La Crêperie du Parc ouvre ses portes au Centre-Bourg !

C'est au cœur du Parc de la Mairie, au sein de l'emblématique maison Keller, qu'une famille Bessancourtoise a ouvert le premier restaurant du nouveau Centre-Bourg. Désormais, une crêperie avec terrasse ouverte sur le parc propose des recettes artisanales, avec des produits locaux de qualité. Rencontre avec Vincent Blondel et Morgane Guillevic, les propriétaires de la Crêperie du Parc, qui nous racontent leur aventure aussi entrepreneuriale que familiale !



Qu’est-ce qui vous a poussés à créer votre entreprise en ouvrant un restaurant à Bessancourt ?

Vincent Blondel : Morgane et moi sommes tous les deux infirmiers de formation. Après plusieurs années exercées dans le milieu de la santé, et avoir vécu le Covid en première ligne, nous avions envie de passer à autre chose et lancer notre propre entreprise. Mon père était chef cuisinier, ma sœur travaille

dans l’hôtellerie, mon fils commence ses études de cuisine et j’ai une formation de crêpier : cette culture de la restauration est bien ancrée dans la famille ! Après avoir longtemps travaillé sur ce projet, c’est naturellement que nous avons décidé d’ouvrir un restaurant à Bessancourt, où nous habitons depuis 2016.

Morgane Guillevic : J'ai grandi en Bretagne, où mon enfance a été bercée par les crêpes de ma grand-mère. La Crêperie du Parc c'est aussi un hommage à ces souvenirs de famille et l’occasion de continuer à cultiver les relations humaines et les rencontres. Lorsque la ville a lancé son appel à projets pour des restaurants, nous avons trouvé le cadre idéal au Centre-Bourg, dans un écrin de verdure, avec une aire de jeux où les enfants peuvent s'amuser en toute sécurité pendant que les parents sont en terrasse.

Votre projet semble être également une aventure familiale ?

M.G. : Notre crêperie, c'est une affaire de famille ! À nous deux, nous avons quatre enfants de 1 à 15 ans et un cinquième en route ! Notre objectif avec cette reconversion professionnelle était de trouver un équilibre entre vie personnelle et vie professionnelle. En effet, c’est une véritable aventure en famille puisque nous vivrons au-dessus de notre commerce, une fois l’aménagement terminé.

Comment s’est passée votre expérience d’entrepreneurs ?

V.B. : Nous sommes des entrepreneurs solides et combattants mais le parcours s’est retrouvé parfois semé d’embuches. En plus de certaines lourdeurs administratives que connaissent les créateurs d’entreprises, nous avons dû faire face à un recours abusif qu’ont fait des opposants à notre crêperie. Cela nous a mis en grande difficulté financière avec des dépenses juridiques importantes et nous avons perdu neuf mois sur l’avancement de notre projet... Des conséquences lourdes pour notre famille. Heureusement que nous avons persévéré pour ouvrir notre crêperie et c’est le principal !

Quels sont les particularités de la Crêperie du Parc ?

M.G. : Nous avons décidé de travailler des produits de qualité et “faits maison”, avec une carte de saison resserrée, en allant directement auprès des producteurs

et en travaillant avec les filières locales. Nous allons également développer un partenariat avec un artisan glacier pour étoffer la carte des desserts.

V.B. : Côté ambiance, nous avons voulu sublimer cette maison bourgeoise, en chinant beaucoup, afin d'être en lien avec le lieu. Nous souhaitons par la suite en faire également un tiers lieu culturel, avec des expositions, pour mettre à l’honneur des artistes locaux et d’ailleurs et renforcer l’âme de ce lieu.

Contact

Réservations :

06 65 22 35 33