

La T80 est toujours en observation concernant l'avantage « santé » que les scientifiques lui accordent. Une étude poussée est à la phase de publication et nous saurons si les vertus sont au rendez vous. Nous saurons enfin si la T80 a autant de qualités que la baguette de tradition Française.

Toujours est-il qu'un bon pain T80 au levain, c'est-à-dire avec une recette de fabrication digne de ce nom est un bon complément de gamme comme le pain à la farine de meule T110. De là à remplacer la baguette de tradition, il y a encore un pas qu'il est impossible de faire aujourd'hui.

Au final, c'est le consommateur qui décide et souvent le client sait choisir. Il fait même des choix qui nous déroutent. Il souhaite des produits « santé » mais achète des produits basiques et moins chers pour faire des économies et revient aux produits « plaisir » de temps en temps. Comme toujours la baguette de tradition, c'est 300 grammes de produit « basique » au niveau du prix pour le bonheur des gourmets.

La conclusion scientifique viendra avec l'étude des minéraux et autres vitamines, mais en attendant la baguette reste encore le produit référence en France. Tout change, c'est vrai mais ne laissons pas la proie pour l'ombre...

Alexandre Viron

Rétrodor partenaire de Chartres en Lumière

Comme vous avez pu le voir sur les sachets Rétrodor, nous sommes de nouveaux partenaires de cet événement. Riche d'un patrimoine exceptionnel, la Ville de Chartres a souhaité en 2003 créer un événement populaire permettant de mettre en valeur les monuments historiques de la Cité et notamment la Cathédrale classée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. La mise en lumière festive et artistique est apparue comme le moyen évident d'animer et de valoriser ce patrimoine. Ce travail de composition est porté par une réflexion plastique, fondée sur un travail historique et patrimonial. Il s'attache à créer un rapport différent, à offrir au public un nouveau regard sur la ville.

Cet événement permet de découvrir ou de redécouvrir la ville de Chartres comme vous ne l'avez jamais vue, à travers 15 sites parsemés dans la ville, pour conclure sur le 20 septembre sur le grand moment de l'année, La Fête de La Lumière. Bonne visite et à bientôt dans les lumières d'un soir d'été. Du 11 Avril au 20 Septembre dès tombée de la nuit jusqu'à 00h30 tous les soirs. Site internet : www.chartresenlumieres.com



Boulangère battante, top départ !

Ses clients la savent dynamique. Certains l'ont croisée à petites foulées sur son itinéraire bien rôdé. Géraldine Doué a commencé l'entraînement progressivement jusqu'à devenir « accro » à la course à pied. En septembre prochain, elle sera au départ de la Parisienne, une course de 7 km 100% féminine que les Minoteries Viron connaissent bien. La performance lui plaît « ce sera une découverte dans la bonne humeur, parce que l'événement est synonyme de convivialité et d'endurance » nous confie-t-elle en souriant. La Parisienne lui donne des ailes...et des idées pour animer sa boutique sur ce thème. « Cela sera amusant de faire participer mes clients à ce challenge...en amont de la course et pourquoi pas après ? ».

Voilà qui mérite tous nos encouragements !



La Lettre de mon moulin



8ème édition du « Meilleur croissant au beurre 2008 AOC Charentes-Poitou »

Toutes nos félicitations aux gagnants !

Les concours ont plusieurs vocations, ils permettent d'exister dans les médias en présentant le dynamisme de la profession et ils favorisent aussi les échanges entre professionnels.

La 8ème édition du « Meilleur croissant au beurre 2008 AOC Charentes-Poitou » organisée au mois d'avril a réuni de nombreux artisans de qualité. Les critères du jury ? L'aspect et le goût. Rencontres avec trois lauréats de cette compétition feuilletée.

La coupe est en bonne place au cœur de sa boulangerie. Rémy Potey est un client exclusif des Minoteries depuis 26 ans. Pour la 4ème fois consécutive, il a joué le jeu du concours. « c'est une mise au point mais ce n'est pas un examen, il y a une part de savoir-faire et aussi un facteur chance ». Pour lui, la qualité va de pair avec régularité et ponctualité. Il décroche la première place et voit avec satisfaction trois de ses ouvriers présents au classement.

Dominique Guignier a déjà à son palmarès le 1er prix de la baguette tradition des Hauts-de-Seine. Pour la 1ère fois, il a participé à cette édition... et terminé en 2ème position. « Ce concours m'a permis d'améliorer ma recette, je renouvelle sans hésiter cette expérience l'année prochaine, pour la galette, le croissant et la tradition ! ».

