



# RESPECTUS PANIS

## JOURNÉE TECHNIQUE

C'est la 3<sup>ème</sup> présentation de RESPECTUS PANIS ® organisée par les Ambassadeurs du Pain qui a eu lieu Lundi 8 Octobre en Loire-Atlantique.

Une soixantaine de boulangers, apprentis, passionnés en reconversion ont assisté à la Journée Technique consacrée à la méthode de panification RESPECTUS PANIS ®. Installés dans le fournil de démonstration de **BOURMAUD** Equipement à Haute Goulaine, Pierre Nury, Amandio Pimenta et Thomas Planchot ont décortiqué les principes de la panification rétro innovante.

Un an après la parution du livre du même nom, la méthode amène curieux et convaincus à développer chacun dans son espace de travail la panification selon les principes de RESPECTUS PANIS ®.

### « DES BOULANGERS CONNAISSEURS, DES JEUNES EN QUÊTE D'IDENTITÉ »

Quel type de farine faut-il utiliser ? Peut-on fabriquer sur plus de 2 jours ? Comment valoriser les produits ? Comment sait-on que « c'est prêt » ? Autant de questions auxquelles ont été ravis de répondre nos 3 Ambassadeurs du Pain et Meilleurs Ouvriers de France, accompagnés de Dominique Planchot et Roger Farjaud.

« Nous avons rencontré des boulangers interrogatifs, mais aussi des boulangers qui se sont déjà appropriés la méthode et qui viennent chercher des conseils. Quant aux jeunes, ils souhaitent comprendre comment se démarquer, comment travailler avec les petits meuniers et imposer leur besoin en farines pures » ajoute le Président des Ambassadeurs du Pain.



Les Journées Techniques se suivent mais ne se ressemblent pas. Lors de la session du mois de Mars à Saint Chamond, les participants s'étaient beaucoup attardés sur le pain Sans Gluten. Cette fois dans l'Ouest, il a surtout été question de la réduction du sel. La volonté des Ambassadeurs du Pain est d'amener les boulangers à réduire eux-mêmes la quantité de sel dans leur production sans passer par une loi.

« Il faut apprendre aux consommateurs, petit à petit, par palier, à aimer le pain sans que la saveur ne soit tronquée ou altérée par le dosage du sel, parfois sans qu'ils s'en aperçoivent » précise Roger Farjaud.

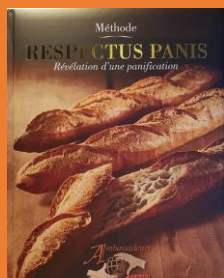
La démonstration a été effectuée en direct lors de cette session. Les palais, même aguerris, ne sont pas identiques face à une baguette dont la première réaction de plusieurs d'entre eux fut « aurait-il oublié le sel ? ». En plus de 35 ans de métier, Pierre Nury n'a jamais oublié de saler sa pâte. En revanche, il sait apporter le bon goût au pain grâce à la longue fermentation qui développe tous les arômes.



Passionnés par leur métier et par la transmission de celui-ci, Amandio Pimenta, Thomas Planchot et Pierre Nury ont profité de cette journée pour partager des idées et des secrets comme cette « bouillie à l'épeautre » et une baguette multi-graines riche en Oméga 3. Ces recettes feront parties du Tome 2 de RESPECTUS PANIS © dont la parution est prévue à l'automne 2019.

## RETOUR SUR

### LES BASES DE RESPECTUS PANIS



La méthode de panification à longue fermentation à température ambiante n'est pas « nouvelle ». Toutefois, elle n'est pas non plus un rétropédalage dans le monde de la boulangerie.

La mise au point de la méthode RESPECTUS PANIS © a été possible grâce aux connaissances des anciens, aux pratiques empiriques et aux innovations technologiques qui permettent une régularité des produits.

C'est le juste dosage de plusieurs éléments qui engendre une alchimie parfaite pour un pain de qualité meilleure.

La méthode RESPECTUS PANIS © n'est pas une recette à suivre à la lettre, mais un processus de fabrication que chacun doit s'appropriier et adapter à son environnement.

Les principes restent les suivants :

- |                     |                |                           |
|---------------------|----------------|---------------------------|
| (-) de sel          | (+) de temps   | * de la farine pure       |
| (-) de pétrissage   | (+) de chaleur | * digestibilité du gluten |
| (-) d'ensemencement |                |                           |