

## L'Épiphanie et la Galette des rois



L'Épiphanie est une fête chrétienne qui célèbre le Messie venu et incarné dans le monde et qui reçoit la visite et l'hommage des rois mages. Elle a lieu le 6 janvier. Depuis 1971, dans les pays où l'Épiphanie n'est pas un jour férié, elle peut se fêter le deuxième dimanche après Noël, c'est-à-dire le premier dimanche qui suit le 1<sup>er</sup> janvier.

La fête s'appelle aussi « Théophanie », qui signifie également la « manifestation de Dieu ».

Diverses coutumes sont observées à cette occasion. En France, depuis le Moyen Âge, une « galette des Rois », gâteau contenant une fève, est partagée ce jour-là ; celui qui trouve la fève dans sa part de galette est surnommé « roi ».

L'utilisation du terme « Épiphanie », mot d'origine grecque signifiant « manifestation » ou « apparition », est antérieure au christianisme. Les « *Épiphanes* » sont, dans la culture grecque, les divinités qui apparaissent aux hommes, comme Zeus, Athéna, Hermès, Héra, Poséidon, Déméter, Héphaïstos, Aphrodite, Arès, Artémis, Hestia, Dionysos, Apollon...

À l'origine, l'Épiphanie fait partie du cycle de Noël et tire son fond et son sens des célébrations païennes de la Lumière. En effet, Noël, avant d'être un jour, est d'abord un cycle qui atteint son apogée au jour marquant le solstice d'hiver, le 22 décembre. Cette nuit du solstice — la plus longue de l'année — annonce le rallongement des jours et — par extension — la renaissance de la Lumière censée être à l'origine de toutes choses. Puis la célébration se prolonge après le 25 décembre durant un nombre de jours hautement symbolique : 12 jours et 12 nuits. Le nombre 12 représentant entre autres la Totalité (12 mois, 12 heures, 12 dieux olympiens, 12 tribus d'Israël, 12 apôtres, etc.)

Le cycle prend fin le 6 janvier. C'est à ce moment que les jours commencent à s'allonger de façon sensible, que la promesse de la nuit solsticiale est tenue, et c'est cette date que choisit le Père de l'Église Épiphanie de Salamine, dans son *Panarion*, comme date de naissance de Jésus, afin de réfuter une date concurrente proposée par la secte gnostique des *Alogoi*. On célèbre alors l'Épiphanie, la manifestation de la Lumière. Par sa forme ronde et sa couleur dorée, la galette symbolise le soleil. Il est à noter également que c'est ce jour (en tout cas son équivalent, car le calendrier alors en vigueur — le calendrier julien — diffère du nôtre) qu'avait lieu sous la Rome antique la fête des 12 Dieux épiphanes (autrement dit les 12 Olympiens).

La date de l'Épiphanie correspond aussi à l'origine à une fête païenne : sous l'Antiquité, les Romains fêtaient les Saturnales qui durent sept jours pendant lesquels la hiérarchie sociale et la logique des choses peuvent être critiquées sinon brocardées et parodiées.

Lors des Saturnales (fêtes romaines sur la fin du mois de décembre et au commencement de janvier), les Romains désignaient un esclave comme « roi d'un jour ». Les Saturnales étaient en effet une fête d'inversion des rôles afin de déjouer les jours néfastes de Saturne, divinité chtonienne. Au cours du banquet (au début ou à la fin des Saturnales, selon les différentes époques de la Rome antique) au sein de chaque grande *familia*, les Romains utilisaient la fève d'un gâteau comme « bulletin de vote » pour élire le « *Saturnalicus princeps* » (Prince des Saturnales ou du désordre). Cela permettait de resserrer les affections domestiques et donnait au « roi d'un jour » le pouvoir d'exaucer tous ses désirs pendant la journée (comme donner des ordres à son maître) avant d'être mis à mort, ou plus probablement de retourner à sa vie servile. Pour assurer une distribution aléatoire des parts de galette, il était de coutume que le plus jeune se place sous la table et nomme le bénéficiaire de la part qui était désignée par la personne chargée du service. Tacite écrit que, dans les fêtes consacrées à Saturne, il était d'usage de tirer au sort la royauté. Étienne Pasquier a décrit dans ses *Recherches de la France* les cérémonies qui s'observaient en cette occasion : « Le gâteau, coupé en autant de parts qu'il y a de conviés, on met un petit enfant sous la table, lequel le maître interroge sous le nom de Phébé (Phœbus ou Apollon), comme si ce fût un qui, en l'innocence de son âge, représentât un oracle d'Apollon. À cet interrogatoire, l'enfant répond d'un mot latin *domine* (seigneur, maître). Sur cela, le maître l'adjure de dire à qui il distribuera la portion du gâteau qu'il tient en sa main, l'enfant le nomme ainsi qu'il lui tombe en la pensée, sans acception de la dignité des personnes, jusqu'à ce que la part soit donnée où est la fève ; celui qui l'a est réputé roi de la compagnie encore qu'il soit moindre en autorité. Et, ce fait, chacun se déborde à boire, manger et danser. »

À cette occasion, par exemple :

- les soldats tirent au sort, grâce à une fève, un condamné à mort qui devient « roi » le temps des réjouissances. Une fois les Saturnales achevées, la sentence est exécutée ;
- parmi les jeunes soldats, un roi est élu et peut commander tout ce qui lui plaît ;
- peut être opéré un changement de rôle uniquement durant la fête des Saturnales entre le « maître » et l'« esclave » déterminé ou non par tirage au sort.

