

Ils ont tous cédé à la tentation des rois

Chez Zeppini, à Beaumont (12^e), la recette des gâteaux et galettes des rois est identique depuis 30 ans. Les 300 pâtisseries "envolées" dans la journée parlent d'elles-mêmes

Jacqueline, Rebecca, Robert, Paulette et le petit Sacha accompagné de son papa avaient tous rendez-vous chez Zeppini, hier matin, pour fêter les rois. Et ils n'étaient pas les seuls. Marseillais, Aubagnais, Aixois n'ont pas regardé à la dépense ni aux kilomètres pour choisir leur galette. Parmi eux, il y avait les lève-tôt, ceux qui sont arrivés vers 7h30 pour être sûr d'être servis les premiers et ceux qui ont pointé le bout de leur nez vers les 11h30-midi "parce qu'ils préfèrent repartir avec leur gâteau encore tout chaud", explique Jean-Paul Vanroy qui a repris la très célèbre pâtisserie Zeppini dans le quartier de Beaumont il y a trois ans avec

"Ici, à Marseille, les gens aiment le gâteau des rois "bien joufflu", comme ils disent, et la galette bien épaisse".
Jean-Paul Vanroy

son épouse Françoise. "Je viens tous les ans prendre mon gâteau des rois ici. C'est le meilleur !", déclare fièrement Jacqueline. Rebecca, elle, est un peu partagée. Invitée chez des amis, elle devra néanmoins opter pour le gâteau des rois "c'est celui qu'ils souhaitent" Et d'ajouter : "Oh, mais ce n'est pas grave, je reviendrai demain acheter la galette, ma préférée, pour la Saint-Lucien, le jour de la fête de mon mari. La pâte d'amande y est très parfumée et les gens très accueillants. Alors pourquoi s'en priver !"

Dans la file d'attente, on avance à petits pas de façon presque religieuse. On observe, on hume, bref, on salive. Il y a ceux qui préfèrent un peu plus cuit, ceux qui veulent beaucoup de fruits confits - les gâteaux sont également garnis de raisins et cerises



Dès 7h30, hier matin, les connaisseurs avaient pris place dans la file d'attente de la célèbre pâtisserie Zeppini du quartier de Beaumont. Au diable, la grasse matinée. L'Épiphanie n'attend pas ! Ph. J. LIEGEOIS

à l'eau de vie - mais dans l'ensemble Jean-Paul, qui a gardé la même recette depuis 30 ans, s'accorde à dire qu'à Marseille, "les gens aiment le gâteau des rois bien joufflu, comme ils disent, et la galette bien épaisse". Entendez par là bien fournie de pâte d'amande. Robert habite Saint-Barnabé et ne cache pas

avoir "fait un détour pour venir jusqu'ici. Hum, j'hésite entre les deux galettes. Oh, ce sera les deux finalement !" Pour Paulette qui arrive de Château-Gombert et qui vient ici tous les dimanches parce que "leurs gâteaux sont tellement bons !", ce sera la galette, histoire de changer un peu. Devant elle, Sacha,

qui dépasse à peine le comptoir, a déjà mangé du regard le gâteau que son papa s'apprête à emporter. Hier, en cette fête de l'Épiphanie, ils étaient près de 4000 à goûter au plaisir Zeppini. Ah, gourmandise quand tu nous tiens !

Maud MICHELANGELI

Une couronne qui prend de la valeur

► D'une boulangerie à l'autre, les prix varient de quelques euros. Fixé librement par le boulanger, le prix oscille "entre 22 et 30 €, le kilo pour du traditionnel", assure le président du syndicat des boulangers, Guillaume Manfredi. Au début de la rue Breteuil, une boulangerie-salon de thé propose des couronnes à 5,80€ (petit), 12,80 (moyen) et 16,80 (grand). Plus haut, dans

une boulangerie traditionnelle, comptez 32 € le kilo contre 35 l'année dernière. A deux rues de là, le kilo est à 33 €. Pour les commerçants, le jour de l'Épiphanie et ceux à venir font recette. "Le gâteau des rois avoisine 20% du chiffre d'affaires d'un boulanger qui a 15 ans de métier", confie un professionnel. Au syndicat des boulangers, il est dit franchement : "La

couronne est un produit rentable. Elle aide à tenir le commerce et permet de payer ce que l'on doit. On cherche la rentabilité". Mais il faut jouer le jeu : "Proposer un gâteau fait maison et pas juste à cuire et récompenser le client qui revient. Le prix est lié à la qualité du produit", affirme le président du syndicat.

M.-H.M.