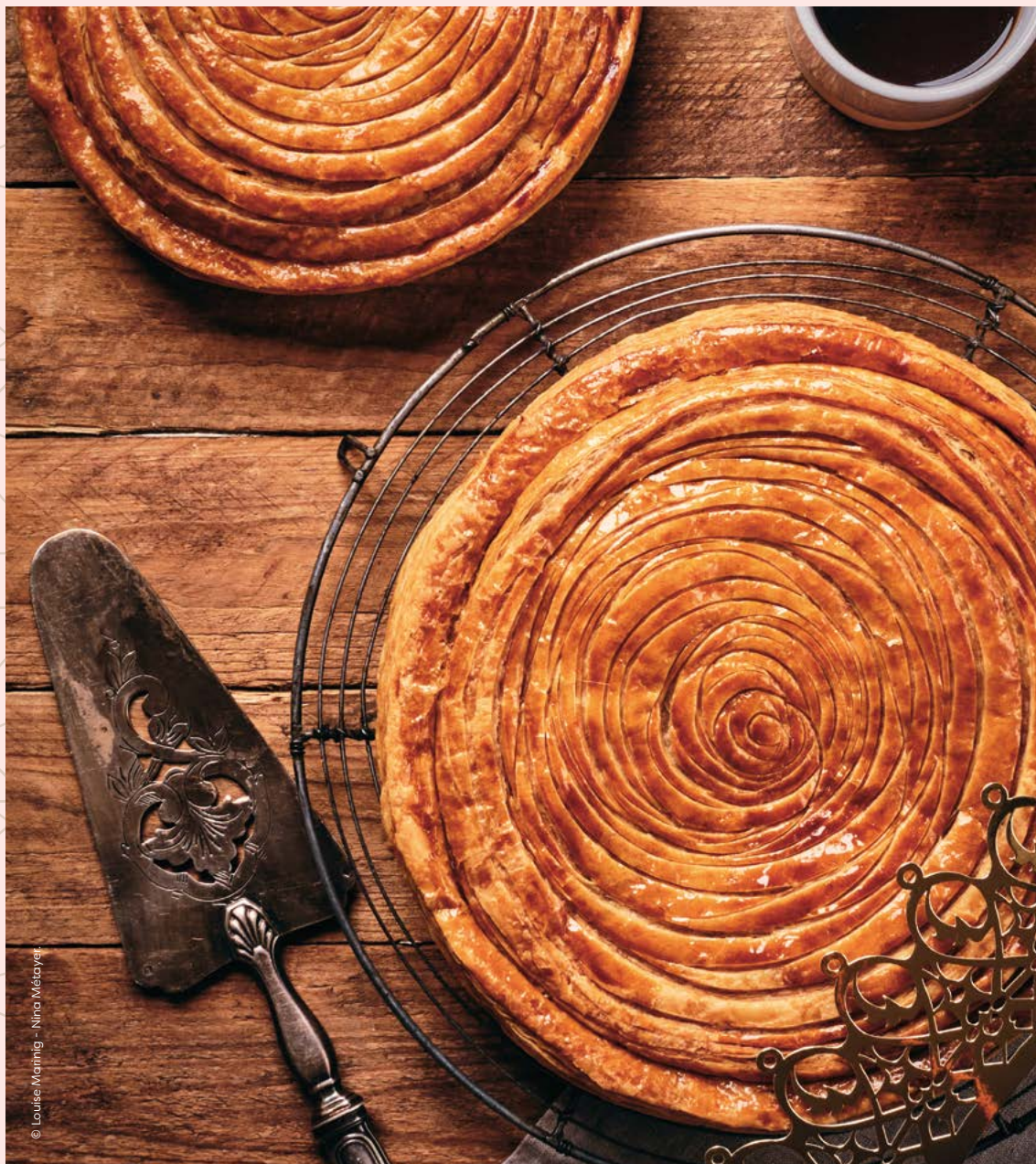


Explore:

LA GALETTE D'HIER, D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN CAHIER D'INSPIRATIONS



© Louise Marling - Nina Métaayer

aop-beurre-charentes-poitou.fr in @ f

Zoom sur :

La galette, reine incontestée de l'Épiphanie

_P4

Face à Face :

Claire Heitlzer
x Cyrille Van Der Stuyf

_P8

Reportage :

L'intelligence artificielle, nouvel ingrédient star de la pâtisserie

_P11



Les passionnés du goût.



