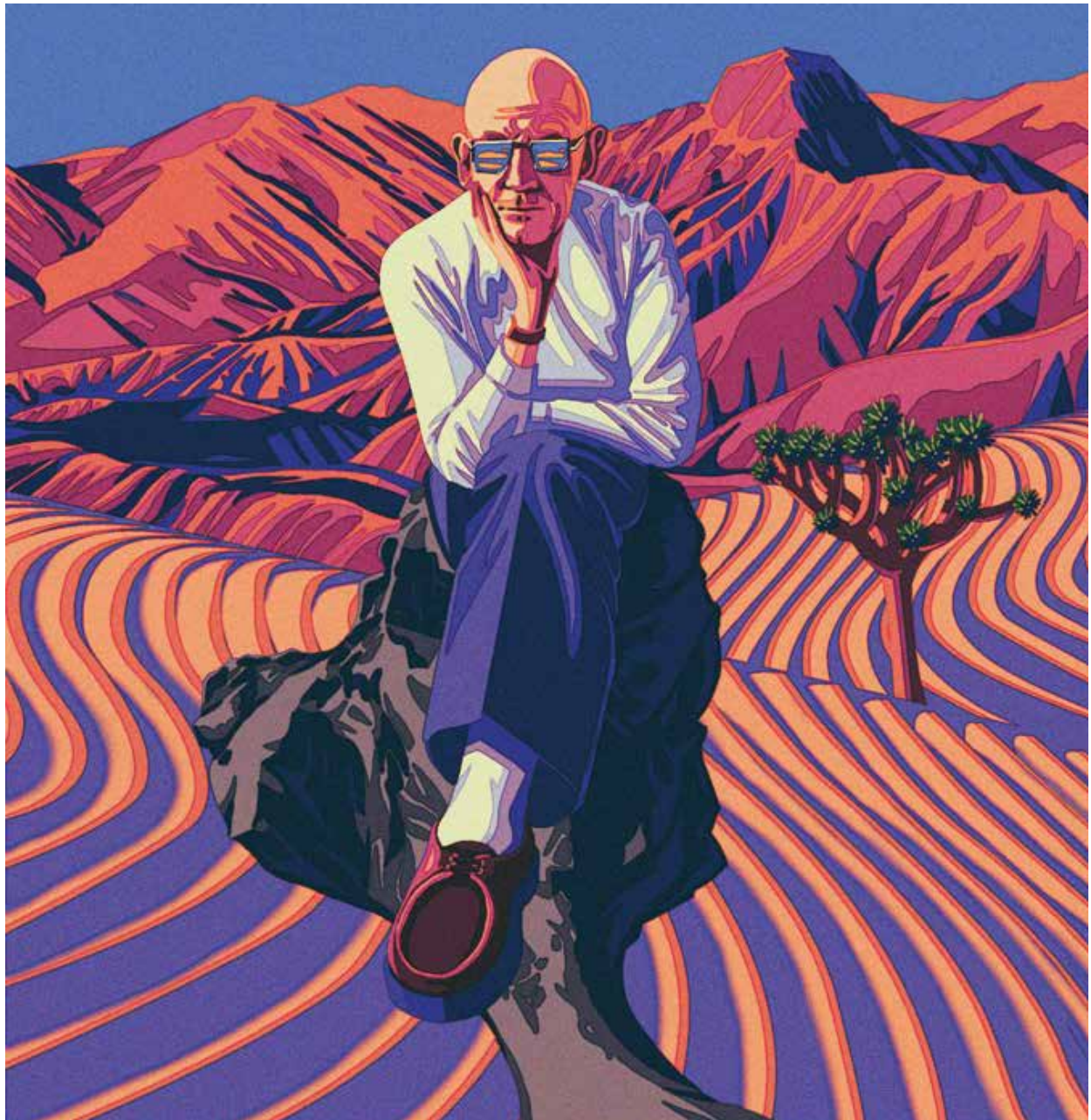


THE BEST OF FRENCH CULTURE

FEBRUARY 2021

FRANCE-AMÉRIQUE

BILINGUAL



Volume 14, No. 2 USD 19.99 / CAD 25.50

GUIDE TV5MONDE USA

MICHEL FOUCAULT'S PSYCHEDELIC CALIFORNIA

La Californie psychédélique de Michel Foucault

FRENCH POLITICS

VGE, the Passing of a Pro-American President
VGE, le décès d'un président pro-américain

FRENCH FASHION

Jean Patou and the American Woman
Jean Patou et la femme américaine

FRENCH GASTRONOMY

The "French Pancake" Revolution
La révolution des « French pancakes »

La révolution des « French pancakes »

The “French Pancake” Revolution



Le 2 février, les Français font sauter des crêpes en souvenir d'une fête ancienne aux origines païennes et chrétiennes, la Chandeleur. Une tradition qui a essaimé timidement aux États-Unis, pourtant convertis depuis plus d'un siècle à l'art des « French pancakes ».

