

Ça bouge en France !

LE SITE DE LA BRETAGNE

Niveau A2

Thèmes

France, francophonie,
langue française

Concept

Dans le cadre d'un projet de découverte des régions françaises, les étudiants sont invités à participer à la création d'une mosaïque des régions et à dresser une carte d'identité de chaque région (géographie, population, langues, patrimoine, artisanat, économie...).

Pour ce projet transdisciplinaire, il serait intéressant d'impliquer les enseignants d'autres disciplines et particulièrement les enseignants d'art plastique, d'histoire, de musique. Le travail réalisé pour la région Bretagne est transposable aux autres régions de France ; un travail coopératif pour reconstituer le puzzle des régions françaises peut donc être envisagé.

Le projet ainsi achevé pourra faire l'objet d'une exposition ou d'une présentation en mettant en valeur similitudes et différences entre régions.

Contenu du site

Pour accéder au site « Ça bouge ! La Bretagne », allez sur le site <http://cabouge.tv5monde.com> et cliquer sur Bretagne.

Quatre rubriques :

- 1) *Vidéo principale* : 1 reportage de 3 minutes sur la région. Le reportage est ponctué de témoignages qui illustrent des aspects touristiques et culturels particuliers à la Bretagne.
- 2) *Vidéos bonus* : 13 reportages montrent des villes et des artisanats locaux. Ils comprennent des témoignages de spécialistes présentant des produits locaux et expliquant des techniques de fabrication locales spécifiques à cette région.
- 3) *Photos* : au nombre de 20, elles montrent des vues emblématiques de la Bretagne.
- 4) *Repères* : 5 entrées – *Géographie, Identité, Tourisme et culture, Personnalités, Médias* - regroupent des informations chiffrées et répertorient des lieux et sites emblématiques.

Contenus et durée des 4 vidéos utilisées :

1. La Bretagne, 1'30" Mots clés : Art et culture / Nature / Musique / Sport

Ce reportage présente la région Bretagne. On y voit des images de surfeurs à la Pointe de la Torche, du kayak de mer dans le Golfe du Morbihan, la ville de Vannes et l'Île aux Moines avec les mégalithes, la forêt de Brocéliande, la ville de Rennes et la célèbre rue de la Soif. Le reportage se termine avec le festival des Vieilles Charrues de Carhaix.

2. La chandeleur 2'04" Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers / Traditions

Présentation d'une crêperie « Au Petit Breton » surchargée en ce jour de la Chandeleur. Les propriétaires nous ouvrent leur cuisine et nous expliquent pourquoi les galettes deviennent de plus en plus originales, même si la fameuse « complète » a toujours autant de succès !

12. Une recette de crêpes 4'47" Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers / Traditions

Rendez-vous dans la crêperie de Bertrand Larcher à Cancale. On vous dévoile comment faire la « Cancalaise », galette de hareng fumé, de pommes de terre et de crème fraîche fermière. Puis c'est au tour de la fameuse « Complète » d'être testée...

13. Les huîtres de Cancale 3'12" Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers

Parc d'ostréiculture à Cancale avec Stéphane. On y découvre l'huître plate de Cancale et on y apprend la différence entre les huîtres plates et les huîtres creuses. Balade les pieds dans l'eau et rencontre avec un « pied de cheval » au programme !

Transcription

Cliquez [ici](#) pour accéder à la transcription.

Notes culturelles

Le découpage de la Bretagne pose question : la Bretagne, appelée « Breizh » en breton, était un territoire qui s'étendait de Nantes à Brest et de Quimper à Saint-Malo. C'est ce qu'on appelle la Bretagne « historique » qui s'oppose maintenant à la Bretagne « administrative » qui comprend les quatre départements du Morbihan, des Côtes d'Armor, du Finistère et de l'Ille-et-Vilaine, la région de Nantes étant rattachée administrativement aux Pays de la Loire. Cependant, beaucoup de Nantais se sentent bretons et la culture bretonne est présente dans cette région. Il existe donc une grande confusion dans ce découpage et il n'est pas rare de voir Nantes rattachée à la Bretagne.

Le Mont St-Michel, quant à lui, de par sa position, appartient géographiquement à la Normandie mais de nombreux Bretons contestent ce fait.

Objectifs de la visite du site

- Objectifs culturels :
 - découvrir la Bretagne.
 - découvrir des spécialités culinaires et des activités de la Bretagne.

- Objectifs pragmatiques :
 - établir la carte d'identité d'une région française.
 - imaginer une recette.

