



**DE L'ÉPIPHANIE A LA GALETTE DES ROIS
ORIGINES ET TRADITIONS**



Entre deux parts de galette, prenons le temps de nous pencher sur la véritable histoire des mages telle qu'elle a été racontée dans la Bible (avant qu'elle soit réécrite par la tradition).

Douze jours après Noël, l'Épiphanie célèbre la visite des mages venus d'Orient à Jésus nourrisson.

Indissociable de la fête de l'Épiphanie, la traditionnelle galette des rois (ou gâteau des rois dans certaines régions du Sud de la France) est cependant l'héritage d'une tradition païenne.

QU'EST-CE-QUE L'EPIPHANIE ?

L'Épiphanie, issu du grec signifie "apparition" et commémore la visite des 3 rois mages¹ – **Melchior, Gaspard et Balthazar** – venus d'Orient à Bethléem en suivant l'étoile brillante vue dans le ciel le jour de la naissance de Jésus. **Pourquoi ?**

Un jour, ils ont vu se lever une étoile différente des autres. Selon les conceptions de l'époque, ce phénomène naturel extraordinaire est interprété comme le présage d'un événement très important. Ils ont voulu connaître cet événement et ont suivi le déplacement de l'étoile. Cela les a conduits à l'étable où Jésus venait de naître.

La tradition rapporte qu'après un périple de douze jours, **les mages, entrant dans la maison désignée par l'étoile d'Orient** et où se trouvait l'enfant avec Marie, sa mère, lui offrirent des présents : **de l'or, de l'encens et de la myrrhe** ; offrandes symboliques.

A souligner que seul saint Matthieu parle de "mages" dans son Évangile, écrit entre 70 et 90 ans après la naissance de Jésus (cf. *Matthieu 2: 2-3, 2:1-12*).



Adoration des mages. Peinture de Jérôme Bosch
Vers 1495

Les rois mages

La légende a suppléé au silence des livres sacrés. Au 8^e siècle, un ouvrage attribué à Bède, le vénérable (moine anglo-saxon), *Extraits des Pères*, fixe les caractéristiques physiques et les fonctions des rois mages.

Melchior, le premier des mages, était un vieillard chauve, ayant une grande barbe et de grands cheveux blancs, qui avait une robe couleur d'hyacinthe ou de bleu céleste, un manteau jaune ou orangé (sago mileno, ou plutôt melino), une chaussure de couleur mêlée de bleu et de blanc, et un bandeau royal de différentes couleurs. **Il offrit de l'or au Roi Jésus.**

Le second mage s'appelait Gaspard. Il était jeune, sans barbe, vermeil de peau, vêtu d'une robe orangée et d'un manteau rouge; sa chaussure était couleur d'hyacinthe. **Il offrit de l'encens, pour reconnaître la divinité de Jésus.**

Le troisième s'appelait Balthazar. Il était brun, portait une grande barbe, était vêtu d'une robe rouge, d'un manteau de différentes couleurs; sa chaussure était jaune. **Il offrit de la myrrhe à Jésus, pour marquer sa souffrance et son humanité.**

¹ C'est-à-dire spécialistes d'astronomie et de divination.

Son texte *“ne dit pas qu'ils sont des rois, pas plus qu'il ne dit qu'ils sont trois ou qu'il y en a un qui serait noir et les deux autres arabes. Tout ce que l'on sait, c'est qu'ils viennent, ils donnent, et ils partent par une autre route.”*

La visite des mages est célébrée symboliquement douze jours après la Nativité, le 6 janvier, jour de l'Épiphanie, longtemps associée aux deux “mystères lumineux” du baptême dans le Jourdain et des noces de Cana.

Il y a dans l'Épiphanie un souvenir de Noël, et le peuple a longtemps confondu dans la même vénération, dans le même culte, la crèche de Noël, l'adoration nocturne des anges et des bergers, et celle des mages.

