

DU BEURRE ET DES IDÉES

◀ MIXEUR ▶

LES
GOÛTS
ET
LES
IDÉES



INFOPRESSE®

RÉALISÉ AVEC
la Fédération des producteurs de lait du Québec

INTRODUCTION

Depuis ses débuts, Mixeur s'intéresse à la cuisine, et en particulier à ceux et celles qui la rendent plus attrayante et plus créative.

Mixeur en rend compte dans son émission, diffusée depuis 2008 sur TV5, en rencontrant des chefs, des designers, des photographes, des artisans allumés des arts culinaires.

Mais également par le biais de ses deux guides, qui sélectionnent les meilleures adresses gourmandes et les restaurants créatifs de Montréal.

Du beurre et des idées s'inscrit dans cette lignée. Mixeur a voulu offrir un point de vue différent sur un ingrédient connu de tous, voire banal, en le confiant à une équipe talentueuse et enthousiaste.

Cet ouvrage est autant à lire qu'à regarder. Ludique, coloré, informatif, il est avant tout gourmand, car vous y trouverez des recettes exclusives et inventives qui changeront certainement votre façon de regarder votre livre de beurre!

—Sylvie Berkowicz, directrice de la publication

SOMMAIRE

10 CHEFS, 10 RECETTES	2
L'HISTOIRE DU BEURRE AU QUÉBEC	24
LES MOTS DU BEURRE	26
L'ÉTAT DU BEURRE	28
LES OBJETS DU BEURRE	30

10
chefs

SAMUEL PINARD STÉPHANIE LABELLE

TRI DU MICHELLE MAREK

AARON LANGILLE IAN PERREAULT

ELOÏ DION GITA SEATON

PATRICE DEMERS JOSE PIERRE DURAND

10
recettes

Cuisiner avec du beurre, tout le monde ou presque le fait. Mais créer des recettes de beurre, voilà qui est plus inusité. Pourtant, cet aliment est un formidable support et un exhausteur de goût pour les saveurs autant sucrées que salées.

Dix chefs du Québec présentent leur recette de beurre. Des créations exclusives qui ont demandé des heures de préparation, de tests, de dégustations. Ils ont également choisi le complément qui met le mieux en valeur leurs recettes : un pain, une brioche, un craquelin...

Et puisque le beurre est une matière malléable, facile à travailler, il se prête aussi à d'amusants jeux de formes qui suivent l'esprit des recettes. Du pain et du beurre, un délicieux classique réinventé 10 fois avec originalité et, surtout, gourmandise.

**BEURRE
AUX MORILLES**

SAMUEL PINARD
LA SALLE À MANGER

POUR UN BOUDIN D'ENVIRON 250 G

- 170 g ($\frac{3}{8}$ lb)
de beurre non salé mou
+ 15 g (1 c. à soupe)
pour la poêle
- 25 g (1 tasse)
de morilles séchées du Québec
- 1 petite
échalote grise ciselée
- 15 ml (1 c. à soupe)
de cognac
- 80 ml ($\frac{1}{3}$ tasse)
de persil frisé
- Sel et poivre

Faire tremper les morilles dans 250 ml (1 tasse) d'eau tiède pendant 15 minutes. Égoutter, conserver leur jus de trempage et les hacher finement.

Dans une poêle, à feu vif, faire sauter 2 à 3 minutes les morilles hachées dans 15 g (1 c. à soupe) de beurre. Ajouter l'échalote. Déglacer avec le cognac. Réserver.

Dans une petite casserole, laisser réduire 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de jus de trempage des morilles jusqu'à obtenir l'équivalent de 15 ml (1 c. à soupe).

Mixer tous les ingrédients au robot culinaire. Saler, poivrer et mélanger de nouveau.

Déposer le beurre sur du papier parchemin et faire un boudin bien rond.

Réfrigérer.

Une fois le beurre pris, congeler le tout emballé dans une pellicule plastique et utiliser en portions individuelles au fur et à mesure.

Se conserve jusqu'à trois mois.

Servir avec des tranches de pain pumpernickel (pain de seigle d'origine allemande).

Conseil Ajouter quelques gouttes de cognac au beurre cru avant de le mélanger aux autres ingrédients.

Samuel Pinard Demander à Samuel une recette sucrée aurait été une entorse aux goûts de ce passionné de viande. Mais un carré de beurre aux morilles sur une découpe de gibier... Dans sa Salle à manger, ouverte en 2008, la cadence reste soutenue. En fait, notre chef (né à Longueuil) a pris le train de la cuisine dès 16 ans. Il fabrique tout lui-même (charcuterie, fromage...) et arrose toutes ses cuissons de beurre. « J'arrête d'en mettre quand ça va "splitter" ! »



POUR UN BOUDIN D'ENVIRON 300 G

BEURRE

- 227 g (½ lb)
de beurre non salé mou
- 50 g (¼ tasse)
de marmelade d'agrumes
(oranges ou clémentines)

GELÉE AU GRAND MARNIER

- 100 ml (6 c. à soupe + 1 c. à thé)
de Grand Marnier
- 15 ml (1 c. à soupe)
de sucre blanc
- 2 ml (½ c. à thé)
de poudre d'agar-agar
- ½ feuille
de gélatine ramollie dans
de l'eau très froide

GELÉE FINE (FACULTATIF)

- 100 ml (6 c. à soupe + 1 c. à thé)
de jus d'orange sans pulpe
- 2 ml (½ c. à thé)
de poudre d'agar-agar
- ½ feuille
de gélatine ramollie dans
de l'eau très froide

Beurre Dans un bol, mélanger le beurre et la marmelade. Mouler dans un emporte-pièce de 5 cm (2 po) de diamètre x 5 cm (2 po) de hauteur chemisé d'un papier sulfurisé. Congeler. Répéter l'opération. Une fois le beurre pris, enlever le centre des deux cylindres avec un vide-pomme. Remettre au congélateur. Conserver le reste de beurre.

Gelée au Grand Marnier Porter à ébullition le Grand Marnier et le sucre. Ajouter l'agar-agar, ramener un peu à ébullition et ajouter la feuille de gélatine essorée entre les mains. Laisser refroidir. Verser au centre des deux beurres moulés congelés. Congeler de nouveau.

Gelée fine Porter à ébullition le jus d'orange. Ajouter l'agar-agar, ramener un peu à ébullition et ajouter la feuille de gélatine essorée entre les mains. Verser dans une assiette plate carrée ou rectangulaire. Réfrigérer.

Montage Couper la gelée fine de la même longueur que les cylindres de beurre. Rouler le beurre dessus.

Emballer dans un papier parchemin doublé d'une pellicule plastique. Congeler et utiliser en portions individuelles au fur et à mesure.

Se conserve jusqu'à trois mois.

