



SIGNATURE

LA TOUCHE DE TRADITION FRANÇAISE



HORS-SÉRIE





EDITO

Quoi de plus français qu'une belle tranche de pain à croûte dorée et à la mie alvéolée, accompagnée d'un beurre d'exception, lentement maturé ?

Cette tradition française, le beurre Lescure en est le symbole et le garant : son terroir et son procédé de fabrication rigoureux en font un produit unique au caractère bien affirmé et au subtil arôme de noisette. Grâce à l'engagement et au savoir-faire historique de la marque, le Beurre Charente-Poitou AOP, Lescure sublime les moments de dégustation et les ingrédients auxquels il est associé.

Depuis toujours, fidèle à l'exigence que réclame un beurre de haute qualité, le Beurre Charente-Poitou AOP, Lescure, s'engage à être toujours à vos côtés pour valoriser votre savoir-faire.



SÉBASTIEN FARÉ
Chef Cuisinier Exécutif



À TRAVERS CE LIVRET, J'AI SOUHAITÉ
PROPOSER DES SUGGESTIONS
D'ASSOCIATIONS AVEC LA MINI-MOTTE
LESCURE ADAPTÉES AUX DIFFÉRENTS MOMENTS
DE CONSOMMATION. LE BEURRE LESCURE EST,
EN EFFET, UN INCONTOURNABLE ATOUT
DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE PAR
SA QUALITÉ ET SON BON GOÛT DE BEURRE.





CÔTÉ LESCURE

LE GOÛT À LA FRANÇAISE

TERROIR UNIQUE, FOURRAGE DE GRANDE QUALITÉ, MATURATION BIOLOGIQUE LENTE... DE L'ALIMENTATION DES VACHES À LA MISE EN PAPIER, C'EST TOUT LE PATRIMOINE ET LE SAVOIR-FAIRE LESCURE QUI S'EXPRIMENT ET SE TRANSMETTENT DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION POUR PRODUIRE UN BEURRE D'EXCEPTION.

UN TERROIR AUTHENTIQUE

Né au château de Claix en 1884, au cœur du pays charentais, le beurre Lescure certifié Beurre Charentes-Poitou AOP est le pur produit de son terroir : un sol riche, au fourrage parfumé, une situation géographique idéale, entre terre et mer, qui prédispose cette terre à l'élevage de vaches laitières. Un véritable cercle vertueux puisque ce fourrage, riche en nutriments, va donner un lait d'une grande qualité, puis une crème, lentement maturée, qui permettra d'obtenir ce beurre d'exception.

UN SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE

Patience, respect des matières premières, transmission d'un savoir-faire ancestral, il y a tout cela et plus encore dans le beurre Lescure. Il ne faut pas moins de 16h de maturation lente de la crème pour permettre aux arômes de se développer pleinement, d'exprimer ce subtil goût de noisette et cette belle rondeur en bouche ; une saveur reconnaissable entre mille. Les maîtres beurriers le hument, le goûtent et le travaillent comme un grand cru jusqu'à la perfection.



NOTRE ENGAGEMENT AUPRÈS DES RESTAURATEURS

La certification AOP constitue un précieux gage de qualité pour vous, restaurateurs, ainsi que pour vos convives : en effet, ce ne sont pas moins de 3000 producteurs laitiers qui, aux côtés de la marque Lescure, s'engagent à respecter les spécificités du Beurre Charentes-Poitou AOP.

Cet engagement dans l'économie locale vous offre l'assurance d'un lait collecté et fabriqué sur la zone de l'AOP. Cette rigueur, ainsi qu'une grande maîtrise tout au long de la fabrication, garantit à vos clients un beurre aux propriétés organoleptiques uniques élaboré selon des méthodes traditionnelles.

Lescure a toujours eu à cœur de travailler main dans la main avec les artisans et de fournir des outils aux professionnels de la restauration afin de les aider à valoriser leur savoir-faire.

DATES CLÉS

1884

CRÉATION D'UNE LAITERIE AU CHÂTEAU DE CLAIX PAR LE BARON LESCURE.

1890

LE BEURRE LESCURE OBTIENT LA MÉDAILLE D'OR À L'EXPOSITION INTERNATIONALE DE PARIS.

1979

LA RÉGION POITOU-CHARENTES EST LA PREMIÈRE À OBTENIR LA CERTIFICATION AOC POUR SON BEURRE, QUI DEVIENDRA ENSUITE AOP EN 2009.





