

ALVÉOLES ^{#01} 2.0

Format numérique

Le magazine de l'AIPF-R. CALVEL - MARS 2023

La bibliothèque du boulanger

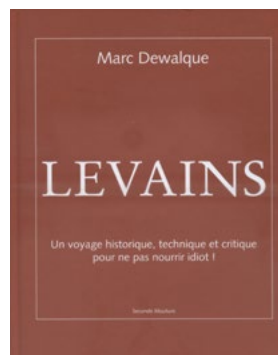
par Hubert Chiron



édito

Après une longue absence, la rubrique bibliothèque du boulanger est de retour cette fois-ci en version digitale. Dans un contexte de très forte activité des éditeurs sur ce créneau, cette livraison ne prétend pas être exhaustive loin de là, les prochaines newsletters la compléteront. Notre profession certes malmenée par les hausses des matières premières et de l'énergie fait preuve en la matière d'une créativité remarquable. Désormais, la frontière entre livres professionnels et ceux des blogueurs-influenceurs est de plus en plus perméable, le mouvement de métissage des recettes se confirme. Par ailleurs, un genre nouveau émerge : le livre « marketé » positionné en « produit dérivé » de la boulangerie. Mon objectif était ici d'essayer de réunir une sélection d'ouvrages couvrant les principaux sujets de la boulangerie d'aujourd'hui. Vous y trouverez ainsi trois livres sur les fondamentaux du métier (Schaeffer, Cordon Bleu, Cottez), trois sur le levain (Dewalque, Ono- Roussel, Sumer), cinq sur la viennoiserie et l'univers des brioches (Stuyft, Chambelland, Devillé, Ambassadeurs du pain, Dupont), deux sur la restauration boulangère et le snacking (T. Marie, Ambassadeurs du pain). Concernant les tendances : un sur la boulangerie vegan (Landemaine), celui sur les boulangeries *The French Bastards* et sur le registre international, le livre sur les produits de la boulangerie de confession juive (V. Zibi). Eric Kayser ajoute un livre grand public à sa collection déjà bien fournie. Cette sélection recèle également deux biographies professionnelles certes aux antipodes mais qui éclairent le large spectre de notre profession (Lefetey, Barreteau). Enfin, pour élargir nos horizons et voyager sans empreinte carbone, une étude sans précédent « L'homme et le grain, une histoire céréalière des civilisations ». Bonne lecture !

Hubert Chiron



Marc Dewalque 2021

Levains

729 pages.

Editions Seconde Mouture.

Ce livre très attendu agrémenté du sous titre « Un voyage historique, technique et critique pour ne pas nourrir idiot » émane d'un boulanger à l'insatiable curiosité, indépendant, engagé, farouchement adepte d'une boulangerie au naturel. Son volumineux livre embrasse à la fois l'histoire des techniques semencières meunières et boulangères sans oublier le goût et la nutrition. Le tout rédigé dans un style inimitable, truffé de renvois à des sources d'une étonnante diversité et persillé de calembours. L'ADN de Marc Dewalque c'est d'établir des passerelles entre savoirs boulangères, entre catégories de boulangers et surtout de vulgariser d'innombrables dossiers thématiques. Dans cette livraison de levains 2022 tout comme dans ses feuilles dactylographiées intitulées « les miettes de la bio » du début des années 1990 nous retrouvons la même irrépressible volonté de partager le maximum d'informations quoiqu'il en coûte et les mêmes réserves vis-à-vis des grandes entreprises transnationales du secteur et des lobbys en place. Bref ce livre *Levains* en tant que produit atypique, fera quelques vagues ! Il livre les synthèses d'un authentique maître boulanger, esprit libre et généreux, modérateur de la première heure du site internet boulangerie.net et influenceur majeur de la boulangerie au levain depuis plus de trente ans. ■



Marianne SALA

Le pain Oublié Tome 2 : De la mobilisation au début de la reconstruction

285 pages. Editions NordAvril.

