



Grâce à Sylvie et Yves Petit, ici avec leur vendeuse Sybil, les Rémois retrouveront les symboles de leur ville dans leur galette ! M.D.

TRADITION

Ces fèves qui mettent le Grand Reims à l'honneur

GRAND REIMS Chaque dimanche suivant le 1^{er} janvier, on déguste la Galette des rois. Certaines cachent, cette année, des fèves exclusives, odes aux richesses de notre patrimoine. On vous les dévoile.

C'est la campagne #Je suis Rémois, lancée en début d'année par la Ville qui a donné des idées à Sylvie et Yves Petit. Les boulangers, installés place Luton depuis l'an 2000, ont décidé de s'emparer, eux aussi, de ce témoignage d'appartenance à la cité des sacres en représentant sur les fèves glissées dans leurs galettes des rois les symboles rémois. Le bouchon, l'ange au sourire, le maillot de Kopa, la fontaine Subé. Le biscuit rose... Il n'en manque qu'un, le Luchrone, « que nous n'avons pas eu le droit d'utiliser », note Mme Petit qui, pour étoffer sa gamme de cinq fèves en forme de timbres, s'en est remise à son fils, infographiste. « Il en a créé trois autres, le stade Delaune, la cathédrale et la basilique Saint-Reni », se réjouit la boulangère, qui propose ses galettes depuis le 27 décembre – le pic des ventes sera atteint pour L'Épiphanie, ce dimanche. « Ce qui fait une belle collection de huit fèves en exclusivité sur Reims ! »

"UNE FAÇON DE MONTRER MON ATTACHEMENT À MA VILLE"

Les miniatures de « Reims fait son show » – c'est le nom donné à la collection – ont été confectionnées en porcelaine par l'entreprise Panesiel, basée à Grenoble (lire par ailleurs). C'est cette même société qui a fabriqué les neuf fèves imagi-

542 000

C'est le nombre de galettes des rois vendues dans le département au moment de l'Épiphanie par les 345 boulangeries que compte la Marne (elles sont 32 000 en France).

nées par Frédérique Watremet, gérante de la boulangerie-pâtisserie-salon de thé Le Macaron bleu à Bezannes. On y voit, en photo, la polyclinique, l'esplanade, l'église, le parc d'affaires, la mairie, la gare du tramway, le Lostdog de l'artiste Aurèle et la boulangerie bien sûr. Mais aussi un « J'aime Bezannes » pour couronner le tout. « Quand j'ai créé l'entreprise, il n'y avait rien, j'étais l'une des premières avec le tramway et la gare TGV », se souvient l'entrepreneuse. « Je vois la zone évoluer depuis 7 ans, c'est devenu une ville avec l'arrivée de la clinique. » Une ville qu'elle arpente à pied, chaque dimanche.

« Toutes les semaines, ça change, ça construit. C'est comme ça que m'est venue l'idée de créer une collection originale de fèves sur Bezannes, cette commune que j'aime. C'est une façon de montrer mon attachement à ma ville et l'occasion de participer à la valorisation du patrimoine local. » La série souligne le dynamisme et le modernisme de Bezannes, mais aussi



JOHNNY HALLYDAY, LE ROI DE LA GALETTE



Claire et Olivier Dimanche ne glisseront les fèves Johnny dans leurs galettes que demain. M.D.

Si certains ont choisi de cacher, dans leurs galettes, des fèves en l'honneur de leur ville, comme les époux Petit, place Luton, qui surfent sur la campagne #JesuisRémois.e, ou le Macaron bleu, à Bezannes, qui célèbre les coups de cœur architecturaux de la commune, d'autres boulangers de Reims et de l'agglomération ont choisi Johnny Hallyday pour l'Épiphanie. C'est le cas notamment des époux Debitte, rue de Courlancy, qui n'ont même pas eu le temps de glisser leurs fèves dans la frangipane: mis en vente en lot dès la mi-décembre, les 400 exemplaires de ces miniatures en porcelaine à l'effigie du rockeur sont partis comme des petits pains ! Claire et Olivier Dimanche, eux aussi, ont choisi Johnny pour garnir leurs galettes. Mais seulement dimanche. « On s'y est pas tardé », confie la boulangère installée place Stalingrad, as dans le modelage de figurines en argile et pâte polymère, qui a façonné plus d'une fois le taulier, tandis que son mari, lui, est fan du chanteur disparu en décembre 2017. « On n'a eu qu'un nombre limité de fèves, donc on a choisi de ne les mettre dans les galettes que le jour de l'Épiphanie pour pouvoir honorer toutes les demandes. » Ceux qui auront craqué avant le jour J auront le plaisir de découvrir, lovée dans la frangipane, une petite gargoille. « en rappel à la cathédrale ». Thierry André, boulanger rue de Cernay, lui, avait prévu le coup. C'est donc pendant toute « la saison des galettes » qu'il cachera mini guitares, moto et autres vinyles de Johnny. « Si on en a assez ! » lâche-t-il, avant de préciser, confiant, qu'il a prévu un stock d'un millier de fèves. « Quand mon fournisseur me les a proposées, je n'ai pas hésité. Parce que c'est d'actualité, et que j'aime Johnny. » Ah que ça change des « petites pâtisseries » en porcelaine de l'an dernier !



