

L'ENVOI

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE FRANCE

À LA UNE

MARION BRICE LA QUALITÉ PAIE

Défendre le « fait maison » avec intranseigance, c'est le défi que Marion Brice s'est lancé lorsqu'elle s'est associée avec son frère Maxime pour développer son activité dans la périphérie lilloise. Cheville managériale de ce duo originaire de l'Aisne, elle raconte comment savoir-faire exigeant et communication à visage humain ont permis à leur enseigne de connaître un succès croissant.

3 boulangeries, 50 salariés : en 7 ans, Brice est devenu une enseigne qui compte au Nord de Lille. Aux manettes, un duo composé d'un frère artisan au savoir-faire affûté et d'une sœur manageuse au dynamisme bouillonnant. Tout commence en 2014, lorsque Maxime lance sa première boulangerie, à Marcq-en-Barœul. Le succès est au rendez-vous et Marion, tentée par l'aventure après un brillant parcours dans le

marketing, décide de le rejoindre avec un seul mot d'ordre : la qualité. « *C'est le socle de notre positionnement et le ferment de notre notoriété* », assume fièrement la jeune femme de 37 ans. Dès l'ouverture de sa deuxième boutique en 2017, à Marquette-lez-Lille, la Maison Brice profite d'un bouche-à-oreille à la hauteur de ses productions : « *les élèves de l'école d'à côté ne juraient plus que par notre pain triple barre de chocolat !* », se souvient Marion. L'enseigne où « *tout est fait maison même les croissants* » voit sa notoriété boostée par les concours que Maxime remporte avec le soutien actif de sa sœur. C'est d'abord le prix du meilleur croissant des Hauts-de-France. Puis la victoire en sélection régionale de l'émission de M6, « *La meilleure boulangerie de France* », où leur pavé flamand aux trois farines locales est noté 10 sur 10. Récompense bien méritée pour le

duo, qui n'utilise que les meilleurs ingrédients pour fabriquer ses pains et viennoiseries, parmi lesquels L'hirondelle bleue : « *c'est l'autre nom de la régularité !* » explique Maxime. « *C'est notre unique levure, nous l'employons pour tous nos produits dans nos trois fournils. Quelles que soient la saison et les recettes, elle correspond parfaitement à nos attentes et nous permet de maîtriser nos dosages avec une grande fiabilité* ». Mais la recette du succès, estime Marion, c'est aussi une relation client saine et franche : « *nos vendeurs n'ont pas d'objectifs de vente ou de discours promotionnel à tenir. Ils doivent avant tout connaître parfaitement nos produits, pour apporter le meilleur conseil à chaque client* ». De quoi entretenir la fidélité et le goût du bon pain, jusque dans la troisième boutique de cette maison artisanale et fière de l'être, inaugurée fin 2020.





DOSSIER

Crème de levain épeautre bio : levain nature pour pain signature



La gamme de levains vivants liquides de Lesaffre s'enrichit avec un nouveau représentant à base d'épeautre. Comme son grand frère Crème de levain seigle, référence des levains prêts à l'emploi depuis 25 ans, Crème de levain épeautre promet de développer la signature aromatique des boulangers, tout en facilitant leur quotidien. Présentation d'un levain subtil, qui tire toute sa force de sa douceur.

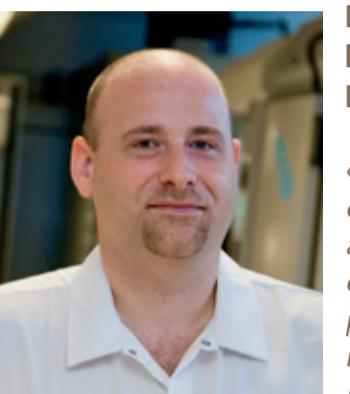
Authentique, savoureuse, diététique : l'épeautre est une céréale qui ne ménage pas ses qualités pour satisfaire les attentes des consommateurs de pain d'aujourd'hui. Il n'en fallait pas plus à Lesaffre pour développer sa gamme Livendo, avec un levain élaboré à partir de cette céréale prisée pour ses apports nutritionnels (en protéines et minéraux), sa faible teneur en gluten et ses propriétés aromatiques. « C'est un levain qui se distingue par ses arômes de noisette et sa rondeur, relevés d'une note légère d'acidité », analyse d'emblée Benoit Demiselle, conseiller technique en

panification chez Lesaffre. Agent du goût au caractère subtil, Crème de levain épeautre est voué à accompagner tous types de recettes, sans en trahir le goût.

