



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE **GALETTE AUX AMANDES**

4ème édition



Mardi 2 et mercredi 3 décembre 2025, à Avernnes (03)

LA GALETTE AUX AMANDES À L'HONNEUR

Les 2 et 3 décembre 2025, la commune d'Avermes, à côté de Moulins (Allier) deviendra la capitale de la galette aux amandes. Pendant 2 jours, les meilleurs boulangers-pâtisseries de France uniront tradition et créativité pour décrocher le titre convoité de la meilleure galette aux amandes de l'année.

Pour sa 4ème édition, le Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes 2026, organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, prend ses quartiers à l'Institut de Formations Interprofessionnel (IFI03) d'Avermes (03).

Cette spécialité emblématique, symbole de partage et de convivialité, marie la délicatesse de la crème d'amandes à la légèreté d'un feuilletage croustillant. Bien au-delà de l'Épiphanie, elle séduit toute l'année par sa saveur intemporelle et son ancrage dans notre patrimoine culinaire.

Tout au long de ces 2 journées, les artisans boulangers-pâtisseries venus de l'ensemble du territoire présenteront leur interprétation de ce grand classique, conjuguant savoir-faire, innovation et respect des traditions.

Un rendez-vous qui promet gourmandise, excellence et transmission, au cœur d'une filière artisanale qui fait rayonner le goût et la passion française.

LA GALETTE AUX AMANDES, KÉZAKO ?

Galette aux amandes :

Croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur, la galette aux amandes est ce plaisir simple qui transforme un hiver en fête. Chaque part cache une promesse : l'éclat doré du feuilletage, le fondant sucré des amandes et l'excitation de découvrir la fève. Elle n'est pas qu'un dessert, c'est une expérience joyeuse, faite pour rassembler et savourer, bouchée après bouchée.

SOMMAIRE

La parole à Dominique Anract (Président CNBPF)	3
La tradition couronnée par le temps	5
La galette des rois, muse des arts	6
Interview de Sébastien Triboulet, lauréat 2025	7
La galette aux amandes du champion (recette)	9
Tout savoir sur le concours	9
La parole à Xavier Bordet (Président du jury)	11
Les galettes du monde et de nos régions	12



DOMINIQUE ANRACT

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

Cette année, le Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes a lieu à Moulins (03). Ce déplacement du concours à travers la France illustre la place qu'occupe la galette sur tout le territoire ?

Absolument. Il existe plusieurs versions de la galette des rois selon les régions, dont la galette briochée, très connue dans le sud de la France. Chacune a sa place, mais aujourd'hui, c'est tout de même la galette feuilletée qui reste la plus consommée et la plus emblématique.

Comment expliquez-vous que la galette traverse les générations et conserve une si forte dimension familiale ?

La galette est bien plus qu'un simple gâteau, c'est un symbole de convivialité. Elle arrive à un moment particulier de l'année, juste après les fêtes, quand on se souhaite le meilleur. Elle rassemble en famille, au travail, dans les associations, les collectivités et les entreprises. Partout en France, on tire les rois, c'est un prétexte joyeux pour se retrouver, partager et prolonger l'esprit des fêtes !

Avec le temps, ce concours est devenu un rendez-vous incontournable pour les boulangers. Qu'est-ce qui en fait un événement aussi important ?

La galette, au même titre que le croissant ou la baguette de tradition, fait partie des produits emblématiques de la profession. Et pour ceux qui gagnent, c'est un vrai tremplin. Après une victoire, les ventes explosent, les clients veulent goûter la galette primée. C'est une belle reconnaissance du travail des artisans et une formidable valorisation du commerce de proximité et du savoir-faire français.

Au-delà de la compétition, que représentent ces concours pour la profession ?

Dans nos concours, il y a le savoir-faire, mais aussi le savoir-être. Les candidats sont jugés sur la qualité de leur produit, mais aussi sur leur attitude. C'est une façon de montrer aux jeunes qu'on peut vivre de son métier, vendre de bons produits et être fier de ce qu'on fait. Le meilleur concours, c'est d'ailleurs celui du quotidien face aux clients : quand une galette est bonne, elle se vend !

Justement, selon vous, qu'est-ce qu'une « bonne galette » ?

Une « bonne galette », c'est d'abord une galette bien cuite, régulière et avec une décoration soignée. Il faut qu'elle soit belle et appétissante. Ensuite, c'est une question d'équilibre entre le feuilletage et la crème d'amande ou la frangipane. Pas trop de crème, sinon c'est écoeurant, pas trop de pâte, sinon c'est sec !