- Objectifs linguistiques :
 - revoir l'expression de la quantité et l'impératif.
 - étudier un lexique thématique.

Déroulement des activités

Mise en route

Les régions sont souvent associées à des images ou clichés et certains des apprenants ont peut-être eu l'occasion de visiter la région Bretagne. Leur demander s'ils connaissent la région Bretagne, et faire un remue-ménages sur ce qu'évoque pour eux le nom de la région :

Connaissez-vous la Bretagne ? À quoi pensez-vous quand vous entendez ce mot ? À quels lieux, quels sites touristiques, quels loisirs, quels produits pensez-vous ?

Variante : Si ce nom évoque peu de choses aux apprenants, apporter une carte de France, leur demander de situer cette région sur la carte (à l'ouest de la France) et de localiser les villes de Rennes, Vannes et Saint-Malo.

Cela pourra donner l'occasion de revoir la spatialisation et les prépositions de lieu.

Vous pouvez aussi consulter les cartes suivantes :

- <http://fr.franceguide.com> Découvrez la France > La France et ses régions > Les régions de France > Bretagne
- <http://abcvoyage.com/wp-content/uploads/2009/07/carte-bretagne2.gif>

Sites :

- <http://cabouge.tv5monde.com> > Bretagne > Photos
- informations sur la région : <http://www.franceguide.com> > La France et ses régions > Bretagne

Trois parcours de découverte du site

Dans le cadre du tour de France des régions, les apprenants vont découvrir la région Bretagne sous ses aspects géographiques, touristiques et culturels afin d'établir une carte d'identité de la région. Cette carte d'identité sera exposée en classe et évaluée par l'ensemble du groupe (cf. projet final en fin de fiche). Il ne s'agit pas de vérifier uniquement la compréhension de documents authentiques en langue étrangère, mais de permettre aux apprenants d'acquérir des connaissances culturelles.

Expliquer aux apprenants qu'ils doivent réaliser les 3 parcours par groupe de 2 avant de commencer le projet final. Ils doivent commencer obligatoirement par le premier parcours et feront ensuite le parcours 2 et 3 dans l'ordre qu'ils désirent.

- Le 1^{er} parcours permet de situer géographiquement et administrativement la région.
- Le 2^e parcours amène à parcourir la région sous un angle gastronomique.
- Le 3^e parcours fait découvrir des événements culturels de la région.

Ils termineront tous par le projet final : la réalisation d'une carte d'identité de la région. Pour ce projet, les faire travailler en petits groupes de 4 personnes maximum. Veiller à ce que les apprenants disposent des réponses correctes avant de procéder au projet bilan.

L'étude des parcours et la réalisation du projet final se déroulera sur plusieurs séances de cours. Prévoir environ une séance de 45' minutes pour chacun des parcours et un autre cours pour le projet final.

Les activités proposées seront réalisées en situation de semi-autonomie ou en cours si l'enseignant/tuteur dispose d'une salle multimédia dans son établissement ou d'une salle équipée d'un vidéoprojecteur et d'un ordinateur connecté à internet.

Au premier cours, présenter aux apprenants le dispositif, le projet final et les parcours (cf. paragraphe précédent) :

Constituer des groupes de 2 et préciser le temps accordé pour réaliser le 1^{er} parcours.

Lire au préalable les consignes des activités et les questions ensemble, pour s'assurer qu'elles sont bien comprises des apprenants. Procéder de même avec chacun des parcours.

Passer dans les groupes pendant le travail de recherche pour guider les apprenants dans leur navigation sur le site, la compréhension des documents, la rédaction de leurs réponses, etc.

Parcours 1 : La géographie et la population

Expliquer aux apprenants que le parcours 2 est une découverte géographique et administrative de la Bretagne.

Constituer des groupes de travail de 2 personnes.

Faire naviguer les apprenants en autonomie sur le site « *Ça bouge !* » dans la région de la Bretagne.

Lire au préalable les consignes des activités et les questions ensemble, pour s'assurer qu'elles sont bien comprises des apprenants. Pour la question 2, expliquer aux apprenants la confusion qui est souvent faite sur le découpage de la région.

Objectifs :

Objectif culturel : découvrir quelques spécificités de la Bretagne, connaître les aspects géographiques de la région.

Objectifs pragmatiques : situer et identifier un lieu.