Jusqu'à la fin du IV<sup>e</sup> siècle, l'Épiphanie est la grande et unique fête chrétienne « de la manifestation du Christ dans le monde » (manifestation exprimée d'abord, par la venue des mages puis par différents épisodes : la Nativité, la voix du Père et la présence d'une colombe lors du baptême sur le Jourdain, le miracle de Cana, etc.). Des pères de l'Église comme Jean Chrysostome ont fixé des traditions pour commémorer le même jour trois événements lors de la fête de la théophanie : l'adoration des mages, le baptême dans le Jourdain situé trente ans plus tard et les noces de Cana trente-et-un ans plus tard. Dès le Moyen Âge, la liturgie chrétienne a rassemblé ces trois événements mais la piété et l'art chrétiens ont privilégié l'adoration des mages.

Depuis l'introduction d'une fête de la Nativité (Noël) le 25 décembre, la liturgie actuelle de l'Épiphanie met l'accent sur des sens spécifiques selon les confessions et les cultures.

Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle on l'appelle aussi le « jour des Rois » en référence directe à la venue et à l'adoration des rois mages.

L'Épiphanie chrétienne célèbre, ainsi que le rapportent l'évangile et la tradition, la manifestation publique du fils de Dieu incarné, Jésus, au monde, non pas comme dans la mythologie grecque à partir d'une révélation extérieure à l'humanité et faite sous les apparences de l'humanité, mais sous la forme d'un enfant engendré, en un temps historique donné, au sein du peuple juif (dans la lignée de David). Le Messie, qui, après avoir rencontré les petits et les proches (les bergers), prend place et rencontre le monde dans toute sa diversité, telle qu'elle est symbolisée par des mages, que l'on dit être rois ou savants, dits traditionnellement de toutes origines et venus de pays lointains (bien que le texte évangélique ne donne qu'une indication vague de l'origine des mages, mais parle cela dit « d'Orient », ce qui indique l'Est par rapport à la Terre Sainte). Ainsi est réaffirmée la dimension universelle du message évangélique.

Dans l'Église latine, cette fête célèbre la visite et l'adoration de l'enfant Jésus par les « mages », relatée dans l'Évangile selon Matthieu. Bien que la Bible ne donne pas leur nombre et ne parle que de « savants venus d'Orient », la tradition a fait qu'ils sont habituellement appelés les trois Rois mages et sont nommés respectivement : Gaspard, Melchior et Balthazar, noms dont les initiales

reprennent celles de la bénédiction : « *Christus Mansionem Benedicat* », « que le Christ bénisse la demeure ».

Elle est la quatrième des cinq grandes fêtes cardinales de l'année liturgique catholique.

Dans certains pays, la célébration liturgique de la fête est reportée à un dimanche, en vertu d'un indult papal. Il s'agit de permettre aux gens de célébrer la fête dans les cas où ils doivent travailler le 6 janvier si ce jour n'est pas férié. Ainsi, en France et en Belgique, cette fête est célébrée le deuxième dimanche après Noël. En Espagne, où la célébration de l'Épiphanie est particulièrement importante, le jour est férié.

Dans les Églises byzantines, la fête commémore le baptême du Christ dans le Jourdain, la descente du Fils de Dieu au milieu de sa création, la stupeur de cette création qui reconnaît son Créateur (le Jourdain retourne en arrière) et la manifestation de la divine Trinité (la voix du Père et la colombe rendent témoignage au Fils).

Dans certains pays de tradition byzantine, en particulier en Grèce, en Bulgarie, en Roumanie, en Serbie, en Ukraine et en Russie, une croix est lancée par l'évêque dans un fleuve ou dans la mer et les jeunes gens rivalisent, en cette saison froide, pour plonger et la rapporter. La fête s'y appelle généralement Théophanie et elle est préparée par un jeûne strict le 5 janvier.

À Jérusalem, au mont Athos, en Russie, en Serbie et en Géorgie, la fête est célébrée le 6 janvier selon le calendrier julien qui coïncide actuellement avec le 19 janvier du calendrier grégorien.

Dans l'Église arménienne, la fête est une des plus grandes fêtes de l'année car Noël n'est pas fêté le 25 décembre mais, selon l'usage chrétien ancien, le 6 janvier.