CHRISTOPHE LIMOGES,
PRÉSIDENT DU BEURRE
CHARENTES-POITOU AOP

« UN PARTENAIRE DE CRÉATION AU SERVICE DU GOÛT. »

« Attendue avec impatience dès les premiers jours de janvier, chérie par les gourmets, adorée des gourmands, la galette enchante les papilles à chaque Épiphanie. Feuilletée ou briochée, elle inspire les artisans boulangers-pâtisseries qui font d'elle une création à part entière. Reflet de leur passion et de leur savoir-faire, elle est le fruit d'un travail minutieux, où la précision des gestes, la patience et la qualité des matières premières font toute la différence. »

Dans cette quête de l'excellence, toute notre filière se mobilise en proposant un beurre à la hauteur des exigences. Issu d'un terroir protégé, produit dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, selon des pratiques transmises de génération en génération, le beurre Charentes-Poitou AOP présente des qualités techniques et gustatives incomparables. Sa texture fine et malléable, sa stabilité toute l'année, son point de fusion plus élevé et ses délicates notes de noisette en font un ingrédient de choix qui offre à chaque galette un goût et une texture inimitables. »



DIRECTEUR DE PUBLICATION : LAURENT CHUPIN
RÉDACTION : GULFSTREAM COMMUNICATION
CRÉDITS PHOTOS : LOUISE MARINIG, MATHIEU SALOMÉ, BENOIT LINERO, PHILIPPE VAURES SANTAMARIA,
LAURA JALBERT, NINA MÉTAYER, SHUTTERSTOCK, GETTYIMAGES

© Mathieu Salomé



NINA MÉTAYER
MEILLEURE PÂTISSIÈRE
DU MONDE 2024

« Plus qu'une tradition gourmande, la galette des rois représente pour moi l'occasion d'offrir une expérience gustative pleine d'émotions. Chaque année, le plaisir d'innover en créant une nouvelle recette est intact. Tout commence par le choix de la garniture : oser des associations de saveurs et jouer avec les textures pour surprendre les palais. Et puis, vient le décor à imaginer, à peaufiner, pour charmer le

regard avant même de ravir les papilles. Mais, au cœur de chacune de mes créations, il y a d'abord le feuilletage – cet élément délicat qui demande rigueur, patience et maîtrise. Et pour qu'il soit parfait, à la fois fondant, croustillant et savoureux, le choix du beurre Charentes-Poitou AOP s'impose comme une évidence. Il incarne en effet les valeurs que je défends : respect du produit, excellence du geste et sincérité du goût. »

« QUAND L'EXCELLENCE ET L'AUTHENTICITÉ DU BEURRE CHARENTES-POITOU AOP RENCONTRENT LE GESTE DU PÂTISSIER. »

LA RAISON D'ÊTRE
DE CE CAHIER D'INSPIRATION

Dans sa version classique ou sous forme revisitée, la galette des rois est le temps fort du mois de janvier pour les artisans boulangers-pâtisseries. Héritière d'une histoire millénaire qui a traversé les époques, elle se décline dans le monde et se réinvente chaque année avec créativité. Pensé comme un guide d'inspirationnel, ce cahier explore la galette d'hier, d'aujourd'hui et de demain à travers des repères historiques et culturels, des témoignages de professionnels passionnés et des projections sur l'avenir. Une balade gourmande avec comme fil rouge un ingrédient d'exception : le beurre Charentes-Poitou AOP.

