

Crème de Bresse & Beurre de Bresse

L'**EXCELLENCE** D'UN TERROIR
ET D'UN **SAVOIR-FAIRE**



Crème de Bresse & Beurre de Bresse

L'**EXCELLENCE** D'UN TERROIR
ET D'UN **SAVOIR-FAIRE**



www.aoc-creme-beurre-bresse.fr



P. 4 **Crème de Bresse et Beurre de Bresse AOC : des produits d'excellence**

P.5 **La Crème de Bresse et le Beurre de Bresse AOC en quelques chiffres**

P.6/7 **Des siècles de tradition fermière préservée**

P.8/9 **Une fabrication dans le respect des gestes d'antan**

P.10 **Un goût authentique et spécifique**

P.11 **Davy Tissot, Ambassadeur étoilé de la Crème et du Beurre de Bresse**

P.12/13 **Des recettes concoctées par Davy Tissot**



CRÈME DE BRESSE ET BEURRE DE BRESSE AOC

des produits d'excellence

2012 : une AOC qui reconnaît le lien au terroir

Produits simples et savoureux, la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC sont le fruit d'un savoir-faire transmis depuis des générations, mais également d'une grande maîtrise et d'un suivi rigoureux de leur qualité. En 2012, l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée est venue reconnaître et confirmer ce savoir-faire ancestral et ce lien spécifique au terroir.

3 produits : richesse aromatique & subtilité de goût

La Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC sont plébiscités pour leurs saveurs authentiques.

- Dès l'ouverture du pot, la Crème de Bresse AOC épaisse se caractérise par une odeur marquée et une richesse de goût mêlant des notes lactées, légèrement acidulées.
- La Crème de Bresse AOC semi-épaisse est une crème plus douce aux arômes délicats de vanille, au bon pouvoir nappant.
- Doux et fondant en bouche, le Beurre de Bresse AOC révèle quant à lui des saveurs herbacées et florales, avec de légères notes de fruits secs.

La Crème de Bresse et le Beurre de Bresse AOC en quelques chiffres

Aire géographique pour les AOC Crème de Bresse et Beurre de Bresse :

- 270 000 ha dont 60 % en terre agricole
- 191 communes réparties sur 3 départements :
 - 92 dans l'Ain
 - 64 en Saône-et-Loire
 - 35 dans le Jura

Production* :

- 3 laïteries de collecte pour 65 exploitations laitières
- 29 millions de litres de lait par an pour produire :
 - 182 tonnes de Crème de Bresse épaisse
 - 247 tonnes de Crème de Bresse semi-épaisse
 - 212 tonnes de Beurre de Bresse

Répartition des circuits de production* :

- 40 % de crémeries, fromageries et restaurateurs
- 44 % de GMS
- 16 % de restauration collective, entreprises agroalimentaires ou vente directe

* Données 2014

2014 : L'AOP CONFORTE LEUR EXCELLENCE

Deux années après l'obtention de l'AOC, la Crème de Bresse et le Beurre de Bresse ont reçu l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Décernée par l'Union Européenne, cette appellation est l'équivalent européen de l'AOC : elle vient protéger le nom du produit dans tous les pays de l'Union Européenne. C'est un gage supplémentaire de la qualité de la Crème de Bresse et du Beurre de Bresse.



DES SIÈCLES DE TRADITION FERMIÈRE PRÉSERVÉE



Une tradition séculaire

Autrefois, la fabrication du beurre était une affaire de femmes. De l'écémage du lait à la vente sur le marché, autant dire que ce travail était harassant ! Au début du XIXe siècle, le développement de la production laitière incite les fermiers à se rassembler en coopératives pour mutualiser leurs efforts. C'est ainsi que naissent, dans les années 30, les premières laiteries-beurreries. Ce sont elles qui vont oeuvrer pour faire du Beurre de Bresse et de la Crème de Bresse des produits de qualité et de tradition.

3 ateliers de fabrication à taille humaine

Aujourd'hui, en Bresse, il ne subsiste plus que trois laiteries habilitées à fabriquer la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC. Ces laiteries sont des ateliers de fabrication à taille humaine, dont le savoir-faire repose sur des pratiques artisanales, issues de la tradition fermière. Tout en étant désormais réalisé avec des outils modernes, ce savoir-faire se perpétue depuis des générations, garantissant l'excellence de la qualité de fabrication de la Crème de Bresse AOC et du Beurre de Bresse AOC.

