

RÉGION DIJONNAISE

Pour l'Épiphanie, ils choisissent des fèves locales

La célébration de l'Épiphanie, le 6 janvier, lance la saison de la galette des rois. La période est aussi l'occasion de valoriser la production locale, pour les fèves comme pour les galettes des boulangers et pâtisseries du secteur.

Chaque année, à l'occasion de l'Épiphanie, la boulangerie Champs du Destin, basée à Sacquenay, propose des galettes des rois entièrement faites maison. Jérôme Braet, le pâtissier, choisit également des fèves issues de la production locale.

Des fèves de la faïencerie Colas

Cette année, comme depuis 2014, Jérôme et sa compagne, Céline Braet, insèrent dans leurs galettes une collection de fèves personnalisées créées spécialement pour eux par la faïencerie Colas de Clamecy, dans la Nièvre.

Les designers de la faïencerie mettent en scène sur des fèves en céramique des dessins qu'ils créent à partir de photos prises dans le fournil du boulanger de Sacquenay.

Une galette à la crème de noisettes catalanes

Pour ses galettes, le boulanger a déniché cette année un producteur de noisettes catalanes. Il propose une nouvelle recette de



Les fèves des galettes de Jérôme Braet sont réalisés au sein de la faïencerie Colas de Clamecy (58). Photo LBP/DR

Pas de bourse aux fèves des rois cette année encore

C'est un événement prisé des collectionneurs de fèves, mais également des curieux, qui va encore une fois devoir attendre.

La bourse aux fèves des rois de Saint-Jean-de-Losne, organisée par l'association Villco, qui devait avoir lieu le 23 janvier prochain, est annulée en raison du contexte sanitaire. La sixième édition prévue était organisée en partenariat avec l'association fabophile de Côte-d'Or, le salon de thé Si par hasard et la boulangerie Jayé.

galette à la crème de noisettes en alternative à la galette traditionnelle. La pâte feuilletée est fabriquée à partir de farine de grand épeautre, produite par la ferme La galoise de Sacquenay. En dehors de l'innovation, les galettes traditionnelles restent de mise. La galette à la crème d'amandes est ainsi proposée, ainsi qu'une crème à la pomme caramélisée, ou une autre à la crème d'amandes agrémentée de chocolat pour les plus gourmands.

Rémy MONGET (CLP)

À Auxonne, des fèves qui attirent les collectionneurs

« Cette année encore, nous avons choisi la tradition et le savoir-faire français pour nos galettes », se réjouit François Randon. Le pâtissier et sa femme Alexandra sont les propriétaires de la pâtisserie du même nom, à Auxonne, depuis 17 ans.

Des fèves produites dans la région

Pour l'Épiphanie, leurs fèves sont fabriquées dans la région. « Nous travaillons en partenariat avec la société française Prime de Faverney, en Haute-Saône », détaille le pâtissier. « Elle crée et élabore chaque année différentes collections pour les professionnels du secteur. Nous avons choisi dix fèves différentes, en porcelaine émaillée, qui symbolisent notre métier : une religieuse, une tablette de chocolat, ou un macaron, par exemple », détaille le pâtissier.

Des objets déjà recherchés par les collectionneurs

« L'année dernière, nous avons opté pour des fèves symbolisant l'Égypte. Nous savons que certaines d'entre elles sont



La couronne présentoir des fèves 2022 symbolisant le métier de pâtissier. Photo LBP/Céline BLANC

déjà recherchées par les collectionneurs », ajoute le pâtissier.

Le couple est par ailleurs très fier d'exercer son métier dans ce magasin où la pâtisserie était déjà pratiquée au tout début du XX^e siècle. Et les traditions ne se limiteront pas à l'histoire de l'établissement. Selon la coutume, leurs galettes sont garnies uniquement à la frangipane. Comptez par exemple 15 € pour une galette six personnes, 20 € pour un dessert de huit

personnes. « Si par tradition chrétienne, on fête l'Épiphanie le 6 janvier, on peut désormais partager une galette des rois dès le premier dimanche du mois de janvier », rappelle François Randon.

Céline BLANC (CLP)

Pâtisserie Randon, 6 rue Lafayette. Ouverture du samedi au samedi de 7 h à 19 h et le dimanche de 7 h à 15 h

À Reulle-Vergy, des fèves pour un chocolatier de Tahiti



Alain Prudhomme travaille dans le calme de son atelier de poterie. Photo archives LBP/S.

Depuis plusieurs années, Alain Prudhomme confectionne et décore entièrement à la main des centaines de fèves pour l'Épiphanie, dans son atelier de poterie à Reulle-Vergy, dans les Hautes-Côtes. Celles-ci parcourent ensuite des milliers de kilomètres. Elles sont destinées exclusivement aux galettes des rois d'un chocolatier de Tahiti. Lorsque nous l'avons rencontré, en 2019, le potier bourguignon racontait que cela lui permettait de « garder un lien » avec l'île, où il a été militaire pendant dix-huit mois et où il garde de bons souvenirs.

Après des fèves de cacao ou les fleurs de l'île, c'est sur le thème de la culture polynésienne, dite « tiki », qu'Alain Prudhomme a décoré ses fèves, un millier au total, pour l'Épiphanie 2022. Cette année, il fournit également un boulanger alsacien, ainsi que quelques collectionneurs. Mais on ne retrouvera pas ses fèves chez des boulangers ou des pâtisseries Côte-d'Oréens. « Ici, il n'y a pas moyen de les dériver », lance le potier. « Ils préfèrent travailler avec des fèves fabriquées en Chine, qui n'ont rien à voir avec les traditionnelles. » Le prix de ses créations, de 0,75 € à 1 € l'unité, que le potier juge pourtant « pas trop élevé pour du travail à la main », semble bloquer les boulangers locaux.