Symbole de partage et de convivialité, la galette des rois s'invite chaque année sur les tables avec gourmandise et générosité. À travers ses différentes recettes, elle reflète la richesse du patrimoine gastronomique français et le savoir-faire unique des artisans boulangers-pâtisseries. Remonter le fil du temps et parcourir le monde à la découverte de ses déclinaisons, c'est plonger au cœur d'un héritage vivant qui rassemble, régale et inspire.

LA GALETTE, REINE INCONTESTÉE DE L'ÉPIPHANIE

IL ÉTAIT UNE FOIS... LA GALETTE DES ROIS

Les plus grandes traditions ont souvent leur part de mystère. Celle de la galette ne fait pas exception. Pour en percer les secrets, il faudrait remonter le temps loin, très loin, jusqu'à l'Antiquité, lorsque les Romains célébraient le solstice d'hiver à l'occasion des Saturnales. Brisant les barrières sociales, maîtres et esclaves se réunissaient et partageaient un gâteau rond, symbole du soleil renaissant. Un simple haricot en guise de fève y était glissé pour élire le « roi du jour ».



Au Moyen-Âge, les Chrétiens s'inspirent de cette coutume païenne pour fêter l'Épiphanie, en l'honneur des Rois Mages venus adorer l'enfant Jésus à Bethléem. La galette se partage alors selon le nombre d'invités, plus une part supplémentaire destinée à un visiteur imprévu ou à une personne dans le besoin.

Cet emblème de la pâtisserie a su traverser l'Histoire et se réinventer. Au XIV^e siècle, elle s'enrichit de la fameuse frangipane, d'après une recette attribuée au comte Cesare Frangipani et offerte à Catherine de Médicis lors de son mariage avec le futur Henri II. Baptisée « gâteau des rois » sous l'Ancien Régime, elle devient « Galette de l'égalité » pendant la Révolution française.

Aujourd'hui encore, le rituel perdure sans perdre de vue l'essentiel : le goût du partage. Chaque début d'année, on se réunit en famille, entre amis ou entre collègues pour « tirer les rois ». Le plus jeune glisse sous la table pour attribuer les parts à l'aveugle, avec l'espoir non dissimulé de découvrir la fève. Cette précieuse figurine en porcelaine, jadis légume sec puis pièce d'or, qui crée la surprise et fait le bonheur des fabophiles, leurs collectionneurs passionnés.

1 Source : Enquête Ifop menée en 2024 pour le compte de la FEB (Fédération des entreprises de boulangerie)
2 Source : Confédération nationale de la boulangerie et de la pâtisserie française (CNBPF)
3 Source : Enquête Epicery 2021

Explore:

GALETTE OU BRIOCHE DES ROIS, QUAND LE CŒUR BALANCE

Chaque année, à l'Épiphanie, la même question revient : galette feuilletée ou brioche des rois ? Quand l'une joue la carte d'un feuilletage croustillant, l'autre séduit les papilles par sa texture fondante en bouche et sa douceur parfumée. Chacune a ses adeptes, sa recette, son héritage. Ensemble, ces icônes gourmandes symbolisent la richesse du patrimoine gastronomique français et la diversité de nos traditions régionales.

Dans le Sud de la France, la brioche des rois incarne la générosité. Elle séduit par son apparente simplicité, sa texture aérienne, son irrésistible saveur de fleur d'oranger et ses fruits confits colorés. Pour Margot Lartigue, lauréate du Concours 2025 de la meilleure brioche au Beurre Charentes-Poitou AOP, de Nouvelle-Aquitaine, c'est avant tout une histoire de transmission :

« La couronne est une coutume inscrite dans notre culture régionale mais aussi un souvenir d'enfance. Elle m'a été partagée par ma mère et je la perpétue aujourd'hui avec fierté ».

Jeune apprentie passionnée, elle mise sur une recette traditionnelle pour proposer à ses clients une création authentique et conviviale. Son secret pour sublimer sa brioche ? « Ajouter du beurre pour plus d'onctuosité et une touche de crème pour parfaire la dorure ».

