

# Il était une fois des crêpes et des galettes...

## L'appellation fait « sa polémique »

Tel que nous avons le pain au chocolat dans le Nord de la France et la chocolatine dans le sud... en Bretagne, il y a la crêpe de blé noir en Basse Bretagne et la galette en Haute Bretagne.

La distinction se fait pour désigner des différences dans la consistance de la pâte, l'épaisseur du produit en Basse Bretagne ; alors qu'en Haute Bretagne, la distinction renvoie aux farines utilisées (sarrasin et froment).

## L'élément réunificateur de l'espace breton : la procédure technique

La galette et la crêpe ne sont pas seulement des produits prêts à être consommés mais aussi des produits fabriqués. Les matières, les outils et les savoir-faire participent autant sinon plus que les produits prêts à être consommés, à leur identification. D'ailleurs, certains Bretons disent être toujours *"sous le charme des gestes de la crêpière"*. L'authenticité de la crêpe et de la galette réside, selon eux, dans la fabrication artisanale, *« rien ne peut remplacer ce geste et surtout pas une machine »*.

Par cette référence à la procédure technique, la galette de Haute Bretagne trouve son équivalent dans la crêpe de blé noir (*krapouezh ed du*) en Basse Bretagne.

Vive la Bretagne réunie !

## Zoom sur la procédure de fabrication traditionnelle en 3 étapes

**La première** consiste à détremper de la farine de blé noir à laquelle a été ajouté du gros sel. Il s'agit d'obtenir une pâte homogène et liquide.

**La seconde** consiste à étendre la pâte sur la surface d'une plaque de cuisson circulaire. La plaque posée au-dessus d'une source de chaleur est graissée avant de recevoir la pâte. La pâte saisie, prend une forme solide, plate et circulaire.

Le geste qui accompagne cette opération diffère d'une région à l'autre, d'une personne à l'autre. Le geste est fonction du résultat à obtenir. Ainsi, en Haute Bretagne où il s'agit d'obtenir un produit uniformément épais, il convient d'étendre la pâte en un minimum de coups de *rouable*. En Basse Bretagne, il s'agit d'obtenir un produit uniformément fin, presque transparent, il convient alors d'étendre la pâte en un maximum de coups de *rozell*.

C'est pourquoi « *il y a autant de recettes de galettes que de chapelles en Bretagne* » proverbe connu par tous les bretons !

Ici, chez « **Coeur De Bretonne** » on dit « **Galette** » car la patronne est originaire de Haute Bretagne ( Fougères et Rennes) toutefois la texture est **fine et croustillante** car elle a fait sa formation en Basse Bretagne ( Questembert) par choix gustatif.

**La troisième** consiste à décoller à l'aide d'une spatule la pâte cuite qui a déjà la forme d'une crêpe (plate, compacte et homogène) et à la retourner soit sur une autre plaque, soit sur la même plaque afin de cuire l'autre face ou à la garnir directement.

## « Tourner » une transmission transgénérationnelle

Aujourd'hui, la plupart du temps, les femmes disent avoir appris auprès de leur mère sinon d'un proche (une tante, une grand-mère). De la même manière, les fabricants professionnels, les crêpiers et les crêpières ont appris "sur le tas", en regardant faire un proche, un membre de la famille. Mais il arrive (ce qui devient de plus en plus fréquent) que l'apprentissage s'effectue dans un centre de formation.

## Mode de consommation

**Faites maison :** Les femmes qui ont toujours fait des galettes et qui continuent à en faire à la maison sont fières de cette activité. Elles attendent l'occasion : *"le retour des enfants", "le week-end", "les grandes vacances", "quand la famille est au complet" ou "le mercredi des petits enfants"* sont les moments choisis pour faire les galettes ou les crêpes.

Bien évidemment, *"parce qu'il n'est pas possible de faire des galettes pour une ou deux personnes"* mais aussi et surtout parce que *"les enfants aiment ça"* et *"qu'ils retrouvent le goût"* »

Manger les galettes faites à la maison revêt un caractère presque festif et c'est reconnu être un privilège.

