

ALVÉOLES

“FIDÈLES AU BON PAIN”

WWW.AIPF-CALVEL.ORG

Seigle PLAIDOYER POUR DES PAINS MÉCONNUS

P. 12

Rencontre avec

CYRILLE VAN DER STUYFT

P. 27

Grand angle

JEAN-YVES GUINARD,
UN BOULANGER
EN PERPÉTUELLE
RECHERCHE

P. 30

Planète pains

TINTIN BOULANGER
AU PAYS DES INCAS

P. 36

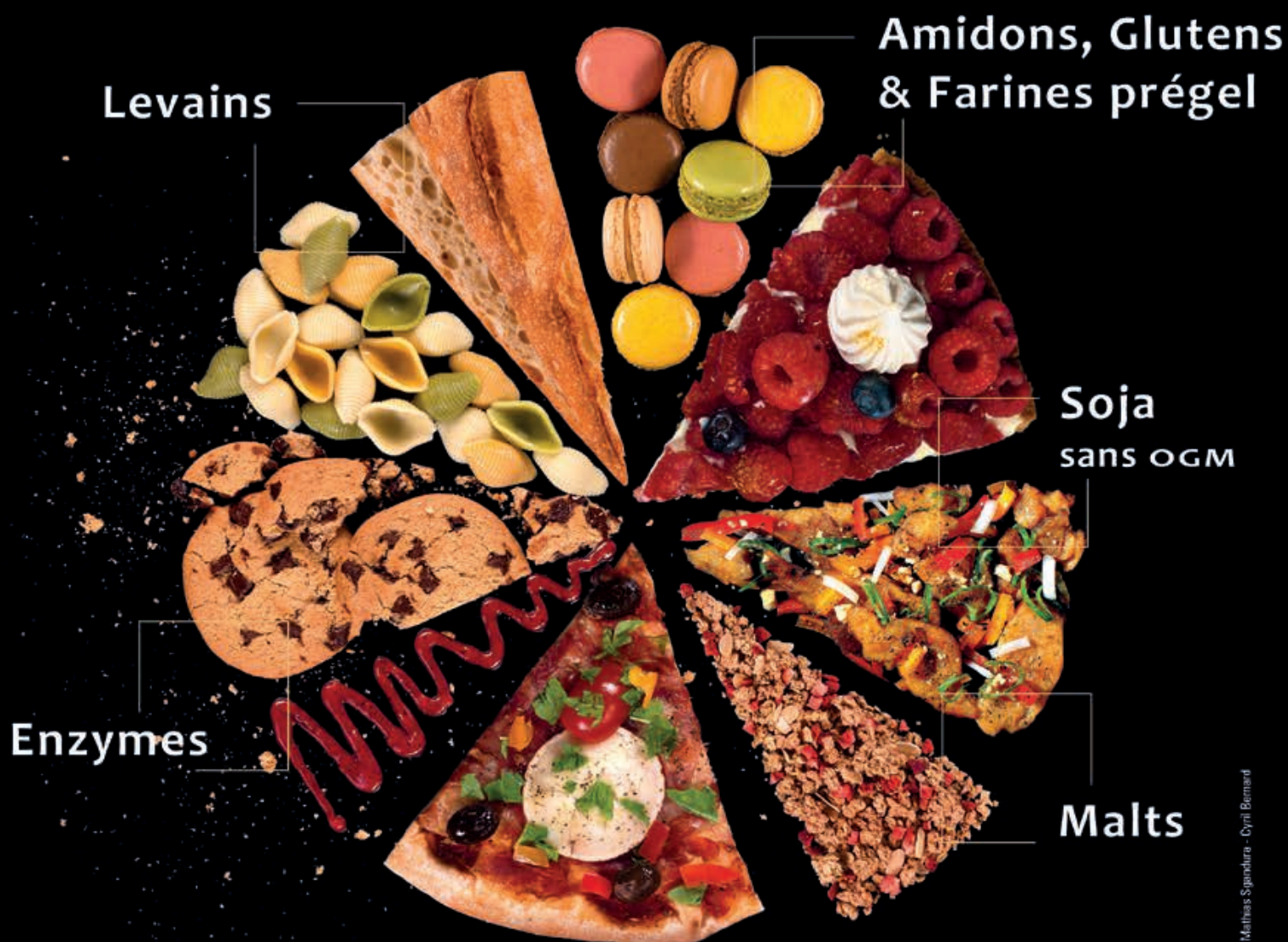
Regard sur l'histoire

MARQUES À PAIN
DOMESTIQUE EN BOIS
SCULPTÉ

BÖCKER FRANCE

ASSEMBLEUR DE TALENTS

Donnez à vos créations
le goût de l'excellence



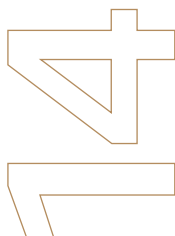
Découvrez toutes nos gammes d'ingrédients
BIO - VEGAN - CLEAN LABEL

Explorez notre nouveau site Internet : www.bocker-france.fr



30

PLANÈTE PAINS
PEROU - LIMA,
TINTIN BOULANGER
CHEZ LES INCAS



EN COUVERTURE
SEIGLE
PLAIDOYER
POUR DES PAINS
MÉCONNUS



12

**RENCONTRE
AVEC
CYRILLE VAN
DER STUYFT**

ACTUALITÉ / vie de l'association

- **Journée Technique**
La viennoiserie, un plaisir toujours renouvelé.....6

ACTUALITÉ / vie de la profession

- Le savoir faire artisanal de la baguette inscrit à l'inventaire national du patrimoine culturel immatérielle.....8
- **Bourse Lesaffre** Un coup de pouce pour l'installation de 10 nouveaux jeunes boulangers.....8
- **Philippe Bigot** : Les boulangers japonais orphelins..... 9
- **Venez à leur rencontre !** 9
- **Le coup de pouce à**
Le boulanger boxeur aux pieds nus, dit « le Fakir du Nord ».....11

RENCONTRE AVEC NOS ADHÉRENTS

- Cyril van der Stuyft.....12

EN COUVERTURE

- Quelques secrets allemands sur la panification du seigle..... 14
- Retour sur le 7^{ème} Symposium International Levain : « Sourdough for Health ».....17
- L'abécédaire des graines de boulangerie : le quinoa rouge..... 22
- Le pain de seigle à la graine de courge..... 23

ÇA SE MANGE AVEC DU BON PAIN

L'œuf de poule bio, poche, poulpe roti, fief vendeen de Thierry Michon et soubise d'oignons de Roscoff.....24



24

**ÇA SE MANGE
AVEC DU BON PAIN**
L'ŒUF
DE POULE BIO

MÉTIER

Textiles de boulangerie
Faire le bon choix... et bien les entretenir !.....25

GRAND ANGLE

Jean-Yves Guinard
Un boulanger en perpétuelle recherche.....27

PLANÈTE PAINS

Pérou - Partage d'expérience
Tintin Boulanger chez les Incas30

Pérou - Lima
Spécificités de la boulangerie artisanale..... 32

Japon - Découverte
Les tribulations d'un boulanger Français..... 35

REGARD SUR L'HISTOIRE

Vie quotidienne
Marques à pain domestique en bois sculpté.....36

BIBLIO DU BOULANGER 38

Président: Hubert Chiron (06 76 84 69 46) • **Trésorière:** Corinne Goumand c/o Européain* • **Secrétaire générale:** 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 :** Exemple Print, 27 rue du Carrousel, 59650 Villeneuve d'Asq • **Routage :** Exemple Print • **Dépôt légal à parution.**

NOUVEAU !



inventis®

Fleurilège

de la saveur & du goût

Goût
CRACKERS
SEMOULE

Goût
CRACKERS
GRAINES

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



INSCRIVEZ-VOUS
SUR NOTRE APPLI



LESAFFRE FRANCE Levures & Ingrédients
103 rue Jean Jaurès 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
Tél. 01 49 77 19 01 - RCS No. 678.503.277 - www.lesaffre.fr

LESAFFRE



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

**ONT CONTRIBUÉ
À CE NUMÉRO**



► **Bernard Onno**
Enseignant chercheur
à Oniris Nantes



► **James Mac Guire**
Boulangier Québécois
émérite



► **Richard Dorffer MOF**
Boulangier-pâtissier,
fondateur de la marque
Art de Pain



► **Bernard Cozic**
Boulangier et consultant,
Rennes



► **Richard Ruan MOF**
Boulangier à Angers

Bien malin celui qui, avec assurance, penserait détenir la recette... L'utopie du pain fabriqué en quelques minutes

motivera longtemps les inventeurs, mais fera-t-il rêver ? En tout cas après une trentaine d'années de créativité tous azimuts, pas simple de dénicher l'ingrédient miracle, la graine boulangère merveilleuse. Sur le registre des technologies de fabrication, la palette de procédés est conséquente et les équipementiers savent désormais adapter leurs matériels aux pâtes boulangères très hydratées, longuement pointées. Nous attendons les machines dites « intelligentes ». Des challenges sont encore à relever notamment dans les petits fournils concernant la réduction de l'empoussièrement, la pénibilité et les TMS. Le nouveau rapport au travail des employés et la féminisation du personnel encore limité mais en progression sensible, l'imposent. Sur le volet des caractéristiques intrinsèque du pain, le défi dans un contexte de foisonnement de produits concurrentiels ou alternatifs consiste non seulement à se démarquer, mais à afficher avec conviction des valeurs. La diversité des profils de consommateurs impose une grande diversité et aujourd'hui plus qu'hier, une grande réactivité. La question doit donc être reformulée au pluriel : quels seront les pains du futur... ? Pas simple d'y répondre, mais quelques certitudes cependant : le rapport de nos concitoyens au lien alimentation santé est très fort, la notion de chaîne de valeur dans la filière s'impose. Les pains du futur seront le reflet de notre société multi-culturelle et ils devront intégrer le consentement à payer des consommateurs. ■

Hubert Chiron

JOURNÉE TECHNIQUE

LA VIENNOISERIE,
UN PLAISIR TOUJOURS
RENOUVELÉ...

Le thème, très porteur, de la Journée Technique 2018 de l'AIPF - *La viennoiserie, un plaisir toujours renouvelé* - a rassemblé ce 4 décembre près de 80 personnes, dans les locaux du Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris quai d'Anjou.

Le Président des boulangers du Grand Paris, Franck Thomasse, s'est fait un plaisir d'accueillir les participants de cette journée, dont une grande partie était constituée de boulangers. Pour ceux qui l'ignoraient, (mais y en avaient-ils ?), une bonne viennoiserie, c'est d'abord un bon beurre... Sophie Breau, enseignante à l'ENILIA de Surgères, a présenté le beurre AOP Charentes-Poitou. Son focus sur les méthodes de fabrication et les propriétés induites du beurre montre clairement que le beurre est à la viennoiserie ce que le raisin est au vin.

Le beurre utilisé dans la viennoiserie doit être à la fois ferme (pour garder la pâte sous forme de couches) et souple (pour suivre les courbes de la pâte). La qualité du feuilletage dépend de l'adaptabilité du beurre au processus mis en œuvre par le boulanger.

Après le beurre, le programme bien chargé de la matinée abordait le goût et l'analyse sensorielle avec Camille Dupuy, Responsable analyse sensorielle au Baking Center™ de chez Lesaffre. Trois livrets d'analyse sensorielle ont été édités par Lesaffre (téléchargement sur <https://whitepapers-lesaffre.com/fr> - version imprimable sur lepainmotamot :



▲ Plus de 80 inscrits à cette journée exceptionnelle !



▲ Damien DEDUN, Chef enseignant Boulangerie à l'Ecole Ferrières (77) et Champion d'Europe de Boulangerie « catégorie viennoiserie » 2017.

- Le pain de mie mot à mot,
- Le pain à croûte dure mot à mot,
- Le croissant mot à mot, élaboré en partenariat avec l'AIPF et son Président Hubert Chiron.

Notions clés à maîtriser, l'analyse sensorielle aide le boulanger à affiner sa connaissance du goût des clients en donnant des équivalences entre le langage professionnel et le celui des consommateurs. Bien entendu, les participants ont été mis en situation, avec dégustation de plusieurs croissants à l'appui ! Avec le concours de Stéphane Manach & Lionel Bodin (Lesaffre France).

M. Marius Sourdon, de l'INBP de Rouen, a ensuite parlé de la notion de cadence dans le cadre de l'examen du nouveau CQP Tourier, qu'il a brièvement présenté.

Pierre Langenfeld, gérant de Tourier Technologique - cabinet de consulting en industrie - fait état dans son exposé de la performance aujourd'hui des lignes de fabrication industrielle en viennoiserie... 3 à 4 mn suffisent entre le beurrage de la pâte et le croissant prêt pour la surgélation. Des règles différentes s'appliquent chez l'industriel par rapport au milieu de l'artisanat, mais bien entendu, la bonne recette et la qualité des ingrédients reste une base commune. Par

Mouette BARBOFF a reçu le Trophée

AIPF 2018 qui récompense une figure de la boulangerie. L'AIPF a notamment voulu saluer le travail de plus de 20 ans pour une passionnée de pain(s) et surtout de celles et ceux qui le font, notamment au Portugal, où, jusqu'à une date récente les femmes se consacraient à la production des pains domestiques. Hubert Chiron a rappelé que tout avait commencé avec une thèse de plus de 2000 pages sur le pain des femmes ! Sa vie a été jalonnée de multiples collaborations dans le monde de la boulangerie. Anthropologue de formation, Mouette BARBOFF est l'auteur de plusieurs ouvrages dont un livre sur les pains régionaux.



contre, alors que l'artisan peut s'adapter aux variations matières premières/environnement, en industrie ses intrants doivent être maîtrisés pour en faire des constantes.

Au fur et à mesure de son expérience de plus de 20 ans dans le milieu industriel, Pierre Langenfeld a acquis la certitude qu'il existe une vraie émulation entre l'artisan et l'industriel à mettre en œuvre. « *L'industriel sait produire de la qualité, et l'artisan a un grand avenir* », a-t-il conclu. L'exploration du croissant s'est poursuivie au fournil avec des démonstrations et dégustations orchestrées par Damien Dedun, Chef enseignant Boulangerie à l'Ecole Ferrières (77) et Champion d'Europe de Boulangerie « catégorie viennoiserie » 2017 épaulé pour l'occasion par deux jeunes apprentis. Au fil de l'eau, il nous livre ses trucs et astuces lors de la cuisson et lors des finitions...

Mei Narushawa, boulangère ayant remporté le 1^{er} prix du Concours National de la Baguette de Tradition Française 2017, nous entraîne dans le feuilletage inversé... avec sa galette fourrée à la pâte d'amande, thé vert et yuzu (agrume japonais). La finesse et la précision du Japon s'expriment au travers de tracés de décor incroyables et d'une subtilité de saveurs étonnantes.

Rien de tel que de voir réaliser quasiment en direct des viennoiseries et une galette, dégustés peu après avec

▲ Mei Narushawa, boulangère ayant remporté le 1^{er} prix du Concours National de la Baguette de Tradition Française 2017.



un plaisir... renouvelé ! De quoi répondre au vœu du Président Chiron, qui souhaitait remettre au cœur de ces Journées, le produit... Mais cette année, la barre a été placée bien haute ! ■

Le futur du pain est lié à son passé.

Rejoignez la tradition... Créons le futur.



