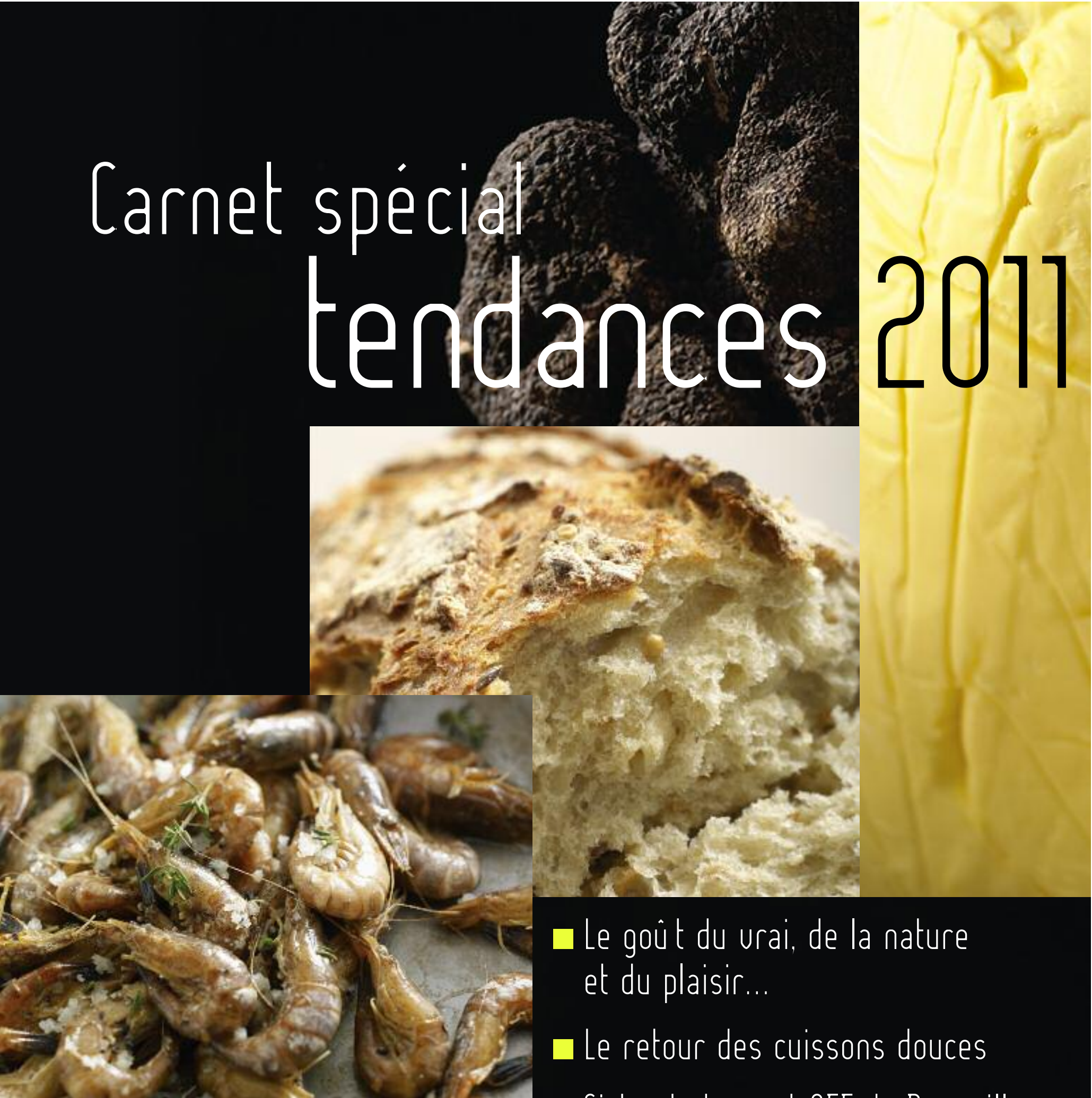


# le ■ beurre

provocateur de goût

## Carnet spécial tendances 2011



- Le goût du vrai, de la nature et du plaisir...
- Le retour des cuissons douces
- Sirha de Lyon et OFF de Deauville
- Les confidences des chefs

# Le goût du Urai

## LA POMME DE TERRE ET LE BEURRE, C'EST DE LA MAGIE !

« Je fais revenir les pommes de terre dans un beurre noisette, je mouille à hauteur, je fais cuire dans cette eau de cuisson, sans mettre de lait. Je les coupe en morceaux et je mets une noisette de beurre dessus avec un peu de jus de cuisson. Le fait d'avoir cuit la peau avec, donne un puissant goût de pomme de terre. Après j'écrase à la fourchette, pour ne pas abîmer la structure. La pomme de terre et le beurre, c'est de la magie ! »

