

Jessica Darly, ici aux côtés de Fabienne Kermarc, a été embauchée en cuisine. L'établissement compte une autre salariée, Léna Plouzané.



LE TRÉHOU

Les Orties ouvrent un espace restauration

Fort de son succès, le bar épicerie Les Orties, seul commerce de la commune, vient d'ouvrir un espace restauration. Une offre qui vient répondre à une demande.

● Près de deux ans et demi après son ouverture en mai 2022, l'enseigne Les Orties, le seul commerce de la commune du Tréhou, a redonné vie à ce village de 640 âmes. Le lieu a aussi trouvé son équilibre écono-

mique avec, d'un côté, le coin bistrot, et de l'autre, une épicerie comprenant beaucoup de bio. Et les très nombreuses animations culturelles rajoutent de l'intérêt pour les habitants à fréquenter l'estaminet.

Du mardi midi au vendredi soir

Depuis mercredi, le concept a encore évolué. Fabienne Kermarc, la gérante, a décidé d'enrichir l'endroit d'un nouveau service en créant une partie restaurant baptisée « La cantine », dans la salle communale attenante. « Il y a une attente en ce sens. Depuis deux ans, Les Orties cuisinent déjà des repas à emporter ou à consommer sur place, indique la responsable. Pour répondre de façon plus conséquente à la demande, on lance

donc ce concept ».

Géré par une coopérative, l'établissement a recruté Jessica Darly comme cheffe de cuisine, une professionnelle de la restauration. Les menus du midi répondront à du fait maison, des entrées aux desserts, des plats avec ou sans viande. Par ailleurs, la cantine continuera à cuisiner le kig-ha-farz et la choucroute.

Les clients seront accueillis dans une ambiance cosy du mardi midi au vendredi midi, ainsi que le vendredi soir. « Le vendredi soir sera dédié à des plats plus ludiques : fish and chips, petites fritures, falafels... À moyen terme, nous cuisinerons également des kebabs », prolonge Fabienne Kermarc. Un rayon traiteur viendra enrichir l'espace épicerie.