Découvrez notre expertise en levain sur www.puratos.fr

Puratos
Partenaire pour l'innovation

LE SAVOIR FAIRE ARTISANAL DE LA BAGUETTE INSCRIT A L'INVENTAIRE NATIONAL DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL

Au départ, il s'agissait de faire inscrire la baguette de pain française au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie avait pris l'initiative, au début 2018, de préparer le dossier afin d'aboutir, d'ici novembre 2020, à un vote positif de la part de l'organisme international.

Une première étape vient d'être franchie avec la reconnaissance des « savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain » qui ont été inscrits, le 23 novembre dernier, à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel par le comité du Patrimoine ethnologique et immatériel (CPEI).

Si ce dossier est déclaré admissible à représenter la France auprès

de l'UNESCO par le ministère de la Culture, il sera alors transmis à cet organisme (fin mars).

L'UNESCO examine tous les dossiers qui lui sont soumis et, s'ils sont tous jugés conformes et de qualité, ils sont tous inscrits à la Liste représentative. Il n'y a donc pas de limitation officielle au nombre de dossiers qui peuvent être retenus. Il y a par contre une limite de soumission des dossiers : un tous les deux ans pour la France.

Après des échanges d'information et des modifications éventuelles demandées par l'UNESCO, le dossier « entre dans ses tuyaux » pour validation, et la décision de l'UNESCO sera rendue en novembre/décembre 2020.

Le chemin à parcourir n'est pas pour autant achevé, mais le comité,



conforté par cette première victoire, entend bien répondre aux exigences pour faire reconnaître le savoir faire de ce produit emblématique de la gastronomie française. ■

G. Brochoire

BOURSE LESAFFRE

UN COUP DE POUCE POUR L'INSTALLATION DE 10 NOUVEAUX JEUNES BOULANGERS

Lesaffre a entrepris d'aider les jeunes boulangers à s'installer au travers d'une action de mécénat, au travers de la bourse Lesaffre.

Arrivés au terme du processus de sélection, les 10 lauréats de cette 2^e édition remportent chacun un chèque de 10 000 € pour les soutenir dans leur projet de création ou de reprise d'une première boulangerie. Ils bénéficieront en plus d'un accompagnement personnalisé pendant une année par un parrain Lesaffre, d'une formation « Panification et Fermentation » et de la levure offerte durant 6 mois.

Plusieurs conditions devaient être remplies pour participer à la sélection. Les candidats doivent avoir 20 ans minimum, avoir un projet d'installation à court terme, en France métropolitaine (y compris la Corse), être titulaire d'un diplôme en boulangerie et être en activité depuis plus de 3 ans, ou justifier d'une reconversion. Voici les lauréats : Cyril Benoist à *Tuffé Val de la Chéronne* (72), Joan

Bergougnoux à *Unieux* (04), Cédric Foort, *Gourmandise Charleston* (61), Emmanuel Le Duc *Chez Audrey et Manu* (35), Christophe Lechat, *Le Four Choletais* (49), Sébastien Lefebvre, *Framboise et Chocolat*

(59), Aurélien Leseigneur et Benjamin Deslandes, *Des idées et du Pain* (40), Luc Macé, *Humm... artisan boulanger-pâtissier* (44), Aymeric Robin, *Ô Pétrin divin* (44) et Sébastien Sauvage à *Torfoeu* (49). ■



▲ Les 10 nouveaux lauréats réunis le 19 novembre dernier lors de la cérémonie officielle, à l'espace Lesaffre, à Marquette-lez-Lille, en présence d'Antoine Baule, directeur général de Lesaffre.

PHILIPPE BIGOT

LES BOULANGERS JAPONAIS ORPHELINS

Philippe Bigot, le pionnier de l'implantation du pain français au Japon a tiré il y a peu sa révérence. Véritable dieu vivant de la boulangerie au Pays du Soleil Levant, ce boulanger sarthois a eu une trajectoire professionnelle hors du commun.



© DR

En effet, suite au premier voyage du professeur Calvel dans ce pays en 1954, des contacts se nouent avec l'Ecole Française de Meunerie. En 1965, sur recommandation du professeur, le jeune et intrépide Philippe Bigot s'envole pour Tokyo. Sa mission : produire viennoiseries et pains français lors d'une grande foire internationale. La suite du parcours du bouillonnant mitron est une véritable "success story".

Philippe a commencé par aider durant sept ans la société Donq à démarrer la fabrication de pains et de pâtisseries françaises. Il sera rejoint peu après par son ami Pierre Prigent. Fait sans précédent, il s'installe en 1972 à son compte dans la région de Kobé. Il assure la production et passe beaucoup de temps à expliquer à ses clients comment consommer et apprécier la baguette croustillante. Au fil des années, il ouvrira une douzaine de boulangeries « Chez Bigot » et deux restaurants. Sa belle carrière fut hélas entrecoupée d'un épisode dramatique : en 1995, le

terrible tremblement de terre de Kobé d'une magnitude de 6.9, détruisit six de ses boulangeries. Au fil des ans, il aura formé des dizaines d'employés japonais, qui sont aujourd'hui très nombreux à s'être installés avec succès. Philippe a écrit plusieurs livres. Le premier narre l'épopée de l'introduction du pain français, le dernier publié en 2005 s'intitule *L'Amour du pain* et, effectivement, Philippe Bigot était follement amoureux du pain.

53 années de boulangerie au Japon

Il entretenait des relations étroites avec les chefs et les pâtisseries français et, au-delà, avec la communauté des expatriés français. Doté d'une énergie peu commune, et jamais à court d'idées, le boulanger animait également de nombreux stages dans les écoles gastronomiques les plus réputées de l'archipel, allant jusqu'à proposer des voyages organisés en France à ses élèves les plus motivés.

En 2015, lors d'une grandiose cérémonie organisée pour ses 50 années de boulangerie au Japon, 440 professionnels étaient venus lui témoigner, ainsi qu'à son épouse Yoshiko, leur respect. Philippe parlait parfaitement le japonais, il aimait la culture niponne et il s'est révélé un excellent ambassadeur de la culture culinaire française. Régulièrement invité sur les plateaux de télévision d'émissions gastronomiques, il était très apprécié pour son style bien français et son humour.

A chacun de ses voyage en métropole, Philippe faisait en sorte de rencontrer des boulangers passionnés. Lorsque le Président Crouzet lui a remis la médaille d'or de la boulangerie française lors de la Saint Honoré 2016, une petite larme perla sur son visage... La suite de l'épopée est désormais entre les mains de ses deux fils Taro et Jiro, tous deux boulangers. ■

Hubert Chiron

VENEZ À LEUR RENCONTRE !

Une mention spéciale à celles et ceux qui donnent de leur temps pour tenir les stands de l'association sur les salons de la profession. Cette présence est importante, elle permet de retrouver des adhérents, et ainsi de renforcer des échanges qui ne se sont parfois noués qu'au travers d'un email ou d'un bulletin d'adhésion. Elle permet aussi de créer des nouveaux contacts, l'association ayant toujours

besoin de renforcer son nombre d'adhérents. Même si ce nombre n'a jamais été aussi important (plus de 250), l'AIPF entend être présente sur plusieurs rendez-vous annoncés en 2019, et en premier lieu, sur le SIRHA, qui se déroulera du 26 au 30 janvier prochains à Lyon (nous, serons accueillis sur le stand de la CNBP n°4K110). Merci encore aux membres qui font vivre bénévolement ces petits espaces de l'association. ■





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.

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



LE COUP DE POUSSE

LE BOULANGER BOXEUR AUX PIEDS NUS, DIT « LE FAKIR DU NORD »

Sur le Chemin du Roy longeant la rive Nord du fleuve St-Laurent, entre Montréal et Québec, nous avons pris l'habitude de faire une halte dans le village de Deschambault. Le Chemin du Roy, nommé ainsi car il était la route ancestrale des arrivants de France au nom du Roi, relie des villages de maisons historiques datant du XIX^e siècle. Habillé de blanc en hiver et de couleurs chatoyantes en automne, cette route 138 est un vrai décor de carte postale que l'on aime parcourir aux sons de chansons traditionnelles.

Arrivés à Deschambault, nous nous arrêtons pour admirer la vue sur le fleuve, visiter le magasin général et se restaurer. En sortant de l'auto, nous apercevons une silhouette à la démarche claudicante et aux pieds nus. C'est Bruno Piché, le boulanger boxeur aux pieds nus, qui s'est donné le nom de Fakir du Nord. Nous l'avons déjà rencontré un hiver passé et passons un moment avec lui à « placoter » sur son histoire et celle de sa boulangerie Le Soleil Levain située le long de la route 138, dans le village historique de Deschambault.

Bruno Piché, un nom "ben québécois", s'est formé avec Benoît Fradette qui avait créé la boulangerie Le Fromentier à Montréal et qui est maintenant installé à Aix-en-Provence. Originaire de Donacoda, non loin de Deschambault, pour Bruno Piché, c'est un peu un retour aux sources. Après avoir exercé différents métiers notamment celui de guide touristique, Bruno Piché s'est fait boulanger dans différents villages à partir de 2009, et c'est en 2014 qu'il a créé la boulangerie à Deschambault, dans un ancien bistrot. Il a gardé l'idée, assez fréquente au Québec, d'activité mixte avec restauration sur place, avec l'originalité d'être dans le fournil et de pouvoir papoter avec le ou les boulangers en prenant une bière ou un autre breuvage.

Il a mis en place une production majoritairement au levain, avec fabrication de pains précuits, qui sont ensuite congelés avec un stockage de 2-3 semaines. Son idée est de simplifier au maximum l'organisation du travail et de ne pas avoir à travailler la nuit. Et ce, afin de pouvoir



▲ Bruno aime pétrir les pâtes boulangères, mais c'est aussi un senior qu'a du punch ! Il a été boxeur au niveau Olympique dans sa jeunesse, et il continue de s'entraîner.

travailler le plus longtemps possible sans imaginer un jour être en retraite car pour lui « La Pension, ça n'existe pas ». La boulangerie est équipée de deux fours électriques, après avoir travaillé dans différentes places avec des fours à bois, notre boulanger a opté là aussi pour la simplification et l'efficacité. De plus, comme l'électricité, majoritairement hydro-électrique au Québec, n'est pas dispendieuse, c'est un choix économiquement intéressant. En prévision de la demande, les pains précuits congelés sont directement mis au four 8' au four jusqu'à atteindre 84°C à cœur. Selon ce procédé, il produit 26 variétés de pain avec différentes céréales (blé, kamut,...), graines et fruits. La farine est d'origine québécoise et elle est en partie bio. La vente se fait à la boulangerie, ainsi que pour certains restaurants. A la boulangerie le pain de base se vend à 4 \$ cad / 350g soit à peu près 8 € le kg... plus les taxes !

Le levain chef est un levain liquide démarré avec des fruits, puis une fermentation à température assez courte après le rafraîchi, et ensuite maintien au froid jusqu'au lendemain. Jusqu'à 50 % de levain est incorporée dans la pâte avec ajout ou non de levure (max 2g/L d'eau). Bruno travaille des pâtes très hydratées à 75 % ou plus et met en œuvre environ

170 kg de farine par jour, soit entre 600 et 800 pains jour. Bruno commence à s'intéresser aux variétés anciennes de blé en lien avec des producteurs locaux...

La clientèle est constituée d'habitants du village qui se renouvellent avec l'arrivée de jeunes ménages attirés par la qualité de vie et aussi pour les possibilités de développement de nouvelles activités dans la région. La boulangerie a connu une belle croissance de 10 % ces dernières années. Bruno est aussi animé par une volonté de transmission du savoir-faire qu'il a lui-même appris d'autres boulangers et qu'il transmet à des jeunes passionnés "de boulange" comme lui. ■

Bernard Onno



RENCONTRE AVEC

NOS
ADHÉRENTS

CYRILLE VAN DER STUYFT

« *Je l'ai fait pour mon père et pour l'amour du métier !* » vous répondra Cyrille Van der Stuyft, si vous lui demandez pourquoi il a voulu passer le concours de MOF. Et on pourrait ajouter aussi, pour la recherche de l'excellence. Trois ans après avoir obtenu le privilège d'enfiler la fameuse veste blanche au col bleu-blanc-rouge, Cyrille est toujours habité par le même enthousiasme, la même exigence, la même volonté de s'améliorer en créant de nouveaux produits, de partager ce goût du travail bien fait, de se battre pour une boulangerie de qualité portant haut les valeurs d'un métier qui passe, à ses yeux, par le respect des recettes, le respect des clients, l'envie de se dépasser et de ne pas céder à la facilité...

Fils de boulanger, avec un père brutalement et trop tôt disparu, le jeune Cyrille, alors apprenti, doit reprendre du jour au lendemain la gestion du fournil familial alors installé dans la commune de Pierres, non loin de Chartres. Il est d'ailleurs contraint de repousser de deux ans un stage programmé à l'INBP de Rouen, pour obtenir son brevet de maîtrise.

Aimant passionnément son métier, le jeune Cyrille ne souhaite pas pour autant passer ses journées à gérer une boulangerie. Pas tout de suite, en tout cas. Cyrille aime les défis, ou les challenges, prenez les mots que vous voulez, et à 21 ans, il enseigne déjà au CFA de Chartres. Trois ans plus tard, il entre comme technicien-démonstrateur aux Minoteries Guiard à La Madeleine Bouvet (dans l'Orne). Il faut dire que notre jeune mitron n'est pas un inconnu dans son département – il s'était qualifié en 2005 pour le concours départemental du meilleur apprenti, concours qu'il gagne – et même dans sa région, puisqu'il décrochait l'année suivante la première place du concours régional, prouvant

au travers de ses réalisations artistiques ou techniques une grande maîtrise du métier.

Se fiant à son envie et son instinct, il se prépare alors au concours de MOF Boulanger, sans véritable coach au départ, mais avec le soutien indéfectible de son épouse Alexandra, qui est



Il faut défendre les vrais boulangeries qui représentent l'avenir de la profession.

pâtissière. A 28 ans, en 2015, au terme de trois ans d'entraînement, il réalise son rêve de gosse, et se hisse au plus niveau de l'excellence.

« *C'est un véritable tremplin pour booster une carrière* », reconnaît-il, tout en gardant la tête froide et en restant humble. Notre boulanger chartrain, qui est fier d'appartenir à une caste qui ne comprend à ce jour que 83 membres (en boulangerie) ne cède pas aux sirènes de l'argent facile ou de la gloire trop rapidement acquise. Avec l'esprit d'auto-entrepreneur qui l'anime depuis toujours, Il décide de créer un centre de formation, avec une dimension internationale, tout en restant consultant pour les Minoteries Guiard. Aujourd'hui, il assure des stages en Chine, en Thaïlande, à la Réunion.

Très impliqué dans la défense du métier, il accepte de prendre la présidence des MOF d'Eure et Loir « *Il faut défendre nos valeurs, il faut défendre les vraies boulangeries, artisanales et indépendantes, qui représentent l'avenir de la profession* » estime-t-il. Former, transmettre, défendre, Cyrille met toute son énergie et son enthousiasme pour attirer les plus jeunes, les motiver et leur donner les meilleurs atouts pour réussir.

