



LE BEURRE BORDIER

Esprit de Beurre



LA FROMAGEE  
JEAN-YVES  
BORDIER

*Dossier de presse*

*Octobre 2014*



[www.lebeurrebordier.com](http://www.lebeurrebordier.com)

Crédits photos : Bernhard Winkelmann, Martin Boudier

## Entièrement dédié à vos Tartines !

Fils et petit-fils de crémiers fromagers, Jean-Yves Bordier a naturellement grandi entre les meules de comté et la crème fraîche venant de la ferme. Avec son père, il apprend tout en grandissant son futur métier au rythme des marchés parisiens.

En tant que fromager affineur depuis 35 ans, la sélection de Jean-Yves Bordier est le fruit d'années "d'amitiés fromagères" et de découvertes de productions artisanales. Il affine ses fromages dans 7 caves naturelles reconstituées afin d'obtenir des pâtes à l'optimum de leur goût et de leur texture. Son but quotidien est de travailler avec les plus jolis laits dans le respect des traditions, et d'enrichir ce monde traditionnel dans les obligations du monde d'aujourd'hui.



*« Quand mon beurre pleure, c'est qu'il chante ! Quand mon beurre chante, c'est qu'il pleure ! »*

Jean-Yves Bordier devient artisan beurrier à Saint-Malo en 1985, en reprenant la crèmerie La Maison du Beurre créée en 1927. Il redécouvre l'art de malaxer le beurre, méthode traditionnelle du 19ème siècle, qu'il conserve et perfectionne autour des gestes essentiels des anciens beurriers, qui font la qualité des grands beurres. Il met au point ses techniques de tapage et de façonnage et transmet son savoir-faire à son équipe. Peu à peu, les plus grands chefs français et étrangers deviennent ses plus fidèles clients. Une texture soyeuse, une complexité aromatique, un sel fin, un juste équilibre des parfums, et un plaisir à réaliser les souhaits de chaque chef : voilà ce qui a toujours fait vibrer Jean-Yves Bordier !

Il voulait être marin, ses parents étaient fromagers... Jean-Yves Bordier a jeté l'ancre à Saint-Malo. Des marins, il a la tranquille et délicieuse jovialité. Des vrais grands, il a la passion, la modestie, la générosité. L'écouter parler de son beurre est un bonheur, le goûter c'est ne plus pouvoir s'en passer!

Meilleur fromager au guide Pudlowski 2003.  
Meilleur artisan de France au guide Champérard 2003.

## Les secrets de Jean-Yves pour son beurre?

Sélectionner un beurre de baratte de très belle qualité

Malaxer le beurre : Détourner une façon de faire existante et imaginer qu'on pourrait travailler le beurre pour le sublimer.

Taper le beurre à la main : Perpétuer une gestuelle fascinante avec des palettes, qui respecte la matière.

Parfumer les beurres : Créer l'équilibre entre le goût du beurre et l'ingrédient ajouté

Créer un beurre sur-mesure pour chaque chef.

Jean-Yves Bordier transforme son beurre en prenant son temps, à partir d'un grand beurre.

Dans l'industrie, 6 heures séparent la traite des vaches de la plaquette de beurre, il faut 3 jours au beurre Bordier pour se révéler.



*« Le beurre est le bûcheron de la nature »*

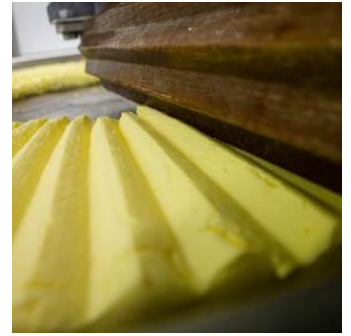
## 1. Malaxer le beurre : un procédé du 19ème siècle

Jean-Yves Bordier sélectionne ainsi un beurre de baratte de grande qualité fabriqué en Bretagne, à partir de lait provenant à la fois d'élevages bio et d'agriculture raisonnée, situés dans les terroirs Bretons et Normands. Ce beurre est laissé au repos pendant 24h avant que l'atelier de Jean-Yves Bordier le prenne en main pour l'étape du malaxage.

