

LENOVOL

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE FRANCE

À LA UNE

ANTONIN RACINET POUR LE PLAISIR

Au poste de sous-chef boulanger à Cheval blanc Paris, Antonin Racinet est heureux d'exprimer tout son talent dans cet établissement hôtelier de luxe, ouvert il y a quelques mois au sein de la Samaritaine. Rencontre avec un boulanger de 25 ans, compétiteur et épicurien dans l'âme.

Il se voyait pâtissier, mais c'est le métier de boulanger qu'Antonin Racinet a fini par choisir en empruntant la filière Bac pro, à Caen. Heureuse bifurcation : un an plus tard, à 17 ans, il devenait Meilleur jeune boulanger de France ! Pris au jeu, Antonin enchaîne alors les compétitions et prend goût à l'effervescence des concours, jusqu'en sélection de la Coupe du monde de boulangerie. « Ce sont des expériences

dont on ressort grandi à tout point de vue, pour peu qu'on y prenne du plaisir », assure celui qui a débuté sa carrière à Paris, sous la houlette de Damien Dedun¹. Passionné par l'alchimie des ingrédients, Antonin aime relever les défis de la panification en travaillant avec des levures de confiance. Aussi, lorsqu'il arrive au fournil de Cheval blanc Paris en 2021 – au poste de chef de partie, puis de sous-chef d'une équipe de 7 boulangers –, il choisit sans hésiter *L'hirondelle 1895* pour fabriquer ses pains et *L'hirondelle or* pour les viennoiseries. « *La 1895* fait toute la différence pour la pousse en bac et les schémas longs », tranche Antonin. De quoi alimenter les 4 restaurants et le room service de l'hôtel avec des productions haut de gamme et inspirées comme

cette petite tradition de 125 g, à mi-chemin entre le pain de table et la baguette ou encore, ces croissants à la géométrie parfaite. Varier les fermentations, exploiter tout le potentiel d'une céréale, expérimenter avec les levains... Antonin met un point d'honneur à goûter chaque instant de son métier, dans un fournil où la créativité et l'esprit d'équipe sont très encouragés : « Chaque recette est élaborée dans le partage des sensibilités et des expériences, en cherchant toujours à se faire plaisir ». Le plaisir : décidément un maître-mot pour Antonin qui entend bien, un jour prochain, retrouver l'adrénaline de la compétition.

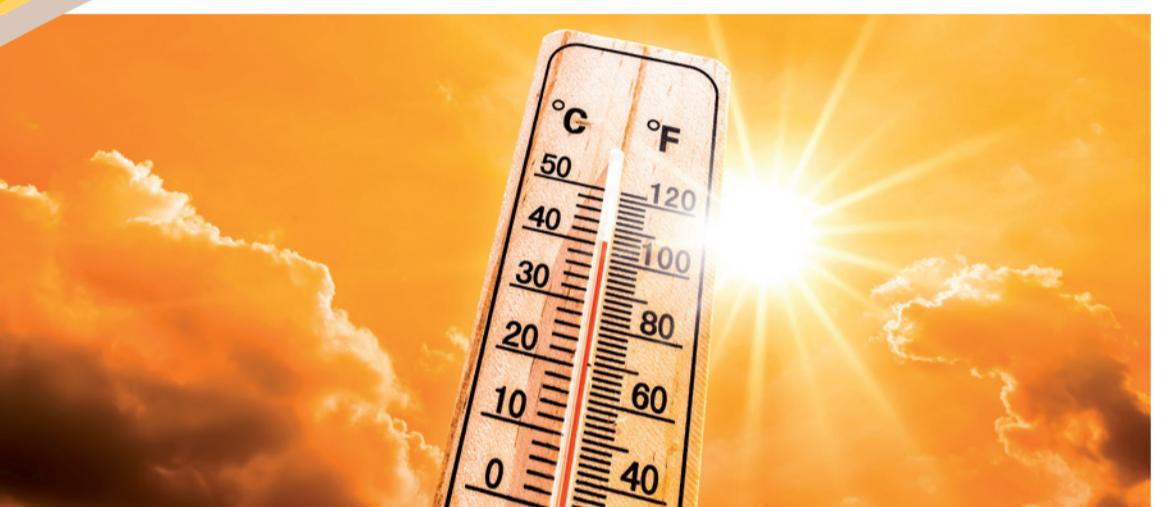
1- Champion de France et d'Europe de boulangerie, lauréat 2022 du Concours de la meilleure baguette de tradition française.





DOSSIER

L'hirondelle 1895 : votre alliée de l'été



Qu'on parle de canicule ou de vague de chaleur, la période estivale est synonyme de températures élevées dans les fournils... et de fabrication plus complexe. Une contrainte que les utilisateurs de L'hirondelle 1895 contournent avec plus de facilité, grâce aux qualités particulières de cette levure. Pourquoi ? Comment ? Explications.

