



CALENDRIER, FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

FICHE N°2



Activité 1 : avec votre formateur, lisez le document ci-dessous et découvrez de quel document il s'agit, de quelle année et de quel mois il est question

365

Janvier 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
52						1 Premier de l'An	2
1	3	4	5	6 Épiphanie	7	8	9
2	10	11	12	13	14	15	16
3	17	18	19	20	21	22	23
4	24	25	26	27	28	29	30
5	31						



UNIVERSITÉ
DE LORRAINE

Portail FL2I



Activité 2 : lisez l'encadré sur l'Épiphanie et reliez chaque coutume à l'image qui lui correspond

L'**Épiphanie** est fêtée le **6 janvier**. En France, ce n'est pas un jour férié et on peut donc la célébrer le 2^{ème} dimanche après Noël.

Autrefois, l'**Épiphanie** était une fête chrétienne qui célébrait la visite des rois mages à Jésus. Mais aujourd'hui, c'est surtout le jour de la **galette des rois**, qu'on mange généralement **en famille**.

En **France**, en **Suisse** et en **Belgique**, depuis le Moyen Âge, on partage une « **galette des rois** » ou un « **gâteau des rois** », pâtisseries contenant une **fève**. Celui ou celle qui trouve la fève dans sa part est surnommé « **roi** » ou « **reine** ».

Cette pratique vient **des Saturnales de la Rome antique**. Pendant ces fêtes païennes, les rôles étaient inversés entre les maîtres et les esclaves qui devenaient les « rois d'un jour ».

Vers 1875, les figurines en porcelaine remplacent les fèves.

Lorsqu'il y a des enfants, le plus jeune se place sous la table pour **tirer les rois** : la personne qui fait le service coupe une part et l'enfant choisit à qui donner cette part.

À Paris, les boulangers-pâtisseries offrent tous les ans la galette de l'Élysée. Cette galette ne contient pas de fève car le Président de la République ne peut pas être couronné roi.

Texte : D'après <https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89piphanie>

Sources des images : <https://twitter.com/dimitritilloi/status/942364757511811072?lang=gl/> /
<https://www.lemonde.fr/blog/vidberg/2009/01/04/le-roi-de-la-galette/> /
<http://www.imagine.com/2017/01/10/la-galette-des-rois/la-galette-des-rois/> /
P'tit Loup est le roi de la galette ©Auzou /
<https://www.hervecuisine.com/recette/galette-de-rois-frangipane/>

L'Épiphanie est fêtée le 6 janvier. •



Mais c'est surtout le jour de la
galette des rois. •



Généralement, on mange la
galette des rois **en famille**. •



Celui ou celle qui trouve la fève
dans sa part est surnommé
« **roi** » ou « **reine** ». •



Cette pratique vient **des**
Saturnales de la Rome antique. •



Lorsqu'il y a des enfants, le plus
jeune se place sous la table pour
tirer les rois •





Activité 3 : lisez à nouveau l'encadré sur l'Épiphanie et regardez la vidéo (Fiche3-2-vidéo1) afin de répondre aux questions qui suivent

Vidéo : Pourquoi tire-t-on les Rois en janvier ? - Jamy-Epicurieux
(À télécharger sur le Portail FL2I)

Source : <https://www.youtube.com/watch?v=ftq1bhw4wGA>

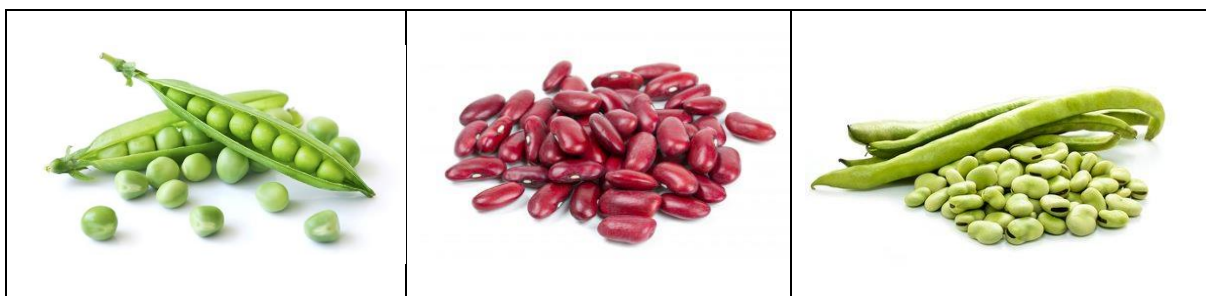


1. D'où vient la tradition de la galette des rois ?

2. Quand est-ce qu'on commence à cacher une fève dans une pâtisserie ?

- ☐ Au XIIIème siècle
- ☐ Au XIVème siècle
- ☐ Au XVème siècle

3. Entourez l'image présentant des fèves.



Sources : <https://www.franceinter.fr/vie-quotidienne/tartelette-petits-pois-menthe> / https://www.academiedugout.fr/ingredients/haricot-rouge_399/ / <http://www.business-senegal.com/fre/m/mpreviewp/680>