Cela correspond aussi aux anciennes traditions des premières églises chrétiennes (antérieures à la conversion de l'Empire romain) et même aux traditions familiales de l'époque, selon lesquelles un enfant ne devient le fils de son père que le jour de sa présentation à lui et la reconnaissance du fils par son père, et ce jour-là, on rend aussi grâce à la mère pour cet enfant reconnu par son père et qui se soumet à sa volonté.

Le baptême de Jésus dans le Jourdain correspond donc à cette présentation du Fils au Père, c'est aussi l'acte de la soumission de Jésus à la volonté divine et c'est aussi la date où le Père se révèle à lui. La nativité fêtée prend alors une signification plus théologique que dans l'Église catholique romaine, puisque c'est aussi traditionnellement la date par laquelle il reçoit du père la révélation de sa mission prophétique : ce qui est fêté est plus la naissance du « Christ sauveur » et la manifestation de Dieu (théophanie), que celle de l'enfant Jésus, même si cette célébration est directement liée à sa naissance. L'église arménienne procède à la bénédiction des eaux comme dans la tradition byzantine.

## La Galette des Rois

La galette des Rois est une galette traditionnellement vendue et consommée en France à l'occasion de l'Épiphanie, fête chrétienne qui célèbre la visite des rois mages à l'enfant Jésus, célébrée le 6 janvier. *(Voir aussi annexe 1)*

Si la tradition du partage de la galette n'a donc rien à voir avec la religion, elle est aujourd'hui associée à la célébration des rois mages lors de l'Épiphanie dans l'univers chrétien. Toutefois, plusieurs calvinistes, luthériens, et certains catholiques se sont opposés à cette coutume païenne ; Ainsi, les discours du chanoine de Senlis en 1664 reprochent le côté festif de la galette.

Jadis, l'usage voulait que l'on partage la galette en autant de parts que de convives, plus une. Cette dernière, appelée « part du Bon Dieu », « part de la Vierge » ou « part du pauvre » était destinée au premier pauvre qui se présenterait au logis. Au Moyen Âge, les grands nommaient quelquefois le roi du festin, dont on s'amusait pendant le repas. L'auteur de la vie du duc Louis II de Bourbon, voulant montrer quelle était la piété de ce prince, remarque que, le jour des Rois, il faisait roi un enfant de huit ans, le plus pauvre que l'on trouvât en toute la ville. Il le revêtait d'habits royaux, et lui donnait ses propres officiers pour le servir. Le lendemain, l'enfant mangeait encore à la table du duc, puis venait son maître d'hôtel qui faisait la quête pour le pauvre roi. Le duc de Bourbon lui donnait communément quarante livres et tous les chevaliers de la cour chacun un franc, et les écuyers chacun un demi-franc. La somme montait à près de cent francs que l'on donnait au père et à la mère pour que leur enfant fût élevé à l'école.

On tirait les Rois même à la table de Louis XIV. Dans ses *Mémoires*, Françoise de Motteville écrit, à l'année 1648, que : « Ce soir, la reine nous fit l'honneur de nous faire apporter un gâteau à M<sup>me</sup> de Brégy, à ma sœur et à moi ; nous le séparâmes avec elle. Nous bûmes à sa santé avec de l'hypocras qu'elle nous fit apporter. » Un autre passage des mêmes *Mémoires* atteste que, suivant un usage qui s'observe encore dans quelques provinces, on réservait pour la Vierge une part qu'on distribuait ensuite aux pauvres. « Pour divertir le roi, écrit Françoise de Motteville à l'année 1649, la reine voulut séparer un gâteau et nous fit l'honneur de nous y faire prendre part avec le roi et elle. Nous la fîmes la reine de la fève, parce que la fève s'était trouvée dans la part de la Vierge. Elle commanda qu'on nous apportât une bouteille d'hippocras, dont nous bûmes devant elle, et nous la forçâmes d'en boire un peu. Nous voulûmes satisfaire aux extravagantes folies de ce jour, et nous criâmes : La reine boit ! » Avant Louis XIV, les grandes dames qui tiraient la fève devenaient reines de France d'un jour et pouvaient demander au roi un vœu dit « grâces et gentilleses » mais « le Roi Soleil » abolit cette coutume.

Louis XIV conserva toujours l'usage du gâteau des Rois, même à une époque où sa cour était soumise à une rigoureuse étiquette. Le *Mercur galant* de janvier 1684 décrit la salle comme ayant cinq tables : une pour les princes et seigneurs, et quatre pour les dames. La première table était tenue par le roi, la seconde par le dauphin. On tira la fève à toutes les cinq. Le grand écuyer fut roi à la table des hommes ; aux quatre tables des femmes, la reine fut une femme. Alors le roi et la reine se choisirent des ministres, chacun dans leur petit royaume, et nommèrent des ambassadrices ou ambassadeurs pour aller féliciter les puissances voisines et leur proposer des alliances et des traités.

