

# La moutarde de Bénichon



## Description

La moutarde de Bénichon est un produit à tartiner, à base de graines de moutarde moulues, de vin blanc, de vin cuit et d'épices. Elle est de couleur brun clair à brun foncé et a un goût sucré, piquant et épicé.

## Utilisation

La moutarde de Bénichon se consomme généralement tartinée sur une tranche de cuchaule beurrée.

Il s'agit de l'un des produits les plus surprenants de la Bénichon. En général, elle ne laisse personne indifférent : soit on l'adore, soit on la déteste !

## Origine

La plus ancienne mention du nom de « moutarde de Bénichon » date du mois de juillet 1852. Il en est fait référence dans un feuilleton qui paraît dans le journal « Le Confédéré ». Malheureusement, aucune recette n'est donnée.

Il existe des recettes plus anciennes d'une moutarde assez semblable, mais qui ne porte pas le nom de « moutarde de Bénichon ». En fait, il s'agissait simplement d'un procédé permettant de conserver plus longtemps la moutarde. Cela se faisait ailleurs en Europe, mais le canton de Fribourg est le seul à avoir conservé ce savoir-faire.

Jusqu'au début du 20<sup>e</sup> siècle, la moutarde de Bénichon portait parfois d'autres noms comme « moutarde aux épices » ou « moutarde de table ».

Il semblerait que la moutarde de Bénichon soit restée très appréciée tout au long du 20<sup>e</sup> siècle dans le canton de Fribourg. Elle continue de l'être car, en principe, elle constitue l'entrée du repas de Bénichon.

# La cuchaule



## Description

La cuchaule est une brioche au safran en forme de boule aplatie.

## Utilisation

La cuchaule est consommée avec du beurre et de la moutarde de Bénichon. Autrefois, et ce jusqu'en 1950 environ, celle-ci était réservée aux grandes occasions. A notre époque, dans le canton de Fribourg, on peut en trouver toute l'année dans les magasins, en particulier le week-end.

## Origine

La plus lointaine évocation du mot date de 1558 sous la forme de « cussiole ». On retrouve aussi le mot « cuchaule » dans plusieurs textes des 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles ; en général, il est en lien avec la Bénichon.

Le mot « cuchaule » vient du patois « kuchôla ». Il y a aussi d'anciens noms patois ou français : « krechôla », « cuschaula », « cuholé ».

On ne sait pas vraiment de quand date l'utilisation du safran dans la cuchaule. Pourtant, la présence de cette épice exotique dans une brioche typiquement fribourgeoise n'est pas étonnante car le commerce des épices se faisait en Europe dès la Renaissance.

De plus, le Vaudois Edouard Burnet a écrit, dans un article datant de 1901, que les champs de safran ont fleuri dans toute la Suisse au cours des 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles. Pourtant, dès le 20<sup>e</sup> siècle, la culture du safran a été abandonnée car elle était peu rentable et causait des problèmes. Aujourd'hui, il n'est cultivé qu'à Mund en Valais.

## Sources

[www.patrimoineculinaire.ch](http://www.patrimoineculinaire.ch)