

LE MONDE PASSE À TABLE • LE MEILLEUR DU SUCRÉ

A la recherche de la galette des rois parfaite ? Notre sélection des 15 meilleures de 2022

Une classique feuilletée-frangipane ? Aux fruits de la passion et abricots rôtis ? Avec des morceaux d'écorces de mandarine confites ? C'est au choix pour les futurs rois et pour les reines qui prendront les rênes !

Par Gilbert Pytel

Publié hier à 18h00, mis à jour hier à 18h18 • Lecture 10 min.

Article réservé aux abonnés

Nous avons goûté plus de 100 galettes des rois. Notre avis sur les quinze que nous avons retenues cette année.

La galette glacée à flamber de David Wesmaël (La Glacerie Paris)



THIERRY MALTY

Les différents produits de La Glacerie Paris se caractérisent par leurs saveurs franches et leurs présentations inédites. Meilleur Ouvrier de France glacier, David Wesmaël réalise ses glaces et ses

sorbets avec des ingrédients naturels turbinés artisanalement. Sa galette glacée à flamber est une nouveauté qui devrait faire parler d'elle.

Notre avis : après une remise en température, il faut d'abord arroser et flamber au rhum cette galette afin d'en révéler toutes les subtilités. Entre les saveurs fruitées et vanillées des sorbets aux pommes, le rappel amandé et beurré de la crème glacée à la frangipane et le croustillant galabé aux raisins moelleux, on tient ici une galette qui allie harmonieusement la glace et le feu.

Composition : biscuit macaron à l'amande, crème glacée à la frangipane, parfait glacé à la vanille, galabé aux raisins, sorbet aux deux pommes vanillées, morceaux de pommes, rhum. Prix : 68 € pour 8 personnes. Lille, Paris.

La galette frangipane de Stéphane Vandermeersch



STÉPHANE VANDERMEERSCH

De nombreuses fois élue meilleure galette des rois de Paris, celle de Stéphane Vandermeersch n'a pas changé de recette depuis de nombreuses années. Pourquoi en effet changer une création plébiscitée par sa nombreuse clientèle. Après avoir travaillé avec Pierre Hermé (Fauchon, Ladurée), Stéphane Vandermeersch a ouvert sa propre boutique, en 1999, qui depuis ne désemplit pas pendant les périodes de fête.

Notre avis : sa galette réalisée dans les règles de l'art allie une pâte feuilletée chantante et parfaitement cuite à une frangipane, mélange de crèmes d'amande et pâtissière, admirablement équilibrée. Un modèle du genre.

Composition : pâte feuilletée, crème frangipane. Prix : 35,40 € pour 6 personnes. Paris.

La galette parisienne de Sébastien Gaudard



COLOMBE CLIER

Depuis 2011, ce Lorrain d'origine a fait de Paris sa ville de cœur, d'attache, dans laquelle il fait découvrir ou redécouvrir aux fines bouches le goût des pâtisseries d'antan réalisées dans la plus pure des traditions. Les prix et les tailles de ses gâteaux sont parfaitement étudiés.

Notre avis : comme beaucoup de ses créations, le chef pâtissier Sébastien Gaudard reprend ici une recette originale afin de la sublimer. Sa galette plusieurs fois primée est composée d'une pâte feuilletée croustillante et fondante et d'une crème d'amandes parfumée avec une pointe de rhum agricole de la Martinique. C'est ultra-efficace en bouche et hautement équilibré.

Composition : pâte feuilletée, crème d'amande. Prix : 36 € pour 6 personnes. Paris.

La galette L'étoile du berger d'Eric Vergne



ERIC VERGNE

La Maison Vergne, labellisée Entreprise du patrimoine vivant, est installée en Franche-Comté depuis 1964. C'est en 2000 qu'Eric Vergne reprend l'entreprise familiale avec son épouse Corinne. Ce pâtissier, chocolatier, glacier et traiteur travaille dans le respect des traditions tout en laissant également libre court à sa créativité.

