

La chandeleur

A l'origine, à l'époque des Romains, il s'agissait d'une fête en l'honneur du dieu Pan. Toute la nuit, les croyants parcouraient les rues de Rome en agitant des flambeaux. En 472, le pape Gélase 1er décide de christianiser cette fête qui deviendra la célébration de la présentation de Jésus au temple. On organise alors des processions aux chandelles le jour de la Chandeleur.

Chaque croyant doit récupérer un cierge à l'église et le ramener chez lui en faisant bien attention à le garder allumé. Un dicton de Franche-Comté dit d'ailleurs :

*Celui qui la rapporte chez lui allumée
Pour sûr ne mourra pas dans l'année*

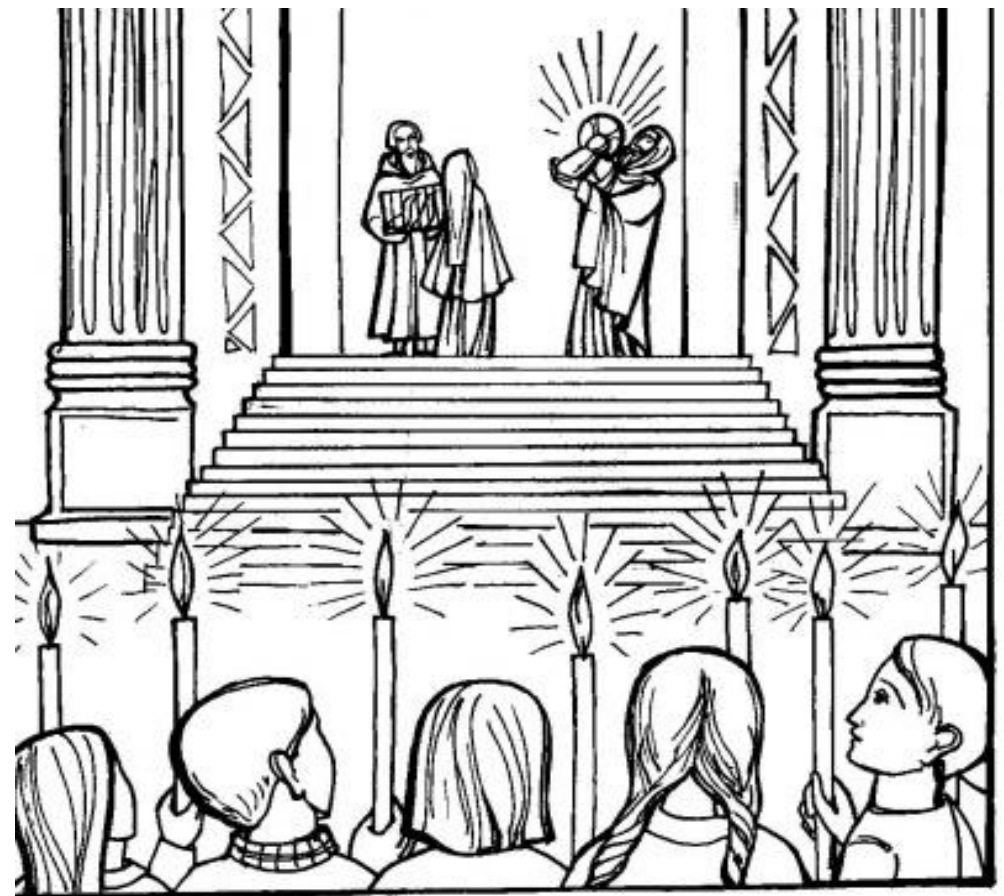
Entre temps, une autre tradition a vu le jour : celle des [crêpes](#). Cette tradition se rapporte à un mythe lointain selon lequel si on ne faisait pas de [crêpes](#) le jour de la chandeleur, le blé des champs serait pourri pour l'année. On dit d'ailleurs :

*Si point ne veut de blé charbonneux
Mange des crêpes à la Chandeleur*



D'ailleurs, en faisant les [crêpes](#), il faut respecter une autre coutume, celle de la pièce d'or. En effet, les paysans faisaient sauter la première [crêpe](#) avec la main droite tout en tenant une pièce d'or dans la main gauche. Ensuite, la pièce d'or était enroulée dans la [crêpe](#) avant d'être portée en procession par toute la famille jusque dans la chambre où on la déposait en haut de l'armoire jusqu'à l'année suivante. On récupérait alors les débris de la [crêpe](#) de l'an passé pour donner la pièce d'or au premier pauvre venu. Si tous ces rites étaient respectés, la famille était assurée d'avoir de l'argent toute l'année.