Et pour obtenir une galette réussie, tout repose sur la qualité des produits ?

Oui, c'est essentiel. Si vous préparez une galette avec de mauvaises matières premières, le résultat ne sera pas au rendez-vous. Il faut de bons œufs, de bonnes amandes, du vrai beurre. La qualité des produits, c'est ce qui fait la différence et les artisans boulangers l'ont bien compris.

Les matières premières ont beaucoup augmenté ces dernières années, j'imagine que cela ne facilite pas la tâche des boulangers ?

Effectivement, l'an dernier, on a connu une véritable explosion des prix, les œufs et le sucre avaient doublé, le beurre avait énormément augmenté et les amandes aussi. Et ces produits représentent l'essentiel du coût d'une galette. On entend donc parfois dire que la galette est chère, mais il faut savoir qu'elle est composée de produits nobles et coûteux !

Depuis plusieurs années, la Confédération soutient l'Œuvre des Pupilles Orphelins et Fonds d'Entraide des Sapeurs-Pompiers de France à travers la galette. Quelle est la portée de ce partenariat solidaire ?

C'est une très belle collaboration. La fève fait partie intégrante de la galette, elle apporte de la convivialité et un petit côté festif. Nous avons donc souhaité que cette tradition ait aussi une portée solidaire. Chaque année, une partie des gains liés aux ventes de fèves est réservée à l'Œuvre des Pupilles. Cette année, le montant des dons collecté s'élève à plus de 150 000 €. Cette année encore, l'opération se poursuit avec une série de fèves créées par l'artiste JoFo, pour le centenaire de l'ODP.

La période des fêtes et celle de la galette représentent un temps fort pour les boulangers. Comment la profession aborde-t-elle ce moment ?

Noël, le jour de l'an, les rois, ce sont des moments essentiels pour la boulangerie. Cela demande beaucoup d'organisation, de main-d'œuvre et de matières premières. Il faut anticiper, mais c'est aussi une période très joyeuse, car elle met en valeur tout ce que notre métier a de plus beau : la tradition, le partage et la gourmandise !

Enfin, comme le veut la tradition, le lauréat du concours sera reçu à l'Élysée ?

Oui, sauf imprévu, cette réception est maintenue. Le Président de la République, Emmanuel Macron, a toujours tenu à recevoir les lauréats de tous nos concours, même dans des périodes plus complexes. C'est une belle reconnaissance pour les boulangers et pour toute la profession artisanale.

LES BOULANGERS SOLIDAIRES DES ORPHELINS DES SAPEURS-POMPIERS

Depuis 2021, les boulangers-pâtisseries de France s'engagent aux côtés de l'Œuvre des Pupilles Orphelins et Fonds d'Entraide des Sapeurs-Pompiers de France, pour venir en aide aux familles de pompiers disparus.

Pour célébrer les 100 ans de cette œuvre emblématique, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) a fait appel à l'artiste JoFo (alias Jean-François Duplantier) connu pour son univers coloré, poétique et profondément humain.

Auteur du personnage de Toto et de nombreuses œuvres publiques, JoFo a imaginé une série exclusive de 6 fèves rendant hommage aux sapeurs-pompiers et à leurs valeurs de courage, de fraternité et de solidarité.

Chaque galette des Rois contenant l'une de ces fèves exclusives contribue à soutenir l'ODP : une partie du produit de la vente est reversée à l'Œuvre pour venir en aide aux familles de sapeurs-pompiers disparus.



LA TRADITION **COURONNÉE PAR LE TEMPS**

Bien plus qu'un dessert, la galette des rois est un symbole festif profondément ancré dans notre culture.

Héritière des Saturnales romaines, où un gâteau avec fève désignait un roi d'un jour, elle s'associe dès le 3^{ème} siècle à l'Épiphanie, qui commémore la visite des rois mages à l'enfant Jésus.

Au fil des siècles, la tradition se développe en Europe et prend des formes variées. En France, la galette apparaît dès le Moyen Âge dans les banquets seigneuriaux. Au 16^{ème} siècle, les pâtisseries y ajoutent la crème d'amandes, donnant naissance à une version plus gourmande et raffinée. La fève, d'abord un simple haricot sec, fait son apparition au 18^{ème} siècle et devient, au 19^{ème}, une figurine en porcelaine que l'on collectionne encore aujourd'hui.