Avec cette sensation de toucher un peu à tout, on a envie de demander à Cyrille ce qui le fait courir ainsi ? Mais on aimerait croiser plus souvent des démarches aussi exemplaires, qui vous donnent envie de créer, d'entreprendre, et de prendre des risques. Car pour notre jeune MOF, la boulangerie c'est ça : il ne s'agit pas de se reposer sur ses lauriers, il faut se remettre en question tous les matins... ■

P. Godard



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

EN
COUVERTURE
SEIGLE

PLAIDOYER POUR DES PAINS MÉCONNUS

Céréale désormais quasi relictuelle en France en termes de volumes de seigle acheté par la meunerie (environ 14 000 tonnes), le seigle est une céréale remarquable de rusticité et la panification du seigle est délicate mais fascinante. Ce dossier AIPF écrit à plusieurs mains, vise à apporter un éclairage sur l'emploi de la farine de seigle en boulangerie et à susciter l'envie de s'aventurer sur le terrain des pâtes collantes, réactives en fermentation, des conduites de cuisson à deux températures et pourquoi pas, au terme d'une démarche, d'utiliser une authentique souche de levain pur seigle. Ce dossier coïncide également avec la parution d'un livre-événement intitulé « Le seigle des Terres de Margeride » (sud du Massif Central), rédigé par Alain Bonjean, expert mondial des céréales et quasi enfant du lieu.

L'offre en seigle est tellement réduite que les quelques meuniers militants qui le triturent, passent par sécurité des contrats de culture. Le grain peut être issu d'une agriculture conventionnelle, CRC ou bio. La farine de seigle issue de mouture cylindres ou meules est disponible en quatre types (T70 = 0.6 à 1% de cendres, T85 = 0.75 à 1.25, T130 = 1.20 à 1.50, et T170 = > 1.50%). Le grain très allongé est plus tendre et compte tenu du fait que la farine se tamise moins facilement, le débit du moulin est nettement plus faible qu'en mode blé.

En France, la dénomination pain « de » seigle garantit au consommateur un pourcentage de 66 % de seigle par rapport au blé. Fort heureusement, des pains plus typés (tourte Auvergnate, pains de seigle alsaciens, pain noir de Quimper) sont fabriqués avec des pourcentages beaucoup plus élevés.

Sur le registre des associations gastronomiques, Jeffrey Hamelman, grand spécialiste du seigle, indique : « Je sais qu'en France, on entend toujours dire que le pain de seigle se marie bien avec les huîtres. Oui, c'est vrai. Mais un bon pain de seigle se marie bien avec de nombreux autres aliments - fromages à pâte dure, charcuteries et poissons, bonnes conserves, et plus encore. »

Sur le registre nutritionnel, depuis une dizaine d'années, de nombreux travaux scientifiques des pays scandinaves attestent de nombreux bénéfices santé pour les farines de seigle à taux d'extraction élevé. N'attendez plus, explorez l'univers de la panification subtile du pain de seigle en oubliant vos automatismes d'expert du pain de farine de blé.

Hubert Chiron

QUELQUES SECRETS ALLEMANDS SUR LA PANIFICATION DU SEIGLE

Le seigle (*Secale cereale*) est la plus robuste des céréales. C'est la dernière à cesser sa croissance à l'automne, et la première à reprendre dès les premiers jours de froid positif. Entre les deux, grâce à des protéines antigel, elle peut survivre à des températures de - 35 C, même sans couverture protectrice de neige. Sans cette étape hivernale, le seigle d'hiver ne produit pas de graines (vernalisation). Il tolère des sols pauvres et la sécheresse. Autrement dit, il prospère là où le blé ne pousse pas.

Ces conditions correspondent au nord de l'Europe où la Russie, la Pologne, et l'Allemagne assurent 90 % de la production mondiale. S'il existait une carte géographique de la production des pains de seigle dans l'Allemagne d'antan, on verrait des pains de 100 % seigle dans le nord avec des pourcentages croissants de farine de blé, en se dirigeant vers le sud dès que les conditions le permettent, pour finir avec des pains presque blancs tout au sud du pays. La forte présence du seigle dans sa zone agromonomique de prédilection laisse croire qu'il y en a toujours été ainsi. Pourtant, comme le blé et l'orge, il est venu d'assez loin, sans doute d'Anatolie (en Turquie). Son ancêtre, le *secale montanum*, était une herbe sauvage qui poussait à proximité des autres céréales et qui au fil du temps, suite au principe nommé

« imitation Valvilovienne », a acquis les caractéristiques de pousser droit, dans des mêmes champs et de produire des grosses graines. Si la récolte manuelle du blé permettait d'écartier le seigle, les appareils rudimentaires des moissons ne pouvaient pas le séparer. Par conséquent, les chargements de blé contenaient souvent des graines clandestines. Semées dans les endroits propices au blé, cela ne posait pas de soucis, par contre sur des terres plus ingrates, même un faible pourcentage initial de seigle pouvait, au fil du temps, croître puis finir par dominer. Bien évidemment, la farine de seigle obligeait les boulangers à adapter leur procédé de fabrication. A l'évidence, cette farine ne contient ni les mêmes quantités ni les mêmes proportions de gluténines et de gliadines que le blé, et surtout, le seigle contient jusqu'à



© DR

10 % de pentosanes (sorte de fibres de cellulose) qui peuvent absorber jusqu'à 10 % de leur poids en eau. Ces pentosanes empêchent le gluten de s'hydrater totalement et de former un réseau... On peut pétrir une pâte de 100 % seigle pendant une journée entière sans qu'elle devienne élastique. Pour obtenir des pains plus volumineux, il est courant d'ajouter un pourcentage de farine blanche à la farine de seigle (ce qu'on appelle méteil).

Activité enzymatique

L'autre difficulté avec le seigle est sa sensibilité à la germination sur pied qui peut engendrer une activité enzymatique élevée. Dans une pâte de blé, l'influence des amylases est limitée au stade pâte où elles transforment le faible pourcentage d'amidons endommagés en sucres qui aident la fermentation et contribuent à la coloration de la croûte. Les amidons intacts ne sont pas affectés et les enzymes sont désactivées par la chaleur au début de la cuisson... Mais dans le seigle, la situation est bien différente : la gélatinisation des amidons intervient à un seuil de température inférieure où les amylases sont toujours actives. Une fois gélatinisés, les amidons sont très vulnérables à l'action des amylases toujours actives et ces dernières en profitent au maximum pour les transformer en sucres avant d'être à leur tour neutralisées par la chaleur. Dans des cas extrêmes (seigle germé), l'attaque des amidons par les enzymes provoque un défaut caractéristique des pains de seigle. Leur section transversale présente un grand vide sous la croûte supérieure et une zone de mie densifiée et collante à la base du pain. Depuis toujours, la solution consiste à panifier le seigle au levain (et des mélanges seigle/blé avec 35 à 45 % minimum de la farine de seigle). L'acidification des pâtes de seigle générée par le levain ...



© DR

... naturel ou par l'emploi d'acides, associé à la présence du sel, modère l'action des amylases. Il faut souligner que si « l'attaque » aux amidons par les enzymes peut sembler quelque chose à éviter à tout prix, c'est aussi l'âme du pain de seigle. En effet, bien menée, cela donne une mie tendre aromatique et de longue conservation.

Des tests de panification ?

Pour le seigle, pousser dans des conditions difficiles n'est pas seulement un atout mais aussi d'une certaine façon une nécessité si on veut faire le meilleur pain. Le seigle en Amérique du Nord est cultivé dans le Midwest dans des conditions assez sèches et sans températures extrêmes, les indices de chute Hagberg sont anormalement élevés, révélant une faible activité enzymatique. Du coup, même en suivant les méthodes classiques de la panification du seigle, les pains laissent à désirer: manque de souplesse et d'arômes, mauvaise conservation. J'ai été étonné d'apprendre que ce problème existe aussi en Allemagne, haut lieu de la panification du seigle. C'est Jürgen Michael Brümmer, ancien directeur de la section boulan-



▲ James Mac Guire.

gerie de l'Institut Max Rubner à Detmold et boulanger émérite qui a sonné l'alarme en 2006. L'augmentation des indices de chute et les résultats de l'Amylogramme Brabender (autre appareil mesurant l'activité enzymatique) ont discrètement évolué essentiellement en raison de la sélection des nouvelles variétés de seigle et des conditions météorologiques devenues trop favorables. La contrainte avec ces nouvelles variétés a

été l'augmentation de la production, de la résistance aux maladies et à la germination. En revanche, la qualité boulangère n'a pas été prise en considération.

Contrairement au blé, il n'y a pas de test de panification dans les procédures d'inscription du seigle. Par rapport au passé, les pains sont secs et manquent d'arôme et pour la première fois dans l'histoire le volume des pains diminue. Tout cela rappelle l'expression anglaise « Jeter le bébé avec l'eau du bain ». La moyenne des indices de chute Hagberg (mesure de l'activité enzymatique), qui oscillait autour de 100 en 1960 est aujourd'hui aux alentours de 265. Peter Stolz, chercheur de la maison Böcker, m'a avoué "Il faut faire quelque chose". Mais la suggestion de Brümmer d'instaurer un test de panification n'a pas été retenue, car le secteur semble résister aux changements. Toutefois grâce à une meilleure compréhension du procédé en général, le bon pain de seigle se fait encore.

Brümmer préconise un indice de chute autour de 120 à 130 secondes et une température optimale de gélatinisation à l'Amylogramme de 64° C. L'alternative qui consisterait à ajouter de la farine de malt ou

RECOMMANDATIONS pour un pain de seigle à 70% sur levain

Jadis, le pain de seigle se faisait sur trois levains, pratique très rare aujourd'hui, mais qui traduisait une excellente compréhension du comportement des ferments. Le rafraîchi était à 100 % d'hydratation à 26° C pendant 7 heures pour développer les levures, le 1^{er} levain à 72 % d'hydratation pendant 9 heures pour développer l'acidité, et le levain tout point hydraté à 80 % à 29° C pendant 3 heures pour obtenir un levain très actif et bon à prendre dans une fenêtre assez précise. Il existe aussi une méthode à deux levains, mais la méthode la plus utilisée aujourd'hui est la méthode du levain unique Detmold qu'onensemence avec 5 % à 10 % de chef pour permettre une maturation de 15 à 18 heures. Au stade de la pâte, il est presque toujours accompagné de l'addition de 0.5 à 1.0 % de levure de boulangerie. Ainsi il y a deux rôles distincts: le levain apporte l'acidité et la levure le pouvoir levant. Une autre particularité

est que, à peu près, tous les boulangers utilisent des levains achetés commercialement sous forme de levain pâteux réfrigérés et prêts à l'emploi. Böcker produit ces levains depuis 1910 et leur Reinzuchtsauerteig est le plus utilisé en Allemagne. Remplacer le levain de seigle par de la pâte fermentée ou levain liquide élaboré à partir de la farine blanche de la recette ne donne pas entière satisfaction, entre autre parce qu'on n'atteint pas le pH de 4.9 qui assure la maturation optimale de la pâte. Il va sans dire que l'addition d'acides citrique ou acétique ne produit que l'ombre du vrai pain de seigle. En termes pratiques, la mise en œuvre des principes évoqués ci-dessus pour un pain de seigle 70 % sur un levain peut se faire ainsi :

Levain

350 gr farine de seigle
18 gr chef
280 gr eau
648 gr total

- Chef = culture de seigle maintenue à la température de la pièce et rafraîchi une fois ou deux par jour pendant 3 - 4 jours.
- 15 à 18 heures de fermentation

Pâte

648 g levain
350 g farine de seigle
300 g farine blanche de blé
18 g sel
470 g eau (75 % hydratation total, pâte à 28 - 29 C)

- Pétrissage 10 minutes en 1^{ère}
- Pointage 25 minutes
- Pesage, tourne, bannetons en bois à l'allemande
- Apprêt 50 à 65 minutes environ
- Enfournement à 250° C en présence de beaucoup de buée. Baisser si nécessaire pour permettre une cuisson de 45 minutes environ.
- À la sortie du four, asperger les pains encore brûlants d'eau pour les glacer.

des amylases pour aider n'est pas une solution entièrement satisfaisante.

Le rôle des pentosanes et, pour être plus précis, des arabinoxylanes insolubles ou solubles, est désormais mieux compris. Compte tenu de l'absence de réseau de gluten dans la pâte, ce sont elles qui assurent la viscosité et donnent un minimum de cohésion à la pâte de farine de seigle. Les insolubles peuvent aider à lier la pâte mais sans dissoudre. Les solubles, aidés par l'acidité du levain et la présence d'acide férulique, forment un gel qui entoure les particules d'amidon et entraînent en même temps les solubles dans un mélange que les Allemands appellent « substances de gonflement ». La qualité du pain dépend en bonne partie de ces fibres solubles qui donnent de l'arôme, de la souplesse à la mie

et une croûte plus foncée. Un bon pourcentage initial de solubles au départ est bon signe et grâce à l'acidité du levain qui active des activités enzymatiques spécifiques, un processus de solubilisation des arabinoxylanes intervient au cours de la fermentation acide. En termes pratiques, Brümmer recommande d'augmenter le pourcentage de farine total de seigle dans le levain à 50 % de manière à favoriser la solubilisation partielle Arabinoxylanes. De plus, même s'il n'y a pas de formation de réseau de gluten dans la pâte de seigle, le spécialiste allemand recommande de pétrir un peu plus afin d'aider à la formation du gel, 10 minutes en vitesse lente et même jusqu'à 45 minutes pour les pains typiques élaborés avec des farines à grosse granulation. La pâte doit être bien liée et pouvoir couler.

L'un des pains de seigle le plus typique en Allemagne est fabriqué avec 60 % à 70 % de farine de seigle. Il appartient ainsi à la catégorie Roggenmischbrot (de 50 à 90 % de seigle). La farine de seigle la plus utilisée est la T 1150 (1.11 - 1.30 % de cendres, 85 % extraction) suivie de la T 997 (0.91 - 1.10% de cendres, 82 % extraction) La farine blanche utilisée en complément est généralement le type 550 qui correspond au T 55 en France. Entre les deux, elles font 75 % des ventes de farine de seigle. La farine de seigle complète ainsi que des pains de 100 % seigle sont plus rares que l'on pense. Une raison possible est que les enveloppes de seigle contiennent plus d'arabinoxylanes insolubles qui peuvent nuire un peu à la texture de l'ensemble. ■

James Mac Guire

RETOUR SUR LE 7^{ÈME} SYMPOSIUM INTERNATIONAL LEVAIN : « SOURDOUGH FOR HEALTH »

Après Vérone (1996), Bari (2003), Bruxelles (2006), Munich (2009), Helsinki (2012) et Nantes (2015), le 7^{ème} Symposium International consacré au Levain a été organisé par l'Université de Cork (UCC : University College of Cork) du 6 au 8 juin 2018. Belle longévité pour ce symposium pourtant assez ciblé, ce qui montre l'intérêt scientifique du secteur professionnel pour ce procédé. Fortement soutenu par le milieu industriel (notamment : Puratos, Böcker, Philibert, Fazer, Dr Suwelack, Lesaffre, Buhler, Novozymes), ce symposium a réuni environ 200 personnes (chercheurs, étudiants, industriels) dans cette ville dynamique du Sud de l'Irlande.



