

LA CHANDELEUR

Quelle tradition de la Chandeleur en France ?

Apparue au Ve siècle, la Chandeleur n'est pas du tout spécifique à la Bretagne. Le pape en fonction à l'époque, Gélase, souhaitait alors récompenser avec des crêpes les pèlerins venus à Rome pour fêter la présentation de Jésus au Temple. Le choix des crêpes n'est pas anodin. Elles représentent, par leur forme ronde, le Soleil et l'abondance. À cette époque, les crêpes sont préparées avec de la farine qui date de l'an passé.

La tradition, oubliée aujourd'hui, va même plus loin. Elle veut que l'on fasse sauter des crêpes en tenant la poêle de la main droite et une pièce d'or dans l'autre main. En France, la tradition veut que cette pièce soit un louis d'or. Un signe de prospérité pour l'année à venir. Cette tradition n'est pas uniquement suivie en France. Elle est également respectée en Belgique, en Suisse Romande et au Luxembourg. La Chandeleur est aussi célébrée au Mexique, mais sous une autre forme que celle de l'Europe.

À chaque pays sa Chandeleur

Les Mexicains se réunissent autour de tamales, une sorte de crêpes à la sauce sud-américaine. La fête ressemble à celle des rois mages, puisque lors de la Chandeleur au Mexique, un gâteau des Rois est dégusté, dans lequel est cachée une fève représentant l'Enfant Jésus. Celui qui tire la fève est chargé de préparer les tamales. Cette pratique a été exportée par les communautés mexicaines qui se sont installées partout dans le monde. Elle fait partie du patrimoine culturel immatériel en France.



Les tamales mexicaines sont cuites à la vapeur dans des feuilles de bananiers ou dans des gaines d'épis de maïs

Au Luxembourg, les crêpes ne sont pas les seules stars de la Chandeleur. Aussi attendue qu'en France par les écoliers, la Chandeleur se croise quelque peu avec Halloween dans le pays. Les enfants, munis de lanternes colorées, appelées Liichtebengelcher et généralement fabriquées en classe, arpentent les rues à la recherche de quelques pièces de monnaie ou de sucreries.

Aux États-Unis et au Canada, la Chandeleur a laissé place au "jour de la marmotte", qui consiste à attendre patiemment qu'une marmotte sorte de son terrier. À la manière d'une prédiction, selon les mouvements de l'animal, on pourrait ainsi savoir si l'hiver sera long.

Quelle est l'origine de la Chandeleur ?

Les origines de la Chandeleur demeurent disputées.

Dans l'Empire romain, il était d'usage, mi-février, de fêter les **Lupercales**. Cette période, riche en célébrations débridées (à l'image des Saturnales de la mi-décembre, qui auraient engendré Noël), se célébrait au Lupercal, une grotte située au pied du Palatin à Rome, en l'honneur de **Faunus**, divinité des troupeaux et de la fécondité. Or, le mois de février marquait, dans une société fondée sur l'agriculture, une période importante : celle des **premières semailles**.



La Chandeleur, réminiscence d'Imbolc. Basé sur d'anciennes traditions païennes, l'Imbolc est un festival gaélique célébrant la fin de l'hiver et l'arrivée du printemps.

La période correspond également, **en Europe du nord**, à l'ancien culte celtique irlandais d'**Imbolc**. Les paysans célébraient alors la divinité de la fécondité en organisant des parades aux flambeaux. Pas sûr, néanmoins, que ces fêtes païennes aient directement engendré la fête que nous connaissons.

La chrétienté s'est appropriée la date du 2 février, au moins à partir du IV^e siècle, avant que l'événement ne soit officialisé par le pape Gélase. Des réjouissances célébrant la présentation de Jésus au Temple, quarante jours après la veille de Noël, sont signalées dans les textes au Proche-Orient dès le IV^e siècle. Le pape Gélase aurait "officialisé" le rite un peu plus tard, l'étendant à l'ensemble de la chrétienté, qui n'était pas encore divisée (les églises catholiques, orthodoxes ou protestantes apparaîtront bien plus tard). La fête aurait également été popularisée par l'empereur byzantin Justinien.

Qu'est-ce que la Chandeleur ?

La Chandeleur doit son nom à la "Festa Cande arum" : en latin, "fête des chandelles". Les croyants vont alors développer l'usage d'allumer des cierges ou des chandelles. Cette tradition est notamment vivace dans les églises : chez les catholiques, le prêtre peut profiter de cette fête pour bénir les chandelles des personnes venues prier, achetées à l'avance et qui seront utilisées dans l'année. Les fidèles en ramènent souvent une chez eux et l'exposent à leur fenêtre le 2 février.

Autrefois, il était d'usage d'enlever les objets liés à Noël (houx, crèche...) à l'occasion de la Chandeleur.

Chair dorée et forme de disque, l'apparence des crêpes de la Chandeleur ressemble à celle de la galette de l'Épiphanie.

Dans les campagnes, on disait que la farine de l'année serait perdue si elle ne servait pas aux crêpes de la Chandeleur.

Aux alentours du Ve siècle, les paysans utilisaient donc la farine en trop des semailles pour préparer des crêpes symbolisant une prospérité à venir.

Quelle est la signification de la Chandeleur ?

Pour les chrétiens, le 2 février correspond à un épisode biblique : la **Présentation de Jésus au Temple**. Il est raconté par l'évangéliste Luc : "Quand arriva le jour fixé par la loi de Moïse pour la purification, les parents de Jésus le portèrent à Jérusalem pour le présenter au Seigneur selon ce qui est écrit dans la Loi : tout premier né de sexe masculin sera consacré au Seigneur". Traditionnellement, le rite juif demandait aux parents d'un nouveau-né de participer à une cérémonie de purification de la mère, quarante jours après l'accouchement.

Dans la Bible, Marie et Joseph se présentent au Temple à Jérusalem (qui fut plus tard détruit par Rome) à ce moment précis et procèdent au sacrifice de deux colombes, selon les préceptes révélés par Moïse. Un vieil homme sage nommé **Syméon** serait entré dans le Temple et aurait reconnu la "nature divine" du nouveau-né en le prenant dans ses bras. L'homme aurait vu dans l'enfant la "lumière" qui éclairerait les païens. La scène de la présentation au Temple a servi de sujet à de nombreux peintres : Fra Bartolomeo, Hans Holbein, Philippe de Champaigne, Simon Vouet...

Un cantique en est aussi né, ou chant de Syméon, composé à partir des paroles qu'aurait alors tenues le prophète : "Maintenant, Seigneur, tu peux me laisser m'en aller dans la paix, tu peux me laisser reposer... car mes yeux ont vu le Salut que tu prépares à la face des peuples." C'est ce fait sacré qui donnera pour les chrétiens le sens de la Chandeleur, où l'on célébrera la lumière apportée sur la Terre.

Pour les chrétiens, cette clarté rappelle la "lumière" prodiguée par le Christ et est un symbole du renouvellement de la foi, mais aussi de la pureté de la Vierge Marie.

De nombreuses traditions liées aux crêpes ont vu le jour, notamment en France. L'une d'elles consiste à tenir un louis d'or (ou plus communément, une pièce de monnaie) dans une main et à retourner une crêpe en la jetant en l'air depuis sa poêle. Une retombée élégante et non pliée de la pâte serait de bon augure pour les finances du foyer. Par ailleurs, les plus superstitieux conserveront la première crêpe dans une armoire : là, elle aurait le don d'attirer la chance.

Chandeleur : comment réaliser des crêpes originales ?

Toutes nos recettes



CHANDELEUR - Si la Chandeleur, fixée mardi 2 février, est terminée, il n'est jamais trop tard pour déguster de délicieuses crêpes. Découvrez ci-dessous nos recettes, des plus classiques aux plus originales.

Alors que la Chandeleur a été fêtée mardi 2 février, pourquoi ne pas prolonger le plaisir de réaliser de bonnes crêpes ? Si certains tiennent à respecter la recette de la crêpe classique, d'autres aiment rajouter un peu de fantaisie à la tradition en optant pour une version régionale ou complètement originale. Et tous les ingrédients sont permis.

Côté histoire, il faut savoir que la Chandeleur est pour les chrétiens le jour où Jésus a été présenté au Temple, 40 jours après sa naissance, soit 40 jours après Noël, selon le calendrier choisi par la chrétienté. Cette période correspond aussi à la durée du carême, ces journées de jeûne de Jésus dans le désert. Mais si l'on mange des crêpes, ce n'est pas du tout par respect pour une tradition biblique. Découvrez ci-dessous le détail des informations, ainsi qu'une sélection de recettes.

Quelles sont les meilleures recettes de crêpes pour la Chandeleur ?

Voici en premier lieu une **recette de crêpe facile** à réaliser, puis trouvez en dessous la recette classique des crêpes. Pour réaliser les crêpes les plus simples, la recette est bien connue :

1 - Recette classique



Ingrédients pour 4 personnes :

250 grammes de farine

0,5 litre de lait

50 grammes de beurre fondu

4 œufs

2 cuillères à soupe de sucre

1 pincée de sel.

