

L'actu du jour

À l'école des crêpes !

Faire des crêpes bien rondes et bien plates, c'est un métier. On peut l'apprendre à l'école des maîtres crêpiers et cuisiniers de Rennes, en Bretagne. Elle est dirigée par Bertrand Denis qui nous dévoile ses secrets de fabrication.



(© iStock Photo).

1jour1actu : Qu'apprend-on à l'école des maîtres crêpiers ?

Bertrand Denis : Ici, c'est l'école des crêpes ! On y apprend donc à faire des crêpes, mais aussi des galettes bien rondes et bien plates. La différence entre les deux, c'est la farine que l'on met dans la pâte : farine de froment pour les crêpes que l'on mange sucrées, et farine de blé noir pour les galettes que l'on garnit de produits salés. Dans notre école, nous travaillons sur « un billig », une plaque de cuisson spéciale, sur laquelle on étale la pâte avec un petit râteau en bois appelé une « rozell ». C'est le seul ustensile qui permet de faire une crêpe ou une galette régulières dans leur épaisseur. Il faut plusieurs heures d'utilisation avant de bien savoir le manier. Le but de notre école, c'est de former des « pros » qui travailleront ensuite dans des crêperies.

Pourquoi en parle-t-on ?

Parce que dimanche 2 février, c'est la Chandeleur. Et ce jour-là, selon la tradition, c'est la fête des crêpes que l'on déguste en famille.



Bertrand

Denis est maître-crêpier (© Stéphanie Bijou).

Qui sont les élèves que vous formez ?

Bertrand Denis : Des jeunes, mais aussi des personnes qui ont déjà un métier et qui veulent en changer. Nous formons aussi beaucoup d'étrangers, presque un élève sur quatre, qui viennent du monde entier : Australie, Japon, Corée, États-Unis... Après leur formation, ils repartent ouvrir des crêperies dans leur pays !

C'est quoi, le secret de fabrication d'une crêpe ?

Bertrand Denis : Il y en a plusieurs. Déjà, quand on prépare la pâte, il faut mélanger séparément les ingrédients secs (farine, sucre) et les ingrédients liquides (œufs, lait, beurre...), et incorporer par petites quantités les ingrédients liquides aux secs. Cela évite notamment les grumeaux. Il faut, aussi, bien respecter le temps de pause de la pâte : une heure minimum. Enfin, la poêle doit être bien chaude. Si la pâte « accroche » quand on la verse dedans, c'est que c'est bon !

Des astuces, pour des crêpes un peu « fun » ?

Bertrand Denis : En ajoutant par exemple un peu de cacao dans la pâte, les crêpes seront chocolatées. Sinon, en remplaçant le sucre par 10 cl de sirop de grenadine ou de menthe, on obtient des crêpes roses ou vertes !

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)