

Transcription

Derrière la piste de danse, des centaines de crêpes servies à la chaîne.

- Voici deux jambon-fromage pour les enfants! Vous avez les tickets en échange?

Yann Le Quilliec est crêpier depuis 15 ans. Après avoir tenu un restaurant dans le centre ville de Nantes, il s'est tourné vers le format traiteur, et ça marche.

- D'avril à octobre, tous les weekends sont bien complets.

Lendemain de mariage, départs à la retraite, repas d'entreprise, un marché fructueux qui attire les artisans crêpiers de la région nantaise.

- J'ai commencé il y a 15 ans, on était trois. Aujourd'hui, on doit être à peu près 40 à le faire, donc c'est quelque chose qui plaît.

Deux galettes complètes et deux crêpes sucrées pour 10 euros par personne, pour cette présidente de club sportif c'est l'assurance de faire plaisir à tous ses convives.

- Tout le monde aime les galettes et les crêpes et vous voyez, ils sont en train de passer table par table et il n'en reste pas du tout à la fin de la soirée.

La star des cuisines bretonnes régale les adultes et les enfants depuis le XIII^e siècle.

- Il n'y a pas de secrets dans la pâte à crêpes, il suffit tout simplement de mettre de bonnes choses pour faire de bonnes crêpes.

Simple à cuisiner, salée ou sucrée, elle a désormais largement dépassé les frontières armoricaines, on compterait aujourd'hui 4000 crêperies en France, de la galette gastronomique à la crêpe à emporter. Ici à Paris, oubliez la poêle traditionnelle. Cette machine, inventée par le restaurant, déverse avec rapidité de fines couches de pâte rectangulaire.

- On plie la crêpe en format de sandwich et on peut la manger en marchant, on peut la manger assis sur un banc ou bien on la ramène au bureau ou chez soi, on la déplie de chaque côté et ça s'ouvre comme une assiette.

La majorité des commandes est livrée ou emportée par une clientèle pressée, la crêpe pourrait ainsi concurrencer les classiques du fast-food.

- On va à la pizza, après, des fois on va au burger, des fois on va au kebab et des fois on va à la crêpe.

Les matières premières, peu coûteuses, représentent en moyenne 20 % du prix du vente, mais avec des prix allant de 3 euros pour la crêpe au chocolat à 8 euros 50 la super-complète, il faut en vendre beaucoup pour être rentable.

- On vend une crêpe au Nutella 3 euros. Si vous avez 3 mille euros de loyer, ça veut dire que dans le mois, vous devez vendre mille crêpes au Nutella. Et vous n'avez pas payé les fournisseurs, vous n'avez pas payé vos collaborateurs, vous n'avez pas payé vos impôts.

La crêpe reste l'un des desserts que les Français aiment préparer, alors certains enfilent leurs toques le temps d'un cours de cuisine.

- On sait que la pâte est prête quand elle fait un ruban.
- Ça paraît facile, mais en fait, ça ne l'est pas du tout. Il faut vraiment avoir le coup de main.
- Je fais comme je peux, mais ce n'est pas gagné.

Et pour moins d'un euro 50, il y a la pâte à galette en quantité.

- C'est très bon marché, donc avec 2 œufs, 500 grammes de farine, un peu d'eau et un petit peu de sel, vous partez facilement pour faire 15 galettes.

50 euros pour ces 3 heures d'initiation, la clé du succès pour régaler toute la famille.