

LENVOL

LETTER D'INFORMATIONS DE LESAFFRE PANIFICATION FRANCE



À LA UNE

LAURENT BISSON

PASSION ET TRANSMISSION



Bien qu'ayant 42 ans de métier et ayant formé plus de 50 apprentis, Laurent Bisson ne pratique lui-même l'art du pain que depuis quelques mois. Avec passion, comme toujours !

« Je suis quelqu'un de passionné, j'en fais profiter plein de gens, notamment des apprentis » affirme d'entrée Laurent Bisson, boulanger-pâtissier-chocolatier à Chevannes, dans l'Yonne (Bourgogne). « Au cours de ma carrière, j'ai formé plus de 50 apprentis, dont cinq finalistes aux concours nationaux et deux meilleurs apprentis de France ». Parmi ses stagiaires se trouvait, il y a quelques années, un pianiste virtuose en reconversion professionnelle qui, un dimanche matin, a donné un concert dans la boutique : les clients s'en souviennent encore ! Particulièrement impliqué dans sa profession, Laurent a rencontré successivement deux ministres du travail et est intervenu au Sénat. Il a été jury lors de la dernière édition de la Fête du pain, sur le parvis de Notre-Dame de Paris, et du dernier

concours des Meilleurs jeunes boulangers de France, à Avignon. Il est par ailleurs vice-président du CIFA d'Auxerre, où il fut vacataire — « J'ai adoré donner des cours, communiquer ma passion, mon envie de transmettre » — et où il fit lui-même son apprentissage. Laurent a également formé pendant cinq ans son fils Léo à la pâtisserie et vient de lui laisser sa place pour se consacrer, début 2023, au pain : « Je suis le boulanger de mon village depuis 2002, mais j'ai toujours eu une équipe pour le pain ; moi je gérerais la viennoiserie, la pâtisserie et la chocolaterie. »

Une nouvelle vie

À son tour d'être formé ! D'abord par son meunier, puis par Clément Nilles, technicien chez Lesaffre Panification France, qui passe deux jours auprès de lui l'été dernier. Il découvre entre autres le travail sur levain liquide, levain dur... : « j'ai su rendre mon levain actif en changeant de petits détails. J'ai l'impression d'apprendre, j'adore ça... Je

découvre une nouvelle vie à 56 ans ! » senthousiasme t-il. Une formation déterminante, puisqu'elle amène Laurent à changer toute la méthode de panification et à passer de la levure Springer, utilisée jusqu'alors, à L'hirondelle 1895 « d'abord pour la Tradition, maintenant pour presque tous les pains ». Il découvre également Livendo Seigl'issime, qui depuis enrichit sa gamme de pains au levain et sublime ses tourtes, ainsi que L'hirondelle Or, que son fils utilise désormais pour les viennoiseries. Fort d'une assurance nouvelle, il participe à l'émission « La meilleure boulangerie de France », avec une recette très spéciale : « pour hydrater la farine, j'ai remplacé l'eau par du vin d'Irancy auquel je suis très attaché, j'ai ajouté des noisettes de Coulanges-la-Vineuse, des grattons du Morvan, du fromage de Saint-Florentin... je l'ai appelé l'Icaunais*. » L'émission est diffusée en ce mois de janvier sur M6 : souhaitions à Laurent et son équipe le plus beau des parcours !

* Nom des habitants de l'Yonne.

DOSSIER



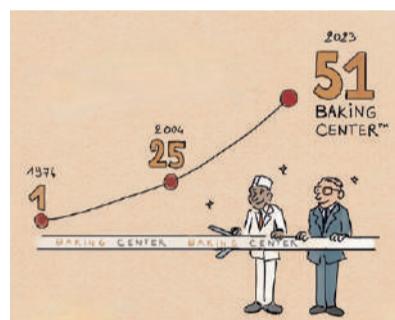
BAKING CENTER™ | LESAFFRE



Au début des années 1970, Alain Laloum, directeur export de Lesaffre, parcourt le monde pour développer l'entreprise et se heurte parfois à la technicité de certaines questions posées par ses interlocuteurs. Vient dès lors l'idée de recruter un boulanger pour mieux comprendre les besoins des clients et savoir les transmettre aux équipes de recherche puis de production : se parler de *boulanger à boulanger*. Ce sera Jean-Jacques Semlangne, qui, pour faire ses essais et recevoir les clients du monde entier, utilise d'abord la boulangerie de ses parents, rue Cler à Paris. Nouvelle dimension en 1976 avec la transformation d'un ancien garage, rue Gabriel Péri à Marcq-en-Barœul, en centre d'essai de panification. Telle une pâte qui lève, « le Baking » prend forme et s'étende. En 1995 c'est un ancien couvent, toujours rue Gabriel Péri, qui est reconstruit. Pour répondre aux besoins croissants, un nouveau bâtiment est construit à l'orée du XXI^e siècle. C'est ici que voient le jour, entre beaucoup d'autres, L'hirondelle 1895 grâce à Stéphane Lacroix et son équipe ou Crème de levain, grâce à Emilie Bryckaert et la sienne.



