

Le kouign amann (ou les kouignoù amann)

Danielle Bouilly

Dijon

bouilly-auvray.danielle@wanadoo.fr



« Rien qu'à la pensée de ce gâteau, les papilles se mettent en éveil maximum, bouleversées par son fondant inégalable ! »

Littéralement « gâteau au beurre » ou en patois douarneniste « ce qui est beau, agréable à la vue »

Mais tout le monde ne parle pas breton !

« Vous avez du couin mamane ? Du quouingue aman s'il vous plaît ; je voudrais goûter votre couine amande... ». Un bouquet de fantaisies phonétiques que dégustent à satiété les vendeuses des boulangeries locales car... on vient de loin pour acheter le fameux kouign amann ! Donc pour jouer les autochtones, *bien prononcer le « ne » final* : kouigne aman-ne !

Produit phare de la gastronomie régionale bretonne, c'est Douarnenez qui se prévaut d'une recette spéciale pour réaliser le kouign amann par rapport au reste de la région comme l'affirme fièrement le bon sens douarneniste « le fait qui veut, le réussit qui peut ! ».

Mais quand a-t-on commencé à fabriquer ce dessert ? Le célèbre cuisinier armoricain Jacques Thorel jette-t-il un pavé dans

la mare en écrivant dans son ouvrage de cuisine bretonne que le kouign amann serait natif de Scaër, un village frontière entre Finistère et Morbihan ? Il confie que « bien sûr, ce n'est pas ici que ce gâteau est devenu célèbre, mais je pense que son origine est bien là. Au départ, ce n'était qu'une pâte à pain, à laquelle on ajoutait beurre et sucre en grande quantité en malaxant le tout simplement ; son envol, il l'a pris à Douarnenez où un boulanger a eu l'idée d'en faire un gâteau à pâte feuilletée ». La paternité du véritable kouign amann revient bien aux douarnenistes dont la majorité des pâtisseries a fondé une association sous la houlette du célèbre Alain Le Berre, son président

L'histoire de ce joyau de la gastronomie bretonne

C'est bien plus qu'un simple gâteau au beurre ! Et ses origines sont auréolées d'un certain mystère !

« Il aurait vu le jour vers 1860 à Douarnenez, alors prospère port sardinier. » Ce jour-là, une foule se pressait dans le centre-ville près du marché, si bien qu'à la boulangerie de la place de la Croix, tenue par Yves-René Scordia, il n'y avait plus, ni pomme cuite, ni far, ni riz au lait... plus rien à vendre. Celui-ci prit ce qu'il avait sous la main, de la pâte à pain, du beurre et du sucre mais avec des proportions inhabituelles (400 g de farine, 300 g de beurre et 300 g de sucre...). Le résultat est inutilisable ; évidemment à une époque où la farine est une denrée précieuse, on optimise les ressources et surtout on ne jette pas ! Il a alors l'idée audacieuse de la faire cuire et le résultat fut excellent.

Ce qui aurait pu être une simple adaptation aux circonstances, se transforme en un succès reten-

tissant ; ce mélange de pâte levée, généreusement imbibée de beurre et de sucre, donne naissance à un gâteau croustillant et moelleux, au goût riche et caramélisé.

Sa technique de pliage à la manière d'une pâte feuilletée mais avec des proportions généreuses de beurre et sucre sera rapidement perfectionnée, devenant la « marque de fabrique » du kouign amann.

À la mort de Y.R. Scordia, son savoir-faire fut repris par sa veuve, sa fille et son gendre.

Incontournable des tables bretonnes, grande fierté régionale, le kouign amann se doit de rester fidèle à ses origines, incarnant l'art de vivre et la richesse gastronomique bretons.

Son succès est tel que pour les 150 ans de leur création, les États-Unis le mette à l'honneur en lui dédiant un article dans le *Washington Post* ; il a conquis surtout la côte Est puis New-York.

En 2018, la célèbre revue américaine *Food and Wine*, pour fêter ses 40 ans, a mis en avant les 40 meilleures recettes parmi les 24 000 publiées et le nom de kouign amann y figure !

Des États-Unis au Japon, la recette circule mais l'Association douarneniste veille !!

Une anecdote : un boulanger américain a décidé de rebaptiser le kouign amann « kweenie » (comme le petit chien interactif en peluche !) dans ses « Big Dave's Bagel and Deli » car « un américain ne peut faire un gâteau qui transpire le beurre comme celui de la France ».

