



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie Française

CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES



2^{ème}
édition

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

La parole au Président	P3
La galette des rois : une tradition festive. La fève fait une entrée tardive dans la galette A chaque région sa spécialité !	P4
Les secrets d'une délicieuse galette aux amandes	P5
Le Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes La galette s'invite royalement au Château	P6
5 questions au Président du jury	P7



Les 4 et 5 décembre 2023

LA GALETTE AUX AMANDES, REINE DU CONCOURS !

Le terme « Épiphanie » provient du grec ancien « ἐπιφάνεια » (epiphaneia).

Il signifie « **apparition** », « **manifestation** » ou « **révélation** ». En effet, l'Épiphanie est une fête chrétienne qui **célèbre la manifestation de Jésus-Christ aux Rois Mages**. Selon la tradition, Melchior, Gaspard et Balthazar ont suivi l'étoile de Bethléem pour trouver l'Enfant Jésus dans l'étable, où il était né.

En France, cette Épiphanie est célébrée chaque année le 6 janvier autour d'une galette des rois généralement aux amandes.

Pour la deuxième année, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française va sacrer la meilleure galette aux amandes. Un concours national qui se déroulera les lundi 4 et mardi 5 décembre 2023, à Joué-lès-Tours, en Indre-et-Loire. La remise des prix aura lieu quant à elle au Château Royal d'Amboise.

L'occasion pour la Confédération de mettre à l'honneur ce véritable délice qui allie **la richesse de la crème d'amandes à la croustillance du feuilletage**. En France, ce symbole de convivialité et de partage accompagne depuis des siècles nos débuts d'années afin de célébrer l'Épiphanie.

Rejoignez-nous au Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes, vous y découvrirez **nos artistes boulangers-pâtisseries, véritables orfèvres du goût.**





Dominique ANRACT

*Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française*

La deuxième édition du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes va avoir lieu les 4 et 5 décembre prochains. Pourquoi avoir lancé ce concours ?

Avec la baguette, le croissant, le pain au chocolat et maintenant la galette aux amandes, on a voulu mettre en valeur les produits phares de notre profession. Il est important de montrer nos savoir-faire artisanaux et nos traditions afin que ceux-ci ne disparaissent pas.

Et puis, organiser des concours, c'est aussi une vraie montée en qualité. Il y a une émulation qui est extrêmement bénéfique. Participer à un concours, c'est à terme proposer aux clients des produits d'une meilleure qualité !

Pour l'économie d'une boulangerie-pâtisserie, la galette des rois est importante ?

Oui, d'autant plus que la galette clôture une période intense qui commence à Noël avec la traditionnelle bûche. Et puis, la galette dure longtemps, a minima tout le mois de janvier, voire pour certains jusqu'à la première semaine de février. De plus, c'est un produit convivial que les consommateurs achètent parfois 4 à 5 fois pendant le mois de janvier. On tire les rois en famille, entre amis et même au bureau !

Ce concours, c'est aussi clamer que rien ne remplace une galette artisanale ?

Absolument. Il faut plus que jamais mettre en avant l'artisanat, la galette de qualité faite maison par un artisan qui choisit ses produits, qui a sa propre recette. Notre combat, c'est vraiment de montrer aux consommateurs que nos galettes n'ont rien à voir avec un produit industriel, aussi bien au niveau des ingrédients que des conditions de fabrication et de fraîcheur.

Personnellement, comment aimez-vous la galette aux amandes ?

J'aime qu'elle soit faite avec un feuilletage viennois. Pour moi, la galette ne doit pas non plus être trop épaisse. Il faut un juste équilibre entre une pâte fine et une crème d'amandes moelleuse et goûteuse.

Comment se sont passées les sélections pour ce concours ?

Dans chaque département, il y a eu un concours.

Ensuite, on est passé à une sélection régionale. Lors du concours national, nous aurons donc 20 candidats qui vont s'affronter. Le jury choisira les 3 meilleures galettes. Ce sont des récompenses honorifiques, mais qui ont beaucoup de répercussions pour ceux qui les obtiennent. Chacun devient alors une référence dans son département ou sa région.

Concernant la finale, elle aura lieu sur 2 jours, les 4 et 5 décembre prochains ?

Oui, ils auront 6 heures sur 2 jours pour confectionner la meilleure galette possible. Et tout sera scruté. Le jury sera là tout au long de la fabrication des galettes. Quant à la dégustation, elle aura lieu à l'aveugle, comme toujours dans ce genre de concours.

Le boulanger-pâtissier doit aussi bien choisir sa fève ?