Un terroir de bocages et de verts pâturages

Jalonnée de bocages, de prairies et de rivières, la Bresse est une terre de caractère que l'homme a su apprivoiser. Offrant au regard un paysage remarquable fait de cours d'eau, de haies, de champs et de bois de feuillus, cette aire d'appellation réunit près de 200 communes situées dans l'Ain, en Saône-et-Loire et en bordure du Jura.

S'étendant de Louhans au nord à Bourg-en-Bresse au sud, la Bresse a toujours été particulièrement propice à la polyculture ainsi qu'à l'élevage laitier. Son climat, son sol argileux freinant l'infiltration de l'eau et ses nombreuses rivières offrent les conditions parfaites pour permettre aux vaches de paître dans les prairies riches en variétés fourragères.

L'alimentation des troupeaux, gage de saveur

Les sols humides et profonds de la Bresse permettent également de produire des céréales, et notamment du maïs sans irrigation ! Utilisé toute l'année sous forme de grain ou de plante entière conservée, ce maïs vient compléter l'alimentation des vaches bressanes. Celle-ci s'appuie notamment sur un juste équilibre entre herbe, maïs et céréales, le tout cultivé en Bresse. **Complète et diversifiée, cette alimentation favorise ainsi la production d'un lait riche en matière grasse qui donne toute sa spécificité à la Crème et au Beurre de Bresse AOC.**



Le Coq d'Or

Beurrerie Coopérative de Foissiat-Lescheroux

Depuis sa création en 1938, cette beurrerie a su allier tradition et produits de terroir avec le modernisme inhérent au respect des normes sanitaires et environnementales actuelles. Chaque jour, elle recueille et transforme le lait de 22 producteurs, ce qui équivaut à 6 millions de litres par an.

700, route de Jayat-Malempan - 01340 Foissiat
Tél. : + 33 (0)4 74 52 38 32
www.laiterie-lecoqdor.fr



Etrez

Laiterie coopérative d'Etrez-Beaupont

Regroupant 60 producteurs de lait, cette laiterie coopérative collecte 28 millions de litres de lait par an, dont 16 millions en AOC. Créée en 1938, elle cultive depuis plus de 70 ans le respect de la tradition et l'excellence au quotidien.

367, route Montrevel - 01340 Etrez
Tél. : + 33 (0)4 74 25 41 86
www.laiterie-etrez.com



La Bressane

Laiterie de Bresse

Depuis 1939, la laiterie de Bresse n'a cessé d'évoluer et de se moderniser tout en préservant son savoir-faire d'origine. Aujourd'hui, elle travaille environ 18 millions de litres de lait par an (dont 2 millions en AOC), collectés auprès de producteurs locaux.

60, route des Charmettes - 71480 Varennes Saint Sauveur - Tél. : + 33 (03) 85 76 33 50
www.labressane.fr



UNE FABRICATION DANS LE RESPECT DES GESTES D'ANTAN



Une exigence au quotidien

Aujourd'hui, il ne reste plus que trois laiteries qui perpétuent la tradition fermière bressane. Depuis plus de 70 ans, elles partagent le même savoir-faire, mais également le même amour du travail bien fait. Pour respecter la qualité de ces produits d'exception, les ateliers de transformation apportent le plus grand soin à chaque étape de fabrication.

La collecte du lait et l'écémage

Dans les 48 heures qui suivent la traite des vaches, le lait est collecté et l'écémage a lieu dès sa réception. Après thermisation, la crème est pasteurisée, refroidie, maturée et conditionnée.

La maturation

La crème subit une lente maturation naturelle, à la fois physique et biologique : cela permet de développer tous les arômes du produit.

Le barattage à l'ancienne

Après la maturation de la crème intervient la fabrication du beurre à l'ancienne, en baratte traditionnelle. La technique employée pour fabriquer le Beurre de Bresse AOC est particulièrement douce et joue un rôle prépondérant dans l'expression des caractéristiques propres à ce produit d'exception.

