

2^{ème} édition du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes

5 DÉCEMBRE 2023



Frédéric ALVERGNAS, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes
Grand gagnant de la 2^{ème} édition du Concours National
de la Meilleure Galette aux Amandes



Artisan boulanger à CUSSAC-SUR-LOIRE (43), Frédéric ALVERGNAS a remporté la 2^{ème} édition du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes.

Sylvain LE MAUX, de L'ISLE-D'ADAM (95) monte sur la deuxième marche du podium.

Sarah GANOUNE, de MONTIGNY-LES-METZ (57), décroche la troisième place.

En France, la galette des rois aux amandes accompagne depuis des siècles nos débuts d'années afin de célébrer l'Épiphanie. C'est un véritable délice qui allie la richesse de la crème d'amandes à la croustillance du feuilletage. Et pour la 2^{ème} année consécutive, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a organisé son Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes.

Une manifestation qui a eu lieu les lundi 4 et mardi 5 décembre 2023, à Joué-lès-Tours, en Indre-et-Loire, au Campus des Métiers et de l'Artisanat afin de sacrer la meilleure galette aux amandes 2024.

20 candidats, venus des régions de France métropolitaine, ont eu 6 heures, réparties sur 2 jours, pour défendre leur savoir-faire de ce produit emblématique de la galette aux amandes en fabriquant deux galettes de 30 cm de diamètre.

Et c'est un jury, constitué d'un jury de fabrication et de dégustation qui a désigné le lauréat et les finalistes à l'aide d'une grille notation sur ces critères très précis (cuisson, crème aux amandes ou frangipane, feuilletage, goût, originalité, goût, dorure, feuilletage, ...)

La remise des prix a eu lieu ce mardi 5 décembre au Château Royal d'Amboise.

LE PODIUM

- 1^{er} place : Frédéric ALVERGNAS
de CUSSAC-SUR-LOIRE (Auvergne-Rhône-Alpes)
- 2^e place : Sylvain LE MAUX
de L'ISLE-D'ADAM (Île-de-France)
- 3^e place : Sarah GANOUNE
de MONTIGNY-LES-METZ (Grand Est)



AG2R LA
MONDIALE



boulangerie.org | E M Q C