

ALVÉOLES

“FIDÈLES AU BON PAIN”

DU GRAIN AU PAIN

L'offre toujours
renouvelée

**DES VARIÉTÉS
DE BLÉS**

P. 23

Métier

COMMERCIAL EXPORT
Grand Voyageur,
bon négociateur

P. 25

Grand angle

CÉCILE PIOT
L'envie de
découvrir et
de partager

P. 27

Planète pains

RESTAURATION
BOULANGÈRE À
LONDRES
Pourquoi les
Anglais tirent
les premiers ?

P. 32

Regard sur l'histoire

LES BOULANGERIES
COOPÉRATIVES
On en comptait plus
de 1000 avant la
1^{ère} Guerre mondiale !



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.

REJOIGNEZ-NOUS SUR LE STAND 6F81-6F82

CONTACT

Olivier Deseine
14 Rue de la Vaucouleurs
78930- Auffreville-Brasseuil
01 34 77 33 30- 06 09 13 30 41
info@moulindebrasseuil.com

EUROPAIN
PARIS

3-6 FÉVRIER 2018
PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCE



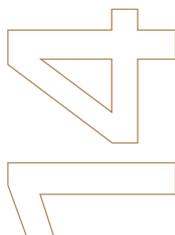
MOULINS DE BRASSEUIL
LE MEUNIER NATURE

f @LartisanBio



9

ACTUALITÉ
EUROPAIN 2018 :
LE BOULANGER AU
CŒUR DU SALON



EN COUVERTURE
L'OFFRE TOUJOURS
RENOUVELÉE DES
VARIÉTÉS DE BLÉ



12

RENCONTRE AVEC
CÉCILE KHAYAT
& VICTORIA
EFFANTIN

ACTUALITÉ / vie de l'association

- 6^{ème} coupe de France des écoles 2018
L'AIPF-R Calvel renouvelle son partenariat.....6
- Le croissant mot a mot6
- **Babyloan, mais pas alone...**
L'AIPF s'engage dans un défi solidaire.....7
- Elle va mener les angevins à la baguette.....7
- **Journée technique à Chartres**
Où comment la profession répond
aux enjeux de la qualité boulangère
et de la formation des jeunes.....8

ACTUALITÉ / vie de la profession

- **EUROPAIN 2018** : Le boulanger au cœur du salon....9
- **Le coup de pousse de...** François Dumoulin.....10

RENCONTRE AVEC NOS ADHÉRENTS

- Vincent Flu/Cécile Khayat & Victoria Effantin.....12

EN COUVERTURE

- Comment naissent les variétés de blé14
- Tourte de seigle aux fruits secs sur Levain Liquide.....17
- Partisan des blés paysans.....18
- L'abécédaire des épices de boulangerie/le cumin.....20

CA SE MANGE AVEC DU BON PAIN

- Velouté de chou-fleur, chips de panais
et poitrine fumée**.....22



22

CA SE MANGE
AVEC DU BON PAIN
VELOUTÉ DE
CHOU-FLEUR,
CHIPS DE PANAIS
ET POITRINE FUMÉE

MÉTIER

- Grand Voyageur, bon négociateur.....23

GRAND ANGLE

- Cécile Piot**
L'envie de découvrir et de partager.....25

PLANÈTE PAINS

- Grande Bretagne / Restauration boulangère à Londres**
Pourquoi les Anglais tirent les premiers ?.....27
- Sénégal/ Guinée**
Partage d'expériences en boulangerie.....30

REGARD SUR L'HISTOIRE

- Les boulangeries coopératives**
On en comptait plus de 1000 avant
la 1^{ère} Guerre mondiale !.....32

- BIBLIO DU BOULANGER**34

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

Bien s'installer, fabriquer sa viennoiserie maison,
s'initier au levain, manager ses équipes, ...



les Stages Bourgeois, un accompagnement de qualité et une offre très complète.

STAGES
Bourgeois

Stage Reprise/Création de Boulangerie (2 j)

Stages Panification :

- Initiation Levain (2 j)
- Perfectionnement Levain (2 j)
- Bio - Fabrication et Réglementation (2 j)
- Diviseuse Formeuse (2 j)

Stages Vente & Management :

- Management en boulangerie (1 j)
- Vente en boulangerie (1 j)
- Vendre plus (1 j)
- Vente en conditions réelles dans une
boulangerie en activité (1 à 2 j)

Stages Sucré & Salé :

- Viennoiseries/Pâtes Levées (2 j)
- Petite Restauration (1 j)
- Sucré (1 j)
- Cakes (1 j)
- Pâtes Levées (1 j)

Nouveauté 2018

Stages Ressources Humaines :

- Gestion des Ressources Humaines
d'une boulangerie (1 j)
- Comment bien recruter ? (1/2 j)
- Motiver ses salariés (1/2 j)
- Gestion des conflits (1/2 j)
- Accompagnement à la Gestion des
Ressources Humaines (2 j)
- Réglementation Affichage et
Etiquetage (1/2 j)

Retrouvez le programme détaillé
et le calendrier de nos stages sur :
moulins-bourgeois.com/les-stages-bourgeois/



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

C'est l'engagement
factuel des quelques
270 adhérents
de l'association ”

ONT CONTRIBUÉ À CE NUMÉRO



► **Caradec Boscher**
Chef au restaurant CARO
à St Sébastien/Loire



► **François Dumoulin**
Atelier Marketing et
Communication Signe Ascendant



► **Philippe Godard**
Rédacteur en chef



► **Patrice Tireau**
Minoterie VIRON



► **Michel Rousset**
Directeur de
Recherche INRA
à la retraite

Depuis 1986, deux fois par an, le bulletin de l'AIPF diffuse auprès de ses adhérents - mais aussi des défenseurs du bon pain

français – les activités de l'association, ainsi que les travaux, les témoignages des acteurs de la boulangerie, en France comme dans le monde entier.

Bien évidemment, ce bulletin reste « Fidèles au Bon Pain », comme le mentionnait sa couverture, mais à compter de ce numéro 44, il prend le titre d'Alvéoles. Ce mot est riche de sens pour tous les boulangers, et au-delà du symbole, il nous invite à renforcer, multiplier les échanges qui contribuent au rayonnement du pain français et de tous les pains de qualité élaborés avec passion. C'est l'engagement factuel des quelques 270 adhérents de l'association à jour de leur cotisation, mais aussi de tous les sympathisants qui apportent leur contribution ou leur soutien en partageant du contenu ou en faisant rayonner cette revue.

Votre bulletin initialement conçu avec « les moyens du bord » par deux amis talentueux Gérald Briand puis Franck Doulay à qui je rends hommage, prend désormais une allure plus « magazine », qui n'a d'autre ambition que de valoriser les contributions publiées dans ses pages, et à travers elles, l'association toute entière. Ceci se traduit donc par une refondation de la maquette désormais plus claire, plus soignée, des rubriques mieux identifiées, des articles plus faciles à lire. Cette nouvelle formule permettra de renforcer notre proximité, ainsi que notre notoriété en France comme à l'étranger, puisqu'il est prévu, à terme, de traduire en anglais les résumés des articles majeurs.

Cette évolution qui a un coût, traduit la volonté des dirigeants de l'association AIPF-R. Calvel, qui avaient, l'an dernier, exprimé leur volonté de professionnaliser davantage ses actions. L'objectif affiché est de mieux répondre aux attentes de ses adhérents, toujours plus nombreux, mais aussi de mieux rendre compte des évolutions de la profession. Progressivement nous mettons ainsi en place tout un système d'information - newsletters, Facebook et actualisation du site internet – qui ambitionne de fédérer toujours davantage d'amoureux du bon pain français.

La typicité de la structure alvéolaire des pains et viennoiseries françaises s'apprécie tout d'abord visuellement, puis elle impacte comme vous le savez tous, les propriétés de texture (si centrales durant mûche) et enfin au fil du temps, le comportement du pain au rassissement. L'architecture des parois alvéolaires du pain constitue à mes yeux l'aboutissement du triptyque recette, procédé et savoir-faire, elle peut captiver le regard du consommateur puis elle a vocation à libérer subtilement leurs arômes.

Après avoir remercié ses contributeurs, les sociétés qui nous font confiance et tout particulièrement Philippe Godard, je vous invite à déguster sans modération ce nouveau bulletin « Alvéoles », à nous faire part de vos remarques et surtout, à vous interroger comment devenir vous-même acteur des prochaines fournées ! ■

Hubert Chiron

6^{ÈME} COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES 2018L'AIPF-R CALVEL RENOUVELLE
SON PARTENARIAT

© Cedric Doux

▲ Pour l'édition 2018, le thème retenu est : le « Luxe à la Française, masculin féminin »

Par ce geste, initié en 2016, notre association souhaite montrer qu'elle soutient les jeunes professionnels qui restent les garants de l'excellence des savoir-faire et de la diffusion des bonnes pratiques en matière de boulangerie.

C'est en 2009 qu'est née cette belle compétition, créée par EKIP et parrainée par ENGIE. Elle est devenue une référence et les instituts sont de plus en plus nombreux à inscrire les équipes mixtes qui défendent leurs couleurs. Pour la présélection de cette édition, plus de 30 dossiers sont arrivés de toutes les régions de France métropolitaine, mais également des départements ultramarins. Seules 6 équipes par catégorie seront en finale pour tenter de décrocher une place sur le podium. Du 3 au 6 février 2018, Européen mettra à nouveau

en scène la vitalité des centres de formation, mais aussi la rigueur et la créativité des professionnels de demain sur l'espace concours, à l'entrée du Hall 6.

Les samedi 3 et dimanche 4 février, les 6 équipes « Espoirs » ouvriront la compétition. Les 6 équipes « Excellence », quant à elles, seront en lice les lundi 5 & mardi 6 février 2018.

Le « Luxe à la Française, masculin féminin » : un sujet qui permet de révéler créativité et originalité dans le traitement de la thématique. Les équipes Espoirs doivent travailler autour de la « Mode & de la Maroquinerie », tandis que les équipes Excellence déclinent le sujet autour de la « Bijouterie, Joaillerie, Gemmologie & Horlogerie ».

Deux fournils accueilleront les candidats qui auront 5 heures pour interpréter les thèmes retenus. Pour se hisser sur le podium, les équipes vont devoir faire preuve non seulement de compétences techniques et artistiques, mais encore gérer les forces et les faiblesses de chacun pour optimiser leur organisation afin de produire toutes les pièces imposées pour les différentes épreuves : Boulangerie, Viennoiserie & Pâtisserie. Pour cela, elles pourront compter sur le soutien de leurs enseignants référents.

Pour cette 6^{ème} Coupe de France des Ecoles, le jury composé de professionnels talentueux sera placé sous la présidence de Raoul Maeder, boulanger-pâtissier, la vice-présidence étant assurée par Lucie Lerouxel, boulangère. ■

Pour découvrir, les équipes finalistes, rendez-vous sur : www.coupedefrancedesecoles.com

LE CROISSANT MOT A MOT

Jamais deux sans trois en matière de lexiques sensoriels ! Après le pain à croûte puis le pain de mie mot à mot, voici le tour du croissant ; excellente initiative tant le croissant feuilleté à la française, authentique standard désormais international, mérite sa place au Panthéon des produits de boulangerie. La société Lesaffre poursuit ainsi son travail de vulgarisation de son approche sensorielle pilotée par Camille Dupuy. L'une des originalités de l'approche consiste à mettre en parallèle le jugement d'experts et celui des consommateurs. Après une introduction sur les origines de ce petit pain en forme de demi-lune, les descripteurs d'aspect extérieur, d'odeur, de son, de texture et de goût sont minutieusement identifiés et décrits. Plusieurs témoignages et des recettes agrémentent ce joli fascicule de 40 pages co-signé par l'AIPF. ■



© DR

**BABYLOAN,
MAIS PAS ALONE...**

L'AIPF S'ENGAGE DANS UN DEFI SOLIDAIRE



▲ Kokoy - Indonésie - fourniture de repas.

En juin 2016, l'AIPF a souhaité participer au défit solidaire initié par le FONDS DE DOTATION EKIP. Cette action est mise en place sur la plateforme de micro-prêts BABYLOAN, créée en 2008 pour répondre aux besoins de financement de micro-entrepreneurs souhaitant développer leur propre activité et désireux de participer au développement de leur communauté ou de leur village (en apportant une solution pour la fourniture de repas par exemple). Deux-tiers des projets sont portés par des femmes, et depuis la création de cette plateforme, 99,92% des prêts - soit la quasi-totalité ! - ont été remboursés. Les demandes de prêts sont d'environ 300€ par projet, et ces derniers sont répartis essentiellement sur l'Amérique latine, l'Asie, l'Afrique, le Moyen-Orient ou encore l'Europe de l'Est.

Le Conseil d'administration avait décidé de prêter 600€ sur trois projets portés par deux femmes et un homme : Kokoy en Indonésie et Ayelodjehoun au Bénin (pour la fourniture de repas), ainsi que Hector Felix au Pérou pour sa culture de céréales.

Au 10 octobre 2017, et en fonction des remboursements et des nouveaux prêts, ce sont 26 projets qui ont été soutenus par l'AIPF, soit 1 357€ de prêt. « *Nous avons fait le choix d'aider uniquement des micro-entrepreneurs dans les domaines proches de l'objet de notre association et nous sommes fiers d'avoir aidé trois boulangers à reprendre rapidement une activité en Haïti après le passage de l'ouragan Matthews en 2016* », précise Jocelyne Gantois, secrétaire générale. ■

RÉPARTITION DES PRÊTS :

- **Par pays :** Pérou 27 %, Bénin 26 %, Indonésie 18 % - Honduras 13 %, Nicaragua 5 %, Equateur 5 %, Ouganda 5 % et Haïti 2 %
- **Par zone géographique :** Amérique latine 52 % - Afrique subsaharienne 30 % - Asie 18 %
- **Par secteur d'activité :** Commerce alimentaire, épicerie, restaurant, vente de tortillas ou plats chauds : 57 % - Boulangerie 26 % - Agriculture : culture de céréales, fruits, cacao : 17 %
- **Par sexe de micro-entrepreneur :** 77 % de femmes et 23 % hommes
- **Prêt moyen par projet :** 55 €
- **Moyenne de remboursement :** 10 mois
- **Montant moyen des projets déposés sur la plateforme Babyloan :** 500 €

ELLE RÊVAIT DE CETTE BOULANGERIE DEPUIS 10 ANS...



