

L'ENVOI

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

À LA UNE

ALLAN MILLÉCAMPS

UN AIR DE
FAMILLE



Allan Millécamps

Chez les Millécamps, originaires de la Somme, l'entrepreneuriat est héréditaire.

La famille est au cœur de l'histoire d'Allan Millécamps : il travaille, pour quelques mois encore, avec ses parents, et sa femme Mélanie s'apprête à rejoindre l'entreprise. Zoom arrière : Allan naît il y a 33 ans à Amiens (80). Son père Christophe est boulanger de formation mais quitte le milieu pour devenir responsable d'équipe en usine pendant une trentaine d'années, avant de reprendre avec sa femme Isabelle une boulangerie à Bully-les-Mines (62). Le jeune Allan, alors en terminale, donne des coups de main et découvre cet univers qui le marquera à vie : après deux années d'études universitaires, il décide de passer un CAP boulangerie puis pâtisserie à l'INBP de Rouen (76). Il enchaîne avec deux années d'apprentissage chez ses parents, puis un brevet professionnel et enfin un brevet de maîtrise. La fin de sa formation correspond au moment où ses parents vendent l'affaire de Bully-les-Mines pour reprendre une boutique à Albert (80) : aux côtés de son père, Allan prend en charge la boulangerie et la viennoiserie. Cinq ans après, l'entreprise

familiale est vendue : Allan reste quelques mois pour assurer la transmission. Mais, retournement de situation, la boulangerie de Bully-les-Mines est en liquidation judiciaire. Christophe et Isabelle étant toujours propriétaires des murs, il est décidé qu'Allan reprenne l'affaire. Les travaux commencent en novembre 2024 et durent jusqu'en mai 2025. « Les six premiers mois ont été difficiles » reconnaît Allan : « la boulangerie avait été fermée pendant un an et demi, il a fallu reconquérir la clientèle. » Aidé par père et mère au laboratoire et à la boutique, l'apprenti chef d'entreprise, comme il se définit lui-même, embauche un boulanger et une vendeuse. Quelques mois après l'ouverture, Allan entend parler par un collègue de la Bourse Lesaffre 1^{ère} installation, à laquelle il concourt et devient lauréat. « Les 10 000 € ont été bien utiles pour la trésorerie, et nous bénéficions des conseils de notre parrain, c'est rassurant. » À « La boulange », c'est le nom de la boutique, le snacking est en plein essor : « la demande est de plus en plus importante, les gens ont de moins en moins de temps pour déjeuner et aussi pour préparer le repas du soir. » Sont proposés

sandwiches au thon, au poulet, au jambon, à la rosette : « la gamme est courte pour l'instant, mais on va développer les wraps, les pains polaires, etc. » La saga familiale continue puisque, ses parents partant à la retraite dans les semaines qui viennent, Allan va être rejoint par sa femme Mélanie qui va s'occuper de la vente et de l'administratif : une reconversion totale, puisqu'elle a travaillé une dizaine d'années dans le domaine social. Allan est un fidèle des produits Lesaffre : « il m'est arrivé d'être livré d'autres marques quand j'avais omis une commande, j'ai clairement constaté la différence en termes de qualité et de fiabilité. »

 **Il nous fait confiance :** Allan Millécamps utilise L'hirondelle, L'hirondelle Or et Ibis violet.

La boulange

22 rue Jean Jaurès
62160 Bully-les-Mines

 @laboulangeam

DOSSIER

Génération snacking

Les boulangeries sont devenues des actrices incontournables de la restauration hors domicile, notamment pour le déjeuner. « L'Envol » fait le point sur le sujet avec un orfèvre en la matière : Christophe Debersee, vainqueur par équipe de la Coupe du monde de la boulangerie en 2008 et formateur indépendant.

« Le snacking a fait son apparition dans les boulangeries il y a une quinzaine d'années, mais la crise sanitaire liée au Covid-19 a clairement accéléré les choses : les restaurants étant fermés, les boulangeries ont commencé à proposer des plats préparés et, faisant partie des rares commerces ouverts, sont devenues des lieux de rencontre. Depuis, les habitudes ont été prises : on y vient pour le petit déjeuner, pour le repas du midi, à 4 heures et enfin pour le repas du soir, c'est le syndrome du frigo vide — on part chercher le pain et on en profite pour prendre une salade, une tarte salée, un plat préparé. De plus en plus de mes clients artisans aménagent des espaces de restauration de 15 jusqu'à 80 places. Aujourd'hui, aucun boulanger ne peut se passer de proposer du snacking, la boulangerie traditionnelle ne suffit plus.

