Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES

5ème édition

Les 30 novembre et 1er décembre 2026,
à l'EPMT (École de Paris des Métiers de la Table)
75017 Paris

Dossier de presse

Paris couronne la galette

Les 30 novembre et 1er décembre 2026, Paris accueillera les meilleurs artisans boulangers-pâtissiers venus de toute la France pour célébrer l'un des grands classiques de notre patrimoine gourmand : la galette aux amandes. 2 journées placées sous le signe du savoir-faire, de la précision et de la gourmandise.

Pour sa 5ème édition, le Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes, organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, arrive dans la capitale. C'est à l'EPMT, l'École de Paris des Métiers de la Table (17ème) que se retrouveront les candidats issus des sélections régionales.

Derrière son apparente simplicité, la galette aux amandes exige une parfaite maîtrise. Qualité du feuilletage, équilibre de la garniture, cuisson, régularité et gourmandise : chaque détail compte pour révéler toute la richesse de cette spécialité profondément attachée à la tradition française.

Pendant deux jours, les artisans en compétition devront proposer leur plus belle interprétation de la galette aux amandes, en conjuguant maîtrise technique, respect des fondamentaux et personnalité. Une occasion de mettre en lumière les gestes et le savoir-faire de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

Après plusieurs éditions en région, la galette s'offre ainsi une finale parisienne pour célébrer l'excellence artisanale et le plaisir du partage.

Sous le feuilletage, des siècles d'histoire

De la fève des Saturnales romaines à la galette partagée aujourd'hui en famille, entre amis ou entre collègues, des siècles d'histoire se cachent sous son feuilletage doré. Associée au fil du temps à l'Épiphanie et aux Rois mages, enrichie de crème d'amandes et couronnée de sa célèbre fève, la galette des rois a traversé les époques sans perdre l'essentiel : le plaisir de se retrouver et de partager.



Sommaire

La parole à Dominique Anract (Président CNBPF)	3
8 verbes, 8 gestes	5
Interview de Gilles Lecointre, lauréat 2026	7
L'amande, au cœur de la galette	9
Interview de Frédéric Hubert, 2ème du concours 2026	10
Dans les coulisses du concours	12
La parole à Xavier Bordet (Président du jury)	13



Dominique ANRACT

Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Cette 5ème édition sera une édition parisienne. Pourquoi ce choix ?

C'est bien de faire vivre nos concours en région, mais nous avions aussi envie d'organiser cette édition dans la capitale. Paris a aussi le droit d'accueillir nos concours ! Cette année, nous serons à l'EPMT, l'École de Paris des Métiers de la Table (17ème). C'est un établissement qui dispose de l'espace nécessaire et qui va nous permettre d'organiser cette 5ème édition dans de très bonnes conditions.

En 5 éditions, le concours s'est véritablement installé dans toute la France ?

Oui, complètement. Les sélections départementales et régionales sont aujourd'hui très suivies et nous avons beaucoup de candidats. Surtout, le niveau monte partout. Au début, certaines galettes pouvaient encore être assez éloignées de ce que l'on attendait pour prétendre gagner. Aujourd'hui, on voit de très belles galettes dans toutes les sélections. Il y a une véritable émulation.

La galette aux amandes reste-t-elle un produit très codifié ?

Oui, et c'est justement tout l'intérêt. Dans la notation, l'esthétique compte bien sûr, mais le goût est essentiel. Aujourd'hui, les galettes qui arrivent sont belles et bonnes. Nous regardons aussi la manière de travailler : la propreté, le respect des règles, l'absence de gaspillage… Un concours national ne doit pas se gagner sur un coup de chance. Il y a le savoir-faire, mais aussi le savoir-être.

Le travail du tourier est au cœur de ce concours ?

Absolument. C'est un vrai métier et un dénominateur commun entre la boulangerie et la pâtisserie. Le feuilletage est l'une des choses les plus difficiles à maîtriser : il faut gérer les températures, le tourage, les temps de repos, la cuisson… Et avec la crème d'amandes, on a un produit qui demande beaucoup de savoir-faire !

Pourquoi la galette reste-t-elle un moment aussi particulier pour les Français ?

Parce qu'elle accompagne le début de l'année et les vœux. On la partage en famille, au bureau, dans les associations, dans les clubs… Les français mangent souvent plusieurs galettes parce qu'il y a toujours une nouvelle occasion de tirer les rois. C'est un produit très festif, associé au partage et au plaisir de commencer ensemble une nouvelle année.

