

FIGARO SCOPE

EXPOS, FILMS, RESTOS...

QUOI

DE

NEUF

EN 2015 ?

ARTS

Haïti
au Grand Palais

P.26

PALMARÈS

Les meilleures
galettes des rois

P.20

NOTRE SÉLECTION

Expos - Cinéma
Musiques - Théâtre

PALMARÈS



Christophe Felder
à la découpe
des dix-neuf galettes!

DOSSIER RÉALISÉ PAR ALICE BOSIO ET COLETTE MONSAT

LES MEILLEURES

GALETTES DE PARIS

POUR LA PREMIÈRE FOIS, DANS LA FOULÉE DES RÉVEILLONS, LE « FIGAROSCOPE » S'EST LANCÉ DANS LA DÉGUSTATION D'UNE VINGTAINNE DE GALETTES DES ROIS. EN UNE HEURE TRENTE ! UN ACTE ALTRUISTE POUR LES VRAIS FANS DE FRANGIPANE.

Vous n'avez peut-être pas arboré ce week-end la couronne de notre champion. Pas de panique, vous êtes encore pile dans le timing ! Nous avons en effet mis les bouchées doubles, au lendemain du 1^{er} janvier, pour vous permettre dès aujourd'hui, et tous les jours qui vous plairont, de fêter dignement les rois. Car si l'Épiphanie est fixée traditionnellement au 6 janvier dans le calendrier chrétien (douze jours après la naissance de Jésus), il est d'usage de la célébrer durant tout le mois de janvier.

À peine remis de la bûche, on enchaîne donc sur la galette, la fève remplaçant

avantageusement les bûcherons et scies en plastique de rigueur sur la précédente. Pour les enfants, le choix est vite fait ! Nettement plus rigolo de demander au benjamin d'attribuer à l'aveugle les parts de galette et de guetter l'heureux élu. Car c'est, de loin, le gâteau le plus ludique de l'année. Reste que les artisans, bien que toujours fidèles à la recette d'origine, aiment de plus en plus twister la version officielle à coup d'agrumes, de chocolat, de praliné et autres garnitures plus ou moins exotiques. Parce que « l'ennui naquit un jour de la monotonie » et qu'il faut bien diversifier l'offre. Les fèves ont

d'ailleurs suivi la même évolution, de plus en plus originales et décalées, pour le plus grand plaisir des fabophiles fébriles.

Pas question néanmoins pour nous de prendre des chemins de traverse. Rien de réactionnaire là-dedans mais l'obligation de comparer des galettes comparables, confectionnées à partir des mêmes ingrédients. Ce qui ne nous empêche pas au passage d'avouer, à l'instar des puristes, un certain penchant pour la monarchie frangipanée. Mais c'est à l'issue d'un vote républicain très démocratique que nous avons élu reine, en cet an 2015, la galette de Sébastien Gaudard.

