



CREPE

L'Atelier et les explications du Maître d'Hôtel

La **crêpe**, du latin *crispa*, signifiant « bouclé », était consommée par les Romains pendant les Lupercales, jours de la fertilité, du nom du dieu de la fécondité *Lupercus*. Ces fêtes de février, saluaient à la fois, le retour du soleil de printemps et le début de la saison des amours chez les oiseaux. La crêpe, réalisée avec le froment de la moisson précédente, était dès lors, consommée en quantité car les futures moissons n'étaient plus très loin !

La pâte à crêpe est réalisée avec de la farine de blé, des œufs, du lait et du beurre. Elle s'obtient en étalant de la pâte sous la forme d'un disque sur un ustensile de cuisine approprié, par exemple une crêpière, une plaque de fonte ou tout simplement une poêle, en la faisant cuire alternativement sur ses deux faces. On distingue les crêpes préparées à partir de farine de froment de couleur claire (servies généralement sucrées mais aussi salées façon aumônière) et celles préparées avec de la farine de sarrasin ou *farine de blé noir*. Appelées galettes en Bretagne, Itourtou ou galetou en Limousin, bourriole en Auvergne, ces dernières sont beaucoup plus brunes et dégustées plutôt avec un accompagnement salé.

« Il était une fois...la crêpe Suzette »

Le « Larousse Gastronomique » considère que ce standard de la cuisine française classique fut inventé par le grand chef Auguste Escoffier (1846-1935) en 1895 et dédié au Prince de Galles, dont l'amie française de l'époque se prénomme Suzette. Quant à la « Revue Culinaire », elle attribue la création des crêpes Suzette à monsieur Dugnol, Maître d'Hôtel du restaurant Bignon à Paris. Certaines autres sources citent un certain Monsieur Joseph propriétaire du restaurant Marivaux à Paris en 1897.

Et que dire de cette histoire, plus que romanesque, d'un certain jeune apprenti pâtissier Henri Charpentier (1880-1961) officiant au Café de Paris à Monte Carlo, qui en janvier 1896, commit une maladresse en confectionnant pour le Prince de Galles futur roi Edouard VII d'Angleterre sur un réchaud à alcool, ses crêpes quotidiennes. Le malheureux jeune homme, venant tout juste de fêter ses 16 ans, renversa de la fine champagne sur les crêpes qui s'enflammèrent instantanément.



Sans perdre son sang-froid, le petit pâtissier étouffa les flammes sous une pluie de sucre et répondit au prince étonné qu'il s'agissait d'une nouvelle recette qu'il avait baptisée Prince de Galles. Flatté mais modeste, le Prince se tournant vers son invitée, une charmante parisienne prénommée Suzette, demanda au pâtissier de baptiser sa trouvaille du prénom de cette dernière en hommage à sa beauté.



Matériel de service:

- une poêle bimétal (cuivre/acier chromé ou argenté) ou un plat long en métal argenté
- une assiette chaude et une assiette à déchets
- deux grandes fourchettes et deux grandes cuillères pour composer la pince
- un presse-citron
- un linge ou serviette de service
- un réchaud

Ingrédients :

- des crêpes pliées en triangle (en ¼)
- une liqueur d'orange : Grand-Marnier, Curaçao, Cointreau, Mandarine Impériale, Triple sec...



- une Fine Champagne, Cognac...
- beurre doux 50 g ou beurre Suzette
- un jus d'orange (ou de mandarine) et un jus de citron
- des zestes d'orange (ou de mandarine) et des zestes de citron macérés dans la liqueur d'orange
- une saupoudreuse à sucre semoule
- de la confiture d'orange (peut venir remplacer le sucre, zestes et jus d'orange)

La grande question :

Crêpes Suzette - Crêpes flambées - Crêpe flambée à l'orange... La crêpe Suzette doit-elle être flambée ou servie imbibée ? Selon la décision prise en 1956, lors d'un concours du « Meilleur Maître d'hôtel », les crêpes Suzette ne doivent pas être flambées. Si elles le sont, elles changent de dénomination et deviennent des crêpes flambées.

Séquences techniques :

1/ Préparation à l'office du **beurre Suzette** : à l'aide d'un fouet travailler 150 g de beurre doux et 150 g de sucre semoule en pommade. Frotter 3 morceaux (carrés) de sucre blanc sur l'écorce d'une orange non traitée et bien lavée (ou d'une mandarine) et 1 morceau sur l'écorce d'un citron non traité et bien lavé de façon à bien les imprégner du parfum des agrumes. Presser la moitié d'une orange (ou mandarine) et ajouter un trait de jus de citron sur les morceaux de sucre puis écraser à la fourchette. Incorporer progressivement ce sirop épais au beurre pommade tout en remuant avec le fouet afin d'aérer ce mélange. Aromatiser de Fine Champagne et de liqueur d'orange, couvrir et mettre au frais. Ce beurre Suzette facilitera et accélérera la préparation des crêpes : Suzette ou flambées.

