

THE BEST OF CULTURE & ART DE VIVRE

JANUARY 2019

FRANCE-AMÉRIQUE

BILINGUAL

GILETS JAUNES
THE FRENCH
REVOLUTIONARY
TRADITION

LOBSTER OR HOMARD?

INTERVIEW WITH FRANCIS FUKUYAMA

FROM CRINOLINE TO INTERFACING

ALEXANDER CALDER'S MOBILES

LUCKY LUKE IN PARIS

Guide TV5Monde

Volume 12, No. 1. USD 8.00 / C\$ 10.60



0 1 >

7 25274 23014 3

O TAUZEC

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, écoute 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'Epiphanie.

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 traditionnelle (aussi surnommée « Parisienne ») est élaborée à partir d'une pâte feuilletée et fourrée à la frangipane, un mélange de crème d'amande et de crème pâtissière. Certaines boulangeries proposent des variantes : frangipane-chocolat, poire-chocolat, citron et marrons confits, noisettes, pommes ou mirabelles. Certaines vendent aussi des gâteaux des rois en forme de couronne, une spécialité du sud de la France à base de noisettes et de fruits confits. Au XVIII^e siècle, les Basques ont exporté ce dessert brioché vers le Nouveau Monde. Il accompagne aujourd'hui les célébrations du Carnaval en Louisiane et dans les autres États du golfe du Mexique. À La Nouvelle-Orléans, le gâteau des rois est traditionnellement saupoudré de sucre aux couleurs de Mardi Gras : l'or (qui symbolise le pouvoir), le vert (la foi) et le violet (la justice).

DU PETIT JÉSUS À JOHNNY HALLYDAY

Qu'elle soit briochée ou feuilletée, la galette des rois contient une fève. Déjà dans l'Antiquité romaine, on partageait un gâteau à l'image de l'astre solaire pour fêter le solstice d'hiver : l'esclave qui trouvait un haricot sec dans sa part devenait roi pour un jour. Pendant l'ère chrétienne, on associe la galette païenne à une fête religieuse, l'Epiphanie. Elle marque l'arrivée des rois mages à Bethléem. Le haricot est remplacé par une figurine de terre cuite ou de céramique représentant l'enfant Jésus.

The traditional cake, nicknamed the *Parisienne*, is made using puff pastry and is filled with frangipane – a blend of almond cream and pastry cream. Some bakeries offer different versions such as frangipane-chocolate, pear-chocolate, lemon and candied chestnuts, hazelnuts, apple, and Mirabelle plums. Others also sell king cakes shaped like crowns, which is a Southern French specialty made with hazelnuts and candied fruit. The Basque people successfully exported the brioche dessert to the New World in the 18th century, and today it is enjoyed during Carnival season in Louisiana and the other states in the Gulf of Mexico. In New Orleans, king cake is traditionally sprinkled with sugar dyed in the Mardi Gras colors of gold (power), green (faith), and purple (justice).

FROM BABY JESUS TO JOHNNY HALLYDAY

Whether with brioche or puff pastry, king cake always contains a figurine or a *fève* (literally, “bean”). In Ancient Rome, people would share a cake shaped like the sun to celebrate the winter solstice. Slaves lucky enough to find a dried bean in their slice became kings for the day. With the rise of Christianity, the pagan cake was associated with the religious feast day of Epiphany. The dessert was used to commemorate the arrival of the Three Kings in Bethlehem, and the bean was replaced by a terra cotta or ceramic figurine of the baby Jesus. ●●●

La tradition païenne se poursuit : celui (ou celle) qui trouve la fève devient roi (ou reine), porte une couronne de papier et choisit sa reine (ou son roi) dans l'assistance. Mais la fève a perdu sa signification religieuse. En Louisiane, un bébé en plastique rose rappelle l'enfant Jésus. En France, la forme des fèves suit l'actualité. Pendant la Première Guerre mondiale, on se moque des Allemands en fabriquant des figurines en forme de casque à pointe en porcelaine de Limoges. En 2019, les fèves rendent hommage à l'équipe de France de football (vainqueur de la Coupe du monde en juillet 2018), à Johnny Hallyday (décédé au mois de décembre 2017) et à la famille Simpson.

DES FÈVES FRANÇAISES AUX ÉTATS-UNIS

La majorité des fèves sont aujourd'hui fabriquées à la chaîne en Chine ou au Vietnam. La maison Colas, installée à Clamecy dans la Nièvre, fait de la résistance : c'est l'une des dernières faïenceries qui façonne ses fèves à la main. Parmi ses modèles récents : les nœuds marins, les présidents de la République française et les mangas japonais. Plus de 500 000 fèves seront produites cette année et une partie sera expédiée aux États-Unis. L'entreprise familiale fournit notamment les boulangeries Maison Kayser à New York et à Washington D.C., Mademoiselle Colette à Menlo Park et à Palo Alto, et Normandie à Los Angeles.

