

Boussac

Les galettes de la taverne d'Albert sont parties comme des petits pains



La taverne d'Albert a fait à nouveau blanchir les pierres du four pour la cuisson des traditionnelles galettes. La cuisine de la salle des fêtes s'était transformée en véritable rucher avec une dizaine de membres de l'association qui ont confectionné ces délices de la nouvelle année.

Depuis trois jours, le four était mis en chauffe et tout était fin prêt pour la cuisson du dimanche matin.

Quatre fournées ont reçu une cinquantaine de préparations dorées à souhait. Le mot n'est pas usurpé de dire qu'elles sont parties comme des petits pains car elles avaient déjà trouvé preneurs suite aux réservations mises en place. À l'exception des disques de pâte

La galette des rois : une tradition séculaire.

feuilletée, tout était réalisé maison par l'association qui éprouve une réelle satisfaction à régaler chaque année les adeptes de ces gourmandises. On ne peut que saluer l'histoire de cette tradition qui trouve ses origines au temps des Romains qui l'avaient instaurée pour abolir les barrières sociales entre maîtres et esclaves.

Pour la petite histoire, on avait cessé de l'appeler galette des rois après la révolution pour les raisons que l'on peut imaginer, elle avait pris alors le nom de « galette égalité ».

Bravo encore à toutes et tous pour cette opération réussie.