

La région de Vannes se trouve à un carrefour en ce qui concerne l'appellation "crêpe" et "galette".



Dans le pays gallo, une crêpe est un produit fait à base de froment et normalement sucré, et une galette à base de blé noir et normalement salé.

Dans le pays breton, une crêpe peut être soit de froment, soit de blé noir ; et dans la région de Pontivy, on a en plus les galettes, soit de froment (avec ajout de pommes) soit de blé noir (avec ajout de pommes de terre). Ce qui distingue une

crêpe d'une galette, en pays breton, c'est la minceur, pas l'ingrédient : une crêpe est forcément fine, une galette est forcément plus épaisse (et les galettes sont normalement beaucoup plus petites : on peut en étaler trois sur une galettoire).

Mais dans la région - bretonnante pourtant - de St Jean Brévelay, et peut-être aussi ailleurs le long de la frontière linguistique, les gens ont adopté en breton l'usage gallo : on parle en breton de *galet* pour ce qui est fait de blé noir, et de *krampouezh* pour ce qui est fait de froment.

A noter qu'on retrouve aussi ce phénomène dans le pays Bigouden, où on ne peut sans doute pas parler d'influence galloise : ce qui se fait en blé noir s'appelle *kaletez*, ce qui se fait en froment = *krampouezh*. Mais on retrouve malgré tout l'idée de minceur, car Pierre Carval (Plonéour-Lanvern) m'a dit que dans sa région, on faisait traditionnellement les *kaletez* assez épaisses, plus épaisses en tout cas que les *krampouezh*.

Les deux usages, gallo et breton, semblent "irréconciliables", en témoignent les polémiques homériques sur Internet sur ce qui est vraiment une galette et ce qui est vraiment une crêpe. Je pense malgré tout que s'il faut adopter une terminologie commune, le critère *épaisseur/minceur* doit l'emporter sur le critère *ingrédient* :



- Même si les Gallos (et les Bigoudens) assignent le terme *galettes (kaletez)* à un produit fait à base de blé noir, il n'empêche que de façon générale, les galettes galloises (et les *kaletez* bigoudènes) sont relativement épaisses. Et il semble, d'après les témoignages que j'ai recueillis dans la région de Saint-Jean Brévelay, les crêpes de froment ne font pas partie de la cuisine traditionnelle ; on n'y utilisait la galettoire uniquement pour les galettes ; quand on faisait des crêpes, c'était dans une poêle (comme cela se fait un peu partout en France lors de la Chandeleur) : mon hypothèse est que les gens de St Jean (et

du pays gallo par ailleurs) ont continué à parler de *galet* (*galettes*) même quand - de façon relativement récente, avec l'arrivée des crêperies - ils se sont mis à faire des produits plus minces avec du blé noir.

- Si on dit que *galette* = *blé noir* et que *crêpe* = *froment*, alors comment fait-on dans la région de Pontivy, où il nous faut pouvoir parler de *galette de froment* (*aux pommes*) et de *galette de blé noir* (*aux pommes de terre*), de *crêpes de froment* et de *crêpes de blé noir* ? Le fait de privilégier le critère *minceur/épaisseur* permet une plus grande richesse d'expression.

Vocabulaire :

- En pays Vannetais, on ne parle pas de *billig* pour faire des crêpes. En effet, un *pillig* est un grand bassin où on faisait cuire des pommes de terre pour les cochons, etc. Je crois qu'on pouvait utiliser un petit *pillig* pour préparer la pâte à crêpes. On parle dans l'Est du vannetais de *galatoer* (qui vient clairement du français *galettoire*), et de *paelon* (poêle) dans l'Ouest vannetais.

- L'étimologie du mot *crêpe* : mot apparenté à l'anglais *crisp* ("chips")

- L'étimologie du mot *galette* : viendrait de *galet* (caillou)

François LOUIS, crêpier du pays de Pontivy.