Servir sur de fines crêpes.

Conseil À défaut d'emporte-pièce, utiliser une boîte de pâte de tomates de 156 ml (5 ½ oz) ouverte aux deux extrémités, bien nettoyée et chemisée de papier parchemin.

Stéphanie Labelle Que serait la pâtisserie sans le beurre, et la pâtisserie sans Stéphanie ? Depuis 2010, cette pâtissière qui a fait ses classes à l'ITHQ et en France nous habitue à de délicates compositions, alliant technique, modernité et saison. « La baguette de pain chauffée, coupée, beurrée épais et sur laquelle vient s'étendre de la confiture de fraises et un peu de fleur de sel est pour moi l'in-dé-cen-ce ! » Voir la quintessence...



**BEURRE
À LA JAPONAISE**

TRI DU
TRI EXPRESS

POUR UNE PLAQUE D'ENVIRON 250 G

- 227 g (½ lb)
de beurre non salé mou
- 15 ml (1 c. à soupe)
de wasabi
- 15 ml (1 c. à soupe)
de pâte de miso
- 20 ml (1 c. à soupe + 1 c. à thé)
de purée de prune japonaise
(*ume boshi*)
- 5 ml (1 c. à thé)
de vinaigre de riz

Dans un bol, battre le beurre pour le ramollir.

Ajouter les autres ingrédients. Battre environ 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Tapisser un plat rectangulaire d'un papier parchemin en le laissant déborder sur les côtés. Déposer le beurre. Aplanir la surface avec une spatule. Couvrir en repliant le papier parchemin qui dépasse du plat.

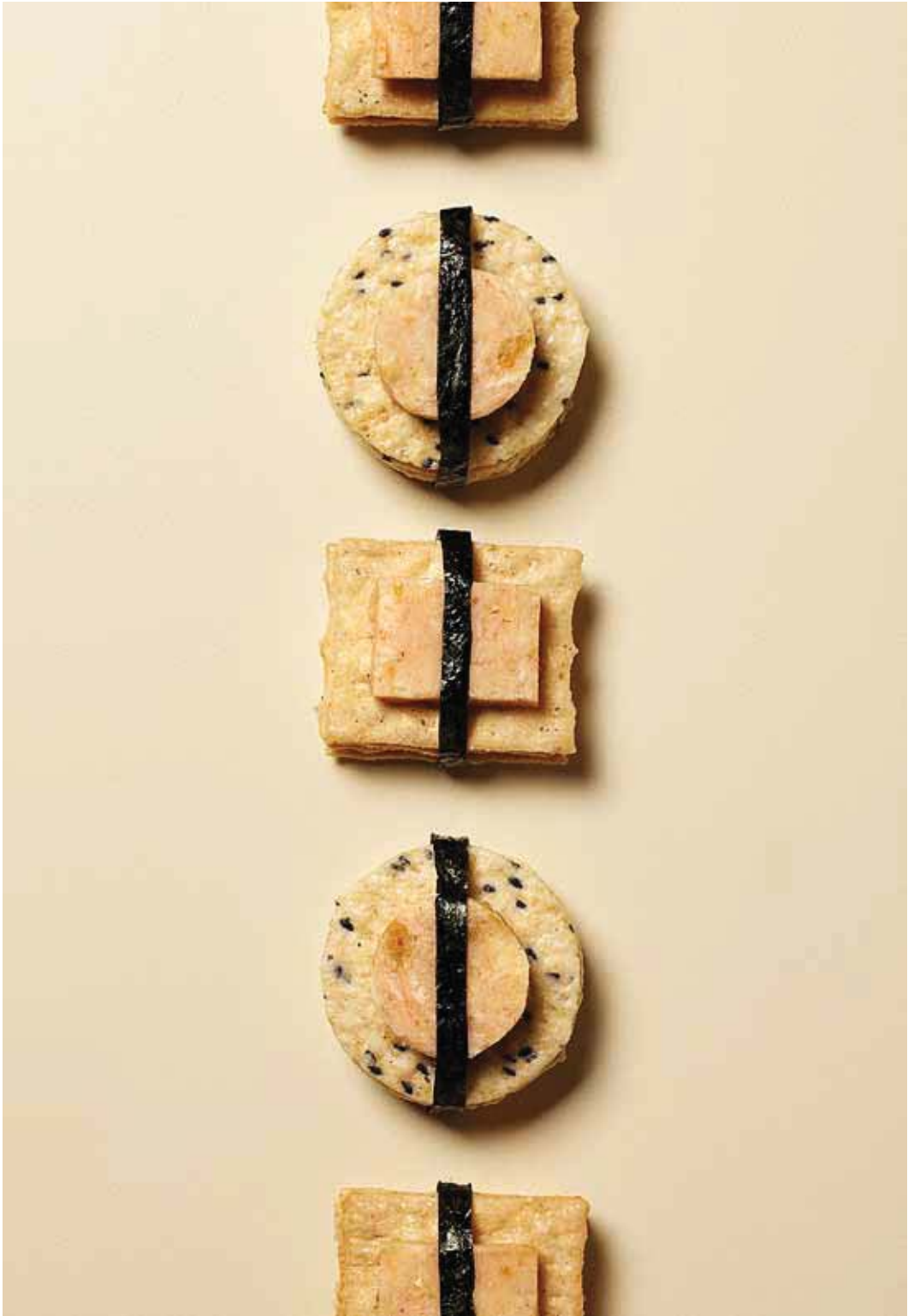
Réfrigérer.

Une fois le beurre pris, congeler le tout emballé dans une pellicule plastique et utiliser en portions individuelles (carrées, rondes ou triangulaires) au fur et à mesure.

Servir avec des craquelins nature et non salés.

Conseil On peut mouler ce beurre dans le plat de son choix : rond, carré, rectangulaire...

Tri Du Un chef vietnamien et du beurre? C'est possible! Surtout avec la créativité débordante de Tri. Avant d'ouvrir son propre restaurant de sushis (sans doute l'un des meilleurs en ville), Tri a été plongeur, pâtissier à La Croissanterie à Outremont et chef cuisinier dans différents établissements italiens. En ce qui concerne le beurre, il en connaît donc un rayon, et notamment de gros morceaux jetés à la toute fin dans les risottos!



BEURRE
FRAMBOISES-GROSEILLES

MICHELLE MAREK
FOODLAB

POUR UN BOUDIN D'ENVIRON 320 G

- 227 g (½ lb)
de beurre non salé mou
- 50 g (¼ tasse)
de sucre blanc
- 45 ml (3 c. à soupe)
de gelée de groseilles
(gadelles)
- 65 g (½ tasse)
de framboises entières fraîches

Au robot culinaire, mixer le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance très moelleuse. Ajouter la gelée et poursuivre quelques secondes.

