MAISON GALZIN

les recettes du succès





Texte : Laurine BONNAMY

L'histoire de la Maison Galzin débute en 1938 avec Paul Galzin. Artisan de cœur, il transmet à ses enfants et petits-enfants l'amour du métier, le sens de l'engagement et le respect du produit. C'est à Millau, dans l'Aveyron, entre le pays du roquefort et le causse du Larzac classé au patrimoine de l'Unesco pour sa biodiversité, qu'il crée sa boulangerie Galzin. William Galzin, gérant actuel de l'entreprise, défend chaque jour les valeurs héritées de son grand-père, alliant respect de la tradition, qualité et produits "maison".

Au fil des années, la Maison Galzin a su montrer son attachement et son engagement de cœur envers sa ville natale et sa région. En 2016, elle lance à Rodez une nouvelle boulangerie sous le nom Victoire, réunissant la boulangerie et la restauration. Depuis, quatre autres magasins ont vu le jour. En décembre 2018, un nouveau concept ouvre ses portes à Millau : Charly and Food. Une adresse de restauration rapide au style truck vintage, dont l'enseigne reprend le prénom de l'un des enfants de William Galzin, Charly. Une manière de perpétuer l'identité de la famille au sein de l'entreprise et de la communauté millavoise. Des idées toujours plein la tête, William Galzin est aujourd'hui à la tête de 21 magasins : huit dans l'Aveyron dont six à Millau, douze dans l'Hérault et un en Afrique du Sud. Au printemps, deux nouveaux magasins ouvriront à Pignan et Candillargues (Hérault). Une importante activité, dans laquelle le savoir-faire et la tradition priment.

Naturellement, chaque Maison a ses spécialités. De cette longue expérience et de la passion du métier sont nées de multiples recettes aux richesses incomparables, lesquelles reflètent tout un territoire et une histoire familiale. Dans chacune des boulangeries Galzin, diverses variétés de pains, viennoiseries, biscuits, pâtisseries et entremets sont proposées. On y retrouve également un panel de produits traiteur à déguster sur place ou à emporter (pizzas, sandwiches, quiches, salades, etc.). Certains produits font la fierté de la famille. C'est le cas du célèbre paillasse du Larzac et de la baguette "millavoise", appréciée pour sa saveur et son excellente conservation. La plus ancienne des spécialités demeure la fouace de l'Aveyron. Une brioche subtilement aromatisée à la fleur d'oranger, au doux goût de Provence. Proche d'elle, l'incontournable flaune perpétue la tradition dans sa fabrication. Très connue pour son utilisation de la recuite de lait de brebis, cette recette authentique de la Maison Galzin est à l'origine du cheesecake tel qu'on le connaît aujourd'hui. Côté viennoiseries, nous retrouvons les fameuses oreillettes. Craquantes et légères en bouche, elles sont un véritable régal pour les papilles.





Nous ne pourrions pas parler de ces spécialités sans évoquer le légendaire gâteau à la broche. Connu pour sa forme de "sapin", il est cuit au feu de bois en versant une pâte aux œufs et beurre sur une broche. Certains clients ont déjà eu la chance d'assister à sa fabrication dans l'une des boulangeries Galzin située dans le centre-ville de Millau. Quant aux gâteaux de l'Epiphanie, ils sont le reflet d'une cuisine de qualité pratiquée avec passion. Généreuses et goûteuses, les galettes et royaumes des rois ont la réputation de figurer parmi les meilleurs de la région Occitanie selon la clientèle. Pour ces recettes gourmandes, la Maison Galzin utilise depuis toujours des ingrédients nobles, n'hésitant pas à varier les plaisirs. Chaque année, de nouvelles déclinaisons sont proposées, comme la galette des rois aux pommes ou poires-chocolat, et le royaume aux fruits confits et à l'orange.

Fidèle à son héritage, la Maison Galzin a pris le parti de travailler principalement avec des producteurs locaux. Soucieuse de la qualité de ses produits, elle privilégie les circuits courts, dans le but de garantir une sécurité alimentaire sans faille. Les viennoiseries et les pains sont fabriqués avec de la farine de l'Aveyron et du bon chocolat produit à Perpignan. L'élaboration de son levain naturel et unique symbolise le secret d'un savoir-faire transmis depuis trois générations de boulangers. Pour sublimer ses recettes, la Maison Galzin utilise la recuite produite à La Cavalerie, ainsi que la charcuterie, transformée à Rebourguil. Les œufs, quant à eux, proviennent d'un agriculteur-producteur gersois, tandis que le sel est issu des salins d'Aigues-Mortes (Gard). L'intérêt pour le "Made in Occitanie" se retrouve également dans le choix des fruits utilisés dans les pâtisseries. Ils sont cultivés et cueillis sur les côtes de la mer Méditerranée. Les pommes issues des Vergers de Mauguio, dans l'Hérault, en sont l'exemple le plus remarquable.

L'élargissement régulier de sa gamme de produits permet à la Maison Galzin d'étendre son panel à une trentaine de producteurs. Des partenaires avec qui elle entretient d'étroites relations, lui permettant d'innover et d'enrichir ses délicieuses recettes. En outre, la Maison Galzin accorde une importance grandissante à l'aspect nutritionnel de ses créations. En s'appuyant sur les qualités gustatives des ingrédients, elle parvient à réduire les quantités de sucre et de sel préconisées. Afin de se perfectionner, elle envisage même, en 2019, de travailler en partenariat avec des nutritionnistes afin d'élaborer des produits pouvant répondre aux besoins des sportifs.

Depuis août 2018, ses spécialités ont été exportées sur un autre continent, en Afrique du Sud, avec la création de la boulangerie Victoire Bakeries, à Cape Town. Cette implantation n'aurait pas été possible sans la collaboration d'un ami de toujours de William Galzin, Hancke Drikus. Cet ancien rugbyman professionnel, vice-champion de France avec le Montpellier Hérault Rugby en 2011, est lui-même de nationalité sud-africaine et grand amoureux de la gastronomie française. C'est la passion du rugby qui a conduit William Galzin à rencontrer celui avec qui il partage aujourd'hui la gérance de ce nouveau "bébé".





Parallèlement à ses activités professionnelles, William Galzin est très attaché au monde sportif et culturel. Par le biais d'actions de mécénat, la Maison Galzin soutient de nombreuses initiatives et événements, tels que la création d'une école de trail à Millau, la coupe de France d'Eau Libre, le Millau Summer Rugby (tournoi amical entre clubs professionnels), la Belle de Millau (course pédestre) ou encore la course Eiffage du Viaduc de Millau. Cette implication quotidienne l'a naturellement conduit à vouloir créer en 2019, une fondation sous l'égide de la fondation de France. Ce nouveau projet visera à structurer son action de mécénat sous une seule entité indépendante, et faire avancer la société sur des thématiques emblématiques. Parmi elles, nous retrouvons la culture, la préservation et la promotion du patrimoine, ou encore la sauvegarde de l'environnement et la politique du "bien-manger". Les fonds serviront également à l'international, afin de venir en aide aux enfants issus de milieux défavorisés. Les premières actions interviendront bien évidemment en Afrique du Sud, pays avec lequel la Maison Galzin ouvre une nouvelle page de son histoire.