Notre avis : non content de concevoir une galette classique à la frangipane, Eric Vergne a eu l'idée d'inclure dans sa crème d'amande des fruits de la passion qui apportent un peps et de la vivacité tandis que les abricots rôtis ajoutent une texture juteuse et une fraîcheur discrète.

¶ Composition : pâte feuilletée, frangipane aux fruits de la passion incrustée d'abricots rôtis. Prix : 19,60 € pour 4 personnes. Audincourt (Doubs), Belfort, Montbéliard (Doubs).

Lire aussi | [Ourson, marbré choco, gaufre... Notre top 15 des gourmandises antidéprime](#)

La galette Dolmen de Nathalie Robert et Didier Mathray (Pain de Sucre)



PAIN DE SUCRE

Multirécompensée, par de nombreux jurys, Pain de Sucre est une des maisons pionnières dans la pâtisserie « haute couture » à Paris. Depuis 2004, Nathalie Robert et Didier Mathray réveillent les papilles et les pupilles d'une clientèle fidèle et reconnaissante.

Notre avis : cette galette s'équilibre en bouche, comme par miracle, entre le côté rustique et craquant du sarrasin torréfié, la douceur de la pomme confite et l'onctuosité de la crème d'amande pur fruit. Une création impressionnante de gourmandises.

g Composition : feuilletage maison au beurre de Poitou, crème d'amande au sarrasin, pommes confites, éclats de sarrasin. Prix : 39 € pour 5/6 personnes. Paris.

La galette à la mandarine de Laurent Le Daniel



LAURENT LE DANIEL

Pâtissier talentueux, Laurent Le Daniel a rejoint sa région natale en 1998 pour ouvrir plusieurs points de vente à Rennes et enseigner sa passion aux gourmands. Son travail mêle la beauté des produits, le

souci des détails, l'exigence de la qualité, la créativité et la délicatesse des goûts.

Notre avis : avec un ajout de pâte de mandarine confite à la frangipane, des morceaux d'écorces et d'un peu d'eau-de-vie de mandarine, cette galette possède une douce saveur acidulée très ronde, avec un peu d'acidité et un goût fruité qui se complète parfaitement avec l'amande.

g Composition : pâte feuilletée, frangipane à la mandarine, morceaux d'écorces de mandarine confites. Prix : 24 € pour 6/7 personnes. Rennes, Saint-Jacques-de-la-Lande, Saint-Grégoire (Ille-et-Vilaine).

La galette Gaspard d'Adrien Salavert (Les Belles Perdrix, Saint-Emilion)



JULIE LIMONT

Chef pâtissier du restaurant étoilé Les Belles Perdrix du château Troplong Mondot, Adrien Salavert célèbre l'Épiphanie en mettant à l'honneur le vin du premier grand cru classé de Saint-Émilion. Pour compléter le trio des Rois mages, il a conçu une galette des rois en forme de bouteille de vin vendue dans un coffret bois, Gaspard, qui vient compléter les formats existants Melchior et Balthazar.

Notre avis : cette galette est élaborée avec un feuilletage inversé, une crème frangipane réalisée avec des amandes brutes, du lait, du vin de la propriété et parfumé d'épices (cannelle, gingembre, clou de

girofle, badiane et orange). Au palais, on trouve les codes traditionnels de l'Épiphanie avec des saveurs de vin chaud et une pointe finale légèrement tannique.

g Composition : pâte feuilletée, crème d'amande brute parfumée au vin chaud.
48 € pour 6/8 personnes. Saint-Emilion (Gironde).

La galette au caramel de sarrasin de Maxence Barbot (Shangri-La Paris)



LAURENT FAU

Maxence Barbot, chef pâtissier du palace Shangri-La Paris depuis 2019, a imaginé une galette des rois aussi appétissante visuellement que gustativement. Inspiré par ses origines bretonnes, il choisit de mettre le caramel aux éclats de sarrasin à l'honneur.

