

PORTRAIT

Etel. Une galette gourmande et solidaire

La présentation officielle, accompagnée d'une fameuse dégustation en avant-première, avait eu lieu en octobre sous la criée d'Etel, en présence de nombreux invités. Sur votre table pour l'Épiphanie 2005, voici la Galette du Marin, une création pour conjuguer plaisir des papilles et geste solidaire.

Signée du pâtissier Yves Vouloir, installé à Hennebont, la Galette du Marin est d'abord une recette originale, exclusivement travaillée à partir d'ingrédients du terroir breton : beurre demi-sel, cidre et noisettes réinventent une saveur, à laquelle chacun des pâtisseries partenaires de l'opération donne sa touche personnelle. A Etel, Pascal Piermatteï est particulièrement heureux de relayer cette initiative (lire en encadré).

Des fèves maritimes pour le bonheur des collectionneurs

Sans aucunement dénaturer la tradition des Rois, que l'on aime prolonger durant tout janvier, la Galette du Marin relie la mer, la terre et les hommes : le célèbre phare de Kéréon a inspiré les couronnes, les fèves représentent vieux gréements et phares : Penlan, la Balue, Bodic, Kermorvan... et les voiles du "Corentin" du "Mutin" ou de la "Belle Etoile" devraient ravir plus d'un collectionneur.

Pour chaque galette vendue un prélèvement sera perçu au profit de la Société Nationale de Sauvetage en Mer (SNSM).



■ Avec les enfants des écoles d'Etel, auteurs d'une fresque offerte à la SNSM, Perrine, Emilie et Claire ont pu fêter les Rois... à l'automne ! La Galette du Marin est diffusée sur les quatre départements bretons.

Autour du monde...

C'est l'image d'une Bretagne généreuse, dynamique et créative qu'Yves Vouloir a souhaité promouvoir.

Car la galette du Marin n'est pas qu'une simple gourmandise à la devanture des pâtisseries : elle se veut ambassadrice d'un pays, fleuron d'une gastronomie bretonne reconnue.

Lors de sa présentation, le pâtissier ne cachait pas son ambition de faire voyager cette création vers « tous les Bretons de la diaspora, ceux de Paris, du Midi ou même de New York », annonçait-il avec espoir.

En rêvant qu'un jour, on puisse évoquer la Galette du Marin en majuscules, comme on honore le Beaujolais.

Pour le pâtissier-chocolatier Pascal Piermatteï, « il était important de s'associer à cette nouveauté. C'est un effort que nous faisons, par rapport au sauvetage en mer, une action concrète qu'il est normal de soutenir. Tout le monde ici à Etel est sensible à la mer. Que cela plaise ou non, peu importe, c'est le geste qui compte. Ce qui m'a intéressé, c'est davantage le principe que la galette en elle-même, puisque nous proposons déjà nos spécialités maison. Les clients restent très traditionnels au niveau du goût, ils aiment la frangipane classique, c'est à nous de leur faire découvrir autre chose, qu'ils apprécieront avec le temps. On va apprendre à connaître cette nouvelle galette, où l'amande a été remplacée par la noisette. Nous, on pousse cette "Galette du Marin", en freinant un peu sur les autres. Et c'est un plus pour les collectionneurs de fèves ».

• Contact : 02 97 55 30 53, 4 place de la République à Etel.



■ Pascal Piermatteï, Gwendoline et Sophie