Ce n'est qu'en 336 après J.C. que l'église catholique déclara officiellement le jour de Noël, le 25 décembre, le faisant ainsi coïncider avec les fêtes païennes très populaires de l'époque qui avaient d'anciens rituels liés au solstice d'hiver. Les célébrations fêtant le rallongement des journées et le retour du soleil duraient aussi 12 jours.

Quant à l'Épiphanie, fêtée quelque temps avec la solennité de Noël, ce fut aussi vers le 4^e siècle que l'Eglise catholique l'en sépara, en fit la **fête de l'Adoration des rois ; une fête tout à fait distincte.**

Pour les pays où le 6 janvier n'est pas un jour férié, depuis Vatican II (1962-1965) l'Eglise catholique a fixé la célébration de la fête au dimanche inclus dans la période du 2 au 8 janvier.

Donc pour 2022, la date de l'épiphanie est le dimanche 2 janvier. De nombreux pays cependant ont conservé la date originelle du 6 janvier, comme la Pologne.

LA GALETTE DES ROIS, UNE TRADITION QUI PERDURE

Le partage de la galette n'a rien à voir avec la religion. Cela faisait partie des célébrations autour du solstice d'hiver, propice aux divinations.

Les Chrétiens la mangent lors de l'Épiphanie et la célébration des rois mages.

Une coutume ancienne

Il est difficile de ne pas faire le lien avec les Saturnales romaines, fêtes se déroulant la semaine du solstice d'hiver (soit du 17 au 23 décembre) célébrant le dieu Saturne et le Soleil ; un roi était élu et donnait des gages. Durant ces fêtes, maîtres et esclaves étaient sur un pied d'égalité et tout le monde mangeait à la même table. Un condamné à mort pouvait devenir “roi” le temps des réjouissances sans que cela épargne sa condamnation future .

Une fève (un haricot) était glissée dans un gâteau ou une galette dont l'aspect rond et doré rappelait le soleil. Celui qui tombait dessus était ainsi désigné roi du festin.

Le roi boit

La coutume du “**roi boit**” a été attestée dès le 14^e siècle. Et “**tirer un roi**” était commun dès le Moyen Age, le 5 janvier.

Normalement, celui qui trouvait la fève devait payer sa tournée à la tablée. Certains prétendent que les plus avares avalaient la fève afin de ne pas déboursier d'argent. C'est ainsi que serait née la fève en porcelaine, pour que le “roi” craigne de l'avalier.

Et autour de ce gâteau, que d'exclamations, que de battements de mains joyeux, quand le roi de la fève, élu par le sort, se faisait enfin connaître, et quand cette majesté d'un soir portait son verre à ses lèvres : *Le roi boit ! La reine boit* , scandait-on !



C'est autour du 13^e-14^e siècle qu'apparaissent les premières traces de gâteau du partage lors de l'Épiphanie (partagé en nombre de parts des présents plus une, la part du pauvre). Il était d'usage de laisser une part, appelée "**part du Bon Dieu**" ou "part de la Vierge", qui était ainsi donnée au premier pauvre qui passait. Durant ces quelques jours de fête, toutes les classes sociales étaient au même niveau, tous profitant de cette ambiance festive.

L'Épiphanie était encore début du 20^e siècle l'occasion d'une réjouissance très intime et familiale et il n'était pas une seule région de France où elle ne fût célébrée.

En certaines contrées, on avait gardé la belle tradition charitable du temps passé, et, dans les familles aisées, le premier morceau du gâteau, le plus gros, était réservé pour les pauvres, qui attendaient à la porte en chantant :



Tradition de la galette des rois représentée dans une gravure de 1890

*Honneur à la compagnie
De cette maison !
Nous souhaitons année jolie
Et biens en saison.
Nous sommes d'un pays étrange
Venus en ce lieu
Pour demander à qui mange
"La part du bon Dieu".*

La tradition voulait que l'on tire un roi à l'Épiphanie, il est alors demandé au plus jeune de la tablée, de se cacher sous la table, et d'attribuer à l'aveugle les parts aux convives. La personne qui obtient la fève cachée dans la galette devenait le roi ou la reine de la journée et avait le droit de porter la couronne.

