

LUMIÈRE SUR? LA CRÊPE DENTELLE (GAVOTTE)

L'article

<https://cuisinedaubery.com/crepe-dentelle/>

Ce vieux biscuit Breton est revenu à la mode dans les laboratoires de grands pâtisseries. Connaissez-vous son histoire ?

Pour ceux qui ne connaissent pas : La Crêpe Dentelle, c'est une crêpe bretonne très fine, roulée sur elle-même et croustillante.

Au départ, un vieux biscuit friable que l'on servait après un repas, ou pour le thé de 4 Heures, ou avec une glace : j'ai grandi avec ce biscuit comme étant une délicatesse bretonne de qualité. Entre temps, ce vieux biscuit était relégué aux traditions régionales d'un autre temps...

Mais il faut reconnaître que depuis des années, ce produit Breton a fait son retour dans les laboratoires des grands pâtisseries, utilisées pliées ou grossièrement émietées, alors je m'y suis intéressé : je vous propose de (re)découvrir la crêpe dentelle

L'histoire

La plupart des gens s'accordent sur l'origine : En 1893, à Quimper, rue des gentilshommes, Marie-Catherine Cornic démarre une épicerie, qui devient une crêperie en 1886. Elle aurait laissé, par inadvertance, une crêpe sécher sur sa "billig" (crêpière). La crêpe serait devenue croustillante, légère, parfumée : la crêpe dentelle était née

Dans une autre version des faits, il est dit que Marie-Catherine Cornic (1857-1926) (appelée "Madame Katel") cherchait à perfectionner ses crêpes. Elle commença à faire des crêpes en "gants", fourrées à la crème. Puis, petit à petit, elle inventa des longs rubans de crêpes enroulés autour de son couteau, et c'est ainsi que la crêpe dentelle vit le jour.

A partir de 1892, ce biscuit connut un franc succès à Quimper. Que ce soit par inadvertance ou par créativité, tout le monde se lève pour... Madame Katel !

La productivité cessa d'être artisanale à partir de 1937 et les premières productions exportent hors du département et commencent à inonder la France

Les noms de Crêpes Dentelle font leur apparition : "Délicieuses" (maison dirigée par Madame Tanguy), "Gavottes", ou "Mascottes"

A partir de 1962, les gavottes quittent Quimper pour Dinan où elles sont encore fabriquées

Sa Fabrication

Au départ une pâte à crêpe, plus liquide. On verse la pâte sur une poêle de cuisson inclinée, en une longue bande. Pendant sa cuisson, la crêpe est badigeonnée de beurre clarifié et saupoudrée de sucre.

Puis le pâtissier replie cette bande autour d'un "couteau" (une spatule) pour obtenir une gavotte.

Autre méthode : quand les pâtisseries ne veulent que des "brisures", alors la crêpe est tout simplement raclée afin de la briser, plutôt que pliée sur elle-même

LUMIÈRE SUR? LA CRÊPE DENTELLE (GAVOTTE)

Son goût

La crêpe dentelle dégage une saveur de parfum vanillé légèrement caramélisé et de beurre. La générosité du beurre et du sucre apporte ce bon goût !

Son utilisation de nos jours

Elles sont utilisées comme biscuit (il paraît que Jacques Chirac les adorait), individuellement empaquetées et souvent offertes à l'heure du café ou du thé.

Les pâtisseries les utilisent grossièrement émiettées pour apporter du croustillant (Pailleté Feuilletine), mélangées à du praliné ou du chocolat fondu. Également sur des mendiants, des truffes ou dans une ganache

Voir les recettes de Pailleté Feuilletine, [ICI](#)

Les faire soi-même ?

On peut également les faire soi-même : je vous avais proposé cette recette de Cédric Grolet : voir [ICI](#)

Autres saveurs

Depuis quelques années, on trouve ces gavottes avec d'autres saveurs. Cette recherche de diversification a décliné les gavottes au chocolat ou autres saveurs