Pistes de corrections / Corrigés :

Activité 1

1. Il y a 4 départements : l'Ille-et-Vilaine (35), les Côtes d'Armor (22), le Finistère (29) et le Morbihan (56). La ville de Rennes est capitale de région.
2. Il y a 3,1 millions d'habitants.
3. Les deux autres langues parlées sont le breton et le gallo.

Activité 2

	Vrai	Faux
La ville de Quimper est connue pour sa faïence.	x	
Les crêpes sont un plat typique de la Bretagne.	x	
Douarnenez est un port.	x	
Le festival le plus connu de Bretagne s'appelle Jazz in Marciac.		x
L'écrivain François-René de Chateaubriand est né à Rennes.		x

Activité 3

1. connu pour son alignement de menhirs : Carnac (photo 3)
2. vue d'avion, ville donnant sur la mer avec un port intérieur : Saint-Malo (photo 6)
3. connue pour son centre-ville avec des maisons à colombages : Rennes (photo 1)
4. célèbre pour sa fête médiévale : Vannes (photo 8)

Activité 4

Dans cette activité, les apprenants vont devoir situer les départements, les villes qu'ils auront repérés dans les activités précédentes à l'aide de cartes qu'ils chercheront sur internet. Aider les groupes dans la navigation s'ils rencontrent des difficultés pour trouver les informations.

Des cartes sont disponibles sur les sites suivants :

- sur le site FranceGuide : <http://fr.franceguide.com/Cartes/France/Regions/Bretagne/home.html?NodeID=148>

Découvrez la France > La France et ses régions > Les régions de France > Bretagne

- <http://abcvoyage.com/wp-content/uploads/2009/07/carte-bretagne2.gif>

Parcours 2 : Dans l'assiette

Expliquer aux apprenants que le parcours 2 est un tour gastronomique de la Bretagne.

Objectifs :

- Objectif culturel : découvrir les spécialités gastronomiques de la Bretagne.
- Objectifs pragmatiques : imaginer une recette, repérer des noms d'ingrédients dans un document télévisuel.
- Objectifs linguistiques :
 - découvrir ou revoir le lexique de la cuisine, des aliments,
 - employer l'expression de la quantité,
 - employer l'impératif.

Avant de commencer le parcours, demander aux apprenants s'ils connaissent des spécialités culinaires de la Bretagne. Faire un tour de table et partir de leur expérience. Certains ont peut-être déjà visité la région ou en ont entendu parler ; les galettes et les crêpes bretonnes, qui sont les spécialités emblématiques de cette région seront peut-être citées.

Si les apprenants ne connaissent pas de spécialités de la région, leur demander d'aller sur le site « *Ça bouge !* », de cliquer sur « Photos » dans le menu à gauche, de regarder les photos en cliquant sur les images à droite et de repérer la spécialité présentée.

Lire les consignes des activités et les questions ensemble, pour s'assurer qu'elles sont bien comprises des apprenants avant de faire le parcours.

Pistes de corrections / Corrigés :

Activité 1

1. Cancale, c'est la capitale de l'huître. On y élève des huîtres, c'est ce qui s'appelle l'ostréiculture.
2. La « cancale » est une huître plate, caractéristique de la région.
3. L'huître qui a un goût sucré salé est l'huître plate.
Celle qui a un goût iodé et salé est l'huître creuse.
4. L'huître creuse est aussi appelée la « japonaise » car elle vient du Japon.
5. Ce sont des huîtres naturelles, souvent prises hors des bancs d'élevage et qui ont plusieurs dizaines d'années.

Activité 2

1. Les ingrédients de la galette « complète » (la « Complète ») sont des œufs, du jambon et du fromage.

2. - « L'Étonnante »

amandes oignons chantilly camembert pommes caramélisées andouille
(l'andouille est une charcuterie française composée des intestins et d'estomac de porc, assaisonnée de sel, poivre et aromates)

- La « Côtes d'Armor »

amandes oignons chantilly camembert pommes caramélisées andouille

- Les ingrédients qui manquent sont des pommes au miel et de la glace à la vanille. Il y a 5 cinq ingrédients dans la recette.

3. La galette est à base de :

de sarrasin uniquement

de maïs

de froment

La galette est plutôt :

fine

épaisse

carrée

4. – « la Cancalaise » :

beurre

crème fraîche

hareng

huîtres

pommes de terre

fromage

5. Dans la galette « Cancalaise », il y a **des** pommes de terre, **de la** crème fraîche, **des** filets de harengs, **des** œufs de harengs façon caviar et **du** beurre salé alors que dans la galette « Complète » de M. Larcher, on trouve **un** œuf, **du** fromage, trois cuillères **d'**oignons, deux tranches **de** jambon et **du** beurre, salé évidemment.