L'auteure, ancienne enseignante, érudite et passionnée d'histoire sociale de son département dévoile méthodiquement l'histoire du pain du Pas de Calais de la mobilisation de 1914 au début de la reconstruction 1922. Ayant exhumé, analysé, synthétisé d'innombrables archives, elle éclaire le quotidien des boulangers et des consommateurs dans la zone des alliés ainsi que dans la zone occupée. De nombreux boulangers furent mobilisés et pourtant ces commerçants font face à une accusation récurrente : furent-ils épargnés par la guerre? Le pain manque, sa qualité se dégrade, le pain frais, les pains fantaisie, la pâtisserie sont interdits. Pas simple de trouver la ressource en blé pour nourrir à la fois l'armée, les populations civiles, les prisonniers allemands. L'autorité met en place au fur et à mesure de l'avancée de la première guerre mondiale un système de ravitaillement complexe et très bureaucratique. Dans la zone occupée, les civils furent ravitaillés en pain grâce aux Comités d'Alimentation créés aux Etats Unis. Le dernier chapitre sur le pain d'après-guerre relate la reconstruction des boulangeries et des moulins de la zone dévastée mais aussi la frénésie de pain blanc et de pâtisseries dans un contexte de laborieux retour à la loi du marché. ■

ALVÉOLES 2.0

Président :

Pierre-Tristan Fleury

Secrétaire général :

Luc Boulet

Trésorière :

Corinne Goumand

Contact AIPF :

contact@aipf-calvel.fr

Siège social : *AIPF c/o EUROPAIN,

64, rue Caumartin 75009 Paris

Site internet : www.aipf-calvel.com

Directeur de la publication :

Pierre-Tristan Fleury

Rédacteur en chef :

Vincent Flu

Conception graphique :

Veo communication,

02 35 07 58 26





2021 Thomas Teffri Chambelland.

Panettone et viennoiserie au levain

Bread éditions.

Le chapitre « Théorie » a réveillé le professeur de biologie qu'était l'auteur avant d'être boulanger. Ces recherches personnelles permettent une compréhension jusque là inédite des phénomènes en jeu : évolution d'une flore bactérienne spécifique au cours de la fabrication, rôle de ces bactéries minoritaires dans la production des dextranes, liaisons filandreuses dans la pâte... C'est un éclaircissement sur le sujet de la fermentation au levain (sans ajout de levure) de pâtes riches en sucres, beurre, oeufs. Un regard tout à fait nouveau sur l'évolution qualitative de ces pâtes. Le chapitre « Pratique » permet à chacun de se familiariser avec le matériel et les techniques de base. Vous y trouverez aussi des informations essentielles et concrètes mais surtout, de nombreux pas à pas qui guident le lecteur depuis la gestion du levain, les étapes de pétrissage, de façonnage et jusqu'au confisage des fruits ajoutés. Enfin, ce livre vous offre plus d'une vingtaine de recettes au levain, avec les contributions de huit grands chefs internationaux ès-panettone. ■



Rodolphe Landemaine 2020
Boulangerie végétale
by Land&Monkeys

192 pages. Editions Marabout.

Pour Rodolphe Landemaine, son enseigne Land&Monkeys, c'est la chance incroyable d'écrire un nouveau pan de la gastronomie avec pour mission de garder le meilleur de la tradition boulangère à partir d'un nouvel concept : zéro ingrédient issu de l'exploitation animale. Attention, la recherche du goût reste notre moteur, nous n'abandonnons rien de la tradition gastronomique française dit-il ! La démarche inédite de Land&Monkeys en fait le précurseur de la révolution végétale dans l'univers de la boulangerie-pâtisserie. « Derrière nos recettes, c'est toute une philosophie que nous développons et partageons pour promouvoir le bien-être animal ». Son équipe s'engage à exclure tout composant d'origine animale : viande, poisson, lait, œufs, miel mais aussi cuir et laine tout comme l'exclusion du plastique à usage unique, ainsi que la réduction du gaspillage. Le livre présente les matières premières requises et donne des conseils pour réussir pains, viennoiseries, gâteaux de voyages, tartes et gâteaux boulangers. ■

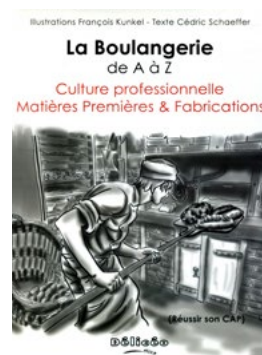


Ambassadeurs du pain 2021

Respectus Panis III - Restauration boulangère

256 pages. Editions Les Ambassadeurs du pain.

Ce sixième livre publié par l'association Les Ambassadeurs du pain été réalisé sous la direction du regretté Roland Herzog, exceptionnel maître boulanger alsacien. Dédié à une restauration boulangère innovante, saine, et gourmande l'ouvrage comporte 35 recettes de pains et presque autant de recettes de sandwiches (dont plusieurs 100% végétales). Le lecteur y trouvera des recettes internationales signées, (en français et en anglais) comprenant les valeurs nutritionnelles et dont il pourra scanner le QR code. Inspirées des produits présentés dans la catégorie snacking des différents concours du mondial du pain en version Respectus Panis, ces recettes s'articulent autour des tartines, des baguettes garnies, des burgers, des sandwiches originaux ainsi que des déclinaisons de pains pœlés (crêpe de petit épeautre, tortillas, wraps). Condiments et préparations ainsi que les techniques culinaires requises sont également présentées. Très joliment mis en page ce livre témoigne du savoir-faire et de l'excellence de grands boulangers parfaitement à l'écoute des aspirations de leurs clients. ■



Cédric Schaeffer 2021

La boulangerie de A à Z

Editons Déléco. (256 pages + 224 pages + 176 pages)

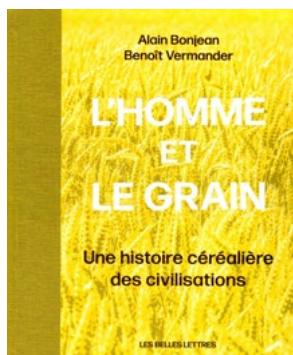
Cette nouvelle fournée de l'auteur, comporte trois tomes de très belle facture ainsi que l'accès à une plateforme numérique qui contient des vidéos de fabrication ainsi que les corrigés des exercices. Le premier livre est sans doute celui qui restera gravé dans les mémoires puisqu'il traite de façon ludique des contenus théoriques de la technologie de science et gestion appliquée intégralement sous forme de bande dessinée. Résultat une BD boulangerie de 224 pages contenant des illustrations dans lesquelles l'apprenant se retrouve en situation réelle de formation, très original ! Le second tome contient les recettes de références adaptées au CAP avec (hélas l'incontournable pain blanc avec farine de fève ou de soja (mais il figure encore est au référentiel) par contre, les pains spéciaux, les viennoiseries briochées et garnies sont très appétissants. Le troisième tome est une synthèse contenant des fiches de contrôle des savoirs associés. La plateforme digitale reprend toutes les recettes de l'ouvrage en format vidéo. L'accès se fait par abonnement. Bref avec cet arsenal de trois tomes, l'apprenti boulanger ou le reconverti en formation seront parfaitement armés pour se présenter plus sereinement à l'examen. La pâtisserie de A à Z est également disponible en 3 tomes. ■



Fabrice Cottiez 2021
Boulangerie pas à pas

143 pages. Editions Eyrolles.

Précédemment formateur en CAP boulangerie Fabrice Cottiez est désormais consultant et animateur de démonstrations ou de concours sur les grands salons de boulangerie. Sa chaîne Youtube, Boulangerie pas à pas, initialement créée pour ses élèves connaît un succès grandissant depuis 2020. Elle compte aujourd'hui plus de 100 000 abonnés à travers le monde. Ce livre débute par une présentation des matières premières puis contient une explication très bien illustrée des principaux gestes techniques. Suivent 26 recettes dites incontournables, au levain, des viennoiseries et enfin des recettes à partager. Chaque recette est doublée de vidéos conçues par l'auteur dont le talent de pédagogue est très affuté. ■



2 Alain Bonjean, Benoît Vermander 2021

L'homme et le grain, une histoire céréalière des civilisations

480 pages. Editions Les Belles Lettres.