Transvaser dans un bol, incorporer les framboises et mélanger délicatement.

Déposer le beurre sur du papier parchemin et faire un boudin bien rond.

Réfrigérer.

Une fois le beurre pris, congeler le tout emballé dans une pellicule plastique et utiliser en portions individuelles au fur et à mesure.

Se conserve jusqu'à trois mois.

Servir sur des *crumpets* chauds.

Conseil Pour ne pas trop défaire les framboises, mélanger délicatement à l'aide d'une spatule en silicone.

Michelle Marek Triple culture (République tchèque, Québec, Colombie-Britannique) et double casquette : cuisinière et pâtissière au Foodlab. Mais avant de rejoindre ce labo culinaire, Michelle fut l'assistante de Patrice Demers pendant cinq ans, puis chef pâtissière au Laloux. Lorsqu'elle voyage, Michelle achète toujours du beurre sur place et confie avoir cette inclination grâce au sandwich de maman : tranche de pain de seigle, surmontée d'une couche d'au moins 2 mm de beurre et d'un peu de moutarde !





**BEURRE
AU VARECH**

AARON LANGILLE
CAFÉ SARDINE

POUR UN BOUDIN D'ENVIRON 260 G

- 227 g (½ lb)
de beurre non salé mou
- 40 g (4 c. à soupe)
de varech séché
(vendu dans les épiceries
d'aliments naturels)
- 1 petite gousse d'ail
hachée très finement
(ou passée au presse-ail)
- Le zeste de ½ citron
à la râpe Microplane

Dans un bol, mélanger le varech, l'ail et le zeste.

Incorporer le beurre. Bien mélanger.

Déposer le beurre sur du papier parchemin et faire un boudin bien rond.

Réfrigérer.

Une fois le beurre pris, congeler le tout emballé dans une pellicule plastique et utiliser en portions individuelles au fur et à mesure.

Se conserve jusqu'à trois mois.

Servir sur des tranches de pain grillées avec des éperlans frais poêlés dans une noix de beurre de varech.

Conseil À défaut de varech, utiliser des feuilles de nori séchées, émiettées finement.

Aaron Langille Jeune, relax, mixte, créative et un peu bohème dans l'esprit : voilà la cuisine d'Aaron au tout nouveau Café Sardine. Une cuisine très « *food bar* », issue des pérégrinations culinaires (L'Express, Club Chasse et Pêche, XO... mais aussi les tapas en Espagne et un stage au Noma) de ce chef originaire d'Edmonton. Aaron adore les aliments cuits au beurre ou le beurre sur du pain. Tout simplement. « Il n'y a rien de mieux que cela . »



BEURRE
DE FOIE GRAS

IAN PERREULT
IAN PERREULT PRÊTS-À-MANGER

POUR UN BOUDIN D'ENVIRON 250 G

- 227 g (½ lb)
de beurre non salé mou
- 50 g (environ 2 oz)
de foie gras frais ou congelé
de catégorie B
- 5 g (1 c. à thé)
de fleur de sel
- 2 g (1 c. à thé)
de poivre noir en mignonnette
- 15 ml (1 c. à soupe)
de thym frais équeuté
- 5 ml (1 c. à thé)
de zeste de citron

Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).

Déposer le foie gras sur une plaque. Cuire au four environ 3 minutes. Laisser refroidir 5 minutes.

Au robot culinaire, mixer le beurre et le foie gras jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Incorporer la fleur de sel, le poivre, le thym et le zeste de citron. Mélanger de nouveau.

Déposer le beurre sur du papier parchemin et faire un boudin bien rond.

Réfrigérer pour faire durcir.

Une fois le beurre pris, congeler le tout emballé dans une pellicule plastique et utiliser en portions individuelles (couper des rondelles) au fur et à mesure.

Se conserve jusqu'à trois mois.

Servir sur des tranches de pain de campagne grillées.

Conseil Au lieu de faire un boudin, remplir un moule en silicone pour la préparation de chocolats. Congeler. Mettre dans un sac à congélation les portions de beurre de foie gras.

Ian Perreault En 2000, à peine la vingtaine passée, Ian affole les papilles en ouvrant son restaurant Area. En 2008, le chef se rhabille en ouvrant sa boutique concept de prêts-à-manger. « Mon grand-père était un mangeur de beurre! Une livre de beurre pour une livre de fromage! Il donnait même du beurre à sa perruche! Dans ma cuisine, il y a toujours une p'tite *shot* de beurre quelque part. Le beurre qui chante dans la poêle... J'adore ! »



BEURRE
RADIS ET SÉSAME NOIRS

ÉLOI DION
VAN HORNE

POUR UN BOUDIN D'ENVIRON 550 G

- 50 g (¼ tasse)
de beurre non salé fondu
- 100 g (1 tasse)
de graines de sésame noir
+ 15 g (1 c. à soupe + 1 c. à thé)
pour la garniture
- 45 ml (3 c. à soupe)
de sauce soya
- 150 g (5 oz)
de radis noir très frais, lisse,
ferme et sans taches
- 227 g (½ lb)
de beurre non salé mou
- Sel

Au robot culinaire, mixer le sésame avec le beurre fondu et la sauce soya.

Rincer et assécher le radis noir. Le peler à l'économe en réservant les pelures.

Tailler en brunoise la chair du radis noir. Rincer dans un tamis et bien presser pour enlever l'excédent d'eau.

Mixer au robot la brunoise de radis noir et le beurre avec la pâte de sésame. Saler si nécessaire.

Hacher finement les pelures de radis noir et y ajouter dans un petit bol un peu d'huile végétale, une pincée de sel et 15 g (1 c. à soupe + 1 c. à thé) de sésame noir. Mélanger.

Garnir de beurre de radis noir un petit contenant transparent. Réfrigérer. Une fois le beurre pris, parsemer du mélange de pelures pour suggérer un terreau végétal. Y planter des petits radis roses.

Congeler le reste de beurre emballé dans un papier parchemin doublé d'une pellicule plastique et utiliser en portions individuelles au fur et à mesure. Ou remplir d'autres petits contenants transparents et congeler.

Se conserve jusqu'à trois mois.

Accompagner de tranches de pain ficelle au pavot.

Conseil Pour éviter au beurre composé de « trancher » (il se sépare à cause de l'eau), il est important de bien essorer et assécher le radis noir.

Éloi Dion Travail intello ou travail manuel ? Éloi a finalement choisi de devenir cuisinier. Au Van Horne, où il a carte blanche, ce chef montréalais fait dans la gastronomie simplifiée. Pari réussi malgré l'étroitesse de la cuisine. Le beurre ? Salé sur du blé d'Inde (une excuse végétale). Mais surtout avec les crêpes au sirop d'érable de grand-maman où un généreux morceau de beurre vient se (mor)fondre...



