

# ATELIER PARENTS/ENFANTS

## « CUISINIERS & PATISSIERS EN HERBE » n°8

### Atelier Parents/enfants

#### Galette des rois

##### Origine de la galette des Rois

*Du XVII<sup>e</sup> siècle à 1910 environ, les boulangers avaient coutume d'offrir une galette des Rois à leurs clients. L'usage s'est perdu et la galette est véritablement devenue un produit commercial.*



La galette ronde comme un soleil triomphe au Nord. Elle s'oppose à la couronne de fruits confits au Sud. En Alsace, elle peut revêtir la forme d'un kugelhof au motif de fleur de lys, ou d'un grand bretzel. Quant à la fève, elle est à l'origine un légume naturel. Elle symbolise la fécondité et la promesse d'une renaissance, car l'embryon qu'elle contient germera au printemps. C'est en 1875 que les premiers sujets en porcelaine de Saxe apparaissent. Depuis, la fève est devenue objet de collection, pour les fabophiles.

##### Religieux ou pas ?

Partage de la galette n'a rien à voir avec la religion. Cela faisait partie des célébrations autour du solstice d'hiver, propice aux divinations.

**Samedi 25 janvier 2020**

**De 9 h 45 à 12 h 30**

**Recette : Galette des rois**

**Avec la participation d'un professionnel en pâtisserie**

**10 Place Troisdorf**

**Quartier des Champs Élysées - Evry-Courcouronnes**

**ADHESION : 20 € adhésion annuelle par famille**

**TARIF PAR ATELIER : 12 € un parent + un enfant** (activité non subventionnée)

- Pas d'inscription par téléphone,
- En cas d'indisponibilité, merci de nous prévenir
- Nombre de places limité