Le fabricant français Panessiel a réalisé, cette année, les fèves imaginées par Frédérique Watremet, gérante du Macaron Bleu à Bezzannes (en haut), ainsi que celles de Charles Fouesnon à Pontfaverger, et de Nabil Shaï, dont les six boulangeries sont implantées dans le Grand Reims.

son amour de la tradition. Elle est à retrouver, depuis le 27 décembre et jusqu'au 31 janvier, dans la galette pur beurre AOP à la frangipane (pure poudre d'amande), 4, 6 ou 8 parts du Macaron bleu (sacrée meilleure de la Marne en 2012) qui, habituellement, réalise ses fèves sur le thème de la gourmandise et de la pâtisserie.

Autre territoire, autre hommage. Différente cette fois Pontfaverger-Moronvilliers, où Charles Fouesnon, installé dans ce « secteur où il fait bon vivre » depuis 2017, a choisi de faire un clin d'œil aux habitants des villages alentours que sont Bétheni-

ville, Selles, Époye, La Neuville-en-Tourne-à-Fuy et Beine-Nauroy, en leur consacrant une petite merveille en porcelaine. Il n'a pas oublié sa propre commune, qui fait, bien sûr, elle aussi partie de la série de six fèves à découvrir dans ses galettes artisanales.

FÈVE UNIQUE POUR GALETTE SOLIDAIRE

Enfin, les fabophiles en quête d'originalité seront encore ravis d'apprendre que les boulangeries Case à pain ont, cette année, misé sur le Grand Reims, via un puzzle de six fèves uniques... et solidaires: pour chaque galette des rois vendue, Na-

bil Shaï, le patron, s'engage à reverser 1€ au Secours populaire français. « L'Épiphanie, c'est le temps de la part du pauvre. À travers cette initiative, nous avons voulu redonner son sens particulier à cette fête et apporter notre soutien aux personnes en difficulté », confie le boulanger, ravi de participer à cette 4^e édition de la « Galette Solidaire », opération créée à l'initiative de l'entreprise Panessiel et du Secours populaire. Elle mobilise cette année plus de 60 artisans boulangers dans toute la France, dont l'engagement grandissant devrait permettre de récolter près de 70 000 €. ■

MARION DARDARD

LES AUTRES POINTS



La meilleure galette marnaise est à Pontfaverger

Le 5 décembre dernier, la galette de Ludovic Claude, boulanger à Pontfaverger-Moronvilliers, a été sacrée meilleure du département. Le concours, qui rassemblait 28 artisans boulangers, est organisé chaque

année par la Fédération de la boulangerie de la Mame. « Il existe depuis douze ans. J'y participe depuis le début. C'est une consécration pour moi, ça fait plaisir », nous confiait jeudi l'heureux gagnant (notre édition d'hier).

Des fèves fabriquées à Grenoble

Depuis 28 ans, l'entreprise Panessiel, basée à Grenoble, accompagne les artisans boulangers français dans leur développement et la mise en valeur de leur travail. Pour l'Épiphanie, elle propose des collections de fèves uniques, du patrimoine régional au soutien associatif. Panessiel est le premier producteur français de fèves personnalisées en porcelaine. Elles sont décorées une à une à la main dans un atelier qui apprend aux personnes loin de l'emploi à trouver leur place dans la vie professionnelle.

La galette, incontournable !

Neuf Français sur dix partagent une galette en famille, entre collègues ou amis. Selon un sondage OpinionWay, 85 % de la population fête ainsi l'Épiphanie et 30 millions de galettes sont vendues chaque année. Autant dire qu'elle est devenue l'incontournable gourmandise du début d'année.

VOTRE AVIS ?

Choisissez-vous votre galette en fonction de la fève qu'elle cache ?



CAROLINE HUMBERT
DE BEZANNES
TRAVAILLE
DANS L'AÉRIEN

Pour moi, c'est d'abord le goût de la galette qui prime. Je ne la choisis pas forcément en fonction de la fève qu'elle cache mais je suis contente quand celle-ci me plaît.



BERTRAND LHOPITAL
D'ÉPERNAY
TRAVAILLE DANS
LE CHAMPAGNE

Non, c'est le goût de la galette d'abord. La fève n'a pas d'importance, je ne la collectionne pas. Il faut bien sûr qu'elle soit là, sinon, ce n'est plus une galette des rois ! Mais qu'importe la forme ou le motif.



THIERRY GAY
DE FISMES
TRAVAILLE DANS
LA DISTRIBUTION
DE JOUETS

Je choisis ma galette en fonction de la frangipane, fait maison de préférence. Je suis prêt à mettre le prix, on n'en mange qu'une fois dans l'année ! Mais je garde toujours la fève pour ma fille qui les collectionne.