BEURRE
POMMES ET MIEL

GITA SEATON
NOUVEAU PALAIS

POUR UN BOUDIN D'ENVIRON 350 G

- 227 g (½ lb)
de beurre non salé mou
- 4 pommes Empire
- Le jus de 1 citron
- 125 ml (½ tasse)
de miel de fleurs de pommier
- Fleur de sel

Laver et évider les pommes (laisser la peau). Les couper en dés. Déposer dans une casserole, arroser du jus de citron et laisser cuire à feu doux jusqu'à tendreté et évaporation complète de l'eau.

Réduire en purée les pommes chaudes avec le miel jusqu'à obtenir une consistance rose pâle et lisse. Passer la préparation dans un tamis et laisser tiédir.

Au robot culinaire, mixer le beurre avec 200 g (¾ tasse) de compote de pommes.

Déposer le beurre sur du papier parchemin et faire un boudin bien rond.

Réfrigérer.

Une fois le beurre pris, congeler le tout emballé dans une pellicule plastique et utiliser en portions individuelles au fur et à mesure.

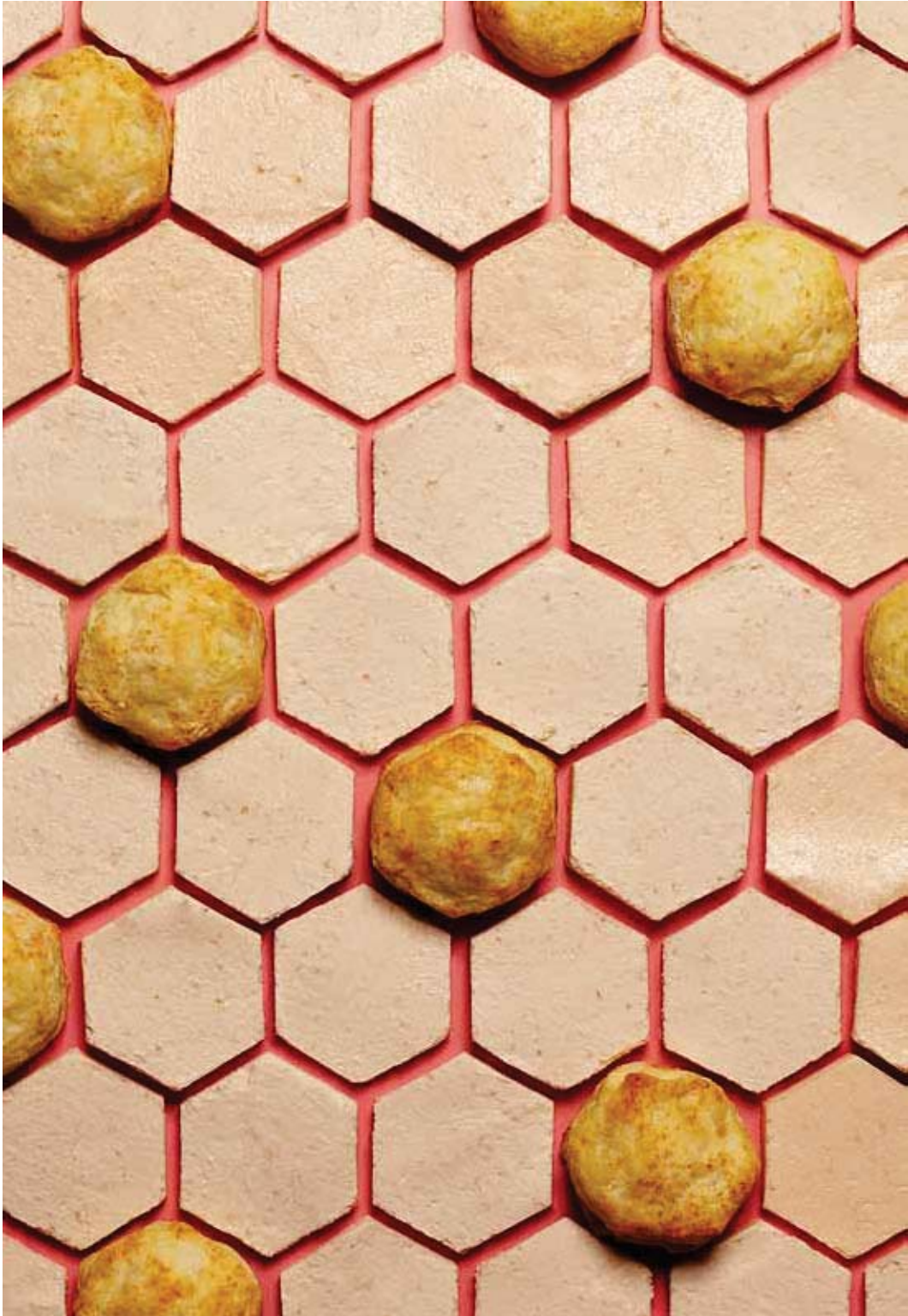
Se conserve jusqu'à trois mois.

Servir sur des *buttermilk biscuits* ou des scones encore chauds. Saupoudrer de fleur de sel.

Conseil Le miel de fleurs de pommier est un miel de couleur ambrée, au goût très caractéristique. À défaut d'en trouver, choisir un autre miel ambré au goût puissant.

Gita Seaton Rencontrer Gita, c'est comme siroter un kir royal en short, au soleil, ou sur une banquette vintage, celle de son Nouveau Palais. Pétillant et décontracté. Mais derrière les bulles se cache une pro : des années comme cuisinière dans sa région natale (Perth en Ontario) et à l'étranger, quatre ans au Club Chasse et Pêche... « Maman surveillait notre consommation de sel. Idem pour le beurre salé. Depuis, je me gâte : pain, beurre, miel et fleur de sel! »





**BEURRE
VERT SUCRÉ**

PATRICE DEMERS
LES 400 COUPS

POUR UN BOUDIN D'ENVIRON 250 G

- 227 g (½ lb)
de beurre non salé mou
- 40 g (⅓ tasse)
de sucre glace
- 4 g (2 c. à thé)
de poudre de thé vert matcha
- Le zeste de 1 lime
- 15 ml (1 c. à soupe)
de jus de lime
- 30 g (¼ tasse)
de pistaches non salées
écrasées

Dans un bol, mélanger le sucre glace et le matcha.

Incorporer le beurre, le zeste et le jus de lime.
Bien mélanger.

Ajouter les pistaches et mélanger de nouveau.

Déposer le beurre sur du papier parchemin et faire
un boudin bien rond.

Réfrigérer.

Une fois le beurre pris, congeler le tout emballé
dans une pellicule plastique et utiliser en portions
individuelles au fur et à mesure.

