



Olivier et Pascale

Le mouvement est amorcé : en attendant de voir fleurir à Rennes de vrais hôtels-boutiques à la "ligne claire", les restaurants "déco-design" ne cessent de fleurir dans la capitale bretonne. Dernier en date La St Georges, hype^a crêperie comme il existe de la haute couture.

Par Serge Thomas, photos : Sandrine Boutros.

GALETTES ET DÉCO, LA ST-GEORGES NE TOURNE PAS EN ROND !

Dès l'entrée, le ton (des couleurs) est donné : boiseries gris flanelle, moquette taupée longues mèches et tabourets blancs "molaire" de Starck autour d'une table "galet" bronze... 1^{re} salle du bas ? La vue sur le bassin en pierre de la petite terrasse protégée par un gros parasol à franges, on se plait à contempler la "skyline" de New York dépliée en accordéon sur un mur, la main caressant le tissu à petits carreaux des chaises médaillon revisitées... en carré. À l'étage, la "signature" déco se révèle encore avec "la salle Starck" toute en transparence + entre blanc "igloo" et gris métallisé - qui s'ouvre sur "la salle violette" où tout est parti d'un tissu à fleurs rose fushia, néo-art déco (Designers Guild) venu habiller de très mimi fauteuils où (bien) se caler les reins.

"Nous voulions que les gens se sentent bien et soient attentifs à la déco qui les entoure", révèle Pascale qui oeuvre côté cuisine mais n'a

rien perdu de son "oeil" en développant son goût. "D'autant plus que c'est aussi notre lieu de travail. Il était donc important que nous-mêmes, nous nous sentions bien dans nos murs". Tout aussi attentif à l'esthétique, Olivier, son époux, l'homme "en salle", s'amuse : "on voulait s'éclater ! Avec ces 3 salles (70 places au total) on a pu faire ce que nous voulions. Avant nous étions obligés de refuser du monde..."

DE SIMENON À CLOONEY TOUS LES GEORGES SE PRESSENT ICI

Avant ? "Mais oui, pendant 3 ans, nous avons tenu La St Georges, rue St Georges." Ah, d'accord, et aujourd'hui, l'histoire se poursuit donc, rue du Chapitre, toujours sous le même nom ? Heu, pas un peu compliqué tout ça ? "Pourquoi faire simple ? éclatent de rire Pascale et Olivier qui ont aussi tenu, 12 ans durant, La Pommeraie. En fait, nous avons voulu que nos clients nous

retrouvent facilement." Et comment ! Deux fois honorés (en 2007 et 2008) dans le cadre du Festival gourmand / catégorie Crêperies (Or et Bronze), pas question de lâcher la carte de ces deux-là. Amateurs de (simple) "jambon-oeuf-fromage", passez votre chemin ! Bien sûr que les "fondamentales", crêpes et galettes, peuvent être commandées (à composer à sa guise sur une base) mais tentez donc "les" Georges : de la Clooney (épinards, bûche de chèvre, glace concombre), à la Boy, en passant par la Sund (fraises tagada, carambar) ou la Bataille, toutes sont dénommées du patronyme des plus célèbres Georges des Arts et Lettres. Vous voulez découvrir le nom de celles qui marient, toutes sous la "patte" de Pascale, foie gras, noix de St Jacques, glaces salées... ? Pousser donc la porte de la St... Georges !

11 rue du Chapitre - 02 99 38 87 04

*tendance

PÂTE À CRÊPES + CARAMEL + POIRES POÊLÉES, ÇA VOUS MET EN APPÉTIT ? C'EST PARTI !

Une bonne pâte, c'est avant tout 250 g de farine, 2 cuillérées à soupe de sucre et une pincée de sel dans un saladier. Creusez un petit puits, y cassez 3 oeufs et fouettez. Ajoutez 5 cl de lait et fouettez afin d'obtenir une pâte homogène. Ajoutez encore 45 cl de lait et 30 g de beurre fondu. Couvrir d'un linge et laisser reposer 30 mn à température ambiante. Prendre ensuite 250 gr de beurre salé, 250 gr de sucre et 20 cl de crème liquide. Faire fondre sur feu vif le beurre et le sucre avec un fouet. Attention à ce que cela ne brûle pas... Après coloration souhaitée, continuez à fouetter en ajoutant la crème. Après avoir poêlé vos poires dans un peu de beurre, dressez vos crêpes en les garnissant avec, agrémentées d'un sablé breton en morceaux (pour le croquant), d'une boule de glace caramel (pour le fondant) et d'une belle cuillère à soupe de caramel au beurre salé (pour le plaisir gourmand). Refermez votre crêpe à l'aide d'un fil de banbon. Ne vous restez plus qu'à fermer les yeux...



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr