

LE MAGAZINE DE L'AIPF-R. CALVEL N°45 / JUIN - JUILLET 2018



AIPF
Association Internationale
du Pain Français

ALVÉOLES

“ FIDÈLES AU BON PAIN ”

WWW.AIPF-CALVEL.ORG

Aux États-Unis, le come-back DU PAIN ARTISANAL

P. 19

La recette

SAVOIR FAIRE
Olivier Hofman,
mon pain
pur engrain

P. 24

Grand angle

JEAN-JACQUES
SEMLANGNE
L'inventeur
des Baking
Center Lesaffre

P. 29

Planète pains

IBAN YARZA
L'incroyable
diversité des pains
ibériques

P. 32

Regard sur l'histoire

MAI 68
La boulange
de papa est révolue

NOUVEAU !



Fleurilège

de la saveur & du goût

GRAINES
goût crackers

SEMOULE
goût crackers

DONNE DU CARACTÈRE À VOTRE PAIN

- PRODUIT BREVETÉ -

- Une personnalisation rapide du goût
- Fleurage d'une base d'extrait de levure
- Fleurage direct sur pâtons après façonnage
- 2 références : 3 graines & semoule



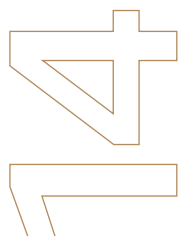
LESAFFRE FRANCE Levures & Ingrédients
103 rue Jean Jaures 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
Tél. 01.49.77.19.01 - RCS No. 678.503.277 - www.lesaffre.fr

LESAFFRE



26

PLANÈTE PAINS
JAPON - PAIN,
PÂTISSERIE
ET CUISINE



EN COUVERTURE
AUX ÉTATS-UNIS,
LE COME-BACK
DU PAIN ARTISANAL



12

**RENCONTRE
AVEC
DÉBORAH
OTT**

ACTUALITÉ / vie de l'association

- **Engagement**
L'AIPF, Partenaire du salon EUROPAIN et sponsor de la coupe de France des écoles.....6
- Hubert Chiron invité du 51^e Congrès des Compagnons du Devoir.....6
- **Assemblée générale de l'AIPF-R.Calvel**
Toujours plus d'adhérents engagés pour défendre le bon pain français.....7

ACTUALITÉ / vie de la profession

- **Boulangerie artisanale** Une Bourse Lesaffre pour soutenir les 1^{ères} installations.....8
- **Colloque** « Futur du pain, pains du futur et autres aliments céréaliers ».....8
- La coupe de France des écoles, une école de la vie...9
- **Savoir-faire** : La baguette bientôt inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO ?...10
- **Mouette Barboff** primée à nouveau par le Jury du Gourmand Award.....10
- **Le coup de pousse à**
Anthony Ménard Le Bulletin de Santé.....11

RENCONTRE AVEC NOS ADHÉRENTS

- Déborah OTT12

EN COUVERTURE

- Aux États-Unis, le come-back du pain artisanal.....14
- L'abécédaire des graines de boulangerie/le chanvre.....18
- Mon pain pur engrain.....19

ÇA SE MANGE AVEC DU BON PAIN

- **Lotte à la plancha**, quinoa printanière, beurre de betterave au champagne.....21



21

**CA SE MANGE
AVEC DU BON PAIN**
LOTTE À LA PLANCHA,
QUINOA PRINTANIÈRE,
BEURRE DE BETTERAVE
AU CHAMPAGNE

MÉTIER

- **VMI**
MANU, le boulanger globe-trotter.....22

GRAND ANGLE

- **Jean-Jacques Semlangne**
L'inventeur des Baking Center Lesaffre24

PLANÈTE PAINS

- **Japon - Pain, pâtisserie et cuisine**
Au menu de l'Amicale au Japon.....26

- **Japon - Mémoire**
Ouverture des archives du pain français en hommage au professeur Calvel.....28

- **Espagne - Ibán Yarza**
L'incroyable diversité des pains ibériques.....29

REGARD SUR L'HISTOIRE

- **Mai 68**
La boulange de papa est révolue.....32

- **BIBLIO DU BOULANGER**34

Président : Hubert Chiron (06 76 84 69 46) • **Trésorière** : Corinne Goumand c/o Europain* • **Secrétaire général** : Jocelyne Gantois • **Contact AIPF** : contact@aipf-calvel.org • **Siège social** : *AIPF c/o EUROPAIN, 64, rue Caumartin 75009 Paris • **Site internet** : www.aipf-calvel.org • **Directeur de la publication** : Hubert Chiron - ISSN 2276-1837 • **Rédacteur en chef** : Philippe Godard • **Correctrice** : Florence Gosset • **Conception graphique et réalisation** : Planète Graphique Studio, 01 42 67 67 90 • **Impression** : Exempla Print, 27 rue du Carrousel, 59650 Villeneuve d'Asq • **Routage** : Exempla Print • **Dépôt légal à parution**.

Farine T45

Les Pâtisseries Bourgeois,
**un succès
croissant.**



Notre **farine type 45** est idéale pour la fabrication des viennoiseries. Elle s'inscrit dans notre gamme des farines brutes **Les Pâtisseries Bourgeois** qui comprend les farines **Gruau extra** et **Feilletage Parfait**.

Moulins Bourgeois

+33.1.64.04.81.04 - contact@moulinsbourgeois.com





► **Hubert Chiron**
Président de l'AIPF-R Calvel

ONT CONTRIBUÉ À CE NUMÉRO



► **Olivier Hofman**
L'un des meilleurs
artisans suisses



► **Anthony Ménard**
Boulangier au Fournil
des Gourmands



► **Rodolphe Méricourt**
Chef au restaurant
le Ferrière



► **Nadine Debail**
Responsable marketing
chez Lesaffre



► **Iban Yarza**
Ecrivain culinaire
espagnol

Sommes-nous à une période charnière ? ”

D 1968 – 2018 : bien que cet anniversaire ait déjà fait couler beaucoup d'encre, ce deuxième numéro d'Alvéoles

aborde dans sa rubrique « Regards sur l'histoire » la réalité des fournils et du métier de boulangier de l'époque. Les boulangers étaient alors déjà confrontés à de grandes mutations tant au niveau du matériel que des formes de concurrences (l'un des premiers fournils intégré dans un hypermarché date de 1968), et peu après la vente de baguettes à prix coutant allait se généraliser.

En 1968, la méthode pain blanc par pétrissage intensifié installée depuis une petite dizaine d'années avait accéléré la disparition des petites boulangeries rurales boulangerie incapables de suivre le rythme débridé de la modernisation (façonneuse, pétrin à deux vitesses, diviseuse, four multi-étages, enceintes de fermentation conditionnées. La société Matfour, qui venait de sortir en 1967 la première balancelle française, qui allait permettre un gain de place et la mise sur le marché de petits groupes automatiques pour artisans boulangers et permettre un gain de productivité significatif.

Il convient de se rappeler que la taxation rigoureuse du pain courant par les préfets asphyxiait la profession, ce qui incitait à diversifier dans les pains dits de fantaisie, les viennoiseries et la pâtisserie maison. La disparition du salaire à la pièce (au prorata du nombre de pain fabriqué) remplacé par le salaire horaire obligeait les patrons boulangers à s'engager sans coup férir dans une recherche de productivité par le biais de la modernisation des fournils. L'aspect extérieur du pain courant fut sauvegardé mais sa qualité globale dévissa, ce qui orienta certains consommateurs vers les pains de campagnes et biologiques. L'alternative parisienne à la méthode pain blanc, le pain dit « super-art » lancé en 1967 avec un argumentaire un peu court, fut un échec. A l'époque, le pain assez peu confronté à des substituts et malgré une montée en puissance des arguments de ses détracteurs, véhiculait peu d'imaginaire. Toutefois dans les années 1970, Lionel Poilâne peaufina un discours innovant, étayé, qui fit mouche auprès des médias. Véritable précurseur en termes de marketing boulanger, il sublima le produit de son père en l'auréolant de culture boulangère et en travaillant son image.

Aujourd'hui, dans un contexte de changement des habitudes d'achat des consommateurs, de consommation de pain en baisse, le secteur de la boulangerie se métamorphose promptement. Face à une offre pléthorique le goût du pain reste une valeur sûre mais désormais insuffisante pour garantir le succès. Les argumentaires (ou parfois les attachés de presse de certains boulangers médiatiques) bousculent les codes et font parfois de la surenchère en termes de biodiversité, de circuits courts, de bénéfice environnemental. Les actions de communication des labels privés prennent le pas sur les actions collectives de promotion des acteurs institutionnels. Au vu de tout cela, l'un des slogans employé en 1968 par la marque Vitex « *la boulangerie de papa est révolue* » était prémonitoire, le serait-il tout autant aujourd'hui ? ■

Hubert Chiron

ACTUALITÉ

VIE DE
L'ASSOCIATION

ENGAGEMENT

L'AIPF, PARTENAIRE DU SALON EUROPAIN ET SPONSOR DE LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES EN BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE



▲ Un accueil permanent sur le stand de l'AIPF.

L'AIPF-Amicale CALVEL, qui reste partenaire du salon EUROPAIN et sponsor de la Coupe de France des Écoles en Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie, n'a pas dérogé à sa volonté cette fois encore d'aller à la rencontre de ses adhérents, actuels et futurs, en tenant un stand durant les 4 jours de l'édition 2018 du salon. Le stand, situé rue des Ecoles, était facile à trouver, constituant ainsi une occasion unique pour se retrouver

et échanger entre adhérents. Venus de toute la France et de pays lointains, les membres du monde entier, socle fort de l'Association, ont eu plaisir à se revoir.

Les nombreuses animations durant le salon, notamment les Masters de la Boulangerie et la Coupe de France des Ecoles, ont permis aux uns et aux autres de profiter pleinement de ces périodes professionnelles où notre devise : « fidèle au bon Pain » garde toute sa plénitude.

Les personnes qui ont eu la gentillesse d'assurer les permanences du stand AIPF bénévolement, ont été récompensées : de nouveaux contacts dus à l'accueil convivial et professionnel qui était réservé à nos hôtes. L'intérêt d'adhérer à l'AIPF et sa nouvelle revue « ALVEOLES » a été mis en valeur. De nouveaux membres devraient nous rejoindre prochainement.

La promotion de la table ronde sur la Viennoiserie, et animé par le Président Hubert Chiron, qui s'est tenue à l'espace Forum le 5 février en fin d'après-midi a porté ses fruits puisque la salle était comble et nombre de personnes ont dû rester debout. Le cocktail convivial qui a suivi a permis de prolonger les échanges, et de renforcer la notoriété de l'Association.

Grâce à un travail d'équipe efficace, cette participation à EUROPAIN a été couronnée de succès et tous les adhérents sont remerciés pour leur confiance et leur dévouement. ■

Jocelyne Gantois

HUBERT CHIRON INVITÉ DU 51^e CONGRÈS DES COMPAGNONS DU DEVOIR

Tout, tout, tout ce que vous avez voulu savoir sur le croissant... grâce à Hubert Chiron, qui a dévoilé aux Compagnons du Devoir et du Tour de France des métiers du goût (boulangers, pâtisseries, mais aussi charcutiers, vigneron et bientôt fromagers) qui tenaient leur congrès annuel du 1^{er} au 3 juin derniers, à Tours, le secret de cette viennoiserie inimitable... et bien française. Le président de l'AIPF-R. Calvel, qui

était l'invité du responsable de l'Institut des Métiers du Goût, Eugène Abraham, a pu ainsi faire partager l'histoire et la recette du croissant dans la forme et le goût que nous connaissons, qui ne s'est imposé qu'il y a un peu plus d'un siècle à Paris, avant de conquérir le pays tout entier. Mentionnons que ce sont bien des boulangers qui ont créé cette gourmandise à base de pâte feuilletée, et non des pâtisseries. ■



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'AIPF-R.CALVEL

TOUJOURS PLUS D'ADHÉRENTS ENGAGÉS
POUR DÉFENDRE LE BON PAIN FRANÇAIS

L'Amicale AIPF -R. CALVEL a tenu son assemblée Générale 2018 le 16 mai dernier au siège des Compagnons du Devoir, en plein cœur de Paris. Un choix plus que symbolique, au-delà des rapports qu'entretient l'Amicale avec cette école du savoir et d'exigence. Il s'agissait ainsi de souligner le soutien apporté au colloque organisé en octobre dernier par l'Institut des Métiers du Goût sur les enjeux du futur pour la filière.

Dans son rapport d'activité, le Président Hubert Chiron a rappelé les faits marquants de l'année écoulée : les présences sur certains salons, notamment au Serbotel à Nantes, afin d'aller à la rencontre de nouveaux adhérents, la Journée Technique au nouveau CFA Interprofessionnel de Chartres, organisée avec Axiane Meunerie, et la nouvelle formule du bulletin qui prend le nom d'Alvéoles avec une maquette plus « magazine ».

L'association peut aussi se réjouir de voir ses effectifs continuer de croître avec 26 nouvelles adhésions, portant le nombre des adhérents (à fin décembre 2017) à 242. On notera que les adhésions « entreprises » progressent désormais plus vite que les adhésions « individuelles ».

L'assemblée générale s'est poursuivie avec 3 interventions, tout d'abord celle de Jeffrey Hammelman, administrateur de la Bread Bakers Guild of America (BBGA) et qui fut artisan boulanger, a évoqué son expérience d'artisan aux USA et l'intérêt croissant marqué par les consommateurs comme par de jeunes passionnés pour le pain français : « *les américains viennent de cultures très diverses, et ils se révèlent ainsi très ouverts à toutes formes de recettes, sans idées préconçues* », a-t-il expliqué. La BBGA, créée en 1993, regroupe des boulangers, mais aussi des meuniers, des étudiants, des magasins et des fermiers. Vous pouvez obtenir toutes les informations nécessaires sur leur site internet www.bbga.org.

La baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO



▲ Jeffrey Hammelman, administrateur de la Bread Bakers Guild of America (BBGA).

Gérard Brochoire, vice-président de l'AIPF a présenté le travail réalisé dans le cadre de l'élaboration d'un dossier d'inscription de la baguette sur la « Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO » (instauré par la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, 2003).

L'art du pizzaiolo ayant obtenu ce « label », Dominique Anract, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie



▲ Hubert Chiron a rappelé les faits marquants de l'année écoulée.

