

La Bretonne

des crêpes, du cidre et de l'amitié !

Il vous est certainement arrivé d'avoir cette réponse en demandant à vos interlocuteurs s'ils connaissaient la ville de Rue : « Ah oui ! C'est où il y a la crêperie bretonne ! ». C'est une certitude, la crêperie de Rue est connue loin à la ronde. Le 1er avril, celle-ci a été reprise par deux amies citoyennes de la commune, Virginie Guérin et Céline Kohler. « Entre Terre et Mer » est devenue « La Bretonne ». L'esprit breton, les crêpes et le cidre restent, avec le désir d'en faire également un lieu de rencontre pour la population.



Virginie Guérin (à droite) et Céline Kohler
© Sophie Bosson

Céline et Virginie, qui êtes-vous et quel est votre parcours ?

Virginie : je vis à Rue depuis 8 ans avec mon mari et mes 2 enfants. Je suis bretonne d'où le nom de l'entreprise. Dans le cadre d'une reconversion professionnelle et le souhait de travailler pour moi, je me suis d'abord lancée avec le foodtruck. Je venais régulièrement à la crêperie m'approvisionner en farine. Alors, quand il a été annoncé qu'elle était à remettre, j'y ai vu comme un signe du destin : une crêperie bretonne, dans mon village suisse, c'était tellement improbable. Mais je ne me voyais pas reprendre cela seule et j'ai tout de suite pensé à Céline.

Céline : Je suis fleuriste de formation puis j'ai fait du gardiennage d'animaux. Depuis 2011, je m'occupe de l'administratif dans l'entreprise de mon mari. Nous sommes à Rue depuis 2013 et avec Virginie, on se connaît grâce à nos filles qui sont très copines. À force de se croiser, nous sommes devenues amies. J'ai commencé par l'aider quelques fois au foodtruck. J'avais aussi l'envie de changer de voie mais je n'arrivais pas à trouver quoi. Quand Virginie est venue me proposer ce projet, après 2 semaines d'intense réflexion, j'ai accepté. La transition a ensuite été rapide, nous avons eu les locaux le 1er avril et nous avons ouvert le 16. Nous avons fait quelques travaux, cassé certaines parois, réaménagé la cuisine et surtout transformé le caveau en bar.

« La Bretonne », c'est une crêperie, un foodtruck ?

Céline : Nous gérons les deux, le foodtruck et la crêperie. Virginie s'occupe plus de la cuisine, du tournage des crêpes, des menus et des plannings et moi je m'occupe plutôt de l'accueil, du service, de la comptabilité et de la communication. Nous avons gardé le personnel qui était déjà en place et nous avons pris un coach durant les premières semaines pour nous aider à planifier, gérer les stocks. Le foodtruck a, pour le moment, un jour fixe par semaine à l'extérieur et nous sommes présents le samedi sur des manifestations.

Les galettes sont toujours typiquement bretonnes ?

Virginie : Je suis née dans les galettes, j'en ai toujours fait à la maison, pour les amis. Avec cette reprise, je voulais faire les choses de manière professionnelle, donc je suis retournée me former en Bretagne afin de connaître les choix de farine, la conception des pâtons et à « tourner » (ndlr : étaler la pâte sur la plaque) les crêpes de manière traditionnelle. La manière de les tourner change l'épaisseur de la galette, il les faut fines, c'est une technique à intégrer. Maintenant je forme Céline et le reste de l'équipe à ce nouveau geste. En Bretagne, crêpier est un métier, tout comme boulanger, alors il existe de nombreuses écoles spécialisées. Il y a un lien à la matière aussi, car la pâte est faite uniquement à la main, sans fouet. Elle est

aérée manuellement durant 7 minutes, il faut de l'huile de coude ! Nos galettes sont 100% sarrasin donc sans gluten et il n'y a pas de lait non plus.

Quel est le concept général de la crêperie ?

Céline : Nous avons un menu midi et soir : pour Fr. 19.-, il y a possibilité d'avoir une galette (avec salade) et une crêpe sucrée sur une proposition de 3 sortes de chaque. La carte des boissons contient également du vin ou des bières de la région, aux prix les plus abordables possible. C'est important pour nous de proposer des produits de qualité à des prix attractifs. La crêperie est ouverte de 11h à 23h, maximum minuit, avec cuisine non-stop jusqu'à 22h environ. Nous sommes ouverts du mardi au dimanche. Les réservations ne sont pas obligatoires mais conseillées.

Virginie : Notre carte est essentiellement locale et de saison, donc plus petite qu'avant. Elle changera régulièrement d'après les saisons. Nous avons le bar aussi dans le caveau, le « Fest' », qui signifie en breton une fête du village en soirée, avec de la musique traditionnelle. On a constaté qu'il n'y a pas beaucoup d'endroits dans la commune pour que les gens d'ici se retrouvent autour d'un verre et nous l'avons créé dans cet esprit-là. Il est ouvert dès 17h et le weekend nous allons le faire vivre davantage en organisant des concerts, des contes ou karaokés avec si possible des artistes de la région.

Est-ce qu'il y aura d'autres activités ou animations ?

Céline : Nous continuons les expositions temporaires sur les murs de la crêperie car on adore ça. Nous avons également un partenariat avec « Tournebidouille », le magasin de jeux de Romont, qui propose toutes les 2 semaines des après-midi jeux pour les familles ou des soirées pour les adultes. Elle nous met en plus des jeux à disposition pour nos clients qui veulent passer un moment en famille ou entre amis autour d'un verre. Il y a aussi un espace dédié aux enfants. Nous avons conservé un coin épicerie avec une sélection de produits artisanaux ou bretons.

Virginie : Nous voulons offrir des moments de partage, réunir les gens, c'est important pour nous, que cela soit pour manger, juste boire un verre ou pour un comité ou réunion de sociétés ou associatifs, nous pouvons privatiser des espaces, tout est discutable. Nous pensons également à proposer des ateliers, des matchs aux cartes, des cafés-tricot par exemple. Ce lieu doit vivre !

Vos ambitions les plus folles pour « La Bretonne » ?

Céline et Virginie unanimement : que ce lieu vive, avec toutes les générations, qu'il devienne le point central de rencontres : le phare de Rue en quelque sorte (rires) !

Sophie Bosson

Dates des prochains événements de la crêperie

- ▶ Atelier créatif : activité manuelle et créative avec Céline. Si tu as entre 4 et 6 ans, viens accompagné d'un adulte. Prix : 25.- / enfant 1 crêpe et une boisson incluses. Les jeudis 18+25.7.24, 8+15.8.24, de 4 à 12 ans, de 15h à 17h
- ▶ Atelier jeux de société avec Tournebidouille. Prix : gratuit, croustille à disposition à votre bon cœur. Pour les enfants : les mardis 25.6+16.7+20.8+24.9.24, de 15h30 à 18h30. Pour les adultes : les mardis 2.7+6.8+10.9.24 de 18h à 22h
- ▶ Karaoké : les vendredis 28.6+12.7+26.7+16.8+30.8+13.9+27.9, tout public, de 20h à 23h
- ▶ Matches de l'Euro 2024 du 14.6 au 14.7.24
- ▶ Concert de Marie Colibri le 13.07.2024, tout public, 20h à 23h

Infos

021/909 03 68, info@labretonne.ch

Site internet : www.labretonne.ch, Facebook et instagram : La Bretonne