

Les reines des galettes, ce sont elles !

TENDANCE FOOD | Les adresses que nous avons choisies revisitent ce classique de l'après-fêtes, sans trahir l'esprit de la recette originelle.

Joffrey Vovos

La cerise et pistache chez Arnaud Larher

Pas question de rayer d'un trait de plume sa Twin, une création classique, avec une double couche de pâte et de crème d'amande brute. En plus de ce hit, Arnaud Larher commercialise cette année dans ses boutiques franciliennes la Chloé, avec un feuilletage inversé et, au cœur, une crème d'amande à la pistache, garnie de griottes qui donnent une touche élégante d'acidité. « C'est mon épouse qui a eu l'idée. Il s'agit de l'adaptation de la tarte Chloé, une spécialité qu'on propose plutôt aux beaux jours », explique le meilleur ouvrier de France.

Galette Chloé : 32 € pour 4 personnes ; 48 € pour 6 personnes. Trois points de vente à Paris : 53, rue Caulaincourt (XVIII^e) ; 57, rue Damrémont (XVIII^e) ; 93, rue de Seine (VI^e). À Asnières-sur-Seine (Hauts-de-Seine), 32, grande rue Charles-de-Gaulle.

La babka des rois

C'est un de nos coups de cœur. Imaginée par les boulangeries Babka Zana, la babka des Rois (photo) se situe entre la galette traditionnelle et les brioches tressées typiques des pays de l'Est. Cette nouvelle édition se pare d'un praliné aux graines de tournesol. « Cela apporte des notes inédites », confie Sarah Amouyal, la cofondatrice de l'enseigne.

Babka des Rois : 45 € pour 8 pers. Points de vente à Paris : Babka Zana, 65, rue Condorcet (IX^e) ; Galeries Lafayette Gourmet, 35, boulevard Haussmann (IX^e), et Café Babka Zana, 8 rue du Pas-de-la-Mule (III^e).

En forme de livre

À Drouant, restaurant où se réunissent depuis 1914 les membres de l'académie Goncourt, la galette ne pouvait prendre une autre forme que celle d'un livre. Nicolas Jaulmes, le chef pâtissier de cette institution parisienne, signe ce trompe-l'œil dont la « couverture » reprend les motifs de l'escalier Ruhlmann. C'est de là qu'est annoncé, chaque année, le lauréat du prix littéraire. À l'intérieur, une frangipane classique, mais parfaitement réalisée. Galette livre : 55 € pour 6 personnes. Drouant, 16-18 place Gaillon, à Paris (II^e).

Sans gluten... mais gourmande !

Voilà enfin une galette sans gluten qui ne sacrifie pas la gourmandise. La boulangerie spécialisée Chambelland a réussi à se passer de pâte feuilletée, et de surcroît sans l'emploi d'additifs. Grâce à un savant mélange de farine de riz, avoine et sarrasin, Thomas Teffri-Chambelland et Nathaniel Doboïn sont parvenus à cuisiner une pâte tournée croquante. La crème pâtissière est, elle, réalisée avec du lait d'amande, relevée par une larme d'amaretto. Galette des rois bio et sans gluten : 39 € pour 6 personnes. Boulangeries Chambelland, à Paris, au 14, rue Ternaux (XI^e) et au 43, rue Brochant (XVII^e).

Citron noisette et fève à la gloire des toutous

Ils ne sont pas les premiers à proposer cette association mais elle fonctionne terriblement bien. Pauline Zerouali et Matthieu Turin, qui viennent d'ouvrir leur pâtisserie à deux pas de la tour Eiffel après dix ans comme traiteurs, ont imaginé, en plus d'une galette traditionnelle, une frangipane noisette-citron confit maison. « Cela apporte de la fraîcheur », explique Matthieu Turin. Originalité supplémentaire, des fèves à l'effigie des toutous du quartier ont été glissées dans les galettes !

Galette citron-noisette : 42 € pour 6 à 8 personnes. Pâtisserie Matthieu Pauline, 24, rue Cler, à Paris (VII^e).

