

Jumelage. Savoir confectionner les crêpes



Discussions au sommet sur l'art de « tirer » la pâte.

Une bonne odeur se dégageait de la salle Kermarrec, samedi après-midi, se répandant jusque dans les couloirs et le gymnase. Le comité de jumelage organisait en effet un stage d'initiation à la fabrication de crêpes. Jusqu'à cette année, le stage se faisait en interne, afin de former crêpiers et crêpières pour intervenir, bénévolement, lors des fêtes d'été conquetoises. Mais, cette année, le comité a décidé d'ouvrir le stage aux membres des autres associations. Un tour de main à prendre La fabrication de crêpes sur des journées entières nécessite un roulement : la position debout et le geste répétitif viennent à bout de toutes les bonnes volontés. La disponibilité incertaine de chacun, en raison des départs en vacances, a donc conduit l'équipe du comité de jumelage à proposer le stage à sept élèves (trois membres de Top forme, deux de l'association des pêcheurs et deux du comité de jumelage), pour prendre le relai. L'apprentissage s'est fait dans la bonne humeur, sous la houlette de quatre crêpières chevronnées. Le geste ne s'improvise pas et il a fallu quelques essais aux participantes pour « prendre le tour de main ».

<http://www.letelegramme.fr/finistere/le-conquet/jumelage-savoir-confectionner-les-crepes-11-02-2016-10954439.php>