

Ecrit par le 5 juillet 2024

Plus de galettes et moins de rois



Le 6 janvier dernier, comme chaque année, au palais de l'Élysée on déguste la traditionnelle galette de l'épiphanie (et pas des rois). Le pâtissier en charge de la confection de la très médiatique galette est prié de ne surtout pas y mettre de fève. Depuis VGE, l'idée de désigner un roi ne s'accorde pas avec celle de la république. En pleine dérive monarchique de notre démocratie ça peut aujourd'hui prêter à sourire...

Rendons à César ce qui lui appartient. La tradition de la galette remonte à la Rome antique, où pour fêter Saturne, le dieu du temps, les romains invitaient les esclaves à partager un gâteau dans lequel on y mettait un haricot. Un peu radin les romains. Celui qui le trouvait dans sa part devenait le roi (ou la reine) d'un jour. Sa condition d'esclave s'en trouvait quelque peu allégée. Mais juste pour la journée, faut pas déconner quand même. Ce cérémonial était pratiqué entre la fin décembre et le début janvier. Il s'agit donc à l'origine d'une tradition totalement païenne. Quant à l'épiphanie, elle célèbre la venue des rois mages auprès de Jésus nouveau-né. C'est ensuite au 19^{ème} siècle que l'on a associé galette et épiphanie. Merci les rois mages d'être passés !

Mais nous ne sommes pas à une contradiction près

Ecrit par le 5 juillet 2024

Donc d'une fête païenne, la tradition de la galette des rois est devenue une fête avec une symbolique chrétienne assez marquée. Même si beaucoup l'ignorent ou s'en contrefichent. Tout cela pour dire qu'en voulant échapper au caractère monarchique de la galette, dite des rois, l'Élysée a pris, en baptisant la cérémonie « galette de l'épiphanie », celui d'une fête chrétienne. Étonnant n'est-il pas pour un État qui n'a de cesse de se revendiquer comme viscéralement laïque ? Mais, nous ne sommes pas à une contradiction près.

La symbolique de la galette nous montre l'exemple, c'est le partage qui fait sens

Donc, pour le cérémonial de la galette on tire les rois, sauf au palais en question. Cette expression peut évidemment avoir un double sens. Vous me voyez venir. Même si en France on coupe plutôt les têtes des monarques qu'on les conduit devant un peloton d'exécution, beaucoup de nos concitoyens aimeraient voir le président-roi « se tirer ». (aller voir ailleurs en argot). La symbolique des mots est intéressante.

Et nombre d'entre nous aimeraient que ce pouvoir soit moins monarchique, moins incarné dans une seule et même personne. La symbolique de la galette nous montre l'exemple, c'est le partage qui fait sens. Mais en refusant de tirer les rois, notre monarque président montre au fond, comme les autres, qu'il ne souhaite pas partager son pouvoir. Et même si cet usage n'est pas de son fait il semble également bien s'en accommoder.

Apt a accueilli la 15^e édition du concours départemental de l'Épiphanie

Ecrit par le 5 juillet 2024



Ce mercredi 10 janvier a été sous le signe de la convivialité puisque amateurs, professionnels et apprentis se sont réunis autour du thème de la galette et du gâteau des rois lors de la 15^e édition du concours de l'Épiphanie à Apt.

Chaque année, la guerre fait rage. Certains préfèrent la galette frangipane, d'autres le gâteau avec ses fruits confis, mais une chose met tout le monde d'accord : la tradition. Au moment de l'Épiphanie, le 6 janvier, les vitrines des boulangeries pâtisseries affichent leurs plus belles galettes et gâteaux des rois. « Les boulangeries pâtisseries sont indispensables à l'économie d'un territoire, mais ce sont aussi des lieux conviviaux où l'on se retrouve », a déclaré Violaine Démaret, préfète de Vaucluse.

