

RENCONTRE. À Kerlédé, Patrick Rongier transmet son savoir-faire et sa passion À l'école des crêpiers



Patrick Rongier devant ses biligs, le geste sûr prêt à accueillir les « compagnons » pour les futures formations. Photo PO-ND

Installé depuis un an dans la cité portuaire, l'homme dispense des formations solides. Mais dans la convivialité.

Il le dit avec un goût prononcé pour la dérision : « *Seul le sarrazin sauvera le genre humain* ». Derrière la boutade, le propos traduit l'amour que porte Patrick Rongier à la galette bretonne.

Près de cent « compagnons » sont formés chaque année

La vraie, celle dont sa grand-mère Mme Le Roïc lui a transmis le savoir-faire. Avant que lui-même ne touche son premier bilig à 14 ans au cœur du Finistère. À Commana très exactement. « *Une révélation* », dit l'homme au franc-parler, qui impose le tutoiement. Patrick

Rongier n'a pas toujours baigné dans la crêpe et la galette. Mais le blé noir est resté le fil rouge de son parcours d'autodidacte, tour à tour livreur, cheminot, commercial, organisateur de salons ou consultant en formation. Son « *rêve de crêperie* » lui trotte toujours dans la tête. Une fête entre amis et des demandes insistantes pour partager son savoir-faire lui donnent l'envie de franchir le pas. Ce sera en 2012. Patrick Rongier crée la maison Le Roïc à Saint-Vincent-des-Landes, une crêperie qu'il convertit en restaurant d'application pour dispenser ses formations. Cinq ans plus tard, changement d'horizon. Direction Saint-Nazaire, « *parce qu'il y a la mer* ». Au petit centre commercial de Kerlédé, il reprend son concept d'école de crêperie où défilent « *les compagnons* ». « *Je préfère ce terme à stagiaire* », glisse

l'intéressé âgé de 60 ans. Depuis 2012, il en a formé plus de 400 à raison de « *deux sessions par mois sur quatre jours* ». Quatre personnes, pas plus. Car chez Patrick Rongier, la formation se fait « *sans programme. Le principe, c'est de transmettre des choses* », ajoute-t-il. Du pratique donc, du « *patrickopratique* », précise le formateur pour apprendre à « *tourner la galette* », la base qui nécessite dextérité « *et vivacité* ».

Des gens en reconversion

Sa petite entreprise tourne bien. Patrick Rongier remplit son planning, reçoit au moins « *sept à huit demandes par jour* ». La plupart des « *compagnons* » ont un projet dans la tête : ouvrir leur crêperie, un food-truck. « *Pour la grande majorité, ce sont des gens en reconversion. Des personnes qui changent de vie, de boulot* ».

Certains viennent de loin : anglais, suédois, allemands [...]. Et la technique ancestrale transmise s'exporte encore plus loin : Québec, Australie, Portugal. « *Début septembre, je pars à Bucarest en Roumanie donner un coup de main à gens que j'ai formé* », précise Patrick Rongier. Il y a bien là des histoires de rencontres. D'ailleurs, il ne cache pas qu'il se réserve le droit de décliner certaines demandes de formation, question de feeling. Car comme il l'affirme : « *Le partage, il n'y a que ça qui m'intéresse* », lâche-t-il. Idéal pour apprendre. Le reste, ce n'est finalement qu'un peu d'eau, du sel... et du sarrazin.

Nicolas Dahéron

<https://ecolecreperie.com> ou sur Facebook : [ecolecreperieleoic](https://www.facebook.com/ecolecreperieleoic).