Activité 3

La recette de la galette aux algues, au thon et au wasabi du Japon.

Pour faire cette galette, il faut des algues, du thon et du wasabi et de la farine de sarrasin pour la pâte.

- faites d'abord la pâte à crêpes
- mettez un peu de pâte dans une poêle à crêpes, étalez bien la pâte
- quand la pâte commence à dorer, ajoutez le thon et les algues fraîches
- laissez cuire une minute
- ajoutez du sel, du poivre et du wasabi
- servez. C'est prêt ! Bon appétit !

Il est aussi possible de passer de l'imagination à la fabrication lors d'un repas découverte (confection d'une galette « Complète » et des galettes des apprenants) !

Parcours 3 : Les loisirs

Objectif culturel : découvrir les loisirs et activités culturelles de la Bretagne.

Objectif pragmatique : repérer des informations précises.

Objectif lexical : employer le lexique des événements culturels.

Lire les consignes des activités et les questions ensemble, pour s'assurer qu'elles sont bien comprises des apprenants avant de faire le parcours.

Activité 1

Cette activité porte sur la première vidéo des vidéos bonus. Les apprenants la regardent d'abord sans le son pour repérer les éléments, puis la regardent à nouveau, cette fois avec le son pour répondre à la question.

Lire d'abord les mots de la 1^{re} question avec les apprenants et s'assurer qu'il n'y a pas de difficulté de compréhension.

Pistes de corrections / Corrigés :

1. **Du surf** – du ski nautique – **du vélo** – une piscine – **la mer** – des montagnes – **une île** – une grotte - **des restaurants** – des ponts immenses – des châteaux - la peinture – **la musique** – le théâtre – le cinéma

2. En Bretagne, on peut faire du surf, du kayak de mer, faire du vélo, visiter l'île aux Moines, profiter de la plage, prendre un verre en terrasse, aller au festival des Vieilles Charrues...

Activité 2

Dans cette activité, les apprenants récoltent d'autres informations culturelles sur la région qu'ils pourront exploiter dans le projet final.

Pistes de corrections / Corrigés :

1. Les Vieilles Charrues à Carhaix.

2. Écrivains bretons : François-René de Chateaubriand, Victor Segalen / chanteurs bretons : Christophe Miossec, Alan Stivell

3. Le fest-noz est une fête traditionnelle avec de la musique bretonne qui a généralement lieu en soirée (pour « noz » = nuit en breton).

Activité 3

Pour compléter cette visite, les apprenants vont maintenant recueillir des informations culturelles à partir du site de la région Bretagne : <http://www.bretagne.fr> puis dans le menu en haut « La Bretagne » cliquez sur « Culture ». Guider les apprenants s'ils ont des difficultés à trouver les informations recherchées.

Pistes de corrections / Corrigés :

- les festivals de musique : La Route du Rock à Saint-Malo, les Transmusicales de Rennes, Les vieilles Charrues à Carhaix, le festival de Cornouaille à Quimper...

- les festivals littéraires : le festival Étonnants Voyageurs à Saint-Malo, le festival du polar à Concarneau, Noir sur la ville à Lamballe, le festival du livre en Bretagne à Carhaix...

- les festivals d'art contemporain : la Biennale d'Art Contemporain à Rennes, le festival L'Art dans les chapelles dans le Morbihan, le parcours artistique « L'art chemin faisant » à Pont-Scorff...
- les festivals de cinéma : festival Travelling à Rennes, festival du film britannique à Dinard, festival du film court national et européen à Brest...

Projet final

Les apprenants peuvent maintenant dresser une carte d'identité de la Bretagne suite aux 3 parcours proposés.

Les cartes d'identité pourront être présentées sur un support papier ou être du type PowerPoint, le but étant d'avoir une carte de la région qui reprenne les informations recueillies dans les différents parcours (découpage administratif, villes, sites et intérêts touristiques, gastronomie, etc.).




Faire des groupes de quatre personnes maximum.

Passer régulièrement dans les groupes pour les guider et les aider dans leur préparation.

Les travaux feront l'objet d'une présentation en classe.

Chaque groupe juge la présentation de chacun des autres groupes, selon un (ou des) critère(s) établi(s) au préalable en classe. Le but n'est pas ici de « juger » ses camarades ou de choisir la meilleure présentation mais plutôt de rendre les apprenants actifs (capacités d'écoute et d'observation) et de les initier à l'évaluation pour mieux s'auto-évaluer ensuite.

