

## Petite histoire de la galette des Rois...

La naissance de Jésus, suivie de la présentation de l'enfant aux Rois Mages, porteurs de précieux présents, l'or, l'encens et la myrrhe... est commémorée chaque année par les chrétiens, le premier dimanche de janvier, où l'on prit l'habitude de se réunir pour désigner à l'aide d'une fève glissée dans un gâteau un roi ou une reine...

En effet, la légende populaire du XIII<sup>e</sup> siècle veut que la première fève ait été une bague royale en or perdue dans la pâte de la galette que confectionnait Peau d'Ane (cf. le conte de Perrault écrit en 1694)... pour le Prince charmant qui la recherchait afin de la soustraire aux incestueux desseins de son père qui s'était mise en tête de l'épouser. L'anneau était tellement fin que le Prince avait fait vœu d'épouser la jeune fille qui pourrait le passer à son doigt étant persuadé qu'ainsi il retrouverait la princesse.

Du coup, la tradition va entraîner l'usage de la fève symbolisant les secrets de la vie, car les gens du peuple ne pouvaient y placer des pièces d'or comme les nobles avaient interprété la légende. Mais la fève fit vite place à de petits objets de porcelaine : roi, reine, petit Jésus, baigneur, étoile, cœur, animaux, etc.



La galette, ronde et plate, à l'origine est faite de pâte plutôt lourde. En Aquitaine, elle devient brioche en couronne truffée de sucre en grains, et dans le Sud-Est, on la trouve également sous forme de pâte briochée (pogne de Romans truffée de praline, pompes à huile de Provence truffée de fruits confits d'Apt).

Puis, petit à petit, elle s'alléga et devint multiple : feuilletée, demi-feuilletée, dite « de plomb », bâtarde, de Madrid, de Suisse, bretonne, normande, fondante, du Périgord, salée...

En 1521, la coutume de l'Épiphanie mit en péril la vie de François I<sup>er</sup> au cours d'une « guerre pour rire » pour reconquérir son titre, après que le duc de Saint Pol hérita de la fève. Cette « guerre » fut menée de nuit à coups d'œufs durs et de galettes... jusqu'à ce qu'une torche éclairant le champ de bataille tombât sur la tête du « vrai » roi, le brûlant cruellement.

Ce n'est qu'au XVII<sup>e</sup> siècle que l'affinage de la pâte feuilletée fit de la galette des rois un gâteau léger, fleurant bon le beurre et le fondant. Ce fut la seconde épouse d'Henri IV, Marie de Médicis, qui, en quittant l'Italie, se fit remettre la recette d'une crème à la poudre d'amande, élaborée par le cuisinier de son plus proche soupirant, le comte Frangipani. La recette plut à la Cour de France et est toujours appréciée de nos jours.

Louis III, duc de Bourbon, offrait à des enfants pauvres une part de galette contenant la fève, les couronnait, les revêtait d'habits royaux, leur offrait de l'argent et les envoyait à l'école.

« Je serai deux fois roi », murmurait le petit Louis XIV en espérant trouver le petit ornement.

En 1717 même, la galette fut à l'origine d'un différend célèbre entre compagnons pâtisseries et boulangers, et le Parlement, au terme d'un débat juridique important, interdit à ces derniers l'utilisation du beurre et des œufs.

Bien évidemment déclarée « anticivique » sous la Révolution, elle franchit ce cap difficile sous la forme d'un bonnet phrygien... pour reprendre à la première occasion sa forme originelle.

De nos jours, ces nombreuses petites fèves s'illustrent dans de belles collections, pour le plus grand bonheur des « fabophiles ».



Très important : la coutume veut que ce soit la plus jeune personne de l'assemblée qui « tire les rois » et distribue les parts de galette aux convives !

YG sur Facebook (Source : <https://amelier.blog4ever.com/>)