Aujourd'hui, les processions aux chandelles et autres rites n'existent plus mais on a conservé la tradition des [crêpes](#) et on a bien raison, car qu'est-ce que c'est bon !



Étude de documents sur le dieu Pan

Pan est présenté comme le dieu de la foule, et notamment de la **foule** hystérique, en raison de la capacité qui lui était attribuée de faire perdre son humanité à l'individu *paniqué*, et de déchirer, démembrer, éparpiller son idole. C'est l'origine du mot « panique », manifestation humaine de la colère de Pan.

Si l'on attribue à Pan des comportements peu bienveillants, il faut faire abstraction des attentions qu'il portait aux bergers et à leurs troupeaux dont il était *naturellement* le protecteur.

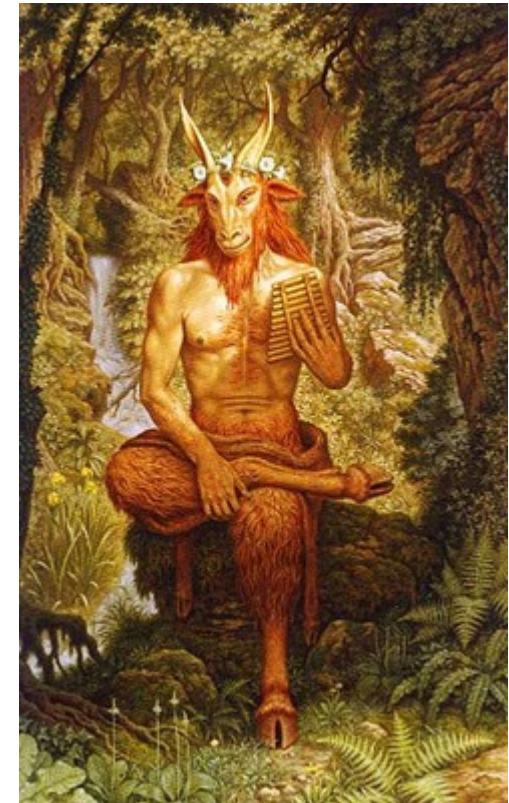
C'est Pan qui fournit les chiens de la meute d'**Artémis**.

Pan est le seul dieu à avoir un jour connu la mort, que l'on peut aussi interpréter comme une représentation du cycle des saisons, et du passage de la belle saison à l'automne puis à l'hiver.

Le **christianisme** s'inspira de l'apparence et du caractère sulfureux de ce dieu très populaire, et le « diabolisa » en octroyant ses attributs au démon, pour lutter contre le **paganisme** et toute autre tradition religieuse qui résistait à son implantation.

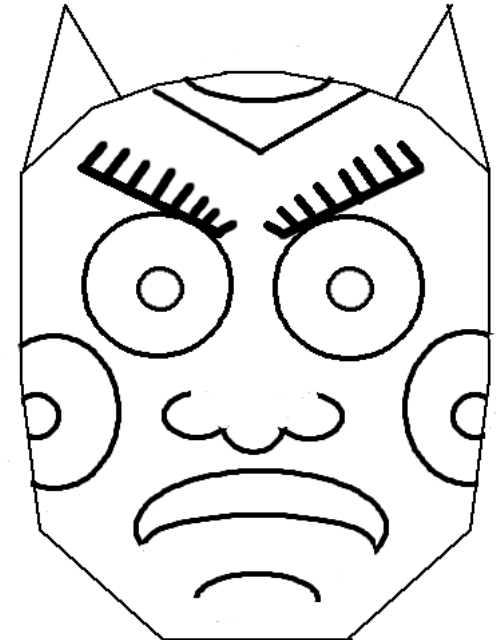
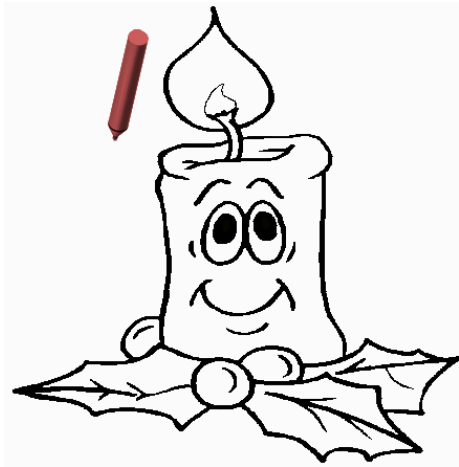
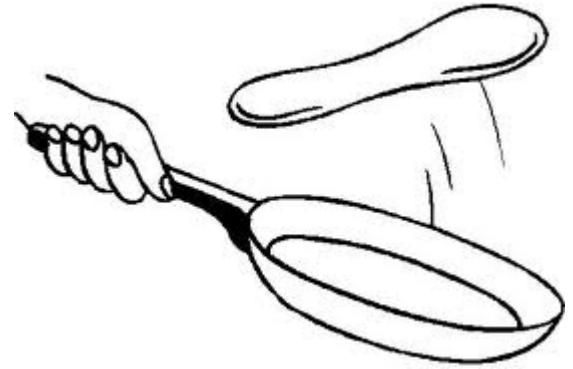


