Deux Vallées
Communauté de Communes

CHAMP'S À RIBÉCOURT-DRESLINCOURT



Sur l'ensemble des épices et condiments, la moutarde est le troisième produit le plus consommé dans le monde après le sel et le poivre. Si les Français pensent spontanément à Dijon, il faut savoir qu'il en était produit dans toutes les régions à vignes, autour de Bordeaux, de Tours et de Reims. C'est ainsi que la société Champ's située au centre de Ribécourt-Dreslincourt a vu le jour en 1964.

L'installation de l'entreprise remonte à 1852. D'abord spécialisée dans les cosmétiques, elle va rapidement se recentrer sur la production de marinades pour les poissonniers. C'est donc naturellement que l'entreprise va s'intéresser au vinaigre puis à la moutarde. Car le vin, lorsqu'il tournait, était alors recyclé en vinaigre devenant l'un des ingrédients essentiels de la moutarde. C'est le père du dirigeant actuel qui va baptiser la société Champ's en raison de la provenance de son vinaigre : la région de Champagne.
Sur l'ensemble des épices et condiments, la moutarde est le troisième produit le plus consommé dans le monde après le sel et le poivre. Si les Français pensent spontanément à Dijon, il faut savoir qu'il en était produit dans toutes les régions à vignes, autour de Bordeaux, de Tours et de Reims. C'est ainsi que la société Champ's située au centre de Ribécourt-Dreslincourt a vu le jour en 1964.
Un reportage complet est visible dans le journal "nos Deux Vallées" n°43

Un savoir-faire artisanal pour un goût unique

Contrairement aux productions industrielles, la moutarde produite à Ribécourt-Dreslincourt ne cuit pas. En effet, dans le processus industriel de fabrication, le broyage conduit au réchauffement des graines de moutarde. Ce n'est pas le cas du travail à l'ancienne réalisé par Champ's sur la meule en pierre. Elle donne au produit un goût unique et une qualité de cuisson exceptionnelle. Philippe Guillomy, le dirigeant de la société, est l'un des derniers artisans moutardier de France. Après la Seconde Guerre mondiale, il y avait, en France, quelques cent soixante fabricants de moutarde. Aujourd'hui, il reste moins d'une dizaine d'artisans. Il faut dire que la concurrence est rude. Un industriel peut produire environ 2.5 tonnes de moutarde à l'heure, contre 110 kg de l'heure pour un artisan comme Champ's.

« La Picarde » est une moutarde à base de vinaigre de cidre et de cidre

Ce qui fait la force de Philippe Guillomy, c'est sa capacité à créer une moutarde « sur mesure ». La gamme de l'entreprise compte déjà plus de 50 références dont les plus demandées sont celle au piment d'Espelette, au basilic, à l'ail et persil. Saviez-vous qu'il y a environ cinq cent mille graines pour un kilo ! Ces graines, d'un diamètre approximatif de 1 mm et qui ont été préalablement dépoussiérées, sont mouillées avec de l'eau ce qui permet de durcir l'écorce et donc de faciliter l'écrasement. Laissées durant une nuit, elles sont ensuite broyées avant d'être mélangées à du verjus, un mélange de vinaigre de vin et d'eau. Le savoir-faire si particulier de Philippe Guillomy vient de sa maîtrise de ces étapes et surtout d'y intégrer les différents arômes.

Venez acheter ou recharger vos pots au magasin

Avec la crise économique, l'entreprise connaît une période particulièrement difficile. La qualité de ses produits est pourtant reconnue et les commandes sont là. Champ's exporte au Canada, aux Etats-Unis, en Sardaigne, en Suisse… Les épiceries fines françaises sont également friandes de ces moutardes si goûteuses et originales. Certaines grandes surfaces locales proposent également les moutardes Champ's. Pour ceux qui le souhaitent, il est également possible de faire recharger ses pots directement à la boutique. Aujourd'hui, Philippe Guillomy espère réussir à passer les quelques prochains mois difficiles pour pouvoir faire émerger les projets dont il ne manque pas. La création d'une boutique de détail pourrait alors voir le jour. En attendant, n'hésitez pas à découvrir les moutardes du dernier artisan moutardier du Nord de la France.

Champ's
530 rue de Paris - Ribécourt-Dreslincourt
tél. : 03 44 76 81 15