CHRISTOPHE ARIBERT



## ÇA SE MANGE AVEC LES DOIGTS !

« Il y a les coques, toutes simples : deux millimètres d'eau au fond d'une poêle, dès que ça bout, on jette les coques dessablées. Lorsqu'elles s'ouvrent, on met une noisette de beurre dedans, on les roule... L'eau se transforme un peu en beurre monté, enrobe les coques et rentre dedans. Moulin à poivre... Ça se mange avec les doigts, c'est une folie ! »

ALEXANDRE GAUTHIER

## LA CUISINE POPULAIRE

LE BEURRE EST LE PRODUIT SIMPLE ET AUTHENTIQUE QUI VIENT EMBELLIR LA SIMPLICITÉ DES ALIMENTS UTILISÉS.

« METTRE DU BEURRE DANS LES ÉPINARDS » EST BIEN PLUS QU'UNE FORMULE. IL APPORTE AUX INGRÉDIENTS MODESTES DE LA CUISINE POPULAIRE UN PEU DE FASTE ET D'ÉCLAT.

LA CUISSON AU BEURRE, DEVIENT UNE PROMESSE DE GOÛT, DE CARAMÉLISATION, DE RESPECT DU PRODUIT. EN TÉMOIGNENT LES NOMBREUSES APPELLATIONS

« RÔTI AU BEURRE », « POÊLÉ AU BEURRE », OBSERVÉES SUR LES CARTES.

## LES SUCS DE CUISSON LES PLUS AROMATIQUES

Il n'y a pas de cuisson plus douce qu'avec le beurre car ce dernier contient de l'eau et en chauffant ne dépasse pas les 100 °C. Lorsque l'évaporation est terminée, commence alors cette magie culinaire (la réaction de Maillard) qui, grâce à la présence de sucres naturels, donne les sucres de cuisson les plus aromatiques. Et, s'il faut monter en température, le beurre clarifié fait merveille. Certes le beurre brûlé est indigeste et même d'un goût âcre. Mais quel aliment se mange brûlé ?



## LA CUISINE DE L'OCÉAN

L'EAU, L'AIR, LA TERRE, LE FEU... ÉLÉMENTS TELLURIQUES. ROCHER DE GRANIT OU BOIS SCULPTÉ PAR LE VENT ET LES VAGUES.

UN PARCOURS POÉTIQUE AUTOUR D'UN PAYSAGE ORIGINEL. À L'ÉCOUTE DE LA NATURE, LA CUISINE DE L'OCÉAN VALORISE LA SIMPLICITÉ ET LA FORCE DES PRODUITS BRUTS DANS LE RESPECT DES SAISONS.

ICI, IL N'EST POINT BESOIN DE TRANSFORMER LE BEURRE, DE L'AROMATISER OU DE LE COLORER POUR LE RENDRE ATTRAYANT.

LES « BEURRE CRU », « BEURRE FRAIS », OU « BEURRE DEMI-SEL », FONT RECETTES... ET VIENNENT ADOUCIR LA MORSURE DU SEL

ET LA PUISSANCE DE L'IODE. »

## UN ALIMENT NATUREL

Le beurre est un aliment naturel, bourré de vitamines et de sels minéraux. Bien moins gras que toutes les huiles (il ne contient que 82 % de matières grasses contre 100 % pour les huiles) il est moins calorique. Et le cholestérol ? Rappelons que cette substance, indispensable à notre vie, contribue au bon développement de notre cerveau. Et si une minorité d'individus malades doit être attentive à son alimentation, elle ne nous oblige pas à tous nous mettre au régime ! Retenons des plus grands nutritionnistes ces quelques règles simples et pleines de bon sens : il n'y a pas de mauvais aliment, tout est affaire d'équilibre. Il faut manger de tout, en quantité raisonnable.





