

---

## Documents sauvegardés

Vendredi 26 novembre 2021 à 15 h 05

1 document

---

Par PARIS10T\_1

# Sommaire

---

## Documents sauvegardés • 1 document

---

Ouest-France

20 novembre 2021

### Des profils variés se côtoient à l'école Crêpes au logis

... Les formations ont repris à l'école de crêperie de Jean-Philippe Moy. Ses stagiaires ont profité de la crise sanitaire pour se lancer dans des reconversions dynamiques et prometteuses. ...

3



## Nom de la source

Ouest-France

## Type de source

Presse • Journaux

## Périodicité

Quotidien

## Couverture géographique

Régionale

## Provenance

Rennes, Bretagne, France

Samedi 20 novembre 2021

Ouest-France • Ploërmel ; Vannes • p. Ploërmel\_17 • 421 mots

## Des profils variés se côtoient à l'école Crêpes au logis

**Les formations ont repris à l'école de crêperie de Jean-Philippe Moy. Ses stagiaires ont profité de la crise sanitaire pour se lancer dans des reconversions dynamiques et prometteuses.**

Ouest-France

Jean-Philippe Moy (au centre) est formateur à l'école de crêperie Crêpes au logis. Il est entouré des stagiaires de l'une de ses sessions de formation.

**R**encontre  
Après une interruption complète des formations pendant le confinement, l'école de crêperie Crêpes au logis, basée à Questembert a repris ses activités, mais sans la partie restaurant d'application. C'est plus difficile sans la partie application, car nous formons surtout des créateurs. Il faut apprendre à présenter et à servir, souligne le responsable formateur Jean-Philippe Moy. Cependant, la dynamique de formation est repartie. Les demandes reprennent à un rythme plus normal et les stagiaires viennent toujours d'un peu partout, de France et de l'étranger.

Ainsi la dernière session accueillait des stagiaires de Toulouse, des Yvelines, de Paris, de Picardie... et de Tunisie. La moyenne d'âge des stagiaires est de 43 ans. Ils ont tous mijoté des projets de création, de reconversion ou de changement de vie.

Ainsi, après plusieurs années passées à travailler dans la grande distribution, Nicolas, de Toulouse, souhaite se lancer dans la création d'un food truck de galettes.

De son côté, Sylvie, qui a passé vingt ans dans la restauration, souhaite lâcher la gérance de son restaurant situé rue de Wagram. Avec les confinements et le

Covid, cela devient très difficile. Nous avons une très forte baisse de fréquentation. Elle souhaite s'orienter vers l'achat d'une crêperie en Haute-Savoie. Je veux quelque chose à taille humaine.

### Une reconversion familiale

Le rythme de vie et le contact avec la clientèle ressortent dans les motivations de Carole, qui négocie actuellement pour reprendre une crêperie sur les marchés, en Loire-Atlantique. La propriétaire part à la retraite, je vais racheter sa clientèle.

Parfois, les crêpiers en herbe souhaitent associer leurs conjoints. C'est le cas d'Angélique, fonctionnaire de police dans l'Oise. On cherche un commerce multiservice pour changer de vie. Les crêpes peuvent en faire partie.

Quant à Marwa, qui vient de Tunisie, elle a déjà son restaurant. Devant le manque d'employé et le temps passé au travail, la restauratrice envisage un changement radical de stratégie. Je compte faire uniquement des galettes et des crêpes. L'occasion aussi de créer

© 2021 Ouest-France. Tous droits réservés. Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.



Certificat émis le 26 novembre 2021 à UNIVERSITE-PARIS-OUEST-NANTERRE-LA-DEFENSE à des fins de visualisation personnelle et temporaire.

news-20211120-OF-02f189e6-4932-11ec-ba23-ee68ae114875

une filière avec des produits bretons et locaux qui seront importés : farine, cidre...

**Cet article est paru dans Ouest-France**

<http://www.ouest-france.frnull>