

**1^{er} CONCOURS
MONDIAL AMATEUR
DE GATEAU BRETON**

**KENTAÑ KEVEZADEG-
BED AMATEUR
KATEV BRETON**



**HÉRITIER DU GÂTEAU BRETON «AN ORIENTAD»
HËR AR C'HATEV «AN ORIENTAD»**

**DEIZIOÙ
2013**



**LORJENT
BRETAGNE^{SUD}**

**JURY ET REMISE DES PRIX
A L'OCÉANIS Plœmeur
le 3 mars 2013**

Plañvour d'an 3 a viz Meurzh 2013

BULLETIN D'INSCRIPTION À RETIRER ICI

Diverses sources datées du XIX siècle prouvent que le gâteau breton, né au pays de Lorient, fut présenté par le pâtissier Cruzer à l'exposition universelle de Paris en 1863 sous le nom de «Gâteau Lorientais». Il aurait vu le jour au Port-Louis où l'archiviste Buffet recueillit une recette sous la dénomination «gâteau de Port-Louis», recette apprise par l'apprenti boulanger Pierre Le Grand à la fin du XIX siècle et à partir de laquelle il confectionnera à Lochrist jusqu'après guerre un gâteau breton d'anthologie. Emgyle Bro an Oriant, dans le cadre des Deiziù 2013, en prolongation du travail de collecte mené par Lucien Gourong en 2011 et 2012 dont l'aboutissement artistique sera présenté sous forme d'un spectacle intitulé «Les aventures de Roger Postolig» le samedi 2 mars à 20h30 à l'Océanis de Plomeur, organise un premier concours, qualifié de mondial puisque seront acceptés des gâteaux bretons venant de l'autre bout du monde, cette lichouiserie de Bretagne étant par excellence un gâteau de voyage se conservant bien très longtemps.

🕒 RÈGLEMENT 🕒

Article 1

Ce concours est ouvert au public amateur (ménagers et ménagères, passionnés de cuisine, pâtisseries du dimanche, etc...). Parrainé par Amann Mad, le Comité culturel des Beures salés de Bretagne, il est organisé avec le soutien de Lorient Agglomération, de la Fédération de la boulangerie du Morbihan et des pâtisseries du Pays de Lorient.

Article 2

Les participants peuvent concourir dans l'une ou l'autre des catégories désignées ci-dessous ou dans les deux à la fois :

- une recette prescrite avec respect des seuls ingrédients de base : farine, beurre breton, œufs, sucre ;
- une recette libre (de famille, de transmission, etc...) où, en sus de ces ingrédients, les participants peuvent ajouter à leur guise bergamote, fleur d'orange, eau de vie, rhum, angélique, cédrat, etc...

Article 3

Les gâteaux devront respecter la dimension traditionnelle du gâteau breton des pardons et fêtes d'antan (environ 17 cm de diamètre). Des tourtières cannelées en fer blanc de 180 mm de diamètre et 25 mm de hauteur permettant d'obtenir ce format sont disponibles dans le commerce (par exemple chez DGF Armor- Zone industrielle de la Bienvenue-Quéven).

Article 4

Les gâteaux, emballés à l'ancienne dans un papier sulfurisé et imprimé « 1^{er} Concours mondial amateur du Gâteau breton, héritier du gâteau «An Orientad» - Deiziù 2013 », seront remis avant le mardi 26 février 19 heures dans un certain nombre de boulangeries et pâtisseries du pays de Lorient (liste fournie par Emgyle Bro an Oriant - Tél : 02 97 21 37 05 - emgylebroanorient@orange.fr). Chaque participant inscrira dans une case prévue à cet effet (en haut et à droite) sur le papier sulfurisé d'emballage nom, prénom et adresse, et précisera la catégorie en bifant l'autre (traditionnelle / libre).

Article 5

Les jurys se réuniront le jeudi 28 février et procéderont sans connaître les noms des participants (les gâteaux seront identifiés par un numéro) à une dégustation afin de sélectionner les 6 meilleurs gâteaux dans chaque catégorie.

Article 6

Le dimanche 3 mars à la fin du repas à l'Océanis de Plomeur, les deux jurys, à l'aide de cuillerées de sel déposées dans des sacs qui seront ensuite pesés, départageront en présence du public les 3 meilleurs gâteaux dans chaque catégorie.

Article 7

Les 3 primés recevront médailles (or, argent et bronze) et brevets. Des prix seront offerts par Amann Mad, Comité culturel des Beures salés de Bretagne.

Article 8

Tous les participants seront nommés lors de cette fin de repas lors de la présentation du plus grand gâteau breton du monde (115 cm de diamètre) et leurs gâteaux découpés pour être servis au public en guise de dessert avec un verre de cidre guillevic ou un café.

Mammennoù dishañval ag an XIXvet kantved a laka anat emañ bet kinniget ar c'hatev breton, ganet e bro an Oriant, get ar pasteour Cruzer da-geñver diskouezadeg hollved Laiz e 1863 get an anv a «Katevann an Oriant». Daet e vehe er bed e Porzh-Loeiz lec'h ma eo bet dastumet ur rekipe anvet «Katevann Porzh-Loeiz», get Buffet, an diellour, klevet get Pierre Le Grand, deskard baraer, e fin an XIXvet kantved hag a zalc'ho da alej betek ar-lerc'h ar brezel ur c'hatev breton ag an dibab.

