



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

DOSSIER DE PRESSE



Dimanche 1^{er} et
lundi 2 décembre 2024
à Bains (43)

3^{ÈME} ÉDITION

À LA RECHERCHE DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES

Pour la troisième année consécutive, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française va désigner la meilleure galette aux amandes. Ce concours national se déroulera le dimanche 1er et lundi 2 décembre 2024, à Bains, en Haute-Loire.

Cet événement mettra à l'honneur ce délice intemporel qui marie la richesse de la crème d'amandes à la légèreté du feuilletage doré. Traditionnellement dégustée lors des fêtes de l'Épiphanie, la galette aux amandes est également appréciée tout au long de l'année pour sa saveur exquise et son histoire riche.

Les meilleurs artisans boulangers-pâtisseries de France se retrouveront pour présenter leurs créations et rivaliser d'ingéniosité. Chaque participant présentera sa propre interprétation de ce classique, alliant tradition et innovation.

LE DICTIONNAIRE DE LA BOULANGERIE

Galette aux amandes (nom féminin) : Pâtisserie traditionnelle française, la galette aux amandes est composée d'une pâte feuilletée garnie d'une crème d'amandes ou de frangipane. Souvent consommée à l'Épiphanie, elle renferme une fève, et celui qui la trouve est couronné roi ou reine.

Épiphanie (nom féminin) : Fête chrétienne célébrée le 6 janvier qui marque la visite des rois mages à l'enfant Jésus. Traditionnellement, cette fête est associée à la galette des rois, dans laquelle est cachée une fève.

Fève (nom féminin) : Petit objet qui est généralement en céramique ou en plastique et qui est caché dans la galette des rois. Traditionnellement, celui qui trouve la fève dans sa part est couronné roi ou reine de la fête et porte une couronne en papier doré. La fève symbolise chance et royauté pour la journée.



SOMMAIRE

La parole au Président	3
La galette des rois, reine des tableaux	4
Histoire : une ligne du temps gourmande	5
Un chef d'œuvre de la tradition gourmande	7
Crème d'amandes et frangipane : la différence	7
La parole au lauréat de l'édition précédente	9
Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes	11



DOMINIQUE ANRACT

Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Ce Concours national de la Meilleure Galette aux Amandes est-il une manière de promouvoir la galette artisanale ?

Oui, tout à fait. Nous avons déjà un concours pour la meilleure baguette et le meilleur croissant. Il nous semblait naturel de faire de même pour la galette, car ce sont 3 produits emblématiques de la boulangerie-pâtisserie française. La galette des rois est une tradition bien ancrée qui s'étend tout au long du mois de janvier, parfois même jusqu'en février. Elle réunit les gens dans tous les contextes : en famille, au bureau, entre amis, et même dans les plus hautes sphères du pouvoir. Organiser un concours pour ce produit si emblématique semblait donc tout à fait pertinent.

De tels concours sont-ils aussi une façon de tendre vers une qualité de plus en plus optimale ?

Il est certain que les concours créent toujours une émulation positive. Quand un boulanger participe, il peut se rendre compte qu'il y a des façons d'améliorer son produit, que ce soit la texture ou l'équilibre des saveurs. Le niveau de nos professionnels est de plus en plus élevé, et c'est une bonne chose pour l'ensemble du secteur.

Avec cet évènement, quel message souhaitez-vous aussi transmettre aux consommateurs ?

Nous voulons vraiment rappeler aux consommateurs qu'il y a une différence entre une galette industrielle et une galette artisanale. L'artisan choisit ses ingrédients avec soin, réalise lui-même la pâte feuilletée avec du bon beurre et garnit la galette d'une crème d'amandes de qualité. C'est un travail précis et exigeant. Une galette artisanale est faite avec des produits souvent locaux, ce qui lui donne une dimension de terroir, un peu comme le vin ou le fromage. Ainsi, chaque galette, même réalisée selon la même recette, peut avoir un goût différent selon le savoir-faire de l'artisan et la qualité des ingrédients.

