



Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Boulangerie : les 7 lauréats

Le 23 Octobre 2019, le salon SERBOTEL à Nantes, a servi de cadre à la finale nationale du concours « Un des meilleurs Apprenti de France » (MAF) Boulanger de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SNMOF).

16 candidats sélectionnés au préalable se sont affrontés lors de cette épreuve organisée par l'équipe de France de Boulangerie (EFB)

Le concours a permis une nouvelle fois de mettre en avant la jeunesse qui travaille pour l'avenir du métier de boulanger.

Les 7 lauréats du concours MAF Boulanger 2019

- Timothé BOURRE (Haute-Vienne)
- Léa CHAUPAIN (MEUSE)
- Benjamin DO COUTO (Pyrénées Atlantique)
- Stanislas HEDEL (Alpes Maritimes)
- Nathan MAIGNAN (Calvados)
- Martin SICARD (Vendée)
- Luigi TRIGATTI (Vendée)

Le jury était présidé par **Jacques Annoncier**. Celui-ci était accompagné de **Bruno Cormerais, Gérald Biremont, Thomas Planchot, Thomas Subrin et Pierre Nury**.

La réussite du concours repose tout d'abord sur son ambiance conviviale, dans le partage et la transmission du savoir. Mais aussi sur le professionnalisme des membres du Jury et des personnes responsables de la gestion des 9 Fournils : Gilles Schaller, Quentin Poch, Gwenvael Moel, Fabien Moirier, Emmanuel Pivan et Dany Coirier ; ainsi que nos collègues MOF Yann Tabourel, Eric Chevallereau , Alain Marie, Amandio Pimenta, Dominique Planchot.

Cette finale a aussi été l'occasion pour l'équipe de France de Boulangerie de révéler son nouveau logo.

Photo de Une : les lauréats © Sylvain Herviaux



La Fournée à Brest : Tournage « La Meilleure Boulangerie de France »

La Fournée à Brest (29), dans le Finistère, a été sélectionnée pour participer à la 7ème saison de l'émission « La Meilleure Boulangerie de France » diffusée par M6. Le vendredi 24 mai 2019, Frédérique et Ludovic Beaumont, entourés de leur équipe, ont reçu Bruno Cormerais et Norbert Tarayre pour le tournage d'un épisode qui sera diffusé à la rentrée prochaine.

L'équipe de l'émission « **La Meilleure Boulangerie de France** », produite par **M6** et animée par **Bruno Cormerais**, meilleur ouvrier de France, et **Norbert Tarayre** demi-finaliste de Top chef saison 3, s'est rendue le vendredi 24 mai

dernier à Brest, dans le Finistère, pour tourner un épisode dans la boulangerie **La Fournée à Brest**. Le jury a noté la boutique en se basant sur quatre critères de sélection : la boutique, le fournil, les pains et les créations.

Frédérique et **Ludovic Beaumont** ont présenté leur produit fétiche, une **brioche à la fraise**, ainsi que leur pain favori le « **Bara ognon** », un pain au blé noir et aux oignons de Roscoff. La création du jour est quant à elle restée secrète, elle sera divulguée lors de la diffusion.

« La Fournée » est en lice avec une seconde boulangerie de la région (non dévoilée). Elle devra se qualifier pour la finale régionale qui réunira quatre boulangeries. A l'issue, la boulangerie de Bretagne qui aura été désignée participera à la finale nationale qui se déroulera à Paris.

Afin de permettre à tous les membres de l'équipe d'être présents pendant le tournage, l'établissement avait fermé au public de 10h à 17h. Malgré un peu de stress Frédérique et Ludovic sont satisfaits de leur prestation et de leurs réalisations, ils attendent avec impatience la diffusion de la 7ème saison qui est prévue à la rentrée.



L'équipe de La Fournée à Brest avec les animateurs de La Meilleure Boulangerie de France

Frédérique et Ludovic Beaumont ont prouvé leur savoir-faire en remportant le « Concours du meilleur croissant du Finistère » en 2014 et en 2015. Leur baguette de tradition française a obtenu le Label Rouge « Bagatelle » une distinction décernée par le ministère de l'Agriculture aux artisans.

