



Communiqué de presse – 2012



## Animations chandeleur en Morbihan

### Apprendre à faire des crêpes et des galettes avec un maître-crêpologue



Dans une ancienne école de campagne rebaptisée école de « Crêpes au logis », à mi-chemin entre Vannes et Rennes, Jean-Philippe Moy propose aux particuliers un atelier crêpes et galettes chaque mercredi matin. Dans sa classe-laboratoire installée dans une des anciennes salles de cours, il partage les astuces d'une pâte à crêpes réussie et les tours de mains à prendre pour apprivoiser la bilig. Bienvenue chez le premier maître-crêpologue de Bretagne pour une session gourmande « made in Morbihan »...

#### Ouverture en février 2013 des ateliers de crêperie

A partir du mois de février 2013 (soit juste à l'heure pour la chandeleur !), l'école de « Crêpes au logis » va ouvrir ses portes à Questembert. Dans l'ancienne école de campagne de la Croix Verte, avec vue sur les champs de blé d'un côté et sur le tilleul octogénaire de l'ancienne cour



de récréation de l'autre, Jean-Philippe Moy mettra chaque mercredi matin sa blouse de professeur... de crêpes !, pour 8 apprentis-crêpiers maximum par cours. Traiteur et ex-formateur au Greta pendant plus de 20 ans, Jean-Philippe Moy y partagera tous les secrets de la crêpe et de la galette.

Chaque cours se déroule en 3 temps : découverte des produits de base, confection de la pâte et réalisation des crêpes et des galettes sur une vraie bilig bretonne (galettière en fonte).

### Et pour les futurs professionnels

Il s'agira d'une semaine complète de formation intensive sur 40h, une découverte du métier de crêpier(e) en continu du lundi au vendredi.

Le programme complet de cette formation est présent sur le site [www.fromosara.com](http://www.fromosara.com), partenaire de « Crêpes au Logis »

### On ne plaisante pas avec les crêpes !

Pour le maître-crêpologue Jean-Philippe Moy, le secret d'une bonne crêpe ou d'une bonne galette c'est avant tout le mariage de produits de qualité, qu'il choisit en production biologique locale. Sa farine est transformée à Reguiny, ses œufs viennent de Ploermel, le froment arrive de la région rennaise et le lait sort de la ferme bio voisine à Limerzel. « Une traçabilité indispensable pour continuer à honorer une spécialité culinaire qui compose l'ADN de la Bretagne ! », souligne le crêpologue.

D'une leçon sur les farines - de blé noir, de froment, de type 45, 55 ou 80 - en passant par le nom des outils (la bilig, ou galettière en fonte + le rozell, ou petit râteau en bois pour étaler la pâte + la spatule, pour retourner la crêpe) Jean-Philippe Moy passe assez vite aux travaux pratiques et invite ses élèves à mettre les mains à la pâte. Car contrairement aux idées reçues, une pâte à galette se fabrique... à la main !

### « Bilig the kid »



Celui que ses enfants surnomment « Bilig the kid » (car il arrive à tourner sur 8 biligs à la fois) est intarissable sur l'histoire de la crêpe et de la galette en Bretagne, et les traditions de dégustation qui l'accompagnent. « *Dans le Morbihan, il y a deux façons de manger les crêpes. Depuis le pays de Lorient vers le Finistère, on les aime « kraz », c'est-à-dire fines, craquantes et bien cuites. Direction le nord-est, vers Rennes, on les mange plutôt « fonuz », épaisses et moelleuses* » explique le crêpologue. La recette de la pâte, sa liquidité, le choix de la farine et ensuite la posture du crêpier sont autant de facteurs pour réussir de bonnes crêpes et galettes.

Même s'il existe « *une recette de pâte par clocher breton* », Jean-Philippe Moy en propose deux, très simples, pour le plat salé (les galettes) et pour le dessert (les crêpes).

RECETTE DE GAULETTES au Blé Noir  
(pour 25 galettes)

1 kg de farine de blé noir  
1 œuf  
35 g de gros sel gris de Guérande  
2 litres d'eau fraîche

A mélanger à la main et à laisser reposer au minimum 4 heures, afin que la farine absorbe juste la quantité d'eau nécessaire

**Le truc du crêpologue :** de l'eau bien fraîche, qui permet à la pâte de ne pas fermenter trop rapidement.

RECETTE DE CRÊPES au froment  
(pour environ 30 crêpes)

1 kg de farine de froment  
6 à 8 œufs (selon leur taille)  
300 g de sucre en poudre  
2 litres de lait

A mélanger au fouet. Repos : 1 heure (peut être utilisée tout de suite).

**Le truc du crêpologue :** la farine de type 55, la plus classique, qui n'est ni trop fine ni trop complète.

### Pratique

L'école de « Crêpes au logis » ouvre ses portes en février 2013. Ateliers crêpes et galettes pour les particuliers chaque mercredi matin, de 9 h à 14 h. Prix de l'atelier : 55 €, repas inclus (dans la cour de l'école, sous un chapiteau). 8 personnes maxi par atelier. Chaque élève repart ensuite avec toute sa production de crêpes et de galettes.

Formations professionnelles « pro 40h » aux dates indiquée sur le site [www.fromosara.com](http://www.fromosara.com) Prix de la formation : 550€ repas compris





**Où dormir en Morbihan ? Les Gîtes de France 56 proposent une opération « Spécial Chandeleur »...**

Cette année encore, une soixantaine de gîtes et de chambres d'hôtes labellisés « Gîtes de France » proposent une étonnante animation. Pour toutes les



personnes qui réservent un gîte au mois de février, une recette de crêpe et surtout tous les ingrédients pour les faire seront sur la table à leur



arrivée ! Une boîte d'œufs, un litre de lait, de la farine et du sucre, mais aussi un pot de pâte à tartiner, un autre de confiture, une motte de beurre et même une bouteille de cidre. Une opération conviviale qui connaît un joli succès chaque année !

Toutes les infos sur [www.gites-de-france-morbihan.com/chandeleur.html](http://www.gites-de-france-morbihan.com/chandeleur.html)

Photos HD et informations  complémentaires sur demande

Retrouvez toutes les informations touristiques pour organiser votre séjour,  
auprès du Comité Départemental du Tourisme du Morbihan  
au 02 97 54 06 56 ou sur le site Internet [www.morbihan.com](http://www.morbihan.com)

<p><b>Contact presse</b> VinciCom Mathilde Clavier 02 97 29 07 74 <a href="mailto:presse@vincicom.com">presse@vincicom.com</a></p>	<p><b>Contact presse</b> Comité Départemental du Tourisme du Morbihan Armelle Jouan Tél. : 02 97 54 62 97 <a href="mailto:accueil-presse@morbihan.com">accueil-presse@morbihan.com</a></p>
--	--