Organisé en sessions thématiques, entrecoupées de sessions posters et dégustation de pains, différents thèmes de recherche et de développement ont été abordés. Chaque symposium est teinté par les axes de recherche

d'actualité et de l'équipe organisatrice, en l'occurrence le laboratoire « Cereal and Beverage Science Research Group School of Food & Nutritional Sciences » de l'Université de Cork College (UCC) dirigé par Elke Arendt. Ainsi, à côté du thème récur-

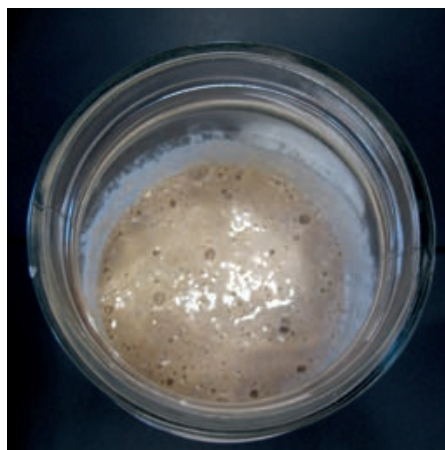
rent concernant l'étude de la diversité et des fonctionnalités du microbiote du levain, l'axe nutrition a occupé une place plus importante dans les conférences de cette 7^{ème} édition. ...

... **Aspects nutritionnels**

En conférence introductive générale, Gerard Clark de l'UCC a fait un exposé sur la « Révolution Psychobiotique », traduction littérale de « Psychobiotic revolution », présentant les nouvelles avancées sur le lien entre microbiote intestinal et cerveau. C'est un sujet assez éloigné du levain, mais on sait que notre alimentation joue un rôle sur notre flore intestinale, le levain ne pourrait-il avoir, via les actions des prébiotiques et de prédigestion, un rôle sur notre humeur ?

La conférence d'Elke Arendt (UCC) a rappelé les effets bénéfiques associés à l'utilisation du levain dans les produits céréaliers à base de blé comme la réduction de l'Index Glycémique, de la teneur en FODMAPS (Fermentable Oligo Di Monosaccharides And Polyols) et des effets associés au gluten. Cette fermentation au levain est aussi associée à l'amélioration du bien-être digestif, à la biodisponibilité des minéraux et l'augmentation des composés bioactifs, à la réduction de la quantité de sel du pain, ... Dans les produits sans gluten, l'utilisation de levain permet d'améliorer les aspects texture et flaveur des produits.

La communication de Marco Gobetti (Université de Bolzano, Italie) a confirmé qu'à côté des effets déjà bien documentés sur la rhéologie des pâtes et des pains, sur les aspects sensoriels et conservation associés à la mise en œuvre de levains, les aspects nutritionnels sont l'objet de différentes investigations déjà mentionnées (index glycémique, disponibilité en minéraux, effet sur le gluten, réduction de la teneur en sel, syndrome de d'intestin irritable, synthèse de composés bioactifs, ...).



© DR

En complément, différents exposés font état de fonctionnalités intéressantes de l'utilisation de levains. Une équipe italienne (Rizzello et al.) de l'université de Bari a mis en place une étude in vitro (analyses physico-chimiques) et in vivo (20 volontaires) avec suivi clinique portant sur 3 types de pain : l'un à la levure, le second au levain (20%) sans addition de levure et le troisième au levain (20%) avec addition de levure (2%). En comparaison avec le témoin levure, les pains au levain ont montré un allongement du transit intestinal, une augmentation de la digestibilité des protéines et une diminution de la réponse glycémique. L'apport de levain sec au germe de blé permettrait outre une augmentation de la teneur en minéraux, une diminution du taux de sel sans altération de la perception sensorielle (Verra A. et al. Philibert Savours). La sélection et l'utilisation dans des levains de bactéries lactiques sélectionnées produisant du mannitol (composé doté d'un pouvoir sucrant) permettrait de réduire la teneur en sucre des buns sans en modifier les caractéristiques de texture et sensorielle (Ahin et al., UCC)

Pour une équipe australienne (Muir et al.), l'hypersensibilité associée à la consommation de produits céréaliers pourrait être associée non pas au gluten, mais à des hydrates de carbone à chaîne courte regroupés sous l'appellation FODMAPS (cf. plus haut). Cette hypersensibilité est dénommée NCGS pour Non Coeliac Gluten Sensitivity. Ces FODMAPS, notamment les fructanes (polymère de fructose) pourraient voir leur teneur diminuer par la fermentation au levain.

◀ Bernard Onno lors du 7^e symposium international levain.



© Shutterstock

Selon J. Loponen (Fazer), les FODMAPS sont en quantité abondante dans les pains aux céréales complètes. Ils sont rapidement utilisés par la flore intestinale et contribuent ainsi à l'apparition des symptômes du Syndrome de l'Intestin Irritable (IBS en anglais). Ce qui oblige certains consommateurs à réduire leur consommation de produits riches en fibres (low FODMAP diet). L'entreprise Fazer propose un zéro FODMAP Levain, qui permet d'obtenir des pain à teneur réduite en FODMAPS et une étude clinique avec des patients présentant ce syndrome, a permis de vérifier l'effet bénéfique de ce procédé.

Aspect microbiologique : diversité, sélection et contrôle

Les conférences de Luc de Vuyst (VUB Bruxelles), Michaël Gänzle (Université Alberta, C.) et Rudi Vögel (TUM, Munich), entre autres, ont présenté un état de l'art sur les outils génétiques. Ces derniers ont beaucoup évolué et permettent aussi bien d'avoir accès à une image globale de la composition des écosystèmes microbiens levain par métagénomique, qu'à la mise en évidence de la biodiversité des espèces (diversité intraspécifique) composant un levain et à la compréhension des potentialités métaboliques associées aux gènes présents chez les micro-organismes du levain.

Une méta-analyse (De Vuyst et al, VUB) s'appuyant sur les données de la littérature concernant les bactéries lactiques et les le-



© DR



vures, montre la prédominance de *Lactobacillus sanfranciscensis* et l'influence des facteurs environnementaux sur la sélection des espèces de levures.

Les outils de génomique permettent de décrire la diversité intra-spécifique des microorganismes et aussi de comparer des espèces d'écosystèmes différents (bière et levain par ex.). Ces approches peuvent aussi aider à comprendre leur adaptation à un environnement et expliquer partiellement la diversité des caractéristiques des levains malgré des flores microbiennes identiques au niveau de l'espèce. Mais ces techniques n'expliquent pas tout car l'expression des gènes des bactéries lactiques peut aussi être influencée par le milieu et les autres microorganismes présents comme les levures (Vögel et al. TUM).

Une étude originale (ANR Bakery) montre un effet du terroir, de la variété de blé et du fournil sur la diversité du microbiote des levains obtenus en fonction de ces variables. Par ailleurs, il apparaît un effet de certains des facteurs étudiés sur l'activité fermentaire du levain, la production gazeuse, la rétention gazeuse de la pâte, la teneur en minéraux et en composés volatils des pains (Publication

à venir Michel E. et al., INRA Montpellier et Oniris Nantes).

L'équipe italienne de l'Université de Bari a comparé des levures isolées de levain et confirmé la biodiversité à l'intérieur de l'espèce *S.cerevisiae* majoritaire dans leur cas, que ce soit en terme de temps de latence, de volume du pain, de teneur en acide aminés libres et d'activité phytasique.

Par ailleurs, un travail de sélection de souches de bière pour la production de pain sans gluten a montré une performance supérieure de certaines souches issues de brasserie par rapport à levure de boulangerie (Arendt et al. UCC). Dans le cadre de l'élaboration de starters pour la conception de levains, une étude du groupe Lesaffre souligne l'importance du choix des souches de bactéries lactiques et levures à associer, du fait des fortes interactions entre ces populations si l'on souhaite optimiser leurs fonctionnalités.

Les collègues italiens ont présenté une approche intéressante et originale d'analyse du pain au levain pour déterminer si un pain a été fabriqué avec un levain. La méthode dite de PCR quantitative en temps réel (qPCR) appliquée à la quantification dans le pain

de fragment d'ADN spécifique a permis de distinguer au sein de près de 200 échantillons de pains, ceux faits au levain actif (Pontonio et al. Université de Bari). Cette méthode pourrait être utilisée pour contrôler la conformité réglementaire ou d'appellation des produits de panification au levain.

Au final sur cet aspect microbiologie, il est souligné l'importance de prendre en considération la variabilité des farines et donc de les caractériser aussi finement que possible, que ce soit au stade de la recherche ou de l'application de façon à rendre les résultats comparables entre eux, transposables et reproductibles.

Valorisation de co-produits

A plusieurs reprises, l'intérêt du levain pour l'utilisation et la valorisation des issues de céréales et aussi de farines non conventionnelles de légumineuses et pseudo-céréales, a été souligné. Sur ce point, l'entreprise Böcker oriente son développement vers l'utilisation de diverses matières végétales.

La fermentation de boissons végétales (quinoa par exemple), substitués de produits laitiers, permet de réduire leur teneur en sucre et donc leur index glycémique. ...

► Marco Gobetti

... La fermentation de farine de fève par des bactéries lactiques montre un effet positif sur la texture notamment via la production d'ExoPolySaccharides améliorant la mise en œuvre de ces matières premières comme ingrédients de produits alimentaires sans ajout d'hydrocolloïdes. Dans le cadre de l'utilisation de farine de légumineuses (jusqu'à 30%), afin d'augmenter la teneur en protéines du pain, la fermentation préalable de ces farines, notamment par des souches productrices de dextrans, permet l'amélioration de la texture et des caractéristiques sensorielles du produit fini et la dégradation de composés antinutritionnels (Katina et al, Université Helsinki).

Dans le cadre de la recherche de voie de valorisation de co-produits de meunerie pour l'utilisation dans les céréales pour petit déjeuner, menée par des collègues de l'Université de Zurich, la pré-fermentation par des souches à activité amylasique, peptidasique et phytasique a permis de diversifier les notes aromatiques des produits fermentés et la diminution de « off-flavor ». L'incorporation de ces co-produits préfermentés dans des céréales pour petit déjeuner a conduit à des produits sensoriellement satisfaisants, permettant une valorisation de ces issues céréalières.

Dans la même idée de valorisation de co-produits, une étude (UCC) portant sur l'utilisation de drêche de brasserie comme ingrédient de levain, montre un potentiel intéressant de cet ingrédient fermenté, pour les produits de panification en terme

de texture, d'apport de composés à activité prébiotique et de biodisponibilité des minéraux,...

Levain et « clean label »

L'altération des céréales et des produits céréaliers par le développement de moisissures est une question majeure pour la filière du fait des impacts environnementaux, des pertes économiques engendrées et du danger que représentent les mycotoxines. L'utilisation de bactéries lactiques s'inscrit dans une démarche *clean label*. Leur utilisation via le levain et la production de composés antifongiques a été l'objet d'une synthèse bibliographique (Zannini E et Arendt E., UCC). L'utilisation de produits fermentés et de bactéries lactiques peut être plus large, que ce soit au stade protection des cultures ou de l'alimentation animale. La même équipe a montré que l'utilisation d'extraits végétaux ajoutés au levain permettrait un enrichissement en peptides à activité antifongiques et augmenterait ainsi la durée de vie des produits.

Aspect sensoriel

Les approches sensorielles sont d'importance pour caractériser le rôle et l'intérêt du levain en panification. Elles sont toutefois exigeantes et lourdes en mises en œuvre pour être fiables. La méthode dite de Profil Progressif appliqué à des pains au levain



© DR

couvrant le domaine de variation en termes de pH, d'Acidité Titrable et de Quotient Fermentaire, permet de décrire la perception sensorielle des produits au cours de la dégustation (pic de perception acide, rémanence, effet des variables). Les mesures physico-chimiques simples comme le pH restent des indicateurs fiables et corrélés avec la perception acide des produits (Publication à venir Clément et al.).

Toujours sur les aspects sensoriels, la connaissance des voies métaboliques de synthèse des certains composés volatils par les bactéries lactiques et les levures des levains, permet de mettre en œuvre des ingrédients comme le jus de citron riche en citrate ou le jus de pommes pour son apport en acide malique et d'augmenter la production de composés issus des voies d'utilisation de ces composés (acétoïne, diacétyl par la voie du citrate ou acide lactique à partir du malate). Toutefois, l'apport de ces ingrédients semblerait devoir être maintenu lors des rafraîchis successifs (De Vuyst et al., IMDO VUB Bruxelles).

Pour finir, un ingrédient important pour l'élaboration et l'entretien des levains est l'eau. Si des observations pratiques semblent lui attribuer un effet sur l'activité des levains, peu d'études scientifiques ont été menées sur ce point. Minervini et al. (Université de Bari It) ont montré que la nature de l'eau affecte la communauté microbienne et les caractéristiques du pain.

Ce rapide aperçu des travaux en cours sur le levain confirme l'engouement pour ce procédé et plus globalement pour l'utilisation de la fermentation à différentes fins : nutritionnelles, sensorielles, économiques et environnementales.

Le lieu du prochain Symposium est déjà fixé, ce sera à Bolzano en Italie en 2021. ■

Bernard Onno



© Matthew J. Thomas - stock.adobe.com

POURQUOI J'ADORE LE SEIGLE DE MARGERIDE

LA PREUVE PAR 9

1- C'est un seigle de pays à vocation strictement boulangère comme l'était celui de nos aïeux, aisément panifiable.

2- Sa qualité découle des caractéristiques agro-climatiques uniques du plateau de la Margeride - un terroir de montagne granitique peu peuplé situé entre 900 et 1500 mètres d'altitude dans un environnement naturellement préservé du Massif central qui bénéficie d'un climat relativement sec.

3- Sa qualité est aussi issue des façons culturelles traditionnelles (variété non hybride choisies par

ses producteurs, apport de fumier ou très faible fumure azotée, absence d'utilisation de phytosanitaires en végétation ou à la récolte).

4- Sa qualité provient enfin des strictes précautions de suivi en cultures, de collecte, et de travail de meunerie en mouture sèche des Moulins d'Antoine (<https://moulins-antoine.fr/> ; tél. : 04 71 20 31 21 ; email : <https://moulins-antoine.fr/contact/>), basés à Murat dans le Cantal, qui ont établi la filière du Seigle des Terres de Margeride dès 2000, sur la base des pratiques d'une tradition régionale agro-pastorale pluriséculaire attestée par les historiens.

5- Ce seigle fonde une filière unique, durable et solidaire, de sauvegarde du patrimoine culturel de l'Auvergne, de sa biodiversité agricole et de la gastronomie française.

6- Les farines de qualité régulière des Moulins d'Antoine permettent aux artisans-boulangers d'offrir en 2018 au consommateur une tourte de seigle et nombres d'autres produits à la texture et aux arômes incomparables.

7- Les farines des Moulins d'Antoine inspirent aussi nos chefs étoilés (plus de 150 étoiles Michelin) et les Meilleurs Ouvriers de France, ainsi que leurs homologues étrangers en Chine, au Japon, au Brésil, comme en Scandinavie ou au Canada.

8- Les nutritionnistes nous confirment que ce seigle de tradition est un aliment authentique à redécouvrir, plus dense, plus équilibré nutritionnellement que le blé et moins calorique. Bref, idéal pour toutes et pour tous, petits et grands !

9- Cette filière ne surfe pas comme trop d'autres sur un marketing malhonnête. Dans sa simplicité, c'est une démonstration rare de courage, d'efficacité et de plaisir partagé dont beaucoup de céréaliers, implantés dans des zones nettement plus favorisées, peuvent s'inspirer.



