

LE BEURRE

Tout un art culinaire

LIVRE
BLANC



LA NOBLESSE



SOMMAIRE

- 4 La belle histoire
- 6 Qu'est-ce que le beurre ?
- 8 Comment le fabrique-t-on ?
- 12 Le beurre au pluriel
- 14 Ses utilisations en cuisine
(beurre dégustation, beurre clarifié,
beurre noisette, beurre pommade,
les émulsions au beurre...)
- 16 Les critères de choix
- 20 Les aspects nutritionnels
- 22 Gamme
PRESIDENT Professionnel
- 24 Perspectives
- 26 À vous de jouer !

DU BEURRE...

Le Beurre, c'est le produit de tous les possibles. C'est l'infini à l'état pur.

Cru ou cuit, doux ou salé, le beurre dans toute sa diversité et sa richesse me rappelle inlassablement mes origines normandes, lorsque, enfant, mon grand-père m'aspergeait de lait avec le pie de la vache.

J'aime observer la transformation fascinante du lait en beurre, par un travail complexe de barattage.

J'aime un bon beurre salé et tartiné tout simplement sur un pain de campagne.

J'aime imaginer les multiples créations qui s'offrent à moi avec un beurre brut. Je m'amuse à en faire du beurre salé, aux algues, aux herbes, au curry...

J'aime le turbot rôti au beurre salé, l'une de mes recettes préférées, où le beurre accompagne à la perfection le goût du poisson qui ne demande qu'à exploser.

J'aime observer les étapes de cuisson d'un beurre : fondu, mousseux, noisette ou noir, chacun le travaille à sa façon, le façonne comme il le souhaite.

J'aime faire un beurre mousseux, quand il prend du volume, pour enrober délicatement le produit qu'il y a dans la casserole.

J'aime la force avec laquelle il sublime les saveurs quand les matières grasses fixent les goûts.

Et j'aime par dessus tout son irrésistible envie de liberté quand on le fait fondre et qu'il veut s'échapper.

**Ce livre blanc se propose
de percer les mystères du beurre.
De vous en donner les clés.
Au service de votre créativité
et de votre art culinaire.**



Éric FRECHON
Meilleur Ouvrier de France
Chef 3 étoiles au Guide Michelin

Eric Frechon

LA BELLE HISTOIRE

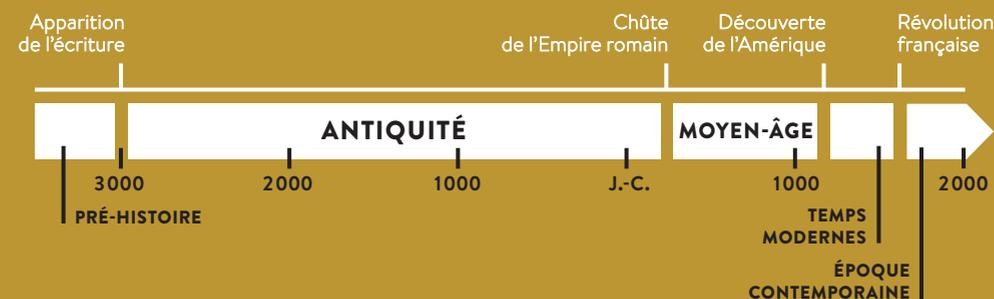
Remontons le temps et plongeons au plus profond des origines de la civilisation pour trouver les premières traces de beurre.



Il serait né au **néolithique**, en même temps que l'élevage et la domestication des vaches, il y a environ 4500 ans. Le beurre est notamment consommé en Mésopotamie, où on le baratte dans des jarres. Sacré, il est travaillé clarifié - le fameux ghee - en Inde il y a plus de 3000 ans, puis on le retrouve en Egypte voilà plus de 2000 ans, où cet aliment est indissociable des fêtes.

Les Romains ne sont pas en reste et Pline l'Ancien évoque même le beurre dans ses écrits au début de notre ère. C'est même de l'Antiquité que le beurre tire son nom, issu du latin butyrum et du grec bouturon signifiant « fromage de bœuf ».

Tout à la fois aliment, médicament et onguent, le beurre d'origine animale traverse les âges étant tout d'abord considéré comme un bas produit barbare, à l'inverse de l'huile d'olive, grasse végétale issue de la terre. Il est néanmoins toujours autant apprécié. C'est au **Moyen-Âge** qu'il est popularisé et diffusé par les peuplades nordiques, passées maître dans l'art de sa conservation.



