

Saint Jacques

1. Qui est saint Jacques ?

Il est l'un des douze apôtres que Jésus a choisis. Il a donc vécu il y a environ deux mille ans en Palestine. Pendant trois ans, il a suivi Jésus et écouté ses enseignements, et après la Pentecôte, il est allé annoncer à tous ce qu'il avait vu et entendu. On l'appelle le Majeur, car il y avait deux apôtres Jacques : Par opposition, l'autre a été nommé le Mineur. On sait que son frère était aussi l'un des douze apôtres : il s'agit de Saint Jean, probablement celui qui a écrit l'un des quatre évangiles. Tous deux étaient pêcheurs sur le lac de Galilée et ont été surnommés les fils du tonnerre. Leur père est connu sous le nom de Zébédée.

2. Saint Jacques a-t-il existé ?

La tradition chrétienne raconte que Saint Jacques a abordé les côtes espagnoles pour évangéliser les personnes qui n'avaient pas entendu parler de Jésus. A l'époque, la Mer Méditerranée est le moyen le plus court pour circuler entre l'Europe du Sud, le Moyen Orient et l'Afrique du Nord. Les routes construites par les romains permettent également des déplacements assez rapides (moins rapides que l'autoroute aujourd'hui, mais tout de même efficaces pour l'époque !). On sait que Jésus est mort vers l'an 30. Saint Jacques a dû arriver en Espagne peu de temps après. Les premières traces écrites de son passage datent seulement du II^e siècle, grâce à Didyme d'Alexandrie. Saint Jacques serait retourné ensuite à Jérusalem, où l'on sait que les romains l'ont condamné à mort par décapitation vers l'an 42 (Actes des apôtres 12, 1-3). On raconte qu'ensuite ses disciples l'ont ramené en Espagne, la terre où il avait évangélisé, dans le lieu que nous connaissons sous le nom de Saint Jacques de Compostelle.



En 1879, des fouilles archéologiques sous la basilique de St Jacques de Compostelle permettent de découvrir deux tombes romaines datant du 1^{er} siècle, avec le Christ représenté ainsi que les apôtres. Malgré cela, certains ont dit qu'il n'était pas prouvé que c'était bien la tombe de saint Jacques, et qu'il s'agissait plus sûrement d'une légende.

Or, en 1988, un certain Isidoro Millán a fait des fouilles plus complètes. Il découvre alors des orifices remplis de pierres et de gravats. Une fois enlevés, il trouve des inscriptions grecques et araméennes.

Que faut-il en conclure ?

Au 1^{er} siècle, les langues les plus parlées en Europe de l'ouest sont le latin à cause de la présence romaine, et les langues locales. Or les apôtres parlaient couramment l'Hébreu et l'Araméen (ancêtre des alphabets Hébreu et Arabe) ; beaucoup parlaient aussi le grec et un peu de latin. En Espagne, personne ne parlait l'Araméen, à moins de venir du pays de Jésus.

Or la tombe qui porte ces inscriptions date bien de l'époque de St Jacques, à une période où on voyage très peu (souvent, on ne quitte jamais son pays...). Tout semble donc concorder. Même s'il est vrai qu'on ne peut prouver ce genre de chose qu'à 99%, il serait injuste de dire que cette histoire est pure légende...



3. Saint Jacques de Compostelle

C'est le pèlerinage chrétien le plus connu en Europe avec Rome. Dans la cathédrale, on y trouve le plus grand encensoir du monde. Il faut imaginer les foules de pèlerins au Moyen Age qui dormaient dans cet édifice : y faire brûler de l'encens en permanence était un moyen comme un autre de lutter contre les odeurs de pieds !... Tout pèlerin qui se respecte ramenait un

crustacé qui porte le nom du saint : la célèbre coquille saint Jacques.

Ce lieu est fréquenté depuis bientôt 2000 ans par les chrétiens. Nombreux sont ceux qui viennent prier sur la tombe de l'apôtre. Encore aujourd'hui, certaines personnes osent partir à pied de Paris, de Bretagne ou d'ailleurs pour aller à Saint Jacques de Compostelle.

LE GATEAU DE SAINT JACQUES

C'est l'un des gâteaux espagnols les plus connus. Il est dégusté surtout en Galice, région où se situe Saint Jacques de Compostelle. En Espagne, on l'appelle « la tarta de Santiago ».

Préparation : 15- 20 min

Cuisson : 15 min

Difficulté : facile

Ingrédients

- 250 g d'amandes en poudre
- 5 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- un zeste de citron entier
- Une pincée de cannelle en poudre
- Une pincée de sel
- Du sucre glace pour la décoration



Préparation

- Beurrer un moule à manquer de 22 cm de diamètre environ, puis le fariner. (ou bien mettre un papier sulfurisé).
- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Mélanger les œufs avec le sucre, le sel, le zeste de citron et la cannelle, puis battre 30 secondes au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajouter les amandes en poudre.
- Verser la préparation dans le moule et cuire à four chaud pendant 30 à 35 minutes environ. Le gâteau doit être doré et moelleux.
- Retirer du four, démouler le gâteau, et laissez refroidir.
- Placer le pochoir de la croix de Saint Jacques au milieu du gâteau, saupoudrer de sucre glace et retirer le pochoir.

A déguster en famille ou entre amis !

Sources : <https://christianismesauve.skyrock.com/3178405525-Saint-Jacques-le-Majeur-en-Espagne.html>
<https://www.cathedraledupuy.org/pelerins-de-saint-jacques/historique/st-jacques-apotre-de-levangelisation-de-lespagne>
<https://introibo.fr/25-07-St-Jacques-apotre> <http://catedraldesantiago.es/catedral/>