

# À l'école de la crêpe

Jean-Martial Poupeau

DEPUIS VINGT ANS, L'ÉCOLE DE MAÎTRE-CRÊPIER DE MAURE-DE-BRETAGNE, EN ILLE-ET-VILAINE, FORME DES STAGIAIRES EN RECONVERSION PROFESSIONNELLE À LA FABRICATION DE CRÊPES, DE GAULETTES ET AUSSI DE PIZZAS. FACE À CERTAINES DÉRIVES OBSERVÉES DANS LE MONDE DE LA RESTAURATION, ELLE ŒUVRE ÉGALEMENT POUR QUE CES PRODUITS TRADITIONNELS RESTENT ACCESSIBLES À TOUS.



Une participante au stage de perfectionnement de maître-crêpier manie la *rozell* en suivant les conseils du formateur Gilles Isola.

**PAGE SUIVANTE, À GAUCHE**, au moulin de la Courbe à Maure-de-Bretagne, Yannick Rolland, meunier, et Jean-Christophe Celbert, directeur de l'entreprise Treblec, dans la salle des appareils à cylindre qui transforment le blé en farine.

**À DROITE**, une affiche réalisée il y a vingt ans et distribuée aux "crêpiers Treblec".

Fondée en septembre 1989 par le groupe meunier Celbert (lire en encadré), l'école de crêpiers de Maure-de-Bretagne est passée de soixante stagiaires par an, à ses débuts, à environ deux cent cinquante ces dernières années, au gré de l'engouement croissant du public pour les produits traditionnels que sont les crêpes, les galettes et les pizzas. Trois mille cinq cents stagiaires y ont été formés en vingt ans, dont vingt pour cent d'étrangers, un pourcentage en hausse depuis l'existence d'Internet: "Nous avons deux

anciens stagiaires installés à Dubaï et au Sénégal. Cette année, nous recevons un Russe et un Japonais", se félicite Bertrand Denis, directeur général de l'école depuis le début. Ce Vannetais d'origine, jovial et chaleureux, a une longue expérience de la restauration après avoir été cuisinier dans plusieurs restaurants gastronomiques ainsi que sur des paquebots. Il a été professeur de cuisine à la chambre de commerce et d'industrie de Rennes, avant de prendre la direction de l'école maître-crêpier. "Quatre-vingt-dix

pour cent des stagiaires ont entre trente-cinq et quarante-cinq ans, la plupart viennent ici pour se reconverter professionnellement. Selon les résultats d'une enquête que nous avons effectuée il y a cinq ans, les quatre cinquièmes des anciens stagiaires exercent désormais un métier lié la restauration soit en tant que salarié soit en tant qu'indépendant, en majorité dans l'Arc atlantique et en particulier dans des villes moyennes. Le métier de crêpier attire, car il n'est pas protégé et n'importe qui peut le faire, d'ailleurs nos formations sont pleines pour les cinq prochains mois", se félicite Bertrand Denis, tout en constatant que la crise de l'emploi que subit le bassin rennais, en particulier dans l'automobile, a entraîné un surcroît d'inscriptions – parfois opportunistes – à l'école.

"Notre offre de formation, ajoutet-il, repose d'abord sur des stages d'initiation d'une durée de deux semaines, soit soixante-dix heures, qui réunissent au maximum dix participants à chaque fois. Effectués à raison de vingt-deux sessions par an environ, ils permettent d'appréhender tous les aspects liés au métier de crêpier: techniques de fabrication, gestion des ingrédients, hygiène, réglementation, etc."

Autour de deux lignes de billigs, la première semaine, les stagiaires apprennent la technique de préparation de la pâte et le tour de main nécessaire à la fabrication des crêpes et galettes auprès de

# Treblec :

## Une longue histoire

Fondé en 1922 par les frères Celbert, René et Jean, le groupe meunier Celbert – racheté par la coopérative Epis-centre en juillet 2008 – fournit toutes les farines de froment et de blé noir utilisées à l'école de maître-crêpier. Outre le marché traditionnel des crêpiers, l'entreprise vend aussi ses farines de blé noir à des industriels pour la fabrication de galettes ou de biscottes, mais également à la grande distribution sous la marque Treblec, anagramme de Celbert! Un débouché qui progresse avec la montée des allergies au gluten en France, car la farine de blé noir en est naturellement dépourvue.

