

## Chandeleur « Rosée à la Chandeleur, Hiver à sa dernière heure »

Une fois de plus, comme les festivités qui entourent la Nativité, la fête de la Chandeleur est liée à la lumière. Mais aussi à la purification, la fécondité, la prospérité, toujours très proches dans les croyances et les traditions.

**A l'époque romaine**, on fêtait à cette date, vers le 15 février, le dieu de la fécondité Lupercus au cours des Lupercalia, jours de la fertilité, car c'était le début de la saison des amours chez les oiseaux. Par ailleurs qu'un certain Valentin, opposé aux romains, a également son mot à dire le 14 février.

### Les Celtes

On trouvait un rite lié à la purification chez les Celtes qui craignaient tant le noir et le froid au soir de la grande nuit d'Halloween. A l'inverse, l'hiver tire à sa fin en février. La fête d'Imbolc le 1<sup>er</sup> février était fête de la purification de l'eau, pour s'assurer fertilité et fécondité avec le retour de la vie en cette fin d'hiver.

**A la naissance de Jésus** tout se complique car le 2 février est officiellement aujourd'hui la « Purification de la Vierge ». Mais Dieu a préservé Marie du péché originel, alors pourquoi cette purification ? En fait Marie se sait simple mère et elle est juive. Elle se conforme donc tout simplement à la loi de Moïse, car selon les rites hébraïques, la mère doit se présenter au temple avec son enfant nouveau-né. Jésus, enfant juif, est présenté au Seigneur au temple par ses parents 40 jours après sa naissance. On fait le sacrifice de tourterelles ou de petits pigeons. Quoi qu'il en soit, Marie rencontre Saint Siméon qui prophétise devant elle le destin tragique de son fils. Lui qui jusque là n'était que la lumière du monde, le messie tant attendu.

**Le pape Gélase I<sup>er</sup>** au V<sup>e</sup> siècle remplaça le vieux rite païen des lupercalia, rite de la lumière hérité des romains par une fête religieuse, la fête de la Chandeleur, où l'on commémore 40 jours après Noël un rite... hébraïque. En orient, c'était jour chômé. En occident, on portait des torches en procession, signe de lumière. Cette fête devint du même coup en 1372 en Avignon fête de la Purification de la Vierge.

Mais **Chandeleur** vient précisément de candelara – la chandelle – reprise dans l'expression Festa candelarum, fête des chandelles. Car dans les églises, les torches sont remplacées par des chandelles bénies que l'on conserve allumées, autant pour signifier la lumière que pour éloigner le malin, les orages, la mort, etc. et invoquer les bons augures à veiller sur les semences d'hiver qui produiront les bonnes moissons de l'été prochain. Les cierges bénis sont emportés dans les foyers pour le protéger. Aujourd'hui, on bénit les cierges pour rappeler que Jésus est lumière du monde.

C'est pourquoi de nombreux **dictons** sont nés de ce jour de février, sur le même thème :

« 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. »

Car les jours allongent sérieusement, la végétation du blé en herbe prend de l'importance, et une offensive de l'hiver serait alors particulièrement cruelle.

## Origine et symbolique de la crêpe

Sa forme et sa couleur évoquent le Soleil enfin de retour après la nuit de l'hiver.

On dit aussi que le pape Gélase 1<sup>er</sup>, qui christianisa la Chandeleur, réconfortait les pèlerins arrivés à Rome avec des crêpes.

Enfin la crêpe utilise le froment en quantité et les moissons ne sont alors plus très loin.

Elle protège en outre la récolte de la moisissure et le foyer du malheur.

De nombreux proverbes en témoignent :

« Si point ne veut de blé charbonneux,  
mange des crêpes à la Chandeleur. »

Il faut faire sauter les crêpes avec une pièce dans la main afin de s'assurer prospérité toute l'année. Le tout aux lueurs des chandelles, qui par ailleurs éviteront à la cuisine de rester enfumée pendant trois jours !

Celui qui retourne sa crêpe avec adresse, qui ne laisse pas tomber à terre, celui-là aura du bonheur jusqu'à la Chandeleur prochaine.

On fait sauter la première crêpe sur l'armoire, car elle ne moisira jamais. Cela peut sembler curieux mais il paraît que ça préserve de la moisissure l'ensemble de la future récolte !

En ville, on se limitera à faire sauter les crêpes avec adresse avec une pièce dans la main, sauf si le lancer de crêpes sur armoire vous amuse.

## Marialichtmess

Die Crêpes und die Sonne haben die gleiche Form. Die Gewohnheit, am 2. Februar Pfannkuchen zu essen, kommt aus den kleinen runden Kuchen, den „oublies“ heraus, die der Papst Gélase unter den Pilgern, die nach Rom gekommen waren, verteilen ließ. Damals war nämlich die Lichtmess der Anlass zu Prozessionen, wo Kerzen und Lichter geweiht wurden. Daher kommt der Name Lichtmess, der diesem Fest gegeben wurde. 40 Tage nach Weihnachten findet die Vorstellung Christi und Marias Läuterung statt. Die Lichtmess ist das Fest des Lichtes, das die Gallier und die Römer am zweiten Tag des Monats feierten. Früher war im Mittelalter die Prozession der Lichtmess eine wichtige Demonstration im Jahr, weil sie mit Feierlichkeit die Agrarjahreszeit öffnete. Die Leute pflegten, in die Messe zu gehen, um ihre Kerze segnen zu lassen. Damals gingen dann die Bauern durch Felder und Gärten und baten sie um Schutz. Die Lichtmess ist der Beginn des Frühlings. Man muss heute Crêpes selber drehen lassen und dabei eingoldenes Geldstück in der linken Hand halten, um das ganze Jahr Geld zu haben. Crêpes werden mit Zucker, Honig, Zitrone, Marmelade etc. gegessen!

# Recette des crêpes

## Recette classique

- Prenez un grand saladier.
  - Mélangez 250 grammes de farine avec 1 cuillère à soupe de sucre semoule, 2 sachets de sucre vanillé et 1 pincée de sel et ménager un puits au centre.
  - Versez doucement 1/4 litre de lait à température de la pièce.
  - Battez vigoureusement 3 gros œufs entiers dans un bol.
  - Une fois la pâte homogène, incorporez les vigoureusement, puis 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol, ou mieux de beurre fondu.
  - Allongez à volonté, avec 1/4 de lait tout au plus.
  - Laissez reposer 1 heure, puis ajoutez un petit verre de bière et éventuellement une cuillère à soupe de rhum ou de fleurs d'oranger.
- 
- Pour faire des **crêpes salées** pour le repas, il suffit de reprendre la même recette et de supprimer le sucre.
- 
- Pour faire des **crêpes ultra légères**, supprimez le lait, remplacez-le par l'eau tiède ou de mélanger un verre de lait et un verre de bière.

## La cuisson des crêpes

- Si vous craignez qu'elles attachent, incorporez une cuillère à soupe d'huile de plus à la pâte. Une poêle anti-adhésive neuve résout le problème.
- Ne retournez pas les crêpes, faites les sauter, quelle que soit la hauteur de votre plafond. La première crêpe finira sur l'armoire comme le veut la coutume...
- La crêpe se déguste chaude et juste faite. A défaut, posez la pile dans une large assiette plate sur une casserole d'eau frémissante, couvrez d'une feuille d'aluminium.