EN CHIFFRES

57,60
mètres de long
C'EST LE RECORD DU MONDE DE LA PLUS GRANDE GALETTE DÉTENU PAR DES ARTISANS BOULANGERS D'AURILLAC EN 2024¹

92%
DES FRANÇAIS CONSOMMENT DE LA GALETTE DES ROIS CHAQUE ANNÉE

33
millions
DE GALETES SONT PROPOSÉES CHAQUE ANNÉE EN FRANCE PAR LES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS²

73%
DES FRANÇAIS SONT FIDÈLES À LA GALETTE TRADITIONNELLE À LA FRANGIPANE³



Par le beurre Charentes-Poitou AOP

TOUR DE FRANCE DE LA GALETTE

Terre de gastronomie, la France compte à elle seule de nombreuses variations des traditionnelles galette et brioche des rois. Autant de propositions savoureuses à découvrir à l'occasion d'un voyage des papilles. Aperçu de cet éventail gourmand.



1_ DANS LE NORD DE LA FRANCE : LA GALETTE BEURRÉE DUNKERQUOISE

Évoquant la célèbre Trepézienne, cette pâte briochée légèrement bombée est garnie d'une crème aromatisée au rhum.

2_ EN NORMANDIE : LES NOUROLLES DE L'ÉPIPHANIE

Cette spécialité se compose de douze petites brioches au beurre, en forme de boules, qui font référence aux apôtres de Jésus-Christ.

3_ EN FRANCHE-COMTÉ : LA GALETTE COMTOISE OU BISONTINE

À base de pâte à choux aromatisée à la fleur d'oranger, elle est recouverte de sucre et de beurre pour encore plus de gourmandise.

4_ DANS LA RÉGION DE PAU : LE GARFOU BÉARNAIS

Rappelant la forme d'un béret, cette pâte briochée est parfumée à l'anis et à la fleur d'oranger.

5_ EN AQUITAINE : LE GÂTEAU DES ROIS DE BORDEAUX

Couronne ronde et briochée, elle est garnie de cédrat confit et agrémentée de grains de sucre.

Parce que la gourmandise n'a pas de frontières, la galette des rois se décline bien au-delà de nos régions. Véritable emblème culturel, ses déclinaisons propres au patrimoine culinaire de chaque pays célèbrent l'importance des fêtes et le goût du partage.

Traditions et saveurs d'ici et d'ailleurs

AU PORTUGAL, LE BOLO REI

Inspirée de la recette française du gâteau des rois, cette brioche en forme de couronne et décorée de fruits confits aurait été importée au Portugal en 1870 par Balthazar Rodrigues Castanheiro Júnior, héritier du fondateur de la célèbre Confeitaria Nacional.

EN ESPAGNE, LE ROSCÓN DE REYES

Déllice gastronomique ibérique, cette pâtisserie délicatement parfumée à la fleur d'oranger est garnie de fruits confits et parfois fourrée de crème ou de chocolat. Elle renferme traditionnellement deux surprises : une petite figurine représentant l'Enfant Jésus et un haricot sec.

EN GRÈCE, LA VASSILOPITA

Gâteau rond traditionnellement dégusté le 1^{er} janvier pour fêter la nouvelle année et honorer Saint Basile, il contient une pièce de monnaie, qui portera chance à celui qui la trouvera.

EN ITALIE, LA FUGASSA DE LA BEFANA

En forme de soleil, ce gâteau brioché originaire du Piémont est rattaché à la tradition de la « Befana ». Dans l'imaginaire collectif, ce terme désigne une vieille dame aux allures de sorcière, qui distribue dans la nuit précédant l'Épiphanie des cadeaux aux enfants les plus sages et du charbon aux autres.

Explore:

La Rosca de Reyes

Le gâteau des Rois dégusté à chaque Épiphanie au Mexique



EN ALLEMAGNE, LE DREIKÖNIGSKUCHEN

Gâteau brioché saupoudré d'amandes effilées et de grains de sucre, il se compose de petites boules attachées les unes aux autres en forme de fleur, dont l'une cache une fève.