Oui, c'est important car cela ajoute au côté ludique et convivial de la galette des rois. C'est aussi l'occasion de faire de bonnes actions. En effet, cette année encore, les boulangers-pâtisseries seront associés à l'Œuvre des Pupilles orphelins et aux fonds d'entraide des Sapeurs-pompiers de France.

Que souhaitez-vous dire aux participants de ce concours de la meilleure galette aux amandes ?

Je crois qu'il faut qu'ils s'entraînent énormément car c'est vraiment la sélection des meilleurs artisans départementaux et régionaux. Il faut aussi qu'ils connaissent bien le cahier des charges. En effet, les règles sont strictes, il faut les respecter afin de ne pas faire de hors-sujet. Il est aussi important qu'ils conçoivent une galette qui soit ensuite réalisable en boutique car le but de celui qui va gagner, est de pouvoir vendre sa galette à ses clients !

La galette des rois arrive en début d'année, au moment des vœux. Vous souhaitez qu'elle soit le symbole d'un renouveau ?

Oui, oui, tout à fait, c'est vraiment l'esprit de la galette. Nous sommes d'ailleurs pleins d'espoirs car les signaux sont encourageants. Malgré la crise de l'énergie et des matières premières, nos 33 000 boulangers travaillent bien. C'est une bonne année. On ne peut qu'espérer que cela se poursuive !

LA GALETTE DES ROIS : UNE TRADITION FESTIVE

Quelques mots sur l'histoire de notre galette des rois nationale. Si cette galette trouve ses origines dans les **fêtes romaines**, c'est au **Moyen Âge** que la galette devient un **symbole de partage**.

UNE TRADITION MÉDIÉVALE

Au Moyen Âge, l'Épiphanie était une fête religieuse majeure. Tous les 6 janvier, **il était de coutume d'organiser des festins somptueux**. Et la galette était au centre de ces agapes.

Une galette qui était relativement proche de celle d'aujourd'hui. Cependant, à la différence de la tradition moderne, **le gâteau n'était pas forcément fourré avec une crème d'amandes ou de la frangipane**. La poudre d'amandes était le plus souvent mélangée à la pâte pour ajouter une saveur et une texture.

Autre différence de taille, contrairement à la tradition moderne, **pas de fève cachée dans la galette pour désigner le roi ou la reine**. À l'époque, c'est la personne qui recevait une part spéciale (plus grande ou plus décorée) qui était couronnée « roi de la fête ».

LA FÈVE FAIT UNE ENTRÉE TARDIVE DANS LA GALETTE

C'est seulement au XVIII^e siècle que la fève fait son entrée dans la galette des rois. À l'origine, il s'agissait d'ailleurs d'un simple petit haricot sec !

Pourquoi cette intrusion d'une fève dans la galette ? La symbolique est évidente : **trouver la fève était un signe de chance et de bénédiction pour l'année à venir**. C'était aussi un privilège, celui d'être le « roi ou la reine du jour ».

Au fil des ans, **la simple fève sèche est devenue un petit objet en porcelaine**. Des fèves en porcelaine qui sont alors décorées avec des motifs souvent en lien avec des thématiques populaires ou historiques.

À noter que ces fèves sont aussi devenues de **véritables objets de collection**.

COMMENT APPELLE-T-ON LES COLLECTIONNEURS DE FÈVES ?

Les collectionneurs de fèves sont appelés des **fabophiles**. Le mot vient du latin « faba » qui signifie « fève » auquel on ajoute le suffixe grec « phila » qui veut dire « amour ». Ces amoureux des fèves pratiquent donc la **fabophilie**. On peut aussi employer le terme de **favophilie**.

Les **fabophiles** forment une communauté de passionnés qui recherche et échange ces petits objets en porcelaine. Et le travail est incommensurable puisqu'on estime que 4 à 5 000 nouvelles fèves apparaissent chaque année sur le marché.

À CHAQUE RÉGION SA SPÉCIALITÉ !

Si la galette des rois aux amandes est au centre des festivités de l'Épiphanie, elle n'est pas la seule recette sucrée à faire la joie des Français le 6 janvier. Voici quelques-unes des spécialités régionales :

La couronne des rois en Provence

En Provence, le symbole de l'Épiphanie est une couronne de brioche moelleuse légèrement parfumée à la fleur d'oranger, décorée de fruits confits et parfois de grains de sucre.

La galette à la mirabelle en Lorraine

En Lorraine, la crème d'amandes traditionnelle est remplacée par la star des fruits locaux, la mirabelle, qui donne à la galette un goût à la fois sucré et légèrement acidulé.

