3ème édition du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes

2 DÉCEMBRE 2024

Sébastien TRIBOULET, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes Grand gagnant de la 3ème édition du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes

Artisan boulanger à HURIEL (03), Sébastien TRIBOULET a remporté la 3ème édition du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes.

Anthony GABORIAU, d'ANGERS (49) monte sur la deuxième marche du podium.

Alexis THIERRY, de VAL-DE-REUIL (27), décroche la troisième place.

Pour la 3ème année consécutive, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a organisé son Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes. Il s'est déroulé le dimanche 1er et lundi 2 décembre 2024, à Bains, à l'Institut de Formation Professionnelle de Haute-Loire. Cet événement a mis à l'honneur ce délice intemporel qui marie la richesse de la crème d'amandes à la légèreté du feuilletage doré.

20 candidats, venus des régions de France, 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. Rivalisant d'ingéniosité, chaque candidat a présenté sa propre interprétation de ce classique, alliant tradition et innovation.

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 de notation sur ces critères très précis (cuisson, crème aux amandes ou frangipane, feuilletage, goût, originalité et qualité du rayage). La remise des prix a eu lieu ce lundi 2 décembre.

LE PODIUM

- **1er place : Sébastien TRIBOULET** de HURIEL (Auvergne-Rhône-Alpes)
- **2e place : Anthony GABORIAU** d'ANGERS (Pays de la Loire)
- **3e place : Alexis THIERRY** de VAL-DE-REUIL (Normandie)

Equitable 2024. © Photos : CNBF/Laurence Barruel.