On February 2, the French will be flipping crêpes in honor of *la Chandeleur*, an ancient celebration of pagan and Christian origins. This tradition has discreetly made its way to the United States, although Americans have been practicing the art of "French pancakes" for more than a century.

Vers la fin de l'hiver dans les campagnes, on allumait autrefois des flambeaux pour implorer le retour des beaux jours, purifier la terre avant les semailles et s'assurer une belle moisson. Au V^e siècle de notre ère, la chrétienté adopte la tradition, désormais associée à la présentation du Christ au Temple, quarante jours après sa naissance. Des chandelles (qui donnèrent le terme « Chandeleur » en français et « Candlemas » en anglais) puis des galettes rondes et dorées comme le soleil ont depuis remplacé les torches.

Mais la superstition d'antan perdure : si vous parvenez à faire sauter une crêpe en tenant la poêle de la main droite tout en tenant dans la main gauche une pièce – un louis d'or de préférence –, la prospérité est assurée pour l'année ! Selon le vieux dicton français, « si point ne veux de blé charbonneux [atteint de la maladie du charbon], mange des crêpes à la Chandeleur ». Une croyance décrite en 1870 par un quotidien du Kansas qui explique la tradition de la Chandeleur à ses lecteurs : « On pense que si vous ne mangez pas de pancakes ce jour-là, vous n'aurez pas d'argent pour l'année suivante. »

Crêpes ou galettes ?

« French pancakes. » C'est ainsi que les crêpes, qui sont apparues il y a une dizaine de millénaires et sont aujourd'hui présentes dans toutes les cultures, étaient désignées aux États-Unis au milieu du XIX^e siècle. À base d'œufs, de lait, de farine, de beurre et de sucre, elles sont cuites au four et n'ont rien à envier aux délicats mouchoirs de dentelle qui commencent alors à faire la réputation de la Bretagne. C'est toujours la région où l'on en consomme le plus aujourd'hui. Lorsqu'elles sont au froment (à la farine de blé), les crêpes sont accompagnées d'une garniture sucrée : confiture, Nutella, pommes à la cannelle ou encore bananes et beurre de cacahuètes. Si la pâte est au sarrasin (à la farine de blé noir), on ne les appelle plus « crêpes » mais « galettes » et on les déguste avec un accompagnement salé.

Towards the end of the winter in rural France, locals would light torches to encourage the return of good weather, purify the earth before sowing season, and ensure a good harvest. In the fifth century A.D., Christianity adopted this tradition and associated it with the Presentation of Jesus at the Temple, forty days after his birth. Candles (or *chandelles*, which led to the term *Chandeleur* in French and "Candlemas" in English), along with round, golden crêpes, have since replaced the burning torches.

But old superstitions die hard. If you successfully flip a crêpe with the pan in your right hand while holding a coin (preferably a *Louis d'or*) in your left, you will have a prosperous year! And as the old French saying goes: "If you don't want black wheat [infected with wheat smut], eat crêpes for *la Chandeleur*!" This belief was described in 1870 by a daily newspaper in Kansas, which explained the *Chandeleur* tradition to its readers: "It is believed that if you do not eat pan-cakes on this day, you will have no money for the ensuing year."

Crêpes or Galettes?

"French pancakes." This is what crêpes were named in the United States in the mid-19th century, having first appeared ten thousand years ago before spreading to all societies and cultures. Made with eggs, milk, flour, butter, and sugar, the American version was cooked in the oven and was nothing like the delicate, lacy whips that have become a mainstay of the Breton reputation. Brittany is still the region where the most crêpes are consumed today. When they are made with wheat flour, crêpes are served with a sweet filling, such as jam, Nutella, cinnamon apples, or banana and peanut butter. However, if the batter is made using buckwheat flour, they drop the name "crêpe" and are referred to as *galettes*, served with a savory garnish. ●●●

Au début du XX^e siècle, la crêpe Suzette envahit l'Amérique. Nappé d'une sauce à base de sucre caramélisé, de beurre, de jus d'orange et de Grand Marnier, ce dessert parfois flambé et souvent attribué à Escoffier fait des adeptes de Baltimore à Los Angeles. Comme l'étoffe qui lui donne son nom, la crêpe Suzette est légère, raffinée et populaire. C'est la gourmandise française à la mode. Même le général Andrews, chargé de faire appliquer la prohibition, n'a pu résister au dessert imbibé d'alcool pendant son voyage sur le transatlantique *France* !

