

Quand une crêpe rencontre un kouign-amann, près de Brest

Brest - Modifié le 04/04/2016 à 17:14 | Publié le 04/04/2016 à 12:07

écouter



Facebook

Twitter

Google+

Lire le journal
numérique

Par Delphine VAN HAUWAERT.

Le P'tit Gazeck, c'était la spécialité qui manquait au Finistère nord, selon ce crêpier de Landéda. Après les épiceries fines, il vise les restaurants et boulangeries.

Voilà bientôt deux ans qu'Olivier Lazennec, patron d'une crêperie à Landéda, en pays des Abers (Finistère nord), a créé avec un ami « le kouign-crêpes ». **« On s'était lancé dans la vente de crêpes fraîches à emporter, raconte le restaurateur, deux fois médaille d'argent au meilleur crêpier du Finistère. Mais on avait pas mal d'inventus. »**

Plutôt que de les jeter, Olivier Lazennec a imaginé rouler des crêpes beurre sucre, nappées de pommes râpées ou de chocolat, puis de couper des tronçons et de les cuire au four. Le P'tit Gazeck, du nom d'un bateau qu'il prévoit de restaurer, était né.

Entrepreneur dans l'âme

« Les gens ont bien accroché, sourit-il. Ils trouvent souvent cela plus fin que le kouign-amann. » La production, réalisée la nuit dans la cuisine de son restaurant Histoire de crêpes, trouve preneur auprès des épiceries fines du nord Finistère. Elles les revendent autour de 8 € le paquet de neuf.

« Mais là, je pense qu'on a un peu fait le tour. La date limite de consommation n'est que d'un mois, et

les épiceries préfèrent prendre du stock en sec. »D'où cette idée de conquérir le marché du surgelé. « **Il y a un truc à faire avec les restaurateurs, qui pourraient les proposer avec le café gourmand par exemple.** » À terme, le crêpier vise aussi les boulangeries et même les particuliers.

Des embauches ?

Un grossiste du groupe Even est intéressé. Pour commencer, il pourrait signer pour 60 000 P'tits Gazecks par an, qui s'ajouteraient aux 75 000 actuel (80 000 € de chiffre d'affaires). Mais Olivier Lazennec compte bien, très vite, multiplier par cinq sa production ! Il est en train de créer, en solo cette fois-ci, un laboratoire de 50 m² dans une pièce son restaurant. Un investissement à 50 000 € comprenant notamment un manège à neuf plaques pouvant réaliser 400 crêpes à l'heure. « **Au début, ça va être terrible en termes d'organisation avec la crêperie** », reconnaît le restaurateur. Mais il pense embaucher rapidement au moins deux personnes.

Le Finistérien de 44 ans n'a pas froid aux yeux. Avant d'ouvrir sa première crêperie en 2008 - « un rêve de gosse » -, il avait déjà créé deux sociétés. L'une dans la livraison express de pièces automobiles, l'autre dans celle de prélèvements sanguins, en scooter, à Brest. Il espère maintenant que son petit gâteau devienne « **la spécialité qui manquait au nord Finistère** ».

Un financement participatif est ouvert sur www.kengo.bzh