Le barattage consiste à remuer énergiquement la crème pour séparer les particules de matière grasse du lactosérum (aussi appelé babeurre ou petit-lait). Les particules de matière grasse s'agglomèrent alors entre elles pour former des grains de beurre. Le babeurre est ensuite extrait, avant d'effectuer les opérations de lavage et de malaxage. Pour finir, le beurre est moulé et conditionné.



Le respect de la terre et du territoire

Perpétuer les gestes d'antan n'a aucun sens sans un engagement de tous les jours à la mise en place de bonnes pratiques environnementales. Préserver le terroir bressan qui nourrit les hommes du pays reste une priorité pour tous les acteurs de la filière. C'est pourquoi la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC sont fabriqués en respectant une démarche de développement durable :

- Culture du maïs sans irrigation
- Entretien et préservation du bocage bressan
- Maintien d'une surface agricole conséquente pour le bien-être des troupeaux
- Alimentation des troupeaux d'origine locale à 80 % minimum
- Proximité entre les fermes et les beurreries
- Respect de la matière première : aucun épaississant, colorant ou conservateur dans le lait
- Laiteries à taille humaine



UN GOÛT AUTHENTIQUE ET SPÉCIFIQUE



Le Beurre de Bresse AOC : une souplesse et un fondant exceptionnels

Baratté à l'ancienne, le Beurre de Bresse AOC doit sa couleur jaune à la flore des prairies, une couleur d'une tonalité plus ou moins soutenue selon la saison : plus claire l'hiver, plus marquée au printemps et à l'automne. D'une texture moelleuse, souple et aérée, il est particulièrement facile à tartiner. En cuisine, il est apprécié pour son fondant en bouche et sa bonne tenue à la cuisson. Dégusté nature, il offre des saveurs aux arômes incomparables mêlées de notes herbacées, florales et de fruits secs (noisette, noix).



Crème de Bresse AOC : 2 produits aux saveurs remarquables

La Crème de Bresse semi-épaisse : un velouté d'une douceur incomparable

La Crème de Bresse AOC semi-épaisse doit sa texture à sa lente maturation biologique, ce qui favorise le développement d'arômes délicats et révèle toutes les saveurs du terroir bressan.

Avec ses 40 % de taux de matière grasse, la Crème de Bresse AOC peut se prévaloir d'une remarquable onctuosité. En bouche, elle libère des arômes de lacté cuit, de biscuit sucré, de vanillé et de fruité, mais également des notes d'acidité et de fraîcheur. Selon la qualité du lait et le savoir-faire propre à chaque laiterie, le rapport entre la dimension « sucrée » et la dimension « acidulée » s'exprime différemment.



La Crème de Bresse épaisse : un goût vif et frais, légèrement acidulé

Idéale en cuisine, parfaite à la dégustation nature, la Crème de Bresse AOC épaisse présente des qualités pour le moins exceptionnelles. Cela est dû à une lente maturation biologique qui lui confère une texture généreuse, mais également une légère acidité et une expression aromatique très développée. En bouche, c'est son goût vif et frais qui domine, sans oublier une rondeur et une onctuosité omniprésentes.



DAVY TISSOT, AMBASSADEUR ÉTOILÉ DE LA CRÈME ET DU BEURRE DE BRESSE

Il magnifie les produits de la Bresse !

Élu Meilleur ouvrier de France en 2004 et Grand Chef Relais & Châteaux en 2010, Davy Tissot est depuis deux ans un Ambassadeur d'excellence pour la Crème de Bresse et le Beurre de Bresse. Ce Chef au parcours remarquable veille au grain lorsqu'il sélectionne les produits qui composeront ses créations. Il prône avant-tout la qualité et le raffinement, qu'il compose dans une cuisine raffinée sublimant les saisons et faisant la part belle aux traditions et au terroir. Il nous confie son plaisir de travailler avec la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC.

Pourquoi soutenir la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC ?

Non seulement ce sont des produits locaux, mais ils sont le résultat d'un véritable savoir-faire combiné à la détermination d'hommes passionnés. C'est une richesse du terroir bressan que nous sommes fiers de valoriser. Si nous pouvons contribuer à étendre sa réputation en dehors de nos frontières, notre travail n'en devient que plus enrichissant !

