

La Chandeleur et les crêpes

Niveau B1 (Seuil) · Fêtes et traditions · Durée : 60 minutes · Texte : 299 mots

OBJECTIFS COMMUNICATIFS

- Comprendre un texte explicatif sur une tradition
- Présenter une fête ou une spécialité de son pays

OBJECTIFS LINGUISTIQUES

- Les pronoms relatifs qui, que, où
- Le vocabulaire de la cuisine

OBJECTIF CULTUREL

- La Chandeleur, ses origines et ses superstitions

DESCRIPTEURS CECRL VISÉS

- Lecture B1 : peut comprendre des textes factuels directs sur des sujets courants.
- Production orale B1 : peut décrire une tradition, un événement, en reliant une série d'éléments.
- Production écrite B1 : peut écrire un texte simple et cohérent sur un sujet familier.

Déroulé de la séance (60 min)

5 min	Échauffement	Questions ; montrer une poêle ou une photo de crêpes.
10 min	Lecture	Lecture silencieuse, puis donner un titre à chaque paragraphe.
10 min	Compréhension	Questions 1 à 6.
5 min	Vocabulaire	Mime : faire sauter une crêpe, allumer une chandelle.
15 min	Grammaire	Repérage, tableau, exercices.
10 min	Production orale	Binômes ; restitution de quelques présentations.
5 min	Production écrite	Consigne et critères.

Corrigés

4. Compréhension

1. **b)** quarante jours après Noël.
2. **a)** « chandelle ».
3. **Vrai** – §2 : on célèbre la présentation de Jésus au Temple.
4. **Faux** – §3 : on les trouvait dans toutes les fermes.
5. On fait sauter la première crêpe en tenant une pièce dans l'autre main ; si la crêpe retombe bien dans la poêle, la famille ne manquera pas d'argent pendant l'année.
6. La crêpe est souvent sucrée ; la galette est salée et préparée avec de la farine de sarrasin, c'est une spécialité de la Bretagne.

5. Grammaire – exercice 1

1. que
2. qui
3. où
4. que
5. où

5. Grammaire – exercice 2

1. J'ai une recette qui vient de ma mère.
2. Voici le dicton que mon grand-père répète.
3. Je connais une crêperie où on mange très bien.
4. C'est une tradition que j'aime beaucoup.

6-7. Productions

Réponses libres. Évaluer avec les critères de la fiche élève : présente l'origine et la tradition ; utilise qui, que et où au moins une fois chacun ; organise mon texte en paragraphes ; respecte la longueur demandée.

Différenciation et prolongements

- A2+ : travailler seulement qui et que, sur les §1 à 3.
- B1+ : introduire dont (une fête dont on parle beaucoup).

Note culturelle

La Chandeleur correspond à la fête chrétienne de la Présentation de Jésus au Temple (2 février), appelée aussi fête des chandelles. Les galettes de blé noir (sarrasin) sont typiques de la Haute-Bretagne ; la « galette complète » contient du jambon, du fromage et un œuf. Faire une recette de crêpes en classe est une excellente activité de prolongement.

Faits vérifiés et sources

FAIT UTILISÉ DANS LE TEXTE	SOURCE
Chandeleur le 2 février, quarante jours après Noël ; fête de la Présentation de Jésus au Temple ; étymologie « chandelle » ; tradition de la pièce de monnaie et dictons.	Wikipédia, article « Chandeleur » https://fr.wikipedia.org/wiki/Chandeleur
Galettes bretonnes à base de farine de sarrasin (blé noir).	Wikipédia, article « Galette de sarrasin » https://fr.wikipedia.org/wiki/Galette_de_sarrasin

Sources consultées en octobre 2026. Le texte élève est une rédaction originale de Le Fil FLE : il ne reprend aucun article de presse.

Rappel du texte élève

Pourquoi mange-t-on des crêpes le 2 février ?

Chaque année, le 2 février, les poêles chauffent dans les cuisines françaises. Mais d'où vient cette tradition ?

- §1. Le 2 février, en France, on fête la Chandeleur. Ce jour-là, dans beaucoup de familles, on prépare des crêpes. Pourtant, peu de gens connaissent l'origine de cette fête qui a lieu quarante jours après Noël. On l'appelle parfois tout simplement « le jour des crêpes ».
- §2. Le mot « Chandeleur » vient de « chandelle », une sorte de bougie. À l'origine, c'est une fête chrétienne : on célèbre la présentation de Jésus au Temple, et les fidèles allumaient des chandelles dans les églises : elles symbolisaient la lumière. Certains historiens pensent que cette fête a remplacé des célébrations plus anciennes que les Romains organisaient en février, à la fin de l'hiver.
- §3. Et les crêpes ? On dit souvent qu'elles rappellent le soleil, que l'on attend avec impatience au cœur de l'hiver : elles sont rondes et dorées. Elles sont aussi simples à préparer. Il suffit de farine, d'œufs, de lait et d'un peu de beurre, des produits qu'on trouvait autrefois dans toutes les fermes.
- §4. La Chandeleur a aussi ses superstitions. La plus connue : on fait sauter la première crêpe dans la poêle en tenant une pièce de monnaie dans l'autre main. Si la crêpe retombe bien, la famille ne manquera pas d'argent pendant l'année ! Si elle tombe par terre, en revanche, c'est mauvais signe. Il existe aussi des dictons sur la météo, comme : « À la Chandeleur, l'hiver cesse ou reprend vigueur. »
- §5. Aujourd'hui, on mange des crêpes sucrées, avec du sucre, de la confiture ou du chocolat, mais aussi des galettes salées. Ces galettes sont une spécialité de la Bretagne, où on les prépare avec de la farine de sarrasin. La Chandeleur reste une fête simple et chaleureuse qu'on partage en famille ou entre amis. Et vous, plutôt sucré ou salé ?