

## Transcriptions

---

### Une recette de crêpes (4'47")

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

**Patrice Carmouze**

Voilà, j'ai rejoint Bertrand Larcher. Bonjour !

**Bertrand Larcher**, chef du Breizh Café

Bonjour !

**Patrice Carmouze**

Alors, on est dans votre cuisine, c'est au cœur de l'établissement, hein...

**Bertrand Larcher**, chef du Breizh Café

Oui, c'est la scène d'un grand restaurant.

**Patrice Carmouze**

Petite cuisine, mais alors vous faites beaucoup de choses et notamment les galettes au sarrasin.

**Bertrand Larcher**

Oui, tout à fait, oui !

**Patrice Carmouze**

Quelle est, c'est quoi la différence entre la galette et la crêpe par exemple ?

**Bertrand Larcher**, chef du Breizh Café

Alors bon, donc je dirais, dans la région plutôt bretonnante, c'est-à-dire la Basse-Bretagne donc, on appelle crêpe de blé noir, donc, ce produit qui est un peu plus, peut-être, fin et croustillant. Alors que chez nous, la galette est un peu plus épaisse... À base de sarrasin, cent pour cent sarrasin.

**Patrice Carmouze**

Sarrasin, hein. Et la crêpe, c'est un peu plus fin...

**Bertrand Larcher**, chef du Breizh Café

Oui. Dans le Finistère, elle est plus fine tout simplement parce qu'il y a un mélange de froment et de sarrasin.

**Patrice Carmouze**

D'accord. Alors... Évidemment, il y a des galettes traditionnelles chez vous. On va commencer par ça, hein ?

**Bertrand Larcher**, chef du Breizh Café

Oui. Tout à fait, oui.

**Patrice Carmouze**

Avec des produits de la région.

**Bertrand Larcher**, chef du Breizh Café

Oui bien sûr !

Je vais vous présenter donc une de nos spécialités. Donc les filets de hareng et pommes de terre, et crème fraîche de ferme et œufs de hareng façon caviar.

**Patrice Carmouze**

Ouh là là ! Alors, c'est ça. Au lieu de faire le hareng pommes à l'huile, on peut le faire avec une galette.

**Bertrand Larcher**, *chef du Breizh Café*

Tout à fait.

**Patrice Carmouze**

Alors bien on y va !

**Bertrand Larcher**, *chef du Breizh Café*

On y va... Donc...

**Patrice Carmouze**

La pâte est prête évidemment !

**Bertrand Larcher**, *chef du Breizh Café*

Voilà ! Donc, ça s'appelle donc un billic.

**Patrice Carmouze**

Un billic, alors c'est quoi ? Un peu de beurre ?

**Bertrand Larcher**, *chef du Breizh Café*

C'est de la graisse, non, de la graisse de porc. Voilà ! Alors ensuite donc, je vais préparer donc ma galette...

**Patrice Carmouze**

Ce qui est le plus dur c'est de l'étaler bien, c'est ça, hein ?

**Bertrand Larcher**, *chef du Breizh Café*

Tout à fait, oui. Nous on a sélectionné donc un sarrasin de Bretagne, donc biologique.

**Patrice Carmouze**

Alors vous laissez des petits trous. Mais ça, faut pas s'inquiéter s'il y a des petits trous, c'est pas grave.

**Bertrand Larcher**, *chef du Breizh Café*

Un petit peu de beurre de chez Monsieur Bordier.

**Patrice Carmouze**

De Saint-Malo, c'est ça hein ?

**Bertrand Larcher**, *chef du Breizh Café*

De Saint-Malo, oui.

**Patrice Carmouze**

Voilà, tout ça, c'est la Bretagne !

**Bertrand Larcher**, *chef du Breizh Café*

Des pommes de terre du pays, donc les filets de hareng, fumés, légèrement, et ensuite donc la crème fraîche.

**Patrice Carmouze**

Et la petite crème fraîche pour arroser tout ça.

**Bertrand Larcher**, *chef du Breizh Café*

Voilà, tout simplement ! Voilà !

**Patrice Carmouze**

Et voilà ! Donc, avec, voilà, des produits typiquement bretons.

**Bertrand Larcher**, *chef du Breizh Café*

Tout à fait.

**Patrice Carmouze**

On fait la meilleure galette bretonne qui soit.

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Voilà, c'est important de travailler avec des produits du pays, voilà oui.

**Patrice Carmouze**

Alors, vous recouvrez d'une petite cloche.

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Voilà, pour... ça va accélérer un petit peu la cuisson, de façon à ce que la galette soit pas trop trop cuite... Là, je pense que c'est tout bon. Ouais, c'est chaud.

