

PRESTAREST

ACTUALITÉ, AGENDA, INNOVATION, DÉCRYPTAGE, ÉTAT DES LIEUX ...
RETROUVEZ L'ACTUALITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



#Rencontre

Wilfried Lunel

Directeur Général Délégué

Imestia restauration

RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE : UN PILIER SOCIAL QUI CHANGE LA DONNE

Dans les écoles, les hôpitaux, les EHPAD, les collectivités comme dans les entreprises, la restauration collective autogérée est une colonne vertébrale discrète : elle nourrit, protège et accueille, avec un souci constant d'équité et de qualité.



LOI EGALIM À POURSUIVRE EN 2026

- Depuis la Loi EGAlim (et ses compléments), tous les établissements de restauration collective - publics et privés - doivent garantir un minimum de 50 % de produits durables et de qualité dans les repas servis, dont 20 % de produits bio.
- Depuis 2024, pour les produits de viande et de poisson servis, le seuil de qualité/durabilité à atteindre est de 60 % (pour l'ensemble des restaurants collectifs).
- L'obligation d'une transparence sur la provenance et la qualité des produits - avec déclaration des approvisionnements via la plateforme Ma Cantine - reste en vigueur.

Ces obligations représentent le socle ; elles continueront de s'appliquer en 2026, ce qui suppose que les gestionnaires poursuivent leurs efforts de conformité.



21 FEVRIER > 1 MARS 2026

Du 21 février au 1^{er} mars 2026
Paris Expo - Porte de Versailles

SALON RESTAU'CO

Mercredi 17 juin 2026 de 9h
à 18h Paris Expo - Porte de
Versailles hall 4.1

PRESTAREST / Stand C34

SANS VIANDE, MAIS RICHE EN PROTÉINES : UN MENU VÉGÉTARIEN, PAS VÉGÉTAL

Opter pour un repas végétarien ne signifie pas nécessairement se passer de protéines. Nos menus sont conçus pour apporter tous les nutriments essentiels, grâce à des combinaisons variées de légumineuses, œufs, produits laitiers, céréales complètes et autres sources de protéines de qualité. Ainsi, chaque assiette est équilibrée, nourrissante et savoureuse, tout en répondant à des choix alimentaires respectueux de l'environnement et des convictions de chacun.



Cette approche permet de :

- Maintenir un apport protéique suffisant, même sans viande.
- Diversifier les sources de protéines et encourager de nouvelles saveurs.
- Réduire l'empreinte écologique des repas servis.
- Proposer une alimentation accessible à tous, sans renoncer à la gourmandise ni à l'équilibre nutritionnel.

PRODUITS LABELLISÉS « AGRI-ÉTHIQUE » DISPONIBLES POUR LES CANTINES

À partir de janvier 2026, plus de 100 références (légumes, légumineuses, etc.) de l'acteur industriel Bonduelle Food Service seront labellisées « Agri-Éthique ». Cela offre aux gestionnaires de restauration collective un accès facilité à des ingrédients conformes aux exigences de qualité et durabilité.

#Obligations EGAlim

Concrètement, cela peut faciliter le respect des obligations EGAlim, tout en simplifiant l'approvisionnement.



Les tests produits et les observatoires de sécurité alimentaire peuvent se programmer à la demande, n'hésitez pas à envoyer vos souhaits par mail à qualite@prestarest.fr

#ProduitDuMois



Nouveau Fonds brun lié, une promesse d'excellence culinaire

Pensé par Éric Bouchenoire, Meilleur Ouvrier de France, ce Fonds brun lié est la base incontournable pour vos recettes. Pourquoi l'adopter ? Son goût intense de bœuf valorise vos plats, sa texture lisse et brillante est idéale pour des présentations soignées. C'est la garantie d'une qualité constante et d'un gain de temps en cuisine.

50g/L en base de sauce et 25g/L en élément de cuisson. 2 formats disponibles : 750g et 3,5kg

MERCURIALE EN LIGNE PRESTAREST : UNE EXPÉRIENCE DE COMMANDE ENCORE PLUS SIMPLE ET INTUITIVE

Dans une logique d'amélioration continue, la mercuriale en ligne s'enrichit depuis mi-décembre d'un module de commande plus simple et plus performant.



