

	<p align="center">FEDERATION DES PATISSIERS DE BRETAGNE Secrétariat : 17, rue du Tertre de la Motte, BP 79 22440 PLOUFRAGAN Tel : 02 96 61 70 00 Fax : 02.96.33.54.63 courtas.ser-crm@wanadoo.fr</p>	
---	--	---

DOSSIER DE PRESENTATION

LA PATISSERIE ARTISANALE BRETONNE POURSUIT LA VALORISATION

● ***DU SAVOIR FAIRE DES ENTREPRISES
ARTISANALES DE PATISSERIE ET
BOULANGERIE PATISSERIE***

● ***DES PRODUITS DE BISCUITERIE***

**DEUX RENDEZ-VOUS INCONTORNABLES
EN 2012.**

15 mars 2012, Ploufragan :

**Dixième Edition du concours du meilleur Kouign Amann
de Bretagne**



28 juin 2012, Quimper,

**Quatrième édition du concours régional du meilleur
Gâteau Breton**

CONCOURS REGIONAL DE KOUIGN AMANN EN QUELQUES CHIFFRES

C'est chaque année, environ

- 60 entreprises artisanales de la boulangerie pâtisserie des quatre départements Bretons dont la grande majorité est finistérienne, morbihannaise et costarmoricaïne soit plus de 600 participants sur 9 ans,
- 52 lauréats des quatre départements bretons, ils se répartissent comme suit

	Période 2002-2011
	Nombre de Lauréats
COTES D'ARMOR	11
FINISTERE	11
ILLE ET VILAINE	9
MORBIHAN	15

PRESENTATION DU CONCOURS DU MEILLEUR KOUIGN AMANN DE BRETAGNE, EDITION 2012

MODALITES TECHNIQUES	
Date du concours	15 mars 2012
Lieu du Concours :	S.R.E.F - Délégation des Métiers de Bouche, Le Tertre de la Motte, 22440 PLOUFRAGAN. ☎ : 02.96.76.27.18
Date limite pour l'inscription	15 mars 2012
Date limite de réception des produits	15 mars 2012, 9 heures 30
Proclamation des résultats du concours	15 mars 2012, 17 heures 30
LES GRANDES REGLES DU CONCOURS	
Professions concernées	Artisans pâtissiers chocolatiers confiseurs glacières des quatre départements bretons Artisans Boulangers Pâtissiers des quatre départements bretons
Composition du jury	Jurys composés de professionnels de la région Bretagne : 4 par département
Présentation des produits	Présentation de Quatre Kouign Amann identiques sans décor ni inscription, deux pour la présentation, deux pour la dégustation, dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. tout produit qui ne sera pas présente de cette manière sera automatiquement éliminé. Chaque Kouign Amann devra avoir une dimension comprise entre 20 et 22 centimètres. Ce critère est un critère éliminatoire Chaque Kouign Amann, pour sa présentation au jury devra être posé sur socle carton anonyme. Les produits doivent être présentés en emballage neutre. La forme roulée « façon pain au raisin » est interdite.
Ingrédients autorisés	Farine, beurre, sucre, sel, lait uniquement, ou eau uniquement, ou eau

	plus lait, levure, et sucre vanillé. œufs pour la dorure.
Les Critères de délibération	Critère n° 1 : Présentation et aspect du produit : 15/100 Critère n° 2 : Aspect du produit à la coupe : 15/100 Critère n° 3 : Dégustation du produit tiède : 70/100 Dans tous les cas, la note de dégustation doit représenter au minimum 70 % de la note totale
Les prix attribués	Le nombre de lauréats ne dépassera pas 10% du nombre de concurrents. Un trophée d'or Un trophée d'argent Un trophée de bronze

