

De la chandeleur à mardi gras, on fait des crêpes !



1. Observe

Regarde ces deux images. Que vois-tu ? A quoi font-elles référence selon toi ?



2. Ecoute

- **Ecoute l'enregistrement audio et indique si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses.**

- | | |
|---|-------|
| 1. En France, on mange des crêpes toute l'année. | V / F |
| 2. La tradition veut que l'on mange des crêpes pour la Chandeleur | V / F |
| 3. La Chandeleur a lieu à des dates variables après Noël | V / F |
| 4. Aujourd'hui, la chandeleur est une fête religieuse où on allume des chandelles | V / F |
| 5. Selon la coutume, on doit faire sauter les crêpes | V / F |
| 6. Il faut le faire en tenant une fève dans la main droite | V / F |
| 7. Mardi gras est une fête qui a lieu pendant le carême | V / F |
| 8. Carnaval à lieu à mardi gras. | V / F |
| 9. A mardi gras, on mange des crêpes. | V / F |

- **Ecoute à nouveau et complète la transcription.**

Des crêpes, on peut en manger _____, mais il faut reconnaître que le mois de février c'est le mois où l'on _____ le _____!

En effet, tous les ans on fête la Chandeleur le _____.

La Chandeleur au départ c'était la « fête des chandelles ». Les chandelles servaient à _____ au Moyen Âge, puis elles ont été remplacées par les _____. Pour la Chandeleur, la tradition voulait que l'on _____ des bougies dans la maison.

La Chandeleur était _____ une fête religieuse qui avait lieu _____ après Noël et correspondait à la présentation de Jésus Christ au Temple.

Aujourd'hui, la connotation religieuse a _____ disparu et l'on _____ que la coutume de faire des crêpes. Pourquoi ? La célébration de cette fête était l'occasion pour de nombreux pèlerins de _____ à Rome où le Pape leur aurait fait _____ des crêpes. On relie également cette coutume à l'époque romaine, où l'on faisait des offrandes de _____ confectionnés avec le _____ de l'ancienne _____ pour que la suivante soit bonne.

Une tradition veut que l'on _____ les crêpes de la main _____ en tenant une _____ dans la main _____. Cette coutume, liée à un rite de fécondité datant du Ve siècle, est censée apporter la _____ pour toute l'année.

Après la Chandeleur arrive l'époque de Carnaval. Mardi Gras se fête en _____ ou _____ en fonction de la date de Pâques . Après Mardi Gras, c'est _____, une période où, selon la tradition chrétienne, on était censé manger « maigre », donc _____. Jusqu'à Mardi Gras c'était donc l'occasion de manger ce que l'on voulait. On fête Carnaval un peu _____ et à des dates _____ jusqu'à Mardi Gras. Et en France, c'est encore une fois _____ de manger des crêpes.

3. La recette



- Vérifie tes réponses en lisant la transcription

Des crêpes, on peut en manger **toute l'année**, mais il faut reconnaître que le mois de février c'est le mois où l'on **en mange le plus!**

En effet, tous les ans on fête la Chandeleur **le 2 février**.

La Chandeleur au départ c'était la « fête des chandelles ». Les chandelles servaient à **s'éclairer** au Moyen Âge, puis elles ont été remplacées par **les bougies**. Pour la Chandeleur, la tradition voulait que l'on **allume** des bougies dans la maison.

La Chandeleur était à **l'origine** une fête religieuse qui avait lieu **40 jours** après Noël et correspondait à la présentation de Jésus Christ au Temple.

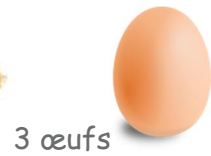
Aujourd'hui, la connotation religieuse a **quasiment** disparu et l'on ne conserve que la coutume de faire des crêpes. Pourquoi? La célébration de cette fête était l'occasion pour de nombreux pèlerins de **se rendre** à Rome où le Pape leur aurait fait **distribuer** des crêpes. On relie également cette coutume à l'époque romaine, où l'on faisait des offrandes de **gâteaux** confectionnés avec **le blé** de l'ancienne **récolte** pour que la suivante soit bonne.

Une tradition veut que l'on **fasse sauter** les crêpes de la main **droite** en tenant **une pièce** dans la main **gauche**. Cette coutume, liée à un rite de fécondité datant du Ve siècle, est censée apporter la **prospérité** pour toute l'année.