En cette période de l'histoire particulièrement marquée par les religions, le beurre se retrouve au cœur de l'antagonisme entre Réforme et Église Catholique, cette dernière, cédant sous la pression, autorise sa consommation lors des jours maigres. L'histoire du beurre est d'ailleurs intimement liée à l'histoire des religions, notamment en Bretagne où il est au cœur de certains pardons comme celui de Spezet dans le Finistère. Chaque dimanche de la Trinité, une motte de beurre est sculptée et présentée sur l'autel de la chapelle du Crann.

Recherché pour son gras, le beurre est l'objet de toutes les convoitises et devient un aliment cher, de plus en plus réservé aux nobles. Il entre alors dans la grande cuisine de tradition française et devient un aliment incontournable, pilier de certaines recettes comme les sauces béchamel, les sauces au beurre blanc... Le beurre devient même objet de dégustation en tant que tel, tartiné nature sur du pain.

Le 19^{ème} siècle et sa révolution industrielle vont donner au beurre un nouvel envol. L'amélioration des voies de communication, chemin de fer en tête, permet son développement dans toutes les régions de France dans de bonnes conditions.

En 1879, l'invention de la centrifugeuse permet enfin de produire le beurre en plus grande quantité. Mais son coût reste cependant élevé et il est alors concurrencé par une nouvelle venue dans le paysage alimentaire, la margarine, lancée par Napoléon III.

Un siècle plus tard, à **partir des années 40**, la pasteurisation optimise sa conservation. Il faut attendre les **années 60** pour voir le beurre vraiment prendre un essor industriel. Accusé de tous les maux, et notamment de faire augmenter le cholestérol, le beurre est cloué au pilori des **années 80** avant de revenir aujourd'hui sur le devant de la scène, notamment par le biais de la grande gastronomie qui recommence à mentionner le beurre dans ses appellations de plats.

La France est aujourd'hui le premier producteur et consommateur européen de beurre (8,3 kg par personne et par an) soulignant ainsi son importance dans la culture culinaire française.

LE BEURRE

MAIS AU FAIT, QU'EST-CE QUE LE BEURRE ?

Le beurre est une émulsion d'eau dans la matière grasse obtenue par des procédés physiques et dont les constituants sont d'origine laitière.

Texte référent écrit en 1988.

Le beurre demeure un aliment naturel, élaboré à partir de la crème du lait (il en faut 22 litres pour réaliser 1 kg de beurre). Il doit comporter 82% de matière grasse laitière, 2% de matière sèche non grasse et 16% d'eau au maximum. Si d'autres ingrédients ou additifs sont ajoutés au beurre, ce dernier doit comporter une mention supplémentaire (beurre allégé, beurre salé, beurre léger...).

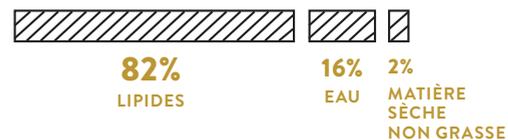
DÉFINITIONS

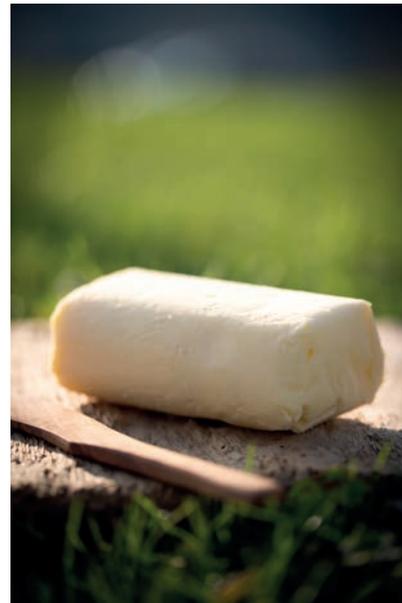
LIPIDES (ensemble des matières grasses) :
Ont pour rôle de fournir des acides gras essentiels nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme ainsi que des réserves d'énergie.

MATIÈRE SÈCHE NON GRASSE :
Lactose, acide lactique, protéines, minéraux et vitamines.

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Composition d'un Beurre Doux à 82% de MG.





COMMENT LE FABRIQUE-T-ON ?

Le principe de fabrication, même s'il s'est accéléré et modernisé avec le temps, reste le même depuis... 4500 ans !

