



LE BEURRE NECTAR DE LA FROMENT DU LÉON



Une fois récolté en extérieur à même le champ (page de gauche), le lait est écrémé, barraté puis enfin malaxé (photo 1).

Marqueur gastronomique breton s'il en est, le beurre peut être artisanal ou industriel, offrant diverses qualités. Le beurre Couleur Froment de Stéphane et Maëve Terlet est exceptionnel par son origine, sa fabrication et son goût évidemment.

« Oh tu sais, pour certaines d'entre elles je n'ai même pas besoin de les attacher, elles sont tellement dociles que je peux les traire à même les champs juste en leur donnant un sceau à grignoter ! Et franchement, regarde cet environnement, n'est-on pas mieux ici que dans une stabulation ? » Au printemps effectivement, ce coin de Bretagne est une merveille avec ses petits chaos rocheux perçant le tapis d'herbe bien vert, son relief légèrement vallonné, ses petites parcelles délimitées par de hautes haies touffues. C'est ici, dans la campagne costarmoricaine, à trois kilomètres à l'ouest de Maël-Pestivien, que Stéphane Terlet traite ses vaches Froment du Léon à même le champ. C'est une image exceptionnelle qui se déroule devant nos yeux en 2019 ! Un savoir-faire qu'il faut protéger car il donne au final un produit d'exception, le beurre fermier Couleur Froment, que les gourmets et les chefs étoilés s'attachent.

HONORINE, HENRIETTE, LAUDINE ETC.

Ce petit coin de paradis, Stéphane et Maëve Terlet l'ont déniché en 2004 mais ne se sont réellement installés en qualité de paysans-artisans-beurriers qu'en 2011. Stéphane met alors son travail de boucher



2. Nicolas Adam, le chef étoilé de La Vieille Tour à Plérin, apprécie le beurre Couleur Froment et s'est mobilisé pour que la famille Terlet puisse poursuivre sa production.

en coop bio en suspens pour revenir au tout début de la filière. « En fait ce sont les vaches Froment du Léon qui ont aussi permis cette reconversion. » Sans elles, Stéphane, Maëve, ainsi que Lili-Jeanne et Capucine, leurs deux petites filles, ne se seraient peut-être pas lancés. « Elles sont tellement enthousiasmantes, belles et dociles ! Et surtout elles donnent un beurre d'excellence. » Aujourd'hui dans les champs elles sont 14 à brouter sereinement. Il y a ici Honorine, Henriette, Laudine, Izia, Louise, Jouvence, Joyeuse etc. sans oublier le solide taureau prénommé Louis. Leur beurre, barraté, lavé, malaxé et moulu tous les deux jours, est vendu en circuit (très) court, à quelques restaurateurs locaux (dont les chefs étoilés Nicolas Adam à La Vieille Tour et Mathieu Aumont aux Pesked), et sur les marchés de Paimpol et de Saint-Brieuc. Joliment présenté sur la table de La Vieille Tour, ce beurre « bouton d'or » ressemble parfois à un citron en fonction de sa couleur prononcée qui tire aussi sur l'orange. ...



“Race rustique, la Froment du Léon peut vivre l'année en extérieur.”

