

Pop-Up Crepes: A Delicious Growing Adventure

Transcription

[04 min 23 sec] Part 1

Jessica : Bonjour Cédric !

Cédric : Bonjour Jessica !

Jessica : Alors Cédric, tu es français et tu es basé à Melbourne. Donc pour... pour refaire un petit peu le contexte, nous nous sommes rencontrés au festival français de Melbourne qui s'appelle [Paris to Provence](#) et qui a eu lieu cette année au mois de novembre.

Comment [J1]: This festival is held yearly in Melbourne at the end of November and goes for three days of French fun!

Cédric : Tout à fait.

Jessica : Et tu étais... tu étais exposant à ce festival donc tout comme moi. En fait, nos stands étaient à une vingtaine de mètres l'un de l'autre, ce qui m'a permis de découvrir tes... tes crêpes et d'en déguster pendant les trois jours du festival. Donc, d'abord est-ce que tu pourrais nous raconter comment tu es arrivé à Melbourne ?

Cédric : Alors, c'est une longue histoire avec... entre moi et l'Australie. Parce que je suis arrivé quand... à Sydney quand j'avais 6 ans et j'ai passé toute mon école primaire à l'école française de Sydney. Donc avec mes parents j'étais arrivé, en 1989. Bon, quand on est partis, j'avais 13 ans et j'ai acquis la nationalité australienne de par ma mère qui avait... qui avait fait la demande à l'époque. Donc aujourd'hui je suis Franco-Australien. Je suis revenu en Australie il y a 5 années de ça. Et toute ma famille en fait maintenant habite à Sydney. Toute ma famille proche, c'est-à-dire ma mère, mes frères et sœurs. Donc, je suis revenu en Australie il y a 5 ans comme je disais et j'ai... je suis venu voir un ami à moi qui habite à Melbourne, un ami d'enfance et... je suis venu pour le week-end et puis [en gros](#), ça fait 5 ans que je suis là.

Comment [J2]: = basically

Jessica : C'est un très long week-end alors ?

Cédric : Ouais (rires). J'ai beaucoup aimé cette ville et... et je m'y suis installé.

Jessica : Et tu as créé Pop-Up Crepes à ce moment-là ?

Cédric : Euh, non alors, au début je travaillais [à droite à gauche](#) dans Melbourne, dans la restauration. Et après c'est une rencontre avec un... un ami à moi qui est maintenant mon partenaire dans Pop-Up Crepes... Et donc, c'est cette rencontre qui a fait que... on s'est mis à deux et qu'on s'est lancés dans ce projet. Il y a deux ans de cela à peu près.

Comment [J3]: = here and there



Jessica : Donc, qu'est-ce qui t'as inspiré à créer Pop-Up Crepes ?

Cédric : Je... comment dire... je passais tous mes étés en Bretagne hein, depuis... depuis que je suis très jeune. Donc des crêpes, j'en ai... j'en mangeais chaque été et c'est vrai que c'est un produit, en Bretagne, qui est très répandu.

Jessica : C'est la spécialité un peu, ouais.

Cédric : Ouais, c'est ça. Et puis, bon bah en Australie, c'est sûr que les crêpes, ça se trouve très difficilement. Et surtout des crêpes d'une... de la qualité que j'avais le plaisir de retrouver chaque été en Bretagne.

Jessica : Hm hm.

Cédric : Donc euh... donc au départ, j'en faisais pour moi, hein, (rires) pour ma propre consommation. Et puis, bon comme j'ai toujours été dans la restauration, je me suis dit : « pourquoi pas se lancer là-dedans ? ». C'est comme une partie de moi que... de mes origines, on va dire, bretonnes, que je fais découvrir à mon nouveau pays qui est l'Australie donc... c'est culturel aussi, c'est un plaisir de les faire et...

Jessica : Hm. Donc tu t'es spécialisé dans les crêpes françaises, en fait.

Cédric : Voilà, c'est ça ouais. Tout à fait.

