

# L'ENVOI

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

À LA UNE

MAXIME ET  
PAUL MEUNIER

## BOULANGERIES NOUVELLE GÉNÉRATION



Paul et Maxime Meunier

**Portraits croisés de deux trentenaires qui, avec beaucoup de travail et d'ambition, prolongent la saga familiale en lui donnant une nouvelle dimension.**

L'histoire commence en 1986 : Carole et Éric Meunier acquièrent une boulangerie-pâtisserie dans un village de la Sarthe. Leurs enfants Maxime et Paul, nés respectivement en 1990 et 1994, vivent au-dessus de la boutique et baignent dès leurs premiers jours dans l'univers de la boulangerie. Après son CAP, Paul fait son apprentissage en pâtisserie et décroche la 2<sup>e</sup> place au concours de meilleur apprenti boulanger de France. Il rejoint la boulangerie familiale à Tours et en développe deux autres. Maxime, lui, fait une école de commerce et travaille pendant plusieurs années dans des banques d'affaires en France et en Scandinavie. En 2022, Paul souhaite donner un nouvel essor à l'entreprise en investissant dans un laboratoire central et de nouveaux points de vente : il ressent le besoin d'être accompagné et fait appel à Maxime qui rejoint le groupe familial, lequel compte alors trois boutiques et une vingtaine de collaborateurs. En trois ans, les deux frères ouvrent cinq nouveaux points de vente ! « On approche des 90 collaborateurs. Nous visons

15 à 25 boutiques et environ 180 collaborateurs d'ici 24 à 48 mois » précise Maxime. Le secret de cette réussite ? Une conception visionnaire du métier : « Notre secteur est en pleine mutation, la consommation de pain tend à diminuer fortement, il faut aller chercher des relais de croissance ». Les nouveaux points de vente sont des espaces de restauration de 450 m<sup>2</sup> avec 90 places assises et des linéaires de 15 mètres sur lesquels sont proposés, au-delà de la gamme boulangère, des plats « traiteur » (une trentaine de références allant du poulet coréen au wrap mexicain), des cafés gourmands, des boissons chaudes et froides, des pâtisseries haut de gamme (mousse aux fruits exotiques par exemple). Certaines boutiques vont jusqu'à offrir des espaces de travail privatisables et des pôles de cuisine intégrés proposant des plats en « cuisson minute » tels que bavette, poulet, fish & chips et frites. « L'objectif est d'accompagner le consommateur le matin, le midi, l'après-midi avec une formule salon de thé, jusqu'au repas du soir à domicile avec des produits d'épicerie salée (pâté, rillettes...). » Le laboratoire, construit à Montlouis-sur-Loire en 2023, ouvre à 23 heures, la dernière cuisson ayant lieu à 16 heures, ce qui permet de garantir la fraîcheur de la production tout

au long de la journée. Trois livreurs approvisionnent les huit points de vente quatre à cinq fois dans la journée. Le laboratoire central actuel arrivant à saturation, d'importants travaux d'extension sont prévus. Pour accompagner leur développement, les frères Meunier — et leurs parents qui continuent à travailler avec eux — s'appuient sur l'expertise de Lesaffre Panification France, qui « a un niveau de recherche et développement très poussé, qui permet d'adapter les levures à la typologie des produits que vous voulez créer... c'est un partenaire d'excellence ! »

**Il nous font confiance :** les boulangeries Paul Meunier utilisent les levures Springer, L'hirondelle Or, le levain liquide Aztechia (épeautre et graines de chia), l'améliorant Ibis violet.

**Paul Meunier**

8 boulangeries à Tours, Saint-Pierre-des-Corps, Montlouis-sur-Loire, Saint-Avertin, Veigné

<https://paulmeunier.fr>

[@paul\\_meunier\\_officiel](#)

## DOSSIER

# Springer, à vos côtés depuis plus de 150 ans



**Depuis 1872, la levure Springer est synonyme de qualité et de régularité. Retour sur une exceptionnelle saga et témoignage de client conquis.**

En France, depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, les boulangers s'appuient sur l'association levain-levure pour fabriquer leur pain. En 1780 est mise au point, en Hollande, une levure liquide spécialement conçue pour la fermentation panaire. La méthode hollandaise s'exporte avec succès en Allemagne : vers 1800, une première usine de fabrication de crème de levure est créée à Hanovre. En 1825, le levurier Tebbenhof apporte une contribution majeure en fabriquant pour la première fois une levure pressée : fabriquée et conservée sous cette forme, la levure gagne en fiabilité et offre davantage de performances. En 1867, l'Exposition universelle de Paris met en avant la supériorité de cette levure : elle permet au boulanger de façonner et cuire un pain de meilleur goût, moins acide, avec une belle croûte, une mie tendre et généreuse.