Quelles sont les particularités de ces produits ?

La Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC sont des produits de grande qualité, avec une réelle authenticité au niveau des arômes et de la texture. Ce qui est particulièrement intéressant, c'est que les goûts sont différents d'une laiterie à l'autre. Des différences de saveurs qui permettent de répondre parfaitement aux exigences de la créativité culinaire, que ce soit en pâtisserie ou en cuisine !

Quel conseil pourriez-vous donner pour en apprécier les qualités gustatives ?

Pour en préserver toutes les saveurs, l'idéal est d'éviter de trop les chauffer. De manière générale, j'essaie de ne pas trop en mettre car ils doivent venir en complément pour sublimer le plat et en faire ressortir les goûts. Il n'y a d'ailleurs pas besoin d'en utiliser de grosses quantités, quand un produit est savoureux !

Comment consommer les différents types de Crème de Bresse ?

La Crème de Bresse AOC semi-épaisse convient parfaitement cuisinée avec d'autres ingrédients, comme par exemple en garniture d'une tarte bressane ou dans une sauce. La Crème de Bresse AOC épaisse, quant à elle, est idéale telle quelle, incorporée au dernier moment, juste avant d'être servie sur des pommes au four, ou crue en crème ciboulette pour accompagner un saumon Balik... Dans tous les cas, elles possèdent des qualités culinaires et gustatives incomparables !



POUR 8 PERSONNES

DOS DE SAUMON BALIK

Crème de Bresse À LA CIBOULETTE
ET HUÎTRE, BLINIS AU SARRASIN

INGRÉDIENTS

- Saumon** : • 500 g de dos de saumon Balik • 8 bandes de courgette
Crème montée : • 60 g de Crème de Bresse épaisse • 140 g de crème liquide • 2 pièces d'huître • ½ botte de Ciboulette • 15 g de pignons de pin • Assaisonnement : Sel, poivre, tabasco, 1 citron vert
Pour les blinis : • 300 g de farine de sarrasin • 150 g de farine blanche • 5 jaunes d'oeufs • ½ litre de lait tiède • 25 g de levure de boulanger • 5 blancs d'oeufs

PRÉPARATION

Saumon

Faire des beaux médaillons de saumon enroulés de bandes de courgette et réserver au frais.

Crème montée

Fouetter la Crème de Bresse épaisse avec la crème liquide déjà montée. Ajouter les huîtres préalablement hachées, la ciboulette ciselée, les pignons torréfiés et assaisonnez avec le sel, le poivre et le tabasco. Rapper du citron vert et ajouter du jus à votre convenance.

Blinis

Mélanger la farine de sarrasin et la farine blanche et y ajouter les jaunes d'oeufs.

Mettre la levure dans le lait tiède et verser sur la farine. Une fois bien mélangé, ajouter les blancs d'oeufs préalablement montés en neige puis cuire dans des petites poêles à blinis.

Dressage

Servir les blinis tièdes avec le saumon et la crème montée.



POUR 8 PERSONNES

QUENELLE DE LANGOUSTINES

CHAMPIGNONS SAUVAGES
ET ÉMULSION À LA *Crème de Bresse*

INGRÉDIENTS

Quenelle de langoustines : • 130 g de chair de Bar • 300 g de chair de Langoustines • 1 blanc d'oeuf • 240 g de crème liquide • 100 g de Beurre de Bresse en pommade • Assaisonnement : sel, poivre, piment d'Espelette

Jus de langoustines : • 1 kg de têtes et pinces de langoustines • Garniture aromatique : 3 oignons, 3 carottes et 3 fenouils en mirepoix, 5 tomates concassées • 100 g de concentré de tomate • 100 g de Crème de Bresse • Assaisonnement : huile d'olive, beurre, ail, thym, cognac, eau, sel, poivre, tabasco, citron vert

Poêlée de champignons sauvages : • 150 g de morilles • 150 g de girolles • 40 g d'échalote ciselée • 25 g de Beurre de Bresse • Assaisonnement : huile de tournesol, ail écrasé, cerfeuil

Queues de Langoustine : • 8 queues de Langoustines • Assaisonnement : huile d'olive, beurre moussoux, ail, thym

PRÉPARATION

Quenelle de langoustines

Mixer la chair de bar et de langoustines avec le sel et le blanc d'oeuf. Ajouter progressivement la crème puis le beurre en pommade. Assaisonner de poivre et de piment d'Espelette, réserver au froid pendant 2 heures.