QU'EST-CE QUE L'AOP CHARENTES-POITOU ?

- **L'Appellation d'Origine Protégée, AOP**, est un gage officiel de qualité qui existe depuis 1979.
- **Pour obtenir une AOP**, un produit doit être issu :
 - d'un terroir précis (lieu de production, fabrication et conditionnement),
 - d'un savoir-faire local historique reconnu.
- **Une appellation réglementée** par la Communauté Européenne qui détermine l'aire géographique de production, de transformation et d'élaboration du produit.
- **Les conditions de production et le respect des critères de qualité** sont évalués et contrôlés par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) dépendant du Ministère de l'Agriculture en France.



LE BEURRE D'EXCEPTION LESCURE, BEURRE CHARENTES-POITOU AOP



- **Le beurre Charentes-Poitou** est le premier beurre à obtenir la certification AOC en 1979, qui devient AOP en 2009.
- **Lescure est la marque la plus ancienne** de beurre Charentes-Poitou AOP.
- **Une terre et un climat uniques :**
la Charente, la Charente-Maritime, les Deux-Sèvres, la Vienne et la Vendée, offrent une vie idéale aux vaches laitières Prim'Holstein, reconnues pour la qualité de leur lait.
- **Une maturation lente et naturelle de la crème** pendant au minimum 16 heures, pour développer les arômes et donner l'onctuosité au beurre.

LA MINI-MOTTE LESCURE BEURRE CHARENTES-POITOU AOP

DE LA TABLE GASTRONOMIQUE AU REPAS NOMADE,
DU PETIT-DÉJEUNER À L'APÉRITIF DÎNATOIRE...

LE GOÛT UNIQUE ET LA FORME RAFFINÉE
DE LA MINI-MOTTE LESCURE SUBLIMERONT
TOUTES VOS CRÉATIONS.

UN GOÛT UNIQUE

La mini-motte Lescure offre un goût unique, résultat de 16h minimum de maturation biologique lente de la crème, qui permet à tous les arômes de se développer.

UNE FORME ICONIQUE

Emblématique d'un beurre de tradition, la forme unique et les lignes ciselées de la mini-motte Lescure apporteront un charme très authentique à vos présentations.

UN ÉCRIN INDIVIDUEL

Proposée en portion individuelle de 15g, la mini-motte Lescure se prête à tous les moments de dégustation et trouvera place sur les plus belles tables.





PETIT DÉJEUNER

PRODUIT ICONIQUE DU DÉJEUNER TRADITIONNEL,
LE BEURRE DE TERROIR PREND TOUT SON SENS
SUR CE PLATEAU CHIC ET GOURMAND.

Idée recette | Croissant au beurre

POUR 55-60 CROISSANTS

PÂTE À CROISSANT

835 g de farine T55

835 g de farine T45

65 g de levure

860 g de lait

30 g de sel

190 g de sucre

165 g de beurre

1 plaque de Beurre Charentes-Poitou AOP Lescure 1kg

Mélanger la farine T45 et T55, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, la levure délayée dans le lait.

Pétrir en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes, puis 3 minutes en 2^{ème} vitesse. Bouler puis laisser pointer pendant une heure. Rabattre la pâte et la mettre au froid.

Réaliser avec le beurre de tourage un tour double puis un tour simple. Laisser reposer au réfrigérateur.

Étaler à 3 mm d'épaisseur. Détailler des triangles de 8 cm sur 30 cm et rouler. Faire pousser pendant 2h à 28°C.

DORURE

200 g de jaune d'œufs

200 g de lait

QS de sel

Mélanger les ingrédients ensemble.

Dorer puis cuire à 170°C pendant 17 minutes.

LA TOUCHE LESCURE...

Avec sa forme iconique qui évoque la noblesse du label AOP et son goût unique, la mini-motte Lescure apporte charme et raffinement à vos plateaux.



BRUNCH "COQUET"

LE BRUNCH EST DEvenu UN CHALEUREUX MOMENT DE PARTAGE :
LE BEURRE CHARENTES-POITOU AOP, LESCURE Y A TOUTE SA PLACE
ET OFFRE À VOS CLIENTS UN GRAND MOMENT DE DÉGUSTATION.

Idée recette | Choux salés moutarde et mimosa

POUR 50 CHOUX

CHOUX MOUTARDE

25 minis choux
250 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
250 g de cœur de filet de saumon fumé
20 g de raifort
Aneth
Sel, poivre du moulin

Couper les choux au $\frac{3}{4}$.

