



# Bretagne AU BON BEURRE

PHOTOS : CYRIL BITTON POUR VSD  
 En France, Jean-Yves Bordier reste le maître incontesté d'un beurre artisanal qui fait l'unanimité. Y compris chez ses amis artisans et producteurs de la région de Saint-Malo.

## Les Parcs Saint-Kerber, à Cancale

Bénéficiant du plus grand marnage d'Europe, les Parcs Saint-Kerber proposent des huîtres exceptionnelles, façonnées par la force de la houle. À l'instar de la tsarskaya, une huître creuse élevée pendant près de 40 mois par Stéphane Alleaume et la famille Pichot, « ferme et très charnue, presque croquante en bouche », selon Jean-Yves Bordier. On y trouve aussi la fameuse huître plate de Cancale - la spéciale Saint-Kerber -, iodée et dotée d'une grande longueur en bouche, ou encore le pied-de-cheval, une plate sauvage de 10 à 20 ans qui peut peser jusqu'à 1 kilo !  
 L'Aurore, 35260 Cancale. 02.99.89.65.29.



Chaque année, Jean-Yves Bordier crée un nouveau beurre, comme celui-ci, au sarrasin bio torréfié, lancé au printemps.

**A**lléno, Le Squer, Sulpice, Camdeborde... Des triples étoiles aux meilleurs représentants de la bistronomie, ils sont six cents chefs à avoir choisi de mettre le beurre de Jean-Yves Bordier à leur table. Ancien navigateur, ce maître beurrier arrive aujourd'hui, à 61 ans, au terme d'un long voyage : ce fils et petit-fils de crémier raccrochera définitivement fin 2017, après trente ans de carrière consacrée à un produit laitier magique. Son secret ? Un lait bio issu de vaches de race normande ou holstein, élevées entre Rennes et le Mont-Saint-Michel. Pour le reste, tout est affaire de patience et de rigueur : la lente maturation de la crème pendant 24 à 36 heures permet de développer tous les arômes. Un long malaxage de 30 minutes, destiné à éliminer le maximum d'humidité, concentre encore davantage les saveurs de l'algue ou du yuzu. Chaque année, de nouveaux parfums voient le jour, comme le beurre à la framboise (2014) ou au fenouil (2015). Des créations que l'on peut aussi déguster dans son restaurant Autour du Beurre, à un pas de porte de sa Maison du Beurre\*. Pour cette adresse ou simplement pour son plaisir, Jean-Yves Bordier est, en épurien curieux et passionné, toujours à la recherche d'un bon producteur ou artisan. Comme Bertrand Larcher, qui lui fournit le sarrasin avec lequel il parfume le dernier-né de ses beurrés. « C'est un homme vrai, sincère et loyal. Il ressemble à son sarrasin, plein de caractère, puissant et doux à la fois. » Un peu comme Stéphane Alleaume, dont les huîtres tsarskaya « sont d'une grande complexité aromatique, avec un parfum iodé qui arrive dans un second temps, après un délicieux goût de noisette assez prononcé. » Quant au cidre de Johanna Cecillon, à Sévignac, « ce qui frappe, en premier lieu, c'est son incroyable couleur. On dirait de l'or... » **PHILIPPE BOÉ** (\*) La Maison du Beurre, 9, rue de l'Orme, 35400 Saint-Malo. 02.99.40.88.79.

Jean-Yves Bordier (à g.) à l'écoute de Stéphane Alleaume (à dr.) et de son immense savoir sur les huîtres de Cancale.

La semaine prochaine : le goût de la Normandie avec Dimitri Rogoff.