

TRADITIONS FRANÇAISES

LA CHANDELEUR (LE 2 FÉVRIER)

“LES CRÊPES”



L'ORIGINE DES CRÊPES



La Chandeleur se fête le 2 février, 40 jours après Noël. Appelée aussi la Fête des Chandelles, tous les ans la tradition veut que l'on cuisine plein de délicieuses crêpes à déguster avec famille et amis. Mais d'où vient cette bonne tradition ? Cette fête a son **origine** à l'époque des Romains et c'était une fête en l'honneur du dieu Pan: toute la nuit, les gens marchaient dans la rue en agitant des **flambeaux**; c'est pour cela qu'on dit que c'est la fête des **chandelles** (la Chandeleur). En 472, le Pape Gélase I a christianisé la fête, qui deviendra la célébration de la présentation de Jésus au temple. Et pourquoi les **crêpes**? On disait que si on ne faisait pas de crêpes, le blé serait mauvais et ils seraient donc pauvres toute l'année. D'ailleurs, en faisant les crêpes, il faut respecter une autre coutume, celle de la pièce d'or. En effet, les paysans faisaient sauter la première crêpe avec la main droite tout en tenant une pièce d'or dans la main gauche. Aujourd'hui tout le monde mange des crêpes à la Chandeleur!

La Chandeleur se festeja el 2 de febrero, 40 días después de Navidad. Llamada también la Fiesta de las Candelas, todos los años la tradición impone que se cocine un montón de crêpes para degustar con la familia y amigos. Pero ¿de dónde viene esta tradición?. Esta fiesta tiene su origen en la época de los Romanos y era una fiesta en honor del dios Pan: toda la noche, la gente iba por la calle agitando antorchas; es por ello que se dice que es la fiesta de las candelas. En 472, el Papa Gelasio I cristianizó la fiesta, que pasó a ser la celebración de la presentación de Jesús en el templo.

Y ¿por qué las crêpes? Se decía que si no se hacían crêpes, el trigo sería malo y que serían entonces pobres todo el año. Por otra parte, haciendo las crêpes, hay que respetar otra costumbre, la de la moneda de oro. En efecto, los campesinos hacían saltar la primera crêpe con la mano derecha, teniendo en la izquierda una moneda de oro. Hoy día, todo el mundo come crêpes en la Chandeleur.

Et voilà la recette des crêpes / Y aquí tenéis la receta de las crêpes



Recette de la "pâte à crêpes"

Ingrédients:



Farine



3 oeufs entiers



3 Cuillère à soupe

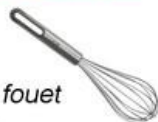


50 gr



30 Cl

Ustensiles:



fouet



couteau



saladier



verre mesureur



une poêle

Confection:

formez un puit



faire les crêpes

BON APPÉTIT!