Voici une proposition de critères pour l'évaluation de la présentation orale

			
La présentation est claire et précise.			
Le choix des illustrations est pertinent.			
Les réponses aux questions sont bien adaptées.			
Le niveau de grammaire est adapté.			
L'utilisation du lexique est pertinente.			
Chaque membre du groupe prend la parole.			

Légende :



à améliorer



satisfaisant mais peut encore s'améliorer



bonne maîtrise

Après chaque présentation, la classe donne son avis sur le travail présenté. Ces cinq minutes d'échange permettent aux membres du groupe évalué de voir où concentrer leurs efforts en vue de s'améliorer lors d'une autre prise de parole. Les avis sont positifs et bénéficient à l'ensemble du groupe classe.

Transcriptions

Vidéo 1 : La Bretagne (1'30")

Mots clés : Art et culture / Nature / Musique / Sport

Voix off

Aujourd'hui on passe la journée en Bretagne !

La Pointe de la Torche

Voix off

Allez, réveil matinal pour aller chercher la vague sur la Pointe de la Torche. Eh oui, on peut aussi surfer en Bretagne.

Un surfeur

Comme la bouillabaisse à Marseille, les huîtres à Oléron, la Torche, c'est les sports de glisse !

Voix off

Vous en voulez encore ?

Golf du Morbihan

Voix off

Allez, on continue la matinée sportive avec du kayak de mer dans le Golf du Morbihan.

Le moniteur de kayak de mer

Ah, y a des petites vagues là !

Vannes

Voix off

À l'heure du déjeuner, prenez le temps de souffler à Vannes dans la vieille ville avant d'embarquer pour l'Île aux Moines. Ici c'est vélo de rigueur pour découvrir les mégalithes, à moins que vous ne préfériez le farniente sur la plage

Un jeune guide

Comme on dit chez nous, la Bretagne, ça nous gagne.

Brocéliande

Voix off

Retour à terre, partez à la quête du Graal ! Dans la forêt de Brocéliande, le Centre de l'Imaginaire arthurien vous plonge en pleine culture celtique.

Rennes

Voix off

De là, rejoignez Rennes, capitale de la région. Et pour bien terminer la journée, posez-vous en terrasse dans la célèbre rue de la Soif.

Carhaix, festival des Vieilles Charrues

Voix off

Et si vous passez en Bretagne en juillet, ne ratez surtout pas le festival des Vieilles Charrues. Concerts à gogo et artistes internationaux au programme. Eh oui, ça bouge en Bretagne !

Vidéo 2 : la chandeleur (2'04'')

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers / Traditions

Voix off

Au Petit Breton, un dimanche à midi, il ne faut pas attendre longtemps pour voir la salle se remplir. Alors, bien sûr, derrière ses deux galettières pour Nita, la patronne des lieux, comme pour son mari et sa fille, venus donner un coup de main, débute une véritable course contre la montre.

Le mari de Nita

Une complète ?

Voix off

Nous sommes dans une crêperie, donc forcément ici le repas commence par une galette. Mais la traditionnelle Complète, à savoir : jambon, œuf et fromage, si elle reste une valeur sûre, doit faire face à une concurrence de plus en plus farouche.

Nita

Je pense qu'actuellement les gens cherchent justement quelque chose qui sort de l'ordinaire, qui sort du traditionnel, ils ont envie de goûter des nouvelles saveurs... Et des crêperies aujourd'hui ont fait ce choix-là de donner plein de saveurs, plein de mélanges.

Voix off

Chacun y va donc de sa petite recette, de sa spécialité. « L'étonnante » par exemple est une fabrication maison et porte plutôt bien son nom : subtil mélange de camembert, d'oignon, d'andouille et de caramel au beurre salé. Et il en est de même pour la « Côtes d'Armor » : glace vanille, pomme au miel, pommes caramélisées, chantilly et amande, excusez du peu. De quoi décourager la plus gentille des mamans qui chez elle avait pourtant prévu de fêter la Chandeleur

Une cliente

Peut-être pas des galettes, mais des crêpes en dessert.

Voix off

Quand il s'agit de choisir entre les crêpes du Petit breton ou celles de la maison, la réponse est sans appel

La fille de la cliente

Ici.

Nita

On a tous un petit plus, donc... qu'on dévoile pas, on donne les bases. Mais après le reste, ça se passe en coulisses... Donc voilà.

