

Tradition et Qualité sont des valeurs de succès



Rétrodor est fière et heureuse de compter parmi ses clients les 4 premiers lauréats du 20^{ème} Concours de la galette aux amandes.

M.Thierry Lepineux - 30, rue Jean Jaurès (78) St Germain-en-Laye
M.Philippe Gouley - 8, rue de Poissy (78) St Germain-en-Laye
M. Pascal Flandrin 1, rue du Gal Leclerc (94) Charenton-le-Pont
M. Stéphane Lelan - 87, rue de Silly (92) Boulogne Billancourt

Comme tous nos clients, ces artisans-boulangers utilisent leurs compétences pour fabriquer quotidiennement la baguette Rétrodor, 1^{ère} baguette de tradition française. (Le parisien, 11 janvier 2008)

Les allergènes : choisir la transparence

Les allergènes les plus répandus sont mentionnés par une réglementation communautaire périodiquement révisée. La liste mentionne par exemple, les céréales contenant du gluten, le lait et ses dérivés, les fruits à la coque, le soja.



Voici des éléments de réponse pour informer vos clients et répondre à leurs interrogations avec transparence.

Toutes nos farines contiennent du gluten.

Les farines servant à la confection du Campagne, Complet, Seigle, Pavé, Beauceron, Seigle du tzar, Kadusson, Fermentain peuvent contenir des traces de soja.

Les farines nécessaires à la fabrication des pains 6 céréales et 4 graines, SVP Viennois, Chanteaugrain contiennent du soja.

La farine nécessaire à la préparation du Raboliot peut contenir des traces de fruits à coques (noisettes, noix).

La farine au froment, utilisée pour le pain SVP Viennois, contient des ingrédients dérivés du lait.



La Lettre de mon moulin



Le pain type 80

La farine Type 80 contient naturellement plus de fibres, de matières minérales et de vitamines.

Cette farine permet d'améliorer la densité nutritionnelle du pain.

Elle est obtenue sur une base de Tradition Française.

Différentes méthodes de panification s'offrent à nous pour panifier cette farine.

Mais la plus appropriée pour profiter pleinement de ces atouts nutritionnels est la panification sur levain naturel.

La panification sur levain a pour effet de dégrader l'acide phytique (grâce à une enzyme propre au levain : la phytase) ce qui libère les minéraux et les rend disponibles et assimilables par l'organisme.

Lors d'une panification courante, les minéraux ne sont pas disponibles et leur absorption par l'organisme est faible, donc très peu, voire, aucun intérêt dans ce cas de consommer du pain fait avec de la farine Type 80.



PAIN TYPE 80 SUR LEVAIN NATUREL

- Farine Type 80 (1.000 g), • Eau (700 à 720 g),
- Sel (20 g), • Levure (5 g), • Levain dur (300 g).

• Température de base : 58°C

• Pétrissage :

- au batteur :8 mn en 1^{ère} vitesse

.....2 mn en 2^{ème} vitesse

- au pétrin :12 mn en 1^{ère} vitesse

.....2 mn en 2^{ème} vitesse

• Pointage : 1h30 avec un rabat au bout de 45 mn

• Pesage : 350 gr

• Façonnage : baguettes pointues, bâtards...

• Apprêt : 1h à 1h30

• Cuisson : température de cuisson de baguettes buée normale, 22 mn environ.

PAIN TYPE 80 sur LEVAIN LIQUIDE

Température de base : 60 °C

• Farine Type 80 (1.000 g),

• Levain liquide Epautre Phil XN Stabilisé (150 g),

• Eau (620 g), • Levure (15 g).

Ne pas mettre de sel : le levain est stabilisé par le sel.

• Pétrissage :

• Au batteur :5 mn en 1^{ère} vitesse

.....7 mn en 2^{ème} vitesse

• Au Pétrin :5 mn en 1^{ère} vitesse

.....12 à 15 mn en 2^{ème} vitesse

(Incorporer le levain au départ, mais garder 3 à 4 % d'eau, qu'il faudra ajouter en fin de pétrissage si nécessaire)

• Température de pâte : 23 à 25 °C

• Pointage : 30 à 40 mn

• Pesage : à 350 gr • Détente : 20 à 30 mn

• Façonnage : manuel • Apprêt : 30 à 40 mn

• Cuisson : température de cuisson des baguettes avec buée normale, 22 mn environ.

