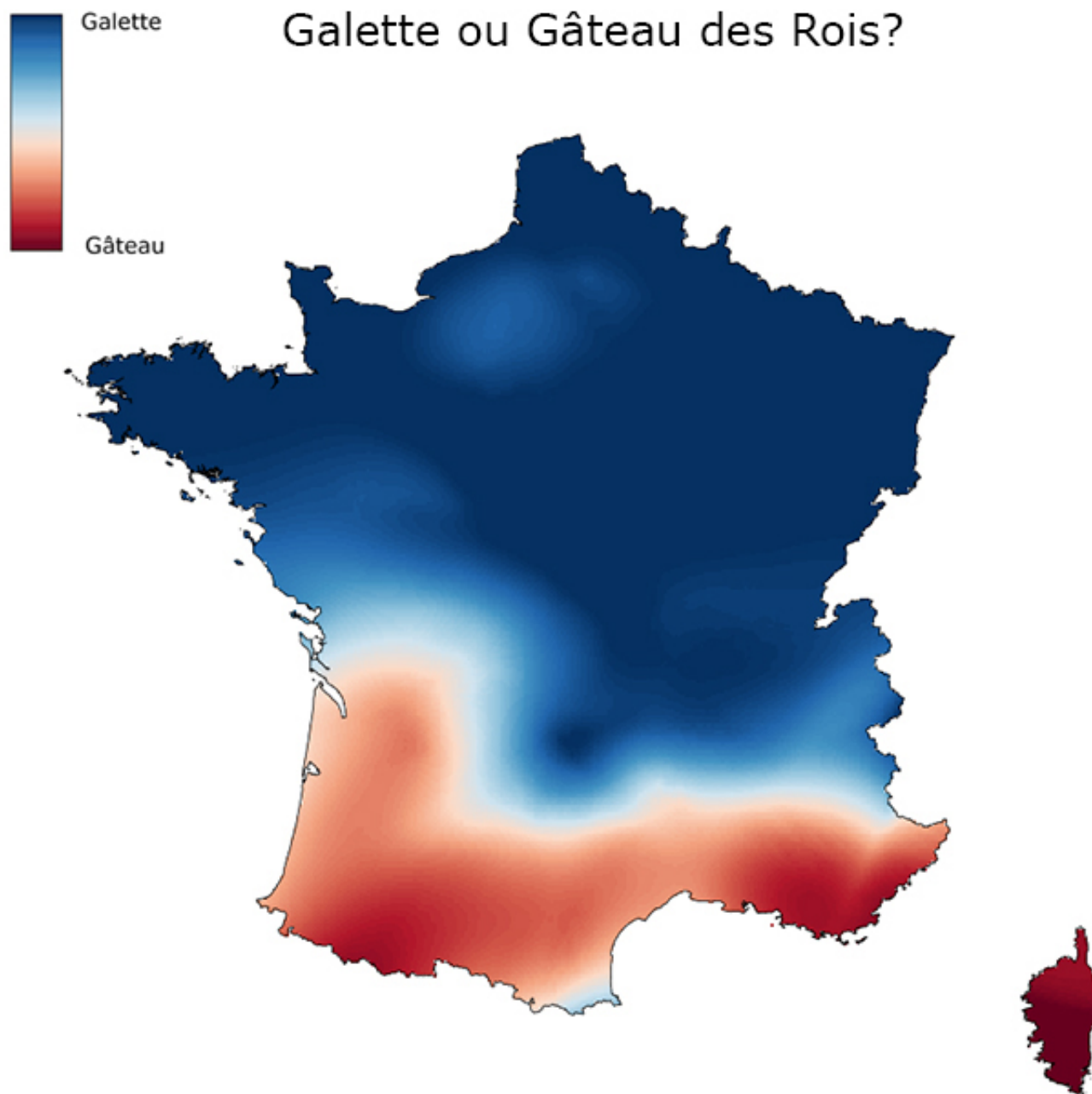


La carte de France des mangeurs de galette à la frangipane et des amateurs de gâteau des rois | Slate.fr

Il y a quelques semaines, à l'approche des fêtes de fin d'année, la rédaction de Slate a pris conscience qu'elle était coupée en deux, comme le reste du pays: une ligne de fracture se dessinait entre les amateurs de galette à la frangipane, de rigueur dans la partie nord, et ceux qui dégustaient le gâteau des rois, une brioche en forme de couronne recouverte de grains de sucre et parfois de fruits confits, spécialité du sud de la France.

