



CHANDELEUR 2009

LES « CREPERIES GOURMANDES » SOLIDAIRES

Contact presse

Servane Piron

Tél. 02 99 28 44 30

s-piron@tourismebretagne.com

COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME DE BRETAGNE

1, rue Raoul Ponchon

35069 RENNES Cedex

Tel. 02 99 28 44 30 / Fax 02 99 28 44 40

www.tourismebretagne.com

www.tourismebretagne.com



SOMMAIRE

Communiqué de synthèse

Crêperies Gourmandes participant à l'opération
LES « CREPERIES GOURMANDES » SOLIDAIRES

Les Crêperies Gourmandes de Bretagne

La tradition vivante de la Chandeleur

La Crêpe en Bretagne, tradition ancestrale

Communiqué de synthèse

CHANDELEUR 2009 : LES « CREPERIES GOURMANDES » SOLIDAIRES Plus de 600 enfants bénéficiaires du secours populaire invités des Crêperies Gourmandes



www.secourspopulaire.fr

Etre labellisé Crêperie Gourmande, c'est exercer son métier de crêpier avec une certaine éthique professionnelle et un sens aigu de sa propre responsabilité économique et sociale comme notamment un travail quotidien avec les producteurs locaux et régionaux.

Afin de faire partager ces valeurs et cette volonté solidaire de maintien économique, c'est tout naturellement que le réseau a souhaité faire de la Chandeleur 2009 un moment de fête pour tous !

Le mercredi 4 février 2009, à 16h00,
32 Crêperies Gourmandes accueillent,
sur invitation et en partenariat avec le Secours Populaire,
plus de 600 enfants
(dont les familles sont aidées par le Secours Populaire),
dans leurs établissements.

Au programme : un festival de crêpes pour le plaisir des petits palais !

CREPERIES GOURMANDES PARTICIPANT A L'OPERATION

Ille-et-Vilaine :

- Fleurs'Ajonc à Pleurtuit
- Crêperie Akène à Redon
- La Rozell à Rennes
- Auberge du Château à Vitré

Côtes d'Armor :

- Ti Ar C'hrapouz à Belle Isle en Terre
- La Galettoire à Loudéac
- Crêperie de l'Abbaye de Beauport à Paimpol
- Crêperie Le Goëlic à Trégomeur
- Breizh'Ilien à Trévou-Tréguignec

Finistère :

- Crêperie de Saint Maurice à Clohars Carnoët
- Crêperie L'Epi Breton à Coray
- Au Goûter Breton à Douarnenez
- Crêperie Lannig à Douarnenez
- Crêperie l'Hermine à Morlaix
- Men Lann Du à Plomeur

- Crêperie Sainte Catherine à Quimper
- Le Kreiz-Kastell à Saint Pol de Léon
- A la Crêpe d'Autrefois à Scaër

Loire-Atlantique :

- Crêperie Fleur de Sel à Batz-sur-Mer
- La Ferme du Grand Clos à La Baule

Morbihan :

- La Calanaise à Calan
- La Crêpe Oh! L'Art à Cléguérec
- L'Art et la Manière à Guer
- Ty Breizh à Inzinzac-Lochrist
- L'Aubépine à La Vraie Croix
- La Rozell à Lorient
- Crêperie Marie Jeanne à Muzillac
- Au Petit Breton à Ploemeur
- La Petite Bretonne à Rochefort-en-Terre
- La Métairie de Kérozer à Saint-Avé
- Le Caprice du Loc à Saint-Avé
- Dan Ewen à Vannes



LES CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

L'image de la crêpe est le reflet de la culture et du terroir breton. La crêperie en Bretagne est traditionnellement un lieu de convivialité. Les habitudes de consommation changent même si la « Complète Jambon », la « Beurre Sucre » restent la tradition. Le client aime découvrir d'autres saveurs originales. En quelques années, la crêperie est devenue un lieu de gastronomie et de découvertes culinaires de notre région.

Ainsi, en franchissant le seuil de l'une des **80 CREPERIES GOURMANDES**, le client a la garantie :



- D'être chez un spécialiste de la crêpe
- D'avoir un large panel pour satisfaire vos envies (moins de 25 % de plats autres que crêpes et galettes sur la carte, hors glaces et pâtisseries)
- De pouvoir déguster des crêpes et des galettes faites sur place
- D'être dans un établissement qui est ouvert au moins huit mois dans l'année (si vous n'arrivez pas à en manger plus de deux la première fois)
- D'avoir à faire à un crêpier qui a une solide connaissance des produits locaux et régionaux (formation obligatoire avant d'adhérer au label)
- D'une véritable démarche qualité (puisque l'établissement est audité par un organisme indépendant et qu'il a obtenu l'agrément Crêperies Gourmandes pour une durée de trois ans).

