

Regardez le reportage et choisissez le bon résumé. Soulignez les éléments faux. En cas de doute, discutez.

Grande classique de la cuisine bretonne, la crêpe est toujours aussi populaire. Quelle que soit l'occasion, les convives se réunissent autour des tables bien garnies. Dans les villes, elle concurrence déjà les classiques de la restauration rapide. Il paraît qu'avec très peu d'investissement, on peut gagner beaucoup d'argent. Beaucoup de gens suivent des cours de cuisine non seulement pour régaler leurs familles, mais aussi pour devenir crêpiers et ouvrir leurs propres restaurants.

La vedette de la gastronomie bretonne séduit depuis la nuit des temps. Salées ou sucrées, les crêpes font plaisir aux petits et aux grands. Événements conviviaux ou repas vite avalé, les crêpes cartonnent. Malheureusement, le petit nombre des crêpiers ne peut pas répondre aux demandes toujours grandissantes de la clientèle. Des ateliers de cuisine s'organisent un peu partout en France pour former de futurs crêpiers en vue d'une vie de restaurateur facile à gagner.

Appréciables depuis le XIII^e siècle, les crêpes retrouvent leur place sur les tables des événements conviviaux. De plus en plus de crêpiers se reconvertissent dans la formule traiteur pour satisfaire aux demandes. Galettes et crêpes se font également une place parmi les repas fast-food. Bon marché, faciles à cuisiner, elles sont rentables à condition d'en vendre beaucoup. Mais pour en faire plaisir à la famille, il est peut-être utile d'investir dans un cours de cuisine.