

BREHAT : L'EX-STEWARD DEVIENT CREPIER ET REPREND "L'OISEAU DES ILES"

La Presse d'Armor - Jeudi 22 avril 2021



Sur Bréhat, Eric Colin reprend la crêperie qui a longtemps été tenue par Christiane Favreau, rue du port. On se souvient de L'Oiseau des îles et de son grand macareux peint sur la façade. Elle avait succédé à l'ancienne épicerie de Jeannette, autre figure bréhatine.

Steward à Air France durant 30 ans, Eric Colin, originaire de Bréhat, devient crêpier sur l'île ! Il reprend "L'Oiseau des îles". Il témoigne de sa reconversion.

Occupée depuis 2016 par la verrerie Just Glass it, l'ancienne crêperie « L'Oiseau des îles » sur l'île de Bréhat va renouer avec son passé. En rachetant le commerce pour rouvrir la crêperie, Eric Colin, originaire de l'île, opère une totale reconversion. Il était steward à Air France durant 30 ans.

30 ans chez Air France

Eric Colin qui a vécu jusqu'à ses dix ans sur Bréhat, y revient à l'occasion d'une reconversion professionnelle. L'ancien steward a travaillé durant 30 ans chez Air France mais a vu son activité littéralement stoppée par la crise de la covid, l'an dernier.

Je pensais avoir encore 10 ans de carrière devant moi.

Eric Colin - Nouveau gérant de la crêperie "Sea, crêpes and sun" à Bréhat.

Steward sur le Concorde

Il a démarré comme simple steward, a travaillé trois ans et demi sur le Concorde, avant de devenir chef de cabine sur des longs courriers et d'intégrer l'encadrement.

Juste avant de quitter l'entreprise, à 53 ans, il occupait un poste d'instructeur-chef steward, responsable de tout un secteur de vol.

Mais avec l'arrêt de l'activité durant plusieurs mois, « Air France a proposé dès le printemps 2020 des ruptures conventionnelles aux pilotes, hôtesses et stewards. »

« J'ai cette idée depuis 25 ans »

Eric n'est pas encore décidé à quitter le métier. Quand il apprend le projet de Maëlle et Colin, les verriers de *Just glass it*, de revendre leur commerce pour installer leur activité à leur domicile :

J'ai cette idée d'ouvrir une crêperie sur Bréhat depuis 25 ans alors je leur ai tout de suite demandé un délai de 6 semaines pour une analyse poussée du projet.

6 mois de l'année sur Bréhat

Né à Bréhat, il y a vécu jusqu'à ses dix ans et n'a jamais cessé d'y revenir en vacances.

J'ai une partie de ma famille paternelle et de mes amis ici. Et j'ai souvent mangé dans cette crêperie. C'est un local qui a très bien fonctionné durant 28 ans, ça limite les risques.

On est alors au printemps 2020. Eric travaille tout l'été pour voir si le projet est viable.

Il vit sur Paris avec sa famille. « Mon épouse y travaille, mes enfants sont ados. C'est d'abord avec eux qu'il fallait que je vois si je pouvais le faire, sans les obliger à venir ici. »

C'est décidé, il travaillera sur Bréhat, six mois de l'année.

Objectif et neutre

Bénéficiant d'une retraite de l'aéronautique depuis 2020, il lui faut ensuite étudier les conditions de la rupture conventionnelle, « plutôt favorables ».

Pour monter son projet, il est accompagné par [Pays de Guingamp Initiative](#). Mais il sollicite aussi des experts-comptables, sa banque, s'informe auprès d'amis crêpiers. « Je ne suis pas du métier, des compétences dans ce domaine, je n'en avais pas. »

Reste à se former au métier.

6 mois pour devenir crêpier

Eric Colin se tourne vers le CLPS de Brest pour suivre, dès octobre 2020, une formation de crêpier durant 6 mois.

J'ai eu un professeur extraordinaire. Nous étions plusieurs à avoir un projet de crêperie, il a passé une journée complète avec chacun d'entre nous sur notre futur lieu de travail pour nous conseiller.

L'équipe au complet

Mi-avril 2021. Alors que les travaux de rafraîchissement et de mise aux normes du commerce se terminent, l'équipe qui s'apprête à entamer sa première saison est au complet.

Aux côtés d'Eric, un crêpier, une serveuse et un serveur sont déjà choisis. Tout comme les fournisseurs. Ils seront prêts pour le 3 mai, mais « on verra bien quand on nous permettra d'ouvrir. »

En attendant, Eric affiche une belle sérénité. « On stresse plutôt avant. Il y a tellement d'étapes à passer pour créer une entreprise, et chaque étape dépend des précédentes. Quand on en arrive là, on a passé pas mal de choses alors j'ai plutôt hâte. »

« Commencer avec humilité »

Depuis son lancement, le projet a aussi évolué au fil des rencontres. Eric Colin mise sur une trentaine de couverts.

Je préfère commencer petit et avec humilité. Je ne vais pas réinventer les crêpes ni la restauration sur Bréhat.

Le concept : des produits en circuits courts venant du continent (la ferme de l'île fournira les salades) et pas mal de bio. La crêperie sera ouverte de mai à octobre, 5 jours sur 7 (fermée le mardi et le mercredi) sauf en juillet et août où elle sera fermée le mardi après-midi et le mercredi.

Son nom : « Sea, crêpes and sun ». Le résultat d'un appel à idées lancé auprès des amis de la famille.