Se conserve jusqu'à trois mois.

Servir sur des tranches de brioche grillées.
Garnir de copeaux de chocolat noir et d'un peu
de zeste de lime fraîchement râpé.

Conseil Pour zester la lime, utiliser une Microplane très fine
et zester directement sur le beurre.

Patrice Demers Merci à la destinée d'avoir légèrement dévié le parcours de Patrice! Notre Lavallois voulait devenir cuisinier. Il cuisine finalement des desserts. Des créations qu'il présente dans ses livres ou émissions, et surtout à son restaurant Les 400 Coups. La rencontre entre Patrice et le beurre s'est faite sur le tard, la famille en consommant peu. Mais lorsque fiston s'est lancé avec fougue dans la pâtisserie, le beurre s'est aussi imposé à la maison!



BEURRE
DE TOMATES SOLEIL ET CUMIN

JOSÉ PIERRE DURAND
POIVRE NOIR

POUR UN BOUDIN D'ENVIRON 250 G

- 227 g (½ lb)
de beurre demi-sel mou
- 2 petites
échalotes grises ciselées
finement
- 1 ml (¼ c. à thé)
de cumin moulu
- 2 ml (½ c. à thé)
de paprika moulu
- 50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé)
de vinaigre de framboise
- 3 grosses
tomates séchées dans l'huile,
égouttées et hachées finement
- 2 ml (½ c. à thé)
de sauce harissa
- 45 ml (3 c. à soupe)
de ciboulette ciselée finement

Dans une poêle, à feu moyen, faire fondre une noisette de beurre. Suer les échalotes. Ajouter le cumin et le paprika. Déglacer avec le vinaigre de framboise. Réduire à sec. Laisser refroidir.

Dans un bol, mélanger les tomates avec la sauce harissa.

Ajouter le beurre, le mélange d'échalotes et la ciboulette. Bien mélanger.

Réfrigérer.

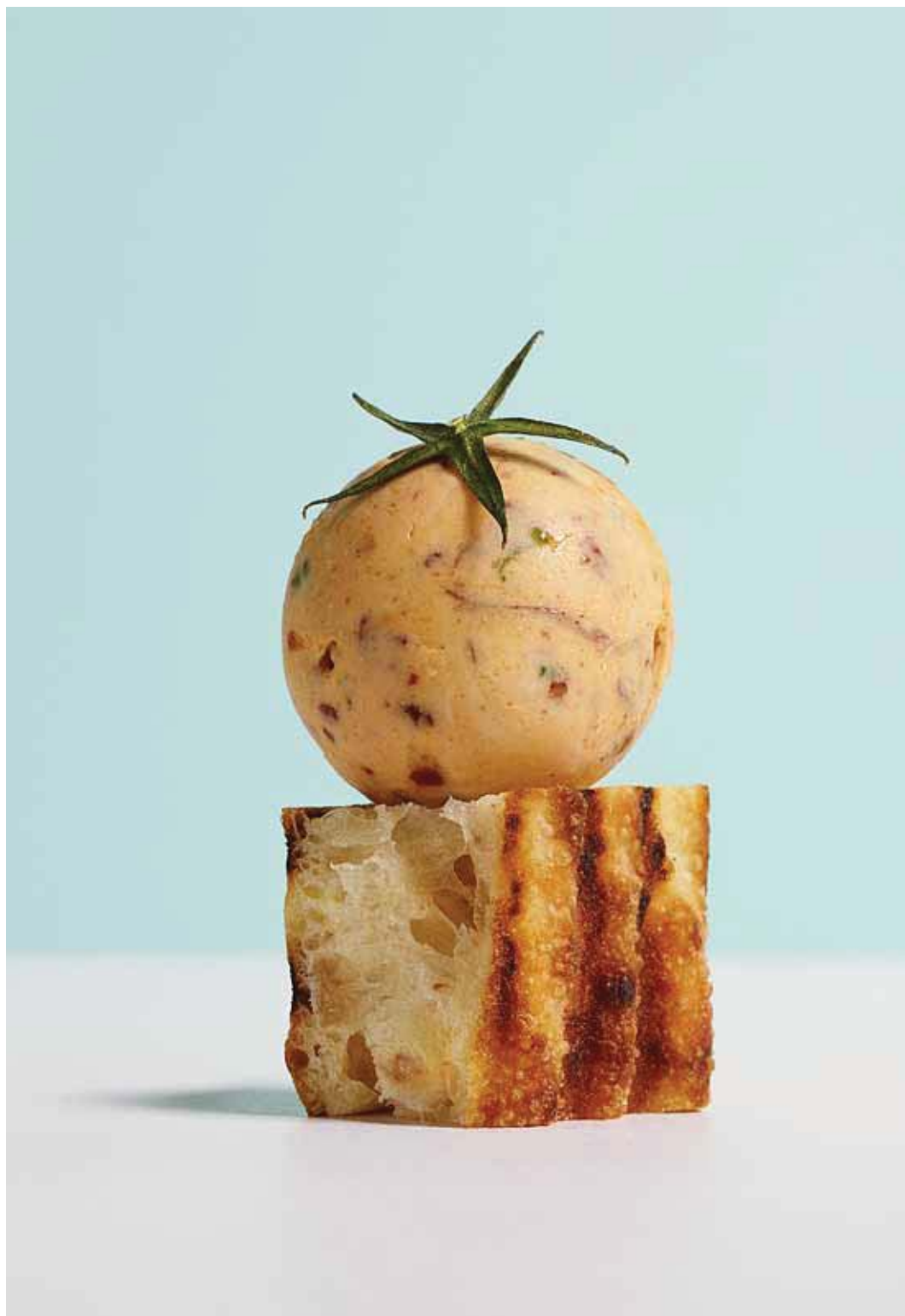
Une fois le beurre pris, congeler le tout emballé dans une pellicule plastique et utiliser en portions individuelles au fur et à mesure.

Se conserve jusqu'à trois mois.

Servir sur des morceaux de focaccia tiède.

Conseil Pour un beurre plus relevé, doubler la quantité de sauce harissa.

José Pierre Durand Lui qui rêvait d'une auberge discrète de vingt places se retrouve aujourd'hui chef d'un gros restaurant avec vue sur le fleuve. José Pierre a failli suivre la voie de papa dans l'administration. Mais l'appel de la cuisine a été plus fort. Après l'ITHQ, un stage en France et l'Area avec Ian Perreault, José Pierre s'est lancé à Trois-Rivières. « L'odeur du beurre m'a toujours captivé. Notamment celle de la pâte à tarte faite par ma mère. »



1873
-
Première
beurrerie
québécoise

L'HISTOIRE DU BEURRE AU QUÉBEC

1911
-
1078
beurreries
au Québec

SOPHIE SURANTI



Barratage du beurre à l'île aux Coudres, HERMÉNÉGILDE LAVOIE, 1941

L'évocation des tinettes d'autrefois laisse généralement perplexe. Des... quoi ? Dans ces tinettes, sorte de tonneaux élançés ou de seaux cerclés d'acier ou de bois, le beurre était généralement salé pour une meilleure et plus longue conservation. Bienvenue au XVII^e siècle, au Québec.

