

Du haut de ces mottes de beurre, 80 siècles vous contemplent.

Le beurre qui fait partie de notre quotidien n'est pas né d'hier. Si les dernières traces sont sans doute celles laissées dans le sachet de vos croissants ce matin, les premières traces écrites datent la fabrication du beurre il y a environ 5 000 ans en Mésopotamie. Tout laisse à penser qu'il est apparu de façon accidentelle avec la sédentarisation progressive et les débuts du pastoralisme il y a 7 000 à 8 000 ans, quelque part en Asie. J'aime à penser que le lait trait et conservé dans des outres finissait à force d'être transporté et remué par « faire du beurre ». C'est d'ailleurs ainsi que les cavaliers des steppes d'Asie centrale, qui transportaient le lait dans des outres en peau de chèvre au flanc de leurs montures, ont probablement obtenu du beurre sans le vouloir au fil des soubresauts de leurs galops.



Pendant toute l'Antiquité, et dans toutes les régions du monde, cette graisse sert moins d'aliment que de remède ou d'onguent comme l'écrit le naturaliste romain Pliny l'Ancien, que de crème de beauté ou d'offrande aux divinités. Les Grecs et les Romains lui préfèrent l'huile d'olive. Mais on peut le comprendre, si l'on imagine que le beurre de l'époque, souvent de chèvre ou de brebis dans le bassin méditerranéen et en Orient, mal conservé de surcroît, rancit vite. Qui, même avec un palais bien accroché pourrait préférer ce beurre rance à une huile d'olive fruitée ? Pour s'en faire une idée de nos jours il n'y a qu'à goûter la boisson rituelle des peuples d'altitude de l'Himalaya : le thé au beurre de yack rance. Un goût propre à tuer sur place tout breton ou normand qui s'y risquerait, aussi téméraires soient-ils.

Il faut attendre le haut Moyen-Âge pour que le beurre s'impose comme graisse alimentaire en Europe du nord, pour des raisons climatiques essentiellement (l'olivier n'y pousse pas et le froid favorise la conservation du beurre). C'est entre le Moyen-Âge et la Renaissance qu'il finira par devenir un produit régional réputé (surtout en Bretagne, Normandie et Flandre) avant de s'exporter et de devenir dès le XVII^e siècle un produit gastronomique, marqueur fort de la cuisine française. Au XIX^e siècle

la révolution industrielle qui procurera les outils nécessaires à une fabrication normée en fera un produit courant et presque standard dans toute l'Europe.



De nos jours, en France, faire du bon beurre, voire du grand beurre c'est le métier des maîtres beurriers, dépositaires de ce savoir-faire ancestral, et en particulier dans les régions des beurres d'Appellations d'Origine Protégée (A.O.P.) aux cahiers des charges très stricts. Ces professionnels sont de véritables artistes de l'écémage, de la maturation des crèmes et du barattage. Ils vivent en symbiose avec leur matière première, la comprennent mieux que personne et sont capables de mener la transformation jusqu'à la phase ultime, là où le beurre atteint son sommet et délivre tous ses plus fins arômes lactiques et butyriques. Pensez-y la prochaine fois que vous étalerez votre beurre sur une tartine.

COMMENT FAIRE

SON



BEURRE

La transformation de la crème en beurre est un phénomène simple en apparence et pourtant fascinant sur le plan physico-chimique. Le barattage, geste empirique, cache en réalité des mécanismes très précis. Ceux-ci impliquent l'organisation des matières grasses, le rôle primordial de l'eau, des protéines lactiques, la dynamique de l'émulsion et un peu de la magie qui métamorphose une crème fluide en beurre solide. Au même titre qu'une mayonnaise, la crème est une émulsion, un mélange stable de deux produits qui normalement ne se combinent pas. On les nomme les phases. Une phase aqueuse (de l'eau en majorité) et une phase grasse (la matière grasse du lait) dispersée dans la crème sous forme de minuscules globules gras. Ces globules sont entourés d'une fine membrane biologique qui les empêche de se coller les uns aux autres. Tant que cette membrane reste intacte et que les globules gras sont bien dispersés, la crème reste liquide.



