

La galette des rois

Transcription

Clémence Denavit :

Catherine de Médicis rapporta avec elle la pâte feuilletée, la crème et la frangipane qui font encore aujourd'hui les galettes du nord de la France. Le sud, lui, préfère encore une brioche à la fleur d'oranger surmontée de sucre et de fruits confits : une couronne des rois ou *Bolo Rei* au Portugal. À la révolution française est née la « galette de la liberté » sans fève ni roi, bien sûr ! Allez savoir pourquoi, personne n'a jamais eu l'idée de supprimer le gâteau.