

## TRADITIONS

# Perpignan : duel de Rois au dessert entre galette frangipane et tourteau

C'est un aimable « duel », plutôt savoureux – galette frangipane contre tourteau – qui fourbit ses armes en prévision de l'Épiphanie ce lundi 6 janvier. Deux artisans pâtisseries et boulangers perpignans : Philippe Garrigue (Saint-Assiscle), et Albert Planas (rue Foch) avancent leurs arguments, évidemment imparables.

**Philippe Garrigue**, 35 ans. Il y a 6 mois, au 19 rue Pascal-Marie-Agasse, il succédait à son père, Jean-Marie (une figure du quartier, aujourd'hui à la retraite après 35 ans d'activité). Sa galette à la frangipane fait saliver.

« Dans la famille je peux affirmer que de génération en génération se transmet naturellement la recette typique de la frangipane, confectionnée avec des ingrédients de haute qualité, certifiés AOP (\*) (beurre d'Isigny, Normandie), poudre d'amandes concassées, cultivées en France, et un peu de miel dans le feuilletage, ce qui le rend plus onctueux ».

« Depuis 15 ans je perpétue à mon tour la tradition aux côtés de mon père, qui m'a tout appris. Je vais préparer 1 500 galettes, et environ 600 tourteaux (ces derniers sont parfumés à l'eau de rose, à l'ancienne). Mais en tant que fervents défenseurs de la fête de l'Épiphanie, il y a un principe sur lequel nous restons intransigeants : sortir nos plus belles pièces le 6 janvier, jour des rois ».

« Concernant la fête – à mon grand regret, le classique haricot de mon enfance n'existe pratiquement plus en France – j'ai opté pour plus de modernité avec une série de 10 Minions (les petits personnages jaunes aux gros yeux d'un

film d'animation américain, NDLR), en vraie porcelaine bien sûr. J'ai déjà un carnet de commandes plein, des galettes réservées dans les 3 tailles (petite, moyenne et grande). Nous avons en outre une clientèle très diversifiée, paradoxalement peu de gens du cru – hormis les fidèles de la Maison Jean-Marie –, plutôt d'autres Perpignans et des résidents du département, voire de l'extérieur ».

**Albert Planas**, installé au 19 rue du Maréchal-Foch, convoque sa couronne des rois aux deux variétés, sans oublier la classique.

« Lundi prochain, c'est l'Épiphanie et comme je suis un Catalan pur jus, mes couronnes (et galettes) seront mises en vente ce jour-là ! J'ai commencé à en exposer quelques-unes en vitrine, histoire de rappeler aux passants que la fête du 6 janvier est dédiée aux trois rois mages (\*\*\*) et qu'ils seront tirés uniquement ce jour-là ».

« Vous dire précisément combien je vais en enfourner cette année ? Impossible ! Je sais que l'an dernier ça a tourné autour du millier, essentiellement des tourteaux, ma marque de fabrique. Je les élabore avec des produits de saison, haut de gamme. Les garnis de fruits confits en provenance de Provence – le berceau depuis le XVI<sup>e</sup> siècle. Hormis le classique, j'en fabrique deux



► Philippe Garrigue, 35 ans a appris le métier aux côtés de son papa, Jean-Marie, aujourd'hui retraité. Il dévoile sa galette à la frangipane, confectionnée selon une recette familiale traditionnelle.



Photos Michel Gernert

## Au fourneau avec le lauréat 2020 du 1er prix de la meilleure galette des P.-O.

Le 6 décembre dernier Philippe Lafont, 50 ans, boulanger à Perpignan, a reçu le 1er Prix au concours de la meilleure galette des Rois.

Un monde fou se presse derrière la vitrine de la Grigne (\*). En ce mardi 31 décembre 2019 juste avant midi les clients font la queue avant de choisir les gâteaux qui régaleront les becs sucrés parmi leurs proches, ou leurs amis, au réveil de la Saint-Sylvestre. Parmi ces merveilleuses appétissantes ils ont découvert LA reine du magasin : la galette des Rois à la frangipane garnie de

fruits confits (en provenance directe de Provence, le berceau) concoctée par un maître artisan boulanger, natif de Castelnaudary, Philippe Lafont, 50 ans.

Discrètement affiché sur un coin de mur, le diplôme attestant du 1er Prix remis au cadet des Lafont à l'issue du concours de la meilleure galette des Rois, attire l'œil des curieux. Mais Philippe n'est pas seul en cause. Son frangin, Eric, 54 ans, reconverti dans la boulangerie après avoir exercé plusieurs métiers, a largement contribué à cette heureuse issue. C'est donc ensemble qu'ils savourent ce succès. « Il y a 10 ans que nous sommes associés et 11 ans qu'on a racheté les locaux du 121 avenue Roudayre (une ancienne station-service, NDLR) pour y ouvrir notre boulangerie, détaille Philippe. Ce 1<sup>er</sup> Prix nous met vraiment du baume au cœur parce qu'il valorise notre savoir-faire et nos compétences. Avec, forcément, la petite touche personnelle qui fait la différence ».

Ce vendredi 6 décembre, au petit matin, les deux frères



► La star, la galette à la frangipane, et son cousin le tourteau des Rois aux fruits confits.

ont concocté dans leur labo une galette à la frangipane pour 6 personnes. Trois critères de sélection : visuel, cuisson et goût. Autant dire que la concurrence s'avérait rude face à une vingtaine de confrères du département en lice, sans doute aussi déterminés que les Lafont à remporter la mise !

« À mon tour, j'ai tiré au sort un numéro de passage. Puis j'ai attendu, comme tout le monde, que le jury, présidé de façon honorifique par Henri Poc, se prononce », ajoute l'artisan. « À 17 h le verdict tombait. « Je pensais que j'avais mes chances, mais de là à gagner... ».

Pour mémoire, les Lafont ont déjà raflé le 1er Prix départemental 2017 du Meilleur tourteau des Rois ; le 2e Prix 66 de la baguette tradition française et le 4e Prix au niveau régional.

### Les secrets de fabrication

Pour sa galette des Rois primée et pour 6 personnes, l'artisan boulanger conseille de prendre 1 œuf par personne (soit 6 beaux œufs). Pour le feuilletage utiliser environ 80 gr de beurre AOC de préférence – gage de qualité – et des amandes réduites ensuite en poudre (pour ce qui le concerne, il les fait venir de Valence). Il utilise 2/3 d'amandes sans peau (blanches) et 1/3 d'amandes dont il garde la peau « amenant ainsi un petit goût d'amertume assez plaisant » fait-il observer.

Pour les fêtes choisies cette

année, le patron de La Grigne a eu un coup de cœur pour une série de mini santons en porcelaine représentant des danseurs catalans se donnant la main pour une ballada de sardanes.

Le petit plus : quelques larmes de rhum et une crème pâtissière légère dont il ne dévoilera pas la composition. Et aussi : des gouttes de sirop parfumé à la vanille et à l'amaretto, boisson alcoolisée douce, avec une légère saveur d'amande amère, originaire d'Italie. Le tout suggéré par un ami pâtissier.



**L'équipe PERPIGNAN - LEZIGNAN**  
Aude - Ariège - Pyrénées-Orientales

vous souhaitez de voir l'année **2020** en...

# GRAND

Mise en relation et accompagnement des cédants et repreneurs de commerces et d'entreprises - [www.msmond.fr](http://www.msmond.fr)  
3 bd de Clairfont - Ctre d'Affaires Naturopôle - 66350 TOULOUGES - [perpignan@msmond.fr](mailto:perpignan@msmond.fr) - 04.68.820.820