Kaori Onishi, boulangère japonaise confirmée, vient d'ouvrir fin décembre sa boulangerie en plein centre d'Angers. L'Atelier Létanduère, c'est son nom, réunit également Thibaut Lanchais et son épouse, Mika.

Formée à bonne école, adepte des ouvrages japonais du professeur Calvel, Kaori a vite été remarquée, puis elle s'est totalement investie dans l'ouverture de six boulangeries au Japon sous l'enseigne « C'est très bon ». Tout allait pour le mieux...

Mais le grand rêve de la boulangère à l'énergie peu commune, c'était de s'établir en France car pour elle, c'est « la » patrie du bon pain. Hélas, ce projet incongru ne souleva pas automatiquement l'enthousiasme... Nullement découragée après de multiples refus, Kaori a trouvé son « business angel », la société Marubishi spécialisée dans le matériel et les fournitures de boulangeries. Lumineuse et complètement ouverte sur le fournil, la boulangerie de Kaori reprend les concepts de sobriété dans la présentation des deux boutiques de son ami Richard Ruant en y ajoutant les fruits de son expérience niponne.

La gamme d'une cinquantaine de produits s'appuie sur des pains de tradition française, une viennoiserie haut de gamme au lait cru mais aussi une dizaine d'authentiques produits japonais dont le « melon pan » et un exceptionnel pain de mie sur farine ébouillantée (yudane). Les habitants du quartier et les habitués du marché Lafayette fréquentent déjà assidument la boulangerie de Kaori. ■

JOURNÉE TECHNIQUE À CHARTRES

OÙ COMMENT LA PROFESSION RÉPOND AUX ENJEUX DE LA QUALITÉ BOULANGÈRE ET DE LA FORMATION DES JEUNES

C'est à une belle journée technique, et toujours aussi riche d'enseignements, qu'ont été conviés les adhérents ce 21 novembre 2017, au CFA Interprofessionnel de Chartres. Cette année, les réponses de la boulangerie aux enjeux de la qualité, du gluten, du numérique et de la formation.

Avant d'évoquer les différents sujets annoncés dans un programme bien équilibré entre le matin et l'après-midi, il faut souligner l'accueil chaleureux des co-organisateurs de cette journée, à savoir Axiane Meunerie. Olivier BOURNONVILLE, Directeur Général, était présent dès l'ouverture au côté de son équipe pour accueillir les nombreux participants de cette édition. Mentionnons aussi qu'Axiane Meunerie a été le soutien effectif du délicieux buffet concocté par le traiteur LHOSTE.

La matinée a été consacrée aux enjeux d'actualité des blés et farines. Nathalie Leprêtre, Directrice Qualité Sécurité Environnement, a ainsi présenté la méthodologie d'optimisation de la qualité boulangère et qualité agronomique menée chez AXEREA et AXIANE. Marie Boucherot, responsable R&D, avec Laurent LE GAUDU et Nicolas LE COINTRE, de la Direction Commerciale & Marketing Boulangerie Artisanale, a ensuite fait le point sur l'adaptation de l'offre boulangerie face à la controverse du gluten, en montrant que la volonté d'Axiane est de mieux comprendre la pathologie de l'hypersensibilité dans l'objectif d'améliorer son offre en travaillant notamment sur les techniques boulangères.

Les boulangers d'Axiane Meunerie, qui avaient travaillé juste à côté de l'amphithéâtre durant ces présentations, ont ensuite présenté 4 produits phare de la gamme d'Axiane, pains qui ont été dégustés sur places. Cette journée étant consacrée aux défis de la profession, la



▲ Rachel Blanchon, enseignante à l'établissement professionnel Les Portes de Chartreuse met les maths à la portée des futurs boulangers.



▲ Présentation des pains de la gamme d'Axiane.

formation professionnelle des plus jeunes ne pouvait pas être oubliée ! Au contraire, au travers des deux interventions programmées, les participants ont pu toucher du doigt de nouvelles méthodes pédagogiques.

La première, présentée par Yann Tabourel, MOF et professeur de boulangerie au lycée François Rabelais à Iffs, a démontré en quoi le numérique permet, au travers d'un enseignement interactif, de suivre les élèves avec une application spécifique en leur proposant des exercices dynamiques. Aux enseignants de s'adapter en développant différentes pédagogies tout en s'appuyant sur le numérique, a-t-il précisé.

Nous avons eu droit ensuite à une leçon en direct de ce que peut être une approche pluridisciplinaire, entre un professeur de maths-chimie (Rachel BLANCHON) et un professeur de boulangerie (Christian GILLET, Enseignants tous deux à l'établissement professionnel les Portes de Chartreuse), en croisant leurs enseignements dans les travaux pratiques de boulangerie... Une approche innovante pour faire comprendre aux élèves les passerelles entre théorie et pratique (en l'occurrence, la réalisation d'une viennoiserie).

Pour clore cette journée, Hubert Chiron s'est fait un plaisir de remettre à un boulanger déjà honoré pour ses 53 ans de boulangerie et un engagement sans faille pour défendre et valoriser son métier, mais aussi adhérent actif, le Trophée AIPF 2017. Il s'agit bien entendu de Régis Villoteau, qui a remercié l'association pour son geste, avec la gentillesse et l'humour qu'on lui connaît. ■



▲ Régis Villoteau s'est vu décerner le trophée 2017 AIPF, une juste distinction !



© Sabine Serrac

EUROPAIN

03 - 06 février 2018

PARIS-NORD VILLEPINTE / FRANCE

EUROPAIN 2018 : le boulanger au cœur du salon

L'édition 2018 marquera une nouvelle étape pour Europain. Ce rendez-vous mondial de la boulangerie devrait accueillir près de 65 000 professionnels au cœur de rencontres stratégiques, d'animations vivantes, et de concours les plus prestigieux, tels que les Masters de la Boulangerie, le Mondial Des Arts Sucrés et la Coupe de France des Ecoles.

Sur un format plus ramassé - 4 jours désormais - les 48 000 m² du Hall 6 du Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte regrouperont plus de 500 exposants et tous les acteurs stratégiques intervenant sur la filière boulangerie et pâtisserie dans le monde. Pour permettre aux visiteurs de s'y repérer, la sectorisation s'articule désormais autour de trois thématiques, jugées plus pertinentes pour les visiteurs, depuis l'artisan jusqu'à l'industriel : « JE FABRIQUE - JE VENDS - JE GÈRE ». Cette nouvelle sectorisation de l'espace servira également les thèmes du Forum, un nouvel espace proposant 4 jours d'échanges, débats et éclairages animés par 80 intervenants français et internationaux.

« Nous avons fait le constat d'un marché en profonde mutation », justifie Marie-Odile Fondeur, directrice de GL Events, avec l'apparition d'une concurrence multi-forme, d'attentes contradictoires de la part des consommateurs, des équipes plus difficiles à fidéliser, et tout dans un marché en développement accéléré en quantité comme qualité. Il nous fallait mettre à nou-



© Thierry Caron

▲ Les trophées pour récompenser les produits les plus innovants et les différents concours internationaux où s'affrontent les meilleurs professionnels du monde entier restent les moteurs du salon Europain.

veau le boulanger et tous les professionnels de la panification au cœur du salon, afin que ce rendez-vous leur permette utilement de relever les challenges et profiter des opportunités ».

En plus des thématiques qui seront largement abordées au cours de ces 4 jours (Sourcing d'ingrédients et matières premières ; Stratégies de lancement et d'export ; Nouvelles tendances et techniques de production, Opportunités du digital en back et front office ; Nouvelles opportunités de business et success stories), les animations des 4 « Labs » - Le Lab du Boulanger, la Boutique Restaurant, Le Lab Bien-être et Naturalité, Le Lab Intersuc, avec Le Festival Sens et Chocolat donneront le tempo du salon. ■

LE COUP DE POUSSE DE...

FRANÇOIS DUMOULIN

(Atelier marketing et communication Signe Ascendant)

Gloire aux humbles,
aux petits, aux sans grade
qui forment le socle et
le caractère unique de
la boulangerie française. ”

Dans ces quelques lignes, on ne parlera pas des réussites exemplaires devenues des « stars » de la boulangerie, des puristes du levain ou des blés de population, des sagas que l'on retrouve de colonne en colonne, ou même de la baguette de tradition française, de préférence bien cuite, comme Graal de la qualité du pain et de son renouveau.

On ne parlera pas de cela, parce qu'on finirait par oublier l'essentiel, à savoir que la boulangerie française vaut par son nombre. Ce qui fait encore sens en France, c'est que sur tout le territoire ou presque, chacun peut prétendre avoir son boulanger. On ne saurait mettre notre main à couper que l'on en dénombre encore plus

de 30 000, comme il est dit depuis des années, mais raison de plus de se préoccuper de ceux qui restent et dont on ne parle jamais, qu'ils soient boulangers au fin fond d'une campagne, d'une sous-préfecture oubliée, ou bien d'une banlieue délaissée.

Certains sont jugés bons, d'autres moyens, et entre nous chacun sait qu'il en existe des moins que moyens. Et alors ? Doit-on irrémédiablement les condamner ? Estimer que la qualité standard et uniforme d'une chaîne de boulangerie, son offre prix et celle d'un discounter du pain auront définitivement le dessus ?

Ce qui compte, c'est de ne laisser personne au bord du chemin, de témoigner de la considération à tous en estimant que chaque boulanger est potentiellement porteur d'un savoir-faire unique.

Plutôt que de prétendre « hors du levain maison point de salut », mieux vaut prôner l'usage et l'information utile sur la levure, de toute façon utilisée par l'immense majorité de la profession.

Plutôt que de parler uniquement de la baguette de tradition française, sachons célébrer « en même temps » (l'expression est à la mode) les vertus d'un sandwich croustillant d'une baguette élaborée avec une farine dite pour « pain courant ». Un boulanger fameux qui exerce son art à l'intérieur de cette bulle protectrice qu'on appelle Paris me confiait d'ailleurs que faire une bonne baguette « blanche », est également la marque d'un vrai savoir-faire.

Plutôt que de condamner sans appel celui qui ne fabrique plus lui-même tel ou tel produit, sachons lui reconnaître qu'il ne peut pas tout faire, à condition de l'inciter à se concentrer sur ce qu'il sait faire de mieux et à développer dans les pratiques du commerce une transparence sur les ingrédients et matières premières utilisées. Plus de transparence, c'est plus de confiance du consommateur envers son boulanger !

Enfin, sachons former et informer. La routine, la perte de l'estime de soi, et partant de là de son client-consommateur est l'ennemi du boulanger seul dans son fournil et souvent en manque de repères. Certains meuniers, par leurs stages et l'attention qu'ils témoignent à leurs clients, ont à cœur de tirer tout le monde vers le haut. Il revient aux organisations professionnelles d'être pareillement des acteurs de terrain pour que vive dans sa diversité et sa profusion le modèle de la boulangerie artisanale française. La qualité prônée par les acteurs les plus en vue doit rayonner au bénéfice du plus grand nombre. Comme pour la société en général, il faut remédier à une forme de creusement des inégalités entre professionnels, non par altruisme mais tout simplement pour maintenir la cohésion de la boulangerie française dans son ensemble. ■

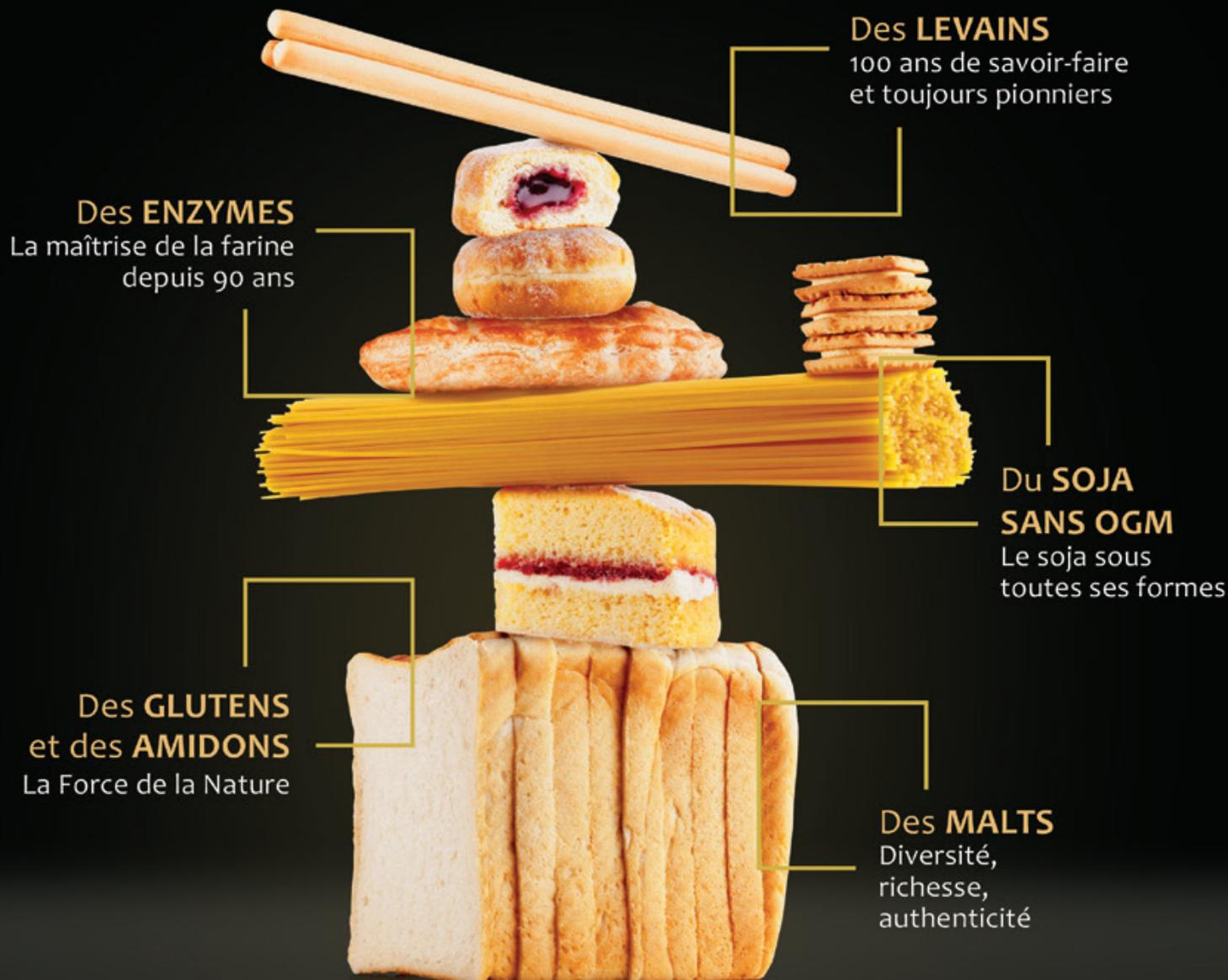


▲ Ce qui compte, c'est de ne laisser personne au bord du chemin, de témoigner de la considération à tous en estimant que chaque boulanger est potentiellement porteur d'un savoir-faire unique.