2/ Préparation des **crêpes flambées sans beurre Suzette**: Poser la poêle bimétal *ou le plat en argent* sur le réchaud allumé à feu moyen. Mettre le beurre,



laisser fondre, saupoudrer de sucre et constituer un caramel en remuant la préparation avec le dos d'une cuillère. Dès que le caramel est pris *couleur brun clair*, ajouter les zestes d'agrumes et les confire. Détendre ensuite le caramel avec le jus d'orange/citron et laisser réduire de façon à obtenir un mélange homogène ni trop liquide, ni trop sirupeux. Mettre les crêpes sur votre gauche dans la poêle en se réservant une bonne moitié d'espace libre. Prendre les crêpes une par une, les ouvrir entièrement de façon à bien les imprégner et à bien répartir les zestes, puis les replier en quart (1/4) et les réserver. Une fois toutes les crêpes imbibées, les disposer à nouveau harmonieusement sur toute la surface de la poêle. Arroser de liqueur d'orange et de Fine Champagne puis incliner légèrement la poêle de façon à ce que les effluves d'alcool entrent en contact avec la flamme du réchaud. Dès que le flambage a pris, soulever légèrement les crêpes et remuer la poêle afin d'apporter de l'air et conserver la combustion le plus longtemps possible. De la main droite saupoudrer de sucre semoule à mi-hauteur afin que ce dernier s'enflamme lors de sa descente. S'assurer que les crêpes n'attachent pas.

Astuces « trics et trucs » : le tour de main est aussi important que la recette de base. En dosant le sucre et le beurre, vous pouvez insister sur l'aspect caramélisé; en ajoutant les zestes, vous pouvez offrir plus de croquant et d'amertume. Vous pouvez également accentuer le côté liquoreux ou, au contraire, alléger l'appareil en augmentant la quantité de jus d'orange...Dans la mesure du possible, lors de la réalisation, essayez de définir quelles sont les préférences du convive.

Finition, présentation et service :

Dans une assiette les crêpes sont disposées la pointe vers le convive (pointe du triangle vers le bas). Elles sont ensuite nappées du sirop encore chaud de la cuisson. Elles peuvent être garnies d'orange en rondelles confites, en segments frais ou de zestes. Une saupoudreuse à sucre est proposée en accompagnement.

Temps de réalisation : 7 minutes

Niveau de difficulté : ***

Intérêt de réalisation face au client : ***



Anecdote : Dès la fin de l'empire romain, au Vème siècle, le pape Gélase 1^{er} entreprit un vaste chantier de remplacement des rites païens par des fêtes religieuses. C'est ainsi qu'est né **la Chandeleur**, *tirant l'origine de son nom de candela - la chandelle -*, fêtée vers le 15 février, 40 jours après Noël. Toujours très présente dans les croyances, elle est liée à la célébration de la « lumière », de la « purification », de la « fécondité » et de la « prospérité ».

L'histoire raconte également que Napoléon, très superstitieux, fit lui-même des crêpes à la Chandeleur de 1812 : il en réussit 4 mais rata la cinquième, ce en quoi il vit évidemment un mauvais présage ! Survint alors la campagne de Russie : après 4 victoires, l'incendie de Moscou allait provoquer la retraite et son lot de désastres. « C'est la cinquième crêpe ! » aurait dit Napoléon au Maréchal Ney.

Dictons : « Rosée à la Chandeleur, Hiver à sa dernière heure. », « A la Chandeleur, L'hiver s'apaise ou reprend vigueur », « A la Chandeleur le jour croît de deux heures. » ...

Croyance, tradition ou superstition : Dans les campagnes de France, diverses superstitions ont toujours été attachées aux crêpes de la Chandeleur, comme en Bourgogne où il était d'usage de lancer une crêpe, à la lueur d'une chandelle, sur le haut de l'armoire afin de ne pas manquer d'argent dans l'année à venir. Faire tomber la sienne en la retournant était un mauvais présage ! En Bretagne, il fallait toucher la queue de la poêle en formulant un vœu tout en retournant la crêpe. En Provence, on tenait une pièce de monnaie dans la main en faisant sauter la crêpe.

A savoir : A base de farine de maïs, de châtaigne, de riz...les crêpes possèdent de nombreuses variantes, comme l'injera en Ethiopie, la tortilla au Mexique, le dosa en Inde ou le talo au Pays Basque. Il existe une version américaine généralement consommée pour le petit-déjeuner : le pancake. Il s'agit d'une crêpe d'un diamètre de cinq à dix centimètre dont l'épaisseur est donnée par un agent levant comme le bicarbonate de soude. On peut également trouver des points communs entre la crêpe et le blini (blin ou blintz d'origine slave).

Fiche réalisée par Denis Courtiade