Jessica : Et pourquoi un stand « pop up » par opposition à un point de vente fixe ?

Comment [J4]: = as opposed to

Cédric : Bah, j'aime beaucoup me déplacer. C'est-à-dire que aller tous les jours au travail au même endroit, je trouve qu'après, la routine s'installe et puis je me... je me lasse assez rapidement.

Comment [J5]: = to move, to change location/place

Comment [J6]: Se lasser = s'ennuyer (to get bored, to get tired of)

Jessica : Hm hm.

Cédric : Donc euh... j'aime bien me déplacer, rencontrer des nouvelles personnes à chaque fois donc...

Jessica : Oui mais alors, comment on peut savoir où tu te trouves et... et où tu seras à l'avenir ? Est-ce que tu as un déplacement particulier ? Par exemple le lundi à... pardon oui.

Cédric : Alors pour l'instant, c'est vrai qu'on fait beaucoup de bouche à oreille et ça... ça marche déjà pas mal comme ça.

Jessica : Hm hm.

Cédric : On a fait des mariages, des choses... des événements privés comme ça, même des vernissages dans des galeries d'art. On a fait donc des festi... des festivals, des marchés. On a même fait dans un café tous les mercredis soirs où on faisait un... un menu à la carte, c'est-à-dire un menu complet de... de crêperie, on va dire.

Comment [J7]: (n.m) = preview, opening exhibition [art]



Jessica : Oui.

Cédric : Et en ce moment, donc bouche à oreille. Après il y a le Facebook qui marche très bien donc... à chaque fois qu'on va faire un évènement, en général, on met deux-trois mots sur Facebook et... les gens peuvent nous y rejoindre comme ça.

Jessica : D'accord. Donc en fait, vous fonctionnez euh... donc par rapport à des évènements mais pas... pas tous les jours de la semaine ? Ce n'est pas un plein temps, Pop-Up Crepes ?

Cédric : Non, non. Bah c'est vrai que moi j'ai quelques travaux à côté aussi. Donc je travaille pour des compagnies de « catering » hein donc..

Comment [J8]: Cédric ne trouvait pas le terme français : « traiteur ».

Jessica : Hm hm.

Cédric : Et puis Nhat aussi a un travail à temps plein donc... c'était... on a... on faisait ça plus sur le côté comme on dit mais là en fait, l'année prochaine, on compte s'y investir à 100% et en faire un temps plein.

Jessica : Et en vivre complètement ?

Cédric : Voilà.

Jessica : D'accord. Donc Nhat, c'est ton... c'est ton associé ?

Cédric : Voilà, tout à fait oui. Nhat s'occupe surtout aussi du... des saveurs, donc des garnitures. On travaille les garnitures ensemble et puis... il est assez créatif donc c'est vrai que c'est lui qui s'est occupé du logo, du site internet, tout ça. Donc le logo par exemple, on a... on a fait une vraie crêpe, que j'ai cuisinée sur la crêpière, et... et qui fait le... le contour. Et puis les lettres « Pop-Up Crepes » ont été faites avec une sauce... la sauce chocolat donc qui... qui sort de la bouteille, tout simplement.

Jessica : Alors, sur Facebook, on... il y a un planning qui permet de savoir, de suivre où est-ce que ton.. où est-ce que Pop-Up Crepes sera en fait ?

Cédric : Voilà, où sera le prochain Pop-Up, c'est ça (rires).

[10 min 08 sec] Part 2

Jessica : D'accord. Alors, est-ce qu'on... Bah, parlons de tes... tes crêpes. Est-ce que tu peux présenter un peu le type de crêpes que tu fais ?

Cédric : Ah, c'est une crêpe qui est traditionnelle de Basse-Bretagne. Du pays Bigouden, pour être précis. Il y a deux farines dedans. Donc, il y a de la farine de sarrasin...



Jessica : Ah oui ! Donc, ça c'est celle qu'on utilise pour euh.. faire des galettes en fait ?

