



Depuis 1934, le panonceau bleu et rouge des Routiers orne la façade des Relais. Dans cette rubrique, nous vous faisons vivre quelques-unes de leurs merveilleuses histoires.



ÇA BALANCE AU CRÉANS !



Au premier plan, Maryline, puis Priscilla, Yves et Monique

Quand on dit que ça balance, c'est au sens swinguant du terme, bien sûr... Car ici, la patronne s'appelle Maryline, et la joie et la bonne humeur qu'elle transmet à son équipe, puis à tous les clients par « ricrochets sourires », font plaisir à voir !

Après avoir travaillé depuis ses débuts dans des restaurants étoilés, elle souhaitait se poser dans un restaurant routier, où l'esprit est communicant, simple et direct. Ce fut chose faite en janvier 2009, Le Créans se rendant libre. Etant résidente de Clermont-Créans, elle attendait patiemment cette occasion.

Le menu à 11 € (vin, cidre et café compris) est élaboré par Yves en cuisine, Priscilla s'occupant du dessert maison. Au service, Monique, et surtout, un repas servi en

non-stop de 12 à 22 h... Une bonne façon de fidéliser les chauffeurs, qui ne se font plus de soucis pour les horaires de repas. Au fait, la tête de veau, c'est le jeudi !

Maryline, adepte du dialogue, n'a pas de téléviseur. Les clients, qui font partie intégrante de la maison et de l'équipe, peuvent ainsi échanger autour d'un bon repas les idées qui courent, et celles qui donnent à réfléchir. C'est dans l'air du temps, le Créans



LE CRÉANS
19 rue Nationale
72200 Clermont-Créans
Tél. : 02 43 45 20 13
Axe Angers-Le Mans - D323

Tête de veau sauce gribiche



Ingrédients

½ tête de veau, 1 oignon, 4 clous de girofle, 4 carottes, 1 poireau, thym, laurier, sel et poivre.

Préparation

Faire bouillir la tête de veau pendant une heure puis écumer. Ajouter l'oignon piqué des clous de girofle, les carottes le poireau et les épices. Laisser cuire pendant deux heures.

La sauce

Ecraser deux jaunes d'œufs durs dans de la moutarde, ajouter deux cuillères à soupe de vinaigre, faire monter avec de l'huile. Incorporer un oignon haché, de l'ail, du persil, des cornichons en petits morceaux, des câpres et les blancs d'œufs durs.

Servir le tout bien chaud avec des pommes vapeur.

voit aussi depuis quelque temps davantage de femmes chauffeurs (voir LR n° 885).

On peut se garer des deux côtés de la route aménagée, et le restaurant est ouvert de 5 h 30 à 22 h 30 du lundi au vendredi 16 h. Pour la rubrique insolite, demandez le nom de jeune fille de Maryline Pelé ! Vous verrez, il y a quand même des hasards incroyables... Bonne étape au Créans. Sur la D323 entre Le Mans et Angers à Clermont-Créans. •

Jean-Pierre GARIDOU

Retrouvez gratuitement les adresses sur www.relais-routiers.com