

Gros plan

Dany Fec, maître crêpier

Primé en terres morbihannaises pour la qualité de ses galettes, le crêpier Dany Fec ouvre un établissement à Lanvellec. Portrait d'un perfectionniste.

En tournée à Lanvellec, le groupe les Goristes avait ironisé : la petite cité trégorroise n'avait « même pas de bistrot ». Les joyeux lurons brestois, plein de gouaille, devront revoir les paroles. Depuis le 12 octobre, Irène et Dany Fec ont ouvert un bar-crêperie ; et en plein centre bourg en-côre !

Une ouverture qui n'est pas passée inaperçue. Irène, la patronne et Isabelle, l'employée, racontent : « Nous étions à l'intérieur, porte ouverte en train de tout préparer pour l'inauguration et déjà on avait du monde assis en terrasse. Pourtant on n'était pas encore ouverts officiellement ». À l'Autel de la Crêpe on n'en est toujours pas revenu. « C'était des vrais clients. Ça faisait chaud au cœur », commente Dany, le patron.

Plus d'un en aurait été gonflé d'orgueil. Mais Irène et Dany sont pas gens à se laisser impressionner. Ils en ont vu d'autre. Certes ils connaissaient Lanvellec, « mais en touristes, comme beaucoup de gens ». Et un jour de juillet 2006, « en passant par là », c'est le coup de cœur. Là, en plein centre bourg, une petite boutique à l'allure plutôt sympathique retient leur regard. L'échoppe était visiblement à prendre. Elle affichait encore son nom : « Le Temps de vivre ». L'aventure de L'Autel de la Crêpe allait commencer pour Irène et Dany, crêpiers de leur état.

Aux halles de Lannion

Irène et Dany Fec se sont retrouvés très vite en pays de connaissance. « Nous avons rencontré des amis que nous avons connus en Eure-et-Loir. Ils habitent juste en face ». Car Dany et Irène ont la bougeotte. Ils ont beaucoup voyagé. Pour autant ce ne sont pas vraiment des inconnus dans la région. On peut même dire qu'ils se sont taillé une solide réputation

dans le milieu de la crêpe et de la galette avec leur boutique Les Blés d'Or aux halles centrales de Lannion. Depuis 1999, il y propose ses produits ne content pas ses heures dernières les biligs. « Ma pâte d'aujourd'hui ne ressemble pas à celle que je proposais à mes débuts. J'ai dû l'adapter à la demande de mes clients », explique avec un grand sourire cet homme de l'art. « Le but c'est de faire une crêpe très étendue avec un minimum de pâte. La légèreté est essentielle ». Côté galette, il donne un conseil avisé : « c'est en fonction de l'air que vous y mettez que votre pâte donnera la texture alvéolée d'une belle galette... ». Un art, on vous dit !

Reconnu sur le plan culinaire, le couple l'est aussi sur le plan associatif et humain. Résidant un temps à Pluzunet, un temps à Tonquédec, ils ont été tantôt président du comité des fêtes ou engagé auprès de l'association des parents d'élèves. « Pour être accepté des Bretons il faut entrer dans les associations », avance Irène très prudemment, comme pour ne pas risquer de vexer ses compatriotes d'adoption.

Formateur aussi

Les voyages forment la jeunesse, l'itinérance a forgé les meilleurs ouvriers de France dit-on. Irène et Dany ne sont pas des compagnons du Tour de France. Il n'empêche que la bougeotte les a formés à l'excellence professionnelle et ils n'en sont, à juste titre, pas peu fiers. Sur la vitrine de la petite boutique repeinte aux couleurs de L'Autel de la crêpe,

Dany a inscrit en grosses lettres blanches « Trophées de la Gastronomie Bretonne - Quiberon 2006 : Trophée d'argent en crêpe ; trophée de bronze en galette ». Ces distinctions, il les a obtenues au concours de Quiberon en septembre dernier. « J'ai fini premier pour la crêpe et troisième pour la galette. La médaille d'or n'a pas été décernée. Il ne me manquait que quelques points ».

Non content de rechercher l'excellence, il entend bien la communiquer à d'autres. Il a participé à la formation d'apprentis à l'école hôtelière de Chartres. Le GRETA, centre de formation labellisé Éducation nationale cherchait justement un formateur crêpier pour son centre de Tréguier. Et Dany fonce. « J'initie des jeunes ou des moins jeunes en reconversion aux deux côtés du métier : le service et la bilig ».

« Au cul de la vache »

Côté technique, Dany ne s'en laisse pas compter par les sirènes de la productivité : « Chez moi, pas de manège à six plaques ; la même crêpe sur la même bilig ». Côté produits, il ne laisse rien au hasard : « Tous les matins à 4 heures je suis au cul de la vache, à Langoat, avant que le camion de ramassage de lait ne passe. Faut être fou. Mais ce sont des gens que je connais bien. Je suis sûr de la qualité. Pour la farine c'est pareil ».

Dans sa cuisine,

la chansonnette sur les lèvres, d'un geste léger presque aérien, il manie sa rotelle de façon à étaler tout juste ce qu'il faut de pâte « pour qu'il n'y ait que des petits trous, et encore, juste ce qu'il faut ; s'il y a trop de trous, les clients ont l'impression qu'on les vole ». Littéralement hanté par la qualité Dany fulmine à la manière d'un célèbre animateur de radio contre certains crêpiers qui osent à peine appeler des concurrents, « Il y en a qui ne font même pas leur pâte eux-mêmes. Ils l'achètent toute faite. Je trouve ça inadmissible. La Bretagne c'est quand même le pays d'origine de la crêpe et de la galette. Moi je veux redonner le goût de la bonne crêpe aux gens ».

Et si d'aventure on ose la question qui brûle les lèvres, celle de la dénomination de sa boutique, avec un brin de facétie, un brin de provocation mais peut-être aussi un brin de tradition dans le propos Dany explique : « On dit toujours qu'on va à la chapelle pour boire un coup quand on est dans une église. Nous étions situés près de l'église du village. Alors j'ai pensé à ce nom L'Autel de la crêpe. C'est pas plus compliqué que cela ! »

Henri Cossoux

▼ L'Autel de la Crêpe 5 place de l'église à Lanvellec. Tél. 02 96 35 17 55. Ouvert du jeudi au dimanche à partir de 10 h.

Dany fec dans son échoppe aux halles de Lannion : le secret d'une bonne galette, « c'est l'air que vous y mettez ».

