

Mai
2019

BOULANGER

N°2



UN METIER

• **PLEIN** • D'AVENIR



S^T HONORÉ

Le Saint Patron des Boulangers,
Pâtisseries, Meuniers...



Quand ce jeune homme dissipé annonça à sa nourrice qu'il voulait devenir prêtre, elle était en train de faire cuire son pain. "Et quand ma pelle aura des feuilles, tu seras évêque !" se moqua la brave femme. Sous ses yeux ébahis, la pelle se mit à reverdir.

En souvenir de ce miracle, en 1202, un boulanger parisien offrit 9 arpents de terre pour construire une chapelle à Saint-Honoré qui devint ainsi le saint patron des boulangers.

Il est fêté le 16 mai chez beaucoup d'artisans boulangers à travers toute la France : c'est la Fête du Pain.

L'occasion de célébrer une fois l'an sur le lieu des moissons, au moulin et au fournil, le travail des céréaliers, des meuniers et des boulangers qui maintiennent la tradition du bon pain français.

23 PRINTEMPS

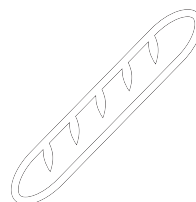
créée en 1996 par Jean-Pierre Raffarin, alors ministre des petites et moyennes entreprises, La fête du pain vise à favoriser la consommation de pain et à mieux en faire connaître les différentes formes. Elle fête ses 23 ans en 2019.

FÊTE DU PAIN

Chaque année, à l'occasion de la fête du pain, les boulangères et boulangers de France se mobilisent autour d'un thème commun, en animant leurs boulangeries

Cette année elle aura lieu
du 13 au 19 mai 2019

320 baguettes
sont consommées CHAQUE
SECONDE en France



LE DECRET PAIN

A la fin des années 1980, les artisans boulangers réagissent à l'industrialisation et reviennent à des méthodes traditionnelles. Leur démarche aboutit à la création d'un "Décret Pain" en 1993.

Le décret 93-1074 du 13 septembre 1993 réglemente la fabrication de la "baguette de tradition française". Les seuls ingrédients autorisés sont la farine de blé, l'eau, la levure et/ou levain et le sel



Une baguette
PLUS DORÉE !

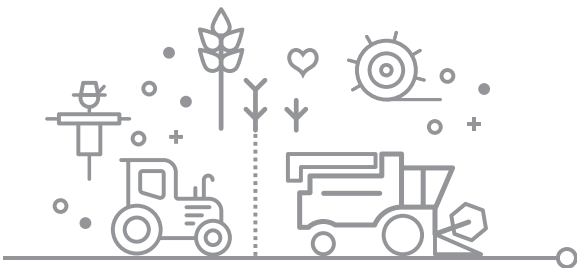
Préférez votre baguette plus dorée. Elle sera plus croustillante, aura plus de goût, une meilleure conservation et sera plus digeste !

Zoom sur LE LEVAIN !



Mélange de farine et d'eau soumis à une fermentation naturelle. Incorporé dans la pâte, il aura pour rôle d'en assurer la levée, d'en développer les arômes et d'améliorer la conservation.

FILIÈRE QUALITÉ



AGRICULTEURS

Tous les acteurs de la filière Blé- Farine- Pain ont à coeur de produire des blés sains, respectueux de l'homme et de l'environnement.

Les Blés sont cultivés selon le référentiel CRC® (*Culture Raisonnée Contrôlée*)

- CÉRÉALES FRANÇAISES
- CULTURE RAISONNÉE SANS TRAITEMENT APRÈS RÉCOLTE
- PRATIQUES AGRICOLES FAVORABLES À LA BIODIVERSITÉ
- JUSTE RÉMUNÉRATION DES AGRICULTEURS

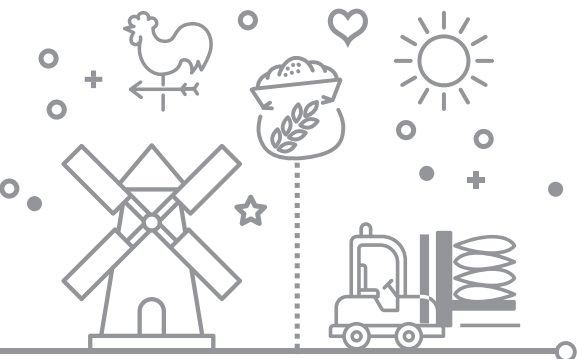


ORGANISME STOCKEUR

Les agriculteurs, la coopérative, le meunier... tout est contrôlé par un organisme indépendant.