Les cinq étapes cruciales de fabrication du beurre demeurent la collecte du lait et son éventuelle pasteurisation, l'écémage où l'on recueille la crème du lait, la maturation, spontanée ou pas, qui va lui donner

le goût, le barattage qui transforme la crème en beurre, le lavage et enfin le malaxage afin de lui donner une texture lisse.

À partir de ces diverses étapes de fabrication, on obtient du beurre dont l'appellation peut varier en fonction du type de crème, de taux de matières grasses, de présence ou non de sel etc.

ÉTAPES DE LA FABRICATION DU BEURRE

Après la traite, le lait est réfrigéré dans un tank à lait, puis analysé. Il est ensuite...





LES BEURRES

DÉFINITIONS
ET UTILISATIONS



LE BEURRE AU PLURIEL

12 Le beurre n'est évidemment pas uniforme. On parle bien de beurres au pluriel, différenciés par leurs techniques de fabrication, leurs taux de matières grasses, leurs origines, leurs goûts. Le panel est d'une grande richesse.

LE BEURRE CRU

est obtenu à partir d'une crème n'ayant subi aucun traitement thermique. Plus instable et plus riche en goût, ce beurre artisanal se conserve moins longtemps.

LE BEURRE PASTEURISÉ

est obtenu à partir d'une crème chauffée à 72°C pendant une vingtaine de secondes afin d'éliminer tout élément pathogène. Ensemencé avec des ferments lactiques, ce beurre se conserve 70 jours et son goût est constant.

LE BEURRE DE BARATTE

Même s'il n'a pas de valeur réglementaire, ce nom apparaît parfois sur les étiquetages et désigne un beurre fabriqué dans une baratte traditionnelle.

LE BEURRE TENDRE

ou beurre tartinable, est né de l'évolution des modes de consommation. Ou comment rendre malléable un beurre sorti du réfrigérateur ? En lui ajoutant deux étapes de fabrication supplémentaires. Lorsque le beurre est fondu puis refroidi lentement, une partie de sa masse durcit et une autre reste souple. C'est cette dernière partie qui est prélevée avant d'être malaxée avec du beurre classique pour accroître sa souplesse.

LE BEURRE 1/2 SEL

contient entre 0,5 et 3% de sel. Salé au sel fin ou aux cristaux de sel comme la fleur de sel. Au delà de 3%, le beurre est dit « salé ».

LES BEURRES ALLÉGÉS ET LÉGERS

sont fabriqués à partir de crèmes allégées et pasteurisées. Le beurre allégé contient 60 à 65% de matières grasses et le beurre léger en contient entre 39 et 41%. Dans ces deux cas, des additifs sont acceptés comme l'amidon ou la fécule qui apportent de la texture.

LES BEURRES FINS ET EXTRA FINS

sont élaborés à partir de crème pasteurisée. Pour l'extra-fin, la fabrication doit intervenir 72 heures après la collecte du lait et le barattage dans les 48 heures. Le beurre extra-fin ne tolère aucune congélation ni surgélation de la crème alors qu'une tolérance de 30% de congélation est acceptée pour le beurre fin.



LE BEURRE AOP

Ils sont cinq à pouvoir prétendre aujourd'hui à l'Appellation d'Origine Protégée désignant ainsi un beurre dont la récolte du lait se limite à un territoire désigné, et dont la fabrication interdit les crèmes congelées, surgelées et les additifs. Ce sont les beurres de Charentes Poitou, Beurre des Charentes, Beurre d'Isigny, Beurre des Deux-Sèvres et Beurre de Bresse.

LE BEURRE CONCENTRÉ

est un beurre pasteurisé et déshydraté réservé aux professionnels. Il affiche au minimum 99,8% de matières grasses, alors que le beurre dit « cuisinier » contient au minimum 96% de matières grasses.

LE BEURRE CLARIFIÉ

peut être vendu en l'état mais se réalise surtout en cuisine et peut très bien se conserver au frais pendant plusieurs semaines. C'est l'ancien Ghee indien, à savoir un beurre débarrassé de ses éléments solides, la caséine et le petit lait. Dans ce beurre clarifié, ne reste donc que la matière grasse liquide. On va pouvoir le monter davantage en température et l'utiliser pour la cuisson des viandes, des pommes de terre ou dans la confection des sauces émulsionnées chaudes. Il est enfin idéal pour les intolérants au lactose.

