

La galette des rois

Bonjour. Je m'appelle Denis Grélé et je suis professeur de français à l'université de Memphis dans le département de Langues étrangères. Je voudrais vous parler aujourd'hui d'une vieille tradition française, celle de la Galette des rois. Venez !

Préparation de la Galette

Pour faire la galette des rois, les ingrédients sont relativement simples. Vous avez de la pâte feuilletée, de la pâte d'amande, du beurre, des œufs, du sucre. C'est tout. Pour faire la galette, vous étalez d'abord la pâte et vous mélangez dans un saladier les deux œufs, le beurre la pâte d'amande et le sucre. Vous mettez le mélange de marzipan dans la pâte préparée. Vous recouvrez le tout avec une autre pâte. Vous mettez au four pour trente minutes. Après trente minutes, la galette est prête.

La fève

Avant de mettre au four la galette, on met la fève. Au point de départ un simple haricot, elle devient au XVIIe siècle une pièce de porcelaine représentant souvent l'enfant Jésus. Aujourd'hui elle représente bien d'autres personnages comme ici la Vénus de Milo, ou la Victoire de Samothrace, ou plus Français, le Penseur de Rodin. Mais la fève n'a pas besoin d'être sérieuse. Elle peut aussi représenter comme ici, un éléphant ou encore, non ce n'est pas un lapin, une souris. Malheureusement elle est bien souvent maintenant non plus en porcelaine mais en plastique...

Historique de la Galette des rois

La Tradition de la Galette des rois est associée aujourd'hui avec la visite des rois mages au Christ qui venait de naître. Mais cette tradition est antérieure à l'époque chrétienne puisqu'elle remonte aux fêtes romaines aux Saturnales qui avaient lieu entre la fin du mois de décembre et le début du mois de janvier. On célèbre les rois pendant tout le moyen âge et même à la cour de Louis XIV à Versailles. A la Révolution, on en fait le « jour des sans culottes » mais on supprime le gâteau. Heureusement ce n'est que pour un court moment. Aujourd'hui, on célèbre les rois en France, au Canada, au Luxembourg et même au Liban.

La tradition de la galette aujourd'hui

Si vous voulez respecter les traditions vous devez faire trois choses :

La première, d'abord partager la galette en autant de part que de convive plus une part, dite la « part du Bon Dieu », de la vierge, ou encore la part des pauvres. Cette part doit être donnée au premier pauvre qui se présente chez vous.

La seconde tradition veut que le ou la plus jeune se mette sous la table et annonce à qui chaque part coupée est destinée afin de laisser au hasard le choix du roi ou de la reine.

La troisième tradition veut aussi que celui qui trouve la fève dans sa part deviennent le roi ou la reine et porte la couronne.