



# La galette des rois, c'est parti

L'Épiphanie bat son plein et les gourmands ont rendez-vous avec la galette des rois. Une période capitale pour les boulangers. Maison Travers et Instant Gourmand témoignent.

Il y a du monde, beaucoup de monde actuellement en boulangerie. Normal, la saison des galettes des rois est lancée, et chez les professionnels choletais, on a sorti ses plus belles créations, de la sablée à la feuilletée en passant par la briochée. Les deux boulangers des Halles, Maison Travers et Instant Gourmand, nous parlent de l'événement. Aussi vital pour les affaires que chronophage.

## UN RENDEZ-VOUS CAPITAL

L'Épiphanie, avec son inévitable galette des rois, est un grand moment dans le secteur de la boulangerie. Bruno Gaigeard, le chef d'orchestre d'Instant Gourmand, ne dit pas autre chose : « C'est un moment à ne surtout pas rater. Avec les fêtes de fin d'année, ça peut représenter jusqu'à 30 % du chiffre d'affaires annuel. »

Très bonne nouvelle pour les professionnels : Noël 2020 a été « très bon », comme le glisse Sébastien Travers, patron de la maison éponyme. « Les gens ont joué le jeu, ajoute-t-il. Au final, le mois de décembre a été meilleur que l'année dernière, et on a quasiment rattrapé le manque à gagner sur novembre. C'était important, car décembre et janvier sont nos deux mois les plus importants. » La saison de la galette des rois va-t-elle suivre la dynamique des fêtes de fin d'année ?

## L'INCERTITUDE 2021

Ce n'est qu'un début, mais les premiers échos semblent très positifs.



Cholet, mercredi 6 janvier. Chez Maison Travers, véritable institution choletaise, on vote pour la traditionnelle feuilletée frangipane, présentée ici par Anaïs Zweideck et Eugénie Pasquier.

En effet, la galette des rois était attendue, et elle est partie comme du petit pain. « On a fait un super premier samedi, confie Sébastien Travers. Certains nous ont même demandé des galettes avant le 2 janvier, mais une tradition, ça se respecte ! Il faut savoir attendre... » Même topo à Instant Gourmand, où Bruno Gaigeard dit même sa surprise de

« ce si bon démarrage ». « Je suis Angevin, et j'ai remarqué une chose : les Choletais sont attachés aux traditions, peut-être plus qu'ailleurs. Par exemple, je n'ai jamais fait autant de pièces montées pour des mariages ou des baptêmes qu'ici. »

Seul hic : la galette des rois est une course de fond, qui s'étale sur un gros mois et qui va devoir composer, cette année, avec toutes les annulations de cérémonies propres au partage de la galette. Aie. Clubs, entreprises, associations, collectivités... Tout le monde a mis un stop aux rassemblements festifs, protocole sanitaire oblige. « J'espère me tromper, mais j'envoie une baisse de notre production d'environ 20 %, dit Bruno Gaigeard, habitué à sortir entre 2 000 et 2 500 galettes sur la période. Un exemple : d'habitude, on fournit 600 galettes chez Thalès. Cette année, il n'y aura rien. » Du côté de Maison Travers, on préfère ne pas faire de plan sur la comète : « On va voir comment la situation sanitaire évolue... Mais c'est sûr, nous sommes dans le brouillard, on ne peut rien prévoir. Tout dépend si on a un couvre-feu plus dur, ou pire, un nouveau confinement. Est-ce qu'on aura une baisse ? Oui ou non. Les particuliers vont peut-être se lâcher. » Chez Travers, véritable institution choletaise, la

galette est très courue : il s'en écoule entre 4 000 et 5 000 chaque année.

