



Françoise Degrelle Formatrice maître-crêpier version gastronomie...

Après avoir fondé son école de formation Les Galettes du Monde à Nantes (44) en 2007, forte de son succès, Françoise Degrelle, maître-crêpier, ouvre début février une deuxième antenne éponyme au 12, avenue du Général de Gaulle à Chevilly-Larue. Dans 173 m² de locaux ultra bien équipés, entourée de formateurs expérimentés, elle propose quatre modules de 32 à 35h par semaine, adaptés aux débutants comme aux professionnels qui souhaitent se perfectionner. Des crêpes aux galettes en passant par la tortilla, le chapati ou encore les blinis, déjà renommée à Nantes, l'école Les Galettes du Monde est la bienvenue dans la ville qui accueillera la future Cité de la gastronomie Paris-Rungis.

Il y a la galette molle et humide, la crêpe épaisse et lourde, et puis il y a celles que réalise avec beaucoup d'amour Françoise Degrelle. À la fois moelleuses et croustillantes, fines et aériennes, quel que soit leur pays d'origine, ses crêpes et galettes aux farines variées racontent le savoir-faire d'un maître-crêpier qui par son art sait combler les palais. « J'ai grandi à Nantes dans une famille qui apprécie la gastronomie bretonne et qui m'a transmis son goût pour les produits simples et authentiques et notamment la galette qui transformait nos repas en fête ! » Loin des biligs* et des rozells** de son enfance, Françoise est d'abord commerciale dans la bureautique. Entrepreneuse dans l'âme, elle crée ensuite la société Ivoire où, douze ans à son gouvernail, elle est formatrice en relation clientèle et organisation du travail. En 2006, tentée de mettre son expérience au profit d'un rêve qui ne l'a jamais vraiment quittée, notre Nantaise passe et obtient son diplôme de maître-crêpier. Installée sous l'enseigne Les Galettes du Monde, elle en propose un éventail allant de la bretonne au baghrir marocain en passant par la crespelle italienne ou encore le pancake américain... Infini, son voyage culturel à travers la gastronomie séduit. « La galette est le pain du monde. Partout elle nourrit ! » Six ans plus tard, poussée par l'envie de livrer ses conseils de pro, Françoise fonde à Nantes l'école de formation crêpiers du même nom. À taille humaine – huit élèves par stage et par semaine – l'atelier Les Galettes du Monde dispense depuis huit ans un enseignement sur mesure. En fonction de l'expérience et des projets de chacun, son programme se décline en quatre thématiques : « Découverte », « Maîtrise », « Dirigeant » et « Perfectionnement ». Par la qualité des techniques, conseils et savoir-faire qu'elle transmet, l'école forme un peu plus de 260 personnes par an dont de nombreux

parisiens, d'où la nécessité d'ouvrir sur le même schéma une deuxième antenne éponyme non loin de la capitale. « Chevilly-Larue étant concernée par le réseau des Cités de la gastronomie, il était légitime que l'école, dédiée aux arts et plaisirs de la table, s'installe ici ». Au premier étage d'un immeuble, elle dispose de 173m² de locaux agréables et flambants neufs dont un labo composé de seize postes de travail – tous équipés d'un matériel professionnel – et d'une salle pour la théorie. Bien desservie par les transports en commun, il est également aisé de s'y garer à proximité. Inaugurée ce 14 janvier, en présence de Stéphanie Daumin, la Maire, de Christian Hervy, conseiller municipal délégué à la Cité de la Gastronomie et Conseiller général, et d'Agnès Bonhomme, directrice de l'aménagement, de l'habitat et du développement économique de la ville, ainsi que de nombreux invités, l'école Les Galettes du Monde a démarré son activité début février et remporte déjà un vif succès ! Ouverte à tous débutants majeurs et motivés, elle accompagne chacun dans son projet et donne un nouvel élan aux professionnels qui souhaitent se perfectionner. Le tarif pour une semaine d'apprentissage quelle que soit la thématique choisie est de 795€ pour une pratique à 80% du temps. Et le tablier ad hoc est offert en guise de bienvenue ! « Maître-crêpier est un métier qui ne s'improvise pas. Tous ceux que nous formons sortent avec un vrai bagage et nous sommes toujours de bon conseil auprès d'eux après leur stage » conclut notre formatrice passionnée tandis que deux nouveaux stagiaires sonnent à la porte d'entrée. ● Florence Bédouet

*Bilig : plaque circulaire en fonte utilisée pour réaliser et cuire les galettes bretonnes.

**Rozell : râtelier de bois pour étaler la pâte à crêpe.