# Le goût du plaisir

« UNE TEXTURE TRÈS ONCTUEUSE... »

« Du feuilletage, on en fait beaucoup ! On utilise un très bon beurre. Ce qu'on vend le plus ce sont des millefeuilles. Et là, il n'y a pas de secret, pour le feuilletage comme pour la crème, la qualité du beurre est essentielle. Notre crème, c'est une mousseline, c'est à dire une crème pâtissière assez riche en beurre. Pour la réaliser, nous avons une technique particulière : nous mettons tout le beurre dans la crème chaude. Nous faisons bien refroidir et seulement après nous la foisonnons au fouet. Cela lui donne une texture très onctueuse et très douce en bouche. »

LAURENT LE DANIEL



« J'IMAGINE DES FRUITS RÔTIS... »

« En sucré, je laisse davantage parler les produits du Sud, un peu de Japon pour la légèreté... Je vois aussi des agrumes, une tarte au citron ou des tranches d'orange macérées dans un caramel au beurre salé. J'imagine des fruits rôtis : abricots rôtis au beurre et amaretti, ananas rôti avec beurre moussoux et vanille, mangue rôtie au beurre avec sucre et poivre vert, figue avec beurre et miel... »

DIDIER ELENA

## LA CUISINE SENSUELLE

LE BEURRE ET LE SUCRE, DEVIENNENT LES SYMBOLES D'UN PLAISIR RETROUVÉ. LEUR PRÉSENCE AFFICHÉE RASSURE SUR LES INTENTIONS DU CUISINIER COMME SUR CELLES DU MANGEUR. AVEC OU SANS SOPHISTICATION (À CHACUN SES FANTASMES), LA PRÉSENCE DU BEURRE DONNE AU PLAT SA GOURMANDISE. AU MOMENT DU DESSERT LE BEURRE PREND SA VÉRITABLE DIMENSION, EN TRANSFORMANT LES PÂTISSERIES (PUR BEURRE) EN DIABOLIQUES INSTRUMENTS DE DÉLECTATION.



## LA CUISINE DU MONDE

LA PLANÈTE RECÈLE DES TRÉSORS, FRUITS DE LA NATURE OU DES CIVILISATIONS MILLÉNAIRES. LE CUISINIER EST UN VOYAGEUR QUI SAIT RAMENER DE SES PÉRIPLS RÉELS OU RÊVÉS, LES MEILLEURS PRODUITS DU MONDE. IL NOUS OUVRE DE NOUVEAUX HORIZONS. LE BEURRE SYMBOLE D'UNE FRANCE GOURMANDE ET CHAUVINE (DANS LA TRILOGIE PAIN, VIN ET FROMAGE, LE BEURRE N'EST PAS LOIN !) EXISTE AUSSI AU TRAVERS DE LA PLANÈTE, NON SEULEMENT CHEZ NOS COUSINS OCCIDENTAUX, MAIS AUSSI DANS DES CULTURES PLUS LOINTAINES. LE GHEE EST INDISSOCIABLE DE LA CUISINE ET DES RITUELS INDIENS. LE BEURRE, FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE LA VIE TIBÉTAINE. IL EST PRÉSENT EN AFRIQUE NOIRE CHEZ LES PEUPLES ÉLEVEURS. PLUS PROCHE DE NOUS, LES MÉDITERRANÉENS EN ONT UNE RÉELLE CULTURE. AINSI, UN CURRY BIEN FAIT, UN COUSCOUS RÉUSSI OU UN RISOTTO, UTILISENT PAR TRADITION CE PRODUIT SACRÉ. »



## DES NOTES DE « NOISETTE »

(DÉGUSTATION D'UN BEURRE DE PRINTEMPS)  
Sa couleur est or pale brillant. Son nez intense est riche et d'une incroyable profondeur. Il développe des notes de « noisette », délicatement soulignées par l'abricot, le caramel, le pain d'épices et les fruits confits avant d'évoluer sur le chocolat et les céréales. Sa bouche, douce et crémeuse, présente un léger grain. Après une attaque franche, elle dévoile des notes de fruits mûrs (pêche, abricot), puis évolue progressivement sur les fruits secs (noix, noisette) et la crème de marron. La finale est harmonieuse, elle révèle un délicat arôme de miel et d'amande fraîche.



## CAPTER LES PARFUMS

Les matières grasses captent les parfums. Ce principe était d'ailleurs utilisé autrefois en parfumerie. De même, le beurre capte les arômes des aliments, leur sert de support, les exalte, les enrichit. Cette qualité exceptionnelle, lui confère un statut particulier dans la cuisine. Véritable « cristallisateur » d'arômes, il est aujourd'hui largement utilisé en beurre composé, dans les cuissons, pour véhiculer avec élégance, le parfum d'une herbe, d'un fruit ou d'une épice.