« La fève fait partie de la tradition », témoigne Fabienne Souliès. « Certains clients commandent une galette avec quatre fèves — une pour chaque petit-enfant. Ils reviennent chaque année pour compléter leur collection. » Plus qu'une frivolité, la fève est un argument de vente pour les boulangeries. Et un objet de convoitise pour les fabophiles. Les collectionneurs se réunissent chaque année à l'occasion du salon mondial qui se tient à Paris. On y échange les modèles anciens, comme le chien qui fume la pipe, réalisé au début du XX^e siècle, et les modèles rares. Les fèves de la maison Pagis, qui ne sont plus fabriquées depuis la fin des années 1990, sont parmi les plus populaires. Selon Thierry Storme, l'organisateur du salon, c'est « la Rolls de la fève contemporaine ».

Une fève de collection doit être artisanale et avoir été incorporée dans une galette. Les figurines industrielles et autres sujets achetés neufs par douzaine n'ont aucune valeur. Les fabophiles privilégiuent les fèves publicitaires. Les modèles dessinés par Christian Lacroix, Thierry Mugler ou Inès de la Fressange pour les grands traiteurs parisiens sont très recherchés, comme celles qui portent le nom d'une petite boulangerie de quartier. Une fève de collection s'achète entre 50 centimes et 3 euros, estime Thierry Storme. « Mais un puriste pourra dépenser 300 euros pour une pièce si elle est très rare et en bon état ! »

However, part of the pagan tradition has persisted. The person who finds the figurine becomes king or queen for the day, wears a paper crown, and chooses a king or queen to assist them. But the *fève* has lost most of its religious significance. In Louisiana the figurines are made of pink plastic and depict the baby Jesus, while in France they reflect current affairs and trends. During World War I, the figurines were made with Limoges porcelain and shaped like pointed helmets to poke fun at the Germans. The figurines in 2019 pay homage to the French soccer team (who won the World Cup in July 2018), singer Johnny Hallyday (who passed away in December 2017), and the Simpsons.

FRENCH FIGURINES IN THE UNITED STATES

Most figurines are now mass-produced in China and Vietnam. But one company, Colas, is resisting this relocation. Based in Clamecy in the Nièvre *département*, it is one of the last pottery works that still makes its figurines by hand. The recent models include sailing knots, French presidents, and Japanese manga characters. More than 500,000 figurines will be produced this year, some of which will be sent to the United States. The family-run business supplies Maison Kayser in New York and Washington D.C., Mademoiselle Colette in Menlo Park and Palo Alto, and the Normandie bakery in Los Angeles.

“The *fève* is part of French tradition,” says Fabienne Souliès. “Some customers order a cake with four figurines inside – one for each of their grandchildren – and come back every year to continue their collection.” Far from being a simple trinket, the figurines actually help bakeries to sell more and are highly sought-after by the “fabophiles” who collect them. These enthusiasts meet up every year for an international fair held in Paris. Attendees buy, sell, and swap rare and vintage models such as a dog smoking a pipe made in the early 20th century. The figurines produced by a company called Pagis stopped being made in the late 1990s and are among the most popular. According to the fair’s organizer, Thierry Storme, these editions are the “Rolls Royce of contemporary king cake figurines.”

A collector's *fève* has to be made using artisanal methods and have been used in a cake. Industrial figurines and those bought new by the dozen are worthless. Fabophiles are also fond of specially designed figurines. Those created by Christian Lacroix, Thierry Mugler, and Inès de la Fressange for leading Parisian caterers are highly desirable, as are those bearing the name of a local bakery. A collector's figurine can go for between 50 cents and 3 euros, according to Thierry Storme. “But purists can pay up to 300 euros if they find a particularly rare one in excellent condition!” ●●●

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'Epiphanie 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-pâtissiers 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 signent 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 pâtissiers 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



RECETTE / RECIPE

© Courtesy of Ladurée

POUR 6 PERSONNES

YIELD: 6 SERVINGS

PÂTE FEUILLETÉE

Ingrédients :

MÉLANGE BEURRE-FARINE
180 gr farine
416 gr beurre

PÂTE

400 gr farine
1 cuillère à café de sel
180 ml eau
127 gr beurre

Préparation :

Incorporer le mélange beurre-farine à la pâte et la plier quatre fois à l'aide d'un rouleau en la laissant reposer deux heures entre chaque pli. L'étaler et découper deux ronds de 23 centimètres de diamètre.