C'est aussi un produit économiquement important pour les artisans ?

Oui, mais il faut rappeler ce qu'il y a derrière une bonne galette. Il y a les amandes, le beurre, le sucre, les œufs, puis tout le beurre nécessaire au feuilletage. Ce sont des matières premières de qualité qui coûtent cher. Il faut ajouter le travail et le savoir-faire du tourier. On ne peut pas comparer une galette artisanale avec un produit fabriqué industriellement à plusieurs milliers d'exemplaires par heure.

L'effet concours en boutique

Remporter le concours peut transformer le mois de janvier d'un artisan. Les effets commencent dès les sélections départementales et régionales, mais prennent une tout autre ampleur avec un titre national. Certains artisans voient leurs ventes doubler ou tripler après leur classement. Les clients peuvent parcourir plusieurs dizaines de kilomètres pour goûter une galette primée. Et une fois le coup de projecteur passé, il reste une réputation et une reconnaissance du savoir-faire de l'artisan.

Vous reconduisez cette année le partenariat avec l'Œuvre des Pupilles des sapeurs-pompiers. Après l'été que nous venons de vivre, prend-il une dimension particulière ?

Oui, tout à fait. On a vu encore cet été le travail réalisé par les sapeurs-pompiers lors des incendies. Ils ont pris des risques, ils ont été les héros de l'été. C'est important pour nous de poursuivre ce partenariat. Et puis, dans les villes et les villages, les boulangers et les pompiers font partie de ceux qui font vivre les territoires. Il y a une vraie proximité entre nous.

Une galette solidaire

Le principe : les boulangers participant à l'opération reversent une partie du prix de vente de leurs galettes à l'Œuvre des Pupilles des sapeurs-pompiers. Chaque artisan peut ainsi contribuer à la collecte à travers ses ventes de galettes. L'an dernier, la mobilisation a permis de recueillir près de 200 000 €.

Les candidats arrivent-ils aujourd'hui mieux préparés ?

Oui, ils sont de plus en plus entraînés. Ils ont répété leurs gestes, travaillé leur produit, ils arrivent prêts. Pour les jurys, ce n'est d'ailleurs pas facile, parce que nous avons souvent de très beaux produits devant nous. Mais c'est aussi ce qui fait la force de ce concours : voir le niveau progresser d'année en année et des artisans donner le meilleur de leur savoir-faire.

8 verbes, 8 gestes

Pétrir, tourer, abaisser, garnir, souder, dorer, rayer, cuire… Derrière l'apparente simplicité d'une galette aux amandes se cache une succession de gestes précis. 8 verbes qui racontent le savoir-faire de l'artisan et autant d'étapes où la maîtrise, l'œil et la main font toute la différence.



PÉTRIR

Tout commence par la préparation de la détrempe, cette pâte qui formera la base du feuilletage. Farine, eau, sel et autres ingrédients sont travaillés avec précision pour obtenir une pâte homogène, souple et suffisamment résistante pour supporter les tours successifs. Dès cette première étape, la texture compte.

TOURER

C'est le geste emblématique du feuilletage. Le beurre de tourage est enfermé dans la détrempe, puis la pâte est abaissée et pliée plusieurs fois. Cette succession de tours crée une alternance régulière de couches de pâte et de beurre. À la cuisson, l'eau contenue dans le beurre produit de la vapeur et permet aux feuillets de se développer.

ABAISSER

Après le repos de la pâte vient le moment de l'étaler. L'artisan recherche une épaisseur régulière sur toute la surface afin de découper les 2 disques qui formeront la galette. Trop épaisse, trop fine ou irrégulière, l'abaisse peut modifier le développement du feuilletage et l'équilibre final.

GARNIR

La crème d'amandes est déposée au centre du premier disque puis répartie de façon régulière, en laissant les bords libres pour permettre l'assemblage. La quantité doit être justement dosée pour conserver le bon équilibre entre feuilletage et garniture. Et c'est évidemment à cette étape que vient se glisser la traditionnelle fève.

SOUDER

Le second disque vient recouvrir la garniture. Les deux abaisses doivent alors être assemblées avec soin pour assurer une fermeture parfaite de la galette et éviter toute fuite pendant la cuisson. Un geste précis, car il faut souder suffisamment sans écraser les bords ni empêcher le feuilletage de se développer.

