

primeur

boucherie

épicerie

insolite

banc d'essai

ustensiles

Un curry breton

Épice. Créé à Lorient au XIX^e siècle, le kari Gosse est un mélange d'épices au parfum tonique et au pied marin. La tradition l'associe au homard, et ce n'est pas pour rien.

L'histoire débute au XVII^e siècle à l'époque où les navires de la Compagnie des Indes Orientales s'amarrent sur la côte sud de la Bretagne, face à l'île de Groix, pour décharger leurs merveilleuses malles d'épices.

À la fin du XIX^e siècle, Monsieur Gosse, un pharmacien de Lorient, compose un mélange d'épices inspiré des currys indiens. Plus précisément, le mot kari, d'origine tamoule, désigne un mode de cuisson, en sauce ou en ragoût, avec pléthore d'épices. Le mélange du pharmacien, au goût bien relevé, charme les Bretons qui le marient aux produits de la mer. Monsieur Gosse, pas fou, fait breveter son fameux mélange. Le kari Gosse est né.



il est franchement piquant. Il y a du piment là-dedans ! On y trouve aussi du gingembre, du curcuma, qui lui donne sa couleur et sa petite touche d'amertume, du clou de girofle, de la cannelle et du poivre. Un cocktail typé qui ne comprend ni le cumin ni la coriandre présents dans les autres currys. Des saveurs chaudes et rondes qui évoquent un peu un biscuit suédois trempé dans du Tabasco ! Il étonne, il détonne, et quel charme !

Homard sur l'étiquette

Au fil du temps, la recette se transmet dans le plus grand secret.

À Auray, la très discrète famille Pouezat, détentrice du brevet, entend bien continuer à entretenir le mystère de sa recette. Le kari Gosse se vend toujours en pharmacie, dans sa région d'origine, sans tapage ni publicité. Quelques rares officines du Morbihan et du Finistère en assurent la commercialisation, presque confidentiellement. Fidèle à cet esprit, son flacon dépouillé, austère même, pourrait tout aussi bien contenir un remède si ce n'était un petit homard dessiné sur l'étiquette. Ouvrez le flacon : à l'intérieur, une intrigante poudre, très odorante et orange vif, est quasi flamboyante.

Parfumé et piquant

Alors, un curry comme un autre ? N'allez pas faire cet affront à un Breton !

Ce mélange d'épices possède sa propre personnalité et même un sacré caractère. Goûtez-le pour commencer sur le bout de votre doigt :

Et vivifiant

Ce mélange d'épices n'est pas le faire-valoir du homard par hasard.

Incroyablement vivifiant, il électrise les saveurs toujours un peu douces de certains coquillages et de crustacés, notamment les langoustines, les coquilles saint-jacques, le crabe, les palourdes ou même les moules. Tony Ducrocq, chef à l'Écailler du Bistrot qui affiche régulièrement le homard au kari Gosse à sa carte, précise qu'il faut le doser avec modération, pour que le piquant ne soit pas très perceptible. « Sa fabrication est artisanale et le dosage varie souvent un peu d'une livraison à l'autre. Il est important de le goûter à chaque fois qu'on ouvre un nouveau flacon. » Pour lui, le kari Gosse est aussi à sa place avec les viandes blanches, dans les sauces à la crème, au beurre, ou tout simplement pour exalter une poêlée de légumes un peu trop sage. Et, en clin d'œil à ses origines, il fait aussi un très bon curry d'agneau ! ■

Voir nos adresses page 130.

© CHARMAINE PAULSON - FOTOLIA.COM



carnet d'adresses

122

- L'écailler du Bistrot. 11, rue Paul Bert 75011 Paris.
- Herboristerie de la Liberté. 78, rue Mal Foch 56100 Lorient.
- L'épicerie de Bruno. www.lepiceriedebruno.com

Régal n° 42 - septembre / octobre 2011