

Transcriptions

La chandeleur (2'04'')

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers / Traditions

Voix off

Au Petit Breton, un dimanche à midi, il ne faut pas attendre longtemps pour voir la salle se remplir. Alors, bien sûr, derrière ses deux galettières pour Nita, la patronne des lieux, comme pour son mari et sa fille, venus donner un coup de main, débute une véritable course contre la montre.

Le mari de Nita

Une complète ?

Voix off

Nous sommes dans une crêperie, donc forcément ici le repas commence par une galette. Mais la traditionnelle Complète, à savoir : jambon, œuf et fromage, si elle reste une valeur sûre, doit faire face à une concurrence de plus en plus farouche.

Nita

Je pense qu'actuellement les gens cherchent justement quelque chose qui sort de l'ordinaire, qui sort du traditionnel, ils ont envie de goûter des nouvelles saveurs... Et des crêperies aujourd'hui ont fait ce choix-là de donner plein de saveurs, plein de mélanges.

Voix off

Chacun y va donc de sa petite recette, de sa spécialité. « L'étonnante » par exemple est une fabrication maison et porte plutôt bien son nom : subtil mélange de camembert, d'oignon, d'andouille et de caramel au beurre salé. Et il en est de même pour la « Côtes d'Armor » : glace vanille, pomme au miel, pommes caramélisées, chantilly et amande, excusez du peu. De quoi décourager la plus gentille des mamans qui chez elle avait pourtant prévu de fêter la Chandeleur

Une cliente

Peut-être pas des galettes, mais des crêpes en dessert.

Voix off

Quand il s'agit de choisir entre les crêpes du Petit breton ou celles de la maison, la réponse est sans appel

La fille de la cliente

Ici.

Nita

On a tous un petit plus, donc... qu'on dévoile pas, on donne les bases. Mais après le reste, ça se passe en coulisses... Donc voilà.

Voix off

Et ce petit plus, ce secret, Nita le tient d'une grand-mère, rencontrée il y a plus de 30 ans dans le Finistère. Une recette – j'ai eu beau insister – jalousement gardée !