

Apprenez les secrets des crêpiers bretons!



Les ateliers crêpes et galettes
du père **Le Roïc**



atelierdescrepes-leroic.com

RÉSERVATION EN LIGNE

Centre Commercial de Kerlédé
44600 Saint Nazaire

RENCONTRE. À Kerlédé, Patrick Rongier transmet son savoir-faire et sa passion

À l'école des crêpiers



Patrick Rongier devant ses biligs, le geste sûr prêt à accueillir les « compagnons » pour les futures formations. Photo PO-ND

Installé depuis un an dans la cité portuaire, l'homme dispense des formations solides. Mais dans la convivialité.

Il le dit avec un goût prononcé pour la dérision : « Seul le sarrazin sauvera le genre humain ». Derrière la boutade, le propos traduit l'amour que porte Patrick Rongier à la galette bretonne.

Près de cent « compagnons » sont formés chaque année

La vraie, celle dont sa grand-mère Mme Le Roïc lui a transmis le savoir-faire. Avant que lui-même ne touche son premier bilig à 14 ans au cœur du Finistère. À Commana très exactement. « Une révélation », dit l'homme au franc-parler, qui impose le tutoiement. Patrick

Rongier n'a pas toujours baigné dans la crêpe et la galette. Mais le blé noir est resté le fil rouge de son parcours d'autodidacte, tour à tour livreur, cheminot, commercial, organisateur de salons ou consultant en formation. Son « rêve de crêperie » lui trotte toujours dans la tête. Une fête entre amis et des demandes insistantes pour partager son savoir-faire lui donnent l'envie de franchir le pas. Ce sera en 2012. Patrick Rongier crée la maison Le Roïc à Saint-Vincent-des-Landes, une crêperie qu'il convertit en restaurant d'application pour dispenser ses formations. Cinq ans plus tard, changement d'horizon. Direction Saint-Nazaire, « parce qu'il y a la mer ». Au petit centre commercial de Kerlédé, il reprend son concept d'école de crêperie où défilent « les compagnons ». « Je préfère ce terme à stagiaire », glisse

l'intéressé âgé de 60 ans. Depuis 2012, il en a formé plus de 400 à raison de « deux sessions par mois sur quatre jours ». Quatre personnes, pas plus. Car chez Patrick Rongier, la formation se fait « sans programme. Le principe, c'est de transmettre des choses », ajoute-t-il. Du pratique donc, du « patrickopratique », précise le formateur pour apprendre à « tourner la galette », la base qui nécessite dextérité « et vivacité ».

Des gens en reconversion

Sa petite entreprise tourne bien. Patrick Rongier remplit son planning, reçoit au moins « sept à huit demandes par jour ». La plupart des « compagnons » ont un projet dans la tête : ouvrir leur crêperie, un food-truck. « Pour la grande majorité, ce sont des gens en reconversion. Des personnes qui changent de vie, de boulot ».

Certains viennent de loin : anglais, suédois, allemands [...]. Et la technique ancestrale transmise s'exporte encore plus loin : Québec, Australie, Portugal. « Début septembre, je pars à Bucarest en Roumanie donner un coup de main à gens que j'ai formés », précise Patrick Rongier. Il y a bien là des histoires de rencontres. D'ailleurs, il ne cache pas qu'il se réserve le droit de décliner certaines demandes de formation, question de feeling. Car comme il l'affirme : « Le partage, il n'y a que ça qui m'intéresse », lâche-t-il. Idéal pour apprendre. Le reste, ce n'est finalement qu'un peu d'eau, du sel... et du sarrazin.

Nicolas Dahéron

<https://ecolecreperie.com> ou sur Facebook : [ecolecreperieleroic](https://www.facebook.com/ecolecreperieleroic).