



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française

Dominique ANRACT  
Président

## Communiqué de presse

Paris, 7 janvier 2019

### Galette des rois : le savoir-faire artisanal du boulanger !

Chez le boulanger-pâtissier, la recette reste la même :

- Des matières premières de qualité : farine, beurre, amandes, œufs et sucre.

La traditionnelle galette des rois à la frangipane a la préférence des Français, puisqu'ils sont 80 % à la choisir pendant les fêtes de l'Épiphanie, contre 16 % qui préfèrent la galette briochée et 4 % les galettes aux pommes ou au chocolat.

Une galette artisanale de qualité, c'est avant tout une galette appétissante, brillante, une belle coloration, beaucoup de beurre et un feuilletage homogène qui se tient. Le secret d'une bonne galette réside dans l'équilibre entre le feuilletage et la frangipane. L'artisan privilégie, en outre, les circuits courts pour les matières premières.

C'est essentiellement le coût de la main-d'œuvre, lié à sa durée de fabrication, qui joue sur le prix de la galette. En effet, **il faut deux jours pour concevoir une galette dans les règles de l'art**. Car, entre chaque manipulation (pétrissage de la pâte, tourage, découpe des deux abaisse, fourrage, chiquetage, rayage, dorure au jaune d'œuf, cuisson et siropage), s'intercalent des temps de repos de la pâte.

**Dominique ANRACT, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française**, souligne la valeur de ce savoir-faire.

Il conduira le 11 janvier, au Palais de l'Elysée, une délégation de boulangers et de boulangères, de jeunes lauréats de concours prestigieux et de partenaires de la profession, pour la traditionnelle cérémonie des vœux et du partage de la galette.

La galette reste le savoir-faire de chaque artisan qui lui confère sa spécificité et son identité.

**Plus que jamais, la galette fait partie du patrimoine gastronomique français !**

Contact presse : Anne Mortreux Tél. : 01 53 70 16 25  
[amortreux@boulangerie.org](mailto:amortreux@boulangerie.org)

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française est une organisation professionnelle composée de 95 groupements qu'elle conseille sur le plan économique, juridique, réglementaire et fiscal. Une profession forte, dynamique et novatrice qui regroupe : 32 000 artisans boulangers en France, plus de 127 000 personnes employées, 11 milliards d'euros de chiffres d'affaires. Chaque jour, nous accueillons 12 millions de personnes dans nos boulangeries.