

Quelle est l'origine de la galette des rois ?

Médiathèque de Noisy-le-Grand – notre réponse *actualisée* le 14/01/2026.



Galette des rois et sa couronne © jackmac34/ Pixabay

L'origine de la **galette des rois** est païenne : elle trouve son origine dans la fête romaine des Saturnales.

Les païens désignent les « *personnes qui pratiquaient une des religions polythéistes de l'Antiquité* ».

Saturnales : « *Fête que les Romains célébraient en l'honneur de Saturne, pendant laquelle les esclaves portaient les habits de leurs maîtres, s'asseyaient à table avec eux, etc. pour rappeler le souvenir du siècle d'or, où toutes les conditions étaient égales.* » [Dictionnaire Littré](#).

La **tradition de la fête des Rois** date, selon certains historiens, de [l'époque romaine](#) (753 avant J.-C. à 476 après J.-C). pendant la période des Saturnales (**Source** : [La fête des rois](#)).

Sélection de documents pour en savoir davantage !

Célébration des Saturnales

Plusieurs sources indiquent que la tradition de la galette ou couronne des rois remonte à l'époque romaine et est antérieure à la religion catholique. Durant cette période, les **Romains célébraient les Saturnales**.

[Définition Saturnales](#) par le Centre national de ressources textuelles et lexicales, *cnrtl.fr*.

Extrait :

Fêtes accompagnées de grandes réjouissances, célébrées en l'honneur de Saturne, pendant lesquelles les esclaves jouissaient d'une apparente liberté et où tout était permis.

Il s'agit d'une fête célébrée pendant une semaine avant le solstice d'hiver en l'honneur du Dieu Saturne. Au cours de cette célébration, on y consommait une galette. Mais cette galette avait également un **rôle social**. En effet, les Romains désignaient le temps d'un jour, un esclave comme roi comme l'explique l'historienne Nadine Cretin, historienne des fêtes spécialisée en anthropologie religieuse.

[L'histoire de la galette des rois et de la fève](#) par Ulla Majoube, *lexpress.fr*, 06/01/2020.

Extrait :

Il est difficile de ne pas faire le lien avec les Saturnales de l'époque romaine : un roi était élu et donnait des gages. Aucun côté orgiaque à cela, mais plutôt domestique. Durant

ces fêtes, au moment du solstice d'hiver, maîtres et esclaves étaient sur un pied d'égalité et tout le monde mangeait à la même table. C'était dans l'idée de revivre l'Âge d'or.

La galette des roi au XVII -XIXème siècle

Plusieurs textes montrent qu'on « [tirait les Rois](#) » à la cour de France au [17e siècle](#) et au [18e siècle](#).

En 1792, un député de la Convention demanda la suppression de cette fête jugée [anti-civique et contre-révolutionnaire](#), mais la gourmandise des Français l'emporta sur l'appétit d'égalité : la galette, un temps rebaptisée [galette de la Liberté](#), fut maintenue !

[Le roi boit ! La galette des rois au XIXe siècle](#) par Coline Arnaud, *gallica.bnf.fr*, le 09/01/2016.

Extrait :

Découvrez comment écrivains et caricaturistes du XIXe siècle s'approprient les symboles de cet innocent gâteau de fête. Pièces de théâtre, poèmes, articles de presse et livres de recettes témoignent de la dimension politique et sociale de la cérémonie du choix du roi.

Depuis le XXème siècle

Au début du 20e siècle, les pâtisseries menacèrent régulièrement de faire la grève de la galette, comme on peut le lire dans [La Tradition](#) en 1904 ou dans [Le Petit Parisien](#) en 1909. Pour vous prémunir contre une éventuelle pénurie de galette des Rois, vous trouverez dans Gallica quantité de recettes [en vers](#) ou [en prose](#) : [la pâte feuilletée](#), [la frangipane](#) ou [le gâteau des Rois](#) n'auront plus de secrets pour vous.

Munis du [Guide du savoir-vivre moderne](#), vous pourrez ainsi fêter les Rois dans les règles de l'art !

Différentes formes de galettes en France

- la galette des rois traditionnelle (ou Pithiviers) : fourrée à la frangipane, elle reste la préférée des Français ;
- la galette de Besançon ou galette comtoise : composée simplement d'une pâte et de sucre ;
- le gâteau des rois : brioche en forme de couronne comme une galette fourrée de fruits confits.