- Meilleure baguette de Tradition Française : 2014 (catégorie ouvrier)
- Obtention du Label Rouge Janvier 2014
- Meilleure galette des rois : 2014/2015
- Meilleure baguette de Bretagne : 2015
- Meilleure baguette du Finistère : 2017

Daniela Abiliou

La Fournée à Brest

68 rue Jean Jaurès

29200 Brest

02 98 44 96 07



Casting Bretagne : « La Meilleure Boulangerie de France » fait son retour

Le concours 'La meilleure boulangerie de France', animé par Bruno Cormerais et Norbert Tarayre, fait son retour en Bretagne. La production de la chaîne M6, recherche pour sa septième saison, des boulangeries artisanales dans les départements bretons. Les inscriptions

sont ouvertes.

Après le succès des six premières saisons, l'émission « **La meilleure boulangerie de France** » diffusée par **M6**, fait son retour. **Bruno Cormerais**, Meilleur Ouvrier de France boulanger et **Norbert Tarayre**, Chef cuisinier, vont sillonner les routes de Bretagne pour élire la meilleure boulangerie artisanale bretonne.

Le programme :

Les animateurs et jurés de l'émission, partent à la rencontre des boulangeries, des artisans, de leur univers... Ils départagent les établissements en compétition à travers 4 épreuves : la boutique, le produit fétiche, le pain et la création. À l'issue de chaque duel, une boulangerie se qualifie pour la finale régionale. Le lauréat région Bretagne affrontera les autres régions en lice lors de la finale nationale qui se tiendra à Paris.

Inscriptions pour la prochaine saison de La meilleure boulangerie de France :
<http://www.m6.fr/m6-et-vous/participer-emissions/boulangerie.html>

Diffusion à la rentrée 2019.



Gare de Rennes, TY VORN... une nouvelle génération de boulangerie

Arrivée en gare de Rennes (35), TY VORN, la 1ère boulangerie traditionnelle indépendante dans une gare, a ouvert ses portes début juillet 2018. Avec un concept novateur et une offre totalement bretonne, Nicolas Vauchier et son équipe sont les premiers sur le quai pour réaliser du fait maison, essentiellement à base de blé noir...



Nicolas VAUCHIER boulanger TY VORN

Inédit : le boulanger et son fournil sont installés dans la nouvelle gare TGV de Rennes pour le plaisir des voyageurs, des touristes et des Rennais!

Le rendez-vous du fait maison Breton !

TY VORN ...

une nouvelle génération de boulangerie à l'ancienne

Pour la première fois, un boulanger de métier, **Nicolas Vauchier**, s'installe dans la gare pour réaliser directement sur place pains, viennoiseries et autres spécialités de tradition Bretonne à base de **farine de blé noir**...

Une innovation tant au niveau de l'offre et des saveurs que de la fraîcheur et de la qualité puisque le boulanger et son équipe réalisent sur place la panification par fermentation au levain naturel et à base d'une farine minutieusement sélectionnée dans un moulin local, son pétrissage et sa cuisson...

Du pur, du vrai ... du Breton sur toutes les lignes

Installée au cœur de la nouvelle gare, sur la grande plateforme d'échanges et d'accès aux TGV, TER et Métro... TY VORN est un espace de vie, racé, chaleureux et gourmand.

La conception et la décoration de la boulangerie, signées du cabinet d'architectes **Humbert & Poyet**, conjugue la pierre de granit, le bois, les couleurs sobres avec une dominante bleu « iodé », noir et blanc en référence aux côtes bretonnes.

Avec ses façades très ouvertes, elle crée la proximité avec le public et donne vue sur le fournil pour pouvoir découvrir en direct les équipes de boulangers et pâtisseries qui travaillent sur place.

Elle dispose d'un coin petite restauration/bar, moderne et convivial, ainsi qu'une terrasse afin de déguster sur place l'ensemble des produits.

Nicolas Vauchier, 37 ans, né en Franche Comté, a commencé le métier à 14 ans. Il a débuté en Suisse dans une petite boulangerie de campagne et y est resté 6 ans. En 2008 il décide de tout quitter par amour pour la Bretagne et ouvre sa propre boulangerie de pain cuit au feu de bois à Bruc-sur-Aff jusqu'en 2014. Un défi le pousse à s'installer à Rennes à la Boulangerie de Joseph en 2016.