EN LOUISIANE, LE TWELTH NIGHT CAKE OU KING CAKE

Consommée de l'Épiphanie jusqu'au Carnaval, cette brioche garnie de cannelle, de crème ou de confiture ne passe pas inaperçue avec son glaçage haut en couleurs.

AU MEXIQUE, LA ROSCA DE REYES

Proche du Roscon de Reyes espagnol, la couronne mexicaine est traditionnellement plus grande et ornée de fruits secs variés et colorés.

FACE À FACE

Symbole du savoir-faire à la française, la galette des rois incarne l'union parfaite entre tradition boulangère et créativité pâtissière. Partageant la passion et l'exigence de leurs métiers, **Claire Heitzler**, cheffe pâtissière à la tête de la pâtisserie CLAIRE Heitzler & Producteurs, et **Cyrille Van Der Stuyft**, boulanger Meilleur Ouvrier de France 2015, formateur et consultant formateur, croisent leurs regards et nous livrent leurs secrets pour sublimer l'icône gourmande de l'Épiphanie.

« Les clients sont toujours curieux. Même s'ils ont tendance à acheter une galette traditionnelle, ils aiment aussi découvrir de nouvelles saveurs. »

CLAIRE HEITZLER



AVEC CLAIRE HEITZLER & PRODUCTEURS, LA CHEFFE PÂTISSIÈRE MET EN LUMIÈRE LE PATRIMOINE AGRICOLE FRANÇAIS ET SES PRODUCTEURS PASSIONNÉS.

RETROUVEZ CLAIRE



CYRILLE VAN DER STUYFT
A DÉJÀ ACCOMPAGNÉ PLUS DE
1 000 PROFESSIONNELS DANS LE CADRE DE
SA FORMATION DÉDIÉE À LA GALETTE DES ROIS.

RETROUVEZ CYRILLE



COMMENT JOUER LA CARTE DE L'INNOVATION SANS POUR AUTANT TRAHIR LA TRADITION DE LA GALETTE DES ROIS ?

C. H. : À chaque Épiphanie, je propose toujours deux versions de la galette : une classique, très attendue, et une plus créative. Pour cette dernière, je m'inspire des fruits de saison. J'aime tout particulièrement intégrer des agrumes, qui apportent une note d'acidité et d'amertume.

C. V. D. S. : En matière de crème, l'innovation peut passer par de petites touches : utiliser de la pâte d'amande pour remplacer une partie de la poudre d'amande, marier la frangipane avec du praliné, ajouter du café, remplacer le rhum par d'autres arômes comme la vanille ou la rose, ou encore incorporer des inclusions d'orange confite, de chocolat ou de noisette. On peut aussi imaginer des garnitures annexes qui peuvent être intéressantes pour les personnes allergiques aux fruits à coque : par exemple, un gâteau de semoule avec des quartiers de pommes rôties au four ou encore un riz au lait avec un serpent de caramel fleur de sel.

QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS AUX ARTISANS QUI SOUHAITENT SE PERFECTIONNER ?

C. H. : Tout d'abord, choisissez des ingrédients de qualité. Ensuite, au moment de la réalisation, il est important de bien émulsionner la frangipane pour obtenir une texture légère qui cuit parfaitement. Pour le feuilletage, respectez les temps de repos et détendez suffisamment la pâte après l'avoir étalée. Concernant le goût, vous pouvez torréfier la poudre d'amande pour apporter plus d'intensité.

C. V. D. S. : Pour ce qui est de la frangipane, je recommande de ne pas foisonner la crème afin d'obtenir une galette bien régulière après cuisson et de ne pas incorporer plus de 20 % de crème pâtissière pour éviter un rendu humide à cœur. Je conseille aussi de dorer la galette deux fois, en laissant sécher la première couche, pour obtenir une surface brillante et bien homogène.

