

le 8 mars  
2015

DEIZIOÙ  
2015

3<sup>ème</sup>  
CONCOURS  
mondial amateur  
du meilleur GÂTEAU  
BRETON

héritier  
du gâteau  
« An Orientad »

3vet  
KEVEZADEG  
BED AMATEUR  
KATEV BRETON  
hêr ar c'hatev « An Orientad »

Comment participer ?

Penaos kemer perzh ?

LIEUX DE DÉPÔT ET INFOS : 02 97 21 37 05

[www.lorient-agglo.fr](http://www.lorient-agglo.fr) ou [www.emglevbroadorient.bzh](http://www.emglevbroadorient.bzh)

LORIENT  
BRETAGNE<sup>SUD</sup>





# TROISIEME CONCOURS MONDIAL AMATEUR DE GATEAU BRETON,

HERITIER DU GATEAU «AN ORIENTAD» - Deiziou 2015

## RÈGLEMENT

**Article 1 :** Ce concours est ouvert au public amateur (ménagers et ménagères, passionnés de cuisine, pâtisseries du dimanche, etc.) Parrainé par la Confrérie du gâteau breton – «Le Lorientais», il est organisé avec le soutien de Lorient Agglomération, de la Ville de Plomeur, de la Fédération de la boulangerie du Morbihan et des pâtisseries du Pays de Lorient.

**Article 2 :** Les participants peuvent concourir avec toute recette à leur convenance soit en n'utilisant que les seuls ingrédients de base de la recette traditionnelle (beurre, farine, œufs et sucre) soit avec 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.) sans y introduire d'autres éléments solides (compotes, gelées, confitures, raisins, pruneaux, etc.).

**Article 3 :** Les gâteaux devront s'approcher de la dimension traditionnelle du gâteau breton des pardons et fêtes d'antan (environ 17 cm de diamètre et environ 500 g de pâte). Des tourtières en fer blanc de 180 mm de diamètre et 25 mm de hauteur permettant d'obtenir ce format sont disponibles dans le commerce (ex : chez DGF Armor, ZI Bienvenue, Quéven ou Ambiance et Styles, 2 rue Colonel Barillec, Lorient).

**Article 4 :** Les gâteaux, emballés à l'ancienne dans un papier sulfurisé et imprimé « 3ème Concours mondial amateur du Gâteau breton, héritier du gâteau «An Orientad» - Deiziou 2015 » délivré dans les boulangeries pâtisseries partenaires, seront remis **avant le mardi 3 mars à 12 heures** dans un certain nombre de boulangeries et pâtisseries (liste fournie par Emglev Bro an Oriant - 02 97 21 37 05 - emglevbroanorient@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. Les participants pourront adresser leurs gâteaux à Emglev Bro an Oriant, Maison des Associations, 16P, 12 rue Colbert, bat C, 56100 Lorient par voie postale **avant le mardi 3 mars** (cachet de la poste faisant foi).

**Article 5 :** Les jurys se réuniront le jeudi 5 mars 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.

**Article 6 :** Le dimanche 8 mars à 17 heures, un jury final départagera, à l'aide de cuillerées de sel déposées dans des sacs qui seront ensuite pesés, en présence du public les 3 meilleurs gâteaux.

**Article 7 :** Les 3 primés du concours du gâteau breton recevront trophée, brevet et prix (150€, 100€ ou 50€) offerts par les sponsors de la manifestation. Les autres finalistes recevront des cadeaux offerts par nos partenaires.

**Article 8 :** Les gâteaux des finalistes ainsi qu'un certain nombre d'autres gâteaux non sélectionnés mais remarquables et appréciés par les jurés seront dégustés le 8 mars à l'Océanis. Les autres seront remis au Secours Populaire en vue d'une distribution gratuite.

## Conseils, indications de recettes

Ci-dessous une recette-type dont les participants peuvent s'inspirer :  
La recette de Port-Louis (H. Buffet) : 1/2 livre de farine, 1/4 livre de sucre, 175 g de beurre, 3 jaunes d'œufs, 1/2 verre de rhum, 8 gouttes de bergamote, angélique confite en morceaux. 1 jaune d'œuf pour dorer le gâteau.

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.