13 LE BEURRE

Une autre segmentation peut être faite prenant en compte les grands types d'utilisation,

LE BEURRE DE DÉGUSTATION

Le goût et la tartinabilité vont être les critères principaux d'appréciation lors de la consommation au petit-déjeuner ou en beurre d'accueil.

LES BEURRES DE CUISINE ET D'INCORPORATION

La fonctionnalité, la facilité à être travaillé, à apporter de la texture à une préparation et à restituer les saveurs en cuisine comme en pâtisserie sont moteurs.

LE BEURRE DE TOURAGE

S'utilise pour la fabrication des viennoiseries et pâtes feuilletées. Les propriétés de plasticité et la saveur sont adaptées pour réaliser facilement, en boutique, des produits bien développés, de manière homogène au bon goût de beurre.

LE BEURRE

SES UTILISATIONS EN CUISINE

L'EXPLOSION CRÉATIVE AU SERVICE DE L'ART CULINAIRE

Les beurres se consomment aussi bien froids que chauds, à la fois en cuisine et en pâtisserie. Ses usages culinaires sont nombreux, variés et donnent des résultats exceptionnels en goût, à condition de choisir le bon beurre et d'en maîtriser les usages !



AU NATUREL

Le beurre fait évidemment merveille, surtout si il est sorti suffisamment tôt du froid (au moins une heure avant), afin qu'il délivre tous ses parfums délicats. À température ambiante, le beurre va également s'assouplir et fondre dans la bouche délivrant ses arômes complexes.

Les experts recommandent de le malaxer légèrement avant dégustation. Ainsi travaillé au naturel, ce beurre devient ce que l'on nomme un beurre de dégustation ou beurre d'accueil, sur table. Naturel, il est également utilisé pour les sandwiches, les tartines, les canapés, les crustacés...

AROMATISÉ

Beurre au Yuzu, aux algues, à la roquette-parmesan, aux fines herbes, au curry, à la vanille etc. Les beurres aromatisés ou beurres composés sont très tendances et on ne peut plus facile à réaliser. Outre la touche gustative finale qu'ils vont apporter pour sublimer les aliments (un beurre de yuzu posé en cuisson au four sur un lieu jaune, un beurre aux oignons dans un risotto, un beurre pimenté pour relever une viande, ou un beurre aux fruits rouges pour booster un homard etc.), ces beurres aromatisés sont également précieux pour enrichir les aliments grillés qui ont tendance à sécher.

BEURRE MOU OU POMMADE

Sorti quelques heures avant du réfrigérateur, le beurre se travaille mou. On le qualifie alors de beurre pommade. Travaillé à la fourchette ou à la spatule, sa texture est souple et il se mêle alors aisément aux ingrédients secs comme la farine, le sucre en poudre, la levure... pour donner des cakes et autres gâteaux aux textures moelleuses. C'est également avec un beurre pommade que l'on va enrober un poulet prêt à être rôti afin d'obtenir une peau à la texture bien craquante.

BEURRE FONDU

Légèrement chauffé à la casserole, ce beurre, dont la cuisson est arrêtée avant coloration, donne des textures plus fondantes qu'en pommade. Les arômes sont bien marqués également mais la croûte moins présente. Le beurre en fonte et en infusion est également présent en cuisine du salé, lors des cuissons en papillote, en sous-vide, posé à même un poisson pour une cuisson au four.

Comme tout produit délicat, la cuisson du beurre demande une attention particulière et un savoir-faire. Chauffé doucement, il fond. En poursuivant la cuisson, on atteint un état mousseux, puis noisette. Arrêter la cuisson avant d'atteindre la coloration noire car le beurre sera brûlé.

À ne pas confondre avec la recette du « beurre noir » qui est un beurre roux dont la coloration est accentuée par des ingrédients acides comme les câpres et le vinaigre.

BEURRE CUISINÉ SANS CLARIFICATION

Naturellement, le beurre se cuisine sans être clarifié. C'est là qu'il va d'ailleurs développer tous ses atouts ! Il va jouer sur le goût, le visuel et la texture en bouche. Capteur de saveurs, on va l'utiliser pour nourrir des viandes en fin de cuisson, pour nourrir des abats comme les ris de veaux et les croûtes, pour donner le goût final aux Saint-Jacques...

Le beurre est un exhausteur de goût et il est primordial en touche finale. Ce même beurre délicat va servir également à lustrer et glacer les légumes pour leur donner plus de goût et un aspect bien brillant.