Française, a estimé que notre baguette nationale méritait les mêmes honneurs.

Un groupe de travail est constitué d'acteurs professionnels de la filière (meuniers, fournisseurs d'ingrédients, boulangers, etc...), adossé à un comité scientifique auquel participe activement le président Hubert Chiron, affirmant ainsi l'implication de l'association dans ce projet (voir aussi en p.11).

La demande mondiale en blé farine pain à l'horizon 2020

Dans sa présentation, Céline Ansart-Le Run, responsable des études économiques à UNIGRAINS, estime que la croissance du marché de la BVP au niveau mondial va se poursuivre, celle-ci étant toutefois tirée avant tout par la viennoiserie et la pâtisserie. Dans l'univers des céréales, elle note un transfert d'autres céréales traditionnelles au profit du blé, en raison de son prix, de sa disponibilité et de sa praticité dans un contexte d'urbanisation toujours plus fort, au détriment d'autres céréales (riz, manioc...).

Elle met en évidence les différences selon les continents, le goût, la santé, le bien-être et la fraîcheur des produits n'étant pas perçus de la même manière par les consommateurs. Les moteurs de l'innovation restent la santé, la naturalité, le snacking et la mondialisation.

Il faut noter aussi que la consommation prévisionnelle en termes de blé-farine-pain sera plus soutenue dans les pays non producteurs de blé. Ceci va favoriser les échanges commerciaux mondiaux, mais aussi accroître le degré de dépendance de ces pays.

En conclusion, ce contexte constitue des opportunités à saisir pour les acteurs français sur un marché actif, mais avec une demande de plus en plus diverse, versatile et mondialisée. ■



▲ Céline Ansart-Le Run, responsable des études économiques à UNIGRAINS.

ACTUALITÉ

VIE DE
LA PROFESSION

BOULANGERIE ARTISANALE

UNE BOURSE LESAFFRE POUR SOUTENIR LES 1^{ÈRES} INSTALLATIONS

Soucieux d'accompagner les jeunes entrepreneurs en boulangerie, Lesaffre France se lance dans le mécénat auprès des artisans boulangers porteurs d'un projet de création ou de reprise de leur première boulangerie artisanale. Dix lauréats seront désignés chaque année.



▲ La cérémonie de remise des chèques sur le Salon Européen 2018.

« **L'**un des points primordiaux lors d'une installation est l'apport financier personnel. Cette Bourse Lesaffre est un sérieux coup de pouce à la constitution de celui-ci. Le fait d'être suivi par un parrain est un bonus, nous échangeons régulièrement avec lui. Après 8 mois d'activité, notre chiffre d'affaires continue de progresser. Aujourd'hui, nous pouvons dire que de solides bases sont posées... ». C'est par ces mots que Romain Baloin, propriétaire de la Boulangerie-Pâtisserie L'atelier des Pains à Esquibien dans le Finistère, qualifie l'aide effective de la bourse Lesaffre.

La Bourse Lesaffre 1^{ère} installation - édition 2017 s'est terminée par la remise d'un chèque de 10 000 € à chacun des

10 lauréats le 6 février 2018 sur le salon EUROPAIN à PARIS, au terme d'un processus d'une triple sélection : sur la conformité du dossier, sur une évaluation qualitative, puis sur entretien oral.

Ont ainsi été sélectionnés : Louison DELCOUR à HEM (59), Romain BALOIN à ESQUIBIEN (29), Laurent MICHEL à MEDREAC (35), Franck MARGUERITTE à BUCHELAY (78), Samuel BESNARD à TRELAZE (49), Sylvain DIDRY à SAVONNIERES (37), Hervé NURDIN AU VAL D'AJOL (88), David MARCHAL à CHÂTEAUNEUF (73), Maxime ESPIN à ECHIROLLES (38), Arnaud FERNANDEZ à BIARRITZ (64). Ces 10 lauréats bénéficieront, en plus des 10 000 €, de l'aide Lesaffre sous la forme d'un accompagnement personnalisé par l'affectation d'un parrain (équipe commerciale Lesaffre France) qui suivra le boursier sur une année, d'une formation "Panification et Fermentation" et plein d'autres services pour les mettre dans les meilleures conditions de réussite. ■

Inscrivez-vous dès à présent à la 2^{ème} Edition - 2018 de la BOURSE LESAFFRE 1^{ère} INSTALLATION sur : www.bourselesaffre.fr

Date limite de dépôt des candidatures : le 15 juillet 2018

Les conditions d'inscription :

- Avoir 20 ans ou plus au 15 juillet 2018
- Avoir un projet d'installation à court terme (2018) sur le territoire France métropolitaine (Corse comprise)
- Être titulaire d'un diplôme en boulangerie et être en activité depuis plus de 3 ans au 15/07/2018 ou justifier d'une reconversion

Pour tout renseignement veuillez contacter le 03 88 40 62 56.

COLLOQUE

« FUTUR DU PAIN, PAINS DU FUTUR ET AUTRES ALIMENTS CÉRÉALIERS »

D'après les estimations de l'ONU, il faudra nourrir 9 milliards d'individus d'ici 2050 : un défi considérable à relever.

Il ne pourra pas être le fait de la seule intensification mais dépendra aussi d'une réorientation des modes de consommation qui est déjà engagée. Une récente étude du CREDOC révèle que 23% d'adultes déclarent avoir limité leur consommation de viande en 2016 pour des raisons économiques, environnementales mais également de santé. Dans ce rééquilibrage, les produits à base de céréales ou de quasi-céréales ont un rôle éminent à jouer. Cependant, il ne s'agit pas seulement d'augmenter la quantité de ca-

lories disponibles mais aussi de veiller à la densité nutritionnelle de telle sorte que le contenu en micro nutriments et l'absence de contaminant conduisent à une alimentation saine. Le colloque «Futur du pain, pains du futur et autres aliments céréaliers» organisé par le Fonds de dotation EKIP aura pour objet de présenter les céréales comme une matrice pour incorporer des ingrédients d'intérêt nutritionnel, via des produits comme les graines germées, les légumineuses, les algues, la farine d'insectes... mais aussi des process innovants. Les exposés porteront essentiellement sur des données scientifiques et techniques mais aussi marketing.

On évoquera la nécessité de substitution progressive des protéines animales par les protéines végétales, les process de transformation pour en augmenter l'acceptabilité, l'intérêt et les moyens de limiter les facteurs anti nutritionnels, les différentes possibilités d'introduction dans des aliments courants...

Le colloque est ouvert à tous les professionnels de la filière alimentaire. Il est gratuit, il sera uniquement demandé une participation pour le buffet. Une publication recensant diverses innovations sera remise aux participants. ■

Gérard Brochoire

LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES EN BOULANGERIE-VIENNOISERIE-PÂTISSERIE, UNE ÉCOLE DE LA VIE

La Coupe de France des Écoles en Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie 2018 a réuni 11 équipes qui se sont affrontées et distinguées cette année sur le thème « le Luxe à la Française - Masculin - Féminin ». Des équipes motivées, de bon niveau, qu'il a été parfois difficile de départager. Retour sur cette épreuve.

Pour la première fois de son histoire, La Coupe de France des Ecoles avait cette année 2018 un parrain prestigieux : Christophe DEBERSEE, Champion du Monde de Boulangerie 2008 en catégorie Pièce artistique. Cette année, 36 candidats représentant 11 instituts se sont donc affrontés durant les 4 jours du salon EUROPAIN 2018, soit 6 équipes en catégorie "ESPOIRS", les 3 et 4 février, et 6 équipes en catégorie "EXCELLENCE" les 5 et 6 février. Mais il ne faut pas négliger les semaines de préparation, qui permettent de resserrer les liens entre élèves et formateurs et de créer une réelle relation de confiance. Chacun sait que la cohésion de l'équipe peut faire la différence dans les moments de difficultés ou de doute. Et durant les épreuves, il y en a !

Certains instituts sont des fidèles de la finale. Pour cette édition 2018, de nouveaux établissements se sont lancés dans la compétition et dès la présélection, tous les jurés se sont accordés à dire que le niveau des équipes était de plus en plus élevé. La Coupe de France des Ecoles n'est pas un petit concours, mais bien une compétition importante, tant pour les établissements de formation que pour les candidats qui acquièrent ainsi une première expérience de travail dans des conditions difficiles, face à un public de professionnels du monde entier et sous le regard de jurés qui sont des exemples pour eux.

Rappelons que le jury de la Coupe de France des Ecoles est composé de professionnels reconnus (M.O.F, Champions de France du Dessert, Meilleure baguette ou galette, fournisseur du Palais de L'Elysée...).

Parmi les grands moments qui resteront dans les souvenirs



de tous, la remise des Trophées par le parrain Christophe Debersee, la visite de la Ministre du Travail Muriel Penicaud, qui s'est intéressé au parcours des jeunes candidats et qui a eu un mot de soutien pour l'enseignement professionnel. Durant ces 4 jours intenses de compétition, les plus grands noms de la Boulangerie Pâtisserie mondiale ont soutenu les talents de demain. La Compétition fut d'un niveau exceptionnel et la tâche des jurés fut rude au moment de la délibération. Sur certaines épreuves, ce sont des dixièmes de points qui ont fait la différence.

Les équipes se sont distinguées cette année sur le thème : le Luxe à la Française - Masculin - Féminin. Les équipes ont réalisées différentes sortes de pains, une pièce décorée en boulangerie mais aussi différentes sortes de viennoiseries ou encore un entremets.

Pour la catégorie "EXCELLENCE", une épreuve supplémentaire "traiteur sandwicherie" et un croquembouche, ajoutent quelques difficultés pour ces candidats qui ont un parcours de formation plus abouti. A la fin des épreuves, l'ensemble des fabrications est présenté sous forme d'un buffet qui met en valeur chacune des réalisations afin que le jury puisse noter l'ensemble du travail.

Rappelons qu'EKIP - les Equipementiers du goût apporte son soutien à ce concours, en mettant à disposition des candidats les matériels les plus performants. ■

LE PALMARÈS DE LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES 2018

CATÉGORIE "ESPOIRS"

1^{er}

IFI 03, Avermes (03) : Sylvain Bord, Corentin Kiepara, Elise Maratrat

Formateurs : Grégoire Bardet (Boulangier) et Philippe Gaulmin (Pâtissier).

2^e

CFA Centre Alsace Marcel Rudloff, Colmar (68) :

Colin Marques, Emma Muller, Céline Parisot

Formateurs : Michel Herrmann (Boulangerie) et Jean-Claude Vogel (Pâtisserie).

3^e

INBP CFA, Rouen (76) : Esteban Bottagisi,

Aurore Carrara, Laura Hebert

Formateurs : Pascal Gousset (Boulangerie) et Patrice Guillard (Pâtisserie).

Pour cette catégorie, et à l'unanimité, un prix "Coup de Cœur du jury" a été décerné à l'équipe du Lycée La Renaissance de Saint Paul de la Réunion, pour le Goût de l'ensemble de la production "De la mèche, du craquant... Une explosion de saveurs en bouche" selon les mots utilisés par Raoul Maeder, Président du Jury.

CATÉGORIE "EXCELLENCE"

1^{er}

Faculté des Métiers de KER LANN, Bruz (35) : Louise-Marie Courteille, Aurélien Lomet, Tugdual Ollivier

Formateurs : Anthony Olivier (Boulangier) et Gaëtan Bougeard (Pâtissier).

2^e

Compagnons du Devoir et du Tour de France, Bordeaux (33) :

Caroline Cassy, Mickaël Guyader, Hugo Henry

Formateurs : Gaël Grondin (Boulangier)

et Frédéric Galisson (Pâtissier).

3^e

Institut des Métiers et des Techniques, Grenoble (38) :

Romain Avignon, Jérémy Daguët, Wendy Girot

Formateurs : Christophe Berteau (Boulangier)

et Emmanuel Avond (Pâtissier).

SAVOIR-FAIRE

LA BAGUETTE BIENTÔT INSCRITE AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'UNESCO ?

A l'initiative de Dominique Anract son président, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a entamé une réflexion générale autour de la valorisation et de la sauvegarde de la baguette de pain française, à travers l'élaboration d'un dossier d'inscription sur la « Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO » (Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, 2003).

La première étape consiste à obtenir l'inscription sur la liste du patrimoine immatériel français, accordée par le Comité du patrimoine ethnologique et immatériel français (CPEI) qui sélectionne les dossiers.

À l'intérieur de la liste retenue, après un « grand oral » des volontaires à l'inscription UNESCO, la ministre de la Culture retiendra un dossier à présenter à l'UNESCO en juin 2019 pour une réponse en novembre 2020.

Pour la profession, boulangers, formateurs, meuniers, levuriers, équipementiers, la baguette est un produit emblématique à forte charge identitaire et une association étroite existe entre France et baguette. L'expression « pain français » sert à désigner la baguette dans différents pays francophones (Belgique, Québec, dans plusieurs pays d'Afrique, etc.). A l'étranger, la baguette est devenue l'un des symboles de la France et de sa culture. Le dossier sera structuré sur la base de trois principes complémentaires :

- Définir un positionnement scientifique pertinent permettant le développement d'un projet culturel et patrimonial, fédérateur à l'échelle nationale de la profession ;
- Inscrire cette démarche dans une perspective de développement pérenne de l'économie de la filière. Les pratiques inscrites au patrimoine immatériel concernent



▲ Réception à l'Elysée avec Guillaume Gomez.

des pratiques actuelles, pas figées dans le passé, qui s'appuient sur un socle de tradition.

- Développer une démarche participative et fédératrice grâce à une concertation et un accompagnement de l'ensemble des acteurs. Chaque communauté devra être documentée.

Il conviendra de lister les menaces qui pèsent sur la viabilité de la baguette et montrer comment la sauvegarde par l'UNESCO peut les limiter. Les menaces peuvent être au niveau nutritionnel, du mode de vie...