Alain Bonjean,
Bonjean & Associés SAS
(apbonjean@gmail.com)



COMME — *l'abécédinaire*
Quinoa rouge **DES GRAINES BOULANGÈRES**

Surnommée la graine sacrée des Incas et cultivée sur les haut-plateaux d'Amérique du Sud (Pérou, Bolivie et Equateur) depuis au moins 7000 ans, la graine du quinoa périclita après que l'envahisseur espagnol en ait interdit la production. Fort heureusement, quelques familles d'agriculteurs perpétuèrent discrètement la culture. La graine de quinoa de couleur blonde ou jaune désormais emblématique du commerce équitable a refait surface dans les années 1970 sur les linéaires des coopératives bio. Aujourd'hui le quinoa n'étonne plus personne (on en cultive même un peu en France depuis quelques années) mais savez-vous qu'il existe aussi en rouge et même en noir ? Le quinoa rouge pousse naturellement en petites quantités dans les champs de quinoa blanc ; il a été

longtemps écarté de la récolte pour en préserver l'uniformité. Compte tenu du succès de la culture du quinoa et des flux d'exportation vers l'Amérique du Nord et l'Europe, il fait aujourd'hui l'objet de cultures spécifiques. Sa couleur rouge si particulière est située sur l'enveloppe du grain, et l'amande quand à elle reste blanche. La plante de quinoa est proche des espèces telles que la betterave, l'épinard et l'amarante. Sa graine possède un goût léger de noisette. Réputé très digeste, le quinoa est pauvre en lipides et riche en fer. Le quinoa contient en moyenne 16 à 18 % de protéines dont les huit acides aminés essentiels à la vie humaine. Pour le boulanger et le consommateur, les graines de quinoa rouge sont très attractives car peu de graines boulangères offre cette teinte et elles se distinguent nettement mieux dans les tranches ! •

**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

PREMIUM
POUR SPÉCIALITÉS

INGRÉDIENTS
ALIMENTAIRES

SERVICES
ARPÈGES

RESPONSABLES DE NOTRE AVENIR
www.eurogerm.com - FRANCE

LE PAIN DE SEIGLE À LA GRAINE DE COURGE

Richard Dorffer MOF

Les ingrédients :

| | |
|-------------|---|
| 1200 gr | Farine de seigle type 130-150 |
| 25 gr | Sel fin |
| 20 gr | Gluten sec |
| 50 gr | Levure |
| 1600 gr | Levain naturel blanc (type 65) avec sel |
| 1000 à 1200 | Eau |
| 400 gr | Graine de courge |

Température de base 65-70°C

> Le procédé :

- La veille pétrir le levain blanc, lisser et bassiner si nécessaire afin qu'il soit lisse.
- Laisser démarrer la fermentation environ 2-3 h, puis le stocker au froid positif environ 24 h.
- Le lendemain le levain devra avoir un léger goût acide. Mais il aura gardé sa tenue et ces ferments grâce au sel, et au froid qui aura freiné la destruction des protéines et des ferments.
- Le Pétrissage se fait soit au batteur, soit au bras plongeant type artefex .
- Mettre une partie de l'eau en premier, puis tous les autres ingrédients, sauf les graines.
- Pétrir en 1^{ere} vitesse jusqu'à ce que le mélange soit fait.
- Passer en 2^{ème} vitesse rapidement afin de lisser la pâte et la faire décoller rapidement sans surchauffe. Bassiner jusqu'au point de rupture. (Moment où les gommages et les protéines sont au maximum et où la pâte commence à relâcher et devenir filamenteuse).
- Une bonne farine de seigle doit avoir une mouture fraîche de moins de six mois, et ne pas sentir le rance. La mouture ne doit pas être trop fine, et avoir un temp de chute minimum à 250.

- L'important sera le levain froid qui aura gardé toute sa structure du fait qu'il aura été stocké au froid.
- Le rajout de gluten facilitera la constitution du tissu glutineux. La pâte devra être souple avec une température contenue entre 22 et 24 °C.
- Incorporer les graines à la fin du pétrissage
- Aucun pointage ne sera nécessaire vu la grande quantité de levain blanc et la souplesse de la pâte.
- Pesage direct sur table 350gr de pâte pour moule (18/9/9 cm)
- Détente environ 20 minutes, façonnage court sans trop serrer.
- Passer le pain à la dorure puis rouler dans les graines de courge et mettre en moule préalablement graissé.
- Vaporiser régulièrement de l'eau tiède sur le pain pendant la fermentation afin de favoriser la pousse et la fixation des graines sur le pain lors de la cuisson.
- L'apprêt devra se faire à une température chaude d'environ 30°C. jusqu'à $\frac{3}{4}$ du moule
- On aura pris soin de préchauffer les moules afin de pas bloquer la pâte lors de la mise en moule.
- La cuisson se fera sur four à sol, température de départ 250 °C.
- Injecter beaucoup de buée avant la mise au four, et mettre également beaucoup de buée dessus.
- Le seigle à besoin de beaucoup de buée pour se développer à la mise au four.
- Le développement sera d'environ 3-4 minutes, ensuite il faudra évacuer cette buée afin de fixer la croûte et d'éviter le déchirement de celle-ci.
- On terminera la cuisson avec le tirage ouvert, ou les portes ouvertes (environ 45-50 minutes)
- Dès la sortie du four on vaporisera une solution de fécule grillé sur la croûte afin de faire briller le pain et prolonger la conservation.



- Solution fécule :
- Griller 100 gr de fécule au four jusqu'à caramélisation (couleur brune).
- Dissoudre avec 1000 gr d'eau froide, et porter à ébullition tout en remuant régulièrement.
- Après cuisson, passer à travers un torchon ou filtre très fin, et stocker au froid.
- Ce produit doit toujours être vaporisé sur le produit chaud.



ÇA SE
MANGE
AVEC DU
BON PAIN



Valentin MORICE

Originaire de Touraine, Valentin Morice a obtenu son BEP ainsi que son BAC Pro Cuisine au Lycée Notre-Dame du Roc à la Roche-sur-Yon. Il a rejoint la brigade du Plaza Athénée mais la vie parisienne n'étant pas trop à son goût, il est arrivé au Domaine de la Bretesche à Missillac. Depuis 3 ans, il est chef de cuisine au Château Boisniard, seul hôtel 5 étoiles en Vendée, et situé juste à côté du Puy du Fou. Les Tables du Boisniard disposent de 3 fourchettes rouges au guide Michelin, et Valentin Morice s'efforce d'y créer une cuisine innovante à base de produits du terroir et de saison.

L'ŒUF DE POULE BIO

POCHE, POULPE ROTI, FIEF VENDEEN DE THIERRY MICHON ET SOUBISE D'OIGNONS DE ROSCOFF

POUR : 4 PERSONNES

- * 4 œufs de Marans * 1 litre de fief vendéen
- * 200 grammes de Porto * 200 grammes de Trouspinet
- * 100 grammes de jus de volaille * 4 tentacules de poulpe
- * 50 grammes de vinaigre blanc * 50 grammes de sucre * 50 grammes d'eau
- * 500 grammes d'oignons de Roscoff * 100 grammes d'oignons grelots * 10 oignons rouges
- * 1 ciboulette * 12 mini focaccio
- * 100 grammes de lait entier
- * 25 grammes de beurre * 5 grammes de fécule de maïs

* Réduire à moitié le vin avec le Porto et la Trouspinet.

* Eplucher les oignons de Roscoff, cuire la moitié en papillote 30 minutes à 180° et faire fondre l'autre moitié dans une casserole avec légère coloration.

En parallèle, éplucher les oignons grelots et les mettre à lacer dans une partie du vin réduit et le beurre avec une capsule en papier sulfurisé.

* Récupérer les oignons en papillote et les infuser dans le lait.

Mixer les oignons fondus pour obtenir une purée.

* Pocher les œufs 6 minutes puis les glacer. Encoller.



* Réaliser les pickles d'oignons rouges : faire bouillir le vinaigre, l'eau et le sucre, couler sur les oignons taillés en lamelles.

Additionner 100 grammes de vin réduit avec les 100 grammes de jus de volaille, faire bouillir.

Lier la fin du vin avec de la fécule de maïs.

* Tailler des sifflets de ciboulette.

Dresser harmonieusement.



TEXTILES DE BOULANGERIE

FAIRE LE BON CHOIX...
ET BIEN LES ENTREtenir !

Ces dernières années, l'offre des textiles de boulangerie s'est étoffée, grâce notamment à des innovations provenant d'autres domaines du textile technique (traitement hydrophobe, anti-bactérien, enduction, mixte de fibre).

Aujourd'hui, il n'est pas rare de trouver différents types de fibres et des densités variées pour un même usage. Tour d'horizon non exhaustif :

- toile à couche en lin, en mixte lin coton et/ou synthétique, en synthétique et même depuis peu en fils recyclés. Des traitements hydrophobes, anti-bactériens peuvent être appliqués sur ces toiles (un traitement anti-moisissure est contre indiqué sur un textile à cause de la levure),
- toile pour enfourneur en coton, coton enduit,

- repose pâton en synthétique, en laine, en toile à couche traitée, en maille,
- feutre de façonneuse en laine, mixte laine et synthétique,
- bande transporteuse telle que tapis de lamineur, diviseuse, en coton, mixte laine-coton, coton renforcé avec du polyester,...

Alors comment s'y retrouver pour choisir le bon textile et comment l'entretenir ?

Le choix du bon textile par rapport à sa méthode de travail est important afin d'obtenir le meilleur produit fini (utile à la pousse, au transfert de goût et d'odeur). Leur entretien est tout aussi important. Le mauvais état d'un textile va se retrouver sur le pain proposé (grain noir derrière la baguette, fil retrouvé dans les pains...).

L'idéal est de pouvoir tester les différents produits proposés sur une durée suffisamment longue quand cela est possible et de choisir le textile le mieux adapté à sa méthode de travail mais également dans l'endroit où le boulanger se trouve (pays ou zone particulièrement humide,...).

Le boulanger doit être attentif à la certification alimentaire sur les produits proposés sur le marché. En particulier concernant la toile à couche, où le repose pâton, produits sur lesquels les pâtes restent le plus longtemps. Certains fabricants peuvent également fournir des tests en laboratoire plus poussés (pesticides, transfert de goût et d'odeur, teneur en métaux...).

Un boulanger souhaitant proposer un produit sain et/ou faisant du bio devrait systématiquement le demander.

Les deux textiles qui ont connu le plus d'évolution sont la toile à couche et le repose pâtons.

La toile à couche

La toile à couche est celle employée depuis des millénaires pour la fermentation du pain, traditionnellement en lin afin d'utiliser la caractéristique antifongique de cette fibre. De nouvelles toiles sont apparues mixant du lin avec du coton et/ou synthétique ou totalement synthétique. Des traitements hydrophobe et/ou anti-bactérien sont parfois appliqués sur ces toiles et peuvent dans certaines conditions retarder l'apparition des moisissures.

Trois facteurs principaux vont avoir un impact sur le textile : la durée, ainsi que la température de passage en froid et l'hygrométrie des pâtes (En gros, plus une pâte est humide avec un passage en froid pendant de longues heures, plus la toile va développer rapidement des moisissures quelle que soit la qualité de celle-ci).

Avec le temps, les fibres s'encrassent et les moisissures viennent peu à peu s'y nicher... Lorsqu'apparaissent de petits grains noirs sur la toile qui finissent par s'incruster dans les pâtons et se retrouvent dans les produits finis, il est urgent de changer ou nettoyer sa toile. Bien que non toxiques, ces moisissures peuvent être allergisantes.

Le repose pâtons

Concernant le repose pâtons, le plus courant est le feutre synthétique, qui est certainement le moins hygiénique. Tout comme le feutre en laine, les insectes, tel que le tribolum brun de la farine, aiment particulièrement s'y loger (Cf photo).

L'entretien de ce type de textile est difficile, même en machine à laver. Il finit souvent



▲ Repose pâton synthétique en état d'usage.

MÉTIER

par faire des peluches que l'on retrouve dans les pâtes.

La maille ou la toile à couche traitée sont les textiles les plus hygiéniques pour les repose-pâtons, parce qu'ils pourront être plus facilement entretenus ou lavés en machine.

Enfin, il faut garder à l'esprit qu'un textile a une durée de vie limitée. Combien de temps tiendrait un de nos vêtements si nous l'utilisions tous les jours pour faire du pain ?

Cette limite va dépendre de l'attention portée lors de son utilisation et de son entretien :

- Une toile à couche doit pouvoir sécher complètement entre 2 utilisations.
- Une toile qui n'a pas d'ourlet va s'effilo-cher.

Les fils finissent dans les pâtons, puis dans les pains. En grande surface, il arrive régulièrement que des clients viennent se plaindre en disant qu'ils ont trouvé des queues de souris ou de rat dans leurs pains (en fait, il s'agit de fil). Une cliente d'une boulangerie m'appelle un jour et me demande si le morceau de toile qu'elle a retrouvé dans son pain

est comestible, son boulanger lui ayant dit que oui !!!

Si vous décidez de laver ou faire laver vos toiles à couche en machine, ne le faites pas trop tard. Si elles sont déjà « noires de crasse » (Cf photo), ne vous attendez pas à les retrouver neuves (surtout ne pas le faire pour la toile à four, elle ne sera ensuite plus adaptée à l'enfourneur) :

- La toile va perdre, en dimension, entre 8% et 10 % lors du premier lavage,
- Les objets ou grilles posés sur la toile de four vont la salir ou l'abîmer. Certains boulangers posent régulièrement leurs grilles sur la toile de four qui noircit de fait rapidement. De plus, lorsque vous lavez ou remplacez vos toiles à couche, pensez à laver les grilles sur lesquelles elles sont posées,
- Que vous confiez vos toiles à un professionnel ou pas, faites attention aux produits utilisés (ils ne doivent pas rendre la toile inapte au contact alimentaire, surtout pas de javel, celle-ci va se retrouver sur les



▲ Insecte sur un feutre en laine.

pâtons par transfert). Pour ceux qui font du bio, il existe des lessives bio. Attention à la température de lavage, le lin est une fibre fragile. ■

Lionel Paturel
(La toile du boulanger)

SOREMA
BOULANGERIE

Sissha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

RETROUVEZ-NOUS HALL 4
STAND 4H90

VÔTRE TEMPÉRATURE D'EAU MAÎTRISÉE TOUTE L'ANNÉE

OPTIMAX
SOREMA

DMT-MA BOX

REFROIDISSEUR D'EAU AVEC DOSEUR MÉLANGEUR

info@sorema.com - tél. 02 41 62 30 29 - 49300 Cholet - www.sorema.com

JEAN-YVES GUINARD

UN BOULANGER EN PERPÉTUELLE RECHERCHE

Dans le petit monde de la boulangerie française, Jean-Yves Guinard s'illustre par sa discrétion doublée d'une légendaire modestie. Tour à tour ouvrier, enseignant de CFA, MOF, formateur de l'INBP, auteur de livres, dirigeant au Moulin du Coutelet, entrepreneur multi-boutiques en boulangerie bio et enfin consultant. Toujours en réflexion, ce grand boulanger est à l'origine d'innovations largement utilisées.