# Le goût de la création

## FOOD STUDIO BY SIRHA\*

DU 22 AU 26 JANVIER À LYON, LORS DU SIRHA 2011, L'ÉQUIPE D'ALAIN DUCASSE FORMATION ET CONSEIL PRÉSENTE DES CRÉATIONS CULINAIRES ORIGINALES SUR LE THÈME DU « SNACKING STREET FOOD ». EN PARTENARIAT NOTAMMENT AVEC LE BEURRE, ELLE ANIME 3 PÔLES DU « FOOD STUDIO BY SIRHA » : « VEG EN K' », « SWEET EN K' » ET « DRINK EN K' » AU MOMENT DU BRUNCH (9H00 – 11H00), DU LUNCH (12H30 – 15H00) ET DU TEA TIME (16H30 – 18H).

LES NOUVELLES COLLECTIONS CULINAIRES PROPOSÉES PAR PHILIPPE GOLLINO ET JEAN-MARC GUILLOT SONT À DÉCOUVRIR AU COURS D'UN CIRCUIT PÉDAGOGIQUE ORGANISÉ DE PÔLE EN PÔLE. UN PARCOURS ANIMÉ DE NOMBREUSES DÉMONSTRATIONS ET D'ATELIERS PARTICIPATIFS. LE PÔLE « VEG EN K », QUI ALLIE POÉSIE ET NATURE ET JOUE LA DÉLICATESSE DES SAVEURS, MET EN SCÈNE D'ÉTONNANTS « EN K ».



### ROLLS ET PICK'UP SALADES

« Sur le lunch, il y a des « Pick up salades »... Par exemple, nous proposons le "radis croqu'beurre". Un radis qui est émincé en gardant la fane et reconstitué à l'initial. Entre chaque couche il y a un beurre demi sel AOC conditionné des fanes de radis et de riquette amère.

Les rolls, ce sont des gros sushis végétaux. Je fais notamment une embeurrée de chou au lard, avec dedans de la pomme crue pour avoir la fraîcheur. Je l'enroule avec du lard et la rôtit rapidement, puis la taille comme un maki. C'est chaud. Grâce au beurre j'arrive à retrouver le goût du lard dans le chou, qui perd de son amertume. Je démarre par moitié au beurre doux et au beurre demi-sel, pour commencer à saler à cœur et pour que cela blondisse à la réduction aussi... »



### MUFFIN ET SMOOTHIES

« Il y a un muffin à la crevette. Cela se présente comme un petit cake avec la queue de crevette qui sort pour prendre la bouchée. Le beurre a une grande importance dans le muffin, pour avoir le bon goût de beurre et associer les saveurs : muffin, gambas, piment d'Espelette, citron cuit... Dans les smoothies... Je revisite la vichyssoise, une « smoothiesoise »... Je fais un fumet de barbes de Saint Jacques, mixé en une petite crème, à terminer avec une embeurrée de poireau, liée au yaourt. Et puis on assemble les trois et on boit cela à la paille. »

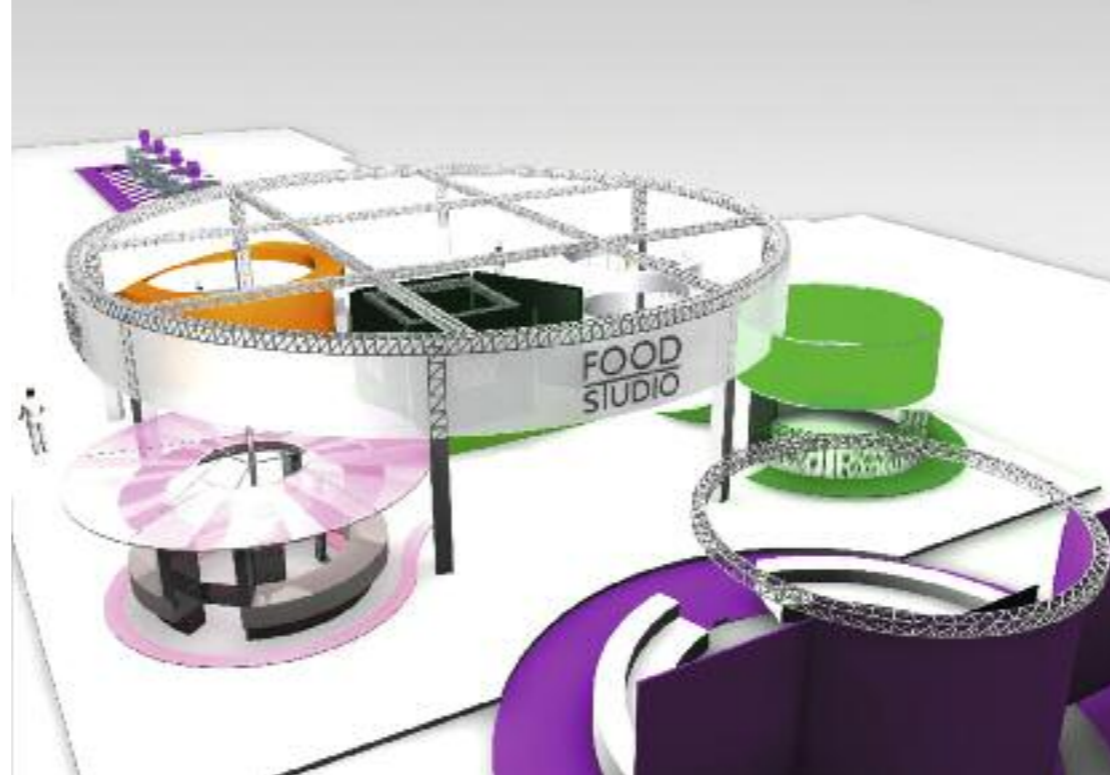
Philippe Gollino est chef exécutif et consultant. Après un passage à Paris, il revient à Monaco d'où il est originaire et travaille au Louis XV pendant cinq ans. Alain Ducasse lui confie alors la réalisation du grand livre de cuisine « Méditerranée », avant de lui demander en 2005 de rejoindre l'équipe du Centre de Formation d'Alain Ducasse, dont il devient chef exécutif en 2009. En charge de la formation et de la recherche dans ce pôle d'excellence culinaire dédié aux professionnels, il signe les pièces salées créées spécialement pour Food Studio by Sirha.