TRAITE EN PLEIN CHAMP

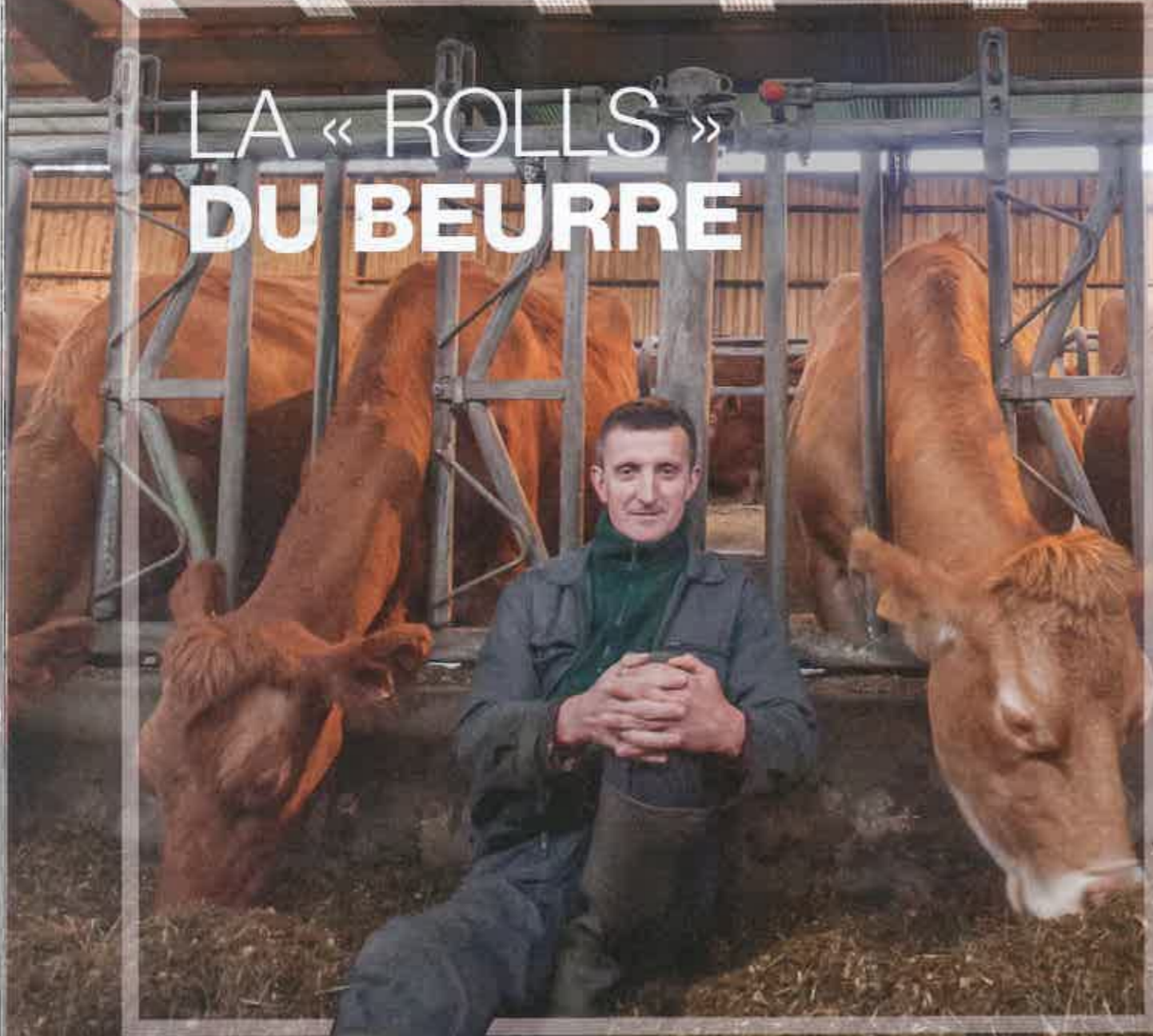
Race rustique pouvant vivre à l'année dehors, la Froment du Léon compte aujourd'hui moins de 400 vaches dans le monde. Autant dire que c'est un cheptel à préserver. Et pourtant, le travail de Stéphane et Maëve a bien failli s'arrêter net en 2018. « Nous ne pouvions plus continuer à travailler de la sorte avec un laboratoire mutualisé à quelques kilomètres de chez nous. Physiquement, c'était épuisant, vraiment. » Il leur fallait construire leur propre laboratoire et surtout investir dans un appareil de traite plus performant. « Toujours à même les champs, mais en trayant 3 à 4 vaches simultanément. » Leurs premières démarches auprès des banques étant infructueuses, ils se tournent alors vers la bienveillance populaire via un financement participatif qui va bien au-delà de leurs espérances en atteignant les 12 000 € ! « L'élan populaire, largement soutenu par le chef Nicolas Adam, a été fantastique, explique Maëve. Nous construisons aujourd'hui un laboratoire de transformation du lait sous notre tunnel demi-lune en tôle. » L'avenir de cette ferme atypique semble assuré.



1. Stéphane Terlet a prénommé son seul taureau, Louis.
2. Aux beaux jours, la traite se fait en plein champs sous les regards amusés des enfants qui jouent à tresser la queue des vaches ou leur peindre les cornes de pigments naturels.



LA « ROLLS » DU BEURRE



1. Après avoir été mise « au repos » durant une journée, la crème est versée dans la baratte. La fabrication du beurre commence.

2. Le beurre de Thierry Lemarchand est l'un des rares, en Bretagne, à être fabriqués à base de lait cru.

3. Surnommée « vache à madame » ou « vache des châteaux », la froment du Léon est particulièrement docile et paisible.

À vache rare, produits rares. La race Froment du Léon, qui avait presque disparu des campagnes il y a quelques dizaines d'années, fait de la résistance. Son beurre, au goût exceptionnel, est étonnamment coloré. Thierry Lemarchand en élève une centaine à Pacé, près de Rennes.