Cet ouvrage retrace la longue histoire des interactions entre l'Homme et les céréales. Depuis les premières tentatives de domestication jusqu'aux pratiques agronomiques les plus récentes de la génomique. Les deux auteurs dévoilent la diversité des espèces productrices de grains et celle des sociétés qui s'organisent autour de leur culture mettant en valeur des rituels agraires très élaborés. L'ouvrage présente un panorama mondial qui envisage les céréales et pseudocéréales dans leur rapport à la sédentarisation de l'humanité et l'évolution des différentes civilisations depuis le Néolithique. Il esquisse aussi l'avenir de nos relations avec les semences du futur. Cette approche transdisciplinaire sans équivalent arrive à point nommé ! Elle combine l'expérience de terrain et les connaissances complémentaires d'Alain Bonjean, généticien des plantes de renommée mondiale, et celle de Benoît Vermander, enseignant en sciences sociales et religieuses. ■



Mouette Barboff 2022

La craquante et prestigieuse histoire de la baguette

147 pages. Gourcuff Editions.

Avec ce septième livre édité avec le soutien de la société Lesaffre panification, Mouette Barboff nous propose sa vision de l'histoire de la baguette depuis ses origines. S'appuyant sur les grands auteurs de la profession depuis Malouin jusqu'à Dufour et son réseau d'amis boulangers, elle y développe la thèse d'une adaptation par les boulangers parisiens de la méthode de panification dite viennoise. La seconde moitié du livre décrit la fabrication de la baguette artisanale contemporaine et son audience internationale. Chaque chapitre est superbement illustré (notamment par des illustrations d'ouvrages majeurs de la boulangerie et par un grand nombre de cartes postales anciennes). On a plaisir à retrouver la magnifique palette de pain français réalisée par le professeur Calvel en 1948. Avec ce livre posthume, finalisé grâce à la détermination de notre ami Stéphane Lacroix, Mouette Barboff aborde à la fois les grandes évolutions technologiques meunières et boulangères mais aussi les aspects ethnologiques et culturels. Après ses livres sur les pains portugais de femmes et du commerce puis les pains régionaux français cet ouvrage (qui sera disponible en anglais) clôture une œuvre originale et précieuse. ■



B. Onno, P. Roussel, E. Michel, D. Sicard : 2021

Du blé au pain, impact des levains en panification biologique

65 pages. Editions Universitaires Européennes.

Cette étude est le fruit du projet de recherche participative « Bakery ». Au sein d'un panel de 40 boulangers au levain, 4 d'entre eux ayant des levains se différenciant par leur diversité microbienne de levure et bactéries, ont initiés 6 levains chefs, pendant 3 semaines dans leur cadre de travail et avec leur pratiques, à partir de 6 farines issues d'un mélange de variétés modernes et d'un mélange de variété de population de blés anciens cultivés dans 3 terroirs différents. A partir de ces levains chefs, des levains de tout point ont été préparés pour des essais de panification avec un diagramme de référence utilisant les farines de l'étude. Les résultats montrent notamment que les levains ont montré des effets prépondérants par rapport à ceux des farines. L'élaboration et la conduite du levain impacte la flore microbienne et l'activité du levain chef. Cette plaquette synthétise un travail scientifique multidisciplinaire sur la biodiversité et l'activité des levains dans un environnement de travail exempt de levure commerciales et très lié aux pratiques de paysans boulangers. ■



A. Sumer 2020

Levain à la folie

272 pages. Editions Lannoo.

On ne compte plus les livres consacrés au levain et c'est tant mieux ! Celui-ci nous vient de Slovénie, il résulte de sept années d'un intérêt sans cesse croissant de l'auteure sur le sujet catalysé par des raisons familiales. Intitulé dans sa version originale « Sourdough mania », il a remporté le prix du « Meilleur livre sur le pain » aux Gourmand World Cookbooks Awards de 2019. Anita Sumer est désormais une « influenceuse » du domaine, après avoir constitué un réseau Facebook slovène d'amateurs du pain au levain, elle ouvre son compte Instagram Sourdough Mania multipliant les types de scarifications ; elle totalise désormais plus de 40 millions de vues ! En 2019, son levain qu'elle a baptisé « Rudl » est entré dans la bibliothèque des levains de la société Puratos. Ce livre traduit en plusieurs langues fourmille de conseils sur le démarrage, l'entretien et l'utilisation de plusieurs types de levain. Dans ses recettes sucrées, elle recommande par exemple l'emploi d'un levain doux. Intimement convaincue de ses bienfaits, Anita Sumer met du levain partout, dans sa pâte brisée ses crêpes et même dans ses pâtes fraîches ! Son enthousiasme est très convaincant. ■



