

LA GALETTE AU TEMPS DU CORONAVIRUS

Voix off

C'est une question presque aussi vieille que les Rois mages. Elle divise chaque année les plus gourmands : la galette avec ou sans frangipane ? Mais cette année, le débat sera plutôt autour de sa taille, car malgré la crise sanitaire, pas question pour certains de renoncer à la tradition.

Premier intervenant

On est limité à six, donc faudrait pas en prendre une de huit, ça serait, ça aurait... ça aurait été un peu suspect.

Deuxième intervenant

D'habitude, on la fête en famille, on est une dizaine à peu près, du coup, on se régale à chercher la fève, et cetera. Là, on sera, ben on va être moins nombreux, on sera à peu près trois, quatre.

Voix off

Moins de rassemblements entre proches, résultat dans les cuisines, il a fallu s'adapter. Deux-cents galettes par jour et beaucoup plus de petits formats.

Jean-Yves Boullier, *boulangerie Le moulin de la Croix-Nivert - Paris*

D'habitude, les premiers dimanches, on vend des grandes, des huit, des dix personnes, mais cette année, en raison du Covid, on n'a que des quatre, quatre personnes, six personnes et c'est ce qui change principalement. Les grandes galettes, on les vend pas.

Voix off

Le début d'année est pourtant crucial pour les boulangers. D'ordinaire, la galette, c'est 40 % de chiffre d'affaires supplémentaire par rapport à un mois normal. L'an dernier, cette boulangerie de la Somme en avait écoulé un millier rien qu'au mois de janvier, mais avec la crise sanitaire, plusieurs de ses gros clients ne sont plus au rendez-vous. Le patron craint une baisse de 20 % de ses ventes.

Alain Langlet, *président du groupement professionnel des boulangeries de la Somme*

Ça va forcément impacter, oui parce que les mairies, les associations ne commanderont rien cette année. Euh, et puis je pense que les gens vont manger chez eux sans pour autant inviter du monde pour venir la manger.

Voix off

Trente millions de galettes sont vendues en France, en janvier, chaque année.