LES ADRESSES UTILES

FEDERATION REGIONALE DE LA PATISSERIE	USA, 17 rue de la Motte BP 79	22440 PLOUFRAGAN	02.96.61.70.00	02.96.33.54.63
Serge QUINTON	7, rue Glais Bizoin	22000 SAINT BRIEUC	02.96.33.32.63	02.96.62.33.25
Jean François PRE	5 rue Pasteur	29400 LANDIVISIAU	02.98.68.32.39	
Alain DESRIAC	10, Place du Centre	35800 SAINT BRIAC SUR MER	02.99.88.32.39	
Henri DAVID	5, rue Manoir Saint GURVAL	56380 GUER	02.97.22.54.17	
Marcel COURTAS	CRMAB, Secteur alimentaire, Le Tertre de la Motte	22440 PLOUFRAGAN	02.96.76.27.16	02.96.76.27.19

HISTORIQUE DU KOUIGN AMANN

UNE TRADITION ORALE A L'IMAGE DE LA LANGUE ET LA CULTURE BRETONNE

Source : « L'Inventaire du Patrimoine Culinaire en Bretagne », Editions Albin Michel

DESCRIPTION DU PRODUIT :

« Gâteau rond, fréquemment incisé en losanges et recouvert éventuellement de sucre cristal. Couleur caramel, diamètre variable de 6 à 22 centimètres, d'une épaisseur de 3 à 4 centimètres. Même si le fond du Kouign Amann est davantage caramélisé, sa section, qui présente des feuilletés caractéristiques, doit être uniformément moelleuse et sucrée. L'intérieur du gâteau est de teinte crème à jaune.

Le Kouign Amann est une pâtisserie à base essentiellement de pâte à pain enrichie avec force de beurre et de sucre.

On pourrait le rapprocher des autres pains enrichis et pains briochés si présents en Bretagne au XIX^e siècle bien au-delà des limites du pays de Douarnenez.....Mais, par sa technique de fabrication consistant à emprisonner le beurre et le sucre dans la pâte et à « tourer » celle-ci comme une pâte feuilletée, c'est un gâteau plus difficile à réaliser que les autres « *gâteaux de ménage* ».

HISTORIQUE

« *Le Kouign Amann est fortement associé à la ville de Douarnenez* ». D'après Simone Morand, « *il fut créé vers 1865 par un certain Skordia* ». « *Il légua sa recette à ses descendants qui la modifièrent quelque peu au cours des ans* »

Toutefois en 1832, Habasque décrit un gâteau « *fait avec du beurre* » et appelé « *bara amanémed* » qu'il avait rencontré dans le Léon.

Bara signifiant « pain » et *Amann* « beurre », nous sommes tentés de voir dans ce « *pain beurré* » un ancêtre ou un proche parent du « gâteau au beurre » qu'est le Kouign Amann

USAGES

« Le Kouign Amann peut être comme n'importe quel gâteau considéré comme un gâteau de fête. Pour les mariages ou baptême, les boulangers en fabriquaient de très grandes tailles pour 20 à 30 convives. »

« Les connaisseurs préfèrent le produit du jour. Ils le font tiédir entre deux assiettes posées sur une casserole d'eau bouillante afin qu'il ne dessèche pas. »

PRODUCTION

Ce produit n'était fabriqué à l'origine qu'à Douarnenez. Il est devenu un symbole de la gastronomie bretonne. Il est aujourd'hui fabriqué dans tous les départements de la région Bretagne. Plusieurs entreprises en ont fait une spécialité.

CONCLUSIONS : UN TRANSFERT ORAL DU SAVOIR FAIRE

Le transfert de ce savoir faire s'est principalement réalisé par tradition orale. Aucun écrit n'atteste la date de création et la recette originale. Il n'ya aucune trace dans les archives.

On dit que :

● « Le gâteau serait né d'un ratage d'une pâte à pain et de la recherche d'une recette pour éviter de jeter la préparation »

● « Le produit aurait été inventé vers 1896 à l'époque où la farine faisait défaut et le beurre était abondant »

● « Douarnenez faisait un actif commerce de roque avec le Norvège et le Danemark. Les marins de ces pays auraient fait goûter leur pain légèrement sucré ».

Ce savoureux gâteau pourrait être aussi une histoire d'amitié avec le monde rural à l'occasion des fêtes et pardons où le fermier apportait son beurre pour que le boulanger confectionne ce précieux gâteau.