

L'ENVOI

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

À LA UNE

GUILLAUME POTHERAT

PEINTURE
ET CHOCOLATINE

Après avoir boulangé par monts et par vaux, Guillaume et sa Galerie des pains régulent depuis 15 ans à Barbizon une clientèle exigeante et fidèle.

Au début du XIX^e siècle, le village de Barbizon, aux portes de la forêt de Fontainebleau, fut fréquenté par de très nombreux peintres, parmi lesquels Jean-Baptiste Camille Corot, Charles-François Daubigny, Jean-François Millet ou Théodore Rousseau : on parle dès lors de « L'école de Barbizon ». L'école, précisément, n'était pas le fort de Guillaume Potherat qui s'épanouit davantage, à l'âge de 19 ans, chez les Compagnons du Devoir. Bourguignon de naissance, il fait son apprentissage en Alsace chez un boulanger qui possède six établissements : « La levure Fala était livrée par camionnette » se souvient-il. Puis il entame à Brest son Tour de France, interrompu par le service militaire, qu'il effectue en tant que boulanger sur un bateau-atelier de la Marine nationale qui l'emmène à l'Île de la Réunion,

puis Djibouti, Mayotte, Madagascar... de grands souvenirs ! Reprise du Tour de France à Tours, où il réalise son chef-d'œuvre en 2001. Ensuite Nîmes, Bordeaux, formation à l'INBP (Rouen) avant de rejoindre les Moulins Bourgeois, en Seine-et-Marne. Après plus de quatre ans, il décide de s'installer à son compte... à Barbizon, donc. Avec sa compagne Stéphanie qui, ayant fait des études artistiques, s'occupe de la charte graphique et des outils de communication, en plus de l'administratif. La boulangerie qu'ils reprennent existe depuis plus de 100 ans : le matériel, vieillissant, rend l'âme rapidement. Peu de temps après l'ouverture, des travaux de voirie gênent l'accès à l'établissement durant un an alors qu'un concurrent s'installe à quelques centaines de mètres... Bref, « toutes les galères du monde ! ». Ce qui n'empêche pas l'affaire de croître et prospérer, grâce à ses points forts : pains spéciaux en pousse lente pour développer les arômes, et viennoiseries maison pur beurre. « J'ai pris un agrément bio : Barbizon est un

village touristique avec une clientèle parisienne et internationale, il y a de la demande. » Petit à petit, Guillaume et son équipe tissent leur toile d'araignée : dépôts de pains dans les épiceries alentour, stand au marché couvert de Saint-Fargeau-Ponthierry, partenariat avec Châteauform qui à Cély-en-Bière organise des séminaires d'entreprise, et, plus récemment, participation aux circuits courts avec Les Locavores et La Ruche qui dit Oui ! Guillaume utilise L'Hirondelle 1895 depuis cinq ans, pour ses baguettes Tradition — « C'est une superbe levure, elle démarre lentement, elle permet d'être beaucoup plus stable pour les longues fermentations » — mais également pour ses viennoiseries, « aussi bien pour les pâtes levées feuilletées que pour la pâte levée, elle répond très bien, c'est vraiment un super produit ! » Parmi les spécialités maison : les madeleines, Le petit Barbizon (biscuit chocolat-amande) et, bien sûr... la chocolatine, « un clin d'œil à Bordeaux où Stéphanie et moi nous sommes rencontrés » !

DOSSIER

Ibis sans émulsifiants : l'améliorant nouvelle génération

« **Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète** » : c'est la mission que s'est confiée Lesaffre, qui apporte une nouvelle preuve de sa contribution au mieux-être planétaire en lançant auprès de la boulangerie artisanale une version sans émulsifiants de son améliorant dédié aux viennoiseries et pains spéciaux.



« Les consommateurs veulent avoir des produits frais tout au long de la journée. Cette demande a fait évoluer les habitudes de travail de l'artisan boulanger qui ne veut plus nécessairement se lever à minuit » rappelle Aude Wagon, responsable formulation chez Lesaffre. C'est ainsi que l'usage du froid est devenu incontournable pour l'artisan.

Grâce au pré-poussé surgelé, 20 minutes suffisent à réassortir une vitrine



L'usage d'ingrédients adaptés conditionne la réussite de la méthode : une levure osmo-tolérante comme L'hirondelle Or, au pouvoir fermentaire puissant, va accompagner le développement des croissants au four, en laissant apparaître leur feuilletage. Et un améliorant comme l'Ibis violet préserve les pâtons du choc thermique de la surgélation et favorise la reprise de la pousse.