PAIN TYPE 80 SUR POINTAGE

- Farine Type 80 (1.000 g), • Eau (700 g),
 - Sel (18 g), • Levure (10 g).
- T° de base : 60°

Pétrissage : Au batteur

• 8 mn en 1^{ère} vitesse

(sel et levure en début de pétrissage)

Pointage : 3 h (dans la 1^{ère} heure, donner 3 tours à 20 mn d'intervalle)

Façonnage : pâtons à 350 gr

Façonnage manuel

Apprêt : 30 à 40 mn

Cuisson :

- température de cuisson des baguettes
- avec buée normale
- 22 mn environ

Courville-sur-Eure

L'amour des gestes simples chez Jacky Chaillou

En 2004, Jacky Chaillou s'est installé au 45 rue Carnot à Courville sur Eure, un retour aux sources après plusieurs années passées dans la capitale.



Jacky et sa compagne, qui travaillent depuis toujours ensemble, ont alors fait le choix d'une nouvelle qualité de vie. Pour cet artisan amoureux des saveurs d'au-

trefois, le goût est un bien précieux dont il faut assurer la pérennité. « Avec la Rétrodor, j'ai choisi de placer la qualité au cœur de mon fournil ». Il se souvient de celui qui l'a, un jour, convaincu « Philippe Viron venait, son chapeau à la main, avec beaucoup de simplicité ».

Jacky qui garde un œil sur tout, fournil, pâtisserie, vente, prépare quotidiennement avec son équipe, une dizaine de sorte de pains et change chaque fin de semaine, pain au levain à la meule, brioches à l'ancienne, flûtes au chorizo, au bleu d'auvergne, fougasse, pains aux fruits secs, à la châtaigne...

En 2006, la rénovation de sa boutique a permis de doubler la surface de vente. Sa compagne peaufine avec goût la décoration, confectionnant un joli écrin pour des



produits à la fois simples et savoureux. Avec spontanéité et naturel, le couple affirme « apprécier l'écoute et le suivi proposés par le moulin et le savoir-faire des Minoteries ». La simplicité avant tout !

**Boulangerie-Pâtisserie
Evelyne et Jacky Chaillou
45 rue Carnot
28190 Courville-sur-Eure**

Mantes-la-Jolie

« Au Pain de Chailli »

« Au Pain de Chailli » a fait peu neuve. Muriel Lebouder et Pascal Laporte ont célébré la rénovation de leur boulangerie-pâtisserie en présence de M. Le Maire, des commerçants du quartier, des notables et de leurs clients.

Ce fut l'occasion de découvrir une boutique mieux distribuée, plus spacieuse et plus claire. Le four est désormais à la vue des clients, le salon de thé est un véritable lieu de convivialité. Le couple met l'accent sur la Rétro, avec l'enseigne bien visible et les tenues qui plaisent à la fois au personnel et aux clients. « Au Pain de Chailli » on ap-



précie la diversité des produits, aujourd'hui parfaitement mis en valeur, rétrograines, complet abricot ou chocolat cerise... il existe un pain pour accompagner chaque met ou chaque occasion, comme le précisent, avec le sourire, les vendeuses. Muriel leur a appris « l'art de la suggestion » mais surtout, à bien connaître les produits. « En matière d'astuces et pour augmenter le panier client », Muriel et Pascal ont su en parallèle attirer une clientèle différente en capitalisant sur les différents moments de dégustation. Le Salon de thé propose une pause café ou chocolat, des formules le midi et un 4 heures gourmand pour petits et grands.

Si Pascal façonne le pain et fait preuve de multiples talents au fournil et en pâtisserie, Muriel n'a pas son pareil pour communiquer avec ingéniosité... en proposant une dégustation petits pains et vins de Noël. Son partenaire caviste organise une animation identique au sein de son magasin. Une organisation croisée qui fait ses preuves. Le couple est satisfait, le chiffre stable en fin de l'année est en hausse constante.



On s'arrête quelques minutes devant « Au Pain de Chailli » pour y acheter sa baguette quotidienne, en voiture tout est simple avec l'arrêt minute autorisé par la Mairie.

« Au Pain de Chailli » fait des heureux tous les jours, à commencer par un client fidèle invité à l'inauguration qui a gagné le week-end à Venise mis en jeu.

Les Minoteries Viron sont heureuses d'avoir contribué, en toile de fond, à ce renouveau. Un grand bravo pour ce succès mérité.

**Au Pain de Chailli
45 rue Nationale
78200 Mantès-la-Jolie**

Stages de formation

Les Minoteries Viron se tiennent à vos côtés pour répondre aux exigences des consommateurs et vous proposent des stages au Centre de formation d'apprentis Interprofessionnel de Chartres :

- Stage de « Panification »,
- Stage « farine Type 80 »,
- Stage « Tartes »,
- Stage « Autour du levain naturel »,
- Stage « Viennoiserie ».