AU-DELÀ DE 120°C, LA CLARIFICATION

Si l'on veut monter en température, on doit impérativement clarifier son beurre, à savoir ôter ses 2% de matières sèches non grasses, pour éviter que le beurre devienne noir car le lactose et les protéines qu'il contient brûlent. Pour obtenir un beurre clarifié, il suffit de le faire fondre à feu doux et lui ôter la mousse blanche qui se forme à la surface. Il faut ensuite filtrer et éliminer le petit lait déposé au fond. Le beurre ainsi récolté se conserve jusqu'à 1 mois. Ce même beurre clarifié sert aussi à graisser les moules.

BEURRE NOISETTE

Mais le summum du goût en cuisine reste le beurre noisette. C'est cet état de coloration ambrée obtenu après une légère cuisson. Au-delà de l'étape mousseuse. À ce moment, le beurre caramélise, sa couleur et ses parfums rappellent alors la noisette. Il va donner un goût inoubliable à une aile de raie, à un écrasé de pommes de terre, à un homard etc.

BEURRE ET ÉMULSION

Enfin, pour les sauces, le beurre est travaillé en émulsion, obtenue en le fouettant à un liquide dans un environnement chaud. Emulsionné avec du vin blanc, le beurre donne cette fameuse sauce dite au beurre blanc. Pour une sauce dite Hollandaise, le beurre est alors émulsionné avec des jaunes d'œufs, du citron et de l'eau. Le beurre apporte de l'onctuosité et de la légèreté.



À CHAQUE UTILISATION, SON BEURRE

Comme l'on choisi scrupuleusement son épice, son aromate ou son huile parfumée en fonction du plat à concocter, il faut également bien choisir son beurre en cuisine.

On l'a bien vu, il n'existe pas UN beurre, mais une multiplicité de beurres et autant de techniques en cuisine, en boulangerie et en pâtisserie qui vont, chacune à leur façon, conditionner la réussite d'une recette. Tous les beurres ne sont pas identiques et ne se comportent donc pas de la même manière selon qu'ils seront utilisés au naturel, en cuisson ou en pâtisserie !

LES CRITÈRES DE CHOIX D'UN BEURRE À CRU

Bien choisir un beurre lors d'une dégustation à cru, c'est évaluer plusieurs critères d'appréciation organoleptique du beurre :

L'ODEUR DU BEURRE

LES CARACTÉRISTIQUES ET QUALITÉS :
le type d'odeur, crème, crème fraîche, noisette et son intensité

LES DÉFAUTS : Odeur de rance

LA COULEUR

LES CARACTÉRISTIQUES ET QUALITÉS :
Une palette de blanc à jaune presque orangé est observée. Un beige clair est la garantie d'un beurre au meilleur de sa fraîcheur.

LES DÉFAUTS : Une couleur extérieure plus foncée que l'intérieure signifie que le beurre « a trop pris l'air » et est oxydé.

LA TEXTURE DU PRODUIT

LES CARACTÉRISTIQUES ET QUALITÉS :
Sa fermeté ou sa souplesse s'évalue en coupant une tranche puis en la pliant. Le beurre doit rester lisse et cohésif. Plus techniquement, on peut effectuer une mesure de fermeté avec la pénétrométrie.

LES DÉFAUTS : Une texture feuilletée.

LA TARTINABILITÉ

LES CARACTÉRISTIQUES ET QUALITÉS :
En l'étalant sur une tartine, le beurre se comporte de manière souple et lisse.

LES DÉFAUTS : Le beurre se casse, s'émiette.

LA TEXTURE EN BOUCHE

LES CARACTÉRISTIQUES ET QUALITÉS :
En bouche, il fond progressivement

LES DÉFAUTS : Le beurre devient fuyant ou collant. Il peut aussi fondre difficilement.

LE GOÛT DU BEURRE

LES CARACTÉRISTIQUES ET QUALITÉS :
Il libère une palette de saveurs (noisette, crème...) et ceci de manière plus ou moins intense.

LES DÉFAUTS : Des notes rances et oxydées...



LES CRITÈRES DE CHOIX D'UN BEURRE EN CUISINE ET PATISSERIE

La capacité à avoir une bonne fonctionnalité dans les préparations en cuisine et en pâtisserie.



LA DÉGUSTATION À FROID

est un bon indicateur du comportement à venir en cuisine : une texture friable ou pas, un beurre trop souple qui ne permettra pas de réaliser des pâtes sucrées qui se tiennent, et le goût perçu à froid est prédictif du goût intense ou pas, que l'on retrouvera une fois cuisiné.