Né en 1954, Jean-Yves se plait à dire que sa scolarité a été couronnée par un grand diplôme : « le premier prix de l'amour du grand air » et effectivement Jean-Yves a opté pour un lycée agricole dans l'Orne. Ses professeurs vantent les mérites des apports azotés et des fongicides « dernier cri », alors que ses parents véritables pionniers avaient, dès 1964, pris la décision de cultiver leur champs et d'élever leurs vaches laitières en méthode biologique. Raoul Lemaire, initiateur avec Jean Boucher de ce qu'on appellera peu après l'agriculture bio, passait régulièrement à la ferme parentale pour prodiguer ses conseils. De retour du lycée, Jean-Yves travaillera un an à la ferme avec ses parents, le rendement de blé de l'époque se situait à 55 quintaux ou plutôt 55 sacs de

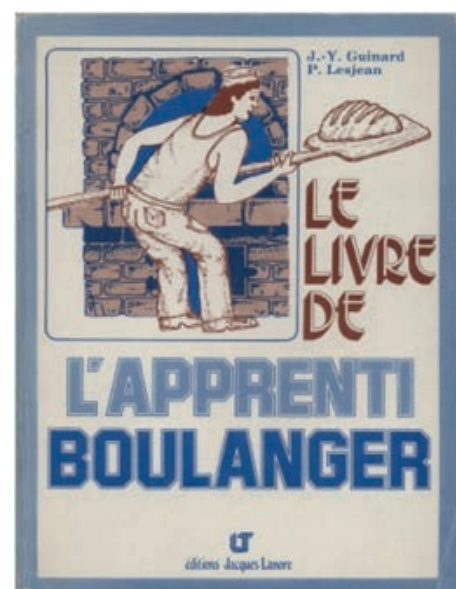
bon pain, disait-on. Jean-Yves aurait pu devenir agriculteur, mais la transformation des matières premières et la fabrication du pain l'attiraient vraiment. En effet, dès son plus jeune âge, Jean-Yves fut attiré par le fournil de son oncle installé à Lamballe en Bretagne. Raymond lui expliquait ses levains et les effluves des gros pains tout juste défournés du grand four à bois captivaient le garçon.

Le jeune homme débute son apprentissage en 1971 à Bayeux dans une boulangerie qui malgré l'absence de diviseuse et de façonneuse panifiait beaucoup de quintaux... Travail sur poolish avec faible ensemencement en levure et 90 minutes de pointage. « Il fallait taper dedans », se rappelle-t-il et demander de l'aide pour enfourner dans l'étage du haut. Les cours de pratique n'existaient pas encore et Jean-Yves passera son CAP à Caen haut la main.

> 16 heures par jour

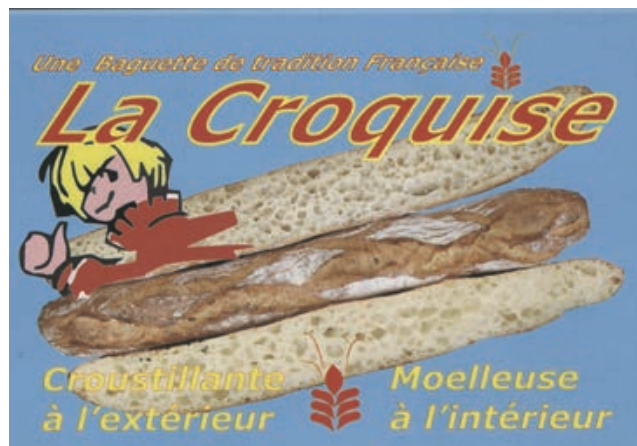
Le jeune ouvrier découvrira un univers radicalement différent en se faisant embaucher pour une saison d'été dans une grosse boulangerie de Trouville. A l'époque, le contrat est d'une simplicité déroutante : travailler 16 heures par jour, 7/7 jours durant deux mois jusqu'à la limite de l'épuisement. La contrepartie : un joli pécule qui incitait nombre d'ouvriers boulangers à se payer illico une voiture neuve !

Chez son troisième employeur, Jean-Yves se perfectionne en pâtisserie, puis il se fait embaucher dans une boulangerie de Caen réputée pour sa gamme de pains spéciaux qui font alors fureur. Vient ensuite le temps du service militaire. Jean-Yves aurait aimé devenir parachutiste, mais on lui fait com-



prendre qu'il lui faudrait chausser des semelles de plomb ! Le jeune boulanger se retrouve à Berlin en charge d'une grosse boulangerie militaire qui fournit la caserne et les communautés d'expatriés. Belle expérience durant laquelle il dirige une vingtaine de personnes en produisant des centaines de petits pains avec les diviseuses bouleuses très populaires outre-Rhin.

De retour en France en 1975, Jean-Yves vient seconder durant une année son père souffrant. Une mauvaise chute l'immobilise à son tour. Durant sa convalescence il découvre l'existence d'une formation au Mans préparant le brevet de maîtrise en six mois. L'ouvrage de Raymond Calvel « La Boulangerie moderne » est alors son livre de chevet. L'examen final consistait alors à assurer seul, la production journalière d'une boulangerie tirée au sort. Après les consignes d'usages du patron, Jean-Yves



aura la surprise de trouver à 23 heures, au pied du pétrin des seaux de « soupe » de pain (pratique ancienne pour recycler discrètement les invendus bien imbibés d'eau au pétrin). Il assurera la fabrication en solo avant d'être rejoint par le patron vers 4 heures du matin. Autres temps, autres modes, toujours est-il que le précieux diplôme sera en poche.

> Comment devenir MOF

Choissant d'explorer toutes les facettes du métier, Jean-Yves candidate en 1977 à un poste d'enseignant en boulangerie au nouveau CFA de Châlons-en-Champagne. Ne se sentant pas au point sur le volet pédagogique, il suivra au très récent INBP de Rouen, la formation réservée aux futurs enseignants de boulangerie, organisée par M. de Guibert. Il se perfectionne en technologie bénéficiant des cours de Roland Guinet



▲ 1988 Façonnage manuel de la Flute champenoise

et Alain Chargelègue. En septembre 1978, c'est le baptême du feu au CFA de Châlons-en-Champagne devant des élèves parfois turbulents. La première année ne sera pas de tout repos... Jean-Yves a un autre projet en tête, se présenter au concours du Meilleur Ouvrier de France, millésime 1979. Il va, comme à son habitude, commencer par bien analyser les données du problème puis, une année durant travailler sans relâche afin de mettre toutes les chances de son côté. Conscient que l'épreuve de pièce décorée, discipline encore balbutiante en France, peut faire la différence, Jean-Yves s'entraînera avec un collègue pâtissier-glaçier qui s'était déjà présenté. Lors des éliminatoires à Nancy malgré sa taille plus que respectable, un candidat nettement plus âgé lui adresse un cinglant « *mais que fais-tu là petit ?* ». Peu importe, l'enseignant en CFA remporte le billet pour la finale. Celle-ci se déroulera à l'École des Grands Moulins de Paris, une trentaine de candidats sont en compétition. Jean-Yves ne laissera rien au hasard, ses pains sont superbes et sa fiche de fabrication avec un diagramme hybride poolish-pâte fermentée intrigue plusieurs jurés. Le verdict tombe, Jean-Yves décroche brillamment le collier bleu blanc rouge. Un tournant dans sa carrière assurément mais pas un bâton de maréchal car Jean-Yves à d'autres projets en tête. Avec l'un de ses collègues, M. Lesjean, enseignant au CFA et photographe, il publiera en 1982 « Le pain retrouvé », un joli livre contenant 30 recettes, puis en 1984 « Le livre de l'apprenti boulanger » axé sur les matières premières et la technologie boulangère.

> Formateur itinérant

Un an plus tard Jean-Yves aspire à d'autres horizons. Il est tenté par l'INBP et Gérard Brochoire, jeune directeur, lui propose un poste de formateur itinérant. Avec ce re-

crutement, le jeune directeur de l'Institut dispose d'un trio de choc avec Jean-Claude Mislhange et Jean-Marie Viard (également MOF 1979). Durant 4 ans, Jean-Yves enchaîne les animations de stages dans les départements, mais aussi à la maison mère. Un jeune meunier, Denis Régnier, Directeur du Moulin du Coutelet (près d'Orléans) s'inscrit sur un stage pains spéciaux avec l'un de ses clients boulangers puis un second... Ainsi naîtra une belle complicité qui débouchera sur une association. Jean-Yves prend dès lors un autre virage décisif de sa carrière en acceptant le poste de direction technique en meunerie.

Sa première mission consiste à concevoir une gamme complète de pains spéciaux originaux issus de farines issues d'un procédé de mouture optimisé (meules classiques), associé aux meules verticales Soder. Renouant avec les convictions bio de ses parents agriculteurs, Jean-Yves et son ami Yves Régnier fondent la Marque NaturVie. Le Moulin du Coutelet prend alors le cap des farines bio.

Toujours en quête de nouveautés, il propose en 1989, peu après son arrivée, aux clients du Moulin du Coutelet un concept déconcertant : la « Quignonnette » sorte de baguette à bouts carrés ou des petits pains obtenus sans division ni façonnage, ni mise sur couches ou sur filets. Son idée : faire en sorte qu'après le façonnage, la pâte ne subisse plus de pression afin de garder un maximum de gaz carbonique lors de l'enfournement. Sa méthode : proposer aux boulangers un équipement dérivé de ce que les pâtisseries nomment guitare et qui leur permet à partir d'un cadre doté de fil de couper des pâtes de fruits, des intérieurs de chocolats. Jean-Yves conçoit un cadre solide et des lames fines mais dotées de bouts arrondis afin de pincer les flans des tronçons de pâtes. Le moulin prêterait l'accès-



▲ Pour Jean-Yves, le "bien nourrir" commence aux champs.

soire aux clients s'engageant à utiliser un certain volume de farine « Quignonnette ». Dès Européen 1992, le Moulin du Coutelet propose la baguette artisanale sur poolish élaborée sur une farine additionnée de blé malté torréfié à l'aide d'un torréfacteur maison. Le « pom'fibres », le bricheton et le pain de seigle au citron font également sensation.

> Les barquettes en bois

En 1993, Jean-Yves associé à Franck Dépériers, Jean-Paul Marchau remportent sans coup férir la première édition de la Coupe de France de la boulangerie. Durant l'édition 1994, Jean-Yves innove en cuisant son pain intégral en barquettes bois. Idée géniale qui résulte d'une discussion quelques mois plus tôt avec un producteur de barquettes de fraises (Sologne Barquettes Bois) qui se lamentait de l'invasion des caissettes plastiques transparentes. Cette société déposera peu après la marque Panibois. Elle peaufinera le concept en supprimant les agrafes et proposant des impressions jet d'encre avec le succès que l'on sait.

La publication du décret pain de 1993 n'a pas initié un déferlement de baguette de tradition, loin de là. La Rétrodor Viron caracole en tête en région parisienne depuis 1990. Après de multiples essais, Jean-Yves sort en 1995 baguette de tradition française la fameuse Croquise, lamée façon polka et

fabriquée à partir d'une farine cylindre T65 avec un diagramme de pointage bac.

Le stand du Moulin du Coutelet de l'édition 1996 d'Européen ne passe pas inaperçu. Un grand stand présente pas moins de 30 farines spéciales à la meule de pierre et bio offrant aux boulangers tentés par l'aventure du bio des meubles de présentation de pains spécifiques. Un certain Michel Moisan artisan boulanger parisien, qui propose déjà à ses clients des pains biologiques, s'avère vivement intéressé par la créativité du tandem Régnier-Guinard, Rendez-vous est pris...

Peu après, Jean-Yves se démarque une fois encore en convaincant un agriculteur de remettre en culture un authentique méteil (mélange au champ de blé et de seigle), afin de proposer une version moderne de ce mode de culture ancestral.

La rencontre Moisan-Guinard de 1997 consacre la naissance d'un binôme d'une exceptionnelle complémentarité et d'un respect indéfectible. Les deux boulangers partagent la même analyse sur les potentialités du bio en boulangerie, inventent le concept de boutiques de boulangerie pâtisserie proposant exclusivement des produits bio. Les deux associés ouvrent leur premier magasin « Le pain au naturel » place d'Aligre dans le XII^e arrondissement en 1997, puis 7 autres en dix ans. Un atelier de production sera ouvert à Villejuif afin de ratio-

naliser certaines productions et d'assurer la production des dépôts.

> L'aventure de la Paneotrad

Le succès aidant et en prévision du salon Européen 2006, Jean-Yves et Denis Régnier font réaliser par une société de mécanique du Loiret un prototype, en automatisant le procédé. Ils le testent au Moulin, puis le présente sur le stand Moulin du Coutelet à Européen. Le prototype intrigue et retient l'attention d'un dirigeant de Panifour. L'information arrive peu après sur le stand Bongard et deux émissaires viennent jeter un œil. Le principe d'une démonstration au moulin est acté. Le prototype sera validé en conditions réelles de fabrication d'un fournil parisien chez Yves Desgranges. Finalement, les deux dirigeants du Moulin du Coutelet cèdent leur brevet à la société Bongard. Le Paneotrad sera commercialisé par la firme alsacienne à partir de 2006.

Le réseau « Le pain au Naturel » est vendu au groupe Bertrand en 2007. Quelques mois plus tard, l'envie est trop forte, il achète avec son compère une boulangerie-pâtisserie parisienne très bien placée, en réorientant une nouvelle fois la gamme vers les pains biologiques. Le Moulin sera vendu en 2008, son acheteur sera à son tour racheté et au final le Moulin sera fermé en 2010, la marque étant intégrée dans le groupe Axiane-Meunerie.

Marie Boucherot résume ainsi le personnage : « *Après ces quelques années à travailler avec M. Guinard, le premier mot qui me vient à l'esprit est l'admiration. Trouver de nouvelles idées est une seconde nature pour lui et j'aime énormément qu'il ose sortir des conventions. Il n'a pas peur de changer les règles, de tester... de se tromper ! Jean-Yves est doté d'une patience insoupçonnable qu'il utilise pour observer les gens, les pâtes, les pains* »

Jean-Yves aura trouvé sa motivation et son bonheur dans la transmission des connaissances puis la recherche et la mise au point. Il aspire désormais à plus de temps libre notamment pour l'une de ses activités favorite, le jardinage (en bio bien sûr) tout en exerçant occasionnellement une activité de consultant car son téléphone sonne... et il a encore de nombreuses idées en tête ! La ligne directrice de sa carrière aura été la conviction que le « bien nourrir » commence au champ et que la filière biologique est la meilleure option dans la recherche du « bien nourrir ». ■

Hubert Chiron

PARTAGE D'EXPÉRIENCE

TINTIN BOULANGER CHEZ LES INCAS



A la demande du SENATI (Service national de formation pour le travail industriel), écoles gouvernementales péruviennes (60 unités dans le pays) qui réunissent tous les métiers, ceux de l'alimentaire aux métiers de la mécanique ou de l'informatique, Bernard Cozic a effectué un séjour à Lima de six semaines, pour les former sur le levain naturel ou spontané et les fermentations longues. Il nous raconte son expérience unique.