MINOTERIES VIRON
CHARTRES



Flash

Allergènes alimentaires

Chez l'adulte, par ordre de fréquence

Drupacées (16%) (Pomme, Noisette, Pêche, Poire, Abricot, Prune, Cerise, Fraise, etc...),

Ombellifères (11%) (Céleri, Carotte, Fenouil, Persil, Cumin, Anis, etc...),

Œuf (8%)

Crustacés (8%)

Poisson (7%)

Lait (5%)

Blé (Gluten) (4%)

Légumineuses (3%)

Banane (3%)

Avocat (3%)

Kiwi (2%), **Moules** (2%)

Pommes de terre (2%),

Tournesol (2%)

Bœuf (2%),

Arachide (2%),

Mangue (2%).



Le saviez-vous



Informations et chiffres clés sur Europain 2008

600 exposants

25 pays exposants attendus en 2008

80 000 professionnels attendus

143 pays visiteurs



Entre Artisans Boulangers

Europain 2008

La passion
du métier vous anime...

...venez nous rencontrer
au salon EUROPA IN

Hall 3 - Allée C - Stand 92 - Parc des exposition
Paris Nord Villepinte
Du 29 mars au 2 avril 2008 - (9h30-18h30)

L'engagement des Minoteries VIRON

- L'appui d'une marque reconnue et de son enseigne
- Accompagner votre professionnalisme
- Vous aider à fidéliser votre clientèle au quotidien



MINOTERIES VIRON
CHARTRES

RUE DU MOULIN LECOMTE - LE COUDRAY • 28630 CHARTRES - Tél : 02 37 28 34 46
www.minoteries-viron.fr - e.mail : infos@minoteries-viron.fr

Sur le site www.europain.com

Inscrivez-vous aux conférences - Commandez votre badge...

Problème d'insectes...

Le problème des insectes dans le stockage des matières premières

Le Dichlorvos, seul insecticide efficace, utilisé par notre filière notamment pour traiter des céréales récoltées et celui des locaux, **est interdit depuis le 6 Décembre 2007** (Décision 2007/387/CE).

La volonté des pouvoirs publics, pour lutter contre des risques encourus par les utilisateurs et les consommateurs, est de réduire

de 50% l'utilisation des insecticides dans les 10 ans à venir.

Aujourd'hui, il n'existe pas de solution à base d'insecticides simple et aussi efficace à mettre en œuvre.

Pour vous aider, seul des spécialistes peuvent mettre en œuvre des contrats de sanitations.

Courez aux couleurs de la RETRODOR

La 12^{ème} édition de « La Parisienne » se tiendra le 12, 13 et 14 Septembre 2008. Ambiance indienne, 100% féminine et 100% conviviale assurée pour cette nouvelle édition.

Près de 13 000 femmes sont attendues pour la course à pied de 6 Kms au cœur de Paris organisé le dimanche.

Les Minoteries VIRON, partenaire de cet événement vous invitent à participer... vous

pouvez consulter le site pour des informations www.la-parisienne.net pour vous inscrire, contactez Anne Liber Dumoulin au 06 30 53 09 47



La Lettre

de mon moulin

LETTRE CONTACT DES MINOTERIES VIRON

Chers amis, Chers partenaires

La qualité !

Comme à chaque fois avant un éditorial, le syndrome de la page blanche engage son action. Les idées arrivent au compte goutte, puis une averse pour ne pas dire un déluge envahit la page.

Il y a tellement de sujets à aborder en ce moment !

Mais Joël Ruault a souhaité que je me limite au thème de la qualité ! Je croyais vous avoir déjà suffisamment écrit sur le sujet, mais en fait il est bon de le reprendre, surtout dans un monde où le commerce évolue à la vitesse de la lumière.

Dans un environnement qui change tous les jours, le mot « qualité » est peut-être le seul dont la valeur reste d'actualité. Les produits et les entreprises qui sont positionnés sur le haut de gamme ne se sont jamais aussi bien portés et leurs perspectives sont belles.

Dans nos métiers, la qualité passe par la fabrication des produits que l'on propose à la vente ainsi que par l'accueil et la formation de la clientèle.

La fabrication, nous avons décidé de la remettre à l'honneur avec un important calendrier de stages, répondant à vos besoins et vos attentes. Ces stages auront lieu dans des locaux aux normes, adaptés pour vous recevoir dans de bonnes conditions, et prêts pour des formations de plus longue durée.

Nos stages, tarte, viennoiserie, pain, pâtisserie de voyage, vente sont mis en place pour vous aider dans la mission de formation que tout chef d'entreprise se doit d'avoir avec ses équipes.

Aujourd'hui, le mot partenaire n'a de sens que si nous sommes capables de répondre à vos attentes.

Votre avenir et le nôtre sont liés.

Sachez encore une fois que toutes nos équipes sont à votre écoute pour vos projets, vos ambitions et que tout reste axé sur votre progression.



Alexandre Viron