

**aille** Publié le mardi 07 mai 2013 à 14h20

**Il n'est pas tombé dedans, mais l'a vue couler à flot. Aujourd'hui, il la fabrique lui-même en Corse. Pas seulement une histoire de pot**

Rien a priori. Rien ne le prédestinait à voir la vie en jaune. Un jaune onctueux, presque moelleux. Dont on ne doit pas nécessairement s'accommoder. Mais qui a davantage vocation à accommoder. Un jaune que l'on met à toutes les sauces. Un jaune comme un symbole. Celui d'un produit qui trône sur la table de chaque foyer. Ce jaune, Dominique Variot, Bourguignon d'origine, l'a aujourd'hui adopté. Jusqu'à en faire l'une de ses raisons de vivre. Après l'avoir côtoyé en usine pendant des années, il en a fait son métier. Est devenu son propre patron. Avec une audace qui n'a pas tardé à retenir l'attention d'acheteurs potentiels. Parmi eux, de grands noms de la cuisine ou des établissements hôteliers renommés.

À Linguizzetta, en Plaine orientale, Dominique Variot fabrique de la moutarde. Et comme dans les contes de fée, tout est finalement parti de quelques graines. Quelques petites graines semées en terre. Qui ont donné naissance à des pots. Mais l'histoire de Variot, ce n'est pas que du pot. Cela va au-delà. Car, de plantation en recherche, d'apprentissage en expérience acquise, ce professionnel décline depuis peu une gamme d'exception. Qui prend racines dans les spécificités de la terre insulaire. Au plus juteux de ses produits. L'histoire ne peut se résumer à cela. Elle est à la fois plus fine et plus forte. À l'image de la moutarde produite. Qui ne se contente pas, d'ailleurs, de n'être que de la moutarde. Laissant entre la finesse et la force, la place pour une originalité qui est en train de monter au nez de beaucoup. Mais cette fois en inversant le sens de l'expression. Retournée, renversée, réappropriée. Détricotée. Au terme d'un itinéraire qui a pourtant commencé de manière on ne peut plus basique. Chez Maille...

**On en prend pour vingt ans** « *Je suis né en Bourgogne, une région dont mes deux parents sont originaires, une famille d'agriculteurs, j'y ai grandi. J'ai tenté des études, notamment un cursus de mécanique générale, avec un niveau, le CAP, que je n'ai pas eu... J'en suis parti en 2007* ».

Grand, visage d'une largesse bienveillante, Variot, c'est d'abord un sourire. L'un de ces sourires qui ne cache rien, un sourire rond, nature, avec une franchise qui s'affranchit de la commissure des lèvres. Le type même du gars sympa, qui se jauge à l'aune de ce qu'il réalise. Ni plus ni moins. Son itinéraire, il le doit à lui. Rien qu'à lui, même s'il estime que ceux qui l'ont formé lui ont ouvert la voie.

Entre 2007 et 2013, il y aura eu du chemin. Celui parcouru, celui imaginé, celui tracé. L'option mécanique ayant coulé une bielle avant l'heure, le jeune homme qu'il est alors, enchaîne - plutôt s'enchaîne - à divers petits boulots. Il sera, entre autres, monteur en meubles de cuisine. Puis accomplit ses douze mois d'armée dans le nucléaire. Pas de quoi en faire une force de frappe au quotidien.

Le vrai déclic, il se fera juste après. Lorsque Dominique Variot entrera en apprentissage chez Maille, à Longvic, situé à côté de Dijon. « *C'était une usine familiale de quatre-vingts personnes. Mon père y travaillait déjà en tant que réceptionniste. En 1983, j'ai occupé un poste au service expédition où je chargeais les camions. Cela a duré six mois. Puis j'ai obtenu une place à la production. Là, on sait comme une évidence - ou tout au moins on se dit - qu'on en prend pour vingt ans ! Je ne connaissais rien à la fabrication de la moutarde. Je suis parti de zéro, on m'a enseigné l'informatique, la technique, les processus. J'ai appris, en outre à faire les sauces les plus classiques... Vinaigrette, mayonnaise, ketchup. Tout ce qui permet l'élaboration des condiments...* ».

Au cœur du secteur de fabrication dans l'usine, une image l'assaille immédiatement. « *Quand on arrive dans le service où j'avais été affecté, la première image qui saute aux yeux, c'est ce flot de moutarde, grossissant comme un fleuve, sortant à flots ininterrompus. Nous avons pour tâche de réceptionner la graine, de la trier. Après la vue, le deuxième sens sollicité, c'est l'odorat. Il flotte dans l'air cette odeur d'acidité que dégage la moutarde. Et la couleur vous imprègne, bien sûr. Je crois que mon chemin initiatique commence à ce moment précis. Et si j'en suis là aujourd'hui, c'est grâce à cela* ». Pas que...

