

Transcriptions

La fabrication du beurre à St-Malo (3'54'')

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Artisanat / Métiers

Voix off

Direction la Bretagne, en Ille-et-Vilaine, dans l'une des villes les plus visitées de la région. Nous partons à Saint-Malo.

Originaire de la région parisienne, Jean-Yves Bordier est maître beurrier. Fils d'une crémière et d'un maître fromager. Il s'installe dans le pays breton à Saint-Malo où il rachète une crèmerie. Il la transforme en une boutique où sont disponibles ses produits et aussi en un lieu d'exposition qui raconte l'histoire du beurre.

Fait de manière artisanale, son beurre est l'un des plus raffinés. Sa singularité est reconnue par les grandes tables du monde entier et la qualité du produit, à la hauteur de la passion qui anime Jean-Yves. Et c'est peu dire !

J.Y. Bordier, beurrier

Enfin pour fabriquer du beurre, c'est pas très très compliqué. Il faut, faut de la crème. Alors cette crème, on va l'obtenir soit par un écrémage spontané, c'est-à-dire remonter de la crème au-dessus du lait dans une... ce qu'on appelle une crèmeuse, une sorte de vasque très plate, ou alors avec un outil inventé au XIX^e siècle, ici présent, qui s'appelle l'écrèmeuse. Et cette écrèmeuse inventée en 1874 va révolutionner l'industrie du beurre puisque on va obtenir de la crème par centrifugation et non pas par remontée des globules gras.

Voix off

Une fois la crème obtenue, elle subit ensuite l'étape du barattage. La crème est agitée pour ensuite s'épaissir. La partie liquide appelée babeurre ou petit lait est évacuée de la cuve par un orifice conçu à cet effet. Ce qui reste : le beurre. Il est ensuite lavé et façonné pour lui donner sa forme solide. Ensuite, intervient l'étape de malaxage.

J.Y. Bordier, beurrier

Alors le malaxeur, c'est un engin qui a été inventé au XIX^e siècle, à la fin du XIX^e. Aujourd'hui, eh bien, nous sommes pratiquement les derniers à travailler avec ce type d'engin. Alors, je vais faire la première opération, qui consiste une fois que le beurre est un tout petit peu assoupli, à un travail de salage. Alors, nous salons avec un sel fin à 60 microns, qui n'est pas en rapport du tout avec les sels... euh... actuels très tendance bien sûr, et d'ailleurs excellents, que sont les fleurs de sels de Guérande ou de Noirmoutier. Hein... c'est remarquable. Mais dans le pays de Saint-Malo, on avait l'habitude de travailler avec ce type de sel, donc on travaillait avec un sel fin à granulométrie très petite, et qui nécessite des techniques différentes pour le salage. La molécule de matière grasse prend le sel comme une agression, et cette opération d'agression va faire qu'elle va se défendre, cette molécule, en rejetant l'eau qu'elle contient. Donc on va voir apparaître, à la fois en termes visuels et en termes de son, de l'eau et un tout petit crépitement qui va apparaître progressivement. Et on va commencer à entendre le beurre chanter.

Voix off

Pour les tables étoilées ou les restaurants raffinés les mini-beurres sont façonnés et estampillés à l'image de l'établissement dans lesquels ils seront dégustés. Ici, la Tour d'Argent.

J.Y. Bordier, beurrier

À chaque fois, les empreintes expriment des restaurants différents, des chefs différents qui vont avoir des salages, des humidités et des formes différentes.

Voix off

Un savoir-faire de grande qualité pour ce passionné. J.Yves Bordier fournit les plus grands chefs français de Guy Savoy à Alain Passard. En restant, comme il se définit lui-même, un maître beurrier artisanal.