

La Galette des Rois

par Rebecca Stanton

-- *Bonjour Madame.*

-- *Bonjour Monsieur Langlois. Qu'est-ce que je vous sers ?*

-- *Six croissants, cinq pains au chocolat, deux baguettes, et bien sûr une galette des rois pour huit personnes*

-- *Vous avez des invités ?*

-- *Oui, ma fille, mon gendre, et mes deux petits-enfants Juliette et Théophile passent le week-end avec nous. Nous allons tirer les rois cet après-midi. Théophile, qui est le plus jeune, attend avec impatience de se cacher sous la table pour annoncer la distribution des parts de galette !*

-- *C'est la tradition ! Je vous mets une couronne dans le sac.*

-- *Merci ! Au revoir.*

-- *Au revoir, bonne journée !*

Nous sommes le premier dimanche du mois de janvier, et comme chaque année, les Français célèbrent l'Épiphanie. Cette fête représente le jour où l'enfant Jésus est présenté aux Rois Mages, Gaspard, Balthazar et Melchior. Le concordat de 1801 fixe l'Épiphanie au 6 janvier, mais de nos jours cette fête est célébrée tout au long du mois de janvier.

Familles et amis se réunissent autour d'une galette des rois pour découvrir qui sera la reine ou le roi de la journée. C'est la personne qui tombe sur la fève cachée dans la galette. Le monarque désigné met victorieusement la couronne sur sa tête, et peut choisir à son tour son roi ou sa reine.

A travers les siècles la fève a pris plusieurs formes. Autrefois, on utilisait une vraie fève de haricot. Puis on a placé une pièce d'or ou d'argent à l'intérieur de la galette. De nos jours, on utilise de la porcelaine ou du plastique pour façonner différents personnages, animaux ou objets. C'est dans l'histoire de *Peau d'Ane*, un conte de fées écrit par Charles Perrault en 1695, qu'on trouve l'origine de la fève cachée dans la galette.

L'origine de la galette (ou du gâteau) des rois remonte aux Saturnales romaines. La galette est en général une pâte feuilletée fourrée à la frangipane. Mais certaines régions et certains pays ont des traditions différentes. Par exemple, dans le sud de la France on déguste une brioche fourrée aux fruits confis. En Espagne on mange le *Roscón de Reyes*, au Portugal le *Bolo Rei*, à la Nouvelle Orléans le *King Cake*, et en Catalogne le *Tortell de Reis*.

Bonne célébration !