Il faudra aussi montrer comment l'inscription à l'UNESCO peut contribuer à la transmission et à l'attractivité de la filière. Le projet est organisé autour d'un comité de pilotage, présidé par Dominique Anract, Président de la CNBF, d'un comité scientifique, présidé par Bruno Laurieux, Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) (histoire médiévale et histoire de l'alimentation), auquel l'AIPF apporte sa contribution. ■

MOUETTE BARBOFF PRIMÉE À NOUVEAU PAR LE JURY DU GOURMAND AWARD

Pour Mouette Barboff, anthropologue, le pain est avant tout le fruit d'une double rencontre, celle de cet aliment universel chargé de symbole et celle des femmes du Portugal, qui, jusqu'à une date récente fabriquaient à la main le pain « maison »... Une rencontre qui a déclenché une passion qui a amené Mouette Barboff à étudier les pains sous toutes leurs formes... en France comme au Portugal.

Mouette Barboff a déjà publié de nombreux ouvrages, dont certains réédités, en particulier « Pains d'hier et d'aujourd'hui », qui présentaient 23 pains régionaux français dans son édition de 2006. L'édition de 2017, enrichie notamment de commentaires recueillis auprès de boulangers artisans, condense vingt ans de recherche et d'observation. C'est la nouvelle édition de son ouvrage édité au Portugal pour la première fois

en 2005, « les Pains au Portugal » qui vient de se voir décerner le label "Special Award, Best in the World", par le Jury du Gourmand Award 2018. ■



LE COUP DE POUSSE À

ANTHONY MÉNARD

LE BULLETIN
DE SANTÉ

C'est en écoutant la chanson de Georges Brassens que le titre de ce texte s'est imposé à mon esprit. Rassurez-vous, je laisse au chanteur les allusions grivoises qu'il distille dans ses couplets, pour évoquer un sujet moins plaisant...

Je suis boulanger depuis 1999, c'est donc avec fierté que je peux affirmer que j'entame ma 20^e année de travail.

Je veux évoquer ce métier, car depuis tout temps, j'ai malheureusement souffert de déboires physiques qui m'ont apporté de gros préjudices, jusqu'à envisager de rendre mon tablier.

1999 fut donc ma première année en tant que boulanger, et ce fut également ma première sciatique, suivie elle-même d'une terrible hernie discale à souffrir le martyr, qui m'a empêché de marcher. Mais la passion d'apprendre à fabriquer du pain fut la plus forte. Avec le recul, tous les ingrédients étaient réunis pour faire naître ces douleurs : j'ai pris 10 kilos en huit mois, je manquais de vitamine D, dans un fournil en sous-sol, et je découvrais les cadences soutenues de ce métier...

J'ai très vite pris conscience que mon poste de travail était tout, sauf ergonomique. Je me souviens que mon père m'avait fabriqué un panier à ma hauteur, afin que je puisse défourner le pain plus facilement.

Puis, bon an mal an, ayant travaillé dans des fournils avec des conditions très bonnes en tant qu'ouvrier, les maux se sont dissipés durant quelques années, au point d'oublier ces douleurs et traumatismes aussi bien physiques que psychologiques. Toujours très motivé, je décide de me mettre à mon compte et de reprendre une boulangerie artisanale. C'est donc pied au plancher que j'entame cette aventure, avec des heures à rallonge, et du repos à minima.

Les maux anciens sont vite revenus : maux de dos (sciatiques, hernies) crises d'asthme, fatigue excessive. J'ai essayé d'embaucher un peu plus de personnel afin de me soulager, mais je me suis vite aperçu que je n'étais pas fait pour manager une grosse équipe. Le fait de moins produire ne calmait pas mes maux puisque de nouvelles tâches éprouvantes m'incombaient.

J'ai alors réduit la taille de l'équipe, et je me suis concentré à nouveau sur la production de mon pain.

A ce propos, il faut rappeler les charges que nous portons quotidiennement. A titre indicatif, je peux affirmer – en ce qui me concerne, ceci bien entendu doit être modulé en fonction des postes et des situations – que je soulevais ou transportais par jour 1,6 tonne au bas mot, et sans compter la viennoiserie ⁽¹⁾.



▲ J'ai très vite pris conscience que mon poste de travail était tout, sauf ergonomique.

C'est un kiné qui a sauvé ma carrière, en me faisant découvrir la méthode MC Kenzie et la position Squat. Lorsqu'il m'a affirmé qu'il n'allait pas me masser, mais qu'on allait travailler encore plus, j'ai été plus que sceptique... Non seulement le Squat a atténué mes douleurs de façon significative, mais il a permis de me muscler au travail : les abdominaux sont renforcés et les muscles des cuisses travaillent de façon plus répétitive et régulière, ce qui leur permet de se développer. Au bout d'un mois, des signes positifs sur le plan mental sont parvenus à me faire changer d'avis au point d'être devenu un adepte de cette méthode ⁽²⁾.

Je suis convaincu que pour faire des produits de qualité, il faut se sentir bien dans son corps et dans son esprit, en accord avec ses principes. C'est pourquoi, en plus du travail physique réalisé pour atténuer et prévenir des douleurs, il est important de prendre du recul afin de revenir à ses principes fondamentaux. Personnellement, diriger une structure plus grande faisait partie de mes ambitions, mais je me suis rendu compte que cet objectif était trop lourd pour moi.

Aujourd'hui, je me contente de produire en quantité raisonnable, de la façon la plus naturelle possible, et je me lève désormais la nuit avec souvent autant d'entrain qu'au premier jour de l'apprentissage ! ■

(1) En faisant le calcul, j'ai décompté : 6 sacs de farine X 25 kg = 150 kg, découper 35 bacs de pâte X 7 kg = 245 kg, porter les bacs de la balance à l'échelle : 245 kg, porter les bacs de l'échelle à la diviseuse : 245 kg, soulever 70 grilles de pièces façonnées X 4,5 kg = 315 kg, reprendre les mêmes grilles pour cuire : 315 kg, soulever les 15 panières de pain (la majorité est en chariot) X 6 kg = 90 kg

(2) Pour en savoir plus : www.mckenzieinstitute.org/france/fr

RENCONTRE AVEC NOS ADHÉRENTS

DÉBORAH OTT

Dans sa profession, Déborah côtoie déjà l'excellence... Cette jeune femme de tout juste vingt-six ans, réservée et souriante semble toute frêle... mais ne vous fiez pas aux apparences : c'est une boulangère talentueuse, à l'écoute, curieuse, enthousiaste, volontaire, bosseuse et très déterminée que nous avons eu la chance de rencontrer. Le résultat est là : elle a remporté en février 2018, le titre très convoité de World Master Baker, titre détenu par seulement 9 boulangers dans le monde !

La passion vient de son enfance lorsqu'elle faisait des pains et des gâteaux avec sa mère... et dès ses quinze ans, elle trouve sa voie et s'engage dans des études de boulangerie. A vingt ans, un Brevet de Maîtrise en poche, curieuse, avide d'apprendre et de partager, elle s'est déjà illustrée dans les compétitions en remportant en 2008 une victoire au concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France. Elle est aujourd'hui l'une des plus brillantes boulangères de sa génération.

Retenue, à l'issue de quatre années de sélections (Coupe Louis Lesaffre et Coupe du Monde de la Boulangerie) pour participer aux Masters de la Boulangerie 2018, elle figurait parmi les deux seules femmes de ce concours qui rassemble l'élite de la boulangerie internationale. Aux cotés de la Russe Anna GRIBANOVA, seule autre candidate féminine de la compétition, Déborah a ébloui le jury par ses créations.



© Sabine Serrad



© Clémentine Béjat

Il faut avoir des rêves, des projets... et être capable de tout mettre en œuvre pour y arriver ! ”

Un message aux jeunes boulangers en devenir ?

« Le métier de boulanger a bien évolué depuis quelques années et le champ des possibles dans cette profession est incroyable. J'ai eu la chance d'avoir – au travers d'amis boulangers – un aperçu des perspectives... et je voudrais adresser un message aux jeunes boulangers : ALLEZ-Y ! c'est un métier formidable, vous y ferez des rencontres humainement très enrichissantes et, au travers de vos produits, vous donnerez du plaisir aux gens ! Que demander de plus ? »

Vos plus belles rencontres ?

« Difficile de faire un tri parmi les gens qui m'ont apporté leur soutien jusqu'ici... j'ai été chanceuse... mais je voudrais mentionner Pierre Zimmermann, boulangier Alsacien, installé avec succès à Chicago depuis quelques années, coach de l'équipe Française pour la Coupe du Monde de la Boulangerie 2008 et qui a permis à la France de monter à nouveau sur le podium de ce concours après plusieurs années d'absence. Il me soutient depuis des années, notamment dans ma préparation aux concours et je lui dois énormément. Enfin, comment ne pas mentionner Xavier Honorin, mon coach pour les Masters de la Boulangerie 2018... un soutien technique et moral sans faille qui a fortement contribué à ma victoire. Tous deux, plus que des mentors, sont devenus de véritables amis. » ■

La Famille
RETRODOR[®]
LA TRADITION DU PAIN



Agitateur de papilles, du sucré et du salé
tout au long de la journée !



MOULINS VIRON
CHARTRES

02 37 28 34 46

AUX ÉTATS-UNIS, LE COME-BACK DU PAIN ARTISANAL

L'incontestable succès des pains artisanaux aux USA et la montée en puissance de l'offre s'appuie sur la qualité et l'originalité de ces pains, mais aussi sur la conviction qu'ils sont transparents en terme de traçabilité, et plus sains que les produits industriels. De plus en plus de consommateurs américains semblent lassés de la monotonie des pains blancs standardisés issus de la grande distribution. Depuis vingt-cinq ans, la Bread Bakers Guild américaine (BBGA) a mis en réseau la plupart des pionniers des années 1980 et fédéré des centaines de nouveaux acteurs (professionnels et amateurs), multipliant les stages à travers le pays, mettant à disposition des ressources pédagogiques et des centaines de formules de fabrication. La tenue du séminaire Wheatstalk en février 2018, puis la venue de 24 boulangers américains invités d'honneur de la Fête du pain parisienne et la profusion de livres américains sur le sujet incitent à aborder quelques aspects du renouveau du pain artisanal aux USA.



La Bread Bakers Guild of America fédère les passionnés du pain artisanal

Fondée en 1993, la Guilde américaine s'était donné quatre objectifs : fournir des ressources éducatives aux boulangers artisans, supporter et favoriser la croissance de la communauté boulangère, définir et respecter les normes professionnelles les plus élevées, célébrer le métier de la passion de l'artisan boulanger. Tom Mac Mahon, son fondateur, avocat et propriétaire d'une boulangerie à Pittsburgh, en Pennsylvanie, est parvenu à envoyer une équipe américaine à la Coupe du Monde de la Boulangerie dès 1994 (il convient de rappeler que les USA ont gagné la Coupe du Monde de la Boulangerie en 1999, and 2005). L'association américaine compte désormais plus de 2200 membres dont trois-quarts de professionnels et un quart de boulangers amateurs très motivés. Tom Mac Mahon fit intervenir et filma le professeur Calvel à deux reprises aux USA au CIA (Culinary Institute of America) et sur la côte Ouest. Trouver une farine adaptée à la production de baguette relevait alors de la performance. Il recruta peu après Didier Rosada (dont le portrait a été publié dans le bulletin N° 39 juin 2015). Chaque année le prix Calvel est discerné à

une personne qui a beaucoup œuvré pour faire avancer la cause du bon pain. La Guilde est présidée par Jeff Yankellow, elle édite un bulletin trimestriel (Bread Lines) et son site internet d'une grande richesse est très visité.

Les boulangers américains débarquent à Paris !

Cette année les boulangers américains étaient les invités d'honneur de Franck Thomasse, Président des Boulangers du Grand Paris lors de la fête du pain parisienne, qui

se déroule toujours sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame. Du 5 au 16 mai derniers, trois équipes mixtes de huit professionnels coachées par William Leaman, Jory Downer et Jeffrey Hammelman se sont succédé dans cet immense fournil pour fabriquer des pains et viennoiseries américaines et françaises, sous l'œil bienveillant des boulangers et boulangères du Grand Paris, chevilles ouvrières de la manifestation, et de Sébastien Doley. Un public très international ne s'est pas fait prier pour acheter bagels,



▲ Trois équipes américaines au fournil lors de la Fête du Pain.



▲ Les pains de seigle de James Mac Guire.

brownies (avec empreinte de la Tour Eiffel), cookies et pains variés avec une ambiance très « country » sur la scène du chapiteau. Nos collègues américains, pour l'essentiel des membres que la Bread Bakers Guild (BBGA) ont été subjugués par l'évènement

et ravis par l'accueil qui leur a été réservé. Placés au premier rang, ils ont été très impressionnés par la symbolique de la messe des boulangers à la cathédrale et ont pris part à la distribution de pains bénits avec une évidente satisfaction.

Wheatstalk 2018 : les idées fermentent bien !

Le séminaire Wheatstalk 2018, organisé tous les trois ans par la Bread Bakers Guild et piloté par le tandem Richard Miscovitch et Melina Kelson-Podolski, s'est tenu à l'Université Johnson & Wales située à Providence dans le Rhode Island. Le nombre de demandes d'inscription fut tel que les organisateurs ont dû tirer au sort les 200 heureux élus qui, durant trois jours, sélectionnaient leur programme (une douzaine d'options possibles) entre conférences, démonstrations, fondamentaux. Le programme couvrait tous types de pains (de farine fraîche, pains de la coupe du monde, pseudos céréales, pains plats, baguette), bagels, sandwiches, viennoiseries, pies, donuts, gâteaux de voyage. Le profil des intervenants allait de professeurs d'écoles renommées, à des artisans installés et des spécialistes de petite restauration, américains et internationaux. La gestion des boulangeries n'était pas oubliée avec des témoignages sur des solutions nouvelles de financement (crowd funding) et les conseils stratégiques de chefs d'entreprise émérites (Amy Scher- ...