COMMANDE DIRECTE DEPUIS LA MERCURIALE

Vous pouvez désormais **créer un ou plusieurs bons de commande directement depuis l'onglet Mercuriale**. Les paniers restent enregistrés tant que la commande n'est pas envoyée depuis l'interface mail ou clôturée par l'utilisateur. Cette évolution facilite la comparaison des tarifs et le choix des produits identiques ou équivalents les mieux positionnés.

RECHERCHE DE PRODUITS IDENTIQUES OU ÉQUIVALENTS

En cliquant sur le symbole  puis sur Recherche, la mercuriale affiche automatiquement les produits identiques et/ou équivalents proposés par les fournisseurs référencés.

AUTRES AMÉLIORATIONS

Parmi les nouveautés : sélection multiple de fournisseurs, meilleure visibilité de l'atteinte du franco de port, optimisations diverses pour une navigation plus fluide.

UN GUIDE DISPONIBLE

Un guide d'utilisation sera fourni avec la nouvelle mercuriale à partir du 1^{er} avril. Il est aussi accessible dans l'onglet Téléchargement ou auprès de votre interlocuteur habituel.

RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE : UN PILIER SOCIAL QUI CHANGE LA DONNE

Dans les écoles, les hôpitaux, les EHPAD, les collectivités comme dans les entreprises, la restauration collective autogérée est une colonne vertébrale discrète : elle nourrit, protège et accueille, avec un souci constant d'équité et de qualité. Plongée au cœur d'un rôle social et déterminant, essentiel au quotidien de chacun.



L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ : UN ENJEU QUOTIDIEN

Face à l'inflation et à la hausse des matières premières, les restaurants autogérés ajustent en permanence menus, approvisionnements et recettes pour préserver leur équilibre budgétaire.

Dans les entreprises, la restauration collective est devenue un levier stratégique : elle protège le pouvoir d'achat, garantit une pause alimentaire de qualité et soutient la performance des équipes.

Pilotée directement par la structure ou son CSE, l'autogestion permet de garder la maîtrise des choix et d'affirmer des ambitions propres en matière de restauration, tandis que la restauration concédée est confiée à un prestataire privé chargé de l'exploitation du service.

Prestarest accompagne la restauration collective autogérée face aux défis actuels tout en anticipant ceux à venir. Par ses outils, ses services, ses formations et son expertise, la centrale renforce un modèle de restauration fondé sur la qualité, l'équité et la responsabilité.

À RETENIR : LES 5 FORCES SOCIALES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE



- 1 Une alimentation de qualité, accessible à tous**
Un repas équilibré, quotidien, garanti malgré les tensions budgétaires.
- 2 Un maillon concret de santé publique**
Des menus adaptés, prévention nutritionnelle, vigilance quotidienne.
- 3 Un lieu de lien social**
Un espace où se tissent des relations humaines essentielles.
- 4 Un levier pour l'économie de proximité**
Des achats qui soutiennent directement les producteurs et artisans locaux.
- 5 Un engagement en faveur de la transition alimentaire**
Des gestes quotidiens qui réduisent le gaspillage, végétalisent l'offre et améliorent l'impact environnemental.

UN ACTEUR DE SANTÉ PUBLIQUE BIEN PLUS ACTIF QU'ON NE LE CROIT

La santé publique, dans l'autogérée, se joue dans le détail : observer les convives, ajuster une texture, rééquilibrer un plat, anticiper une allergie, adapter l'offre aux besoins énergétiques. La proximité du terrain permet une réactivité immédiate : un retour d'assiette, un échange avec un soignant ou un responsable RH, et l'équilibre du repas évolue. Cette capacité d'ajustement, au service d'enfants, de résidents fragiles ou de salariés, fait de la restauration collective un véritable maillon de soin.

LE LIEN SOCIAL : CE SUPPLÉMENT D'ÂME QUE LES CHIFFRES NE MESURENT PAS

Un restaurant collectif n'est pas seulement un lieu de repas : c'est un espace où l'on se retrouve, où l'on souffle, où l'on observe. Dans les écoles, il participe à l'apprentissage du vivre-ensemble. Dans les EHPAD, il rompt l'isolement. Dans les entreprises, il offre un lieu où métiers et hiérarchies se mélangent naturellement. La stabilité des équipes de l'autogérée amplifie cette dimension : elles repèrent les fragilités, les baisses

d'appétit, les signaux faibles. La restauration devient alors un relais humain, essentiel mais rarement reconnu.