LA RÉGULARITÉ DU BEURRE

Pour les professionnels, un beurre stable toute l'année est la garantie zéro surprise lors des réalisations.

LE GOÛT

qui s'exprime dans les préparations.

On doit choisir un beurre avec précaution, des différences sont fortement observables d'un beurre à l'autre :

CLARIFIER

La séparation des phases doit être nette pour ne pas perdre de temps et de matière.

SAUCE

Capacité à être lisse et homogène.

ÉMULSION

Capacité à tenir l'émulsion et à apporter de l'onctuosité.

NOISETTE

Les petits grains au goût de noisettes doivent être juste dorés et très parfumés.

LE BEURRE POMMADE

Doit s'assouplir rapidement.

USAGE TYPE GÂTEAU DE VOYAGE

Apporter du moelleux à l'intérieur et un léger croustillant à l'extérieur.

BRIOCHE

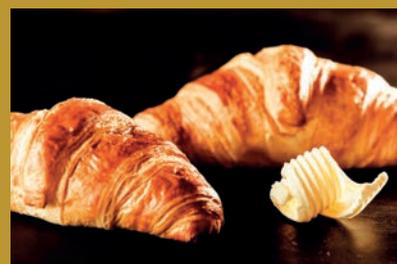
Une bonne élasticité de la pâte, facile à bouler.

PÂTE SABLÉE

Ne s'affaisse pas à cru dans le moule, bon croquant une fois cuite.

LES CRITÈRES DE CHOIX D'UN BEURRE DE TOURAGE

Il se choisit en prenant en compte sa facilité de travail et sa capacité à permettre la réalisation de couches homogènes entre abaisse et beurre et le goût de beurre restitué dans la viennoiserie.



LE POINT DE FUSION

doit être supérieur à 34°C (lorsque pour un beurre classique il est situé entre 28°C et 34°C). Le point de fusion détermine la température à laquelle le beurre va passer de l'état solide à l'état liquide. Un point de fusion plus élevé permet à l'artisan de le travailler dans des conditions plus chaudes tout en conservant une bonne malléabilité. La composition en acides gras du beurre (stéarine et oléine) détermine le point de fusion. Un beurre avec plus de stéarine qu'un beurre classique va apporter un plus haut point de fusion. C'est le beurre le plus adapté au tourage.

LA PLASTICITÉ DU BEURRE

Sa capacité à s'étaler de manière uniforme sans se casser afin d'obtenir une bonne répartition de la couche de beurre entre les différentes épaisseurs. Elle est la garantie d'un feuilletage alvéolé et régulier. Fondant à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.

LE GOÛT

Le goût de crème ou de noisette perçu à froid et sa contribution à donner du goût au croissant.



LES ASPECTS NUTRITIONNELS

CES ACIDES GRAS UTILES À L'HOMME...

Le beurre est une matière grasse 100% naturelle, pétrie de bienfaits nutritionnels pour l'homme.



VITAMINES

Elle est la seule matière grasse à contenir naturellement de la vitamine A, nécessaire pour la croissance, la vision etc. 20 grammes de beurre couvrent 20% des apports nutritionnels recommandés mono-insaturés, 25% en vitamine A et 6% en vitamine D.

Outre cette vitamine A utile pour lutter contre les agressions extérieures, le beurre est aussi riche en vitamine D, indispensable notamment à la fixation du calcium sur les os. De façon plus anecdotique, il contient enfin, de la vitamine E.

Le beurre a été longtemps critiqué avant d'être réhabilité dans ses fondements nutritionnels, en particulier sur les thèmes suivants :

BEURRE ET CHOLESTÉROL

Le beurre contient 220 à 260 mg de cholestérol/100 g et contribuerait à environ 6% du cholestérol consommé par les Français. Surtout chez l'homme sain, les apports alimentaires influencent très peu la cholestérolémie (2/3 synthétisé par le foie, 1/3 apporté par l'alimentation).

La cholestérolémie est dépendante à la fois de l'équilibre alimentaire en général et notamment de la consommation en acides gras saturés et en acides gras trans, des fibres mais également de facteurs génétiques.