PHILIPPE GOLLINO  
© ANNE-EMMANUELLE THION

(\*) Le Sirha, laboratoire vivant des tendances de la restauration

Carrefour international des tendances et des talents, le Sirha est le lieu de lancement en avant-première, des nouveaux produits et matériels de la restauration. Plus de 10 100 chefs du monde entier s'y donnent rendez-vous pour échanger et partager leurs expériences. Le salon accueille aussi de prestigieuses concours gastronomiques comme le Bocuse d'Or ou la Coupe du Monde de la Pâtisserie.



### « FLOWERED EGG »

INGRÉDIENTS POUR 1 PIÈCE

- 1 ŒUF DE CAILLE
- 15 G DE PAIN DE MIE
- 10 G DE BEURRE
- D'ÉCHIRÉ DEMI-SEL
- 10 CL DE BOUILLON DE POT AU FEU CORSÉ
- 3 PIÈCES DE FLEUR DE BOURRACHE
- 1 PIC EN BAMBOU

- 1 Réduire à glace le bouillon de pot au feu.
- 2 Cuire l'œuf de caille dans une eau bouillante pendant 3 minutes, rafraîchir et égaler.
- 3 Tailler un cube de 15 g de pain de mie.
- 4 Dans une poêle antiadhésive, colorer au beurre demi-sel le cube de pain de mie sur toutes ses faces, l'éponger sur papier absorbant.
- 5 Lustre l'œuf de caille avec la glace de bouillon de pot au feu, à l'aide du pic en bois.
- 6 Piquer l'œuf à une extrémité et le cube de pain de mie sur l'autre extrémité.
- 7 Disposer harmonieusement les fleurs sur l'œuf lustré.
- 8 Déguster.



## FESTIVAL DE LA CRÉATIVITÉ GASTRONOMIQUE

LE 24 JANVIER 2011, LORS DU SIRHA, SUR L'ESPACE CUISINES EN SCÈNE, SE TIENT LA 6<sup>E</sup> ÉDITION DU FESTIVAL DE LA CRÉATIVITÉ GASTRONOMIQUE, ORGANISÉ PAR LA REVUE LE CHEF. LE BEURRE QUI S'INSCRIT PLUS QUE JAMAIS DANS LA TENDANCE ET SOUTIENT LA CRÉATIVITÉ DES CHEFS EST PARTENAIRE DE CET ÉVÈNEMENT.

L'édition 2011 du festival rassemble 30 chefs, jeunes espoirs et professionnels confirmés, tous acteurs d'une cuisine qui évolue sans cesse dans ses saveurs, ses textures et ses modes de préparation... « Parce que la créativité des plus jeunes doit se nourrir du savoir-faire de leurs aînés, nous avons souhaité faire de cet événement un moment de partage, de convivialité et d'échanges entre les chefs. Ce festival est tourné vers la transmission du savoir, comme un trait d'union entre les générations » précise Hélène Luzin Bouthillier, Directrice Générale de la revue Le Chef.



