

# Du grain au pain : la saveur des goûters d'antan

Ce qui frappe d'abord, quand on pénètre dans la meunerie-boulangerie de Kervéguen, c'est l'odeur chaude et savoureuse. De quoi faire saliver les gourmands ! De seigle, complet ou blanc, le pain a la saveur inimitable des goûters d'antan. A l'intérieur de la boulangerie, plusieurs employés s'activent. Armés d'une très longue pelle, ils enfournent les miches fraîchement façonnées. Quelques visiteurs sont arrivés, la visite peut commencer.

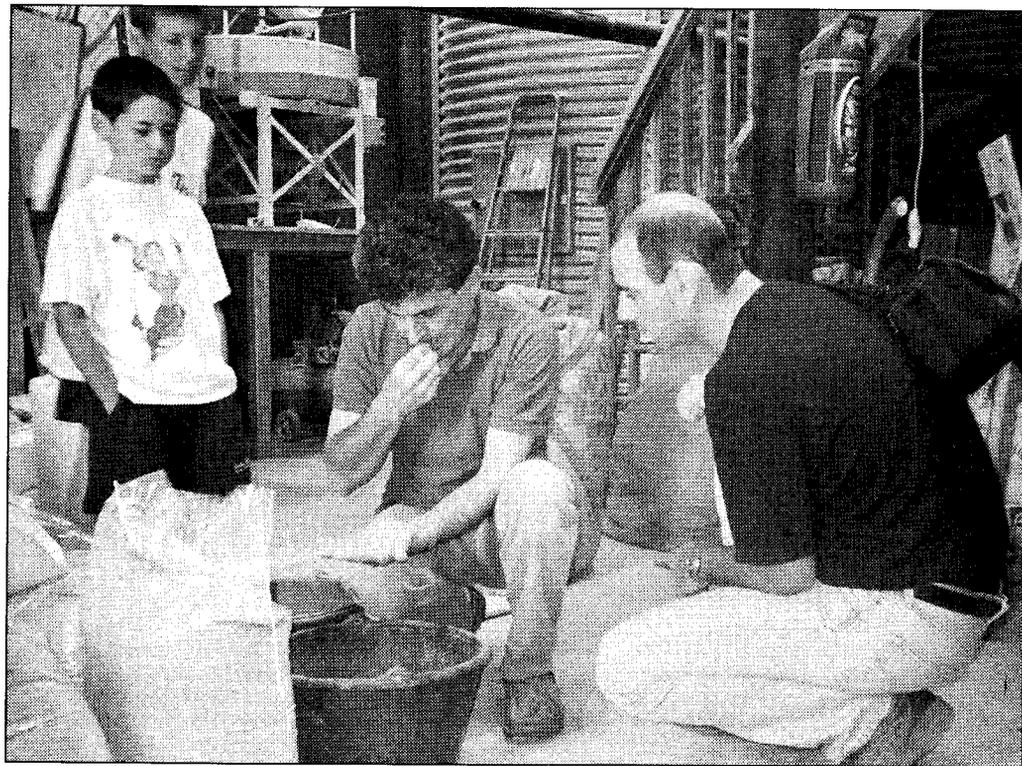
## Du champ au four

L'histoire d'un pain rond et appétissant commence... dans un champ. La ferme de Kervéguen possède en effet plusieurs hectares de céréales et complète sa production par des achats auprès d'agriculteurs biologiques. Le propriétaire de la boulangerie, Yves Le Gall, « Youenn pour les Bretons », guide ensuite les curieux devant les meules. Là, sont moulues les farines. L'entreprise fête cette année son quinzième anniversaire. Avec toujours le même mot d'ordre : la qualité. La boulangerie d'Ergué-Gabéric possède la certification biologique. « Cela nous soumet à des contrôles très rigoureux », précise Yves Le Gall.

## Boulangier barraqué

La recette n'a pas non plus évolué avec le temps. « Nous utilisons 20 % de levain, c'est-à-dire de pâte fermentée, auquel nous rajoutons de la farine, de l'eau et du sel ».

Le pain est pétri dans des pétrins mécaniques, concession à la modernité. « Nous produisons environ 2 tonnes de pain chaque



**La boulangerie de Kervéguen utilise des meules en granit pour moudre ses farines.**

semaine. Si le boulangier devait le pétrir à la main, il serait bien plus barraqué », ironise Yves Le Gall. Avant d'être enfourné, le pain est cependant mis en forme manuellement.

## Mangez du pain rassis

La meunerie-boulangerie produit une vingtaine de variétés de pain. « Auparavant, le pain blanc était l'apanage des riches. Depuis qu'il s'est démocratisé, les

personnes les plus favorisées privilégient le pain complet ».

Yves Le Gall, lui, conseille de manger... du pain rassis. « Il faut le mastiquer, alors, c'est bon pour la santé et pour le porte-monnaie ».

A l'issue de la visite, les touristes connaissent tout de la fabrication du pain, de la récolte des céréales à la cuisson. Dominique, en vacances en Bretagne avec son mari et ses deux fils,

est très satisfaite. « Nous sommes de grands amateurs de pain. Et cet après-midi, nous en avons appris des choses ! ».

Un autre touriste, s'adressant à Yves Le Gall, conclut la visite par ces quelques mots : « Maintenant, je sais pourquoi vous aimez tant votre métier ».

**Solène Penhoat**

*Ferme de Kerveguen à Ergué-Gabéric. 02.98.59.60.65.*