Depuis sa création en 2006, le réseau des crêperies gourmandes fait l'objet de demandes régulières d'établissements souhaitant adhérer à la démarche.

A ce jour, le réseau des « Crêperies Gourmandes » ne compte pas moins de 80 professionnels qui travaillent avec plus de 240 producteurs.

Plusieurs raisons ont été à la base de cette demande :



- Besoin de se différencier par la qualité dans l'offre de restauration existante
- Besoin de reconnaissance du métier de crêpier et de la nécessité de se constituer en réseau
- Envie de se professionnaliser
- Le désir de mobiliser plusieurs acteurs du tourisme à travers l'animation et la promotion du label

La volonté a fait ses preuves : un réseau dynamique de professionnels existe actuellement en Bretagne. Les professionnels sont ponctuellement conviés à des journées d'échanges afin de décider des actions à venir. Ces réunions sont complétées par des visites de lieux de production et des rencontres avec des producteurs.

LES 80 CREPERIES GOURMANDES DE BRETAGNE

Ille-et-Vilaine :

- Breizh Café à Cancale
- Tivabro à Fougères
- Le Bonheur est dans le Blé à Fougères
- Fleurs d'Ajonc à Pleurtuit
- Crêperie Akène à Redon
- La Rozell à Rennes
- Le Pressoir à Romillé
- Au Grain de Sel à Saint-Malo
- Le Gallo à Saint-Malo
- La Gourmandise à Vitré
- Auberge du Château à Vitré

Côtes d'Armor :

- Ti Ar C'hrampouz à Belle Isle en Terre
- An Arvor à Binic
- La P'tite Crêperie à Callac
- Ty-Coz à Lamballe
- Crêperie des Grèves à Languieux
- La Galettoire à Loudéac
- Crêperie de l'Abbaye de Beauport à Paimpol
- Le Nantucket à Pléneuf Val André
- Avel Zo à Plestin Les Grèves
- Le Phébus à Ploubalay
- La Petite Crêperie à Ploumanac'h
- Crêperie Sucré Salé à St Méloir des Bois
- Ty Mai à Trégastel
- Crêperie Le Goëlic à Trégomeur
- Breizh'Ilien à Trévou-Tréguignec

Finistère :

- Crêperie de Saint Maurice à Clohars Carnoët
- Le Pennti à Concarneau
- L'Epi Breton à Coray
- Crêperie du Menez Gorre à Crozon
- Au Goûter Breton à Douarnenez
- Crêperie Lannig à Douarnenez
- A l'Abri du Vent à l'Île de Batz
- La Cassonade à l'Île de Batz
- Gwenn Ha Du à Landerneau
- Entre Terre et Mer à Landerneau
- La Frégate au Faou
- L'Hermine à Morlaix
- Le Raz de Sein à Plogoff

- Men Lann Du à Plomeur
- Kervel Izella à Plonevez Porzay
- L'Epoké à Pont-Croix
- La Chaumine à Portsall
- Au Vieux Quimper à Quimper
- An Diskuiz à Quimper
- Ar Vro Melenig à Quimper
- La Krampouzerie à Quimper
- Crêperie Sainte-Catherine à Quimper
- Crêperie de la Poste à Roscoff
- Au Soleil Breton à Saint-Nic
- Crêperie de Saint-Come à Saint-Nic
- Ty Korn à St Pol de Léon
- Le Kreiz-Kastell à Saint Pol de Léon
- A la Crêpe d'Autrefois à Scaër

Loire-Atlantique :

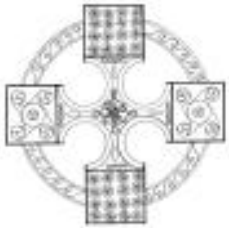
- Fleur de Sel à Batz-sur-Mer
- La Ferme du Grand Clos à La Baule

Morbihan :

- La Calanaise à Calan
- La Thalasso à Carnac
- La Crêpe Oh! L'Art à Cléguérec
- L'Art et la Manière à Guer
- Ty Breizh à Inzinzac-Lochrist
- Hent er Mor à Kervignac
- Le Mouchoir de Poche à La Gacilly
- L'Aubépine à La Vraie Croix
- Crêperie Maritime à Locmiquélic
- La Rozell à Lorient
- Crêperie Marie-Jeanne à Muzillac
- Au Petit Breton Crêperie à Ploemeur
- Crêperie du Gaillec à Ploemeur
- Les Korrigans à Plumelec
- A l'Abri du Temps à Pontivy
- La Petite Bretonne à Pontivy
- La Petite Bretonne à Rochefort-en-Terre
- Bara Breizh à Saint-Armel
- La Métairie de Kérozer à Saint-Avé
- Le Caprice du Loc à Saint-Avé
- Crêperie d'Antan à Saint-Gildas-de-Rhuys
- Le Galichan à Sarzeau
- Le Clos Madeuc à Vannes
- Dan Ewen à Vannes

LA TRADITION VIVANTE DE LA CHANDELEUR

L'origine de la Chandeleur est païenne. On la fait remonter aux Romains et aux honneurs du dieu de la fécondité. Les "Parentalia romaines" étaient des fêtes annuelles, célébrées en l'honneur des morts.