K22.1 PAN





© LOOK@TV



© kutchuk.com

Recette de crêpes

Crêpes

11

Février

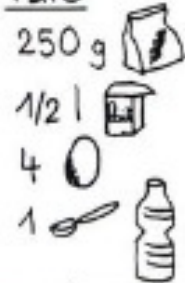
30 crêpes

Préparation 15

Repos 2

Cuisson 45
(pour 30 crêpes)

Pâte



Garniture

- . sucre
- . confiture
- . chocolat en poudre
- . nutella



Recette de crêpes

Crêpes

11

Février

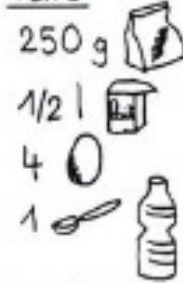
30 crêpes

Préparation 15

Repos 2

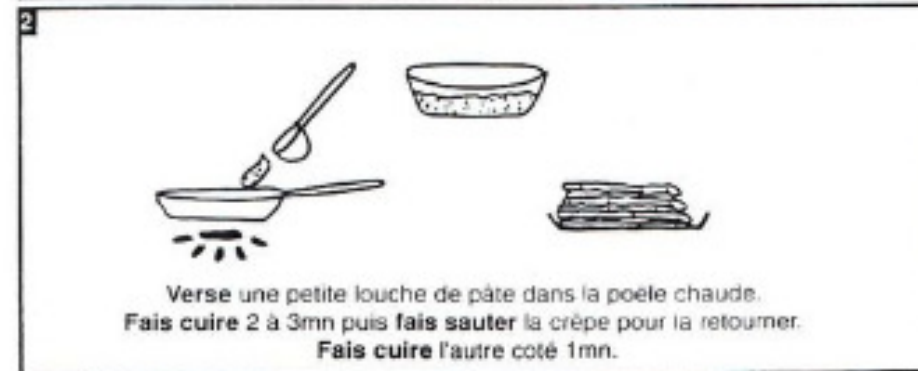
Cuisson 45
(pour 30 crêpes)

Pâte



Garniture

- . sucre
- . confiture
- . chocolat en poudre
- . nutella



Ingrédients (pour une trentaine de crêpes) :

