

C'est bon pour le ventrou

Galette frangipane ou couronne des rois ?

Après que le traditionnel tourteau à l'anis soit venu, sur les tables catalanes, célébrer le passage à la nouvelle année, voilà que d'ici quelques jours la fête de l'Épiphanie, qui commémore les trois Rois mages, nous invite à partager sa traditionnelle galette ou couronne des rois.

METS incontournables qu'artisans boulangers et pâtisseries préparent dès à présent avec passion, pour satisfaire les papilles des convives et de ces reines et rois éphémères d'un jour. Conçues dans les règles de "l'art de la main", à partir de matières nobles et de première qualité, comme la poudre d'amande issue d'amandiers du Roussillon pour la crème, le 100 % beurre pour le feuilletage ou bien encore de fruits confits artisanaux, produits chez des maîtres confiseurs. Les prix varient entre 12 € et 25 € suivant le nombre de parts ou de personnes. Pour honorer la coutume, ce rendez-vous qui, durant le mois de janvier, permet à la profession d'entamer sereinement le début d'année, représente chez certains artisans près de 15 à 25 % du chiffre d'affaires annuel. Manne économique indispensable qui assure, au fil de plusieurs nuits courtes, la jonction commerciale en attente des prochaines fêtes de Pâques.

Bien que chez nous: la spécificité locale prône le tourteau brioché à la fleur d'oranger, recouvert de sucre cas-



son, avec ou sans fruits confits ; depuis plus d'une trentaine d'années la tendance penche plus pour le feuilletage de la galette fourrée à la frangipane : "La Parisienne". D'autres variantes sont également proposées comme des galettes à la pomme, à la poire, ou bien avec de la crème d'amandes à la pistache ou aux marons. Autant de nouvelles recettes pour satisfaire les goûts du consommateur qui, du coup, font oublier un peu celle de la couronne des Rois, comme en témoigne Romuald Cérezo, président de la Fédération de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie des P.-O. : "La proportion s'est inversée, dans les années 60, nous faisons 80 % de tourteaux et 20 % de galettes, il sera difficile de ré-inverser la situation mais l'essentiel c'est que nous avons encore, sur tout le territoire, un bon nombre d'artisans locaux qui main-

tiennent la fabrication de notre traditionnelle couronne des rois, qui séduit encore une partie de la clientèle".

"Traditions qui marquent le pas du temps"

Dans la lignée des coutumes locales, l'autre regret soulevé par le président concerne la pression commerciale exercée par les grandes surfaces qui forcent la sortie anticipée des gâteaux des rois bien avant la fête de l'Épiphanie : "Voir dans les rayons des moyennes et grandes surfaces des galettes plusieurs jours avant la date des rois enlève tout son charme à cette fête. Tout va trop vite, vous savez, la frustration est une réponse émotionnelle qu'il faut un peu se remémorer pour, justement, avoir le plaisir d'apprécier le ou les bons moments. Je ne dis pas qu'il faut tout rejeter, mais je pense qu'il va falloir revenir aux choses

essentielles et nos artisans doivent permettre de préserver ces traditions séculaires qui marquent le pas du temps".

Comme pour la fève légumineuse, qui octroie à la personne chanceuse le droit de s'auto-couronner, il est une autre fève, indissociable du gâteau des rois et chère aux frangipanes, le "sujet". Cette année c'est sur le thème de la sardane que les artisans nous invitent à découvrir une collection inédite de huit-fèves en porcelaine décorée à la main. En famille, entre amis ou au travail, n'oublions pas que perpétuer cette tradition de la galette ou de la couronne des rois, c'est avant tout l'occasion de passer un agréable moment très convivial, fait d'échanges et de partages. Une façon de bien commencer cette nouvelle année 2020, que je vous souhaite belle et heureuse !

Thierry Masdéu