Du pain de campagne aux viennoiseries, ce levain actif à base de farine bio et certifié OFG* associe respect des saveurs et goût des consommateurs pour les pains à la typicité discrète : « Dosé à 10-15 % du poids de farine, Crème de levain épeautre donne de la personnalité à une baguette tradition, confirme Benoit Demiselle. Tandis qu'incorporé à 5 % dans une recette de brioche, il relève les notes de beurre et de sucre avec une rondeur très agréable. »



* Origine France Garantie. Crème de levain épeautre fait aussi l'objet de contrôles réguliers du LEMPA, le laboratoire national de la boulangerie-pâtisserie.



Benoit Demiselle, expert levain au Baking center Lesaffre

« Crème de levain épeautre donne un supplément d'âme à tous types de préparations dont la pâte à pizza, une préparation dont on pense rarement à relever le goût. L'ajout de Crème de levain épeautre permet de développer les arômes de la pâte, avec assez de force pour compléter les saveurs de la garniture. »

LEVAIN VIVANT LIQUIDE, ALLIÉ SOLIDE

Aux côtés de son ainé sur base seigle, Crème de levain épeautre affiche donc une typicité bien à lui. Son caractère mesuré est un atout sur le plan de la panification, hérité Stéphane Manach, boulanger technicien Lesaffre : « C'est un levain à dominante lactique qui ne va pas influencer la rhéologie des pâtes, ni pénaliser les réseaux glutineux. » Le bénéfice est également visuel, Crème de levain épeautre apportant une jolie couleur jaune pâle, sans trop typer l'aspect des pains. En authentique levain vivant prêt à l'emploi, Crème de levain épeautre propose aussi de faciliter le quotidien des artisans, qu'ils soient désireux d'utiliser un levain conforme au décret pain ou de se libérer des contraintes quotidiennes d'un levain maison : « À la différence d'un levain dévitalisé, c'est un levain fermentaire qui permet de revendiquer les appellations "pain de tradition française", "pain bio" et "pain au levain", confirme Stéphane Manach. Pour qui souhaite bénéficier d'un authentique levain vivant liquide, avec une régularité constante, c'est une alternative très intéressante à un levain artisanal. »



Stéphane Manach, boulanger technicien

« Avec Crème de levain épeautre, les boulangers disposent d'un levain fermentaire très polyvalent pour personnaliser leur offre avec des "pains signature", forts en goût : pavé à l'épeautre, pains spéciaux, baguette viennoise... Le terrain d'expression de ce levain prêt à l'emploi est presque sans limites. »

ZOOM SUR ...

CRÈME DE LEVAIN ÉPEAUTRE BIO



- Un levain vivant liquide prêt à l'emploi
- Un ingrédient de panification conforme à l'article 4 du décret pain de 1993
- Des arômes de noisette, sans acidité trop marquée
- Une mie douce, une coloration jaune pâle
- Bidon de 5 kg recyclable, avec bouchon dégazeur
- Levain sans agent anti-sédimentation : bien secouer le bidon avant de verser dans le pétrin
- Utilisable pendant 8 semaines
- Conservation entre +2 et 6°C
- Un levain fabriqué dans l'atelier Livendo Tech de Strasbourg

L'épeautre, un « grain ancien » au goût du jour

Comme le blé khorasan, un ancêtre du blé dur, l'épeautre mérite bien son appellation de « grain ancien ». Aussi appelée « blé des Gaulois », cette proche cousine du blé tendre était un ingrédient courant sous l'Antiquité, avant que la culture d'autres céréales comme le froment ne la fasse sombrer dans l'oubli. Aujourd'hui cultivée à petite échelle en agriculture durable et biologique, l'épeautre fait un retour remarqué dans notre paysage alimentaire.