Dehors, il fait froid. C'est décembre. Dedans, il fait froid aussi – c'est un laboratoire de transformation du lait, la température y demeure nécessairement basse. Mais il y a, au milieu de la pièce, une lumière qui « réchauffe ». Un jaune chrome à l'intensité irradiante, échappé d'une baratte dans laquelle, après plusieurs minutes de ballonnement, une crème de lait se transforme en beurre sous nos yeux. Ce beurre, qui n'a pas grand-chose à voir avec ses équivalents blafards peuplant les rayons des grandes surfaces, est une denrée rare. Pourquoi ? La réponse tient en trois mots : Froment du Léon.

On ne répertorie actuellement qu'environ 400 vaches « Froment » à travers le monde. Cette race, issue de croisements effectués en Bretagne nord au XIX^e siècle, a bien failli disparaître dans les décennies qui suivirent. Sa faible productivité lui a valu un désintérêt massif, à la faveur de races plus « performantes ». À partir des années 1960, une poignée d'éleveurs et de techniciens ont entrepris d'enrayer le déclin des effectifs. Outre sa docilité, qui facilite la conduite d'élevage, la Froment du Léon dispose d'atouts majeurs. La richesse en bêta-carotène de son

lait confère à ce dernier une coloration unique. Sa texture et son goût s'avèrent également hors du commun.

Thierry Lemarchand a découvert la Froment du Léon lorsque ses grands-parents, éleveurs (comme ses parents) au lieu-dit le Hirdyer, à Pacé, à quelques centaines de mètres de la rocade de Rennes, en ont acquis une durant leur retraite. Dès lors, il s'est dit que lui aussi posséderait, un jour, un spécimen de cet exceptionnel bovin. « Pour le fun ! », sourit-il. Et puis, en 2011, il en a acheté... quarante. « J'ai fait un choix. On sortait de la crise du lait de 2009. J'avais envie de reprendre la possession de mon produit. » L'éleveur a finalement remplacé l'intégralité de son cheptel de Prim'holstein par des « Froment ». S'ensuivirent quatre années difficiles durant lesquelles, faute de disposer d'outils de transformation du lait et de débouchés adaptés, Thierry Lemarchand continuait de livrer sa production ...



à une coopérative qui le rémunérait au prix standard. Il travaillait, de fait, à perte. C'est à ce moment qu'est intervenu un certain Olivier Roellinger, célèbre chef cancalais, ex-triple-étoilé Michelin et fondateur des Maisons de Bricourt. *« J'ai appris qu'Olivier Roellinger cherchait un beurre, explique Thierry Lemarchand. Je lui ai écrit, il m'a appelé et il est venu sur l'exploitation. »* Ensemble, l'éleveur et le cuisinier ont réfléchi à la façon de valoriser au mieux le fruit du travail du premier, ainsi qu'à la définition d'un « juste prix » lui permettant de vivre de son activité.

Désormais, les Maisons de Bricourt se font livrer chaque semaine 25 à 30 kg de cet « or » de Haute Bretagne – l'unique beurre servi sur leurs tables. Thierry Lemarchand fournit également, entre autres, la boulangerie Poilâne, établissement parisien réputé. Des clients qui ne rechignent pas, pour se procurer cette singulière marchandise, à déboursier 25 € du kilo (contre 5 € environ pour un beurre industriel standard et 10 € pour un beurre au lait cru). C'est le prix de l'exceptionnel, à en croire Olivier Roellinger, qui évoque la « vivacité », la « profondeur », la « grandeur » et la « beauté » de ce qui est *« probablement l'un des meilleurs beurres de Bretagne »*. Et d'ajouter : *« C'est presque un choc, tellement c'est bon. Des gens qui avaient presque oublié la saveur du beurre la retrouvent quand ils y goûtent. D'autres la découvrent. C'est un joyau breton. Une perle jaune. »* Les amateurs se réjouiront d'apprendre que Thierry Lemarchand prépare actuellement un conditionnement dédié à la vente aux particuliers...

1. Marie-Laure Monsimet, salariée de la ferme du Hirdyer, veille au bon déroulement du barattage.

2. Notre reportage a été effectué en hiver, mais c'est au printemps que le beurre de froment du Léon revêt sa couleur la plus intense – un jaune presque orangé.