TECHNICIEN RIGOREUX DE LA CUISINE ET CHEF INVENTIF, Thierry Marx est l'animateur des démonstrations et des débats. Il nous confiait il y a quelques temps : « Les produits français sont parmi les meilleurs au monde, dont le beurre. Il donne un goût supplémentaire à la cuisine, c'est sublime. Le beurre est un ingrédient majeur. » Gageons que ce « provocateur de goût » stimule les chefs dans leurs créations.

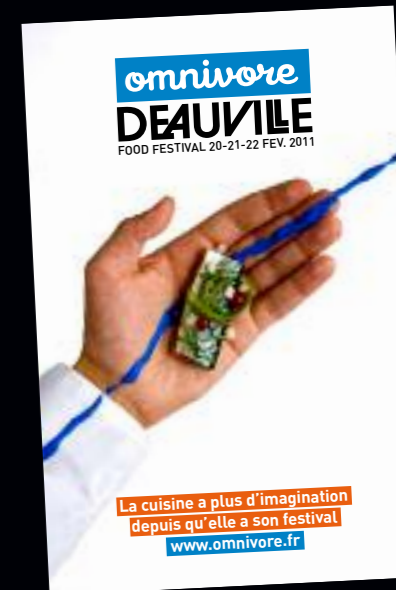
### 30 CHEFS

Grands noms de la création culinaire française, ils participent à cette manifestation. Chacun présente pendant 1 heure une recette parmi la plus créative de son répertoire culinaire : Didier Anies, Guillaume Anor, Laurent Arbeit, Christophe Aribert, Jérôme Bancetel, Olivier Barbarin, Pierre-Ivan Boos, Jean-Marc Boyer, Sébastien Broda, Wout Bru, Sébastien Chambru, Romain Chapel, Thierry Chouin, Alexandre Couillon, Vincent David, Bruno Doucet, Julien Dumas, Mickaël Féval, Yannick Franques, Michaël Fulci, Philippe Genelletti, Lionel Giraud, Christopher Hache, Xabi Ibarbourre, Vincent Lucas, Patxi Massonde, Maxime Meilleur, Bruno Oger, Geofroy Poësson, Christophe Quéant.

## OMNIVORE FOOD FESTIVAL

DU 20 AU 22 FÉVRIER 2011, À L'OCCASION DE L'OMNIVORE FOOD FESTIVAL (OFF) À DEAUVILLE, LE BEURRE PROVOCATEUR D'IDÉES, SERA SOURCE D'INSPIRATION CULINAIRE DES CHEFS DANS LE CADRE DES DÉMONSTRATIONS OMNIVORE SALÉES ET SUCRÉES.

Un rendez-vous désormais incontournable de la profession sur trois jours de démonstrations et de rencontres aux deux auditoriums et à l'Expomnivore, véritable village au cœur du festival. Une « somme d'expériences, de cultures, de styles que ce festival permet de partager grâce aux démonstrations sur scène à la manière d'un concert de rock culinaire ! » explique Luc Dubanchet son organisateur.



### UN BAR À BEURRE

Au niveau de l'Expomnivore, un « bar à beurre » accueille et régale les festivaliers. Un open-bar qui offre un choix de pains, de beurres aromatisés et de vins - tous soigneusement élaborés -, à combiner selon ses envies, tout au long de la journée. Une nouvelle formule pour revisiter les apéritifs en restauration !

### PARTI DES CHEFS INVITÉS

Alex Atala (DOM, Brésil), Juan Mari Arzak, Martin Berasategui (San Sebastian), Sven Chartier (Saturne, Paris), André Chiang (La Grenouillère, Montreuil), Eric Guérin (La Mare aux Oiseaux, Saint Joachim), Adeline Grattard (Yam't'Cha), Bertrand Grebaut (Paris), Rasmus Kofoed (Geranium, Copenhague), Cyril Lignac (Paris), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, Espagne), Giovanni Passerini (Rino, Paris), Jean-François Piège (Thoumieux, Paris), Christian Puglisi (Relae, Copenhague), Ben Shewry (Attica, Melbourne), Pedro Subijana (Akelare, San Sebastian), Salvatore Tassa (Italie), Christelle Brua (Le Pré Catelan, Paris), Thierry Marx (Le Mandarin Oriental, Paris), Christophe Michalak (Plaza-Athénée, Paris), Jacques Genin (Paris), Rosio Sanchez (Noma, Copenhague)...

