

Les Crêpes

1) Les galettes sont une spécialité de quelle région française ?

Les galettes sont une spécialité de Bretagne.

2) Comment se dit « crêpe » en breton ?

En Breton on dit «krampouezh ».

3) Les galettes sont cuisinées avec quelle graine ?

Elles sont cuisinées avec du blé noir (sarrasin).

4) Pourquoi les galettes étaient-elles populaires avant les crêpes en Bretagne ?

Car le sarrasin nécessaire à la fabrication des galettes poussait très bien sur le sol rocheux de Bretagne.

5) Qu'est-ce qu'on met dans les galettes ?

On y met du beurre salé, du fromage, des œufs et du jambon.

6) Pourquoi à l'origine les crêpes étaient-elles chères ?

Le sucre et le froment nécessaires aux crêpes étaient très coûteux et les Bretons n'y ont pas eu accès avant le XXème siècle.

7) Quelles sont les 2 célébrations où les français mangent des crêpes ?

Mardi Gras et la Chandeleur.

8) Quelle est la tradition à la Chandeleur pour avoir de la chance ?

La tradition est de faire sauter les premières crêpes avec une pièce d'or dans la main. (du moins dans le sud de la France).

9) Pourquoi mange-t-on beaucoup de crêpes à Mardi Gras ?

On mange beaucoup de crêpes pour Mardi Gras parce qu'il faut utiliser tous les œufs et il faut se préparer au jeûne qui commence le lendemain lors du Mercredi des Cendres. Le Carême va alors commencer.

10) Quel autre événement est souvent organisé à Mardi Gras ?

Il y a souvent un carnaval.