Rose Marie Lefetey 2020

Si Rose-Marie m'était Contée... Ma Vie De Boulangère

Dire que sa vie est un roman n'est pas surfait et si Boris Cyrulnik ne l'a pas encore prise comme exemple pour illustrer son concept de résilience, c'est qu'il ne l'a pas connue ! Rose Marie, c'est l'énergie faite femme et une énergie communicative ! Dès les années 85, Rose Marie sillonne la France sans compter son temps et les distances, dispensant ça et là son savoir de décoratrice. Sa simplicité et son empathie conduisent aussi ses interlocutrices à se confier et Rose Marie est souvent sollicitée pour donner un conseil dans les difficultés familiales et reconforter celles qui perdent pied. Dans chaque entreprise, elle insuffle un désir de progrès et dynamise les équipes de vente, laissant à chaque fois une vraie envie d'appliquer les changements qu'elle préconise. Sa grande œuvre : « La commission des boulangères ». Pour la première fois elle va donner la parole à celles dont on dit qu'elles représentent 50 voire 75% de l'entreprise de boulangerie mais qui sont si peu écoutées dans les organisations professionnelles. C'est toute cette aventure passionnante qui se retrouve dans son ouvrage. ■

GB



Ambassadeurs du Pain 2022

Un monde de brioches

Vol 1. 272 pages. Paris Editions.

Ce nouvel ouvrage tenait à cœur à Dominique Planchot spécialiste incontesté du sujet et président de l'association les Ambassadeurs du pain. Cet ouvrage collectif propose une soixantaine de recettes de brioches classées en 7 catégories : les régionales, les couronnes, les gourmandes, les originales, les belges, les garnies et enfin quelques autres proposées en procédé de fabrication Respectus Panis R. Ce volumineux livre débute par une histoire de la brioche. Les deux chapitres suivants intitulés « Réussir une bonne brioche » détaillent toutes les matières premières employées et les étapes clé du procédé de fabrication. La thématique conduite de fermentation des brioches est conséquente. Caroline Masson signe l'article « Des souches pour nos brioches ? » et Stéphane Lacroix de la société Lesaffre paraphe le chapitre « Des souches adaptées à toutes les panifications ». Le chapitre « Levain et pâtes sucrées » pris en charge par la société Puratos est co-signé par le tandem gagnant Karl de Smedt et Guylaine Lacaze. Chaque recette, signée par un « pro » est expliquée sur 4 belles pages. Le tout est très bien illustrée, le déroulé de fabrication facilité par l'emploi de nombreux pictogrammes ; un QR code renvoi à davantage d'informations. Vivement le second tome, axé brioches internationales, qui sortira en octobre 2023 ! ■



Déborah Dupont - Daguet

2021

La brioche de nos rêves

159 pages. First Editions.