Préparation

- 1 D'abord, mettre de la **farine** dans un saladier. Ajouter ensuite **du sucre, des œufs et du beurre fondu**.
- 2 Battre ensuite le tout, en versant petit à petit du lait : vous obtiendrez ainsi une pâte fluide et lisse.
3. Il convient ensuite de **laisser reposer** la pâte à température ambiante pendant une à deux heures. Une phase ultra-importante, qu'il convient de ne pas éviter.

Cuisson :

Après la préparation et le temps d'attente, vous pouvez verser la pâte sur une poêle chauffée. N'oubliez pas d'étaler de l'huile sur la poêle entre chaque crêpe à l'aide d'un essuie-tout. Sans cela, il sera impossible de **la faire sauter, comme l'exige la tradition de la Chandeleur**.

Pour bien la faire voler, décollez là d'abord légèrement avec une spatule, puis secouez la poêle, pour vous assurer que la crêpe est bien décollée.

Ensuite, **un coup de poignet sec et ferme** devrait donner le résultat escompté !

Garniture :

En fonction des goûts, l'accompagnement varie : sucre, chocolat, beurre salé, miel, caramel, confiture, crème de marron, citron, fruits... En somme, la garniture des crêpes se décline à

l'infini. Et il existe aussi des particularités régionales : calvados et pommes en Normandie, bière dans la pâte en Alsace...

2 - Envie d'un peu plus d'originalité ?

La **crêpe Suzette** est une recette traditionnelle de crêpe flambée pour les puristes.

Elle mélange un zeste d'une orange, du beurre, des morceaux de sucre, du jus de l'orange avec une tasse de Grand Marnier. Avec le restant de Grand Marnier, il est de tradition de flamber les crêpes devant les invités ébahis. Découvrir la recette de crêpe au Grand Marnier ou la recette simple de la crêpe Suzette.



INGRÉDIENTS - 6 PERSONNES

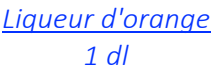
Pâte à crêpes

					
<u>Farine</u> 250 g	<u>Sucre</u> 2 c à sucre	<u>Sel</u> 1/2 c à café	<u>Huile</u> 2 c à sucre	<u>Oeufs</u> 3	<u>Lait</u> 1/2 litre

Garniture

			
<u>Beurre</u> 150 g	<u>Sucre glace</u> 150 g	<u>Liqueur d'orange</u> 3 c à sucre	<u>D'orange (ou mieux de mandarine)</u> 1 zeste

Pour flamber

	
<u>Liqueur d'orange</u> 1 dl	<u>Sucre</u> 1 c à sucre

PRÉPARATION

- 1 - Préparer les crêpes fines : mélanger la farine et la moitié du liquide. Ajouter les oeufs battus en omelette. Incorporer ensuite : sucre, sel, matière grasse, puis le reste du liquide.
- 2 - Préparer la garniture : travailler le beurre, sans le faire fondre de manière à le rendre crémeux. Incorporer le sucre-glace, la liqueur d'orange. Bien mélanger. Ajouter le zeste finement râpé.
- 3 - Faire cuire les crêpes. Garnir chaque crêpe d'une couche de crème à l'orange. Plier chaque crêpe en 4 et les disposer en éventail dans un plat allant au four.

Pour finir

Dans une petite casserole, faire tiédir la liqueur. Retirer le plat du four, saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre. A table, verser la liqueur tiède sur les crêpes ; enflammer et arroser à la cuillère jusqu'à ce que tout l'alcool ait brûlé.

Envie d'encore plus d'originalité ?

Recette de crêpes préférée de François-Joseph II et l'impératrice Sissi, la spécialité autrichienne du **kaiserschmarrn** est un vrai délice destiné à ceux qui ont pour habitude de rater leurs crêpes !

Il s'agit d'une pâte à crêpe allégée par les blancs montés en neige, que l'on coupe en gros morceaux irréguliers, très facile à réaliser. Agrémentée de raisins secs trempés ou non dans le Rhum, elle peut être accompagnée de compote de Prunes ou de Quetsches. Découvrir la recette.



