

commerce

# C'est parti pour un mois de galettes des Rois !

Oui, mais des galettes d'artisans, faites rien qu'avec de bons ingrédients. Mieux vaut la qualité que la quantité, tel est le slogan de 2017.



En janvier, les brioches de la gare se transforment aussi en galettes, toujours fraîches du jour et, surtout, à petits prix.

À peine remis des festivités de fin d'année que la galette des Rois s'invite à table. Si la plupart s'achètent en grandes et moyennes surfaces (GMS), budget oblige, des boulangers pâtisseries perpétuent la tradition artisanale du fait maison ; ce qui a un prix. Bien sûr, tout le monde ne peut pas acheter une galette dont la part coûte trois euros tandis que les industriels la proposent autour de cinquante centimes. Mais pourquoi ne pas essayer, cette année, de privilégier la qualité plutôt que la quantité !

Certes, les GMS vendent ce traditionnel dessert qui cache une fève depuis fin novembre, mais normalement la première galette se mange le jour de l'Épiphanie, qui est le 6 janvier. Si ce jour-là n'est pas un jour férié, cette fête chrétienne célébrant la venue au monde du messie est alors fixée au premier dimanche qui suit le 1<sup>er</sup> janvier. Ce qui est le cas cette année, et c'est donc ce dimanche 8 janvier que croyants ou simples gourmands partageront la galette des Rois (mages).

Évelyne Bellanger

coup de cœur

Pour les galettes d'Esprit Cacao



Les exquis galettes de Jean-Michel Cailleaux, dont celle aux zestes d'orange.

Beaucoup de fins gourmets s'accordent à dire que les galettes de Jean-Michel Cailleaux, le pâtissier d'Esprit Cacao (ex-Dause), installé depuis 2012 avenue de Grammont, sont sans conteste possible les meilleures de la ville. Et ses pâtisseries haute-couture aussi.

Ce professionnel inventif offre en janvier une belle gamme de galettes au feuilleté parfait (ni trop friable, ni trop gras), qui atteste d'un véritable savoir-faire : frangipane, hollandaise, chocolat, couronne aux fruits confits... Mais la palme revient toujours à sa nouveauté 2016, la rafraîchissante et goûteuse frangipane aux zestes d'orange et au Grand Marnier même si elle a deux sérieuses concurrentes cette année : celle aux poires praliné noisette et celle à la pomme au chinon ! « La galette, comme tous les gâteaux est le symbole du partage », rappelle ce talentueux pâtissier.

Avenue Grammont.

## Ils sont les rois de la galette en janvier

Quelques adresses d'artisans du centre-ville. Tout est fait maison.

> **BELLANGER.** Le chocolatier Vianney Bellanger excelle aussi dans la galette : une traditionnelle à la frangipane rehaussée d'un soupçon de quatre épices et une plus originale frangipane noisettes (du Piémont) et citron (de Menton confit). Sans oublier un original grand macaron des Rois (rhum-frangipane-pomme caramélisée).

2, rue des Halles.

> **LA CHOCOLATIÈRE.** L'institution tourangelle où l'on choisit les yeux fermés parmi les quatre sortes de galette, la hollandaise (avec une croquante macaronade) faisant l'unanimité.

6, rue de la Scellerie.

> **AUX DÉLICES DES**



La galette de Nicolas Léger, avec sa femme Amandine.

**BEAUX-ARTS.** Une maison de tradition où acheter la frangipane ou la hollandaise. Et, à la part, à déguster dans le salon de thé, une délicieuse galette à la purée de framboises.

1, place François-Sicard

> **L'EXPÉRIENCE MACARONS.** Frangipanes et hollandaises viennent s'ajouter aux vingt-quatre macarons sucrés ou salés (celui truffe-chocolat-poivre est la dernière création) avec le même savoir-faire. A noter pour les favophiles des fèves en forme de petites poules.

7, rue du Commerce.

> **L'INSTANT BOUDOIR.** Une seule galette, à la frangipane, parfaite comme les ronds petits macarons, spécialités de Stéphanie et Anthony, aussi exigeants l'un que l'autre, installés depuis plus d'un an à Tours. A déguster aussi en part dans leur cosy salon de thé.

5, rue de la Victoire.

> **HARDOUIN.** Le grand nom de la boulangerie tourangelle



Feuilleté parfait pour les galettes Bellanger.

vend trois versions de la galette : une traditionnelle, qui cette année est carrée, une hollandaise et une couronne briochée.

Sous les halles et 39, place du Grand-Marché.

> **HONORÉ LE BOULANGER.** Une adresse où là aussi beaux produits et fraîcheur sont garantis, qu'il s'agisse de la galette à la frangipane ou l'appétissante bordelaise avec sa pâte briochée garnie de fruits confits. Rue Nationale et place Neuve (Sanitas).

> **NICOLAS LÉGER.** Frangipane, hollandaise, au chocolat ou aux pommes caramélisées, ce pâtissier ne fait que du bon, et ses galettes confirmeront la règle. 59, place du Grand-Marché.

> **PASCAL CAFFET.** Le champion du monde des desserts bouscule l'Épiphanie avec une préparation légère à base d'amande en forme de couronne des Rois, que les gourmands peuvent accompagner d'une



La galette de l'Instant Boudoir.

pâte à tartiner élaborée par le célèbre chocolatier.

Sous le patio des halles.

> **GALETTE PRIMÉE.** Philippe Desiles, de La Petite Marquise, rue de la Fuye, qui a remporté le 3<sup>e</sup> prix départemental d'originalité pour sa galette à la cacahuète broyée. A tester !



A la Boulangerie Vinci (rue Bernard-Palissy), une seule galette (de six parts), à 11,49 €, bouteille de cidre comprise, et certaines fèves Saint-Martin.



Cette année, la galette à la frangipane est carrée chez Hardouin.

## enfants

Apprendre à cuisiner la galette des Rois

> **Avec Cook & Go**

Parmi ses ateliers cuisine, la formule parents enfants 100 % dessert propose d'apprendre à cuisiner deux desserts. Le mois de janvier est consacré à la galette des Rois, en version provencale et en mini : les 7, 11, 21 et 25 janvier ; 39 €. 30, rue du Commerce. Réservation en ligne cook-and-go.com ou au 09.81.39.21.31.

> **Avec Tours à table**

Au menu du cours « galettes pour petits rois » : galette frangipane, galette poire chocolat, galette speculoos, mercredi 11 janvier, de 15 h 30 à 17 h, 28 € par personne. 45, rue Bernard-Palissy. contact@toursatable.fr toursatable.com