

GAVOTTES®, SYMBOLE DU PATRIMOINE CULINAIRE BRETON

FAIT CRAQUER LES CHEFS DE RENOM

La véritable Crêpe Dentelle vient d'ici, cette sublime région qu'est la Bretagne. Gavottes® plus de 100 ans de croustillante existence, compte parmi les emblèmes culinaires du paysage breton. Traditionnellement dégustée comme telle lors de moments de partage et de convivialité, de nombreux pâtissiers s'en inspirent. Pierre Hermé en utilise pour rendre encore plus craquant son irrésistible chou à la crème Katell, Christophe Michalak pour réaliser le fameux praliné de son gâteau au chocolat, ou encore Cyril Lignac pour créer le praliné de son célèbre marbré. Aujourd'hui, place au Chef breton étoilé, Ronan Kervarrec, qui ouvre ses portes et livre les secrets de l'utilisation de la Crêpe Dentelle Gavottes® à travers ses créations culinaires.

Gavottes®, la Madeleine de Proust croustillante du chef étoilé Ronan Kervarrec

L'histoire qui unie Ronan Kervarrec et la Crêpe Dentelle Gavottes® remonte à la plus tendre enfance du Chef au sein de l'auberge de Toul-Douar à Hennebont dans le Morbihan tenue par ses parents. Dès son plus jeune âge, Ronan Kervarrec se passionne pour les métiers de l'hôtellerie, déambule dans la cuisine de son père, et l'aide dans la confection de ses délicieux desserts. Le secret qu'il lui a transmis ? **Utiliser des Crêpes Dentelle Gavottes® dans ses desserts pour leur apporter une note croustillante et ainsi surprendre les convives !** Et quand ce n'était pas en cuisine, ce délicieux biscuit trônaît fièrement sur la table à manger de ses grands-parents et lui faisait souvent de l'œil au goûter.

3 QUESTIONS A RONAN KERVARREC



© Sylvie Le Trividic

Que vous évoque la Crêpe Dentelle Gavottes® ?

J'ai grandi avec ce biscuit typique de la Bretagne, ma famille en raffolait ! Aujourd'hui, la Crêpe Dentelle Gavottes® est ma Madeleine de Proust, chaque bouchée me replonge en enfance et réveille des souvenirs. J'ai d'ailleurs créé un dessert qui résume parfaitement ces moments dans le menu Souvenirs d'Enfance proposé au sein de mon restaurant Maison Kervarrec – Le Saison.

Pourquoi aimez-vous travailler vos desserts avec ce biscuit ?

Cela fait plus de vingt ans que la Crêpe Dentelle Gavottes® accompagne mes recettes. Ce qui caractérise ce biscuit c'est son goût, son croustillant et son côté beurré unique. Aucun biscuit n'apporte les mêmes sensations en bouche. Je l'utilise en brisures fines et croustillantes, cela se marie parfaitement avec mes gâteaux au chocolat.

Êtes-vous attaché à la provenance locale de vos ingrédients ?

Je suis très attentif à la provenance des produits que je sélectionne. Les ingrédients utilisés pour la Crêpe Dentelle sont français et issus de filière durable pour la farine, un critère qui me tient particulièrement à cœur. En prime, ces biscuits font partie du patrimoine culinaire de la Bretagne, j'ai donc voulu leur faire honneur, en les valorisant sur la carte de mon restaurant.

A travers le **menu Souvenirs d'Enfance** de son restaurant Maison Kervarrec - Le Saison, le Chef Kervarrec a souhaité rendre hommage à ce biscuit breton emblématique, en lui dédiant un **dessert qu'il nomme 'Gavottes®, Sarrasin, Chouchen, Caramel'**, et qui a déjà séduit de nombreux gourmands.

Au printemps 2023, Ronan Kervarrec dévoilera un nouveau dessert à base de Crêpes Dentelle Gavottes® d'agrumes et de mousse au chocolat.



Un emblème du patrimoine culinaire breton au savoir-faire unique



© Aurélie Bresset

Les plus grandes histoires commencent souvent par de petites erreurs et ce fut le cas de la Crêpe Dentelle. En 1886, Marie-Catherine Cornic, inventrice de la Crêpe Dentelle, commet la délicieuse erreur de laisser une crêpe trop longtemps sur son billot et, plutôt que de la jeter, elle choisit de la plier en huit en l'enroulant sur elle-même, donnant naissance à ce célèbre biscuit qui, après avoir fait fureur chez les bretons, est parti à la conquête du monde. **Ce procédé de pliage en huit et d'enroulement est, aujourd'hui, un savoir-faire bien gardé de seulement quelques privilégiés !**

En 1920, ce geste unique et précis qui caractérise la Crêpe Dentelle fut reproduit à plus grande échelle par les « Crêperies de Loc Maria » à Quimper, dans le Finistère. Mécanisée à partir des années 1960, Gavottes® ne produit plus 100 crêpes par heure mais 1 500 ! Forte de son succès et à l'étroit dans son atelier quimpérois, **la biscuiterie déménage en 1962 à Dinan, où les Crêpes Dentelle sont toujours produites 60 ans après.**

Recette Gavottes® Praliné Noisettes Citron par le Chef Ronan Kervarrec

Une délicieuse recette spécialement créée par le Chef Ronan Kervarrec pour Gavottes®

Les ingrédients et le déroulé de cette recette sont à retrouver [ici](#).

Bonne dégustation !



A propos de Gavottes®

Les Crêpes Dentelle Gavottes® sont devenues un emblème du savoir-faire breton et français. Le geste du pliage en huit de la pâte, processus de fabrication unique au monde et mis au point par les équipes de Gavottes® est un secret bien gardé. Dans les années 90, Christian Tacquard, conquis par l'originalité et le goût de la Crêpe Dentelle, fait l'acquisition de Gavottes® puis unit naturellement des petites biscuiteries et chocolateries aux grands savoir-faire en créant le groupe Loc Maria Biscuits. L'entreprise privilégie des filières locales engagées dans des démarches raisonnées et sélectionne ses ingrédients avec soin pour concevoir des recettes savoureuses, simples et courtes. Loc Maria Biscuits se donne pour mission de préserver et de faire rayonner durablement notre patrimoine culinaire pendant encore de nombreuses années !

Plus d'informations : <https://www.locmaria.fr/>