BÖCKER FRANCE

ASSEMBLEUR DE TALENTS

CONSTRUISONS ENSEMBLE VOS PLUS BELLES CRÉATIONS



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



KRÖNER **K** STÄRKE



RENCONTRE AVEC

NOS
ADHÉRENTS

VINCENT FLU

Partage, transmission, passion, engagement, valeurs, les mots ont une grande importance pour Vincent Flu, qui s'est lancé il y a 2 ans dans l'aventure de l'entreprise personnelle, pour accompagner les artisans boulangers dans le management de leurs équipes.

Son parcours passé au service de l'action sociale pendant près de 20 ans l'a assurément aidé dans son nouveau projet. Après être passé par le sport et l'histoire (à l'université), Vincent Flu, basé à Cholet, s'est pris de passion pour la boulangerie. Il est vrai que deux de ses frères (anciens Compagnons du Devoir) pratiquent le métier, un environnement qui n'a pu qu'influencer ses choix. Un passage par l'INBP de Rouen, il y a 5 ans, pour s'initier au métier de boulanger chef d'entreprise, un petit coup de pouce des Moulins Girardeau, et Vincent a décidé d'aider les boulangers à mettre en pratique leurs valeurs artisanales pour animer leurs équipes. « *L'artisanat ne se vit pas seulement dans la manière de faire le pain et de respecter la pâte, mais aussi dans la façon de travailler ensemble dans un fournil* », développe Vincent. « *Et les boulangers l'oublie trop souvent. Je prends donc le temps de m'imprégner du lieu et de l'environnement pour monter une formation sur-mesure, claire et adaptée. J'élabore des supports appropriés et faciles à travailler. Mes échanges sont basés sur la confiance, le plaisir et le partage* », explique-t-il encore.

Formateur-formaté, notre tout nouvel adhérent à l'AIPF ? Assurément non. Toujours en questionnement, Vincent estime qu'on apprend « *en s'appuyant sur ses expériences, ses savoir-faire* », et ce, dans le cadre d'une pédagogie collaborative, « *On apprend avec les autres, en s'appuyant sur des ressources, en développant un réseau* ». Un beau programme pour une formation...

(1) Vincent Flu accompagne aussi des collégiens, lycéens, étudiants dans leur scolarité et leur orientation.



CÉCILE KHAYAT & VICTORIA EFFANTIN

Qu'est-ce qui a pu amener deux jeunes étudiantes d'une prestigieuse école de commerce à ouvrir une « *boulangerie de quartier* », comme elles la dénomment ? La passion de la boulangerie-pâtisserie tout simplement, une passion partagée et chevillée au corps depuis plusieurs années. Il faut dire que Cécile KHAYAT⁽¹⁾ et Victoria EFFANTIN, qui flirtent à peine avec la trentaine, ont, entre l'obtention d'un master 2 en Affaires Internationales et l'ouverture de leur enseigne, en haut du 9^e arrondissement de Paris en juillet dernier, décroché un CAP de Pâtisserie pour la première, un CAP de Boulangerie pour la seconde... et, entre deux, il faut le préciser, multiplié des stages chez Jocteur, Pierre Hermé, La Tour d'Argent, Le Cordon Bleu... et des emplois pour se roder aux règles du marketing, notamment chez La Fourchette, Orientis Gourmet, etc.

Bien entendu, pour ces amoureuses de bons produits, gourmands, originaux, aux recettes soigneusement élaborées, il s'agissait de se distinguer par les gammes proposées mais aussi le style et l'ambiance du lieu. Priorité à la transparence, en laissant le fournil ouvert sur la boutique. L'accueil est chaleureux, le choix des clients guidé, expliqué, on peut même prendre un café, histoire de se poser. On peut se sentir à l'étroit, dans ce local assez réduit et dépouillé, les sandwiches, la viennoiserie et les pâtisseries sucrées et salées se serrant dans des vitrines elles aussi assez réduites. Qu'importe, chez MAMICHE, les pains bagnats, les babkas, les clafoutis, les cookies font saliver au premier regard... et Cécile vous fera partager sa passion à pleines dents ! ■

(1) Cécile est également auteure avec son père du livre « *La Cuisine anticancer* »

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

COMMENT NAISSENT LES VARIÉTÉS DE BLÉ

Le pain français est fabriqué principalement à partir de farine de blé tendre ou froment. La grande majorité des blés cultivés en France sont des variétés dites lignées pures, issues de la sélection améliorante pratiquée par des sélectionneurs.

Les origines du blé tendre :

L'espèce blé tendre ou froment est issue d'une longue évolution sur plusieurs millénaires. Elle est née, il y a 8 à 10000 ans au sud-ouest de la mer Caspienne, les botanistes l'ont dénommée *Triticum aestivum* L. Au plan génétique, cette espèce possède 42 chromosomes, elle est dite hexaploïde car constituée de 6 génomes de base comprenant 7 chromosomes chacun : A/A, B/B, D/D.

Les blés cultivés en France :

La France compte près de 5 millions d'hectares de blé cultivé. Les variétés commerciales sont inscrites au catalogue officiel des espèces et variétés. Ce catalogue est géré par le Comité Technique Permanent de la Sélection (CTPS) sous l'égide du Ministère de l'Agriculture. Chaque année de nouvelles variétés sont créées, inscrites au catalogue et commercialisées sous forme de semences certifiées.

Il y a environ 8000 ans, dans la région allant de l'Arménie à la côte sud-ouest de la mer Caspienne, la cohabitation de blés type blé dur « turgidum » domestiqués (génomes AABB) avec la graminée sauvage *Aegilops tauschii* (génomes DD) a eu pour conséquence l'émergence du blé commun hexaploïde (*T. aestivum*, génomes AABBDD).

La création d'une variété de blé :

- **La sélection améliorante :** La création d'une nouvelle variété par un sélectionneur nécessite de 10 à 15 ans.
- **Les ressources génétiques :** Cette création fait appel à des ressources génétiques à partir desquelles sont construites des populations génétiquement variables au sein desquelles de nouvelles lignées améliorées seront sélectionnées.

Les schémas de sélection :

Au départ d'un schéma de sélection on réalise des croisements entre 2 ou plusieurs variétés parentales pour créer des populations hautement hétérogènes et hétérozygotes (photo 2), ces populations seront ensuite soumises, pendant plusieurs générations à un régime de reproduction en consanguinité avec sélection des meilleures plantes.

Le mode de reproduction « naturel » du blé tendre est l'autofécondation, la sélection généalogique conduit, après de nombreuses générations d'autofécondation, à la lignée pure qui est la forme la plus courante des variétés cultivées en Europe. L'haplo-diploïdisation (photos 3 et 4) qui a recours à des méthodes de culture in vitro permet d'aboutir directement, en quelques mois, à la lignée pure.

Une des méthodes d'haplo-diploïdisation consiste à mettre en culture les anthères prélevées dans la fleur de blé un peu avant la floraison. Certains grains de pollen contenus dans les anthères vont développer des amas cellulaires ou cals indifférenciés constitués

de cellules haploïdes à 21 chromosomes (photo 3). Par différenciation cellulaire, les cals peuvent régénérer des plantes haploïdes (Photo 4) dont le stock chromosomique sera ensuite doublé pour rétablir l'état diploïde à 42 chromosomes.

Les objectifs de la sélection améliorante :

La sélection améliorante pratiquée par les sélectionneurs cherche à allier performance agronomique et qualité d'utilisation.



▲ Blé dur « turgidum » + *Aegilops tauschii* = *Triticum aestivum* (AABBDD).



▲ Une population hétérogène et hétérozygote.



▲ Expérimentation de lignées en micro-parcelles.

Sélection pour la valeur agronomique :

- Le rendement : on recherche un potentiel de rendement en grain maximal, pour cela, on évalue la valeur agronomique des lignées en sélection dans des essais micro-parcelles au champ (photo 5).

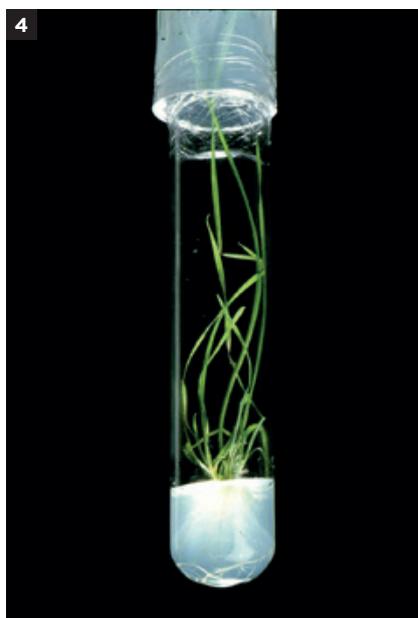
- Facteurs de régularité des rendements : pour réaliser un potentiel de rendement élevé, la plante doit être adaptée à son milieu de culture. Pour cela, tout au long du processus de sélection, le sélectionneur évalue la longueur de la paille, la précocité ...

Critères de sélection des blés destinés à l'alimentation animale

- **Protéines** : forte teneur en protéines, richesse en acides aminés indispensables (en particulier lysine).
- **Viscosité** : due aux arabinoxy-lyanes, facteur négatif sur la valeur énergétique disponible. Le blé utilisé en remplacement du maïs est plus viscosant, et une forte viscosité a des effets anti-nutritionnels importants.
- **Teneur en parois végétales** : Une diminution de 1% augmente l'énergie métabolisable (EM) de 1% pour les oiseaux (Gallinacés) et de 0,7% pour les porcs.
- **Activité phytasique** : Une teneur accrue en phytase améliore l'absorption du phosphore par les animaux (diminue la pollution phosphorée).



▲ Anthères et cals haploïdes



▲ Une plante haploïde en tube

... de floraison et de maturation, la résistance aux adversités et plus particulièrement aux maladies (septoriose, fusariose, rouilles...).

Sélection pour la qualité d'utilisation :

Le blé sélectionné doit satisfaire aux exigences des transformateurs et des utilisateurs. Pour cela, le sélectionneur vise des objectifs de qualité et définit des critères de sélection avec ses partenaires d'aval dans les domaines de l'alimentation animale et des industries de cuisson.

Critères de sélection des blés destinés à la panification et autres industries de cuisson :

- Pour maximiser la valeur meunière on s'intéresse aux caractéristiques du grain et on peut mesurer le rendement meunier (voir encadré ci-dessous)
- Pour améliorer la valeur boulangère de nombreux tests biochimiques, technologiques ou imitatifs sont pratiqués au cours de la sélection (voir encadré ci-contre).

La composante nutritionnelle des farines :

La densité nutritionnelle du blé repose notamment sur la composition en minéraux

Les caractères du grain liés à la valeur meunière

- La masse à l'hectolitre,
- La masse de 1000 grains : influence le pourcentage relatif d'amande et de téguments dans le grain,
- La dureté (NIR) : le caractère « hard » facilite la séparation des tissus
- La vitrosité (NIR) : Le caractère vitreux influence le comportement du grain lors de la mouture, on évalue le caractère par le « pearling index »; la teneur en protéines.

Le rendement meunier:

- Les technologues ont mis au point un micro test de prédiction de la valeur meunière du blé tendre (Joël Abecassis et coll.).

Les critères de sélection des blés pour la panification et les industries de cuisson

- % protéines totales : NIRS (proche infra rouge)
- Sous-unités Gluténines de Haut Poids Moléculaire,
- Test Pelshenke,
- Sédimentation SDS,
- Alvéographe Chopin.
- Test imitatif de panification en fin de sélection.
- Cas particuliers : tests améliorants, biscuitiers, européen de machinabilité.

et micro-nutriments. Ainsi on s'intéresse à la teneur en vitamines (groupes E et B en particulier), en minéraux (Mg), à la teneur en fibres solubles et en constituants anti-oxydants (substances phénoliques, caroténoïdes...). Cependant, la sélection améliorante pour ces caractères est difficile à pratiquer et peu efficace et ce, d'autant plus que les conditions de culture influent fortement sur leur expression.

La commercialisation d'une variété de blé :

Pour être commercialisée et cultivée une nouvelle variété doit être inscrite au catalogue officiel des espèces et variétés.

• L'inscription au catalogue officiel la diffusion et la commercialisation des nouvelles variétés :

La valeur agronomique et la qualité d'utilisation de la nouvelle variété sont testées pendant 2 ans dans un réseau national d'expérimentation. Le potentiel de rendement exigé de la variété est d'autant plus fort que la classe de qualité qui lui est attribuée est faible (voir tableau ci-dessous).

Perspectives : La création de variétés pour une agriculture durable :

L'évolution des pratiques culturales pour un meilleur respect de l'environnement ont

conduit les sélectionneurs à redéfinir les objectifs prioritaires de la sélection.

Les nouvelles variétés doivent satisfaire aux exigences de l'agriculture durable tout en répondant à la demande des utilisateurs, des transformateurs et des consommateurs.

C'est pourquoi des projets importants sont engagés pour la sélection de variétés de blé rustiques, de bonne qualité d'utilisation, cultivables avec très peu de fongicides et sans régulateurs, multi-résistantes aux maladies et valorisant bien l'azote :

Les sélectionneurs, l'INRA en particulier, développent actuellement des programmes de recherche sur les thèmes suivants :

- La sélection de variétés de blé multi-résistantes aux maladies,
- La sélection de variétés « populations » possédant une meilleure souplesse adaptative que les lignées pures grâce au maintien d'une diversité génétique intra-variétale,
- La valorisation de l'azote ou la résistance aux stress azotés,
- La caractérisation de variétés à teneur en protéines accrue,
- La résistance au stress hydrique.

Depuis 2010, les nouvelles règles d'inscription au catalogue des variétés intègrent la dimension environnementale. •

Michel Rousset

(Source photo : INRA, Michel Viard, Michel Rousset.)