Le gâteau des rois étant décorée de fruits confis, quel meilleur endroit pour accueillir le concours départemental de l'Épiphanie que la capitale mondiale du fruit confis ? C'est donc à Apt que s'est tenue la 15^e édition de cette compétition, organisée par le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](#). Cette année, il y a eu 80 participants pour le concours du Meilleur gâteau des rois et 70 pour la

Ecrit par le 5 juillet 2024

Meilleure galette frangipane, dont des artisans et des apprentis. « La transmission est très importante, c'est ce que met en lumière ce concours qui mélange toutes générations », a affirmé Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse.

Des règles dans le respect de la tradition

Pour ce concours, pas question de dénaturer les traditionnels gâteau et galette des rois. Chaque candidat a dû ainsi élaborer deux gâteaux de 350 à 450 grammes cuits, garnis et décorés avec des fruits à l'intérieur et à l'extérieur, et/ou deux galettes au beurre de 25 à 35 cm de diamètre.

En plus d'évaluer les pâtisseries sur ces points-là, le jury, constitué de professionnels, dont les deux artisans gagnants de l'édition précédente (Nicolas Goddi de la [Pâtisserie Nicoline](#) et Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#)), a également dû noter le feuilletage ou la texture, ainsi que le goût et le visuel.



©Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse

Les lauréats

Les participants ont été répartis en trois catégories : les artisans/salariés, les apprentis CAP, et les apprentis BP/BM/MC. « Il est très important d'intégrer les apprentis à ce concours puisqu'ils sont l'avenir de la profession », a souligné la préfète de Vaucluse.

Écrit par le 5 juillet 2024

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1^{er} Prix catégorie Artisan : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 2^e Prix catégorie Artisan : Patrick Maury de la [Boulangerie pâtisserie Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 3^e Prix catégorie Artisan : David Poirmeur de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1^{er} Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Charvet de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1^{er} Prix catégorie CAP : Mamery Kone du [CFA d'Avignon](#)

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1^{er} Prix catégorie Artisan : Frédérique Chandelle de la [Boulangerie pâtisserie Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 2^e Prix catégorie Artisan : Maxime Faggion de la [Maison Lou](#) à Malaucène
- 3^e Prix catégorie Artisan : Fabien Mazette de la [Boulangerie d'Ici](#) à l'Isle sur la Sorgue
- 1^{er} Prix catégorie BP-BM-MC : Maxime Sauget de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 1^{er} Prix catégorie CAP : Louna Siminski de la [Maison Lou](#) à Malaucène

180 galettes et gâteaux des rois préparés pour le concours Épiphanie du Vaucluse

Écrit par le 5 juillet 2024



Aujourd'hui, c'est l'Épiphanie. Si cette fête chrétienne célèbre la venue du Messie et la visite des Rois Mages, de nos jours, elle marque également la tradition de la galette et du gâteau des rois, et ce, depuis le Moyen-Âge. Il y a deux jours, le mercredi 4 janvier, Apt a accueilli le 14^e concours Épiphanie du Vaucluse pour l'occasion.

Galette des rois ou gâteau des rois ? Le débat fait rage chaque année autour du 6 janvier. Le concours Épiphanie, organisé par le [Groupement professionnel des Artisans boulangers et pâtisseries](#), met les deux à l'honneur et les récompense tous les deux. Et quel meilleur endroit que la capitale du fruit confit pour accueillir la remise des prix ? Les deux desserts ont donc divisé le concours en deux catégories, et chacune d'entre elles a comporté trois sous-catégories : les artisans et salariés, les apprentis en BP-BM-BTM (Brevet professionnel - Brevet de maîtrise - Brevet technique des métiers), et les étudiants en CAP (Certificat d'aptitude professionnel).

Pour participer au concours, chaque candidat devait déposer deux gâteaux et/ou deux galettes des rois. En tout 180 desserts ont été réalisés. Une fois que le jury y a goûté pour délibérer et a annoncé les lauréats, les gâteaux et galettes ont pu être dégustés par les Aptésiens. Ce qui est resté a été distribué aux différents Ephad de la ville, pour en faire profiter ceux qui n'ont pas pu se déplacer.

