

La Galette des Rois

À la découverte du gâteau

En France, on mange la Galette des Rois de¹ la fin décembre à la fin janvier. Même si² l'une des origines de la Galette est une fête chrétienne, tout le monde apprécie ce gâteau. En effet, c'est le plaisir de manger entre amis et/ou en famille. Pour les Chrétiens la galette des Rois est célébrée le 6 janvier. On appelle ce jour-là³ l'Épiphanie: l'enfant Jésus a la visite des trois Rois Mages appelés Gaspard, Melchior et Balthazar. Ils offrent à l'enfant des présents précieux comme de la myrrhe⁴ et de l'encens⁵.

Du temps des Romains, il existait déjà⁶ un gâteau de forme ronde. Selon⁷ la tradition une fève est placée dans cette pâtisserie. À l'origine on a choisi la fève (un légume sec⁸) parce qu'elle avait la forme d'un fœtus. Avec le temps, la fève a été remplacée par des figurines en plastique puis en porcelaine. Cependant, l'expression "fève" continue à être utilisée.

La distribution des parts⁹ de la galette des Rois suit¹⁰ une règle¹¹. Le plus jeune¹² du groupe va sous¹³ la table. Pour chaque part il nomme la personne de son choix. Celle¹⁴ qui a la fève est proclamée roi ou reine et elle a sur la tête une couronne en papier doré¹⁵ (en général). La tradition est d'inviter ses amis à manger une autre galette...un autre jour en janvier.

Il y a plusieurs sortes de "gâteaux des Rois" selon les régions de France. La recette la plus connue¹⁶ est celle à la frangipane c'est-à-dire une recette avec de la pâte d'amande¹⁷, de la farine, du sucre, des œufs et du beurre. On trouve la galette des rois* partout¹⁸ en France. Néanmoins¹⁹, dans le sud, le gâteau des rois appelé aussi "la couronne des Rois"²⁰. C'est un type de brioche de forme ronde avec un trou au milieu²¹. Sur la couronne briochée, il y a des petits grains de sucre qui symbolisent le diamant, des

¹ De: from

² Même si: even though

³ Ce jour-là: that day

⁴ Myrrhe: myrrh oil

⁵ L'encens: incense

⁶ Déjà: already

⁷ Selon: according to

⁸ Légume sec: legume

⁹ Parts: slices

¹⁰ Suit: follows

¹¹ Règle: rule

¹² Le plus jeune: the youngest

¹³ Sous: under

¹⁴ Celle: the one (refers to "la personne")

¹⁵ Dore: golden

¹⁶ Connue: known, famous

¹⁷ Pâte d'amande: almond paste

¹⁸ Partout: everywhere

¹⁹ Cependant: however

²⁰ La couronne des rois: known in the US as the Kings' Cake but literally the Kings' Crown.

²¹ Un trou au milieu: a hole in the middle

Fiche découverte étudiant

cerises confites²² qui représentent le rubis et l'angélique verte²³ qui est l'émeraude. Bien sûr cette brioche a aussi une fève à l'intérieur!

Bonne dégustation!

** Il existe aussi un petit gâteau qui a la même recette et on l'appelle le Pithiviers. On le mange toute l'année.*

Questions de compréhension

- 1) Quand est-ce qu'on mange le gâteau des Rois?
- 2) Comment s'appelle le jour où les Rois Mages rendent visite à l'enfant Jésus?
- 3) Comment s'appellent les trois Rois Mages?
- 4) Qu'est-ce que la fève?
- 5) Quel est le symbole de la fève?
- 6) Qui va sous la table et que fait cette personne?
- 7) Que met-on sur la tête quand on est roi ou reine?
- 8) Quels sont les ingrédients de la "Galette des Rois"?
- 9) Comment appelle-t-on le gâteau des Rois dans le sud de la France?
- 10) Citez les trois pierres précieuses du gâteau des Rois dans sud de la France?

²² Cerises confites: candied cherries

²³ Angéliques vertes: candied green roots