

Épiphanie : la tradition de la galette des rois !

Le mot épiphanie du grec « epiphaneia » signifie apparition. Les Grecs employaient ce mot pour désigner notamment la présence des dieux sur la terre. En mémoire de visions prétendues, ils avaient institué des fêtes qu'ils nommaient Epipkanics.

Pour les chrétiens l'épiphanie est synonyme de Fêtes des Rois qui célèbre l'anniversaire le jour où Jésus Christ se laissa voir aux mages qui vinrent d'Orient, conduits par une étoile, pour l'adorer et lui offrir de l'or, de l'encens et de la myrrhe.

Cette fête s'appuie sur les faits relatés dans les Evangiles de saint Luc et de saint Mathieu sans que ces écrits précisent vraiment qui étaient ces rois. Certains allant jusqu'à affirmer qu'en réalité ces prétendus rois étaient des « savants ».

En France c'est au XIIème siècle que l'épiphanie et sa galette trouve une véritable concrétisation populaire comme « fête des rois » car il était d'usage de confectionner à cette période une galette de céréales qui correspondait à la période des redevances féodales où il était d'usage d'en offrir une à son seigneur.

Cette fête du « gâteau du roi » a pour origine les [Saturnales](#) fêtes romaines qui célébraient le solstice d'hiver pendant sept jours et où les Romains désignaient un esclave comme « roi d'un jour ». Au cours du banquet (au début ou à la fin des Saturnales) les Romains utilisaient la fève d'un gâteau comme « bulletin de vote » pour élire le « Saturnalicus princeps » (Maître des Saturnales ou Roi du désordre)

Pour assurer une distribution aléatoire des parts du gâteau de la « 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 (d'où l'usage toujours vivant de « tirer les rois »).

Sur ce sujet on peut lire sur le site Wikipédia qu'[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](#) (Phæbus 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. »

Il est intéressant de se rappeler qu'au XVIème siècle l'Eglise Catholique condamna cette pratique de la galette des rois qui coïncidait avec les Saturnales car elle la jugeait d'inspiration païenne ; pour les cardinaux en effet, la fève dissimulée à l'intérieur de la galette symbolisait les dieux infernaux de la mythologie grecque !

Le peuple néanmoins continua, malgré cette condamnation de l'Eglise à fêter l'épiphanie avec la traditionnelle galette.

Il fallu attendre le règne de Louis XIV pour que la « galette des rois » soit interdite, car pour celui-ci cette pratique constituait un crime de lèse-majesté, nul autre que lui ne pouvant être déclaré roi !

C'est le Concordat en 1801 qui réhabilita la fête et fixa le jour de l'Épiphanie au 6 janvier. Cependant le 6 janvier n'étant pas un jour férié, l'Église catholique décréta il y a quelques années, afin soi-disant de rendre plus conviviale cette journée, que l'épiphanie se fêterait un dimanche à savoir le deuxième dimanche qui suit le jour de Noël. Pour l'année 2012, l'épiphanie est donc fixée dans notre calendrier le 8 Janvier.

En France, chaque année, il se fabrique des millions de galettes, feuilletés, fourrée à la compote ou frangipane, briochée à la provençale.... A cet effet, il convient de préciser que les premières galettes étaient faites avec de la farine de céréales (blé, épeautre seigle) mélangée à de l'eau puis cuites et nappées de miel.

Dans nos provinces françaises, la galette des rois traditionnelles n'est pas forcément une pâte feuilletée, elle se présente, encore aujourd'hui, sous des formes différentes en fonction des traditions culturelles de nos terroirs et porte des noms différents.

Dans le Languedoc, on sert la fougasse ou fougazo , dans la Bresse le gâteau offert est une flammouche à la farine de maïs ou de sarrasin, en Ariège le gâteau s'appelle la coque qui peut être garnie comme en Provence de fruits confits, en Normandie le gâteau servi se nomme le garot, dans le Perche on trouve des fouées ou des fouaces, dans le Périgord la tradition veut que l'on mange des beignets appelés pâtisseries ou crépeaux, enfin dans le Béarn la tradition est de servir le garfou garni de grains d'anis.

Hors de France, en Belgique on mange le Pihitivers, le Bolo Rei au Portugal, le Tortell en Catalogne, la Vassilopita en Grèce, le Roscon de Reyes en Espagne, en Amérique le Twelfth Night Cake...

Le gâteau des rois avait aussi ses croyances, ses superstitions, ses présages et ses prophéties.

En Lorraine, le tirage au sort du roi se faisait avec une lanterne suspendue au milieu de la table. On tirait au sort le Roi et il était dit que si la tête d'un des invités ne faisait pas d'ombre sur le mur, c'était le signe qu'il décéderait dans l'année.

En Alsace, on croyait qu'un morceau de gâteau des Rois protégeait la maison de la foudre, que la fève tirée portait chance et qu'elle devait être conservée sur soi toute l'année. Les jeunes filles adressant une prière aux Rois Mages, pouvaient voir en songe leur futur époux.

La taille du roi et de la reine du festin du Roi, présageait de la hauteur du chanvre durant l'année à venir. Si le Roi était grand, le chanvre mâle dominerait, sinon ce serait le chanvre femelle.

Une fève coupée en trois, s'avéra un mauvais présage sous Louis XV. Alors que Louis XV et ses petits fils participaient à un festin des Rois, la fève fut coupée en trois lors du partage des parts gâteaux des Rois. Pour certains, ce fut une prophétie présageant le règne des trois frères. Le haut de la fève représentait la décapitation de Louis XVI, la partie inférieure de la fève annonçait la monarchie rompue du règne de Charles X et la partie centrale concernait le règne relativement calme et prospère de Louis XVIII.

Sous Louis XV, le père de famille demandait la présence de tous ses enfants le jour des Rois. Une croyance disait que les enfants restés au lit étaient alors tourmentés par le démon.

Lorsqu'une mère avait un de ses enfants à la guerre, elle prélevait la part de gâteau à Dieu qu'elle substituait par la sienne. Elle l'enfermait alors dans son armoire, si elle se conservait, son enfant se portait bien et n'était pas en danger. Cette superstition s'est étendue à tout absent cher au cœur des amis ou familles. Si la part de gâteau était préservée l'absent se portait bien, si elle se gâtait, c'était le contraire.

Dans le Journal de Paris du 1er janvier 1786, il est dit que "les gens simples conservaient précieusement la fève du gâteau, comme un talisman qui devait leur porter bonheur". Celle-ci, selon les croyances, les préserveraient de la peste et des épidémies. Elle était gage d'un heureux évènement à venir, tandis que d'autres la conservaient pour s'en servir pour des maléfices (La vie de M. Olier, 1853).

Pour les Créoles de Louisiane, celui qui tire la fève sera favorisé par la fortune, elle est ensuite conservée telle une amulette ou un talisman.

Au fil du temps, nous avons donc perpétué les usages et les traditions de la fête de l'épiphanie avec le rituel de la galette des rois dont nos poètes comme Chateaubriand par exemple se sont plus à décrire « la joyeuse solennité ».

Une fête qui demeure, selon les croyances ou les non croyances, une fête familiale, une fête conviviale et amicale dont on profite aussi pour se souhaiter les vœux de l'an nouveau.

Alain GOZE

(sources : Emmanuel Tresmontant, www.saisons-vives.com, site wikipédia)