Le règne de la crêpe Suzette prend fin avec les années 1950. « Les crêpes ne sont en aucun cas limitées aux desserts », écrit en 1959 le *New York Times* dans un article intitulé « Crêpes : Plus que Suzette ». La porte est ouverte à toutes les audaces – et tous les ingrédients. Crevettes au curry, crabe à la sauce Mornay, épinards à la béchamel, homard, soupe à l'oignon ou bœuf bourguignon, on mange la crêpe à toutes les sauces. Le restaurant The Magic Pan, qui ouvre ses portes à San Francisco en 1966, innove avec son appareil capable de cuire huit crêpes à la fois et décline son concept avec plus de cent adresses.

Une déferlante de crêperies bretonnes

Encouragées par la crêpe mania des années 1970, les crêperies traditionnelles se multiplient aux États-Unis : à Dallas, à Cincinnati, à Fort Lauderdale ou à Santa Fe, on va dîner à La Crêperie ou à La Crêpe. « On faisait jusqu'à 300 couverts le samedi », se souvient Germain Roignant, originaire de Châteauneuf-du-Faou dans le Finistère et propriétaire de la plus ancienne crêperie aux États-Unis, la bien nommée La Crêperie à Chicago. En 1972, il a dû faire venir de Bretagne son *billig*, cette plaque de cuisson en fonte sur laquelle on « tourne » la pâte à crêpe à l'aide d'un râteau en bois, ou *rozell* en breton.

« On les trouve partout ici maintenant », témoigne l'octogénaire. Pour cause : les États-Unis représentent le deuxième marché après la France de la maison Krampouz, le spécialiste breton de la crêpière. « Il y a des crêperies dans toutes les villes américaines aujourd'hui, mais c'est un marché difficile. J'en ai vu une dizaine se monter à Chicago puis fermer peu de temps après. Il faut connaître son produit – elle est spéciale, la crêpe bretonne – et accepter l'évidence : la crêpe ne sera jamais aussi populaire aux États-Unis que la pizza ! »

■ CLÉMENT THIERY

In the early 20th century, America was introduced to crêpes Suzette, drizzled with a sauce made with caramelized sugar, butter, orange juice, and Grand Marnier liqueur. This dessert, often attributed to legendary French chef Auguste Escoffier, was sometimes even flambéed before serving and was a huge hit from Baltimore to Los Angeles. Like the fabric that gave the dish its name, crêpes Suzette is light, sophisticated, and popular. It quickly became the most fashionable French dessert around. Even General Andrews, who was tasked with enforcing Prohibition, couldn't resist indulging in this alcohol-infused delicacy while traveling on the *SS France* transatlantic liner!

The reign of crêpes Suzette ended in the 1950s. "Crêpes are not by any means limited to desserts," wrote the *New York Times* in 1959, in an article entitled "Crêpes: More Than Suzette." The culinary doors were flung open to all flights of fancy – and ingredients. Whether with curried shrimp, crab in Mornay sauce, spinach in Béchamel sauce, lobster, onion soup, or beef bourguignon, crêpes were eaten in a world of new ways. The Magic Pan restaurant, which opened in San Francisco in 1966, innovated with a device capable of cooking eight crêpes at a time, and rolled out its concept across more than 100 different locations.

The Rise of Breton Crêpe Restaurants

Encouraged by the crêpe-mania of the 1970s, traditional crêpe restaurants sprang up all over the United States. From Dallas to Cincinnati and from Fort Lauderdale to Santa Fe, hungry diners would flock to eateries with names like La Crêperie or La Crêpe. "We used to serve up to 300 covers on Saturdays," says Germain Roignant, a native of Châteauneuf-du-Faou in the Finistère *département*, who owns the oldest crêpe restaurant in America – the aptly-named La Crêperie in Chicago. In 1972, he had to send for his own *billig*, a cast iron hotplate used to "turn" the crêpe batter using a wooden spreader known as a *rozell* in Breton.

"They're everywhere nowadays," says Roignant, now in his eighties. And it's not for nothing! The United States is the second biggest market for Krampouz, a Breton company specialized in crêpe cooking appliances. "There are crêpe restaurants in every American city today, but the market is tough. I saw a dozen open in Chicago and then close soon after," he says. "You have to know your product – the Breton crêpe is special – and also face the facts: Crêpes will never be as popular as pizza in the United States!" ■