

La galette de la République à la préfecture



La galette de la République à la préfecture

Ce mardi de janvier les artisans de la fédération départementale des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries du Gers ont apporté la galette (sans fève, tradition républicaine oblige) à Laurent Carrié préfet du Gers. Une tradition nationale et gersoise qui se perpétue depuis de très nombreuses années. Pour 2024 c'est 2 grandes et belles galettes.

Comme chaque année M. Louvet Gérard, Président de la fédération des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries du Gers a rappelé l'importance de ces artisans pour la vie de notre territoire rural. Cette année c'est Alexis Andries et son épouse de la boulangerie du 6 rue du Général de Gaulle à Masseube, lauréat du concours de la galette, qui ont confectionné les 2 galettes géantes.



Pour tout savoir ou presque sur la galette des rois.

Au palais de l'Élysée: Au siège de la République, une galette géante (40 fois plus grosse qu'une galette classique en 2018) est livrée chaque année au président de la République française depuis 1975. Mais selon le même principe que la « galette de l'égalité » de la période révolutionnaire, la galette offerte chaque année au président ne cache aucune fève, en souvenir de l'héritage de la Révolution Française et du respect des principes de la République.

Quand est née la galette des rois ? C'est autour du 13ème - 14ème siècle qu'apparaissent les premières traces de gâteau du partage lors de l'Épiphanie. Le gâteau est partagé en autant de parts que de personnes présentes plus une : la part du pauvre. La tradition de la fève remonte à la même époque.

Pourquoi il y a une fève dans la galette des rois ? L'usage de la fève remonte probablement aux Romains qui l'utilisaient comme « bulletin de vote » pour élire le roi du festin lors des fêtes des Saturnales, des rassemblements populaires pour célébrer le solstice d'hiver, entre décembre et janvier.

Quelle est l'origine de la frangipane ? On doit la Frangipane au comte **Cesare Frangipani**, qui a donné la recette qui porte son nom à Catherine de Médicis.

Quel pays fait la galette des rois ? La galette des rois est une galette traditionnellement élaborée à base de pâte feuilletée et d'amandes (sous une préparation de frangipane), et essentiellement consommée dans une majeure partie de la France, en Belgique, en Suisse, au Luxembourg, au Québec, en Acadie et au Liban.

Comment se mange la galette des rois ? La galette des rois se mange habituellement tiède, car c'est à cette température que ses propriétés gustatives excellent. En effet, la pâte sera croustillante et gonflée, la pâte d'amande sera souple et aromatique et les arômes seront plus développés.

Qu'est-ce que l'on boit avec la galette des rois ? Un cidre doux : un accord classique et de bon ton, surtout si la galette est à la pomme. Un effervescent de la Loire, vouvray, Montlouis-sur-Loire, éventuellement dans leur version pétillante, plus fruitée. On pensera aussi au saumur effervescent.



P1780948.JPG



P1790005.JPG



P1790009.JPG