

La galette des rois

Une tradition incontournable pour plus de 9 Français sur 10 !

Alors que janvier commence, les foyers français se préparent à célébrer l'une des traditions les plus ancrées de leur patrimoine culinaire : la galette des rois.

Symbole de l'Épiphanie, cette pâtisserie emblématique possède une histoire riche et des coutumes bien établies qui continuent de ravir petits et grands. Chaque année, la galette des rois festive crée des moments de partage et de convivialité à travers tout le pays.



Une fête intemporelle et fédératrice

Selon une enquête commanditée par la Fédération des Entrepreneurs De Boulangerie (FEB) auprès de l'IFOP* : 92 % des Français consomment de la galette des rois en janvier, illustrant ainsi son caractère intergénérationnel et universel :



«La galette des rois, dégustée à l'occasion de l'Épiphanie, est bien plus qu'une simple pâtisserie, c'est un grand rendez-vous pour les Français. Célébrer la nouvelle année en partageant la galette des rois est un plaisir accessible, renforçant le lien social et familial autour de cette tradition gourmande » **Paul Boivin, délégué général, FEB**

La galette des rois est synonyme de partage et de festivité. Les données de l'enquête montrent que **47 % des Français en consomment plusieurs fois au cours du mois de janvier**, confirmant son statut de plaisir récurrent.

Lorsque les Français choisissent leur galette des rois, **40 % privilégient le goût** comme critère principal, tandis que **25 % considèrent le prix** comme un facteur important. Ces chiffres montrent que la qualité gustative reste un plaisir à partager et que le coût est secondaire.



La galette à la frangipane reste la reine

La traditionnelle **galette à la frangipane** reste la préférée de toutes, **73 % des consommateurs** privilégient cette recette pour célébrer l'Épiphanie. Toutefois, les autres variantes ne sont pas en reste : **pommes** et **brioches** sont également très appréciées, et dégustées chacune par **13 % des Français**. Cette diversité dans les choix témoigne de l'attachement des Français à cette tradition, les galettes frangipanes sont consommées plusieurs fois au mois de Janvier (82% pour ceux qui en dégustent plus de 3 fois) alors que les amateurs ponctuels s'offrent des saveurs et des textures différentes (20% d'entre eux préfèrent une base brioche)

Un temps fort pour la Boulangerie-Pâtisserie

Chaque année, la galette des rois représente un enjeu économique important pour les acteurs de la boulangerie et de la pâtisserie.

60
millions de galettes
vendues chaque année
en France.



15%
du chiffre d'affaires.



51%

des consommateurs
l'achètent en boulangerie.



34%

dans les supermarchés.



La moitié des Français qui fêtent l'Épiphanie achètent leur galette dans une boulangerie / pâtisserie (51%), un tiers préférant le supermarché (34%). Les plus âgés et les plus aisés se distinguent en privilégiant la boulangerie (57% des plus de 65 ans, 67% des plus aisés).

Cette segmentation semble liée au prix de la galette : il s'agit d'un critère décisif pour 58% des plus précaires (VS 45% en moyenne), soit près du double des plus hauts revenus, même si le goût arrive en première position quelle que soit le niveau de vie (65% en moyenne).

Cette double disponibilité, en boulangeries et en supermarchés, **assure que chacun puisse perpétuer la tradition de l'Épiphanie**, sans difficulté, avec des **produits de qualité**, fabriqués par des hommes et des femmes dont la différence se remarque par la taille du pétrin, il y a toujours une galette des rois à portée de main.

La profession face à l'inflation

Ce rendez-vous économique incontournable pour la profession fait face à l'inflation. En effet, le prix des matières premières s'est envolé, avec plus de 6 725 €/tonne, la cotation française du beurre Atla en semaine 28 dépassait de près de 40 % son niveau d'un an plus tôt et retrouvait des niveaux qui n'avaient plus été vus depuis octobre 2022. Les préoccupations des boulangers, viennoisiers et pâtisseries sont doubles: la pénurie de beurre apparaît comme une menace, et les adhérents de la FEB ne peuvent plus assumer seuls l'augmentation des matières premières et cela à une répercussion sur les prix.



L'info à ne pas louper :

Véritable symbole de la culture et des traditions françaises, la galette des rois trouve ses origines dans les Saturnales romaines, des fêtes en l'honneur du dieu Saturne où un roi fictif était élu. La tradition chrétienne l'a ensuite adaptée pour commémorer la visite des Rois Mages à l'Enfant Jésus.

Lors de la dégustation de la galette, une fève est cachée à l'intérieur, et celui qui la trouve devient le roi ou la reine du jour. Cette personne doit alors porter une couronne en papier doré et choisir son ou sa partenaire en désignant quelqu'un comme roi ou reine. Une coutume veut que l'un des plus jeunes convives se glisse sous la table pour désigner au hasard les parts de galette, garantissant une distribution équitable et sans favoritisme. Pour la petite anecdote à l'Élysée, il n'y a pas de fève dans la galette car il n'y pas de roi en France...



A propos de la FEB :

La Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie (FEB) regroupe et valorise depuis plus de 80 ans des entrepreneurs qui partagent une vision commune et innovante de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie (BVP). Elle réunit **92% de TPE-PME** soit près de 180 ateliers de production au cœur de nos régions et plus de 2000 magasins du secteur de la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie (BVP) intégrés ou franchisés. Notre secteur représente plus de **53 000 salariés** sur le territoire national près de 9 milliards de chiffre d'affaires dont **3 milliards** à l'export.

Contact presse :

Agence les Marinières

Eléonore Kaba 06 81 39 04 65 / eleonore@lesmarinieres.com

Caroline Choay : 06 73 44 80 38 / caroline@lesmarinieres.com

*Étude réalisée par l'Ifop pour la Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie en 2024. L'enquête a été menée auprès d'un échantillon de 1000 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.