Cédric : Voilà, donc ça c'est les crêpes salées qu'on dit qu'on fait avec la farine de sarrasin. Mais les crêpes sucrées aussi en fait. Dans les miennes, il y a un pourcentage de sarrasin en fait. Aussi.

Jessica : Ah oui !

Cédric : C'est un mix de... de farines. Ce qui lui donne un certain goût, une certaine spécificité.

Jessica : Hm hm. Le sarrasin, c'est une farine qui est... qui est noire, c'est ça ?

Cédric : Oui, c'est ça. Alors, on appelle ça du blé noir. C'est pas vraiment du blé en fait mais c'est... c'est une plante à fleurs qui est de la famille de la rhubarbe en fait.

Jessica : Ah oui !

Cédric : Ca surprend souvent.

Jessica : Ouais, ouais ouais. Je savais pas, non. D'accord, donc tu as... donc tu as des crêpes sucrées et des crêpes salées.

Cédric : Voilà, c'est ça.

Jessica : Et tu utilises deux pâtes différentes. Avec un pourcentage différent.

Cédric : Deux farines, donc une farine de blé et une farine de sarrasin. C'est... Les deux sont des farines australiennes, qu'on utilise... de l'agriculture biologique, qui sont faites dans le New South Wales, c'est de la farine australienne. Qui est très bonne.

Jessica : D'où est-ce que tu tiens la recette de ta pâte ? C'est une recette qui t'a été transmise par des membres de ta famille ?

Comment [J9]: = Where do you get [something] from?

Cédric : Oui, c'est une recette de grand-mère, on va dire hein. Du côté breton, donc la mère de mon père, c'est une famille... une recette familiale oui.

Comment [J10]: Although Cédric is really referring to his grandmother, the expression "recette / remède de grand-mère" also means "a folk recipe/remedy", ie an old tradition that's passed down through time.

Jessica : Donc, ce sont eux qui t'ont appris à faire des crêpes ?

Cédric : Voilà, quand j'étais gamin. Tout à fait. Ça a commencé comme ça et puis après j'ai été travaillé dans des crêperies en Bretagne, pour faire des saisons comme on dit, c'est-à-dire l'été, sur la côte.

Comment [J11]: = "enfant"(slang)

Jessica : Hm hm.

Cédric : Après, j'ai appris à en faire un métier.

Jessica : Et est-ce que tu as une crêpe préférée ?



Cédric : Alors, moi j'aime beaucoup la crêpe toute simple hein, c'est-à-dire la beurre-sucre, tout simplement. Quand elle est bien cuite, avec du bon beurre, pour moi c'est... il y a rien de meilleur.

Jessica : Ouais, c'est la crêpe classique. Et tu as aussi des combinaisons de saveurs qui sont moins classiques. Quand j'ai... j'ai goûté pendant le festival à une crêpe au citron vert et noix de coco, qui était vraiment délicieuse. Euh... en fait, comment tu trouves ces combinaisons ?

Comment [J12]: = lime (literally "green lemon")

Cédric : Alors, c'est vrai que pour la recette de crêpes à la base, elle reste comme je dis très traditionnelle et... bon même la façon de la faire, c'est-à-dire qu'on la travaille à la main, la pâte, et donc délicatement et...

Jessica : Ah oui !

Cédric : Et on fait un... un produit très traditionnel, puriste on va dire. Mais après c'est vrai qu'au niveau des... des saveurs qu'on met dedans, c'est assez varié. Et, c'est là que Nhat m'aide beaucoup parce que bon, il est... il est passionné de cuisine et c'est vrai qu'il a des... il a toujours des idées intéressantes au niveau des garnitures.

Jessica : Alors, vous avez une carte fixe ou vous avez des... ?

Cédric : Alors, pas du tout. On a toutes sortes de garnitures. Et donc, quand on fait des événements privés, bah les gens choisissent ce qu'ils veulent.

Jessica : Hm hm.

