

Sur le web

Où voir le Mondial ?

Les rédactions du Télégramme, du Mensuel de Rennes et de Sept Jours à Brest ont sélectionné 50 bars bretons pour suivre la Coupe du monde. *À retrouver sur le.telegramme.fr*



A la télé

Le phénomène Anaïs

Le documentaire « Anaïs s'en va-t-en guerre » fait un véritable buzz sur internet. Une émission spéciale, en présence de la jeune Anaïs, revient sur le succès du film. *À 12 h 45 et 22 h 30 sur Téléo et à 16 h sur TéléSud.*

Sur le web

Photos à vendre

Un événement de l'actualité vous a marqué ? Vous ou un proche est en photo dans Le Télégramme ? Demandez les tirages couleur sur www.letelegramme.fr

Carole Le Becher

Hong Kong, Dubaï, Londres... mais aussi Noyal-sur-Vilaine (35) ou encore Saint-Malo : le beurre breton de Jean-Yves Bordier s'exporte aujourd'hui un peu partout dans le monde. Un succès dû, entre autres, à une fabrication restée artisanale mais aussi secrète.



Le beurre de Jean-Yves Bordier se décline aussi en forme de cône, calisson et même toupie.

Photo Claude Pignat

Jean-Yves Bordier. Le beurre dans la peau

Repères

Octobre 1955. Naissance à Saint-Maur-des-Fossés (94).

Novembre 1985. Première boutique rue de l'Orme, à Saint-Malo intramuros.

Octobre 1999. Rachat par Triballat

Janvier 2005. Installation de la production à Noyal-sur-Vilaine (35).

Mars 2012. Ouverture du restaurant « Autour du beurre », à Saint-Malo.

Ce qui frappe quand on rencontre Jean-Yves Bordier, c'est d'abord sa bonne humeur, la passion qu'il a de son métier et aussi, parfois, ses coups de gueule. Né à Saint-Maur-des-Fossés (Val-de-Marne), le Malouin de cœur, qui régale, aujourd'hui, palaces et grandes tables du monde, n'en finit pas de s'étonner de son succès.

Fabriqué par l'entreprise La Fromagée, à Noyal-sur-Vilaine - qui emploie 75 personnes -, le beurre Bordier est, en effet, un produit artisanal qui s'exporte dans 22 pays. Le secret de ce succès ? Sa recette évidemment mais aussi un travail acharné et la volonté « de ne pas changer les méthodes de travail à cause du système ».

Savoir-faire

Bac de Sciences naturelles en poche et après une année de prépa à Paimpol (22) pour la marine marchande, Jean-Yves Bordier est vite rentré dans la crèmerie de son père. « C'est lui qui m'a initié à cette manière de travailler », ajoutant avec émotion : « Il est fier de moi ».

La fabrication est restée artisanale : lait bio à 90 % ; barattage et long malaxage, qui permet de dégager toute la complexité aromatique ; une gamme savoureuse et colorée au piment d'Espelette, algues, vanille de Madagascar, yuzu ou poivre de Sichuan. Un savoir-faire poussé avec minutie jusque dans le façonnage de mini beurres à la main, à l'aide de palettes en bois, en forme de cône, calisson et même toupie.

Trois millions ont été produits l'année dernière grâce à une méthode unique, jalousement gardée. De quoi orner les tables du Mandarin de Hong Kong, l'hôtel Mira-

« Le cadre alimentaire est quasi psychorigide. On aboutit forcément à une disparition de produits ».

Jean-Yves Bordier

ge de Dubaï, le Savoy de Londres... mais aussi des tables bretonnes comme celles de Sylvain Guillemot, de l'Auberge du Pont d'Acigné, à Noyal-sur-Vilaine (35), ou encore Luc Mobihan, du Saint-Placide de Saint-Malo (35).

Ancrage malouin

Au numéro 9 de la rue de l'Orme, à Saint-Malo intra-muros, on entre dans le magasin Bordier. Carrelage d'Odorico, panneaux d'exposition du néolithique à nos jours et objets sur l'histoire du beurre invitent à flâner. Mais après avoir racheté ce magasin en 1985, tout en continuant celui de Lannion (22), Jean-Yves Bordier, lui, n'a pas chômé. « Je devais beaucoup travailler, je roulais énormément pour livrer les commandes ».

D'épuisement, le 23 décembre 1989, il s'endort au volant et encastre son camion dans le souterrain de la porte Saint-Vincent, à Saint-Malo. Il s'en sort avec d'énormes contusions. « Je n'ai rien vu. Comme l'être humain n'est pas sérieux, il lui faut

des alertes ». Il décide alors de revendre son magasin de Lannion.

Dix ans plus tard, courtisé par Françoise Clanchin de Triballat, Jean-Yves Bordier se marie avec celle qui, par un coup de génie, déposait dès 1975 le premier cahier des charges de lait bio. « Je vais alors avoir accès à cette qualité de lait avec carte blanche sur ma manière de travailler ». Sur son beurre, pas de mention bio. « C'est tout ce qui est non bio que l'on devrait marquer. C'est grave qu'aujourd'hui, il faille dire que l'on fait bien son travail ». L'homme prêche pour la qualité humaine des produits, l'arrêt de la « surenchère hygiéniste ». Affineur de fromage pour la moitié de son activité, c'est aussi le fameux principe de précaution qui le fait bouillir. « Le cadre alimentaire est quasi psychorigide. On aboutit forcément à une disparition de produits. À force de tout analyser, on trouve ! ».

Gardien de la qualité

Petit à petit, il délègue les fonctions en gardant un œil farouche sur la qualité. Il reste l'ambassadeur du beurre Bordier et rencontre les toqués du monde pour défendre son bout de gras. Dans trois ans, il prendra sa retraite mais déjà, il prévient : « C'est mon bébé, je continuerai de le porter toute ma vie ! Même si ce ne sera plus au même rythme ».

Du temps enfin pour reprendre la mer sur son croiseur, un vieux feeling de 27 ans. Pour l'écriture aussi, qui l'a déjà conduit à co-réaliser l'exposition de sa boutique et pour son engagement dans l'association Mémoire et patrimoine des Terre-Neuvas. Trois autres passions et aventures humaines.