



Eine Familie im Zeichen der Crêpes: Alex Wissmann, Sabine Vogel und Reto Wissmann.

Les crêpes en famille Alex Wissmann, Sabine Vogel Wissmann, Reto Wissmann.

PHOTO: BIEL SCHWEIZER

GEWERBE

Am Teig tüfteln

Der Bieler Reto Wissmann fährt mit seiner mobilen Crêperie «Crêpes at home» zu seinen Kunden.

VON TERES LIECHTI GERTSCH

Reto Wissmanns Begeisterung für Crêpes geht weit zurück. Mit der Familie hat er schon immer gerne Crêpes am Tisch zubereitet, und in den Ferien in Frankreich haben ihn die Crêperien fasziniert. Wissmann: «Crêpes sind eine grundsätzlich einfache Speise, die man aber hochstehend umsetzen kann!»

Teig. Der 44-jährige ist Journalist, arbeitet unter anderem als Bieler Korrespondent für den «Bund». «Mit den Jahren wuchs der Wunsch, noch etwas Zusätzliches zu machen, im kulinarischen Bereich. Eine Crêperie schien mir als Ergänzung möglich.» So begann er gegen Ende 2013 zu planen, zu rechnen und zu werken – und gründete seine mobile Crêperie. Er stellte einen zusammenlegbaren Stand mit einem Baraufsatz her und kreierte eine Webseite. Mit seiner Frau probierte er eine Vielzahl von Crêpes-Füllungen aus. «Am meisten aber haben wir am Teig getüftelt. Ein guter Teig ist das A und O. Wir haben verschiedenste Varianten entwickelt und dann die beste genommen.»

Den Gästen schmeckt es. «Crêpes at home» wurde rasch beliebt, die gute Qualität der Crêpes spricht sich herum. «Die Leute sollen Freude haben an ihrer Crêpe und für ihr Geld etwas Rechtes erhalten.» In der Regel bäckt Wissmann die Crêpes an den Anlässen zusammen mit seiner Frau. «Wenn da bis zu 50 Gäste sind, erfordert das ein rasches und präzises Arbeiten.» Auch Sohn Alex, 14, kommt gerne mit und betreut manchmal die Kasse.

Mit zum Erfolg trägt auch bei, dass «Crêpes at home» neben der Verpflegung ein un-

terhaltendes Moment bietet – handle es sich beim Anlass um eine Hochzeit, eine Geburtstagsfeier, ein Schulfest oder einen Firmenevent in Biel oder in der Region: «An unserem Stand kommen Leute ins Gespräch, die sonst vielleicht nie in Kontakt kämen. Sie stehen zusammen an der Crêpe-Bar, diskutieren, welche Crêpe sie als nächstes essen, welche Kombination sie auch noch versuchen möchten, und sie geniessen die Atmosphäre.»

Angebot. Wer «Crêpes at home» bucht, kann acht verschiedene Füllungen zu einem Menü zusammenstellen oder einzelne süsse und salzige Komponenten bestellen, die die Gäste dann selber kombinieren können. «Manche sind eher traditionell, wählen Käse und Schinken, andere reizt es, kühn zu kombinieren. Mein Sohn mag Salami und Nutella. So führen wir auch die «Crêpe Alex» im Angebot.» Andere Kunden wiederum verlassen sich lieber auf Tipps des Fachmanns. «Sie probieren gerne Neues, möchten aber, dass es von uns getestet ist.» So ging es mit «Mäck II» (Ziegenfrischkäse, Birnel, geröstete Kerne, Rucola), mit «Gorgonzola I» (Gorgonzola, Baumnuisse, Spinat), mit «Forestière» (Hackfleisch vom Hirsch, Pilze, Preiselbeeren), die sich alle zu Rennern entwickelten.

«Crêpes at home» kann auf verschiedene Art gebucht werden – auch «à discretion», zu einem Fixbetrag pro Person. Für eine Geburtstagsfeier mit rund 30 Gästen müssen je nach Menü 25 bis 35 Franken pro Person gerechnet werden.

