

L'ARDENNE GOURMANDE

Texte : Rita Dupont et Pascal Willems

*Un goût inimitable
aux senteurs bien de
chez nous*

Qui n'a plus en mémoire un retour d'école chez ses grands-parents et un goûter tout en simplicité fait de tartines grillées et de beurre ? Ah ce beurre ! Et sa bonne odeur qui venait titiller le nez et faisait s'ouvrir les narines autant que l'appétit. Cela se passait il y a à peine un demi siècle.

Le beurre des Frères

L'Ardenne était, et est encore, une région où il fait bon vivre, où chacun se souvient d'un beurre délicieux comme celui fabriqué par des Frères dans le village de Carlsbourg. En 1895, date de création de la beurrerie de Carlsbourg, le frère Mathias parlait alors de babeurre. Ensuite sont venues s'ajouter les actions de pasteurisation, maturation et barattage. Cette belle histoire du beurre de Carlsbourg se poursuit. Et probablement pour longtemps encore à en croire

une chanson et un livre intitulés "Seul le beurre a la saveur du beurre" !

La première conquête

alimentaire de l'homme

Dans l'antiquité gréco-romaine, le beurre était utilisé comme crème cicatrisante. Et plus tard dans nos régions comme une matière grasse "paysanne" alors peu utilisée en cuisine où il lui fallait détrôner le saindoux. La noblesse s'en donnait à cœur joie et lançait des quolibets envers ce nouveau produit des "pauvres" avec des expressions comme "compter pour du beurre".

Le BEURRE de CARLSBOURG

Les vitamines du beurre

Une des particularités du beurre est d'être une source intéressante de vitamines A et D. Le beurre est la seule matière grasse qui contient naturellement de la vitamine A en quantité notable. Cette vitamine joue un rôle important dans le mécanisme de la vision, la protection de la peau, la croissance et la résistance aux infections. Avec 20g de beurre, on couvre environ 20% des apports recommandés en vitamines A. Le beurre contient aussi de la vitamine D qui favorise l'assimilation et la fixation du calcium sur les os.

L'ARDENNE GOURMANDE

Un produit "Made in Ardenne"

La zone d'appellation du beurre Carlsbourg comprend 44 communes de l'Ardenne. Ce terroir est connu pour la richesse de ses pâturages dont les vaches ardennaises se nourrissent. Elles permettent la production d'un lait de qualité supérieure, qui donne au beurre Carlsbourg un goût inimitable, savoureux, et un parfum riche. Ainsi, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) "Beurre d'Ardenne" garantit la fabrication dans le territoire ardennais avec de la crème ardennaise. Carlsbourg bénéficie de cette AOP pour deux de ses beurres : le Beurre traditionnel d'Ardenne et le Beurre de Baratte.



DES EXPRESSIONS À SAVOURER...

Mettre du beurre dans les épinards.



Vouloir le beurre, l'argent du beurre
et le sourire de la crémière.



Avoir un œil au beurre noir.



Faire son beurre.



Ne pas avoir inventé le fil à couper le beurre.



La tartine tombe toujours du côté beurré.

Appellation

d'Origine Protégée

Et aujourd'hui ? C'est pour répondre à cette question que Regards d'Ardenne s'est rendu à la laiterie Solarec de Libramont afin d'y rencontrer **Erwin Schloesser**, le jeune directeur de la société Corman qui produit, entre autres, le beurre de Carlsbourg. A l'entendre : « Actuellement, nous produisons plus de 2.000 tonnes de beurre par an. La marque est leader en Belgique dans la catégorie "beurre entier". »

Il faut savoir que le marché du beurre dans notre pays représente un volume de près de 20.000 tonnes par an. Avec de grandes différences de consommation selon les régions : le nord du pays est plutôt consommateur de margarine tandis que le sud, influencé par la France, se tourne davantage vers le beurre. Le beurre de Carlsbourg est une Appellation d'Origine Protégée (AOP). En Belgique, la production, la transformation et l'élaboration des beurres AOP, ont lieu exclusivement dans l'aire géographique délimitée "Ardenne". »

25 camions citernes

Produire le beurre de Carlsbourg un jour par semaine nécessite 25 camions citernes de lait d'Ardenne. Erwin Schoesser précise : « Nous pouvons produire 3 tonnes de beurre à l'heure, soit de 1.000 à 1.500 tonnes de beurre AOP par an. Il faut





La LAITERIE SOLAREC à Libramont

environ 10 litres de lait pour obtenir 800 grammes de beurre. La première étape consiste à analyser le lait réceptionné. Ensuite vient celle de la pasteurisation qui consiste à chauffer le lait à 72 degrés pendant quelques secondes. Ce procédé a pour objectif d'éliminer les micro-organismes et bactéries indésirables. Une fois cette étape réalisée, le lait peut subir les transformations nécessaires à la production du beurre. »

Lait, crème et babeurre

« Avec 10 litres de lait, nous obtenons 1 litre de crème séparé du lait au moyen d'une écrémeuse. Cette crème va ensuite subir 12h de maturation, processus permettant à un aliment d'améliorer ses qualités gustatives par vieillissement. Nous introduisons également des ferments lactiques dans cette crème afin de l'épaissir, l'acidifier et lui donner du goût. Pour obtenir du

beurre à partir de cette crème, cette dernière est battue fortement. Petit à petit se forment des petits grains jaunes baignant dans le petit lait aussi appelé babeurre. Ce sont ces grains qui vont permettre de former le beurre. Ils vont être séparés du petit lait et lavés à l'eau pure pour enlever toute trace de babeurre.

