

KING CAKE

LA GALETTE DES ROIS

By Clément Thiery / Translated from French by Alexander Uff

Ce gâteau doré fourré à la frangipane fait son apparition sur les étals des boulangeries-pâtisseries à la fin du mois de décembre. La galette des rois se déguste traditionnellement en famille le premier dimanche après le Jour de l'An, mais on la consomme pendant tout le mois de janvier !

This golden, frangipane-filled cake appears in boulangeries and patisseries at the end of December. King cake or *la galette des rois*, is traditionally eaten with the family on the first Sunday after New Year's Day, but many enjoy it from December 31 and throughout the whole month of January!

Avec la bûche de Noël et les œufs de Pâques, c'est le rendez-vous incontournable du calendrier gastronomique français. Quarante millions de galettes ont été consommées en France en 2018 ! Mais cette tradition s'est peu exportée à l'étranger. La boulangerie française Pitchoun, qui possède deux boutiques à Los Angeles, écoule trois cent galettes au mois de janvier. « C'est peu par rapport à une boulangerie de quartier en France qui peut en vendre 1 500 », concède la patronne, Fabienne Souliès. « Les Français viennent chercher leur galette tous les ans, mais beaucoup d'Américains ignorent cette tradition. » À New York et à Washington D.C., les employés de la chaîne de boulangeries haut de gamme Maison Kayser sont formés pour l'occasion : ils expliquent aux clients surpris le rituel de l'Épiphanie.

Along with Yule logs and Easter eggs, this is another unmissable fixture in the French culinary calendar. Some 40 million cakes were eaten in France in 2018! But this tradition has struggled to find a following abroad. The French bakery Pitchoun, which has two stores in Los Angeles, sold 300 cakes last January. "That isn't very much compared with a local bakery in France, which can sell up to 1,500," says the manager Fabienne Souliès. "French people come to buy their cakes every year, but many Americans are unaware of the tradition." In New York and Washington D.C., the employees working for the Maison Kayser chain of premium bakeries are specifically trained for this season, and teach surprised customers about the Epiphany ritual. ●●●

Jean-Baptiste Greuze, *Le gâteau des rois*, 1774. © Musée Fabre de Montpellier Méditerranée Métropole - photographie Frédéric Jaulmes

LA GALETTE DES ROIS CONTRE LA FDA

On compte quelques fabophiles au Japon, mais la majorité des collectionneurs sont français. En dehors des cercles francophones et francophiles, le rituel de l'Épiphanie est peu connu aux États-Unis. Les Américains ont d'abord été surpris par le gâteau français : certains se sont cassé une dent sur la fève, d'autres ont manqué de s'étouffer et ont porté plainte. Les fabricants fixent la dimension des fèves — entre 19 et 29 millimètres — de manière à éviter les accidents. Mais la Food & Drug Administration, l'autorité américaine de contrôle alimentaire, est inflexible : un produit destiné à être mangé ne doit pas contenir d'élément non comestible. À ce titre, les œufs Kinder Surprise ont été interdits pendant plus de vingt ans aux États-Unis. L'interdiction a été levée en janvier 2018. Le chocolat et le petit jouet sont désormais vendus dans deux emballages distincts.

Les boulangers-pâtisseries ont adopté une stratégie similaire. « Pour des raisons de sécurité, la fève est vendue à part », indique-t-on chez Maison Kayser. Idem chez Pitchoun à Los Angeles. Ceux qui veulent une galette « comme en France » doivent passer commande à l'avance et signer une décharge de responsabilité. Les boulangeries de la chaîne française Paul, installées à Boston et dans la région de Washington D.C., sont les rares enseignes qui s'aventurent à cacher une fève dans leurs galettes. Un dépliant explicatif est tout de même distribué à chaque client.

À la faïencerie Colas, on sourit de la prudence de la FDA américaine et on défend la tradition. « Une galette sans fève, ce n'est plus une galette des rois : c'est un gâteau à la frangipane et ça s'appelle un pithiviers. » ■

KING CAKE VS. THE FDA

There are a number of fabophiles in Japan, but most collectors are French. Outside of Francophone and Francophile circles, few are aware of the Epiphany ritual in the United States. The Americans were initially surprised by the French cake. Some people even broke a tooth on the figurine! Others almost choked, and official complaints were lodged. Manufacturers imposed official dimensions of the figurines – between 19 and 29 millimeters – to avoid accidents. But the Food & Drug Administration was inflexible, stating that any foodstuff designed for consumption must not contain inedible parts. As a result, Kinder Surprise eggs were banned in the United States for more than 20 years. The decision was lifted in January 2018, and the chocolates and little toys are now sold in two separate packages.

Bakers and pâtisseries have adopted a similar strategy. “For safety reasons,” Maison Kayser has decided to sell king cakes without figurines: the trinkets are given separately. Pitchoun in Los Angeles has followed suit. Customers who want a cake “like the ones in France” have to order theirs in advance and sign a responsibility waiver. Bakeries in the French chain Paul in Boston and the Washington D.C. area are the only stores that continue to hide the *fèves* in their cakes, although they also provide each buyer with an information leaflet.

The FDA's prudence raises smiles at the Colas pottery works in Clamecy, and workers defend their tradition. “A king cake without a figurine is not a king cake. It's a frangipane pie and it's called a pithiviers!” ■

PITCHOUN BAKERY

www.pitchounbakery.com

545 South Olive Street
Los Angeles, CA 90013
(213) 689-3240

8500 Beverly Boulevard – Suite 103
Los Angeles, CA 90048
(323) 381-5328

BOULANGERIES MAISON KAYSER

www.maison-kayser-usa.com

MADemoiselle COLETTE

www.mademoisellecolette.com

816 Santa Cruz Avenue
Menlo Park, CA 94025
(650) 644-8469

499 Lytton Avenue
Palo Alto, CA 94301
(650) 272-6873

BOULANGERIES PAUL

www.paul-usa.com

FÈVES COLAS CLAMECY

www.fevesdeclamecy.com

1 place de la Gravière
58501 Clamecy
(+33) 03 86 27 11 77

NORMANDIE BAKERY

www.normandiebakery.com

3022 South Cochran Avenue
Los Angeles, CA 90016
(323) 939-5528