

Fête de l'Épiphanie

Voici quelques pistes pour vivre en famille un moment porteur de sens autour de la fête chrétienne de l'Épiphanie. N'hésitez pas à réaliser une des activités proposées (ou plusieurs, si le cœur vous en dit !) en fonction de votre sensibilité et du temps dont vous disposez.



LE RÉCIT

- Découvre l'histoire des mages dans ta bible (évangile selon saint Matthieu, chapitre 2, versets 1 à 12).



UNE VIDÉO

- Regarde cette [vidéo](#). Agnès raconte le récit des mages.



UN QUIZZ

- Connais-tu l'histoire des mages ? Voici un [quizz](#) avec 12 questions.



UN COLORIAGE

- A tes crayons ! Voici un [dessin](#) à imprimer et à colorier.



UN CHANT (au choix)

- Ecoute ce [chant](#) de Danielle Sciaky : « Comme les mages ». Les paroles t'indiqueront comment marcher vers Jésus.
- Tu peux aussi écouter cet autre [chant](#) de Danielle Sciaky : « Suivre l'étoile qui mène jusqu'à Dieu ». A ton avis, qui est cette étoile dont parle le chant ?

UNE PRIÈRE pour les enfants (Danielle Sciaky)

Pour que le monde soit plus beau, Seigneur, je voudrais allumer des étoiles dans la nuit.

Une étoile du regard

Pour un peu de lumière dans le cœur de ceux à qui personne ne fait jamais attention.

Une étoile d'écoute

Pour un peu de chaleur dans le cœur de ceux à qui personne ne donne plus de temps.

Une étoile de parole

Pour un peu de joie procurée par quelques mots d'encouragement ou de merci, de tendresse.

Une étoile de service

Pour un peu de partage avec des mains qui se tendent, qui travaillent et s'unissent.

Une étoile de parfum

Pour respirer à fond la vie, pour admirer et ressentir les beautés et les merveilles qui nous entourent.

Je voudrais, Seigneur Jésus, allumer juste quelques petites étoiles pour conduire le monde jusqu'à toi.

UNE PRIÈRE pour les parents (Lytta Basset)

Seigneur, si Tu veux m'attendre encore, je serai le quatrième mage, parti de nulle part, parti sans étoile aux cieux pour un voyage au bout du temps, pour un voyage au bout de moi...

Quand les ténèbres brouillent toutes pistes, quand ma boussole intérieure bat la chamade, quand ma route s'emballa sur elle-même, Tu me montres quelque part dans la nuit l'étoile inconnue que Tu fais lever pour moi. Tu me dis que je n'ai pas perdu ma vie, ce temps que j'avais rêvé tout autre ! Tu me dis que Tu m'attends encore, car la fête ne commencera pas sans moi.

Et je Toffrirai mon enfance tapie sous les décombres de mon passé... J'adorerai l'Enfant de Noël comme on s'agenouille émerveillé devant le miracle fragile d'une Parole enfin devenue vraie.

Maintenant, je Te vois en l'Enfant de Noël Tagenouiller devant moi pour que je devienne enfin Ton enfant.

Amen.

UN BRICOLAGE

- Réalise des [étoiles en origami](#).

Matériel : - du papier Canson de couleur - un compas, des ciseaux, une règle.

Imprime les patrons des étoiles, soit directement sur le canson de couleur, soit sur une feuille blanche.

- Reporte les patrons plusieurs fois et découpe tes étoiles.

Relie chaque sommet à l'angle opposé en marquant les plis avec une règle et une pointe de compas.

- Plie tes étoiles et pose-les où tu veux ! Tu peux aussi faire un petit trou et passer une ficelle pour suspendre ton étoile dans le sapin ou sur un mur.

UNE RECETTE

Et pourquoi ne pas réaliser sa propre galette des Rois ? A vos fourneaux !

Pour 8 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson 25 min.

Ingrédients : 2 pâtes feuilletées - 2 œufs - 100 gr de sucre semoule - 200 gr de poudre d'amandes - 70 gr de beurre ramolli - 1 fève.

① Préchauffez le four à 180 ° C (thermostat 6).

② Préparer la frangipane : dans un saladier, mélangez le sucre et le beurre jusqu'à obtenir une consistance de pommade. Incorporez un œuf entier et un blanc (réservez le jaune pour la dorure), puis ajoutez la poudre d'amandes.

③ Déroulez une pâte feuilletée sur la plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Étalez la frangipane sur la pâte en laissant un bord de 1 cm environ. Placez la fève.

④ Couvrez la frangipane avec la seconde pâte feuilletée. Repliez les bords des 2 pâtes pour bien les souder. Avec un couteau, faites de légères incisions en forme de quadrillages pour décorer la galette.

⑤ A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus de jaune d'œuf délayé avec une cuillère à soupe d'eau.

⑥ Enfournez et laissez cuire 20 à 25 min. Servez tiède ou froid.

UN PEU D'HUMOUR

Voici un court extrait du film des Inconnus : « [Les Rois Mages au Ritz](#) ».

POUR APPROFONDIR

Pourquoi les mages offrent-ils à Jésus de l'or de l'encens et de la myrrhe ? [Une vidéo de Théobule](#) te donnera la réponse.

Vicariat diocésain - Liège

annoncer

L'Évangile

