



Xavier Dubois



Lucien GOURONG

Après avoir exploré en partie les imaginaires qui ont forgé l'identité du Pays de Lorient, Lucien Gourong, globe-conteur et écrivain, poursuit sa quête des originalités de cette terre d'entre ciel et mer en partant à la découverte de ses gens, ces hommes et femmes d'ici, passionnés de sa grande et de ses petites histoires.

Le gâteau breton au sarrasin de Keryoun

Pourquoi personne n'avait eu l'idée avant lui de confectionner un gâteau breton à la farine de sarrasin, ce blé noir breton qui n'est ni blé ni noir et pas spécifiquement breton puisqu'on le trouve dans d'autres régions de France et dans le monde, la Russie étant le premier producteur mondial devant la Chine et l'Ukraine ? Cette pseudo-céréale, qui n'est pas une graminée mais une polygonacée (même famille que la rhubarbe), appelée *ed-du* en breton, a été cultivée en Bretagne bien avant le règne de la duchesse Anne qui n'en fut qu'une ardente propagandiste. Elle se plaît sur les sols pauvres du Massif armoricain mais est peu présente sur le littoral, réservé au froment et au seigle.

Les Bretons, constatant qu'elle

n'était pas panifiable mais s'accommodait bien des terres rustiques, l'ont massivement utilisée pour leurs bouillies et galettes, ainsi que pour leurs fars comme en témoigne la tradition dans l'arrière-pays lorientais, à Bubry, Lanvaudan, Penquesten. Comment se fait-il donc qu'il ne se soit pas trouvé une ménagère ou un boulanger qui n'ait eu l'idée de l'utiliser dans le fameux gâteau breton, ce gâteau lorientais du XIX^e siècle, né peut-être à Port-Louis, lichouiserie de voyage, aujourd'hui emblématique de la Bretagne, fait depuis ses origines au froment, sucre, beurre et œufs, rien d'autre ? Sans doute la force et le poids des traditions bretonnes.

Qu'est-ce qui a amené Younick Guillaume, natif d'Etel, fils, petit-fils de marins, à créer un gâteau

breton au sarrasin ? À l'origine, il y a sa maman, qui tenait une pizzeria à Etel où elle était considérée comme le cordon-bleu du gâteau breton. À tel point que lorsqu'elle en préparait pour la kermesse de la chapelle Saint-Germain à Erdeven, ils étaient tous vendus de la veille. Il faut dire que le gâteau de Madame Guillaume était très abouti, très équilibré avec une recette maintes et maintes fois revue, améliorée, sous l'œil vigilant du paternel de Younick. Younick, qui, après le lycée Colbert, embauche dans la construction navale avant de se lancer dans une aventure entrepreneuriale en créant à Paris un site d'emplois maritimes qui marche du tonnerre. Mais son esprit managérial et l'envie de changer de vie en retrouvant l'air du pays le poussent à envisager un tournant