Un consommateur qui cherche une bonne galette, comment peut-il la reconnaître visuellement ?

Avant de la déguster, on peut déjà se fier à l'apparence. Une bonne galette aura un feuilletage régulier, ni trop épais ni trop fin, et une jolie dorure. Lorsqu'on la coupe, on doit voir un équilibre entre le feuilletage et la garniture. Un autre signe de qualité est la finition : une galette bien glacée, brillante, montre que l'artisan a pris soin de son produit jusqu'à la dernière étape.

La galette des rois arrive juste après les fêtes de fin d'année, une période très importante pour les boulangers. Que représente cette période sur le plan économique ?

Le mois de décembre est toujours intense, avec Noël et le réveillon du 31 décembre, et dès le 1^{er} janvier, la galette prend le relais et les ventes s'enchaînent tout au long du mois. C'est un produit rentable parce qu'il est consommé en plusieurs exemplaires. Contrairement à une bûche de Noël, que l'on achète une seule fois, une famille peut acheter plusieurs galettes durant tout le mois de janvier. Cela permet aux boulangers de bien commencer l'année sur le plan économique, même si les coûts de production ont augmenté récemment avec la hausse du prix des matières premières comme le beurre et les œufs.

Le choix de la fève est également important. Cette année, poursuivez-vous l'initiative avec l'œuvre des Pupilles et les Sapeurs-Pompiers ?

Le choix des fèves reflète souvent l'identité du boulanger ou de sa région. Certains boulangers personnalisent même leurs fèves, comme j'ai pu le faire par le passé en ajoutant un macaron avec le logo de ma boulangerie. En ce qui concerne l'action caritative, oui, nous continuons et développons cette action. Nous avons un partenariat solidaire avec l'Œuvre des Pupilles et le Fonds d'entraide des Sapeurs-pompiers.

Que diriez-vous aux candidats qui vont participer au concours cette année ?

Je leur dirais de bien se préparer et de s'entraîner sérieusement. Un concours est très différent de la production quotidienne en boutique : il y a des règles strictes à suivre, notamment sur le poids et la taille de la galette, avec des pénalités si ces critères ne sont pas respectés. N'oublions pas aussi qu'un concours peut véritablement être un tremplin vers la reconnaissance. Gagner un prix, que ce soit au niveau départemental, régional ou national, peut avoir un impact très positif sur une boulangerie.

Un dernier mot sur la situation actuelle de la profession et les perspectives pour 2025 ?

Les dernières années ont été marquées par de nombreux défis : la pandémie, les grèves, la guerre en Ukraine, la grippe aviaire et les artisans ont dû s'adapter à ces difficultés. Malgré cela, la boulangerie artisanale a toujours su rester raisonnable dans ses prix. Nous espérons que les clients continueront à comprendre ces ajustements nécessaires. Les boulangers sont résilients, et je suis confiant, ils sauront surmonter les crises à venir. D'ailleurs, notre profession est l'une des seules à être reçue chaque année à l'Élysée pour l'Épiphanie, un honneur qui montre l'importance de notre métier dans la culture et la gastronomie françaises. Le lauréat du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes est d'ailleurs invité à cette réception, un moment de grande fierté pour notre profession !



LA GALETTE DES ROIS, REINE DES TABLEAUX

La galette des rois a souvent été représentée dans la peinture, particulièrement dans les scènes de genre du 17^{ème} et 18^{ème} siècle d'artistes flamands et hollandais comme Jan Steen et David Teniers le Jeune.

Une des peintures les plus célèbres est « Le Roi boit » de Jacob Jordaens, où l'on peut voir un festin d'Épiphanie avec une galette des rois au centre de la table. Ce tableau met en avant l'importance du rituel de la galette et le couronnement du roi de la journée.

LA GALETTE TRAVERSE LE TEMPS

La galette des rois incarne une tradition festive et historique profondément ancrée dans la culture de l'Épiphanie. À travers les siècles, elle a évolué, intégrant des pratiques et des ingrédients variés, pour devenir le dessert emblématique que nous connaissons aujourd'hui.