Notre avis : cette galette exceptionnelle bénéficie de trois feuilletages différents : une pâte classique en fines arlettes, une savoureuse brioche feuilletée garnie d'une pointe de caramel au sarrasin et fleur de sel et, sur le dessus, un feuilletage brioché ondulant. On y trouve enfin une frangipane moelleuse infusée aux graines de sarrasin, une poudre d'amande brute et une légère touche de rhum ambré. Cette impressionnante création est autant une galette qu'un gâteau.

Composition : pâte feuilletée, frangipane au sarrasin, brioche feuilletée, caramel au sarrasin. Prix : 72 € pour 6 personnes. Paris.

La galette praliné graines de courge de Jean-Pierre Etienvre (Dupont avec un Thé)



BENOIT LEGRAND

Ouverte en 1912 à Dives-sur-Mer, Dupont avec un Thé devient au fil des années une véritable institution pâtissière. En 1990, Jean-Pierre Etienvre, Meilleur Ouvrier de France, rachète cette boutique avant d'en ouvrir trois autres en Normandie. Quotidiennement, il propose des gâteaux et des gourmandises authentiques et parfaitement identifiables.

Notre avis : Réalisée d'une façon très classique, avec un feuilletage bien croustillant et une crème d'amande, Jean-Pierre Etienvre a boosté cette galette avec des graines de courges riches en protéines, vitamines, minéraux et antioxydants. L'amande se combine divinement bien avec les graines de courge qui amènent aussi un peu de croquant sur le dessus de la galette.

Composition : pâte feuilletée, crème d'amande au praliné graines de courge, noisettes et graines assorties. Prix : 26,90 € pour 5/7 personnes. Dives-sur-Mer, Cabourg, Trouville-sur-Mer, Deauville (Calvados).

La galette matcha de Sadaharu Aoki



SADAHARU AOKI

Sadaharu Aoki est le premier chef nippon à mêler avec talent la tradition pâtissière française et des saveurs japonaises. Installé en France depuis 1991, il est devenu au fur et à mesure des années l'un des chefs pâtissiers les plus réputés de la capitale. Son succès allant croissant, on trouve désormais cinq boutiques à Paris et en banlieue parisienne.

Notre avis : pour l'Épiphanie, Sadaharu Aoki a pour habitude de réadapter à sa façon la galette des rois, entre France et Japon, avec une recette de pâte feuilletée bien beurrée et une crème frangipane au thé vert matcha. Le côté herbacé du thé vert est astucieusement équilibré par une petite pointe de rhum ambré.

 Composition : pâte feuilletée, crème frangipane au matcha. Prix : 36,50 € pour 6 personnes. Paris, Malakoff (Hauts-de-Seine).

La galette ananas amande d'Alain Chartier



LAURENT RANNOU

Meilleur Ouvrier de France et champion du monde de glace, Alain Chartier adore surprendre sa clientèle avec des idées toujours plus gourmandes, que ce soit en glace, en chocolaterie ou en pâtisserie. En plus de la galette traditionnelle, Alain Chartier propose chaque semaine, durant le mois de janvier, une galette créative différente.

Notre avis : celles aux dés de nougat et framboises ou aux pommes caramel et crème d'amande aux pépites caramel sont très réussies, mais on préfère s'arrêter sur la galette disponible du 22 au 28 janvier. Fourrée dans une pâte feuilletée ultra-croustillante, on déguste une crème d'amande twistée de zestes de citron vert accompagnant des dés d'ananas frais. Une association addictive en diable.

Composition : pâte feuilletée, crème amande citron vert, dés d'ananas. Prix : 20,20 € pour 6 personnes. Vannes, Theix, Carnac, Arzon, Sarzeau (Morbihan).

Sélection : [Fan de flan ? Notre palmarès des quinze meilleurs de France](#)

La Babka des rois aux deux sésames de Babka Zana



GERALDINE MARTENS

Depuis son ouverture en 2020, Babka Zana affole littéralement tous les becs sucrés de la capitale. Spécialiste de la brioche zébrée, cette enseigne a construit sa réputation sur ses nombreuses

déclinaisons, cuites toutes les heures avec d'excellentes matières premières.