Mélanger le cream cheese avec le raifort, saler, poivrer.

Tailler le saumon fumé en petit cubes

À la poche, garnir les minis choux de cream cheese au raifort, ajouter un cube de saumon et une pluche d'aneth.

CHOUX MIMOSA

25 minis choux
250 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
2 œufs durs passés au tamis
5 g de ciboulette ciselée
10 g de moutarde
10 g de moutarde à l'ancienne
Sel, poivre du moulin

Couper les choux au $\frac{3}{4}$.

Mélanger le cream cheese avec les œufs durs.

Ajouter les moutardes, la ciboulette ciselée, saler et poivrer.

À la poche, garnir les minis choux de cream cheese mimosa, ajouter un brin de ciboulette.

LA TOUCHE LESCURE...

La mini-motte Lescure, de par sa forme élégante et généreuse, fera son effet sur un buffet de brunch et accompagnera toute une variété de plats avec subtilité et gourmandise.



BEURRE D'ATTENTE

POUR FAIRE PATIENTER VOS CONVIVES, RIEN DE TEL QUE DE LEUR PROPOSER DU BON PAIN ACCOMPAGNÉ D'UN BEURRE EMBLÉMATIQUE D'UN TERROIR UNIQUE.

Idée recette | Crème de citrons confits

POUR 10 PERSONNES

2 p de citron
50 g de sel
500 g d'eau
500 g d'huile d'olive

Réaliser une saumure en portant à ébullition l'eau et le sel.

Blanchir 3 fois les citrons entiers avec un départ à l'eau froide.

Déposer les citrons dans la saumure et cuire doucement (frémissement) pendant 45 min.

Égoutter les citrons et les confire dans l'huile d'olive à 80/90°C pendant 3h environ.

Égoutter les citrons, les ouvrir, retirer les pépins et les mixer avec un peu d'huile d'olive de cuisson.

LA TOUCHE LESCURE...

La mini-motte Lescure, avec son subtil goût de noisette, s'accorde parfaitement avec une belle tranche de pain. Accompagné de condiments comme une crème de citrons confits, il en équilibre parfaitement la légère amertume.



ASSORTIMENT DE POISSONS FUMÉS

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, C'EST AUSSI LE MARIAGE EN TOUTE SIMPLICITÉ D'UN PRODUIT DE GRANDE QUALITÉ, COMME CES FILETS DE POISSONS FUMÉS, ET D'UN GRAND BEURRE LENTEMENT MATURÉ.

Idée recette | Tarama

POUR 10 PERSONNES

500 g de Cream Cheese
Elle & Vire Professionnel®

200 g d'œufs de cabillaud fumés

Poivre du moulin

Passer les œufs de cabillaud fumés au tamis.

Assouplir le cream cheese à la spatule.

Ajouter les œufs de cabillaud, poivrer légèrement.

LA TOUCHE LESCURE...

Les saveurs iodées se dégustent traditionnellement avec un beurre au goût franc et généreux. La mini-motte Lescure, Lescure de par son caractère, exhausse parfaitement ces saveurs.



SAINT-PIERRE FLEURI PARFUM D'ALGUES

LES SAUCES AU BEURRE FONT PARTIES DES GRANDS CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE. ELLES ACCOMPAGNENT À MERVEILLE LES POISSONS DE MER COMME DE RIVIÈRE.

Conseil du chef | La cuisson à la vapeur d'algue

Dans une casserole déposer des algues avec un peu d'eau et déposer une grille ronde dessus.

Ajouter les morceaux de poissons.

Mettre un couvercle et cuire à feu doux suivant le poisson.

LA TOUCHE LESCURE...

Ajoutée au dernier moment sur le tartare d'algues chaudes, la mini-motte Lescure parfait la liaison de ce plat en une sauce élégante et ronde en bouche.



NOISETTE D'AGNEAU RÔTI, LÉGUMES CHAMPÊTRES

TRADITIONNELLEMENT SERVI AVEC DE BELLES PIÈCES DE VIANDES GRILLÉES,
LE « BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL » FOND DOUCEMENT EN APPORTANT
SON ONCTUOSITÉ ET SA DÉLICATESSE AU PLAT.

Idée recette | Mousseline de carottes

POUR 10 PERSONNES

500 g de carottes des sables

100 g de Beurre Charentes-Poitou
AOP Lescure rouleau

Sel, poivre du moulin, sucre

Éplucher et laver les carottes.