La technique du malaxage date de la fin du XIXème siècle et servait à assembler des beurres de différentes origines et qualités pour en harmoniser le goût. Utilisé jusque dans les années 60 en France, ce procédé n'était qu'une technique d'assemblage qui a laissé place aux techniques modernes du butyrateur.

Jean-Yves Bordier a compris il y a 30 ans la vraie pertinence technique du malaxeur dont le plateau et la vis sont en teck: perpétuer et restituer des méthodes traditionnelles pour apporter au beurre sa vraie sensualité.

Le beurre est travaillé par un homme, le malaxeur, qui fait corps avec l'outil en bois, le malaxeur également, dont le plateau et la vis en teck tournent lentement de manière synchrone mais en sens inverse. Ce malaxage à l'air libre permet de développer le goût du beurre par oxydation, et d'assouplir la texture.



Ce beurre est salé à la volée pendant le malaxage avec un sel très fin, aussi fin que le sel qu'on obtenait autrefois en faisant bouillir l'eau de mer dans la région de Saint-Malo, selon la tradition des bouilleurs d'eau.

Le malaxage et le salage font sortir l'eau du beurre. En « pleurant », le beurre développe des qualités gustatives, une profondeur, une complexité d'arômes incroyables et une texture soyeuse et tendre, magique.

Seule la sensibilité de l'homme permet de définir si le beurre est malaxé suffisamment. Le temps de malaxage diffère en effet suivant la qualité du beurre, la

température, le temps, l'alimentation des vaches (fourrages en hiver, herbes et fleurs fraîches en été), les saisons : environ 25 minutes en hiver contre seulement 15 minutes l'été. Seul dans les fabrications traditionnelles, il existe une saisonnalité des techniques.

## 2. Taper le beurre

Baratté, malaxé à la main, salé à la volée, le beurre Bordier est ensuite façonné à l'aide de palettes, d'où l'expression « taper le beurre », ou « battre le beurre ». Cela requiert une grande dextérité et une régularité horlogère. Le geste respecte la matière, c'est très doux. La texture est respectée.

Le beurre est ainsi mis en forme de plaquettes, ou de mini beurres pour les grands chefs. Ils choisissent chacun la forme, le poids, la recette, le taux de sel qu'ils souhaitent.



## 3. Un beurre sur-mesure pour les chefs

Jean-Yves Bordier fabrique pour ses clients du beurre sur mesure avec le taux d'humidité et de sel souhaités selon les différentes utilisations. Il crée des formes, nourries par la créativité des Chefs, en harmonie avec l'élégance de chaque table. Chaque chef a son beurre à lui, plus ou moins humide, plus ou moins salé, avec sa forme en boule ou en carré, et parfois même sa propre recette de beurre aromatisé ! L'excellence au service de la créativité des chefs.

## 4. Déguster le beurre

Le beurre Bordier se mange cru ou fondu, jamais cuit. Tout seul, avec du pain, c'est un pêché tellement c'est bon !. La rencontre ludique de flûtes croustillantes, d'un joli flacon de vin blanc un peu minéral, d'une dégustation de tous nos beurres, voilà un petit apéritif sympa, avant que rien n'arrive !

De nombreuses astuces de Jean-Yves pour déguster, présenter et cuisiner le beurre sont présentées sur notre site : <http://www.lebeurrebordier.com/recette/>

## 5. La collection des Beurres Bordier

### Le Beurre Doux

Véritable buvard de la nature, il exprime la pureté et les caractéristiques spécifiques du terroir.

### Le Beurre Demi-Sel et le Beurre Salé

Matière rustique et noble, au goût puissant de sel, le beurre exprime la tonicité et l'iode. On appelle un beurre demi-sel, un beurre dont le sel ne dépasse pas 3 %.

### Le Beurre aux Algues

Beurre marin, il tire son intensité d'algues particulièrement iodées et colore joliment les assiettes dans ses tons rouge, vert et noir. Beurre d'évidence associé à tous les plats de poissons et crustacés, il crée la surprise sur une viande rouge saignante.

### Le Beurre au Sel Fumé

Les arômes solides et enivrants subliment la crème du beurre. Beurre de saison automne-hiver, il fera merveille avec les viandes blanches et le gibier ou sur un poisson au four.