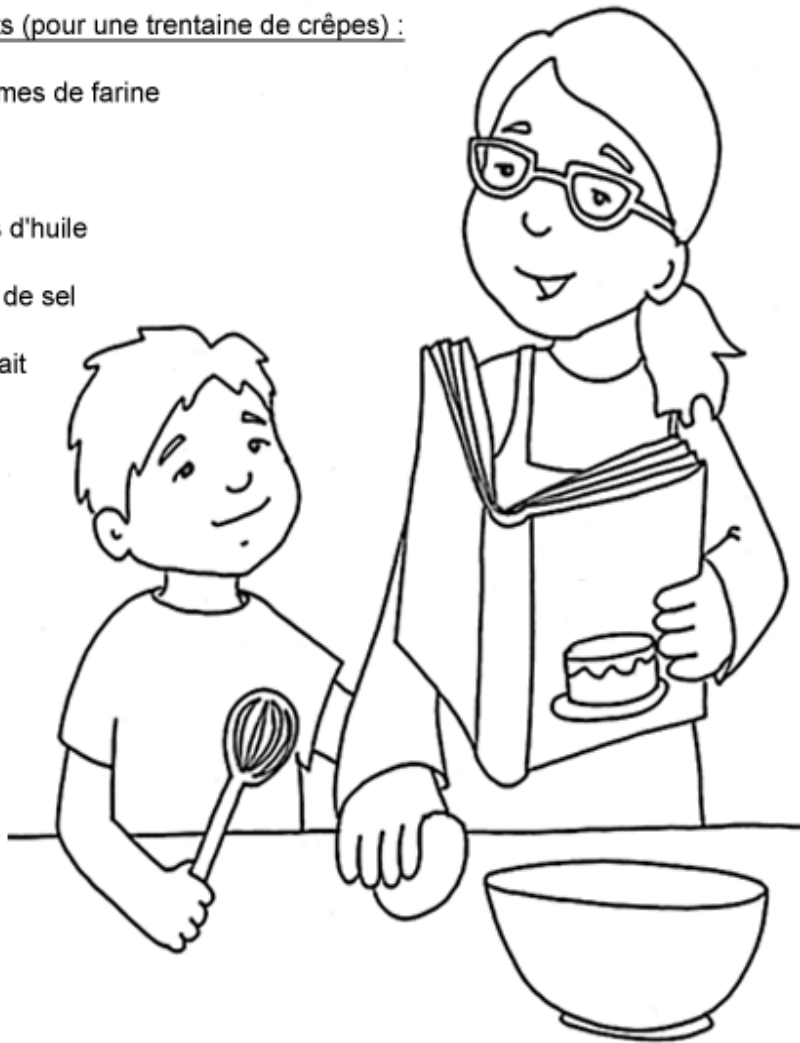
500 grammes de farine

4 oeufs

2 cuillères d'huile

2 pincées de sel

1 litre de lait



Préparation :

Faire un puit dans la farine, y casser les quatre oeufs, ajouter l'huile et les deux pincées de sel. Délayer ensuite avec le lait.

Quand la pâte est lisse, laisser reposer une heure avant de cuire à la poêle !

Bon appétit !

Ingrédients (pour une trentaine de crêpes) :

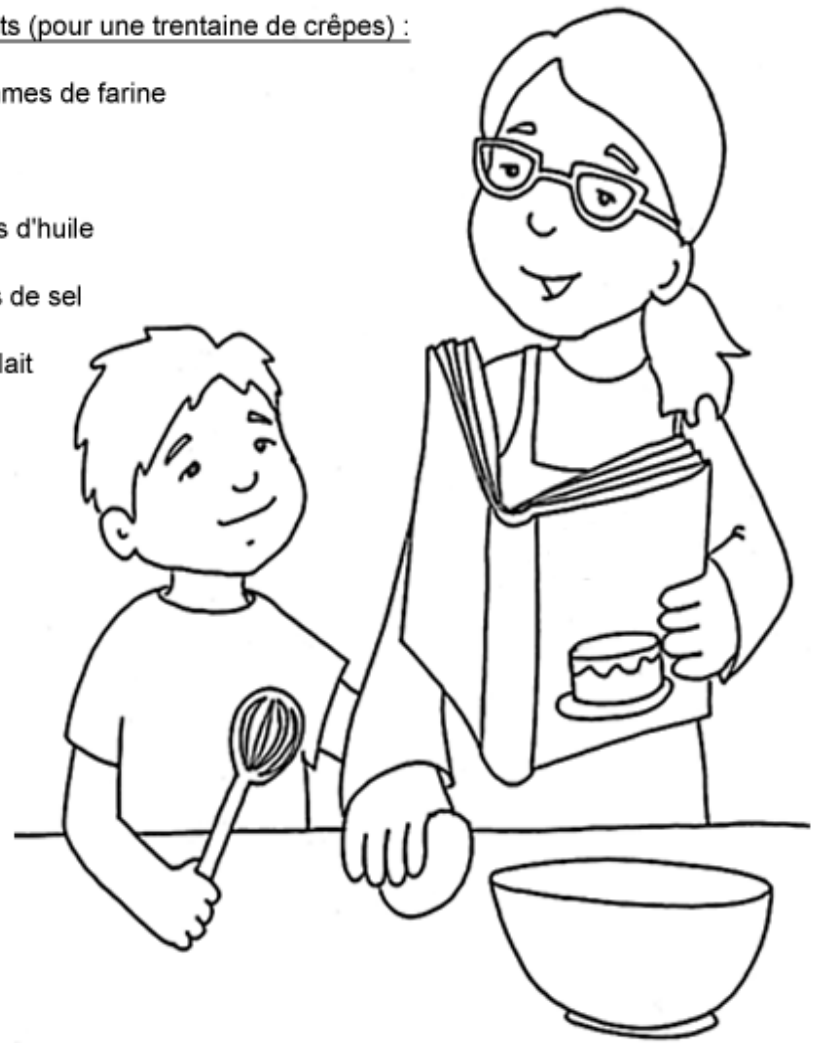
500 grammes de farine

4 oeufs

2 cuillères d'huile

2 pincées de sel

1 litre de lait



Préparation :

Faire un puit dans la farine, y casser les quatre oeufs, ajouter l'huile et les deux pincées de sel. Délayer ensuite avec le lait.

Quand la pâte est lisse, laisser reposer une heure avant de cuire à la poêle !

Bon appétit !