



LA GALETTE DES ROIS



Γαλλική βασιλόπιτα

Vaggelis Moustakas

Περιγραφή-Signalement

Η **γαλλική βασιλόπιτα** (la galette des rois - πίτα των βασιλιάδων) είναι μία πίτα που παραδοσιακά παρασκευάζεται και καταναλώνεται στη Γαλλία, το Κεμπέκ, περιοχές του Καναδά, την Ελβετία, το Λουξεμβούργο, το Βέλγιο και το Λίβανο, με την ευκαιρία των Θεοφανείων, γιορτής της Χριστιανοσύνης, που τιμά την επίσκεψη των μάγων βασιλέων στον Ιησού Χριστό, και που γιορτάζεται στις 6 Ιανουαρίου κάθε έτους. Αυτή η πίτα μερικές φορές ονομάζεται και **παριζιάνικη**.

La **galette des rois** est une galette traditionnellement élaborée et consommée dans une majeure partie de la France, au Québec, en Acadie, en Suisse, au Luxembourg, en Belgique et au Liban à l'occasion de l'Épiphanie, fête chrétienne qui célèbre la visite des rois mages à l'enfant Jésus, célébrée selon les pays le 6 janvier ou le premier dimanche après le 1^{er} janvier. Cette galette est aussi appelée **galette parisienne** dans les régions du sud de la France, où l'on consomme non pas la galette mais le gâteau des .

Πρόκειται για μια πίτα με δύο φύλλα σφολιάτας που περιέχουν μια γλυκιά κρέμα αμυγδάλου.



La galette des rois, qui a dépassé sa signification religieuse, est l'occasion de se retrouver en famille ou entre amis.




Ιστορία-Histoire

Η γαλλική βασιλόπιτα έλκει την καταγωγή της από τα Σατουρνάλια (ρωμαϊκή γιορτή μεταξύ του τέλους του μήνα Δεκεμβρίου και αρχές Ιανουαρίου), κατά την οποία ένας σκλάβος χριζόταν «βασιλιάς για μια μέρα». Αυτή η γιορτή, τα Σατουρνάλια, ευνοούσε την αντιστροφή των ρόλων, προκειμένου να ξεγελάσουν τις δυσσείωνες ημέρες του Κρόνου, χθόνιας θεότητας

(Ο Τάκιτος γράφει ότι στις γιορτές τις αφιερωμένες στον Κρόνο, ήταν σύνηθες να τραβάνε κλήρο για το βασιλιά).

La galette des rois a son origine dans les Saturnales (fêtes romaines situées entre la fin du mois de décembre et le commencement de celui de janvier), durant lesquelles les Romains désignent un esclave comme « roi d'un jour ». Au cours d'un banquet (au début ou à la fin des Saturnales, selon les différentes époques de la Rome antique) au sein de chaque grande *familia*, les Romains utilisent la fève d'un gâteau comme pour tirer au sort le « *Saturnalicius princeps* » (prince des Saturnales ou du désordre). Le « roi d'un jour » dispose du pouvoir d'exaucer tous ses désirs pendant la journée (comme donner des ordres à son maître) avant d'être mis à mort, ou plus probablement de retourner à sa vie servile.





Παράδοση- Tradition



Το έθιμο λέει να μοιράζεται η πίτα σε τόσα κομμάτια όσοι είναι οι συνδαιτυμόνες, συν ένα. Κατά το Μεσαίωνα, αυτό το τελευταίο κομμάτι, που ονομάζονταν κομμάτι «του Καλού Θεού», «της Παναγίας» ή «των φτωχών» προορίζονταν για τον πρώτο φτωχό που θα περνούσε από το σπίτι.

L'usage commande de partager la galette en autant de parts que de convives, plus une. Au Moyen Âge, cette dernière, appelée « part du Bon Dieu », « part de la Vierge » ou « part du pauvre » est destinée au premier pauvre qui se présentera au logis.

Επιπλέον πληροφορίες

Informations complémentaires



Στο μεγαλύτερο μέρος της Γαλλίας η βασιλόπιτα είναι παραδοσιακά μια πίτα με δύο φύλλα σφολιάτας που περιέχουν μια γλυκιά κρέμα αμυγδάλου. Υπάρχει και σε παραλλαγές: με σοκολάτα ή με φρούτα.

Το πρόσωπο που βρίσκει το «φλουρί» έχει το δικαίωμα να φορέσει ένα στέμμα και, στη συνέχεια, επιλέγει τη βασίλισσα ή τον βασιλιά του.

Σήμερα, οι αρτοποιοί προσφέρουν τις βασιλόπιτες με ένα στέμμα από χαρτόνι χρυσό ή ασημί. Πιο παραδοσιακά, κάθε οικογένεια είχε ένα ή περισσότερα στέμματα.

La personne qui découvre la fève a le droit de porter une couronne de fantaisie puis choisit sa reine ou son roi.

Dans le circuit commercial, dès la seconde moitié du xxe siècle, les boulangers fournissent avec la galette une couronne en papier doré ou argenté.



Βιβλιογραφία- Bibliographie



https://fr.wikipedia.org/wiki/Galette_des_rois



Merci pour votre attention!