Le Baking Center™ de Marquette-lez-Lille



En 2024, le réseau s'étend à travers tous les continents, du Mexique, à la Pologne, en passant par la Chine, la Turquie ou encore Dubaï.

Depuis 50 ans, le réseau des Baking Center™ se fait « la voix de ses clients », leur offrant son expertise internationale et son savoir-faire autour des process et ingrédients de la fabrication du pain.

Chaque jour, plus de 300 techniciens boulangers travaillent dans les conditions réelles du pays, avec le matériel et les farines existant, en tenant compte de l'hygrométrie et de la température sur place ; l'idée n'étant pas d'imposer des méthodes de panification mais de s'adapter aux méthodes et conditions locales pour offrir la meilleure solution en fermentation.



Le savoir-faire acquis est partagé à chaque étape de la conception et de la fabrication : connaissance du marché, innovation, formulation, analyse sensorielle, assistance technique, formation.

Le réseau Baking Center™ a 50 ans

Au service des boulangers du monde

« Baker to baker » : les boulangers parlent aux boulangers, telle est l'idée de ce réseau unique au monde qui permet à Lesaffre d'écouter, comprendre et conseiller ses clients où qu'ils soient.



Laboratoire d'analyse sensorielle

En 2024, le réseau Baking Center™, c'est :

- ↳ 45 nationalités, 60 langues parlées
- ↳ 18 000 opérations clients par an
- ↳ 18 centres de formulation
- ↳ 5 laboratoires d'analyse sensorielle réalisant 600 études par an

Les techniciens du réseau Baking Center™ créent tout au long de l'année des contenus utiles aux artisans boulangers :

- ↳ Les tutoriels « Dr Bread » sur YouTube



Courtes (environ 1') et didactiques, ces vidéos répondent à des questions comme « Comment éviter que ma mie soit sous-développée ? », « Comment éviter une mie trop serrée dans ma baguette ? », « Comment éviter la formation de cloques sur la croûte de mon pain ? », « Comment éviter un manque de volume sur mon pain de mie ? ...

- ↳ breadsinwords.bakingwithlesaffre.com

Vous trouverez des idées de recettes, comme celles du zaatar (Liban), du pain de Kernouaille, du pain de mie au thé, de la pizza healthy ou corno... mais aussi des lexiques sensoriels : pain, croissant, pain de mie, pizza, 4 livrets sont à télécharger gratuitement, qui vous permettront de tout savoir sur l'aspect, l'odeur, le son, la texture et le goût de ces produits du quotidien afin de mieux échanger avec vos clients.



En conclusion, vous l'avez compris, le Baking Center™ est à votre service. N'hésitez pas à y avoir recours pour vous former, vous-même et vos équipes, à des techniques spécifiques, pour élaborer une cartographie des pains mis en vente, venir vous inspirer de recettes de pains du monde... Parlez-en à votre représentant Lesaffre Panification France.

Pour retracer l'histoire de ses 50 ans, le Baking Center™ édite une bande dessinée fourmillant de détails et d'anecdotes (comme par exemple le pain se mangeant en une seule bouchée, ne faisant pas de miette et se conservant très longtemps, conçu en 1988 pour les astronautes de la mission spatiale MIR). Demandez votre exemplaire au 01 49 77 19 36.



