

Histoire de beurre... salé !

Du temps des Romains, le beurre était utilisé comme crème de beauté ! Et pendant de longues années, ce fut un aliment rare et local, consommé par les familles aisées, les autres devant se contenter de saindoux ou d'huile végétale. Pour le conserver quelques jours, les Bretons y ajoutaient du sel fin.



Photo Claude Prigent

5 %

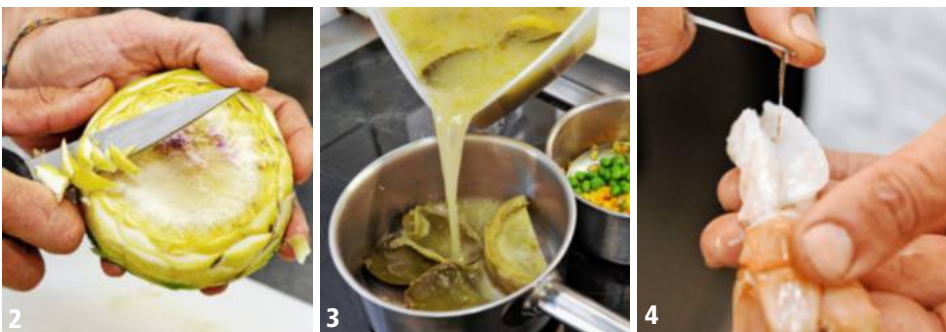
c'est le taux de sel minimum contenu dans le beurre salé. Il est de 0,5 à 3 % pour le demi-sel.

Des ananas... bretons et bio !

Sous le climat breton ? Eh oui ! Le Tropical Parc dans le Morbihan, bénéficie d'un micro-climat qui explique l'abondance de fruits exotiques sur son sol (ananas, canne à sucre, café, cannelle ou poivre rose). La récolte des ananas démarre en ce début du mois de juillet... et une dégustation (gratuite) a lieu chaque jour à 14 h.

Ouvert tous les jours de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h (jusqu'au 9 novembre). Tropical Parc, Laugarel, 56220 Saint-Jacut-les-Pins. 02.99.71.91.98 ou www.tropical-parc.com

CÔTÉ TABLE



1. Pour cette recette, le chef a sélectionné des langoustines de taille 16/20. 2. Tourner les artichauts. 3. Les cuire pendant 25 minutes. 4. Enlever l'intestin de la langoustine qui lui donne un goût sableux pas très agréable.

Effeillé d'artichaut langoustines, beurre au yuzu

Steve Delamaire cuisine au beurre. Mais pas n'importe lequel ! Ceux de la maison Bordier. Les recettes du chef d'Autour du beurre, à découvrir ce mois-ci, en magnifient l'arôme et la subtilité.

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 40 min.

Ingrédients

2 pièces d'artichaut Camus
1 citron jaune
1 échalote
10 cl de vin blanc
Langoustines de taille 16/20 (16 à 20 pièces/kg)
2 carottes
200 g de céleri boule
200 g de petits pois
2 oranges
100 g de beurre au yuzu

Progression

Tourner les artichauts. Les couper en deux (garder quelques feuilles pour la décoration) et les réserver dans de l'eau froide citronnée, cela évite l'oxydation. Faire suer une échalote au beurre et déglacer au vin blanc. Ajouter les artichauts et mouiller à hauteur d'eau. Laisser cuire 25 min.

Tailler en brunoise les carottes et le céleri. Les cuire à l'anglaise, à part des petits pois. Faire suer les légumes au beurre au yuzu et mouiller au jus d'orange. Décortiquer les langoustines et les faire rôtir.

Dressage

Mettre un demi-artichaut dans une assiette creuse. Disposer autour deux-trois feuilles d'artichaut. Ajouter la brunoise de légumes et sa sauce (jus d'artichaut et jus d'orange monté au yuzu), puis les langoustines.

Boisson

Servir avec un vin blanc minéral, Les Terres Salées de Christophe Barbier ou L'Amphibolite, un muscadet des domaines Landron.