Tous les artisans se confrontent au phénomène : avec la montée du mercure, la fermentation s'emballe et perturbe la panification. « Au-delà de 25-30 °C, une levure commence à produire du CO₂ dès son incorporation dans le pétrin,



Christophe Gautier, manager du Baking Center Lesaffre

souligne Christophe Gautier (manager du Baking Center Lesaffre). Et plus la pâte fermente tôt, plus la panification est délicate : une prise de force excessive va compliquer la division et le façonnage, tandis qu'en chambre de fermentation, la pousse sera plus difficile à contrôler ». Pareilles conditions obligent l'artisan à changer ses habitudes en allant plus vite, en baissant la température de l'eau de coulage mais aussi, en réduisant fortement les dosages de levure. Avec des conséquences sur la qualité de la production, avertit Stéphane Lacroix (directeur commercial Lesaffre panification France) : « On oublie souvent que la levure est le premier améliorant de la farine, car le dégagement gazeux provoqué par la fermentation renforce le réseau de gluten et favorise la tolérance de la pâte. Or, lorsque le dosage tombe en-dessous de 0,5 % du poids de farine, la pâte perd sa prise de force. »



Comment mieux contrôler l'activité fermentaire par forte chaleur, sans pénaliser sa production ? En utilisant une levure à démarrage lent comme L'hirondelle 1895. Son avantage sur une levure conventionnelle : une activité enzymatique réduite, qui lui permet de « garder la tête froide » quand la température monte. « Alors qu'une levure standard démarre rapidement son activité fermentaire en consommant des sucres en grandes quantités, la 1895 est capable de réguler son métabolisme et de se ménager pour donner sa pleine capacité au moment de la mise au four », détaille Stéphane Lacroix. Pour le boulanger contraint de travailler dans un fournil non climatisé, L'hirondelle 1895 se révèle une alliée particulièrement efficace : « C'est une levure qui permet de conserver ses habitudes de panification, avec des dosages identiques ou légèrement inférieurs, assure Christophe Gautier. En travaillant l'été avec la 1895 et une eau de coulage à 2 ou 3 °C, le boulanger gagne en confort aux étapes de production les plus critiques, entre le pétrissage et l'apprêt. Il peut même se permettre des pointages prolongés dans le pétrin. » À l'heure où les vagues de chaleur s'intensifient sous l'effet du changement climatique, la 1895 semble avoir fait sienne la morale d'une célèbre fable : « Rien ne sert de courir, il faut démarrer à point ».

« **La levure est le premier améliorant de la farine : lorsque le dosage tombe en-dessous de 0,5 % du poids de farine, la pâte perd sa prise de force.** »



Tony Doré :
« La 1895, c'est la carte à jouer toute l'année »

En 2015, le lauréat du Concours national de la Meilleure baguette de tradition française se disait déjà conquis par L'hirondelle 1895. Aujourd'hui consultant à l'international et formateur à l'École Lenôtre, il n'en démord pas : c'est la levure la plus adaptée aux conditions de panification les plus extrêmes. « Comme de nombreux confrères, je me suis déjà retrouvé à travailler en pleine canicule dans un fournil, avec une température ambiante avoisinant les 40°C. À ce stade, il est très difficile de réguler la température de la pâte simplement avec l'eau de coulage : la qualité de la levure est le seul recours pour contrôler la fermentation sans réduire les dosages à l'excès. Une levure peu adaptée aux contraintes des fortes chaleurs m'aurait imposé de revoir mes recettes et toute ma chaîne d'opérations. C'est sans compter sur L'hirondelle 1895 ! Moyennant une réduction minimale des dosages en cas de très forte chaleur, je conserve mes process avec la même qualité de résultat, sans craindre d'excès de fermentation. Auprès de mes stagiaires, je prends toujours le temps de comparer la fermentation de deux recettes identiques, l'une ensemencée avec une levure conventionnelle l'autre avec L'hirondelle 1895. Le lendemain, en sortie d'étuve, le résultat est sans appel : avec la 1895, la pousse est maîtrisée, sans débordement du bac. Preuve que, quelles que soient les conditions du fournil, L'hirondelle 1895 a une capacité spectaculaire à réguler son activité pour exploiter son potentiel à la cuisson. Sans hésiter, c'est la meilleure carte à jouer pour contrôler les aléas de la fermentation. Et pas seulement pendant la période estivale : tout au long de l'année. »

tony_dore

ZOOM SUR ...