Voix off

Et ce petit plus, ce secret, Nita le tient d'une grand-mère, rencontrée il y a plus de 30 ans dans le Finistère. Une recette – j'ai eu beau insister – jalousement gardée !

Vidéo 12 : Une recette de crêpes (4'47'')

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers / Traditions

Patrice Carmouze

Voilà, j'ai rejoint Bertrand Larcher. Bonjour !

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

Bonjour !

Patrice Carmouze

Alors, on est dans votre cuisine, c'est au cœur de l'établissement, hein...

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

Oui, c'est la scène d'un grand restaurant.

Patrice Carmouze

Petite cuisine, mais alors vous faites beaucoup de choses et notamment les galettes au sarrasin.

Bertrand Larcher

Oui, tout à fait, oui !

Patrice Carmouze

Quelle est, c'est quoi la différence entre la galette et la crêpe par exemple ?

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

Alors bon, donc je dirais, dans la région plutôt bretonnante, c'est-à-dire la Basse-Bretagne donc, on appelle crêpe de blé noir, donc, ce produit qui est un peu plus, peut-être, fin et croustillant. Alors que chez nous, la galette est un peu plus épaisse... À base de sarrasin, cent pour cent sarrasin.

Patrice Carmouze

Sarrasin, hein. Et la crêpe, c'est un peu plus fin...

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

Oui. Dans le Finistère, elle est plus fine tout simplement parce qu'il y a un mélange de froment et de sarrasin.

Patrice Carmouze

D'accord. Alors... Évidemment, il y a des galettes traditionnelles chez vous. On va commencer par ça, hein ?

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

Oui. Tout à fait, oui.

Patrice Carmouze

Avec des produits de la région.

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

Oui bien sûr !

Je vais vous présenter donc une de nos spécialités. Donc les filets de hareng et pommes de terre, et crème fraîche de ferme et œufs de hareng façon caviar.

Patrice Carmouze

Ouh là là ! Alors, c'est ça. Au lieu de faire le hareng pommes à l'huile, on peut le faire avec une galette.

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

Tout à fait.

Patrice Carmouze

Alors bien on y va !

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

On y va... Donc...

Patrice Carmouze

La pâte est prête évidemment !

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

Voilà ! Donc, ça s'appelle donc un billic.

Patrice Carmouze

Un billic, alors c'est quoi ? Un peu de beurre ?

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

C'est de la graisse, non, de la graisse de porc. Voilà ! Alors ensuite donc, je vais préparer donc ma galette...

Patrice Carmouze

Ce qui est le plus dur c'est de l'étaler bien, c'est ça, hein ?

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

Tout à fait, oui. Nous on a sélectionné donc un sarrasin de Bretagne, donc biologique.

Patrice Carmouze

Alors vous laissez des petits trous. Mais ça, faut pas s'inquiéter s'il y a des petits trous, c'est pas grave.

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

Un petit peu de beurre de chez Monsieur Bordier.

Patrice Carmouze

De Saint-Malo, c'est ça hein ?

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

De Saint-Malo, oui.

Patrice Carmouze

Voilà, tout ça, c'est la Bretagne !

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

Des pommes de terre du pays, donc les filets de hareng, fumés, légèrement, et ensuite donc la crème fraîche.

Patrice Carmouze

Et la petite crème fraîche pour arroser tout ça.

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

Voilà, tout simplement ! Voilà !

Patrice Carmouze

Et voilà ! Donc, avec, voilà, des produits typiquement bretons.

Bertrand Larcher, chef du Breizh Café

Tout à fait.

Patrice Carmouze

On fait la meilleure galette bretonne qui soit.

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Voilà, c'est important de travailler avec des produits du pays, voilà oui.

Patrice Carmouze

Alors, vous recouvrez d'une petite cloche.

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Voilà, pour... ça va accélérer un petit peu la cuisson, de façon à ce que la galette soit pas trop trop cuite... Là, je pense que c'est tout bon. Ouais, c'est chaud.

Patrice Carmouze

Oui, ça frétille un peu et quand ça frétille, c'est bon.

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Donc il reste plus qu'à la plier. Voyez, elle est croustillante, là... Voilà. Et pour terminer donc, un peu de beurre.

Patrice Carmouze

Un petit peu de beurre, oui, *il faut pas** avoir peur de mettre un petit peu de beurre.

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Et voilà voilà voilà. Et voilà, on peut servir maintenant.

Patrice Carmouze

Et on peut servir !

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Voilà donc la Cancalaise.