Dans le beurre traditionnel (chez nous en particulier), la crème est le plus souvent maturée. On l'ensemence avec des ferments lactiques et on la laisse s'acidifier légèrement comme on le ferait pour un fromage frais. Cette étape bien que facultative a deux vertus : elle modifie la saveur en développant des arômes typiques et change la structure. Cette petite fermentation et acidification fragilisent la membrane des globules gras ce qui facilite leur rupture lors de l'étape suivante : le barattage.

Tout le monde connaît le barattage, l'étape centrale de la fabrication du beurre, mais qui sait ce qui s'y passe ? Si ce procédé peut se faire à la main dans une baratte comme ce fut le cas pendant des siècles, il a été remplacé presque entièrement par une fabrication en baratte rotative de grande capacité dans les laiteries. Le phénomène physique reste le même, le mouvement énergétique de va-et-vient et de centrifugation crée des collisions entre les globules gras. Les membranes se fissurent ou éclatent sous l'effet des chocs, les triglycérides (matières grasses) entrent en contact et les globules gras s'agglutinent.

LE BARATTAGE, L'ÉTAPE CENTRALE DE LA FABRICATION DU BEURRE



Ce phénomène appelé coalescence est le regroupement progressif en petits grains de beurre. La crème qui était au départ une émulsion « *graisse dans l'eau* » devient peu à peu un milieu gras et l'eau restante se retrouve piégée sous forme de micro-gouttelettes. Ce basculement est appelé inversion de phase dès l'instant où le beurre (un milieu « *eau dans graisse* ») est né. On peut alors passer à la phase de l'égouttage, car le barattage a libéré la plus grande partie de la phase aqueuse : le babeurre (ou petit-lait de beurre), que l'on évacue. Le beurre à ce stade ressemble à une pâte granuleuse. Il ne reste qu'à le malaxer, l'étape finale pour donner au beurre sa texture lisse et onctueuse. C'est au cours de cette étape que l'on ajoute éventuellement du sel qui agit comme exhausteur de goût et comme conservateur. Il n'y a plus qu'à emballer le beurre que nous connaissons, il contient 80 à 83% de matière grasse, 15 à 18% d'eau (il est donc moins gras que de l'huile), quelques protéines et minéraux... et du sel pour les Bretons.

LE BEURRE BRESSAN MEILLEUR QUE LE BEURRE BRETON ?

La Bresse étend ses terres principalement dans le département de l'Ain (une enclave rhônalpine entre Bourgogne et Franche-Comté). Cette région est plus connue pour ses splendides volailles AOP (Appellation d'Origine Protégée) que pour ses vaches. Et pourtant ! Si le berceau de l'élevage charolais voisin, exemplaire race à viande, déborde sur la région, c'est l'élevage laitier beaucoup moins connu qui accroche toutes les médailles et fait briller en Bresse deux AOP laitières : la crème de Bresse AOP et le beurre de Bresse AOP. C'est plus que dans n'importe quelle autre région laitière de France hors AOP fromagères, puisque deux autres AOP sont portées par des beurres français : l'AOP Isigny en Normandie et l'AOP Charentes-Poitou. Si nos amis Belges peuvent également s'enorgueillir d'une AOP pour le beurre d'Ardenne depuis 1996 et les Luxembourgeois pour leur Beurre Rose (nom de la marque nationale et non sa couleur) depuis 2000, ce sont là les deux seuls autres produits laitiers en dehors des fromages à posséder le plus beau des signes de qualité alimentaire.

Notons également que la Lettonie possède la seule IGP européenne (l'Indication Géographique Protégée est un label prestigieux mais un peu moins exigeant que l'AOP) de cette catégorie de produits pour son Rucavas Baltais Sviests (Beurre blanc de Rucava).