Kaiserschmarrn (crêpes autrichiennes)

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de quetsches 30 g de raisins secs 2 cuillères à soupe de rhum 4 œufs	30 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé 375 ml de lait 125 g de farine	40 g de beurre Sucre glace 1 pincée de sel
--	--	--

PRÉPARATION

- 1** - Laisser gonfler les raisins secs dans le rhum dans un petit ramequin. Pendant ce temps, faire cuire pendant 5 minutes au four à micro-ondes les quetsches dénoyautées, puis mixer et réserver. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre, le sucre vanillé et le sel, jusqu'à obtenir une crème jaune clair mousseuse.
- 2** - Ajouter le lait et incorporer peu à peu la farine, puis les raisins secs. Monter les blancs d'œufs en neige ferme et les ajouter précautionneusement à la pâte.
- 3** - Dans une grande poêle chaude, faire fondre le beurre puis verser la pâte et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le dessous brunisse légèrement, puis retourner jusqu'à ce que la crêpe soit cuite de tous côtés.
- 4** - Couper en petits morceaux à la fourchette (ou avec une spatule en bois pour éviter d'abîmer la surface de la poêle).

Pour finir

Servir chaud, saupoudré de sucre glace et accompagné de compote de quetsches.
Cuisinez, savourez...

Autres recettes

La **recette du gâteau de crêpe** est le résultat d'une dizaine de crêpes empilées en multiples étages.

Ensuite, à vous de l'agrémenter avec les ingrédients que vous préférez.

Le gâteau de crêpes peut être au chocolat noir, au Nutella, à la crème de citron, au coulis de fraise, au caramel, et même dans sa version salée, aux oeufs durs et au thon, au saumon ou au crabe/avocat !



Gâteau de crêpe arc-en-ciel.

Le gâteau de crêpe thé Matcha :

Le gâteau de crêpe se décline même en version matcha, recette que l'on trouve dans le restaurant Joia, l'adresse d'Hélène Darroze localisée dans le 2^e arrondissement de Paris.

La recette de la crêpe au thé matcha, facile, requiert un demi-litre de lait, 200 grammes de farine, 50 grammes de maïzena, trois oeufs, 80 grammes de sucre, une cuillère à soupe de thé matcha, une cuillère à soupe d'huile et une pincée de sel.



Ingrédients pour 6 personnes

$\frac{1}{2}$ litre de lait

200 g de farine

50 g maïzena (ou Fleur de Maïs)

3 oeufs

80 g de sucre

1 cuillère à soupe d'huile

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe de thé matcha

PRÉPARATION

1 - Mettez la farine, le sucre, la fleur de maïs, le sel et la cuillère à soupe de thé matcha dans une terrine. Mélangez ces éléments secs. Délayez petit à petit avec les oeufs battus en omelette, le lait et l'huile. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur durant une heure (après avoir recouvert la terrine d'un linge propre au préalable).

2 - Graissez-la avec un tampon imbibé d'huile et quand la poêle est très chaude, versez un peu de pâte liquide. Faites cuire de chaque côté. Mon petit grain de sel : Pour maintenir vos crêpes au chaud, déposez une assiette sur une casserole à moitié remplie d'eau maintenue à feu doux recouverte d'une assiette creuse. J'ai servi ces crêpes accompagnées d'une délicieuse confiture aux canneberges.

3 - J'ai servi ces crêpes accompagnées d'une délicieuse confiture aux canneberges.

A la recherche de crêpes encore plus originales ?

Sushi de crêpes sucrées, crêpes aux couleurs de l'arc-en-ciel, petites crêpes à la banane, crêpes dentelles sans gluten, aumônière ou sucettes de crêpes, crêpe au citron vert et au coco, crêpes samossas, crêpes au chocolat intense, crêpes en cornet, bouquet de roses de crêpes...

Nos 47 recettes de crêpes les plus originales.

Quelles garnitures des crêpes selon les régions de France ?

Au début du XXI^e siècle, la plupart des Français perpétuent ce rite gastronomique, avec des particularités régionales qui se sont affirmées ces dernières décennies : calvados et pommes en Normandie, bière dans la pâte en Alsace et dans le Nord, farine de Froment en Bretagne, etc. Retrouvez toutes nos suggestions de garnitures ci-dessous, avec les recettes qui les accompagnent lorsque cela peut s'avérer plus complexe qu'un simple ajout de confiture :



Crêpes de pomme au sabayon de Calvados.

En fonction des goûts, les ingrédients varient : banane et chocolat, beurre salé, fleur d'oranger, miel, pomme et caramel, crème de marrons, pomme et cidre Val de Rance, confiture, bière, citron, fruits, sirop d'érable, bonbons ou tout simplement avec un peu de sucre.