Le SENATI, qui traditionnellement agit dans le mode de la formation au service des industries (qui le financent), désire évoluer de manière qualitative et notamment au service de la boulangerie péruvienne. Les raisons de ce nouveau credo se justifient par l'optimisme économique du pays qui bénéficie d'une croissance soutenue depuis 10 ans, et d'un exode des campagnes vers les grandes villes (Lima : 10 millions d'habitants, alors que le Pérou

en compte 32 millions). Le patriotisme dont font preuve les Péruviens autour de leur cuisine mondialement reconnue pourrait à l'avenir s'étendre à leur boulangerie. Cependant, à ce jour, la meunerie industrielle péruvienne commercialise surtout des farines adaptées à l'industrie. 80% des blés sont importés et le développement de leur filière blé-farine-pain semble assez peu défendu. La 1^{ère} semaine de mon séjour fut consacrée à un salon local autour du pain et de la pâ-

LES PAINS DU PÉROU

Les 4 pains les plus vendus au Pérou sont :

- * le pain français (petit pain rond fendu pour le petit déjeuner).
Aurait-il un nom genre *marqueta* ?
- * le pain arabe (sorte de pita)
- * le pain ciabatta
- * le pain de mie (avec émulsifiant et propaniate de calcium)

Cela dit, il existe de multiples variétés de pains locaux qui sont également enseignés. Ils constituent pour certains des témoignages des traditions religieuses ancestrales des Incas ou de la religion catholique plus récente. Le nom de ces pains traditionnels correspond souvent au nom de région, d'une ville ou d'un village ; il s'exprime tant à l'écrit qu'à l'oral en langue quechua (seconde langue officielle).

Voici une liste non exhaustive des pains fabriqués à l'école durant les cours de pratique :

- * pain roseta

- * pain cachanga (frit)
- * pain chapla
- * pain chuta (Cuzco, pain de fêtes)
- * pain de maïs
- * pain yema (avec des oeufs, mariages et baptêmes)
- * pain tanta Wawa (pain en forme de bébé ou poupée fabriqué spécialement le 2 novembre jour des morts)
- * pain caracol con leche (avec sésame)
- * pain vico (sorte de pain brié)

Chacun de ces pains varie dans son format et résulte de tours de mains originaux des formes. Les boulangers péruviens accordent, me semble-t-il, beaucoup d'importance à l'aspect et nettement moins à l'apport de goût. La composante gustative est reléguée au second plan, notamment par les fabricants industriels davantage préoccupés par la diversité des formats et des couleurs. Cela me rappelle les pains régionaux français des années 1960/1970 qui avaient

gardés leurs formes originales mais qui étaient élaborés avec des pâtes pétrées intensivement et rapidement fermentées.

Pour personnaliser leurs pains, les boulangers péruviens utilisent volontiers diverses graines andines (soit à l'intérieur soit à l'extérieur) telles que l'algarrobo (caroube), la kiwicha (amarante), le quinoa, le lin, la maca (ginseng péruvien), la kaniwa, le chia et bien d'autres encore dont je n'ai pas retenu les noms faute de traducteur attitré. Ces graines sont aussi transformées en farines (dont le spectaculaire maïs Morano, couleur mauve/violet) et utilisées comme pains identitaires par des boulangers andins. Ces fabrications traditionnelles sont associées soit à des fêtes traditionnelles ou plus prosaïquement destinées aux touristes ou aux clients plus argentés.



▲ Bernard Cozic comme chez lui !

tisserie. Il rassemblait, comme à Européin, du matériel de panification, beaucoup de ventes de produits prêts à l'emploi, et des stands de démonstration de pâtisserie et boulangerie. J'y ai défendu devant un public de particuliers et de professionnels l'usage de la fermentation naturelle (levain dur) et des fermentations longues.

Outre l'explication de ces deux conduites de fermentation qui me sont chères, j'ai fustigé avec diplomatie l'utilisation, dans le pain courant local, de sucre, de matières grasses et de l'usage déjà ancien de quantité élevée d'additifs en panification.

Mes convictions personnelles et mon expérience m'ont poussé à faire valoir les précautions de santé à tenir pour la population et notamment pour les enfants vis-à-vis de la consommation régulière de ce type de produits. Ce discours ne modifiera pas automatiquement les habitudes, mais il peut sensibiliser une partie des auditeurs. Les industriels présents dans l'auditoire, bien que pas forcément convaincus, y verront peut-être l'occasion de saisir une opportunité de marché supplémentaire. A ma grande surprise, le public présent m'a témoigné un chaleureux engouement.

Les trois semaines qui suivirent furent consacrées à diverses fabrications de pains

typiquement français et à l'acquisition de ma méthode pour l'élaboration d'un levain naturel. Les démonstrations furent dispensées dans un premier temps aux professeurs de l'école, puis aux élèves durant la dernière semaine.

J'ai participé dans la foulée aux cours dispensés quotidiennement aux jeunes boulangers et pâtisseries puisque nous exerçons tous dans le même local. J'ai noté ci-après les variétés de pains qui serviront de bases aux futurs boulangers et qui font partie de leur référentiel.

Il convient de préciser que les cours durent 4 heures et que la plupart des pains sont de petites pièces de 40/50 grammes cuites au four rotatif. Les doses de levure oscillent entre 30 et 50 grammes au kg de farine, la plupart des recettes comportent du sucre (50 à 100 g au kg de farine) ainsi qu'une matière grasse végétale 50 à 100 g au kg de farine). De mon point de vue, c'est donc un standard de pain de la boulangerie industrielle qui sert de référence à l'apprentissage. ■

Bernard Cozic

▼ Les petits pains typiques du Pérou.





LIMA

SPÉCIFICITÉS DE LA BOULANGERIE ARTISANALE

La boulangerie artisanale est présente dans chaque commune péruvienne, elle propose systématiquement une restauration sur place ou à emporter.

En conséquence, le matériel de boulangerie utilisé correspond au processus de fabrication standard à savoir :

- Le pétrissage avec des mélangeurs malaxeurs type spirale ; ceux-ci avec un bras simple ou double comporte 2 vitesses, la 2^{ème} étant bien plus rapide que celle que nous utilisons en France destinée à la fabrication des petits pains ou du pain de mie. Les structures de mie régulières et fines sont toutes semblables. Ce sont les pains à usage du petit déjeuner ou sandwiches.
- le pesage assisté d'une diviseuse manuelle pour des pâtons de 1 à 3 kg pour réaliser des pièces de 30 à 50 g,
- l'apprêt sur clayettes en bois recouvertes d'une toile qui restent sur le tour ou logées dessous ou sur des tôles en fer ou aluminium pour les boulangeries les plus équipées de chambres de fermentations. Je n'ai pas vu de chambres équipées de froid ou qui modulent froid et chaud dans les boulangeries artisanales visitées.
- la cuisson est essentiellement exécutée au four rotatif ; les rares fournils visités équipés d'un four à soles (maximum 6 à 8 m²) sont dans une démarche très qualitative et l'utilisent pour une production

de grosses pièces campagnardes ou de spécialités en plus du four rotatif. Le témoignage des professeurs de l'école m'a confirmé l'usage et la conservation dans les montagnes andines de nombreux fours romains à bois pour des pains locaux, quotidiens ou festifs.

A noter la présence dans la plupart des fournils de laminoirs verticaux (sobadora, qui servent à laminer et corser les pâtes avant façonnage ou détaillage à l'emporte-pièce). Machines que l'on trouve aussi beaucoup en Afrique de l'Ouest.

Un fabricant domine le marché, il s'agit de NOVA spécialiste à l'origine de fours rotatifs et qui a étendu maintenant sa gamme de produits aux autres machines de production de la boulangerie. Nova est présent dans toute l'Amérique latine (sauf au Brésil). J'ai vu plusieurs fois la marque PALBER qui est aussi fabricant et distributeur.

J'ai noté quelques établissements de bonne qualité qui ont souvent plusieurs boutiques ; il est vrai que ces boulangeries sont situées dans des quartiers riches.

Voici deux bonnes adresses :

- Ma préférée « *El pan de la chola* » avec le pain T80 et un pain Foccacia pour un pur moment de bonheur (levain liquide, blé et farine péruvienne) <https://www.facebook.com/elpandelachola/>

- « *La petite France* » le patron a fait ses classes professionnelles en France et il propose à ses clients d'excellentes baguettes et de délicieux croissants <https://www.youtube.com/watch?v=6mzH0pLRbxw>

▼ Les stagiaires derrière des brioches réalisées par leur soins.



© DR

Fiers de leur métier

Avec le recul, je tiens à dire que c'est grâce aux professeurs de l'école que mon séjour si riche en découvertes et en curiosités a pris tout son sens et rendu ce voyage, pourtant sans étape touristique majeure, inoubliable. Ces hommes et ces femmes, fiers de leurs métiers d'enseignants et de passeurs de connaissances qui, au quotidien et dans la bonne humeur, nourrissent



© DR

les jeunes de leur passion avec rigueur, m'ont donné un véritable spectacle renouvelé chaque jour. Ce n'est pas le salaire qui les anime ni la hiérarchie mais la quête, via la médiatisation des réseaux, de la baguette qui croustille, du pain de campagne bien croûté au goût acidulé, du croissant qui perd ses miettes. Ils n'ont pas pour autant oublié leurs origines de la *sierra* ou de la forêt, ni le village familial. Ils sont fiers de donner aux formes de leurs pains le goût et les couleurs des plantes sauvages et des graines du pays.

Les formes des pains ont souvent des noms *quechua* avec des doubles sens et je voyais à leurs rires sous capes que la gaudriole était parfois au rendez-vous ; le jeu consistait à deviner si j'allais deviner ou en rester comme deux ronds de flanc.

L'autre jeu auquel je me suis prêté très volontiers, consistait à m'inviter à tour de rôle chez eux pour me faire découvrir et manger leur spécialité culinaire. Ce fut un bonheur quasiment tous les vendredis et samedis d'être leur convive. Bien souvent, peu après mon arrivée à leur domicile, je voyais la famille proche ou les voisins défiler sans doute pour voir la tronche du boulanger français ; c'était furtif, goguenard mais toujours bienveillant.

Une identité forte

Nous nous sommes trouvés le dernier dimanche après-midi à plusieurs professeurs de l'école à la table de Ronny, le responsable du pôle boulangerie-pâtisserie de l'école, pour une sorte de fondue péruvienne qui consiste à tremper son beignet fait de purée de courge et de patate douce dans un sirop très épais de mélasse de canne à sucre parfumée d'agrumes et d'infusion de feuilles de figues. Le plus difficile était de récupérer le beignet et mes nombreuses tentatives ont déclenché une euphorie toute juvénile accompagnée

par plusieurs salves de fous rires. J'en ai encore mal aux zygomatiques. Faute de temps, je n'ai pas fait beaucoup de visites touristiques (ce sera sans doute pour un autre voyage). J'ai néanmoins l'impression d'avoir énormément appris et avoir tissé de belles relations auprès de ces professeurs de boulangerie péruviens.

En résumé, cette immersion de près d'un mois dans la boulangerie péruvienne m'a permis de découvrir des femmes et des hommes chaleureux qui, s'ils n'ont pas l'exubérance joyeuse des Brésiliens, savent patiemment vous écouter et échanger leurs pratiques sans fioritures (j'ai plaisir à les comparer à des... Bretons d'Amérique du sud). Ce fut un vrai plaisir de transmettre mes connaissances et de leur faire partager ma passion des fermentations longues, du levain naturel et des pains typés en goût. J'ai la conviction qu'ils possèdent des richesses d'une nature variée qui servira utilement la boulangerie péruvienne. Cette identité lui permettra de progresser en qualité tout en s'appuyant sur une forte identité de leurs pains traditionnels. ■

Bernard Cozic

▲ De très jeunes apprentis, mais motivés.



© DR

◀ Les jeunes boulangers péruviens n'ignorent plus rien de la viennoiserie française.



DÉCOUVERTE

LES TRIBULATIONS D'UN BOULANGER FRANÇAIS

Voici le compte-rendu de voyage d'un boulanger Français au Japon. Il a la même valeur que celui d'un jeune stagiaire qui, accueilli à la boulangerie, trouve mille choses à raconter.

La genèse de ce voyage est une rencontre au sein d'une réunion de l'AIPF entre moi et Kaori Onishi, boulangère japonaise en France (présentée dans le numéro 45 « d'Alvéoles »). Lors des nombreuses entrevues qui ont suivi, Kaori a pu affiner son projet et créer sa propre boulangerie en association avec la société Marubishi. Cette société japonaise commercialise au Japon, en Corée et en Chine, du matériel et des matières premières pour la boulangerie et la restauration.

Cette entreprise organise tous les ans un salon réunissant 400 de leurs fournisseurs-exposants à Kumamoto sur l'île de Kyushu, au sud de l'archipel. C'est à cette occasion, que Kaori et moi-même avons été invités à faire la démonstration des produits que je fabrique, et à donner une conférence sur les particularités de mes deux petites boulangeries.

Je découvris, après ce long voyage jusqu'à Kumamoto, que le stand qui m'était attribué était visuellement, la copie conforme de ma boulangerie Corneille ! Tout le maté-



© DR

▲ Richard Ruan aux côtés de MM. Akashi et Nikei.

riel nécessaire au travail y était installé ainsi qu'une estrade pour les conférences.

Micro sur l'oreille, Kaori pour traductrice, je fabriquais brioches, baguettes de tradition, madeleines, croissants ainsi que des pains régionaux devant un parterre de boulangers japonais très studieux. Leur attachement aux recettes est surprenant pour moi qui considère qu'en boulangerie il n'y a point de recette mais, du savoir-faire et beaucoup d'observation.

Lors de la conférence qui suivit la démonstration du jour, j'y expliquais mon parcours, ma vision de la boulangerie, ma façon de gérer mon personnel, ma propension à dire non à beaucoup de sollicitation (clientèle, fournisseurs...).

Le clou de ce merveilleux voyage fut sans doute la soirée de gala organisée par Marubishi pour ses 400 exposants.

J'y découvrais la ponctualité parfaite lorsque tous les invités sont assis à l'heure dite. Le respect quand chacun, dans un silence religieux, écoute le discours de M. Honda, le PDG de la société.

Pour en finir avec ce compte-rendu, je dois faire l'impasse sur tous les merveilleux restaurants dans lesquels je fus envouté par la qualité et la variété des plats servis, mais aussi charmé par la convivialité qui y régnait. ■

Richard Ruan

▼ Richard Ruan avec Kaori Onishi.



© DR



PANEM
solutions de froids



www.panem.fr



ASSOCIATION INTERNATIONALE DU PAIN FRANÇAIS

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 !



www.festivaldespains.com



festival
DES PAINS

VIE QUOTIDIENNE

MARQUES À PAIN DOMESTIQUE EN BOIS SCULPTÉ

Objets communs à beaucoup de régions françaises et que l'on retrouve également dans de nombreux pays, les marques à pain domestique très finement travaillées par les paysans sont désormais des objets de mémoire, au charme indéniable.

Ces ustensiles de la vie quotidienne ont traversé les siècles et subi peu de modifications. Dans le village de Minerve dans l'Hérault, deux marques à pains engoncées dans un moellon de maçonnerie et par conséquent en bon état, semblent remonter au XIII^e siècle (J. Labrot G. Rondel). Dans un souci de personnalisation, certains spécimens étaient richement ornés. Ils se transmettaient de génération en génération. Ces pains campagnards estampillés ne devaient pas trop lever durant la cuisson ou craqueler, sinon le marquage était altéré voire méconnaissable.