Louis XIV accompagna l'ambassadrice députée par la reine. Il porta la parole pour elle, et, après un compliment gracieux au grand écuyer, il lui demanda sa protection que celui-ci lui promit, en ajoutant que, s'il n'avait point une fortune faite, il méritait qu'on la lui fit. La députation se rendit ensuite aux autres tables, et successivement les députés de celles-ci vinrent de même à celle de Sa Majesté. Quelques-uns même d'entre eux, hommes et femmes, mirent dans leurs discours et dans leurs propositions d'alliance tant de finesse et d'esprit, des allusions si heureuses, des plaisanteries si adroites, que ce fut pour l'assemblée un véritable divertissement. En un mot, le roi s'en amusa tellement, qu'il voulut le recommencer encore la semaine suivante. Cette fois-ci, ce fut à lui qu'échut la fève du gâteau de sa table, et par lui en conséquence que commencèrent les compliments de félicitation. Une princesse, une de ses filles naturelles, connue dans l'histoire de ce temps-là par quelques étourderies, ayant envoyé lui demander sa protection pour tous les événements fâcheux qui pourraient lui arriver pendant sa vie. « Je la lui promets, répondit-il, pourvu qu'elle ne se les attire pas. » Cette réponse fit dire à un courtisan que ce roi-là ne parlait pas en roi de la fève. À la table des hommes, on fit un personnage de carnaval qu'on promena par la salle en chantant une chanson burlesque.

En 1711, le Parlement délibéra, à cause de la famine, de le proscrire afin que la farine, trop rare, soit uniquement employée à faire du pain. Au commencement du XVIIIe siècle, les boulangers envoyaient ordinairement un gâteau des Rois à leurs pratiques. Les pâtisseries réclamèrent contre cet usage et intentèrent même un procès aux boulangers comme usurpant leurs droits. Sur leur requête, le Parlement rendit, en 1713 et 1717, des arrêts qui interdisaient aux boulangers de faire et de donner, à l'avenir, aucune espèce de pâtisserie, d'employer du beurre et des œufs dans leur pâte, et même de dorer leur pain avec des œufs. La défense n'eut d'effet que pour Paris et l'usage prohibé continua d'exister dans la plupart des provinces.

Quand vint la Révolution, le nom même de « gâteau des Rois » fut un danger et Manuel, du haut de la tribune de la Convention, tenta sans succès d'obtenir l'interdiction du gâteau des Rois, mais la galette triompha du tribun. Peu après, un arrêté de la Commune ayant changé, dans la séance du 31 décembre 1791, le jour des Rois en « jour des sans-culottes », le gâteau n'eut plus sa raison d'être. (**Voir aussi en annexe 2**). Cette disparition ne fut néanmoins que momentanée car les sans-culottes ayant renommé l'Épiphanie en « fête du Bon Voisinage », un décret du 4 nivôse an III ayant recommandé de partager la « galette de l'Égalité », il reparut bientôt sur toutes les tables familiales.

La tradition veut qu'elle soit l'occasion de « tirer les rois » à l'Épiphanie : une fève est cachée dans la galette et la personne qui obtient cette fève devient le roi (ou la reine) de la journée et a le droit de porter une couronne de fantaisie puis choisit sa reine (ou son roi). Dans le circuit commercial, dans la seconde moitié du XXe siècle, les boulangers fournissent avec la galette une couronne en papier doré à usage unique. Plus traditionnellement chaque famille réalise et conserve une ou plusieurs couronnes artisanales.

Lorsqu'il y a des enfants, l'un d'entre eux – en général le plus jeune – doit se placer sous la table et, tandis que la personne qui fait le service choisit un morceau, l'enfant désigne le destinataire de cette portion. Certaines familles s'arrangent pour que la fève ou la figurine revienne à un des plus jeunes

enfants. Il est couronné roi ou reine et il choisit alors son roi ou sa reine (qui est souvent sa mère ou son père).

Fréquemment, les « Rois » sont tirés plusieurs fois au cours de la période.

À Paris, les artisans boulangers-pâtisseries offrent tous les ans la galette de l'Élysée. Cette galette ne contient pas de fève de façon que le président de la République ne puisse pas être couronné. Cette tradition remonte à l'année 1975, date à laquelle fut offerte à Valéry Giscard d'Estaing une galette géante d'un mètre de diamètre. (**Voir aussi annexe 3**)

En Moselle-Est, des garçons déguisés en trois rois mages allaient de maison en maison en chantant, tout en faisant tourner une étoile montée sur un bâton : « Es kummen drey Weissen vom Morgenland » (Trois mages sont venus de l' Orient). Ils obtenaient ensuite des friandises ou des piécettes.

