

RESPECTUS PANIS

Les Ambassadeurs du Pain ont organisé le 12 mars dernier la 2^{ème} Journée Technique consacrée à la méthode de panification appelée RESPECTUS PANIS®. Une centaine de passionnés se sont réunis au Campus des Métiers du Pain (Saint Chamond - 42) pour suivre les explications du procédé.

Face à eux, Dominique Planchot (MOF), Amandio Pimenta (MOF), Henri Poch (MOF), François Pozzoli (MOF), Thierry Meunier (MOF) et Damien Dubois ont pris le temps de décrypter les gestes, les subtilités, les impératifs pour la réussite du process pour un pain bon et beau. Christian Rémésy (Directeur de recherches à l'INRA) a insisté sur la réduction du taux de sel à 12g/kg de farine, un geste simple du boulanger pour la santé du consommateur.



LAISSER DU TEMPS AU TEMPS

La méthode de panification RESPECTUS PANIS®, comme son nom l'indique, est vouée à prendre soin de la fabrication du pain. Il faut laisser du temps au temps, quitte à pétrir à la main ! La fermentation n'en sera que plus réussie, et le pain n'en sera que meilleur.

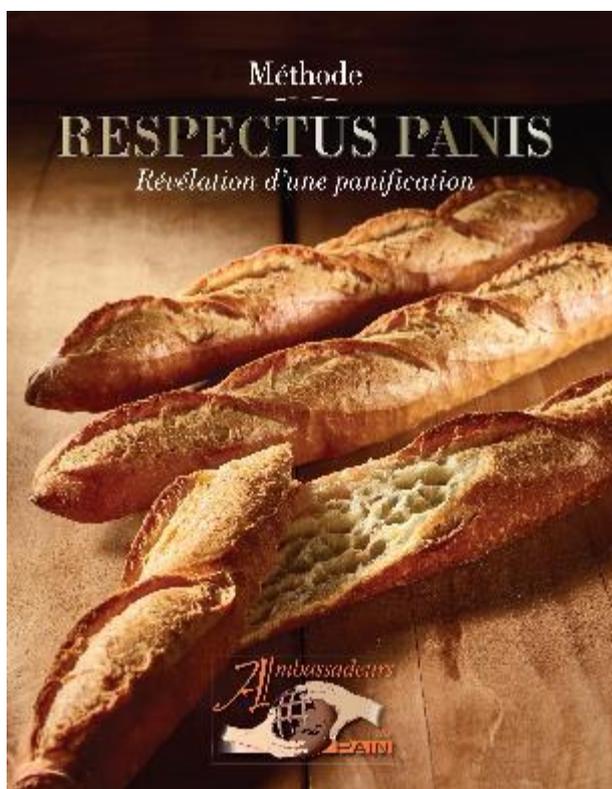
Odeurs, arômes, textures, aspects et formes... tous les critères ont été discutés lors de cette rencontre. Ce sont 10 recettes de pains et de baguettes qui ont été exécutées devant des professionnels et des passionnés en attente de réponses. RESPECTUS PANIS® est un moyen de se différencier, de faire des produits adaptés à des consommateurs exigeants. Pourtant, Amandio Pimenta précise que dans la mesure du possible il serait avantageux de passer toute la production sur ce mode de panification et non de le consacrer à un pain spécial uniquement. Bien entendu, la maîtrise des matières premières et les conditions de travail ont une influence sur cette réalisation.



FACE A LA CLIENTELE

L'utilisation de la méthode RESPECTUS PANIS® pour panifier son pain ne serait être une raison de vendre son produit plus cher. En revanche, ce procédé est un véritable atout gastronomique, gustatif, qualitatif et nutritionnel s'il est effectué dans les règles de l'art.

Afin de mettre en avant le savoir-faire du boulanger, il est possible d'indiquer aux clients que la méthode RESPECTUS PANIS® a été utilisée pour confectionner la baguette mise en boutique*. Un texte explicatif est désormais disponible sur le site des Ambassadeurs du Pain à destination des consommateurs (www.ambassadeursdupain.com). Une page Wikipédia est même en cours de création.



ET VOUS C'EST POUR QUAND ?

Le livre de recettes des Ambassadeurs du Pain dédié à la méthode de panification RESPECTUS PANIS® est toujours en vente sur le site de l'association (39.50€ + frais de port). Il est devenu le livre de chevet de nombreux boulangers et il fait son entrée dans plusieurs fournitures autour du globe. Une collection de photos RESPECTUS PANIS® WORLDWIDE sera créée pendant l'été sur Instagram et Facebook (@ambassadeursdupain). Suivez-nous !

PROCHAINE EDITION

La méthode de panification s'exporte ! Une présentation est prévue à Barcelone courant Mai et une autre en Italie début Juillet. Une 3^{ème} Journée Technique en France consacrée à la méthode RESPECTUS PANIS® est en programmation à l'automne 2018 dans l'Ouest de la France. Les pré-inscriptions sont ouvertes sur le

site www.ambassadeursdupain.com



* L'utilisation du logo officiel RESPECTUS PANIS® est réservée aux adhérents Ambassadeurs du Pain.