Le meunier, Foricher Les Moulins s'engage exclusivement auprès des artisans boulangers à produire des farines :

- ISSUES EXCLUSIVEMENT DE BLÉS CRC®
- PURES SANS ADDITIFS NI AMÉLIORANTS
- TRAÇABLES DES PARCELLES DE BLÉ JUSQU'À CHEZ VOTRE ARTISAN BOULANGER



MEUNIER

Votre artisan boulangier s'inscrit également dans une démarche de développement durable saine et de qualité en vous proposant des pains élaborés à partir de farines issues de blés CRC®

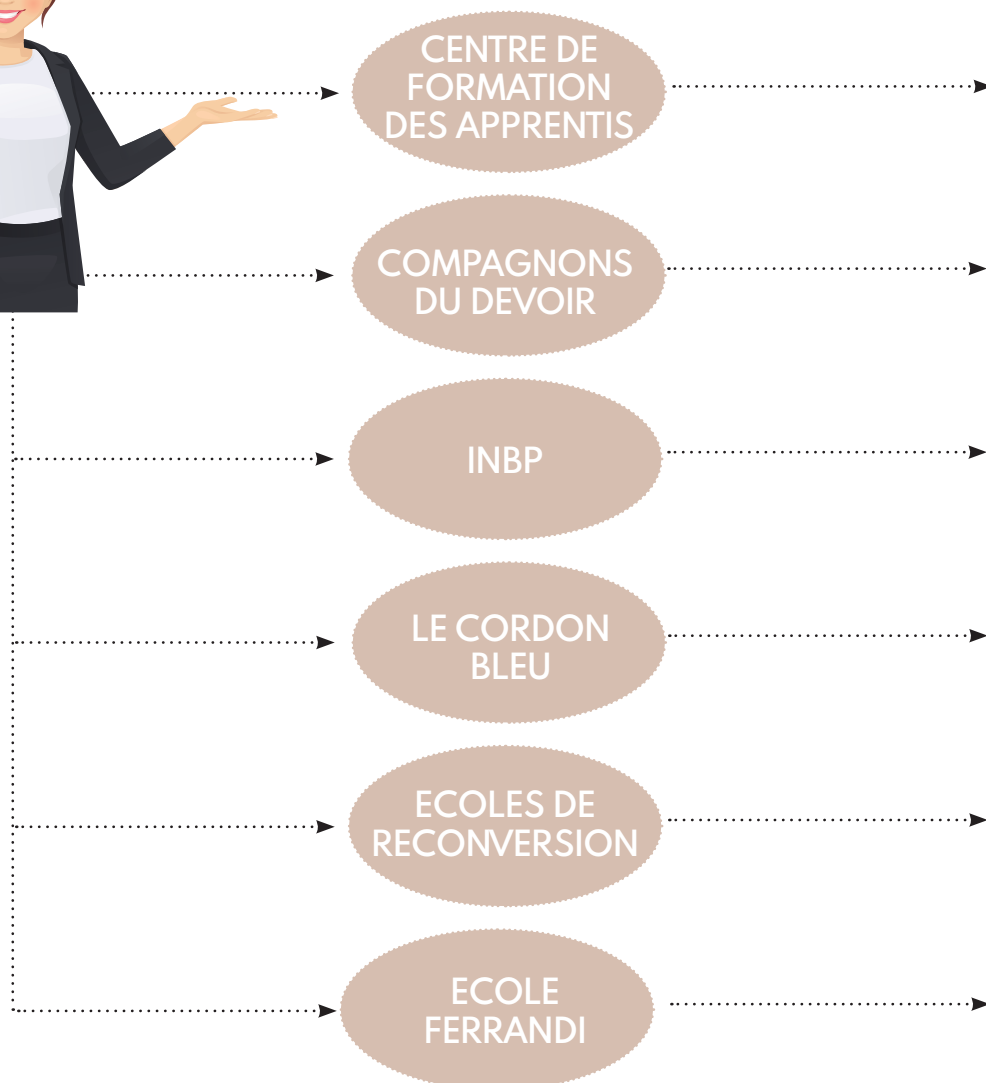


ARTISAN BOULANGER



DEVENIR BOULANGER

Jeune étudiant ou adulte, plusieurs possibilités s'offrent à vous !



