

# patrimoine.



- [Facebook](#)
- [Instagram](#)

## [Billetterie](#)

- [\*Recherche\*](#)
- [Anita Conti](#)
- [Expositions](#)
- [Histoire](#)
- [Archives en ligne](#)
- [Images en ligne](#)
- [Incontournables](#)
- [Billetterie](#)

1. [Accueil](#)
2. [Histoire](#)
3. [Evènements et historiques](#)
4. Le Karigosse

## Le Karigosse

### Origine du Karigosse

L'histoire remonte à la Compagnie des Indes au XVII<sup>e</sup> siècle, lorsque les bateaux partaient de Port-Louis (Lorient) sur la côte sud de Bretagne jusqu'aux comptoirs indiens de Chandernagor et Pondichéry, pour en ramener des biens précieux comme la soie, la porcelaine mais aussi des épices. C'est de cette époque que date vraisemblablement la base de ce mélange, appelé "Kari Gosse", du nom d'un pharmacien tenant boutique à Auray, monsieur Gosse.

En homme d'affaires éclairé, il a breveté son mélange au XIX<sup>e</sup> siècle et, depuis, la formule reste secrètement gardée par ses descendants : elle aurait été transmise à monsieur Pouëzat, pharmacien d'Auray, par un naufragé indien qu'il aurait hébergé. Xavier Pouëzat, descendant du pharmacien, continue aujourd'hui de le fabriquer.

C'est un mélange étonnant de piments, gingembre, cannelle, curcuma, girofle, cardamone, poivre et bien d'autres ingrédients encore. Les épices elles-même font l'objet d'une attention toute particulière et sont rigoureusement sélectionnées par Xavier Pouëzat.

Le Kari Gosse est un véritable feu d'artifice de saveurs, que les plus grands restaurants ont depuis longtemps incorporé à leur cuisine pour accompagner les fruits de mer comme le homard, les étrilles ou encore les moules.

C'est donc une épice de haute qualité sans équivalent, bien connue à Lorient et Auray - on peut d'ailleurs en acheter dans les pharmacies des deux villes - et de toutes les cuisinières qui en saupoudrent généreusement la sauce à la crème des moules.

Il est aussi possible d'utiliser cette poudre de couleur ocre aux saveurs si subtiles avec le homard, afin d'en relever la sauce, ou encore avec le bar sauce kari. Pour cela, préparer un roux blanc : faire fondre du beurre demi-sel, ajouter deux cuillerées de farine, remettre sur le feu tout en mélangeant avec un fouet, rajouter un peu d'eau ou de crème liquide, de l'ail, des échalotes et enfin incorporer le Kari Gosse jusqu'à obtention de votre convenance.

*Source : le Télégramme*

## À Lorient

On peut supposer qu'un M. Gosse était bien pharmacien ou médecin au bureau de bienfaisance à Lorient (en tout cas il avait une compétence médicale). Son nom apparaît dans une [délibération du conseil municipal du 28 novembre 1870](#) pour donner son avis avec compétence sur les médicaments fournis au bureau de bienfaisance. L'origine d'une pharmacie au bureau de bienfaisance semble remonter à 1845. Elle était située 63 rue de l'Hôpital.

Il y a eu à Lorient un pharmacien Louis Gosse de 1852 à 1882 qui était le successeur de Charles Vincent (dit Charles Aîné 1832-1845). Un autre pharmacien né à Lorient le 28 juillet 1847, Edmond Gosse, aurait exercé jusqu'en 1887

Source : Apothicaires et Pharmaciens du Morbihan, 1962, cote 4Z109

Il semble que Louis et Edmond soient père et fils : sur l'acte de naissance d'Edmond, son père alors âgé de 28 ans est pharmacien et se prénomme Louis. Louis Gosse est marié à Héloïse Charles, peut-être la fille de son prédécesseur. L'enfant est né rue du Morbihan au n°71 à proximité de la pharmacie Pouëzat qui aurait pu reprendre l'affaire après les Gosse. Dans les annuaires de 1889 et de 1914, il est fait mention d'une librairie Gosse (1 place Bisson) avant l'installation de la librairie Le Goaziou. Au n° 74 de la rue du Morbihan à l'angle avec la place Saint-Louis, il y avait bien une pharmacie préalablement installée au n°70, la pharmacie d'Ernest Pouëzat. Cette pharmacie aurait possédé le privilège de la vente du curry. Il exerce à priori de 1908 à 1930.

Sources : *Les cartes postales anciennes nous parlent de Lorient et Apothicaires et Pharmaciens du Morbihan*



Le Karigosse



## Horaires d'ouverture

## **Hôtel Gabriel**

**Fermeture de l'Hôtel Gabriel pour travaux.**

**Les jardins de l'Hôtel Gabriel restent ouverts.**

**La salle de lecture des Archives municipales est ouverte, sur rendez-vous uniquement,  
du mardi au jeudi après-midi, de 14h à 17h.  
02 97 02 23 29 - [archives@lorient.bzh](mailto:archives@lorient.bzh)**

**[Contacter le Patrimoine](#)**

**[Contacter les Archives municipales](#)**

## **Kiosque**



© 2018 - Site officiel des Archives et du patrimoine de la Ville de Lorient

- [Plan du site](#)
- [Données personnelles](#)
- [Mentions légales](#)
- [Contact](#)
  
- [Imprimer](#)

- [PDF](#)
- [Partager](#)  
[Facebook](#)[Twitter](#)[Addthis](#)

[Retour en haut](#)