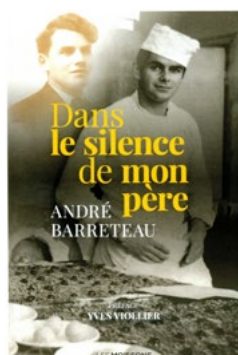
Le moins que l'on puisse dire est que ce titre nous met l'eau à la bouche ! L'auteure tient son amour de la cuisine de son histoire familiale. Depuis qu'elle a racheté la Librairie Gourmande en 2007, elle officie dans un lieu unique à Paris, environnée de milliers d'ouvrages culinaires. Pour aborder l'univers des 55 brioches décrites, Déborah les a classé en cinq catégories : les brioches moulées, celles cuites sur plaques, les feuilletées ou tressées, les garnies ou fourrées et enfin les brioches « pas comme les autres ». Elle a peaufinée environ la moitié des recettes, s'inspirant parfois de recettes familiales de son enfance, fouillant dans sa bibliothèque personnelle qu'on imagine bien fournie. Elle a également fait appel pour offrir un éventail de brioches variées aux à son réseau d'amis également fanas de brioches (dont de nombreuses signatures renommées). Positionné sur un objectif ambitieux de brioche maison aux « textures et techniques ultimes », ce livre est riche d'érudition et de conseils pertinents (ainsi les empois d'amidon le tangzhong et le yudane occupent deux pages et renvoient à 4 recettes dont la brioche japonaise du Hokaido). Si vous ne connaissez pas encore la librairie gourmande, courez-y ! Déborah sera ravie de vous dédicacer son joli livre dans la librairie de ses rêves. ■



Cyrille Van Der Stuyft 2022
Viennoiserie, leçons pas à pas

400 pages. Edition du Chêne.

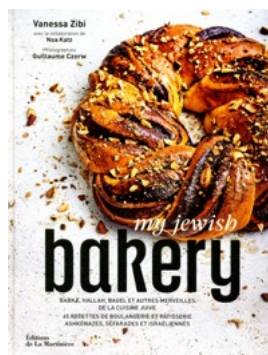
Cyrille est un garçon dynamique et abordable. Consacré en 2015 meilleur ouvrier de France à 27 ans, il incarne la « nouvelle génération » de l'élite boulangère. Après sept années au service de la minoterie Guiard, il est désormais consultant, accompagnant par exemple le développement de boulangeries à Londres et à New York. On ne peut douter de sa passion pour la viennoiserie qui selon lui « est l'une des plus grandes inventions de l'homme en matière d'art gastronomique ». Très attaché au partage et à la transmission de son savoir, la réalisation d'un livre lui tenait à cœur. C'est désormais chose faite avec un volumineux ouvrage de viennoiseries (leçons pas à pas) qui s'insère dans une belle collection des éditions du Chêne, destinée à la fois aux amateurs passionnés et aux professionnels. Cette double cible constitue une véritable gageure : les recettes sont proposées avec des grammages de 500g faciles à multiplier. Cyril procède crescendo expliquant méthodiquement les bases puis les fabrications classiques. Les recettes et les 1500 !!! photographies des produits bicolores et des viennoiseries ultra-feuilletées ou encore en feuilletage inversé vous convaincront. Mettre l'expertise d'un MOF à la portée du grand public et des professionnels est une tâche pertinente et enthousiasmante : c'est désormais chose faite pour la viennoiserie ! ■



André Barreteau 2021
Dans le silence de mon père

302 pages. Editions Les moissons.

Ce livre autobiographique du fondateur de la chaîne de boulangerie La Mie câline est surprenant à plus d'un titre. Non seulement il retrace avec beaucoup de transparence l'itinéraire d'une vie au cœur du marais vendéen, la relation complexe entre un père artisan boulanger et un fils entrepreneur progressiste en boulangerie. Au fil des pages l'auteur dévoile les différentes périodes de sa vie, enfance, apprentissage, ses dix années d'artisan boulanger dans la station balnéaire de Saint Jean de Mont. Il nous explique ensuite comment, tout en gardant les valeurs de son éducation parentale, il a construit un parcours professionnel considéré par ses ex-collègues comme antinomique pour ne pas dire une trahison. En effet, en 1985, André Barreteau décide de créer un concept de magasin en terminal de cuisson, La Croissanterine devenue en 1994 La Mie câline. On découvre dans ce livre les problématiques d'un boulanger propulsé au rang de capitaine d'entreprise, sa capacité à identifier et booster les talents de ses collaborateurs. Initialement destiné à sa famille, ses amis et ses partenaires, ce livre autobiographique mérite une audience plus large. En effet, les différentes étapes de l'histoire mouvementée mais gagnante de sa société familiale (qui fédère environ 250 magasins franchisés) constituent également un témoignage majeur d'un pan méconnu de l'histoire récente de notre profession. ■



Vanessa Zibi 2022
My jewish bakery

239 pages. Editions de la Martinière.

