

<https://ressources-cemea-pdll.org/spip.php?article98>



# Le GREA (Groupe Rando En Action) présente le chapat'

- Activités - Cuisine - Alimentation - Recettes -



Publication date: dimanche 28 mai 2006

GREA et chapat' : voilà deux termes bien incongrus !

**GREA** c'est, tu l'auras deviné un sigle comme on les aime tant, qui signifie Groupe Rando En Action. Mais qu'est ce que c'est que ce canular ? Oh mais ça n'a rien d'un canular ! C'est un groupe de recherche et de réflexion qui arbore fièrement ses 10 années de vie au sein des CEMEA.

**Quant au chapat'** (prononcé tchapatt', un peu comme Chiapas mais en moins mexicain) c'est en fait l'abréviation de chapati, un pain traditionnel que l'on retrouve dans de nombreuses parties du monde mais dont l'origine semble bien être Indienne et, ou Tibétaine (on va pas chipoter sur les chapati !).

### **Pourquoi un article sur le chapat' ?**

Les membres du GREA te répondraient : « paskon sé jamais ! »

Mais ne nous arrêtons pas de si bon chemin sur les considérations peu constructives d'un groupe qui ne l'est pas moins (constructif !).

Non ! Un article sur le chapat' pour te donner envie de découvrir ce petit joyau pédagogique.

Mais avant de parler pédagogie et puisque nous nous trouvons ici au coeur des méthodes actives, passons à la pratique si tu le veux bien :

---

Pour cette mise en bouche, il te faudra de la farine, du sel et de l'eau.

Tout d'abord, il est important d'avoir à l'esprit que le grumeau est l'ennemi du chapat'.

Donc à ta charge, à partir des ces trois éléments de base, d'obtenir une pâte lisse et ferme.

Entendons nous sur les termes, lisse c'est sans grumeau, ferme c'est ni plus ni moins, juste ce qu'il faut.

Petits conseils :

- Pétrir à la main vaut mieux mais à deux tu l'auras.
- Il vaut mieux deux petites boules de pâte qu'une grosse avec grumeau.

Il te reste à cuire la pâte pour obtenir le chapat'. Et pour cela rien de plus facile.

Un bon feu, des braises incandescentes et hop.

Non ne jette pas la boule comme ça. Déchire une petite partie puis aplati-la entre tes mains de sorte d'obtenir une petite pizza sans garniture. Tu peux même la jouer pizaiolo , tu jettes ta pâte en la faisant tourner comme un disque, ça sert à rien, mais en rando c'est mieux qu'une grosse voiture ou qu'un gros ordi pour frimer.

Bon hop, tu jettes ton disque en pâte sur les charbons ardents, tu laisses cuire quelques secondes de chaque côté et re-hop tu le retires . Te voilà face au fameux chapat'. Il est à noter que les quelques secondes peuvent vite se transformer en quelques minutes, voire quelques heures si la braise s'apparente plus à de la cendre. Car plus les braises sont incandescentes plus la cuisson est rapide.

Bon ap' !!!

---

### **Tout ça pour ça, me diras-tu ?**

Oui car à partir de cette base, tu peux tout à fait imaginer, du chapat' fourré, du chapat'sucré, du chapat' au

chocolate (c'est pour la rime !), du chapat' pizza, du chapat' à la tomate (encore une !), du chapat' aux herbes, du chapat' aux épices, du chapat de luxe au saumon fumé, du chapat aux légumes, aux fruits... bref du chapat' comme s'il en pleuvait !

**En quoi cela s'apparente t-il à un joyau pédagogique ?** Et bien tout simplement qu'il appartient à chacun de faire l'expérience de son alimentation, des goûts et des couleurs, de la coopération, de l'échange, de l'expérimentation, du partage et de la convivialité, de tous ces termes galvaudés par un jargon outreucidant mais inefficace.

### **Le chapat', c'est un projet à lui tout seul !**

Et comme le disait Rayan, pas celui qui zont sauvé, non l'autre le p'tit arabe de Nanterre, devant son chapat' melon, champignons, chèvre, ketchup : « Ouallalaradim, j'te jure...c'est trop bon ! »

Pour le GREA, James

### **Interview exclusive !!!**

**Les membres du GREA se sont livrés sur le sujet, en répondant à la question suivante : Le chiapat' : c'est quoi pour toi ?**

---

#### **Julien :**

c'est un bon moyen à travers une simple pâte de découvrir une ou plusieurs saveurs d'aliments cuis au feu.  
en espérant.....je trouve pas de suite alors j'continue d'espérer.

---

#### **Thomas :**

Le chapat m'est apparu au début d'une soirée gréatique au début de l'été, il est tout jeune pour moi mais rappelle déjà de nombreux souvenirs.

De la farine, de l'eau, du sel et de la bière pour certains forment la base.

Après pour moi c'est surtout conviviale que je te pique un bout de pâte pour faire mon super chapat ou que je m'en mette plein les doigts pour avoir de la pâte pour tout le monde.