4. Quand une personne tombe sur la fève en mangeant sa part de galette ou de gâteau, que devient-elle ?

5. Qu'est-ce que le roi était obligé de faire ?

- ☐ Offrir à boire à tous les invités
- ☐ Offrir à manger à tous les invités
- ☐ Offrir des cadeaux à tous les invités

6. Pour ne pas offrir à boire à tout le monde, certaines personnes trichaient. Que faisaient-elles ?

- ☐ Elles apportaient une galette sans fève à l'intérieur
- ☐ Elles partaient en courant
- ☐ Elles avalaient la fève

7. Pour empêcher cette tricherie, les fèves végétales ont été remplacées par...

8. La première « fève » en porcelaine a été utilisée en quelle année ?

9. Combien de galettes des rois sont mangées chaque année en France ?

10. Comment on fait pour tirer les rois avec des enfants ?

- ☐ L'enfant le plus jeune va sous la table et choisit à qui donner chaque part
- ☐ L'enfant le plus jeune coupe la galette et met les parts dans les assiettes
- ☐ L'enfant le plus jeune désigne le roi ou la reine

11. Pourquoi il n'y a pas de fève dans la galette des rois de l'Elysée ?

- ☐ Car le boulanger a oublié de mettre la fève dans la galette
- ☐ Car le président de la République ne peut pas être couronné roi
- ☐ Car la fève est placée dans la part du président au dernier moment



Activité 4 : observez bien les photographies d'étals de boulangerie (page 7 et 8) et associez le prix à la pâtisserie qui lui correspond

- | | |
|-----------|--------------------------|
| 5,50 € • | • Galette choco-noisette |
| 12,00 € • | • Galette frangipane |
| 12,00 € • | • Brioche des rois |
| 12,00 € • | • Galette pommes |
| 13,50 € • | • Galette flamande |
| 18,00 € • | • Galette 6 personnes |

Sources : <https://www.letelegramme.fr/finistere/douarnenez/epiphanie-pares-pour-la-traditionnelle-galette-04-01-2015-10481026.php/> / https://actu.fr/occitanie/caraman_31106/une-boulangerie-caraman-propose-recettes-originales-galettes-rois-lepiphanie_15030601.html/ / <https://www.vosgesmatin.fr/edition-epinal/2020/01/05/galettes-des-rois-la-creme-d-amande-et-ses-declinaisons/> / [https://www.tripadvisor.fr/LocationPhotoDirectLink-g780713-d3533643-i255415601-La Boulangerie du Val-Serris Marne la Vallee Seine et Marne Ile de Franc.html](https://www.tripadvisor.fr/LocationPhotoDirectLink-g780713-d3533643-i255415601-La_Boulangerie_du_Val-Serris_Marne_la_Vallee_Seine_et_Marne_Ile_de_Franc.html) / <https://www.sudouest.fr/2021/01/03/bordeaux-briochee-ou-frangipane-la-galette-des-rois-reflete-l-ame-du-patissier-8248561-708.php>

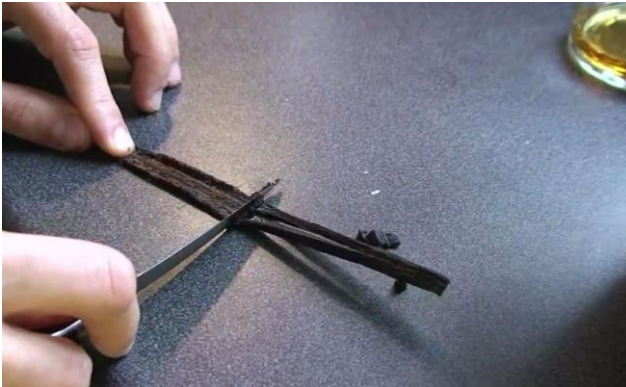








Activité 5 : regardez la vidéo de la recette de la galette des rois (fiche3-2-vidéo2) et remettez les étapes de préparation de la recette dans l'ordre



Etape
n° _____



Etape
n° _____



Etape
n° _____



Etape
n° _____

	Etape n° _____
	Etape n° _____
	Etape n° _____
	Etape n° _____

	Etape n° _____
	Etape n° _____
	Etape n° _____
	Etape n° _____



Activité 6 : reliez chaque ingrédient à son nom



•

• Des œufs



•

• Du sucre



•

• Une gousse de vanille



•

• Du beurre



•

• De la crème pâtissière



•

• Du rhum



•

• De la pâte feuilletée



•

• Du sel



Activité 7 : vous avez prévu de cuisiner vous-mêmes votre galette et d'inviter des amis pour la partager. D'après la recette de la galette des rois (page 17), rédigez une liste de courses afin de n'oublier aucun ingrédient

Ma liste de courses



Activité 8 : lisez à nouveau la recette de la galette des rois (page 17) puis complétez le tableau suivant

Temps de préparation :	
Temps de cuisson :	