Les gâteaux à fève n'étaient pas réservés au jour des Rois. On en faisait lorsqu'on voulait donner aux repas une gaieté bruyante. Un poète du XIII<sup>e</sup> siècle, racontant une partie de plaisir qu'il avait faite chez un seigneur qui leur donnait une généreuse hospitalité, parle d'un gâteau à fève pétri par la châtelaine : « *Si nous fit un gastel à fève* ». Les femmes récemment accouchées offraient, à leurs relevailles, un gâteau de cette espèce.

Dans sa *Vie privée des Français*, Legrand d'Aussy écrit, que, dès 1311, il est question de gâteaux feuilletés dans une charte de Robert II de Foulloy, évêque d'Amiens. Souvent même, on payait les redevances seigneuriales avec un gâteau de ce genre. Ainsi, tous les ans, à Fontainebleau, le 1<sup>er</sup> mai, les officiers de la forêt s'assemblaient à un endroit appelé « la table du roi », et là, tous les officiers ou vassaux qui pouvaient prendre du bois dans la forêt et y faire paître leurs troupeaux, venaient rendre hommage et payer leurs redevances. Les nouveaux mariés de l'année, les habitants de certains quartiers de la ville et ceux d'une paroisse entière ne devaient tous qu'un gâteau. De même, lorsque le roi faisait son entrée dans leur ville, les bourgeois d'Amiens étaient tenus de lui présenter un gâteau d'un setier de blé.

Dans la plus grande partie de la France, la galette des Rois est originellement une galette à base de pâte feuilletée, simplement dorée au four et mangée accompagnée de confitures ; elle peut également être fourrée avec diverses préparations : frangipane, fruits, crèmes, chocolat, compote de pommes... Dans le Sud de la France, on sert en revanche le gâteau des Rois, une brioche aux fruits confits en forme de couronne parfumée à la fleur d'oranger, préférée à la galette en pâte feuilletée, péjorativement appelée « parisienne ». Le royaume de France se partageait alors en Langue d'oc où l'on fabriquait toujours un gâteau des Rois (la recette de la pâte variant suivant les régions : « flamusse » de Bresse, « patissous » du Périgord, « coque des rois » ariégeoise, « royaume » des Cévennes, « garfou » du Béarn, « goumeau » de Franche-Comté, etc.) et langue d'oïl où l'on préparait dès le XV<sup>e</sup> siècle un dessert de pâte sablée fourré de crème d'amandes qui devient plus tard une pâte levée à la levure de bière nommée « gorenflot ». On trouve aussi des galettes à base de pâte sablée dans l'Ouest.

Ailleurs, dans d'autres pays ou régions, l'Épiphanie étant passée, avec les émigrants français, dans le Nouveau Monde, il est de coutume de consommer à La Nouvelle-Orléans lors du mardi gras un

« gâteau des Rois » consistant en une espèce de brioche au glaçage aux couleurs violette, verte et or, traditionnelles du carnaval quelquefois fourrée de fromage à la crème et de pralines.

En Espagne, au Portugal (*Bolo Rei*) et dans les pays d'Amérique latine : le *Día de los Reyes Magos* y est souvent un jour férié et les enfants y reçoivent leurs cadeaux plutôt qu'à Noël.

En Belgique et aux Pays-Bas : on mange également une galette à la pâte d'amande. Le plus jeune se cache sous la table pour désigner les parts et le roi du jour choisit sa reine. Pendant la journée les enfants parcourent les rues en chantant la chanson de l'étoile et font du porte à porte pour recevoir des mandarines et des bonbons. Cette coutume tend à disparaître en Belgique. Dans les campagnes flamandes cela se fait encore. Notons au passage qu'en Wallonie, c'est à ce moment qu'on commence la préparation du Carnaval.

Dans le Sud des États-Unis la tradition de tirer les Rois existe sous le nom de *king cake*. Ceux-ci sont mangés pendant toute la période qui va de l'Épiphanie jusqu'au carnaval de mardi gras, le 6 janvier.

En Grèce et à Chypre, il n'y a pas de galette « des rois » à proprement parler. La Vassilopita est aujourd'hui une galette en l'honneur de saint Basile de Césarée. Cette galette est préparée la veille du nouvel an et ce n'est qu'au 1<sup>er</sup> janvier, jour anniversaire de la mort du saint qu'elle est coupée. On y dispose traditionnellement une pièce en or, mimant ainsi une disposition que fit adopter le saint pour répartir de manière égale la rançon non utilisée pour stopper le siège de Césarée. Toutefois, l'origine de la tradition byzantine remonte très certainement aux Kronia de la Grèce antique et aux Saturnales de Rome, comme l'a démontré l'anthropologue Margaret Hasluck.