Après la Seconde Guerre mondiale, la galette s'impose comme un incontournable des fêtes de janvier. Elle devient un véritable symbole de convivialité retrouvée, partagée dans toutes les familles mais aussi au bureau, à l'école, dans les associations. Depuis les années 1970, les fèves se diversifient, allant de la miniature religieuse à la figurine populaire ou artistique.

Toujours liée à l'Épiphanie, mais désormais dégustée tout au long du mois de janvier, la galette des rois continue d'incarner un rituel universel de partage et de gourmandise.



LA GALETTE DES ROIS

MUSE DES ARTS

Bien plus qu'une tradition gourmande, la galette des rois a inspiré les artistes à travers les siècles. Du banquet flamand du XVII^e siècle aux caricatures du XIX^e, elle apparaît tour à tour comme un symbole festif, familial ou satirique.

THE BEAN FEAST - JAN STEEN, 1668

Peintre hollandais, Jan Steen (1626-1679) est célèbre pour ses scènes de genre foisonnantes et animées. Dans *The Bean Feast*, un banquet joyeux met en scène l'enfant couronné roi de la fève, incarnant la tradition du Driekoningenfeest, la fête des Rois aux Pays-Bas. Cette toile reflète la convivialité populaire de la galette : un moment de rire, de partage et parfois d'excès, où le rituel devient véritablement un événement social.



LE GÂTEAU DES ROIS JEAN-BAPTISTE GREUZE, 1774

Jean-Baptiste Greuze (1725-1805), maître des scènes domestiques du XVIII^e siècle, célèbre dans ce tableau l'importance des vertus familiales. Il montre une famille réunie autour de la galette, dans une atmosphère de tendresse et de simplicité. Par son pinceau sensible, Greuze élève ce dessert modeste au rang de symbole universel d'harmonie et de bonheur partagé.

LA GALETTE CARICATURE DU PETIT JOURNAL, 1893

À la fin du 19^{ème} siècle, la presse illustrée popularise la caricature. Dans *Le Petit Journal* du 7 janvier 1893, une gravure surprend : un gendarme jaillit de la galette à la place de la fève ! Par ce clin d'œil ironique, la tradition devient sujet de satire sociale, preuve que la galette est alors profondément ancrée dans la culture populaire.





SÉBASTIEN TRIBOULET

Lauréat du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes 2025

Maison Triboulet - 3 Place de la Toque - 03 380 Huriel

À 48 ans, Sébastien Triboulet est maître artisan boulanger à Huriel, « un gros village ou une petite ville », sourit-il. Il s'agit d'une commune de l'Allier, située entre Montluçon et Nérilès-Bains. Pur produit du Bourbonnais, il revendique son attachement à sa région et à son terroir. Après un début de carrière comme responsable de production à Vichy, il choisit de s'installer avec son épouse à Huriel. Depuis, la boulangerie est devenue une véritable petite entreprise, avec une douzaine de salariés et un dépôt de pain à Domérat, à quelques kilomètres. Habitué des concours, il s'est lancé dans l'aventure de la galette aux amandes et a décroché en 2024 le titre national.

Vous participez aux concours depuis longtemps. Qu'est-ce que cela vous apporte dans votre métier ?

Cela fait des dizaines d'années que je participe. J'ai gagné plusieurs fois le concours de la meilleure baguette dans l'Allier et des jeunes de mon équipe sont même montés jusqu'au niveau national, sur le parvis de Notre-Dame, à Paris. Pour moi, les concours sont essentiels : ils permettent de se remettre en question, de se mesurer aux autres. Dans nos fournils, on reste souvent dans nos habitudes. En concours, on observe, on apprend, on découvre d'autres techniques. C'est enrichissant et formateur.

Comment s'est déroulée votre préparation à cette édition du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes ?

J'ai commencé à m'entraîner 2 mois avant la sélection régionale. Mes équipes étaient mon premier jury : 2 à 3 fois par semaine, nous refaisions des essais. On parlait de ma galette de base, puis je modifiais des points précis comme le feuilletage, la crème d'amande, le décor... Ensuite, ils goûtaient et votaient pour leur préférée. On faisait la synthèse ensemble. Jusqu'à 8 jours avant le concours, j'ai continué à tester et à ajuster cette galette !

Comment avez-vous vécu le jour du concours ?

Je pars toujours en me disant que c'est du bonus. Bien sûr, il y a du stress, j'ai eu la main qui tremblait au moment du décor, ce qui ne m'était jamais arrivé. Mais on sait faire, on s'est entraîné, ça aide donc à évacuer. Et puis, l'essentiel est de participer. Après, gagner reste évidemment une satisfaction immense.