**La moutarde au nez** En 1985, un autre événement va croiser le destin de Dominique Variot. Il rencontre celle qui deviendra sa femme. Gilberte Sabiani, une Corse, tient, en effet, par le moins grand des hasards, un café à Aiserey, un village à quelques kilomètres. « *Ce sera le début d'une aventure. Nous nous sommes mariés en 1991. À cette époque, l'industrie change, évolue, se transforme. J'avais derrière moi vingt ans de trois-huit, mon épouse avait du mal à supporter la Bourgogne, deux ingrédients qui nous ont incités à rejoindre la Corse* ».

Retour îlien donc en 2007, à Linguizzetta où la femme de Dominique a de la famille, achat de 20 hectares de terrain, retour aux sources, à l'agriculture, acquisition de matériel... la moutarde n'a pas encore pris forme, mais le couple comprend que ce sera la terre ou rien.

« *La première année, nous avons fait du foin, la deuxième année, des céréales, comme mon père l'avait fait avant moi. Un jour, je me suis dit, pourquoi pas la moutarde ? L'idée me montait véritablement au nez* ».

De l'idée au projet, juste le temps de miser sur une énergie à valeur de test. « *Les essais sur le sol que je cultivais ont été concluants, un ami m'a donné dix kilos de graines, j'ai semé. L'avantage, c'est qu'il faut très peu de graines à l'hectare, car ces dernières se renouvellent perpétuellement. Et peu d'investissement. Nous avons semé entre fin octobre et début novembre, laissé pousser jusqu'à fin juin et récolté début juillet. Résultat à nouveau concluant. Dans la foulée, nous avons décidé de construire un atelier de transformation en 2010. J'ai aménagé 30 ou 40 m<sup>2</sup>, j'ai trouvé des machines n'existant que pour l'industriel, et j'en ai adapté une* ».

Dominique Variot s'attaque dans un premier temps à produire une moutarde forte pour savoir ce qu'elle vaut. Mille pots, à la clé. Tous sont écoulés sur le marché local. Derrière, suivront une moutarde ancienne au myrte, une moutarde ancienne simple et une forte. Quelques encablures de prospection plus tard, de Linguizzetta à Bastia, jusqu'à Ghisonaccia, un seul supermarché dit oui, le magasin Leclerc de Ghisonaccia justement, et cela pour les trois références.

**Georges V et Camdeborde** En 2011, Variot décide de passer la vitesse supérieure, en l'occurrence l'aromate supérieur. Il délaisse la moutarde à l'ancienne, lance ses « aromatisées ». Et décline, comme un colonel aligne son armée flambant neuve, ses nouveautés : ancienne au myrte et en grain, moutarde au myrte, aux herbes, puis avec clémentine, citron, cédrat, orange, miel, châtaigne... « *En Corse, il existe un panel d'aromates, d'épices, d'où l'idée de ces aromatisées ayant pour support des ingrédients aussi variés que nombreux. En 2011, le produit croît en réputation dans l'île. À Bastia, Bonifacio, en Balagne, dans l'intérieur à Corte. J'avais peu de clients en termes de supermarchés en Plaine orientale, mais beaucoup d'épiceries fines. Reste que la moutarde ne permet pas de gagner sa vie...* ». Dominique Variot se diversifie alors, camping à la ferme, céréales. Ce qui lui donne l'opportunité de travailler encore sur d'autres déclinaisons.

En 2012, il propulse la noisette et le poivron au cœur de ses moutardes avec un packaging luxe pour se distinguer du produit référencé en grandes et moyennes surfaces, grâce à une étiquette et un pot personnalisés. « *La noisette a fait un tabac tout de suite !* ».

Côté exportation, l'artisan freine un peu pour l'instant. « *J'ai exporté une fois en Finlande, néanmoins je préfère me concentrer sur un produit de qualité* ». Malgré tout et presque malgré lui parfois, les onze échantillons qu'il envoie au gré de ses rencontres, de son carnet d'adresses, touchent au palais de quelques précurseurs éclairés. Ce sera le cas au célèbre hôtel Georges V à Paris. Actuellement, Dominique Variot ouvre l'œil en direction des épiceries fines en France.

« *Après trois ans à tâtons, nous allons agrandir l'atelier pour atteindre une superficie de 100 m<sup>2</sup>. Mon objectif demeure le même, quoi qu'il en soit. Amener à faire découvrir d'autres saveurs* ».

Parmi ceux qui auront été séduits par la moutarde de Dominique Variot, le bien connu chef cuisinier Yves Camdeborde. « *Je l'ai rencontré dans le cadre de la manifestation Art'e gustu à Aléria l'an dernier. Ma moutarde, il l'a dégustée à la petite cuiller ! A tout goûté, un échantillon de chaque. Et il m'a finalement passé commande pour deux produits, ceux à la noisette et à l'orange* ».

À Linguizzetta, l'ancien salarié de Maille tisse désormais sa propre toile. Au sens presque artistique du mot. Faisant, avec panache, mentir le slogan. Prouvant qu'il n'y a pas que Maille qui lui aille...

L'Atelier de la moutarde corse, Serra Piana, 20230 Linguizzetta Tél. : 06.14.52.69.19. Courriel : [dominique.variot@neuf.fr](mailto:dominique.variot@neuf.fr)