La fève, symbole de fécondité

La fève fait partie des symboles du solstice d'hiver. C'est le premier légume qui pousse au printemps.

Surtout, ce légume, comme l'œuf, contient un embryon qui donne la vie. La fève est très importante, notamment chez les Grecs - *elles contenaient l'âme des morts selon les Pythagoriciens* - et les Romains. Ces derniers jetaient des fèves dans le dos les 9, 11 et 13 mai pour chasser les ombres des morts.

En réalité, les premières fèves ont été mises dans les gâteaux des rois car elles étaient symbole de fécondité (la fève est le premier légume poussant au printemps, soit après le solstice d'hiver).

La taille de la fève a son importance. La fève-légume est plate et pas trop grande - *elle peut être dissimulée* - ni trop petite - *car elle ne doit pas être avalée*. En plus, tout le monde en avait chez soi.

La couronne

C'est un attribut de la royauté. Il y avait des couronnes dès le 15^e siècle, en plomb et étain avec dessus le nom des Mages et des fleurs de lys. Or elles ne servaient pas pour "le roi boit". En fait, elles protégeaient les pèlerins et voyageurs, à l'image des rois mages, leurs [saints] patrons. On n'en faisait plus lors de la Révolution !

La personne qui obtient la fève cachée dans la galette devient **le roi ou la reine** de la journée et **a le droit de porter la couronne**.

A travers les siècles : us et Coutumes

La tradition remonte au 14^e siècle où pour la première fois à Besançon des moines auraient commencé à élire leur abbé en mettant une pièce d'or dans un morceau de pain.

Le pain a ensuite été remplacé par une couronne de brioche et la pièce d'or par une fève (plus économique).

Cette coutume s'est rapidement développée dans toutes les couches de la population réveillant ainsi les traditions lointaines.

Au Moyen Age, les souverains, aussi bien que le peuple, ne manquaient pas de se réjouir à l'occasion de l'Épiphanie. Chez les ducs de Bourgogne se déroulaient des fêtes somptueuses où les pauvres et le menu peuple avaient leur large part.

En France, les corporations tiraient au sort de la fève, un roi qui toute l'année, gardait cette dignité. Les clercs de la Basoche, du Parlement et de la Chambre des comptes, allaient en cortège porter des gâteaux aux conseillers et dignitaires, et la fête, dépassant le cadre de famille, s'épanchait à travers les rues de la grande ville.

À l'époque de François I^{er}, on regardait comme une heureuse chance d'être roi de la fève et, suivant Montluc, il était d'usage de s'aborder, au début de l'année, par ces mots : "*Je suis aussi ravi de vous avoir rencontré que si j'étais roi de la fève.*"

Henri IV fut un fidèle observateur de la fête des Rois.

Sous Louis XIII, les dames de la cour tiraient la fève pour devenir reine d'un jour et pouvaient demander un vœu au roi. Une coutume qui sera vite abolie par son successeur Louis XIV qui ne manqua jamais de la célébrer brillamment et bruyamment. Il conviait ce soir-là tous ses

courtisans à sa table. On mangeait force victuailles, et, lorsqu' au dessert apparaissait la galette, le roi donnait le signal du vacarme.

Après avoir été l'occasion de réjouissances, aussi bien parmi le peuple qu'à la cour du Roi-Soleil, il est l'objet des délibérations du Parlement qui, en 1711, à cause de la famine, le proscrit afin que la farine, trop rare, soit uniquement employée à faire du pain.

Sous la Révolution française, hors de question d'élire un roi !

Un arrêté de la Commune ayant changé le jour des rois en "jour des sans-culottes", le gâteau n'avait plus sa raison d'être, mais cette disparition ne fut que momentanée.

Il reparut sur toutes les tables familiales dès que les temps furent moins troublés car il n'était pas question de ne pas partager de gâteau non plus. Est donc née la **"galette de la Liberté" ou "de l'Egalité", sans fève ni roi**. Dans le calendrier nouveau, **l'Épiphanie deviendra la "Fête du bon voisinage"** car on ne doit plus parler de rois.

