

## Le roi de la galette se trouve à Dormans



De gauche à droite, portant les titres : Vivien Départ et son épouse, Philippe Potet et un salarié de David Mangin.

**L**e meilleur est Vivien Départ, boulanger à Dormans. C'est le jury de la Fédération de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie de la Marne qui le dit. Une confirmation, en tout cas, pour le Dormaniste, puisqu'il avait déjà remporté le premier prix il y a deux ans de ce concours de la meilleure galette des rois organisé depuis huit ans par la Fédération. Un jury de dix membres s'était réuni pour départager 37 galettes frangipane à la crème d'amande élaborées par des adhérents participants (42 étaient inscrits). Hier au Millesium à Épernay, ils les ont donc goûtées, à l'aveugle, n'ayant

que des numéros posés devant les différentes galettes. Deux équipes avaient été établies, sélectionnant chacune cinq gâteaux. Ensuite, ces dix galettes étaient de nouveau dégustées pour déterminer le trio de tête. Deuxième choix du jury, la galette de Philippe Potet, installé à Prunay et troisième, celle de David Mangin, établi depuis février à Champigny, après plusieurs années à Épernay.

Ce concours de la meilleure galette de la Fédération de la boulangerie tient à valoriser l'artisanat d'un métier de proximité. Une démarche à laquelle est sensible Arnaud Lallement, jury pour la

deuxième fois. « Les boulangers sont importants dans nos quartiers, nos villages et nos régions. Il ne faut pas lésiner sur ce genre d'initiative et, même, les encourager. »

**CLAIRE MOHWEYER**

► Les membres du jury : Arnaud Lallement, chef trois étoiles de l'Assiette champenoise ; Franck Leroy, maire d'Épernay ; Pascal Lorin, président de la Meunerie régionale ; Hubert De Billy du champagne Pot-Roger ; Loïc Mingre, boulanger d'Épernay lauréat 2014 ; Nathalie Doucet, du champagne Gosset ; Isabelle Lemoine, CJC Châlons ; Jocelyn Dravigny, du champagne De Castelnaud ; Laurent Panigai, du champagne Nicolas-Feuillatte et Bertrand Boussagol de l'AGZR La Mondiale.