Activité 9 : lisez à nouveau la recette de la galette des rois (page 17) et associez le texte aux images

- Grattez les graines de la gousse de vanille et ajoutez-les à la préparation • •
- Placez la fève et recouvrez avec le deuxième disque de pâte feuilletée légèrement plus grand, souder les bords en appuyant tout autour • •
- Disposez un cercle de pâte, déposez de la crème amande dessus en laissant 2 cm de pâte tout autour que vous mouillez légèrement avec un pinceau et de l'eau • •
- Placez la galette au frigo 30 minutes, sortez la, dessinez vos motifs avec une lame de couteau sans percer la pâte, dorez une seconde fois • •
- Ajoutez 2 oeufs entiers et le rhum ou autre (fleur d'oranger, amande amère..) • •
- Fouettez le sucre et le beurre mou, puis ajoutez la poudre d'amande • •
- Préchauffez le four à 180°C quand la galette est restée déjà 20 minutes au frais • •
- Dorez le dessus de la galette avec un oeuf battu avec un peu de sel (Ca va le rendre bien liquide et facile à étaler) • •





Activité 10 : lisez à nouveau la recette de la galette des rois (page 17) et observez les mots d'action (les verbes) listés ci-dessous

fouettez – ajoutez – grattez – disposez – déposez – placez –
recouvrez – dorez – sortez – dessinez – préchauffez

1. Quel est le point commun de tous ces mots ?

2. Dans la recette, quel est le rôle de ces mots ?

- ☐ Lister les ingrédients
- ☐ Donner des consignes à la personne qui cuisine
- ☐ Ils ne servent à rien

3. Observez les trois colonnes ci-dessous et reliez les mots qui vont ensemble :

**On VOUS donne des
consignes**

Fouettez •
Ajoutez •
Grattez •
Disposez •
Déposez •
Placez •
Recouvrez •
Dorez •
Sortez •
Dessinez •
Préchauffez •

**On TE donne des
consignes**

• Dépose •
• Sors •
• Place •
• Fouette •
• Dore •
• Dessine •
• Gratte •
• Dispose •
• Préchauffe •
• Recouvre •
• Ajoute •

• Ajouter
• Dessiner
• Placer
• Recouvrir
• Disposer
• Préchauffer
• Dorer
• Gratter
• Déposer
• Fouetter
• Sortir

4. Transformez les phrases suivantes et modifiez les mots d'action (les verbes) selon la personne à qui sont données les consignes (*vous* ou *tu*)

a. Préchauffer le four à 180°C.

→ VOUS : _____

→ TU : _____

b. Ajoutez la poudre d'amande.

→ VOUS : _____

→ TU : _____

c. Placer la galette au frigo.

→ VOUS : _____

→ TU : _____

d. Placer la galette au frigo.

→ VOUS : _____

→ TU : _____

e. Sortir la galette du frigo.

→ VOUS : _____

→ TU : _____

f. Fouetter le sucre et le beurre mou.

→ VOUS : _____

→ TU : _____



Activité 11 : dans votre pays, est-ce qu'on fête l'épiphanie ? A quelle date ? Comment ça se passe ? Dites-nous tout sur l'épiphanie dans votre pays



Note au formateur

Cette activité peut être faite sous forme d'exposé. Les personnes de même origine linguistique peuvent travailler ensemble. Selon vos équipements numériques, les apprenants pourront préparer leur exposé pendant les séances.

Recette Galette des rois à la frangipane



Niveau de difficulté	Très facile
Temps de preparation	25 min
Temps de cuisson	30 min
Portion	8 personnes

Liste des ingrédients

- Pâte feuilletée (2) ou **faite maison**
- 125 g de sucre
- 60 g de beurre mou
- 2 oeufs
- 150 g de poudre d'amande
- 1 gousse de vanille
- 2 c. à soupe de rhum
- 1 oeuf pour dorer la galette avec 1 pincée de sel
- Facultatif : 50 g de crème pâtissière pour faire la "vraie" frangipane

Etapes de la recette

- Fouettez le sucre et le beurre mou, puis ajoutez la poudre d'amande
- Grattez les graines de la gousse de vanille et ajoutez-les à la préparation
- Ajoutez 2 oeufs entiers et le rhum ou autre (fleur d'oranger, amande amère..)
- Disposez un cercle de pâte, déposez de la crème amande dessus en laissant 2 cm de pâte tout autour que vous mouillez légèrement avec un pinceau et de l'eau
- Placez la fève et recouvrez avec le deuxième disque de pâte feuilletée légèrement plus grand, souder les bords en appuyant tout autour
- Dorez le dessus de la galette avec un oeuf battu avec un peu de sel (Ca va le rendre bien liquide et facile à étaler)
- Placez la galette au frigo 30 minutes, sortez la, dessinez vos motifs avec une lame de couteau sans percer la pâte, dorez une seconde fois
- Préchauffez le four à 180°C quand la galette est restée déjà 20 minutes au frais