Patrice Carmouze

Ça s'appelle la Cancalaise. Alors, on essaye une autre ?

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Voilà ! On va donc...

Patrice Carmouze

Là c'était plutôt dans la mer.

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Voilà, côté mer, voilà !

Patrice Carmouze

Maintenant côté terre.

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

C'est vous qui allez la faire...

Patrice Carmouze

C'est moi qui vais la faire ?

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

S'il vous plaît.

Patrice Carmouze

Aie ! Vous allez m'aider parce que je suis pas sûr de mon coup, moi. Alors comment on fait ? On prend une petite louche ?

** il ne faut pas*

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*
Voilà, tout à fait. On pose sur le billic.

Patrice Carmouze
À plat ?

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*
Voilà ! Et ensuite on prend le râteau donc et on étale.

Patrice Carmouze
Voilà ! C'est n'importe quoi, là... Vous pouvez la rattraper ou pas ?

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*
On va essayer, oui, c'est possible.

Patrice Carmouze
Voilà ! Rattrapez-moi ça parce que *c'est pas** encore...

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*
Et alors maintenant Patrice, le beurre, voilà...

Patrice Carmouze
Le beurre...Un petit peu de beurre... On balaye, à plat. Voilà...

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*
Au centre... Ensuite l'œuf.

Patrice Carmouze
D'accord !

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*
Ensuite les oignons.

Patrice Carmouze
Les oignons. Alors, vous me dites.

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*
Allez, deux trois cuillères.

Patrice Carmouze
Dessus, comme ça ?

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*
Voilà, on va étaler ensuite avec la cuillère.
Voilà ! Ensuite, du fromage.

Patrice Carmouze
Un peu de fromage. Je le mets comme ça ?

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*
Bien sûr !

Patrice Carmouze
On saupoudre.

** ce n'est pas*

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

On va en mettre encore un petit peu là.

Patrice Carmouze

J'espère qu'il y a pas* de clients qui vont la prendre celle – là parce que je l'ai ratée un peu.

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Parfait !

Voilà, c'est très bien là. Voilà, deux morceaux de jambon.

Patrice Carmouze

Vous mettez comme ça ?

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Voilà, comme ça !

Patrice Carmouze

Et comme ça ?

Parfait. C'est pas** de l'art, ça ?

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

On va laisser chauffer.

Patrice Carmouze

On va laisser chauffer. Toujours la petite cloche, là.

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Toujours la petite cloche.

Vous pouvez maintenant plier. Voilà.

Patrice Carmouze

Comment vous faites ?

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Voilà, tout simplement comme ça ! Voilà, parfait !

Patrice Carmouze

Ouh ! Mais je vais finir chez vous, vous allez voir... Non, pas tout à fait... On peut mettre un peu la main, hein...

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Voilà, bien sûr !

Attention. Bon, voilà !

Patrice Carmouze

On va pas*** dire que c'est la plus belle qui ait été faite chez M. Larcher, mais enfin...

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Je suis sûr qu'elle est très bonne, là.

Patrice Carmouze

Hein ? Les produits sont bons en tout cas !

*il n'y a pas

** Ce n'est pas

***On ne va pas

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Voilà !

Patrice Carmouze

Qu'est-ce qu'il faut pour manger avec une galette ? Plutôt du cidre doux, plutôt du cidre brut ?

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

On conseille plutôt un cidre brut pour accompagner la galette et un cidre doux pour accompagner le dessert, la crêpe de froment.

Patrice Carmouze

Pour accompagner la crêpe. Donc, bon, on a tout dit à peu près ?

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Voilà tout à fait, oui !

Patrice Carmouze

On n'a plus qu'à venir déguster chez vous et essayer d'en faire chez soi.

Bertrand Larcher, *chef du Breizh Café*

Voilà, avec plaisir !

Vidéo 13 : Les huîtres de Cancale (3'12")

Mots clés : Art de vivre / Gastronomie / Métiers

Patrice Carmouze

Alors là, j'ai chaussé des bottes parce qu'on est dans le vif du sujet. On est dans l'huître mesdames, messieurs, et je suis avec Stéphane. Bonjour !

Stéphane Quémarais, des Viviers de Cancale

Bonjour !

Patrice Carmouze

Vous êtes ostréiculteur, à Cancale et Cancale, c'est la cap... On peut dire que c'est la capitale de l'huître ?

Stéphane Quémarais

La capitale, quelque part, de la creuse, mais surtout de la plate puisque toutes les plates de France sont produites dans la baie de Cancale.