UN MOTEUR ÉCONOMIQUE TERRITORIAL DISCRET MAIS ESSENTIEL

Derrière chaque menu se trouvent des producteurs, des artisans et des exploitations qui vivent en partie grâce à la restauration collective. L'autogérée, qui permet des choix locaux souples et pragmatiques, joue un rôle majeur dans la vitalité économique des territoires. Dans certaines communes, elle représente un débouché essentiel pour les maraîchers. Dans certaines entreprises, elle soutient durablement les producteurs régionaux. Cette capacité à irriguer l'économie locale est l'une de ses forces les plus sous-estimées.

LA TRANSITION ENVIRONNEMENTALE : UN TRAVAIL PATIENT, CONCRET, QUOTIDIEN

La transition alimentaire se joue loin des slogans : c'est un travail quotidien sur les déchets, les recettes, les cuissons, la saisonnalité, les sources de protéines. Les équipes de l'autogérée ont profondément fait évoluer leurs pratiques, souvent dans l'ombre, en ajustant les portions, en limitant les emballages, en expérimentant de nouvelles approches. Leur maîtrise de la chaîne, de la cuisine au service, rend ces changements possibles et mesurables.

UN MODÈLE À DÉFENDRE, PARCE QU'IL PROUVE CHAQUE JOUR SON UTILITÉ

La restauration collective autogérée n'est ni un modèle du passé, ni un choix par défaut : c'est un système résilient, ancré dans la réalité, qui protège l'accès à une alimentation de qualité, soutient la santé publique, renforce le lien social, dynamise les territoires et conduit la transition alimentaire avec pragmatisme.

À l'écoute de ses adhérents, Prestarest facilite leur quotidien en mutualisant les achats, en soutenant le développement de filières responsables, en formant les équipes et en accompagnant la gestion, tout en plaçant la qualité au cœur de ses actions. Car la restauration autogérée n'est pas seulement une structure ou un mode de fonctionnement : c'est une manière de prendre soin de la société, assiette après assiette.

« LA RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE EST UN PILIER SOCIAL QU'IL FAUT PROTÉGER »

Directeur général délégué de Prestarest depuis décembre 2024, Wilfrid Lunel aborde 2026 avec lucidité et détermination. Issu de la fonction publique territoriale, profondément attaché à l'intérêt général, il porte une vision claire : renforcer la stabilité, soutenir les équipes de terrain et donner à la restauration collective autogérée les moyens d'assumer pleinement son rôle social. Rencontre.



WILFRID LUNEL

DIRECTEUR GÉNÉRAL DÉLÉGUÉ
IMESTIA RESTAURATION

2026, UNE ANNÉE CHARNIÈRE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Pour Wilfrid Lunel, l'année 2026 s'ouvre dans un contexte exigeant. Inflation durable, filières sous tension, attentes accrues des convives : le secteur doit composer avec des contraintes fortes, mais aussi avec de nouvelles opportunités. « Nous abordons 2026 avec lucidité mais aussi avec confiance. Prestarest a démontré sa capacité à anticiper les tensions, sécuriser les approvisionnements et accompagner les structures dans leurs obligations, notamment concernant la loi EGalim. »

La stratégie est claire : stabilité tarifaire, élargissement des filières responsables, transparence accrue et accompagnement opérationnel renforcé. « Notre priorité sera de renforcer la stabilité, d'élargir les filières responsables et d'être encore plus à l'écoute de nos adhérents. »

UN REGARD ENGAGÉ SUR LE RÔLE SOCIAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Pour le Directeur général délégué, la restauration collective ne se résume jamais à une prestation alimentaire. « C'est un acteur de santé publique, de cohésion sociale et de souveraineté alimentaire. » Il rappelle combien ce secteur accompagne les moments clés de la vie : « Dans les écoles, elle éduque au goût. Dans les hôpitaux et les EHPAD, elle

contribue au soin. Dans les entreprises, elle soutient le pouvoir d'achat et la qualité de vie au travail. » Il souligne une réalité souvent oubliée : « Pour certains convives, le repas collectif est parfois le seul repas équilibré de la journée. C'est une responsabilité immense, qui dépasse largement la seule dimension alimentaire. »

Les équipes de terrain jouent, selon lui, un rôle humain irremplaçable : « Les gestionnaires et les équipes savent adapter chaque jour les menus, les textures, les portions. Cette capacité d'ajustement est essentielle. »