Quelques temps de repos et on se retrouve près du feu pour les tests, depuis que je connais le chapat j' ai surtout vue des trucs fourrés.

On prend par exemple une banane du chocolat et on entoure de chapat et hop au feu, puis dégustation. Généralement on est tellement content qu'on le fait goûter à tout le monde et on goûte du coup tout ceux des autres.

Voilà pour moi le chapat c'est très conviviale et plein d'expérimentation (fourrage melon chocolat,pizza, camembert encrouté...

---

#### **An'flo**

Un jour sur un wd rando, un membre appelé Â« MONSIEUR POIRIER Â» qui commence à parler d'un truc indien, base de l'alimentation et qui nous demande : Â« ça vous branche de tester ? Â» alors on le suit, on lui fait confiance sans même savoir à quoi s'attendre...

et puis c'est de longues minutes de mélange ou tu perds ta bague, alors tu pars en spéléo (c'est pas grave ça dénote pas avec le groupe rando) ; tu fais un appel à contribution parce que 1, t'as perdu ta bague et quand même ça te fais chier et 2, t'as les mains collantes et t'en peux plus.

Ensuite, peut se lancer une partie de Â« balle à dix chapati Â» ou à travers les vols, les esquives, les ratrapés de dernière seconde et surtout les freestyle t'espère que la pate se forme, se déforme, se

reformé pour obtenir LA pâte que tout le monde (en tout cas tous les copains) t'envieront.

Après ça t'es naze, tu bois une bière, tu te poses autour du feu et tu testes... tout et n'importe quoi...des fois c'est trop bon...parfois surprenant...et au pire tu tentes de le refiler au voisin à la lumière du feu... un côté mystique ?... ouais, mais dans ce que ça génère, produit et ce dans quoi ça t'invite ; expérimentation, rigolade, déception, envies, coopération, re expérimentation...

---

### Jojo :

Le chapat', pour moi personnellement et ça n'engage que moi, c'est de l'eau et de la farine, ah oui et puis un peu de sel je crois, enfin bref, l'arnaque quoi.

Non parce que y en a qui vont vous raconter des trucs complètement mystiques autour du chapat'. Voilà c'est ça, le chapat', c'est un mythe, d'ailleurs on a jamais bien su l'origine du mot, chapat', ça veut rien dire, même pas sûr que ça s'écrit comme ça.

Une chose qui est sûre, c'est que ça t'occupe les mains pendant des heures, parce que la recette, elle, n'est pas moins mystique que le reste. Alors chacun sa technique, on croirait pas comme ça, mais y a 15 000 façons de mélanger de la farine et de l'eau, et les quantités c'est pareil, bref des heures de mélange, de tripatouille, de finitions, de comparaison, de goutage... et là t'as le temps d'en inventer des histoires autour de ce truc :« Et pourquoi ça s'appelle chapat' ? Et alors ça vient d'où ? Ouais mais sans déconner ?... Â».

Trop de mythe tue le mythe ? Et ben non.

Chapat' is not dead et nous réserve encore de belles soirées.

PS : Non, mais sans déconner, ça vient d'où ce mot là, chapat', parce que je me rappelle qu'un soir on m'avait expliqué des trucs sur les indiens chapatistes mais je me souviens plus très bien parce qu'en fait.....

---

### Mathilde :

pour moi le chapat regroupe les 5 éléments ! ouai bon déjà l'eau comme étant THE élément de base !

le feu comme étant THE 2ème élément de base (bin oui cru ça reste pas terrible !)

La terre comme étant parfois mêlée à la pâte, lorsque l'on a fait malencontreusement

tomber son chapat dans la terre ! du genre THE chapat pour lequel t'as mis 3h à

préparer, avec soin en salivant dessus rien qu'à l'idée de savoir ce que tu vas manger. Que tu as donc délicatement posé sur la braise et qui lorsque tu veux le récupérer pour le faire partager, tombe dans la terre du mauvais côté parce-qu'un petit morceau de braise y était resté collé !!!ahhhhhhhh

et puis bon le vent parce-que il fait fonctionner le feu quand même

et puis le 5ème étant l'homme, c'est-à-dire celui qui le malaxe pendant une petite heure en pensant à la quantité de chapat (sous toutes formes les plus étranges que les autres) qu'il va avaler autour du feu !

en tout cas une chose à dire: il paraît que c'est pas très bon avec du melon !

---

### Fred :

Pour moi c'est (ds le désordre) :

- ▶ un indispensable et incontournable de la rando, du camping
  - ▶ un complément du feu de bois (pas de feu sans chapat ?)
  - ▶ un truc qui colle grave aux doigts
  - ▶ un instrument de musculation des avant bras et des doigts
  - ▶ un habile remplaçant du pain que l'on peut cuire à la bouse de vache
- 

### Guillaume :

La chapat ou chapati..comment CA MARCHE ???

