

Gôût(s) des
METS
gôût(s) des
MOTS



af

Alliance Française

Bari

Goût(s) des
METS
goût(s) des
MOTS

L'Alliance Française di Bari vi invita ad un'incursione virtuale nella "cuisine française" che soddisfi sia il gusto (o i gusti) del cibo sia il gusto (o i gusti) delle parole.

Vi proporremo ricette letterarie di celebri scrittori francesi, assaggi cinematografici, gastronomia potenziale e ricette tradizionali della cucina francese.

Vi presenteremo curiosità culinarie reali o immaginarie, per il piacere di "gustare" cibi e parole.

Bon appétit!



Alliance Française

Bari

N° 3

la
GALETTE
des **ROIS**



af

Alliance Française

Bari

la GALETTE des ROIS

Françoise et Michèle vous proposent
aujourd'hui la galette des rois.

L'origine de la galette remonterait à l'époque romaine, du temps des Saturnales, fêtes populaires où l'on élisait un roi pour un jour. En France la tradition de « tirer un roi » est attestée au Moyen Âge et est célébrée le 6 janvier, le jour de l'Épiphanie. Il s'agit de partager une galette, dans laquelle est cachée une fève. Tout un rituel précède la distribution des parts : on coupe la galette, on la recouvre d'une serviette de table, et le plus jeune des convives distribue un morceau à chacun. La personne qui trouve la fève est élue roi ou reine, et a droit à une couronne d'or. On boit un verre à la santé du roi ou de la reine.

En France, aujourd'hui, le 6 janvier n'est plus un jour férié. Les Français ont fait de la galette le dessert de tout les bons repas du mois de janvier.



La fève

Autrefois la fève était une vraie fève, symbole de la première graine qui germe au printemps. Au cours du temps, elle a été remplacée par une figurine en porcelaine, puis par de petits objets en plastique : personnages de dessins animés, animaux, santons de crèches, chanteurs célèbres... Il y a même aujourd'hui des collectionneurs de « fèves » : ce sont les fabophiles. Avis aux amateurs !

la GALETTE des ROIS



Recette de la galette des Rois

Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte feuilletée ronds

pour la crème frangipane :

- 2 œufs entiers plus un jaune pour dorer la galette
- 100 g de sucre
- 100 g de poudre d'amandes
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 70 g de beurre mou
- une dosette d'extrait d'amande amères

Dans une jatte, fouettez 2 œufs, ajoutez le sucre, puis la poudre d'amandes, la farine, le beurre mou et l'extrait d'amandes amères. Évitez de mélanger les ingrédients au fouet électrique, car la crème frangipane deviendrait trop liquide.

Préchauffez le four. Disposez le premier disque de pâte feuilletée dans un plat à tarte, sur du papier cuisson. Piquer la pâte avec une fourchette. Versez et étalez la crème frangipane. Posez une fève dessus. Posez le second disque de pâte. Badigeonnez avec le jaune d'œuf auquel vous aurez ajouté un peu d'eau. Soudez les bords, badigeonnez-les. Tracez des croisillons sur la pâte à l'aide d'une fourchette. Faites cuire de 20 à 30 minutes à 200 ° (thermostat 7), en contrôlant la cuisson.

La recette vous tente (avec ou sans couronne !). À vos fourneaux !

ANECDOTE



Du temps où l'on guillotina le roi Louis XVI et la reine Marie-Antoinette et où tout ce qui était « royal » était banni du langage, le nom de « gâteau des rois » n'était pas « politiquement correct ». Le Comité de Salut public

déclara en pleine Terreur : « Considérant que les pâtisseries qui font des gâteaux à la fève, ne peuvent avoir de bonnes intentions, le comité a arrêté une circulaire à tous les comités révolutionnaires, pour les engager à employer toute leur surveillance, pour découvrir et surprendre les pâtisseries et les orgies dans lesquelles on fête et on fêtera l'ombre du dernier tyran. »

L'Épiphanie, Fête des rois Mages, fut déclarée « Fête des Sans-Culottes », puis « Fête du bon voisinage ». La galette s'appela « gâteau de l'égalité », qu'il était recommandé de partager. Il se dit même que pendant la Révolution les fèves auraient pris la forme de bonnets phrygiens. D'autre part, dans les jeux de cartes, les rois firent place aux Philosophes (Voltaire et Rousseau) et les valets aux Sans-culottes. Dans le jeu d'échec, le roi devint un tyran qu'il fallait renverser.

ANECDOTE

Néanmoins la galette (sous-entendu « des rois ») ne quitta jamais vraiment les tables même les plus révolutionnaires. Elle reprit plus tard tranquillement son nom et les couronnes dorées continuent désormais à faire partie du jeu. Sauf à l'Élysée, depuis que Valéry Giscard d'Estaing a décidé en 1975 d'instituer la tradition de partager une galette pour les hôtes du palais présidentiel. Une galette qui ressemble aux autres galettes (en beaucoup plus grand, elle fait plus d'un mètre de diamètre), si ce n'est qu'elle est préparée sans la fève! Principe républicain oblige, il n'y a ni fève ni couronne et l'on ne tire pas les Rois ! Les présidents de la République qui ont succédé à Giscard d'Estaing ont conservé cette habitude. Chaque année, un boulanger français est sélectionné pour confectionner la fameuse pâtisserie fourrée à la frangipane qui réglera les invités du président.



af

Alliance Française

Bari

JEU DE CARTES DES PHILOSOPHES



af

Alliance Française

Bari

VERSION AUDIO



« *La galette des Rois* »



« *La fève* »



« *La recette de la galette des rois* »



« *L'Anecdote* »

la GALETTE des ROIS



Textes de *Françoise Lenoir* et de *Michèle Sajous*

Voix enregistrée de *Françoise Lenoir*



Goût(s) des mets, goût(s) des mots
est un projet de l'Alliance Française de Bari



Alliance Française

Bari