Une étude publiée récemment reprenant les résultats de 9 études et donc regroupant près de 650 000 personnes, a montré spécifiquement la corrélation entre consommation de beurre et apparition de risques cardiovasculaires. Ils montrent qu'aucune corrélation n'est présente entre consommation de beurre et maladie coronarienne ou infarctus du myocarde. (Pimpin L. Is butter back? A systematic Review and meta-analysis of butter consumption and risk of cardiovascular disease, diabetes and total mortality. Plos One. 2015).

OMÉGA 3

Le beurre est donc une matière grasse à 82%, inférieure à l'huile qui l'est à 100% !

Et de quelle matière grasse parlons nous ?

D'une matière riche de 400 acides gras différents, saturés, insaturés, mono insaturés, polyinsaturés. Dans l'alimentation des Français, le beurre et les produits laitiers sont une source d'oméga 3, ces acides gras nécessaires pour l'organisme et le bon fonctionnement cardio-vasculaire.

LE BEURRE CHAUFFÉ

Trop chauffé, le beurre est-il mauvais pour la santé ?

La réaction de Maillard produit lorsque le beurre est chauffé deux composés en faible quantité. La consommation moyenne journalière de beurre étant faible (11g/j), la consommation de beurre chauffé ne représente donc pas de risque pour la santé. Une étude scientifique réalisée par l'Institut Polytechnique LaSalle-Beauvais en 2012 a montré que chauffer un beurre à 150°C pendant 3 min induit une réaction de Maillard (coloration) entre les protéines (caséines) et le sucre (lactose) naturellement présents dans le beurre. Certains composés générés lors de la réaction de Maillard peuvent être délétères pour la santé à certaines doses.

Cette réaction produit deux composés, la CML (N-carboxyméthyl-lysine) et le HMF (5-hydroxyméthylfurfural) en faible quantité. La consommation de 20g de beurre chauffé représente moins de 10% des apports de CML et HMF apportés par l'alimentation. Selon l'étude INCA 2 (Afssa 2009), la consommation moyenne de beurre étant seulement de 11g par jour, on peut conclure que la consommation de beurre chauffé ne présente pas de risques pour la santé.

LA GAMME DE BEURRE



PRÉSIDENT PROFESSIONNEL AU SERVICE DE L'ART CULINAIRE

PRÉSIDENT Professionnel sélectionne rigoureusement les meilleures crèmes pour élaborer des beurres de qualité reconnue et dans le respect de son savoir-faire laitier acquis depuis 70 ans.

PRÉSIDENT Professionnel vous propose une large gamme de beurres de qualité adaptés à tous les usages professionnels et instants de consommation.

BEURRES GASTRONOMIQUES

PRÉSIDENT Professionnel DOUX

- Médaille d'or 2015 :
- De haute qualité régulière
- Un bon goût frais et crémeux
- Fabriqué dans notre beurrerie de Retiers en Bretagne
- Facile à incorporer : particulièrement adapté aux professionnels

USAGES : Cuisine et pâtisserie

Un beurre reconnu de haute qualité depuis plusieurs années :



BEURRE GASTRONOMIQUE DOUX ET DEMI-SEL, PLAQUETTES 500 G



BEURRE GASTRONOMIQUE DOUX ET DEMI-SEL, ROULEAUX 1 KG

BEURRES DE TOURAGE

PRÉSIDENT Professionnel 82% et 84% MG

- Goût de beurre frais et prononcé
- Fabriqué en France dans la laiterie de Petit Fayt

USAGES : Croissants, viennoiseries, feuilletages bien développés



BEURRE DE TOURAGE 82% MG PLAQUE 2KG

- Parfaite tenue au laminage
- Savoureux goût de beurre
- Développement du feuilletage léger et régulier



BEURRE DE TOURAGE 84% MG PLAQUE 2KG

- Excellente résistance au laminage
- Saveur de beurre prononcée
- Feuilletage léger et croustillant



BEURRES PORTIONS

PRÉSIDENT Professionnel

vous propose une large gamme de beurres portions de qualité, fabriqués dans nos laiteries de Bretagne et de Normandie.

C'est la garantie de la qualité et du bon goût du beurre Président en portions individuelles pour le petit-déjeuner, et pour l'accompagnement des repas.