Merci à toutes ces Associations qui défendent les produits chers à nos terroirs et pour le kouign amann, celle d'Alain Le Berre, son président qui « la moustache en avant et l'œil allumé, après avoir obtenu le label et l'IGP, clamait : « il était temps de remettre les pendules à l'heure, le kouign amann devient n'importe quoi : on en a vu aux fraises, à l'ananas, aux algues, avec de la crème chantilly, cela fait tout de même mal au cœur, quand on sait que le vrai n'existe que dans une seule version, nature, avec son comptant de beurre et de sucre, ce qui est bien assez, et on peut en parler ! », ajoute-t-il, un brin emporté, « cela fait 140 ans qu'on en fait à Douarnenez. C'est ici qu'il a été inventé, c'est nous qui l'avons popularisé. Il serait temps que ça se sache ! » (interview du *Monde* en 2000).

La recette du kouign amann (authentique), d'après Alain le Berre



Pour 6 personnes

Matériel

Un moule de 20 cm de diamètre
Une feuille de papier cuisson
Un rouleau à pâtisserie

Pour la pâte

180 g de farine T55
3 g de levure fraîche
3 g de sel
100 g d'eau tiède

Pour le kouign amann

155 g de très bon beurre demi-sel
15 g de sucre en poudre
un peu de lait

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Préparation de la pâte : verser la farine en formant un petit puits, y déposer la levure émiettée diluée dans l'eau tiède et le sel ; mélanger avec les doigts la levure et le sel puis incorporer la farine à la main et travailler la pâte pendant quelques minutes pour obtenir une pâte à pain ; décoller la pâte en ajoutant un peu de farine et former une boule (pâton) ; la réserver dans un plat à environ 12 °C pendant 10 à 15 minutes pour la faire lever et lui faire perdre son élasticité.
3. Passé ce temps, étaler le pâton avec un rouleau à pâtisserie pour avoir un disque plus grand que le diamètre du moule ; taper le beurre à la main pour former un disque de diamètre un peu inférieur au précédent et le placer sur le disque de pâte.
4. Verser le sucre sur le beurre uniformément puis enfermer le tout avec la pâte en repliant les quatre coins vers le centre ; allonger la pâte au rouleau, la plier en trois, puis renouveler cette opération deux fois en tournant d'un quart de tour à chaque fois (il existe des tutoriels pour cette étape commune avec la confection d'une pâte feuilletée... peu compliquée mais un peu longue !)
5. Sur un plan de travail fariné, reformer un disque un peu plus grand que le moule ; le mettre sur un papier cuisson dans le moule ; verser un peu de lait sur la pâte pour former une croûte et une caramélisation.
6. « Grigner » avec un couteau le dessus et mettre pour 45 minutes dans le four chaud.

Le kouign amann se déguste tiède avec une bolée de cidre ou un verre de Chouchenn glacé en restant chauvin...

Mais les œnologues recommandent volontiers un vin doux suffisamment fruité comme :

- un Anjou avec ses senteurs de fruits exotiques et en bouche un bel équilibre entre moelleux et fraîcheur ;
- un Rasteau blanc, à la robe dorée, avec des senteurs de fruits secs, une bouche suave et délicate.

Et pour donner bonne conscience, la réponse d'Alain Le Berre à la question d'un journaliste du *Monde* : « Alors gras ou pas gras le kouign amann ? » Question peu évidente car il y n'y a que 160 g de beurre dans un gâteau pour six personnes, soit 20 à 30 g par personne, donc moins que dans une part de quatre-quarts ou de certains gâteaux au chocolat... On va finir par dire que le kouign amann est un gâteau diététique !!! ».

Et comme on dit en Bretagne, *derbit ervat*.

À déguster sans excès et sans arrière-pensée !

Mes sources

Koz M. Douarnenez, la capitale du kouign amann. *Le magazine des vieux métiers en Bretagne* 2008-2009, n°20.

Morand S. *Cuisine traditionnelle en Bretagne*. Quintin : éditions J.P. Gisserot, 1998, p. 24.

Beauvais N. *Cuisez vos régions*. Paris : Tana, 2011.

Thorel J. *Le grand classique de la cuisine bretonne*. Rennes : éditions Ouest-France, 1975.

Terrier-Robert V. *Il était une fois... l'histoire de nos plats*. Sainte-Foy-les-Lyons : éditions Stéphane Bachès, 2011.