### Une obsession de qualité

Moulues à Maure-de-Bretagne, au moulin de la Courbe, à quelques encablures de l'école, les graines de blé noir sont à quatre-vingts pour cent importées, de Chine, Pologne ou du Brésil essentiellement: "Si l'origine étrangère est compétitive au niveau du prix, elle l'est aussi au niveau qualité, contrairement aux idées reçues. Les graines chinoises en particulier ont un taux d'humidité faible et un meilleur rendement en farine que celles produites en Bretagne", indique Jean-Christophe Celbert, le directeur du moulin, un des fils de Jean Celbert. Néanmoins, étant donné notre fort ancrage territorial, nous souhaitons développer nos achats de blé noir breton. On vise

plutôt les cinquante cinquante." Bertrand Denis ajoute: "Si les farines de blé noir bretonnes ont besoin d'un peu plus d'eau et d'hydratation, elles s'étalent plus facilement ce qui leur donne cette impression de gras avec un goût plus marqué." La minoterie se fournit d'ailleurs de plus en plus auprès de producteurs bretons à travers des achats de graines à deux coopératives régionales, Eolys dans les Côtes-d'Armor et la coopérative des agriculteurs du Morbihan, toutes deux engagées dans la démarche IGP "Farine de blé noir de Bretagne" (1). Pour optimiser la qualité, des investissements importants ont été consentis pour le stockage des grains en silos ventilés, mais aussi en trieurs optiques pour éliminer les graines indésirables, afin d'anticiper les exigences croissantes de la grande distribution. Le moulin détient d'ailleurs de nombreuses certifications dont l'IFS (International Food Standard) et HACCP (2), incontournables pour obtenir le référencement en centrales d'achats. "Ces efforts sont le prolongement de ceux réalisés en amont par les producteurs et les coopératives agricoles. Tous les maillons de la filière doivent être impliqués pour parvenir à la qualité", rappelle Jean-Christophe Celbert.

(1) Indication géographique protégée. Lire *ArMen* n° 162.

(2) Hazard Analysis Critical Control Point: méthode de travail qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments comme la présence de verre, pesticides, virus, bactéries...





**EN HAUT,** Gilles Isola montre à ses stagiaires comment apporter une touche d'originalité à leurs créations.

**EN BAS,** le stage de perfectionnement permet aussi d'apprendre à réaliser des éléments de présentation à base de pâte à crêpe, comme ici des cages.

**PAGE SUIVANTE,** la promotion 2010 des stagiaires en perfectionnement regroupe des élèves venant d'autres régions et villes de France, comme Paris ou Bordeaux mais aussi de Belgique ou d'Irlande.

trois techniciens formateurs, dont Bertrand Denis. "À l'école, nous préparons la pâte la veille, avec en principe 2,4 litres d'eau et 25 à 30 grammes de gros sel pour un kilo de farine de blé noir, sans ajouter de farine de froment. Pour le tour de main, même si tous les stagiaires ou presque sont débutants, il faut néanmoins compter entre deux heures et deux jours pour apprendre à manier la *rozell*", indique Bertrand Denis. L'enseignement porte aussi sur l'éducation au goût: "Avec la farine de blé noir notamment, on fait mille et une choses, en sucré comme en salé: lasagnes aux coquillages, pâtes et pain, blinis avec sardine et beurre...", s'enthousiasme le formateur.

### RESPECTER UNE CERTAINE ÉTHIQUE

L'école incite aussi ses stagiaires à respecter une certaine déontologie dans leur futur métier de restaurateur: "Il n'est, par exemple, pas cohérent d'utiliser de la farine biologique et de garnir la galette avec des ingrédients conventionnels! Par ailleurs, nous mettons en garde nos stagiaires contre les tarifs ahurissants pratiqués çà et là, en Bretagne et ailleurs. Vendre huit euros une galette complète, c'est se moquer des gens! Cinq euros,

voire cinq euros cinquante, est un prix raisonnable. Il ne faut pas oublier que le prix de revient d'une galette ou d'une crêpe est faible et que ces produits permettent de se nourrir correctement, à un prix modéré et en peu de temps. Qui d'entre nous n'est pas venu dans une crêperie à l'âge adulte avec sa famille, bercé par ses propres souvenirs de Chandeleur? Il ne faut pas dénaturer un tel esprit en pratiquant des tarifs prohibitifs", s'insurge Bertrand Denis.

La deuxième semaine, le groupe est éclaté selon les projets professionnels des uns et des autres. Tandis que certains vont revenir en cuisine, d'autres vont s'initier au service en salle. En effet, autre originalité de l'école, un restaurant d'application est adossé aux cuisines. Fréquenté par les stagiaires eux-mêmes qui y prennent leurs repas lors des formations, il est aussi apprécié par ses habitués, notamment des commerçants et des salariés des environs de Maure-de-Bretagne.

En direction des particuliers, une semaine sur deux, l'école organise également des formations à la journée, baptisées "samedis gourmands" qui permettent de découvrir la fabrication des galettes et des crêpes et d'apprendre la confection d'amuse-bouches pour l'apéritif. Enfin,

l'école est régulièrement sollicitée par des restaurateurs qui y envoient leurs salariés s'y perfectionner, mais aussi d'anciens stagiaires en phase d'installation, un peu dépassés par les événements. "On leur propose une aide au démarrage, qui consiste à les assister durant trois jours, la veille de l'ouverture, le jour même ainsi que le lendemain, précise Bertrand Denis. Plus que d'un appui technique, ils ont surtout besoin d'un soutien psychologique!". Bénéficiant d'un savoir-faire éprouvé et de l'enthousiasme du public, l'école de maître-crêpier s'est donné pour mission de démontrer, s'il en était besoin que les produits traditionnels peuvent se conjuguer avec une certaine recherche d'originalité. S'il existe d'autres écoles de crêperie en Bretagne, comme à Dinan sous l'égide de la chambre des métiers, à Guilers près de Brest (SARL Blé Noir), et bientôt dans la région nantaise (école Le Roïc), ainsi que des formations dispensées par les Greta, l'école maître-crêpier de Maure-de-Bretagne s'en distingue essentiellement par la présence du restaurant d'application, mais aussi par la déontologie qu'elle s'efforce d'inculquer à ses stagiaires. ■