Le gâteau des rois dans le sud et en Catalogne

Dans une partie du sud de la France, le Tortell de Reis est un gâteau catalan en forme de couronne et qui est fourré de crème ou de pâte d'amandes et garni de fruits confits.

La couronne de l'Épiphanie en Alsace

En Alsace, on célèbre l'Épiphanie avec la Couronne de l'Épiphanie. Il s'agit d'une couronne de pâte levée décorée de fruits confits et de grains de sucre.

LES SECRETS D'UNE DÉLICIEUSE GALETTE AUX AMANDES

Les 20 candidats qui participeront au Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes vont confectionner leurs gâteaux avec des recettes jalousement gardées secrètes. Pour autant, il est possible de mettre en exergue les 6 étapes essentielles pour confectionner une excellente galette aux amandes :

1 - La préparation de la pâte feuilletée

Traditionnellement, la galette des rois est confectionnée à base d'une pâte feuilletée. Il s'agit d'un mélange de farine, d'eau et de sel (la détrempe). Une partie de la réussite de cette recette provient du tourage. Cela consiste au pliage minutieux de la pâte à plusieurs reprises (6 ou 7 tours) afin d'y intégrer le beurre.

2 - La préparation de la crème d'amandes (ou frangipane)

La crème d'amandes et la frangipane sont un mélange de beurre ramolli, de sucre, de poudre d'amandes et d'œufs. La différence significative entre les 2 préparations est l'ajout d'une crème pâtissière dans la frangipane, ce qui lui donne une texture plus légère et plus aérée.

3 - L'assemblage de la galette

Pour assembler votre galette, il vous faut abaisser votre pâte feuilletée en 2 cercles de taille identique. Étalez ensuite votre crème d'amandes (ou votre frangipane) sur le premier cercle, en laissant un espace autour des bords. Pensez à y insérer une fève !

4 - La fermeture de la galette et le rayage

Ensuite, recouvrez l'appareil avec le deuxième cercle de pâte feuilletée et soudez les bords en appuyant légèrement. Avec un couteau, il faut alors décorer la surface de la galette avec des motifs, c'est ce que l'on appelle le rayage. Pour finir, badigeonnez la galette un jaune d'œuf. Ainsi, elle dorera plus facilement.

5 - La cuisson

Pour cuire la galette, le four doit être préchauffé entre 180°C et 200°C. Le temps de cuisson est de 30 à 40 minutes.

6 - La décoration

Après la cuisson, libre à vous de servir la galette ainsi ou de la saupoudrer de sucre glace. De nombreuses autres décorations sont possibles.



LES AUTRES GARNITURES POSSIBLES

Délicieuse lorsqu'elle est fourrée d'une crème d'amandes ou de frangipane, **la galette des rois peut aussi être garnie de nombreux autres ingrédients.**

Voici quelques-unes des garnitures les plus courantes :

- Compote de fruits** (Pommes, poires, etc.)
- Chocolat** (Pépites, chocolat fondu ou ganache)
- Crème pâtissière, aromatisée ou non** (Vanille, rhum, etc.)
- Fruits confits** (Oranges, cerises, etc.)
- Crème d'abricots** (généralement à base de crème d'amandes)

LE CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES

Pour la 2^{ème} année consécutive, 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 les lundi 4 et mardi 5 décembre 2023 au Campus des Métiers et de l'Artisanat de Joué-Lès-Tours, en Indre-et-Loire

L'ÉPREUVE

Les candidats auront 6 heures, répartis sur 2 jours, 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 région boulangère Auvergne - Rhône-Alpes. (Cf Interview page 7)

LE CHOIX DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES

Le jury évaluera les 20 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

Quant à lui, à l'aveugle, “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

LES VAINQUEURS 2022

L'année dernière, pour la première édition de ce concours, le grand vainqueur était Hervé Bordet pour la région Centre-Val de Loire. À la deuxième place, Éric Orget de la région Hauts de France. Enfin, sur la troisième place du podium, Frédéric Béliard concourait pour la région Grand Est.



LA GALETTE S'INVITE ROYALEMENT AU CHÂTEAU

Construit au XV^e siècle sur les bords de Loire, le Château Royal d'Amboise a eu, entre autres, comme illustres propriétaires **Charles VIII et François I^{er}**, roi emblématique de la Renaissance. À noter que la chapelle Saint-Hubert abrite la dépouille du célèbre artiste et inventeur Léonard de Vinci.

C'est dans ce magnifique écrin qui témoigne de l'architecture médiévale et de la splendeur de la Renaissance française que le Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, Dominique Anract, et le directeur du Château Royal d'Amboise, Marc Metay, accueilleront tous les participants au Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes.

