

Transcription
La mode des nouveaux pains à l'ancienne.
Unité h5

- **Narrateur:** Quoi de plus élémentaire et même essentiel dans notre alimentation que le pain. La baguette classique reste la grande favorite du consommateur français
- **Client 1 :** - Une baguette à l'ancienne, s'il vous plait.
- **Narrateur:** Mais l'offre de plus en plus fréquente de pains dits spéciaux entraîne une diversification de l'étal des boulangeries et donne au pain une valeur gustative qui en fait bien autre chose qu'un simple aliment d'accompagnement.
- **Bruno Ripaldi (Boulangier) :** Ce qui nous a poussés aller vers des pains spéciaux c'est toujours..., on a été toujours à l'écoute du client et on a vu que le client avait envie de goûter autre chose. Donc, on s'est tourné vers des farines complètes qui sont intéressantes au point de vue transit et nutritif mais avec des arômes nettement supérieurs à un pain complet. Donc avec Jacques Collet qui, lui, est un assembleur de farines et qui, a notre référence entre parenthèse, dans la profession, on a travaillé en étroite collaboration et, donc, on est arrivé à faire des pains avec une multitude de céréales et avec des arômes tous de plus en plus variés.
- **Jacques Collet:** Voilà, Bruno, je t'ai apporté la dernière mouture de petit-épeautre de Provence. Je crois que ça va te plaire.
Mon métier c'est donc de mélanger des farines qui sont en fait des cépages puisque le métier est assez similaire à celui du vin. Je vais vous montrer différentes farines qui vont de la plus simple que vous connaissez tous, qui est la farine blanche qui sert à faire un pain monocépage, qui est en fait de la farine de froment et qui donne donc la baguette qu'on connaît tous, ou le restaurant, et je mélange à cette base des céréales autres qui sont l'orge, l'avoine, le seigle, le maïs, le petit-épeautre du Ventoux ..euh...qui donne, mélangé avec des graines qui sont, par exemple, des graines de lin, de tournesol, de maïs concassé, de maïs grillé et autres, des mélanges qui sont extrêmement aromatiques, extrêmement goûteux et malgré tout les pains qui sont obtenus grâce à ces farines, à ces mélanges de farines sont tout à fait dans la tradition française qui est celle d'un pain qui est extrêmement moelleux à l'intérieur, très alvéolé et très croustillant en surface.
- **Bruno Ripaldi (Boulangier) :** La plus grosse différence entre le pain industriel et le nôtre c'est dans la première étape de la fabrication. Déjà c'est un façonnage qui est entièrement fait à la main. Après le pétrissage, il va y avoir un temps de repos où il va y avoir une première fermentation, ensuite on va donc façonner les pains en moules avant de les façonner à la main ou à la machine et là il y a une deuxième fermentation. Et c'est à ce moment-là que les gaz vont former des arômes et la...la...la... notre libérateur de goût, et donc de conservation d'un pain. C'est la fabrication industrielle, elle, brûle toutes ces étapes. C'est à dire, on pétrit, on divise et on façonne en moins d'une heure. Donc les arômes n'ont pas le temps de se développer et on en vient toujours à dire que pour faire un bon pain, il faut prendre son temps.
Un pain chez nous va durer, va se conserver trois ou quatre jours sans aucun problème. Alors que les autres, au bout d'un jour ou deux, ben, c'est pas pareil, c'est de la biscotte. Plusieurs de nos pains sont répertoriés sur cette carte et, on peut donc inciter les gens à les consommer avec tel ou tel repas, c'est à dire, par exemple tel pain va aller plutôt avec un fromage, plutôt avec une viande ou un gibier et on a ensuite aussi nos pains spécial foie-gras, spécial saumon fumé, spécial coquillage pour les fêtes. Maintenant on revient vers le pain. Euh...c'est vrai, il y a quelques années le pain fait grossir, mais c'est maintenant démontré que c'est entièrement faux et que c'est quand même un aliment de base dans notre alimentation.