La petite histoire du Coq en Pâte

Dans les années 40, la Foire aux bestiaux de Lesneven bat son plein. Eleveurs, agriculteurs et maquignons s'y retrouvent une fois par mois. On y parle fort, on rie, les sabots des chevaux qui tirent les lourdes charrettes claquent sur le pavé et se font écho en ricochant sur les maisons hautes qui cernent la Place du Château. Les charrettes arrivent pleines et doivent repartir vides. Veaux, vaches, cochons sont en nombre au moins aussi important que les vendeurs et les acheteurs. La bretonne pie-noire domine les échanges. On examine consciencieusement leurs dents, on tâte leurs flancs, les bêtes sont jeunes, en pleine santé. Les transactions se font aux pieds de la bête, en se tapant dans la main plusieurs fois, on paye en argent liquide. Une parole engage, un « tope-là » scelle l'affaire.

Louis et Marie-Louise Kermarrec

Pendant que tout ce petit monde s'active, Lisette surveille ses marmites. Louis, son mari, se charge d'acheminer les boissons dans son camion. La spécialité maison : les tripes. Les tripes de Lisette sont fameuses dans tout le Léon. Mijotées durant des heures, fondantes comme du beurre frais, tout le monde s'accorde à dire qu'elles n'ont pas d'équivalent dans la région. Le restaurant est grand mais les places sont chères, il faut attendre son tour. Les jours de Foire, plus de 300 couverts peuvent s'y succéder. Une affaire rondement menée, c'est bien connu, ça ouvre l'appétit !

Trente ans plus tard, après une solide formation à l'école hôtelière de Thonon, Paul, le fils cadet reprend l'affaire avec Marie-Thérèse, son épouse. Marité comme on la surnomme tient la salle pendant que Paul exerce ses talents en cuisine. Les fondamentaux demeurent : il s'agit de proposer une cuisine toujours aussi généreuse en y associant fraîcheur et goût. Dans la semaine, le restaurant bruisse des conversations des ouvriers. Le week-end, place aux familles. On y organise de grands repas de mariage : Plus de 150 invités. Nous sommes entrés dans l'ère du transport qui facilite la mobilité des denrées. La pêche du jour arrive le jour même dans l'assiette. Sous la houlette de Paul, Lesneven la terrienne s'ouvre sur la mer. C'est la belle époque des huîtres plates de Prat Ar Coum et des superbes plateaux de fruits de mer qui font la renommée du Coq en Pâte.

Yann, le fils ainé de Paul et Marité et Moeata sont aujourd'hui à la tête du restaurant. Après l'école hôtelière de Dinard, Yann parfait sa formation auprès des plus grands chefs : Jean BARDET à Tours, Le Carré des Feuillants à Paris… Il y saisit toutes les nuances du mot excellence. Son expérience au restaurant du Sofitel de Huahine (Tahiti) où il rencontre Moeata, affirme son goût pour les épices. Ensemble, ils reprennent le restaurant, repensent l'agencement et la décoration, installent leur cuisine au centre de celui-ci. Yann impose sa marque : finesse et précision. Cuissot de porcelet de la ferme du Petit-Hellin, Grenadin de veau et sa fricassée de pommes de terre au blé noir, desserts délicats aux fruits de saison…

Dans la tradition familiale, les maîtresses de maison ont leur petit nom : Lisette (Marie-Louise), Marité (Marie-Thérèse). Moeata a aussi le sien, c'est Mo. Tout simplement. Maintenant que vous êtes dans la famille, vous pouvez l'appeler comme ça.

Bon appétit.

L'équipe du Coq en pâte d'hier et d'aujourd'hui.