MICROBEURRIER



DEMI-SEL 10 G

DOUX 10 G

MICROPAIN



DOUX EXISTE EN 8G, 10 G OU 15 G

DEMI-SEL EXISTE EN 8G, 10 G OU 15 G



BIO 10 G

BEURRES TARTINABLES

TARTIMALIN BEURRE LÉGER DOUX ET DEMI-SEL BARQUETTE 1KG

- Tartinable dès la sortie du froid
- Un beurre tendre spécial sandwich
- Bon goût de beurre léger

USAGES : Sandwichs et snacking



LE BEURRE

PERSPECTIVES

24

UN INGRÉDIENT MODERNE DANS LES CUISINES D'AUJOURD'HUI

Omniprésent dans la gastronomie française, le beurre un temps occulté retrouve sa place et connaît un retour en grâce.

Les chefs, adeptes de la cuisine classique comme créative, maîtrisent désormais **ce beurre exhausteur de saveurs**. Les cuissons ont évolué, les techniques se sont affinées et le beurre apparaît aujourd'hui bien plus subtilement et raisonnablement. Il ne fait plus peur et on l'affiche donc ! Enfermé avec un morceau de poisson et quelques aromates dans un sachet sous-vide, travaillé en caramélisation, acteur des textures fondantes ou liquides, mais surtout conducteur de saveurs. Les beurres aromatisés (à l'ail des ours, aux olives, aux crustacés, aux noix, à l'huile d'olive, etc.) s'invitent de plus en plus sur les grandes tables.

On note par ailleurs aujourd'hui un retour à la cuisine bourgeoise et les classiques n'ont jamais été autant revisités. Les soles meunières découpées

en salle font parties des must actuels, tout comme les ris de veaux caramélisés au beurre salé.

Les beurres crus, émulsionnés, noisettes ou battus à l'ancienne s'affichent sur les cartes des grands restaurants.

Il en va de même pour la cuisine de bistrot qui connaît un véritable succès dans nos villes, synonyme de qualité et de décontraction. Le beurre est encore ici bien présent, pour nourrir une aile de raie ou une purée grossièrement écrasée, des rognons rôtis au beurre, les tombées de légumes au beurre, sans oublier tous les risottos travaillés traditionnellement au beurre et non à l'huile d'olive.

Loin d'une cuisine au beurre systématique et grossière, nous sommes bien dans **une cuisine où le beurre apporte sa touche essentielle et souvent finale**.



25

LE BEURRE



À vous de le cuisiner maintenant !

Quel talent ! De tous temps le beurre a séduit les hommes, sans jamais avoir la partie facile. Considéré comme le gras du peuple dès l'Antiquité, il est encore accusé de tous les maux nutritionnels dans les années 80. Et pourtant, **en cuisine comme au naturel, ce beurre est plus que jamais présent dans nos assiettes et n'a jamais été autant loué par les cuisiniers.** Il faut voir le plaisir qu'ils prennent dans leurs cuisines à travailler ce beurre. Les gestes de chefs sont précis, presque sensuels, lorsqu'il s'agit de nourrir une viande de boeuf, une sole ou un homard.

Peut-être parce que ce **beurre sait évoluer avec son temps.** Il adopte des goûts et des textures diverses et variées, **s'adaptant aussi bien aux cuisines traditionnelles qu'aux plus créatives.** Traversant les âges, embrassant tous les styles, le beurre fait partie intégrante de cet art culinaire à la française.

Peut-être parce que ce beurre nous apporte évidemment du plaisir. Parce que son goût, au naturel comme en noisette, procure des sensations gustatives uniques et intenses.

Le beurre est un aliment naturel, sain, créatif et gouteux. Comment la cuisine ne pouvait pas tomber amoureuse de ce complice gourmand dont la maîtrise confine à l'art culinaire ?

Désormais vous avez les cartes en main, à vous de jouer !



DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL accompagne les chefs...

DANS LES LYCÉES HÔTELLIERS

En partenariat avec l'Éducation Nationale, Président Professionnel a conçu un support pédagogique dédié à la « Crème dans tous ses états », pour aider les élèves à savoir choisir la bonne crème pour le bon usage, et intégré dans les modules d'une formation diplômante.

AVEC DES CONCOURS

De l'École aux Étoiles, Président Professionnel accompagne les jeunes Chefs et les élèves des Écoles, avec ses deux concours, au cours desquels les candidats expriment tout leur talent dans leurs créations avec les beurres et les crèmes Président Professionnel.



AU TRAVERS DE PARTENARIATS AVEC DE GRANDES ASSOCIATIONS DE CHEFS



SCIENTE ASSOCIATION
DES PÂTISSIERS EXPERTS
DE FRANCE



GUIDE MICHELIN
PARTENAIRE