Qu'est-ce qui, selon vous, a fait la différence et vous a permis de l'emporter ?

Dans ce type de concours, il ne faut surtout pas prendre de pénalités. Le feuilletage, la dorure, le sirop, la propreté, le respect des horaires, tout compte ! Ce n'était pas la plus belle galette du concours, mais l'ensemble du travail a payé.

Quelles ont été les retombées de cette victoire pour vous et votre équipe ?

Elles ont été énormes. Dès le lendemain, on avait des appels pour acheter cette galette. Mais on a choisi de la sortir seulement après Noël pour donner toute sa place à cette galette. Résultat : **les ventes ont été multipliées par 4, passant de 700 à plus de 3 000 galettes sur la saison.** Toute l'équipe s'est mobilisée : l'un faisait le feuilletage, l'autre la crème, un autre encore le garnissage et chacun s'est mis au décor. Ma femme s'y est mise aussi, scalpel en main, alors qu'elle n'avait jamais fait ça auparavant ! Ce fut une vraie aventure collective et une belle transmission : toutes les recettes étaient affichées au fournil, accessibles à tous.

LA GALETTE AUX AMANDES DU LAURÉAT

Au-delà de la victoire, c'est une recette bien particulière qui a valu à Sébastien Triboulet de remporter le titre national. Une galette aux amandes à la fois simple et exigeante, où chaque détail compte : du choix du feuilletage au décor final, en passant par une crème d'amande subtilement travaillée.

La simplicité comme gage d'authenticité

La galette qui a valu à Sébastien Triboulet le titre national est avant tout une ode à la simplicité. Pas d'arômes extravagants, ni de matières premières improbables : « Elle est finalement très simple. Je n'ai pas cherché à faire dans l'originalité ou à ajouter des ingrédients sophistiqués. » Là où certains concurrents s'étaient lancés dans des expériences avec des rhums aromatisés, des amandes torréfiées ou broyées, lui a préféré miser sur des bases solides. Une pâte feuilletée parfaitement maîtrisée et une crème d'amande élégante, sans excès. Une manière de rappeler que la vraie difficulté réside parfois dans l'exécution rigoureuse des choses les plus simples.

Le choix technique du feuilletage inversé

Pour son feuilletage, Sébastien a opté pour la version inversée, utilisée par la majorité des candidats. Cette technique, plus exigeante, permet d'obtenir un résultat net et gourmand. « Dans la pâte feuilletée classique, on enferme le beurre dans la détrempe avant de donner les tours. En inversée, c'est la pâte qui est entourée d'un beurre manié avec un peu de farine. » L'effet est immédiat : un développement plus homogène, des couches plus régulières et un goût de beurre qui s'exprime davantage. « C'est plus technique, mais cela donne une galette plus régulière et plus gourmande ! »



Une crème d'amande subtile et équilibrée

À l'intérieur, point de frangipane, mais une crème d'amande assumée. Pour sortir du registre habituel, Sébastien a choisi un mélange de poudre d'amande blanche et grise. La blanche, fine et douce, donne de la rondeur, tandis que la grise apporte plus de caractère et une intensité aromatique supplémentaire. Un filet de rhum vient discrètement relever l'ensemble, sans masquer le goût des amandes. « Il n'y a rien d'extravagant : de la poudre d'amande, du beurre, des œufs, du sucre. Souvent, la simplicité paie plus que les artifices. » Cette sobriété, alliée à une précision de geste, a sans doute joué un rôle essentiel dans sa victoire.

L'importance d'un décor maîtrisé

Mais une galette ne se juge pas seulement à sa garniture. Le décor, lui aussi, a compté. Au départ, Sébastien travaillait des rosaces classiques. Mais il a voulu aller plus loin et créer un visuel fort, en intégrant des épis de blé stylisés. « Ce n'était pas évident, j'ai mis du temps à trouver le bon équilibre. Je suis mauvais en dessin à main levée, alors je me suis appuyé sur une méthode presque mathématique : un disque, des points de repère, et ensuite je reliais ces points. » Le résultat : une rosace géométrique traversée d'épis, régulière et harmonieuse, qui a séduit le jury. Pour l'anecdote, un autre candidat avait eu la même idée, mais la différence s'est faite ailleurs : sur la maîtrise des goûts et l'absence de pénalités.