### ET MOI ?

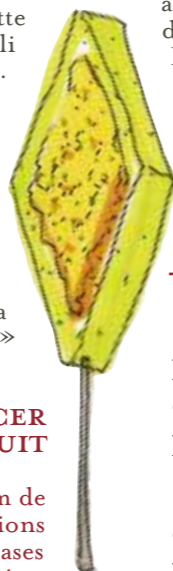
« Pour moi, le truc à la fois culturel et familial, c'est beurre-anchois... Un super beurre frais et des anchois. C'est mon goûter. Avec du pain toasté, c'est top ! »



### ICE CÔNES ET LOLLY POP

« Il y a les "Ice cônes" aussi... Je vais essayer de faire un tout petit cône en gaufrette parmesan-beurre à remplir de sorbets végétaux : brocoli et jambon, betterave et balsamique... »

Dans les Lolly Pop, il y a un rectangle de daikon, cuit sous vide avec de la chlorophylle, et pardessus un classique de la maison, une viennoise : pain de mie frais, pratiquement tant pour tant avec du beurre ; sur le fourneau, j'amène à coloration au beurre, à l'intérieur j'incorpore des noix l'étale entre deux feuilles au froid... Je le pane juste un peu au dernier moment. La viennoise, c'est comme un beurre aromatisé, avec de la texture en plus. On a presque un crumble, c'est super fin ! »



### LE BEURRE POUR RENFORCER LE GOÛT DU PRODUIT

« Ce que j'essaie toujours de faire, c'est de capter le maximum de goûts dans toutes mes cuissons. Toutes les bases de réductions contiennent bien sûr du beurre. Chez nous, les bases de jus sont très puissantes. On se sert du beurre en action chimique : quand on confit une viande, le beurre se clarifie et on le récupère... et lorsqu'on démarre un autre jus, pour le concentrer, on met le beurre qui a déjà le goût de la viande. Au lieu de rajouter un gras "inutile", on se sert du beurre pour renforcer le goût du produit. »



# mon amie beurre

LES CHEFS ONT TOUJOURS AIMÉ ET UTILISÉ LE BEURRE. AUJOURD'HUI, ILS L'AFFICHENT SUR LEURS CARTES PLUS QUE JAMAIS, COMME SYNONYME DE BON GOÛT ET PROMESSE DE PLAISIR. DEPUIS 4 ANS NOUS RECUEILLONS LEURS CONFIDENCES. EXTRAITS.

## OLIVIER BELLIN (2008)

« Le beurre a toujours fait partie de ma culture, de ma vie. C'est le plus grand fixateur de goût que je connaisse. Je l'aime à chaud comme à froid. Quand vous mangez un bon plateau de fruits de mer, avec du pain de seigle et un bon copeau de beurre qui va avec une belle huître iodée, c'est magnifique ! Je fais un carré d'agneau avec une croûte de blé noir au beurre pommade. Le beurre nourrit la viande et le blé noir dégage sur la viande des parfums étonnants de praline et d'amande. Servi avec un kik à farz et des légumes au beurre moussoux... J'aime bien cet échange de parfum entre le beurre et les légumes qui libèrent leur suc. »

## PATRICK BERTRON (2009)

« Le beurre retrouve sa place naturelle dans la cuisine. Une place noble dans une alimentation équilibrée. Un bouillon juste fini au beurre, ce n'est pas une sauce, c'est quelque chose de très actuel. Il n'y a rien de mieux pour faire ressortir les goûts sucrés et iodés du homard et de la langoustine, quand on les caramélise... Et un beurre frais sur une viande chaude, c'est extraordinaire ! C'est l'instant magique du beurre, quand il fond et qu'on en a encore un morceau dans la bouche. Quand le beurre change d'état et qu'il libère tous ses arômes. »

## YVES CAMDEBORDE (2010)

« Une bécasse cuisinée rosée en pot au feu. On désosse, on récupère toute les carcasses, on en fait un petit bouillon très corsé. On rôtit tout doucement la bécasse au beurre. Tout l'intérêt du beurre sur une recette comme ça, c'est justement de maîtriser le goût et la cuisson... Comme pour une sole meunière sur un beurre noisette, de façon à donner ce côté noisette, cette douceur à la bécasse qui est un gibier puissant avec goût très fort. Le beurre arrive à trouver l'équilibre parfait, à donner de la douceur et de l'onctuosité. »

