

# Dordogne

BERGERAC

## Est-ce la plus grande galette des rois du monde ?

Un huissier a constaté, jeudi 20 janvier, les 40,44 mètres de long de cette galette des Rois à la frangipane qui a mobilisé une trentaine d'apprentis du CFA de Bergerac

Thomas Jonckeauf  
t.jonckeauf@sudouest.fr

« J'aime la galette, savez-vous comment ? Quand elle est bien faite... et qu'elle mesure 40,44 mètres de long sur 30 centimètres de large ! » L'occasion vaut bien que l'on massacre un peu les paroles. Après tout, ça n'est pas tous les jours que l'on bat un record du monde.

Jeudi 20 janvier, à 13 heures et 31 minutes précisément, l'huissier de justice, M<sup>r</sup> Gauthier Lamouret, a rendu son verdict : 40 mètres et 44 centimètres. Record battu. Du moins on l'espère. Le constat une fois rédigé doit encore être envoyé au livre Guinness des records qui décidera d'homologuer ou non ce record.

Nous sommes au centre de formation des apprentis (CFA) de Bergerac qui vient (peut-être) de réaliser la plus grande galette des Rois en plaques de monde. Le monstre trône dans la salle de réception du restaurant d'application exposé sur cinq tables de 8 mètres de long. Sous l'œil des médias venus en nombre pour couvrir ce record farfelu, l'huissier a procédé aux mesures et pris des photos.

### Quantité et qualité

Voilà quatre jours qu'une trentaine d'apprentis en cuisine et en service restauration sont à pied d'œuvre pour réaliser les 81 plaques pâtisseries qui composent cette galette géante, sous la houlette du professeur de cuisine Jean-Claude Duteil.

Et pour lui, pas question de négocier sur la qualité : la galette a été faite dans les règles de l'art et de manière à être fraîche le jour J. Car une fois le record enregistré, les 81 plaques de galette doivent être distribuées aux as-



Le monstre de plus de 40 mètres de long aura nécessité 80 kg de farine. THOMAS JONCKEAUF

### LES INGRÉDIENTS

Pour préparer cette galette, vous aurez besoin de 80 kg de farine, 15 kg de frangipane, beaucoup de vanille et de fleur d'oranger et des litres d'huile de coude. Il vous faudra aussi 30 jeunes motivés pendant quatre jours, 81 plaques pâtisseries de 30 x 50 cm et une cuisine équipée de quatre fours industriels.

sociations, clubs sportifs, écoles et établissements pour personnes âgées de la ville.

« Les 2<sup>e</sup> année ont préparé les pâtes feuilletées la semaine dernière, détaille l'enseignant. Cette semaine, nous avons fabriqué la frangipane et réalisé les plaques de galette que nous avons stockées au congélateur pour pouvoir tout cuire en même temps ce matin. » Prudente, l'équipe d'encadrement a renoncé à cacher une fève dans cette galette. « On ne voudrait pas être à l'origine d'une dent cassée. »



Une trentaine d'apprentis ont relevé le défi. CFA DE BERGERAC

### Coup de projecteur

Jeudi, la plupart des jeunes ont regagné leurs pénates. Seuls quelques-uns comme Mathias, en brevet professionnel et Myriam, en CAP cuisine, sont là pour les représenter. « J'ai préparé plusieurs kilos de frangipane, aidé à dorer et parer les galettes », détaille le premier. « J'ai aussi travaillé sur la crème et à la cuisson ce matin », raconte la seconde,

qui n'avait jamais confectionné de galette jusqu'à présent. Tous deux l'assurent : maintenant, ils sont au point.

Pour le directeur du CFA, Eric Kolodziejczyk, à l'origine de ce défi loufoque avec son professeur de cuisine, c'est surtout une belle occasion pour braquer les projecteurs sur la formation et... couronner le travail des apprentis.

PATRIMOINE

## La Double, futur Parc naturel régional ?

Une grande consultation des habitants va être organisée



La Double a de nombreux atouts. ARCHIVES GUILLAUME BONNAUD

Après le Parc naturel régional Périgord-Limousin (PNR-PL), le Parc naturel régional de la Double ? En sommeil depuis deux ans pour cause d'épidémie de Covid-19, le bureau de l'Association de protection et de développement de la Double (APDD) a repris du service en fin d'année 2021, avec dans sa besace une ambition : faire de la forêt doublelaude un Parc naturel régional. « Nous n'en sommes pour l'instant qu'aux prémices de la réflexion, précise Yannick Lagrenaudie, maire de Saint-Aulaye-Puymanjou et coprésident de l'APDD. Une consultation va être engagée avec les élus et les habitants de la zone. »

Mobilisation contre le ball-trap de Servanches, mouvement contre la fermeture de classes en primaire... À la faveur des luttes qui ont égrené leur quotidien depuis cinq ans, « les Doublauds ont pris conscience des richesses du territoire », explique la bergère Thérèse Kohler, qui a longtemps incarné le combat des riverains de Servanches contre l'implantation du Périgord Shooting Club.

« Nous avons des atouts à valoriser sur les plans du patrimoine, des savoir-faire et de l'environnement », renchérit Yannick Lagrenaudie, qui veut croire au potentiel touristique du secteur. Même si le dossier n'aboutit que dans dix ans, « obtenir la labellisation PNR serait un vrai coup de pouce ».

Émilie Delpéyrat



SUD  
OUEST

LOISIRS & TOURISME

## Évadez-vous dans les Pyrénées

Tous nos conseils pour des séjours à la montagne inoubliables

Rendez-vous sur [www.sudouest.fr/tourisme](http://www.sudouest.fr/tourisme)