

MICHEL DELAUNEY

La route des

PAINS

VIENNOISERIES & PÂTISSERIES BOULANGÈRES



savoir-faire traditions spécialités recettes

LES ITINÉRAIRES
PARITTOIRE culture patrimoine

JEAN-YVES BORDIER, BEURRIER

La Fromagée
Saint-Malo, Ille-et-Vilaine

GRAISSE DES BARBARES...!? ALIMENT SUBLIME !

Le Beurre est le buvard de la Nature, il sublime les aliments qu'il côtoie, chauds ou froids, il les arrondit, les redessine et fixe leurs saveurs.

Ce produit laitier a six mille ans d'histoire. Une histoire complexe, résultat d'une osmose de la vie des hommes, de l'évolution des animaux et de la climatologie à travers les âges. Il est connu et reconnu, déjà dans le croissant fertile, la Mésopotamie. Le berceau de notre civilisation tant sociale, qu'économique et politique. Le début de notre histoire induit ainsi la naissance historique et technique du Beurre.

Le Beurre, au cours de son histoire devient et redevient, tour à tour, un interdit alimentaire, une «nourriture-élément» de la discorde religieuse, un constituant de la pharmacopée et de la cosmétique durant deux mille ans, un mot incontournable de la sémantique proverbiale. Mais surtout un ingrédient culinaire majeur de la cuisine, de la pâtisserie et de la viennoiserie.

Les «Officiers de Bouche» du début du 19^e siècle jusqu'aux candidats de Top Chef ou Masterchef, tous vont être les prescripteurs talentueux du beurre dans la cuisine moderne. Mais il aura fallu 6000 ans d'histoire alimentaire, pour que le beurre se démocratise réellement et devienne l'un des composants essentiels de l'industrie Agro-Alimentaire.

La Marquise de Sévigné en son château des Rochers près de Vitré en Bretagne, écrit à sa fille en ces termes : «*Nous faisons des beurres infinies... mon fils y marque ses dents et ce qui me fait plaisir, c'est que j'y marque encore toutes les miennes.*» A cet instant, elle évoque la plus belle et la plus universelle des recettes du partage : «le pain-beurre» ! Depuis quand l'homme sait-il fabriquer du beurre, c'est-à-dire battre le lait, ou mieux, la crème jusqu'à ce que les globules de matière grasse s'agglomèrent ? La réponse à cette question reste toujours aussi incertaine en dépit de récentes découvertes qui montrent que des céramiques archéologiques datant du Néolithique contiennent des résidus de matières grasses laitières.



Une chose est certaine, c'est qu'au préalable, il a fallu que le cueilleur-chasseur devienne pasteur et apprenne à domestiquer des espèces animales : ovins, caprins et bovins. Car il semble attesté que le bovin -donc la vache- issu des Aurochs, ont d'abord été Bos Primigenus et Bos Taurus et que leur territoire d'origine est le Moyen-Orient. En Asie, il est plus connu sous le nom de Zébu.

Aujourd'hui encore des bergers nomades d'Asie et du Moyen-Orient préparent du beurre dans des peaux de bouc cousues auxquelles ils impriment pendant un temps assez long un mouvement d'oscillation.

Alexandre Dumas, dans son dictionnaire de cuisine indique : «*Dans quelques pays que j'ai voyagé, j'ai toujours eu du beurre frais du jour même. Je donne ma recette aux voyageurs, elle est bien simple et en même temps inamalgamable. Partout où je pouvais me procurer du lait, soit de vache, soit de chamelle, soit de jument soit de brebis, je m'en procurais, j'emplissais une bouteille aux trois quarts, je la bouchais et je la suspendais au cou de mon cheval et je laissais mon cheval faire le reste : en arrivant, le soir, je cassais le goulot et je trouvais à l'intérieur un morceau gros comme le poing qui s'était fait tout seul.*»

Cette façon primitive d'obtenir du beurre avait probablement comme inconvénient un rendement faible et un produit qui, faute de délaitage, devait s'altérer rapidement. Aussi des méthodes de fabrication ont-elles dû se perfectionner au cours des siècles et au troisième millénaire avant JC, comme en témoigne la Frise à la Laiterie découverte devant le temple d'El Obeid, les Sumériens maîtrisent la technique du barattage. Leurs contemporains, les Egyptiens de la première dynastie, maîtrisent eux aussi cette technique (3000 ans avant notre ère). 500 ans plus tard, les indiens savaient transformer la matière grasse laitière en ghee, c'est-à-dire en beurre clarifié, une des principales méthodes de conservation du beurre.

