

AIRFRANCE 7 **MAGAZINE**



MONT-SAINT-MICHEL

206

Jun 2014

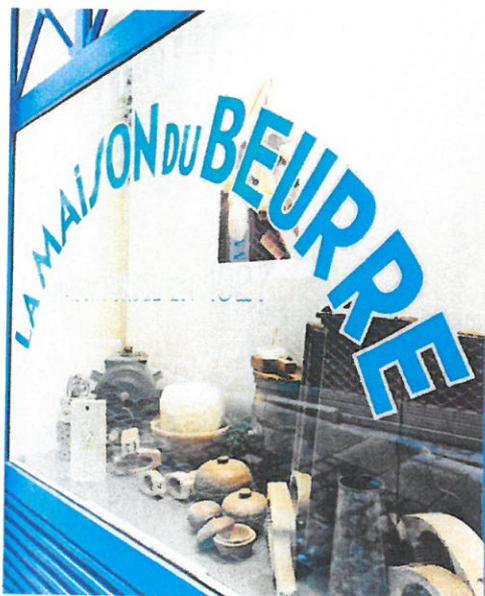
MÉKONG
TEL-AVIV





Forcément demi-sel

En Bretagne, rares sont ceux qui précisent beurre «salé» quand il est question de ce compagnon de gourmandise. Autant souligner que pour prendre une casserole, on la saisit par le manche... Dans cette aristocratie du goût, un nom domine : Bordier, le beurre Bordier, maintenu et incarné par Jean-Yves Bordier, 58 ans. Chez lui, le lait de vache crémeux est baratté, malaxé à la main sur un plateau équipé d'une vis en teck, salé à la volée. Puis le beurre est mis en forme à l'aide de petites palettes de bois de buis dur. L'opération, dont la base est une motte de 50 kg, consiste à «taper le beurre» soit pour fabriquer des plaquettes de 250 g, soit pour réaliser des beurres spéciaux à la demande des grands chefs qui élaborent leurs recettes en s'appuyant sur la science de Bordier. Doux (il a bien fallu explorer d'autres saveurs...), demi-sel, aux algues, sel fumé, mais aussi vanille, cannelle ou gingembre, ce beurre haute couture a hélas un défaut : en parler n'est pas y goûter.



Salted or nothing Few people in Brittany specify “salted” butter when referring to this gustatory accompaniment. It goes without saying. One name stands out in this aristocracy of taste: Bordier—Bordier butter, managed and personified by 58-year-old Jean-Yves Bordier. At his home, creamy cow’s milk is churned, kneaded by hand on a board with a teak screw and salted on the fly. The butter is then formed using small paddles made of hard boxwood. The operation, which begins with a 50-kilogram slab, involves either “pounding” the butter to form 250-gram discs, or producing special butters requested by the great chefs, who draw on Bordier’s expertise when concocting their recipes. This haute couture butter, available in unsalted (other flavors had to be explored, after all), salted, seaweed, smoked salt, vanilla, cinnamon and ginger versions, unfortunately has one drawback: talking about it is not the same as tasting it.

LA MAISON DU BEURRE 9, rue de l’Orme, Saint-Malo. Tél. +33 (0)2 99 40 88 79.
www.lebeurrebordier.com