# TREDE KEVEZADEG-BED AMATEUR KATEV BRETON

HÉR AR C'HATEV «AN ORIENTAD» - Deiziou 2015

## REOLENN

**Mellad 1 :** Digor eo ar gevezadeg-mañ d'an holl amatourion (gwazed pe gwrazezh-tiegezh, keginerion-pitilh, pasteourion ar Sul, h.a.). Paeronet get Breueriez ar c'hatev Breton – «An Orientad», emañ aozet get harp Tolpad An Oriant, Kêr Plañvour, Kevread bouloñjerezh ar Morbihan ha pasteourion Bro an Oriant.

**Mellad 2 :** Gellat e ra ar gevezerion kemer perzh get ar rekipe a garint en ur implij pe aozennou-diazezh ar rekipe hengoune! hepken (bleud, amanenn, uiou ha sukr) pe get ur rekipe digor (rekipe familh pe treuzkaset, h.a.) lec'h ma c'hello ar berzhidi oc'hpeniñ doc'h an diviz bergamot, bleu-orañjezh, lagout, rom, talbod, sedratezh, h.a. hep oc'hpeniñ elfennoù fetis arall (yod, kaouledenn, kaotigell, prunvez, rezin, h.a.).

**Mellad 3 :** Ret e vo d'ar c'hatev doujin doc'h ar vent hengoune! a gaved er pardonioù ha gouelioù a-gent (âr-dro 17 cm a dreuzkiz hag âr-dro 500 g a douez). Moïand a zo kavout er stalioù torzherezhioù houarn-gwenn 180 mm a dreuzkiz ha 25 mm a ihuelder mat, da gaout ar stumm-mañ (e ti DGF Armor, da skouer, Takad Greanterezh an Degemer Mat e Kewenn pe e Ambiance et Styles, 2 ru Koronal Barillec en Oriant).

**Mellad 4 :** Ar c'hatev, paket get paper parch moulet «3vet Kevezadeg-bed amatour Katev breton, hêr ar c'hatev «An Orientad» - Deiziou 2015», a vo degaset **a-raok ar Meurzh 3 a viz Meurzh da greisteiz** da dier-bara ha pastezerzhioù (listenn roet get Emglev Bro an Oriant - emglevbroanorient@orange.fr - 02 97 21 37 05).

Dav 'vo da bep unan skriviñ e anv, anr bihan ha chomlec'h er log dleet (er lein, a-zehoù) âr ar paper parch da bakiñ. Gellat e raio ar berzhidi kas o c'hatevoù da Emglev Bro an Oriant, Ti ar C'hevredigezhioù, 16P, 12 st. Colbert, savadur C, 56100 An Oriant - dre ar post **a-raok ar Meurzh 3 a viz Meurzh** (deiziad ar post evit test).

**Mellad 5 :** Ar strolladoù-barn en em dolpo d'ar Yaou 5 a viz Meurzh ha tañvat a rint hep anavout anvioù ar berzhidi (un niverenn a ziforc'ho ar c'hatevoù) evit dibab an 6 katevenn gwellañ e pep rummad.

**Mellad 6 :** A-benn ar Sul 8 a viz Meurzh e tispartio ar barnvod gourfenn an teir c'hatevenn wellañ get loaioù halen skuilhet e-barzh seier a vo pouezet da-c'houde.

**Mellad 7 :** Ar tri gourfennour priziet a resevo trec'h, testeni ha prizioù (150€, 100€ pe 50€) kinniget get sponsored an darvoud. Ar c'hourfennourion arall a resevo profoù roet get hor c'hevelerion.

**Mellad 8 :** Katev ar gourfenn hag ar re a vo bet remerket ha kavet goustabl bout na vehen ket dibabet a vo servijet d'an 8 a viz Meurzh en Océanis. Ar c'hatev arall a vo roet da «Secours Populaire» evit bout dasparzhet a-vat.

## Alioù, menegoù rekipeoù

Setu bremañ ur rekipe-skouer a c'hello magiñ faltazi ar berzhidi :  
Rekipe Porzh-Loeiz (H. Buffet) : 1/2 lur bleud, 1/4 lur sukr, 175 g amanenn, 3 melen ui, 1/2 werennad rom, 8 tapenn bergamot, talbot koffizet tammataet, 1 melen ui evit rouziñ ar gatevenn. Lod-kaer ag ar varaizion ha pasteourion a ali lezel an toaz da bouez e-pad 24 eurriad. Amanenn hanter-sall a vez implijet d'ar liesañ. Peurvuiañ e implijer sukr strink.

**Vous avez déjà participé ?  
Retentez votre chance !**