DORER

À l'aide d'un pinceau, une fine couche de dorure est déposée sur la surface avant cuisson. Elle participera à cette couleur brillante et dorée si caractéristique de la galette. Après cuisson, l'application d'un sirop vient parfaire sa brillance et sa finition. 2 gestes qui contribuent pleinement à son aspect final.

RAYER

Rosaces, épis, courbes, lignes géométriques… À la pointe du couteau, l'artisan dessine son décor directement sur la pâte. Le rayage est à la fois un geste technique et esthétique : sa finesse, sa régularité et son originalité donnent à chaque galette une véritable personnalité.

CUIRE

Dernière étape, et non des moindres. Sous l'effet de la chaleur, les différentes couches du feuilletage se développent, la crème d'amandes cuit et les arômes se révèlent. Température, durée et régularité de cuisson sont déterminantes pour obtenir une galette dorée, croustillante à l'extérieur et fondante à cœur.





Gilles LECOINTRE

Lauréat du Concours National
de la Meilleure Galette
aux Amandes 2026

Pâtissier de formation, Gilles Lecointre a commencé son apprentissage à Nogent-le-Rotrou avant de travailler à Paris, où il rencontre sa femme. Il ouvre sa première boulangerie à Orléans en 1997, puis s'installe à Courville-sur-Eure en 2008. À 58 ans, l'artisan connaît particulièrement bien la galette : 8 fois vainqueur du concours départemental, il avait cessé de participer pendant plusieurs années avant que la création des échelons régional et national ne lui donne envie de retenter l'aventure.

Comment avez-vous vécu l'épreuve nationale ?

Tout s'est bien passé. C'est quelque chose que j'avais préparé à l'avance. Tout était réglé et j'ai eu la chance que cela se déroule comme je l'avais prévu. C'est important dans un concours : quand il y a un imprévu, tout de suite, ça bouleverse tout !

Une fois votre galette terminée, aviez-vous le sentiment qu'elle pouvait gagner ?

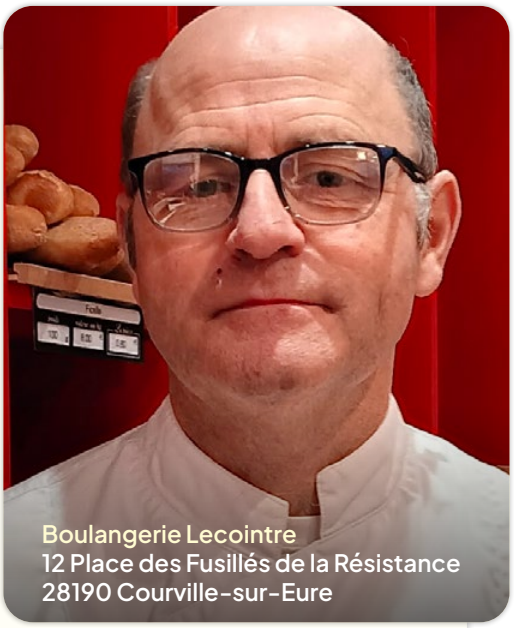
Franchement, on ne sait pas. Je me suis dit que je ne m'étais pas planté dans ce que je voulais faire. Je n'étais pas hyper content non plus : je me suis dit qu'elle n'était pas mal, mais il y en avait d'autres très belles ! Quand le concours est fini et qu'on discute avec les autres candidats, franchement, personne ne sait.

Et lorsque votre nom est annoncé ?

Ça fait bizarre quand même ! Bien sûr, j'étais content, heureux. Et puis, très vite, il y a aussi une petite pointe d'angoisse parce qu'on nous avait beaucoup parlé de l'après et de ce que cela pouvait représenter pour celui qui gagnerait. Il fallait ensuite être capable de gérer toute la période des galettes. Habituellement, nous en faisons entre 1 500 et 1 600 sur la saison. Après le concours, nous en avons fait 5 000. Ça a été un véritable raz-de-marée !



Sa galette gagnante


Boulangerie Lecointre
12 Place des Fusillés de la Résistance
28190 Courville-sur-Eure

Gagner le régional n'a pas empêché Gilles Lecointre de porter un regard critique sur sa galette. Son constat est même très clair : « Quand j'ai gagné le régional, je n'avais pas la plus belle galette. Elle était pas mal, mais visuellement, ce n'était pas la plus belle. » Il décide donc de retravailler son produit avant le National, mais sans tout bouleverser. Sa garniture lui a déjà permis de remporter plusieurs concours : il choisit de la conserver. « J'ai travaillé essentiellement sur le feuilletage et sur l'esthétique. » S'ajoute la nécessité de respecter les contraintes du règlement, notamment le poids imposé.