L'HIRONDELLE 1895, UNE LEVURE AUX MULTIPLES TALENTS



Conçue à l'origine pour aider les boulangers à maîtriser la fermentation en bac et notamment, la mise en œuvre de la baguette de tradition française, la levure L'hirondelle 1895 se révèle adaptée à tous types de recettes (pains, viennoiseries) et schémas de panification : pousse lente, pousse contrôlée, fermentation directe. Parmi ses principales qualités :

- une fermentation plus douce et plus lente,
- une tolérance optimale,
- une prise de force optimisée en bac,
- une fermentation optimisée à la mise au four.

Une Hirondelle au microscope



D'où L'hirondelle 1895 tient-elle sa capacité à réguler son activité fermentaire ? D'une souche spécifique, choisie par Lesaffre pour son taux d'invertase plus bas que celui d'une levure conventionnelle. En dégradant le saccharose en sucres simples (glucose et fructose), cette enzyme présente naturellement permet d'alimenter en sucre la cellule de levure et enclenche son activité métabolique. Une réaction qui, une fois enclenchée, ne s'arrête plus.



Athènes.

LE PAIN À TRAVERS LE MONDE

GRÈCE, LE PAYS DE LA MER

« La mer a un pays, la Grèce » dit la publicité. Et selon Henry Miller, « En Grèce, on a envie de se baigner dans le ciel ». Aucun point du pays n'est éloigné du *Grand Bleu*¹ de plus de 100 kilomètres à vol d'oiseau et les îles s'y comptent, littéralement, par milliers. La montagne occupe plus des 2/3 de cette terre des Balkans peuplée de 10 millions d'âmes, dont plus du tiers vit à dans l'agglomération athénienne. La contribution de la Grèce à l'histoire de l'humanité est unique : entre le VII^e et le V^e siècle avant notre ère y sont nés rien moins que le théâtre, la philosophie — « Tout ce que les hommes ont dit de mieux a été dit en grec » (Marguerite Yourcenar) — et la démocratie ! Sans compter Pythagore, Thalès et leurs

théorèmes... Côté assiette, nous sommes au pays du régime crétois², salué par l'Unesco pour ses effets bénéfiques sur la santé³. Parmi les vedettes locales : la salade crétoise (dite ici paysanne) à base de tomate, concombre, feta, huile d'olive ; la *moussaka* (aubergines, viande hachée, béchamel) ; les *dolmadès* (feuilles de vignes farcies, chaudes ou froides) ; le *souvlaki* (brochette de bœuf ou porc). La *pita* (galette ronde à base de farine de blé dur, levure, sucre, huile d'olive, passée à la poêle) accompagne les repas et enveloppe le *gyros* (sandwich garni de viande de cuite à la broche et découpée). Le *chortiatiko* (« fait maison »), pain traditionnel, est servi sucré au petit déjeuner ou garni de poulet au citron, poivron, courgette,

concombre, *tzatziki* (yaourt de chèvre ou de brebis). Le *koulouri*, fréquemment vendu dans la rue, est un petit pain circulaire au sésame, fourré à la tomate et aux olives... ou au chocolat. À Noël on déguste le *christopsomo* (« pain du Christ »), brioche aux noix et à la cannelle, et à Pâques le *tsouréki*, pain sucré. Kalí órexí⁴ !

1- Film tourné sur l'île d'Amorgos, dans les Cyclades, sorti en 1988.

2- Également appelé diète méditerranéenne, à base de fruits, légumes, céréales, herbes aromatiques, huile d'olive.

3- Diminution de la mortalité, de la morbidité des maladies cardiovasculaires, des risques de maladies d'Alzheimer et de Parkinson.

4- Bon appétit !

RECETTE



Snack méditerranéen

Formule

Farine	1 000 g	100 %
Eau	550 g	55 %
Sel	20 g	2 %
Sucre	10 g	1 %
Beurre	30 g	3 %
L'hirondelle bleu	25 g	2,5 %

Diagramme

Pétrin	Spiral
Pétrissage en 1 ^{re} vitesse	4'
Pétrissage en 2 ^{re} vitesse	4'
Température de la pâte	25°C
1 ^{re} fermentation	30'
Mise en forme	Aplatir et rouler
Garniture	Huile d'olive, poivrons et feta
Coupe	4 cm
2 ^{re} fermentation	30' à 28°C
Cuisson	20' à 220°C

ON PENSE À VOUS

MATHILDE FENESTRAZ - STÉPHANE BON



Gagnez un exemplaire du beau livre

« Au cœur de la fermentation »

(208 pages, Flammarion),

dans lequel vous trouverez :

- l'histoire de la fermentation,
- un panorama des produits phares,
- 30 recettes faciles.

Laissez vos coordonnées au

01 49 44 19 36 ou

sur l'appli *lesaffre&moi*,

un tirage au sort sera organisé.

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 Pucel •
Photos : AdobeStock / DR. • Crédit / rédaction / réalisation : www.planete-tatou.com • Entièrement conçu et fabriqué en France.