Cédric : Salé, sucré, bien sûr. Euh... après quand on fait des festivals, c'est-à-dire que... et qu'on présente la crêpe dans un cône, forcément on garde les garnitures assez simples parce qu'on peut pas trop mettre d'ingrédients dans un cône. Après, ça devient un petit peu cafouillis.

Jessica : Ouais, peut-être difficile à manger quand on emporte.

Cédric : Tout à fait.

Jessica : Hm hm.

Cédric : Donc, en festival, pour les crêpes sucrées, on a toujours les classiques hein, c'est-à-dire beurre-sucre...bon...citron pressé. On fait une sauce chocolat maison, on fait un caramel au beurre salé maison. Ça c'est les classiques qui bougent pas et puis après bon, bah on essaie de... d'expérimenter un petit peu. Alors, la dernière fois, on avait, comme vous dites « lime and coconut », c'est-à-dire citron vert et noix de coco, qui plaît beaucoup en été, ça c'est... estival. Euh, on a la... on avait fait une confiture de fraises, qui était avec un peu de champagne dedans aussi.

Comment [J13]: = "ne changent pas"

Jessica : Oh ! Fraise-champagne, ouais ! Très chic, celle-là !



Cédric : Ouais, c'était assez chic. Ça plaît à... aux personnes un peu plus âgées en général (rires).

Jessica : Hm hm (rires).

Cédric : Donc, on essaie de faire un... des saveurs qui plaisent à différentes... pour... pour qu'il y en ait pour tout le monde, quoi !

Jessica : Alors, tu dis que... on peut te... on peut réserver, louer tes services pour des événements privés. Est-ce que... est-ce que ce serait indiscret de te demander en fait comment... quel budget il faut compter pour passer un après-midi, une soirée avec toi ?

Cédric : C'est vrai que c'est variable parce que ça dépend... et du nombre de personnes, du temps qu'on va être sur place et puis du type de service. Parce que comme je dis, on peut faire que des crêpes sucrées avec des saveurs très simples, ce sera beaucoup moins cher. Ou alors, des fois on fait des... par exemple, pour les mariages ou les lendemains de mariage, on fait des brunchs ou...

Jessica : Ah oui ! C'est une bonne idée.

Cédric : Là, ça marche... Ouais, ça plaît beaucoup, hein parce que... donc là, on fait du salé-sucré. Brunch sur assiette, donc bon... ça dépend, mais en général, c'est vrai que les gens m'envoient un e-mail et puis donc... on essaie de voir un peu ce qui leur convient et après je leur propose des « quotations ».

Jessica : Des devis.

Cédric : Des devis, exact, c'est ça (rires).

Comment [J14]: Oral mark, the "ne" from the restrictive construction "ne...pas" ("on peut ne faire que des crêpes sucrées ») has been dropped.
« ne...que » = « seulement »
→ « We can make sweet crepes only. »

[15 min 33 sec] Part 3

Jessica : D'accord. Alors, oui, tu me disais avant l'interview, bah on a le même problème tous les deux. Quelquefois, on oublie le terme français. C'est un peu le commun des expatriés. Voilà, qui perdent leur français à force de vivre à l'étranger. Figure-toi que... en fait, souvent, quand je rencontre des français ou que je rentre en France, on me demande d'où je viens et quand je dis que je suis française, les gens font des yeux ronds comme des billes.

Cédric : Ouais (rires).

Jessica : Et, ils disent : « Ah ouais, mais tu parles avec un accent ! ». Je dis « Ah bon ?! ».

Cédric : Ouais, c'est vrai.

Jessica : Tu trouves ?

Comment [J15]: Understand "le sort commun"

Comment [J16]: = by dint of, because of, as a result of

Comment [J17]: From the reflexive verb "se figurer". This is a hard one to translate! It is slightly colloquial ; the meaning would be something like : "Just imagine that..."/"Can you believe that..."

Comment [J18]: "faire / avoir les yeux ronds comme des billes" is to have eyes wide open with surprise (literally : « eyes round like marbles »)



Cédric : Un petit peu. Bah les gens le remarquent tout de suite, même moi je... je sais pas, peut-être, j'ai sûrement un petit accent.