SANS ÉMULSIFIANTS
AMÉLIORANT DE PANIFICATION
Viennoiserie & Pains Spéciaux

Spécialement développé pour la production de viennoiserie et de pain de mie, notamment :

- pâtes levées feuilletées : croissant, pain au chocolat, pain au raisin
- produits briochés : brioche, pain brioché, bun, pain au lait, baguette viennoise
- produits régionaux : brioche vendéenne, pogne de Romans, kugelhupf
- pains en moule : pain de mie, toast, biscotte

- ✓ Tenue des pâtes assurée à toutes les étapes de la production
- ✓ Machinabilité des pâtes améliorée lors des différentes phases de laminage
- ✓ Tolérance des pâtes renforcée en fin d'apprêt
- ✓ Volume remarquable des produits lors de la cuisson finale
- ✓ Bel aspect des produits : croûte fine, coloration chaude

Faciliter la vie de l'artisan

Le pré-poussé surgelé consiste à amener une viennoiserie façonnée à 50% environ de sa fermentation, de l'apprêter en partie, puis de la surgeler. Toutes les étapes de la panification traditionnelle sont respectées, seule la cuisson est reportée : un procédé qui permet de rationaliser le coût de la main-d'œuvre, en réalisant de longues séries de viennoiseries une à deux fois par semaine et en les stockant pour réagir aux demandes spontanées et pouvoir proposer des viennoiseries fraîches avec plusieurs cuissons dans la journée. « En intégrant cette méthode simple, l'artisan se facilite la vie : il lui suffit de 20 minutes pour sortir une fournée et renouveler sa vitrine avec des viennoiseries dont il sera fier de revendiquer l'origine » insiste Stéphane Lacroix, directeur commercial de Lesaffre France.



Aude Wagon, responsable formulation chez Lesaffre

Nouvelle formule, mêmes qualités



« Aujourd'hui la tendance est d'enlever certains additifs comme les E (par exemple E 471, E 472...). Nous nous adaptons à la demande », explique Aude Wagon. La formule de l'Ibis sans émulsifiants ne contient que du gluten de blé, de la farine de blé, de la levure désactivée (par traitement thermique), de l'acide ascorbique (vitamine C) et des enzymes d'origine végétale qui sont détruites à la cuisson. Les analyses physiques et sensorielles conduites sur plusieurs années ont été suffisamment concluantes pour lancer l'Ibis nouvelle génération sur le marché français de la boulangerie artisanale. Avec succès, puisque le prix des « Pépites de la boulangerie » a récompensé Lesaffre pour son innovation lors du dernier salon Européen fin janvier à Paris. Ibis violet sans émulsifiants est désormais disponible, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de votre distributeur et de votre représentant Lesaffre.

Améliorants Lesaffre : les alliés du « fait maison »



Christophe Gautier, directeur du Baking Center Europe de l'Ouest.

L'Ibis sans émulsifiants est le dernier-né d'une famille d'améliorants qui, depuis des décennies, aide l'artisan boulanger dans son travail quotidien. Revue de détail avec Christophe Gautier, directeur Baking Center™ Europe de l'Ouest.



Ibis extra moelleux apporte un meilleur moelleux et une fraîcheur préservée, même plusieurs jours après fabrication, à des produits tels que les pains de mie, les brioches, les pains au lait, les mini viennoiseries, le kugelhupf, la galette des rois, la pizza, les sandwiches, buns et autres panini... Sa formule permet de retarder le rassissement qui se caractérise par une mie plus ferme, moins élastique, qui sèche et s'émiette. Elle apporte souplesse, tendreté, fondant en bouche, autant d'éléments d'appréciation de la fraîcheur des produits briochés.



Ibis pains spéciaux : les pains dits spéciaux sont fabriqués à partir de farines pauvres en gluten, qui posent des problèmes de consistance de pâte. La formule de l'Ibis rouge permet d'apporter plus de volume aux pains complets (du type pain au son, aux céréales...) tout en conservant la recette originale, d'amener plus d'eau à la composition, donc d'avoir un rendement plus important et de donner un aspect plus flatteur au produit fini.



Ibis direct froid : étudié pour le pain courant français fabriqué en schéma direct ou en fermentation contrôlée, il régularise la fermentation et évite le relâchement des pâtes.



Croustilis : joue sur la tolérance et l'aspect de la pâte, réduit l'apparition de pustules qui apparaissent lors de la cuisson... bref, la garantie d'une croûte lisse. Existe en version « platinium », pour tous schémas de fermentation contrôlée jusqu'à 72 heures, « pains spéciaux » pour les pains spéciaux et viennoiseries, « fraîcheur » pour la pousse lente, idéal pour les sandwiches et « détente » qui optimise l'aspect des produits (volume supérieur, croûte bien dorée et brillante).



Relax direct froid : adapté à la fabrication de pain courant français, en panification directe ou en fermentation contrôlée, il facilite l'allongement et le façonnage des pâtes présentant un excès de force.