Ce livre qui célèbre toute la richesse et la diversité de la culture juive en matière de pains de street food et de pâtisseries est sans doute une première en langue française. Il propose un voyage passionnant à travers de 65 recettes askénases, séfarades et israéliennes. A l'évidence le pain occupe une place symbolique majeure dans le judaïsme et la culture culinaire juive qui s'appuie sur des diasporas disséminées sur toute la planète. La culture boulangère juive est par conséquent d'une incroyable diversité. L'auteure propose à la fois des recettes de « mamans » et des recettes professionnelles de boulangers systématiquement qualifiés de « bakers ». Elle a rencontré deux icônes de la profession Uri Scheft installé à el Aviv et à Boston et Florence Kahn dont la boulangerie est située rue des rosiers à Paris. Elle évoque aussi la jeune génération très active sur les réseaux sociaux dont un expert en tressage de pains type hallah (ou challah) présenté comme véritable chorégraphe d'Instagram surnommé « The challah prince ». Les photographies d'un reportage à Tel Aviv insérées ici et là enrichissent l'ouvrage et lui confère une note de reportage sur un lieu haut en couleur de la gastronomie juive. Bref un ouvrage qui apporte un éclairage unique et inspiré sur les pains et pâtisseries associés au calendrier hébraïque. ■



Eric Kayser 2021
Le grand livre du pain

191 pages. Editions Larousse.

Neuf ans après le « Larousse du pain » signé par Eric ce nouveau livre est présenté par l'éditeur comme une suite logique. Mêmes méthodes de fabrication que celles préconisées en 2013 avec notamment l'emploi de levain liquide. Cette fois ci le positionnement annoncé est : redécouverte de farines anciennes ou inédites et plus large champ de saveurs sans concession sur le goût. Les 50 recettes proposées sont classées en cinq familles : pain traditionnels, pains aux farines atypiques (chanvre...), pain du monde, pains aux ingrédients (au titre curieux mais aux recettes très gourmandes) et enfin pains briochés. On imagine que vu la notoriété d'Eric, ses collègues boulangers scruteront chaque recette attentivement... Assurément, ils y trouveront de nombreuses inspirations. Avec ce titre « le grand livre du pain » les experts marketing de la maison d'édition Larousse sont offensifs. Pour l'essentiel la promesse faite au lecteur dans l'avant-propos de découvrir les secrets d'Eric Kayser et de partager sa vision de la boulangerie artisanale de qualité est respectée. Pour autant nous aurions aimé une plus forte implication de l'auteur par exemple sur un texte introductif signé de sa main ou sur un commentaire liminaire en guise d'introduction de chaque recette. ■



Le Cordon Bleu 2021

L'École de la boulangerie

319 pages. Edition Larousse.

Fondé à Paris en 1895 Le cordon Bleu est un réseau international d'une vingtaine d'écoles dédiées aux différents métiers des arts culinaires de l'hôtellerie et de la restauration. Les équipes enseignantes sont constituées de grands chefs et de professionnels de la gastronomie de niveau international. Cette structure dispense des connaissances et des savoir-faire de haut niveau et transmet à ses étudiants la passion des arts culinaires. Le livre est luxueux et pourtant abordable, il permettra aux étudiants des écoles de boulangerie Cordon bleu de découvrir les principales techniques en matière de pains classiques, pains régionaux, pains internationaux, snacking et viennoiseries. Une des originalités de l'ouvrage réside dans la diversité de provenance des recettes provenant des chefs de 20 pays. Avec autant de chef dans l'équipe de rédaction, la catégorie pains aromatiques retient l'attention avec notamment le pain végétal aux légumineuses, les barres aux épinards, le pain feuilleté. Même chose pour le chapitre snacking avec sa brioche cocktail et ses muffins à la drêche. La partie viennoiseries (quant à elle majoritairement d'inspiration française) représente, quasiment 50% des recettes. Bref un très bel ouvrage, contenant 80 pains et viennoiseries, signé Le Cordon Bleu. ■



Guido Devillé 2018

Viennoiseries sans frontières

96 pages. Editions MJ Publishing, Belgique.