Un paramètre à la fois

Sa façon de préparer le concours est particulièrement méthodique. Chaque nouvel essai est consigné avec précision : « Lors du 1er essai, je note absolument tout ce que je fais. Aussi bien les grammages, les temps de cuisson que les temps de repos. » Il observe ensuite le résultat avant de recommencer, mais avec une règle : « En fonction du résultat, l'essai d'après, je modifie un seul critère. » Pourquoi un seul ? Parce que changer plusieurs paramètres empêcherait de savoir lequel est responsable du résultat obtenu. Une méthode progressive qui lui permet de travailler précisément chaque détail jusqu'à la finale.

Le feuilletage et l'esthétique à la recherche du « zéro défaut »

C'est principalement sur son feuilletage inversé que Gilles Lecointre concentre ses efforts. Il travaille notamment sur les farines afin d'obtenir une galette régulière, capable de conserver la forme recherchée à la cuisson. Un travail d'autant plus précis que les candidats ne retrouvent pas nécessairement leurs matières premières habituelles lors du concours. Pour la farine, Gilles Lecointre avait cependant pu anticiper : « des échantillons avaient été envoyés aux candidats afin qu'ils puissent effectuer leurs essais avant l'épreuve. »

Une galette volontairement classique

À l'inverse du travail effectué sur le feuilletage et l'apparence, Gilles Lecointre ne cherche pas à réinventer les saveurs de sa galette. « Moi, je suis resté assez classique dans les goûts. Je n'ai pas fait une galette revisitée ! » Sa galette associe une frangipane comprenant une proportion de crème pâtissière, de la vanille et une légère note de rhum. Pour lui, l'essentiel se joue dans l'équilibre : une juste proportion entre garniture et feuilletage, sans excès. « Il ne faut pas que ce soit trop chargé. Il ne faut pas que ce soit écœurant. Et puis, il faut qu'on sente bien l'amande. »

Et si l'esthétique a occupé une grande partie de ses entraînements, le résultat du national lui rappelle que la beauté ne suffit pas. Plusieurs galettes qu'il jugeait particulièrement réussies visuellement ne seront pas classées. « Ce n'est pas forcément l'esthétisme qui fait tout, c'est quand même le goût qui fait vraiment la différence. »

L'amande, au cœur de la galette

Sous le feuilletage doré se joue une bonne partie de la personnalité de la galette. Crème d'amandes ou frangipane ? Recette classique ou interprétation plus personnelle ? Si l'amande reste la grande star de l'Épiphanie, les artisans disposent de nombreuses façons de travailler la garniture.

La crème d'amandes, l'essentiel

Sa recette repose sur quelques ingrédients : beurre, sucre, poudre d'amandes et œufs. À cette base peuvent s'ajouter des éléments aromatiques qui viennent souligner le goût de l'amande. À la cuisson, elle doit conserver du fondant tout en trouvant le bon équilibre avec le feuilletage.
Dans le cadre du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes, c'est notamment cette harmonie entre pâte et garniture, mais aussi la qualité de la crème d'amandes, qui font partie des éléments déterminants à la dégustation.

La frangipane, une autre histoire

Souvent employées comme synonymes, crème d'amandes et frangipane ne désignent pourtant pas la même préparation. La frangipane associe une crème d'amandes à de la crème pâtissière. Elle offre ainsi une texture plus souple, plus crémeuse, et une saveur d'amande généralement moins intense.

Crème d'amandes ou frangipane ?



CRÈME D'AMANDES
Beurre + Sucre
+ Poudre d'amandes
+ Œufs



FRANGIPANE
Crème d'amandes
+ Crème pâtissière

Une différence toute simple… mais 2 textures bien distinctes !

Le juste équilibre

Une belle garniture ne doit ni disparaître derrière le feuilletage, ni prendre toute la place. Le défi consiste à trouver le point d'équilibre entre croustillant et fondant, pâte et crème, richesse et légèreté. C'est aussi ce qui fait la différence à la dégustation.

Et si on sortait de l'amande ?