Les émincer finement. Les cuire à couvert dans une casserole avec un peu d'eau.

Saler, poivrer et sucrer légèrement.

Lorsqu'elles sont cuites, les mixer, ajouter le beurre en morceaux et mixer de nouveau jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

LA TOUCHE LESCURE...

Disposée à la dernière minute sur la noisette d'agneau, la mini-motte demi-sel constitue une véritable sauce d'une simplicité et d'une authenticité uniques.







TEA TIME À LA FRANÇAISE

MÊME LE TEA TIME CHER AUX ANGLAIS SE MET À L'HEURE FRANÇAISE LORSQU'IL S'ACCOMPAGNE D'UN BEURRE ISSU D'UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS HISTORIQUE.

Conseil du chef | Un tea time gourmand et original

Proposez un assortiment qui reprend les classiques de la pâtisserie française : tartelettes, entremets chocolat et choux.

Traditionnellement les scones se dégustent avec de la confiture et de la crème épaisse (clotted cream), que l'on vous propose de remplacer par la mini-motte Lescure, dont le goût sublimerait l'instant de dégustation.

Pour ajouter de la couleur aux sandwiches, vous pouvez utiliser du pain de mie au pavot, aux tomates ou encore aux graines de sésame.

LA TOUCHE LESCURE...

Noblesse de goût et charme français sont au rendez-vous de ce tea time original grâce à la mini-motte Lescure.



TAPAS DU « MONDE »

MOMENT DE PARTAGE INCONTOURNABLE, LES APÉRITIFS DÎNATOIRES SONT AUJOURD'HUI DES ALTERNATIVES CONVIVIALES AU TRADITIONNEL DINER.

Idée recette | Houmous & Moutabal au cream cheese

POUR 10 PERSONNES

HOUMOUS

300 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
220 g de purée de pois chiches
70 g de crème de sésame (Tahiné)
60 g d'huile d'olive
10 g de jus de citron
5 g d'ail haché
Sel, poivre du moulin

Mélanger l'ensemble des ingrédients.
Vérifier l'assaisonnement.

MOUTABAL AU CREAM CHEESE

300 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
200 g de caviar d'aubergine
70 g de crème de sésame (Tahiné)
60 g d'huile d'olive
10 g de jus de citron
5 g d'ail haché
Sel, poivre du moulin

Mélanger l'ensemble des ingrédients.
Vérifier l'assaisonnement.

LA TOUCHE LESCURE...

La mini-motte Lescure, emblème d'un savoir-faire et gage de qualité, apportera de l'authenticité à vos planches et assiettes apéritives.



PLANCHE DU TERROIR

SERVIES AVEC UN BEURRE D'EXCEPTION, DU FROMAGE ET/OU DE LA CHARCUTERIE, LES PLANCHES APÉRITIVES OFFRENT À VOS CLIENTS LE PLAISIR DE SE RETROUVER AUTOUR DE SPÉCIALITÉS RÉGIONALES.

Conseil du chef | Une planche authentique et originale

Pour réaliser une planche apéritive de caractère, proposez à votre clientèle des charcuteries et des fromages de terroir ou AOP.

Pensez à alterner les fromages à pâte dure, molle et persillée, ainsi qu'une sélection variée de laits de vache, brebis et chèvre.

Certains fromages comme la Tête de moine ont une présentation typique qui apporte originalité et élégance à votre planche.

Pour la charcuterie, n'hésitez pas à offrir un choix de pâtés en croûte, dont la recette déclinable à l'infini, est très tendance depuis quelques années.

LA TOUCHE LESCURE...

Accompagnée d'un assortiment de fromages de caractère, la mini-motte Lescure met en valeur les saveurs du terroir.



Retrouvez toute l'actualité produit et encore plus de recettes pour renouveler votre offre
sur le site www.beurre-lescure-surgeres.com/fr  @lescurefrance  @lescure_fr

© Lescure 2020. Conception : Kintanaroo - Crédit photo : Laurent Fau pour le Studio des Fleurs - Freepik - Stylisme : Sarah Vasseghi - Illustrations : Hélène Bouju
Lescure et La Maison de l'Excellence Savencia® sont des marques protégées. Leurs utilisations sans autorisation expresse sont interdites.
Savencia F&D Foodservice - RCS Versailles 389 330 739 - Janvier 2022
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération