

SE PASSATE DA...

Saint-Malo I profumi della Bretagna si spalmano che è un piacere

di **Francesca
Alliata Bronner**

In questi lidi d'oltralpe, più che altrove, è una questione di burro. Città dei corsari e centro di talassoterapia sul Canale della Manica, Saint-Malo, in Bretagna, è la patria del burro più amato (e spalmato) di Francia, nato dall'intuizione e passione di Jean-Yves Bordier. Nipote di casari e stuzzicato dalle sue origini bretoni e dal richiamo del mare, Bordier nel 1982 apre il primo negozio di prodotti lattiero-caseari a Lannion con un successo immediato. Tre anni dopo rileva la Maison du Beurre a Saint-Malo, caseificio che lavora il burro secondo la tradizione dei miscelatori del XIX secolo praticata da suo nonno con solo burro zangolato (metodo artigianale che separa il burro dalla panna, con la zangola), che fa rimacinare a mano per svilupparne così la nota consistenza setosa. Nel 1986 Bordier, tornando dal mercato con un rombo su un letto di alghe, improvvisa una salsa duxelles di burro semi-salato e alghe che mette sui filetti cotti. Le note iodate col profumo di panna firmano un magnifico mix culinario e, senza saperlo,



Dove

Gli indirizzi

Maison du Beurre Bordier:

9 rue de l'Orme
Intra-Muros, Saint-Malo
www.maisonbordier.com

Le Cambusier:

6 rue des Cordiers,
Intra-Muros, Saint-Malo
www.cambusier.fr

■ Specialità

A sinistra, La Maison du Beurre di Jean-Yves Bordier. Qui sotto, uno dei suoi tanti burri aromatizzati



inventa il primo burro aromatizzato della collezione. Seducendo anche chef stellati e non, che volano a Saint-Malo e a Parigi per incontrarlo. Oggi oltre alla Maison du Beurre c'è il Bistro Autour du Beurre dove il burro Bordier si può gustare nella cucina di Steve Delamaire, che propone ricette locali e degustazione di burro dolce, semi-salato e aromatizzato. Burro Bordier e ricette gourmet anche a Le Cambusier con lo chef Olivier Hubert, discepolo di Auguste Escoffier, e sua moglie Marie-Eve, sommelier.



La chiave perfetta per dare la giusta stretta alle viti

La potenza è nulla senza controllo, anche in bici. Ogni vite va serrata con la giusta coppia: troppo poco e rischia di allentarsi, troppo e può danneggiare componenti delicati, tipo quelli in carbonio. Per questo la chiave dinamometrica è indispensabile: permette di applicare la forza corretta, evitando errori. Il suo funzionamento è semplice: basta impostare il valore desiderato e, una volta raggiunta la coppia, la chiave emette un "click" secco, che segnala quando smettere di stringere. Tra le novità più interessanti c'è la Beta 605BC/15, la dinamometrica più compatta della gamma Beta. In alluminio, leggera e maneggevole, lavora in un range da 3 a 15 Nm, ed è quindi perfetta per le basse coppie del mondo bici.