Patrice Carmouze

Alors voilà... voilà la plate. C'est la cancale, on l'appelle la cancale.

Stéphane Quémarais

On l'appelle la cancale, oui.

Patrice Carmouze

Cette huître alors, on l'élève, hein ?

Stéphane Quémarais

Alors, on l'élève oui, on l'élève en eau profonde, dans la baie. C'est-à-dire que vous avez une grosse différence entre la plate et la creuse. C'est-à-dire que la creuse va être élevée sur des tables et va être manipulée assez régulièrement, alors que la plate se met dans la baie et ça reste deux à trois ans sans qu'on y touche. Et c'est dragué au bout de deux à trois ans.

Patrice Carmouze

D'accord.

Stéphane Quémarais

À partir de là, c'est calibré par numéro, vous avez des grosses des petites et...

Patrice Carmouze

Alors, le calibrage numéro un, numéro deux, numéro zéro évidemment. Alors, ça dépend de quoi, de la taille ?

Stéphane Quémarais

Ça dépend de la taille et du poids. Du poids surtout.

Patrice Carmouze

C'est quoi la différence de goût... entre nous ?

Stéphane Quémarais

La différence de goût, c'est ... Vous avez une creuse qui va être assez iodée, assez salée. Au contraire un petit peu de la plate qui va être un petit peu plus sucrée salée... avec un petit goût de noisette qui peut ressortir... beaucoup plus fin.

Patrice Carmouze

Oui, alors des goûts très différents, une histoire différente aussi, Stéphane ?

Stéphane Quémarais

Une histoire différente. Oui, on peut dire que la plate a traversé les civilisations. Elle est connue depuis plus de 20 siècles. On sait que...

Patrice Carmouze

Elle est connue depuis plus longtemps que la creuse ?

Stéphane Quémarais

Oui, déjà à l'époque des Romains, ils avaient l'habitude de festoyer avec des plates.

Patrice Carmouze

Avec des plates. Alors que la creuse ?

Stéphane Quémarais

La creuse ? Grossièrement, la plate a vécu des siècles et des siècles jusqu'au début du siècle où un parasite est arrivé, il a détruit une grosse partie de la production. Ça a été par la suite la banquise en 63. Ici, il y a eu la banquise, en mer ce qui est quand même assez rare à Cancale...

Patrice Carmouze

Oui, la banquise ici ?

Stéphane Quémarais

À Cancale oui, dans les années 63, où 90 - 95 % de la production des plates a été anéantie.

Patrice Carmouze

D'accord.

Stéphane Quémarais

Donc on a importé des huîtres creuses.

Patrice Carmouze

C'est de là, voilà, que sont venues les huîtres creuses que l'on a importées.

Stéphane Quémarais

Alors voilà. La creuse que l'on appelle la japonaise, désormais...

Patrice Carmouze

Pourquoi ? Parce que ça vient du Japon ?

Stéphane Quémarais

Voilà !

Patrice Carmouze

C'est vrai ?

Stéphane Quémarais

Ouais ouais !

Patrice Carmouze

Alors évidemment, si on se rapproche de là-bas... j'ai un peu de mal à marcher parce qu'on est quand même très enfoncé dans le sol. Alors là, on a quelque chose d'énorme.

Stéphane Quémarais

Alors ça, c'est ce qu'on appelle un pied-de-cheval.

Patrice Carmouze

Le pied-de-cheval ? Alors ça c'est énorme, ça on sait même pas combien... quel temps ça a, quel âge ça a...

Stéphane Quémarais

Considérez... Un gros pied comme ça, c'est pas facile à chiffrer, mais au moins 15 ans.

Patrice Carmouze

Au moins 15 ans ?

Stéphane Quémarais

Au moins 15 ans, oui oui oui !

Patrice Carmouze

Et pourquoi on en trouve ? C'est parce qu'on en laisse comme ça pour s'amuser ou parce que on a oublié d'en prendre ?

Stéphane Quémarais

Disons que ces huîtres-là, on les trouve hors des bancs d'élevage. Ça peut être pêché par les chalutiers ou ramené par les vents. Donc c'est des huîtres entièrement naturelles qui sont... Voilà...

Patrice Carmouze

Ça fait une huître absolument énorme. *Je sais pas** combien ça doit peser, mais...

Stéphane Quémarais

Disons que, en proportion, le poisson à l'intérieur – ce qu'on appelle le poisson, le poisson c'est ce qu'on mange - n'est pas aussi gros que la coquille.

* *Je ne sais pas*