Avant Noël, nous avons demandé à nos lecteurs de répondre à un sondage pour savoir s'ils dégustaient de la galette ou du gâteau des rois et de préciser le nom de leur commune afin de connaître la répartition spatiale des résultats. 2.225 réponses plus tard (dont 1.812 exploitables), nous avons demandé au politologue Joël Gombin, contributeur de Slate.fr, de réaliser une carte de ces résultats, avec dans l'idée de s'inspirer [de la carte des communes](#) où on dit «chocolatine» et de celles où on parle de «pain au chocolat» (dans ce cas-là, il s'agit de la même spécialité, avec deux noms concurrents pour la désigner. Ici, on parle bien d'au moins deux spécialités différentes).

Voici sans plus de suspense la carte de l'opposition gâteau/galette: plus c'est bleu, plus la zone penche pour la galette, plus c'est rouge, plus c'est gâteau.



Carte des 1.812 résultats géolocalisés réalisée par Joël Gombin. Le bleu foncé correspond à 100% de réponses «galette», le rouge foncé à 100% de réponses «gâteau».

Méthode

Les réponses projetées sur la carte sont géolocalisées à la commune, et ont ensuite été «lissées» spatialement, c'est-à-dire que pour chaque endroit est calculée une moyenne des points environnants. C'est pourquoi en dépit d'un nombre de réponse limité, il n'y a pas de zones laissées vides sur la première carte.

La répartition des réponses est la suivante:

Galette des rois ou frangipane: 73%

Gâteau ou couronne des rois: 22%

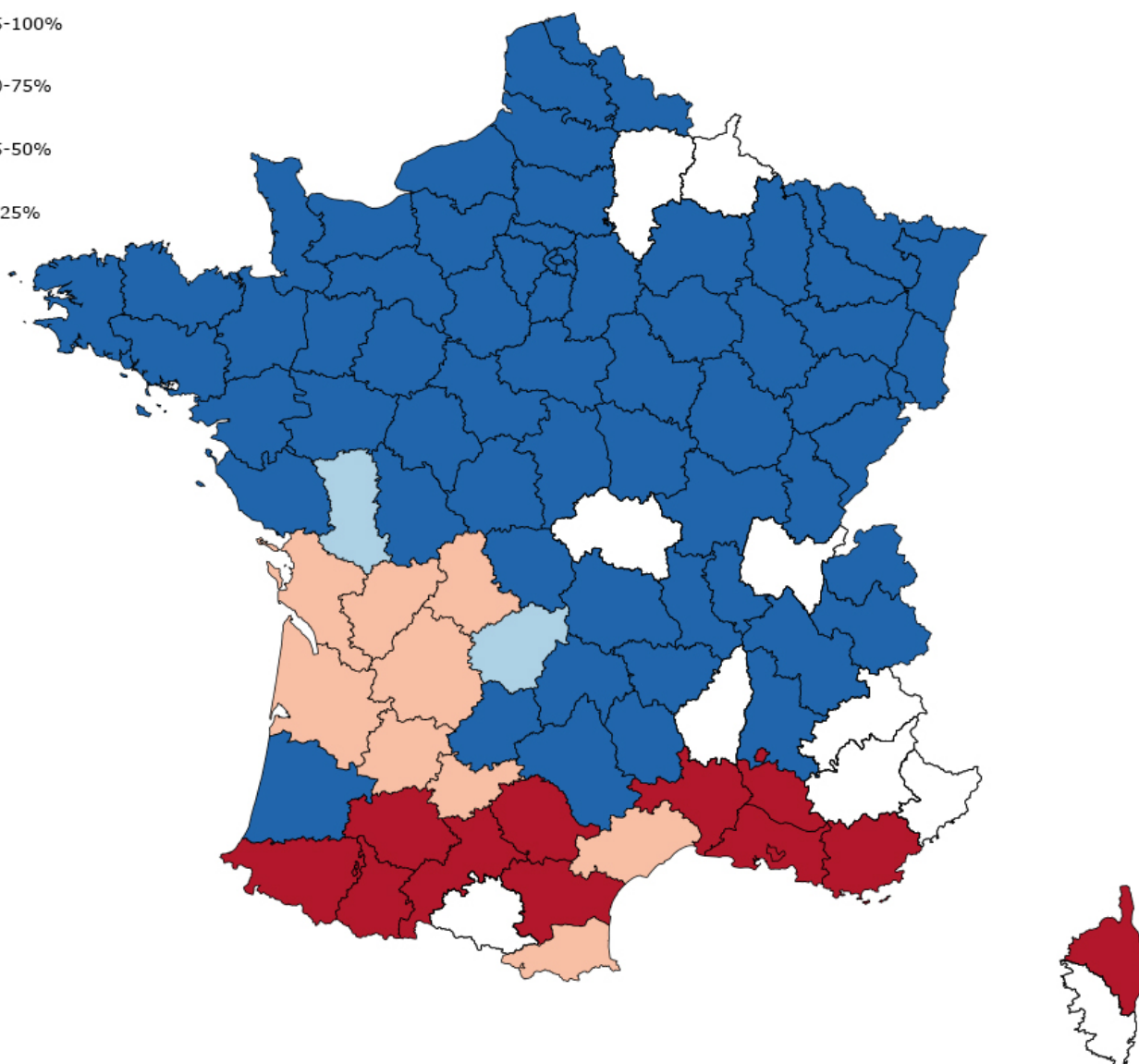
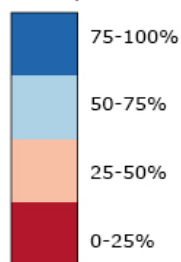
Autre: 5%