SOLUTIONS CRÉATIVES ET EXPERTISES POUR LA FILIÈRE BLÉ-FARINE-PAIN



“ Depuis sa création en 1989, EUROGERM, expert français de la céréale technique, crée, produit et commercialise, dans le monde entier, **des ingrédients et solutions fonctionnels, nutritionnels et sensoriels**, avec une exigence de qualité, de sécurité et d'engagement responsable. ”



CORRECTEURS
DE MEUNERIE

AMÉLIORANTS
DE PANIFICATION

PREMIX
POUR SPÉCIALITÉS

INGRÉDIENTS
ALIMENTAIRES

SERVICES
ARPÈGES

RESPONSABLES DE NOTRE AVENIR
www.eurogerm.com - FRANCE



▲ Rillettes party et baguette de tradition française à Providence.

ber notamment). Pierre Zimmerman, boulanger alsacien désormais installé à Chicago (La Fournette), assisté de Solveigt Tofte ont présenté des productions de leur association appelée Intergalactic Bakers Federation. Patrice Tiraud et moi-même, assistés de James Mac Guire, avons effectué deux démonstrations sur la baguette de tradition et deux conférences intitulées « *Est-ce qu'une mie « sauvage » est automatiquement un signe de qualité ?* »

Addict à la farine de meule ultra-fraîche

Aux USA, la meunerie est très concentrée et les moulins écrasent en général plus de 1000 tonnes de blé par jour ; compte tenu de l'émergence du marché des pains dits « artisan », ces grandes sociétés proposent désormais des farines spécifiques. Quelques petites compagnies meunières sont en train de tirer leur épingle du jeu soit grâce à une offre de farines de niche ; soit en se positionnant comme le meunier référent pour écraser des blés locaux, des blés typés (blés pourpre), des ancêtres du blé (épeautre, engrain, amidonnier). La production de farine de blé volontairement menée à un stade précis de germination avant mouture très en vogue depuis 2006 est, semble-t-il, un peu moins sur le devant de la scène. La tendance nouvelle chez dans les micro-boulangeries et chez les boulangers artisans est de s'équiper d'un moulin à meule de pierre et de panifier la farine ultra fraîche. Il existe deux ou trois sociétés produisant des petits moulins à meule de pierre (reconstituée ou non). Andrew Heyn, co-propriétaire avec sa femme Blair Marvin de la boulangerie Elmore Mountain Bread, produit un pain très réputé cuit dans un four à bois. Convaincus des bienfaits de la farine ultra-fraîche (moulue sans échauffement excessif) en

termes de saveur et de bénéfices nutritionnels, ils ont décidé d'étudier attentivement les caractéristiques des moulins américains et autrichiens disponibles. Après plusieurs mois d'investigations, d'échanges sur le net avec des utilisateurs, ne trouvant pas exactement ce qu'il voulait, Andrew a décidé en 2015 de la fabriquer lui-même un moulin à meule de pierre en granit monobloc qui peut être couplé à un mini plansichter. Le moulin fabriqué dans le Vermont à côté de la boulangerie est disponible en deux tailles, offrant un débit horaire d'environ 30 à 50 kg de farine heure suivant les caractéristiques de la farine choisie. Le client peut choisir parmi plusieurs types de rayonnages. Le petit modèle vaut 12 000 dollars, le plus grand 18 000. Pour en savoir plus : www.newamericanstonemills.com. Les boulangers amateurs américains les plus motivés, en particulier ceux qui consomment des pains complets s'équipent de mini-moulins.

Une créativité tous azimuts

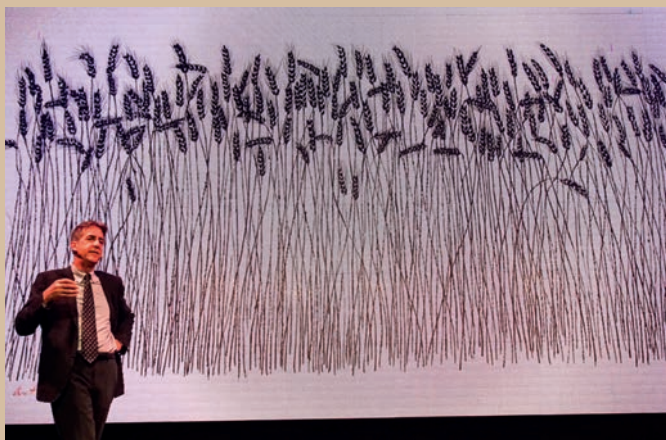
Le renouveau du pain artisanal s'est appuyé sur plusieurs courants : celui des chefs américains qui ont exigé des pains de type Européens, la collaboration Julia Child-Raymond Calvel, mais aussi d'autres bestsellers ceux de la boulangerie, comme B. Clayton. Les mouvements prônant le retour à une alimentation naturelle des années 1970 et tout particulièrement le macrobiotisme ont engendré l'éclosion de boulangerie de pains biologiques au levain naturel (connection du pain belge Lima avec les fondateurs de la Baldwin Bakery par exemple). Fait caractéristique, pratiquement toutes les cultures boulangères européennes ont trouvé aux USA un terreau favorable, mais pas seulement. En effet, il est aujourd'hui possible de trouver quasiment tous les grands types de pains ethniques. Vingt cinq années après la création de la BBGA, la boulangerie artisanale américaine est parfaitement mature



▲ Andrew Heyn devant son moulin ouvert.

Ré-enchanter les blés avec le Bread Lab

Depuis une dizaine d'années, Steven Jones, chercheur en sélection de blé à l'Université de l'Etat de Washington milite pour la promotion de blés locaux adaptés à leurs terroirs et sélectionnés en fonctions de leurs valeurs d'utilisation. Il est le père du « Bread Lab », le laboratoire du pain, basé à l'Université de l'Etat de Washington et son crédo consiste à se démarquer des blés courants banalisés, peu rémunérateurs pour l'agriculteur et de créer une nouvelle chaîne de valeur. Steven Jones mène des recherches sur des milliers de lignées de blé, d'orge, de sarrasin et d'autres secondaires céréales afin d'identifier celles qui donnent de bons résultats pour les agriculteurs et qui conviennent le mieux à la transformation artisanale, à la cuisson, au maltage, à la brasserie et à la distillation. La sélection est orientée vers la saveur, la nutrition et les caractéristiques originales qui profiteront aux consommateurs. Créé en 2011, le Bread Lab comprend un laboratoire de recherche et de boulangerie, un laboratoire de cytologie, l'école de boulangerie King Arthur, un laboratoire de meunerie et une cuisine professionnelle. Steven Jones organise également depuis 7 ans une manifestation dite rassemblement des grains qui a réuni l'année dernière environ 300 personnes provenant de 23 états et 7 pays. De nombreuses autres initiatives américaines moins connues que la marque Kamut visent à se ré-appropriier leurs semences et à remettre en culture des variétés anciennes de blés ou blés de population mais aussi des ancêtres des blés tendres et du blé dur. Pour en savoir plus : The New Bread Basket How the New Crop of Grain Growers, Plant Breeders, Millers, Maltsters, Bakers, Brewers, and Local Food Activists Are Redefining Our Daily Loaf By Amy Halloran.



et en train de s'émanciper de ses mentors d'hier tant en pains qu'en viennoiseries. Sa force réside sans doute sur son enthousiasme et une créativité sans entraves.

Une récupération par l'industrie ?

Dans un contexte qui s'annonce très favorable, quelques menaces pèsent malgré tout sur les boulangers artisans américains. Le durcissement des normes US de sécurité alimentaire (FMSA Food Safety Modernization Act), conçues pour l'industrie agro-alimentaire, semble hyper contraignant à mettre en place en artisanat. Par ailleurs, dans ce pays très libéral, il n'existe pas de définition légale du pain artisanal. L'industrie boulangère, très malmenée ces dernières années par le succès de certains régimes alimentaires défavorables au pain et par la réduction des marges sur les principales références, lorgne sur ce marché plus rémunérateur. Techniquement parlant, depuis l'apparition dans les années 1980 des lignes automatiques de pâte boulangères laminées (de type



AB MAURI
Levures et ingrédients

LEVURES



MIXES pour PAINS et VIENNOISERIES

AMÉLIORANTS



AB Mauri France | 40/42 avenue Georges Pompidou - 69003 Lyon
Tél | 04 78 62 32 43 - Fax | 04 78 62 30 92 - www.abmauri.fr



Le livre de tous les superlatifs

Nathan Myhrvold, qui avait publié Modernist Cuisine et qui annonce être à l'origine d'une nouvelle ère de vraie modernité en cuisine, récidive avec un Modernist Bread très ambitieux (une traduction française est annoncée). Le livre de tous les superlatifs : le plus gros, le mieux illustré, le plus cher (coffret de 5 tomes et un manuel de recettes) aurait nécessité 44 500 heures de travail à son équipe de 22 personnes conseillées par 200 contributeurs. Un format deux fois plus petit aurait-il été mis en vente deux fois moins cher ?

nelle qui rendra un fier service aux artisans recruteurs. La conjoncture semble propice pour attirer jeunes garçons et jeunes filles talentueux compte tenu de la médiatisation du métier de boulanger chez l'Oncle Sam.

Remerciements pour leur disponibilité et l'accès à leur boulangerie à : Jeffrey Hamelman, Jeff Yankellow, Christy Timon and Abe Faber, James Mac Guire, Jory Downer, Randy George, Andrew Heyn & Blair Marvin et tant d'autres. • **Hubert Chiron**



▲ Un pétrin qui illustre le renouveau du pain artisanal.

ciabatta) les solutions existent, le danger est donc réel. Des grandes chaînes de restauration proposent déjà des sandwiches confectionnés avec des pains croustillants et des entreprises de produits bio telles que Whole Foods Market installent des boulangeries au cœur de leurs établissements. Pour en savoir plus : Cereal Food World march april 2018 pages 51- 79.

Le challenge de la main d'œuvre qualifiée

Néanmoins l'un des challenges des boulangers nord-américains consiste désormais à trouver et à fidéliser suffisamment de per-

sonnel qualifié pour assurer des fabrications en croissance. Les micro-boulangeries sont épargnées par ce problème mais les boulangeries plus conséquentes doivent embaucher. De nouveaux programmes de formation fleurissent et se greffent sur ceux des écoles de cuisine ils complètent l'offre des leaders tels que le San Francisco Baking Institute et le Culinary Intitute of America, le département Baking de l'Université Johnson & Wales. En l'absence de diplôme professionnel officiel d'artisan boulanger, et malgré quelques formations inadaptées car conçues pour l'industrie, la Guilde américaine a récemment mis en place un cadre de certification profession-



COMME *Chanvre*

l'abécédinaire
DES GRAINES BOULANGÈRES

La culture du chanvre, fortement réglementée voire interdite au cours du XX^{ème} siècle en raison des propriétés psychotropes de ses feuilles, revient sur le devant de la scène. Sa mauvaise réputation tenait aux conséquences de l'effet hallucinogène du tetrahydrocannabinol (THC) mais désormais, les cultivars utilisés en France ont des teneurs en THC extrêmement faibles (le règlement de la Communauté européenne imposant un taux inférieur à 0,3 %). L'agriculteur apprécie le fait que la culture de cette plante rustique ne nécessite pas l'emploi de pesticides. La France est aujourd'hui leader européen avec une production annuelle d'environ 50 000 tonnes. Le chanvre permet en outre de fabriquer un grand nombre de produits : fil, cordages, textiles, papier,

sa fibre présentant un haut module de résistance à la traction. Les briques de chanvre sont également utilisées pour l'isolation acoustique et thermique. Les graines de chanvre, appelées chènevis, peuvent être consommées telles quelles après décorticage. On trouve également de la limonade et même de la bière de chanvre. L'huile de chanvre, essentiellement utilisée pour des usages cosmétiques, peut aussi s'employer en assaisonnement, mais elle craint la chaleur. Les graines de chanvre sont très nutritives. Elles contiennent 30 % de lipides, environ 25 % de protéines et une quantité importante de fibres, vitamines et minéraux ; il est recommandé de les conserver au frais. Leur goût rappelle la noisette crue. L'argumentaire du pain aux graines de chanvre risque de donner lieu à des échanges cocasses avec la clientèle ! •

MON PAIN PUR ENGRAIN

Olivier Hofman est l'un des meilleurs artisans boulangers suisses au brillant palmarès. Il a eu la gentillesse d'accepter de nous livrer ses secrets de l'un de ses pains préférés.

Tout a commencé en été 2009 lors d'un stage à Rouen à l'Institut National de la Boulangerie et Pâtisserie (INBP). J'y avais été convié pour présenter et donner un cours sur les produits suisses typiques. Le soir, à l'occasion d'un repas commun avec les participants, mon confrère Marc Dewalque, qui avait quant à lui présenté la boulangerie belge, a fait un topo sur les différences entre grand et petit épeautre (l'engrain). Je connaissais l'engrain et en avais déjà entendu parler, mais n'avais jamais vu de mes propres yeux ni la céréale ni la farine. J'ignorais jusqu'alors que cette plante était l'ancêtre de tous les blés actuels. Il faut dire qu'à cette époque, je commençais à peine à me passionner pour l'agriculture céréalière, les semences anciennes et la filière courte. Je venais en outre de démarrer une collaboration avec Tom Gerber, un agriculteur du village, pour la production d'un pain « kilomètre zéro ». A peine de retour de mon séjour à l'INBP, convaincu par les arguments de mon collègue belge, je suis donc allé rencontrer de ce dernier pour lui proposer de semer de l'engrain. Début septembre de l'année suivante, nous récoltions notre première moisson du blé le plus ancien au monde...

Un pain naturel aux nombreuses vertus

L'engrain que nous panifions aujourd'hui est certifié BIO ou IP Suisse, c'est-à-dire sans pesticides, fongicides, ni régulateurs de croissance. Il est principalement cultivé par trois agriculteurs locaux et provient d'un rayon de 5 km. Son rendement est de 2 à 2,5 tonnes l'hectare. Le grain est ensuite fraîchement moulu chez nous, directement au fournil, sur un moulin Astrié à meule de pierre. Ce système à un seul passage, inventé par les frères Astrié dans le Sud-Ouest de la France, a la particularité de préserver les qualités gustatives et nutritionnelles du grain.

Afin d'offrir aux clients la meilleure biodisponibilité possible de cette céréale d'exception, nous avons opté pour une farine bise type 100 contenant la totalité du germe et de l'assise protéique. Seul le son est écarté. Son absence permet un passage plus lent dans l'intestin et ainsi une assimilation parfaite des divers nu-

triments. Il est également indispensable que la panification se fasse entièrement au levain naturel.

A mes yeux, l'engrain est mythique ! Il est l'un des rares végétaux à contenir les huit acides aminés essentiels, dont la lysine souvent absente des céréales. Il est en outre très riche en carotène, phosphore et magnésium... Une véritable bombe nutritionnelle et organoleptique ! C'est pourquoi je ne le mélange jamais avec une autre céréale. Comme un grand vin, un pain « grand cru » se panifie pur.

