

La galette des rois

Transcription

Clémence Denavit :

À bien la regarder, cette galette ronde, lisse, dorée à souhait, à bien la regarder, on dirait le soleil. Et à vrai dire, nous ne sommes pas bien loin de la vérité car le soleil, dans cette tradition, joue un rôle assez majeur. Le soleil – dieu de lumière – célébré dans la Rome antique au moment du solstice d'hiver autour du 22 décembre ; ce soleil qui chaque année renaît, invincible – *sol invictus* – et annonce avec lui, la victoire de ces minutes grapillées sur la nuit, l'allongement des jours, le frémissement de la terre, des moissons à venir. Autant de bonnes nouvelles qui valaient une bonne fête.

En l'occurrence les fameuses Saturnales. Le temps de ces célébrations, maîtres et esclaves se retrouvaient sur un pied d'égalité : tous mangeaient à la même table. De là à dire que les rôles étaient inversés, non ! Mais de ce jour, est né un roi : roi éphémère désigné par le moyen d'une simple fève - fève légume – le premier à pousser au printemps. Une graine aux allures de fœtus, d'enfant en devenir, remplacée au fil des siècles par la fève sujet.

Au IV^{ème} siècle, l'empereur Constantin I^{er} – tout juste converti au christianisme – s'empessa de mêler le païen et le chrétien. Le 6 janvier devint jour de l'Épiphanie, de la présentation du divin enfant aux Rois mages, les bras chargés d'or, d'encens et de myrrhe. Des cadeaux que les rois apportent encore aujourd'hui en Espagne pour l'Épiphanie.

Mais revenons à nos moutons car pour l'instant, nous avons un roi, une fève mais point de galette. Il faut dire que l'on ne sait pas très bien comment on en est arrivés au gâteau des rois. Au XIV^{ème} siècle, la notion d'un partage pour l'Épiphanie était bien ancrée : partage de pain sans doute. Le roi du jour offrait à boire ce qui incita bon nombre d'élus à avaler discrètement leur fève pour passer leur tour. On inventa alors un sujet plus difficile à gober.

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.

Voix off [pendant le partage de la galette] :

- Et celle-là, elle est pour qui ?
- Pour Audrey !
- Et la suivante, elle est pour qui ?
- Pour moi !