

# La moutarderie L'Impériale

## le témoignage du goût



Tout le monde connaît ces bœux de moutarde Impériale en forme de grenade. Cette recette explosait les plats rôtis par nos grands-mères ou même, arrière grands-mères... Car la moutarderie jamboise Bister-l'Impériale soufflera ce mois ses 75 bougies. Mais l'ère n'est pas à la nostalgie, l'entreprise est résolument moderne. Elle produit une vingtaine de moutardes différentes et est le leader des moutardes bio en Belgique.

### Moutarderie Bister-l'Impériale

Rue de Francquen, 1 à 5100 Jambes, tél. 081 30 03 06, fax 081 30 54 62  
Courriel: bister@bister.com - <http://www.bister.com>

### La libre service, c'est du succès

Fabienne Bister représente la troisième génération à porter le flambeau de la moutarderie Bister. Elle dirige cette entreprise de 14 personnes avec créativité, un trait de caractère de la famille Bister. Au cours des années 1920, François Bister, son grand-père, perd ses ateliers de torréfaction de chiconne dans des inondations. Mais, en 1930, il rachète la moutarderie namuroise et profite de la recette protégée, l'Impériale.

Après la seconde guerre mondiale, le producteur détecte rapidement le potentiel de la grande distribution libre service qui est en plein essor. Ainsi, il décide de condition-

ner la moutarde car, à cette date, on venait avec son propre ravier chez l'épicier pour se faire servir des louches de moutarde. De cette manière, le pot en forme de grenade est né et constitue toujours l'emballage de la recette aujourd'hui. Ensuite, Jean Bister, le fils, diversifie les produits en introduisant le piccalilli dans la gamme.

### Deux innoves

Depuis une dizaine d'années, c'est au tour de la petite-fille d'apporter son piquant à la moutarderie. Fabienne Bister s'attache à développer la gamme de produits en fonction de la demande afin d'attirer tout client potentiel. Outre les mar-



chandises vendues en grande distribution, la gamme s'étend aux de rées pour l'Europe, pour l'collectivités mais aussi pour les fabricants de plats cuisinés ou de mayonnaise.

# ale-Bister:

## 75 ans, ça se fête!

À l'occasion de son 75<sup>e</sup> anniversaire, la moutarderie Bister-impériale organise une visite exceptionnelle de la production les samedi 28 et dimanche 29 avril 2001, de 10 à 18 heures. Un parcours illustré y présente tout le processus de fabrication et se clôture par le petit musée de l'histoire des Bister. Le visiteur pourra découvrir les différentes graines de moutarde et comprendre les subtilités des étapes du broyage. Il sera aussi possible de participer activement à la cadence d'une chaîne de production en y prenant la place d'un ouvrier. Une petite restauration de plats à la moutarde est aussi proposée jusqu'à 20 heures dans la salle d'accueil pour les visiteurs et les séminaires qui sera inaugurée à l'occasion de ces journées.

Mais Fabienne Bister a surtout eu la bonne idée de développer les produits bio bien avant toutes les crises alimentaires. La conception d'un produit bio n'est pas sans difficulté en 1996. En effet, le coût et la qualité des graines biologiques, l'acquisition des certifications constituent des facteurs qui pouvaient conduire tout projet bio à l'abandon. Mais grâce à la détermination de la directrice, l'entreprise est actuellement le leader des moutardes bio sur le marché belge. L'assortiment bio a été étendu à des moutardes au vinaigre de vin rouge, au vinaigre de vin blanc, du piccalilli, des câpres et des oignons complètent la gamme des produits bio.

### Promouvoir le tourisme économique

En marge de cette diversification évolutive, la moutarderie Bister s'inscrit dans des projets de tourisme d'entreprise. En effet, au cours de l'année 2000, ce n'est pas



moins de 1100 visiteurs qui ont découvert les subtilités de la fabrication de l'impériale. Face à ce succès, l'Asbl Tourisme et Tradition a été créée afin d'organiser des circuits de visites d'entreprises de la région. Cette action, soutenue par les autorités locale et provinciale, permettra de stimuler le tourisme de Namur et le développement économique des entreprises participant au projet.

Face aux grâtes français de la moutarde, l'entreprise Bister reste donc compétitive grâce à son expérience et à la diversification de ses produits. L'impériale règnera encore longtemps.

Claude Mispresse