5 QUESTIONS À : **Xavier BORDET**

Président du Jury du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes

Maître artisan boulanger, **Xavier Bordet est âgé de 46 ans**. Il est installé avec sa compagne dans un village de 2 000 habitants du Puy-de-Dôme, (**Arlanc**). Ils sont une dizaine à faire tourner la boulangerie qui sublime entre autres les stars locales : le **seigle** et les **myrtilles**.

Xavier, également **Président de la Fédération des Artisans Boulangers du Puy-de-Dôme et de l'Allier**, sera le **Président du jury** de la deuxième édition du concours de la meilleure galette aux amandes.

L'occasion de lui poser 5 questions sur cette star de nos débuts d'année : la galette des rois.



1 Quelle pâte feuilletée choisir pour une bonne galette aux amandes ?

On peut utiliser deux sortes de pâtes feuilletées pour fabriquer une galette : la pâte feuilletée traditionnelle et la viennoise. Dans la seconde, on rajoute de l'œuf afin d'enrichir la pâte.

On laisse la liberté à chaque candidat de confectionner la pâte feuilletée qu'il préfère, mais attention, la version viennoise a tendance à colorer un peu plus au four. Et surtout, comme elle est plus riche, les candidats devront réduire un petit peu les ingrédients de la garniture afin de garder le bon équilibre.

2 Crème d'amandes ou frangipane : là encore, on fait comme on aime ?

Oui. Pour faire simple, la base est la même, il s'agit d'un mélange de poudre d'amandes, d'œufs, de sucre et de beurre. Simplement, dans la frangipane, on rajoute un peu de crème pâtissière afin de l'alléger.

La différence peut aussi se faire sur la poudre d'amandes elle-même. Celle-ci peut être blanche ou grise. La blanche ne contient pas la peau de l'amande. La version grise contient une partie ou la totalité de la peau. Les candidats peuvent même amener leur matériel pour broyer sur place leurs amandes brutes afin de ramener du croquant dans leur recette.

3 Le rayage est aussi un élément-clé de la réussite de la recette ?

Absolument. Et là, la liberté est totale, nous laissons parler l'esprit artistique des candidats. C'est d'ailleurs ce qui fait le charme de ce produit, chacun peut avoir sa signature sur sa galette. Il faut savoir que le rayage est à 90% de la pure décoration. Cela permet juste également d'enlever un tout petit peu de force à la pâte. Sinon, la galette aurait un aspect craquelé et ridé.

4 Ensuite, c'est la magie de la cuisson qui opère ?

Oui, mais pour que la galette lève bien, il faut qu'elle soit bien fermée. Les 2 cercles de pâte doivent donc être bien collés entre eux avec de l'eau ou de la dorure. Les différentes feuilles de la pâte feuilletée se sépareront bien à la cuisson si les étapes précédentes ont bien été effectuées. En cas d'échec, c'est souvent un problème de tourage ou un problème de froid. La pâte feuilletée a pu passer trop ou pas assez de temps au frigo. Il arrive aussi que les couches de beurre et de pâte fusionnent, empêchant la galette de bien lever.

5 Qu'est-ce qui fait que la galette est un produit unique en boulangerie ?

Eh bien, en fait, la galette est un produit très technique alors que cela paraît très, très simple à réaliser. C'est toujours ainsi, moins il y a d'ingrédients en boulangerie pâtisserie et plus la difficulté est là. Avec moins de 10 ingrédients, vous faites une galette et la moindre erreur se voit. Si votre galette n'a pas un bel aspect, il faut recommencer !

LES CONSEILS DE XAVIER BORDET AUX CANDIDATS

Il est important de bien se préparer, de s'entraîner avec du matériel différent. L'adaptation au matériel est souvent ce qui pénalise les candidats. Il faut qu'ils connaissent les spécificités de chaque machine qu'ils utilisent (Laminoir, four, etc.).

L'autre grande difficulté est de devoir travailler sur de petites quantités, ce que l'on ne fait quasiment jamais dans une boulangerie. Eh oui, certains pensent que faire moins est plus facile que faire plus, mais c'est tout l'inverse. Il faudra donc qu'ils soient extrêmement rigoureux sur les pesées et sur le pétrissage.

Et dernier conseil, le plus important peut-être, le jour de la finale il est essentiel de faire ses gammes, de répéter ce que l'on a préparé en amont. Avec le stress, ce n'est vraiment pas le jour pour innover !



Equitable 11/23 - ©Photos : F. Vielcanet

CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES

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
EQUITABLE
E-mail : concoursgaletteamandes@equitable.fr
Tél. : 01 44 18 70 06

En partenariat avec



AG2R LA
MONDIALE



boulangerie.org