Lisser et mouler des quenelles à l'aide d'une cuillère à soupe.

Jus de langoustines

Colorer les têtes et les pinces de langoustines avec de l'huile d'olive, les écraser puis ajouter beurre, ail et thym.

Colorer le tout, ajouter et suer la garniture aromatique et le concentré de tomate, flamber au cognac, mouiller d'eau à hauteur, cuire pendant 45 minutes.

Passer le jus au chinois, réduire, monter au Beurre et Crème épaisse de Bresse, assaisonner avec sel et poivre, tabasco et jus de citron vert.

Poêlée de champignons sauvages

Sauter les champignons avec de l'huile de tournesol. Suer l'échalote ciselée avec le beurre, ajouter de l'ail écrasé et les champignons puis le cerfeuil. Assaisonner.

Cuisson des queues de langoustines

Colorer les queues de langoustines sur le dos avec de l'huile d'olive, finir de cuire avec du beurre moussoux, ail et thym. Les décortiquer en gardant la nageoire caudale. Assaisonner.



POUR 8 PERSONNES

MOUSSELINE DE BETTERAVE AU GINGEMBRE

SASHIMI DE THON AU SÉSAME GRILLÉ,
Crème de Bresse AU RAIFORT

INGRÉDIENTS

Mousseline : • 200 g de betteraves crues • 100 g de Crème de Bresse épaisse • Assaisonnement : 8 g de gingembre, 1 échalote, Ail, 7 g de Raifort, sel, vinaigre de xeres, poivre, citron vert

Sashimi : • 16 cubes de 30 g de Thon rouge • 25 g de Crème de Bresse épaisse • Assaisonnement : huile d'olive, sauce soja, sésame, ½ botte de coriandre, 7 g de Raifort, sel, poivre

Dressage : • 16 pièces de mini betteraves • 8 grosses câpres à queue Assaisonnement : huile d'olive, jus de citron

PRÉPARATION

Mousseline

Faire confire les betteraves crues avec le gingembre, l'échalote et l'ail. Mixer et ajouter le raifort, le sel, le vinaigre et le poivre. Au dernier moment ajouter une cuillère de Crème de Bresse épaisse et de jus de citron vert.

Sashimi

Mettre les cubes de thon à mariner dans de l'huile d'olive et une pointe de sauce soja. Réserver au frais.

Avant de servir, disposer le sésame grillé et une pointe de Crème de Bresse épaisse dans laquelle ajouter la coriandre ciselée, du raifort, du sel et du poivre.

Dressage

Faire cuire les mini betteraves dans de l'huile d'olive et les déglacer au jus de citron vert pour fixer la couleur. Dresser avec les câpres à queue et servir très frais.



POUR 8 PERSONNES

SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT GUANAJA

Crème de Bresse
À LA VANILLE BOURBON

INGRÉDIENTS

Appareil à soufflé : • 300 g de lait • 40 g de farine • 220 g de chocolat 70% • 4 jaunes d'oeufs • 200 g de blancs d'oeufs • 80 g de sucre semoule

Crème de Bresse épaisse à la vanille bourbon : • 300 g de crème liquide • 80 g de Crème de Bresse épaisse • ½ gousse de vanille • 18 g de sucre glace

PRÉPARATION

Appareil à soufflé

Cuire le lait et la farine à ébullition pendant 30 secondes. Ajouter le chocolat au fouet puis les jaunes d'oeufs.

Monter les blancs d'oeufs avec le sucre puis incorporer la crème pâtissière au chocolat.

Mouler et cuire à 190°C pendant 9-10 minutes selon la taille des moules.

Crème de Bresse épaisse à la vanille bourbon

Monter l'ensemble comme une crème chantilly et dresser avec le soufflé une fois cuit.



www.aoc-creme-beurre-bresse.fr

Contact Presse

Agence Texto - Virginia Gurcel
presse@agencetexto.com
04 50 52 12 73 • 07 57 54 00 74

Avec le soutien de