CRÈME À LA FRANGIPANE

Ingrédients :

125 gr beurre
125 gr sucre glace
125 gr farine d'amandes
3 œufs
65 gr crème pâtissière
10 gr rhum

Préparation :

Mélanger le beurre et le sucre à l'aide d'un batteur puis incorporer la farine d'amandes, les œufs et finalement la crème pâtissière à laquelle on a ajouté le rhum.

Assemblage :

Étaler la crème à la frangipane sur un rond de pâte feuilletée, humidifier les bords avant de couvrir avec le deuxième rond. Seller les bords de la galette avec vos doigts pour éviter un écoulement de la crème pendant la cuisson. À l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus de la galette au jaune d'œuf, et utiliser un couteau pour la décoration.

Faire cuire au four pendant 45 minutes à 180°C.

PUFF PASTRY

Ingredients:

BUTTER-FLOUR MIXTURE
1 $\frac{1}{2}$ cup flour
1 $\frac{3}{4}$ cup butter

DOUGH

3 $\frac{1}{3}$ cups flour
1 tablespoon salt
3/4 cup water
1/2 cup butter

Preparation:

Incorporate the butter-flour mixture into the dough and fold it 4 times using a rolling pin, with a 2-hour rest period between each fold. Roll it out and cut it into two 9-inch circles.

ALMOND CREAM

Ingredients:

1/2 cup butter
1 $\frac{1}{4}$ cup powdered sugar
1 cup almond flour
3 eggs
1/4 cup pastry cream
2 teaspoons rum

Preparation:

Whisk the butter and sugar together, incorporate the almond flour, the eggs, and finally the pastry cream mixed with rum.

Assembly:

Spread the cream on the first circle of puff pastry, put a little bit of water on the edge to stick the second circle of puff pastry. Using your fingers, press the sides firmly to make sure the cream will not leak while baking in the oven. Brush the galette with egg yolk and use the tip of a knife to decorate the top.

Bake for 45 minutes at 355°F.



Né et élevé à Lyon, et certifié par la Society of Wine Educators de la Vallée de Napa (Californie), Nicolas Blanc est un passionné de cuisine et de vin. Directeur de la restauration du Sofitel de New York, il est l'œnologue de l'hôtel.

Born and raised in Lyon, France and certified by the Society of Wine Educators in Napa Valley, Nicolas Blanc has a passion for food and wine. Director of food and beverage at the Sofitel New York, he is the hotel's wine specialist.

By Nicolas Blanc / Translated from French by Alexander Uff



FRANCE CHAMPAGNE LADURÉE BRUT ROSÉ

La réputation de la Maison Ladurée, pâtisserie française fondée en 1862 et réputée dans le monde entier pour ses macarons n'est plus à faire. Mais peu savent que Ladurée possède aussi sa propre ligne de champagne. Rien de tel pour accompagner cette galette de la pâtisserie Ladurée qu'un champagne issu de la même maison. J'ai opté pour une cuvée rosée brut pour la finesse de ses bulles, sa légèreté en bouche, son léger parfum de biscuit et sa belle couleur rose. Cheers!

Everyone has heard of the Maison Ladurée, a French patisserie founded in 1862 and renowned the world over for its macarons. But few realize Ladurée also has its own line of Champagne. And what better for accompanying this king cake from the Ladurée patisserie than a Champagne by the same brand? I have selected a rosé brut for its delicate bubbles, its light texture, its aromas of cookies, and its beautiful pink color. Cheers! ■



UNITED STATES

UNITED STATES DELOCH VINEYARDS LA REINE CHARDONNAY 2013

Avec la galette des rois, servons donc la Reine Chardonnay ! Ce vin blanc produit dans la Russian River Valley est le résultat d'un assemblage de raisins issus des différentes parcelles du vignoble aux notes fruitées et épiciées : vanille, cannelle, zestes d'agrumes mais aussi coriandre et noix de muscade pour les plus corsées. Ses caudalies assez longues et sa texture ronde apportent la structure nécessaire à ce dessert à base de frangipane.

With a king cake, I suggest a Reine Chardonnay! This white wine produced in the Russian River Valley is the result of a blend of grapes from different plots of the vineyard. Expect fruity, spicy notes of vanilla, cinnamon, citrus zest, as well as bolder aromas of coriander and nutmeg. The lingering tastes and full-bodied texture provide the structure needed to accompany this frangipane dessert. ■