

gastronomie

Galette des Rois : savoir varier les plaisirs

Heureusement, certains boulangers-pâtisseries tourangeaux ont pensé à ceux qui ne digèrent plus l'incontournable galette feuilletée à la frangipane.

La tradition a du bon mais il faut parfois savoir s'en échapper... Car si sur dix galettes achetées neuf sont à base de pâte feuilletée garnie à la frangipane, il reste la dixième. L'occasion pour les boulangers-pâtisseries d'exprimer leur créativité et de répondre à la demande d'une clientèle à la recherche de la différence. Le choix du roi des galettes artisanales à Tours sont, selon les amateurs, celles de Jean-Michel Cailleaux, pâtissier d'Esprit Cacao (ex-Dause), installé depuis 2012 avenue de Grammont. Ce professionnel inventif offre tout un florilège gourmand de galettes : traditionnelle, hollandaise (pâte briochée surmontée de fruits confits), pommes façon Tatin, poire et chocolat, frangipane et chocolat. Nouveauté de cette année, la rafraîchissante et goûteuse frangipane orange et Grand Marnier. Et même une galette sèche, c'est-à-dire sans garniture, au feuilleté parfait.

Evelyne Bellanger



L'esprit « galettes » aussi pour le pâtissier Jean-Michel Cailleaux d'Esprit Cacao, avenue Grammont, dont il se dit que « ce sont les meilleures galettes de la ville ! »

La galette du partage



Emmanuel Lecerf et Olivier Loize ont associé leurs talents pour la galette.

Profitant de la célébration, cette année, du 1.700^e anniversaire de la naissance de saint Martin, le joaillier Emmanuel Lecerf (rue des Halles) et le chef Olivier Loize (La Famille by Bardet, rue de la Grosse Tour) s'associent autour d'une galette du partage, certes traditionnelle mais dont cinq fèves ont été remplacées par la médaille de Saint-Martin (une en or, d'une valeur de 850 €, et trois en argent, d'une valeur de 120 €). Vendues 22 € au corner traiteur-épicerie des halles (La Famille... La Boutique), jusqu'au 17 janvier.

Gare aux brioches !



Des galettes avec la pâte à brioches.

Depuis 1968 les brioches de la gare s'arrachent comme des petits pains. Une véritable institution locale ! Depuis quelques années, dérogeant au produit unique, cette vénérable institution, dont la famille Lelong est toujours propriétaire, propose aussi des galettes des rois. Avec la même pâte qui sert à la confection des brioches, notamment en forme de couronne surmontée d'amandes grillées. Des galettes dont un des avantages est de pouvoir fêter les rois à prix doux : celle aux pépites au chocolat, nouveauté de cette année, est à seulement 7 euros.

Frangipane au Boudoir

Entièrement dédiée aux macarons avec 24 variétés différentes (les plus originaux étant ceux au Baileys et au matcha), cette nouvelle adresse gourmande de la ville (rue de la Victoire), depuis l'an dernier, s'autorise une petite dérogation pour l'Épiphanie avec quelques galettes à la frangipane ! « Vanille en gousse, rhum de bonne qualité, feuilletage avec du vrai beurre doux », expliquent Stéphanie Conrad et Anthony David, passionnés et exigeants. A emporter ou à déguster en part, sur place, dans le cosy petit salon de thé à l'ancienne, loin des décors design et stéréotypés.



Spécialisé dans les macarons, Le Boudoir fait aussi des galettes parfaites.

nouveau



La couronne des Rois de Pascal Caffet.

Les galettes originales des chocolatiers

Les deux grandes nouvelles adresses gourmandes de Tours, spécialisées dans le chocolat (Bellanger, rue des Halles, depuis un an ; Pascal Caffet, sous le patio central des halles depuis fin décembre), mettent bien évidemment leur savoir-faire au service de la galette des Rois ce mois-ci. Le premier avec une galette frangipane nature ou chocolat « réveillée » par des épices, le second avec une galette qui n'en est pas une mais en a le goût puisqu'il est un gâteau de voyage au goût d'amande, accompagné d'une pâte à tartiner maison.



Une couronne enfantine pour la galette Bellanger légèrement épicée.

mais aussi...

Apprendre à cuisiner une galette des Rois

Et pourquoi ne pas apprendre à cuisiner une galette !

> Tours à table

Les samedi 16 janvier, (14 h 30 - 17 h), jeudi 21 janvier (19 h - 21 h 30) ; 58 € 45, rue Bernard-Palissy, Tours. 06.11.98.57.53

> Cook & Go

Atelier parents-enfants galettes des Rois (à la provençale, c'est-à-dire comme une brioche ou mini-galette des Rois à la frangipane), le 23 janvier à 14 h 30 et le 27 janvier à 15 h, 39 € pour deux participants, un parent et un enfant. 30, rue du Commerce, Tours 09.81.39.21.31.



UNE FÈVE DANS LES MACARONS AUSSI ! Pour ceux qui préfèrent fêter l'Épiphanie avec des macarons, Patrick Migeon propose un coffret de douze macarons à la frangipane dont un cache une fève. Ce professionnel du sucre met aussi son talent au service des galettes traditionnelles, version frangipane ou hollandaise (L'Expérience Macaron, rue du Commerce).