

La galette des rois

Dans la vidéo d'aujourd'hui, on va parler d'une tradition française : la galette des rois.

Bonjour à tous et merci de me rejoindre pour cette nouvelle vidéo de Français Authentique, une vidéo de la catégorie « traditions françaises, France en général, etc. » ; ce sont les vidéos du lundi. La galette des rois, c'est une coutume qui est pratiquée en France, notamment dans le Nord de la France, mais pas seulement puisqu'elle est pratiquée au Luxembourg, en Belgique, en Suisse, au Québec et dans plein d'autres pays. On consomme la galette des rois pour fêter la fête religieuse de l'Épiphanie qui est une fête qui célèbre les rois mages et cette fête chrétienne de l'Épiphanie a lieu le 6 janvier de chaque année. Il y a d'ailleurs pas mal de pays dans lesquels le 6 janvier est un jour férié justement en raison de l'Épiphanie. Je pense spontanément à l'Autriche, à l'Italie et certaines parties de l'Allemagne. Le 6 janvier n'est pas un jour férié en France et comme Noël, cette fête a beau être une fête religieuse ou la galette des rois a beau être une coutume à la base religieuse, elle fait partie des traditions qui sont fêtées ou qui sont suivies par tout le monde et même les athées suivent la galette des rois, c'est quelque chose qui est vraiment ancrée dans la société, que les gens soient chrétiens ou non.

Donc, la coutume, c'est de manger une galette des rois le jour de l'Épiphanie (ou quelques jours après). Nous, on ne le fait pas forcément le 6 janvier, on a tendance à manger plusieurs galettes des rois au début de l'année, un petit peu après Noël et ... Donc, il y a une galette et dans cette galette est cachée une fève. Voilà des exemples de fèves. On coupe ensuite la galette, on distribue les morceaux au hasard et celui ou celle qui a la fève devient le roi ou la reine de la journée et on lui donne donc une couronne – celle-là, c'est Emma qui l'a faite, ma fille Emma qui l'a fabriquée à l'école – pour célébrer le fait que la personne a eu la fève et est donc le roi ou la reine de la journée.

A l'origine, les fèves étaient en porcelaine ; aujourd'hui, elles sont en plastique et il y a des fèves qui ne représentent pas seulement des rois ou des rois mages, mais des fèves fantaisistes de différents personnages de Disney – j'en ai une, celle que je vous ai montrée avec un lapin, etc. Donc, aujourd'hui, c'est plutôt fantaisiste, ce n'est pas toujours lié à la religion, encore une fois, mais chaque galette des rois a une fève. Il y a d'ailleurs des personnes qui collectionnent les fèves, donc, ça veut dire qu'elles gardent toutes les fèves, qu'elles essayent de s'en procurer et on appelle cette passion la fabophilie. Lors de la révolution française, on a créé ce qu'on a appelé la galette de l'égalité. Vous savez que pendant la révolution on était contre les rois, bien sûr, puisque la révolution a renversé les rois et ils ont créés des galettes des rois sans fève puisque ça marquait la période où on était contre les rois. Depuis 1975, le président de la république française obtient (on lui sert) une galette des rois qui, elle-même n'a pas de fève : c'est la galette de l'égalité.

Donc, on va regarder ensemble, si vous voulez bien, comment est fabriquée une galette des rois puisqu'aujourd'hui, j'ai de la chance : avant d'enregistrer cette vidéo, j'ai dit à ma femme Céline : « Je vais parler de la galette des rois dans le cadre de Français Authentique. » et elle m'a dit : « Ça tombe bien, je suis en train d'en préparer une pour mes collègues de travail. », donc, je vais descendre la filmer et regarder avec vous de quoi est composée la galette des rois.

Johan : Alors, dis-moi Céline, qu'est-ce que tu mets dans ta galette des rois ?

Céline : Pour faire une bonne galette des rois, on a besoin de pâte feuilletée, on a besoin de 130 grammes de poudre d'amande, 100 grammes de sucre, 80 grammes de beurre mou, deux œufs et une jaune d'œuf pour dorer la galette. Et bien sûr, il ne faut pas oublier de mettre la fève.

Johan : Bien sûr, ça j'en ai parlé. Et après, une fois que tu as mis tous ces ingrédients, tu les mélanges tout simplement ?

Céline : On mélange tous les ingrédients ; après, on met la première pâte feuilletée dans la tourtière (dans une tourtière ronde), on pose la pâte feuilletée dans la tourtière. Après, on met la préparation qui avait été mélangée ; après, on remet la deuxième pâte feuilletée par-dessus et on la dore bien avec un jaune d'œuf.

Johan : Et après tu mets tout ça au four ?

Céline : Et après on la met au four pour à peu près 20-25 minutes à 200°C.

Johan : D'accord ! Et après, c'est terminé ?

Céline : C'est terminé, il faut attendre qu'elle refroidisse un peu pour la déguster.

Johan : OK, impeccable, merci.

Céline : De rien !

Voilà, les amis ! Merci d'avoir suivi cette vidéo. J'espère qu'elle vous a plus. Si c'est le cas, vous pouvez regarder d'autres vidéos que j'ai faites sur les traditions françaises, la culture française – j'en ai fait sur la baguette, sur le petit déjeuner, sur Noël, etc., donc, il y a plein de vidéos sur ces sujets – et vous pouvez également vous renseigner sur les différents cours de Français Authentique : mes packs 1, mes packs 2, mes packs 3, vous y apprendrez également sur la France et sa culture. Merci d'être si fidèles et si nombreux à me suivre et je vous dis à mercredi pour la prochaine vidéo.

Salut !