Trotz des Erfolgs bleibt Wissmann geerdet. «Ich will die Qualität halten! Ein wenig Ausbau noch, aber das Geschäft soll überblickbar bleiben. Das Angebot will ich erweitern: Demnächst werden wir bretonische Buchweizen-Galette anbieten.» ■

www.crepesathome.ch

GASTRONOMIE

La main à la pâte

Le Biennois Reto Wissmann conduit sa crêperie mobile «Crêpes at home» jusque chez ses clients.

PAR TERES LIECHTI GERTSCH

L'engouement de Reto Wissmann pour la crêpe remonte à longtemps. En famille, il a toujours volontiers préparé des crêpes à table et, lors de ses vacances en France, les crêperies l'ont fasciné. «Les crêpes sont un met en principe simple mais que l'on peut amener à un niveau élevé», souligne Reto Wissmann.

Pâte. Ce journaliste de 44 ans travaille entre autres comme correspondant biennois du «Bund». «Avec les années, le vœu de faire quelque chose en plus dans le domaine culinaire s'est accentué. Une crêperie m'a paru un complément possible.» A fin 2013, il a commencé de planifier, de calculer, d'ouvrer et a fondé sa crêperie mobile. Il a fabriqué un stand démontable avec une partie complot et a créé un site internet. Avec sa femme, il a testé bon nombre de garnitures de crêpes. «Mais nous avons surtout dû mettre la main à la pâte. Une bonne pâte est le b.a.-ba. Nous avons développé diverses variantes et adopté la meilleure.»

Les clients se sont régalez. «Crêpes at home» a été très vite apprécié, la qualité des crêpes a fait parler d'elle. «Les gens doivent avoir du plaisir à déguster leurs crêpes et en avoir pour leur argent.» En général, Reto Wissmann apprête les crêpes avec sa femme à des manifestations. «Quand il y a jusqu'à une cinquantaine de personnes, cela demande un travail rapide et précis.» Son fils Alex, 14 ans, les accompagne volontiers et tient parfois la caisse.

Ce qui contribue aussi au succès, c'est que «Crêpes at home» ne nourrit pas seulement les convives, mais offre un moment divertissant, peu

importe qu'il s'agisse d'un mariage, d'un anniversaire, d'une fête d'école ou d'entreprise à Biemme ou dans la région: «Les gens dialoguent à notre stand alors qu'il n'aurait peut-être pas noué le contact. Ils sont ensemble au bar à crêpe, discutent de quelle prochaine crêpe ils vont déguster, quelle combinaison ils vont tester et savourent l'atmosphère.»

Offre. Les clients de «Crêpes at home» ont deux variantes: soit ils sélectionnent huit farces pour composer un menu, soit leurs invités combinent eux-mêmes dix ingrédients salés et dix sucres. «Beaucoup sont vraiment traditionnels, choisissent fromage et jambon, d'autres tentent des combinaisons audacieuses. Mon fils aime salami et Nutella. Voilà pourquoi nous avons aussi mis la crêpe 'Alex' à la carte.» D'autres clients préfèrent se fier aux tuyaux du spécialiste. «Ils essaient volontiers une nouveauté, mais préfèrent savoir que nous l'avons testée.» Par exemple la «Mäck II» (chèvre frais, miel, graines grillées et rucola), la «Gorgonzola 1» (gorgonzola, noix, épinards frais), la «Forestière» (émincé de cerf, champignons, confiture d'aïrelle rouges), des recettes très prisées.

«Crêpes at home» propose différentes formes de réservation – aussi «à discrétion» avec un montant fixe par personne. Pour une fête d'anniversaire d'une trentaine de convives, on doit escompter selon le menu entre 25 et 35 francs par personne.

Malgré le succès, Reto Wissmann garde les pieds sur terre. «Je veux préserver la qualité! Développer encore un peu, mais l'affaire doit rester contrôlable. Je veux étendre l'offre avec bientôt la galette bretonne au sarrasin.» ■

www.crepesathome.ch