Relax pains spéciaux : adapté à la production de pains spéciaux et viennoiseries. Sa formulation spécifique permet d'éviter le retrait et le déchirement des pâtes.

Une question ? Un conseil ?

Moitié Ouest France :
s.manach@lesaffre.com
tél. 06 89 29 83 36

Moitié Est France :
c.nilles@lesaffre.com
tél. 06 70 57 61 04



Le temple Pura Ulun Danu Bratan à Bali.

LE PAIN À TRAVERS LE MONDE

Indonésie : cuisine au goût de paradis

Bali, Bornéo, Java, Sumatra, autant de noms ensorcelants... ces îles font partie des 13 466 constituant un archipel qui s'étend de part et d'autre de l'équateur. Véritable terre d'échanges, l'Indonésie possède des frontières maritimes avec l'Australie, les Philippines, Singapour et la Thaïlande. Avec 275 millions d'habitants, c'est le 4^e pays le plus peuplé au monde, ce qui n'est pas sans conséquence : Jakarta, saturée, doit au cours de l'année 2024 laisser sa place en tant que capitale à Nusantara, en construction sur l'île de Bornéo. L'archipel a fait l'objet de nombreuses conquêtes : colonisé par les Portugais au XVI^e siècle, par les Néerlandais au XVII^e siècle, il est convoité

par les Britanniques au XIX^e, jusqu'à son indépendance en 1945. Il faut dire que le pays recèle d'importantes réserves de nickel, mais aussi de cuivre, étain, or... et, a-t-on découvert dans les années 1970, de pétrole brut. Les principaux produits agricoles (cacao, café, caoutchouc, épices, riz, thé) sont majoritairement exportés vers la Chine, les États-Unis et le Japon. Le riz est l'aliment de base de la cuisine : *nasi goreng* (riz frit avec des épices, des légumes, de la viande ou des crevettes), *nasi padang* (riz avec de la viande épicée, légumes et lait de coco), ou encore du *nasi uduk* (riz cuit dans lait de coco). Le *saté* (ou satay) est une brochette de bœuf, de poulet, de porc ou de

fruits de mer, servie avec une sauce aux cahouètes épicée. Côté mer, le *ikan bakar* est un poisson grillé servi avec du riz et des légumes ; le curry de crevettes et la soupe de fruits de mer font également partie des spécialités. Le pain le plus courant est le *roti canai* : sa pâte à base de farine de blé, d'œuf et d'eau est, après plusieurs heures de repos, travaillée avec une grande quantité de graisse avant d'être cuite dans une poêle ou sur une plaque chauffante. Moelleux à l'intérieur, croustillant et cassant à l'extérieur, ce pain plat est souvent servi avec une sauce au curry de chèvre. De quoi ravir les papilles des millions de touristes qui chaque année se délectent des paysages paradisiaques de cet archipel enchanteur.

RECETTE

Sumsum Porridge avec perles de tapioca



Ingrédients	Poids (g)	
Pâte		
Farine de blé	1 000g	100%
Eau	370g	37%
Sucre	200g	20%
Levure L'Hirondelle Or	30g	3%
Améliorant Relax direct/froid	15g	1,5%
Sel	15g	1,5%
Lait en poudre	30g	3 %
Beurre	100g	10%
Lait froid	100g	10%
Jaune d'oeuf	100g	10%
Total	1 960g	
Fourrage		
Farine de riz	100g	10%
Lait de coco	1 000g	100%
Sel	10g	1%
Perles de tapioca	500g	50%
Total	1 610g	

Process
*Préparation du porridge Sumsum :
1. Faire chauffer le lait de coco.
2. Verser la farine de riz et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
3. Remuer à feu doux jusqu'à épaississement.

Type de pétrin	Spirale
T° de base	56°C
Pétrissage	Lente 4 + Rapide 8
T° finale de pâte	25 +/- 1°C
Détente	10 minutes
Division	15g
Façonnage	Aplatir la pâte et la découper en disque de 12cm de diamètre.
	Placer dans un moule à tartelette
Apprêt	120 minutes / 28°C / 85 %HR
Cuisson (Four à sole)	15 minutes / 180°C
Fourrage	Ajouter le porridge Sumsum* au centre de la tartelette
Topping	Ajouter les perles de tapioca.
	Verser le jus des billes de tapioca sur le dessus.
	Servir chaud.

ON PENSE À VOUS

Et si votre rêve d'entreprendre devenait réalité ?

Bourse Lesaffre 1^{ère} installation
Prenez votre envol

8e ÉDITION 2024

LESAFFRE vous accompagne dans l'installation de votre première boulangerie

Inscription jusqu'au 30 juin 2024 sur www.bourselesaffre.fr

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 : Adobe Stock / DR. • Création / rédaction / réalisation : www.planete-tatou.com • Entièrement conçu et fabriqué en France.