Mais quels étaient les usages du beurre ? Assurément un usage alimentaire. Il ne fait nul doute que nos ancêtres aient constaté que le lait était le premier aliment de tous les petits mammifères et en particulier de ceux qu'ils domestiquaient. D'ailleurs la fabrication des produits laitiers accompagne l'évolution de l'espèce humaine. Mais il n'en n'est pas moins vrai que l'homme et l'animal ont été en concurrence à travers le lait comme nourriture vitale et que cela a forcément freiné l'évolution et le progrès des fabrications laitières. Le Beurre extrait du lait, était un ingrédient culinaire, une graisse précieuse pour tous. Dans les sociétés Antiques le statut alimentaire d'un ingrédient se confondait souvent avec un statut médicamenteux : «*ce qui est bon à ingérer, est bon pour la santé.*». Le beurre, produit de l'élevage des ruminants, au même titre que toutes sortes de plantes cultivées ou issues de la cueillette, donc à usage alimentaire, est supposé avoir toutes sortes de vertus médicinales.

Aujourd'hui encore, dans les sociétés africaines, par exemple, cette dimension reste prégnante : pour les Peuls du nord du Cameroun, la pharmacopée retient notamment l'application de beurre bouilli.

Le Beurre était connu des Grecs et des Romains mais ils ne le consommaient pas. C'est Plinius l'Ancien qui l'évoquera : «*Le beurre est un aliment délicieux pour les nations barbares, qui distingue les riches d'avec les pauvres.*»

Mais déjà il acquiert un statut transgressif : les premiers chrétiens l'utilisent comme combustible dans des lampes primitives au cours de cérémonies religieuses en remplacement de l'huile utilisée par les Romains.



LA FROMAGÉE
6 Avenue du Révérend Père Umbricht
35400 Saint-Malo
tél. 02 23 18 09 97
www.lebeurrebordier.com





Au cours du Haut Moyen-Âge, la règle de Saint Benoît, va imprimer une évolution des recettes -les moines deviennent des spécialistes de la fermentation, autant pour le pain, le vin, le fromage, la bière- et ainsi développer comme un art la mise en pratique des ingrédients produits par l'élevage et la culture. On assiste ainsi peu à peu à la naissance d'un patrimoine gastronomique.

Malheureusement pour le beurre, le Concile d'Angers de 1365, va durcir la pratique de la foi catholique, et va introduire un Carême plus dur, fait de jours maigres et de jeûnes intransigeants. Il faudra attendre le mariage d'Anne de Bretagne en 1491 avec Charles VIII, pour qu'un changement notable se dessine pour l'avenir du Beurre. En effet, Anne de Bretagne obtient la générosité du Pape, une Bulle papale d'Innocent VII décrète comme cadeau de mariage l'autorisation de manger du beurre salé toute l'année, privilège qui s'étendit à tous les bretons. Puis les Guerres de religion, au travers des révoltes protestantes, initiées par Luther puis Calvin, vont revendiquer le droit de manger du beurre dans une Europe affamée et contrainte par une pratique religieuse bien trop rigide. Ce n'est que par décision d'Etat que Catherine de Médicis, pour acquiescer la paix sociale dans le royaume de France, va autoriser le droit de consommer du beurre pour tous.

Au 18^e siècle les usages du beurre vont carrément changer. Le gras des paysans devient peu à peu le gras de nouveaux métiers comme la cuisine et la pâtisserie, et début du 19^e siècle la cuisine bourgeoise prend le relais d'une cuisine aristocratique. Le Beurre devient cette matière noble qu'on connaît aujourd'hui. Les sauces sont enrichies et liées au beurre. A Paris, au 19^e siècle, il est de bon ton de faire venir son beurre de la Prevalaye auprès de Rennes, du bocage d'Isigny en Normandie, ou plus simplement de Vanves près de Paris ; la notion de terroir voit le jour comme un précurseur des A.O.C.

Dans le même temps à la fin du 19^e siècle, le beurre se démocratise au point que l'on en fait commerce dans toute l'Europe, qu'il est reconnu, qu'il est source de profit. Des ateliers dédiés à la fabrication du beurre, appelés beurreries, se mettent en place. Pasteur nous apprend à chauffer le lait pour tuer les germes pathogènes dangereux pour la santé, ainsi naît la pasteurisation. Les barattes évoluent d'une technique «pilon» à l'origine, à une technique par «rotation», l'écémage moderne révolutionnaire par «centrifugation», plus la création d'écoles de laiterie marquent dès 1875 l'avènement de l'industrie laitière contemporaine.

