

Faites parler de votre galette !

Qui sera le roi ? A l'Épiphanie, cette question hante tous les esprits... Mais avant de glisser les couronnes dans les sacs en papier, voici quelques idées pour qu'à coup sûr, votre boulangerie soit la reine de la galette cette année !

Tradition oblige, l'Épiphanie est un moment-clé en boulangerie. Pour les clients, la galette des rois est un produit convivial à ne pas rater. Pour vous, c'est une occasion rêvée de jouer la carte de la communication. D'une part, parce que l'occasion s'y prête et d'autre part, car vos actions peuvent avoir un impact direct sur votre chiffre d'affaires. Deux bonnes raisons de fêter les rois et de le crier sur les toits !

Jouez sur les prix

Si la galette est un produit populaire, son prix peut freiner les ardeurs des consommateurs. Plutôt que d'en pâtir, faites-en un argument de vente :

► **Le prix de la poudre d'amande** a légèrement fondu cette année ? Faites-en profiter vos clients en dégraissant un peu la carte des tarifs... Mais n'oubliez pas de le dire (voire de l'écrire en vitrine) pour en récolter les bénéfices.

► **L'Épiphanie est une fête de solidarité**, symbolisée par les rois mages apportant leurs présents au petit Jésus. Pour participer à cet élan de générosité, pourquoi ne pas par-



tager les gains de la galette avec une œuvre caritative ? Vos clients seront probablement touchés par une opération de type « une galette achetée, 1 € reversé à telle association. »

Offrez de petits cadeaux

Ce n'est pas parce que Noël est passé qu'il faut abandonner l'idée des cadeaux : ils font toujours plaisir et contribuent à votre popularité.

► **Les artisans de votre laboratoire sont les champions de la frangipane ?** Pour vous assurer que vos clients le savent, organisez une dégustation. De préférence un jour d'affluence, sortez votre joker : une galette des rois géante, découpée en carrés à proposer aux consommateurs qui



Une galette en or

✗ L'année dernière, Julien Vitrebert, boulanger à Frénoville (14), a réussi une belle opération de communication, en glissant un petit lingot d'or dans deux de ses galettes. Résultat : 1200 galettes vendues au lieu de 300 l'année précédente ! « *L'idée n'est pas de moi, précise-t-il. C'est un boulanger de Castres qui l'a fait en premier. J'en ai parlé à un client joaillier qui m'a aidé à réaliser une opération comparable.* » Pour 800 €, il a fait mouler deux lingots, gravés au nom de la boulangerie. Julien Vitrebert en a inséré un dans une galette au cours de la première quinzaine de janvier, l'autre pendant la seconde. « *J'ai appelé Ouest France, qui a envoyé un journaliste, aussitôt repris par l'AFP puis de nombreux organes de presse* », raconte le boulanger. L'affaire a



Une idée et un savoir-faire ont permis à Julien Vitrebert de booster son chiffre d'affaires.

fait tant de bruit que les clients ont afflué et certains ont même demandé à recevoir leur galette par voie postale... En tout, ce succès a permis à la boulangerie Vitrebert d'augmenter son chiffre d'affaires de janvier de 10 000 € !



Réalisée par Raoul Maeder, cette galette a été élue en 2004 et 2006 « Galette d'or ». Elle est composée de pâte feuilletée inversée au beurre à la frangipane.

de galette à emporter, un mini ballotin de chocolat, une pochette de bonbons...).

► **Plus classique**, vous pouvez offrir à vos clients une **bouteille de cidre** pour toute galette achetée ou récompenser leur fidélité (ex. : opération cinq galettes pour 4 personnes achetées, la sixième offerte).

Soignez la décoration

Entre or et argent, l'Épiphanie est une fête visuelle. Profitez-en !

► **Dans les catalogues**, vous avez peut-être choisi cette année une **gamme de fèves originales**. Dans ce cas, pensez à les exposer en vitrine : entre les collectionneurs et les amateurs de figurines, vos clients pourraient regretter qu'il n'y ait qu'une fève par galette.

► **L'Épiphanie s'accompagne d'une ribambelle d'images d'Épinal** à exploiter. Des rois mages aux rois et reines contemporains, c'est l'occasion de transformer votre vitrine en devanture royale. Un tissu imprimé de fleurs de lys, quelques couronnes voyantes ou une belle crèche attireront l'œil sur votre boutique. Comme la promesse de la fève dans la galette, ces signes extérieurs sont essentiels pour montrer qu'il y a quelque chose de tentant à découvrir à l'intérieur !

attendent leur tour. N'oubliez pas la fève et offrez au roi du jour un petit cadeau de circonstance (une part

Cécile Rudloff



En 2009, le de *Beurre de Normandie* gagne la **Couronne**

Monsieur François VACAVANT a gagné le **1^{er} prix du 21^{ème} concours de la meilleure galette aux amandes 2009**, organisé par la Chambre Professionnelle des artisans Boulangers-Pâtisseries de Paris, Hauts-de-Seine, Seine-Saint-Denis et Val-de-Marne



«Pour mes galettes, j'utilise le Beurre Sec de Normandie Flechard»
François VACAVANT Lauréat



Tél. : 02 33 30 36 37 - Fax : 02 33 38 45 65
e-mail : contact@flechard.com - www.flechard.com