« Ne perdons pas de vue un point essentiel : un bon sandwich c'est avant tout du bon pain, le pain c'est 70% du sandwich.

« Burger ne veut pas nécessairement dire viande rouge hachée, c'est là que l'artisan peut et doit se démarquer : on peut proposer des steaks de poulet, de thon, de chorizo... Quand je forme mes clients à ce type de produits, je me sers de ce qu'il y a dans leur labo, il n'y a pas besoin d'investissement spécifique.

« J'incite mes clients à travailler des pains aromatisés, au pesto, au curry, ce qui, au-delà du goût, apporte de la couleur au produit : cela donne des burgers rouges, verts, jaunes, en fonction des épices.



« Un burger de boulanger n'a rien à avoir avec celui d'un restaurant : dans ce dernier, on peut faire déborder la sauce, le monter en hauteur, il n'y a pas de problème puisqu'il est présenté dans une assiette et est consommé immédiatement. Celui acheté chez le boulanger doit pouvoir se manger debout, il faut donc privilégier le format steak, et les sauces sont également différentes : le boulanger prépare le burger à 10 h pour qu'il soit dégusté à midi, tandis que le restaurateur le prépare à la minute, il peut mettre ce qu'il veut comme sauce. Le boulanger ne doit pas mettre de sauce liquide, faute de quoi elle sera rapidement absorbée par le pain. Il convient de travailler des sauces maison, qui tiendront jusqu'à la fin de la journée.

« Il y a également une demande pour les burgers végétariens : il faut proposer des burgers à base de tofu, quinoa, légumes, pois chiche.

« Une nouvelle tendance est celle des mini-burgers et le mini hot dog commence à prendre de l'ampleur. On peut également proposer des burgers sucrés : pour un salon par exemple, j'ai conçu un pain au citron avec pavé gélifié à la fraise et un disque de meringue.

« Il faut donner envie, créer le besoin : proposer un burger poulet pendant une semaine, l'arrêter et le remplacer par un autre, puis le proposer à nouveau la semaine suivante, et là, ça prend, on a suscité l'attente. J'aime bien les petites gammes souvent renouvelées : la nouveauté et la diversité, c'est ce que les clients recherchent.



« Le pain c'est 70% du sandwich »

« Ne pas oublier de proposer une formule (par exemple menu étudiant), avec burger, un corps gras (chips) et une boisson ou une formule avec une pâtisserie, une viennoiserie ou un gâteau de voyage.

« Le soir ce ne sont pas les mêmes produits qui sont recherchés : tarterie salée (quiches, bruschettas, tartines...) plats préparés à réchauffer...

« Le snacking n'est nulle part le même, il faut s'adapter à sa clientèle. Par exemple en région parisienne, la vente de sandwiches s'effectue tôt le matin avant de prendre les transports, il faut donc un bon emballage.

« Pour éviter les invendus il est préférable de ne produire qu'une partie de la gamme et se laisser la possibilité de renouveler la vitrine en cours de journée.

« La prochaine étape du snacking, c'est la viennoiserie salée : on commence à observer de la demande pour des croissants hot dog, des roulés lardons fromage...



L'avenir est à la viennoiserie salée

« Il faut également mettre en avant les produits du terroir : par exemple en Haute-Savoie, j'ai conseillé à un artisan qui se plaignait de ne plus vendre ses croque-monsieur de remplacer le fromage râpé par du reblochon ; depuis ses ventes décollent !

Un seul mot d'ordre : se renouveler, se renouveler, se renouveler ! »

Christophe Debersee

Originaire du Nord, Christophe a 54 ans. Titulaire d'un brevet de maîtrise en pâtisserie et d'un CAP de boulangerie, il remporte par équipe la Coupe du monde de la boulangerie en 2008.

Il est formateur indépendant en boulangerie/pâtisserie/snacking depuis 2014 et prépare aux concours en France et à l'étranger en pièce artistique.

06 50 01 52 79
chrisdebersee@gmail.com
@chrisdebersee



Les rois du burger



Matthias Carré

Lesaffre est partenaire du World burger contest, organisé dans le cadre du SIRHA, parrainé par le chef lyonnais étoilé et Meilleur ouvrier de France Christian Têtedoie. Le concours fédère l'ensemble des filières de l'alimentaire avec un jury d'experts internationaux des métiers de bouche.

