

TY-BREIZ : LA CRÊPERIE BRETONNE REVISITÉE

Claude Gagnon

C'EST AU MOIS de février 1959 que madame Jeannette Guilou d'origine bretonne fonda sa petite entreprise¹. Ty-Breiz, expression d'origine bretonne, signifie *Maison de Bretagne*. Durant les toutes premières années, le commerce était du côté sud de la rue Rachel et ne pouvait accueillir que quatre tables. Malgré la nouveauté culinaire de la crêpe de type breton à l'époque, la clientèle ne cessa de grandir et la crêperie put bientôt traverser la rue pour accueillir beaucoup plus de visiteurs².

AU DÉBUT des années 70, monsieur Jean Mangiante (1931-2017) acquit le commerce et le transmit ensuite à son fils Philippe qui le gère depuis quelque vingt-cinq années maintenant. Cette trans-



L'une des deux alcôves du restaurant.
Source : Photo Huguette Legault. 2018.

mission se fit d'abord sur le principe d'un menu gagnant et stable. Les salades assaisonnées avec la vinaigrette à l'ail de la maison furent populaires dès les premières années; la recette acquit suffisamment de compléments et de demandes pour qu'on puisse aujourd'hui s'en procurer pour emporter à la sortie.

LES CRÊPES bretonnes aux combinaisons multiples furent offertes au froment ou au sarrasin (blé noir), comme le fait toute crêperie qui se respecte. Mais les recettes ont été revisitées et ponctuées différemment. Ainsi la crêpe bretonne classique que l'on appelle « la complète » et qui se compose habituellement de jambon, d'un œuf et fromage râpé se présente chez Ty-Breiz avec non pas un, mais deux jaunes d'œufs !

ON SAIT combien sont sévères les Bretons sur la saveur du cidre. Ty-Breiz offre naturellement à sa clientèle le classique Keri-zac de Bretagne, mais là aussi on revisite la formule en ajoutant les cidres créés par Michel Jodoin de Rougemont.

AU MENU stabilisé à travers les décennies, les propriétaires successifs mirent l'accent sur un service particulièrement attentionné dont le personnel est fier. Sur les



murs, sont affichées les photos des équipes d'employés engagés au long des décennies; cette pratique des restaurants traditionnels, aujourd'hui perdue, garnit encore



Photos des employés à différentes périodes.

Source : Photo Huguette Legault. 2018.

les murs de la crêperie au célèbre plafond en *crate* d'œufs (casiers pour les œufs). La dominance du bois - murs, chaises et tables - contribuent à créer un cachet particulier au restaurant. Il y a même deux alcôves que l'on peut réserver.

MALGRÉ LES nombreux changements du quartier et de la mode, la crêperie est toujours présente sur la rue Rachel. Selon les réseaux sociaux, le menu offert, les prix et l'atmosphère du restaurant contribueraient à la pérennité du commerce. La crêperie est fréquentée autant le midi que le soir. Et les touristes bretons sont eux-mêmes ébahis devant leur crêpe à deux jaunes d'œufs !

¹ Site <http://www.creperiety-breiz.com/index.html?page=2>

² Situé depuis lors au 933 de la rue Rachel Est. Les Québécois d'alors étaient plutôt familiers avec la crêpe épaisse de type nord-américain et cuite dans le saindoux.