

GASTRONOMIE



Les pâtisseries de Laurent Colson (à gauche) et David Mangin ont été sacrées meilleures galettes des rois de la Marne. Remi Wafflard

Le top trois des galettes des rois

La création d'un boulanger-pâtissier de Châlons a été élue meilleure galette des rois de la Marne, hier.

Et la meilleure galette des rois de la Marne est... châlonnaise. C'est le boulanger-pâtissier Laurent Colson, installé avenue du Général-de-Gaulle à Châlons-en-Champagne, qui a remporté le titre hier. À ses côtés sur le podium, David Mangin, de Champigny, et Christophe Zunic, du « Four à bois » à Reims. « L'idée, ce n'est pas d'avoir une galette de compétition mais celle que les artisans vendent en magasin », explique Lionel Boban, directeur de la fédération de la boulangerie de la Marne, organisatrice du concours. Pendant près de trois heures, les sept membres du jury, réunis à L'Atelier,

26

C'est le nombre de pâtisseries en compétition pour le titre de la meilleure galette. Tous les participants font partie de la fédération de la boulangerie de la Marne, qui compte 170 adhérents.

l'ancienne chapelle réhabilitée en lieu d'exposition, ont départagé les vingt-six participants. « Nous considérons, entre autres, la coupe, l'aspect, la cuisson et le goût bien sûr », explique Bertrand Boussagol, juré depuis dix ans et devenu « un vrai ex-

pert de la galette ». Les gâteaux des rois doivent mesurer 30 centimètres, être fourrés à la frangipane et porter un dessin rayé losange.

La galette de Laurent Colson a donc séduit les palais du jury et il en est ravi. « Ça couronne un travail d'équipe, les heures que l'on passe dans notre labo », sourit le gagnant. Installé à Châlons depuis 2014, le Picard baigne dans la farine et les douceurs depuis qu'il a 16 ans. Il y a deux ans, il avait déjà remporté le concours du meilleur croissant au beurre de la fédération. Quant à ce qui fait le succès de sa pâtisserie... « c'est top secret ! ». ■