On trouve des coutumes similaires selon les pays et les régions, qui recourent à d'autres sortes de pâtisserie :

- En Guyane, la galette (garnie de crème coco, de crème goyave ou de frangipane), est consommée pendant toute la période carnavalesque (de l'épiphanie aux Cendres) et est de préférence accompagnée de Champagne ;
- en Belgique, la pratique est très répandue (elle porte le nom de *driekoningentaart* en Belgique néerlandophone) ;
- le pithiviers dans le Loiret ;
- le gâteau des Rois, le pastis, le royaume ou la brioche dans le Sud de la France ;
- la galette comtoise (galette sèche à base de pâte à chou recouverte de sucre et de beurre, aromatisée à la fleur d'oranger) ;
- la galette beurrée (ou au beurre) dans le Nord et la Belgique ;
- la nourolle en Normandie ;
- le *tortell* en Catalogne ;
- le *roscón* en Espagne ;
- le *king cake* au Sud des États-Unis ;
- le *bolo rei* au Portugal ;
- la *rosca* au Mexique ;



- la *vassilopita* en Grèce ;
- la *pitka* en Bulgarie.

## La fève

L'emploi de la fève remonte aux Grecs, qui en utilisaient pour l'élection de leurs magistrats. Les Romains se servant du même moyen pour élire le maître des Saturnales, l'Église combattit longtemps cette coutume païenne – avant de remplacer la graine par l'enfant Jésus, longtemps cherché par les Rois mages.

Les premières fèves en porcelaine apparurent à la fin du XVIIIe siècle. Pendant la Révolution française, on remplaça l'enfant Jésus par un bonnet phrygien. La même époque vit naître la « galette de la Liberté », ou « de l'Égalité », dépourvue de fève, qui permettait de poursuivre la tradition du gâteau partagé sans élire un roi. À partir de 1870, les graines de fève furent systématiquement remplacées par des figurines en porcelaine ou – plus récemment – en plastique.



Actuellement la traditionnelle fève est accompagnée ou remplacée par un petit sujet caché à l'intérieur de la pâte de la galette des Rois. Dans le Sud-Est, un santon (généralement santon-puce) tend à remplacer la fève. La personne ayant dans sa part la fève est symboliquement couronnée roi ou reine (de plus en plus, entre amis et/ou surtout dans le contexte professionnel : le roi se doit d'offrir la prochaine galette ; et lorsqu'il y a un sujet, celui qui l'a, se doit d'offrir la boisson (mousseux, muscat, ou champagne selon la bourse...)).

Si on trouve toujours de vraies fèves, il existe une multitude de fèves fantaisie que collectionnent les adeptes de la fabophilie. Selon le même principe que la « galette de l'Égalité » de la période révolutionnaire, depuis 1975, la galette offerte chaque année au président de la République française ne cache aucune fève.

En 2014, un sondage réalisé en France révèle que 97 % des Français fêtent encore l'Épiphanie ; un autre sondage donne quant à lui seulement 85 %. Ils mangent pour :

- 70 % une galette frangipane.
- 11 % une brioche des rois, principalement dans le Sud.

- 8 % une galette des Rois à la pomme.



*La fête des Rois, scène d'intérieur. Famille de paysans attablée devant l'âtre pour célébrer la fête d'Épiphanie avec la traditionnelle galette des rois, dans Victor Fournel, Le Vieux Paris : fêtes, jeux, et spectacles, Tours, Alfred Mame, 1887, d'après Pierre-Jean Mariette, XVIIIe siècle.*

**Source** : <https://fr.wikipedia.org>

## Annexe 1

### Tradition du jour des Rois et galette de l'Épiphanie (D'après « Le Petit Journal illustré », paru en 1935)

Si nos lointains aïeux mangeaient lors de l'Épiphanie une simple « galette de ménage », la galette feuilletée telle que nous la connaissons aujourd'hui nous viendrait des croisades, la confection de cette friandise étant un temps source de discorde entre pâtisseries et boulangers, et la fève étant dans un premier temps souvent un haricot.

Les chercheurs de traditions ont tenté de fixer de mille façons savantes l'origine de cette fête de famille et de la coutume du *Roi boit*. Voici ce qu'un auteur du XVIII<sup>ème</sup> siècle avançait comme explication, s'élevant avec une plaisante indignation contre l'habitude qu'on a de se réunir à cette époque pour festoyer en commun :

« Il s'est glissé, dit-il, dans toutes nos provinces, une très méchante et détestable coutume, qu'en la veille des Rois on fait des assemblées, où sont invités pêle-mêle hommes, femmes, ecclésiastiques ou laïques pour souper tous ensemble.

« On préparer un festin magnifique et on tire au sort un Roi et une Reine ; et les offices de leur cour sont aussi distribués de la même façon à tous les conviés. Après quoi, le Roi et la Reine, ayant pris le haut bout, chaque fois qu'ils boivent, tous les assistants crient à gorge déployée : *Le Roi boit ! La Reine boit !* »

Et ici se place l'originale explication de notre auteur : « Les libertins, ajoute-t-il, ont accoutumé d'apporter, pour raison de cette bouffonnerie, que les Mages, entrant dans l'étable, aperçurent le divin Enfant qui prenait pour lors la mamelle et qu'ils se mirent à crier : *le Roi boit !...* »

Il est fort improbable que ce soit là réellement l'origine de la fête des Rois. Mais, ce qui est certain, c'est que cette fête est très ancienne, et que la galette de l'Épiphanie est un mets des plus vénérables. On la mangeait déjà au temps de Hugues Capet. Il est vrai que cette galette n'avait rien de commun avec celle d'aujourd'hui. C'était une pâtisserie lourde et compacte.