**Le crêpier-ambulant :** figure remarquable des marchés de Haute Bretagne. Il officie à la vue de ses clients qui apprécient de le voir faire, mais la plupart du temps, il a commencé à faire des galettes très tôt le matin (elles sont réservées à des clients fidèles qui passent commande d'une semaine à l'autre). Les clients sont en file, attendant d'être servis : *"Il faut de la patience, mais ça vaut le détour : l'odeur des galettes et le tour de main du crêpier sont un spectacle à eux seuls!"* rapporte un client.

Certains crêpiers ambulants proposent non seulement des galettes à emporter mais aussi des crêpes et des galettes garnies : la galette saucisse ou la galette-beurre sont les "plats à emporter" des marchés Gallo.

**L'intermédiaire :** Chaque client a apporté son assiette, son couvert et aussi son beurre, ses œufs... La crêpière reçoit, en effet, ses clients avec leur équipement pour manger et les différents ingrédients qu'ils ont choisis pour l'accommodement de leurs galettes.

Les galettes fabriquées et accommodées par la crêpière sont consommées sur place par les clients.

D'après une des crêpières, cette pratique concerne non seulement les personnes âgées mais aussi les jeunes générations : *« Le mardi soir, les enfants viennent après l'école et les parents les rejoignent plus tard après le travail, c'est quand même mieux que les fast-food ! »*

## Vente et achat : Une pratique populaire jusque dans les années 1960

### *Entre solidarité et « petit métier »*

*La situation des femmes après guerre est difficile. "la vie en usine était dure et précaire. De plus celles qui avaient plusieurs enfants en bas-âge à s'occuper ne pouvaient pas y travailler car il leur était impossible de s'absenter de la maison. (...). Alors, ces femmes venant souvent de la campagne ouvraient leur maison pour faire des crêpes, ce qui leur permettait d'avoir un petit revenu". Cette activité occasionnelle (la plupart du temps, les femmes la pratiquaient certains jours de la semaine) n'était pas permise « à qui voulait ».*

*N'importe qui ne pouvait pas s'improviser crêpière dans un village ; il s'agissait donc d'une activité réservée à certaines femmes qui se trouvaient dans la nécessité d'assurer un revenu à leur famille, une veuve avec des enfants à charge, par exemple.*

**L'activité de crêpière s'inscrivait donc dans une logique de solidarité communautaire.**

Les crêpières d'autrefois accomplissaient une tâche domestique normalement dévolue à la femme de maison ; leur activité était donc perçue par les ménagères comme un service et non comme une activité professionnelle à part entière. Les crêpières de leur côté, reconnaissaient leur activité comme un service rendu aux autres femmes qui travaillaient, un soulagement pour les ménagères, cette activité ne requérant ni savoir-faire spécifique, ni apprentissage mais tout au plus, une certaine disponibilité. Les crêpières, ne revendiquaient pas une reconnaissance pour ce service, reconnaissance qui aurait pu se traduire par un salaire plus important. Il s'agissait tout au plus d'un salaire d'appoint pour ces crêpières. L'activité des crêpières s'inscrivait dans le registre des petits métiers féminins;

## Le "jour maigre", le vendredi : Poisson ou galette ?

Selon les prescriptions religieuses en matière alimentaire, le vendredi était déclaré "jour maigre" ; il a été traduit par les populations par "jour sans viande" et donc, signifiait de consommer des aliments remplaçant la viande . De cette façon, les crêpes en Basse Bretagne, les galettes en Haute Bretagne ont été retenues comme aliments appropriés et spécifiques à ce jour. En effet, la galette était consommée « *sans accommodements riches, seulement beurre, œuf et lait baratté accompagnaient la galette* ».

Aujourd'hui encore, le vendredi reste un jour où les ventes de galettes en Bretagne doublent.

« *Les Rennais mangent des galettes le vendredi, point !* »

*Et les jours de rassemblements populaires en Haute Bretagne : kermesses, foires, marchés, manifestations sportives (matches de football, par exemple) on déguste la fameuse « galette-saucisse » (la saucisse enroulée dans une galette) que certains osent appeler le HOD DOG BRETON !*

*À l'occasion, nous vous la ferons découvrir.....*

*Sources : Association BUHEZ Mission du Patrimoine Ethnologique - rapport final - Étude réalisée par Catherine SIMON - JUIN-SEPTEMBRE 1993*