

Du Grain au Pain

ferme Kerveguen

☎ 02.98.59.60.56

Fermé : mar. et vend. apr.-midi.

Youenn Le Gall était agriculteur de métier et non boulanger, jusqu'au jour où la qualité de ses céréales lui donna envie de faire de la farine... puis du bon pain cuit au feu de bois. Pas de levure, des farines maison et une vingtaine de pains différents dont un pain noir que peu de boulangers s'amusent encore à cuire. Quimper a la chance de voir Youenn débarquer avec ses pains sous les halles Saint-François ; les autres se

rendent directement à la ferme deux jours par semaine. Un rendez-vous noté sur tous les calepins des amateurs de bon pain.