



© Photo VdM

87

GÂTEAU OU GALETTE DES ROIS ?

Par Patrick Boulanger,
de l'Académie de Marseille

Après Noël et sa bûche, voici l'Épiphanie et son gâteau, la première fête qui suit le Nouvel an ! Depuis le Concordat de 1801, sa célébration est reportée au dimanche suivant le 6 janvier de chaque année. Les santons des rois mages, Melchior, Balthazar, Gaspard, et leurs dromadaires s'en viennent alors rejoindre la crèche. Le gâteau en forme de couronne saupoudrée de sucre en grains, ornée de fruits confits multicolores, a déjà été commandé chez le pâtissier préféré. La famille se retrouve, parfois avec quelques intimes, pour un agréable moment de partage.

Une fève divinatoire

L'Épiphanie entrée dans le cycle des fêtes liturgiques au VI^e siècle, on en oublia que les « Rois » découlaient en fait des Saturnales romaines, pendant le solstice d'hiver, honorant le dieu, chassé par Jupiter, qui serait venu habiter le Latium : une fête de l'égalité et de la liberté, les hiérarchies entre maîtres et esclaves s'effaçant temporairement. Les enfants se réunissaient aussi, et choisissaient le souverain de leur fête par tirage au sort. Le gâteau en forme de couronne ne daterait, lui, que du Moyen Âge. *Lou reiaume*, ainsi nommé en provençal, est constitué d'une pâte briochée assortie de fruits confits, de fines lamelles d'écorces d'orange confite et de grains de sucre, dans lequel le pâtissier ou le boulanger glisse une fève, symbole oublié de prospérité, de renouveau...

La fève, la première des légumineuses à sortir de terre au printemps, riche de ses qualités nutritives, était cuisinée et mangée par les Romains en l'honneur de Saturne. Séchées, ses graines servaient aux Athéniens comme « jetons » lors de choix électifs ou de votes. Cet usage se serait généralisé dans la Grèce. Il n'est pas impossible que les Massaliotes, descendants des Phocéens, aient eu recours à des fèves colorées lors de tirages au sort ou comme mode de désignation pour prendre des décisions politiques ou sociales.

On « tire les Rois » !

La *Statistique départementale* du préfet de Villeneuve-Bargemon révèle comment dans les années 1825 se pratiquait la « *cérémonie du roi de la fève* » à Marseille, au terme du repas du soir. Le gâteau apporté sur un plat d'argent était coupé par un enfant qui plaçait les portions dans une assiette fine. L'une d'elles offerte à Dieu était mise de côté afin d'être donnée à un pauvre. Les autres portions étaient distribuées aux personnes présentes, en commençant par le chef de famille et en finissant par les domestiques. Chacun ouvrait alors sa portion sur une assiette, et celui qui trouvait la fève était proclamé « Roi ». Celui-ci choisissait une reine, qu'il plaçait à sa droite, avant l'acclamation générale : *Lou rèi béu !* (Le roi boit !). Fréquemment, dans le gâteau, on pouvait rajouter, outre la fève, un haricot, désignant la reine. Celle-ci, la fête finie, était accompagnée cérémonieusement à la lumière des flambeaux « *et tout cela se passait avec beaucoup de gravité et de décence* », lit-on.

Nous étions au temps de la Restauration. Plus tard, cette heureuse marque de désignation dans le gâteau partagé comme dessert de l'Épiphanie changea quelque peu. Au moment de la répartition des morceaux, tant attendu par les enfants, le maître de maison demandait à l'un d'eux de se cacher sous la table, ou de tourner le dos à l'assemblée, avant de répondre à la question *Per quus aqueou mouceou ?* Celui - ou celle qui trouvait la fève était couronné, avant de choisir son élu(e), et chacun de lui crier : *Vivo lou rei !*, à charge d'offrir un gâteau le dimanche suivant. À la fin du XIX^e siècle, il était encore de tradition de réserver la « part du Bon Dieu », destinée à une personne esseulée ou à la domesticité, un geste oublié au siècle suivant.



Les Rois mages, santons de l'Atelier Marcel Carbonel. © Photo Vélid

© Photo Véronique Brambilla



Sigués fava e serés urous !

« Trouvez la fève et vous serez heureux ! » En décembre 1913, le libraire Paul Ruat, alors président de la Société des Bons Provençaux fondée en 1898 se flattant de plusieurs milliers d'adhérents, écrivit au Syndicat des confiseurs de Marseille pour regretter l'habitude croissante de remplacer l'ancestrale fève des rois par une figurine en porcelaine, et de lui demander d'insister auprès de ses confrères pour qu'ils reviennent à la séculaire habitude régionale. Le message de maintenir la tradition jusque dans les gâteaux fut répercuté, mais un an plus tard, avec le déclenchement de la Grande Guerre, suivi par un deuil national, le contingentement de la farine et les restrictions en corps gras, le retour prôné aux « *touchantes et anciennes coutumes provençales* » fut oublié.

Autre changement d'importance, des galettes feuilletées fourrées de crème frangipane, en faveur dans la moitié nord de la France, furent proposées à la vente, concurrençant les gâteaux provençaux aux fruits confits. La galette plate avait adopté la forme de l'astre solaire, tandis que le gâteau gardait sa forme torique. Qu'aurait pensé Paul Ruat de ce nouvel envahissement ? La fabrication de ces pâtisseries se prolongea tout le mois de janvier pour la joie des fabophiles, ces collectionneurs passionnés de sujets en porcelaine et de santons miniatures, avant l'arrivée des figurines en plastique.

Désormais, ayant perdu de sa dimension religieuse, le « Dimanche des Rois » est une fête familiale, grossie d'amis, les week-ends chez les uns, puis chez les autres, toujours en arrivant chargés de bouteilles de champagne, mousseux ou vins doux, mais surtout d'un gâteau et d'une galette, pour qu'il y en ait pour tous les goûts. Et ainsi, les rois mages de poursuivre leur itinérance... tout le mois de janvier, et parfois jusqu'à la Chandeleur !

© Photo Adobe Stock



« Pour qui ce morceau ? », selon la formule traditionnelle. © Photo Adobe Stock