Plongeons dans cette ligne du temps savoureuse pour découvrir les moments clés de cette tradition gourmande, et comment elle continue de marquer les fêtes de janvier avec éclat !

1^{er} siècle avant J.-C	Les Saturnales romaines célèbrent la fin de l'année avec des festivités et des banquets. Un gâteau spécial, souvent orné d'une fève, détermine le «roi» ou la «reine» des festivités.
3^{ème} siècle après J.-C	L'Épiphanie est officiellement reconnue comme une fête chrétienne pour commémorer la visite des rois mages à l'enfant Jésus. Les célébrations se mettent en place à travers l'Empire chrétien.
5^{ème} siècle	Les coutumes festives de l'Épiphanie se diffusent en Europe, incluant des galettes et autres pâtisseries pour marquer l'occasion. Les traditions varient selon les régions.
7^{ème} siècle	Les galettes des rois, enrichies de poudre d'amandes, commencent à faire leur apparition dans les festins médiévaux en France. La fève n'est pas encore intégrée.
13^{ème} siècle	Un document médiéval évoque la coutume de la galette pour l'Épiphanie, mentionnant la pratique de donner une part spéciale à un invité pour le désigner comme «roi» ou «reine» de la fête.
16^{ème} siècle	Les pâtisseries français ajoutent progressivement de la crème d'amandes dans leurs galettes, créant une nouvelle version plus riche et savoureuse. La fève reste absente.
17^{ème} siècle	Le roi Louis XIV ordonne la mise en place de « la fête des rois » au sein de la cour, incluant des galettes dans les célébrations. La fève n'est toujours pas systématique.
18^{ème} siècle	La fève fait son apparition dans la galette des rois en France. Initialement un simple haricot sec, elle symbolise chance et royauté pour celui qui la trouve.
25 décembre 1804	Napoléon Bonaparte est couronné empereur. En son honneur, des galettes des rois ornées de fèves sont partagées dans les salons aristocratiques de Paris.
19^{ème} siècle	Les premières fèves en porcelaine apparaissent, décorées avec des motifs liés aux événements et aux personnages populaires. Elles deviennent des objets de collection prisés.
Les années 50	La galette des rois devient un incontournable des fêtes post-seconde Guerre mondiale en France, symbolisant à la fois la convivialité retrouvée et la renaissance après les années de privation.
Les années 70	L'usage des fèves en porcelaine se diversifie, avec des créations artistiques devenant des pièces de collection et des éléments importants des festivités de l'Épiphanie à travers le pays.
4 et 5 décembre 2022	La 1 ^{ère} édition du Concours National de la Meilleure Galette des Rois se tient au Campus des Métiers et de l'Artisanat à Joué-lès-Tours, mettant en lumière l'excellence de cette spécialité dans la pâtisserie française.



LES SATURNALES ET LA GALETTE DES ROIS

Les Saturnales étaient une fête majeure de la Rome antique qui se déroulait en décembre, marquant le début du solstice d'hiver. Dédiées à Saturne (le dieu de l'agriculture et de la fertilité), ces Saturnales étaient perçues comme une période de renouveau et de régénération où l'on jouait l'inversion temporaire des rôles sociaux. Ainsi, les esclaves étaient traités comme les égaux de leurs maîtres.

Les Saturnales étaient aussi marquées par une série de festivités et de rituels comme des repas festifs, des échanges de cadeaux et des jeux. L'une des traditions était aussi la consommation d'une galette spéciale qui était préparée avec des ingrédients simples comme des céréales, du miel et des fruits.

UN CHEF-D'ŒUVRE DE LA TRADITION GOURMANDE FRANÇAISE

La galette aux amandes est un emblème de la pâtisserie française, alliant tradition et raffinement pour offrir une expérience culinaire inégalée. Chaque étape de sa préparation nécessite une maîtrise parfaite des techniques de boulangerie et de pâtisserie.

