



EVREDIGEZH BOUTAILHERIEN BREIZH  
SOUETON DE VINOTIEER D B RTINGN

## **Week-End mémorable en terre de Basse-Bretagne du Trégor Goëlo le dimanche 23 et lundi 24 janvier 2022**

Nous étions 32, Sommeliers (es) restaurateurs et amis du vin en ce week-end chargé, pour nous retrouver pour un diner majestueux concocté par le chef « Mathieu KERGOURLAY » au Domaine de Boisgelin « Domani Koadjelin » sur la commune de PLEHEDEL dans les Côtes d'Armor le dimanche soir.

Le repas fut animé et chaque table recevant trois bouteilles de vin à l'aveugle devait les commenter et donner leur appellation, sachant qu'ils venaient des Côtes du Rhône. Petit exercice à la fois captivant et donnant lieu à des conversations vineuses entre les convives au sein de chaque table.

Puis une personne (dessinée chez chance, vite dit...) a dû reproduire devant l'assemblée les propos tenus sur les trois flacons. Belle dégustation et merci au rapporteur d'un soir.

Nous avons eu la chance d'accueillir trois nouveaux membres, Margaux et Romain tous les deux sommeliers à NANTES, un bel établissement en bordure de l'Erdre « l'auberge du vieux Gachet » et le sommelier régional d'étape, Pierrick tenant un café-tabac à PLEHEDEL.

Maxime le Sommelier du Domaine du Boisgelin, membre de notre Association, nous a fait découvrir ses vins et a mis tout son talent à en parler.

Merci à toute la brigade de cuisine et de restaurant pour ce moment agréable passé en notre compagnie.

Je suis venue, j'ai vu et je reviendrais...

Le périple ne faisait que commencer, car le lendemain lundi en deux groupes séparés, nous avons rendez-vous à la distillerie WARENGHEM-ARMORIK Whisky Breton à LANNION.

Les visites ont été intensives et de nombreuses questions sur l'élaboration du Whisky et du lambic (eau de vie de cidre) furent posées aux accompagnateurs. Un moment riche et intense complété par une dégustation de leurs produits. Merci à la distillerie WARENGHEM de nous avoir fait découvrir qu'en Bretagne nous savons faire des galettes, mais nous élaborons aussi du bon whisky.

Un repas avec une spécialité Kig Ah Farz « spécialité régionale du Pays du Léon (MORLAIX) qui se traduit par « Son nom signifie littéralement en breton « viande et far » *kig*, « viande, chair » ; *ha*, « et » ; *farz*, « far », nous attendaient au restaurant " Le Puits de Jeanne" à Plouégat-Moysan.

*« Cette recette typique fut autrefois considérée comme la nourriture du pauvre. Sorte de « pot-au-feu breton », elle se démarque par l'utilisation d'une pâte à base de farine de blé noir (farz gwinizh-du). Celle-ci est traditionnellement cuite dans un sac en tissu dans le même bouillon que la viande de bœuf et le jarret de porc salé. On ajoute généralement des légumes tels que la carotte ou le chou, parachevant la ressemblance avec le pot-au-feu classique ».*

Nous nous quittâmes, dans l'espoir de nous revoir très rapidement.



Merci à tous ceux qui donnent vie à notre belle Association des Sommeliers de Bretagne/Breizh/B-rtingn.