LUCIDITÉ, DÉTERMINATION ET ENGAGEMENT

C'est dans cet esprit que Wilfrid Lunel aborde l'année à venir. « Lucidité, parce que les défis restent nombreux. Détermination, parce que nous avons démontré la résilience de notre modèle, notamment au cœur de la crise inflationniste. Et surtout engagement. »

Un engagement qu'il décline clairement : « Engagement auprès des équipes de cuisine, des gestionnaires et des convives, qui attendent qualité, transparence et plaisir. »

DES OUTILS ET DES SERVICES RENFORCÉS AU SERVICE DES ADHÉRENTS

Concrètement, plusieurs évolutions majeures sont prévues dans les prochains mois.

Prestarest poursuit la modernisation de ses outils avec un module de commande plus intuitif, une amélioration de la mercuriale en ligne et la mise en place d'un module dédié aux demandes de référencement.

Le suivi EGalim sera également renforcé via NUTRIdata, avec un pilotage en temps réel et une télédéclaration simplifiée. « Notre objectif est d'offrir des données plus fiables et un accompagnement toujours plus proche du terrain. »

Prestarest élargira par ailleurs son sourcing vers de nouvelles filières responsables - bio, HVE, commerce équitable, Bleu-Blanc-Cœur, Agri-Éthique - et renforcera ses observatoires, tests produits et accompagnements terrain.

ÊTRE UN PARTENAIRE UTILE ET OPÉRATIONNEL

À l'aube de ce nouveau cycle, Wilfrid Lunel résume la feuille de route sans détour : « Prestarest entame 2026 avec une volonté claire : être un partenaire utile, présent, opérationnel, capable de transformer les contraintes en solutions concrètes. »

Une ambition à la hauteur d'un secteur discret, mais essentiel et d'un modèle de restauration collective autogérée que Prestarest entend continuer à défendre et à renforcer.

LA VAISSELLE SILENCIEUSE : QUAND L'INNOVATION RÉDUIT ENFIN LE BRUIT EN RESTAURATION COLLECTIVE

Dans les cantines scolaires comme dans les restaurants d'entreprise, le bruit reste un irritant majeur. Une start-up française propose une solution simple mais efficace : une vaisselle qui absorbe les chocs et fait nettement baisser le niveau sonore. Un petit changement ... pour un vrai mieux-être au travail.



Dans la plupart des restaurants collectifs, le vacarme fait partie du décor : plateaux qui claquent, assiettes qui s'entrechoquent, couverts qui résonnent sur les surfaces dures. À la longue, cette nuisance sonore pèse lourd sur le personnel, déjà soumis à un rythme soutenu, et dégrade aussi l'expérience des convives.

C'est précisément ce problème qu'une start-up française a choisi d'attaquer en développant une vaisselle silencieuse, conçue dans un matériau composite absorbant le son. Le principe : limiter l'écho et amortir les chocs pour abaisser

significativement le niveau de bruit du service et du débarrassage.

MOINS DE BRUIT, PLUS DE CONFORT POUR LES ÉQUIPES

Dans les établissements qui l'ont testée, scolaires, médico-sociaux ou entreprises, les retours sont unanimes : l'ambiance se transforme. Les équipes parlent d'un "soulagement" en fin de service, d'une fatigue auditive en recul, et même d'une meilleure concentration lors des pics d'affluence. Pour les

convives, la différence est tout aussi sensible : un repas plus apaisé, moins stressant, plus propice à la détente.

Encore émergente, cette innovation illustre pourtant une tendance plus large : la recherche de solutions concrètes pour améliorer la qualité de vie au travail en restauration collective, un secteur où le bruit était jusque-là considéré comme une fatalité. Une petite révolution, discrète mais bienvenue.

#ProduitDuMois

Nova Agri Ethique : Soutenir les éleveurs français et pérenniser la filière lait

Après le partenariat mis en place en 2024 entre Andros Ultra-Frais et l'APLBC - Association des Producteurs de Lait pour le Bien Collectif - garantissant des prix transparents, des volumes assurés et une durée d'engagement de cinq ans, Andros Foodservice va encore plus loin. En 2025, Andros Foodservice a fait certifier une partie de ce lait par le label commerce équitable Agri-Éthique France. Désormais Nova propose la plus large offre de yaourts et desserts EGALIM du marché, soit 52 références dont 33 Agri-Ethique France et 19 Bio. Une offre complète et diversifiée, accessible à toute la restauration collective.