Un pétrissage court et délicat

J'hydrate ma pâte à environ 63%, elle est très peu pétrie, juste mélangée 2 à 3 minutes en petite vitesse, avec de l'eau très froide proche de 0° (il me semble que cela limite le relâchement), 200 g de levain chef de la même céréale et 14 grammes de sel au kilo de farine. Le levain liquide d'engrain est rafraîchi chaque matin environ 3 heures avant la panification. Après un pointage de deux à trois heures (selon la saison) à température ambiante, la pâte est ensuite placée au froid à 5°C durant 15 à 20 heures. Le lendemain, la pâte est détaillée à l'œil, sans pesée, à peine boulée, saupoudrée de farine et enfournée instantanément. La main de l'homme intervient le moins possible, la nature se charge de l'essentiel. Nos pains sont ensuite vendus au poids cuit.

Il est à noter que l'engrain est une céréale qui contient peu de gluten – environ 7% – par rapport aux froments ou aux épeautres qui en contiennent 11 ou 12%. De plus, le gluten du petit épeautre est très délicat et relâche rapidement. Le réseau gluténique se forme principalement durant le temps de repos de la pâte.



Au final, nous retrouvons un pain assez dense avec de petites alvéoles, une mie humide et jaunâtre (due à la forte teneur en carotène), une bonne croûte croustillante et un goût beurre-noisette très particulier et typique de cette céréale. Le levain liquide très lactique ajoute par ailleurs une touche fruitée très légèrement acide.

Un pain en tête des ventes

Le prix de la farine d'engrain, même de notre propre production revient à plus du double d'une farine de froment normale. En Suisse, il est estimé que le prix de la farine d'un pain courant représente moins de 20% du prix du produit fini. Par conséquent même si le prix de la matière première est très élevé, celui du pain est en proportion beaucoup moins. Notre pain est donc vendu en magasin à CHF 13.- /kg.

Ce pain est notre cheval bataille, le produit sur lequel nous communiquons le plus et qui attire le plus de clients de l'extérieur. Nous vendons entre 120 et 150 pains par semaine, ce qui en proportion de la taille de mon entreprise est tout de même conséquent. •

Olivier Hofman

Voici l'argumentaire que nous présentons aux clients pour la promotion de tous nos pains aux céréales anciennes :

Notre Pain Nature c'est ...

- des céréales locales cultivées sans intrants
- une collaboration directe entre le boulanger et des agriculteurs engagés
- des variétés de semences anciennes sans modifications génétiques
- une mouture fraîche sur meule de pierre directement au fournil
- une farine non oxydée contenant l'intégralité du germe et de l'assise protéique
- une panification 100 % au levain naturel
- un pain véritablement artisanal et équitable

BÖCKER FRANCE

ASSEMBLEUR DE TALENTS

CONSTRUISONS ENSEMBLE VOS PLUS BELLES CRÉATIONS

Des ENZYMES
La maîtrise de la farine
depuis 90 ans

Des LEVAINS
100 ans de savoir-faire
et toujours pionniers

**Du SOJA
SANS OGM**
Le soja sous
toutes ses formes

**Des GLUTENS
et des AMIDONS**
La Force de la Nature

Des MALTS
Diversité,
richesse,
authenticité

Toujours plus de Talents à nos côtés pour relever vos défis !



KRÖNER **K** STÄRKE



Rodolphe MERICOURT

Propriétaire du restaurant le Ferrière, à Ozoir la Ferrière (77) depuis 17 ans travaille en cuisine depuis l'âge de 15 ans... 30 ans après, il aime toujours les plats bien faits, pas nécessairement compliqués à élaborer, ni sophistiqués... Un goût du travail bien fait que ce chef lorrain de souche fait partager dans les assiettes de son établissement, avec la même rigueur, la même envie.



**ÇA SE MANGE
AVEC DU
BON PAIN**



LOTTE À LA PLANCHA, QUINOA PRINTANIÈRE, BEURRE DE BETTERAVE AU CHAMPAGNE

POUR : 8 PERSONNES

* 1 carotte * 1 betterave cuite *
1/2 concombre * 2 poivrons * 1 patate
douce * 200 gr de quinoa * 1 kilo de
filets de lotte * 6 échalotes * 150 gr
de beurre * 25 cl de champagne

* **Cuire le quinoa** à eau bouillante
durant 12' jusqu'à absorption de
l'eau.

* **Pour la brunoise** : du poivron, du
concombre, de la patate douce.

* **Lotte** : préparer les filets, les
tailler en escalope, les cuire à
la planche avec un filet d'huile
d'olive.

* **Pour le beurre de betterave au
champagne** : après avoir réalisé
le beurre blanc, ajouter l'échalote
coupée, puis 15 cl de champagne,
et enfin la betterave mixée.
Le tout est passé au chinois, puis
on rajoute le reste de champagne.



© DR



* **Pour le dressage, préférer une assiette creuse carrée.** Déposer d'abord le quinoa, puis 3 escalopes de lotte, surmontées du beurre de betterave au champagne.



VMI

MANU, LE BOULANGER GLOBE-TROTTER

L'inauguration mi-juin, de l'usine flambante neuve de VMI à Saint-Hilaire-de-Loulay en Vendée, nous donne l'opportunité de tracer le portrait de son expert boulanger, un homme discret au palmarès international.

Né à Nantes en 1971, Emmanuel Chailou, dit Manu, avoue être tombé dans le pétrin dès l'âge de 13 ans après un stage de 3 semaines chez un artisan boulanger. Trois ans plus tard, il démarre son apprentissage chez Alain Jaunet à Saint-Hilaire-de-Loulay suivi par un Bac pro à Moutiers les Mauxfaits. La valeur n'attend pas le nombre des années, le jeune mitron décroche le titre de meilleur apprenti de Vendée, puis il s'expatrie deux années à Londres dans une boulangerie semi-industrielle. Expérience stimulante qui lui permet aussi d'acquérir de solides bases en anglais. De retour en France, il effectuera une saison en Haute-Savoie à la Gerbe savoyarde. Peu après Laurent Jaunet, alors en charge de l'assistance en boulangerie chez VMI, l'informe de l'ouverture d'un poste dédié à la boulangerie artisanale. Manu n'hésite pas une seconde, il candidate, décroche le poste et débute par une formation de montage de pétrins axe oblique, spirale et batteurs. Nous sommes en 1994 en plein essor des appareils de levain liquide, Manu entame alors un tour de France de démonstrations et d'installations de pétrins et d'auto-fermenteur VMI.

Sa première mission à l'étranger se déroulera à Barcelone deux semaines durant : objectif installer un équipement automatique de pétrissage. Le coup d'essai sera un coup de maître si bien qu'à son retour la direction lui propose dans la foulée une mission de trois semaines au Costa Rica puis à Puerto Rico en binôme avec un électro-mécanicien. Outre l'adaptation au climat chaud et humide les deux jeunes vendéens auront la surprise d'installer leurs pétrins dans une usine en chantier sans les murs... L'expérience est tellement enthousiasmante que les missions suivantes en métropole manquent un peu de sel. En 2000, Manu quitte

donc l'univers des pétrins pour prendre un poste de responsable de production au Liban dans une boulangerie qui démarre. Belle expérience d'une année qui lui permet de mettre au point une gamme de produits adaptée à la clientèle de Beyrouth.

Puis, ni une ni deux, Manu décroche un poste de responsable d'équipe dans une boulangerie semi-industrielle de la banlieue Ouest de Londres, il y fabrique du pain français et beaucoup de pains spéciaux. Bien installé en Angleterre mais aspirant à exercer dans un autre registre, Manu décroche ensuite un poste de responsable de la boulangerie dans un grand restaurant londonien. Le propriétaire étant un associé de Pierre Gagnaire, Manu ira se former à Paris dans la boulangerie du chef étoilé. Le courant passe parfaitement bien et cette expérience reste inoubliable. Après trois années outre-Manche Manu et sa collègue chef pâtisnière décident de se mettre à leur compte en France. Leur choix se porte sur Saint-Gilles-Croix de Vie et trois années durant ils vont travailler avec acharnement et assoir une solide réputation dans ce célèbre port de pêche.

Aspirant à un autre style de vie, les deux associés mettent en vente et Manu est contacté par l'un de ses anciens collègues directeur commercial de VMI pour une mission ponctuelle. Une formalité... Manu apprend peu après que VMI dont l'activité se développe rapidement recrute... Au vu de son CV, l'affaire ne traîne pas et Manu réintègre VMI en 2007. Après le départ de son collègue Laurent Jaunet, le profil du poste de Manu est clairement le grand export.

Durant ces dernières années, le boulanger intrépide affecté au service de recherche et développement dirigé par José Chéio, a enchaîné les expériences à l'international avec,

dit-il ; « professionnalisme et décontraction ». Il faut dire que petites et grosses installations sont préalablement montées et testées en usine. L'optimisation d'un démarrage de pétrin continu produisant plusieurs tonnes de pâte à pain à l'heure exclut toute improvisation. Manu, connaît bien sûr les secrets du pétrissage à l'énergie mais devant un tel mastodonte, tous ses sens sont en éveil et il attache encore énormément d'importance au « toucher de pâte ». VMI propose également à ses clients différents services, dont des formations boulangères qu'affectionne tout particulièrement notre boulanger. Manu, qui use ses passeports à un rythme endiablé et qui collectionne les drapeaux des pays visités, a toujours autant de plaisir à faire connaissance avec de nouveaux boulangers. Quelles que soient la latitude et la taille de la boulangerie, le challenge consiste à s'adapter très vite au contexte et son objectif premier est de produire du beau pain et de satisfaire son client. ■

Dominique DENOËL, Président Directeur Général de VMI, et Didier SOUMET, Président de LINXIS Group ont accueilli mi-juin près de 400 visiteurs pour l'inauguration du nouveau site de production. La visite organisée par le personnel cheminait sur un parcours d'une dizaine de stations présentant les principaux pôles de cette dynamique entreprise : les fonctions de management, d'ingénierie et gestion de projets, marketing et ventes, gestion de la qualité, les achats, occupent 3 000 m² de bureaux. Attendant, le site de production très lumineux mesure 10 000 m² abrite un impressionnant stock de pièces de rechange, il dispose de quatre nefs de production de 24 mètres de largeur équipées de deux ponts (l'un de 10 et l'autre de 5 tonnes) permettant l'assemblage le contrôle et mise en service d'équipements de très grande dimensions et enfin le pôle recherche et développement. Ce bâtiment lumineux a été conçu autour de trois grands principes d'architecture : la rationalisation des flux (tout rentre au nord), la modularité des espaces et des capacités significatives d'extension (pas moins de 40 000 m² de terrain).

L'entreprise VMI qui fait partie du Groupe Linxis est le spécialiste mondial du pétrissage et du mélange. Elle exporte dans 90 pays. Ces dix dernières années, pas moins de 25 000 équipements ont été fabriqués à destination de la boulangerie artisanale, industrielle et de la biscuiterie ; sa branche Rayneri, équipe les secteurs de la cosmétique et de la chimie.



PANEM
solutions de froids

www.panem.fr

VOUS AUSSI,
REJOIGNEZ
L'AIPF-
R. CALVEL !



VOUS VOULEZ :

- Contribuer à la diffusion de la « Culture du Bon Pain » ?
- Participer à un groupe de réflexion ?
- Recevoir notre revue professionnelle « Alvéoles » ?
- Partager vos expériences ?
- Participer à notre journée technique annuelle ?

Contactez-nous :

contact@aipf-calvel.org - www.aipf-calvel.org
AIPF6-R. Calvel - c/o Europain
64 rue Caumartin - 75009 PARIS

L'AIPF A POUR VOCATION DE FAVORISER LES ÉCHANGES pour participer au rayonnement du pain français et de tous les pains de qualité.



La Festive

C'est tout un Art !

BAGUETTE
DE TRADITION
FRANÇAISE

ÉLABORÉE À PARTIR D'UNE
FARINE LABEL ROUGE

www.festivaldespains.com

Festival
DES PAINS

JEAN-JACQUES SEMLANGNE

L'INVENTEUR DES BAKING CENTER LESAFFRE

Fils de boulanger parisien et élève remarqué par Roland Guinet, Jean-Jacques Semlangne est une personnalité majeure éminemment attachante de la profession. Inventeur des Baking Center Lesaffre, il a été le chef d'orchestre de la montée en puissance de l'expertise boulangère du groupe levurier. Co-fondateur en 1986 avec Pierre Prigent de notre association, Jean-Jacques prendra sous son aile le professeur Calvel après son départ en retraite. Découvreur de talents et manager respecté par ses équipes, Jean-Jacques a tissé une relation tellement unique avec ses clients que l'un de ses rêves reste inassouvi...

> Un solide apprentissage rue Cler à Paris

Né en 1943 dans l'Eure, Jean-Jacques adolescent sera très vite attiré par les fournils de ses parents à Boissy Saint-Léger puis Rue Cler à Paris, dans le cinquième arrondissement. Cette belle boulangerie d'angle panifie une centaine de quintaux de farine par mois, Jean-Jacques et sa sœur donnent volontiers un coup de main. Afin de compléter sa formation initiale, son père, client des Grands Moulins de Paris, inscrit son fiston à l'école de boulangerie des GMP qui jouit d'une excellente réputation. Jean-Jacques déjà très à l'aise dans son métier, impressionne ses camarades de promotion provinciaux. En effet, déjà grand gaillard et de belle prestance, le jeune homme est sportif et bien au fait des bons plans de sorties. Nous sommes alors en 1961, les jeunes mitrons écoutent attentivement les cours des professeurs (dont un certain Roland Guinet) et

rivalisent durant les travaux pratiques. Le jour de l'examen, Jean-Jacques décroche le prix très convoité du plus joli coup de lame. Son ami Hervé L'Helguac'h décroche la seconde place de la promotion. De retour à la boulangerie paternelle située dans une rue très commerçante, Jean-Jacques observe et se lie d'amitié avec quelques camelots qui harponnent les passants. Il s'en inspire pour dépasser sa timidité lors des fréquentes animations boulangères en terrasse. Durant son service militaire, il dirigera une boulangerie en Algérie à Oran. Par la suite, Roland Guinet fait appel de temps à autre à ses services pour différents stands de la profession durant des foires commerciales. L'aventure de près de trois décennies chez Lesaffre naîtra de l'intuition d'Alain Laloum, alors directeur commercial export qui se rend compte de l'intérêt de mieux cerner les besoins de ses prospects boulangers et d'adojoindre des services pour mieux vendre l'ingrédient

levure. Après avoir visité le fournil pilote de la société Vitex, à l'époque leader des ventes d'améliorants en France, il demande à l'un des démonstrateurs, Mr Berthelot, s'il ne connaîtrait pas un jeune boulanger... Rendez-vous est pris avec Jean-Jacques qui a déjà à son actif plusieurs missions pour la société Werner Pfeiderer et qui est sur le point de partir démarrer une ligne de



▲ Blouse blanche pour l'animation commerciale au magasin.



