

Cidre et beurre

Le cidre

Le cidre, c'est une boisson nationale bretonne, ici, nous le buvons demi-sec. Tous nos repas sont servis avec du cidre, et c'est du bon. A preuve, nos convives nous demandent sa provenance et l'adresse du pressoir. C'est au Faou, un village à 10 km d'ici. Vous pourrez acheter une douzaine de bouteilles en un carton. Il se transporte très bien car il n'y a pas de gaz ajouté, donc les bouchons ne sautent pas, il est parfaitement naturel. Une fois un Allemand m'a demandé tout à fait sérieusement s'il était possible d'acheter toute la production ! Je vous donnerai l'adresse du cidrier, le bougre ne fait pas de publicité, ou si peu…

Le beurre

Quant au beurre, c'est l'ingrédient fondateur de la Bretagne, c'est le complément alimentaire vital des bretons, parfois (mais c'est quand même rare) l'unique aliment. Le beurre est salé, on ne dit pas « beurre salé », on dit « beurre » tout court, « beurre salé » c'est un pléonasme. S'il n'y a pas de sel, c'est du gras, rien d'autre, et c'est pour les malades . L'expression « beurre sans sel » est intraduisible en breton. En cherchant bien, on peut trouver du beurre sans sel au supermarché, mais il faut bien regarder la date de péremption sur l'emballage, pour savoir si le paquet ne date pas de la dernière vague touristique, l'année dernière.

Et ne dites pas que le beurre est salé en Bretagne parce que les vaches broutent de l'herbe salée par les embruns, on se moquerait de vous.

Il va de soi que la cuisine de notre table d'hôtes est au beurre.

www.lebonbeurre.com