Un [sondage récent](#) pour les Cidres de France donne comme répartition 70% de galettes, 11% de gâteaux et 8% de galettes à la pomme. Il est réalisé sur un échantillon représentatif de 1.020 personnes et ne donne pas de détail quant à la répartition des résultats par aire géographique. Notre échantillon ne prétend pas à une représentativité –n'importe qui pouvait répondre sur notre formulaire en ligne– mais a réuni un peu plus de 2.200 répondants.

La carte ci-dessous de la proportion de chaque réponse par département corrige certaines limites de la première carte (par exemple la tâche claire qui apparaît au niveau de l'Eure sur la première carte lissée, n'est que la conséquence d'un faible nombre de réponses dans ce département.)

Galette ou Gâteau des Rois?

Part des réponses «Galette»



Part des réponses "Galette des rois ou frangipane" et "Gâteau des rois, brioche des rois ou couronne des rois" par département. 100% galette = bleu foncé. 100% gâteau = rouge foncé. Carte réalisée par Joël Gombin pour Slate.fr.

Le même résultat, cette fois par département: les départements restés blancs sont ceux pour lesquels nous n'avons pas de réponses.

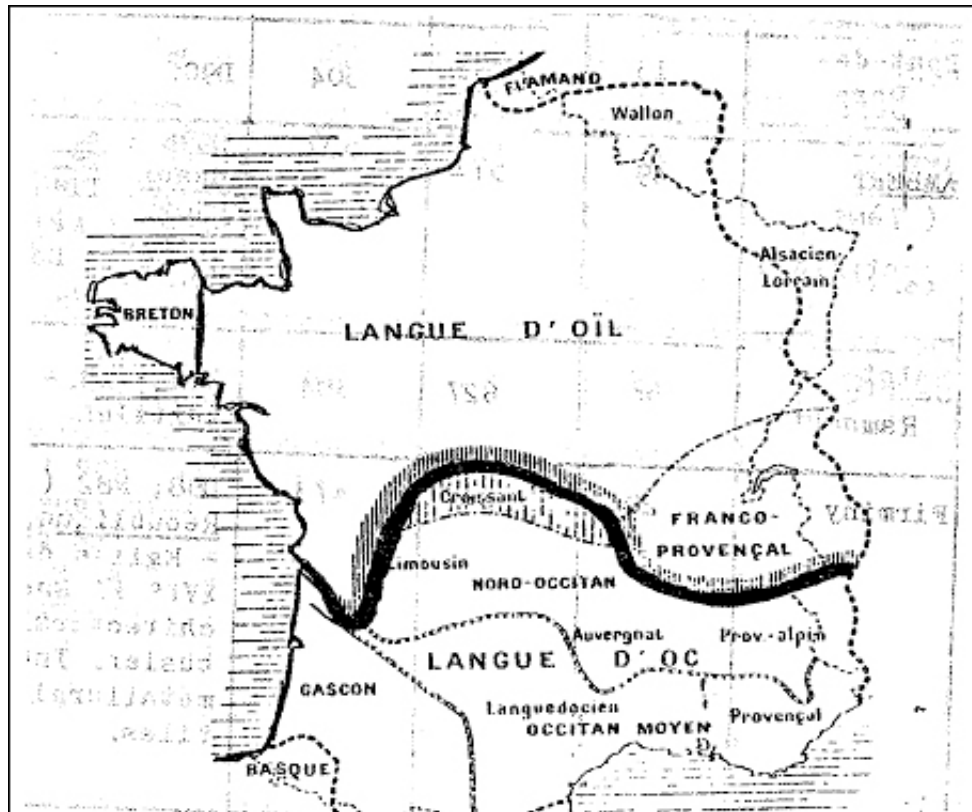
Nous avons découvert, pendant nos recherches préliminaires, que dans certaines régions des spécialités locales s'étaient maintenues. Dans les réponses au sondage, la galette comtoise est celle qui a obtenu le plus de suffrages dans la catégorie «Autres», exclusivement dans le Doubs, mais pas suffisamment pour qu'on puisse placer ces résultats sur la carte. On note aussi quelques mentions d'une galette beurrée ou galette dunkerquoise dans le Nord.

Enfin, l'ensemble représenté en rouge amalgame plusieurs spécialités: couronne, pogne, **royaume**, etc. qui partagent néanmoins une caractéristique commune, être une brioche en forme d'anneau.

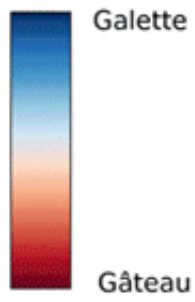
Une séparation qui épouse les frontières entre pays d'Oïl et pays d'Oc

L'origine de la tradition païenne lors de laquelle on tire les rois remonte à une fête romaine, les **Saturnales**, dont s'est inspirée plus tard la fête chrétienne de l'Épiphanie. Lors des célébrations romaines, plusieurs éléments du rite semblent déjà fixés: la présence d'une fève, le rôle joué par le plus jeune de l'assemblée et le fait de «couronner» à l'époque un esclave qui devient temporairement l'égal des maîtres. L'église catholique en adoptera une version assagie pour célébrer l'arrivée des rois mages.

