Barabio. Une mise en bouche de bon pain et de breton

Mervent et Barabio organisent un troisième stage en breton autour du pain. La philosophie du bio et l'esprit du breton se complètent naturellement.

Bénédicte Putzeys et Youenn Le Gall, la boulangère et le céréalier, tous deux bio et bretonnants.

La langue bretonne fait naturellement partie du paysage à Kervegenn. Youenn Le Gall, fondateur il y a 25 ans de la boulangerie bio dans la campagne d'Erguë-Gabéric, est un parfait bretonnant. Bénédicte Putzeys, qui a repris une partie des activités il y a quatre ans, a aussi le breton dans l'oreille. Tout est affaire de bon goût et de bon sens.

Petit résumé de l'histoire. Après avoir repris la ferme de ses parents en 1981, Youenn Le Gall s'oriente vers la production de céréales bio. La démarche aboutit logiquement à une envie de faire du pain. « Du grain au pain » est né. Youenn Le Gall exploite une quarantaine d'hectares et développe une boulangerie bio sur le site. En 2005, l'affaire est dissociée. L'agriculteur conserve les champs et la meunerie. La boulangerie est reprise par Bénédicte et Jan Putzeys. Ils y emploient aujourd'hui neuf salariés, vendent leurs pains sur place mais aussi dans une échoppe des halles de Quimper, une boutique à Kerfeunteun, font les marchés bio, livrent des magasins diététiques.

« Nous utilisons uniquement de la farine fraîche, de l'eau de source, très propre car les champs alentours sont travaillés en bio, du sel de Guérande, du levain naturel. Les fours sont chauffés au bois non traité récupéré à la fabrique de palettes du CAT ».

Garder l'esprit artisan

Depuis le début de cette année, Barabio livre la cuisine centrale des écoles de Quimper. « Nous étions un peu inquiets avec ce nouveau marché. Nous travaillons dans un esprit artisan et nous ne voulons pas rentrer dans une logique de production industrielle, dit Bénédicte. Nous avons rencontré des responsables qui avaient déjà beaucoup réfléchi à la question avec intelligence. Un vrai dialogue s'est installé ».

La main dans la « toaz »

« Youenn, Jan et moi sommes attachés au breton, dit Bénédicte. C'est la troisième fois que nous accueillons un stage en breton. Il ne s'agit pas d'un cours avec un enseignant, mais d'un échange avec plusieurs intervenants. Guy Pensec de Scaër nous parlera de l'agriculture et des céréales (ed), Youenn de la meunerie (milinerezh), Alain Jourdren, boulanger chez nous, de la fabrication. Les stagiaires iront dans les champs, pétriront la pâte (toaz) et cuiront leur pain (bara) ».

La journée sera complétée par un atelier sur le goût: l'occasion d'une dégustation et d'une révision de certains mots bretons.

Ronan Larvor

> ***Pratique***

Stage samedi, de 9 h 15 à 16 h. 20 €. Le pain du pique-nique sera fourni. Inscriptions à Mervent au 02.98.87.72.41 ou sur mervent2@wanadoo.fr