

Le Homard Frites à Vannes

Un concept *soigné* mais pas *pincé*

On vous le répète souvent, la tradition plaît toujours et concurrence avec brio tous les concepts contemporains et novateurs que l'on peut voir naître ici et là. Ouvert début 2015 au cœur de Vannes, Le Homard Frites en est une illustration. L'établissement mêle sobriété et qualité de la carte avec convivialité, pour mieux séduire une clientèle avide d'authenticité. La recette du succès pour son créateur Tony Streissel, qui travaille déjà à agrandir son concept.

Par Bertrand Tardiveau

À tout juste 33 ans, Tony Streissel dégage le charme des gens de caractère qui savent ce qu'ils veulent. « J'ai quitté la maison de mes parents dès ma majorité pour gagner mon indépendance. Au gré de mes nombreux voyages en Angleterre, en Allemagne, en Hollande et aux États-Unis, je me suis formé sur le tas aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration », indique ce jeune rennais sur un ton très posé. Fort de cette solide expérience à l'international, il revient dans le Morbihan, pays qui l'a vu grandir, avec l'ambition d'entreprendre à tout prix.

« Je voulais absolument ouvrir mon propre restaurant avant mes 30 ans », confie-t-il avec un brin de malice. C'est chose faite avec la création du Ziggy, une brasserie-crêperie sur la place Stalingrad, à quelques encablures des jardins des remparts à Vannes. « Avec cette référence affichée à David Bowie, l'ambiance y était résolument rock'n roll », reprend le restaurateur



Tony Streissel a osé ouvrir un concept « original et innovant, osé voire un peu choquant » au cœur de la petite ville de Vannes.



J'ai pensé qu'à la place d'un steak ou des moules, le homard était un produit idéal pour aller avec de bonnes frites maison

Tony Streissel

qui se montre cependant insatisfait. En réalité, je voulais quelque chose d'original et innovant, osé voire même un peu choquant. » La cuisine s'avère finalement bien conventionnelle et l'ambiance trop décalée par rapport à une clientèle vannetaise réputée assez sage.

Des frites à piocher

Pas vraiment du genre à baisser les bras, Tony Streissel murit pendant 18 mois un nouveau concept à partir d'un seul produit, réputé peu abordable, mais tellement cher au cœur des bretons : le homard. Et la mayonnaise prend enfin ! « J'ai pensé qu'à la place d'un steak ou des moules, le homard était un produit idéal

pour aller avec de bonnes frites maison. Traditionnellement, on sert ce produit noble avec du riz, c'est une grave erreur ! Il lui faut un accompagnement dans lequel on peut piocher avec ses doigts », s'exalte le jeune homme. Le projet n'est pas une mince affaire à mettre en place. « Juste à côté de la salle du Ziggy, que je continuais à faire tourner, je disposais d'un espace supplémentaire d'environ 80 m² que j'ai entièrement remis en état », reprend Tony Streissel qui a ouvert son nouveau restaurant en début d'année.

Entièrement dessiné sous des tons noirs et blancs, le cadre n'accueille que 8 tables et une vingtaine de places en jouant la carte de la sobriété, avec quelques



Huit tables pour 20 places, dans des tons noirs et blancs, avec quelques notes d'originalité.

touches d'originalité. « Tout a été conçu dans le moindre détail », insiste-t-il. Dans des cadres grands formats ressortent les photos de fournisseurs prises par le restaurateur. Parmi elles, un seul cliché est en couleurs, celui d'un homard des plus appétissants. Les chaises, signées du designer danois Hans Wegner, sont un modèle qu'affectionnait John Fitzgerald Kennedy, « grand amateur de homard ».

Une authenticité garantie

Sur pieds ou suspendues à des cordages au plafond, les tables sont dressées avec des bavoires en tissu griffés, casse-pinces et curettes ainsi que des rince-doigts « dignes de ce nom ».

Au milieu de la salle trône un petit vivier où barbotent les vedettes du menu.

« C'est indispensable de travailler un produit vivant et sain, le homard bleu de Bretagne et nul autre ! Pouvoir le présenter avant sa cuisson à un client, pouvoir lui raconter son histoire, où, comment et par qui il a été capturé, c'est un vrai gage d'authenticité », souligne Tony Streissel, qui travaille seul en salle, aidé

par un employé en cuisine. Délibérément simpliste, la carte donne prétexte à une leçon de choses (voir ci-dessous). Les menus proposent des entrées à base d'huîtres, de bisque de



« Connaissez-vous le homard ? »

C'est la question posée noir sur blanc sur la carte de l'établissement, à ses clients. Elle est bien entendue suivie d'informations sur le produit, que voici résumées : « Il existe 2 espèces de ce crustacé qui affectionne les mers froides : l'américain (très répandu) et l'euro-péen, le meilleur ! Le homard se distingue facilement de la langouste par la présence de ses 2 pinces imposantes, ses 10 pattes et sa carapace aussi dure mais moins épineuse. Après avoir atteint sa maturité sexuelle, il continue de muer, c'est-à-dire de changer de carapace environ une fois par an. La femelle pond jusqu'à 100 000 œufs au cours de sa vie (jusqu'à 50 ans). Le homard peut atteindre 50 cm et peser 4 kg. Le record serait de 20 kg pour 120 cm ! Depuis 1998, la taille minimum de capture est de 8,7 cm : cela correspond à un âge de 5 ans environ. »



Le homard s'impose naturellement sur les murs et la carte de l'établissement.



La patron du Homard Frites se dit bluffé par l'enthousiasme que suscite son nouvel établissement.

homard, de tartare de Saint-Jacques ou de coquillages du moment (palourdes, coques ou vernis). Agrémenté de 3 sauces au choix (corail, agrumes, romarin ou autre selon l'humeur du chef), le plat principal permet d'opter pour un homard de 500 g (35 €) ou de 1 kg (45 €), l'entrecôte (20 €) offrant néanmoins une alternative aux plus réticents.

Beaucoup d'enthousiasme

Particulièrement appréciée, la formule du midi présente un demi-homard frites et un dessert pour 20 € uniquement. « Ces prix m'offrent une meilleure marge durant l'été où la pêche du homard bat son plein. La hausse des prix qui vient avec la saison hivernale m'oblige à revoir sensiblement mes tarifs », convient Tony Streissel, qui reste cependant bluffé par l'enthousiasme que suscite son nouveau restaurant.

« Il arrive souvent que les clients se fassent prendre en photo à table avec leur bavoir et leur homard. Les réseaux sociaux font ensuite le reste. Il n'y a pas de meilleure publicité ! Les gens doivent maintenant réserver 3 ou 4 jours à l'avance », s'étonne le patron du Homard Frites, concept pré-sélectionné pour les Palmes de la restauration 2016 du Leaders Club. En attendant une hypothétique consécration, Tony Streissel a définitivement fermé le Ziggy pour en exploiter la surface et porter sa capacité d'accueil à plus de 50 places. Engagés pour un montant d'environ 70 000 €, les travaux de rénovation seront achevés d'ici la fin de l'année. ●