

Lescure : pourquoi privilégier un beurre AOP ?

Pour les boulangers et les pâtisseries, le beurre est une matière première essentielle présente tant en pâtisserie qu'au tourage, bien sûr. Cependant il y a beurre et beurre, avec sa marque Lescure, Savencia défend l'AOP Beurre Charentes-Poitou, garant d'un goût unique, d'une texture particulière et d'une traçabilité parfaite :

- 2022 : Evolution : le cahier des charges de l'AOP impose désormais une alimentation essentiellement locale et sans OGM des vaches
- 2024 : Retour d'expérience : deux après, les professionnels témoignent de la qualité unique tant organoleptique que technique du beurre Lescure

L'AOP Beurre Charentes Poitou : 45 ans d'exigence



En 1979, le beurre Charentes-Poitou reçoit d'abord l'AOC, puis en 1996, il est le tout premier beurre à obtenir l'AOP. Ancré dans un terroir d'exception entre terre et mer, alliant richesse du sol et douceur du climat, l'AOP Beurre Charentes-Poitou regroupe cinq départements : Charente, Charente-Maritime, Deux Sèvres, Vienne et Vendée soit 1800 producteurs répartis sur 750 exploitations agricoles.

Le Beurre Charentes-Poitou AOP répond à un cahier des charges précis. Le lait provient de vaches élevées dans la région de l'AOP et depuis 2022, le cahier des charges impose une alimentation essentiellement locale et sans OGM des vaches. Le lait doit être récolté dans les 72 heures suivant la traite, pour préserver ses qualités. La crème issue de ce lait observe ensuite une maturation biologique de 16 heures minimum : c'est ainsi qu'elle développe ses arômes et donne son onctuosité au Beurre Charentes-Poitou AOP jusqu'à se transformer en un beurre d'exception à l'inimitable goût de noisette.

Paroles de chef : un beurre au goût et à la texture unique

Traits d'union entre les professionnels et les éleveurs, Savencia a convié en 2024 quatre Boulangers-Pâtisseries reconnus pour leur faire découvrir les acteurs de l'AOP. Jeffrey Cagnes (Paris), Benoit Castel (Paris), Joaquin Soriano (Taïwan), Mathias de Sousa (Tonnay-Charente) ont ainsi découvert l'exploitation de Frédéric Rousseau (La Plaine d'Argenson) et échangé avec Fabrice Asselineau, Responsable du Pôle beurrerie à laiterie de Surgères et avec Kevin Zwygart, Chef de la Maison de l'Excellence.



Tous ont mis en avant le goût si particulier du beurre Lescure et surtout son onctuosité qui le rend si facile à travailler pour réaliser des feuilletages et de l'alvéolage de haute qualité.

Le beurre Lescure se décline en plusieurs formats pour satisfaire les besoins des professionnels



- **Le beurre de tourage** : Plaque Pâtissier doux 84 %MG 1KG
- **Les beurres d'incorporation** : Rouleaux doux 82% MG et demi-sel 80% MG 250g, Rouleaux doux 82% MG 500g, Motte doux 82% MG 5kg, Cube doux 82% MG 10KG
- **Les beurres à déguster/Tartiner** : Les mini mottes doux 82% MG et demi-sel 80%MG 15g, Rouleaux doux 82% MG et demi-sel 80% MG 250g

À propos de Savencia Fromage & Dairy Foodservice

Savencia Fromage & Dairy Foodservice commercialise une large gamme de produits laitiers à destination des professionnels des métiers de bouches : crèmes, beurres, fromages et desserts. Elle & Vire Professionnel®, Lescure, Corman ou encore St-Môret : Savencia Fromage & Dairy Foodservice possède un portefeuille de marques premium alliant plaisir, régularité et performance.

Les marques de la société apportent un soutien de premier ordre aux professionnels de la Restauration Commerciale, de la Restauration Sociale et de la Boulangerie-Pâtisserie en proposant des produits et services adaptés à l'ensemble de leurs besoins avec l'assurance du meilleur résultat.

Pour aller plus loin :

Les vidéos des chefs sur la route de l'AOP : <https://bit.ly/3zngdts>