LE BEURRE D'HABITANT

Pour la génération de nos aïeux, celle née au début du XX^e siècle, une bonne beurrée évoque souvent la généreuse tranche de pain recouverte de beurre cru offerte aux enfants lors des collations. Ce beurre était alors fabriqué à la ferme par les femmes qui avaient en charge la traite des vaches. Avant l'arrivée de la baratte à manivelle, les fermières devaient savoir manier et tourner le piston au moins une bonne heure avant que la crème ne se transforme en beurre ! Un travail de barratage très physique, que seules quelques améliorations techniques soulageront au fil du temps. Comme pour le pain, le beurre fermier ou « beurre

d'habitant » est un beurre fabriqué artisanalement pour les besoins quotidiens de la ferme. Et si la consommation domestique de beurre reste occasionnelle, c'est principalement pour des raisons de disponibilité du produit – la nourriture du bétail l'hiver étant problématique. Peu de lait donc peu de beurre.

Ce n'est qu'au milieu du XIX^e siècle que le beurre va sortir de son statut fermier domestique. Plus exactement à partir des années 1870. Cette période marque en effet les débuts de l'industrialisation laitière au Québec. Le beurre de ferme devient un beurre de fabrique destiné à la vente. Et son développement sera fulgurant.



Émile Chevalier, beurrer de la coopérative de Louiseville, sortant le beurre de la baratte, OMER BEAUDOIN, 1948

LA GRANDE PÉRIODE DES BEURRERIES QUÉBÉCOISES

Après la crise de 1873 – surnommée la « Panique de 1873 », un krach économique d’une ampleur comparable selon certains experts économiques à celui de 2008, le Québec agricole change profondément et prend le chemin de l’industrialisation. Avec l’ouverture des provinces de l’Ouest canadien, l’industrie laitière se déploie au profit de la culture céréalière, celle du blé.

En 1873, la première beurrerie québécoise est inaugurée à Athelstan dans le comté de Huntingdon en Montérégie. En 1881, à Saint-Denis-de-Kamouraska, la première beurrerie-école voit le jour. Puis, en 1882, c’est au tour de la beurrerie de Sainte-Marie-de-Beauce d’offrir des cours sur la fabrication du beurre. Les ouvertures de beurreries, dont certaines proposent des cours et des démonstrations pratiques pour former des travailleurs compétents¹, couplées à la fabrication du fromage, connaissent alors un essor spectaculaire. Ainsi, entre 1881 et 1891, leur nombre passe de 21 à 99 et, dix ans plus tard, en 1901, à 776! Le pic sera atteint en 1911. Le Québec compte alors 1078 beurreries² et se distingue des autres provinces. Une spécialisation vraiment unique au sein du Canada.

Les beurreries sont alimentées par les fermes voisines qui les approvisionnent en lait. Et même si le processus de barattage s’est mécanisé, grâce à l’implantation des premières écrémeuses centrifuges en 1882, la fabrication reste encore artisanale. Le beurre est entreposé dans de grosses boîtes, qui sont ensuite acheminées vers les marchés régionaux et les centres urbains de Québec et de Montréal. Il est également expédié à l’extérieur de la province, notamment aux États-Unis, grâce aux wagons et aux navires frigorifiques qui font leur apparition respectivement en 1867 et en 1877.

LE BEURRE DE KAMOURASKA, UN BEURRE D’EXCEPTION

Certains beurres québécois se démarquent à cette époque. C’est notamment le cas du beurre de Kamouraska qui jouit d’une excellente réputation tout au long du XIX^e siècle. Même les Anglais en sont friands et en redemandent! « Envoyé par goélettes³ dans des tinettes de bois, le beurre remonte le cours du fleuve vers les marchés de Montréal ou encore de l’Angleterre et des États-Unis où il est fort apprécié pour son goût unique. Marchand réputé de la région et futur député provincial, Amable Dionne choisit méticuleusement le beurre des fermiers du comté et le classe « extra, bon, médiocre ». Nous sommes en 1830. »

UNE MONTRÉALAISE SE SOUVIENT...

Yolande Audet-Dufour accompagnait souvent une amie au « [...] marché Tousignant (à quelques pas de Première Moisson) où on vendait du beurre “en tinette” à 25 cents la livre pour la première qualité et à 23 cents, pour la deuxième qualité (le meilleur beurre est fait à partir de la première crème du lait quand on traite la vache). [...] À l’arrière du comptoir, de gros réfrigérateurs divisés en plusieurs sections contenaient de très gros morceaux de beurre de différente qualité. La vendeuse était tellement habituée à évaluer la quantité désirée qu’elle coupait le morceau demandé et ensuite, le pesait. Il arrivait parfois qu’il y ait une petite différence dans le poids. Elle chargeait donc la vraie quantité affichée sur la balance puis elle enveloppait le tout dans de l’épais papier ciré. C’était ça, du beurre “en tinette”. »⁴ La scène se passe rue Masson, dans le quartier Rosemont, à Montréal. Yolande, née en 1929, est alors âgée d’une dizaine d’années.

1 – L’École de laiterie de Saint-Hyacinthe est créée en 1892. Elle a pour mission de former les inspecteurs et les fabricants de l’industrie laitière au Québec.

2 – Toutes ces données sont tirées du livre de Régis Thibeault, *Industrie laitière et transformation agraire au Saguenay-Lac-Saint-Jean, 1870-1950* (Presses de l’Université Laval, 2008).

3 – Les goélettes sont des voiliers à deux mâts apparus en Nouvelle-France à partir de la fin du XVII^e siècle.

4 – FORTIN, Sylvie-Claire. « Souvenirs d’une jeune fille du quartier – Yolande Audet-Dufour raconte », *Rue Masson*, 5 septembre 2011.

Un jour, sa mère, ayant cuit et fait des galettes, lui dit : Va voir comme se porte ta mère-grand, car on m'a dit qu'elle était malade. Porte-lui une galette et ce petit pot de beurre.

— **Charles Perreault**, *Le petit chaperon rouge*



« Y m'ont coupé l'chauffage
J'ai frette aux mains
C'pas drôle jouer d'la guitare
Avec des gants
J'm'ennuie du temps doux
J'm'ennuie du beurre mou »

— *Le beurre mou*, **Urbain Desbois** (album *États d'âne*, 2000).



« Et bien, si on allait aux Trois Balais pour regarder ce livre et boire une bière au beurre ? proposa Hermione qui grelottait.

— OK, allons-y.

Ils s'installèrent à une table dans le bar et commandèrent trois bières au beurre que la jolie Madame Rosmerta vint leur apporter. »

— *Harry Potter et l'Ordre du phénix*, **J. K. Rowling** (2003)



« Petit pot de beurre quand te débeurtiporeras donc-tu? »

Plume Latraverse (1981)



« Victoire mordit dans son sandwich ketchup-beurre-cassonade en poussant de petits grognements de satisfaction et Édouard détourna les yeux. »

— *La grosse femme d'à côté est enceinte*, Michel Tremblay (1978)



« Le vrai gourmet est celui qui se délecte d'une tartine de beurre comme d'un homard grillé, si le beurre est fin et le pain bien pétri. »

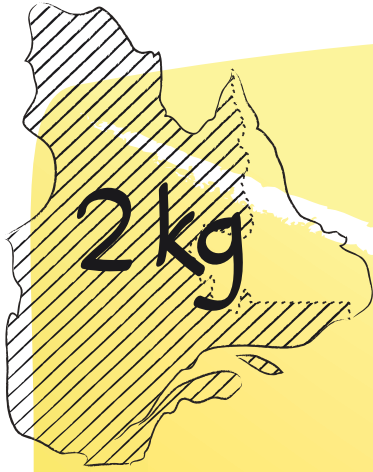
— *J'aime être gourmande*, Colette (27 janvier 1939, *L'Herne*, page 12)



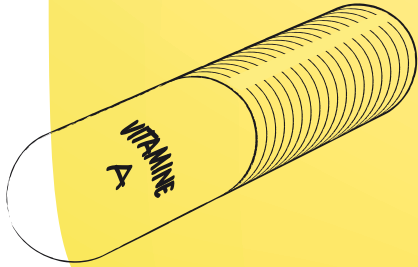
« Une fois, j'ai été agressé par un type qui pointait un couteau sur moi. J'ai vite su que ce n'était pas un professionnel, car il y avait encore du beurre dessus. »

— Rodney Dangerfield



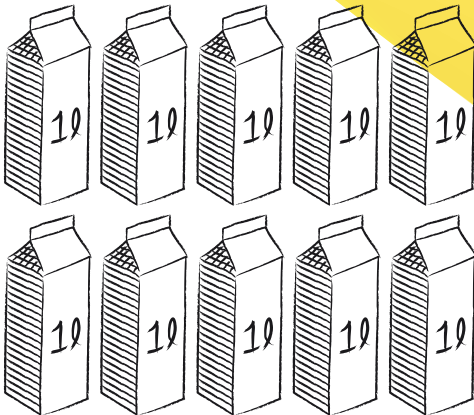


LE QUÉBEC EST LA PROVINCE
CANADIENNE QUI PRODUIT
ET CONSOMME LE PLUS DE BEURRE :
2 KG PAR AN PAR HABITANT



LE BEURRE EST JAUNE GRÂCE
À LA PRÉSENCE DE CAROTÈNE,
UN PIGMENT NATUREL, SOURCE
DE VITAMINE A

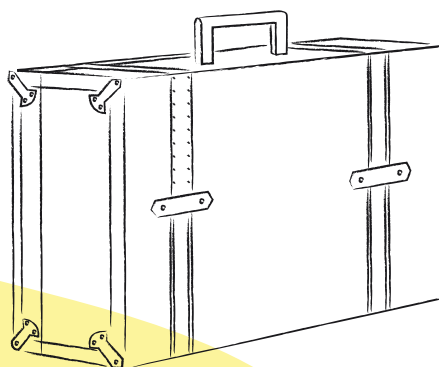
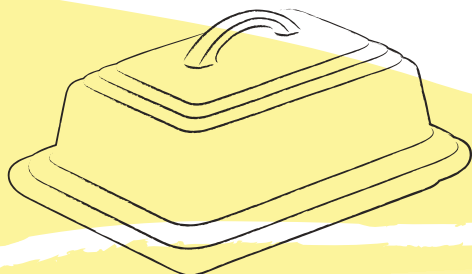
DANS LA RELIGION HINDOUISTE,
LE BEURRE EST UTILISÉ
DANS LES RITES DE PURIFICATION
DES IDOLES



NOMBRE DE LITRES DE LAIT NÉCESSAIRES
POUR FAIRE UNE LIVRE DE BEURRE (454g)



LE «POT À BEURRE» OU BEURRIER
FIT SON APPARITION
ENTRE LE 13^e ET 14^e SIÈCLE



FIN 2011, LA NORVÈGE CONNAIT
UNE PÉNURIE DE BEURRE :
UN RUSSE EST ARRÊTÉ À LA FRONTIÈRE
AVEC 90 KG DANS SES BAGAGES

LES PLUS GROS CONSOMMATEURS
DE BEURRE DANS LE MONDE
SONT LES FRANÇAIS : 8 KG PAR AN

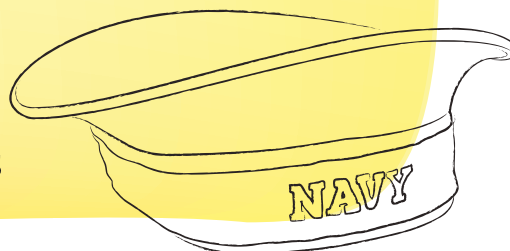


L'ÉTAT DU BEURRE



UNE VIEILLE COUTUME ANGLAISE
VEUT QU'ON OFFRE AUX JEUNES MARIÉS
UN POT DE BEURRE POUR LEUR
SOUHAITER FERTILITÉ ET PROSPÉRITÉ

SOUS LE RÈGNE D'ÉLISABETH 1^{ER}
LES MARINS RECEVAIENT ¼ LB
DE BEURRE DANS LEUR RATION
QUOTIDIENNE



**LES OBJETS
DU BEURRE**

Beurrier breton
Atelier Orange
[T. 819 983-6064](tel:819-983-6064)