## ERIC FRÉCHON (2006)

« Le beurre est une matière indispensable en cuisine... Il a un goût incroyable qui varie selon les provenances et les saisons... On sent qu'au printemps on est beaucoup plus sur le côté herbacé... J'utilise en général du beurre salé pour les poissons. Ça amène un côté sel, marin, iodé, qui est intéressant. Pour moi, le beurre c'est le goût avant tout ! Et aussi le gras qu'il amène : alors que l'huile sèche l'aliment, le beurre nourrit. Il rentre plus dans les fibres. Il est irremplaçable pour les cuissons. Les ris de veau, c'est l'exemple idéal. Bien dorés, bien croûtés... »

## PIERRE GAGNAIRE (2010)

« J'aime beaucoup, le beurre ! C'est l'élégance, le raffinement, le symbole de la cuisine française ! Ce produit raconte plein d'histoires ! Je le vois avec tous les légumes : asperges, petits pois, tous les légumes verts, qui sont formidables au printemps et méritent une petite ponctuation, légère, et ça va être le petit grain de sel et le petit beurre fondu qui peut être aromatisé avec des agrumes, un peu de tilleul, une petite feuille de combawa, être agrémenté de ciboulette, de cive, d'un peu de miel... Pour moi, le beurre est incontournable, il n'y a pas de produit qui peut le remplacer. C'est un choix, je dirais idéologique, esthétique... »



## NICOLAS LE BEC (2010)

« Un souvenir d'enfance, c'est le beurre noisette de ma grand-mère. Le beurre a toujours été très important pour moi, aussi bien en cru qu'en cuit, en sucré qu'en salé. Ah, un ris de veau braisé, que l'on fait rissoler dans un beurre clarifié et puis, juste en fin de cuisson, on ajoute du beurre cru pour le caraméliser et lui apporter ce goût et cette couleur... C'est génial ! Que ce soit en pâtisserie ou en cuisine, l'odeur et le goût du beurre noisette, j'adore... »

## ANNE-SOPHIE PIC (2007)

« On ne peut pas faire de jus sans beurre, il véhicule les sucs, on ne peut pas faire la même chose à l'huile. Moi, j'aime beaucoup les beurres montés, notamment avec les poissons. C'est un catalyseur de saveurs très intéressant... Il n'y a pas longtemps il avait une connotation de lourdeur. Aujourd'hui, je pense qu'il est davantage à la mode car les gens n'ont plus cette appréhension. On pense plus au goût et parce que la cuisine s'est beaucoup allégée, on voit revenir le beurre de plus en plus. »

## JEAN-FRANÇOIS PIÈGE (2007)

« Sans beurre, on ne peut pas faire de cuisine ! En automne et en hiver, ce qui me vient tout de suite à l'esprit, ce sont les champignons et les arômes de sous bois... Un beurre de cèpes, réalisé avec une brunoise sautée en persillade, des noix grillées et du beurre pommade... à tartiner sur un pain croustillant ! Avec les légumes racines : salsifis, scorsonère, radis noir... pas de court-bouillon, ça les délave, je les préfère rôtis, étuvés, salés, sucrés, mis à cuire avec une noix de beurre et un couvercle bien hermétique. Cela a un goût incroyable ! »

## JACQUES POURCEL (2006)

« Pour moi le beurre c'est un produit unique. Il y a des alternatives, mais pas de produit concurrent. Même si on l'a banni pendant un certain moment, aujourd'hui je pense qu'il revient en force et dans une utilisation plus modérée, ce qui le rend beaucoup plus intéressant, finalement. Aujourd'hui c'est souvent un beurre émulsionné, un beurre de truffe, de homard... On le remet en avant, parce que les clients sont rassurés sur son utilisation. Avant on en mettait beaucoup et on le masquait. Aujourd'hui on en met moins et on le dit. Une utilisation plus raisonnée. »

## NICOLAS STAMM (2007)

« Pour moi le beurre est un élément essentiel associé à ma créativité. C'est la Poêlée de Saint-Jacques à l'émulsion d'artichaut et beurre d'agrumes à la vanille, qui m'a donné ma deuxième étoile ! Je préfère le beurre frais plutôt que cuit. Je ne l'utilise plus de la même manière qu'il y a quelques années. Les clients en ont moins peur, ils ont compris que c'est un aliment digeste qui ne fait pas grossir. »

## SYLVESTRE WAHID (2007)

« J'aime le beurre, j'aime le goût du beurre, il y a deux aliments dont je ne peux pas me passer c'est le pain et le beurre. Il a une place énorme dans ma cuisine. Pour moi il apporte le goût. Quand on cuisine les pommes de terre, vous pouvez cuire avec n'importe quelle autre matière grasses, je suis désolé, mais celles cuites au beurre clarifié sont les meilleures au monde. »

