

## La Saint-Valentin, journée des amoureux

**La tradition de la Saint-Valentin a été instaurée en 1948 dans notre pays, par l'Association des fleuristes. A l'origine, cette fête était globalement dédiée à l'amitié et aux remerciements, et non uniquement aux amoureux.**

L'évêque Valentin de Terni, une ville de l'Ombrie italienne, semble être le parrain de la Saint-Valentin. Cet évêque passe pour un jardinier zélé qui aurait offert des fleurs aux amoureux. Il aurait également marié selon le rite chrétien des couples, parmi lesquels figuraient des soldats qui, en tant que tels, n'auraient pas dû s'unir. Informé de ses agissements, l'empereur romain Claude, qui n'aimait en rien la chrétienté, le fit jeter en prison. De sa cellule, Valentin écrivit des lettres d'amour à la belle-fille de son geôlier, avant d'être décapité en 269. Son martyr daterait du 14 février, jour de la fête des Lupercales dédiée à Junon, déesse du mariage, qui unissait également des jeunes gens. C'est de ces anciennes croyances que sont nées les légendes qui feront de Valentin le patron idéal de la journée des amoureux, 1700 ans plus tard.

Des explications plus récentes associent l'origine de la fête à la Chandeleur, qui commémore la venue de Marie au temple pour la purification rituelle après la naissance de l'enfant Jésus. Cette fête est célébrée le 14 février dans l'Eglise orientale (sa date étant avancée au 2 février dans l'Eglise catholique romaine).

L'amour passe par l'estomac... En 1983, l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs a élargi la tradition voulant que l'on offre des fleurs à la Saint-Valentin en lançant des produits de boulangerie-pâtisserie-confiserie en forme de fleurs, à base de pâte levée ou autres. Les artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs ont ensuite pris l'habitude de laisser libre cours à leur fantaisie à cette occasion. Preuve en est la diversité des produits présentés dans les vitrines des commerces spécialisés, qui foisonnent de cœurs aux amandes caramélisés ou autres produits de cette forme, fourrés au chocolat et saupoudrés de sucre rose. L'idée d'offrir une petite attention dans le cadre de la routine quotidienne et du stress professionnel est belle. Nul doute que les surprises culinaires sont parmi les plus prisées et goûteuses – au sens propre du terme!

Fondation Patrimoine pain suisse