TÉMOIGNAGE

Julie Unterreiner : « Ma formation au Baking Center™ ? Une expérience enrichissante »



Dans le cadre de son brevet de maîtrise effectué au sein du CFA Bernard Stalter d'Eschau (Bas-Rhin), Julie est actuellement apprentie à Soultzmatt (Haut-Rhin). À seulement 21 ans, elle a déjà un palmarès impressionnant : deuxième au concours international des meilleurs boulanger à Berlin en 2022, après avoir été lauréate du concours national l'année précédente. Victoire qui lui a offert l'opportunité de suivre une formation de deux jours au Baking Center™ de Marquette-lez-Lille, basée sur les pains du monde. « J'ai découvert les pains de différentes cultures, des pains que jamais je n'aurais imaginé faire. On nous a expliqué la fermentation de manière beaucoup plus concrète qu'à l'école. J'ai beaucoup appris sur les levains, comment démarrer une souche, comment procéder pour les rafraîchir... J'ai découvert de nouvelles techniques de fermentation, de panification mais aussi de cuisson, comme ce petit four spécial pour la pita. J'ai également découvert des améliorants, ainsi que L'hirondelle 1895 que depuis je propose aux entreprises dans lesquelles je travaille. » Elle garde un excellent souvenir de cette expérience qu'elle qualifie d'enrichissante, du point de vue technique mais aussi du point de vue humain : « Les gens de chez Lesaffre sont passionnés et très à l'écoute, ils ont essayé de nous transmettre au maximum leur savoir-faire. »



Québec

LE PAIN À TRAVERS LE MONDE

Canada : ces mets qui font chaud au cœur

James Cameron, Jim Carrey, Ryan Gosling, Donald Sutherland, Keanu Reeves... quelle affiche ! Pas celle d'une cérémonie des Oscars, mais d'acteurs et cinéastes nés au Canada. Côté célébrités, la musique n'est pas en reste avec Robert Charlebois, Leonard Cohen, Diana Krall, Joni Mitchell, Neil Young et, bien sûr, Céline Dion. Les consonances bilingues de ces patronymes témoignent du passé d'une terre longtemps convoitée par les grandes puissances coloniales : sous domination française à compter de sa découverte en 1534 par Jacques Cartier, le Canada est rattaché à l'Empire britannique en 1763. Il faut attendre 1982 pour qu'il devienne un État souverain. Deuxième plus grand pays du

monde, il est traversé par six fuseaux horaires et bordé par trois océans (Atlantique, Arctique, Pacifique). Il fait partie des plus grands producteurs mondiaux de céréales mais aussi de pétrole, d'uranium, de zinc, de nickel, d'or, de diamants...

Dans un pays où les hivers durent — Gilles Vigneault ne chanta t-il pas « *Mon pays ce n'est pas un pays, c'est l'hiver* » ? —, bien se restaurer est un impératif. La gastronomie est ici le fruit d'influences françaises, anglaises, d'Europe de l'Est et asiatiques, au gré des différentes vagues d'immigration. La vedette locale est sans nul doute la *poutine*, composée de frites et cheddar frais en grains recouverts de sauce brune. Autre incontournable, la *tourtière*, généra-

lement servie lors des fêtes de fin d'année : tarte salée fourrée de viande hachée agrémentée d'épices variées. Côté sucré, comment ne pas évoquer le *sirop d'érable*, savouré seul, en accompagnement ou en ingrédient de pâtisserie. Sont aussi célèbres les *bombons patate*, gâteaux à base de pomme de terre (et oui !) rappelant le roulé à l'orange, et la *tarte aux pacanes*, à base de noix de pécan et fruits secs. Le pain local, aux origines amérindiennes, est appelé *bannock* ou *bannique* : à base de farine, de sel et d'eau, il est cuit sur les braises ou frit dans une poêle. Dernière précision importante : ici « *déjeuner* » désigne le repas du matin, « *dîner* » celui de midi et « *souper* » celui du soir !

RECETTE



Donut

Ingrediénts	Poids (g)	Process
Farine de blé	1 000 g	100%
Eau	540 g	54%
Levure	13 g	1,3%
Margarine	100 g	10%
Sel	15 g	1,5%
Sucre	80 g	8%
Ibis extra moelleux	30 g	3%
Ibis violet	5 g	0,5%
		Type de pétrin
		T° de base
		Pétrissage
		T° finale de la pâte
		Pointage
		Laminage
		Détente
		Division
		Détaillage
		Apprêt
		Friture
		Spirale
		65°C
		Lente 4' + rapide 3'
		25°C +/- 1°C
		25'
		1 cm
		5'
		35 g
		Forme à l'emporte-pièce
		55' / 35°C
		60" de chaque côté / 190°C

ON PENSE À VOUS

SIRHA+ EUROPAIN

Du 21 au 24 janvier, venez nous rendre visite sur notre stand E 50 parc des expositions de la porte de Versailles à Paris.

De nombreux cadeaux et surprises vous attendent !

Recevez une invitation sur simple appel au 01 49 77 19 36.