Evit an Deiziù 2013 hag evit kenderc'h get labour daoust Lucien Gourong e 2011 ha 2012, hag a zibenno, d'ar Sadorn 2 a viz Meurzh da 8e30 da noz e Océanis Plañvour, get un arvest anvet «Avañturioù Roger Postolig», e vo aozet get Emgyle Bro an Oriant ar gevezadeg gentañ er bed. Degemeret e vo katevoù e lont ag an 'rall ag ar bed rak ur gatevann-veaj mah eus unan eo al lipouserzh-mañ hag a vez miret pell-bras.

🕒 REOLENN 🕒

Mellad 1

Digor eo ar gevezadeg-mañ d'an holl amatourion (gwazed pe gwiragez-tiegezh, kegnerion-pitih, pasteourion ar Sul, h.a...). Paeoniet eo get Amann Mat, Poellgor sevenadurel Amanenn sal Breizh ha aozet get harp An Oriant Tolpad, Kevread bouljozerzh ar Morbihan ha pasteourion Bro an Oriant.

Mellad 2

Gellet a ra ar gevezerion kemer perzh e-barzh ar rummad a garont pe e-barzh an daou ar-un-dro :

- ur rekipe rekis get aozennoù diazez hepken : bleud, amanenn breizh, uiou, sunk ;
- ur rekipe digor (rekipe familh pe treuzkaset, h.a...) lec'h ma vo tu eo c'hpennit doc'h diviz bergamot, bleu orañjez, lagout, rum, talbod, sedratez, h.a....

Mellad 3

Ret e vo d'ar c'hatevoù doujiñ doc'h ar vent hengounel a gavezet e pardoniou ha goueliou a-gent (en-dro 17 cm a drezkiñ). Moland a zo kavout er stallioù torzhereziou gouarn-andennet 180 mm a drezkiñ ha 25 mm a ihuelder mat da gaout ar furm-mañ (e ti DGF Armor, da skouer, Takad Ganterezh an Digemer Mat e Kewenn).

Mellad 4

Ar c'hatevù, paket get paper parch moulet «1^{añ Kevezadeg-bed amatour Katev breton, hër ar c'hatev «An Orientad» - Deiziù 2013», a vo degaset a-raok ar Meurzh 26 a viz C'hwevrer da 7e da noz da dier-bara ha pasteterezhioù a zo e bro an Oriant (listenn roet get Emgyle Bro an Oriant - Pellg : 02 97 21 37 05 - emgylebroanorient@orange.fr). Dav 'vo da bep unan skriviñ e anv, anv bihan ha chomlec'h e log dik (er lein, a-zehou) ar ar paper parch da bakiiñ ha resisaet e pesort rummad en deus c'hoant kevezñ en ur varrenniñ an arall (hengounel / digor).}

Mellad 5

Ar strolladoù-barn en em doloù d'ar Yaou 28 a viz C'hwevrer ha tañvat a rint hep anavout anvioù ar berzhidi (un niverenn a ziforc'ho ar c'hatevù) evit dibab an 6 katevann gwellañ e pep rummad.

Mellad 6

A-benn ar Sul 3 a viz Meurzh, e fin merenn Océanis Plañvour, e tispartio an daou strollad-barn an teir c'hatevann wellañ e pep rummad get loaiaoù halen skuilhet e-barzh seier a vo pouezet da c'houde.

Mellad 7

An tri a vo prizet a resevo ur vedalenn (aour, argant pe arem) hag un testeni. Prizioù a vo roet get Amann Mat, Poellgor sevenadurel an Amanenn sal e Breizh.

Mellad 8

Anvet e vo razh ar berzhidi e fin ar pred pa vo kinniget ar c'hatev breton brasañ er bed (115 cm a drezkiñ) hag o c'hatevù didroc'het evit bout servijet d'an dud eñ dibenn-pred get un tasad chiste pe kafe.

🕒 Conseils, indications de recettes :

Ci-dessous deux recettes-types dont les participants peuvent s'inspirer :

Maple de Toulouse-Lautrec :

■ 250 g de farine ■ 125 g de beurre ■ 125 g de sucre ■ 3 œufs.

La Revue Le Pot-au-feu :

■ 250 g de farine ■ 125 g de sucre ■ 125 g de beurre ■ 2 jaunes d'œuf.

La plupart des boulangers et pâtisseries conseillent de laisser reposer la pâte 24 heures. Le beurre est en général du beurre demi-sel. En général, le sucre utilisé est du sucre cristallisé.

🕒 Alioù, menegoù rekipeoù :

Setu bremañ daou rekipe-skouer a c'hello magiñ faltazi ar berzhidi :

■ **Maple de Toulouse-Lautrec** : ■ 250 g bleud

■ 125 g amanenn ■ 125 g sunk ■ 3 ui.

■ **Ha la Revue Le Pot-au-feu** : ■ 250 g bleud ■ 125 g sunk

■ 125 g amanenn, 2 melen ui.

Lod-kaer ag ar variazion ha pasteourion a all lezel an toaz da baouez e-pad 24 eurad. Amanenn darsall a vez implijet d'ar liesañ. Peurviañ e implijer sunk strink.