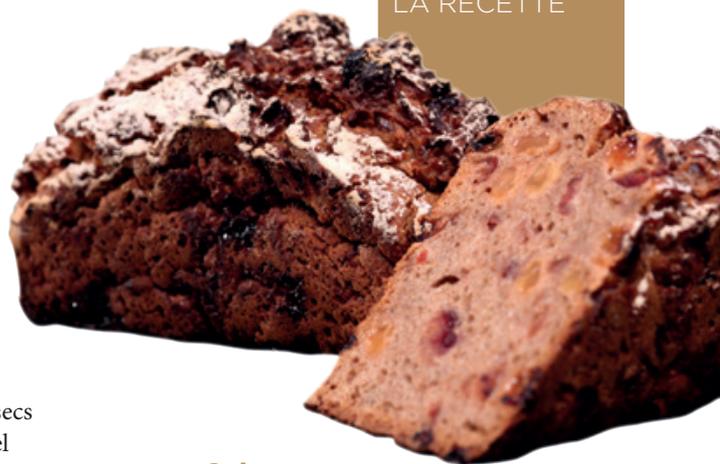
▼ Classes de qualité CTPS

(Témoins : les 4 variétés les plus cultivées en France)

Rendement % des témoins

A (améliorants ou de force)	→	80 %
BPS (panifiables supérieurs)	→	102 %
BP (panifiables courants).....	→	104 %
BB (blés biscuitiers)	→	104 %
BAU (autres usages)	→	107 %
BAU (Non machinable)	→	109 %

TOURTE DE SEIGLE AUX FRUITS SECS SUR LEVAIN LIQUIDE



La recette :

1000 gr	Farine de Seigle meule T130
800 gr	Eau 70°C - 80°C
650 gr	Levain Liquide
2 gr	Levure
22 gr	Sel
20 gr	Miel
375 gr	Cranberries séchées
375 gr	Raisins blonds

> Pétrissage :

(au batteur) sans les fruits secs

- 2 mn avec farine, eau et sel
- 2 mn en 1^{ère} vitesse (avec levain et levure)
- 2 mn en 2^{ème} vitesse
- Ensuite incorporer les fruits secs et mélanger en 1^{ère} vitesse

> Pointage :

1 heure (couvrir la cuve avec un torchon)

- Mise en moule (15 l x 5 L x 7 P) 500 gr (Fariner le dessus)

> Apprêt :

environ 30/45 mn

> Cuisson :

260 °C à chaleur tombante

- Soit : 15 mn à 260 °C (à la fin des 15 mn, ouvrir la porte du four pour évacuer la buée)
- 5 mn à 240 °C (ouvrir la porte du four à nouveau)
- 15 mn : four arrêté (ouvrir la porte du four dans les 5 dernières minutes)

Recette communiquée
par M. Patrice Tiraud Minoterie Viron

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

PARTISAN DES BLÉS PAYSANS



▲ Florent Mercier

Florent Mercier, l'un des meilleurs spécialistes des blés anciens, est un jeune agriculteur pétri de convictions, coprésident de Triptolème, association ayant pour objectif la défense et la promotion de la biodiversité cultivée. Depuis 2004, il cultive des céréales bios dont une partie est transformée sur place et élève à la ferme du Pont de l'Arche, à Bouchemaine, un cheptel de vaches laitières.

Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, les blés cultivés en France étaient des blés de pays, adaptés à leur terroir et sélectionnés de façon pragmatique par les paysans. Puis sont apparues des variétés de blés plus productives, importées notamment d'Angleterre et testées par des agriculteurs entrepreneurs. Des sélectionneurs tels que Louis de Vilmorin vont commercialiser dans les années 1875 de nouvelles variétés issues de croisements mais aussi les premiers blés hybrides. L'agronomie devient une science et l'intensification de la céréaliculture se met progressivement en place. Problème, les variétés de blé de pays s'accommodent mal des doses plus élevées d'engrais. Dans les années 1920, l'emploi de variétés pures s'accélère notamment dans les zones dites de grande culture puis un catalogue officiel des semences est institué. Leur commercialisation très encadrée, génère des royalties. Les nouvelles inscriptions de variétés de blé de plus en plus productives, à la paille de plus

en plus courte se succèdent, les rendements décollent et la France devient un grand pays exportateur. Au début des années 2000, les polémiques sur les plantes génétiquement modifiées relancent une réflexion un peu partout dans le monde sur le pouvoir des firmes semencières et sur la sélection des végétaux. En France, le réseau semences paysannes voit le jour en 2003, il regroupe aujourd'hui 90 organisations œuvrant dans le domaine des plantes cultivées.

Selon Florent Mercier, aujourd'hui une poignée de variétés pures, assez semblables, issues de travaux de sélection les plus modernes recouvrent la sole céréalière française ; champs uniformes où pas un épi ne dépasse, alors que les blés oubliés se caractérisent par une étonnante diversité de couleurs et de formes. Selon lui, les variétés modernes ne conviennent pas forcément aux besoins des agriculteurs biologiques car elles ont été sélectionnées pour ce qu'il appelle « l'industrie ». Il milite pour que les agriculteurs puissent se réapproprier le droit de produire leurs propres semences et ainsi retrouver des blés véritablement adaptés aux terroirs tout en augmentant la biodiversité qui se révèle un atout en cas d'attaque parasitaire ou d'aléas climatiques.

Rendre leur liberté aux blés oubliés

Bien que beaucoup de blés dits de pays aux noms évocateurs du lieu de culture aient disparu à tout jamais, différents conservatoires de blés, publics et privés, possèdent des collections d'une richesse insoupçonnée. Ils recèlent des centaines de petits sachets de grains de blés secs stockés à basse température et qui sommeillent, car pas forcément intéressants pour les grands semenciers mondiaux. En effet, la majorité des blés anciens est inadaptée, car elle verse en raison des fortes doses d'azote utilisées dans l'agriculture intensive. Selon Florent Mercier, pas besoin de technologies « high tech » qui ont complété ces dernières années la sélection en lignées pures, qu'il s'agisse de mutagenèse ou de croisements sophistiqués d'embryons. La perspective de



▲ Le blé poulard (ancêtre du blé dur)



brevetage du vivant ou de gènes d'intérêt par les semenciers le scandalise.

Collections vivantes de blé

A partir de 2003, quelques agriculteurs passionnés par le blé ont dénichés de précieuses semences pour les semer dans leurs champs et se constituer des collections. Il y eut de nombreuses déceptions : capacité de germination altérée par les conditions de stockage mais aussi de belles surprises provenant de blés colorés, vigoureux. Certes, ces plantes ont majoritairement de faibles rendements. Toutefois, en mode biologique, certaines rivalisent avec les blés modernes. La première collection vivante de blés anciens a vu le jour à la ferme du Roc chez Jean-François Berthelot suivie par celle Nicolas Supiot, puis

Florent Mercier a lui aussi mis en place sa plateforme de micro-parcelles de blé. Elle comptait 130 blés différents lors de la récolte 2017. En Pays de Loire, une action « semences blés paysans » menée avec un collectif de producteurs est en place depuis quelques années.

Certains blés de pays anciens sont bien identifiés et semés de façon distincte tandis que des mélanges hétérogènes de blés de pays sont cultivés ensemble et ressemés d'une année sur l'autre à partir d'échantillons de l'année précédente en laissant ces « blés populations » évoluer. On parle alors de population dynamique. La recherche participative sur les blés consiste selon Véronique Chable, chercheuse à l'INRA de Rennes, à délocaliser la recherche pour collaborer avec les utilisateurs. Alors que la recherche centralisée vise des variétés capables de se développer dans une large gamme d'environnement (avec l'aide d'intrants), la recherche participative s'organise pour optimiser les variétés sélectionnées à chaque endroit et pour des pratiques variées. Ce partenariat débouche sur l'apparition de blés paysans « nouvelles générations ». Le rouge du Roc en est un exemple tout comme la variété Alauda issue d'une sélection participative récente conduite en Allemagne.

De grands blés multicolores

Les grands blés ont un inconvénient de taille : une plus grande sensibilité à la verse, y compris en mode culture biologique, ce qui peut entraîner la germination des grains et la présence de cailloux dans la récolte. La moissonneuse est ralentie. Certes les éleveurs récoltent plus de paille, et selon Florent Mercier, cela freine la croissance des mauvaises herbes. Autre avantage, la paille constitue un réservoir de nutriments pour le grain en fin de remplissage du grain ce qui contribue à donner un grain plus riche en protéines et micro-nutriments. Un équilibre est tout de même à trouver car au-delà d'une certaine hauteur de paille, cela prend trop d'énergie par rapport à l'énergie nécessaire pour remplir les grains. Les rendements en grains sont modestes de l'ordre de deux à trois tonnes par hectare, plus faibles que ceux des blés modernes cultivés en mode biologique et très loin du record de 12 tonnes des blés modernes, très protégés et cultivés en intensif (en moyenne 7 tonnes hectare en France).



© Ferme du Roc

▲ Les blés anciens se caractérisent par de grandes hauteurs de paille (Source Ferme du Roc).



AB | MAURI
Levures et ingrédients

LEVURES



MIXES pour PAINS et VIENNOISERIES

AMÉLIORANTS



... Valeur boulangère et gustative

Matthieu Thabard après avoir passé un master en Agro écologie s'intéresse aux semences paysannes depuis quatre ans, il est paysan boulanger dans la ferme familiale. Selon lui, les teneurs en protéines couvrent une large plage avec parfois des teneurs élevées. Pour autant les blés anciens présentent majoritairement des valeurs boulangères inadaptées aux procédés de panification rapides basés sur des pétrissages intenses. Les glutens sont pour la plupart très extensibles sans doute plus riches en gliadines. Leur valeur d'usage est beaucoup plus hétérogène que celle des blés modernes recommandés par l'ANMF. Par contre, en utilisant du levain, un pétrissage modéré, complété par des rabats, on obtient d'excellents pains. Des tests de dégustations ont été organisés (thèse Camille Vindras Fouillet, ITAB) afin d'identifier les blés paysans ou les populations de blés les plus sapides. Sur l'allégation de meilleure digestibilité du gluten des blés anciens, Matthieu Thabard a des convictions mais reste prudent au vu des résultats à ce jour contradictoires. Il attend les conclusions de nouvelles études, dont un sondage effectué par l'association Triptolème. Il considère que les variétés anciennes de blés présentent un large potentiel en termes de valeur nutritionnelle.

Vers des alternatives aux variétés commerciales ?

Initialement employés exclusivement par des paysans boulangers et cantonné à des circuits courts, la forte médiatisation des



▲ Visite de la collection de F. Mercier à la ferme du pont de l'Arche.

blés anciens ou de boulangers utilisateurs a logiquement suscité une demande y compris de meuniers. L'offre est à ce jour infime et la tonne se négocie entre 500 et 600 euros. Frein majeur, réglementairement, la commercialisation de variétés de blé non inscrites au catalogue est interdite. Toutefois, la loi pour la reconquête de la biodiversité publiée en août 2016 permet d'échanger des semences non inscrites au catalogue officiel dans le cadre de l'entraide agricole, qui implique un cahier de suivi et la réciprocité des échanges. Cette possibilité d'échange concerne les variétés qui ne sont pas protégées par un COV (certificat d'obtention végétale). Selon Florent Mercier, le droit des agriculteurs de ressemer, d'échanger leurs semences est imprescriptible. Il espère qu'un nouvel espace réglementaire favorable aux semences paysannes verra rapidement le jour. •

Propos recueillis par Hubert CHIRON

Pour en savoir plus :

- Réseau Semences Paysannes, 2008, Voyage autour des blés paysans, 124 p.
- Coordination Agrobiologique des Pays de La Loire, Triptolème, Réseau semences paysannes, 2012, Des blés bio...diversité ! série 2011, 92 p.
- RSP, CETAB, DEDE, 2010, Du grain au pain cultivons la biodiversité, renaissance de la biodiversité céréalière et savoir-faire paysans, 72 p.
- CAB Pays de Loire, 2017, Blés paysans bio, des semences paysannes pour la transformation en pain, farines et pâtes, 32 p.
- R. Feuillas, J. P.de Tonnac, 2017 A la recherche du pain vivant, Actes Sud, 235 p.



l'abécédinaire
DES ÉPICES DE BOULANGERIE

Plante herbacée annuelle, originaire du Proche-Orient, parfois dénommée « faux anis » le cumin appartient à la famille des Apiacées. Très effilée, la graine de cumin mesure environ 5 mm, elle est de couleur claire, à ne pas confondre avec le carvi et le cumin noir. La plante se plaît sous le climat méditerranéen. A maturité, elle atteint 30 cm et la récolte des graines s'effectue lorsque les cosses sont brunes.

Au plan nutritionnel, le cumin contient 3 à 4% d'huiles essentielles. On lui attribue des vertus médicinales en Orient depuis au moins 5 000 ans, et la petite graine oblongue possédait même une valeur d'échange au point de servir à régler diverses dettes. Les romains

l'utilisèrent en cuisine et durant le Moyen Age où il servait couramment, notamment dans la préparation des poissons.

Son emploi en boulangerie est attesté. On sait, par exemple, que les petits pains médiévaux étaient fréquemment enrichis de diverses épices. De nos jours en Europe Centrale et dans les pays Scandinaves et Baltes, l'emploi du cumin est courant dans fabrication des pains de seigle ou de méteil, non seulement en saupoudrage mais également dans la recette. Outre sa contribution aromatique, ses vertus antiseptiques lui permettent de freiner l'apparition des moisissures sur les pains de longue garde. A tester, en graines ou en poudre mais à dose infime lors de la première tentative !

Caradec Boscher

est un jeune et talentueux Chef de 30 ans qui tient le restaurant Cara à Saint-Sébastien-sur-Loire. Fort de dix années de pratique, agrémentées de nombreux voyages culinaires, sources de multiples inspirations. Il affectionne tout particulièrement les poissons qu'il agrémente de produits locaux toujours de saison.



ÇA SE
MANGE
AVEC DU
BON PAIN



VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR, CHIPS DE PANAIS ET POITRINE FUMÉE

POUR : 8 PERSONNES

* 1 chou-fleur * 1 panais * 100 g de poitrine fumée * 50 cl de lait demi-écrémé * 25 cl d'huile de friture

* Tailler le chou-fleur en 4.