La galette est devenue un véritable terrain de création. Les artisans explorent aujourd'hui de nombreuses saveurs : noisette, pistache, praliné, chocolat, pomme, agrumes, fruits, épices. Autant de variations qui permettent de renouveler le classique sans abandonner ce qui fait l'identité de la galette : 2 couches de pâte qui cachent une garniture généreuse.

Le petit + de l'artisan

Rhum, vanille, zestes d'agrumes, fleur d'oranger ou épices peuvent venir parfumer la crème d'amandes. Des touches souvent discrètes, mais capables de donner une véritable personnalité à une recette.



Boulangerie Hubert
57 rue des Graminées - 57100 Thionville
4 rue Saint-Louis - 57100 Manom

Frédéric HUBERT

2ème place au Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes 2026

À 31 ans, Frédéric Hubert dirige 2 boulangeries, à Thionville et Manom, et une équipe de 75 collaborateurs. Fils d'une coiffeuse et d'un mécanicien, il envisage d'abord de devenir boucher avant qu'un stage en boulangerie, à 14 ans, ne change sa trajectoire. Après un apprentissage en pâtisserie puis en boulangerie et 10 années comme salarié dans les 2 métiers, il crée son entreprise en 2020. Aujourd'hui, après l'ouverture d'une 2ème boutique, il prépare une nouvelle étape avec la construction d'un important

À 31 ans, Frédéric Hubert dirige 2 boulangeries, à Thionville et Manom, et une équipe de 75 collaborateurs. Fils d'une coiffeuse et d'un mécanicien, il envisage d'abord de devenir boucher avant qu'un stage en boulangerie, à 14 ans, ne change sa trajectoire. Après un apprentissage en pâtisserie puis en boulangerie

Vous êtes en pleine construction d'un nouveau laboratoire. Que recherchez-vous avec ce projet ?

On va centraliser un peu la production pour toujours garantir la qualité qu'on propose, augmenter le confort de travail des collaborateurs et aller toujours chercher l'excellence dans notre métier. Ce sera vraiment la vitrine de notre savoir-faire. On veut aussi s'équiper avec les nouvelles technologies : des machines de découpe par jet d'eau, des cuiseurs sous vide qui permettent de suivre toutes les courbes de température à l'instant T. Quand on commence à produire pour beaucoup de monde, la qualité doit être là, mais la traçabilité et l'hygiène doivent être irréprochables.



Avec 75 collaborateurs aujourd'hui, comment réussissez-vous à maintenir cette envie de progresser ?

On ne reste jamais sur nos acquis. On essaie toujours d'apprendre, de découvrir, de partager. Il ne faut surtout pas tomber dans une routine qui devient lassante et où vous allez perdre de très bons éléments. Je pense que la force de notre équipe, c'est qu'on a réussi à construire des piliers dans l'entreprise qui sont constamment motivés et qui ont des objectifs. On ne peut faire de grandes choses qu'avec de grandes personnes. Mais les grandes personnes, il faut les construire. Et ça se construit au fur et à mesure, ça s'entretient.

Les concours font partie de cette recherche d'excellence ?

Oui, parce qu'ils permettent déjà de se remettre en question. Dans les concours, on n'a pas que de la réussite. Il y a aussi des échecs et les échecs nous font apprendre à chaque fois. Il faut apprendre de cet échec et revenir plus fort. Ça crée aussi une cohésion de groupe. Nos boulangers ont récemment participé au concours du meilleur pain de campagne et ils sont arrivés 2ème du Grand Est. C'est une sacrée fierté et ça crée vraiment cet état d'esprit qu'on recherche.

Est-ce que votre 2ème place au concours a eu des conséquences très concrètes ?

Oui ! Nous avions prévu de faire 10 000 galettes pour l'Épiphanie. Dès le 1er jour, on en a écoulé presque 2 000 et, finalement, on en a vendu 25 000 en un mois. On n'était pas équipés pour faire des productions comme ça. C'était une folie ! Tout le monde a souffert de cette période, mais tout le monde a suivi et tout le monde s'est accroché. Et malgré les quantités, on a gardé la qualité du produit. C'est là qu'on voit vraiment la force d'une équipe.

Qu'aviez-vous choisi de présenter au concours ?

