

# Une tradition médiévale

*Les fêtes de Noël et du jour de l'An à peine refermées, l'Épiphanie arrive. Au départ une fête religieuse, la tradition et le folklore ont pris le dessus. Il ne reste plus qu'à passer à la dégustation. Qui a la fève ?*

Les fêtes de Noël à peine terminées et les bûches à peine digérées que déjà un autre moment fort de la saison des boulangers s'ouvre : la galette des Rois. Traditionnellement, l'Épiphanie, "manifestation" en grec, marque pour les chrétiens la fête qui honore Jésus comme enfant-dieu. On célèbre aussi la venue des trois Rois mages Gaspar, Melchior et Balthazar.

Pour une grande partie des consommateurs, l'origine religieuse passe au second plan. Reste le plaisir. « *J'adore la frangipane et les galettes de ma mère. Si elle n'en fait pas, j'en fais une maladie* », témoigne Paul, habitant de Juvisy-sur-Orge. Pour d'autres, c'est tout simplement des souvenirs d'enfance. « *Notamment quand, petite fille, je me mettais sous la table et que je choisissais à qui iraient les parts* », se remémore une autre gourmande, Christine. Cela évite toutes les tricheries. Une fois que tout le monde a sa part, chacun attend de savoir qui aura la fève. La tradition veut que celui qui a la fève soit le roi. Cette tradition remonterait au XIV<sup>e</sup> siècle. Des chanoines (religieux de certains ordres)

de Besançon, dans le Doubs, choisissaient leurs maîtres de chapitres en mettant une piécette dans un pain. Il désigne alors une reine. Dès le XV<sup>e</sup>, siècle la coutume du gâteau des rois va peu à peu se répandre. A partir du XVI<sup>e</sup> siècle, un conflit oppose pâtisseries et boulangers, chacun voulant obtenir le monopole. Les pâtisseries l'emportent auprès de François-I<sup>er</sup>. Celui-ci propose aux boulangers de faire autre chose. Du coup, jusqu'en 14-18, les boulangers offraient une galette à leurs clients. Rapidement, celui qui tirait la fève devait acheter une autre galette. Pour la petite histoire, ce n'est qu'en 1975 que la galette des rois rentre à l'Élysée. Pour l'Île-de-France, le trophée de la meilleure galette aux amandes couronnera, le 5 janvier, des boulangers pâtisseries des huit départements. Par ailleurs, la galette peut être faite avec différents ingrédients. Nature, aux amandes, aux pommes... autant de versions et de noms en fonction des



*Il ne reste plus qu'à tirer les Rois !*

régions... La fève, élément indispensable pour toute galette, doit son nom à la légumineuse (sorte de haricot) placée dans la galette. On pouvait la remplacer par une pièce d'argent ou d'or. Ce n'est que vers 1870 que les premières fèves en porcelaine apparaissent. Depuis, elles prennent de multiples formes. Dans tous les cas, faites attention à vos dents lors de la dégustation d'une galette.

S. D.

## Galette à la frangipane

**Ingrédients :** 1 kg de pâte feuilletée (surgelée ou fraîche).

Frangipane : 100g de beurre, 100g de sucre semoule, 100g d'amandes en poudre, 1 petit verre de rhum, trois œufs dont un pour dorer. Acheter une pâte surgelée. Ne lui donner que quatre tours, si vous confectionnez la pâte.

**Recette :** Travailler au fouet le beurre ramolli, les amandes en poudre, le sucre et le rhum. Ajouter les deux œufs quand le mélange est parfait et mélanger jusqu'à la fonte du sucre. Diviser la pâte en deux. Faire deux boules bien rondes. Les étendre au rouleau, en rond, sur un demi-centimètre d'épaisseur. Poser une première partie de la pâte dans un moule à tarte. Tartiner de frangipane en épargnant 2 cm autour du bord. Badigeonner le bord de blanc d'œuf et mettre l'autre morceau de pâte sur le dessus. Bien appuyer sur les côtés pour coller les deux morceaux de pâte. Cisailler la pâte en oblique avec la pointe d'un couteau. Tracer des losanges, toujours à la pointe du couteau, et piquer cinq ou six trous jusqu'au fond. Dorer avec le jaune d'œuf et le reste de blanc, sans faire couler sur les bords. **Cuisson :** Préchauffer le four au thermostat 6-7 (180 -200°). Mettre la galette et laisser cuire 20 mn. Dorer encore une fois avec du jaune d'œuf et remettre le gâteau environ 45 mn en surveillant la couleur.