Livendo, toutes nos solutions levains

Sous la marque Livendo, Lesaffre a développé une offre complète de levains ou de préparations à base de levain :

- levains vivants liquides bio : Crème de levain épeautre et seigle
- levains liquides CRC® : Livendo seigle et Livendo blé dur
- levains vivants dévitalisés en poudre (froment, seigle, blé dur, épeautre bio)
- levain pâteux Seigl'issime
- starter levain... soit plus de 12 références au service de la créativité des boulangers !



La skyline by night.

LE PAIN À TRAVERS LE MONDE

“ IT'S UP TO YOU, NEW YORK, NEW YORK¹ ”

On dit des Hollandais qu'ils ont le sens des affaires ; l'un des plus avisés fut sans doute Peter Minuit qui acheta pour 60 florins en 1626 l'île de Mannahatta aux Algonquins qui l'occupaient, réalisant là « la plus belle opération foncière de tous les temps » selon le romancier Jerome Charyn. New Amsterdam, passée sous contrôle britannique en 1664, devint New York : à la seule évocation de ce nom défilent les images des films de Woody Allen ou Martin Scorsese, des séries Friends ou Mad Men, des toiles de Roy Lichtenstein ou Andy Warhol, sur un morceau de George Gershwin ou Lou Reed selon les goûts. De tous temps terre d'immigration, la ville-monde compte plus de plus de huit millions d'habitants, dont les 2/3 sont nés à l'étranger ou de parents

étrangers. Manhattan est une mosaïque de villages, d'ambiances : skyscrapers² de Midtown, échoppes de Chinatown, lumières de Broadway, joueurs d'échecs de Greenwich Village, faste de la Cinquième Avenue, écureuils de Central Park... Venu de San Francisco, le mouvement farm to table (locavore), préconisant de ne consommer que des produits cultivés dans un périmètre de 160 kilomètres, fait florès à Brooklyn et irrigue le greenmarket d'Union Square. Le pain est ici chez lui, sous forme de bun, base de la street food : en version ronde pour le hamburger, allongée pour le hot dog, deux spécialités introduites au XIX^e siècle par des ressortissants allemands. Lui aussi importé d'Europe centrale, le bagel, petit pain en forme d'anneau à la texture très ferme, se

consomme chaud ou froid dans d'infinies déclinaisons : saumon ou jambon fumés, avocat, œuf au bacon, chorizo, miel... Autre vedette locale, le pain perdu ici appelé french toast³, à base de pain brioché ou hallah (pain traditionnel juif, brioche sans beurre), aromatisé à la cannelle, la vanille et au sirop d'érable, à consommer au breakfast ou à tout moment de la journée dans cette ville qui ne dort jamais, à propos de laquelle Simone de Beauvoir disait qu' « il y a quelque chose dans l'air qui rend le sommeil inutile ».

1- « C'est à toi, New York, New York », extrait de la chanson de Liza Minelli reprise par Frank Sinatra.

2- Gratte-ciel.

3- Dont le nom ne proviendrait pas de l'origine géographique mais du verbe to french signifiant trancher en vieil irlandais.

RECETTE



Bagel



Formule

Farine	2 500 g	100 %
Eau	1 500 g	60 %
L'hirondelle	50 g	2 %
Complément Bagels	500 g	20 %

Diagramme

Pétrin	Spiral
Pétrissage en 1 ^e vitesse	5 mn
Pétrissage en 2 ^e vitesse	3 mn
Pointage	10 mn
Division	45 pièces de 100 g
Détente	10 mn
Apprêt	45 mn à 25° C
Bouillir (eau + miel)	1 mn à 100° C
Blocage au froid	15 mn à 4° C
Cuisson	15 mn à 240° C

ON PENSE À VOUS



Crème de levain

Épeautre



UNE MARQUE LESAFFRE



8 recettes

Pour célébrer le lancement de Crème de levain épeautre (voir pages précédentes), nous avons le plaisir de vous offrir un livret de huit recettes exclusives, sur simple demande au 01 49 44 19 36 ou via l'appli lesaffre&moi

L'Envol est une publication de Lesaffre panification France - 103, rue Jean-Jaurès - 94704 Maisons-Alfort CEDEX • www.lesaffre.fr • Directeur de la publication : Stéphane Puel • Photos : M6 / Barbara Dudzinska / Jean-Christophe Hecquet / AdobeStock • Création / rédaction / réalisation : www.planete-tatou.com • Entièrement conçu et fabriqué en France.

