

boulangier

Youenn Le Gall

(98.59.60.56) ● ●

Youenn Le Gall est à la fois agriculteur bio, meunier (il moud son blé et son seigle à la meule de pierre) et boulangier. Son comptoir aux halles est ouvert trois fois par semaine, mercredi et samedi matin, et vendredi après-midi.

Les pains sont magnifiques, blancs ou mi-seigle mi-froment, fermentés sur levain de pâte, cuits au four à bois. La croûte est épaisse, sonore, la mie alvéolée, parfumée, avec un bon goût de grain. Il les vend entiers ou à la coupe, 19 F le kg.

Le « bara du » – pain noir en gaélique – est un seigle intégral dont la recette vient du fond des âges. Ce pain rond, d'une saveur extraordinaire, accompagne à merveille les huîtres et le lard rôti.

Le chausson est exquis. Le beurre et les pommes du jardin sont, bien entendu, bio.

Le mardi et le vendredi après-midi, on peut passer chez Le Gall, à la ferme Kervéguen, prendre son pain à la sortie du four. Le village, Ergué-Gabéric, est à 3 kilomètres de Quimper.