

# couronnée de succès!

## Brioche enrobée et feuilletage chocolat, des galettes de champion

Est-il encore nécessaire de présenter Jérôme De Oliveira? Le plus jeune champion du monde de pâtisserie (en 2009, à l'âge de 23 ans) l'avoue sans détour: «J'adore les galettes, j'en mangerais toute l'année! D'une manière globale, pour un pâtissier, l'exercice de la galette et de la brioche, c'est un passage obligé, un incontournable. L'épiphanie berce tout le mois de janvier. Il y a un côté un peu ludique avec le rituel de cuisson des galettes et brioches, le jeu des fêtes, les couronnes. Si les gens sont très attachés au classi-

que, ils goûtent plusieurs galettes dans le mois. Il faut donc de l'originalité mais surtout du beau et du bon.» Voilà pourquoi, en plus des classiques, Jérôme De Oliveira pâtissier installé à Cannes et Grasse, nous propose deux variétés très gourmandes. Une galette frangipane amande, chocolat et gianduja (pâte de chocolat et de noisettes finement broyées), et une brioche nature coupée au centre pour y ajouter une poche de crémeux caramel et éclat de nougatine, le tout enrobé de chocolat et amande.



Jérôme De Oliveira (à droite) propose, en plus des classiques, des galettes et brioches gourmandes.

Tarifs: entre 16 et 30 euros.  
Pâtisserie Intuitions. À Cannes: 22, rue Bivouac-Napoléon, et 35, rue Hoche. À Grasse: 91, avenue Louison Bobet, ZA des Bois-de-Grasse.  
Rens. 04.63.36.05.07. ou [www.patisserie-intuitions.com](http://www.patisserie-intuitions.com)



### Les recettes...

#### ...de la galette frangipane

Pour ne pas se compliquer la tâche, acheter une pâte feuilletée déjà prête. Pour les courageux, les recettes abondent sur internet. Pour la frangipane ou crème d'amande, il faut 100 g de beurre, 100 g de sucre, 100 g de poudre d'amande, 2 œufs et 20 g de farine. Il est possible de rajouter à la crème d'amande, à la fin, une cuillère à soupe de crème pâtissière. 20 à 25 minutes dans un four à 220 °C suffisent.

#### ...de la galette briochée

Mieux annoncer la couleur: il faut beaucoup de beurre pour réussir une bonne brioche. Pour préparer sa pâte briochée, la veille de préférence afin de la laisser reposer au

réfrigérateur, il faut 1 kg de farine, 15 à 20 g de sel (indispensable car il est le régulateur de «pousse»), 20 g de levure de boulanger, 100 à 150 g de sucre (selon les goûts), 8 œufs et 500 g de beurre. Le secret réside dans la façon dont vous allez pétrir votre pâte. Mais là, c'est un artisan pâtissier, Christian Lutzelschwab, patron d'Au palais de la friandise à Antibes, qui prend la main: «Le secret, et c'est très important pour réussir sa brioche, c'est de pétrir sa pâte une première fois sans le beurre, pour la décoller une première fois. Dans un second temps seulement, on va ajouter le beurre, la pétrir une seconde fois et ainsi la décoller une seconde fois. C'est une étape importante.» Enfourez 30 minutes à 220 °C.

### Comment choisir ses galettes?



Là encore, c'est Christian Lutzelschwab, patron de Au palais de la friandise à Antibes, qui est à la baguette.

#### ► La frangipane

Elle ne doit pas être trop haute sinon c'est trop sec. C'est une galette et non un pithiviers. La galette doit être croustillante, avec beaucoup de crème d'amande et peu de pâte, fine et crémeuse.

#### ► La brioche

Il faut qu'elle soit levée et souple. Pour ça, il faut du beurre! C'est plus compliqué à choisir car la décoration avec les fruits confits cache la brioche.

## Un goût d'été chez Weil

À la boulangerie-pâtisserie Weil de Grasse, l'épiphanie s'apparente à un défi d'originalité chaque année. Après la galette frangipane classique, aux pommes et caramel beurre salé et la galette frangipane au chocolat et pépites de chocolat noir, Emmanuel et Gwladys Weil ont fait parler leur fibre créatrice.

«En janvier 2018, nous avons développé une nouvelle recette de galettes frangipane afin de la tester auprès de notre équipe et de quelques clients pour qu'elle soit fin prête à faire son apparition dans notre gamme cette année. Ainsi est née la galette frangipane exotique avec ses dés d'ananas et de mangues, un soupçon de citron vert et de coco, le tout nappé d'un caramel à la passion. Une galette raffinée avec des fruits de saison tout en fraîcheur et en légèreté qui se mariera parfaitement avec un café, un thé ou une coupe de champagne.» Disponible en trois tailles, entre 10,90 et 28 euros.



Emmanuel Weil présente la galette exotique.

Boulangerie-Pâtisserie Weil  
117, Route de Cannes, à Grasse.  
Rens. 04.93.70.24.90.

## À l'Oasis, la galette version mandarine fait fureur!

Sous un feuilletage parfumé au zeste de mandarine, une crème d'amande et un confit de mandarine ne se dévoilent qu'à la première bouchée... pour le plus grand bonheur de nos papilles! L'Oasis, à Mandelieu-La Napoule, propose, bien sûr, une version classique de sa galette frangipane, mais c'est bien son homologue au parfum d'agrumes qui retient l'attention. «Une recette personnelle que nous vendons en boutique pour la première fois» explique Laurent Martinetto, responsable de la boutique de l'Oasis et créateur de la galette. Force est de constater que la recette plaît, «En une matinée, il n'en reste déjà plus qu'une, se réjouit le pâtissier, alors je vais vite en remettre à cuire!» La galette



Laurent Martinetto présente sa galette version 2019!

est ornée d'une fleur de lys en feuilletage, «un clin d'œil qui rappelle les relais & châteaux!» Comptez 33 euros pour 6 personnes et 23 euros pour 4 convives.