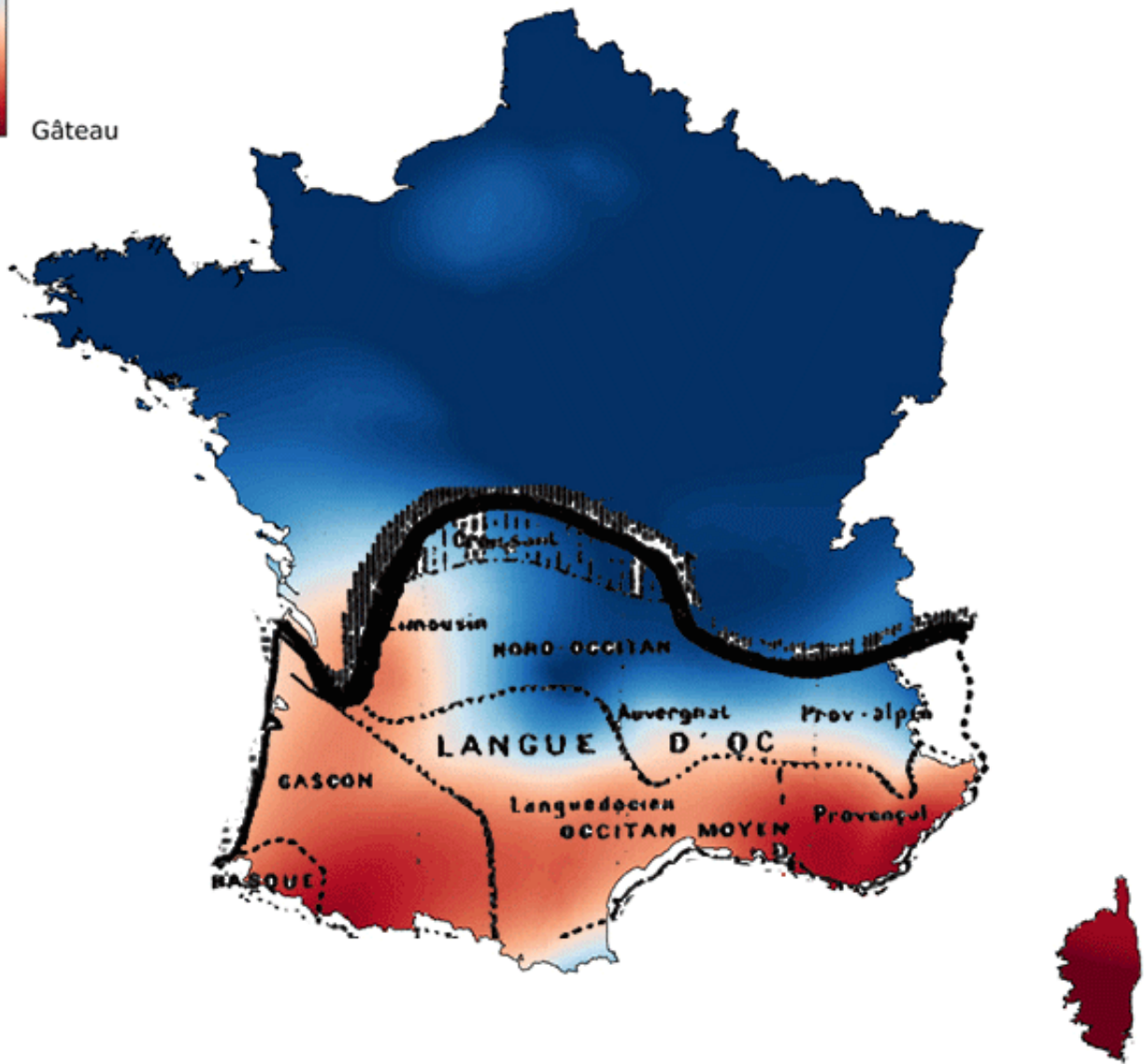
«On ne sait pas comment on en est arrivés au gâteau. Mais la coutume du partage est ancienne», indique **l'historienne Nadine Cretin** dans L'Express. Si la tradition a traversé les siècles, il n'est pas si étonnant qu'encore aujourd'hui les différentes variantes (galette/gâteau) épousent quasi-parfaitement des frontières culturelles et linguistiques formées une dizaine de siècles plus tôt: les aires des langues romanes, dialectes divers regroupés en deux grands sous-ensembles, les langues d'oïl au nord et les langues d'oc au sud.