# Paroles

## de stagiaires

**Olivier Coizic, Samantha Leclerc-Quirion et Jean-Michel Lescouarc'h ont fréquenté à des époques différentes l'école maître-crêpier de Maure-de-Bretagne. Ils reviennent sur leur passage en formation.**

### **Dans quelles circonstances avez-vous décidé de suivre cette formation ?**

**OC :** Après plusieurs années passées comme serveurs dans la région parisienne, ma femme et moi avons décidé de revenir en Bretagne, où nous avons des attaches familiales. Comme nous cherchions aussi à nous installer à notre compte, nous avons repris, en juillet 1996, la crêperie la Pommeraie à Rennes, mais sans aucune compétence dans ce domaine, nous avons dû suivre d'urgence la formation.

**SLQ :** J'ai eu envie de me mettre à mon compte alors que je travaillais en dehors de la restauration et j'ai dû suivre la formation, car je n'avais aucune connaissance dans la confection des galettes et des crêpes.

**JML :** Après mon licenciement économique à l'usine Citroën de La Janais à Rennes en juin 2008, j'ai souhaité travailler dans la restauration, une voie déjà tracée par mes beaux-parents qui sont crêpiers.

### **Que retenez-vous de la formation à l'école ?**

**OC :** La formation y est très intensive, surtout les premiers jours où c'est un peu de l'abattage ! On apprend à tourner la pâte, sans relâche, jusqu'à maîtriser la gestuelle. On nous enseigne aussi l'art des proportions entre ingrédients, les techniques pour culotter une tuile...

**SLQ :** Outre l'apprentissage de la gestuelle, je retiens surtout le souci de la décoration de la salle de restauration qui donne incontestablement envie de manger ainsi que l'apprentissage des règles d'hygiène qui nous sert beaucoup par la suite.

**JML :** Même si j'ai trouvé la formation très complète, je retiens surtout le travail fait sur le choix des garnitures et l'importance de la décoration.

### **Qu'avez-vous fait à l'issue de la formation ?**

**OC :** Nous avons continué l'activité à la Pommeraie tout en développant une autre crêperie, la Saint-Georges, tou-



jours à Rennes. Nous l'avons déménagée, en 2008, sur le lieu même d'un ancien restaurant l'Escu de Runfao, rue du Chapitre. Aujourd'hui, la Saint-Georges propose une trentaine de spécialités, des crêpes et galettes uniquement, que nous appelons "les Georges de notre carte", car elles portent toutes des noms de personnages célèbres ayant pour prénom Georges. Nous avons par exemple la Georges Pompidou composée d'émincé de volailles, ananas, crème, curry et œuf ou la Georges Brassens qui contient du roquefort, de la crème, des noix et de la ciboulette. Nous n'utilisons que des ingrédients haut de gamme comme du foie gras, des noix de Saint-Jacques ou du saumon fumé, ce qui fait de nous un "restaurant de crêpes", situé entre la crêperie traditionnelle et le restaurant gastronomique.

**SLQ :** J'ai repris l'auberge de la Croix Blanche, un restaurant traditionnel qui fait aussi crêperie, au Gâvre, en Loire-Atlantique, en janvier 2009. La carte est traditionnelle même si j'innove un peu avec des galettes forestières, à la tartiflette, aux andouilles...

**JML :** Grâce à ma prime de départ de chez Citroën, nous avons acquis la crêperie la Barotte à Trébeurden dans les Côtes-d'Armor en juillet 2008. Pour la carte, nous avons innové en introduisant des garnitures de poissons, haricots de mer mais aussi des algues, d'ailleurs la crêperie s'appelle à présent l'Alguerine.

### **Avez-vous encore des contacts avec l'école ?**

**OC :** Je réfléchis actuellement à l'idée de proposer en prestation de services et en partenariat avec l'école, une aide au démarrage pour des restaurateurs qui souhaiteraient eux aussi mettre en place un "restaurant de crêpes".

**Contacts :** Crêperie la Saint-Georges, 11, rue du Chapitre à Rennes. Tél. 02 99 38 87 04 ; [www.creperie-saintgeorges.com](http://www.creperie-saintgeorges.com). Auberge de la Croix Blanche, 25, Grande Rue au Gâvre. Tél. 02 40 79 52 90. Crêperie l'Alguerine, place de Crec'h Hery à Trébeurden. Tél. 02 96 15 43 24.