

Saint-Malo

Et si au réveillon, on en faisait tout un fromage ?

Dans les coulisses de... la fromagerie **Bordier**. En cette fin d'année, elle ne désemplit pas. Et son créateur n'a pas son pareil pour parler de cette spécialité bien française.

1 2 3 4

De nature volubile, Jean-Yves Bordier est intarissable quand il s'agit de parler de sa spécialité : les fromages. Dans sa boutique de Courtoisville, les clients se succèdent pour acheter du beurre, son autre spécialité, mais aussi de la rouelle du Pic, du pérail des Cabasses, du chabichou ou du brin d'amour.

Sur l'étal, ils sont alignés comme à la parade, tous ces produits aux noms poétiques. « Il y a autant de fromages que de fromagers », sourit le maître des lieux. Soit environ 400, rien que pour la France. Jean-Yves Bordier, lui, propose 200 variétés, dont il parle avec amour. « C'est une bonne moyenne pour faire un travail sérieux. Dans la vie, on peut avoir 400 copains, mais pas 400 amis. »

Car affiner, c'est un métier. Un long chemin pour faire vieillir dans le temps pâtes dures ou molles. « Nous amenons le fromage au meilleur de son goût et de sa texture. » Un labeur qui se fait à Noyal-sur-Vilaine, dans des caves spécialement aménagées. « Nous achetons les fromages blancs de sel, c'est-à-dire jeunes. Un chèvre, lorsqu'il sort de fabrication est gorgé d'eau. »

Et pourquoi pas du blanc ?

Certains fromages nécessitent un travail sur leur croûtage : gruyère suisse, mimolettes vieilles, goudas... D'autres vont perdre une bonne partie de leur eau, comme les chèvres. « Nous travaillons sur un produit vivant. L'art de l'affineur, c'est de mettre en place les bonnes températures pour transformer les textures et le goût. Cela permet de concentrer le gras. Car c'est dans le gras que se



Dans la boutique de Courtoisville, Jean-Yves Bordier avec son équipe. Durant les fêtes, les effectifs passent au double.

trouve le goût ! »

Le climat, la saison, le tour de main du fromager et le savoir-faire de l'affineur font, en bout de course, un produit d'exception. Et pour le savourer, à bas les idées reçues ! « Le vin rouge n'est pas forcément le mieux adapté, révèle Jean-Yves Bordier. S'il est très chargé en tanins, cela peut perturber la dégustation. » Pour les pâtes blanches, « aller plutôt vers un vin blanc, c'est plus intéressant ».

On peut aussi jouer la carte du terroir. Allier le cidre au camembert et la bière au maroilles. Le vacherin du

Haut-Doubs, le morbier, le comté de montagne s'accordent avec du vin du Jura. Autre astuce : « Si vous avez un vieux gouda, servez en fin de repas un porto ou un xérés. Accompagner le tout de morceaux d'ananas frais. » L'acidité du fruit « va aller vers le côté confit du fromage ».

Mais au fait, qui est le chouchou du maître affineur ? « Cela dépend de la saison. En ce moment, mon préféré, c'est le mont d'Or. » Une pâte crémeuse à souhait enfermée dans sa boîte en épice. Et pas question de le manger chaud. « Je vous

donne un dernier truc. Découper le dessus au couteau et plonger des cuillères à l'intérieur pour vos invités. » C'est du plus bel effet.

Isabelle LÉ.

La Fromagée, à Courtoisville, sera fermée le 1^{er} janvier. Aujourd'hui, fermeture à 17 h 30. Les autres jours, de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h 30. Fermé le dimanche après-midi.



Deux cents variétés sont proposées à la vente.



Un fromage de chèvre, avant et après affinage.



Beurres et fromages sont expédiés jusqu'à Hong Kong et au Japon.

Fromager de formation, Jean-Yves Bordier a appris son métier dans le Lyonnais et en région parisienne. **« Mon père était fromager. Il affinait du brie en Seine-et-Marne. Mon grand-père était beurrier, à Ville-dieu-les-Poêles, dans la Manche. »**

Avec son père, il parfait son apprentissage au rythme des marchés parisiens. Puis, il ouvre sa première boutique à Lannion, en 1982. Jean-Yves Bordier deviendra artisan beurrier, à Saint-Malo, en 1985, en reprenant la crèmerie La Maison du beurre, située Intra-muros. Il sera le premier à lancer le beurre aux algues, devenu un produit emblématique de la maison.

Jean-Yves Bordier redécouvre l'art de malaxer le beurre, méthode traditionnelle du XIX^e siècle qu'il conserve, et perfectionne autour des gestes essentiels des anciens artisans. Il met au point ses techniques de tapage et de façonnage et transmet son savoir-faire à son équipe.

Il s'est installé à Noyal-sur-Vilaine, en 2005. Peu à peu, les plus grands chefs français et étrangers sont devenus ses plus fidèles clients. L'an dernier, trois millions de mini-beurres ont été façonnés à la main pour des chefs de toute la planète.

I. L.



Parés à déguster ?