Le baron Max von Springer, qui partage son temps entre Vienne et Paris, exploite ce nouveau procédé et expédie sa production vers la France. Devant le succès rencontré, il décide de construire une usine sur place. En mars 1872, le baron fait l'acquisition d'une propriété de 18 hectares

à Maisons-Alfort, localité choisie pour son emplacement stratégique proche de la capitale et la qualité de son eau : le château de Réghat sur l'emplacement d'un ancien rendez-vous de chasse de Louis XV. Avec ses fils Gustav et Hermann, il fonde une distillerie de grains et une fabrique de levure pressée : Springer & Cie. La qualité de la production Springer est saluée par une médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris en 1878 : « Elle est blanche, parfaite d'odeur et de goût, ne pouvant altérer ni les nuances de farine, ni le goût du pain ou des pâtisseries. (...) Grâce à sa pureté elle ne s'altère pas facilement et peut être conservée à l'état sain pendant plusieurs jours, même au milieu des chaleurs de l'été ! » (L'illustration contemporaine, 1893).

En 1922, la société prend la dénomination d'Établissement Fould-Springer : Marie-Cécile, petite-fille de Max von Springer, ayant épousé Eugène Fould qui dirige l'entreprise jusqu'à son décès brutal en 1929. Marie-Cécile prend les rênes de l'entreprise jusqu'en 1933, date à laquelle son fils Max-Robert prend la succession. En 1972, Max-Robert Fould-Springer cède l'entreprise, qui célèbre ses cent ans, à Lesaffre. Depuis, Springer, devenu Biospringer, est devenu le leader mondial des extraits de levure.

La levure Springer est, comme toutes les levures Lesaffre, certifiée depuis 2012 « Origine France Garantie » : « Premièrement la totalité du process de fabrication doit avoir lieu en France. Deuxièmement, au moins 50% de la valeur unitaire du produit doit être d'origine française. Troisièmement, la matière première principale doit être française » précise le créateur de la certification, l'ancien ministre Yves Jégo. C'est un organisme indépendant, le Bureau Véritas, qui est chargé de l'accès à la labellisation, renouvelée tous les trois ans moyennant un audit de surveillance.



**Joël Defives, Meilleur Ouvrier de France : « La levure Springer, un produit régulier qui offre une grande souplesse de travail »**



Joël Defives naît en 1963 à Estaires, dans le Nord. Sa vocation vient très tôt : « J'ai perdu mes parents lorsque j'avais sept ans, j'ai été élevé par ma sœur. Travailler la nuit était un refuge, ça me permettait de ne pas être au contact des autres. Je voulais m'en sortir socialement : le boulanger de mon village c'était quelqu'un ! » se souvient-il. Il entre en apprentissage à 15 ans, chez Bernard Caudroit, à La Gorgue, toujours dans le Nord : « Ça a été la première personne à me parler d'homme à homme, à me considérer comme un adulte. » Il passe son CAP boulangerie et là, déclic, son maître d'apprentissage lui offre le premier volume de l'encyclopédie « La pâtisserie française » d'Yves Thuriès. Il rencontre l'auteur, qui devient son mentor : il entre à l'Union compagnonnique, fait son service militaire en Allemagne en tant que pâtissier au mess des officiers, passe son CAP pâtisserie, puis des brevets de maîtrise en boulangerie, pâtisserie, en charcuterie-traiteur et enfin un CAP de cuisine ! Il travaille pendant 10 ans à la boulangerie Santin à Beauzelle, en Haute-Garonne, puis devient Meilleur Ouvrier de France en 2004. De 2006 à 2016, il devient formateur itinérant pour l'INBP.



Thierry Marx

En 2013, il rencontre le célèbre restaurateur Thierry Marx, qui lui propose d'ouvrir des boulangeries sous son enseigne à Paris. De 2016 à 2019, Joël est le chef exécutif de Thierry Marx Bakery qui compte quatre boutiques dans la capitale.

En 2021, il ouvre sa propre boulangerie, dans le quartier des Batignolles : elle s'appelle « Baptiste », comme le prénom du fils né en Colombie qu'il a adopté, avec son épouse Marie-Christine, il y a 15 ans. En cinq ans, les effectifs passent de cinq à 17 collaborateurs. En 2025 ouvre un « Café Baptiste » qui propose petit-déjeuner, brunch et snacking.

Joël est un fidèle de la levure Springer, « un produit régulier, qui offre une grande souplesse de travail. Même si c'est une multinationale, Lesaffre reste une entreprise familiale, très proche des boulangers. Ce sont des partenaires à part entière. »



Chez Baptiste, le pain est une affaire de passion et de patience : farines anciennes et bio, fermentation lente au levain naturel, croûte dorée, mie fondante, saveur intense... Quelques spécialités boulangères : pain Baptiste (blé malté torréfié, Label Rouge), tourte de seigle, petit épeautre, pain aux noix et cranberries et l'indétrônable baguette Tradition.