L'ART DU FEUILLETAGE

La pâte feuilletée est le pilier de la galette aux amandes. Sa réalisation commence par la préparation d'une détrempe, un mélange de farine, d'eau et de sel, formant une pâte souple et homogène.

Après une phase de repos, vient ensuite l'étape du tourage. On plie la pâte en 3, puis on l'étale de nouveau en un long rectangle. Cette opération, répétée 6 fois avec des temps de repos, permet de créer les multiples couches de pâte et de beurre. C'est ce processus qui donnera à la galette sa texture caractéristique, avec ses fines couches de pâte qui se détachent et fondent en bouche.

Pour obtenir un feuilletage optimal, veillez à ce que la détrempe et le beurre de tourage aient la même consistance. Travaillez toujours avec des ingrédients bien froids et réfrigérez la pâte entre chaque tour pour empêcher le beurre de fondre.

UN CŒUR GOURMAND

La crème d'amandes ou la frangipane sont 2 préparations parfaites pour garnir la galette aux amandes. Voici les différences entre les « 2 cœurs gourmands ».

CRÈME D'AMANDES

La crème d'amandes est une préparation simple composée principalement de beurre, de sucre, de poudre d'amandes et d'œufs. Cette crème, douce et onctueuse, est parfaite pour garnir diverses pâtisseries comme la galette aux amandes ou encore les tartes et les pithiviers. Sa texture est légèrement granuleuse en raison de la présence de la poudre d'amandes.

Astuce de boulanger-pâtissier

Pour intensifier le goût des amandes, il est parfois d'usage d'ajouter quelques gouttes d'extrait d'amande amère à la crème d'amandes.

FRANGIPANE

La frangipane, quant à elle, est une combinaison de crème d'amandes et de crème pâtissière. Cette alliance crée une garniture plus légère et crémeuse. La crème pâtissière, à base de lait, de sucre, d'œufs et de farine (ou de maïzena), apporte une texture veloutée qui adoucit le goût prononcé des amandes.

Pour une frangipane parfaite, il faut équilibrer les quantités de crème d'amandes et de crème pâtissière. Une bonne proportion est généralement deux tiers de crème d'amandes pour un tiers de crème pâtissière.



LA TOUCHE FINALE

La pâte feuilletée, étalée en deux cercles parfaits, constitue la base et le couvercle de la galette. Le premier cercle est disposé sur une plaque de cuisson et garni généreusement de crème d'amandes, en prenant soin de laisser une bordure libre pour faciliter la fermeture.

Une fève est alors dissimulée dans la crème, selon la tradition. Le second cercle de pâte est posé par-dessus et les bords sont soigneusement scellés à l'eau pour éviter toute fuite pendant la cuisson.

La surface de la galette est ensuite badigeonnée de jaune d'œuf, lui conférant cette belle couleur dorée à la sortie du four. Quelques motifs décoratifs, tracés délicatement à la pointe d'un couteau, ajoutent une touche esthétique et permettent de libérer la vapeur pendant la cuisson.

La galette est cuite dans un four préchauffé à une température modérée, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et que les arômes des amandes et du beurre embaument la cuisine. Le résultat est une galette magnifiquement feuilletée, au cœur fondant et parfumé, prête à être dégustée.

Pour une galette aux amandes parfaite, celle-ci repose au moins 15 minutes après la cuisson avant de la découper. Cela permet à la crème d'amandes de se stabiliser et facilite la découpe sans que la garniture ne s'échappe.





L'INTERVIEW

FRÉDÉRIC ALVERGNAS

Lauréat de la dernière édition du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes

Frédéric, pouvez-vous tout d'abord vous présenter ?

Je m'appelle Frédéric Alvergnas, j'ai 48 ans et je suis boulanger-pâtissier. Je suis installé depuis 7 ans à Cussac-sur-Loire, tout près du Puy-en-Velay. Mon magasin s'appelle « La Baraque à Pain » et j'emploie 7 personnes. Nous avons des spécialités comme les tourtes de Seiglou (confectionnées avec du seigle de Haute-Loire), mais nous travaillons aussi beaucoup autour de la myrtille, qui est un fruit très présent chez nous.