## LE COUP DE CŒUR

Nous avons demandé aux deux professionnels leur galette coup de cœur... Verdict ? Du classique avec Sébastien Travers qui parle tout de suite de la traditionnelle feuilletée frangipane avec son dessus caramélisé. La star des ventes. « J'y suis très attaché, dit celui qui vient aussi de sortir une spéciale Grand Marnier avec crème d'amandes et éclats de noisettes. C'est un grand plaisir de la refaire tous les ans, on ne s'en lasse pas. »

Petite particularité de la maison : le feuilletage est inversé, c'est-à-dire que le boulanger met la pâte dans le beurre, et pas l'inverse. « Cela donne un fondant et un côté friable qu'on ne trouve pas ailleurs. »

Chez Instant Gourmand, on vote pour la frangipane tatin. « C'est une galette plutôt traditionnelle, dit Bruno Gaigeard. Sauf qu'on incorpore des pommes caramélisées avec la crème d'amandes. Il y a un gros travail réalisé sur le feuilletage. C'est une technique capricieuse et qui demande du temps pour que la pâte soit bien prête et qu'elle ne se déforme pas. »

Freddy REIGNER



Chez Instant Gourmand, Bruno et Karine Gaigeard ont un faible pour la feuilletée frangipane tatin, aux pommes caramélisées. Entre tradition et touche personnelle.

PHOTO: FREDDY REIGNER

## Une galette saluée par le magazine « Vanity Fair »

C'est un joli clin d'œil et une belle performance : la galette cassis et myrtille, avec ses éclats de dragées, imaginée par Aurélien Trottier de la maison Artisan Passionné, fait partie de la sélection des 30 meilleures galettes des rois par le magazine « Vanity Fair ».

Ce n'est pas un concours, mais ça en jette quand même. Le magazine « Vanity Fair » s'est amusé à réaliser une sélection, subjective bien sûr, des 30 meilleures galettes des rois. Dans ce classement national, on y trouve notamment les maisons parisiennes les plus prestigieuses, comme le Ritz, Lenôtre, le Four Seasons, Pierre Hermé, le Bristol, et puis, en 19<sup>e</sup> position, on tombe sur une enseigne bien connue à Cholet : Artisan Passionné ! « C'est valorisant pour les équipes et ça montre qu'on peut faire aussi des choses très sympas en province », glisse Aurélien Trottier, amusé et fier.

### Du peps et du croustillant

Alors, comment est-elle cette galette ? Eh bien, très belle, déjà, avec « un rayage en arc de cercle », un tout



Voici la galette imaginée par Artisan Passionné et sélectionnée par le magazine « Vanity Fair. »

PHOTO: ARTISAN PASSIONNÉ

nouveau visuel qui porte la signature du pâtissier. « Chaque galette a son identité », précise Aurélien Trottier qui s'est donc amusé à créer un modèle à base

d'amandes avec une inclusion de compotée de cassis et myrtille « pour rajouter du peps » à la dégustation. La cuisson se fait aussi sur des éclats

de dragées, « ce qui donne du croustillant à la galette, chose assez rare pour ce type de produit ».

Enfin, dernier petit détail : le pâtissier a glissé du cacao Barry pour donner une coloration plus prononcée sur le dessus de la galette. « On le mélange avec l'œuf avant de badigeonner. Avec cette technique, on a une belle couleur, quasiment du brun, tout en évitant une cuisson plus longue. C'est comme un trompe-l'œil. »

### Six mois d'anticipation

Cette galette a été imaginée au cœur de l'été, en juillet, car une galette des rois comme celle-ci demande « six mois d'anticipation ». Les gourmands choletais vont devoir encore attendre un peu pour goûter à cette création.

Elle ne sera en vente que la semaine prochaine dans la boutique située rue Nationale. Comptez 30 € pour le modèle 6 personnes. Pour rappel, l'enseigne Artisan Passionné est née en 2005 à Angers et a ouvert sa deuxième boutique, à Cholet, en 2012. Le laboratoire est situé aux Ponts-de-Cé.

E.R.

Le Courrier de l'Ouest – Vendredi 8 janvier 2021



PLAYSIR AGAIN !  
LE PLAISIR DE SE RETROUVER



#CBFAMILY