Boulangerie Baptiste  
17 rue des Moines 75017 Paris  
@boulangeriebaptiste



Copenhague

## LE PAIN A TRAVERS LE MONDE

### Danemark : petit pays, grande nation

Uni à la Suède jusqu'en 1523 et à la Norvège jusqu'en 1814, le Danemark a longtemps été une grande puissance maritime : jusqu'au XI<sup>e</sup> siècle les Danois participent aux expéditions vikings, colonisant la Grande-Bretagne, l'empire carolingien, l'Espagne. À partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, le royaume commerce avec le reste du monde grâce à sa marine marchande : comptoirs en Afrique de l'Ouest, aux Antilles, aux Indes... Il n'y a donc pas de hasard à ce que l'armateur Maersk soit aujourd'hui la première entreprise nationale et un leader mondial. D'autres entreprises mondialement connues telles Bang & Olufsen, Lego ou Velux sont également danoises. Le royaume, qui compte trois

pays (la métropole, les îles Féroé en Atlantique Nord et le Groenland en Amérique du Nord — qui dispose d'une autonomie renforcée depuis 2009), membre fondateur de l'OTAN et des Nations Unies, membre de l'Union Européenne depuis 1973, est aujourd'hui en pointe dans plusieurs domaines : il fait partie des meilleurs élèves mondiaux en matière de PIB par habitant, de taux de chômage, de pauvreté, de criminalité... Bien que disposant d'importantes ressources en pétrole et gaz naturel en mer du Nord, les Danois sont pionniers en matière d'énergie éolienne, notamment offshore. Autre spécificité, les pistes cyclables couvrent l'ensemble de la métropole, qui compte

4,5 millions de vélos pour moins de 6 millions d'habitants ! Côté gastronomie, le poisson, on s'en doute, est en vedette : hareng saur, saumon, truite, caviar sont tartinés sur le *smorrebrod* (pain de seigle beurré) sur lequel on ajoute aussi, au choix, viande salée ou œufs (brouillés, à la coque). Autres spécialités : les *frikadeller* (boulettes de viande), le *medisterpølse* (épaisse saucisse épicée), le *flæskesteg* (rôti de porc) ou encore le *kagt torsk* (morue). Le tout, arrosé avec modération bien sûr, d'*akvavit* (eau de vie de pomme de terre) ou des célèbres bières locales Carlsberg ou Tuborg. Velkomst\* !

\* Bienvenue !

#### RECETTE



#### Danskt Rågbrød

##### Ingrédients

###### Trempage

|                      |         |        |
|----------------------|---------|--------|
| Seigle broyé         | 500 g   | 30,7%* |
| Graines de tournesol | 250 g   | 15,3%* |
| Graines de millet    | 110 g   | 6,7%*  |
| Eau                  | 1 100 g | 67,5%* |

Levain sec dévitalisé  
Livendo® S400 140 g 8,6%\*

\*Les pourcentages du mélange de trempage sont basés sur le poids total de farine de la pâte

###### Pâte

|                                 |         |       |
|---------------------------------|---------|-------|
| Farine de blé                   | 230 g   | 14,1% |
| Farine de seigle (broyage doux) | 1 400 g | 85,9% |
| Total farines                   | 1 630 g | 100%  |
| Eau                             | 950 g   | 58,3% |
| Levure pressée Springer         | 60 g    | 3,7%  |
| Améliorant Ibis direct / froid  | 15 g    | 0,9%  |
| Malt noir liquide               | 40 g    | 2,5%  |
| Sel                             | 50 g    | 3,1%  |

##### Process

|                                             |                                                |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Trempage                                    | Une nuit (min. 8 heures)                       |
| Type de pétrin                              | Spirale                                        |
| T° de base                                  | 72°C                                           |
| Pétrissage                                  | Lente 3 + Rapide 12 (avec mélange de trempage) |
| T° finale de pâte                           | 35°C +/- 1°C                                   |
| Pointage                                    | 30 minutes                                     |
| Badigeonner d'eau la table de cuisson       |                                                |
| Division                                    | 500 g                                          |
| Façonnage                                   | In tin                                         |
| Ajouter des graines sur le dessus des pains |                                                |
| Apprêt                                      | 60 minutes / 35°C / 80% HR                     |
| Cuisson (four à sole)                       | 240 à 190°C / 40 minutes / buée                |

#### ON PENSE À VOUS



#### Gagnez cette affiche collector

Pour recevoir cette affiche format 40 x 60, il vous suffit d'envoyer un mail à : [info.lesaffrefrance@lesaffre.com](mailto:info.lesaffrefrance@lesaffre.com)

L'Envol est une publication de Lesaffre Panification France - 103, rue Jean-Jaurès - 94704 Maisons-Alfort CEDEX • [www.lesaffre.fr](http://www.lesaffre.fr) • Directeur de la publication : Stéphane Pucel • Photos : Photo Corr. La Nouvelle République Jean-Marc Gourbillon / Depositphotos / DR. • Création / rédaction / réalisation : [www.planete-tatou.com](http://www.planete-tatou.com) • Entièrement conçu et fabriqué en France.