Autour du beurre

Lire ci-contre.
Retrouvez les étapes pour tourner l'artichaut sur : www.letelegramme.fr



Photo Claude Prigent

Beurre Bordier Un savoir-faire

Selon une méthode traditionnelle, Jean-Yves Bordier travaille à la main son beurre de baratte, fabriqué en Bretagne avec du lait bio des terroirs breton et normand, dans un malaxeur en bois, et le sale à la volée. Pendant cette étape, le beurre perd son eau, « il pleure » et développe des qualités gustatives et des arômes, mais aussi une texture soyeuse. Le beurre est mis en forme à la main, tapé à l'aide de palettes de buis (photo) pour former des mottes, des plaquettes ou encore des mini-beurres sur-mesure à la demande des chefs qui choisissent le taux de salage, la recette et la forme ainsi que le poids qu'ils souhaitent.

www.lebeurrebordier.com



Photo Claude Prigent

LA BONNE ADRESSE

Saint-Malo. Autour du beurre

La réputation des beurres et fromages Bordier a dépassé les frontières de la Bretagne, pour occuper une place dorée à la table des grands chefs, dans les crémeries mais aussi dans certaines caves. Mais n'est-on jamais mieux servi que par soi-même ? Il y a deux ans, « philosophe plus qu'homme d'affaires », Jean-Yves Bordier crée Autour du beurre, adossé à sa propre boutique aux murs tout bleus à Saint-Malo intra muros. Le bistro (35 couverts), aménagé dans l'ancienne cour d'un plombier, mélange modernité, esprit brocante et ustensiles chers au maître beurrier. Mais son intervention s'arrête là !

Une cuisine généreuse et légère

Depuis novembre, Steve Delamaire (photo) a carte blanche. Seule obligation pour le jeune chef de 39 ans, une cuisine au beurre, évidemment. Mais rassurez-vous, pas celle de nos grands-mères, souvent riche. « Il a fallu ajuster. La cuisine au beurre ne se travaille pas de la même façon que celle à l'huile d'olive. Sa rondeur est agréable. Je l'émulsionne, ce qui lui donne de la légèreté et révèle son arôme ». Mais rien d'inconnu pour ce Breton - de Saint-Méloir-des-Ondes -, ex-proprétaire de la Gourmandise (Saint-Malo) qui valorise avec générosité les différents beurres de la maison Bordier jouant avec subtilité de leurs parfums dans ses préparations. La carte évolue « au rythme du marché » et propose par trois, entrées, plats et desserts. Car Steve qui aime travailler tout autant la viande que le poisson, s'amuse aussi des couleurs et des saveurs dans le « respect des produits et des saisons ».

Le chef suggère ce mois-ci, outre les recettes présentées chaque vendredi de juillet : une verrine de petits pois au beurre au sel fumé, crème de laitue et vapeurs aux oignons, suivie d'un suprême de pintade au beurre ail, fines herbes au poivre de Sichuan, galette de pomme de terre aux giroldes, sauce au cassis et termine sur un tartare de fraises et tomates au poivre de Jamaïque, sorbet au vin rouge.

Des cônes de beurre... servis sur un plateau !

Le petit plus de la maison ? Elle invite en cours de repas à une dégustation de ses créations (photo ci-dessous) : de petits cônes de beurre parfumé, selon la saison, au yuzu, au piment d'Espelette, à la framboise (de juin à octobre), à la vanille de Madagascar, au sel fumé, aux algues, à l'huile d'olive citronnée... à tartiner à l'envi. Avec deux nouveautés cet été : tajine et ail, fines herbes et poivre de Sichuan. Et les fondus de beurre ne quitteront pas les lieux sans passer par la boutique, pour se nourrir cette fois de son histoire fièrement exposée. Anne de Bretagne défendait déjà le précieux aliment !

CHANTAL LIVOLANT

Bistro Autour du beurre, 7, rue de l'Orme, 35400 Saint-Malo intra muros. Ouvert du mardi au samedi de 12 h à 14 h et les vendredi et samedi, de 19 h à 22 h. 02.23.18.25.81. Menus le midi à 15 et 18 €. À la carte, entrées de 8, 10 et 12 € ; plats de 18, 20 et 22 € et desserts à 8 €. Assiettes de charcuterie à 17 € et de fromage affiné en cave à 9 €.



Livre. Tu viens prendre l'apéro ?

Simple collation avant repas, l'apéro peut être aussi une vraie récréation gourmande qui joue des saveurs et des textures. Tapas, verrines, finger food, dips, mignardises... Virginie Michelin présente 50 recettes faciles et bon marché sur l'idée « de réduire en miniature sur ce que vous faites en grand ». La tendance : à présenter sur une ardoise ou un plateau. Virginie Michelin, éditions Toquades, 7,95 €.

