



D'un artisan-boulangier à l'autre, le prix pour une six parts peut varier entre 12 et 18 euros en moyenne. A.P.

CONSOMMATION

Les prix de la galette des rois très élastiques

Que ce soit au supermarché ou chez le boulanger du coin, on trouve des galettes des rois à des prix très variés.

Des galettes des rois, on en trouve à des prix très variables. « J'en ai vu une chez Cora à 5,95 pour six parts » indique Grégory Piroux. Ce n'est pas le même niveau que dans son propre magasin, où pour même ce format vous devez déboursier plus de dix euros. Grégory Piroux est en effet boulanger-pâtissier à Reims dans le quartier de la Verrerie, et il est en outre président de la fédération de la boulangerie de la Marne.

C'est à ce titre d'ailleurs qu'il organise le concours de la meilleure galette, dont le gagnant a été désigné hier vendredi 3 janvier au caveau de Castelnaud (voir encadré). Pour ce qui est des prix de la fameuse pâtisserie traditionnelle de cette époque de l'année, il reconnaît et accepte sans difficulté leur danse de l'élastique. « Déjà il est logique que les supermarchés et les arti-

sans ne se retrouvent pas dans les mêmes gammes de prix : les premiers font de la production en grande série, pas nous ; ils sont donc forcément moins chers, c'est pratiquement du simple au double. »

Fève dorée à l'or fin

Mais même entre artisans, les prix peuvent différer sensiblement, « je dirais pour une galette six parts, entre 12 et 18 euros en moyenne » estime notre professionnel. Plusieurs facteurs expliquent ces écarts : « D'abord, tout le monde n'a pas les mêmes charges, en loyer et en personnel notamment ; entre un commerce de centre-ville avec trois employés et celui de la campagne où le boulanger et son épouse travaillent seuls, ce n'est pas la même chose. » Autre critère : la qualité, et donc le prix, des matières premières utilisées. « Entre de la matière grasse classique et un beurre

AOC (appellation d'origine contrôlée) de Charente-Poitou, par exemple, vous pouvez avoir des différences de 3 euros le kilo. » Idem pour les amandes où l'on peut enregistrer deux à trois euros de différence au kilo entre le haut et l'entrée de gamme. « Et puis vous avez aussi la fève, ajoute Grégory Piroux. Du temps de mon grand-père, on mettait juste un haricot blanc en plastique, maintenant on trouve une grande diversité. Vous en avez à 40 centimes, vous en avez des dorées à l'or fin qui peuvent valoir 1,50 euro ! »

Le dernier critère qui peut expliquer les différences de prix, c'est bien sûr la marge que se réserve le commerçant. C'est au consommateur finalement de faire le choix entre toutes les propositions, sachant qu'on ne peut pas avoir le beurre et l'argent du beurre, même pour la galette.

ANTOINE PARDESSUS