Mais ces changements furent vains : la fête et le gâteau continuèrent de s'appeler comme auparavant, et, en pleine Terreur, il se trouva des pâtisseries pour vendre, et des clients pour acheter des "gâteaux des rois".

Au 18^e siècle, les vraies fèves sont remplacées par des fèves en porcelaine représentant Jésus (puis un bonnet phrygien à la Révolution et tout et n'importe quoi aujourd'hui).

En 1875 apparaissent les fèves en porcelaine de Saxe.

En 1913, apparaissent celles des ateliers de Limoges. Au début, il s'agissait de poupées, puis de baigneurs puis de bébés emmaillotés, signe de fécondité. Ont suivi des symboles de chance et des animaux.

Au début du 20^e siècle, un Monsieur Lion lance une fève en forme de lune portant au dos le nom et l'adresse de son commerce. C'est la première fève publicitaire.

En 1960, les premières fèves en plastique apparaissent. Moins chères, elles prennent le pas sur la porcelaine.

Il y a eu aussi des santons, qui permettaient de recréer une crèche. De nos jours, il n'y a plus aucun lien avec la crèche !



Le gâteau de rois - peinture de Jean-Baptiste Greuze de 1774

Ces petites figurines (surtout en porcelaine) sont pour certains un véritable objet de collection, cette collection s'appelle : la "fabophilie ou favophilie" (du latin : *fabo* pour fève et *phile* qui aime)

Des gâteaux très variés

La galette des rois prend des formes et des parfums variés selon les régions et les traditions locales.

Ainsi au Danemark, une amande est cachée dans du riz bouilli.

En France, chaque région a son gâteau : gâteau des rois en Provence, en Aquitaine et en Languedoc, pogne ou épogne dans le Dauphiné, garfou ou galfou en Gascogne et Béarn, galette des rois en Ile-de-France, Dreykönigskuchen en Alsace...

Certains sont fourrés à la frangipane, mais d'autres sont briochés, à la fleur d'oranger, aux fruits secs... Il n'existe pas de liste exhaustive de toutes les formes de galette des rois à travers la France.

Mais de toutes les histoires, il y en a une qui lui a donné son nom de galette des rois.

Au 16^e siècle, le gâteau des rois a fait l'objet d'une guerre féroce entre les boulangers et les pâtisseries, chacun voulant le monopole de la vente de ce gâteau, sentant déjà là un marché juteux.

Le roi François I^{er} accorda le droit aux pâtisseries. Les boulangers contournèrent leur interdiction de vendre des gâteaux des rois en les substituant par des galettes qu'ils offraient à leurs clients.

Ainsi, du 17^e siècle aux années 1910, la coutume voulait que les boulangers qu'on nommait alors talmisiers ou talemeliers, offrent gratuitement une galette des rois à leurs clients, non sans quelques velléités d'y mettre un terme, certains chiffrant l'usage à un mois de bénéfice de leur commerce !

La revue *La Tradition* parue en 1904 et *Le Petit Parisien* du 7 janvier 1909 relatent :

“Certains nous l'avouaient, ajoutant qu'il avait été question de remplacer le gâteau offert au client par un don au bureau de bienfaisance. Mais l'accord n'avait pu se faire, les uns craignant de mécontenter leur clientèle, les autres faisant remarquer que la remise de la galette des rois est le prétexte donné aux porteuses de pain pour recevoir leurs étrennes.”

“L'intérêt du maintien ou de la suppression de la tradition est sérieux pour les boulangers, car l'un d'eux nous disait que le gâteau ainsi offert, et dont le volume est proportionné à l'importance du client, lui revient de 1 franc à 3 francs. Bien entendu, la dépense totale est d'autant plus considérable que la clientèle est plus nombreuse. En résumé, il nous déclarait que cet usage lui coûtait les bénéfices d'un mois de son commerce.

