



Henri Mutin à Massingy Bien plus que du Crémant

Henri Mutin
Valérie Mutin
La Grange aux Clercs
21400 Massingy

☎ 06 07 17 55 11
☎ 03 80 91 06 05
✉ henri.mutin@wanadoo.fr
🌐 domaine-mutin.fr
📘 Henri Mutin

VENTE À LA FERME
SUR RENDEZ-VOUS
Produits disponibles à la Maison
de Pays à Pouilly-en-Auxois au
Drive Fermier à Dijon et sur de
nombreux marchés de Côte-d'Or.



CHÂTILLONNAIS

L'exploitation d'Henri Mutin est connue pour ses crémants, mais plus seulement. Depuis 4 ans, les farines et légumineuses ont rejoint les fines bulles. Aujourd'hui retraité, Henri Mutin soutient son épouse Valérie, désormais à la tête de la ferme. Le duo ne manque pas de projets et d'idées pour s'adapter aux modes de consommation actuels.

Lors de la première édition de Saveurs de Côte d'Or, nous avons présenté les crémants de l'exploitation qui venait d'être labellisée en bio. En 8 ans, que de chemin parcouru ! Depuis 2022, c'est Valérie Mutin qui dirige l'exploitation. Après avoir exercé différentes fonctions dans la métallurgie et la plasturgie, Valérie trouve finalement beaucoup de points communs entre l'agriculture et ses précédents métiers : l'innovation, le produit de qualité notamment. Preuve en est, les Mutin ont fortement diversifié les productions. Les lentilles, pois chiches ou encore épeautre ont fait leur apparition au « catalogue ». Curieux et passionnés, Henri et Valérie Mutin cherchent en effet à davantage valoriser les productions de l'exploitation de 110 ha. Chaque année, près de 20 ha sont semés en lentilles vertes, corail et beluga, en pois chiches, en quinoa, en petit épeautre ou en tournesol dont l'huile a trouvé sa clientèle. Ces légumineuses et céréales

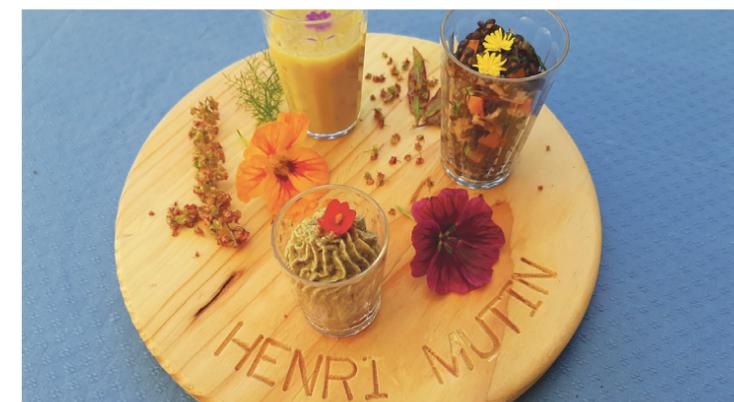
sont conditionnées sur l'exploitation en sachets de 500g et 1kg. Du lin brun et du chia sont commercialisés depuis cette année. Des essais de sorgho ont aussi été réalisés. Certaines de ces productions sont transformées. Amatrice de cuisine, Valérie Mutin met au point des recettes avec l'accompagnement des professionnels de l'atelier pédagogique du lycée de Plombières, qui dispose d'outils de productions mis à disposition. Un velouté de lentilles corail et des pois chiches sont proposés en conserve.

« **On ne cherche pas seulement à vendre un produit** » Une partie du blé est transformé en farines, là aussi sur l'exploitation. La T110-130 est destinée à la confection de pain, la T80 correspond à la farine standard tandis que la T65 est idéale pour la pâtisserie. De la farine de seigle est aussi vendue à la ferme. Les personnes intolérantes au

gluten apprécie la farine de lentilles vertes ou corail qui permet de réaliser des galettes type wrap ou des veloutés. Sur les 30 à 40 marchés par an auxquels ils participent, Valérie et Henri Mutin constatent l'augmentation de la consommation de légumes secs. « Pour certains, c'est une alternative à la viande. Ils remplacent les protéines animales par des végétales. Pour d'autres, c'est une volonté de découvrir d'autres accompagnements. » C'est peut-être aussi parce que Valérie ne se contente pas de vendre. Les consommateurs sont curieux mais ont souvent besoin de conseils et d'idées pour cuisiner les légumineuses qui nécessitent d'anticiper avant de les savourer. « Nous avons tous types de clients. Certains ont le temps de cuisiner, d'autres recherchent une préparation et une cuisson rapides. Nous nous adaptons à la consommation d'aujourd'hui. » Adeptes d'échanges autour de leurs produits, Valérie et Henri Mutin disposent d'une aire d'accueil pour camping-cars, histoire de faire une belle halte dans le chatillonnais.



Verrines lentilles Beluga, vertes et corail



Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes pour velouté de lentilles corail :

- 300 g de lentilles,
- 1 carotte,
- 1 gousse d'ail,
- 1 cube de bouillon de volaille,
- 2 g de coriandre,
- 1 càc de colombo,
- 1 càc de poivre,
- 15 g de sel.

Mettre les lentilles dans une cocotte, verser dessus 2 fois leur volume d'eau, ajouter les gousses d'ail pelées et coupées en deux, les carottes coupées, les épices et le bouillon de volaille. Laisser cuire 20 minutes sur feu modéré. Saler en fin de cuisson.

Passer au mixeur ou blender, rajouter 0,5 litre d'eau.