Retirer les feuilles vertes et le cœur du chou-fleur. Détailler en petites sommités. Les laisser tremper dans de l'eau froide vinaigrée 10 minutes.

* **Plonger le chou-fleur** dans de l'eau bouillante salée 10 à 15 min. Les retirer de l'eau, faire chauffer dans le lait puis les mixer au blender. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud le velouté.

* **Éplucher le panais.** Le laver puis utiliser un économe type « rasoir » pour tailler de fines lamelles de panais. Laisser sécher 1h les lamelles de panais avant de les frire 1 minute dans une huile à 170 °C. Disposer le panais frit sur du papier absorbant. Saler.

* **Tailler la poitrine fumée** en allumettes. Poêler à feu doux sans matière grasse 5 min puis à feu moyen 5 min. Dès que la poitrine fumée devient bien colorée, arrêter le feu et disposer sur du papier absorbant.



© DR

* **Dresser le velouté** de chou-fleur chaud dans une assiette creuse, ajouter la poitrine fumée puis les chips de panais.

* **Vous pouvez déguster** avec quelques tranches de pain grillé et beurré, un régal !



COMMERCIAL EXPORT

GRAND VOYAGEUR,
BON NÉGOCIATEUR

Christophe BATANERO porte le bon prénom si l'on se souvient que Saint-Christophe est le patron des voyageurs. Qualifié de Responsable de Zone Export, Christophe s'estime chanceux, car il a démarré seul sur ce poste chez PANEM, où il a pu écumer désormais les 5 continents. Il nous en dit plus sur son métier, au travers de ses expériences et de son ressenti.

Hubert Chiron - Faut-il être un bon commercial France pour devenir un bon commercial export ?

Christophe Batanero - Pas obligatoirement, car les réseaux de distribution sont souvent radicalement différents. Il faut tout d'abord avoir une grande ouverture d'esprit pour pouvoir s'adapter aux us et coutumes de chaque pays. L'approche avec l'importateur ou le client final peut être également différente de celle du marché français. Généralement, ils sont mieux structurés car ils importent du matériel du monde entier. Il faut savoir s'adapter constamment à son interlocuteur, son origine et ne pas hésiter à lui rendre service tant sur le plan professionnel que personnel, car lui le fera pour nous une fois le partenariat mis en place.

H.C. - Quel est le profil idéal d'un futur commercial export ?

C.B. - Compte tenu de ma propre expérience, je dirais qu'il faut disposer, bien sûr, d'une première expérience à l'étranger ou dans l'export. Il faut savoir travailler en équipe mais aussi et surtout pour son entreprise. C'est essentiel. La maîtrise de plu-

sieurs langues étrangères (idéalement une de sa zone de travail) est un grand atout, de même qu'une certaine connaissance technique, puisque l'on parle « équipement ». Ensuite, on apprend à planifier ses déplacements et préparer ses rendez-vous de manière à limiter au maximum les imprudables à l'étranger, on apprend à gérer plusieurs dossiers à la fois, à répondre sur un dossier Japon quand on se trouve à Singapour, par exemple. Il faut être curieux et pugnace (la réussite n'est pas toujours au

rendez-vous). Et savoir s'adapter rapidement aux us et coutumes de chaque pays.

H.C. - Quels sont les missions principales de ce métier ?

C.B. - Animer un réseau de clients existant, développer la zone d'affectation par le biais de prospection en participant à des salons, colloques, missions locales organisées par des organismes publics ou privés et ventes directes à des industriels. Et, c'est fondamental, tenir les budgets fixés par la Direction Commerciale.

H.C. - Qu'est-ce qui est le plus difficile dans ce métier ?

C.B. - Il ne faut pas compter son temps, car il faudra parfois travailler le week-end, tout simplement parce que les Samedi et Dimanche sont des jours de la semaine dans certains pays. Sans parler des salons qui se déroulent durant les week-ends. Il va falloir gérer les déplacements en avion et le décalage horaire, être réactif aux différences de cultures. De fait la vie de famille est plus complexe à gérer mais pas incompatible.

H.C. - Que faut-il aimer pour apprécier ce métier ?

C.B. - Les voyages, bien évidemment, et l'interculturalité. Ne pas raisonner franco-



français. Et c'est un secteur d'activité plutôt agréable dans cette filière BVP (Boulangerie, Viennoiseries, Pâtisserie).

H.C.- Combien de pays, un commercial export peut-il raisonnablement avoir en charge ?

C.B.- Etant donné les structures de nos entreprises, je dirais 1 à 2 continents comme par exemple l'Asie et Océanie, ou bien l'Afrique et Moyen Orient, ou toute l'Europe, ou encore les Amériques.

H.C.- Existe-t-il une solidarité entre commerciaux export sachant que vous pouvez être concurrents ?

C.B.- Je dirais qu'entre commerciaux d'entreprises non concurrentes, il existe une certaine solidarité, voire une forte complicité en fonction des produits/machines vendus pour partager certaines informations générales, ou participer ensemble à des événements. D'être plusieurs Français sur un même événement donne une image positive du pays.

H.C.- Quel est ton meilleur souvenir ?

C.B.- Il y en a tellement ! Prenons par exemple mon premier déplacement en Australie à l'autre bout du monde, ou bien mon premier gros dossier signé en Australie avec notre distributeur actuel. Notre métier c'est de vendre. Les bons souvenirs sont en général associés à des réussites commerciales, qui reposent aussi sur des belles rencontres.

H.C.- Quel est ton pire souvenir ?

C.B.- En Tunisie, chez Magasin Général (c'est une chaîne de supermarchés) où je suis resté dans une pièce pendant plus de 5 heures sans climatisation et sans eau à essayer de faire comprendre à un prospect que je ne pourrais pas faire une copie d'un concurrent avec la technologie PANEM. J'en ai eu tellement assez d'entendre la même rengaine que je suis parti.

Les mauvaises connexions de vols qui fichent par terre l'organisation des voyages, se faire refouler à une frontière pour une histoire de défaut de visa, sont à mettre au rayon des mauvais souvenirs.

H.C.- Est-ce un métier dangereux ?

C.B.- Il faut se prémunir d'un maximum de précautions sanitaires, faire attention à ce que l'on mange et tenir à jour ses vaccins. Ceci est valable partout et pas simplement en Afrique. Néanmoins et malgré toutes les précautions d'usage, nous ne sommes pas à l'abri d'un problème.

UN MÉTIER DE RÊVE ?

Pour ceux qui seraient tentés par l'aventure, il faut savoir que si ce métier peut se révéler intéressant en terme de rémunération, il exige certaines contraintes au niveau des horaires de travail et de la vie de famille. Pour autant, sauter d'un avion dans un autre ne signifie pas mener la grande vie. Pour Christophe « *Tout dépend de chaque personne et de la politique de chaque entreprise. Nous devons avoir un comportement de « bon père de famille » et considérer nos dépenses comme si nous les faisons à titre personnel. Toutefois, cela ne nous empêche pas de nous offrir un bon restaurant de temps en temps, ou de profiter des opportunités de prix plus raisonnables de l'hôtellerie dans certains pays pour loger dans un bel hôtel* ». Il précise que l'on peut joindre l'utile à l'agréable, mais souvent, « c'est parce que nous coïncés sur place le temps du week-end ».

Il faut savoir qu'il n'existe pas de formation spécifique. Une licence « Commercial export pour les équipements de boulangerie/pâtisserie » avait été créée en collaboration avec l'INBP et EKIP mais elle n'a pas duré, faute de candidats. La formation la plus générique serait une école de commerce avec option commerce international et/ou un master 1 et 2 en commerce international. Le plus important restant le savoir-être, puisque le savoir-faire s'apprend au sein de l'entreprise.

De même, difficile de chiffrer le nombre de salariés travaillant comme responsable ou délégué export dans la filière BVP. On estime qu'une PME emploie 4 collaborateurs à l'export en moyenne.

H.C.- Y a-t-il des endroits où de toute façon tu n'iras pas ?

C.B.- Oui, il y a deux catégories de pays où je n'irai pas : les pays classés dangereux car ils sont en pleine guerre civile ou instables politiquement : Rwanda, Somalie... Et les pays où nos équipements n'ont pas d'intérêt. Mais mon jugement n'est pas définitif.

H.C.- Combien de missions faut-il enchaîner dans un pays avant de vendre la première machine ?

C.B.- Trouver un bon importateur, finaliser une première commande... demande du temps, de la patience et de la persévérance. Cela peut nécessiter plusieurs voyages (4 ou 5), voire plusieurs années avant de concrétiser une vente ou de mettre en place un réel partenariat avec des commandes récurrentes.

H.C.- Est-ce que c'est un métier d'avenir, si l'on considère que certains pays tels la Chine produisent de machines similaires nettement moins chères ?

C.B.- En effet, certains pays comme la Chine produisent des machines de plus en plus similaires aux nôtres. Toutefois, nous gardons une longueur d'avance par notre présence sur le terrain et notre capacité à faire remonter les bonnes informations au sein de nos bureaux d'études et département R&D. L'innovation reste la clé.

De plus, notre secteur d'activité est un secteur où le relationnel a sa part d'influence et d'importance. Aussi, aujourd'hui, certains de nos distributeurs n'achètent pas uni-

quement une machine ou un process, mais également un service, une relation de partenaire avec une entreprise dont la tête de pont est le commercial.

H.C.- Est-ce que l'on devient fier d'être Français en exerçant ce métier ?

C.B.- Pour ma part, je dirais « oui » sans hésitation dans la mesure où nous produisons français et que nous mettons cela en avant. N'oublions pas que si nos distributeurs ou clients nous font confiance, c'est avant tout parce que le pays d'où nous venons est le plus réputé pour sa gastronomie et son industrie agroalimentaire.

H.C.- Devient-on un peu plus humaniste après avoir traversé tant de pays et de continents ? Est-ce que ce métier change son regard sur le monde ?

C.B.- Bien entendu. Ce métier doit, par nos voyages et rencontres, nous ouvrir l'esprit et nous apporter une vision plus précise du monde que l'on nous vend à la télévision ou dans les magazines. Après 12 ans de voyages, j'ai une vision du monde plus précise et je relativise énormément sur nos conditions de vie en France par rapport à certains pays du globe. D'une manière générale, les gens des autres pays sont beaucoup plus accueillants que nous pouvons l'être. Par notre expérience à l'étranger, à nous de faire passer les bons messages. ■

Propos recueillis par
Hubert Chiron



▲ Pain, Partage et Fantaisie, ou comment faire partager son amour de la boulangerie.

CÉCILE PIOT

L'ENVIE DE DÉCOUVRIR ET DE PARTAGER

Mais qu'est-ce qui fait courir Cécile Piot, dont le parcours semble placé sous le signe de l'éclectisme ? L'insatisfaction ? Une insatiabilité incorrigible ? Ou tout simplement une quête inavouée dont elle ne connaît pas encore le ressort, si ce n'est « *l'envie permanente d'aller vers l'autre, et de se dépasser* » ?

PARCOURS

1992-1998 Etudes universitaires (Université de Grenoble, Institut de Traduction d'Heidelberg et Département Terminologie de Genève) pour décrocher un DESS Traduction spécialisée Anglais-Allemand

1999-2004 Traductrice technique pour Hewlett-Packard (Grenoble) Lucent tech. (Rouen), Intop training Coach (Genève), Rencast (Lyon)

2005-2006 Professeure de Français Langue Etrangère, Renault Slovénie

Août-Déc. 2006 Formation au CAP Boulangerie à l'INBP de Rouen

Janv.-Mai 2007 Stagiaire boulangère à Paris chez Isabelle et Valérie Ganachaud, Paris 19^e

Juin 2007-Oct. 2010 Boulangère au Ritz, Paris 1^{er}

Oct. 2010-Août 2012 Responsable du fournil, pour M. Winocour, agriculteur meunier à la ferme de Moisan, Grosrouvre (78)

Depuis juin 2013, « Pain, Partage & Fantaisie », Panification et ateliers d'initiation à la boulangerie (en auto-entreprise)

Lorsque Cécile PIOT nous confie qu'elle « compare le CAP en boulangerie au code de la route, dans la mesure où il faut beaucoup rouler pour se sentir à l'aise », nul doute que la voie qu'elle a emprunté, il y a dix ans, est loin d'être achevée. Ou, en d'autres termes, que Cécile n'est pas encore arrivée « à destination » comme nous le signifie les voix métalliques des GPS au terme des parcours prédéfinis.

En effet, si l'on retrace avec elle les différentes étapes que cette jeune femme simple et frêle a franchi, on comprend vite ce qu'elle a appris et retenu, ce qui l'a enrichi dans les expériences vécues, compte tenu des motifs de sa quête initiale.

Après une formation à l'INBP en 2006, avec Jean-Claude Mislange et Denis Fatet, qui comble ses attentes, Cécile travaille comme stagiaire chez les sœurs Ganachaud, rue des Pyrénées à Paris, puis chez Gilles Bajolle à Sartrouville. « C'était très intéressant et formateur. Ce stage m'a aussi permis de confirmer que je voulais bien faire du pain, mais pas forcément à grande échelle ». Changement de cap et d'ambiance à l'étape suivante.

« Le poste suivant au Ritz m'a beaucoup plu, car le travail était très varié. La production était restreinte comparé à une boulangerie "traditionnelle", explique-t-elle. Il fallait assurer une très grande variété de produits, mais ce qui m'a impressionnée, c'était le niveau d'exigence à tout point de vue : la rigueur, le choix des matières premières, la complexité de certaines recettes.

Le chef nous proposait très régulièrement des nouvelles recettes en boulangerie et



▲ Au Ritz, une école d'exigence, de rigueur, et la maîtrise de recettes complexes.

viennoiserie au fil des saisons ou des événements de l'hôtel. Nous produisions aussi toutes les pâtes pour la cuisine (pâte à quiche, pâte à luter) et la pâtisserie (fonds de tartes, feuilletage), sans oublier le pain pour la cantine des employés. »

Un lieu magique, privilégié qui comble la curiosité de la jeune boulangère, qui va chercher des idées du côté des cuisines.

Mais Cécile décide de quitter les étoiles pour une nouvelle expérience qui la ramène à l'origine du blé. « J'avais envie de me rapprocher de la nature, revenir vers plus de simplicité, d'authenticité. J'ai senti que je pourrais travailler un pain de terroir pour une famille d'agriculteurs meuniers, qui voulait transformer sa farine en pain. » Direction le Moulin des Moissons, à Grosrouvre dans les Yvelines.