Jessica : Ah ouais ?

Cédric : Alors, moi j'ai tendance à prendre les accents assez rapidement. J'ai fait l'école hôtelière à Toulouse. J'étais là-bas pendant un an et j'avais pris un accent toulousain (*il imite l'accent toulousain*).

Comment [J19]: = hotel and catering

Jessica : Ah oui !

Cédric : Ouais, ouais, donc c'était assez marrant. Quand j'habitais en Bretagne, bon, je... j'utilisais des expressions bretonnes. C'est vrai qu'on est conditionné par son environnement et... moi j'en perds mon français, ouais... c'est malheureux.

Comment [J20]: = slang for "amusant"

Comment [J21]: In this context, the meaning is "unfortunate / a pity"

Jessica : Ouais, c'est un peu frustrant (rires). Mais c'est le propre de la mixité. Bah en tous cas, tu dois avoir une bonne oreille pour réussir à... à prendre les accents régionaux, aussi.

Cédric : Oui, je pense que c'est en écoutant qu'on apprend... qu'on apprend les langues, c'est sûr.

Jessica : Voilà, c'est ce qu'on espère faire avec French Voices donc... (rires) que les auditeurs puissent améliorer leur français en s'exposant aux différents accents des différentes personnes. Donc pour information, tu... tu parlais juste de... donc l'accent toulousain, que je ne pourrais pas du tout reproduire, mais qui est donc l'accent du sud-ouest.

Cédric : Du sud-ouest.

Jessica : Voilà, sud-ouest. La France qui est très... le sud a un accent très caractéristique hein, par rapport au...

Cédric : C'est vrai.

Jessica : au français standard de Paris.

Cédric : C'est vrai.

Jessica : Euh... et alors, pour le breton, on peut parler un tout petit peu de ça alors ? Le breton en fait, c'est une langue complètement à part, il y a un symbole, une identité très forte en Bretagne. Est-ce que tu pourrais peut-être dire bonjour, merci, au revoir en breton pour que les auditeurs se rendent compte de la différence ?

Comment [J22]: = in its own, separate, distinct

Cédric : Oh, bah il y a...je parle pas bien breton du tout, pour ainsi dire, pas du tout.

Jessica : Ah oui. Ah.



Cédric : C'est vrai que la façon de dire bonjour, il y a... il y a beaucoup beaucoup de façons de dire bonjour en breton. C'est... selon le contexte dans lequel on est, ça va être la façon de dire bonjour... Alors, par exemple, si je suis en train de faire des crêpes et que quelqu'un vient me voir, il va me dire euh... « comment vont les crêpes ? » histoire de... c'est une façon de dire bonjour. Selon le...

Jessica : Ah oui ?

Cédric : Alors, « Degemer Mat », ça veut dire « Bienvenue ». Ça c'est assez courant, on le voit sur les panneaux quand on va en Bretagne. Ça veut dire « Bienvenue ». « Kenavo », c'est ce qu'on dit pour dire « Au revoir ». « Kenavo ».

Jessica : Ah oui, d'accord. Il me semblait avoir... quand je suis allée en Bretagne il y a très longtemps euh... en vacances, il me semblait avoir vu « Kenavo » sur les cartes postales, effectivement.

Cédric : « Kenavo », ça veut dire « Au revoir ». « Ar wech all » : « A la prochaine ». Euh... merci, on dit « merzi », « merzi braz », ça veut dire « merci beaucoup ».

Jessica : Oh. Oui, donc vous voyez, c'est vraiment... là, c'est pas une question d'accent, c'est... ce sont vraiment des mots différents. Le breton était une langue à part entière.

Cédric : C'est pas une langue latine donc forcément... c'est celte hein, donc ça ressemble au gaélique.

Jessica : Ouais, ouais. Et elle est encore enseignée dans certaines écoles en Bretagne parce que... comme je disais, l'identité culturelle bretonne est très forte. Voilà, ouais.