Le 15 juin dernier s'est déroulée la sélection France, en collaboration avec l'Institut des métiers de Saint-Étienne : six candidats se sont affrontés autour de la création d'un burger protéiné et d'un

mini-burger cocktail, le cahier des charges imposant l'utilisation de produits du terroir de la région Auvergne-Rhône-Alpes tels la carpe de la Dombes, la fourme de Montbrison, les haricots du Cheylard, la noix de Grenoble, la cerise de Bessenay ou l'huile d'olive de Nyons. Le jury, composé de cinq Meilleurs ouvriers de France, a récompensé Matthias Carré, de Compiègne, qui donc représentera la France au mois de janvier 2027.

Les alliés du snacking

L'hirondelle Or, levure osmo-tolérante.



Avec son pouvoir fermentaire puissant et constant, adapté aux milieux osmotiques, L'hirondelle Or est toute indiquée pour lever les pâtes sucrées des viennoiseries. Avec des dosages réduits, sans avoir à se soucier d'une incorporation progressive de sucre.

Ibis violet, l'améliorant spécial viennoiseries.



Parfaitement adapté à la surgélation des viennoiseries, Ibis violet apporte de la tolérance aux pâtes et donne du volume aux pâtes feuilletées et produits briochés.



Gdańsk

LE PAIN A TRAVERS LE MONDE

Pologne : talents et saveurs

La Pologne est une république de 38 millions d'habitants, auxquels il faut ajouter une diaspora de 20 millions d'individus, prioritairement aux États-Unis, mais également au Brésil, en Allemagne, en France... De longue date, le rayonnement culturel et scientifique du pays est exceptionnel, grâce notamment à Nicolas Copernic (1473-1543) qui, le premier, affirma que les planètes tournent autour du soleil et non l'inverse, ce qui sera confirmé un siècle plus tard par Galilée. Évoquons également Frédéric Chopin, né en 1810 à Zelazowa (il quitte la Pologne à 21 ans), Marie Sklodowska, née en 1867 à Varsovie, qui deviendra Marie Curie et est à ce jour la seule femme à avoir reçu deux prix

Nobel (pour ses travaux sur le radium). Rayon cinéma, citons les réalisateurs Roman Polanski et Andrzej Wajda. Sans oublier Karol Jozef Wojtyła, né en 1920 à Wadowice, élu pape en 1978 sous le nom de Jean-Paul II. Le pays atteint son apogée aux XV^e et XVI^e siècles, lorsqu'associé au grand-duché de Lituanie, il est l'une des plus grandes puissances européennes. Indépendante en 1918, la Pologne est envahie en 1939 à la fois par l'Allemagne nazie et l'URSS. Satellite soviétique après-guerre, elle retrouve son indépendance en 1989, devient membre de l'OTAN en 1999 et de l'Union Européenne en 2004. Aujourd'hui son économie se hisse à la sixième place de l'Union. Avec près de

10 000 lacs de plus d'un hectare et la mer Baltique au nord, on ne s'étonnera pas que le poisson fasse partie des repas quotidiens : carpe, hareng, maquereau, truite, saumon... Soupes et pomme de terre font également partie des incontournables. Côté pain, notons le *proziaki* (petit pain au lait fermenté ou yaourt), le *obwarzanek krakowski* (pain tressé en forme d'anneau, bouilli avant d'être cuit), le *kluski na parze* (petit pain à la vapeur, servi en accompagnement ou, fourré, en version salée ou sucrée) et, vedette de la *street food*, le *zapiekanka* (baguette, champignons, fromage, lardons ou saucisse fumée). Smacznego* !

* Bon appétit !

RECETTE



Baltonowski

Recette

Farine de blé	700 g	70%
Farine de seigle	300 g	30%
Total farine	1 000 g	100%
Eau	640 g	64%
Levure l'hirondelle	30g	3%
Sel	20 g	2%
Améliorant Ibis direct/froid	10 g	1%
Levain de seigle dévitalisé		
"Seigl'issime"	8 g	0,8 g

Process

Type de pétrin	Spirale
T° de base	55°C
Pétrissage	Lente 7 + rapide 5
T° finale de pâte	28°C +/- 1°C
Pointage	20 minutes
Division	580 g
Pré-façonnage	Boulage
Détente	10 minutes
Façonnage	Bâtard
Apprêt	45-60 minutes
Scarification	Avant cuisson
Cuisson (four à sole)	220°C/25-35 minutes/buée

ON PENSE À VOUS

NOUVEAU

fournée® terroir

Style unique

LA DIFFERENCE

Votre Tradition

Saveur unique

5 recettes

ESSAYEZ CETTE PRÉPARATION

LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

Pour recevoir notre carnet de recettes "Fournée du terroir", il vous suffit d'envoyer un mail à info.lesaffrefrance@lesaffre.com

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