### Le Beurre au Yuzu

Hybride de mandarine sauvage et de citron, le Yuzu est incorporé à un beurre légèrement salé. Élégant et frais, il enrobera merveilleusement un dos de Cabillaud mis au four en papillote ou cuit à basse température.

### Le Beurre au Piment d'Espelette

La note épicée et colorée du Piment d'Espelette révèle la saveur du beurre salé. Idéal mélangé à une purée de pommes de terre ou déposé sur une côte de bœuf cuite à la plancha.

### Le Beurre à l'Huile d'Olive Citronnée

L'association rêvée de l'huile et du beurre ! Le caractère soyeux du beurre et la fraîcheur de l'huile d'olive citronnée enchantent des coquilles Saint-Jacques poêlées, ou apportent la touche finale à des légumes cuits travaillés au wok.

### Le Beurre Doux à la Vanille de Madagascar

Le véritable beurre de gourmandise ! Pour réaliser des desserts aux saveurs d'antan, pain perdu, crêpes mais aussi surprendre pour la cuisson d'une volaille ou d'un poisson.

### Le Beurre Ail et Fines Herbes, Poivre de Sichuan

Le goût de ce beurre, légèrement aillé et herbacé, enveloppé des notes mentholées du poivre de Sichuan relèvera délicatement vos viandes et légumes grillés.



### Les créations éphémères

Au fil des saisons, de l'inspiration, et à la suite de rencontres, Jean-Yves Bordier nous livre dans ses créations éphémères ce que lui inspire la nature.

## Jean-Yves Bordier fromager affineur

En tant que fils de fromager affineur, Jean-Yves Bordier a commencé par être fromager affineur. L'affinage, une étape à part entière dans la fabrication d'un fromage: permet d'amener les fromages à leur stade de dégustation optimum. Un vrai métier !

« Le métier de fromager affineur se définit selon moi comme un métier de « choisisseur-finisser de fromages ». Après la sélection, la compétence de nos crémiers est d'apporter un soin méticuleux à l'affinage, qui magnifie le travail réalisé par les fromagers fabricants. Puis viennent les étapes d'emballage et de préparation des commandes expédiées à nos clients »

*« Je sélectionne, j'affine et je vends des fromages depuis plus de 30 ans. Ma sélection de fromages est le fruit d'années "d'amitiés fromagères" et de découvertes de productions artisanales. »*



## Jean-Yves Bordier crémier

Jean-Yves Bordier a élaboré ses recettes de crémier avec des artisans locaux qui ont la même philosophie :

- un yaourt nature, sans sucre, au lait entier non homogénéisé, doux, onctueux et sans acidité en pot verre. Ce yaourt se décline en yaourt maigre et 10 parfums.
- un riz au lait, cuit doucement et longtemps avec de la vanille et bien doré en pot verre.
- un fromage blanc
- une crème fleurette
- une crème fraîche

## Le Bistro Autour du Beurre – Restaurant à Saint-Malo

9 rue de l'orme - 35400 Saint Malo - 02 23 18 25 81



Jean-Yves Bordier rêvait d'un lieu où ses beurres puissent s'exprimer autour des talents d'un chef. C'est depuis 2012 une réalité.

Découvrez une cuisine instinctive et maîtrisée, qui permet aux Beurres Bordier de s'exprimer autour des produits de saison. Le « Bistro Autour du Beurre » répond à vos envies de fraîcheur et vous propose la cuisine de Steve Delamaire réalisée à partir de la pêche locale et des produits du marché qui mettent en scène les Beurres Bordier. Un lieu inédit, chargé d'histoire, mêlant matériaux bruts, design et brocante de crèmerie. Vous avez également la possibilité de privatiser la salle avec un menu conçu avec le chef, ou de construire une soirée Vin-fromage commentée (40 couverts assis, 55 debout).

## Relations presse

Aurélien Rousseaux-Gubri  
La Rivière - Route de Paris  
35530 Noyal-sur-Vilaine  
Tel : +33 (0)2 99 04 17 17

[aurelie.rousseaux@lebeurrebordier.com](mailto:aurelie.rousseaux@lebeurrebordier.com)  
[www.lebeurrebordier.com](http://www.lebeurrebordier.com)