La suppression de la galette offerte par les boulangers n'entraînerait pas la disparition du gâteau des rois, mais elle porterait assurément un coup sensible à cette tradition qui s'est déjà sensiblement modifiée à travers les siècles. La fève depuis longtemps, on le sait, n'est plus

une fève, mais le plus souvent un petit baigneur en porcelaine, transformation dont,



seuls, se sont plaints les gens qui avalaient sans sourciller la légumineuse afin de ne pas payer "quelque chose".

Puis, la galette n'étant pas du goût de tout le monde voulant néanmoins tirer les Rois, les pâtisseries ont depuis longtemps pris l'habitude de glisser une fève – en porcelaine, toujours – dans les gâteaux de diverses sortes. Et comme certaines personnes trouvent dans le renouvellement de la fête une aimable distraction, ce n'est plus seulement la veille et le jour de l'Épiphanie que les gâteaux en sont garnis, mais encore durant tout le mois de janvier.

Le gâteau des rois, qui a connu bien des vicissitudes dont il a triomphé, subsistera longtemps encore, n'en doutons pas.

Depuis la charte de 1311, où il se trouvait officiellement nommé, il eut des fortunes diverses ;

après avoir été l'occasion de réjouissances, aussi bien parmi le peuple qu'à la cour du Roi-Soleil, il fut l'objet des délibérations du Parlement qui, en 1711, à cause de la famine, le proscrivit afin que la farine, trop rare, fût uniquement employée à faire du pain.

Son nom même était un danger quand vint la Révolution et Manuel, du haut de la tribune de la Convention, tenta d'obtenir que le gâteau des Rois fût interdit ; mais la galette triompha du tribun. Il est vrai que, peu après, un arrêté de la Commune ayant changé le jour des Rois en jour des sans-culottes, le gâteau n'avait plus sa raison d'être, mais cette disparition ne fut que momentanée, et il reparut sur toutes les tables familiales dès que les temps furent moins troublés", **conclut le chroniqueur de La Tradition.**



En 1909, les boulangers parisiens n'avaient toujours pas réussi à obtenir de ne plus offrir gratuitement la galette, ainsi le journal *Le Petit Parisien*, dans un entrefilet paru le 7 janvier, nous apprend que décidément, rien ne prévaut contre la tradition.

"Et c'est heureux, **ajoute-t-il.** Les Parisiens ne se consoleraient point de la suppression de la galette des rois, appétissante, croustillante, que les boulangers leur offraient, de temps immémorial, en manière d'étrennes.

L'an dernier (1908), **poursuit Le Petit Parisien,** invoquant les charges nouvelles et notamment l'application du repos hebdomadaire dans les fournils, la chambre syndicale de la boulangerie avait décidé de supprimer la galette des rois. Ce fut là une grosse déception, si grosse même que les boulangers n'ont point voulu pour la plupart renouveler la tentative.

Les porteuses y trouveront leur profit, et ce sera justice ! **s'exclame le journaliste.**

Les rudes travailleuses tôt levées, qui chaque jour, sans relâche, gravissent mille étages pour livrer notre pain quotidien, bénéficiaient de largesses provoquées par l'offre de la mirifique galette. Les salaires ne sont pas gros, en revanche, les temps bien durs et l'hiver bien rigoureux."

L'usage s'est perdu, mais, à Paris, il reste toutefois une galette qui est offerte gratuitement tous les ans par les artisans boulangers. C'est celle de l'Élysée.

Sa particularité : cette galette ne contient pas de fève. Pas question en effet de couronner un élu de la République !

Depuis 1975, sous la présidence de Valéry Giscard d'Estaing, une galette géante (1 mètre de diamètre) confectionnée par un boulanger français, est partagée à l'Élysée avec les maîtres boulangers. Tous ses successeurs ont continué cette tradition.

La galette des rois traditionnelle se compose de pâte feuilletée et de crème d'amandes ou de frangipane.

Le saviez-vous ?