Les clients associés à l'aventure

La galette a aussi eu ceci de particulier qu'elle a été coconstruite avec ses clients. Pendant les 2 mois d'entraînement, toutes les versions testées étaient mises en vente à prix réduit. Les habitants d'Huriel et des alentours se sont ainsi transformés en goûteurs, donnant leur avis et contribuant, indirectement, à l'élaboration de la version finale. « Cela a créé une vraie complicité », se réjouit Sébastien. Quand la galette primée est arrivée en vitrine, elle était déjà attendue. Cet engouement a été tel que la boulangerie a continué à la produire bien au-delà de l'Épiphanie, jusqu'au mois d'avril. Certains la commandent encore aujourd'hui, hors saison.

Une recette devenue signature

La galette primée a dépassé le cadre du concours pour devenir un véritable emblème de la boulangerie. « C'est une fierté d'entendre nos clients dire : « On a eu l'honneur de goûter la galette qui a gagné. » Elle appartient désormais à l'histoire de la maison Triboulet, mais aussi à celle du village. Une recette appelée à être refaite chaque année, comme une signature et un symbole, ancrée dans le terroir bourbonnais et portée par la passion de toute une équipe.

LES INGRÉDIENTS DE LA GALETTE AUX AMANDES DE SÉBASTIEN TRIBOULET

Pour 6 à 8 parts :

- 2 disques de pâte feuilletée pur beurre
- 125 g de poudre d'amande dont 10% d'amandes grises
- 100 g de beurre doux, ramolli
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs entiers + 1 jaune pour la dorure
- 1 cuillère à café de rhum brun
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Mélanger le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtenir une crème.
- Incorporer les œufs un à un, puis la poudre d'amande et le rhum.
- Étaler un disque de pâte sur une plaque, déposer la crème d'amande en laissant 2 cm de bord.
- Humidifier le pourtour, poser le second disque de pâte et bien sceller les bords.
- Dorer au jaune d'œuf, puis décorer la surface à l'aide de la pointe d'un couteau (rosaces, épis de blé, etc.).
- Enfourner 30 à 35 minutes à 180°C, jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.
- A la sortie du four, badigeonner un sirop (moitié eau, moitié sucre) sur la galette.



TOUT SAVOIR SUR LE CONCOURS

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française organise le Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes. Deux jours d'épreuves, un jury d'excellence et une tradition gourmande célébrée avec éclat. Voici, sous forme de questions/réponses, l'essentiel de cette 4^e édition.

Quelle est la date du concours ?

La 4^e édition se déroulera le mardi 2 et mercredi 3 décembre 2025 à l'Institut de Formations Interprofessionnel (IFI03), à Avermes, tout près de Moulins, dans l'Allier.

En quoi consiste l'épreuve ?

Chaque candidat dispose de 5h30 pour confectionner deux galettes aux amandes de 30 cm de diamètre (tolérance de 29 à 31 cm). Les matières premières principales (farine, beurre de tourage, crème, lait entier, poudre d'amandes, sucre, sel, œufs, etc.) sont fournies, mais les participants peuvent apporter leurs ustensiles et ingrédients additionnels (alcool, épices, huiles essentielles, etc.).

Qui compose le jury ?

Le Jury sera présidé cette année par Xavier Bordet, Président de la Commission « Qualité Formation et Innovation » de la CNBPF. Il réunira un jury Fabrication, chargé d'observer le travail des candidats, et un jury Dégustation, qui évaluera les galettes à l'aveugle.

Quels sont les critères de sélection ?

Le jury « Fabrication » tient compte de l'hygiène, du respect du règlement, de la qualité du feuilletage et de la garniture, ainsi que de la dorure et du sirop. De son côté, le jury « Dégustation » juge la cuisson, l'originalité et la finesse du rayage, l'équilibre entre pâte et garniture, la qualité de la crème d'amandes (ou de la frangipane), ainsi que le goût final de la galette.

Quand aura lieu la remise des prix ?

La proclamation des résultats et la remise des prix se tiendront le mercredi 3 décembre 2025 en fin d'après-midi, à la salle Isléa, rue du Stade, à Avermes.

Qui étaient les vainqueurs 2025 ?

Lors de la 3^e édition, le concours avait sacré Sébastien Triboulet, représentant de la région Auvergne-Rhône-Alpes, grand vainqueur. La 2^eme place était revenue à Anthony Gaboriau (Pays de la Loire), tandis que la 3^eme marche du podium avait été occupée par Alexis Thierry (Normandie).