QUELS PRINCIPES GUIDENT VOTRE TRAVAIL POUR LA GALETTE DES ROIS ?

CLAIRE HEITZLER : Selon moi, une galette doit rester simple et accessible. La technique ne doit pas primer sur le goût car, ce que le client recherche avant tout, c'est une galette savoureuse. J'attache aussi beaucoup d'importance à la qualité et à la saisonnalité des ingrédients.

CYRILLE VAN DER STUYFT : Le plus important, c'est de proposer une galette bien exécutée, avec méthode et rigueur. C'est ce respect des fondamentaux qui traduit le savoir-faire unique des artisans.

À QUOI RESSEMBLE VOTRE GALETTE « PARFAITE » ?

C. H. : Une galette réussie repose sur un feuilletage parfaitement cuit et un équilibre harmonieux entre la garniture et la pâte.

C. V. D. S. : J'aime que la galette soit équilibrée, lisse avec un joli rayage et des bords réguliers, sans qu'elle ne soit trop haute. Quel que soit le type de feuilletage - inversé, classique, viennois, viennois inversé ou encore rapide - il doit, quant à lui, être fondant et croustillant, avec une crème moelleuse et riche en goût.

2. La galette Néoli

Une création qui met à l'honneur la fleur d'oranger, mariée à la douceur de la vanille.



© Philippe Vaures Santamaria

1. La galette traditionnelle

Une recette réconfortante à base de crème frangipane mêlant amandes et noisettes torréfiées.



1

« Le visuel attire, le goût fait revenir. C'est pourquoi il est essentiel de travailler ces deux dimensions avec soin. »

CYRILLE VAN DER STUYFT

1. Déclinaison de galettes feuilletées

Frangipane, praliné noisette chocolat et pralines rose



1



2

2. Galette frangipane

Une recette traditionnelle avec un feuilletage ultra fondant et une crème frangipane onctueuse

NINA METAYER X LE BEURRE
CHARENTES-POITOU AOP

PARTENAIRES D'EXCELLENCE

Pour Nina Métayer, Meilleure Pâtissière du Monde en 2024, la galette est bien plus qu'un dessert : c'est un rituel joyeux et fédérateur, un moment de partage que toutes les générations attendent avec impatience.

Chaque Épiphanie est l'occasion pour elle de repousser les limites de son art. Son secret ? Le beurre Charentes-Poitou AOP, son complice de création qui, telle une madeleine de Proust, lui rappelle ses racines charentaises et ses premiers croissants roulés. Inspiration végétale, saveurs authentiques et gourmandes, maîtrise technique toujours plus pointue : la Cheffe présente pour 2026 une collection de galettes mêlant élégance et émotion.

SOLSTICE

Sous sa pâte feuilletée dorée au beurre Charentes-Poitou AOP, cette galette création révèle une frangipane subtilement acidulée à la crème infusée aux feuilles de verveine et relevée de citron confit d'Amalfi IGP Agrimontana. Une parenthèse rassurante au cœur de l'hiver qui émerveille par sa tuile ouvragée d'inspiration végétale.



L'AMBRÉE

Dans sa version traditionnelle, la galette de Nina Métayer se pare de profondeur et d'intensité grâce aux saveurs chaudes d'un rhum d'exception. Un hommage à la gourmandise intemporelle, où chaque bouchée fait dialoguer tradition et intensité aromatique.

L'ARBRE DE VIE
Ode à la nature, cette élégante galette collector réveille les papilles en offrant au cœur de son feuilletage au beurre Charentes-Poitou AOP des notes de pomme et de cardamome. Une recette tout en fraîcheur délicatement décorée.



« Faire le choix du beurre Charentes-Poitou AOP est une évidence. Cet ingrédient incarne à lui-seul la richesse du terroir qui m'a vue grandir et l'excellence de toute une filière. C'est un honneur et un plaisir de sublimer le fruit du travail des éleveurs. »

NINA MÉTAYER

L'intelligence artificielle, nouvel ingrédient star de la pâtisserie ?