Ce qui me plaît dans cette activité, c'est l'énergie qui ressort de ces séances.

L'envie d'apprendre, de toucher. La fierté de retrouver son pain sorti du four. ”

« Ce qui m'a plu dans cette expérience, c'était d'être "seule aux manettes" et de transformer les produits de A à Z. J'ai travaillé uniquement sur levain liquide en production pointage bac. Le fournil était attenant à la meunerie, à côté de la ferme, entouré des champs. C'était un régal de se sentir aussi proche de la terre nourricière et de pouvoir observer les transformations au fil des saisons. »

> L'apprentissage permanent

Deux ans plus tard, en 2013, elle prend la décision d'arrêter la production pure et simple car elle avait de plus en plus envie de partager avec d'autres. « J'avais aussi envie de faire voyager le pain en dehors du fournil », précise-t-elle, et Cécile crée son auto-entreprise pour pouvoir animer des séances de découverte de la boulangerie.

Son public ? Les écoliers, les centres aérés, mais aussi des adultes dans le cadre de journée de cohésion d'équipe. En l'espace d'une

séance, le groupe fait plus ample connaissance avec les ingrédients nécessaires à la recette, réfléchit aux différentes céréales panifiables, pèse, pétrit, façonne et cuit le pain (sur place quand cela est possible, ou bien chez un collègue boulanger qui accepte de prêter une sole ou deux le temps de la cuisson).

« Ce qui me plaît dans cette activité, c'est l'énergie qui ressort de ces séances.

L'envie d'apprendre, de toucher. La fierté de retrouver son pain sorti du four.

Le plaisir de partager, notamment, quand j'anime des ateliers avec des adultes en team building. En effet, nous produisons toujours une grande quantité de pains, afin de pouvoir en donner à une association caritative ou une épicerie solidaire. »

On mesure le chemin parcouru par Cécile, depuis dix ans qu'elle a franchi le pas "officiel" (en 2007) vers la boulangerie, « lieu de découvertes et monde d'échanges » à ses yeux.

« Je voulais devenir boulangère pour transformer des matières premières. Essayer de comprendre le "fonctionnement" de la panification, de la fermentation. Petite, du haut de mes trois pommes, je voyais ma grand-mère fabriquer le pain et les pâtes à pizza, transformer quelques ingrédients en délices que nous pouvions partager. Je me demandais comment cela était possible. Il y avait une grande part de "magie" dans ce que je voyais avec les yeux d'enfant. »

Pour Cécile, la suite reste encore à écrire. Avec une passion inchangée pour le pain, et ceux et celles qui le font vivre. ■

Propos recueillis par
Philippe GODARD



▲ Au salon de l'agriculture 2017, avec Philippe Hermenier, MOF et formateur à l'INPB. Et toujours cette envie de transmettre avec le cœur...

L'ENVIE PERMANENTE D'ALLER VERS L'AUTRE ET DE SE DÉPASSER

Le parcours de cette jeune femme laisse songeur. On ne peut pas parler de vocation contrariée, puisqu'elle reconnaît que ses parents ne se seraient pas opposés à ce qu'elle devienne boulangère (ils auraient même accepté qu'elle s'oriente vers un métier du cirque, après s'être découvert une passion pour le jonglage à l'adolescence). De fait, elle opte pour des études universitaires de traduction... par raison, par curiosité. Elle va décrocher un DESS de traduction spécialisée Anglais-Allemand, travailler pour plusieurs groupes industriels, avant de suivre, en 2004, enceinte, son compagnon qui part travailler dans la toute jeune République Slovène.

Sensible, passionnée, intuitive, Cécile assemble le dessin de sa vie comme on assemble un puzzle. Pièce par pièce, elle compose un parcours qui doit la mener là où elle entend aller.

Elle aime la matière, mais elle aime aussi les rencontres, les échanges, le partage. Et pour elle, le pain permet tout ça. Elle aime apprendre et comprendre, elle aime maîtriser ce qu'elle apprend, puis transmettre ce qu'elle sait faire.

« Le premier choix n'était pas un choix, c'était une évidence », justifie-t-elle. « J'avais besoin de plonger dans le monde de la boulangerie, "en immersion totale", et non plus en loisirs comme je le faisais chez moi très régulièrement. Quitter le monde de la traduction, ou le laisser « entre parenthèses », le temps qu'il faudrait était tout à fait envisageable pour moi, la vie est trop courte pour s'empêcher d'explorer toutes les pistes qui nous attirent. »

Et pour comprendre son amour du pain, il faut rappeler ce qu'elle voulait faire, depuis le début :

- « fabriquer un aliment en m'y impliquant complètement. En cela, la boulangerie est un métier qui demande de s'impliquer physiquement. On travaille avec ses mains, nos cinq sens sont toujours sollicités, il faut aussi réfléchir pour organiser son travail, s'adapter aux conditions qui ne sont jamais vraiment les mêmes d'une fournée à l'autre. »

- « fabriquer un aliment qui se retrouve sur tous les continents, quel que soit sa composition, sa forme, son mode de consommation. »

- « fabriquer un aliment qui soit source de liens. Liens avec les autres. Liens avec les acteurs qui permettent que je le fabrique : céréalier, meunier, mais aussi le fabricant du four par exemple. Liens avec ceux qui le mange. »

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.



PANEM
solutions de froids



www.panem.fr

La Festive

C'est tout un Art !

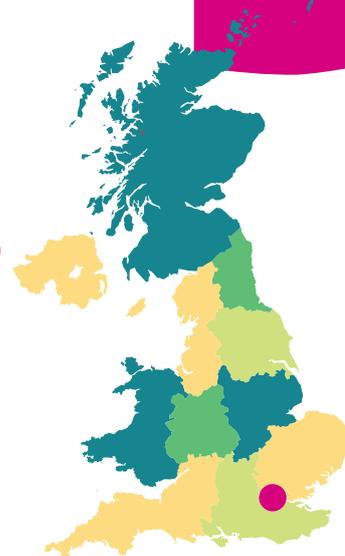
BAGUETTE
DE TRADITION
FRANÇAISE

ÉLABORÉE À PARTIR D'UNE
FARINE LABEL ROUGE



www.festivaldespains.com

Festival
DES PAINS



RESTAURATION BOULANGÈRE À LONDRES

POURQUOI LES ANGLAIS TIRENT LES PREMIERS ?

Des artisans boulangers se sont rendus à Londres pour trouver l'inspiration et mieux comprendre les évolutions qui se profilent en matière de snacking et de petite restauration, afin de mesurer les applications en boulangerie. La capitale anglaise constitue en effet un laboratoire innovant permanent. Visite.

« **E**n matière de restauration hors domicile, Londres constitue actuellement un terrain d'observation et d'expérience unique », estime Eric Foucaud, qui dirige la société de conseil Elan CHD, qui a emmené en septembre dernier un groupe d'artisans boulangers français découvrir les dernières tendances en matière de snacking et de restauration boulangère dans la capitale anglaise : « *Londres constitue aujourd'hui un terrain d'observation et d'expérience unique. C'est l'une des capitales préférées des Millennials - jeunes nés entre 1980 et 2000 - (la 3^e d'après une enquête), de fait elle est très connectée (90 % contre 85 % pour Paris), et*

toutes les innovations qui arrivent des Etats-Unis y sont testées. »

Les Anglais, en matière d'alimentation, sont beaucoup moins attachés à la tradition que chez nous. Le cosmopolitisme de la capitale anglaise y est sans doute pour quelque chose, et les cuisines du monde entier y sont appréciées. Le pain français, à ce titre, est perçu comme un élément de la gastronomie française et doit être traité comme tel.

Ce qui frappe tout de suite le visiteur à Londres, outre le nombre incroyable d'enseignes et de chaînes, c'est l'omniprésence du food sain. Tout tourne autour d'une offre « Organic », du naturel, avec une présence ...

TÉMOIGNAGE

ELENA GOLUBOVITCH,
CRÉATRICE ET
DIRECTRICE DE BEYOND
BREAD BAKERY & CAFE



Elena Golubovitch, d'origine russe, s'est très vite fait remarquer avec l'ouverture de son magasin, il y a 2 ans, par l'originalité et la qualité de ses produits 100 % sans-gluten. « *Je ne suis pas le seul endroit où l'on trouve du sans gluten à Londres, mais j'essaie de créer de nouveaux pains (elle est très fière de sa focaccia), de nouvelles viennoiseries, de nouvelles pâtisseries, de nouveaux sandwiches, d'offrir une offre la plus large possible en m'inspirant de ce que cherchent mes clients* », explique-t-elle. Sa boutique tout de noir et de gris vêtue (une 2^e boutique Bakery & Cafe vient d'ouvrir dans Londres) est classée parmi la meilleure dans cette catégorie « sans gluten », par les consommateurs. Mais une grande partie de sa production s'écoule aussi dans les magasins spécialisés (elle est référencée par exemple dans les magasins bio Whole Foods), ce qui lui permet d'équilibrer l'ensemble de ses ventes. Beyond Bread Bakery & Cafe emploie une cinquantaine de personnes, dont 12 à la production. « *Nous partageons tous les mêmes valeurs*, ajoute Elena, *en ce qui concerne l'approche santé des aliments* », pour affirmer la sincérité de sa démarche. Ce qui ne l'a pas empêchée de faire breveter son levain, pour décourager les copieurs... et qui sait, le commercialiser sous licence. ■

... du vegan assez nette. Cela participe de la volonté de trouver une nourriture de qualité, équilibrée, dont on identifie la provenance. « *Normal, si l'on mange dehors, c'est pour trouver mieux que chez soi* », justifie Eric Foucaud. De fait, les enseignes qui fleurissent autour de ces concepts doivent communiquer sur l'origine des produits, sur le fait maison (home-made), sur l'aspect artisanal, afin de gommer toute trace

industrielle. Gail's, un réseau de plusieurs dizaines de boulangeries n'agit pas autrement. De même, le « sain » doit être pratique, et il est perçu outre-Manche comme un produit « plaisir ».

Autre élément qui distingue très nettement les acteurs français convaincus que le seul mot « tradition » suffit à faire vendre, une approche marketing soigneusement réfléchi et déclinée en fonction de concepts forts. La concurrence y est plus rude qu'à Paris, et une enseigne qui n'est pas en cohérence avec son image (décor, service, qualité des produits, prix, etc...) peut rapidement décliner ou disparaître. La démarche est simple (en théorie) : primo, faire venir le consommateur, – car c'est lui le cœur de la stratégie –, en se faisant identifier sur la rue ou au travers des médias ; deusio, le faire consommer, en déclinant une offre claire et attrayante, tertio, lui faire partager une expérience dont il se souviendra. Un effort de pédagogie est nécessaire. « *C'est vrai, on est un peu loin de la boulangerie artisanale à la française* », reconnaissait Yannick (boulangier à L'Isle sur la Sorgue), « *mais on découvre que nous n'expliquons pas assez à nos clients ce que nous leur proposons, de manière à leur faire apprécier nos produits. Il ne faut pas hésiter à leur faire partager une nouvelle recette comme une expérience boulangère inédite. C'est une approche très anglo-saxonne, mais ce sont des pistes intéressantes.* »

« *C'est vrai, Londres n'est pas Paris, et encore moins une petite ville de province de France* », analysait de son côté Frédérique, qui tient la boulangerie-pâtisserie Le Macaron Bleu dans l'agglomération rémoise, « *mais c'est un tel laboratoire qu'il y a des idées à prendre. Au-delà du bio, du vegan, du sans gluten, que l'on voit de partout ici, et qui ne prendra pas une*

TÉMOIGNAGE

MATTHEW JONES, FONDATEUR DE L'ÉCOLE DE BOULANGERIE BREAD AHEAD



Ancien chef bien connu dans la capitale, Matthew Jones ne pensait pas s'imposer si vite en ouvrant fin 2013 une boulangerie artisanale à deux pas de Borough Market, suivie quelques mois plus tard d'une école de boulangerie. Certes, il s'agit de formations très courtes, axées sur des recettes spécifiques, dont celle des beignets « maison », visiblement très réputés le long de la Tamise, et mis au point par Justin Gellatly, co-fondateur et qui officie en tant que chef boulangier. Mais, en accueillant jusqu'à 300 stagiaires par semaine, sept jours sur sept, au travers de 25 sessions hebdomadaires, on mesure la réputation acquise très rapidement par l'école. L'enseigne, qui compte 4 autres établissements dans Londres, emploie désormais une vingtaine de boulangers, et 7 enseignants. Elle approvisionne quotidiennement une centaine d'hôtels et de restaurants. Le credo de Matthew Jones est simple : « *fournir des pains délicieux et nutritifs à des clients qui aiment la bonne nourriture, et les inciter à faire eux-mêmes du pain chez eux, en partageant notre savoir-faire* ». ■



▲ « Ne pas oublier » d'après Eric Foucaud, « les 4 points cardinaux de la réussite : Faire bon, pratique, abordable et rapide ».

place aussi importante dans nos magasins, on sent bien ce qui pourrait déferler dans nos magasins ».

Pour comprendre l'approche des acteurs londoniens, il faut ajouter un pragmatisme à toute épreuve : par exemple, adapter les formats aux appétits des consommateurs. Les londoniens ont un petit creux ? On va leur proposer des produits de petit format. Ou bien des compléments aux plats plus complets du déjeuner. « *Il ne faut pas chercher à séduire tout le monde. Les Anglais visent des cibles bien identifiées et s'efforcent de leur apporter des solutions adaptées* », précise Eric Foucaud. Exemples : des petits pots (format yaourt) protéinés à base d'œufs et d'avocat, ou bien des sushis vendus par 2. Ces « encas » se révèlent à forte valeur ajoutée.

Pour preuve, le petit déjeuner, qui fait l'objet d'attention particulière depuis quelques années. En progression de 4,6 % en RHF (Restauration Hors Foyer) en 2016 sur Londres, il s'affirme comme le segment le plus dynamique avec une offre boissons et viennoiserie de qualité.

