

Transcription

Plusieurs villes de Bretagne en revendiquent la paternité, mais pour les puristes, il n'y a pas de doute: c'est bien ici, à quelques mètres du port de Douarnenez que serait né le Kouign-amann. Dans la ville, une plaque en témoigne: il vit donc le jour en 1860 dans cette bâtisse un peu par hasard. Son inventeur, un boulanger débordé.

- Un jour de forte affluence, sa patronne est venue le voir au fournil. Il lui manquait des gâteaux, donc, il lui restait du pâte à pain, du beurre et du sucre. Il a fait un mélange des trois, ce qui a donné le kouign-amann de Douarnenez.

Lui, Yann Horrelou, cela fait 22 ans que chaque jour il confectionne le fameux dessert, en deux temps, trois mouvements ... Deux minutes chrono, montre en main. Pour les novices, les ingrédients, les voici pour six personnes.

- 400 grammes de pâte à pain, 200 à 300 grammes de beurre, 200 à 300 grammes de sucre.

Le beurre demi-sel, il faut le taper vigoureusement avant de le déposer sur la pâte et de le recouvrir très généreusement de sucre.

- C'est un peu riche, mais pas tant que ça non plus.

Tout le secret est dans le pliage. Dernière étape: on badigeonne le gâteau de lait au pinceau, et au four, 40 minutes.

La boulangerie Plomarc'h, celle de notre boulanger, est la plus réputée. Des centaines de kouign-amann y sont réalisés quotidiennement.

- Moi, j'aime bien quand il est croustillant, quand il est bien doré sur le dessus et que, quand il sort du four, il nage dans le beurre.
- Le meilleur du monde, voilà ! ... Il n'y a pas de photo.

D'ailleurs, il se déguste maintenant un peu partout sur la planète, car il peut se conserver une quinzaine de jours. Fiona Luca est en charge des expéditions.

- Ça part un petit peu partout. On l'a expédié aux États-Unis, en Amérique du Sud, en Afrique. Les Américains adorent le kouign-amann. Ils en raffolent.

Pour le savourer, on peut l'accompagner de façon classique d'un verre de cidre mais selon certains Bretons, il paraît qu'il est encore meilleur avec une gorgée de bière à condition bien sûr qu'elle soit locale comme celle-ci, fabriquée à la Pointe du Raz.