

**SAINT-PARDOUX-SOUTIERS**

**L'atelier BreizhGât' propose galettes et crêpes**

Début mai est né l'atelier BreizhGât', un mélange de Bretagne et de Gâtine. Sarah Franceschi propose des galettes et crêpes bretonnes dans un premier temps, avec une vente à domicile.

**Comment est née l'idée de créer votre entreprise ?**

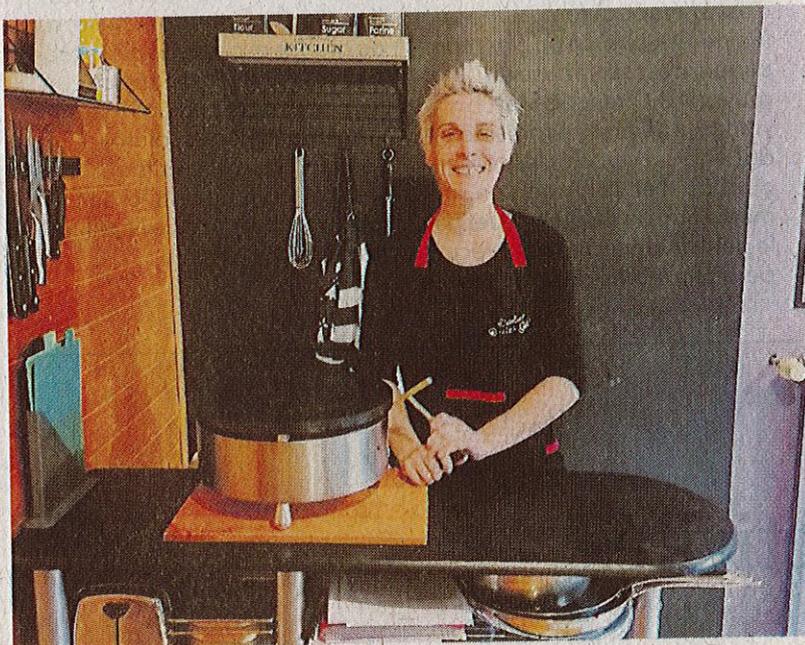
Sarah Franceschi : « Elle est venue d'un repas de famille. Je propose galettes et crêpes souvent à mes invités, je servais mes convives installés dans le jardin par la fenêtre, comme dans un foodtruck. Ma maman est bretonne, j'ai passé toute mon enfance chez mes grands-parents à Saint-Malo. La crêpe, en Bretagne, c'est comme le fromage de chèvre en Deux-Sèvres ! Il y a un an, en fin de contrat dans un emploi de préparatrice en commande, je décide de suivre une formation à l'école Maître-Crêpier de Rennes et je monte mon projet. »

**Vous proposez de la vente à domicile ?**

« Oui, dans un premier temps. La petite roulotte que j'ai commandée pour mon activité arrivera en septembre. Pour le moment, je suis au marché de La FabriK tous les vendredis de 17h à 20h. Et j'organise des livraisons à domicile le lundi et jeudi à Saint-Pardoux-Soutiers, le mardi à Mazières-en-Gâtine, le mercredi à Saint-Marc-la-Lande, à partir de 19h. »

**Un mélange de saveurs bretonnes et gâtinaises...**

« Un clin d'œil à ces deux régions



Sarah Franceschi a créé l'atelier BreizhGât'. Elle propose galettes et crêpes bretonnes, fabrication maison avec des produits locaux et une livraison à domicile.

avec la BreizhGât' : pomme cuite de nos vergers de Gâtine et andouille. Je travaille avec des produits locaux : la farine de froment et de sarrasin de la ferme de la Cerclerie à Saint-Pardoux-Soutiers, les fruits et légumes de Malène Pacault, le miel de Jean-Marie Pacault (La Peyratte), les œufs de l'EARL Fazilleau (Saint-Marc-la-Lande). Pour tout ce qui est crème-rie, la laiterie de Pamplie ; la viande, La Rosette des prés à Fenioux ou le GAEC de Vernan, le poulet, de Nature Gâtine à Mazières-en-Gâtine ; le chocolat, Chocolat et délices (Azay-sur-Thouet). J'espère n'oublier personne. »

**Quelle différence entre galettes et crêpes ?**

« La galette est faite avec de la farine de blé noir, son contenu est salé. La crêpe, je la fais en mélangeant farine de froment et de blé noir pour qu'elle soit plus légère, le contenu est sucré. »

**Un autre clin d'œil à votre famille de Bretagne...**

« Les crêpes de ma grand-mère m'ont laissé un doux souvenir que je veux partager. Pour la petite histoire, les points rouges sur mon flyer représentent le pompon rouge de mon grand-père qui était marin. »

JDSL11