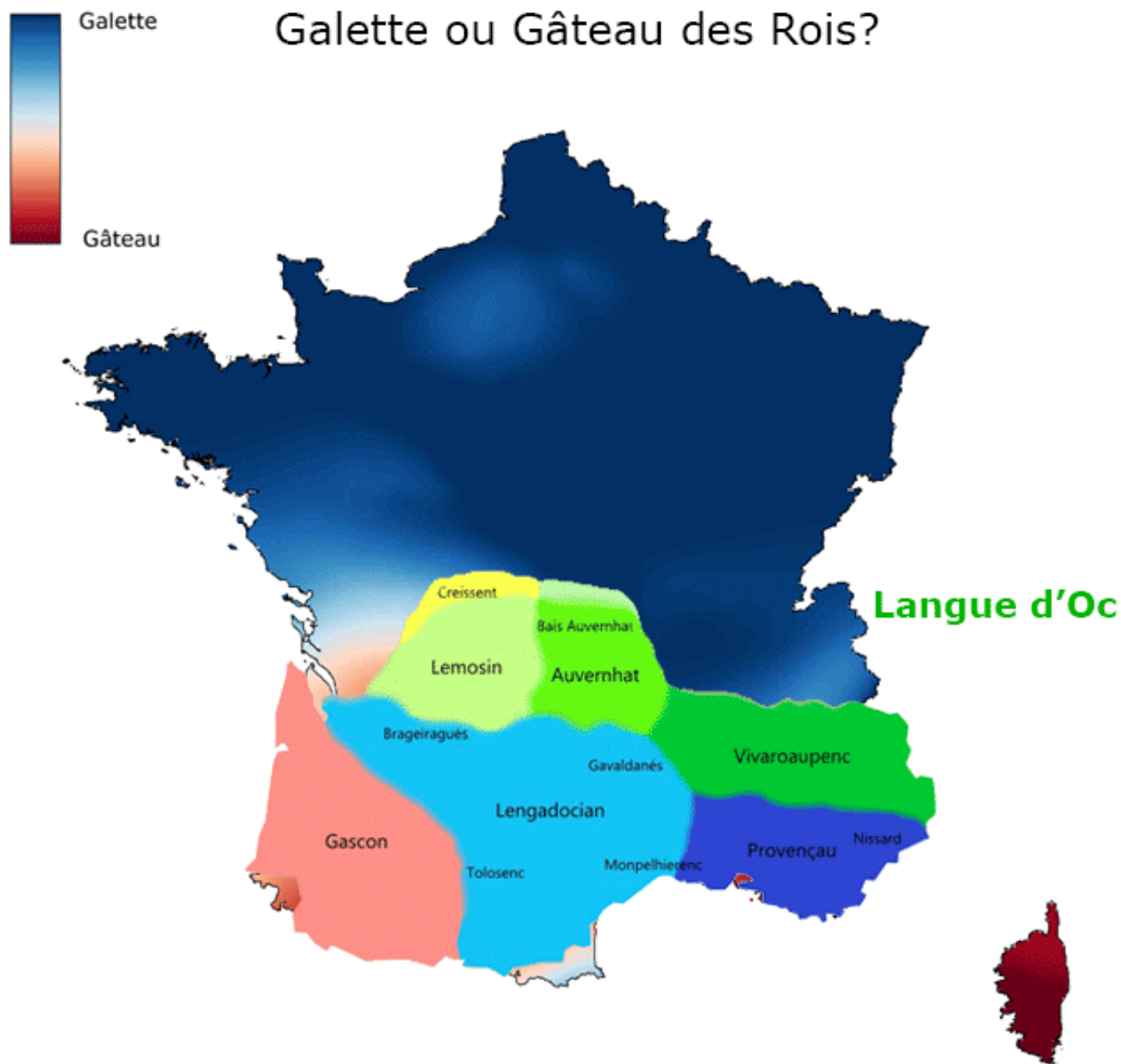
En deçà de cette séparation binaire (la ligne en gras sur la carte ci-dessus), chaque ensemble est subdivisé en aires linguistiques. On distingue un Occitan méridional ou moyen, qui regroupe le Languedocien et le Provençal et qui, avec le Gascon, coïncide presque parfaitement avec la limite observée sur notre carte entre la galette et le gâteau. Le Nord-occitan (Auvergnat, Limousin, Vivaro-alpin) vit lui à l'heure de la galette.



Galette ou Gâteau des Rois?



Superposition avec une carte schématique des aires des langues romanes.



Superposition avec la classification classique des dialectes de l'occitan (noms en occitan), [Wikimedia](#).

Quelles évolutions possibles pour la [galette](#)? Une expansion territoriale semble probable, repoussant le gâteau vers le littoral. En 2009, un article de La Dépêche du midi signalait qu'à Toulouse, par exemple, le rapport de vente gâteaux/galettes était dans les boulangeries de [8 gâteaux pour 2 galettes](#). Le quotidien notait que, «*selon les professionnels, cette part augmente régulièrement avec les Néo-Toulousains*».

Jean-Laurent Cassely