

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 30 décembre 2025

Plantin dévoile une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie



La [Maison Plantin](#), leader de la truffe en France basé à Puyméras, s'associe à l'artisan pâtissier [Pierre Chauvet](#), dont les ateliers sont installés à Aubenas, à l'occasion de l'Épiphanie.

L'Épiphanie arrive et sa traditionnelle galette des rois (ou le gâteau des rois) sera dégustée par de nombreuses familles début janvier. À cette occasion, la Maison Plantin et Pierre Chalet allient leurs forces pour proposer une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie 2026. Conçue par la cheffe pâtissière [Analía Ybanez](#), cette galette réunit savoir-faire traditionnel et accords autour de la truffe d'hiver, dans un esprit de terroir et de création contemporaine.



Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 30 décembre 2025

Les gourmands peuvent dorés et déjà précommander cette galette pour 8 personnes avec une frangipane réalisée avec de la poudre d'amande provençale venant de la Drôme, sous un feuillettage viennois pur beurre et lait de la laiterie Carrier, sublimée par l'intensité raffinée de la truffe d'hiver.

La fève, elle aussi, est réalisée à Aubenas. C'est la céramiste [Lotty Crédation](#) qui l'a imaginée. Chaque galette cache ainsi une pièce exclusive, qui dévoile le savoir-faire artisanal français.

59€. Précommande possible [sur le site de Plantin](#). Expédition à partir du lundi 5 janvier.