Si on ne s'étonne pas que la France, qui a porté son beurre aux plus hauts sommets de la gastronomie par son utilisation en cuisine et en pâtisserie se retrouve au sommet de cette hiérarchie, on peut être amusé que la Bresse qui bénéficie d'une AOP pour ses célèbrissimes volailles « *bleu blanc rouge* » en possède deux fois plus pour des produits issus de ses vaches !

LA FRANCE A PORTÉ SON BEURRE AU PLUS HAUT SOMMET DE LA GASTRONOMIE

Mais plus étonnant encore, les amateurs de crème et de beurre peuvent déplorer l'incompréhensible absence de la Bretagne grande région beurrière de ce classement. Le grand public qui ne connaît pas les rouages des réglementations françaises et européennes en matière d'alimentation (je vous rassure c'est pareil pour la moitié au moins des fonctionnaires de la Commission Européenne) ignore aussi le labyrinthe juridique que représente un dépôt de dossier en AOP. Ce n'est pas une médaille qu'on vous accroche malgré vous mais une reconnaissance qu'il faut demander et dont le dossier instruit longuement réclame opiniâtreté et importants moyens financiers.



Est-ce à dire que les filières bretonnes n'ont pas eu besoin de ce label pour bien vendre leur beurre, ou qu'il n'est pas dans la nature des Bretons de quémander une reconnaissance auprès de l'INAO puis des instances de Bruxelles ? Toujours est-il que pour les nombreux amoureux du beurre breton il y a là une injustice culturelle qu'il serait bon de réparer. Si les laiteries bretonnes le souhaitent.

BEURRE DOUX CONTRE BEURRE SALÉ



Les guerres de clochers et les joutes verbales entre villages, départements ou régions font partie de notre culture à table et de notre folklore gastronomico-culinaire. Elles ont des causes souvent ancestrales.

Pour comprendre la guéguerre virile mais correcte, beurre doux contre beurre salé, qui oppose Normandie et Bretagne, plus encore que l'opposition nord sud entre le pain au chocolat et la chocolatine, il faut comprendre ce qu'est le beurre dans l'histoire de l'alimentation. Comme beaucoup d'aliments et particulièrement pour les produits laitiers c'est avant tout un mode de conservation.



Nos ancêtres chasseurs-cueilleurs commencent à se sédentariser il y a environ 12 000 ans. Ils commencent par établir des habitats solides, identifient les céréales sauvages, les domestiquent puis les cultivent. Ensuite, il y a 8 à 10 000 ans, ils apprivoisent, domestiquent des aurochs (bovins sauvages) puis les élèvent pour les travaux des champs, le transport, leur viande et surtout leur lait. Les peuples nomades suivaient les gibiers et les saisons, migrant en hiver vers des climats plus cléments. L'homme du Néolithique reste sur place et doit continuer de se nourrir pendant l'hiver souvent rude sous nos latitudes. On sèche, on fume, on sale, ... et on laisse fermenter.

Le lait, produit très instable surtout sous des climats chauds, n'échappe pas à la règle. Le fromage est né de ce besoin de conservation. Sous l'action du sel, de la fermentation et de l'égouttage le lait solidifié va se conserver plus longtemps. Dans la plupart des régions productrices de lait, le beurre était à l'origine doux car le sel (gemme ou marin) difficile à extraire ou obtenir était une denrée très précieuse et chère. Mais dans certains cas, la région laitière située en zone littorale possédait aussi une importante production de sel : Danemark, Suède, Pays-Bas, Royaume-Uni et chez nous la Bretagne. Ceci réduisait le prix de revient du sel et permettait de l'utiliser largement pour conserver le beurre produit.