Aujourd'hui au Ty Vorn : « **C'est un beau projet, intéressant et 100% local.**

Le challenge est de faire une baguette au sarrasin qui plaira à tout le monde, et uniquement travailler avec des produits de Bretagne est un réel plaisir. Nos produits seront essentiellement à base de blé noir. »

Ce qui lui a donné envie de devenir boulanger ? **« Mon arrière-grand-père était boulanger, j'avais 4-5 ans, tous les dimanches matin, il me ramenait les viennoiseries et boules de pain de sa boulangerie. Je me souviens du parfum du pain chaud qui me réjouissait au réveil. Dans ce métier, les sensations des mains qui pétrissent la pâte, le toucher est... indescriptible et les odeurs de cuisson un vrai bonheur. »**



Tout est fait sur place dans les règles de l'art et avec l'amour du métier en prenant le temps nécessaire à la fermentation, au pétrissage, au repos des pâtes, à la cuisson... comme notamment, la couronne sa-raisin et la Tourte Meule au levain qui fermente à minima 48h !

*TY VORN propose, des pains, sandwichs, viennoiseries et pâtisseries à base de produits bretons et d'ingrédients de première qualité

A la carte : les pains au sarrasin, la couronne Figue-Noix, le feuilleté à la Fleur de sel, les incontournables Kouign Amann ou far breton, les cakes au sarrasin, les feuilletés salés et sucrés au sarrasin, les galettes de sarrasin et crêpes ... mais aussi des mariages et créations autour de fameux produits locaux comme le chausson aux pommes avec la pomme du maraîcher voisin, le jambon beurre avec le beurre Bordier et le pur sandwich Hénaff à la farine sarrasin.

*TY VORN: le fournil en breton

TY VORN

Gare de Rennes

Espace Commercial

35000 Rennes

02 99 66 04 29

<http://www.tyvorn.com>



Bridor entraîne et forme les finalistes du Trophée du Maître-d'Hôtel

Publireportage

Mercredi 5 décembre 2018, les 6 finalistes du trophée du Maître-d'hôtel ont été invités chez Bridor à Servon sur Vilaine (35), pour visiter la société, qui a fêté ses 30 ans cette année, mais surtout pour être formés à la fabrication du pain avec Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France boulanger.

Bridor est un partenaire engagé du trophée du Maître-d'hôtel , et pour la première fois, invite les finalistes, leur dispense une formation globale autour du pain et de sa fabrication, pour favoriser la transmission des connaissances et d'un savoir-faire.

« Les métiers de la salle sont les ambassadeurs du pain dans un restaurant », souligne Pascal Schneider-Maunoury, directeur Marketing chez Bridor « Une épreuve sur le pain est au programme de la finale qui va se dérouler en janvier 2019 sur le Sirha à Lyon « .



Au centre Pascal Schneider-Maunoury et Frédéric Lalos entourés des 6 finalistes et d'un commis ©Sandrine Kauffer-Binz

Benoît Brochard, Restaurant Bon Bon**, **Sébastien Candusso**, Le Ritz-Paris**, **Mathilde Favre d'Anne**, Restaurant Favre d'Anne*, **Nicolas Giraud**, Le Neuvième Art**, **Xavier Gonet**, Restaurant Saisons Institut Paul Bocuse et **Mathieu Nectoux**, Les Bories & Spa ont eu le privilège d'entrer dans la sacro-sainte usine de Bridor, où les caméra ne peuvent filmer, secrets de fabrication de l'excellence, obligeant.

Au programme de la journée : visite guidée, puis formation et dégustation avec **Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France boulanger.**

L'engagement de Bridor, partenaire du concours du Maître-d'hôtel

« C'est très important pour Bridor d'être partenaire trophée du Maître-d'hôtel. Il est primordial de sensibiliser les acteurs des métiers de la salle sur la qualité et le

pain proposé car ce sont eux seuls, qui vont en parler. Le chef parlera de son assiette, de sa cuisine mais rarement du pain, il est pourtant constitutif du repas à la française, classé au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco.

Ils transmettent et partagent leurs connaissances des produits avec les clients. Ils participent à l'éducation, car nous avons constaté une méconnaissance très forte du consommateur, qui ne sait pas ou plus d'où vient la farine et s'inquiète à tort du gluten. Le gluten est un élément important, nécessaire à la fabrication du pain. Mais, il faut connaître l'origine des farines pour s'assurer de la présence d'un bon gluten.