C. M.

PALMARÈS

NOTRE TOP 10

		ASPECT (SUR 5)	FEUILLETAGE (SUR 5)	FRANGIPANE (SUR 5)	QUALITÉ/ PRIX (SUR 5)	TOTAL (SUR 20)	PRIX (POUR 4 PERS.)
1^{ER}	SÉBASTIEN GAUDARD 22, rue des Martyrs, IX ^e . Tél. : 01 71 18 24 70.	4	4,5	4,5	4	17	23,20 €
2^E	LES FÉES PÂTISSIÈRES 21, rue Rambuteau, IV ^e . Tél. : 01 42 77 42 15.	4	4	4	4,5	16,5	18 €
3^E	LADURÉE 16-18, rue Royale, VIII ^e . Tél. : 01 42 60 21 79.	4,5	4	4	3,5	16	27,20 €
4^E	LOUVARD 43, rue de Miromesnil, VIII ^e . Tél. : 01 42 65 56 90.	4,5	3,5	3,5	4	15,5	13,50 €
4^E EX AËQUO	DES GÂTEAUX ET DU PAIN 89, rue du Bac, VII ^e . Tél. : 01 45 48 30 74.	3,5	4,5	4,5	3	15,5	24 €
4^E EX AËQUO	LENÔTRE 15, bd de Courcelles, VIII ^e . Tél. : 01 45 63 87 63.	3,5	4,5	4,5	3	15,5	26 €
7^E	DOMINIQUE SAIBRON 77, av. du Général-Leclerc, XIV ^e . Tél. : 01 43 35 01 07.	4	3,5	3,5	4	15	15,90 €
7^E EX AËQUO	MAISON LOHÉZIC 143, rue de Courcelles, XVII ^e . Tél. : 01 47 63 66 83.	3	4	4	4	15	17,50 €
7^E EX AËQUO	DU PAIN ET DES IDÉES 34, rue Yves-Toudic, X ^e . Tél. : 01 42 40 44 52.	3	4,5	4	3,5	15	22 €
10^E	PIERRE HERMÉ 18, rue Ste-Croix-de-la-Bretonnerie, IV ^e . Tél. : 01 43 54 47 77.	3,5	4,5	4,5	2	14,5	35 €

ET LES AUTRES...

- 11^E LIBERTÉ.** 39, rue des Vinaigriers, X^e (27 € pour 6 personnes) **14/20**
11^E EX AËQUO LA PÂTISSERIE DES RÊVES. 93, rue du Bac, VII^e (26 € pour 4/6 personnes) **14/20**
13^E ANGELINA. 226, rue Rivoli, I^{er} (25 € pour 4/6 personnes) **13,5/20**
13^E EX AËQUO DALLOYAU. 63, rue de Grenelle, VII^e (26 € pour 4/5 personnes) **13,5/20**
15^E LA PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC. 24, rue Paul-Bert, XI^e (24 € pour 4 personnes) **13/20**
16^E FAUCHON. 24-26, place de la Madeleine, VIII^e (28 € pour 4 personnes) **12,5/20**
17^E SECCO. 31, rue de Varenne, VII^e (17 € pour 4 personnes) **12/20**
17^E EX AËQUO DELMONTEL. 39, rue des Martyrs, IX^e (23,50 € pour 4 personnes) **12/20**
19^E GONTRAN CHERRIER. 22, rue Caulaincourt, XVIII^e (16,50 € pour 4 personnes) **11/20**

LE PRINCIPE

Test Pour la première fois, nous avons bousculé nos délais de bouclage en réalisant ce palmarès le 2 janvier, date limite pour nous, mais encore un peu précoce pour certaines enseignes comme Carette ou Gâteaux Thoumieux qui n'avaient pas encore mis en vente leurs galettes. Comme toujours, nous avons retenu les pâtisseries parisiennes les plus réputées, écartant les hôtels et restaurants qui les commercialisent également et assumant le risque de

passer à côté d'une pépite (une vingtaine de galettes testées néanmoins !).

Méthode Les galettes, pour 4 personnes, ont été achetées de façon anonyme le matin même de la dégustation. Elles ont ensuite été numérotées et dégustées à l'aveugle, en présence de notre expert, le chef pâtissier Christophe Felder.

Critères retenus Quatre, notés chacun sur 5 points pour une note finale sur 20. Soit l'aspect de la galette (couleur, forme, motifs), le feuilletage (lé-

gèreté, fraîcheur, saveur), la frangipane (équilibre entre les ingrédients, l'alcool, la texture) et enfin le rapport qualité-prix, compte tenu des écarts qui allaient du simple au double dans notre échantillon.

Résultats Sébastien Gaudard remporte ce palmarès avec sa galette traditionnelle, extrêmement gourmande. Suivi de très près par d'excellents professionnels, dont les récentes Fées Pâtisseries (avec éclats de dragées concassées, une très légère entorse à la recette classique). ■