

# Bordier, le petit beurre devenu grand

Publié le 5 février 2014

**Une économie en crise donne lieu à un recentrage sur des productions et des fiertés locales. Le beurre Bordier, né à Saint-Malo, est emblématique de ce regain d'intérêt pour des produits du terroir dont la réputation n'est pas affectée par la conjoncture. Reportage à la rencontre des protagonistes de ce circuit original, de Jean-Yves Bordier en personne aux restaurateurs qui font vivre ses beurres.**

A Noyal-sur-Vilaine, où est aujourd'hui centralisée la production du beurre Bordier, une pièce de musée presque oubliée dans un coin de l'immense atelier symbolise toute l'histoire de l'entreprise : un vieux malaxeur découvert par Jean-Yves Bordier en 1985. « *On peut faire des choses fantastiques avec.* » A l'époque, personne n'y croit. « *J'ai tendance à faire l'inverse de ce qu'on me dit.* » C'est donc sur ce modèle qu'il fabrique les premiers beurres de baratte qu'il vend dans une boutique de Saint-Maur-des-Fossés (Val-de-Marne), avant d'en ouvrir une seconde dans la ville corsaire.

Ce grand gaillard au sourire taquin, la tête et le ventre bien arrondis, commence ainsi sa « *petite carrière* » seul avec sa motte de beurre sur le marché de Saint-Malo. Il est aujourd'hui à la tête d'une entreprise de soixante-dix salariés. « *Ce que vous voyez là est unique en France, unique au monde même ! Il n'existe plus de malaxeur aujourd'hui* », explique-t-il. Lui a créé un nouveau modèle inspiré de sa pièce de musée. « *Nous fabriquons le beurre comme on le faisait il y a un siècle. Il nous faut soixante-douze heures pour confectionner un beurre, les industriels le font en six heures. C'est un travail de patience.* »

## ***Doux ou salé ?***

Bordier, c'est deux millions de mini beurres fait main chaque année, cinq cent points de vente dans toute la France, dix-huit pays importateurs et une réputation sans égale dans le monde de la gastronomie. Beurre aux algues, au piment d'Espelette, au sel fumé ou à la vanille, sans oublier le traditionnel demi-sel, favori des Bretons... Jean-Yves Bordier aime varier les goûts et les plaisirs. « *Mets ton nez là dedans, tu vas voir ça sent bon.* » Dans une autre cuve, un salarié mélange avec soin les ingrédients nécessaires à l'élaboration du beurre au sel fumé, recette norvégienne. Curry, poivre noir et oignons frits, l'ensemble est un délice pour les

narines. « *Et goûte moi ça, tu verras c'est très salé.* » Le jaune vif du beurre après salaison, celui plus pâle du beurre doux ou coloré par les algues et le piment tranche avec le blanc environnant des murs de la salle des beurres.

Jean-Yves Bordier poursuit la visite sans oublier de saluer chacun à son passage, ou de demander des nouvelles du « *ptit bonhomme* » d'un de ses employés, malade la semaine passée. Equipés d'une blouse blanche, de chaussures sanitaires et une charlotte en papier feutré sur la tête, les ouvriers de la fromagère ont chacun une mission précise : battre la crème, riboter le lait, saler le beurre, placer la motte dans un poussoir, récupérer les petits morceaux de beurre de vingt grammes chacun qui en sortent, passer ensuite au tapage pour leur donner une jolie forme et estampiller les blocs destinés aux grandes cuisines du médaillon qui leur correspond. « *C'est de la haute couture, commente Jean-Yves Bordier, lui aussi tout de blanc vêtu. Etre soigné et soigneux c'est notre métier, puisque l'on travaille pour l'excellence.* »

Depuis les cinq dernières années, le nombre de salariés a doublé. L'exportation a fait un bond de 21% l'an passé, et représente désormais 16% des parts de marché de la fromagère. A l'accueil, Rachel, petit bout de femme à caractère, dévouée et souriante, passe de plus en plus de temps au téléphone avec des clients japonais. « *On commence à avoir une petite notoriété, se réjouit-elle. On peut être fier.* » Le chef lui, assure être « *content, bien-sûr, de faire un bon produit. Mais le plus important pour moi est de pouvoir donner des salaires à soixante-dix personnes. Le reste est un plus.* »

### ***Beurre des grands chefs et des vrais gourmands***

Il y a deux grands tournants dans l'aventure du beurre Bordier. Le plus récent est l'association de la maison avec la laiterie Triballat en 1999, qui lui procure un lait 100% breton. Trois ans plus tôt, c'est sa rencontre avec le chef Briffard, meilleur ouvrier de France, qui avait donné un coup de fouet à sa carrière. Au cours d'une visite en Bretagne, Eric Briffard goûte au beurre Bordier et en apprécie immédiatement les qualités. Alors chef du *Plaza Athénée*, aujourd'hui aux commandes des cuisines du *Cinq*, il demande au fromager breton de venir le voir à Paris. « *Eric Briffard me fait travailler, je tape devant lui. Au bout d'un moment il me dit qu'il prendra quatre cent beurres demi-sel et quatre cent doux, le tout en petits cônes. Je lui dis que je n'ai encore jamais fait cela. C'est à partir de ce moment là que je me fais connaître, et que la production dépasse ce*

*que j'avais imaginé sur le marché de Saint-Malo. »*

Classé parmi les quinze meilleurs beurres de France par le magazine L'Express, sélectionné par les plus grands chefs de l'Hexagone et utilisé jusque dans les cuisines de l'Élysée, le beurre Bordier a su se faire une place hors de Bretagne. Bertrand Larcher, gérant de l'enseigne *Breizh café* – trois restaurants à Cancale, Paris et Tokyo, une épicerie fine à Cancale et à Paris – l'utilise et le vend depuis la création de sa première crêperie il y a 8 ans. *« Le beurre rehausse les saveurs, c'est un aliment indispensable dans une crêperie, que ce soit pour les galettes aux sarrasin ou les crêpes au froment. Il améliore le produit fini grâce à son goût plus prononcé en bouche et son odeur très agréable. »* Fils de paysans, ce restaurateur a grandi à la ferme. *« Nous avons une baratte à la maison et mes parents fabriquaient leur propre beurre. Le beurre Bordier est un produit nostalgique. »* En février 2014, il occupera une place de choix dans le menu du *Breizh café* de Tokyo : *« Nous avons pour projet d'ouvrir une épicerie à Tokyo dans laquelle il sera vendu. Nous souhaitons aussi l'acheminer vers le Japon pour l'utiliser dans notre crêperie. »*

**Le chef du restaurant *C'yusha*, installé à Bordeaux, est lui aussi professionnellement et sentimentalement attaché à la production du Malouin. Pierrick Célibert est originaire de Noyal-sur-Vilaine et connaît Jean-Yves Bordier depuis longtemps. *« Je suis breton d'origine et n'importe quel breton connaît le beurre Bordier. »* Au-delà du clin d'œil à la Bretagne, Pierrick Célibert apprécie ce beurre parce qu'il permet de bonnes associations : *« J'utilise celui au citron japonais avec les poissons et celui au piment d'Espelette pour les viandes. C'est un produit bien fait, bien assaisonné et qui peut même se déguster tel quel. Je laisse les clients le goûter avant le repas. Les gens aiment bien. C'est toujours une bonne découverte pour eux. »* Une bonne découverte, comme l'a été celle du fameux malaxeur en 1985...**

E.D.