

La galette républicaine à la préfecture



La galette républicaine à la préfecture

La fête de la galette à la Préfecture du Gers — un événement tout en convivialité, en frangipane et en bonne humeur ! Chaque année en janvier, dans les salons de la Préfecture du Gers, se déroule une jolie tradition : l'accueil de la *galette républicaine* par le préfet et les artisans boulangers-pâtisseries du département.

C'est une version un peu « officielle » et très gourmande de la traditionnelle « Galette des Rois » : une galette géante (toujours sans fève pour respecter l'esprit républicain) est préparée par les meilleurs boulangers de la Fédération départementale des artisans boulangers-pâtisseries du Gers, puis apportée à la préfecture pour être dégustée ensemble.

Une tradition qui a du goût et du sens

Ce n'est pas juste une affaire de sucre et de frangipane : c'est surtout un moment où les artisans mettent en avant leur savoir-faire gazouillard (et croustillant). Le préfet, entouré des professionnels du terroir, en profite pour échanger avec eux sur les défis du métier, tandis que tout le monde savoure la galette dans une ambiance chaleureuse et fraternelle.



Gérard Louvet le président de la Confédération départementale de la boulangerie-pâtisserie Française présente ses vœux pour l'année 2026 au nom de la profession et remercie la préfecture pour son accueil. Il dresse ensuite un bilan préoccupant de l'année 2025 pour les artisans boulangers, fragilisés par les crises successives (Covid, énergie), la hausse des matières premières et des coûts salariaux. À ces difficultés se sont ajoutées de nouvelles contraintes, comme la taxe sur les emballages et l'interdiction de faire travailler les salariés le 1er mai, mesure jugée incompréhensible, antisociale et pénalisante à la fois pour les salariés, les entreprises et l'État.

Le discours alerte également sur l'arrivée de la baguette « low-cost », produite hors de France avec des matières premières étrangères, menaçant la boulangerie artisanale française qui, elle, utilise exclusivement du blé français et respecte des normes strictes. À terme, c'est la présence même des boulangeries artisanales dans les territoires, notamment ruraux, qui est mise en danger.

Après ce constat, l'intervention se tourne vers l'objet de la réception : la galette. Symbole de convivialité et de partage, elle occupe une place centrale dans la tradition française et se décline différemment selon les régions et les pays.

La galette servie aujourd'hui est une galette feuilletée pur beurre à la crème d'amandes, réalisée par le gagnant du concours départemental (Mylène Jové La Tropézienne à Auch) accompagnée exceptionnellement d'un roi brioché.



Le préfet souligne le **caractère symbolique et convivial** de la remise de la galette, symbole de tradition, de partage et de transmission. Il rend hommage au **savoir-faire des artisans boulangers**, à leur exigence et à la qualité de leur travail, tout en reconnaissant les **difficultés récentes** de la profession.

Il insiste sur l'importance de l'**apprentissage**, de l'attractivité des métiers et du **soutien de l'État**, ainsi que sur le rôle essentiel des boulangeries dans la **vitalité des territoires**, notamment dans le Gers. Il conclut par un **message de confiance pour l'avenir** et invite au moment convivial de dégustation.

4



La galette servie aujourd'hui est une galette feuilletée pur beurre à la crème d'amandes, réalisée par le gagnant du concours départemental (Mylène Jové La Tropézienne à Auch) accompagnée exceptionnellement d'un roi brioché.