Plus d'informations :

CFA (Centre de Formation des Apprentis)
Liste des CFA de France sur lapprenti.com

COMPAGNONS DU DEVOIR : Réseau de formation aux métiers traditionnels basé sur l'apprentissage. www.compagnons-du-devoir.com

INBP : Institut National de Boulangerie Pâtisserie
www.inbp.com

LE CORDON BLEU Réseau international d'écoles de formation aux métiers d'art culinaire : www.cordonbleu.edu/home/fr

ECOLE FERRANDI Ecole de cuisine et d'hôtellerie
www.ferrandi-paris.fr

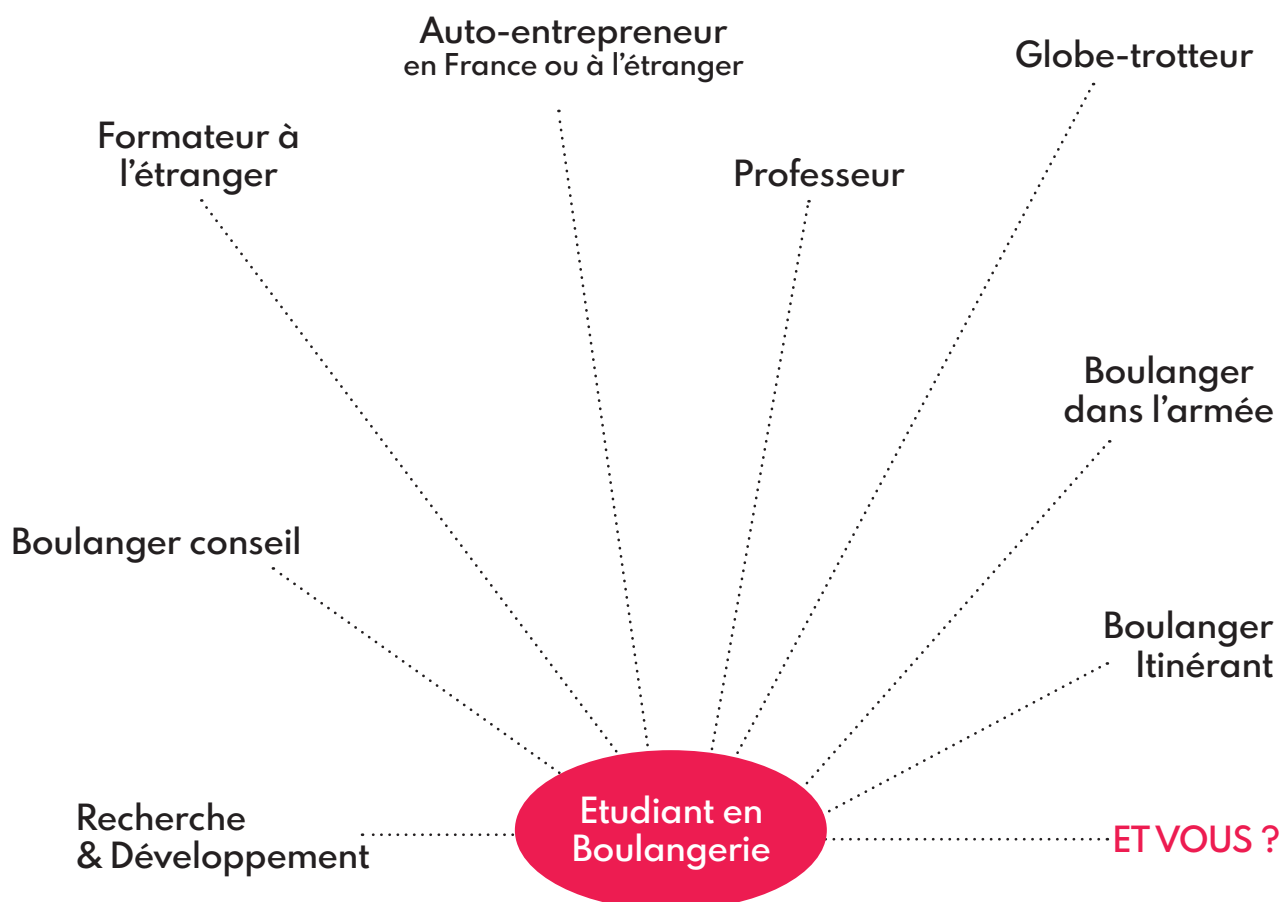




ETRE BOULANGER en 2019

En constante évolution pour répondre aux attentes des consommateurs, le métier de boulanger se réinvente sans cesse. Avec la certitude de trouver du travail et la possibilité de construire son entreprise.

vous pouvez être le boulanger dont vous rêvez !



Mathéo, Sergio & Romain - Elèves en BP Boulangerie

Pourquoi avez-vous choisi le métier de boulanger ? Quelles sont vos motivations ?

Mathéo : « Il y avait déjà des boulangers dans ma famille, j'ai baigné dedans. Ca m'a plu, j'ai décidé d'en faire mon métier et ça me plaît toujours.»

Sergio : « C'est un rêve d'enfant, une vocation ! J'ai fait un stage chez un boulanger à côté de chez moi, le métier m'est resté en tête et j'ai toujours voulu devenir boulanger.»

Romain : « Je suis issu de ce milieu, un de mes grands père était boulanger et j'ai de la famille dans la meunerie.»

Après votre Brevet professionnel, que comptez-vous faire ?

Mathéo : « Je m'orienterai vers des diplômes en pâtisserie pour avoir des connaissances techniques sur ces deux métiers car je souhaite m'installer un jour..En attendant j'irai travailler à l'étranger, j'ai besoin de liberté.»

Sergio : « Je passe mon diplôme de B.P. et après je vais travailler. A terme je retournerai au Sénégal pour ouvrir une boulangerie.»

Romain : « Je passerai également un diplôme en pâtisserie et après je vais travailler pour m'installer un jour.»

Responsable Recherche & Développement



Patrick Cognard

Quel est votre parcours ?

J'ai toujours voulu être boulanger.

J'ai commencé à 16 ans et j'ai commencé de suite par le compagnonage. Ma formation a duré 11 ans mais j'ai également été formateur, maître de stage et responsable des compagnons de Strasbourg...J'ai **voyagé, rencontré** pleins de personnes, **découvert** pleins de spécialités, en **évoluant** toujours dans un univers plein de **transmission** et d'échange.

Quel est votre métier et qu'aimez vous le plus ?

Je suis responsable Recherche et Développement et Chef d'équipe des formateurs chez Foricher Les Moulins. Ce qui me plaît le plus est et sera toujours la **transmission** et l'**échange** avec les artisans.

Pour vous, quelles sont les qualités d'un bon boulanger en 2019 ?

Il doit penser à l'avenir ! Tout **faire maison**, penser sa **qualité**, sa **traçabilité** et avoir un **bon rapport qualité / prix** ! Le tout sans oublier de **transmettre** son **savoir-faire** !

Formateur en Ecole de Boulangerie au Brésil



Jean Jacob

Quel est votre parcours ?

J'ai commencé comme apprenti pâtissier, j'ai passé mon CAP suivi du CAP Boulanger. J'ai ensuite fait une mention complémentaire pâtisserie et un Brevet Professionnel en boulangerie. A chaque fois j'ai appris dans des boulangeries différentes. Ensuite j'ai travaillé 6 ans à l'**Ile de la Réunion** et je suis maintenant au **Brésil**.

Quel est votre métier et qu'aimez vous le plus ?

Je forme des artisans en devenir au **savoir-faire boulanger Français** 90% du temps, les 10% restants je les accompagne dans leur boulangerie. Ce que j'aime le plus c'est de **rencontrer** toujours de nouvelles personnes et de les voir **s'épanouir** et **réussir**.

Pour vous, quelles sont les qualités d'un bon boulanger en 2019 ?

Un bon boulanger fait avant tout du **bon pain** mais il doit aussi savoir **transmettre**, c'est très important.

Quel est le niveau de la boulangerie au Brésil ?