Autre aspect remarqué par l'ensemble du groupe : la curiosité insatiable des consommateurs londoniens, toujours en quête de nouveautés et d'origina-



lité. Bref, boulangeries indépendantes, comme Gail's (38 magasins dans Londres), ou Beyond Bread (pains et pâtisseries sans gluten), sans oublier l'Ecole de Boulangerie Bread Ahead, qui vend ses produits sur le marché de Borough (notamment ses fameux Doughnuts), des enseignes plus importantes, comme Prêt à Manger, Veggie, Whole Foods Market, Eat, etc., ont livré tous leurs secrets à ces artisans boulangers... bluffés par le foisonnement de la petite restauration hors domicile le long de la Tamise ! ■

Philippe GODARD

TÉMOIGNAGE

TOM MOLNAR, FONDATEUR
ET DIRIGEANT DE GAIL'S



Américain d'origine, ayant créé il y a 17 ans la première boulangerie Gail's en ayant identifié les attentes en matière de pain frais et de qualité dans la capitale anglaise, Tom Molnar est maintenant à la tête d'un réseau de plus de 38 boutiques, jugées parmi les meilleures boulangeries artisanales à Londres. Son CA atteint 80 M de £ (près de 100 M d'€), emploie 1 500 personnes, dont 800 en production, ce qui illustre la volonté de développement de l'entrepreneur (il avait débuté comme trader). Tom Molnar recon-

nait le côté opportuniste de sa démarche, dans la mesure où il a ouvert des boulangeries car « *c'est un domaine où, à Londres, on peut aujourd'hui encore réussir - financièrement parlant - pour peu que l'on sache prendre des risques* ».

Mais Tom Molnar est un entrepreneur avisé, et qui aime le bon pain. N'étant pas lui-même boulanger, il dit « *d'abord s'appuyer sur ses boulangers, puis les chefs, puis les managers.* » Il attache un soin particulier aux recettes de ses pains (une trentaine environ, « *le pain français au levain restant notre favori* », se plaît-il à rappeler), ainsi qu'à une production « fait maison » en frais, en s'appuyant sur un savoir-faire désormais bien assis. Les clés du succès : « *nous aimons nos clients, nous nous inspirons de leurs attentes et de leurs demandes, ce qui ne nous interdit pas de nous inspirer du monde entier, ce qui nous oblige à être parfaits* », explique-t-il. Il ajoute que pour lui, « *une boulangerie doit être un lieu de rencontre, où l'on a envie de partager de bonnes choses* ». La plupart des boutiques assurent un service bar et restaurant, Tom Molnar avouant que la seule vente de produits de panification ne peut assurer le développement de son réseau.

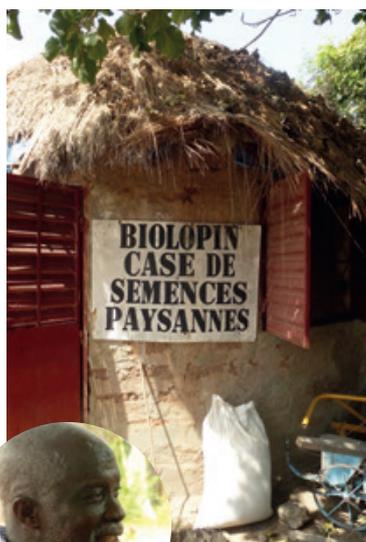
« *Les londoniens cherchent du pain de qualité, ils sont partants pour des artisans indépendants* », affirme-t-il encore. Lui, de son côté, après s'être volontairement limité à l'agglomération londonienne, vient de franchir le pas en installant un autre centre de production à Manchester (pour l'hôtellerie et la restauration), avec une boutique en projet dans cette ville. ■

PARTAGE D'EXPÉRIENCES EN BOULANGERIE

Dans le cadre d'une mission de partage d'expériences autour d'activités de boulangerie, James Forest* et Bernard Onno** ont effectué une mission au Sénégal et en Guinée Conakry, afin de soutenir les démarches de valorisation et d'emploi de céréales locales (mil, sorgho) dans la fabrication de pain. Ceci permettrait de limiter les importations de blé et d'utiliser des ressources produites localement.

* James Forest : Boulanger Réseau des Semences Paysannes et Membre de BEDE

** Bernard Onno : Enseignant Chercheur Oniris Nantes



▲ L'atelier a été organisé en partenariat

avec Lamine Byaye (Fondateur de BioPatelin) à Djimini, grâce à l'association BEDE (Biodiversité Echanges et Diffusion d'Expériences).

SÉNÉGAL (M'BOUR ET DJIMINI)

Dans les villes sénégalaises, il est fabriqué par des boulangeries artisanales plus ou moins importantes. Une méthode de fabrication simplifiée sur direct est utilisée. Selon la taille des boulangeries, un grand nombre de boulangers pèse à la main, boule et alimente sans perdre une seconde une façonneuse oblique. La fermentation finale est poussée à son maximum, ce qui oblige les grands moulins locaux à fournir des farines assez fortes souvent complémentées au fournil par un améliorant, un ou plusieurs fours rotatifs (parfois hors d'âge) entourés d'un grand nombre de chariots. Ceci permet de produire d'impressionnantes quantité de baguettes, grignées avec soin mais très volumineuses.

Le pain vendu sur les marchés et échoppes est majoritairement du pain long type baguette. Le circuit de vente est parfois complexe avec de nombreux intermédiaires. Le prix du pain au Sénégal est réglementé. ■



▲ Durant la chauffe du four, James montre comment procéder à la pesée et à la mise en forme à des jeunes femmes avides de savoir.



▲ Au cours de leur pérégrination au Sénégal, le boulanger et le microbiologiste ont partagé leurs expériences pratiques et théoriques, afin d'encourager les pratiques de boulangerie avec des ressources locales. Une dizaine de personnes très motivées ont notamment participé à cet atelier en Brousse dans le village de Djimini (Région de Kolda).



▲ Avec de l'eau de puit et juste un récipient en inox, le pétrissage manuel s'impose. Les farines de mil, de maïs et aussi d'arachide ont été testées jusqu'à 30% du total farine utilisée.



▲ Au moment de mettre au four, à la nuit tombée, l'apprenti fourrier s'aide de la lampe torche de son téléphone portable pour enfourner... Le four était d'ailleurs un peu trop chaud !



© DR

▲ Le pain est vendu sur les marchés et en petits magasins .

GUINÉE (LABÉ)

En Guinée, l'accès à l'énergie est plus aléatoire. La boulange est donc souvent manuelle et les équipements tels ce four de 1955 ou ce pétrin bois sont vétustes.

On trouve également sur les marchés des pains dits « tapalapa » issus de micro-boulangeries. La farine utilisée est la même, mais le pétrissage est effectué à la main avec parfois un complément de texturation au laminoir actionné par un groupe électrogène. Le façonnage est le plus souvent manuel et l'apprêt s'effectue sur couches dans de longues caisses en bois superposées. Le coup de lame est souvent unique et la cuisson est pratiquée dans des fours traditionnels dans lesquels la combustion du bois intervient à même la sole. Malgré le brossage de la croûte inférieure les clients reconnaissent très facilement cette catégorie de pain. ■



© DR



© DR



© DR



© DR

▲ Le four de 1955 ou le pétrin bois.

LES BOULANGERIES COOPÉRATIVES

ON EN COMPTAIT PLUS DE 1000 AVANT LA 1^{ÈRE} GUERRE MONDIALE !

Episode mal connu de l'histoire de la profession, les boulangeries coopératives qui avaient vocation à produire l'aliment pain au plus bas coût afin de soulager les consommateurs les plus démunis (puis différentes communautés de consommateurs), ont pourtant eu pignon sur rue entre 1850 et la fin des années 1960. Ce modèle très décrié par les artisans boulangers a été promu par au moins trois types de structures : des courants philanthropiques, des partis politiques et enfin, les syndicats agricoles.



Il semble bien que ce mouvement ait pris naissance vers 1843 dans les centres urbains (H.Rivet). Dans cette période de pré-industrialisation, les fortes hausses du prix du pain induites par les mauvaises récoltes accentuaient la précarité de la classe ouvrière.

Malgré la taxe sur le pain courant qui bridait son prix, les meuniers et les boulangers étaient souvent perçus comme des profiteurs. L'idée de créer des boulangeries dites sociétaires (ou associatives) s'appuyait sur un raisonnement de maîtrise des coûts, de transparence de la comptabilité et de redistribution des bénéfices aux membres.

La place du pain dans l'alimentation et par

conséquent l'incidence du coût du pain dans le budget des ménages modestes au XIX^e siècle, incita plusieurs courants de philanthropes à trouver des alternatives au petit commerce traditionnel (familistère de Guise par exemple).

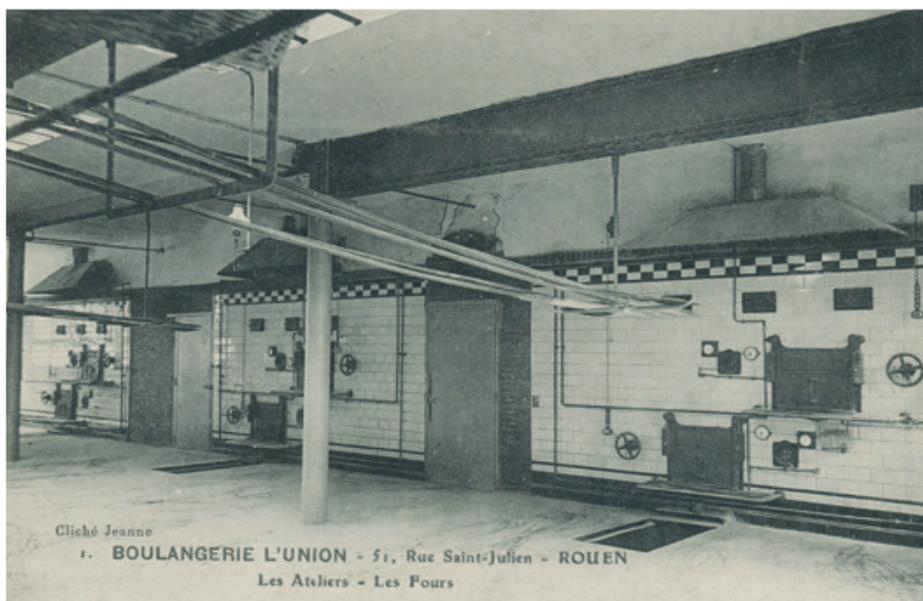
L'article 1 du Statut Boulangerie sociétaire de Genève 1846 fut ainsi pris comme modèle par la boulangerie sociétaire de Nantes fondée peu après, « Il est formé une société en nom collectif dans le but de réduire au plus bas chiffre possible le prix du pain dans la commune de... »

La boulangerie sociétaire de Nantes s'appuyait sur le modèle de phalanstère (communauté de production imaginée par Fou-

rier) et manifestement les débuts furent difficiles mais le mouvement était lancé. La thèse sur les boulangeries coopératives de Rivet mentionne une première boulangerie coopérative à Rochefort-sur-Mer en 1854.

La libéralisation partielle du commerce de la boulangerie qui intervient en 1863 desserre l'étau sur le prix du pain courant tout en assouplissant les conditions de l'exercice de la profession. On assiste alors à une multiplication des créations de boulangeries classiques. Dans les centres villes, les magasins luxueux fleurissent et proposent de plus en plus de pains allongés dits de fantaisie qui ne font pas le poids. Globalement, dans le dernier quart du XIX^e siècle, le budget pain des ménages baisse mais les crises dites de pain cher surviennent de façon cyclique et elles conduisent à l'apparition de différents projets de nouveaux modèles économiques visant à réduire les coûts de production. La piste d'implantation sur un même site de meunerie-boulangerie aussi mécanisée que possible, est envisagée mais ne semble pas convaincre.

Rivet identifie également une poussée de thèses favorables à la coopération vers 1888. Les établissements ne sont pas exclusivement des boulangeries mais l'accès au pain au plus juste prix reste au cœur des préoccupations. La gamme fabriquée est très courte, il s'agit de gros pains vendus « au poids honnête ». Toutefois, aux dires



Cliché Jeanne
 1. BOULANGERIE L'UNION - 51, Rue Saint-Julien - ROUEN
 Les Ateliers - Les Fours

des boulangers classiques, de nombreuses boulangeries coopératives vivent et mettent rapidement la clé sous la porte.

Dans les bassins miniers ou industriels du Nord de la France, les thèses de la coopération trouvent un terrain fertile et donnent un véritable élan à la création de boulangeries coopératives. Elles émanent parfois d'un patronat bienveillant ainsi la coopérative l'Union de Roubaix est créée par le syndicat de l'industrie roubaisienne en 1892. Elles sont également d'origine cléricale mais les plus tonitruantes sont affiliées aux courants politiques de gauche. Les partis y voient un outil efficace de communication voire même « d'encartement ». Il y aura même vers 1895 de la surenchère dans l'air avec un projet socialiste de pain gratuit. La boulangerie parisienne La Fraternelle (qualifiée de communiste) par les patrons boulangers parisiens investit dès 1904 dans un pétrin mécanique car elle se dit très soucieuse des conditions de travail et d'hygiène de ses ouvriers.

Hors de nos frontières, les boulangeries coopératives de Glasgow, de Gand, d'Amsterdam vont à l'aube du XX^e siècle fédérer des milliers de sociétaires et basculer dans un autre registre, celui de boulangeries fortement mécanisées de type industrielle. En 1906, la plus grande boulangerie de France est l'Union de Roubaix qui réunit 7000 sociétaires ; ses 14 fours dernier cri, permettent de produire jusqu'à 22 tonnes de pain par jour. L'essentiel est livré, payé comptant avec un système de jetons. A cela s'ajoute différents services de secours mutuels. La boulangerie l'Indépendante de Lille qui se veut non affiliée à un courant politique, atteindra elle aussi des gros volumes de production.

Dans les campagnes, les boulangeries coo-

pératives vont prendre un tout autre visage. Rivet mentionne que leur apparition coïncide souvent avec le début des syndicats agricoles. Pour séduire les agriculteurs et décrocher cette clientèle, les boulangers classiques nouvellement installés en zone rurale avaient trouvé un accord dit « échange blé - pain ». En contrepartie de la fourniture de tant d'hectolitres de blé, le boulanger s'engageait à faire moudre les grains et à livrer une quantité de pain négociée. Cette transaction non monétarisée, assurait un volume de fabrication mais pas de numéraire. Entre 1896 et 1904 certains syndicats de boulangers militèrent pour un abandon de cette pratique qui ne générait quasiment pas de bénéfice. Selon Périer, la réaction fut violente. Certains agriculteurs aidés par leurs syndicats ouvrirent des boulangeries coopératives et

selon les régions, les boulangers commerçants furent finalement obligés de continuer à se plier à cette pratique.