Quant à la galette feuilletée, elle 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, durent trouver le « bourreck » à leur goût et en rapporter la recette à leurs dames ; à moins que la galette n'ait été introduite à Paris plus tard par les *coqs* ou *cuiseniers* turcs, qui y pullulèrent 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. Mais, avant de connaître cette friandise, nos pères mangeaient d'une autre galette, celle dont la recette s'est perpétuée sous le nom de « galette de ménage » ou « galette de plomb ». Si haut qu'on puisse remonter dans l'histoire de la bombance, il n'y eut pas de festin d'Épiphanie sans galette.

Au Moyen Age, les souverains, aussi bien que le populaire, 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<sup>er</sup>, 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. Louis XIV, qui fut le plus gros mangeur de son royaume, 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, lorsque au dessert apparaissait la galette, le roi donnait le signal du vacarme. Dangeau nous a rapporté le souvenir de ces soirs de fête des Rois où le souverain — que l'histoire nous présente trop volontiers comme un personnage rogne et figé dans sa dignité — frappait et faisait frapper chacun de sa fourchette ou de son couteau contre son assiette et menait le charivari « comme dans un franc cabaret ».

Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, il y eut un grave conflit entre deux corporations parisiennes, à propos de la galette. Jusqu'alors, la fabrication du gâteau des Rois avait été l'apanage des pâtisseries-oublieurs, fabricants de pain d'épice. Mais voilà qu'en 1714, les boulangers, qu'on nommait alors *talmisiers* ou *talemeliers*, s'avisèrent de faire des galettes et de les envoyer en cadeaux à leurs clients.

Les pâtisseries virent dans ce fait une atteinte à leurs privilèges et réclamèrent, au nom de leurs droits, contre ce qu'ils regardaient comme un empiètement. La boulangerie refusa de céder ; la pâtisserie s'entêta. Si bien qu'il fallut en appeler au Parlement. Celui-ci mit gravement la main à la pâte et rendit deux arrêts par lesquels il était fait aux boulangers défense absolue « de fabriquer et donner à l'avenir aucune espèce de pâtisserie, d'employer du beurre et des œufs dans la pâte et même de dorer leur pain avec de l'œuf. » Les pâtisseries triomphaient. Jusqu'à la Révolution, ils eurent seuls le droit de fournir Paris de galette des Rois.

Les auteurs de Mémoires du XVIII<sup>e</sup> siècle nous ont gardé de savoureuses descriptions des fêtes des Rois à cette époque. Comment ne pas rappeler, par exemple, l'anecdote relative au dîner des Rois organisé à l'intention du cardinal de Fleury par son valet de chambre Barjac, lequel avait eu l'habileté de réunir autour de la table du cardinal onze convives, tous plus âgés que lui, bien qu'il eût alors quatre-vingt-douze ans, de sorte que ce fut au vieux ministre qu'échut l'honneur de tirer le gâteau comme étant le plus jeune ?

On conte encore, bien que ceci est soit légende, 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, par 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.

Sous l'ancienne monarchie, il y eut cependant une année, une seule, où le gâteau des Rois fut officiellement supprimé. C'était en 1711 : la France, ruinée, envahie, affamée, était à deux doigts de sa perte : le blé était rare. Aussi le Parlement, en raison de la famine, prit-il un arrêt défendant d'employer la farine à faire de la galette des Rois. Mais, l'année suivante, Villars triomphait à Denain : la royauté était sauvée et la galette des Rois renaissait avec l'abondance et la paix.

La Révolution, impitoyable pour les réjouissances coutumières du régime déchu, essaya d'abolir la fête des Rois. Mais l'habitude en était si bien enracinée qu'elle ne put y parvenir. En vain Manuel, en 1792, réclama-t-il l'interdiction de cette « réjouissance anticivique et contre-révolutionnaire » : la Convention se contenta de passer à l'ordre du jour. Tout au plus décida-t-elle que le gâteau des Rois s'appellerait désormais « gâteau de l'Égalité », et que, dans le calendrier nouveau, l'Épiphanie deviendrait la « Fête du bon voisinage ». 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 ».

Ainsi la tradition de la galette est venue jusqu'à nous, et l'éphémère royauté de la fève, plus forte que les souverainetés de droit divin, a bravé les bouleversements politiques et les révolutions.

L'Épiphanie était encore au XX<sup>e</sup> siècle l'occasion d'une réjouissance 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 :

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.