À l'heure actuelle, s'il y a une tendance qui s'impose, c'est bien celle de l'intelligence artificielle (IA). Bousculant les codes, elle remet en question les manières de faire et redistribue les cartes pour ouvrir la voie à de nouvelles façons de créer, de produire et même de penser. Le monde traditionnel, exigeant et codifié de la pâtisserie n'échappe pas à cette (r)évolution. Zoom sur une rencontre inattendue mais prometteuse entre une discipline artisanale rigoureuse et la créativité digitale.

L'IA, NOUVELLE MUSE DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS

Accélétratrice de créativité et source inépuisable d'idées, l'intelligence artificielle éveille une nouvelle façon de concevoir la pâtisserie. Elle représente un levier pour gagner du temps, expérimenter des nouvelles techniques, oser des associations de saveurs insoupçonnées, et dans certains cas, repousser les limites.

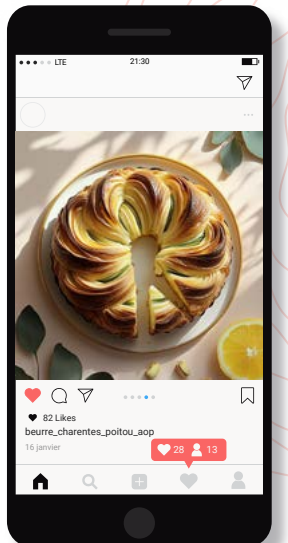
L'Institut Culinaire de France l'a bien compris. En 2024, l'école des arts culinaires sucrés basée à Bordeaux a proposé à ses étudiants de relever le « Challenge pâtisserie 3.0 », un concours avant-gardiste « au croisement des arts culinaires et de la technologie », organisé sous la supervision d'un jury d'exception présidé par Pierre Hermé. Objectif ? Donner vie à une pâtisserie à partir d'images générées par l'IA. De la conception à la fabrication d'un moule sur-mesure imprimé en 3D en passant par la création de la recette, les futurs professionnels ont ouvert le champ des possibles et se sont plongés pendant trois mois dans une aventure pionnière. La même année, la craquante au chocolat, pâtisseries signature de Nina Métayer, a été réinterprétée sur les conseils de l'intelligence artificielle lors d'une conférence dédiée au rapport entre les outils numériques et l'authenticité de l'art.

Révélatrices d'une tendance émergente, ces expérimentations dessinent les contours d'un avenir possible pour la pâtisserie. Un futur tourné vers une créativité enrichie en faveur de l'expérience gustative.

VERS UNE PÂTISSERIE AUGMENTÉE, MAIS PAS DÉSHUMANISÉE

Cependant, que serait l'IA sans l'expertise des artisans boulangers-pâtisseries ? Pour traduire et exécuter les idées suggérées, le savoir-faire artisanal, pierre angulaire de la pâtisserie française, est indispensable. Loin de remplacer le geste du professionnel, la technologie se présente comme un outil au service de l'excellence et du goût, capable de répondre aux enjeux de notre époque : sélectionner ses matières premières de façon responsable en privilégiant des produits de saison issus de filières françaises durables, réduire le gaspillage alimentaire...

À l'aube d'un nouveau chapitre de l'histoire de la pâtisserie française, l'enjeu reste de poser les bases d'une évolution éthique et respectueuse d'une tradition qui fait la fierté et la renommée de tout un pays.



LE POINT DE VUE DE
NINA MÉTAYER

« L'IA peut stimuler et soutenir la création mais une recette seule ne suffit pas. La technique, l'expérience et l'émotion sont irremplaçables : ce sont elles qui apportent la précision et la justesse nécessaires pour transformer une idée en dessert d'excellence. »

Florence,
éleveuse à Challans
(85)

ÉLEVEUSE DE BEURRE

CHARENTES-POITOU AOP
DEPUIS 2013



   aop-beurre-charentes-poitou.fr

Les passionnés du goût.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. www.mangerbouger.fr

