



Elle crée la moutarde de Bénichon en tube

Broye • Monique Crausaz, traiteur autodidacte connu pour ses sirops et ses confitures, présentera samedi prochain à l'occasion du marché à Estavayer-le-Lac, sa dernière invention: la moutarde de Bénichon en tube.

DELPHINE FRANCEY

Prenez une bonne dose de talent culinaire et d'esprit inventif, ajoutez une pincée de culot, mélangez le tout énergiquement et vous obtiendrez la délicieuse Monique Crausaz. La sexagénaire de Châtillon, connue loin à la ronde pour sa cuisine de «grand-mère», annonce une nouvelle invention: la moutarde de Bénichon en tube. Ce produit vient compléter le large

assortiment de ce traiteur autodidacte qui ose les nouveautés en concoctant notamment des sirops lavande-abricot ou des confitures de fraises à la rose.

Cette fois-ci, Monique Crausaz a sorti le grand jeu en annonçant que sa moutarde de bénichon est la première au monde à pouvoir se déguster en tube de 30 ml. En tant que fidèle commerçante des marchés artisanaux de la région, elle profitera de celui de la bénichon d'Estavayer-le-Lac, samedi prochain, pour vendre une centaine d'exemplaires de sa dernière création.

Une recette secrète

L'idée des tubes a germé dans la tête de son beau-fils Emanuel, droguiste. «J'étais en train de remplir des tubes de crème au travail lorsque je me suis dit: pourquoi on ne le ferait pas avec de la moutarde de bénichon?», confie-t-il. Sa belle-maman est emballée et se met directement aux fourneaux. «Ma recette, que je garde secrète, est tirée d'un livre de cuisine. Mais elle a évolué au fil des années. Je l'ai ajustée et améliorée en modifiant notamment les dosages», explique Monique Crausaz, qui a préparé 30 litres pour le marché staviacois.

La Broyarde utilise les produits de base, à savoir le sucre candi, la cannelle, l'anis étoilé, les clous de girofle, la moutarde, le vin cuit et la farine. Le goût piquant, elle l'obtient grâce à une moutarde particulière dont elle taira le nom. «Ma moutarde de bénichon a toujours le même goût, car je procède à une cuisson minutieuse et chronométrée à la seconde près», lâche-t-elle, en précisant qu'elle cuisine ce produit depuis plus de vingt-cinq ans.

Colis au Japon

Cette passionnée de l'art culinaire considère le tube comme un clin d'œil moderne à la tradition. Ce type d'emballage a l'avantage, selon elle, de conserver l'aliment pendant six mois, soit trois mois de plus que le bocal en verre. Il s'adresse aux personnes qui mangent de petites quantités ou qui veulent se faire un casse-croûte en balade.

L'artisane a fait de sa moutarde de bénichon un produit phare, au point qu'elle doit en envoyer par colis aux Etats-Unis et au Japon pour des clients helvétiques. Chaque année, elle s'inscrit au traditionnel concours de la meilleure moutarde de bénichon à Estavayer-le-Lac pour évaluer la qualité de son travail. «J'ai toujours terminé deuxième ou troisième, que ce soit dans la catégorie amateur ou professionnelle. J'arrêterai d'y participer lorsque je monterai sur la première marche du podium», avoue-t-elle.

Surnommée le cordon-bleu de Châtillon, ce boute-en-train a appris à cuisiner à la ferme familiale. Après avoir travaillé comme cuisinière dans un restaurant d'un centre commercial, elle décide il y a huit ans de se mettre à son compte en créant le service traiteur Ma cuisine chez vous. Sa formule, qui consiste à se rendre au domicile des clients pour préparer les repas commandés, rencontre un franc succès.

Elle développe en parallèle son assortiment de produits artisanaux (biscuits, sirops, chutneys, confitures, etc.) qu'elle vend dans les marchés. Seule employée, elle peut compter sur le soutien inconditionnel de son entourage. «Chez moi, on travaille en famille», lance-t-elle de son rire communicatif. Les affaires se portent tellement bien qu'elle accumule les journées de 12 h de travail. «Je n'arrive pas à tenir en place. J'ai dû être arrêtée quatre mois

pour des raisons médicales, c'était le calvaire», se souvient Monique Crausaz. Même si elle a atteint l'âge de la retraite, la sexagénaire n'est pas prête à lâcher du lest. «Je continue tant que j'ai la santé!»

> Plus d'infos sur www.mccv.ch. Les produits de «Monique» sont en vente à la Laiterie du Camus à Estavayer-le-Lac, à la boulangerie Chardonnens à Payerne et à la crêperie de Rue.

Bio express

Monique crausaz

> **Elle est** née il y a 65 ans dans une famille de boulangers établie à Bussy.

> **Mariée** à Bernard depuis 45 ans, elle a deux enfants: Manu (45 ans) et Cathy (41 ans). Et quatre petits-enfants: Simon (19), Marion (17), Léonard (5) et Juliette (2).

> **Elle a travaillé** notamment à la boulangerie de son frère à Payerne et dans la cuisine d'un restaurant d'un centre commercial fribourgeois.

> **Elle aime** s'occuper de ses petits-enfants le mardi, lire des recettes de cuisine, marcher et chanter en famille «Méli-Mélo» de l'abbé Bovet.

> **Son repas** préféré est le menu complet de bûnichon. *DeF*