

LENVOL

LETTER D'INFORMATIONS DE LESAFFRE PANIFICATION FRANCE



À LA UNE

RICHARD VIEL

UN RÊVE D'ENFANT

Happé dès son plus jeune âge par l'univers de la boulangerie, Richard a sillonné sa région d'origine avant de traverser la France pour voler de ses propres ailes.

Les 30 premières années de la vie de Richard Viel ont l'allure d'un véritable tour de Bourgogne. Qui commence dans les années 1990 à Aisy-sur Armançon, dans l'Yonne. C'est dans ce village de 250 âmes que, très tôt, naît sa vocation. Ses parents l'envoient chercher pain et croissants, il découvre un univers, sympathise avec les boulangers. À 9 ans, lors d'une journée « découverte des métiers », on le laisse sortir le pain du four : « c'est là que j'ai su que je voulais être boulanger ». Il effectue son CAP à Ancy-le-Franc, puis entame un brevet professionnel à Semur-en-Auxois... et est embauché en CDI au bout de 6 mois ! À peine 3 ans après, le patron lui confie la responsabilité d'une seconde boulangerie dont il vient de faire l'acquisition : « J'ai appris toutes les facettes du métier, les commandes, la gestion... je m'occupais de tout, hormis la comptabilité. » Il est ensuite sollicité par le groupe Eurogerm pour devenir responsable de

production d'un nouveau concept. Cap sur Dijon. Puis retour à Semur-en-Auxois pour franchir le pas de la grande distribution : sa mission consiste à créer un pôle boulangerie pour fournir 3 points de vente en produits artisanaux. Une sacrée école : il gère 19 collaborateurs, se familiarise avec les prévisionnels, les rétroplannings... Puis retour à Dijon pour une dernière expérience en tant que directeur d'exploitation, à la tête de 10 boutiques et 40 personnes.

En 2020, avec sa femme Marion, elle aussi à la recherche de nouveaux horizons après 17 ans dans le domaine bancaire, Richard décide de s'installer à son compte. Aidé par la Bourse Lesaffre, le couple reprend une affaire de l'autre côté de la France, à Questembert, dans le Morbihan : « Je suis tombé amoureux de cette région, que j'ai connue grâce à mes beaux-parents. Il y a ici beaucoup de petits commerces, on est à 20 minutes de l'océan, on a tout ce qu'il faut pour nos enfants de 10 et 7 ans » se réjouit-il. L'établissement ayant bonne réputation et une clientèle fidèle, l'idée est de jouer la continuité, « on fait doucement évoluer la gamme, sans déstabiliser. Pour le snacking,

les buns remplacent la baguette. Sur de courtes durées, on propose des croissants bicolores au chocolat, par exemple. »

Richard est un inconditionnel de L'hirondelle 1895 : « Je m'en sers pour tout, pain blanc, baguette Tradition, viennoiserie, elle est géniale pour tous les procédés, pousse lente, pointage en bac... » Ayant bénéficié d'une formation à l'INBP animée par Tony Doré, il est particulièrement reconnaissant envers Lesaffre : « Je ne connais pas d'entreprise qui propose autant de produits, qui partage autant de connaissances. On se sent important à leurs yeux. » En 2025, Marion et Richard se lancent dans une nouvelle aventure : l'ouverture d'une boulangerie de village avec du passage. Une clientèle et une offre très différentes. « Chañs vat* », comme on dit par ici !

* « Bon vent. »

 **Il nous fait confiance :** Richard utilise L'hirondelle 1895, les améliorants Croustilis et Ibis violet.

Maison Viel
Pains et gourmandises
9 rue du Pilori - 56230 Questembert





DOSSIER '9

1895-2025 L'hirondelle : itinéraire d'une surdouée

L'année 2025 marque le 130^e anniversaire de l'emblématique levure Lesaffre qui accompagne les artisans boulangers depuis cinq générations. Retour sur une saga exceptionnelle.



1853 : Louis Bonduelle et Louis Lesaffre créent une distillerie d'alcool de grains à Marquette-lez-Lille (Nord).

1873 : Lesaffre & Bonduelle se lance dans la fabrication de levure fraîche.

1895 : création de la levure L'hirondelle, « la première levure exclusivement française ».



2015 : pour le 120^e anniversaire de L'hirondelle, Lesaffre crée la « 1895 », en référence à l'année de naissance de l'originale.