Le 20^e siècle va pouvoir mettre en évidence cet aliment tant sur le plan technique qu'organoleptique, mais aussi comme un incroyable sujet d'attraction et de contrainte. Sur un plan technique, le parallélépipède rectangle de beurre emballé dans de l'aluminium est arrivé après bien des étapes. Jusqu'au 17^e siècle, le beurre était fabriqué et tapé à l'aide de palettes en bois pour lui donner sa forme. Sa fabrication et son emballage était très simple, car il était fabriqué et consommé sur place. Puis il était emballé dans des feuilles de légumes comme des feuilles de chou. Au 18^e siècle, dès lors que les fabrications furent meilleures et qu'on en fit commerce, arrivèrent les moules en bois décorés et des marques à Beurre (tampon). Le moule sert à définir le poids et la marque à beurre est l'ancêtre de l'étiquette attestant l'origine du fabricant. Au 19^e siècle, le beurre devient un aliment plus courant, plus demandé, et son prix se met alors à augmenter.

Le beurre était en concurrence avec les autres gras que sont l'huile et le saindoux, mais sa démocratisation va le développer très fortement puisqu'il devient un aliment d'exportation. D'autant que le plus ancien réfrigérateur de l'histoire, le sel, va aider à sa diffusion car il se conservera beaucoup mieux.

Au 20^e siècle, l'hygiène, l'amélioration des races laitières à travers l'invention du herd-book, le perfectionnement des techniques laitières et la communication vont faire du Beurre une vedette de l'alimentation.

Cette star du «show-food» va se heurter dans les années 1960-1970 à son plus grand adversaire, la margarine. Puis dans les années 1980-1990, il se heurte à un contradictoire de poids : la diététique et le régime crétois qui lui préfèrent l'huile d'olive.

L'industrie laitière française va réagir très fortement en lançant dans les années 1990-2000 une campagne sur le beurre très ciblée en qualités et en usages, en se servant de ses meilleurs prescripteurs que sont les grands chefs de la gastronomie française.

«Le Beurre Provocateur de Goût !», formule choc de la Maison du Lait, qui a eu le mérite de redonner au Beurre ses lettres de noblesse, en tant que beurre de table, utilisation perdue au profit du beurre en tant que gras de l'industrie agro-alimentaire pendant une période allant de 1950 à 1990.



Pour relever le défi des excellents beurres de tables, je dois réunir la qualité de tous les éléments qui les composent : le climat, l'herbe, la vache, le lait, la crème, le beurre, et les hommes qui les accompagnent. J'ai accordé également une exigence sur l'esthétique par le façonnage de mes beurres de table afin d'y ajouter le plaisir des yeux.

Le beurre est un aliment naturel. Il est l'expression du vivant. Chaque région donne son identité à son beurre. Le terroir est essentiel dans la compréhension de cette complexité. La nourriture de fourrage, de luzerne gardée en séchoir aéré avec les bonnes odeurs de l'été et de l'automne qui donne au beurre d'hiver des goûts de regain aux typicités confites, aux textures plus serrées, cassantes et plutôt blanches. Le printemps et ses pointes de l'herbe, cette nouvelle herbe fraîche qui donne des beurres jaune clair aux parfums élégants et enivrants. L'été, marquera l'arrivée des beurres jaunes bouton d'or aux odeurs délicates de caramel.

Toute cette alchimie est le résultat des techniques de tous les beurriers de France. Qu'ils soient fermiers, artisans ou laitiers, chacun produit son beurre avec son lait et son cœur. Chaque beurre est respectable, il est le fruit de la nature et des gens qui le fabriquent.

Quand vous posez du beurre sur votre tartine de pain, ne l'étalez pas comme un film étirable, posez une petite noix de beurre sur un morceau de pain un peu croustillant. Croquez et écrasez bien les deux ensemble pour faire exploser les molécules de matières grasses qui sont la mémoire du beurre. «Prendre son pain comme une terre de labour», et glisser un petit morceau de beurre dans les alvéoles odorantes et gourmandes du seigle, être le meilleur ami du pain, c'est aussi le mettre en valeur.

Les meuniers comme les producteurs de lait, les boulangers comme les beurriers, n'ont qu'un seul but dans leur vie, faire le meilleur pain, faire le meilleur beurre.