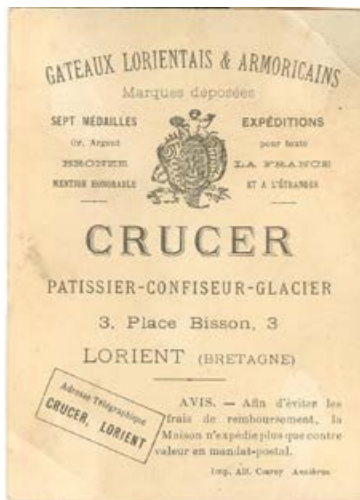
Katev ar beajoù en Oriant

Ha ganet e oa bet hor gwastell giz Breizh e Porzh-Loeiz ma oa bet dastumet ar **sekred-kegin** get an diellour Buffet ? Netra asur da vat, mes gouiet a reomp e oa daet an tiegezh Wolff a ganton suis Grischun d'em staliñ e Porzh-Loeiz ma oa bet é terc'hel ur **bastezerezh**. An tiegezh-se moarvat en doa laket da zonet an tiegezh Crucer, ag ar mem kanton suis, ha mab an tiegezh-se a oa bet é kinnig e Pariz, e 1863, ur gatevenn anvet katevenn mod an Oriant, danvez ar wastell giz Breizh, liammet-strizh doc'h ar mor. Ken mat ha ken pell em vire ar c'hatev-se ma vezent kaset get **martoloded** Porzh-Loeiz, an Intel ha Groe d'o debrñ evit ar **morad** e bourzh ar bagoù dundee. N'eo ket diboell soñjal e vezent debret durant ar **beajoù** e bourzh lestroù Kompagnunezh an Indez ivez rak e Porzh-Loeiz, e fin an XVIII^{vet} kantvezad, e oa staliet daou bastezer a orin suis ha marse a-walc'h e oa bet kaoz ar re-se da staliadur ar re Wolff, brudet un tamm diwezhatoc'h evit bout produerion vrasañ katev giz Breizh en Oriant, àr un dro, evel-rezon, get ar re Crucer a oa staliet o fastezerezh er blasenn Klison. Evel en ur bochad kêrioù e Breizh, evel e Brest, Kemper, Sant-Brieg, Redon, e oa bet ar bastezerion suis e penn-orin hengoun meur ar pastezerezh e Breizh en XIX^{vet} kantved. En Oriant, e-kreiz ar c'hantvezad-se, e oa oc'hpenn 20 pastezerezh er gêr gloz hag a brodue katev mod Algeciras, katev mod **Arvorig**, oc'hpenn katev mod an Oriant, gwerzhet evel katev ag ar choaz evit ar beajoù hag eziporzhet dre ar bed a-bezh get ar pastezerezhioù, evel m'en diskouez **bruderezh** ar bastezerezh Crucer e derou an XX^{vet} kantved.

Vous trouverez la traduction de cet article sur le site www.lorient-agglo.bzh

- *Genel, ganedigezh* : naissance
- *Sekred-kegin, rekipe* : recette
- *Pastezerezh* : pâtisserie (ar *pastezerezh* = la confection de gâteaux ; ar *bastezerezh* : la boutique où se vendent ces gâteaux)
- *Suis* : suisse
- *Beaj* : voyage
- *Lestr* : vaisseau
- *Martolod* : marin
- *Morad* : marée
- *Bruderezh* : publicité
- *Mod Arvorig* : armoricain

professionnel. Il vend les parts de son entreprise et décide de venir s'installer à Lorient et de se lancer dans la fabrication d'un gâteau breton au sarrasin dont une amie lui avait dit un jour que sa grand-mère en confectionnait à Groix. Cette grand-mère était-elle une Groisillonne pure souche ou une « gref-fée », comme les Grecs nomment ceux et celles qui décident de venir vivre dans leur île où ils apportent, et ce n'est que tant mieux, du sang neuf ? Qu'importe ! Younick Guillôme se lance dans cette fabrication, teste, expérimente, modi-



Document publicitaire de la pâtisserie Crucer prouvant que les gâteaux de voyage lorientais étaient expédiés dans le monde entier.

fie, conseillé par un cuisinier, tout en gardant l'esprit des gâteaux bretons de sa mère. Après quelques mois de recherche, il crée l'entreprise Keryoun où sont confectionnés chaque semaine, avec deux employés, quelques centaines de gâteaux bretons de deux sortes : le premier, nature, le second craquant avec l'adjonction de graines de kacha, la règle de base restant « tout au sarrasin », c'est-à-dire sans gluten, bio, comme tous les autres ingrédients, œufs de ferme, beurre de baratte, sucre de commerce équitable. L'affaire lancée sur les marchés de Noël 2017 rencontre un vif succès car le gâteau breton de Keryoun reste une pure lichouerie bretonne que l'on achète au marché de Merville le mercredi et samedi matin et dans de nombreuses épiceries bio entre Quimper et Vannes. Le goûter, c'est l'adopter. ■