Autrefois, le beurre salé breton contenait jusqu'à 4% de sel, un taux de sel bien au-dessus du beurre demi-sel actuel (entre 0,5 et 2,5% en général) qui le rendrait quasi immangeable pour nos palais actuels. À noter d'ailleurs que la Bretagne, avec son beurre salé, n'a jamais eu le besoin vital de fabriquer des fromages (nécessitant beaucoup moins de sel) comme dans les régions où « *l'or blanc* » était plus rare. Ceci explique aussi qu'elle ne possède pas de grands fromages d'appellation comme la Normandie voisine qui avec un climat plus humide extrayait plus difficilement le sel que sur le littoral sud-breton.



Obliger un breton à consommer du beurre doux reviendrait donc à le priver d'un goût essentiel presque inscrit dans ses gènes. Comme si on vous retirait du jour au lendemain le sel de votre baguette.



Si les Bretons détiennent le record mondial de consommation de beurre (10 à 12 kg par an/habitant) et que les Normands ne sont pas loin derrière avec environ 10 kg/an/habitant, les chiffres mondiaux nous révèlent que la France n'est pas au premier rang de la consommation et encore moins de la production. En termes de consommation, la Nouvelle-Zélande est loin devant, la France deuxième du classement suivie par la Suède et l'Allemagne. Mais pour la production, la physiologie est bien différente : c'est l'Inde qui arrive en tête des pays producteurs de beurre, le Pakistan est 3e derrière les USA. Comment se fait-il que ces deux pays du sous-continent indien produisent presque autant de beurre que toute l'Union Européenne si fière de ses cuisines et pâtisseries au beurre ?



La réponse tient à deux facteurs : d'abord la population de ces deux pays d'Asie qui avec 1,7 milliard d'habitants représente

1/5^e de la population mondiale ! Mais surtout parce que le beurre fait ancestralement aussi partie de leur cuisine et de leur gastronomie. Mais attention n'allez pas y chercher la belle plaquette de beurre frais moulu comme chez nous. Là-bas, on prépare et on utilise le ghee, un beurre clarifié très particulier qui est une des principales graisses de cuisine..



Qu'est-ce que le ghee ?

Je rappelle à cet effet que le beurre est une émulsion relativement stable (quand il est tenu au frais) de matière grasse animale (entre 85% et 90% de matière grasse en moyenne). Le reste c'est de l'eau (environ 10%), un peu de protéines lactiques et de lactose, et parfois du sel. On peut, pour stabiliser ce beurre, le clarifier afin d'en retirer l'eau et les protéines lactiques qui causent son rancissement et sa dégradation prématurée, tant à la conservation qu'à la cuisson.

La clarification est un procédé qui consiste à chauffer le beurre afin d'en retirer le petit-lait de beurre ou babeurre (10 à 15% de la masse), une eau chargée de protéines lactiques, restée emprisonnée dans la matière grasse lors du barattage. Ce procédé mis au point voilà des millénaires au pays de la « *vache sacrée* » (en Normandie aussi la vache est sacrée mais pas de la même façon) s'accompagne d'une chauffe plus intense que sa température de fonte. En Inde, on chauffe jusqu'à obtenir un beurre presque noisette avant de retirer la mousse en surface et le petit-lait au fond. Une fois filtré ce mélange, on obtient le ghee, un beurre clarifié « *cuit* » qui servira par la suite de graisse de cuisson.

Le ghee possède trois avantages indéniables :

1. Il se conserve sans rancir sous des climats chauds comme celui de ces pays.
2. Son arôme de beurre noisette apporte une fine touche animale et cuisinée dans une alimentation largement végétarienne, et en particulier dans les plats à base de riz.

3. Le point le plus important c'est sa stabilité à la cuisson, puisque le ghee atteint son point de fumée (point à partir duquel la graisse chauffée se dégrade) aux alentours de 230 °C. À titre de comparaison le beurre non clarifié c'est moins de 160 °C. Ceci place le beurre clarifié au-delà des autres graisses animales (graisse de canard environ 180 °C) et à égalité ou au-delà des huiles végétales les plus utilisées. Le point de fumée de l'arachide ou du tournesol est autour de 230 °C quand l'huile d'olive ne dépasse pas 180 °C si elle est vierge et 220 °C une fois raffinée.