Homme d'expérience (plus de 44 années) et formateur pour Alimento en Belgique, monsieur Devillé est aussi un homme de défis, qui ne craint pas les entraînements et le stress des grandes compétitions boulangères (troisième place à la coupe du monde 2002, première place au Best of Mondial du pain de 2016 à Taiwan). Après avoir indiqué sa recette de base (très riche), et que la paternité des croissants et pains au chocolat bicolores revient au français David Bedu installé à Firenze, l'auteur propose un large éventail de viennoiseries et tresses bicolores voire tricolores ! Il innove également avec l'emploi facultatif de matière grasse de tourage aromatisée. Mais sa créativité est décuplée dans la catégorie des viennoiseries avec garnitures. Le chapitre brioche est également remarquable, il comprend aussi une recette tombée dans l'oubli en France le pain à la grecque et un bonus : la gaufre de Liège ! Une si belle palette de viennoiseries haut de gamme aurait mérité un plus grand format afin que les très nombreuses photos soient encore plus exploitable. L'objectif était la transmission de son savoir, il est atteint ! Chapeau bas, monsieur Devillé, pour votre engagement auprès d'Aspirant Bakers, l'association qui veut rendre le métier de boulanger attrayant pour les jeunes et votre quête de l'excellence ! ■



T. Marie, A. Nicolas, P. Ogheard, C. Ségui 2021

Le grand livre du snacking

279 pages. Ducasse Editions.

Lorsque trois MOF (boulangier, charcutier, traiteur et un chef cuisiner émérite) s'associent pour écrire un grand livre sur le snacking destiné aux professionnels et qu'en plus trois d'entre eux exercent dans le domaine de la formation à l'excellence, le projet est bien né ! Ce très bel ouvrage est divisé en trois thématiques : sandwiches & tartines, fritures & grill, et traiteur. Le livre propose tout d'abord les 80 recettes superbement photographiées par Mathieu Cellard. Il détaille ensuite les bases des pains & pâtes, celles des sauces et des condiments et enfin celles des garnitures. Contenant à la fois les classiques français et étrangers ainsi que des créations inspirées des tendances récentes, ce livre des éditions Ducasse qui contient près de 80 recettes, va certainement trouver son public avec ce positionnement trois en un. Une sélection : smorebrot, tempura de crevettes sauce curry, salade quinoa et coquillages. Notre ami Thomas Marie formateur à la célèbre école gastronomique de Lausanne, bibliophile et entrepreneur en boulangerie coordonne, en un délai record, un triplé gagnant : le grand livre du pain, le grand livre de la viennoiserie et grand livre du snacking. Espérons qu'il ne s'arrêtera pas en si bon chemin ! ■



The French Bastards 2022

Boulangerie pâtisserie, bastarderie

191 pages. Editions Hachette Cuisine.

Depuis janvier 2019 une boulangerie à l'enseigne cocasse, bouscule les codes rue Oberkampf. Trois associés, Julien Abourmad (boulangier-pâtissier globe trotter) David Abehsera (école de commerce + CAP de boulanger) et enfin Emmanuel Gunther (HEC, qui peaufine le concept de la marque) proposent une offre dépoussiérée, décalée. Pas de baguette blanche mais de la tradition charbon-sésame et peu de standards chez les French Bastards. Leur positionnement : gourmandise, les portions sont généreuses, créativité sans limite, qualité des matières premières, le tout sans chichi devant les clients. Julien qui a travaillé plusieurs années en Australie y a trouvé une source d'inspiration auprès de ses collègues anglo-saxons. Dans son introduction du livre, Victoire Loup résume brillamment leur concept : boulangerie française plus un soupçon d'irrévérence et de désinvolture. Dans le tempo de leur époque, ils n'hésitent pas à hybrider les recettes (browkie par exemple). Les trois compères utilisent savamment le « foodporn » : prenant en photo leurs créations aux pour les poster avec des légendes « fun » sur les réseaux sociaux, les blogs. Cela fonctionne puisque les trois entrepreneurs ont désormais trois boutiques à Paris. ■