

LE CHIFFRE

6,3%

ALLEMAGNE En décembre, le chômage est resté à son plus bas historique dans le pays. En 2016, une augmentation de ce taux est prévue, du fait de l'arrivée des réfugiés.



LA TÊTE D'AFFICHE

ROLAND MACK Le propriétaire d'Europa-Park peut se montrer satisfait: l'année 2015, celle du 40e anniversaire de l'entreprise, a été la meilleure de toute son histoire. Quelque 5,5 millions de visiteurs ont fréquenté le parc d'attractions allemand.

Winfried Rothermel/dapd/AP

COURS DES DEVISES

1\$ 1,0099 fr. ↗
1€ 1,0844 fr. ↘
1£ 1,4798 fr. ↗

COURS DU PÉTROLE

Prix du baril de Brent à Londres, en dollars
39
38
37
36
35
11 décembre 2015 5 janvier 2016
36,41

LA CITATION

« En tant que banque, il n'est nul besoin de se considérer comme trop importante »

Jürg Bucher, patron de la Banque Valiant, dans 20 Minuten

LA TÊTE D'AFFICHE



DAVID CAMERON Le premier ministre britannique autorisera les membres de son gouvernement à faire librement campagne pour ou contre le maintien du Royaume-Uni dans l'Union européenne.

Reuters/Hannah McKay

DANS LES COULISSSES DU COURONNEMENT



Les boulangers montent les galettes en commençant avec la boule centrale et une autre garnie d'une fève.



Pour la version feuilletée, des découpes sont faites pour obtenir de jolis motifs après cuisson.



Pas de figurines en porcelaine mais des capsules dorées permettant de gagner des lingots se sont glissées dans certaines galettes.

TRADITION En version pithiviers ou pâte levée, la galette des Rois sera sur de nombreuses tables aujourd'hui. Reportage dans une entreprise sédunoise qui en aura fabriqué plusieurs milliers d'ici à ce week-end.

Cercle métallique de 22 centimètres à la main, Nico découpe des ronds dans la pâte feuilletée que le laminoir a étalée devant lui. Puis, d'un geste sûr, poche à douille en main, il garnit chaque rond de la masse aux amandes, faite maison. Une fois la fève glissée sur le côté – «jamais au centre, sinon on risque de tomber dessus en coupant le gâteau» – un second cercle de pâte est placé sur le premier. Le tout est ensuite doré à l'œuf, décoré et percé au centre pour permettre à l'humidité de s'échapper pendant la cuisson. Durant la semaine de la fête des Rois, ce geste sera effectué environ 1800 fois dans le laboratoire de l'entreprise Zenhäusern, à Sion, pour satisfaire ceux qui préfèrent la

version pithiviers du dessert, avec sa pâte feuilletée et sa masse aux amandes. Quant à la galette faite de boules de pâte sucrée levée, il en sortira entre 4000 et 5000.

Une tradition à respecter

«Nous commençons à en commercialiser vers le 2 janvier et durant une semaine environ, explique Jörg Zenhäusern, membre de la direction de l'entreprise valaisanne. Le jour le plus important est évidemment le 6, mais cela reste une fête de famille et les gens veulent partager ce moment avec leurs proches.»

Dans les presque 4000 m² du nouveau laboratoire de l'entreprise, le team «Produits» est en constante ébullition pour proposer des nouvelles créations aux consommateurs. Mais pas question de réinven-

ter la galette des Rois. «Il y a quelques années, nous avons voulu valoriser le produit en proposant d'autres versions de la galette et du pithiviers. Et nous avons également remplacé les habituelles fèves blanches en plastique de notre enfance par des fèves en porcelaine, avec des sujets modernes. Mais nous avons reçu des réclamations. Les clients ne comprenaient pas le lien entre la fête des Rois et des figurines de Disney ou autres personnages. Ils ont envie de retrouver leurs souvenirs d'enfance.» Et pas la peine non plus d'essayer des versions allégées. «Il y a des clients qui choisissent des produits plus sains, des pains complets. Mais pour la galette ou le croissant, ils veulent de la gourmandise.» Une tradition qui a quand même subi quelques changements sous

l'influence de nos voisins français, avec l'arrivée du pithiviers. «Nous avons des commerces dans tout le Valais et nous voyons la différence entre les régions. Dans le Haut-Valais, la version feuilletée commence doucement à s'installer alors que dans le Valais francophone, 40% préfèrent déjà cette version. Une tendance que l'on observe aussi entre la Suisse romande et la Suisse alémanique.» Un Röstigraben qui existe également sur la délicate question du nombre de fèves: faut-il juste un roi, ou aussi une reine? «Dans le Haut-Valais, d'où nous sommes originaires, la question ne se posait pas: il n'y avait qu'une figurine. En arrivant en Romandie, nous avons découvert que parfois on en mettait deux.» Mais fidèle à la tradition, née dans la boulangerie familiale de Rarogne, l'entreprise Zenhäusern ne couronne qu'un roi par galette.

● TEXTE: MELINA SCHRÖTER
melina.schroeter@lematin.ch
PHOTOS: SEDRIK NEMETH

« Avec la fève, les gens ont envie de retrouver leurs souvenirs d'enfance »

Jörg Zenhäusern, membre de la direction de l'entreprise éponyme