Le nom de la crème à la frangipane qui régale nos papilles dans la galette des rois traditionnelle vient du patronyme italien Frangipani. Il existe plusieurs théories quant à l'origine de sa recette, je vous livre celle-ci :

La recette de la crème aurait été donnée par le comte Cesare Frangipani en cadeau de mariage à Catherine de Médicis, qui allait épouser le futur roi de France Henri II.

Par la suite, la recette est adoptée par la Cour de France.

dames ; à moins que la galette n'ait été introduite à Paris plus tard par les *coqs* ou *cuisiniers* turcs, qui y pullulaient sous les règnes de Louis XIII et Louis XIV.

Quoi qu'il en soit de ces deux opinions, un fait subsiste indéniable : la galette feuilletée nous vient d'Orient.

Le plus ancien témoignage de "Galette des Rois" remonte à 1311 où une charte de Robert, évêque d'Amiens, mentionne la coutume annuelle de "tirer les rois" au moyen d'une "galette feuillée".

On la mangeait déjà au temps de Hugues Capet, mais avant de connaître cette friandise, nos ancêtres mangeaient une autre galette, celle dont la recette s'est perpétuée sous le nom de "galette de ménage" ou "galette de plomb".

La galette feuilletée daterait des Croisades, et nous en devons, paraît-il, la recette aux Turcs.

Constantinople compte d'innombrables marchands de galettes et cette galette est toute pareille à celle qui se vend dans nos boutiques.

De temps immémorial, en Turquie et en Perse, on mange le "bourreck" qui n'est autre chose que la galette. On le mange seul, entre les repas, en guise de pain.

Les chevaliers de France, prisonniers chez "l'infidèle", lors des Croisades durent trouver le "bourreck" à leur goût et en rapporter la recette à leurs



Épiphanie et fête des Rois en Alsace.
Chromolithographie de fin 19^e siècle

Paris et la vogue de la galette au 19^e siècle

Paris a toujours adoré la galette. Début 19^e siècle florissait l'établissement de **la Mère Marie**, situé non loin de la barrière de Fontainebleau. **La vogue de ses galettes était telle que l'on y épuisait jusqu'à 20 sacs de farine par jour.**

Une autre gloire de la galette parisienne était **le Père Coupe-Toujours**, le marchand de galette du Gymnase. On raconte avant la Première Guerre mondiale qu'en moins de vingt ans la maison était passée en plusieurs mains et que tous ces "Pères Coupe-Toujours" s'étaient retirés après fortune faite en de belles villas à Saint-Cloud ou à Ville-d'Avray.

La maison, en effet, atteignait un chiffre d'affaires dont on aura une idée quand on saura que **3 000 kg de papier suffisaient à peine, chaque année, pour envelopper les morceaux de galette distribués aux consommateurs.**



Des anecdotes savoureuses

Par exemple, l'anecdote relative au dîner des rois organisé à l'intention du cardinal de Fleury, ministre de Louis XV, par son valet de chambre Barjac.

Celui-ci avait eu l'habileté de réunir autour de la table du cardinal onze convives, tous plus âgés que lui, bien qu'il eût alors 92 ans, de sorte que ce fut au vieux ministre qu'échut l'honneur de tirer le gâteau comme étant le plus jeune !

Une légende dit aussi qu'en 1774 les trois petits-fils de Louis XV ayant tiré les Rois, la fève se trouva brisée en trois morceaux. Chacun d'eux, au hasard, eut le sien. Les faiseurs de pronostics en conclurent que les trois frères, alors âgés de vingt, dix-neuf et dix-sept ans, se succéderaient sur le trône.

Et, en effet, l'aîné, Louis XVI, fut roi la même année, et les deux autres régnèrent plus tard sous les noms de Louis XVIII et de Charles X.

Ainsi la tradition de la galette, sous de multiples déclinaisons et l'éphémère royauté de la fève, a bravé les bouleversements politiques et les révolutions et est venue jusqu'à nous.

Bonne dégustation !

Texte proposé par Solange Bouvier

Sources textes et photos : La France Pittoresque
Internet