La boulangerie Française est en plein **développement**, elle s'implante petit à petit et les consommateurs apprécient.

Professeur de Boulangerie en CFA

Quel est votre parcours ?

J'ai commencé en étant pâtissier et j'ai découvert la boulangerie. J'ai un professeur et un maître de stage qui m'ont transmis la passion du métier. J'ai eu une vraie formation avec de l'échange et des responsabilités. J'ai passé mes diplômes jusqu'au Brevet de Maîtrise puis j'ai passé mon diplôme d'enseignant. Après mon service militaire j'ai été ouvrier pendant 1 an et je suis passé responsable boulangerie et rayon alimentaire pour une grande enseigne et j'ai souhaité **transmettre** à mon tour.



Denis Delville

Quel est votre métier et qu'aimez vous le plus ?

Je suis professeur de boulangerie en CFA depuis 20 ans. Ce que j'aime c'est de **découvrir** des profils très différents aux fils des ans, de transmettre un **vrai savoir-faire**, d'**échanger** et de leur **apprendre** à toujours **se remettre en question**.

Pour vous, quelles sont les qualités d'un bon boulanger en 2019?

Il faut avant tout qu'il prenne soin de sa clientèle à travers la **qualité** de ses produits et qu'il fabrique **tout maison**. Il doit également enlever ses oeillères et avoir une vision globale du **futur**.

Boulangier itinérant (et formateur en boulangerie)

Quel est votre parcours ?

J'ai passé un bac ES et souhaitais faire un métier manuel. Grand lecteur, j'ai découvert le métier de boulanger dans les livres. Je me suis de suite orienté vers le compagnonage qui me permettait d'apprendre et de **travailler en voyageant**.



Thibaud Férard

Quel est votre métier et qu'aimez vous le plus ?

Je suis formateur en boulangerie mais je suis également boulanger itinérant. 1 fois par semaine, je vais à la **rencontre** des consommateurs (dans une gare) et je vends mon pain. C'est une façon de **recréer du lien** entre le consommateur et le boulanger, de remettre en avant l'**artisanat** en toute **transparence**. Boulanger c'est un métier de **partage**, on fait de **belles rencontres**. C'est un métier abordable, de **passionné et passionnant**.

Pour vous, quelles sont les qualités d'un bon boulanger en 2019?

C'est quelqu'un qui sait être au plus **proche de ses clients**, qui maîtrise l'ensemble de sa filière et qui la connaît parfaitement. Il doit également être très **bon communicant**.

TARTINE

POULET CURRY ANANAS

Ingrédients (4 portions)

4 tranches de Pain des Gaults (épaisseur 1 cm)
6 aiguillettes de poulet - 200 g
1 cs d'huile d'olive
6 cuillère à soupe de crème fraîche
4 cuillères à café de curry
20 g de gruyère
2 tranches d'ananas frais
Cassonnade
1 sachet de sucre vanillé



Couper le poulet en lamelle et faire revenir avec l'huile d'olive
Mélanger la crème fraîche avec le curry
Ajouter 2 cuillère à soupe de mélange crème fraîche au poulet une fois cuit
Badigeonner les tartines avec le restant
Déposer le poulet sur les tartines
Parsemer de gruyère
Cuire à 200°C - 7 à 8 minutes
Servir chaud

ANANAS RÔTI

Couper chaque tranche d'ananas en 8 morceaux
Ajouter 50 g de cassonnade et 1 sachet de sucre vanillé
Faire rôti dans une poêle jusqu'à la caramélisation
Déposer les tranches d'ananas sur les tartines chaudes

BRIOCHE PERDUE

Ingrédients (2 parts)

4 tranches de Brioche Maison (épaisseur : 2 cm)
1 sachet de sucre vanillé
250 ml de lait demi-écrémé
2 oeufs
30 g de sucre
Sucre glace



Dans une casserole, faire tiédir le lait avec le sucre et le sucre vanillé
Dans un bol, battre les oeufs
Couper chaque tranche de brioche en 4
Tremper la brioche dans le lait puis dans les oeufs

Faire dorer les tranches dans une poêle bien chaude avec le beurre
Saupoudrez de sucre glace et servir

A l'initiative de
Foricher Les Moulins

www.foricher.com