C'est ensuite l'étape finale de la fabrication : le malaxage jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Puis vient le conditionnement, principalement en briques de beurre de 250 grammes telles que le consommateur les trouvent dans les supermarchés et épiceries. »

« La dégustation apprend l'humilité et permet un partage des ressentis »

Pour en savoir plus

Seul le beurre dit "baratté" (du mot "baratte", un outil repéré au XVI^{ème} siècle et qui permet de transformer la crème de lait en beurre) est fabriqué chez Solarec. Le Groupe Corman fabrique d'autres produits Carlsbourg comme le beurre frigotartinable, la crème fraîche authentique et le beurre des chefs. Pour tout savoir sur les produits Carlsbourg, et même obtenir des idées de recettes, il suffit de visiter le site internet.

www.carlsbourg.be





Agnès Houchard coule aujourd'hui une paisible retraite à Launoy, non loin de Paliseul. Dans sa jeunesse, elle a travaillé à la beurrerie de Carlsbourg. Dès 1967, elle y a "tapé" des tonnes de beurre et conservé autant de souvenirs encore vivaces. Il ne faut guère la questionner afin qu'elle fouille dans sa mémoire pour les faire ressurgir.

Les bidons de lait

« A 25 ans, quand Kennedy est mort en 1963, c'est ma référence, j'ai quitté la ferme familiale pour m'en aller travailler dans des hôtels, à Florenville puis à Daverdisse et, jusqu'à Nivelles. Mon père agriculteur est alors devenu l'un des administrateurs de la laiterie de Carlsbourg. Il m'a incité à aller y travailler pour avoir un emploi stable. Je me suis présentée le 3 avril 1967 et j'ai été engagée pour de multiples tâches, d'abord sur les machines puis à la pasteurisation. Les camions venaient verser à Carlsbourg le lait récolté à Mierchamps, Bastogne, Wellin... Au départ, c'étaient

Des tonnes de beurre et de souvenirs

des bidons que nous, les filles, déchargions. Nous faisons glisser les bidons sur une chaîne et les hommes les vidaient dans des grandes cuves. Nous faisons aussi les analyses au labo. Nous préparions les crèmes pour faire du beurre... »

Eau bouillante et

huile de bras

« Pour nettoyer les cuves de la laiterie, nous descendions dedans avec une échelle en corde et les lavions manuellement. Nous les récurions avec de l'eau bouillante et de l'huile de bras, sans détergent. Nous faisons pareil avec les cuves des camions avec toujours la hantise que quelqu'un nous fasse la blague de refermer la cuve quand nous étions à l'intérieur. J'en ai bavé mais il faut en baver pour faire des choses. Et puis ça ne pouvait pas être pire qu'à la ferme. »

Couleur jus de carotte

« Je me souviens aussi que le beurre sortait des machines et nous allions "taper le beurre" avec des pelles dans d'autres machines qui le conditionnaient en quarts

de kilo, livres... Plus tard, il y eut des micropains et des petites doses pour l'Horeca et la Sabena. Au début, nous emballions dans des papiers transparents. Puis il y eut des emballages pour chaque laiterie, du beurre de Bastogne, de Neufchâteau... En hiver, les vaches n'étant pas au pré, elles produisent du lait plus blanc. Nous colorions alors le beurre avec un mélange à base de jus de carotte. »

De Carlsbourg à Recogne

« A Carlsbourg, nous bossions six jours sur sept... Puis il y eut le transfert des activités vers Recogne entre les années 1973 et 1975. Là, je nettoyais la machine qui produisait principalement le beurre de Chevigny. J'y suis restée trois ans, jusqu'en 1978. J'ai été licenciée parce que j'avais cassé une pièce. Mais cela m'a plutôt bien arrangé car j'avais rencontré mon mari. Je l'ai épousé à presque 40 ans. Ce que je retiens de la laiterie ? C'était dur ! J'ai beaucoup travaillé la nuit et "tapé" des tonnes de beurre. Mais cela m'a laissé aussi des tonnes de bons souvenirs. Je n'ai pas de regrets d'autant que je suis toujours en bonne santé ! »



Evoquer le bon beurre d'Ardenne fait saliver et invite à manger. Nous sommes passés par la Hutte Lurette à Paliseul pour évoquer la spécialité locale, ses déclinaisons et préparations.