Quel est votre parcours ?

J'ai un parcours très varié. J'ai plusieurs diplômes, principalement en pâtisserie : un CAP de pâtissier, un CAP de chocolatier, un CAP de traiteur, mais aussi un Brevet Technique des Métiers (BTM) et un Brevet de Maîtrise (BM). J'ai ensuite travaillé un peu partout, notamment à Lyon, pour parfaire ma formation avant de m'installer.

À présent, dites-moi ce qui vous a poussé à vous inscrire à ce Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes ?

J'avais envie de vivre une superbe expérience. Participer à un concours est une belle leçon de vie. C'est important de montrer aux jeunes en formation qu'il ne faut jamais rien lâcher, et que même un patron peut continuer à passer des examens !

Comment s'est déroulée votre préparation pour ce concours ?

La préparation s'est faite en plusieurs étapes. On essaie de donner le meilleur de nous-mêmes, mais comme le concours a lieu en décembre, il coïncide avec la préparation intensive des fêtes. On s'entraîne donc souvent très tard après le travail pour être au maximum de nos capacités. La compétition est très différente du travail quotidien en boutique car, dans un concours, on fait finalement de notre mieux avec les moyens mis à notre disposition !

Vous êtes le vainqueur de l'édition 2023. Qu'est-ce qui a fait selon vous la différence ?

Je pense que c'est le goût qui a fait la différence, et pourtant, en fait, rien de très particulier, juste de bonnes amandes grises avec la peau, un peu de rhum et un bon feuilletage. Tout cela a permis de donner du goût et du caractère à ma galette.

Après le concours, avez-vous proposé cette galette dans votre boutique ?

Oui, après le concours (début décembre) et les fêtes de fin d'année, nous avons commencé à la vendre aux premiers jours de 2024. Ce fut un véritable succès, avec une demande multipliée par 4 par rapport à l'année précédente. On aurait pu continuer à en vendre toute l'année, mais j'ai décidé d'arrêter sa production en avril. Promis, elle reviendra en janvier prochain !

Quels conseils donneriez-vous aux candidats qui vont participer au concours cette année ?

Le conseil que je peux leur donner est d'être très rigoureux dans tout ce que l'on fait, des pesées à la cuisson. Il est aussi essentiel de bien suivre les consignes et de se préparer minutieusement. N'hésitez pas à tester plusieurs techniques, car on ne sait jamais à l'avance les conditions exactes que l'on va rencontrer. Par exemple, il peut être utile de s'entraîner avec différents types de matières premières, pour être prêt à s'adapter en cas d'imprévu. En somme, il faut essayer, essayer, et encore essayer...

Après votre victoire, vous avez eu l'occasion d'être reçu à l'Élysée et de participer à une étape du Tour de France. Vous êtes devenu une star ?

(Sourire) Oui, après le concours, j'ai eu l'honneur de participer à plusieurs événements prestigieux, comme le Tour de France, qui passait près de chez moi à Aurillac, à environ 3 heures de route, et une invitation à l'Élysée pour la galette des rois. Cette dernière expérience a été incroyable. Bien que ce fût une période intense, le mois de janvier étant particulièrement chargé pour les boulangers, c'était un véritable honneur d'être invité, et cela reste une expérience inoubliable !

La Baraque à Pain | 6 route Nationale 88 - Les Baraques - 43 370 Cussac-sur-Loire

L'AMANDE, L'ÉTOILE DE LA GALETTE DES ROIS

Ingrédient phare de la galette des rois, l'amande est originaire des régions méditerranéennes et d'Asie occidentale. Elle est l'une des premières noix cultivées par l'humanité. Introduites en Europe par les Grecs et les Romains, les amandes se répandent à travers l'Europe au Moyen Âge.