Je suis resté sur un produit traditionnel, mais bien fait : un feuilletage inversé et une crème d'amandes, à partir de la recette de mon maître d'apprentissage que j'ai fait évoluer, avec une crème pâtissière un peu plus légère, de la vanille et du rhum. Pour moi, une bonne galette, c'est surtout une question d'équilibre entre la frangipane et le feuilletage. C'est ma ligne de conduite : je préfère vraiment bien travailler le traditionnel plutôt que chercher à faire des produits qui sortent complètement de l'ordinaire.

Pourquoi insistez-vous autant sur la communication au sein de votre entreprise ?

Pour moi, elle est primordiale. Et dans le domaine de la boulangerie, c'est quelque chose dont on ne parle peut-être pas assez. Des réunions, moi, je n'en avais jamais fait en boulangerie. Aujourd'hui, le lundi, c'est réunion des responsables et le vendredi, réunion des responsables avec les employés de production. Ça permet que, dès qu'il y a le moindre problème, il y ait une solution en face. Dans un contexte où on a du mal à recruter et à fidéliser, la majorité des personnes qui sont arrivées avec moi sont toujours là. Je fais aussi beaucoup de remise en question personnelle et j'essaie d'être vraiment à l'écoute des gens.

Au fond, qu'est-ce qui compte le plus dans votre manière de faire votre métier ?

Les équipes, le savoir-faire, la rigueur, la discipline. Quand on va chercher l'excellence, on n'a pas le choix d'avoir ce comportement. Mais il faut surtout travailler sur l'humain et le social. On dit tout le temps que l'humain, c'est compliqué, mais sans l'humain, on ne ferait pas tout ce qu'on est en train de faire. Au concours de la galette, j'étais seul sur le podium, mais derrière il y avait mon chef en viennoiserie qui m'avait accompagné pendant tous les entraînements et toute une équipe. Sans lui, je ne ferais pas de concours. C'est ça qui crée une cohésion et une force.

La veille du concours, il change sa recette

La veille de l'épreuve, Frédéric Hubert découvre que la farine du concours ne réagit pas comme celle de ses entraînements. Avec son chef viennoiserie, il revoit donc sa recette au dernier moment. « On a changé la recette la veille même du concours. » Un imprévu de plus à gérer, sans perdre ses moyens : « Savoir rebondir, réagir et ne jamais paniquer. »

Dans les coulisses du concours

2 jours de compétition, 5h30 de fabrication, 2 galettes à réaliser et un jury attentif au moindre détail. Le Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes met à l'épreuve la maîtrise technique, la régularité et le savoir-faire des artisans. Voici les règles du jeu…

2 JOURS DE COMPÉTITION

La 5ème édition se déroulera les lundi 30 novembre et mardi 1er décembre 2026, à l'EPMT, l'École de Paris des Métiers de la Table, dans le 17ème arrondissement de Paris. 2 journées entièrement consacrées à la recherche de la meilleure galette aux amandes de France.

5H30 POUR FAIRE LA DIFFÉRENCE

Chaque candidat disposera de 5h30 pour confectionner 2 galettes aux amandes de 30 cm de diamètre, avec une tolérance comprise entre 29 et 31 centimètres.
Les principales matières premières (farine, beurre de tourage, crème, lait entier, poudre d'amandes, sucre, sel, œufs…) seront fournies. Les candidats pourront apporter leurs propres ustensiles ainsi que certains ingrédients additionnels autorisés, comme alcools, épices ou huiles essentielles.

2 JURYS, 2 REGARDS

Le concours s'appuiera sur 2 commissions complémentaires : un jury Fabrication, chargé d'observer le travail des candidats pendant l'épreuve, et un jury Dégustation qui évaluera les galettes à l'aveugle. Le jury Fabrication prendra en compte l'hygiène, le respect du règlement, la qualité du feuilletage et de la garniture, ainsi que la dorure et le sirop. Le jury Dégustation évaluera quant à lui la cuisson, l'originalité et la finesse du rayage, l'équilibre entre pâte et garniture, la qualité de la crème d'amandes (ou de la frangipane) ainsi que le goût final de la galette.

LE MOMENT DU VERDICT

La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu le mardi 1er décembre 2026, à l'EPMT, 17ème arrondissement de Paris, à l'issue du concours.

Ils étaient sur le podium en 2026

Lors de la 4ème édition du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes, organisée à Avermes (03), Gilles Lecointre s'est imposé devant Frédéric Hubert et Hervé Traclet. 3 artisans venus de 3 régions différentes, récompensés pour la qualité de leur travail et leur maîtrise de ce grand classique de la boulangerie-pâtisserie française.