▲ 1986 : Assemblée constitutive de l'amicale Calvel, Jean-Jacques fit tout filmer.



▲ Jean-Jacques, le sourire malicieux et sa sœur dans le fournil paternel.

fabrication de pain au Japon, à Osaka. Les deux hommes conviennent de faire le voyage retour Japon-France ensemble. Mr Laloum organise plusieurs étapes chez des clients et prospects de la société Lesaffre, afin que Jean-Jacques puisse ainsi mieux cerner le profil du poste. Le périple va s'avérer conséquent : Kuala Lumpur, Singapour, Karachi etc... Avec le recul, Jean-Jacques avoue que ce fut le tournant de sa vie ! Dès les premières visites en clientèle Alain Laloum se rend très vite compte du sens aigu de l'observation du jeune boulanger parisien, toujours très humble, il se dit qu'il tient son

homme... Certes, Jean-Jacques fut ébloui par cette expérience, mais pas au point d'abandonner la boulangerie familiale et ce quartier qu'il adorait. Durant près de trois années, Jean-Jacques hésite acceptant tout de même des collaborations ponctuelles. La perspective de découvrir le monde, finiront par faire pencher la balance !

> L'inventeur des Baking Centers

En 1972, Jean-Jacques sera donc le premier boulanger embauché par la société Lesaffre. Il mettra toute son énergie à comprendre l'univers de la levure et il tissera rapidement des liens très étroits avec le secteur de la production de levure et celui de la Recherche et Développement. Il évoque avec un brin de fierté ses missions à l'autre bout du monde où il embarquait un rhéofermentomètre Chopin en pièces détachées pour le reconstituer ensuite dans sa chambre d'hôtel afin de tester le pouvoir fermentaire des levures concurrentes. A cette époque, la consommation mondiale de levure décolle et Gist Brocades vient de lancer sa première levure instantanée. Les ventes de la société familiale Lesaffre sont certes en croissance, mais à l'international ses concurrents sont des mastodontes. Souhaitant tester en grandeur nature la Saft Instant sortie en 1973, Jean-Jacques la teste à la boulangerie rue Cler, où il lui arrive aussi d'y emmener des clients. En 1974, ses dirigeants lui confient la conception et la responsabilité du premier Baking Center à Marcq-en-Baroeul. Avec cet outil unique Jean-Jacques va redoubler d'énergie et non seulement contrôler mais également contribuer à améliorer les produits du groupe et choyer ses clients. Sa connaissance et sa compréhension des recettes de pains de mie sucrés d'Asie, sa connivence avec Mr Rossi, directeur de la R&D, se traduisent par la mise sur le marché d'une levure osmotolérante qui va s'imposer rapidement.

> La baraka

Jean-Jacques est de solide constitution, et chanceux : il ne reconnaît qu'un bref séjour à l'hôpital Bichat pour cause de malaria contractée en Afrique, et a été épargné par le paludisme. Il avoue avoir tout mangé, partout, ses intestins ont été à toute épreuve. Il a sillonné le monde sans pépins, mais pas sans frayeurs avec notamment deux atterrissages compliqués, l'un à Hong Kong (où même les hôtesses tournaient de l'œil) et un autre en Malaisie où le pilote fit quatre tentatives d'atterrissage dans le brouillard. Il fallait sans doute aussi avoir un peu de



▲ Jean-Jacques Semlangue, ou 60 ans de passion pour la boulangerie.

baraka le jour où visitant une grosse boulangerie mexicaine un jour de paie du personnel (à l'époque en cash) il soit témoin d'un hold-up qui se solda par trois décès (un client et deux gangsters). Jean-Jacques qui effectuait des essais au laboratoire de ce client se souvient s'être prestement allongé à terre après entendu les balles siffler à l'arrivée de la police !

> Un sens inné du relationnel

Au fil des créations des filiales Lesaffre et des acquisitions de levureries sur tous les continents, Jean-Jacques duplique son Baking Center. Le jour de son départ en retraite en 2002, il en est à 24... excusez du peu ! Il recrute ses collaborateurs avec une clairvoyance légendaire, adepte d'un management à l'affectif vis-à-vis de ses équipes, il est exigeant dans le travail et donne au jour le jour l'exemple de l'enthousiasme et de la créativité. Très à l'écoute, il déploie une grande générosité aux moments opportuns. Sa force de conviction est impressionnante et son leadership sera charismatique. D'une grande vivacité d'esprit Jean-Jacques a le don de savoir se projeter, qualité qui lui vaudra le privilège d'accéder au premier cercle du groupe et d'être fréquemment consulté pour certaines prises de décisions stratégiques.

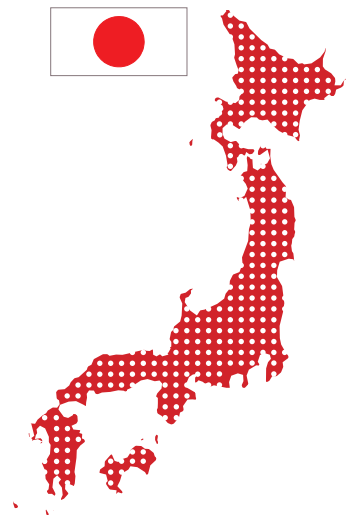
Habité par son métier, Jean-Jacques n'a jamais brigué de poste de commercial, trop heureux d'être au contact des boulangers et d'être le boss incontesté du département Baking. Son évident plaisir de côtoyer les boulangers, de saisir leurs codes sous toutes les latitudes et à résoudre leurs problématiques professionnelles ont fait mouche.

> En guise de conclusion...

Ce portrait d'un ami très cher, illustre une nouvelle fois l'étonnant potentiel de ce métier qui permet à la fois l'acquisition d'une expertise, l'expression de multiples formes d'intelligence et l'épanouissement personnel. La carrière de Jean-Jacques Semlangue et son influence dans la profession forcent le respect. Avec humilité, il aime à dire qu'il fut un simple boulanger... à ce stade, le mot passion paraît bien faible pour décrire l'engagement indéfectible de cet homme vis-à-vis de son employeur. Conséquemment, le statut de jeune retraité déstabilisa un temps le personnage. Interrogé sur ses plus grandes joies professionnelles Jean-Jacques répond sans l'ombre d'une hésitation : « ses rencontres de professionnels remarquables et la satisfaction d'avoir mis le pied à l'étrier à de nombreux poulains devenus désormais des référents dans leurs domaines ». Avec un brin d'émotion, il confie qu'avec son ami et mentor Alain Laloum, il rêve d'un dernier périple autour du monde afin de saluer des clients devenus des amis et de fouler des lieux chargés de souvenirs poignants. Merci à toutes les personnes qui ont témoigné et tout particulièrement Alain Laloum, Hervé L'Helguac'h, Hubert Maître, Stéphane Lacroix, Pierre Kitissou, Olivier Génie, Dominique Homo, Nadine Debail. ■



▲ La garde rapprochée du premier Baking Center



PAIN, PÂTISSERIE ET CUISINE

AU MENU DE L'AMICALE AU JAPON

L'AIPF R. Calvel du Japon, dont le président est M. Kota Tajima, a organisé le 12 décembre 2017 un stage de sur le thème « Pain, Pâtisserie, Cuisine » à l'atelier de la société Aikosha (équipementier et importateur de matériels de la boulangerie-pâtisserie) à Saitama, situé à côté de Tokyo.



▲ M. Kota Tajima, président AIPF R. Calvel du Japon et Simon Pasquereau.

LE PARCOURS DE STÉPHAN REINAT

Depuis 2016 : Directeur de l'école de boulangerie RISE à HongKong

► **2008-2016** : Directeur technique, enseignant de l'école Le Cordon Bleu Japon

► **2006-2008** : enseignant au CFA de Digne les Bains

► **1999-2008** : Patron pour les boulangeries Reinat en Provence

► **1992-1996** : Responsable des boutiques B askin-Robbin's 31 à Paris

► **1989-1992** : Formation en crêperie à l'école Montclair

► **1987-1988** : Apprenti Pâtissier au CFA de Versailles

► **1985-1987** : Apprenti Boulanger au CFA des Compagnon à Tours (où il a fréquemment croisé le Professeur Calvel)

Cinq chefs français expatriés ont montré leur savoir-faire devant une soixantaine de participants.

Il s'agissait de Pierre Prigent (ancien élève du Pr. Calvel, fondateur et ex-président de l'Amicale), Simon Pasquereau (Compagnon du Devoir et ancien élève du Pr. Calvel, Conseiller de la boulangerie Donq), Stéphane Reina (ex-directeur technique de l'école Le Cordon Bleu Japon, depuis 2016 directeur de l'école de boulangerie RISE à Hong Kong), Bernard Anquetil (cuisinier, French F&B Japan) et Dominique Gros (Directeur technique de la boulangerie-pâtisserie de l'Ecole Le Cordon Bleu Tokyo). En plus de ces chefs français, Daisuké Shikano (Boulangerie Couronne Japon) a réalisé la galette des Rois à laquelle les consommateurs

Japonais s'intéressent de plus en plus. Une dizaine de membres ont retroussé leurs manches et assisté les





chefs afin de réaliser de nombreux produits dans le temps requis. A la fin du stage, les participants se sont régalés avec l'ensemble des produits dans une ambiance très conviviale. Le président Tajima présentera le résultat de ce stage à l'occasion de l'assemblée générale qui aura lieu en juillet 2018 à Tokyo.

Fort de ce succès, l'Amicale Calvel japonaise organisera de nouveau un stage en automne 2018, ainsi un voyage d'étude à Taiwan afin de rencontrer leurs homologues dans le courant de l'année. En d'autres termes les projets ne manquent pas. ■

Eriko Matsuura

RECETTE

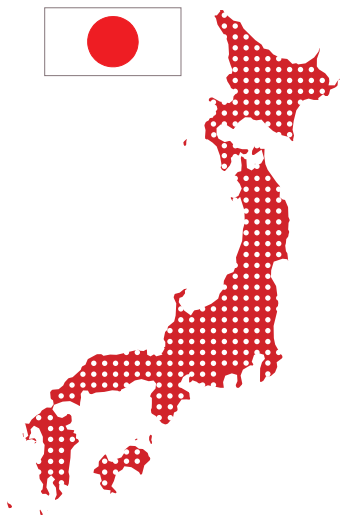
LE CROISSANT AU THÉ VERT DE STÉPHANE REINAT



- 2 700 g de farine type 45
- 125 g de thé macha (poudre de thé vert)
- 40 g de sel
- 200 g de poudre de lait
- 250 g de sucre
- 125 g de levure
- 20 œufs
- 700 g d'eau
- 375 g de beurre
- 1 100 g de beurre de tourage

Température de base : 50





▲ Plaque originale de Mme Chiho Kaneko

MÉMOIRE

OUVERTURE DES ARCHIVES DU PAIN FRANÇAIS EN HOMMAGE AU PROFESSEUR CALVEL

M. Toshio Nihei, qui a récemment pris retraite après avoir travaillé 47 ans dans les boulangeries Donq, vient de concrétiser un rêve un peu fou qui illustre, parfaitement sa passion pour le pain et sa vénération envers Raymond Calvel. Voici la lettre qu'il vient d'adresser aux adhérents de l'AIPF - R. Calvel.

« **P**endant ma carrière, le président de la société Donq, Mr Yukio Fujii, a invité le professeur Calvel plus de 30 fois, entre 1964 et 2001, pour animer des séminaires au Japon. Il est important de souligner que le professeur n'a pas fait que transmettre son savoir-faire à la société Donq, en effet à la demande de Mr Fujii, il a également animé de nombreux séminaires destinés aux boulangers japonais intéressés par la production de pain français. Pour continuer dans l'esprit de Mr Yukio Fujii, j'ai décidé de créer un espace proche de mon domicile où on peut consulter non seulement les livres du professeur, mais aussi de multiples documents ori-



© DR



© DR

ginaux et notamment la série complète des bulletins de l'amicale avec l'aide de Mr Chiron.

Certes, vu que l'ensemble tient dans un appartement d'une pièce, il s'agit sans doute « la plus petite archive du Japon ». Mais je pense avoir réuni la plus vaste documentation sur l'implantation du pain français au Japon.

Puisque c'est une salle privée sans employé, l'ouverture se fera à la demande. J'ai également installé le matériel adéquat dont un petit four pour que mes visiteurs puissent à la fois lire confortablement et déguster par exemple le pain rustique méthode Calvel, que j'ai apprise dans les années 1980 à Paris chez Mr Gérard Meunier ». ■

IBÁN YARZA

L'INCROYABLE DIVERSITÉ DES PAINS IBÉRIQUES



PLANÈTE
PAINS
ESPAGNE



Ibán Yarza est un écrivain culinaire à succès, son témoignage permet de mesurer la diversité des pains espagnols.

Est-ce que votre formation initiale vous prédisposait à vous intéresser au pain et aux boulangers ?

Ibán Yarza - Pas du tout, j'ai étudié le journalisme, puis je me suis mis à travailler dans le monde du tourisme. Plus tard, en habitant en Angleterre, je me suis intéressé pour la traduction, carrière que j'ai poursuivie en rentrant en Espagne. C'est là-bas que j'ai commencé à faire mon pain maison, par pur loisir. Pourtant, je crois que le fait d'avoir étudié plusieurs langues et la « curiosité du journaliste » ont fait naître mon intérêt pour les différents manières de faire du pain dans le monde entier.

Qu'est-ce que vous intéresse le plus dans le monde du pain ?

