

# Bientôt l'Epiphanie

Cette fête (aussi appelée FETE DES ROIS) – récupérée une fois de plus par l'église catholique – existait déjà à l'époque des Romains, où l'on célébrait les Saturnales. Ces fêtes duraient 7 jours et tout y était permis. La tradition voulait aussi que l'on envoyât des gâteaux à ses amis.

[Actualité rédigée par Niki]

L'Epiphanie – mot grec signifiant « apparition miraculeuse », représente en fait plusieurs formes d'apparitions du Christ, c'est la tradition populaire qui l'a restreinte à la visite des Mages d'Orient lors de la naissance de l'enfant Jésus. Ces Mages venus d'Orient étaient peut-être bien plus nombreux que les trois que nous connaissons désormais : Gaspar, Melchior, Balthasar. Chacun d'entre eux représente les trois âges de l'homme (jeune, adulte, âgé) ; ils n'étaient certainement pas « rois » au sens où nous l'entendons actuellement, mais des hommes riches puisqu'ils apportaient des cadeaux aussi précieux que l'or, la myrrhe, l'encens. Ils étaient peut-être des savants, des astronomes. Selon l'évangile de Matthieu, ils furent guidés jusqu'à la crèche par une étoile mystérieuse, en réalité il s'agissait tout simplement de l'étoile du berger (Vénus).

Arrivés à la crèche ils déposèrent les cadeaux symboliques : l'or, pour la richesse terrestre ; la myrrhe accompagnant les hommages rendus à un roi à sa mort ; l'encens honorant la divinité. L'église catholique a fixé la date officielle de l'Epiphanie au premier dimanche qui suit le premier janvier, donc cette semaine l'Epiphanie se célébrera le dimanche 7 !

C'est en 1801 que la décision fut prise de célébrer l'Epiphanie le 6 janvier.

On tirera donc traditionnellement ce jour-là la fameuse « Galette des Rois », qui selon la région serait une brioche ou un gâteau à pâte feuilletée

On a donc le choix entre la brioche simple, en forme de roue avec des pépites de sucre par-dessus, en Provence, la brioche est toujours ronde mais fourrée aux fruits confits, la galette dite « sèche » – devenue rare de nos jours - simple pâte feuilletée sucrée et finalement, la galette feuilletée fourrée à la frangipane, la fameuse crème d'amandes inventée par le célèbre saucier florentin, Frangipani.

On dissimule une fève dans la galette ; celui qui reçoit et mange la part contenant la fève est considéré comme « roi ». La coutume voulait que le plus jeune de la famille se glissât sous la table pour désigner qui aurait quelle part afin que personne ne puisse tricher et prendre la part contenant la fève. Cette partie de la tradition a disparu actuellement. Cependant il est toujours de tradition que celui qui a la fève se choisisse une reine ou un roi.

Dans certaines familles, une part était réservée, celle appelée « la part du pauvre » ou du Bon Dieu et destinée à être offerte au visiteur imprévu. Dans les contes et légendes populaires, on dit aussi que la tradition de la fève serait venue du fait que Peau d'Ane avait perdu sa bague dans le gâteau destiné à son prince ... Toutefois, la tradition de la fève est imputée aux Romains qui glissaient une fève dans les gâteaux qu'ils envoyaient à leurs amis.

Cette fève – au départ un haricot blanc – existe désormais en diverses formes et matériaux. Au départ, puisqu'il s'agissait d'un véritable haricot, le convive, qui la recevait dans la part de gâteau, l'avalait afin d'éviter de devoir payer un dîner à tous les invités, ce qui s'avérait parfois très coûteux. On décida donc de la fabriquer en porcelaine afin que personne ne puisse l'avalier, mais il en existe également dorée à l'or fin 24 carats SVP !, ou en plastique.

La fève est devenue un objet de collection ; au Musée de Blain, par exemple, plus de 10.000 fèves sont conservées. Le collectionneur de fève est appelé « fabophiles ».

Cet article a été rédigé grâce à l'émission matinale sur France2 = Télématin/Mémoire, présentée par l'historien Frédéric Gersal, ainsi que par des articles parus sur les sites <http://www.momes.net/dictionnaire/e/epiphanie/epiphanie.html> et <http://www.herodote.net/evenements/evenement.php?jour=-61225&main=ce8cae1501bb6864fe3a8fc0c8bbc0c8>

Par

**Publié sur Cafeduwweb - Archives le mercredi 3 janvier 2007**

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduwweb.com/lire/6995-bientot-1039epiphanie.html>