

Jean-Philippe, profession : maître crêpologue

C'est la Chandeleur. Pour réussir votre pâte - sans grumeaux - suivez les conseils de Jean-Philippe Moy, qui ouvre lundi une académie de la crêpe dans le Morbihan.

Vincent Mongaillard

C'est l'homme qu'il vous faut en ce samedi de Chandeleur, fête officielle des crêpes. « Je peux envoyer huit complètes à la fois », assure Jean-Philippe Moy.

Autrement dit, ce Breton pur jus de 52 ans est capable de « tourner » sur huit galettières en fonte appelées « biligs » et concocter ainsi autant de galettes jambon-ouf-fromage à une vitesse éclair.

Et ce, sans jamais être à côté de la plaque! « C'est physique, je mouille un peu le maillot, c'est pour ça que je ne suis pas très gros », raconte-t-il, hilare.

Ce « maître crêpologue », comme il se présente lui-même, qui dégage de craquantes spécialités plus vite que tout le monde, est ainsi surnommé Bilig the Kid par ses trois enfants. Lundi, il va ouvrir, dans sa petite ville de Questembert (Morbihan), à mi-chemin entre Vannes et Rennes, une école de crêpes destinée aux professionnels de la restauration mais aussi - c'est ce qui en fait une première - aux particuliers*.

Lors de sessions gourmandes d'une matinée complète, il partagera ainsi avec les cuisiniers du dimanche les astuces d'une pâte réussie et les tours de main à adopter.

Il veillera à ce que ses élèves respectent scrupuleusement l'ordre des ingrédients pour s'épargner les fameux grumeaux.

« Une crêpe qui n'est pas réussie, c'est à cause d'une erreur d'inattention, c'est un peu comme un menuisier qui se tape sur les doigts avec un marteau », compare-t-il. C'est dans une ancienne école de campagne que les ateliers vont prendre leurs quartiers, dans une salle de classe métamorphosée en laboratoire pour apprentis crêpiers.

Avec vue sur les champs de blé d'un côté et sur le tilleul octogénaire de ce qui était jadis une cour de récréation.

Un cadre pittoresque pour mettre les mains à la pâte : eh oui, contrairement à une idée reçue, une pâte à galette au blé noir se fabrique.

à la main! Le professeur, qui est aussi traiteur en « crêperie mobile » (en action lors des mariages ou sur

Vie pratique

Le Parisien / Samedi 2 février 2013 43

Jean-Philippe, profession : maître crêpologue

C'est la Chandeleur. Pour réussir votre pâte - sans grumeaux - suivez les conseils de Jean-Philippe Moy, qui ouvre lundi une académie de la crêpe dans le Morbihan.



Qu'est-ce que? (Morbihan) - Non, c'est un crêpologue, Jean-Philippe Moy, qui ouvre lundi une académie de la crêpe dans le Morbihan.

C'est dans une académie de crêpes que Jean-Philippe Moy, 52 ans, va ouvrir lundi une académie de la crêpe dans le Morbihan. C'est dans une académie de crêpes que Jean-Philippe Moy, 52 ans, va ouvrir lundi une académie de la crêpe dans le Morbihan. C'est dans une académie de crêpes que Jean-Philippe Moy, 52 ans, va ouvrir lundi une académie de la crêpe dans le Morbihan.

La recette de JEAN-PHILIPPE MOY pour une quinzaine de crêpes

INGRÉDIENTS
 - 500 g de farine de blé noir (de type 55, le plus choqué)
 - 3 ou 4 œufs (selon leur taille)
 - 150 g de beurre en poudre
 - 1 litre de lait

- RECETTE**
- 1 Verser dans un récipient les œufs puis le lait (10 centilitres dans un premier temps).
 - 2 Ajouter le sucre et battre les ingrédients avec un fouet.
 - 3 Incorporer le beurre et mélanger le tout.
 - 4 Labourer rapidement. Attention, il faut réaliser la pâte à la main (c'est-à-dire, pour le coup, une heure de repos pour la pâte).
 - 5 Suite avec le sablon, on mélange la pâte avec encore 30 centilitres de lait.
 - 6 On grille la poêle avec un peu d'huile.
 - 7 Une fois la crêpe terminée, on laisse refroidir une minute, le beurre.

IMPORTANT ! Pour éviter les grumeaux, respecter scrupuleusement l'ordre des ingrédients.

KALOU DIGOR !*

« La galette, on a ça dans le sang, on en mange depuis les vendredis dans la région », dit Jean-Philippe Moy. Le crêpologue, qui est aussi traiteur, ouvre lundi une académie de la crêpe dans le Morbihan. C'est dans une académie de crêpes que Jean-Philippe Moy, 52 ans, va ouvrir lundi une académie de la crêpe dans le Morbihan.

les marchés par exemple), n'est pas un débutant. Durant vingt ans, cette bonne pâte a distillé ses tuyaux à quelque 1500 stagiaires de centres de formation professionnelle.

Ses secrets de fabrication? Au-delà de son coup de poignet inégalable (ou presque), ce sont ses matières premières, notamment du lait bio d'une ferme voisine ou des œufs de Ploërmel.

Il regrette que certaines crêperies, en Bretagne comme ailleurs, ne soient pas à la hauteur.

« Il y en a très peu de très bonnes. Pour profiter un peu du touriste, l'authenticité du produit est parfois mise à mal », constate-t-il.

L'art de la crêpe, dont il a fait son beurre, compose selon lui « l'ADN de la Bretagne ». « Il existe une recette de pâte par clocher breton.

La galette, on a ça dans le sang, on en mange depuis

tout petit tous les vendredis dans la région, c'est comme le poisson », explique-t-il.

Notre maître crêpologue est encore plus gourmand, il en déguste trois fois par semaine, agrémentées de pétoncles et de fondue de poireaux ou de moules aux petits légumes.

Impossible de s'en lasser une fois qu'on a croqué dedans.

Jean-Philippe avait 10 ans quand il les a préparées pour la première fois tout seul, comme un grand.

« *Je ne vais pas mentir, il y avait quelques grumeaux* », sourit celui qui est devenu un pro du rozelle, le petit râteau en bois servant à étaler la pâte.

La relève est assurée.

Ses deux filles aînées, âgées de 18 et 22 ans, sont « *sur le point* » de pouvoir rivaliser avec lui en matière de « *qualité* ».

« *Normal, elles ont été élevées au blé noir et en plein air.*

»* Les sessions pour les particuliers débuteront le 6 mars, chaque mercredi de 9 heures à 14 heures à l'école Crêpes au logis à Questembert (Morbihan).

Prix : 55 €, repas inclus.

Réservations au 06.64.20.06.07 ou au 02.97.26.61.11.