

## Les crêpes

### À la découverte des crêpes

En France on mange des crêpes quand on veut. Cependant elles sont particulièrement célébrées le 2 février pour la Chandeleur et pour Mardi Gras. L'origine de ces deux fêtes<sup>1</sup> sont respectivement païennes<sup>2</sup> et chrétiennes.

Pour la Chandeleur, voilà une explication. En février le soleil éclaire<sup>3</sup> plus longtemps et pour fêter la lumière, un dessert de forme ronde a été confectionné. De plus, le jour de la Chandeleur, il existe une tradition : c'est de faire sauter<sup>4</sup> les premières crêpes avec une pièce d'or<sup>5</sup> dans la main. La pièce d'or porterait chance<sup>6</sup> et argent toute l'année<sup>7</sup>.

En France on mange aussi des crêpes pour Mardi Gras qui est aussi le jour du carnaval. Dans la religion chrétienne, on mange beaucoup de crêpes à Mardi Gras parce qu'il est nécessaire d'utiliser tous les œufs. La raison est que le jour, qui suit Mardi Gras, est appelé le Mercredi des Cendres<sup>8</sup> et le Carême<sup>9</sup> commence. Durant cette période les personnes catholiques pratiquantes mangent moins.

Les crêpes sont une spécialité de Bretagne, une région qui se situe au Nord-Ouest de la France. C'est une région agricole et fermière. En breton (la langue celtique de la Bretagne), « la crêpe » est prononcée «*krampouezh*» (/kʁɑ̃m.pwes/). Cependant<sup>10</sup>, les crêpes sont connues dans toute la France et bien sûr dans le monde entier.

On peut distinguer deux types de crêpes : la galette à la farine<sup>11</sup> noire (le sarrasin) et la crêpe à la farine blanche<sup>12</sup> (le froment). Pour la petite histoire, la farine de sarrasin vient du Moyen- Orient. Elle a été ramenée<sup>13</sup> en France après les croisades<sup>14</sup> du XIIème siècle. Grâce au<sup>15</sup> climat et au sol rocheux<sup>16</sup> la Bretagne cultive le blé<sup>17</sup> noir.

---

<sup>1</sup> Fêtes: celebrations

<sup>2</sup> Païenne : pagan

<sup>3</sup> Éclaire: lights up

<sup>4</sup> Faire sauter: flip the crêpe

<sup>5</sup> Une pièce d'or: a golden coin (now we just use any coin)

<sup>6</sup> Porter chance: gives luck

<sup>7</sup> Toute l'année: all year long

<sup>8</sup> Le Mercredi des Cendres: Ash Wednesday

<sup>9</sup> Le Carême: Lent

<sup>10</sup> Cependant: however

<sup>11</sup> Farine: flour

<sup>12</sup> Farine blanche: white flour

<sup>13</sup> A été ramené : was brought back

<sup>14</sup> Croisades: the crusades

<sup>15</sup> Grâce au: thanks to

<sup>16</sup> Rocheux: the rocky soil

<sup>17</sup> Blé: wheat

Les galettes et les crêpes ont toujours un immense succès. La galette est une spécialité salée<sup>18</sup>. En effet, on y met du beurre salé, du fromage, des œufs et du jambon. Ce sont des ingrédients très utilisés dans la région bretonne. Ils n'ont jamais coûté chers<sup>19</sup>.

Bien sûr si on fait des galettes salées, on confectionne également des crêpes sucrées. La crêpe sucrée est faite avec de la farine blanche (le froment). Pour la petite histoire, le froment et le sucre étaient très chers. C'est seulement au début du XXème siècle<sup>20</sup> que les Bretons ont pu acheter ces ingrédients. Bonne dégustation !

### Questions de compréhension

- 1) Les galettes sont une spécialité de quelle région française ?
- 2) Comment se dit « crêpe » en breton ?
- 3) Les galettes sont cuisinées avec quelle graine ?
- 4) Pourquoi les galettes étaient-elles populaires avant les crêpes ?
- 5) Qu'est-ce qu'on met dans les galettes ?
- 6) Pourquoi à l'origine les crêpes étaient-elles chères ?
- 7) Quelles sont les 2 célébrations où les français mangent des crêpes ?
- 8) Quelle est la tradition à la Chandeleur pour avoir de la chance ?
- 9) Pourquoi mange-t-on beaucoup de crêpes à Mardi Gras ?
- 10) Quel autre événement est souvent organisé à Mardi Gras ?

---

<sup>18</sup> Salée: savory, salty

<sup>19</sup> Chers: expensive

<sup>20</sup> Siècle: century