

Roi (reine) d'un jour

Le 6 janvier et son gâteau

Une coutume très ancienne du grand Empire romain a été ravivée par les artisans boulangers-pâtisseries dans les années 50 du siècle dernier. Depuis lors, elle fait partie intégrante de notre société.

L'origine du gâteau des Rois remonte à la Rome antique. A la fin décembre, on célébrait des fêtes, les saturnales, en l'honneur du dieu des semailles, au cours desquelles maîtres et esclaves se retrouvaient sur un pied d'égalité. Un jeu jouissait alors des faveurs de tous: il consistait à cacher une fève dans un gâteau. Celui qui la trouvait devenait roi, mais seulement pour une journée.

Réactualisation de la coutume

Oubliée en Suisse durant de nombreuses années, cette tradition a été relancée en 1952. L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs a alors décidé de la faire revivre, suite à l'initiative du Dr h.c. Max Währen, qui a consacré de nombreuses recherches à l'histoire et aux origines du pain et des produits de boulangerie. L'Ecole professionnelle de boulangerie Richemont de Lucerne a développé la recette et le gâteau, symbole de cette coutume, à base de pâte levée. Une couronne en carton doré sacre la personne qui trouve la figurine, lui conférant les droits d'un roi – la mise en scène de ce joyeux simulacre dépendant des régions et des familles.

Produit très prisé

Les instigateurs de cette action ont assuré la promotion du gâteau des Rois dans de nombreux médias. Depuis, le succès est au rendez-vous: 50'000 gâteaux des Rois ont été vendus l'année de la réintroduction de ce produit sur le marché. Et en quelques années, ce chiffre a doublé. Près de 1,5 million de gâteaux sont aujourd'hui vendus chaque année dans notre pays, ce produit étant ainsi devenu le plus prisé et le plus répandu de Suisse au cours des 50 dernières années. La Fête des Rois est célébrée dans la quasi-totalité des familles et entreprises – des milliers de personnes appréciant de porter la couronne d'un jour.

Association Suisse des boulangers-confiseurs Suisse