Alors si vous aimez le beurre en cuisine et souhaitez y faire poêler et sauter vos légumes, féculents, champignons ou les viandes et les poissons, pensez à fabriquer votre ghee qui se conservera très longtemps en récipient fermé dans votre réfrigérateur. Ce sera bien meilleur pour le goût et vous éliminerez une grande part de votre mauvais cholestérol. Ce n'est pas moi qui le dis c'est l'Ayurveda.

Beurre blanc, nantais,



Pour 6 à 8 personnes



Recette facile

Ingrédients

- 4 échalotes de tradition (grises ou roses)
- 15 cl vin blanc sec (type muscadet)
- 5 cl de vinaigre de vin blanc (ou d'alcool)
- 250 g de beurre doux très froid
- Sel fin et poivre blanc du moulin

PRÉPARATION

1 Éplucher et ciseler très finement les échalotes.

2 Réunir les échalotes ciselées, le vinaigre et le vin blanc dans une sauteuse ou casserole à fond épais de taille moyenne.

3 Porter le tout à ébullition, puis faire réduire en baissant à feu doux.

4 Dès qu'il n'en reste plus qu'environ 5 cl, retirer la sauteuse du feu et réduire le feu à très doux.

5 Filtrer le liquide restant dans une passoire fin en foulant les échalotes (presser à la cuiller dans la passoire) afin de récupérer tout le jus.

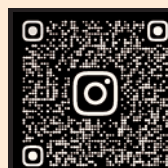
6 Verser le liquide dans la sauteuse et ajoutez les deux tiers des échalotes pressées.

7 Remettre la sauteuse sur le feu très doux et incorporer progressivement le beurre découpé en petits dés, tout en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet.

8 Lorsque tout le beurre est incorporé, goûter et assaisonner le beurre blanc en sel et poivre.



Pour garder un beurre blanc plusieurs heures : porter à petite ébullition la sauce sur le feu, verser une cuillerée à café d'eau froide en remuant au fouet, puis laisser la sauce au bain-marie chaud mais pas bouillant.



Retrouvez les recettes de Vincent Farniot en vidéo sur Instagram

Gâteau de pommes au beurre et caramel



Pour 4 à 6 personnes



Recette facile

Ingrédients

- 5 pommes (Royal Gala ou Golden)
- 150 g de beurre doux (mou)
- 60 g de beurre demi-sel (mou)
- 1 cuillerée de crème fraîche
- 130 g de sucre de canne en poudre
- 80 g de farine tamisée
- 3 gros œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 3 cl de calvados

PRÉPARATION

1 Sur feu moyen, faire un caramel dans un moule à manqué (non adhésif) avec 50 g de sucre. Lorsqu'il est de couleur ambrée, décuire en ajoutant la crème fraîche hors du feu. Mélanger au caramel.

2 Éplucher et couper les pommes en rondelles épaisses (6 à 8 mm).

3 Battre les œufs avec le sucre restant au fouet à main ou au robot jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

4 Ajouter la farine en pluie et la levure en tournant. Puis le beurre ramolli et le calvados.

5 Préchauffer le four à 160 °C.

6 Dans le moule caramélisé, dresser une couche de pommes sur le fond, puis un tiers de la pâte (suffisamment pour baigner cette couche). Dresser le reste des pommes dans le moule par rangées en les faisant se chevaucher (en rosace). On peut en couper en deux pour mieux répartir à la périphérie.

7 Verser le reste de pâte dessus, faire pénétrer en soulevant un peu, lisser le dessus et enfourner pour 40 à 45 minutes en baissant à 160 °C.

8 Le gâteau est cuit quand la lame d'un couteau plongée dedans ressort propre de pâte.

9 Démouler après 5 minutes quand le gâteau est encore chaud et servir avec un peu de calvados flambé versé sur le gâteau.