**Patrice Carmouze**

Oui, ça frétille un peu et quand ça frétille, c'est bon.

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Donc il reste plus qu'à la plier. Voyez, elle est croustillante, là... Voilà. Et pour terminer donc, un peu de beurre.

**Patrice Carmouze**

Un petit peu de beurre, oui, *il faut pas\** avoir peur de mettre un petit peu de beurre.

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Et voilà voilà voilà. Et voilà, on peut servir maintenant.

**Patrice Carmouze**

Et on peut servir !

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Voilà donc la Cancalaise.

**Patrice Carmouze**

Ça s'appelle la Cancalaise. Alors, on essaye une autre ?

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Voilà ! On va donc...

**Patrice Carmouze**

Là c'était plutôt dans la mer.

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Voilà, côté mer, voilà !

**Patrice Carmouze**

Maintenant côté terre.

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

C'est vous qui allez la faire...

**Patrice Carmouze**

C'est moi qui vais la faire ?

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

S'il vous plaît.

*\* il ne faut pas*

**Patrice Carmouze**

Aie ! Vous allez m'aider parce que je suis pas sûr de mon coup, moi. Alors comment on fait ? On prend une petite louche ?

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Voilà, tout à fait. On pose sur le billic.

**Patrice Carmouze**

À plat ?

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Voilà ! Et ensuite on prend le râteau donc et on étale.

**Patrice Carmouze**

Voilà ! C'est n'importe quoi, là... Vous pouvez la rattraper ou pas ?

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

On va essayer, oui, c'est possible.

**Patrice Carmouze**

Voilà ! Rattrapez-moi ça parce que *c'est pas\** encore...

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Et alors maintenant Patrice, le beurre, voilà...

**Patrice Carmouze**

Le beurre...Un petit peu de beurre... On balaye, à plat. Voilà...

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Au centre... Ensuite l'œuf.

**Patrice Carmouze**

D'accord !

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Ensuite les oignons.

**Patrice Carmouze**

Les oignons. Alors, vous me dites.

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Allez, deux trois cuillères.

**Patrice Carmouze**

Dessus, comme ça ?

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Voilà, on va étaler ensuite avec la cuillère.

Voilà ! Ensuite, du fromage.

**Patrice Carmouze**

Un peu de fromage. Je le mets comme ça ?

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Bien sûr !

*\* ce n'est pas*

**Patrice Carmouze**

On saupoudre.

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

On va en mettre encore un petit peu là.

**Patrice Carmouze**

J'espère qu'il y a pas\* de clients qui vont la prendre celle – là parce que je l'ai ratée un peu.

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Parfait !

Voilà, c'est très bien là. Voilà, deux morceaux de jambon.

**Patrice Carmouze**

Vous mettez comme ça ?

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Voilà, comme ça !

**Patrice Carmouze**

Et comme ça ?

Parfait. C'est pas\*\* de l'art, ça ?

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

On va laisser chauffer.

**Patrice Carmouze**

On va laisser chauffer. Toujours la petite cloche, là.

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Toujours la petite cloche.

Vous pouvez maintenant plier. Voilà.

**Patrice Carmouze**

Comment vous faites ?

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Voilà, tout simplement comme ça ! Voilà, parfait !

**Patrice Carmouze**

Ouh ! Mais je vais finir chez vous, vous allez voir... Non, pas tout à fait... On peut mettre un peu la main, hein...

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Voilà, bien sûr !

Attention. Bon, voilà !

**Patrice Carmouze**

On va pas\*\*\* dire que c'est la plus belle qui ait été faite chez M. Larcher, mais enfin...

**Bertrand Larcher, chef du Breizh Café**

Je suis sûr qu'elle est très bonne, là.

\*il n'y a pas

\*\* Ce n'est pas

\*\*\*On ne va pas

**Patrice Carmouze**

Hein ? Les produits sont bons en tout cas !

**Bertrand Larcher**, *chef du Breizh Café*

Voilà !

**Patrice Carmouze**

Qu'est-ce qu'il faut pour manger avec une galette ? Plutôt du cidre doux, plutôt du cidre brut ?

**Bertrand Larcher**, *chef du Breizh Café*

On conseille plutôt un cidre brut pour accompagner la galette et un cidre doux pour accompagner le dessert, la crêpe de froment.

**Patrice Carmouze**

Pour accompagner la crêpe. Donc, bon, on a tout dit à peu près ?

**Bertrand Larcher**, *chef du Breizh Café*

Voilà tout à fait, oui !

**Patrice Carmouze**

On n'a plus qu'à venir déguster chez vous et essayer d'en faire chez soi.

**Bertrand Larcher**, *chef du Breizh Café*

Voilà, avec plaisir !