Alors je souhaite bon courage à ma retranscriptrice pour réécrire les mots en breton (rires).

[19 min 26 sec] Part 4

Jessica : Euh, en dehors des crêpes, est-ce que tu vends d'autres produits aussi ?

Cédric : Bah on a commencé à vendre des petits pots de nos saveurs hein donc... donc de temps en temps, on vend des crêpes à la douzaine avec des petits pots des saveurs Pop-Up Crepes. Souvent, les confitures ou les beurres qu'on peut faire. Le beurre... le caramel au beurre salé ou celui au... comme vous dites, citron vert et noix de coco.

Jessica : Ah, on peut l'acheter celui-là, dans un petit pot ?



Cédric : Ouais, c'est ça, voilà.

Jessica : Oh !

Cédric : On fait des petits... on les vend par trois dans des petits... des petits sachets.

Jessica : Ah, d'accord. Et quand tu dis que vous vendez des crêpes à la douzaine, c'est donc des crêpes euh... donc sans rien, juste **une pile** ?

Comment [J23]: = a stack, a heap

Cédric : Voilà, elles sont cuites, pliées. Et puis après on les **prend** à la maison et puis on peut les manger dans les trois-quatre jours avec... bon bah ce qu'on veut dessus hein. Du beurre, du caramel, du chocolat...

Comment [J24]: That's a literal translation from English that many expatriate make ;-). The correct verb is : "emporter" (to take something away)

Jessica : Alors, si on veut réchauffer les crêpes, qu'est-ce que tu **préconises** ?

Comment [J25]: "préconiser" is a formal/literary equivalent of "recommender". Note that the French word "recommAnder" is spelt with an "A", not with an "E" as in the English "to recommend".

Cédric : Oh bah juste d'un tout petit peu de beurre dans une... dans une poêle et puis, on les fait chauffer délicatement et puis c'est tout.

Jessica : Ah d'accord, ouais. Je pensais peut-être au four mais j'avais peur que ça dessèche donc euh... à la poêle.

Cédric : Ouais, sûrement, ouais. A la poêle avec un petit peu de beurre.

Jessica : Alors, comment est-ce que tu vois Pop-Up Crepes évoluer dans quelques années ? Tu as des... des grands projets ?

Cédric : Bah, l'année prochaine, on a... on va faire partie d'un nouveau marché qui va ouvrir à Saint-Kilda.

Jessica : Ah oui ?

Cédric : Qui s'appelle le Hank Marvin Market. Et donc, ça va être tous les samedis, on sera là-bas normalement donc à partir de mi-février.

Jessica : Super.

Cédric : Oui donc ça, c'est un projet sympa, c'est un marché... exclusivement avec de la nourriture. Que des produits qui se mangent quoi.

Jessica : Et ça sera à l'année ou c'est seulement pour une durée limitée ? Pour une saison ?

Cédric : Alors, normalement ce sera **à l'année**.

Comment [J26]: = year-round, for the whole year

Jessica : Hm. Hm, c'est **un bon plan** parce que Saint-Kilda, c'est... c'est vraiment le... le cœur de Melbourne pour sortir en fait, il y a... donc il y a la plage, le parc d'attraction et si en plus, il y a des crêpes (rires), donc ce sera le paradis, là !

Comment [J27]: = a good deal, a good idea (slang)

Cédric : Tout à fait, ouais. Vous pouvez venir nous voir là-bas avec grand plaisir.

Jessica : Ah bah tout à fait. En plus j'habite juste à côté, je vais pouvoir y aller à pied, et... ça me rendra moins coupable de... ça me déculpabilisera de... de manger des crêpes, je ferai de l'exercice en même temps.



Cédric : Très bien (rires). Parfait.

Jessica : Bon. Bon, alors on se donne rendez-vous en... en février à Saint-Kilda, Cédric.

Cédric : Super, super (rires).

Jessica : Je te remercie beaucoup, bonne continuation, à bientôt !

Cédric : Merci beaucoup Jessica !

Jessica : Au revoir.

