

Saint-Malo

Apprendre à tourner les galettes, tout un art

Les formations professionnelles ont débuté hier à l'Atelier de la Crêpe, quai Duguay-Trouin. Le bâtiment abrite un restaurant d'application, ouvert le midi, et une boutique.

L'Atelier de la Crêpe, c'est quoi ?

La dernière création de Bertrand Larcher, fondateur des crêperies Breizh Café. Le chef d'entreprise – qui vit entre Saint-Malo et le Japon – investit dans la formation.

Le nouveau lieu, situé quai Duguay-Trouin, accueille une école internationale pour apprendre le métier de crêpier. Il abrite une boutique et un restaurant d'application. L'Atelier de la Crêpe peut aussi accueillir séminaires et soirées privées.

Au rythme de la Route du Rhum

Le public a pu découvrir le lieu au moment de la Route du Rhum. Un restaurant éphémère y avait pris place dès l'ouverture du village de la course, le 24 octobre.

L'équipe de Breizh Café avait effectué un véritable marathon pour pouvoir ouvrir à temps. « Pendant trois semaines, ça a été travaux, ménage, rangement, sourit Bertrand Larcher. Pendant la Route du Rhum, nous avons également accueilli des soirées privées, organisées par des skippers. »

Une école pour qui ?

L'école a fait sa rentrée hier. Elle a pour vocation d'accueillir des élèves de tous les âges et de tous les horizons. L'établissement propose un panel de formations à la carte, de l'initiation au perfectionnement.

Les futurs crêpiers pourront passer deux diplômes : un Certificat de qualification professionnelle (CQP) en six semaines ou en six mois en contrat de professionnalisation, des formations aux fondamentaux du métier, des modules complémentaires par thème, des formations hygiène et qualité (HACCP). Patrick Hamard, qui a dirigé le lycée hôtelier de Granville durant huit ans, et celui de Dinard pendant sept ans, sera aux manettes de l'établissement.



L'école internationale de formation au métier de crêpier et son restaurant d'application, quai Duguay-Trouin.



Restauration le midi

L'Atelier de la Crêpe dispose d'un restaurant d'application de 80 places assises. Les élèves y seront placés en situation réelle, mais pas question de les lâcher seuls devant le billig. « Ils participeront à l'élaboration des galettes, sous la direction d'un chef », précise Bertrand Larcher.

Pour les non-professionnels aussi

Le lieu n'est pas réservé qu'aux professionnels. L'école propose des ateliers pour le grand public et les groupes de touristes. Des cours et démonstrations où l'on pourra mettre la main à la pâte. « On parlera du métier, des fondamentaux, du sarrasin... » Les ateliers seront proposés

à la demi-journée ou à l'heure pour les groupes.

Mise en valeur des produits locaux

Une boutique propose des farines provenant de différents moulins de Bretagne, des confitures de Saint-Coulomb, du caramel beurre salé, des cidres artisanaux et le sel de Guérande de la maison Charteau, référence des tables étoilées. Ainsi que le matériel nécessaire pour

fabriquer crêpes et galettes.

Isabelle LÉ.

Atelier de la Crêpe, 25, quai Duguay-Trouin. Le restaurant d'application est ouvert à tous, du lundi au vendredi, de 12 h à 14 h (formule à 11,80 €). L'école et la boutique sont ouvertes du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h. Contact et réservations au 02 23 17 41 07, contact@ateliercrepe.com ; www.ateliercrepe.com

Livre

Le livre *Breizh Café, 60 recettes autour des produits du terroir breton*, de Bertrand Larcher, a été traduit en anglais et en japonais. Il s'est déjà vendu à plus de 10 000 exemplaires. Une 4^e réimpression va être lancée.



Hélène QUENTIN

La cuisine ouverte et ses 24 billig Krampouzs pour les formations professionnelles, le restaurant d'application de 80 couverts et les ateliers pour les particuliers.



Laurent DUPONT

L'artisan-crêpier « caresse » la pâte.