La **tradition celtique** de la fête d'Imbolc (le 1er février - soit le mois d'Anagantios selon le calendrier de Coligny) a pour sens étymologique «lustration», il s'agit donc d'une purification qui prend place à la fin de l'hiver, à l'équinoxe. Elle pourrait avoir pour fondement un culte lié à la fécondité.

Beaucoup ignorent aujourd'hui que le jour de la Chandeleur est, pour les chrétiens, depuis le pape Gélase Ier en 472, le jour de célébration de la présentation du Christ au Temple et de la purification de Marie.

Inscrite dans le calendrier des fêtes chrétiennes, **la Chandeleur se fête tous les ans le 2 février**. Elle tire son nom des "chandelles" ou cierges bénits que l'on portait lors de la procession.

Dès lors, pour cette fête devenue "Fête de la Lumière", des bougies étaient allumées dans toute la maison et des cierges bénits étaient ramenés au foyer pour assurer protection et veiller sur les prochaines récoltes. La survivance d'un mythe lointain se rapportant à la roue solaire expliquerait également la coutume des crêpes (ou des beignets de forme ronde, dans le sud de la France) que l'on se doit de faire à cette période.

Quels que soient les croyances, la Chandeleur est aujourd'hui un moment de fête familiale à une période de l'année au temps incertain. On dit bien : "A la Chandeleur, l'hiver s'apaise ou reprend vigueur".

LA CREPE EN BRETAGNE, TRADITION ANCESTRALE

*Krampouezh gwinizh ha laezh-tro
Matañ traoù a zo er vro.*

*Crêpes de froment et lait caillé,
meilleures choses qui soient au pays.*

On retrouve des sortes de galettes ou crêpes dans toutes les civilisations de l'Ancien et du Nouveau Monde, qu'elles soient faites à partir de farine de blé, de riz, de maïs ou d'autres céréales (blinis, pancakes, pikelets, etc.)

C'est au XII^{ème} siècle que les croisés rapportèrent le sarrasin d'Asie. Cette plante céréale fleurie trouva sur les terres acides de Bretagne un milieu favorable à son développement.

Pourtant, il fallut attendre encore plus d'un siècle avant que le sarrasin moulu en farine n'entre dans la composition des galettes. Au début du siècle, le froment (farine de blé) apparut et on ajouta le lait dans la composition de la pâte. La galette devint crêpe.

Crêpes ou galettes donnèrent lieu à bon nombre de coutumes qui jalonnèrent l'histoire du terroir breton.

On raconte que sur l'île d'Ouessant, un jeune homme qui désirait épouser sa belle venait rendre visite aux parents de celle-ci afin de demander sa main. La mère de la jeune fille préparait alors galettes et lard qu'elle tenait enfermés dans l'armoire. S'il était agréé, la mère de la jeune fille posait ses galettes sur la table et tout le monde s'en régalaient. Les jeunes gens comprenaient alors qu'ils étaient promis.

Mais si l'armoire restait close, il n'était pas besoin de mots pour comprendre que la demande était rejetée. Dans d'autres régions de Bretagne, la jeune épousée venant occuper la maison des ancêtres devait jeter la première crêpe de sa fabrication sur le haut de l'armoire, marquant ainsi son respect à la mémoire des anciens.

Une autre coutume, bien connue de tous, dit qu'il faut faire sauter les crêpes à la Chandeleur en tenant une pièce de monnaie (en or !) dans la main. La crêpe qui se retourne dans la poêle assure chance et richesse toute l'année ou réalise le souhait du cuisinier !



Retrouvez toute les Crêperies Gourmandes de Bretagne sur
www.tourismebretagne.com (rubrique Gastronomie puis Tables de Bretagne)

CONTACT PRESSE

Servane PIRON (Tél : 02 99 28 44 46 – s-piron@tourismebretagne.com)
ou Katell BEUCHER (Tél. 02 99 28 44 54 - k-beucher@tourismebretagne.com)

PARTENAIRES DE L'OPERATION

CHANDELEUR 2009 : LES « CREPERIES GOURMANDES » SOLIDAIRES