Pour moi c'est :

- ▶ quelque chose de nourrissant
  - ▶ une base de plein d'idées créative, drôle, à partager
-

## Le GREA (Groupe Rando En Action) présente le chapat'

---

- ▶ une phase de préparation goulayante, visqueuse, sensationnelle, pâtamodeléesque
- ▶ une nourriture qui laisse place à la convivialité au-delà de l'aspect technico-pédagogico-éducatif

Partage, échange :

- ▶ Â« waou, j'ai mis d'la bière c extra Â»
- ▶ Â« Non t'as pas fais ça, pas d'la bière, sacrilège Â»
- ▶ Â« Ouais c bien mais pas top, essaie avec du fromage et d'la banane !! Â»
- ▶ "mouais..ça accroche avec la braise. T'as tout péte dans l'feu, c'pas grave... si on faisait une pizzaÂ« - Â»Une méga pierrade ??Â« - Â»Pfff j'ai éclaté ma pizz'..tempis j'vais faire une calzone !!"..C pour qui ki lé cafés ??...euh !! »

Enfin bref pour moi c'est du pain plat à mie boursoufflée et crousillante...

On l'utilise comme une cuillère pour prendre sauces et autres nourriture

Et en fait ch'crois y' a un peu de mysticisme, un acte ancestral.

---

**Julie :**

Quisuisje ?

Attention...Top !

Â« Aliment traditionnel du monde indien, je suis trop peu connu dans le monde occidental. Je suis délicieux et plait aux enfants comme aux plus vieux ...(non Marie-Christine ce n'est pas le nougat) Moi, le meilleur ami des pauvres et des randonneurs, je ne perds pas une occasion d'offrir à tous un grand moment de convivialité ! Composé d'elements de base, tels que de la farine et de l'eau, et très facile à fabriquer, je livre ainsi aux plus piètres cuisiniers un moyen de se réconcilier avec l'art gastronomique. De part ma pâte et mon mode de cuisson au feu de bois, je suis l'ancêtre de la pizza qui fait aujourd'hui le succès de l'Italie. Oublié trop longtemps, je ressurgi subitement en Loire Atlantique en 2003, grâce au grand explorateur Julien Poirier, plus connu sous le pseudonyme de Yule, qui rapporta d'un de ces fameux voyage cette fabuleuse recette. Je suis aujourd'hui la mascotte du groupe rando des CEMEA, je suis, je suis.... Â»

Et oui le chapat !!!! félicitaion ! Vous avez gagné une merveilleuse rando à saint Léonard des bois en partenariat avec les CEMEA ou vous pourrez déguster toute forme de chapat... encore bravo a vous et a demain si vous le voulez bien.

A vous les studios ! Bonsoirr !!

---

### Histoire et culture

Avec [Wikipédia.org](http://Wikipédia.org), encyclopédie libre et populaire sur internet le GREA vous permet de frimer en rando ou en repas de famille (par contre en repas de famille c'est moins fastoche à placer !).

---

### Espace culture :

"Le chapati est toujours fait sur une tôle circulaire en fonte, légèrement concave pour lui donner sa forme et connue sous le nom de tawa. On dit en Inde, que le tawa n'a pas le temps de rouiller parce qu'on s'en sert tous les jours. Il est cuit à sec et passé sous une forte chaleur. Dans le Madhya Pradesh, il en est à base de farine de maïs mais en général, il est fait de farine de blé.

En version moderne, on laisse la pâte lever environ 1 heure mais dans l'Inde traditionnelle, on la laisse de 7 à 9 heures pour lui donner une texture plus légère à cause du plus grand nombre de bulles qui se forment. À la chaleur, elles noircissent et donnent aux chapatis ce petit côté tacheté."

Pain traditionnel du monde indien, le chapati est élaborer sans levain. Il est surtout consommé dans le nord de l'Inde. Les chapati sont fréquemment consommés avec le dhal, une purée de lentilles, constituant ainsi la nourriture des plus défavorisés. Les morceaux de chapati sont alors roulés en cornets de façon à être utilisés comme cuillère pour consommer la sauce du dhal. Les chapati sont parfois préparés à partir d'un mélange avec de la farine de maïs ou de millet

---

### **Petite leçon d'histoire :**

#### **La conspiration des chapati**

En 1857, les Britanniques observèrent une pratique étrange que certains pensent être le signal du déclenchement de la révolte des Cipayes. Une chaîne se forma, peut-être à partir de Kâmpur, de la façon suivante : chaque gardien de village, appelé chaukidar, préparait dix chapati dont il donnait une paire à un autre chaukidar, touchant ainsi cinq villages, tous les villages de la vallée du Gange étant ainsi joints en dix jours.

Certains pensent qu'il s'agit là de la méthode utilisée pour transmettre le signal de l'insurrection.

Cependant, tous les historiens ne sont pas d'accord sur cette interprétation, et pour eux la chaîne garde alors tout son mystère, et trouve peut-être son origine dans un acte magique, religieux ou autre qui n'a pas encore été découvert.

---