L'hirondelle, c'est toute une famille !

L'hirondelle « bleue »



Compacte, pratique, polyvalente, la levure fraîche pressée renferme un concentré de qualités. Facile à émietter, elle s'incorpore de façon homogène dans le pétrin.

« L'hirondelle bleue : c'est l'autre nom de la régularité ! » Maxime Brice, Marcq-en-Barœul (59).

L'hirondelle 1895



Cette levure pressée premium facilite le quotidien des artisans confrontés à la mise en œuvre exigeante du pain de tradition française. Elle est également préconisée pour les viennoiseries, de petites pièces salées ou sucrées, ou encore des préparations pour snacking.

« Pour moi, c'est le top ! C'est la plus polyvalente, la plus tolérante, la plus régulière. » Thomas Brochard, Cholet (49).

L'hirondelle Or



Spécialement dédiée à la fabrication de viennoiseries, elle contrôle sa consommation de sucre tout en offrant un pouvoir fermentaire puissant et constant. Parfaitement adaptée au blocage au froid, elle permet de confectionner des produits résistant à la surgélation.

« C'est l'atout essentiel qui garantira une régularité et un résultat top sur les croissants. » Tony Doré, consultant, Chartres (28).

Cube 42 grammes



Soucieux d'apporter des solutions de qualité professionnelle aux particuliers, Lesaffre a développé des formats adaptés à la consommation domestique de levure, comme le cube de 42 grammes de levure fraîche pressée, lancé en 1975, dont le succès ne s'est jamais démenti.

Une levure « made in France »



L'usine Lesaffre Panification France à Strasbourg

La gamme L'hirondelle constitue, avec ses sœurs Fala et Springer, les seules levures fraîches fabriquées en France, dans l'usine Lesaffre Panification France de Strasbourg. Un gage de qualité « made in France » et aussi la garantie d'un « circuit court » à la différence de levures concurrentes nécessitant de longs parcours en camion pour être acheminées jusqu'à chez vous.



« Lesaffre reste le seul fabricant de levure sur le marché français, alors même qu'un nombre croissant de levures font leur apparition. On s'aperçoit qu'aujourd'hui beaucoup d'artisans attachent une importance toute particulière à l'origine de leurs matières premières » explique Stéphane Lacroix, directeur commercial de Lesaffre Panification France. Les levures fabriquées au sein de l'usine de Strasbourg sont labellisées Origine France Garantie depuis 2012, certification délivrée par un organisme indépendant et renouvelée tous les 3 ans moyennant un audit de surveillance.

Au-delà de L'hirondelle, toute une gamme de services

Lesaffre Panification France n'est pas que le seul et unique fabricant de levure française. C'est aussi un acteur de premier plan de la profession, à travers de nombreuses manifestations tout au long de l'année.



Bourse Lesaffre 1^{re} installation
Apporter un coup de pouce au démarrage : c'est l'engagement de Lesaffre depuis 8 ans, à travers l'attribution de 10 000 € à 10 porteurs de projet de création ou de reprise de boulangerie. Le soutien financier s'accompagne d'un parrainage d'un an et d'une formation offerte.



Concours des Meilleurs Jeunes boulangeurs de France
Lesaffre accompagne depuis des années cette compétition nationale organisée par la CNBPF, qui récompense le savoir-faire et la créativité des artisans de moins de 21 ans. L'hirondelle est mise à disposition de ces jeunes talents durant toute l'épreuve.



Concours national de la Meilleure baguette de tradition française
La finale rassemble, lors de la fête du pain le jour de la Saint-Honoré, 20 candidats de toutes les régions françaises sur le Parvis de Notre-Dame de Paris. Partenaire et sponsor de l'événement depuis 2015, Lesaffre est fournisseur de L'hirondelle 1895 utilisée lors de la compétition.



Coupe de France & Coupe du monde de la boulangerie
Lesaffre est partenaire de ces deux grandes compétitions organisées respectivement sur les salons SIRHA et Europain. À Lyon pour l'édition 2025 de la coupe de France, un prix spécial L'hirondelle sera attribué au candidat obtenant la meilleure note en fabrication de baguette de Tradition française.



l'appli lesaffre&moi :
des cadeaux, des informations sur nos produits, des tutoriels vidéo, des conseils pratiques, de nombreuses recettes de pains, viennoiseries, snacking et autres spécialités...

