

À BREST, ANNA CREE SA TISANERIE-CREPERIE MOBILE TRACTEE PAR UN VELO

Le Télégramme – Jeudi 28 avril 2022



Anna Muller prévoit de se lancer mi-mai sur les marchés de Kerinou et Saint-Louis à Brest (le Télégramme/Anna Péron)

À 48 ans, Anna Muller lance son projet de food-bike, une cuisine mobile tractée par un vélo électrique. Les Brestoïse pourront, dès la mi-mai 2022, goûter ses crêpes et tisanes sur les marchés.

« J'ai deux amours, les crêpes et les plantes ». À l'image de son idole Joséphine Baker, Anna Muller a fait de sa passion son travail. L'histoire commence en août 2000. Alors qu'elle est employée dans un bar en Bretagne, un collègue lui fait tester sa première crêpe au caramel au beurre salé. Coup de foudre immédiat pour cette Franco-Polonaise arrivée à Brest il y a 30 ans. « Ces deux goûts ensemble ont été une révélation », se souvient-elle comme si c'était hier.

Crêpière et herboriste

Quelques années plus tard, Anna suit des cours d'herboristerie à Plounéour-Ménez (29). « Comme à l'école des sorciers d'Harry Potter », elle étudie les spécificités des plantes aromatiques et médicinales. Le métier d'herboriste étant réservé aux pharmaciens, elle décide d'utiliser son savoir-faire autrement, en créant des tisanes et des gelées de fleurs sauvages. Un CV atypique qu'Anna complète en s'inscrivant dans une formation de crêpière à Brest.

Cinq ans plus tard, elle décide enfin de réaliser son projet de tisanerie-crêperie ambulante baptisé J'ai Deux Amours. « Je ne voulais pas rester entre quatre murs. Il me fallait absolument du mouvement », raconte-t-elle. Après avoir pensé au food-truck et à la caravane, elle jette finalement son dévolu sur le vélo pour tracter sa cuisine mobile. Au total, ses équipements lui ont coûté 12 000 €.

Des crêpes végétaliennes

Derrière les fourneaux, Anna n'a « pas l'impression de travailler » et laisse parler sa créativité. Sa spécialité ? Une crêpe à la gelée de fleur de lilas qui combine ses deux passions. « Certains parfums ne se mélangent pas, mais celui-ci a un goût extraordinaire », détaille-t-elle fièrement. Son menu comporte des crêpes salées et sucrées. Seule spécificité - et pas des moindres - : la crêpière a quasiment banni les aliments d'origine animale. Les œufs, le lait ou le fromage sont remplacés dans une recette que la cuisinière gardera « secrète ».

Anna a réceptionné sa remorque lundi 25 avril. Pour le vélo, il faudra encore patienter. Heureusement, c'est un électrique. Une fois chargée avec les deux billigs et la garniture, elle devra tracter près de 150 kg. « Les crêpes, je vais aussi les manger. Donc, il faudra bien les éliminer ! », plaisante-t-elle. Elle prévoit de se lancer officiellement mi-mai sur les marchés de Kerinou et Saint-Louis à Brest. À 48 ans, la Brestoïse compte vivre sa passion ambulante aussi longtemps que ses jambes lui permettent de pédaler.



(Photo Anna Péron/Le Télégramme)