Beurrier breton
Not made in China
POTIEREMANUREV.COM



Réchaud à beurre Ellis
Trudeau
TRUDEAUCORP.COM

Mini beurrier breton
Kitchen Basics
LASOUPIERE.CA



Tartineur en bois d'érable

Justenbois

JUSTENBOIS.COM**Couteau éminceur**

Cuisipro

AMAZON.CA**Trancheuse**RSVP
InternationalAMAZON.CA**Coquilleur**

Déglon

AMAZON.CA**Couteau mesureur**

KitchenArt

AMAZON.CA**Couteau en bois d'érable**

Kozuma Toshihiro

CAFÉ FALCO, T. 514 272-7766**Tartineurs**

Opinel

LACOUTELLERIE.CA

CRÉDITS

Président et éditeur

Bruno Gautier

Vice-présidente et directrice générale

Sandrine Archambault

Vice-président et directeur des contenus

Arnaud Granata

Directrice de l'édition Mixeur

Sylvie Berkowicz

Rédactrice en chef

Sophie Suraniti

Directrice de production

Isabel Charbonneau

Coordonnatrice

Marie-Julie Dalpé

Révisseure

Christine Dumazet

Direction artistique

Studio Feed

Photographe

Mathieu Lévesque

Styliste culinaire

Noah Witenoff, NuStyling

Styliste accessoires

Marie-Hélène Lavoie

Assistants photographes

Axel Palorames

Sébastien Roussel

Retouche photo

Mathieu Lévesque

Directrice des ventes et marketing

Elisabeth Starenkyj

Partenaire

Nicole Dubé, Fédération des producteurs de lait du Québec

LES CHEFS ET LEUR LIEU

Éloi Dion

Van Horne
1268 av. Van Horne
Montréal
vanhornrestaurant.com

Patrice Demers

Les 400 Coups
400 rue Notre-Dame Est
Montréal
les400coups.ca

Tri Du

Tri Express
1650 av. Laurier Est
Montréal
triexpressrestaurant.com

José Pierre Durand

Poivre Noir
1300 rue du Fleuve
Trois-Rivières
poivre noir.ca

Stéphanie Labelle

Pâtisserie Rhubarbe
5091 de Lanaudière
Montréal
patisserierhubarbe.com

Aaron Langille

Café Sardine
9, av. Fairmount Est
Montréal
cafesardine.com

Michelle Marek

Foodlab
Société des Arts Technologiques
1201 boul. Saint-Laurent
Montréal
sat.qc.ca/foodlab

Ian Perreault

Ian Perreault Prêts-à-manger
1248 rue Bernard Ouest
Montréal
ianperreault.com

Samuel Pinard

La Salle à manger
1302 ave du Mont-Royal
Montréal
lasalleamanger.ca

Gita Seaton

Nouveau Palais
281 rue Bernard Ouest
Montréal
nouveau Palais.com

REMERCIEMENTS À

Mamie Clafoutis

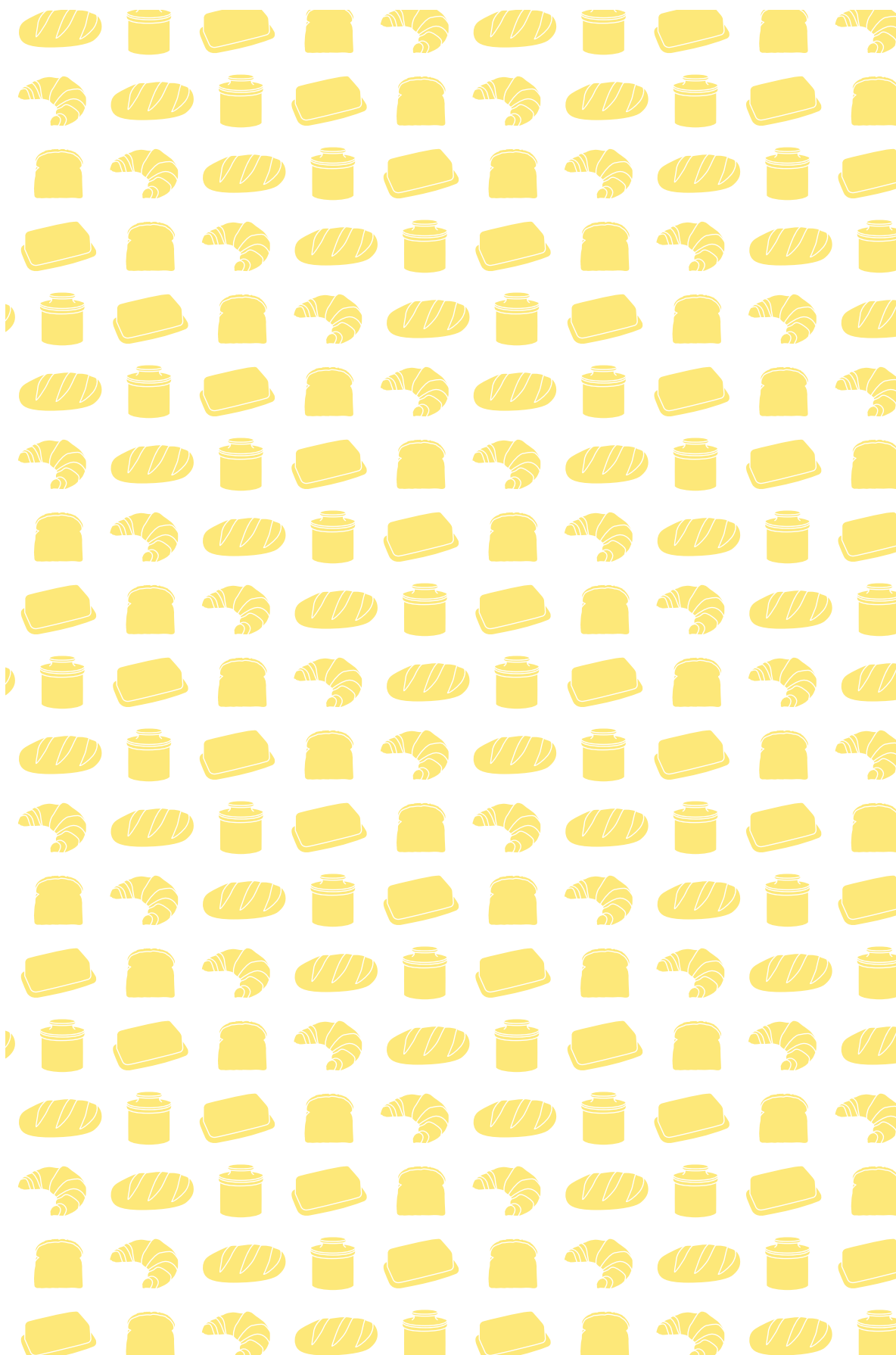
PUBLIÉ PAR

Éditions
INFOPRESSE®

4316, boul. St-Laurent, 2^e étage
Montréal, (Québec) H2W 1Z3
Infopresse.com
Mixeur.tv

RÉALISÉ AVEC

beurre.com



SI OUI,
TAIMES

Vous souvenez-vous
de ce petit jeu amusant
qui consiste à cueillir
une belle fleur d'un jaune
fluorescent appelée
bouton d'or et à la coller
sous le menton d'un

camarade? Son reflet doré
sur la peau prouve alors
que vous êtes en amour
avec le beurre!

PAS
LE BEURRE