... et des conseillers à votre service tout au long de l'année.
Les promoteurs Lesaffre Panification France vous font découvrir de nouveaux produits, de nouvelles recettes, vous proposent des formations adaptées, et répondent à toutes vos questions techniques :

Île-de-France > Marceau Delafosse 06 31 38 22 35
Ouest > Hermann Guionnet 06 82 52 03 66
Nord > Emmanuelle Bailly 06 82 28 93 25
Grand Est > Gérard Laurens 06 15 36 60 82
Sud-Ouest > Christophe Grellet 06 89 19 26 90
Centre Est / Rhône-Alpes > Mickaël Audouard 06 89 22 25 33
Sud / Sud-Est > Mateo Peron 06 40 86 43 26



Santiago

LE PAIN À TRAVERS LE MONDE

Chili : au pays du pain divin

Lorsque Louis-Joseph Bachelet, vigneron à Chassagne-Montrachet (Bourgogne), émigre au Chili en 1869, se doute t-il que son arrière-arrière-petite-fille Michelle, ainsi prénommée en hommage à Michèle Morgan, deviendra, en 2006, la première femme présidente du pays ? Depuis sa découverte par le portugais Magellan en 1520, le pays a attiré nombre d'Européens, notamment au début du XX^e siècle lorsqu'il est devenu le premier producteur mondial de cuivre. Il est aujourd'hui également le premier exportateur de lithium, dont il possède plus de 40% des réserves mondiales. Séparée de l'Argentine et de la Bolivie par la Cordillère des Andes, cette bande de terre de

4 300 kilomètres de long, bordée par l'océan Pacifique, s'étend sur 3 continents (Amérique, Antarctique, Océanie*) et compte 24 000 glaciers. Son climat allié à la qualité de ses sols en ont fait, dès le XVI^e siècle, un terroir d'exception : le Chili est aujourd'hui le 5^e exportateur mondial de vin. La cuisine locale est un savant mélange d'influences mapuche (peuple autochtone), espagnole et, plus récemment, française. Parmi les spécialités, on peut citer les *empanadas al pino*, chaussons fourrés avec un mélange de bœuf en fines lamelles, oignons, olive, œuf et raisins secs. Le pays est le 2^e consommateur de pain – ici appelé « cara de Dios », « visage de Dieu » ! – au monde. À table

est souvent servi le *pan con pebre* (sauce avec ail, oignons, tomate, huile vinaigre, coriandre, piment). Les Chiliens sont de grands amateurs de *sanguche* (sandwich), souvent conçu à partir de *marraqueta*, du nom des frères français Marraquet qui l'auraient introduite, sur le modèle de la baguette, à Valparaíso au début du XIX^e siècle : élaboré à partir de farine, eau, levure et sel, ce pain requiert un temps de fermentation long, ne contient pas de graisse et se caractérise par son croustillant. De quoi vous inciter à découvrir ce pays, car « *Il meurt lentement celui qui ne voyage pas* » écrivait l'enfant du pays et Prix Nobel de littérature Pablo Neruda.

* Avec l'Île de Pâques, située à plus de 3 000 kilomètres des côtes chiliennes.

RECETTE



Marraqueta

Ingédients

Farine de blé	1 000 g
Eau	580 g
Sel	18 g
IBIS direct/froid	4 g
L'hirondelle bleue	20 g
Total	1 622 g

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	60°C
Pétrissage	Lente 4 + Rapide 6
T° finale de pâte	25°C +/- 1°C
Pointage	10 minutes
Division	100 g
Détente	10 minutes
Façonnage	Fariner la surface. Utiliser un rouleau à pâtisserie fariné et aplatisir chaque pâton dans le sens de la longueur de manière à unir les 4 parties.
Apprêt	90 minutes / 26°C / 85% HR
Cuisson	210 °C / 18 minutes (four à sole)

ON PENSE À VOUS

SIRHA LYON

Du 23 au 27 janvier > Eurexpo

Venez nous rendre visite sur notre stand 4H109



Invitation sur simple appel téléphonique 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 Pucel • Photos : Depositphotos / DR • Crédit / rédaction / réalisation : www.planete-tatou.com • Entièrement conçu et fabriqué en France.