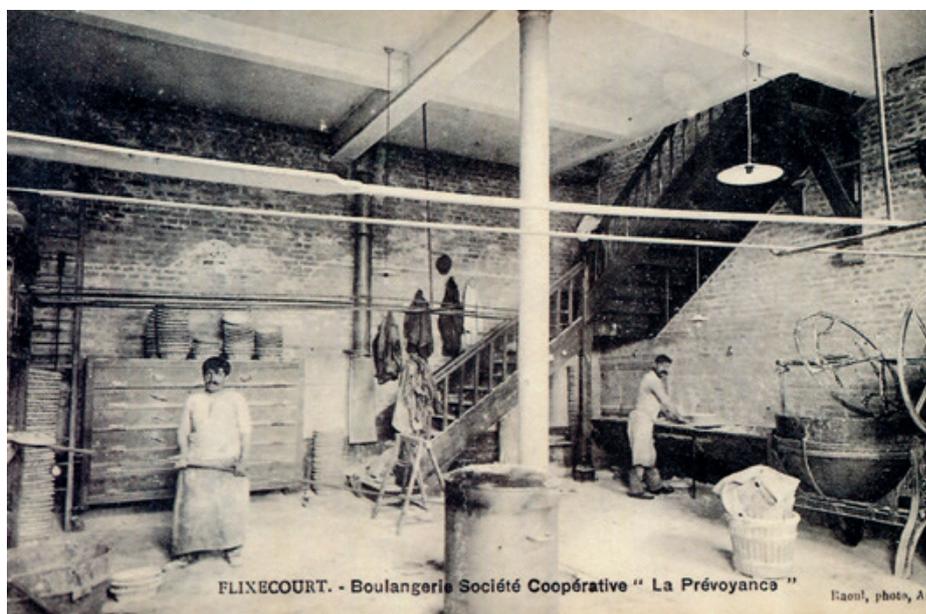
Toutes catégories confondues le nombre de boulangeries coopératives était d'environ 1 300 peu avant la première guerre mondiale. Celles installées en zones rurales vivaient surtout lorsqu'elles pratiquaient l'échange blé-pain. Analysant les freins à leur expansion, Rivet exprime son courroux vis-à-vis des femmes qui selon lui se plaignaient de la gamme de pain trop étroite des boulangeries coopératives, préférant la boutique du boulanger classique où elles pouvaient bavarder, apprendre les potins, et le cas échéant avoir connaissance de petits boulots !

Dans les départements des Charente, Deux-Sèvres, Vendée, le Poitou quelques boulangeries coopératives se sont maintenues avec plus ou moins de succès jusque dans les années 1960 ; les boutiques de plus en plus achalandées des boulangers conventionnels devinrent de plus en plus attractives. Il n'est toutefois pas exclu que quelques boulangeries coopératives soient encore en activité. Le regain d'intérêt pour les systèmes de consommations plus solidaires pourrait relancer des études sur cette lignée de boulangeries coopératives dont le premier objectif était de permettre aux plus modestes l'accès à un pain proposé au plus juste prix. •

Bibliographie

H. Rivet 1904 Les boulangeries coopératives, thèse de doctorat.

Remerciements à Madame Jarossay - Lambart, Messieurs J. Gaillard et E. Raymondis

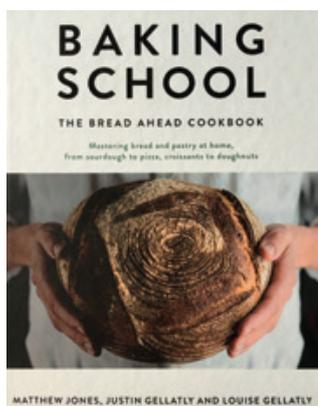


FLINECOURT. - Boulangerie Société Coopérative " La Prévoyance "

Raoul, photo, A. ©

BIBLIOTHÈQUE DU BOULANGER

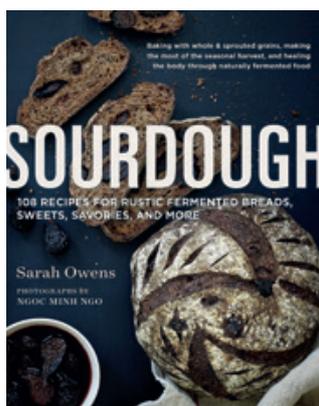
MATTHEW JONES
BAKING SCHOOL
320 P. - PINGVIN FIG TREE 25 €



Ce livre de recettes s'adresse aux professionnels de tout niveau, mais aussi aux amateurs qui veulent s'exercer à l'art du pain et des pâtisseries du monde entier. En effet, l'ouvrage de Mathew Jones, qui a créé la boulangerie Bread Ahead à Londres, et l'école de boulangerie du même nom, livre les secrets de recettes anglaises – dont leur fameux doughnut – françaises, italiennes, américaines, grecques, nordiques, etc., sans oublier celui de leur levain au seigle.

Clair, didactique, richement illustré, l'ouvrage de ces boulangers londoniens donne envie de mettre la main à la pâte, en partageant le savoir faire qu'ils dispensent à leurs élèves ! ●

SARAH OWENS
SOURDOUGH RECIPES FOR RUSTIC FERMENTED BREADS, SWEETS, SAVORIES, AND MORE
271 P. - ROOST BOOKS, USA (2015)



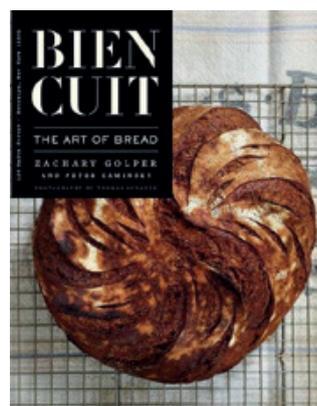
Botaniste, jardinière avertie et passionnée par levain le livre de Sarah Owens, propriétaire d'une micro-boulangerie, vous surprendra toute à la fois par la foultitude d'ingrédients, la précision de la démarche et le pouvoir de conviction. Très attentive aux rythmes des saisons et aux écosystèmes, l'auteur ose le parallèle entre la vie au sein d'un levain et celle d'un compost. Elle se permet des associations inédites, parfois déroutantes et argumente le tout avec talent et enthousiasme. Les recettes de pains et biscuits classées par saisons témoignent également d'une indéniable maîtrise technique. ●

STANLEY GINSBERG
THE RYE BAKER
CLASSIC BREADS FROM EUROPE AND AMERICA
367 P. - EDITIONS W. W. NORTON & COMPANY



Ce volumineux bouquin 100 % consacré au pain de seigle constitue une première du genre et il vous surprendra à plus d'un titre. En effet, il émane d'un jeune retraité nostalgique du pain de seigle qu'il consommait enfant dans les quartiers juifs de New York. Ses recherches sur le net l'ont amené à analyser les cheminements des migrants boulangers qui ont introduit le pain de seigle aux USA, à s'initier aux méthodes de fabrication spécifiques à cette céréale, puis à collecter plus de 70 recettes européennes. Après avoir établi une mappemonde des pays consommateurs, il dresse la synthèse de quatre ou cinq années d'échanges avec différents blogueurs, amateurs et professionnels, le tout, en 7 principaux types. Stanley Ginsberg est atteint, il l'avoue lui-même, d'une rare et sévère addiction au pain de seigle, son livre qui associe, culture boulangère et technologie exigeante, est d'ores et déjà un incontournable indispensable aux « rye bread lovers ! ». ●

ZACHARY GOLPER, PETER KAMINSKY
BIEN CUIT, THE ART OF BREAD
324 P. - EDITIONS REGAN ARTS (2015)



Rédigé sur un lourd papier noir et enveloppé d'une épaisse protection en carton ce livre vous surprendra à plus d'un titre. Il dévoile comment l'auteur à découvert sa voie et explique les choix technologiques et les astuces du boulanger installé à Brooklyn. Chaque recette et le procédé de fabrication associé sont méthodiquement expliqués, tout comme le profil aromatique visé. Au fil des pages les deux co-auteurs, perfectionnistes, cheminent dans New York à la recherche des ingrédients les plus singuliers pour élaborer des pains classiques « revisités » et d'autres gastronomiques. Considéré comme l'un des meilleur artisan boulangers américain, Zachary Golper, est le chantre des très longues fermentations ainsi que des cuissons poussées aux limites, couleur acajou, comme l'atteste le nom de sa boulangerie « Bien cuit ». ●

BIBLIOTHÈQUE DU BOULANGER

ANIS BOUABSA ET SIDONIE PAIN
**PAINS MAISON, COMPLETS
 CLASSIQUES, ORIGINAUX,
 SANS GLUTEN**

126 PAGES - ÉDITIONS MANGO (2017)

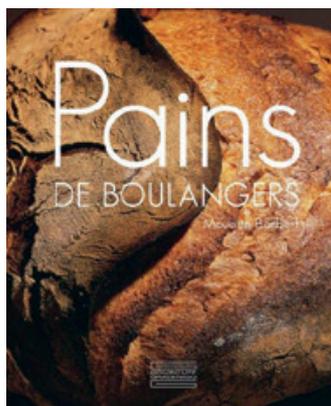


Anis Bouabsa boulanger titré, à la personnalité très attachante dévoile ici les recettes et le savoir-faire de sa boutique « au Duc de la Chapelle ».

Sidonie Pain à l'origine du projet destiné au grand public, retranscrit les propos du chef dans un style très clair associé à une mise en page pédagogique. Si l'équipement domestique permettra de reproduire fidèlement la recette du pain à la semoule, la tâche sera plus délicate avec le pain feuilleté au roquefort et les viennoiseries du MOF boulanger 2004 d'origine tunisienne. Le dernier chapitre du livre donne d'astucieuses recettes pour valoriser le pain rassis. Nul doute que ce livre généreux et très accessible va ravir la clientèle déjà conquise et bien au-delà. ●

MOUETTE BARBOFF
PAINS DE BOULANGERS

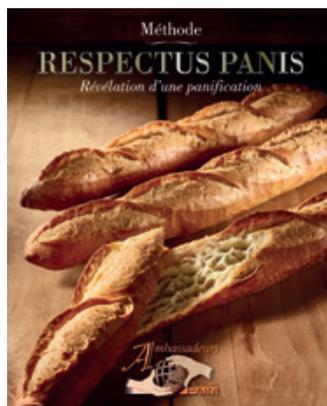
207 PAGES - ÉDITIONS GOURCUFF
 GRADENIGO (2017)



Sur le fond l'auteur a rafraîchi le contenu de son livre de 2006 intitulé « Pains d'hier et d'aujourd'hui » qui présentait alors 23 pains régionaux et complété le chapitre « les tendances actuelles » par un contenu en relation avec les entreprises partenaires. Le lecteur trouvera un pain régional supplémentaire : le tigolet pyrénéen et appréciera les recettes détaillées souvent enrichies de nouveaux commentaires. Un bémol cependant sur la recette de la baguette parisienne d'un autre âge avec ses 58 % d'hydratation et ses 3 % de levure. Sur la forme, ce nouvel ouvrage de belle facture est copieusement enrichi de superbes illustrations historiques qui rendent cette nouvelle livraison très attrayante. L'anthropologue, aidée d'une quinzaine de maîtres boulangers, peaufine ici une expertise de 20 années sur les pains régionaux et, très bonne nouvelle, elle annonce une version anglaise ! ●

AMBASSADEURS DU PAIN
MÉTHODE RESPECTUS PANIS

128 PAGES - ÉDITÉ PAR LES
 AMBASSADEURS DU PAIN (2017)

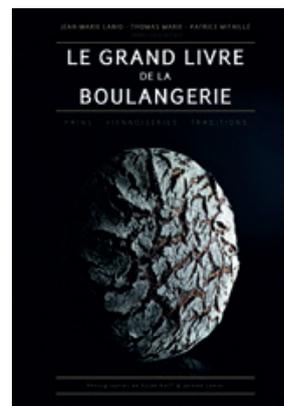


Cette méthode de panification dite « sans pétrissage » suscite déjà beaucoup de flux chez les boulangers actifs sur les réseaux sociaux car elle prend à rebours nombre d'enseignements qui constituaient des piliers de la technologie boulangère académique. La méthode est déclinée de façon mnémotechnique en quatorze points et sa charte recommande l'utilisation d'une farine pure non modifiée, un ensemencement en ferments minimaliste, 15 grammes de sel au kg de farine, un temps de pétrissage (main ou machine) lent et court, une fermentation dans un fournil à 18°C à chaleur constante et enfin une longue fermentation, jusqu'à 18 heures en masse. Amendio Pimenta et Pierre Nury, MOF qu'on ne présente plus, apportent la caution technologique puis Christian Rémézy, co-concepteur et ardent promoteur développe un enthousiaste argumentaire. Suivent 19 recettes « de pros » basées sur la méthode minimaliste, un brin déconcertante, mais assurément adaptée à la fabrication du pain maison. Les ambassadeurs du pain prouvent une nouvelle fois leur dynamisme ! ●

JEAN MARIE LANIO, THOMAS MARIE,
 PATRICE MITAILLÉ

**LE GRAND LIVRE
 DE LA BOULANGERIE**

244 PAGES - ALAIN DUCASSE EDITION
 (2017)



Ce livre très attendu des professionnels est déjà à juste titre un succès de librairie. La sobriété de la mise en page met bien en valeur le grand talent des deux photographes Dylan Half et Jérôme Lasnier qui ont sublimé des produits magnifiques et accessoirement copieusement enfariné les auteurs lors de la séance des portraits. Thomas Marie MOF 2007 et ses deux talentueux copains proposent en six chapitres un florilège de pains viennoiseries brioches et douceurs boulangères. Belle palette d'ingrédients, précision des recettes et modernité des procédés, tout y est avec en prime, une remarquable sélection de brioches et pains internationaux. ●



LE BON GOÛT DE LA TRADITION

NOUVEAU FORMAT

2,5 Kg
5x500g



**Disponible
en version
MINIPACK**

ORIGINE
FRANCE
GARANTIE

BVCert. 6024595

L'Hirondelle 1895, la levure spéciale pain de tradition française.

- Facilite le travail de la baguette de tradition française en direct, pousse contrôlée et schémas en bac.
- Apporte une vitesse de fermentation adaptée à la pousse en bac.
- Apporte une pousse au four spectaculaire.
- Évite la prise de couleur excessive.
- Améliore la croustillance et la finesse de la croûte.
- Encore plus performante en pâtes sucrées (viennoiseries, brioches...).



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

