

La galette des rois

Les traditions se perdent, a-t-on coutume de dire. Pas pour Gwen qui, caché sous la table, attend que sa maman ait fini de couper la galette des rois. Comme chaque année, le premier dimanche suivant le jour de l'an, on a coutume de «tirer les rois». C'est pourquoi la maman de Gwen, désignant une part de gâteau de la pointe du couteau, demande:

– Pour qui ce morceau?

et venant de sous la table monte une petite voix:

– Pour Papa!

Madame LEPETIT renouvelle sa question jusqu'à ce que toutes les parts soient dans les assiettes de tous les membres de la famille. Gwen, le sourire aux lèvres, peut alors sortir de sa cachette et commencer à manger sa galette à la frangipane. Mais lui qui d'habitude se jette sur les gâteaux pour les dévorer¹ inspecte celui-ci avec précaution² avant de mâcher délicatement sa première bouchée. Cette prudence³ n'est pas exagérée⁴, il sait bien que dans une des parts se cache la fève et que ce serait dommage de l'avaler⁵: Il perdrait ainsi le privilège d'être roi d'un jour et ne pourrait pas coiffer la jolie couronne de papier doré qui attend sur le buffet.

Si, aujourd'hui, chacun des membres de la famille espère bien trouver la fève, il en serait autrement si l'on faisait subitement⁶ un bond dans le passé, pour remonter aux origines de cette tradition. À l'époque romaine, durant le solstice⁷ d'hiver, du 17 au 24 décembre de la future année chrétienne, se déroulaient les saturnales⁸. Ces fêtes païennes⁹ étaient prétexte à¹⁰ toute sorte d'orgies, beuveries¹¹ et excès en tous genres. À Durostrum on s'amusait à tirer un roi au sort¹² parmi les condamnés à mort de la prison. Celui-ci, quelques jours durant, participait à la fête et la dirigeait. Après quoi, on le découronnait¹³ et lui coupait la tête.

Ce n'est que beaucoup plus tard que l'Église reprit à son compte cette tradition qui devint l'Épiphanie, la fête de l'apparition du Christ aux Rois mages¹⁴ (Melchior, Gaspard et Balthazar).


Au XVII^e siècle on glissait une vraie fève, symbole de fécondité¹⁵, dans la galette ronde et dorée. Celui qui la trouve est assuré d'obtenir chance, richesse et pouvoir. Aujourd'hui ce sont surtout des figurines en plastique qui ont remplacé la fève traditionnelle. Celles-ci représentent un petit Jésus, une lune, un poisson, un trèfle à quatre feuilles¹⁶, un roi, une reine, un sabot ... et sont bien souvent fabriquées à Taiwan. On remarque cependant depuis quelques années un retour à la fève de fabrication artisanale. Celle-ci est en céramique peinte à la main. Certaines sont si belles que les collectionneurs, appelés «fabophiles», ont leur salon qui se tient chaque année à Paris. La fève la plus chère a été vendue 10 000 F lors d'une vente aux enchères¹⁷, inutile de dire qu'il s'agissait là d'une pièce unique.

Si, dans toutes les galettes des rois de France on trouve des fèves, il existe deux types de gâteau des rois en France. Dans le nord, c'est une pâte feuilletée fourrée de frangipane et dans le sud une brioche en forme de couronne piquée de fruits confits et parfumée à la fleur d'oranger.

Au fait, heureusement que l'on ne coupe plus la tête au roi, car une fois de plus c'est Gwen qui a trouvé la fève! **«Vive le roi!»**



En France, on se régale¹ au début de chaque année. Le  janvier, c'est la fête des rois et on mange la galette.

Le  février, on fête la Chandeleur en mangeant des crêpes. Faisons donc aujourd'hui un peu de cuisine française!

Reconstituez la recette de la galette des rois à l'aide des petits dessins.

Pour faire la galette des , il faut de la pâte feuilletée², du sucre

et une fève. La fève est une figurine qui représente par exemple: des petits

personnages, une , une  ou encore un 



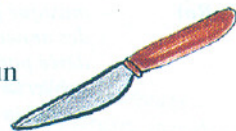
le sucre dans la pâte feuilletée.



la pâte et faites



un  la fève dans la pâte. Dessinez avec un



un quadrillage³ et passez la pâte au



d'œuf. Ensuite, mettez la pâte



au  . Avant de manger la



, vous pouvez

l'ouvrir et y mettre une crème aux amandes appelée frangipane. C'est délicieux et régalez-vous!

1 se régaler - hier: etwas Gutes essen

2 la pâte feuilletée - Blätterteig

3 le quadrillage - hier: Kreuzmuster

Pour faire la galette des rois, il faut de la pâte feuilletée, du sucre et une fève. La fève est une figurine qui représente par exemple: des petits personnages, une étoile, une lune ou encore un soleil. Ajoutez le sucre dans la pâte feuilletée. Étalez la pâte et faites un cercle (ou un rond). Mettez la fève dans la pâte. Dessinez avec un couteau un quadrillage et passez la pâte au jaune d'œuf. Ensuite, mettez la pâte au four. Avant de manger la galette, vous pouvez l'ouvrir et y mettre une crème aux amandes appelée frangipane. C'est délicieux et régalez-vous!

Solution: