

dredi.

LT 25.06.14

## Expo Kig-ha-farz. « Du lipig tu auras avec... »

Plat emblématique pour tout Léonard qui se respecte, le kig-ha-farz est mis à l'honneur, jusqu'au 15 novembre, dans la salle pédagogique du musée du Léon. Une exposition a, en effet, été réalisée par Marie-Laure Pichon, de l'Agence de développement, avec la complicité des Amis du musée. Elle raconte, par le truchement de documents et photos, l'histoire de ce plat dont la composition a évolué avec le temps et les changements d'habitudes alimentaires.

### Au XVIII<sup>e</sup> siècle

Les premiers écrits faisant état de ce plat datent du XVIII<sup>e</sup> siècle. Mais bien malin qui oserait se prononcer sur sa ville de naissance : Saint-Renan, Ploudaniel ?

Son créateur : le Léonard, habile commerçant qui vendait cher le blé et le froment mais gardait pour son usage personnel le sarrasin non panifiable, que l'on pouvait cuire dans un bouillon ou travailler en galette, ce qui évitait de payer les droits sur la cuisson dans le four seigneurial.

Servi au départ accompagné de lard, le kig s'accompagne aujourd'hui de légumes et bien sûr de « lipig » dont la recette, diffé-



Marie-Laure Pichon, Claudie Balcon, maire et Jean-Yves Le Goff ont présenté l'expo sur le kig-ha-farz. Une vidéo explique même la recette locale !

rente selon les familles, génère de belles joutes verbales entre les partisans de l'échalote et ceux de l'oignon !

### Celui de maman

Avec l'évolution des techniques, le kig-ha-farz connaît une nouvelle jeunesse. On en trouve en conserve (les modalités ayant été mises

au point au labo du lycée du Cleusmeur) et on peut même désormais le réchauffer au micro-ondes ! On en a aussi vu servi lors de repas de mariage. Le kig-ha-farz et ses variantes ont donc encore de beaux jours devant lui, en sachant que, bien sûr, le meilleur, pour un Léonard, sera toujours celui de maman !