

La Bretagne, un terroir de caractère

2730 km de côtes, 30 000 km de rivières et de cours d'eau, un climat doux, une diversité de paysages... Ces caractéristiques font de la Bretagne une région à part, où les produits de la mer et de la terre se dégustent tout au long de l'année. *Céline Roussel*



Le beurre salé

Le beurre résulte du barattage de la crème tirée du lait. Cette opération consiste à battre la crème, légèrement fermentée et non réfrigérée. D'abord réservé aux populations pauvres du Moyen Âge, le beurre devient un produit de luxe au XV^e siècle. Les habitants y ajoutaient alors du sel pour mieux le conserver. La non-application de la gabelle (taxe sur le sel) en Bretagne explique pourquoi le beurre est resté salé dans la région. *Le Gall, Maître beurrier (société bretonne distribuée dans toute la France), halles de Quimper, 16, quai du Steir, 29000 Quimper. Tél. : 02.98.95.33.14. www.laiterie-legall.fr*



Les cocos de Paimpol

Blancs, légèrement nacrés et joliment alignés dans leur gousse, ces haricots sont semés vers la fin mars et récoltés manuellement de mi-juillet à début novembre. De saison, ces haricots au goût de noisette, protégés par une AOC, sont à consommer frais. Comptez 30 minutes dans l'eau bouillante pour les garder fermes, un peu plus pour les servir en crème ou en gratin. *Marché de Paimpol, tous les mardis matin, place des Halles, 22502 Paimpol, commercialisé sous la marque Prince de Bretagne. www.princedebretagne.com*

La langoustine du Finistère

Qu'elle soit flambée, pochée ou grillée, impossible de résister à la demoiselle de Loctudy, port de pêche artisanale du pays bigouden. Petit crustacé décapode (cinq paires de pattes), la langoustine reste un produit délicat, à consommer juste après l'achat. Car le froid du réfrigérateur lui fait perdre sa saveur sucrée. *Poissonnerie Steir-Maré, le port, 29750 Loctudy. Tél. : 02.98.64.35.51. www.steir-maree.fr*



La tomme de bretonne pie noir - Finistère

Cette tomme est un fromage d'exception, au lait cru de vache bretonne pie noir. Cette race rustique, très ancienne, a failli disparaître à la fin des années 1970. Son lait, plus gras, est surtout utilisé pour fabriquer cette tomme, au goût fort et typé. Choisissez-la avec une pâte jaune-or et souple au toucher. *Gaby et Véronique Le Hir (vente directe), Le Cleuz, 29410 Plounéour-Ménez. Tél. : 02.98.78.00.25. fermelecleuz@laposte.net*

PHOTOS: I. HEBIA-G. ANELLO/AGFOTODOCK - FROMAGE DE BRETAGNE - TOMME DE BRUYS - J.-D. LEBRE/VOYAGE GOURMAND

Les craquelins de Saint-Malo

La recette date du Moyen Âge et associe farine de froment, œufs entiers, lait, malt, orge et levure. Elle comprend une phase de trempage des pains dans l'eau bouillante (échaudage), avant cuisson, puis dans l'eau froide pendant 1 h 30, pour leur faire prendre du volume. L'eau s'évapore ensuite à la cuisson. C'est ce qui rend les craquelins si légers. *Les Craquelins de Saint-Malo, ZAC de La Moinerie, 1, rue de la Grassinai, 35400 Saint-Malo. Tél. : 02.99.81.92.89. www.craquelin.com (site marchand).*

