

ChtiBreizh, une bonne odeur de crêpes bretonnes dans son salon

Originaire de Loire-Atlantique, Éric Lecreux est arrivé dans le Nord... par amour : à Nantes, il a rencontré Laurence, qui lui a donné envie de s'installer à La Chapelle-d'Armentières et d'y faire sa vie. Une vie jusqu'ici assez « tordue », c'est lui qui le dit, jusqu'à ce qu'il se lance, à côté de la restauration en collectivité, dans la fabrication de crêpes à domicile. Une idée originale, comme l'homme.

PAR CHRISTELLE JEUDY
armentieres@lavoixdunord.fr
PHOTO « LA VOIX »

D'abord son rire. Éric Lecreux a dû tomber dans un chaudron de bonne humeur avant de manier avec dextérité la fabrication de la pâte à crêpes. Le Guérandais sourit souvent, rigole tout le temps. Une bonne humeur communicative, un atout alors qu'il lance sa crêperie à domicile. Avec ChtiBreizh, c'est un peu comme si la Bretagne s'invitait chez vous. Sans l'odeur des embruns marins ou de la bruyère sur la lande, on ne peut pas tout avoir. Éric a appris le métier lors d'un stage proposé par Pôle emploi : il était alors en Loire-Atlantique et ne voulait plus travailler... dans les cimetières. Car avant de manier le rozzel, le fameux râteau permettant d'étaler la pâte à crêpes, notre homme a eu d'autres vies. Il gravait ainsi les pierres tombales à la tête d'une petite entreprise artisanale. « Mais j'aimais déjà faire la cuisine », ajoute-t-il. L'envie de changer de vie a fait le reste : il part dans le sud « vendre du poisson ». « Mais j'ai galéré, je suis remonté à Guérande ». Pas facile le retour chez ses parents à 35 ans, mais le stage de crêpier va tout changer : dans un lycée d'enseignement professionnel et dans des crêperies, il apprend les ficelles du métier, notamment auprès de M^{me} Renaudin, au Croisic. Une référence glisse Éric, « elle est l'arrière petite-fille de M^{me} Bourdic



Éric Lecreux se déplace dans votre cuisine ou votre salon pour réaliser ses crêpes devant vous.

qui a inventé la crêpe dentelle à Pont-Aven ! ».

Tartiflette et galettes

Le tour de main pris, Éric enchaîne saisons et marchés. « J'en ai vu du paysage, mais sans jamais gagner vraiment ma vie ! », avoue-t-il. Mais sur les marchés, les hivers sont longs et pluvieux. Sa rencontre avec Laurence, la Nordiste, redonne un sens à sa vie. « J'ai emmené mes galetières dans le train et j'ai débarqué dans le Nord ! », se souvient-il amusé. C'était il y a cinq ans. À côté de missions d'intérim dans la restauration collective, il décide de lancer l'activité de crêpier à domicile pour les anniversaires, soirées entre amis ou en famille et toutes autres manifestations. Car Éric

« J'ai servi des crêpes à 120 personnes l'autre jour au lendemain du mariage de ma nièce ! »

Lecreux s'adapte à tout. « il me faut seulement deux ou trois tables pour poser mes billigs, du courant pour faire marcher les appareils et de la convivialité ! ». Re-éclat de rire, même s'il l'avoue, depuis le lancement de ChtiBreizh, « ça fonctionne surtout par le bouche-à-oreille ». Et qu'on se le dise, le nombre n'effraie pas notre crêpier : « La semaine dernière, j'ai servi des crêpes à trente personnes dans les Ardennes et pour le retour de noces de ma nièce, à 120 convives ! ». Éric n'a pas chômé devant ses billigs et pour le coup, s'il y a du monde à table, il débarque aussi avec ses immenses plats à paëlla où il fait mijoter... une tartiflette géante ! Ajoutée à la traditionnelle galette jambon-fromage, c'est la preuve que notre crêpier est plein de ressources. ■

► Pour tous renseignements, études et devis, appeler le 06 31 95 57 15 ou 09 52 91 75 71 / eric.lecreux@yahoo.fr