DEMANDEZ LE MENU !

PRESTAREST VOUS GARANTIT DES PRODUITS
DE SAISON ET DES MENUS VARIÉS DANS LE RESPECT
DE LA **LOI EGALIM**



LUNDI

3,13 €

Salade de riz
aux calamars
Pizza 4 fromages
Panna Cotta
Fruits de saison

MARDI

3,83 €

Poireaux vinaigrette
Lasagne de légumes
Brie pasteurisé
Tarte à l'ananas

MERCREDI

4,36 €

Crêpes aux fruits de mer
Potage garni
bouillabaisse
Bleu
Fruits de saison

JEUDI

4,55 €

Soupe à l'oignon
Rôti de boeuf béarnaise
Pommes sautées
Galette des rois

VENDREDI

3,48 €

Chou-fleur vinaigrette
Saucisse fumée
Haricots lingots
Fruits de saison

LUNDI

2,71 €

Salade de pois chiches
Tajine de poulet
aux amandes
Riz créole
Crème vanille

MARDI

4,63 €

Potage Dubarry
Brochette de poisson
sauce safranée
Pommes vapeur
Riz au lait coco

MERCREDI

3,95 €

Parmentier de boeuf
Salade verte
Tomme
Compotée de pommes

JEUDI

2,55 €

Carottes râpées
Potage garni mexicain
Tarte aux herbes
Fruits de saison

VENDREDI

2,26 €

Salade de pâtes
Omelette paysanne
Salade verte
Entremets au citron

LUNDI

2,50 €

Taboulé aux herbes
Gratin de chou-fleur
Salade verte
Pont-l'Evêque
Crème brûlée

MARDI

2,80 €

Falafels sauce
à la menthe
Potage garni algérien
Bûche de chèvre à l'huile
Gâteaux de semoule
à la fleur d'oranger

MERCREDI

3,45 €

Salade coleslaw
Bar à hot dog
Frites fraîches 10/10
Fruits de saison

JEUDI

2,22 €

Potage de légumes
Rognons sauce
moutarde
Riz
Beignet pomme maison

VENDREDI

4,42 €

Croustade au fromage
Aile de raie aux câpres
Pommes à la vapeur
Tarte aux fruits rouges
meringüée

LUNDI

3,84 €

Beignet de poissons
Potage garni poulet
à l'indienne
Fromage frais au miel
Bar à pancakes maison

MARDI

4,00 €

Terrine de légumes
sauce tartare
Sauté de porc à la
moutarde et à l'estragon
Ecrasé de pommes
de terre
Mousse au chocolat

MERCREDI

3,73 €

Assiette de charcuterie
italienne
Gnocchis gratinés
au parmesan
Morbier
Tiramisu

JEUDI

3,90 €

Poireaux vinaigrette
Saumonette
beurre blanc
Flan d'épinards
Fruits de saison




VENDREDI

3,55 €

Velouté butternut
Galette savoyarde
Salade verte
Salade de fruits


LUNDI

4,51 €

Potage garni pot de
vache avec os
Camembert 
Fruits de saison  



MARDI

2,26 €

Acras de poisson
Rougail saucisses
Riz créole 
Congolais




MERCREDI

2,09 €

Velouté aux asperges
Nuggets sauce barbecue
Potatoes maison 
Yaourt 




JEUDI

4,17 €

Oeufs poché sauce pesto 
Foccacia aux légumes
Salade verte 
Salade de fruits 



VENDREDI

3,82 €

Guacamole
Brandade de poisson
Salade verte 
Fruits de saison  


LUNDI

3,21 €

Céleri rémoulade 
Blanquette de saumon
Pommes vapeur 
Fromage blanc à la
confiture d'orange



MARDI

4,70 €

Betteraves vinaigrette
Blanquette de veau
Chou-fleur vapeur 
Riz au lait et
zeste de citron



MERCREDI

2,43 €

Potage à la tomate et
vermicelles
Oeufs cocotte
mouseline à la
moutarde
Salade verte 
Yaourt 

JEUDI

4,38 €

Nems aux légumes
Pad Thai poulet
Fruits de saison  

VENDREDI

3,81 €

Rillettes de maquereau
Risotto aux
champignons
Carré frais
Brownies maison
sauce anglaise



Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »



Produits biologiques composés d'un ou plusieurs ingrédients certifiés Bio dans le plat proposé

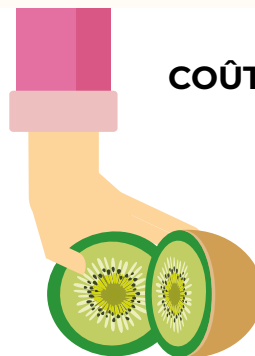


Label rouge



Appellation d'origine (AOC / AOP)

COÛT MOYEN : 3,55 €

**CORBEILLE DE FRUITS :** pomme, banane, poire, orange, ananas, mandarine

L'AMANDE, PETITE MAIS PUISSANTE

Ingrédient polyvalent, nourrissant et apprécié de tous, l'amande fait son retour dans les cuisines collectives. Croquante, douce ou transformée, elle apporte goût, énergie et créativité à des menus en quête de naturalité. Focus sur un produit qui coche toutes les cases du moment.

L'amande s'impose comme l'un des fruits à coque les plus complets : riche en fibres, en protéines végétales, en acides gras insaturés et en vitamine E, elle allie densité nutritionnelle et bénéfices santé. Dans les écoles, elle constitue une alternative saine aux encas sucrés. Dans les restaurants d'entreprise, elle accompagne les besoins énergétiques des salariés. Et dans les établissements médico-sociaux, sa richesse en bons lipides et sa digestibilité en font un atout réel pour les publics fragiles.

Sa polyvalence permet également de répondre aux objectifs de végétalisation des menus : un atout dans un contexte où les protéines d'origine végétale prennent une place croissante dans les recommandations alimentaires. À l'heure où les menus doivent conjuguer plaisir, nutrition et responsabilité, l'amande coche toutes les cases : gourmande, polyvalente, nourrissante ... et largement reconnue par les convives.

#LeSaviezVous ?

Dans l'Antiquité, l'amande était considérée comme un porte-bonheur.

Les Romains en lançaient à la mariée pour lui assurer fertilité et prospérité. Une tradition qui a donné naissance, bien plus tard, aux dragées servies lors des mariages et baptêmes.

Une petite graine ... à l'histoire millénaire !

#OnMange



VIANDES
Boeuf
Porc



VOLAILLES
Oie
Canard
Caille



POISSONS
Hareng
Moule
Saint Jacques



LÉGUMES
Choux de Bruxelles
Endive
Poireau



FRUITS
Kiwi
Orange
Pomme

#OuiChef ...

Galette des Rois

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- | | | |
|---------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| • 2 rouleaux de pâte feuilletée | • 125 g de sucre | • 125 ml de lait |
| • 1 fève | • 150 g de poudre d'amande | • 15 g de farine ou Maïzena |
| • 2 œufs et 2 jaunes d'œuf | • 1 c. à soupe de rhum ou | • 20 g de sucre |
| • 125 g de beurre mou | • d'arôme amande (facultatif) | • 1 sachet de sucre vanillé |

1. Préparer la crème pâtissière. Faites chauffer le lait avec le sucre vanillé. Dans un bol, fouettez un jaune d'œuf, le sucre et la farine. Versez le lait chaud dessus, mélangez, puis reversez le tout dans la casserole. Faites épaissir sur feu doux en remuant. Laissez refroidir complètement. **2. Préparer la crème d'amande.** Mélangez le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajoutez la poudre d'amande, puis les œufs. Ajoutez éventuellement le rhum. **3. Mélanger les deux crèmes.** Quand la crème pâtissière est froide, incorporez-la à la crème d'amande : vous obtenez une frangipane onctueuse. **4. Monter la galette.** Déroulez le premier disque de pâte feuilletée sur une plaque. Étalez la frangipane au centre en laissant 2 cm de bord. Glissez la fève. Humidifiez légèrement le bord de la pâte avec un peu d'eau. Déposez la deuxième pâte par-dessus et soudez soigneusement les bords avec les doigts ou une fourchette. **5. Décorer et dorer.** Badigeonnez la galette avec le mélange jaune d'œuf + eau. À l'aide de la pointe d'un couteau, tracez des motifs sans percer la pâte. Placez au frais 30 minutes pour un meilleur feuilletage. **6. Cuisson.** 40 à 45 minutes à 180°C, jusqu'à obtenir une galette bien dorée.

