

Haute-Savoie, jusqu'à Sceaux (chef de pâtisserie chez un grand traiteur) avant de revenir au Pays de Lorient avec son épouse originaire de Plouay, dont le grand-père, boulanger à Plouay faisait lui aussi des gâteaux bretons que la grand-mère allait vendre dans les épiceries jusqu'à Carnac. Un retour par dilection de la terre natale. Il a renoué ainsi avec son passionnant apprentissage chez Lévenez, pâtissier renommé de Lorient, originaire de Douarnenez, qui avait repris la pâtisserie Wolff en 1932 et qui, après la destruction de la ville s'installa ensuite rue Rollo (aujourd'hui Le-Pavé-du-Roi). Lévenez, chez qui Philippe Drapper apprit le



faire, tenait sans doute d'Arthur Wolff, qui fut pâtissier à l'Élysée, la recette de l'Armoricain, créé par son compatriote suisse Cruzer, comme on le voit sur une carte postale de l'ancienne place Bisson.

Philippe Drapper, chez qui je m'arrête dès que j'en ai l'occasion déguster ses anthologiques douceurs, est un homme de la côte et de la rade comme il se qualifie, qui a la patte pour la mettre à la pâte d'une tradition pâtissière et boulangère - il fait aussi du pain avec la même passion que ses pâtisseries -, sans rien oublier de ses origines, cette côte du Loch entre Locmiquélic et Port-Louis, où il jouait, ramassait des rigados pour se payer une place de cinéma, et où quand il revient voir sa mère, il est sûr d'y trouver un bout de far ou un morceau de gâteau breton. Un homme modeste doublé d'un artisan consciencieux, sensible et attaché au goût du bon et du vrai. ■

La pâtisserie d'Arthur Wolff, avant le 19 novembre 1919, date de la délibération du conseil municipal de Lorient changeant le nom de cette rue du Morbihan qu'elle portait depuis 1792 au profit de celui du Maréchal-Foch. C'est avec la rue du Port, l'artère la plus commerçante de l'intra-muros lorientais.

## Ar wastell amanenn

Hogozik razh ar **sekredoù kegin** a zo anezhe hiziv an deiz, zo bet treuzkaset dre gomz, d'al liesañ dre ur vamm-gozh, ur voereb kozh, ur geniterv a bell pe a dost. Meur a sekred a zo, an **aozennoù** avat a chom bepred ar memes re : **bleud**, **sukr**, **melenoù vioù hag amanenn**, **damsall** da nebeutañ, un dra rekis evit ober meskaj kevrinus an dous hag ar sall e kalonenn an **toaz**. Er sekred kegin kozh, bet dastumet gant an diellour Henri-François Buffet, hini ur wastell amanenn, a Borzh-Loeiz sañset – eno e vehe ganet hor **gwastell** vroadel – ec'h eus ivez ur werennad vihan a rom, pemzek tapennad eoul bergamotez ha tammigoù talbod koñfizet.

Vous trouverez la traduction de cet article sur le site [www.lorient-agglo.bzh](http://www.lorient-agglo.bzh)

### Sekred kegin

Sekred kegin nemeti ar gwir wastell giz Breizh !

- 200 g amanenn (sall pe damsall)
- 250 g bleud
- 250 sukr-strink
- 5 melen ui
- 1 melen ui evit ober brav

Meskit ar bleud gant ar sukr. Lakit an amanenn, gant an dorn, e-barzh ar meskaj-se. Oc'hpennit ar melenoù uioù unan hag unan e-barzh an toaz. Mezit hep poueziñ re. Lakit en ur moull amanennet (17 cm bennak e dreuskiz evit doujiñ doc'h ment gwestell ar pardonioù e Breizh). Lezit da baouez e-pad 24 eur da nebeutañ. Goude-se ledanit ar melen ui diwezhañ ar wastell. Gant ur fourchettez, tresit ar-c'horre romboù brav hag ingal.

Lakat en ur forn e 160 °C.

Lezit da boazhiñ 45 munut en ur deurel evezh.

- *Recettes* : sekredoù kegin
- *Ingrédients* : aozennoù
- *Farine* : bleud
- *Sucre* : sukr
- *Jaune d'œuf* : melenoù uioù
- *Beurre* : amanenn
- *Pâte* : toaz
- *Pâtisserie* : gwastell