✘ Lors de la journée, les candidats ont établi des similitudes avec le vin en termes de terroir, de production, mais aussi dans la dégustation avec une approche sensorielle et gustative, définition de sa couleur, sa texture, son arôme, sa mie, et les accords mets/pains pertinents.

« Nous leur avons fait découvrir, sentir et toucher des grains et des farines pour comprendre la différence entre une farine T65 et T155, une farine de seigle et une farine de froment », explique Frédéric Lalos.

✘ « Quand ce concours a été créé il y a deux ans, il était évident et naturel pour Bridor d'être partenaire, car nous avons la volonté de contribuer à la formation et la transmission des connaissances du pain, d'où l'organisation de cette journée chez Bridor avec Frédéric Lalos pour expliquer la filière, le choix des farines et la qualité des matières premières que nous utilisons ».

« Bridor est fière de s'investir et de démystifier la filière industrielle pour démontrer la qualité que nous parvenons à produire sur des séries importantes, mais nous y arrivons parce que nous avons un respect du produit et du savoir-faire français. Le pain à table, fait indéniablement partie de l'expérience client. Tout comme la viande, il vaudrait mieux en consommer moins, mais de meilleure qualité. »

« Bridor n'est pas dans une démarche commerciale », tient à souligner Frédéric Lalos, « Les maisons dans lesquelles officient ces finalistes ne sont pas forcément clientes de Bridor, mais la philosophie de Bridor est de faire progresser la place du pain en défendant une éthique qualité. »

✘

Le pain doit être à la hauteur de l'assiette dans les restaurants

« Lors de cette journée, nous avons appris à distinguer un pain industriel et un pain artisan », souligne l'un des finalistes, « mais nous avons été surtout impressionnés par l'organisation et les 19.000 palettes stockées dans des chambres froides ».

« En écoutant Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France boulanger, nous ne pouvons qu'attester que la qualité va de paire avec la quantité chez Bridor », rajoute un candidat. « C'est impressionnant ! A l'aveugle, je ne suis pas certain de faire la différence avec un produit artisan. Mais, j'ai aussi relevé, que le pain d'un artisan-boulangier n'est pas forcément meilleur gustativement ou pour la santé, qu'un pain industriel. Tout dépend de l'origine des matières premières et de la recette. Nous venons d'en avoir la démonstration. »

Interrogés sur la provenance du pain dans leurs restaurants, les finalistes expliquent soit la présence de boulangers sur place, le service d'un pain unique à partager de la boulangerie voisine, ou une variété de pains proposées. Certains chefs ont mis en place un travail en duo avec l'artisan pour choisir la farine et la forme du pain. Certains travaillent avec 2 ou 3 boulangeries pour assurer leur période de fermeture. Mais le pain pré-cuit surgelé peut tirer son épingle du jeu dans les restaurants gastronomiques. « Il assure la qualité d'un pain frais tout juste sorti du four et il est prêt en 20 mn, évitant les pertes », reconnaissent les finalistes.



« Nous ne sommes pas en opposition avec l'artisan pour les restaurants gastronomiques, nous sommes complémentaires », souligne Pascal Schneider-Maunoury. « Bridor est capable d'approvisionner en stock régulier toute l'année, sans discontinuer et sans compromis avec la qualité. »

Lors de cette table ronde, la question de la consensualité du pain (neutralité) a été abordée. Il doit avoir du goût sans prendre le pas sur le plat ou le fromage. Idéalement, le personnel de salle aimerait réaliser des accords mets/pains pour chaque plat, comme le propose déjà le restaurant de l'institut Paul Bocuse à Lyon.

Interrogés sur leur manière de présenter le pain, les candidats admettent qu'il reste un beau potentiel, mais cette formation leur a donné des arguments et une sémantique pour valoriser le pain. Suite à cette formation, ils sont convaincus que

la fabrication du pain, l'origine de la farine sont tout aussi importants à annoncer aux clients que le terroir ou le cépage d'un vin.