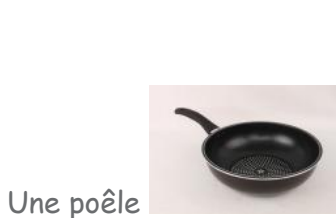
Après la Chandeleur arrive l'époque de Carnaval. Mardi Gras se fête en **février** ou **début mars** en fonction de la date de Pâques . Après Mardi Gras, c'est **le Carême**, une période où, selon la tradition chrétienne, on n'était censé manger « maigre », donc **pas de viande**. Jusqu'à Mardi Gras c'était donc l'occasion de manger ce que l'on voulait. On fête Carnaval un peu **partout** et à des dates **très variables** jusqu'à Mardi Gras. Et en France, c'est encore une fois **l'occasion** de manger des crêpes.

Alors comment prépare-t-on les crêpes ? Je vais te donner ma recette.

• **Ingrédients :**



• **Ustensiles :**



• **Regarde et écoute** 

Place les verbes à l'infinitif dans les espaces qui conviennent : mettre - verser - ajouter - mélanger - battre - creuser - étaler

- _____ la farine dans un grand **saladier**.
- _____ avec un **fouet** puis _____ un puits.
- Y _____ les œufs et les _____.
- _____ en incorporant la farine petit à petit.
- _____ un peu de lait tout en remuant.
- Une fois que tout est homogène, _____ le reste du lait.
- _____ le sucre et un filet d'huile.
- _____.
- Laisser reposer une à deux heures
- _____ **une poêle** à chauffer.
- _____ un peu d'huile sur la poêle.
- _____ la pâte à l'aide d'une **louche**
- **Retourner la crêpe**

• **Regarde à nouveau la vidéo et réponds aux questions suivantes**



- Qu'est-ce que j'utilise pour étaler l'huile sur la poêle ?

- Combien de types de poêles est-ce que j'utilise ? Lesquels ?

- Comment étale-t-on la pâte sur une galetière ?

- Comment étale-t-on la pâte avec les autres poêles ?

- Quelle est la particularité d'une poêle à crêpe ?

- Comment sait-on qu'il est temps de retourner la crêpe ?



4. Voici la transcription complète

- On prend la farine et on la **verse** dans un grand saladier.
- On **mélange** avec un fouet pour éviter qu'il y ait des morceaux puis on **creuse** un puits au centre de la farine, pour faire un trou.
- On y **verse** les œufs. On **bat** les œufs.
- Et une fois qu'ils sont tous battus on commence à **mélanger** en ajoutant petit à petit la farine qui se trouve sur les bords. On incorpore petit à petit la farine.
- On **ajoute** un peu de lait tout en remuant.
- Une fois que tout est homogène, qu'il ne reste plus de farine, alors on **verse** le reste du lait.
- On **ajoute** le sucre - j'ai utilisé du sucre complet - et un filet d'huile.
- On **mélange**.
- On laisse reposer une à deux heures
- On **met** les poêles à chauffer. Alors j'utilise des poêles normales et aussi une poêle à galette : une galetière.
- La pâte est bien homogène. Je prends de l'huile avec un essuie-tout et **j'étale** l'huile sur la poêle. Je fais pareil sur la galetière puis je **verse** la pâte à l'aide d'une louche. Et vous voyez ce mouvement, c'est un mouvement circulaire pour que la pâte soit bien répartie sur la poêle.
- Avec la galetière c'est un peu différent. On utilise un ustensile qui nous permet d'étaler la pâte. Bon je ne suis pas experte, ça se voit.
- Une fois que les bords de la crêpe commencent à être dorés on peut la retourner. Voilà on peut la faire sauter. Les enfants aussi bien sûr peuvent essayer.
- Alors la tradition de la Chandeleur c'est qu'on prend une pièce de monnaie dans notre main et on va faire sauter la crêpe avec la pièce et donc si on arrive à faire sauter la crêpe, on aura de l'argent et de la chance pour l'année.
- Donc j'ai quand même racheté une poêle à crêpe. C'est une poêle qui a des bords très fins.
- Donc je fais pareil : j'étale l'huile, je verse une louche de pâte, avec un mouvement circulaire je l'étale sur l'ensemble de la poêle et une fois que c'est cuit je retourne.

5. Exprime-toi



Est-ce que tu aimes les crêpes ? Est-ce qu'on en prépare dans ton pays ? Si oui, est-ce que la recette est différente ?

Développe ton instinct français! Parle, pense, vis en français avec *The French Instinct* !

Abonne-toi à [The French Instinct](#) sur Youtube



Suis [The French Instinct](#) sur [Instagram](#) pour découvrir la langue et la culture française au quotidien et accéder à des publications et vidéos exclusives.