2ème participation avec cette fois, une récompense à la clé... la 5ème place. Jérémy Gouley « s'est entraîné, mieux préparé que l'an passé ». Déjà primé pour la galette 2008, il a su faire ses preuves au sein de l'entreprise familiale... et au cœur de la compétition. Il se réjouit de l'effet bénéfique des résultats sur les ventes de croissants, mais reste prudent « il faut voir à long terme ». D'ici quelques années, Jérémy souhaite ouvrir sa propre boutique à Paris.

Rémy Potey « Boulangerie Potey »
77, av. Victor Hugo 92300 Levallois-Perret (1er)

Dominique Guignier « La Fournée Gourmande »
9 rue de la Mairie 92320 Chatillon (2ème)

Jérémy Gouley « La Gerbe d'or »
8 rue de Poissy 78100 Saint-Germain-en-Laye (5ème)



Joli conte à Longny au Perche

Aurore et Franck Ganivet « L'Aurore du pain »

Il était une fois une rencontre autour d'un fournil. Franck débutait en pâtisserie, Aurore décrochait un BTS assistante de direction trilingue.

Franck et Aurore ont aujourd'hui ouvert une boulangerie à Longny « L'Aurore du Pain », havre de paix et de gourmandises. En vendeuse avenante et fée bienveillante, Nathalie, originaire de la région a établi le contact entre les longnyciens et le couple. Les clients l'appellent Aurore tout simplement. Et comme la qualité est au rendez-vous, les clients deviennent des habitués. « Nous sommes déjà trois en boulangerie-pâtisserie et pour répondre à la demande croissante, nous allons recruter un nouvel apprenti boulanger ». La Rétro rencontre elle aussi son petit succès. Contre 100 traditions pour son prédécesseur, Franck vend plus de 300 Rétro

le dimanche. Il envisage de lancer une Rétro chocolat blanc pour les fêtes de fin d'année. « Et je voudrais avoir le temps de développer d'autres produits afin d'élargir notre clientèle ». De son côté, Aurore tout sourire, peaufine la décoration de la vitrine. Dans ce contexte chaleureux, on ne boude pas son plaisir de donner libre cours à ses envies gourmandes.

**L'Aurore du Pain
GANIVET Aurore & Franck
14, place Hotel de ville
61290 LONGNY AU PERCHE**



Le Comte de Champagne – Provins

Qualité, régularité et courage au cœur de la boulangerie

La boulangerie « Le Comte de Champagne » bénéficie d'un emplacement stratégique.

Située à proximité de la mairie, elle est devenue depuis 3 ans un commerce incontournable

Isabelle et Fabrice Boisgérault sont des passionnés tombés dans le pétrin lorsqu'ils étaient petits. Le couple, avec talent et dynamisme, a convaincu une clientèle exigeante tant au niveau de la qualité que du prix. Fabrice et Isabelle proposent notamment des produits tels des bâtons aromatiques parfumés à la rosette, aux lardons, aux tomates confites, à la ciboulette, des « Macatia », pains sucrés au levain, la fameuse Rétrodor et une baguette ordinaire confectionnée à partir de la farine Viron. « Nos clients ne recherchent pas vraiment l'innovation ou la création, ils aiment avant tout acheter du bon pain à un coût adapté

à leur porte-monnaie ». « Qualité, régularité, courage, voilà les valeurs qui nous caractérisent », souligne Fabrice. La profession est un peu rude, c'est un fait reconnu, mais il tient un discours teinté d'optimisme « j'ai encore de belles choses à accomplir dans mon métier ». Son envie ? Travailler devant ses clients. La configuration de sa boutique actuelle ne le permet pas, mais l'avenir peut réserver bien des surprises.

**Le Comte de Champagne
M et Mme BOISGERAULT Fabrice
10, place du Général Leclerc
77160 PROVINS**



STAGES

C'est au programme...

A vos côtés, proche de vous

Feuilletage le mercredi 15 octobre et le lundi 27 octobre : découverte des pâtisseries boulangères. Réalisation d'allumettes, palmiers, napolitains... sans oublier les galettes des rois.

Viennoiserie le 19 novembre : Revoir les bases de la viennoiserie et de la brioche. Réalisation de dérivés avec ces différentes pâtes dont la brioche feuilletée.



Autour du levain le 26 novembre : Objectif, mieux comprendre la fermentation sur levain naturel. Elaboration de différents pains, de la « grosse boule » sur farine de meule, au pain complet en passant par le 6 céréales 4 graines...