1er - Gilles LECOINTRE / Eure-et-Loir (28) - Courville-sur-Eure
2ème - Frédéric HUBERT / Moselle (57) - Thionville
3ème - Hervé TRACLET / Essonne (91) - Étampes



Xavier BORDET

Président du jury du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes 2027

Au fil des éditions, Xavier Bordet voit le niveau progresser. Les candidats connaissent mieux les attentes du concours et maîtrisent davantage l'équilibre entre créativité et respect du produit. Son regard sur ce qui fait une bonne galette, le travail du jury et les détails qui peuvent faire la différence.

L'ÉQUILIBRE D'UNE BONNE GALETTE AUX AMANDES

On attend un feuilletage bien développé, bien marqué, avec des feuillets bien nets. Il faut que l'on voie bien la superposition des couches de beurre et de feuilletage. Et puis il faut un aspect esthétique agréable à l'œil. On est sur une galette que l'on pourrait retrouver en magasin, mais on est quand même sur un concours : la finition doit être digne d'un concours.

Il faut aussi une garniture avec un goût d'amande bien marqué, sans être écœurante. Il faut trouver un subtil équilibre entre l'amande et le sucre. On n'est plus, comme à une époque, sur du « tant pour tant », autant de sucre que d'amandes. Aujourd'hui, on travaille davantage sur la finesse, sur l'équilibre entre le sucre, l'amande, la pâte et le beurre.

L'AMANDE AVANT TOUT

Ce n'est pas une galette à la frangipane, ce n'est pas une galette à la crème d'amandes : c'est une galette des rois à l'amande ! Il faut donc que, derrière, on retrouve vraiment ce goût d'amande. On a vu de jolies choses avec des candidats qui torréfient leurs amandes avant de les broyer ou qui ajoutent quelques amandes torréfiées dans leur préparation. Cela apporte un peu de croquant et surtout un goût d'amande plus prononcé.

LE REGARD DU JURY, DE LA FABRICATION À LA DÉGUSTATION

Il y a une partie du jury qui suit la fabrication et on ajoute ensuite d'autres personnes pour la dégustation. Cela permet de repartir sur des bases neuves. Si vous avez vu quelque chose qui vous plaît un peu moins pendant

la réalisation, le fait d'avoir de nouveaux jurés à la dégustation évite d'avoir un a priori.

On intègre aussi des personnes qui ne viennent pas du tout de la boulangerie : des journalistes, des influenceurs, des partenaires, des passionnés, des consommateurs avertis… Je trouve cela intéressant parce que, dans nos magasins, on ne vend pas à des boulangers ! Il faut aussi avoir le retour de personnes qui sont des consommateurs de tous les jours.

LE RAYAGE, UN GESTE ESTHÉTIQUE ET TECHNIQUE

Le rayage est purement esthétique. C'est une manière de montrer la dextérité de celui qui réalise la galette. La technicité, c'est surtout de ne pas aller trop profond. Si vous traversez complètement le feuilletage, vous risquez de créer un trou par lequel la crème d'amandes ou la garniture va sortir pendant la cuisson.

INNOVER SANS PERDRE LES FONDAMENTAUX

Il faut arriver à se démarquer, peut-être avec une garniture différente ou une nouvelle manière de travailler le feuilletage. Dans les concours, il y a des gens qui tentent des choses et parfois cela paye. Mais il faut aussi être innovant tout en restant « classique ». Encore une fois, on attend une galette aux amandes. On n'attend pas une galette au chocolat ou à la banane. Il faut innover, mais rester dans les valeurs de l'intitulé du produit.





EQUITABLE - © Ph : CNBPF, Frédéric Vielcanet.

Contacts Presse
Informations, interviews, photos

Anne ALDEGUER,
Directrice de la Communication CNBPF
E-mail : aaldeguer@boulangerie.org
Tél : 01 53 70 16 25 - 06 23 30 20 26

Service Presse

ÉQUITABLE
E-mail : cnbpfpresse@equitable.fr
Tél : 01 44 18 70 06

AG2R LA MONDIALE
ÉPARGNE • RETRAITE • SANTÉ • PRÉVOYANCE

SOCAMA
LA GARANTIE DES PROFESSIONNELS

LESCURE

inbp