

La galette de la boulangerie Maxime Brice est primée meilleure galette frangipane de la région

Connaissez-vous la meilleure galette de la région? L'artisan boulanger, Maxime Brice a décroché en septembre trois premiers prix lors du concours Horesta, salon professionnel des Hauts-de-France. Le boulanger qui a trois boulangeries à Marquette lez Lille, Marcq remporté le 1er prix pour sa galette.



Maxime Brice a remporté le premier prix du concours Horesta de la galette frangipane au salon professionnel des Hauts-de-France © Radio France - Romane Porcon

En ce début d'année, vous allez sûrement acheter votre galette des rois pour l'épiphanie. Dans les Hauts-de-France, l'artisan boulanger Maxime Brice a remporté le 1er prix de la galette frangipane lors du concours Horesta, salon professionnel des Hauts-de-France. Ce boulanger a remporté trois premiers prix celui du croissant, de la baguette tradition et le 1er prix pour sa galette frangipane. Ces fameuses galettes sont à retrouver en boulangerie à Marcq-en-Baroeul, Marquette-lez-Lille et Wasquehal.

Maxime Brice a reçu le 1er prix pour sa galette frangipane

L'équipe de Maxime Brice a la tête dans les galettes en ce début d'année 2022. **Ils en préparent des centaines et des centaines** chaque jour, Maxime Brice participe à la préparation : *"C'est un travail d'équipe, certains ont préparé la pâte la veille et aujourd'hui on s'occupe de mettre le beurre dans la pâte. Antoine va les retailer, le moment qu'on préfère c'est le rayage. C'est excellent vous retournez votre galette et avec votre couteau vous faites des demi lunes. On fait tout à la main, c'est un travail d'orfèvre."*



Ils sont huit autour de la table à chouchouter chaque galette, **pour réussir la meilleure galette frangipane de la région**, il faut beaucoup de patience *"Aujourd'hui on faisait une galette aux pommes avec une compote et des pommes caramélisé. Tout est fait maison. On prépare aussi la galette frangipane sur laquelle on est primée. Il y a des petits secrets qu'on ne peut pas révéler. On mange de la galette toute l'année. On a travaillé sur la galette toute l'année, dès février et même en juillet donc on mange toute l'année. Pour l'instant on en a pas envie de manger de galette en janvier."*

Cet artisan boulanger espère vendre 7 000 à 8 000 galettes en janvier

Le secret de la meilleure galette de la région est bien gardé. Cette galette a évolué d'années en années. A l'origine Maxime Brice a suivi les conseils d'un vieil ami *" Il y a une petite histoire sur cette galette. A l'origine c'est le père de mon ancien patron qui m'a montré sa recette. J'ai fait le test pendant 10 ans. Je l'ai modifié avec ce que j'ai appris, c'est super de se souvenir de toutes ces histoires. Ca m'hérisse les poils."*

Une galette qui se vend comme des petits pains dans ces boulangeries : *" Pour nous c'est le moment à pas rater, c'est le moment fort de l'année. On a prévu de vendre 7 000 à 8 000 galettes sur le mois de janvier. D'ailleurs on a des commandes depuis le mois d'octobre pour janvier, c'est super on se dit que grâce au concours on a un bon retour de la clientèle."* **Et d'ailleurs le bouche à oreille fonctionne bien**, Cyril est devenu un client fidèle : *" A chaque fois, on voit dans le journal qu'ils ont reçu le prix du meilleur croissant, le prix de la meilleure baguette de tradition ou celui de la meilleure galette frangipane. Du coup on a pris nos habitudes et on est content d'avoir un boulanger primé!"*

Les clients sont fidèles et le succès est bien là depuis des années, comme le raconte la soeur de l'artisan boulanger, Marion Brice, elle se souvient de la première fois qu'ils ont reçu un prix pour leur galette : *" La première année où maxime avait gagné le premier prix, on avait des bouchons dans la commune, les gens de Lille viennent, de Wambrechies, on a des clients qui viennent de loin."* Un succès qui risque donc de se répéter cette année !

