

Mercredi 4 janvier 2012

Les meilleures galettes des rois de Lyon

Le testing de produits est une coutume, presque un devoir, de bon nombre de rédactions : élire le meilleur Paris-Brest, le meilleur pain, le meilleur... Le problème ? Des adresses Parisiennes pour les Parisiens. Le reste du monde vous pouvez mourir le bec ouvert.

C'est donc avec la plus grande dévotion que nous avons décidé, avec 3 autres gourmando-copines, de se lancer dans un marathon galettes des rois. Question de saison quoi !

Avant d'entrer dans le vif de la frangipane, je tiens à donner quelques précisions. Ce testing nous l'avons fait d'abord fait pour **NOTRE** plaisir (majuscules, gras, souligné : t'as pigé ?!), ce n'est pas une analyse "professionnelle". Parce que c'est avant tout une histoire de goût, ce classement est le notre, ce n'est pas une vérité absolue. Vous avez même le droit de ne pas être d'accord ;)



Bien entendu, nous n'avons pas testé toutes les galettes de Lyon. Nous nous sommes fiées à nos habitudes et aux conseils de nos entourages respectifs. Au final, les mêmes noms sont revenus. Notre plan de bataille était fixé à 15-20 galettes, obligatoirement type "frangipane".

Dans les adresses que nous voulions tester, 4 maisons ne proposaient pas encore les galettes (un 3 janvier) : Bernachon, Luc Mano, Jocteur et Poilâne. Pour le reste voici le panel complet : Pozzoli, boulangerie de la Martinière, Kayser, boulangerie Rampon, Sève, boulangerie St Vincent, Tourtiller, Rolancy, Bouillet, Pain d'Hyppolite, Pignol, boulangerie du Palais, le Garçon Boulanger. Au total donc, 13 galettes !

Nous nous sommes basés sur 6 critères : l'esthétique de la galette, la tenue après découpe, le feuilletage, la garniture, la fève/couronne et le rapport qualité/prix.

Passons aux choses sérieuses : la dégustation. Les styles sont très différents, certaines sont faites avec des garnitures frangipane (crème d'amande + crème pâtissière), d'autres à la crème d'amande, avec de l'alcool, quelques fois les arômes sont plutôt chimiques. Idem pour les feuilletages : caramélisés, trop secs, élastiques, minces ou gonflés... Malgré toutes ces différences, nos avis ont couronné les mêmes galettes. Pas de discordes ou de tergiversations en mode jury de la Nouvelle Star.

Et voici le top 3, nos galettes préférées :

1-Sève

Galette très esthétique, avec l'une des plus belles couronnes. Feuilletage fin et caramélisé. Garniture au goût d'amande un peu cachée par le rhum. Meilleur rapport qualité/prix : 13,78 euros la galette 4 parts (ils vendent ça pour une 2 parts mais ça fait largement 4).

2-Bouillet

Galette avec une belle présentation, couronne et fève recherchées. Feuilletage délicat, avec une bonne couche de garniture. Le rapport qualité/prix peut sembler élevé mais reste très bon 16 euros la galette 4 parts.

3-Pozzoli

Encore une fois, galette qui fait de l'oeil. Joli travail sur le feuilletage avec une pastille estampillée du nom de la maison. La couronne et la fève sont un peu kitch, pas trop notre truc. Le feuilletage et la garniture sont assez bien équilibrés. Côté rapport qualité/prix, c'est clairement une bonne affaire, 11 euros la galette 4 parts.

Notre constat est sans appel, les galettes les plus esthétiques ont été les meilleures au goût (est-ce que cela a influencé notre jugement ?). Comme quoi, on peut aussi se fier aux apparences et aux grandes maisons.