




EN DIRECT DE MA COMMUNE

Journal Ouest-France du 02/11/2005
Edition : Morlaix - Rubriques : Morlaix Ville

 retour liste résultats
 voir la page entière
 version imprimable

Ils ont obtenu le trophée de la gastronomie bretonne

Deux artisans morlaisiens primés

L'office de tourisme de Quiberon a lancé un concours de la gastronomie, pour faire connaître les artisans bretons et valoriser leur travail. Frédéric Bleuzen, chocolatier et Yann Combot, charcutier, ont été choisis parmi les meilleurs artisans de l'édition 2005 qui avait lieu les 21, 22 et 23 septembre. Les produits primés sont aujourd'hui labellisés.

Frédéric Bleuzen, 33 ans, artisan chocolatier. C'est dans son petit laboratoire, au fond de la boutique Terres et chocolats que Frédéric Bleuzen élabore ses spécialités. Cet ancien pâtissier s'est découvert très tôt une passion pour le chocolat et révèle peu à peu ses talents d'alchimiste. En 2004 déjà, il avait obtenu un trophée d'or pour le Criolo (ganache aux éclats de fève avec dessus praliné) et de bronze pour un caramel à la pomme verte et fleur de sel. Cette année, il a décroché un autre trophée de bronze pour une ganache au thé Earl Grey. Ses dernières recettes sont des chocolats à la menthe fraîche ou à la verveine et au citron. Ce n'est pas seulement dans les coordonnées de goûts et de senteurs que Frédéric Bleuzen excelle, mais aussi dans le travail de la matière première. « **Tout est affaire de qualité, d'origine puis de fusion.** » Le chocolatier peut en effet se permettre quelques fantaisies quand il s'assure de la qualité du chocolat noir.



Yann Combot, charcutier traiteur.

- Terres et chocolats, 2, place des Otages, est ouvert du mardi au samedi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 19 h. Tél. 02 98 88 11 28.

Yann Combot, 36 ans, charcutier, traiteur. Installé rue de Paris depuis onze ans, Yann Combot travaille « à l'ancienne », dans la plus pure des traditions. « **Sans colorant ni conservateur** » est sa devise. Cette spécificité lui a déjà valu quelques prix pour ses andouillettes et son pâté de campagne. Cette année, c'est une andouille de ferme qui a été appréciée à sa juste valeur, une salaison à laquelle le charcutier a souhaité donner « **le goût d'antan** ». La base de la recette est un mélange de boyaux d'andouille et de chair à saucisse. L'assaisonnement restera secret. Pour l'un comme pour l'autre artisan, cette reconnaissance de professionnels est une motivation personnelle et un gage de qualité. « **C'est peu notre façon à nous de dire aux clients sceptiques que nous fabriquons ces produits nous-mêmes.** »

- Charcuterie Yann Combot, 42, rue de Paris, ouverture de mardi au samedi de 8 h 15 à 12 h 45 et de 15 h à 19 h 15. Tél. 02 98 88 05 90.

« Article 7/39 »