Naguère, on ne mettait dans les gâteaux, pour désigner le roi, qu'une fève ou un haricot ; mais, comme il se trouvait des convives peu scrupuleux qui les avalaient pour se soustraire aux devoirs quelquefois coûteux de leur éphémère royauté, on remplaça plus tard ces simples végétaux par un bébé de porcelaine d'une digestion infiniment moins facile.

Paris a toujours adoré la galette. Au commencement du XIX<sup>e</sup> 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 vingt sacs de farine par jour.

Une autre gloire de la galette parisienne était le *Père Coupe-Toujours*, le marchand de galette du Gymnase. On contait, avant la Première Guerre mondiale qu'en moins de vingt ans la maison avait passé 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 trois mille kilos de papier suffisaient à peine, chaque année, pour envelopper les morceaux de galette distribués aux consommateurs.

## Annexe 2

### **Saisie des galettes des Rois par les agents des Comités révolutionnaires en 1794** (Extrait de « *Gazette des tribunaux* » (tome 9 - novembre 1793-avril 1794))

Lors de la séance du 17 nivôse an II de la République (6 janvier 1794) réunissant les corps administratifs de Paris, il fut arrêté que l'ensemble des gâteaux des Rois confectionnés par les pâtissiers devaient être saisis sans délai

Le président donne la consigne pour que personne ne sorte de la maison commune ; il informe ensuite le conseil, que le comité révolutionnaire de la section de la maison commune, vient de lui dénoncer que des pâtissiers font et vendent des gâteaux des rois. Il invite la police à faire son devoir. Il s'élève à ce sujet une longue discussion sur les moyens à prendre pour avertir les comités révolutionnaires de faire arrêter les vendeurs et acheteurs de ces gâteaux.

L'orateur de ce comité donne lecture d'un arrêté, dont voici l'extrait :

« Sur une dénonciation à nous faite, que l'on croit encore la fête des rois, que l'on vendoit des gâteaux à la fève, des commissaires se sont assurés du fait (il montre des gâteaux, on applaudit ; il cite les pâtissiers chez lesquels ils ont été saisis). Considérant que les pâtissiers qui font des gâteaux à la fève, ne peuvent avoir de bonnes intentions ; que même plusieurs particuliers en ont commandé sans doute dans l'intention de conserver l'usage superstitieux de la fête des ci-devant rois, le comité a arrêté que le conseil-général sera invité d'envoyer à l'instant une circulaire à tous les comités révolutionnaires, pour les engager à employer toute leur surveillance pendant cette nuit et les suivantes, pour découvrir et surprendre les pâtissiers et les orgies dans lesquelles on fête et on fêtera l'ombre du dernier tyran. »

L'assemblée arrête que les membres du conseil se transporteront dans les comités révolutionnaires de leur section, afin de les inviter de faire les visites chez les pâtisseries, et de saisir tous les gâteaux des rois qu'ils trouveront.

L'agent national dit : Un comité révolutionnaire vous dénonce un fait qu'il croit dangereux ; quel est votre devoir dans cette circonstance ? Ce n'est pas de communiquer par députation avec les comités révolutionnaires ; la loi vous le défend. Vous avez fait votre devoir, en renvoyant à l'administration de police pour le fait qui intéresse la sûreté de Paris, et à l'administration des subsistances pour ce qui a trait à l'abus que l'on fait de la fleur de farine, qui ne doit pas être extraite du pain pour alimenter la gourmandise. Du reste, vous devez, selon moi, passer à l'ordre du jour, en vous en tenant au renvoi par devant les administrations, pour par elles être fait ce que veut le bon ordre et la loi. Le conseil arrête le renvoi ci-dessus, et passe à l'ordre du jour sur le reste.

### **Annexe 3**

#### **Galette des Rois (Gratuité de la) jadis offerte par les boulangers**

*(D'après « La Tradition » paru en 1904 et « Le Petit Parisien » du 7 janvier 1909)*

Du XVIII<sup>e</sup> siècle aux années 1910, la coutume voulait que les boulangers offrissent gratuitement une galette des Rois à leurs clients, non sans quelques velléités des artisans confectionnant alors ce traditionnel mets de l'Épiphanie d'y mettre un terme, certains chiffrant l'usage à un mois de bénéfice de leur commerce. Aujourd'hui « commerciale » la galette se trouve être désormais de surcroît un produit de fabrication majoritairement industrielle...

Comme tous les ans, les cris éclateront encore, dans toutes les familles où la galette du boulanger sera la bienvenue, chaque fois que les favoris du sort porteront leur verre à leurs lèvres : « Le roi boit ! la reine boit ! », se rassure un journaliste de *La Tradition* en 1904. Il faut bien le dire, d'ailleurs, les boulangers ne verraient pas, eux, sans un certain plaisir la disparition d'une coutume qui leur est fort onéreuse, s'empresse-t-il d'ajouter.

Certains nous l'avaient, 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 grave 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, puis 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, 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.