AU CŒUR DE LA CUISINE

Les amandes deviennent alors un ingrédient précieux dans la cuisine médiévale, utilisées dans de nombreuses pâtisseries et certains plats sucrés. La galette des rois, qui naît en France au cours de cette période, incorpore rapidement les amandes dans ses préparations.

Dans la galette des rois, l'amande est principalement utilisée sous forme de poudre d'amandes pour préparer la crème d'amandes et la frangipane.

Pour la 3^{ème} année, la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française organise son concours national de la galette aux amandes. À quelques semaines de l'Épiphanie, il s'agira de mettre en valeur les meilleures réalisations nationales.

La date

Le concours national aura lieu le dimanche 1er et lundi 2 décembre 2024 à Bains, en Haute-Loire (43).

L'épreuve

Les candidats auront 6 heures pour confectionner 2 galettes aux amandes. Celles-ci devront avoir un diamètre de 30 cm. Il existe une tolérance de 29 à 31 cm.

Les matières premières sont fournies par l'organisation (farine, beurre de tourage, crème, lait entier, poudre d'amandes, sel, sucre, œufs, etc.). En revanche, les candidats sont libres d'apporter leur petit matériel et leurs ingrédients additionnels (alcool, épices, huiles essentielles, etc.).

Le jury

Le jury est composé du Président, accompagné d'un jury Fabrication et d'un jury Dégustation. Ensemble, ils établiront un classement de la première à la troisième place.

Le président du jury sera Xavier Bordet, boulanger à Arlanc, dans le Puy-de-Dôme, et président de la Commission qualité, formation et innovation à la CNBPF.

Le choix de la meilleure galette aux amandes

Le jury évaluera les 21 créations selon une grille de notation rigoureuse.

Le jury Fabrication sera particulièrement attentif à :

- L'hygiène,
- Au respect du règlement,
- À la réalisation de la pâte feuilletée et de la garniture,
- À la dorure et au sirop.

Le jury Dégustation tiendra compte :

- De la cuisson,
- De l'originalité et de la qualité du rayage,
- De la qualité de la crème aux amandes (ou de la frangipane) et de la pâte feuilletée,
- Des bonnes proportions entre le feuilletage et la garniture,
- Du goût de la galette.

La remise des prix

La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu le lundi 2 décembre 2024 en fin d'après-midi.

Les vainqueurs 2023

L'année dernière, pour la deuxième édition de ce concours, le grand vainqueur était Frédéric Alvergnas pour la région Auvergne-Rhône-Alpes. À la deuxième place, Sylvain Le Maux d'Île-de-France. Enfin, sur la troisième place du podium, Sarah Ganoune de la région Grand Est.

QUI SERA LE ROI OU LA REINE ?

Il est maintenant temps de passer à la dégustation. Prenons un moment pour savourer cette délicieuse galette ensemble sans oublier qu'il existe un cérémonial...

Autour d'un verre de cidre ou de champagne (avec modération), la galette est découpée en parts égales. Traditionnellement, pour les croyants, la première part est réservée à la Vierge Marie ou au Bon Dieu.

Ensuite, selon la tradition, c'est souvent le plus jeune des convives qui choisit les parts. Ce jeune invité se cache sous la table et distribue les morceaux de galette aux convives. Cette méthode vise à garantir que le partage se fasse de manière équitable et aléatoire.

Celui ou celle qui trouve la fève est couronné « roi » ou « reine » de la journée. Une couronne en papier doré lui est généralement remise. Un « roi » ou une « reine » qui peut aussi choisir un(e) partenaire pour régner avec lui ou avec elle.

Enfin, le « roi » ou la « reine » peut être parfois invité à organiser la prochaine galette.





Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



CONTACTS PRESSE

Informations, interviews, photos

Anne ALDEGUER,
Directrice de la communication CNBPF
E-mail : aaldeguer@boulangerie.org
Tél : 01 53 70 16 25

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



©Photos : CNBPF, Frédéric Vielcanet, Adobestock - Novembre 2024



SOUTENU PAR

AG2R LA MONDIALE