Collectées par des amateurs, des ethnologues des conservateurs de musée d'art populaires, les marques à pain en bois sculpté, à ne pas confondre avec les marques à beurre, avec les sceaux à pain à usage religieux (rite orthodoxe), servaient à identifier après cuisson les pains enfournés dans un four commun utilisé par plusieurs familles. Elles comportaient très fréquemment les initiales du chef de famille et plus rarement une date. Ces objets étaient fabriqués avec les essences locales de bois (mélèze, noyer, pin des Alpes, tilleul, érable notamment).



▲ Diversité des empreintes de marques à pain.

Ils étaient largement employés à l'époque de la cuisson au four banal et plus tard au four villageois. Certains foyers de production ont attiré l'attention des spécialistes d'art populaire comme par exemple la Savoie, la Haute-Savoie, les Pyrénées, mais aussi le Piémont italien et le Valais Suisse. Les longs et rigoureux hivers incitaient sans doute à magnifier les ustensiles du quotidien. La palme de la créativité semble revenir aux hautes vallées alpines et plus particulière-

ment le Queyras au vu du raffinement des meubles régionaux, des marques à beurre et des marques à pain. Le livre de Jacques Chatelain « Marque ton pain, fleuris ton beurre » illustre à merveille la palette et l'attrait de ces objets.

Des formats très divers

Le format varie énormément suivant les régions, les usages, le temps et la dextérité de la personne qui le fabriquait. Il peut s'agir





▲ Marque a pain initiale MP vue de dessus.

d'une forme en fut ou en cône, d'un simple tampon rond d'un simple fut ou encore d'une élégante forme en balustre. La forme en diabolo offrait deux options de dessin de marquage. Les marques à pain cubiques (les plus onéreuses) comportent même des motifs différents sur leurs six faces. Le morceau de bois initial pouvait être artistiquement évidé et la marque être agrémentée d'une poignée, de deux, voire de quatre fines colonnettes. Les doubles marques entrelacées réalisées à partir d'une seule pièce de bois sont particulièrement impressionnantes et inclinent à penser qu'elles étaient réalisées par de véritables spécialistes du village.

Imagination sans frein pour les motifs décoratifs

Les motifs décoratifs sont très variés, les moulures sont réalisées au rabot et pour les fentes dites « coups d'ongle », à la gouge. Les rosaces d'abord tracées au compas, sont recreusées au couteau. Il peut s'agir de motifs géométriques (des lignes, des cubes, des croisillons des pointes parfois appelées dents de loup). On trouve aussi fréquemment des monogrammes - emblèmes qui réunissent plusieurs lettres en un seul dessin avec ou sans ornements supplémentaire.

Les références religieuses au Christ, avec par exemple un « IHS » mais aussi une croix surmontant un cœur, abondent. Les décors végétaux avec leur entrelacs feuillage sont fréquents. On parle alors de rinceau, qui désigne un motif ornemental constitué d'une arabesque de feuillages mais aussi rosaces. Certaines marques à pains se parent d'ornement en forme de bande continue (frise) avec un motif en forme d'œuf façon moulure. De rares modèles comportent des figurines d'animaux en partie haute. Jacques Chassain présente de superbes marques à pain du Piémont agrémentées de fines statuettes. Certaines marques à pain en bois

possèdent une sorte de petit manche vrillé en fer forgé, et de vieux coupe pâtes eux aussi en fer forgé possèdent à l'autre extrémité une marque à pain.

La beauté de ces petits ustensiles de la vie quotidienne incite désormais certains artisans à proposer des marques à pain neuves. Les marques anciennes fascinent également en raison de leur ancienneté du mystère qui accompagne parfois les motifs décoratifs, blasons et armoiries. Le respect, les superstitions et la symbolique associés à ces époques à l'aliment pain restent pour une bonne part impénétrables. *

Hubert Chiron

Bibliographie : Chatelain Jacques – Marque ton pain, fleuris ton beurre – Gestes et empreintes dans la vie quotidienne : graphisme et symbolisme dans les Alpes occidentales – Musée du Vieux Pays-d'Enhaut – 2008

J Labrot G. Rondel 2003 Les marques à pain de Minerve Revue Moyen Age Août 2003, pages 41-49.

Remerciement : Merci à notre ami Jean Brulfert, collectionneur avisé, de nous avoir présentés et commentés ses superbes marques à pain en bois sculpté.



▲ Marque a pain initiale AR vue de dessus.



▲ Marque a pain initiale LU vue de dessus.

BIBLIOTHÈQUE DU BOULANGER

MELISSA SHARP

MODERN BAKER A NEW WAY TO BAKE

285 PAGES - ÉDITIONS PENGUIN
(2017)



La modernité en boulangerie consiste-t-elle à tout miser sur la densité nutritionnelle et le goût, à n'employer que des matières premières les plus basiques possibles, à supprimer sucre raffiné et levure pour focaliser sur le levain ? Melissa Sharp, qui a radicalement changé sa diète après un sévère cancer, soutient cette thèse. Ayant connu un certain succès avec son blog de recettes ménagères très axées nutrition, elle a ouvert une première boulangerie-café rapidement très fréquentée, puis, afin de livrer les dépôts, un atelier de production plus conséquent. Les recettes, que ce soient pour les pains, le sans gluten, les cakes (dont certains avec levain), les biscuits et les barres céréalières, comportent de multiples ingrédients. Les bénéfiques nutritionnels (avérés ou probables) l'impact sur le microbiote, sont systématiquement affichés. La modernité passe également par un discours très peaufiné et une présence remarquée sur le net et les réseaux sociaux. Cette société anglaise surfe sur deux concepts en vogue : le rejet des produits ultra-transformés et une certaine rusticité dans la présentation des produits. ●

MARTINA GOERNENMANN

SOURDOUGH, FOUR DAYS FOR HAPPINESS

192 PAGES - ÉDITIONS PRESTEL
(2018)

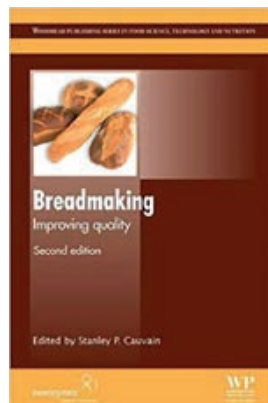


Bien vivre avec le levain, tel pourrait être l'autre sous-titre de ce livre rédigé par une auteure qui parle avec son levain et lui attribue un vrai potentiel de thérapie. L'ouvrage rédigé en connexion directe avec la société Puratos s'appuie sur l'expertise des responsables de la bibliothèque des levains et notamment Karl de Smedt. Martina Goernemann propose dix portraits d'amateurs éclairés et de boulangers professionnels du levain tout en y associant dix vertus : la patience, la confiance, la fierté, la générosité, le courage, la joie, le bonheur, la sagesse, la quiétude et enfin la simplicité. La découverte de ces dix démarches personnelles internationales est captivante, elle illustre parfaitement l'universalité de cette conduite de fermentation. Tous ces mordus du levain livrent leurs secrets proposent des recettes, et leurs levains sont venus compléter la collection Puratos. Martina Goernemann distille au fil des pages astuces et conseils pour chouchouter son levain, intimement convaincue que cela vous fera du bien. ●

STANLEY P. CAUVAIN

IMPROVING QUALITY

802 PAGES - SECONDE ÉDITION
(2012) WOODHEAD PUBLISHING

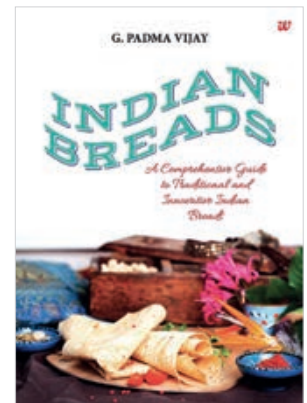


Ce volumineux livre destiné plus particulièrement à la boulangerie industrielle compte 30 chapitres et près de 50 contributeurs de quinze nationalités différentes. Trois grands thèmes sont traités : le blé et la qualité des farines, le développement de la pâte et les ingrédients spécifiques du pain, puis les qualités sensorielles du pain, sa durée de vie et enfin les pains nutritionnels dont les sans gluten. Stanley Cauvain, expert mondial du pain de mie, à la bibliographie déjà longue, a réuni de très grands scientifiques dans différentes disciplines afin de proposer un état des connaissances sur les matières premières, et les produits d'addition. Curieusement, la levure n'est pas traitée. Par contre, les principaux phénomènes physiques du pétrissage sont présentés en détail tout comme les arômes du pain, le rassissement, les fibres en panification. Dans chaque chapitre, la somme d'informations fournie est considérable. ●

G. PADMA VIJAY

INDIAN BREADS, A COMPREHENSIVE GUIDE TO TRADITIONAL AND INNOVATIVE INDIAN BREADS

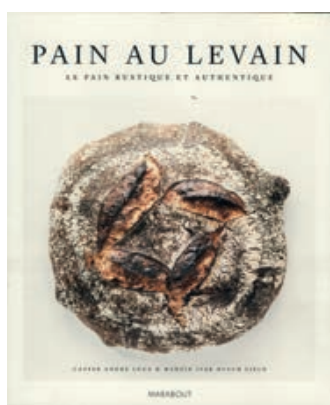
240 PAGES - WESTLAND BOOKS
(2015) INDES



Le continent indien recèle d'innombrables recettes de pains plats élaborés avec les céréales locales et même avec des mélanges de farines de légumes. Ce livre, qui se veut exhaustif, propose en introduction une classification succincte des principales catégories de pains plats indiens nature ou garnis. Les chapitres suivants contiennent des recettes végétariennes à base de farine complète ou raffinées cuites, soit sur plaques, soit au four vertical « tandoor », et parfois même à la friture. Des recettes non végétariennes ainsi que des recettes de pains plats de jeûn sont également proposées tout comme des variantes de pains plats minces et croustillants, et d'autres sucrés. Le lecteur sera frappé par la diversité de la gamme et parfois un peu désorienté par les subtilités des variantes régionales. Même si le cahier central de photographies n'est pas tout à fait à la hauteur du sujet, ce livre permet une première approche du sujet et incite au voyage. ●

BIBLIOTHÈQUE DU BOULANGER

CASPER ANDRÉ LUGG,
MARTIN IVAR HVEEM FJELD
**PAIN AU LEVAIN LE PAIN
RUSTIQUE ET AUTHENTIQUE**
159 PAGES - EDITIONS MARABOUT
(2017)



L'engouement pour le pain au levain est de plus en plus international si l'on en juge par le nombre d'ouvrages récents sur le sujet. Cette fois-ci, Casper et Martin, deux jeunes norvégiens dévoilent leur passion, leurs tour de main et présentent en détail une quinzaine de recettes haut de gamme. Leur savoir-faire s'appuie sur des échanges sur le net avec un réseau de férus de pains au levain typés, ils avouent leur admiration pour le standard de pain mis au point par le boulanger américain Chad Robertson. Les auteurs sont également soucieux de s'approvisionner auprès d'artisans meuniers indépendants produisant des gammes de farines biologiques originales. L'objectif est clairement d'obtenir chez soi de généreuses boules à croûtes épaisses parfumées caractérisées par des mies très sauvages, très irrégulièrement alvéolées et appétissantes. Le thème du livre est bien servi par une mise en page dépouillée et très aérée. ●

RIDHA KHADHER
**LE BOULANGER
DE LA RÉPUBLIQUE**
121 PAGES - FAUVES ÉDITIONS
(2018)



Le sous-titre résume bien le sentiment du co-auteur Naïma Guerziz : l'extraordinaire destin d'un immigré (tunisien) devenu le boulanger le plus populaire de Paris. Au fil des pages, vous découvrirez le parcours personnel et professionnel du vainqueur de l'édition 2013 de la meilleure baguette de Paris, mais aussi les conséquences de cette distinction devenue hyper médiatique. La transparence de Ridha Khader sur son enfance, les valeurs inculquées par ses parents rend ce témoignage très attachant. De même, la souffrance qui a résulté du déracinement et les difficultés à comprendre et aimer le métier, interpelle. L'influence décisive de son frère aîné patron boulanger, sa volonté de ne pas décevoir sa mère, associées à un tempérament de fonceur expliquent ce parcours magistral. Ce livre est aussi une ode au travail, à la recherche de la perfection. Ridha Khader est convaincu que si son pain est bon, c'est qu'il a le goût d'une intégration réussie. ●

RUTH STEGASSY,
JEAN-PIERRE BOLOGNINI
**BLÉS DE PAYS ET AUTRES
CÉRÉALES À PAILLE**
248 PAGES - EDITIONS ULMER
(2018)



Ce livre résolument en rupture avec les blés modernes retrace l'évolution du lien entre les agriculteurs et leurs blés de pays, puis l'apparition des premiers sélectionneurs, la domestication, la mise au point des variétés à courte paille, la course aux (variétés) « pur sang ». L'auteur se lamente devant les champs de blés monotones et uniformes, il déplore la mainmise des sociétés semencières sur ce commerce et plaide pour les blés de pays ayant un enracinement local. Jean Pierre Bolognini, éleveur puis cultivateur, relate quinze années de passion et d'engagement pour les céréales anciennes durant lesquelles il a rassemblé une collection de 200 blés orges et seigle et côtoyé les pionniers de la démarche. Il livre également des conseils de culture à l'usage des jardiniers et petits cultivateurs expliquant au passage avec beaucoup de pédagogie le cycle végétatif du blé. Sa généalogie simplifiée des blés puis la description des populations de blés paysans disponibles constituent une précieuse synthèse d'un mouvement désormais incontournable. ●

NATHANIEL DOBOIN
& THOMAS TEFFRI-CHAMBELLAND
UNE AUTRE IDÉE DU PAIN
188 PAGES - EDITIONS DE LA
MARTINIÈRE
(2018)



L'ouverture de la boulangerie Chambelland 100 % sans gluten à Paris dans le XI^e arrondissement avait fait sensation, et ce livre intégralement axé sur la présentation de son expertise dans ce domaine constitue une pièce maîtresse dans un plan de communication depuis l'origine très professionnel. L'ouvrage permet de mieux faire connaissance avec les deux associés, grâce à leur biographie et leur stratégie d'entrepreneurs de construire une marque forte, est clairement exposée. Préface d'Alain Ducasse, dégustation du pain commentée par Steven Kaplan, recettes maison et touche finale avec des recettes de grands chefs. Le tout bien mis en valeur, par une mise en page très aérée et de très nombreuses photographies pleine page. L'approche filière, la volonté de maîtriser intégralement la mouture du riz cultivé en agriculture biologique en investissant avec Stéphane Pichard dans un moulin dédié, la maîtrise des ingrédients et du procédé de fabrication de ce pain sans gluten au format unique, constituent une première du genre. ●



« UNE BAGUETTE
BIEN CUITE
S'IL VOUS PLAÎT »

Plus digeste,
plus de goût,
osez la proposer.

Faire apprécier le pain bien cuit, savoir parler de ses qualités digestives et gustatives, est une action que nous menons avec beaucoup de nos clients. Elle s'inscrit dans le long terme et permet à la boulangerie artisanale de mieux sensibiliser les consommateurs influencés par la culture du "mou". Cette fameuse "French baguette" qu'on nous envie dans le monde entier, notamment pour sa croustillance, est ici défendue et promue pour toutes ses vertus.

Moulins Bourgeois

moulins-bourgeois/baguettebiencuite