I. Y. - Au début j'étais attiré par la magie du levain, et j'ai commencé à faire du pain au levain chez moi (mes premiers livres sur le pain étaient des livres de techniques et recettes). Mais au fil du temps, j'ai découvert que le pain, étant donné son histoire chez nous, embrasse toutes les activités humaines, ses traditions et sa culture. Notre société est imbibée du pain à chaque coin, et c'est une véritable aventure d'en faire la découverte. Désormais, je me consacre au pain à plein temps. J'écris livres et articles, je traduis, au même temps je donne des cours pour apprendre à faire du pain maison et je conseille des restaurateurs, voire des boulangers qui le demandent. Je suis impliqué dans de nombreux domaines du pain sans toutefois posséder une boulangerie !

Combien de livres de boulangerie avez-vous rédigé ?

I. Y. - Mon premier livre, *Pan casero* (« Pain maison ») publié chez Larousse, 2013, est un manuel pour faire pain maison aisément. Il explique tout ce qui se passe dans le processus de fabrication, et présente de nombreuses techniques. C'est le livre sur le pain le plus vendu en Espagne (18 éditions successives et plus de 100 000 exemplaires vendus).

Puis en 2015, j'ai écrit *Hacemos pan* « Et si on faisait du pain ? », en compagnie de Alma Obregón, une pâtissière très connue en Espagne. En 2017, j'ai publié *Pan de pueblo*, « Pain de campagne » qui montre la boulangerie traditionnelle des 50 provinces d'Espagne ainsi que la vie et les histoires des hommes et femmes qui font le pain et qui sont les acteurs de la tradition boulangère espagnole.

La préparation de *Pan de pueblo* n'a pas été facile, car il fallait identifier les pains les plus typiques de chaque région puis trouver les boulangers sur place prêts à partager leurs savoirs, les histoires et recettes (tâche parfois difficile parmi les boulangers traditionnels, ou de prime abord, le secret et la méfiance sont pas rares. En tout cas, je dois dire que très majoritairement j'ai été chaleureusement reçu. Beaucoup de boulangers m'ont remercié de les avoir contactés et d'avoir fait le déplacement pour partager leur quotidien au fournil.

Simplifier la tradition d'un pays comme l'Espagne n'est pas une mince affaire, mais si on cherche



▲ *Pan candéal*, candéal à Arapiles (Salamanca), à mie serrée et croûte lisse et soyeuse.



▲ *Pan cateto*, pain de blé dur à Tarifa (Cadix), ou on l'appelle aussi « *pan macho* ». La mie jaune et humide à la saveur douce, un classique dans certaines parties du sud d'Espagne.



▲ *Boroña*, pain 100 maïs à Asturies, cuit dans des feuilles de choux et, dans ce cas, fourré au chorizo. Une longue cuisson rend un goût profond légèrement fumé.



▲ *Roscas de matalahúva*, petits pains croquants à Cadix, appartenant à la grande famille de pains pour les tapas où la texture joue un rôle primordial.

des traits principaux parmi les pains régionaux, on peut retenir plusieurs familles de pain.

Le pan candeal (pan sobado, bregado) le pain espagnol par excellence. Il s'agit du grand-père du pain brié, fabriqué sur presque 70 % du territoire. La mie serrée mais souple et la croûte lisse comme la soie plaisent depuis le moyen âge à des générations d'espagnoles. Dans le passé le pain devait bien nourrir, d'où la grande quantité de farine utilisée dans cette pâte sous-hydratée (40 - 45 % d'hydratation). C'est le pain typique des deux Castilles, Andalousie, Estrémadure, Rioja et d'une partie de l'Aragon et même Valencia (il est absent seulement sur les côtes Atlantique et au nord-est de la Méditerranée).

La deuxième famille de pains typiquement espagnole concerne les pains faits au blé dur, autrefois très courants. On les trouve désormais

spécialement en Andalousie (Cadix ou Malaga), et ils ne sont pas rares aux Îles Baléares et sur une partie de la côte Méditerranée (Murcia et la région de Valencia). Le goût doux et la mie de couleur jaune un peu compacte sont spécifiques de cette céréale plus ancienne que le blé tendre.

Une troisième famille très typée regroupe les pains du nord, découlant de la nécessité de panifier des céréales qui supportent les conditions climatiques plus dures des régions septentrionales. C'est le cas des pains de seigle et de maïs, qui sont panifiés dans le nord-ouest, dans la Galice, Asturies et la partie limitrophe de Castille et du León. Bien que les espagnols préfèrent majoritairement le pain blanc, les pains de cette famille sont lourds et présentent une mie foncée ; les *broas*, *boroñas* au seigle et maïs cuits sur une feuille de choux (comme la métère du Béarn), les petits talos basques ou tortos de Cantabria (qui eux ressemblent aux tortillas mexicaines).

Les petits pains croustillants sont populaires dans la tradition boulangère espagnole, et sont appréciés un peut par tout. En Andalousie, les *picos* (proches parents des petits *grissini* ou *taralli* italiens) ou bien la grande tradition de pains cuits deux fois (les vrais *bizcochos*) qui existent encore spécialement dans les régions de maritimes comme les Îles Canaries et les Baléares. Bien que plus de 2 000 km de mer les sépare, on utilise presque les mêmes



▲ Le façonnage du *bolla*, pain plat hyper hydraté (102 % dans ce cas) typique de la Galice. La mie est ouverte, à la couleur légèrement foncée et la texture très humide.

formes et techniques pour préparer ces pains de longue conservation. Résumer la tradition boulangère espagnole en quelques lignes est une mission quasi impossible. Difficile d'omettre les pains typiques de la Galice, pétris avec énormes quantités d'eau (souvent avec 100 % d'hydratation), et une humble viennoiserie à l'huile d'olive et des saveurs originales apportées par les agrumes et l'anis. Les boulangers obtiennent ainsi des résultats spectaculaires avec des ingrédients ordinaires. On ne peut pas oublier ces vrais dinosaures de la boulangerie qui survivent encore, comme les pains azymes cuits sur



▲ Julia Barberena (73) et Yurena Pérez, des boulangères dans la nuit d'un baserri (maison de campagne basque) à Orozko (Biscaye). La boulangerie était autrefois un métier de femmes (beaucoup d'ordonnances du Moyen-Âge nous parlent expressément des « panaderas »). Si la plupart des boulangers sont des hommes, il reste toujours des femmes courageuses qui font du pain.



▲ *Torta de gazpachos*, à Castalla (Alicante). Rien à voir avec la soupe froide aux légumes, les *gazpachos* sont un ragoût chaud qui se prépare avec de morceaux de ce pain azyme cuit sur des braises comme dans le néolithique.



▲ Pablo Arreba, boulanger à Hortigüela (Burgos), pose avec la fierté de son métier et un « torta de aceite », déclinaison nationale de la *focaccia*.

braises en Castille et dans la Mancha ou encore à l'intérieur d'Alicante. C'est toujours étonnant de voir des gestes qui viennent de la nuit du temps, avant la découverte de la fermentation et l'utilisation des fours. Ces pains azymes s'utilisent pas tels quel durant le repas (comme cela se fait encore en Asie ou au Maghreb), mais pour élaborer des plats liés à l'héritage d'Al-Andalous comme la *rfissa* marocaine.

En conclusion, même si la majorité de la population qui habite dans de grandes villes consomme la *barra*, déclinaison espagnole de la baguette, dont la qualité laisse parfois à désirer, l'Espagne conserve encore une grande variété de façons de faire. Dans le livre, j'ai documenté plus de 300 variétés différentes de pains et pâtes secondaires, dont les gâteaux à base de pâte à pain.

Pourtant, cette boulangerie traditionnelle est en souffrance, car ces vieux boulangers ne trouvent pas toujours de successeurs. La nouvelle boulangerie, irréprochable du point de vue de la qualité, a peut-être oublié ses racines et s'abandonne dans les bras d'une boulangerie basée dans le levain liquide, la super-hydratation et une certaine acidité, qui probablement a des origines françaises, mais qui nous arrive des Etats-Unis. ■



▲ Refinadora, brie verticale, cette machine à raffiner et indispensable dans les fournils de la plupart d'Espagne (les deux Castilles, Andalousie, Estrémadure, etc.). La pâte, ferme à l'extrême au commencement, finit par se transformer en une substance magique à des formes infinies.

MAI 68

LA BOULANGE DE PAPA EST RÉVOLUE...

Mai 68... les étudiants, en battant, et en lançant le pavé, remettent en cause l'autorité de papa. Une rupture soudaine et imprévue, dont on ne mesure pas tout à fait les prolongements à l'époque. Il en sera un peu de même dans l'univers de la boulangerie, qui vit, sans le savoir, ses dernières heures de tranquillité... et se prépare à connaître une révolution technologique et concurrentielle dont elle subit encore les effets.



Ce cinquantième anniversaire fournit un bon prétexte pour dessiner les grands traits de la boulangerie. Les événements de 1968 causèrent plus de désagréments aux boulangers parisiens qu'à leurs collègues provinciaux. En effet, des piquets de grèves devant les grands moulins et les usines des fournisseurs de matières grasses pénalisèrent sérieusement le service des livraisons. Des coupures de courants inopinées et des rationnements d'essence furent également à déplorer. Toutefois le syndicat de la boulangerie de Paris n'enregistra que peu de dégradations de vitrines. Une boulangerie située sur le trajet d'une manifesta-

tion eut néanmoins le désagrément de voir une escouade de manifestants, sans doute le ventre creux, faire irruption dans son magasin et dévaliser tout ce qui était consommable et à portée de main... avant de sortir sans payer.

Les boutiques de l'époque proposent essentiellement du pain blanc issu du pétrissage intensifié. Les sociétés d'améliorants Vitex et Sam qui ont largement convaincu que leurs améliorants étaient indispensables pour la nouvelle méthode se frottent les mains. Activement promotionnée par les sociétés de margarines, telles que Astra et Excel, la vente des viennoiseries est en plein essor.

Les étagères des boulangeries regorgent de produits de revente qu'il s'agisse des paquets de pain de mie, de biscottes et de confiseries. Fin 1968, une publicité intensive de la société produisant les imposantes boîtes de chocolat « Mon Chéri » invite les boulangers à passer commande sans tarder. Les dépôts de pains dans les supérettes existent, quelques « usinettes à pain » comme les appelle narquoisement le président de la Confédération se sont installées çà et là, mais globalement les artisans boulangers ne subissent pas une concurrence trop forte.

Les consommateurs semblent aspirer à un élargissement de la gamme de pain comme



en témoigne la vogue des pains de campagne sur les marchés et des pains complets dans les magasins d'alimentation naturelle type La Vie Claire. Depuis 1964, Raoul Lemaire propose du pain biologique, une poignée de minotiers relancent la fabrication de farine écrasée à la meule de pierre. Le procédé de mouture Borsa trouve également sa place. Les partisans de ces productions qui restent marginales en volume, dénigrent voire calomnient la farine blanche, ce qui irrite passablement Monsieur Gringoire, président de la Confédération des boulangers. Certains boulangers peu scrupuleux utilisent la pâte ordinaire, ce qui énervera sérieusement le professeur Calvel qui signe en 1967 un article au titre rageur : « Les travestis farinés ». Ayant sans doute identifié le potentiel de ce nouveau marché, les dirigeants des Grands Moulins de Paris testent en 1968 dans la région de Nancy une préparation prête à l'emploi pour pain de campagne. Elle donnera naissance à la célèbre gamme MOULBIE. La même année, cette société lance une imposante campagne de publicité mettant en avant ses démonstrateurs conseils, symbolisés par la mascotte Honoré, sans doute l'an 1 de l'ère des services associé à la matière première farine.

De multiples nouveautés

Après la phase d'optimisation des façonneuses et des diviseuses, les équipementiers tels que Matériel Moderne Marchand planchent sur des groupes automatiques de production de pain blanc. La première balancelle de conception française commercialisée par la société Matfour va solutionner la contrainte de la détente et ouvrir la voie pour des groupes plus performants. Les appareils de dépose automatique des pâtons sur le tapis enfourneur, type Panimatic

ou Transipat associés aux enfourneurs automatiques permettent des gains de temps significatifs. Cet argument est également mis en avant par la société Rondo, dont le laminoir à bandes séduit de nombreux boulangers pâtisseries. La société Bongard vient de sortir le four Cervap à foyer entièrement métallique, modèle qui connaîtra un succès spectaculaire. Pavailler, très réputé pour ses fours cyclothermes affiche désormais « intercontinental » sur son logo, et revendique la production d'un four toutes les trois heures. La société Pons propose en 1968 la cuisson du pain « à la broche » avec un four rotatif, le Rotator, doté d'un chariot équipé de filets Demarle.

Le métier de boulanger attire de moins en moins les jeunes en raison de sa pénibilité et du travail de nuit. L'emploi judicieux de la réfrigération va modifier les horaires de travail et permettre d'éradiquer les heures de nuit. Norbert Cosmao brevète en 1968 le concept du Panem qui ouvrira la voie à la maîtrise ultime de la fermentation jusqu'à 48 heures. En pâtisserie, les chambres congelantes démontables font leur apparition au milieu des années 1960, et c'est en 1968 que démarre la commercialisation en France des fameux surgélateurs-conservateurs Koma. Les cuves et fouets étamés sont progressivement écartés, et l'inox fait une entrée remarquée dans les fournils. Matfer propose des plaques pâtisseries en aluminium recouvertes d'un revêtement Tefal PTFE. L'agencement des boutiques n'est pas en reste, les premiers magasins Wescho sont installés.