Ecrit par le 5 juillet 2024

Chaque détail compte

Le jury était constitué de professionnels et de partenaires de la boulangerie artisanale, et présidé par Philippe Parc, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et Denis Petit, gagnant du Gâteau des Rois 2022. Afin de déterminer quelle galette et quel gâteau des rois étaient les meilleurs, le jury a de concentrer sur plusieurs détails.

Si l'aspect visuel et l'aspect gustatif étaient évidemment très importants, le feuilletage et la texture l'étaient également, ainsi que la taille et le poids. Le gâteau des rois, qui devait être garni de fruits à l'extérieur comme à l'intérieur, devait peser entre 350 et 450 grammes une fois cuit. En ce qui concerne la galette des rois, elle devait être impérativement au beurre et son diamètre devait être compris entre 25 et 35 centimètres.

Le palmarès

Pour le meilleur gâteau des rois dans la catégorie Artisan/Salarié, Nicolas Chedeville ([Délices du Ventoux à Malaucène](#)) a obtenu la troisième place, Gabriel Aubert ([Pâtisserie Deslée à Apt](#)) la deuxième, et Joris Deslée ([Pâtisserie Deslée à Apt](#)) a figuré en haut du podium. Dans la catégorie BP-BM-BTM, c'est Michel Thibault ([Pâtisserie Deslée à Apt](#)) qui s'est distingué. Parmi les apprentis en CAP, c'est Louna Siminski ([Délices du Ventoux à Malaucène](#)) qui a remporté le concours.

Pour la meilleure galette des rois dans la catégorie Artisan/Salarié, Robin Chrestes ([La Mie Soubeyrand à Aubignan](#)) s'est placé en troisième position, Dominique Vial ([Délices de Doume à Caromb](#)) en deuxième, et Nicolas Goddi ([Pâtisserie Nicoline à Coustellet](#)) est arrivé à la première place. Dans la catégorie BP-BM-BTM, Léopold Trichard ([Campus URMA PACA](#)) a remporté le concours. Dans la catégorie CAP, Déborah Domortier ([Campus URMA PACA](#)) s'est distinguée. L'apprentie en CAP Louna Siminski ([Délices du Ventoux à Malaucène](#)) s'est également vue attribuer le Grand Prix de la Confrérie des fruits confits d'Apt.

Ecrit par le 5 juillet 2024



Une partie des lauréats du concours. DR

Des temps difficiles pour les artisans boulangers et pâtisseries

Ce concours a été l'occasion pour Thierry Despeisse, président du Groupement des Artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse, de rappeler les difficultés auxquelles les artisans doivent faire face à cause de l'inflation et de la hausse du coût de l'énergie. « Les artisans boulangers pâtisseries devront faire face à de gros dégâts d'ici quelques mois si rien n'est fait, a-t-il alerté avec beaucoup d'émotion. Quand une boulangerie ferme, c'est un village qui meurt. Beaucoup de villages risquent de mourir cette année. »

Un discours qui a également été tenu par Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse, et par Véronique Arnaud-Deloy, maire d'Apt. « Il existe des dispositifs d'aides de l'État, a rappelé Christine Hacques, sous-préfète d'Apt. Je vous invite à venir me faire remonter les difficultés que vous rencontrez afin que nous puissions, ensemble, faire changer les choses. »

Ecrit par le 5 juillet 2024

'JS Comme Bach' : le concert de l'Épiphanie à Sauveterre



Ce dimanche 8 janvier, l'[Ensemble Arianna](#), un groupe de professionnels de musique baroque, présentera, en cette période d'Épiphanie, un concert de Noël au pôle culturel Jean Ferrat à Sauveterre. Accompagné d'Ars Vocalis, le pôle vocal de l'Ensemble Arianna, ce dernier proposera un programme entièrement dédié à 3 motets de Bach.

Les voix et les instruments se mêleront afin de plonger les spectateurs dans l'émotion et dans la joie de Noël, sous la direction de Marie-Paule Nounou. Le billet pour assister au concert est au prix de 12€, et 8€ au tarif réduit.

Dimanche 8 janvier. 17h. Pôle Culturel Jean Ferrat. 157 rue des Ecoles et du Stade. Sauveterre.

V.A.