La sélection des meilleurs grains et farines

« Je suis chez Bridor car mon rêve est qu'il y ait du bon pain partout en France et à l'étranger », explique Frédéric Lalos. « La baguette française, notre symbole, doit être parfaite même à l'autre bout du monde. Je voyage beaucoup et quelle déception si le pain n'est pas à la hauteur. L'artisanat ne se tire pas une balle dans le pied en confiant ce travail aux industriels. Et Bridor me donne le temps et les moyens pour mettre en place des recettes et de sélectionner les meilleurs terroirs pour la farine. Tout comme le beurre est primordial pour les viennoiseries, la farine est l'élément capital du pain.

Pour réussir le pain, il faut avant tout une très belle qualité de matières premières, mais il y a différentes céréales et farines (sarrasin, blé, seigle, petit et grand épeautre). Frédéric Lalos a expliqué de manière très pédagogique, sacs de grains et de farines à l'appui, les différents types de farine. Il existe la farine T 55, la T110, et T150 en fonction du traitement du grain. « S'il est écrasé complètement avec l'écorce, alors j'ai mon grain de blé entier complet, qui fournit une farine complète pour faire du pain complet. Le pain sera alors plus riche en gluten car toutes les bonnes choses (minéraux, vitamines) sont dans l'écorce. Pour la T 45, on garde l'amande farineuse du grain. Chez Bridor, la plus raffinés est la T65 ».

« Le gluten est un élément indispensable à la fabrication du pain de tradition », rappelle Frédéric Lalos. « Mais la course au rendement a altéré sa qualité et il faut vérifier la provenance et l'origine des farines. J'aime les productions certifiées même si elles ne sont pas bio. Attention au bio qui vient de l'étranger, les normes et le cahier des charges ne sont pas aussi drastiques, qu'en France ».



« Ensuite c'est la fermentation qui va donner du goût et permettre la conservation. La recette est simple, plus on met du temps à le fabriquer, meilleur le pain sera. On aura pris le temps de chercher le goût et chez Bridor, ce temps est respecté. Avant de lancer la normalisation d'une recette, il y a des semaines d'essais, puis des contrôles réguliers, car il ne faut pas oublier que l'on travaille

un produit vivant, avec des bactéries évolutives. »

Après 3 heures de cours, les finalistes se sont familiarisés avec les termes Gluten, T150, acidique, lactique, façonnage, scarification, pochon, 2ème pousse, densité, cuisson, four rotatif, poussée de chaleur, four ventilé, croûte, pâte souple, mie alvéolée, et bien d'autres encore

L'épreuve et la dégustation

Pour l'épreuve de la finale, les candidats auront à reconnaître 4 pains à l'aveugle de chez Bridor et faire un toast avec du saumon fumé puis l'argumenter.

Frédéric Lalos leur a donné des outils argumentaires et a développé la sémantique autour de la dégustation du pain. Le terme neutre est à bannir, c'est péjoratif. On dit que le pain est consensuel ou avec du caractère.

❑ Après avoir dégusté une ciabatta nature, (avec un nez à l'huile d'olive et une mie alvéolée et nacrée), un pain aux céréales (plié à la main), un pain au sarrasin (au levain avec un nez miel) et un pain au seigle-citron avec inclusion de citron confit, créée pour accompagner des plateaux de fruits de mer. Ces 4 pains seront à identifier à l'aveugle le jour de la finale, parmi une grande sélection de pains différents.

« Pour les entrainer à tester des accords mets/pains, nous leur avons mis à dispositions différentes huiles de haute qualité », mentionne Pascal Schneider-Maunoury. « En trempant alternativement des pains, ils ont réalisé que des associations fonctionnent bien et d'autres non »

❑ « Nous sommes venus pour nous entrainer pour la finale du trophée du Maitre-d'hôtel. Quelle chance d'être formés par Frédéric Lalos, nous avons compris le travail de Bridor, artisan dans sa fabrication et industriel dans la distribution. Nous avons appris les étapes de la cuisson et la fermentation », reconnaît ce finaliste. « Nous repartons avec des bagages immédiats, celui de pouvoir mieux présenter le pain à table. Cette formation a été très enrichissante et utile pour la finale. »

Par Sandrine Kauffer-Binz

Crédit photos ©Sandrine Kauffer-Binz

BRIDOR

Lieu-dit Olivet, ZA Olivet

35538 SERVON SUR VILAINE

02 99 00 11 67

www.bridordefrance.com