Notre avis : fidèles à leur ADN, Emmanuel et Sarah Murat ont d'abord choisi une base de brioche bien beurrée avant d'y ajouter une garniture ultra-généreuse composée d'une onctueuse frangipane au sésame blanc et sésame noir. Même si on sort un peu des marqueurs habituels d'une galette, le résultat est à découvrir d'urgence.

 Composition : brioche, frangipane aux deux sésames, sirop d'érable. Prix : 38 € pour 8/10 personnes. Paris.

La galette L'ébène de Luc Guillet



LUC GUILLET

La Maison Guillet privilégie les goûts francs en refusant toute concession sur la qualité des ingrédients. Les desserts et les chocolats que l'on trouve en vitrine sont aussi beaux à regarder que

bons à savourer.

Notre avis : chaque année, les fans de chocolat sont à la recherche d'une bonne galette chocolatée. Ne cherchez pas plus loin car Luc Guillet a exactement ce qu'il vous faut. Le délicat feuilletage pur beurre subtilement chocolaté renferme une frangipane moelleuse et une ganache au chocolat noir. La touche finale est apportée par de généreux éclats de noisettes torréfiées.

g Composition : pâte feuilletée chocolat, crème frangipane, ganache chocolat, éclats de noisettes. Prix : 28 € pour 6/8 personnes. Valence, Romans-sur-Isère (Drôme).

La galette aux pommes de Laurent Duchêne



LAURENT FAU

En 2022, le Meilleur Ouvrier de France pâtissier Laurent Duchêne fête la 20^e année de son installation parisienne. Il échafaude quotidiennement des pâtisseries et des viennoiseries au style épuré dans le respect des fondamentaux, tout en étant dans une perpétuelle recherche de produits nobles.

Notre avis : derrière la galette traditionnelle, de nombreux artisans proposent une version aux

pommes. Avec sa déclinaison, Laurent Duchêne a tenu à placer la barre très haute. Sous le croustillant de la pâte, on remarque une onctueuse frangipane amande mariée à de généreux quartiers de pomme françaises caramélisés. Pour finir, la galette est parsemée de pignons de pin et de cassonade.

¶ Composition : pâte feuilletée, frangipane amande et pommes caramélisées, pignon de pain et cassonade. 33 € pour 5 personnes. Paris, Vincennes (Val-de-Marne).

La galette glacée d'Emmanuel Ryon & Olivier Ménard (Une Glace à Paris)



GRANT SYMON

Non content de proposer des glaces et des sorbets d'une régularité qualitative métronomique, Emmanuel Ryon et Olivier Ménard continuent à inventer de nouvelles gourmandises qui marquent leur temps. Par exemple, leur galette glacée conçue pour la première fois en 2018 est devenue un véritable classique du genre qu'il faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie.

Notre avis : après avoir réchauffé cette galette pendant dix minutes au four, on peut déguster cette merveille. Le contraste entre le feuilletage chaud, le glacé de la crème d'amande et le fondant de la meringue offre une énorme sensation en bouche. Encore !

¶ Composition : pâte feuilletée, crème glacée amande, meringues et dragées amandes. Prix : 36 € pour 5/6 personnes. Paris.

Lire aussi | [Gaga de chocolat ? Notre sélection des quinze qui vont vous faire fondre](#)

Gilbert Pytel

Services

CODES PROMO

avec Global Savings Group

Codes Promo [PMU](#)



Codes Promo [Adidas](#)



Codes Promo [Asos](#)



Codes Promo [Norauto](#)



Codes Promo [Sephora](#)

SEPHORA

Codes Promo [AliExpress](#)



Codes Promo [Conforama](#)



[Tous les codes promo](#)

Le Monde Mémorable

Apprenez. comprenez. mémorisez

LEÇON DU JOUR

Gandhi

[Testez gratuitement](#)