La fête de la Chandeleur en Bretagne

d'après un reportage à la télévision

C'est le deux février. C'est la fête de la Chandeleur. En Bretagne, à Crozon, il y a une famille d'agriculteurs qui vit dans une ferme.

Yvette est la grand-mère. Elle est agricultrice à la retraite. Elle ne travaille plus comme agricultrice. Elle est à la retraite. Dans la cuisine, Yvette a sorti le billig, une lourde plaque de fonte qui sert à faire cuire les crêpes. Toute la famille prend place autour d'Yvette qui fait les crêpes. Yvette est la crêpière. Elle fait les crêpes sur le billig. Elle fait un geste ancestral en Bretagne.

La belle-fille d'Yvette est dans la cuisine. Elle dit :
- Ben oui parce que sinon la cuisinière est au fourneau, on ne la voit pas. Là au moins, tout le monde est là, discute en même temps. C'est très convivial. Ben, il y a les trois générations de réunies, chacun devant l'assiette. Ouais, très sympa !

La pâte à crêpes a reposé pendant plusieurs heures. À la farine, Yvette a ajouté du lait entier de la ferme, des œufs de la ferme, un peu de beurre, du sucre et quelques cuillères de blé noir. Yvette explique :
- Il ne faut pas que la pâte soit trop épaisse, il ne faut pas qu'elle soit trop liquide. Bon, ce n'est pas facile. Si elles sont trop épaisses, c'est plutôt une galette, comme nous on appelle ça ici. Et si c'est trop fin, ben on ne peut pas l'enlever, la décoller de sur le billig, non plus, quoi !

Les enfants et les petit-enfants mangent les crêpes d'Yvette. La petite-fille d'Yvette veut une crêpe au chocolat fondu et la fille d'Yvette veut une crêpe à la confiture de mirabelles. Yvette n'a pas de répit, elle n'a pas de pause. Elle enchaîne les crêpes une à une : sucre, confiture ou chocolat. Chacun constitue son menu.

Le petit-fils d'Yvette dit :
- Les crêpes sont bonnes, meilleures qu'à la crêperie !
- J'aime beaucoup les crêpes. Dit la petite-fille d'Yvette. Grand-mère les fait très bien !

Yvette a hérité ce savoir-faire de sa belle-mère. Elle explique :
- Ma belle-mère faisait ça sur le feu de bois et à force de la voir faire, petit à petit, après j'ai pris le billig et puis, voilà ! On continue toujours la tradition.

Le petit-fils d'Yvette lui demande :
- Est-ce que je pourrais faire une crêpe, s'il-te-plaît, grand-mère ?
Le petit-fils d'Yvette qui a dix ans fait ses premiers pas de crêpier.
- Bien sûr ! Répond Yvette. Doucement, doucement, doucement. Là, tu mets là.
La relève est assurée !

La fille d'Yvette essaye aussi de faire une crêpe. Elle hésite. Yvette lui dit :
- Moins de pâte, peut-être.
Elle est attentive à ce que fait sa fille qui s'appelle Laurence.
- En général, quand elle fait les crêpes, j'essaye d'en faire une ou deux pour prendre le coup justement. Mais bon… Je préfère les manger pour l'instant. Dit Laurence en riant !

Jean, le mari d'Yvette, contribue à sa façon à la fête. Il sert le cidre dans les verres et il dit :
- Il n'y a pas de crêpes sans cidre alors… Il faut du bon cidre pour manger des crêpes !

Il faut du bon cidre et surtout, un bon estomac car affamé ou pas, les crêpes d'Yvette se savourent sans compter !

~ FIN ~

Regarde le reportage :

- https://youtu.be/7IhQO2vjaH4