XAVIER BORDET

Président du jury du Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes 2026

Véritable pilier de la tradition boulangère, la galette aux amandes impose rigueur et excellence. Derrière sa simplicité apparente se cache une épreuve technique où la maîtrise du feuilletage, la qualité de la garniture et l'équilibre des saveurs font toute la différence. Président du jury 2026, Xavier Bordet décrypte les enjeux de ce concours national et l'exigence qui l'accompagne.

« LA GALETTE AUX AMANDES : UNE ÉPREUVE DE VÉRITÉ »

La tradition et le partage

La galette aux amandes, c'est vraiment le gâteau de la nouvelle année. Contrairement à la Saint-Sylvestre, qui est plus festive et tournée vers les amis, la galette se vit en famille. C'est le premier moment convivial de janvier, un moment de partage avec ses proches. Elle prolonge aussi la période des fêtes et rappelle le rôle essentiel de la boulangerie, qu'elle soit de quartier ou en zone rurale. C'est un produit qui fait partie de notre culture et de notre quotidien.

Un produit simple, mais impitoyable

La galette, c'est très peu d'ingrédients : une pâte feuilletée, une crème d'amande. Pas d'erreur possible. Si la pâte est mal tournée, si la crème n'est pas bien équilibrée, tout se voit à la sortie du four. C'est comme le pain : si vous le façonnez de travers, il sortira de travers. Chaque étape compte, et la moindre erreur se paie directement. C'est une épreuve qui met en lumière l'exigence du métier.

Créativité et exigence

Dans le concours, nous imposons une galette ronde, parce que c'est la plus difficile à réaliser. Nous ne jugeons que la galette aux amandes, rien d'autre. Mais cela n'empêche pas la créativité, celle-ci peut s'exprimer dans le soin apporté au rayage, dans la régularité du feuilletage, dans la qualité de la cuisson et dans la présentation finale. C'est là que le candidat peut faire la différence, pas en changeant la recette.

La qualité artisanale et ses contraintes

Une vraie galette artisanale a un coût : l'amande n'est pas donnée, le beurre AOP ou bio représente un investissement et la main-d'œuvre est importante car il faut beaucoup de manipulations. C'est un produit simple, de qualité qui exige du temps, du savoir-faire, et de la rigueur. Mieux vaut en manger une seule, chez un artisan. Acheter chez un boulanger, c'est aussi soutenir des filières locales, valoriser les producteurs et tout un tissu économique de proximité.

Exigence, transmission et avenir du métier

Dans le concours, nous attendons avant tout du goût : le vrai goût du beurre, des amandes, la richesse aromatique. Mais nous regardons aussi l'hygiène, la précision, le comportement des candidats. Aujourd'hui, on associe les 3 savoirs : le savoir-faire, le savoir-être et le savoir-dire. Un artisan doit être capable d'expliquer et de valoriser son produit. Le concours n'est pas qu'une vitrine : c'est une école. Il stimule la recherche, l'innovation, la remise en question.

LES CONSEILS DU PRÉSIDENT DU JURY

« Je dis toujours qu'il faut d'abord respecter les bases. Ne perdez pas de points bêtement, soyez méticuleux, rigoureux et attentifs aux détails. Une pâte bien tournée, une crème bien équilibrée, et ne faites pas de gaspillage. Il faut aussi savoir innover, apporter une petite touche personnelle, mais sans trahir l'esprit de la galette aux amandes. Enfin, rappelez-vous que vous représentez votre entreprise, votre région, votre métier. Le concours est une émulation formidable : profitez-en pour apprendre, progresser et montrer le meilleur de vous-mêmes ! »

LES GALETTES DU MONDE ET DE NOS RÉGIONS

Partagée aux 4 coins du monde, la tradition de la galette des rois prend des formes multiples. Briochée, feuilletée, parfumée ou confite, chaque région et chaque pays lui donne sa signature, tout en préservant l'essence du rituel : un gâteau convivial, une fève cachée et l'élection d'un roi ou d'une reine d'un jour.

En France, les traditions varient. Dans le sud, la brioche des rois parfumée à la fleur d'oranger et décorée de fruits confits est mise à l'honneur. Dans le Loiret, c'est le Pithiviers, autre cousin feuilleté garni de crème d'amandes.

À l'étranger, on retrouve la même logique festive. En Espagne, le Roscón de Reyes, orné de fruits confits, reste incontournable. Au Portugal, le Bolo Rei, parfumé au porto, fait partie des spécialités incontournables. Au Mexique, la Rosca de Reyes, adaptée aux saveurs locales, perpétue, elle aussi, cette tradition.





EQUITABLE - © Ph : CNBPF, Frédéric Vielcanet.

