



ÉPERNAY ET SA RÉGION

CONSUMMATION

Les galettes des rois se vendent bien même sans cérémonie de vœux

ÉPERNAY ET ALENTOURS Les boulangers auraient pu craindre le pire avec le Covid-19. Au final, les galettes des rois partent comme des petits pains en ce mois de janvier. La tradition tient bon.

À SAVOIR

- **La galette des rois ou gâteau des rois** dans certaines régions du sud de la France viendrait des Saturnales, une fête romaine célébrant le dieu Saturne et le dieu Soleil.
- **L'occasion de partager un repas** entre maîtres et esclaves. Un haricot était alors glissé dans un gâteau ou une galette. Celui qui tombait dessus devenait roi du festin.
- **La tradition a été conservée.** L'Église ayant fait coïncider la fête avec la célébration de l'arrivée des Rois mages.

Avec des cérémonies de vœux et des rassemblements associatifs annulés et des restaurants fermés en raison de la crise sanitaire, je pensais que la vente de galettes des rois démarrerait timidement cette année», indique Olivier Rondeau, boulanger à Vertus depuis quatorze ans, « mais non, les clients sont au rendez-vous, cela fait quinze jours que les gens mangent de la galette ! »

Moins en semaine, certes mais le week-end les galettes se vendent bien. « Le jour de l'Épiphanie, le 6 janvier dernier, nous avons très bien travaillé », renchérit l'artisan qui ne note au final « pas de baisse significative ». « J'ai même mieux travaillé que les autres années ! J'ai changé ma recette complètement. Je propose une pâte plus fondante et une crème plus goûteuse et apparemment ça plaît bien ».

“Des associations nous ont quand même passé commande en nous demandant des parts prédécoupées ou individuelles”

Grégory Piraux

Même écho chez Grégory Piraux, boulanger à Epernay : « Les ventes de galettes ont démarré tambour battant. Nous avons perdu quelques marchés liés à des manifestations de vœux annulées mais des associations nous ont quand même pris des commandes en nous demandant des parts prédécoupées ou individuelles. Nous avons aussi lancé



« J'ai mieux travaillé que les autres années côté galettes. J'ai changé ma recette complètement, c'est peut-être dû à cela », Olivier Rondeau, boulanger à Vertus. Jean-Claude Mahaut

un jeu concours avec une voiture à gagner pour faire venir du monde et ça marche bien ». À la boulangerie « Au bonheur des papilles », à Épernay, Céline Maingre, confirme le bel engouement pour la galette en ce début d'année après les bûches de Noël : « Les clients restent attachés à leur galette. Ça a très bien démarré mais cela ne veut pas dire que ce sera une belle année pour les galettes ! » Près de 90%

des galettes vendues sont des 4 à 6 parts. Et elles sont garnies de frangipane.

Sandrine, vendeuse au sein de la boulangerie Grella à Épernay, n'est pas mécontente non plus : « On ne vend pas beaucoup de grosses galettes mais ça tourne. » Petit bémol au Fournil de Bernon, où Jérôme Fallies estime que « ça ne marche pas trop. J'en ai vendu un peu plus de cent, d'ordinaire,

c'est plutôt entre 2 et 300 galettes. Au début du mois, ça a bien démarré mais maintenant je n'en vends presque plus. En cause : le couvre-feu, le télétravail, je pense... ». À Dizy, Isabelle Migneaux, reconnaît « que cette tradition reste un temps fort même si nous ressentons une baisse de l'ordre de 15% ».

DES FÊVES TOUJOURS PLÉBISCITÉES

Côté fèves, elles font toujours

l'objet d'attentions particulières de la part des clients. A l'effigie de viennoiseries au Fournil de Bernon, de 2CV chez Anthony Migneaux après les Coccinelles de l'an passé, ou d'animaux à la Maison Grella, elles intéressent encore les collectionneurs qui n'hésitent pas à les acheter en coffret ou à la série. « Il y a les incontournables des coffrets », confirme Céline Maingre. « Cette année, nous avons mis l'accent sur les instruments de musique celtique mais c'est notre deuxième choix. Nous devons proposer avec d'autres boulangers une belle collection de fèves avec la société Cochet concept qui a lancé des affiches sympathiques sur les communes mais avec le Covid, tout a été retardé. Tant pis ce sera pour l'année prochaine. » ■

FREDERIQUE PETRE

LA GALETTE DU ROYAL CHAMPAGNE À CHAMPILLON

Même si le Royal Champagne hôtel et spa et ses deux restaurants à Champillon sont fermés en raison de la crise sanitaire, le chef pâtissier, Cédric Savelle, a tenu à concocter une galette des rois à emporter. « L'initiative s'est faite naturellement après avoir réalisé un de nos tutoriels diffusé sur Instagram où notre chef explique les étapes pour faire sa galette des rois maison. Nous avons envie de faire partager ses réalisations en proposant sa galette à ceux qui n'avaient pas

envie de la confectionner », explique Clara Bouden, assistante communication et marketing, qui précise : « Les galettes pour 6-8 personnes connaissent un franc succès. Le chef a créé un bel équilibre entre la pâte feuilletée assez fine et croustillante et la crème d'amandes, épaisse et moelleuse. Les quantités étant limitées nous poursuivons l'initiative jusqu'à épuisement des stocks ». Il est demandé de passer commande au plus tard la veille pour le lendemain.