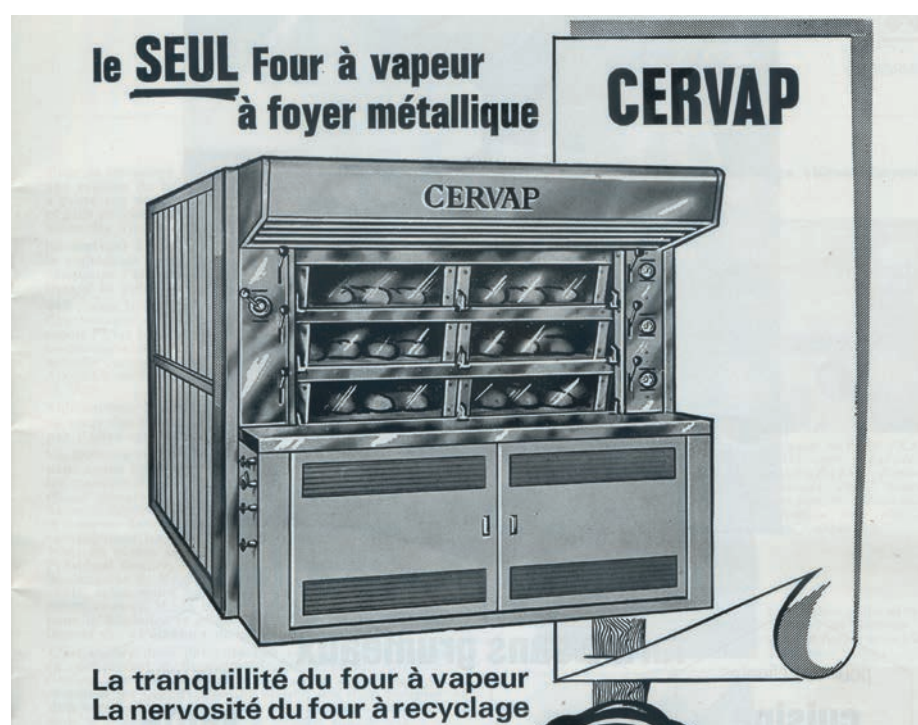
Emergence de concurrents

A partir de 1968, certains hypermarchés installent des boulangeries qui vont se livrer dans les années suivantes à une guerre des prix sur la baguette souvent cuite sur filets dans des fours rotatifs. Pierre Gouet, jusqu'alors spécialisé dans la construction de fours tunnels, conçoit la première ligne industrielle de production de pain français. Celle qu'il installe à Lyon en 1968 est capable de produire 1500 pains à l'heure avec seulement 4 ouvriers.

La sensibilité écologique qui émerge et alerte sur les pesticides va petit à petit promouvoir la vente des pains biologiques. La nostalgie de la cuisson du pain au feu de bois profite à l'importateur des fours Lyopis à sole tournante. Quelques pâtisseries conçoivent l'enseigne « La motte d'or », qui va remettre le « pur beurre » sur le devant de la scène et titiller la suprématie des viennoiseries à la margarine.

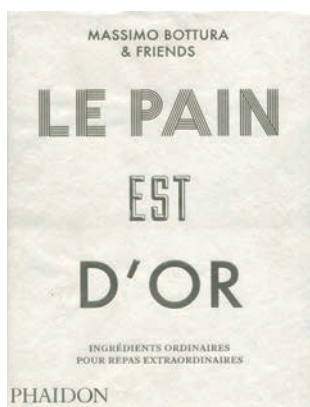
En 1968, la France compte environ 47 000 artisans boulangers, chiffre en baisse car de nombreuses boutiques panifient peu. Elles peinent à se moderniser et sont en-dessous du seuil de rentabilité. Un mécanisme de reconversion et de rachat de fonds est en place. La société Vitex focalisant sur son business a raison de titrer « la boulange de papa est révolue », tant les mutations qui s'annoncent seront profondes : urgence d'une nouvelle organisation du travail, nécessaire élargissement de la gamme de produits, nouveaux matériels, consommateurs plus exigeants et concurrence exacerbée. •

Hubert Chiron



BIBLIOTHÈQUE DU BOULANGER

MASSIMO BOTTURA & AMIS
**LE PAIN EST D'OR,
INGRÉDIENTS ORDINAIRES
POUR REPAS EXTRAORDINAIRES**
423 PAGES. - PHAIDON (2018)



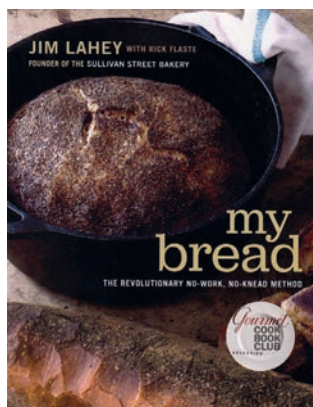
Le titre à lui seul devrait assurer aux auteurs une vente certaine chez tous les boulangers de France et de Navarre bien que le sous-titre indique explicitement qu'il s'agit d'un livre de cuisine... cependant pas tout à fait comme les autres. En effet le pain est d'or dévoile les secrets des 50 plus grands talents de la cuisine contemporaine, invités à cuisiner au Refettorio Ambrosiano, soupe populaire imaginée par l'incoronable chef italien Massimo Bottura. Ils y ont conçu des menus à base d'ingrédients simples ou abimés faciles à reproduire chez soi. Point important : ce livre est dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Tous les droits d'auteur seront reversés à l'association « Food For Soul » pour permettre la création et le soutien de restaurants communautaires dans le monde entier. Une dizaine de recettes de pain figurent en bonne place tout une recette de pain perdu bien évidemment. « il pane è oro » ! ●

MARIE CHIOCA, DELPHINE PASLIN
**LES SECRETS DE
LA BOULANGERIE BIO**
318 P. - EDITIONS TERRE VIVANTE
(2015)



Résolument orienté vers la fabrication de pains maisons, ce livre bien illustré comporte une large palette d'ingrédients biologiques, il propose de multiples options de fabrication : pétrissage manuel, machine à pain, technique dite sans pétrissage (adaptée de la méthode Jim Lahey), cuisson en cocotte, à la vapeur etc. La complémentarité des deux auteures par ailleurs animatrices de blogs culinaires leur permet de proposer 110 recettes sucrées et salées avec au fil des pages des astuces (le pain à effeuiller à la tapenade par exemple) et le tout pas à pas. ●

JIM LAHEY, RICK FLASTE
**MY BREAD, THE
REVOLUTIONARY NO-WORK,
NO KNEAD METHOD**
222 P. - EDITIONS W W NORTON
(2009)



Le lecteur jugera si la méthode Jim LAHEY basée sur l'emploi d'une pâte très hydratée, juste frasée avec pointage à température ambiante de 12 à 18 heures, façonnage suivie d'une courte fermentation puis cuisson sous une cocotte préchauffée est révolutionnaire ou non. Ce qui est certain c'est qu'un article très élogieux du New York Times a propulsé l'auteur sur le devant de la scène médiatique. Ce livre sorti en 2009 décline la méthode avec de multiples variations d'ingrédients et propose également des pizzas, foccacias ainsi qu'un chapitre consacré aux sandwiches et un autre à l'utilisation du pain rassis. Le succès de la méthode illustre l'engouement de la société américaine pour des pains maison rustiques, des procédés hyper simplifiés. La personnalité et le parcours de vie de l'auteur devenu aujourd'hui l'un des boulangers les plus en vue des USA ne manquera pas de vous intéresser. Je vous recommande le portrait de l'auteur arborant un mince voile de pâte à pain finement étirée sur le visage... ●

URI SCHEFT
**BREAKING BREADS, A NEW
WORLD OF ISREALI BAKING**
351 P. - EDITIONS ARTISAN -
WORKMAN PUBLISHING COMPANY
(2016)



Né en Israël de parents danois, Uri Scheft a ouvert une première boulangerie à Tel Aviv en 2011 puis une seconde en 2014 à New York. Son livre témoigne d'une authentique passion pour le métier et de ses multiples influences professionnelles. En tout premier lieu, juives bien évidemment, mais aussi yéménites, marocaines, turques et sur le versant européen, danoises, françaises et italiennes. L'auteur, très attentif à sa clientèle cosmopolite, explique comment et pourquoi il réinterprète les grands classiques de son pays, challah, babka, pitas, bagels ainsi que de nombreuses autres spécialités feuilletées. De copieux enrichissements en chocolat, voire en Nutella, et son talent de communicant lui ont très rapidement assuré une solide notoriété. ●

BIBLIOTHÈQUE DU BOULANGER

SAMUEL FROMARTZ
IN SEARCH OF THE PERFECT LOAF, A HOME BAKER ODYSSEY
 306 PAGES - PENGUIN BOOKS (2015)



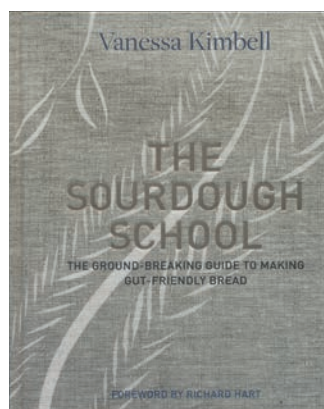
L'auteur, rédacteur en chef de Food & Environment Reporting Network, est également depuis dix ans un boulanger amateur confirmé. Le livre narre une quête personnelle du pain parfait, fruit d'une odyssee de quatre années ponctuée par sept étapes thématiques. La baguette parisienne de monsieur Delmontel, ses expériences personnelles de pain au levain maison, le pain de campagne façon californienne, la recherche de biodiversité céréalière aux USA, la renaissance de la culture blés anciens américains, une immersion dans une boulangerie spécialisée dans le pain de seigle à Berlin et enfin un passage chez Roland Feuillas à Cucugnan. Chaque rencontre, chaque expérience est ensuite méthodiquement analysée, solidement documentée, pour être transposée dans une pratique domestique d'optimisation de son pain maison. Samuel Fromartz présente avec talent les nouveaux horizons d'une filière blé-farine-pain américaine en pleine mutation. Sa synthèse associe avec brio les volets culturels, technologiques et sensoriels, il livre neuf recettes de pains qui visent la perfection ! ●

CHAD ROBERTSON
TARTINE BOOK N°3 MODERN ANCIENT CLASSIC WHOLE
 335 PAGES - EDITIONS CHRONICLE BOOKS (2013)



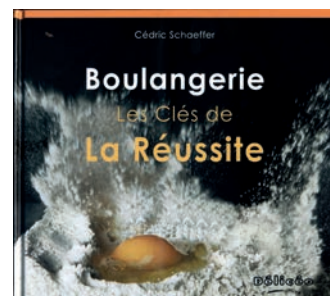
Publié trois ans après le Tartine bread book qui présentait sa méthode d'entretien d'un levain très jeune, pétrissage économe et cuisson prolongée, ce livre fruit de deux ans de recherches est dédié à l'univers des pains complets avec une approche très inventive et personnelle. Chad Robertson secondé par Richard Hart propose des techniques professionnelles optimisant les saveurs intrinsèques d'une foulditude d'ingrédients tout en sauvegardant le volume et la texture de la mie alvéolée. Les recettes à base de grains anciens, de graines, de grains germés sont présentées dans un style clair et concis. Deux chapitres retiennent particulièrement l'attention : celui sur les pains à base de porridges variés, grains concassés et aplatis (concept de double fermentation) et celui sur les pains croustillants (laminage à la machine à pâte) et notamment la recette sarrasin-nori. Le chapitre pâtisserie revisite les recettes classiques d'une des boulangeries les plus en vue des USA en mode farine complète et sucres non raffinés. Au final, un ouvrage d'un professionnel au sommet de son art, indiscutablement très convaincant ; vivifiant comme on l'imagine l'air des plages californiennes ! ●

VANESSA KIMBELL
THE SOURDOUGH SCHOOL THE GROUND BREAKING GUIDE TO MAKING GUT FRIENDLY BREAD
 208 PAGES - EDITIONS KYLE BOOKS (2018)



Si l'on en juge par le nombre de livres récents consacrés au pain au levain, ce type de fermentation est assurément très à la mode y compris dans des pays où il avait disparu du paysage boulanger depuis des lustres. Le livre de Vanessa Kimbell met en lumière l'intérêt de consommateurs anglais très défiants vis-à-vis de l'offre industrielle et enclins à se lancer dans la fabrication à la maison du pain le plus authentique, le plus personnel. L'auteur ayant découvert que son hypersensibilité au gluten, disparaissait lorsqu'elle consommait du pain au levain s'est plongé dans l'étude de toutes les facettes du sujet jusqu'à devenir enseignante. Les matières premières et les étapes du procédé sont expliquées avec précision, (deux pages sont consacrées à l'autolyse). Les niveaux d'hydratation sont ici encore très élevés, outils et environnements très rustiques, cuisson dans les fours Rofco de conception belge. La recherche de créativité dans les recettes est évidente. Préfacé par Richard Hart le livre met en lumière les impressionnantes connections internationales d'amateurs éclairés de pain au levain maison. ●

CÉDRIC SCHAEFFER
BOULANGERIE, LES CLÉS DE LA RÉUSSITE
 TOME 1 : 384 PAGES - TOME 2 : 384 PAGES. EDITIONS DÉLICÉO. (2017)



L'auteur professeur de boulangerie-pâtisserie à l'Ecole des Métiers du Gers s'est lancé dans la réactualisation du contenu pédagogique destiné aux apprenants des différents diplômes de boulangerie. L'ensemble, préfacé par Jacques Annonier, est constitué de deux volumineux tomes, d'une petite bande dessinée et d'un CD faisant office d'outil de vérification des acquis par le biais de fiches d'exercices. La mise en page résolument aérée facilite l'accès aux connaissances des savoirs techniques agrémentés de multiples schémas et de relativement peu d'illustrations récents. Les recettes (dites savoirs techniques) intercalées en fonction de leur lien avec les matières premières engageront le lecteur à manipuler les deux tomes et le forceront à ne pas faire l'impasse sur les contenus théoriques. Les principales catégories de pains et de viennoiseries sont habilement déclinées avec plusieurs options de conduites de fermentation et très bien mises en valeur par le photographe. L'ampleur des sujets traités impliquant des thématiques récentes, la concision et la clarté des messages rendent cet ensemble (livres, BD et CD), très attractif. ●



MOULINS DE BRASSEUIL

LE MEUNIER NATURE

L'ARTISAN **BIO**

Développez-vous avec le Bio.



i +20% de consommation bio
en 2016.



100% d'ici, dans le respect de la nature et de
l'environnement.

Source : Agence Bio «Baromètre de consommation et perception des produits biologiques en France.» 13^{ème} édition

CONTACT

Olivier Deseine

14 Rue de la Vaucouleurs

78930- Auffreville-Brasseuil

01 34 77 33 30- 06 09 13 30 41

info@moulindebrasseuil.com



MOULINS DE BRASSEUIL

LE MEUNIER NATURE



@LartisanBio