Gâteaux de voyage en janvier : madeleines, friands, cakes, angevin... sont au programme. Venez découvrir ou redécouvrir ces gâteaux qui ont bercé l'enfance de vos clients

Le 28 Avril 2008 a eu lieu aux Minoteries Viron, un stage vendeuse. L'objectif, conseiller pour améliorer la vente en boutique et découvrir les différents types de pains, leurs modes fabrication, leurs particularités.

Le consommateur apporte aujourd'hui une grande importance à l'information. Le degré d'exigence ne cesse d'augmenter surtout sur le mode de fabrication, les bienfaits pour la santé, l'accompagnement, la conservation, la composition...

Pour cela il faut un personnel suffisamment formé afin de répondre à ce besoin légitime des consommateurs. Cette journée a été l'occasion de répondre à de nombreuses questions posées aux vendeuses par vos consommateurs. En voici quelques unes représentatives.

• Qu'appelle t'on le pain au levain naturel ?

Le levain naturel est une culture de levure, faite par le boulanger. Il s'obtient par un mélange successif de farine, d'eau et de périodes de fermentation. Il faut environ 5 jours pour l'obtenir. Il remplace alors la levure.

Le pain au levain est fabriqué à base de levain naturel. La croûte sera plus épaisse et aura un goût légèrement acide. Le pain se conservera plus longtemps. Pour avoir le droit à l'appellation pain au levain naturel, le boulanger doit utiliser au maximum 2g de levure de boulangerie par kilo de farine.

• Qu'est ce que le pain de tradition française ?

Selon le décret pain de 1993, le pain de tradition française ne doit contenir aucun additif et ne doit avoir subi aucun traitement de surgélation à chaque étape de la fabrication.

• Y a t'il une loi sur le poids de la baguette ?

Chaque boulanger fixe le poids de la baguette qu'il désire. En effet aucune législation règlemente le poids de la baguette. En revanche, le boulanger est tenu d'avoir une régularité de poids sur sa production quand le produit est vendu à la pièce.

• Quelles sont les différences entre les types de farines ?

Il existe 6 types de farine de froment : T45, T55, T65, T85, T110, T150.

Cela correspond au taux d'extraction. La type 45 correspond au cœur du grain de blé. La farine sera très blanche et utilisée en pâtisserie. A l'opposé la T150, correspond à l'intégrité du grain de blé est de couleur marron et sert à faire le pain complet. Le pain courant est fabriqué en général à base de T55 ou T65.

• Quelles sont les vertus du pain complet ?

Le pain complet est fabriqué à base de farine T150. Il permet un apport plus important en fibres, matières minérales et vitamines que le pain blanc.

• Quelle est la différence entre le pain de seigle et le pain au seigle ?

L'appellation pain de seigle est régie par la loi. Il doit contenir au moins 65% de farine de seigle. Le pain au seigle contient au minimum 10% de farine de seigle.



MINOTERIES VIRON
C H A R T R E S



Flash

Rétrodor dans la course...

Paul Loup Chatin, est le 1er français qualifié à la finale du championnat d'Europe de kart en Espagne

Bravo à la fleur du pain pour sa participation aux World series by Renault à Spa en Belgique, et à Mr Arnoult pour la fourniture de la soirée Ferrari lors du grand prix de F1 du Canada.



Le saviez-vous

La Parisienne, à vos marques...

Le 5, 6, 7 Septembre, plus de 10 000 femmes vont relever le défi de la course à pied « La Parisienne » sur un parcours de 6 Km. Chacune à son rythme, l'essentiel est de participer et de vouloir recommencer. Des challenges amicaux Copines, mères filles, entreprise crée une originale complicité.

Chacune choisit son parcours pour relever un petit défi sur elle même.

Parce que le pain occupe une place majeure dans l'équilibre alimentaire, les Minoteries VIRON participeront activement à l'épreuve de course à pied féminine : « La Parisienne » en fournissant des baguettes « RETRODOR » pour le pique-nique champêtre, organisé sur les pelouses du champ de Mars.

Entre Artisans Boulangers

Europain 2008



Les Minoteries Viron à votre rencontre...

En avril, le salon professionnel Europain a accueilli sur 5 jours, 644 exposants regroupés en 8 secteurs d'activité, par métiers : la boulangerie artisanale, la boulangerie industrielle, la pâtisserie artisanale, le sucre et chocolat, la glace artisanale, le magasin, le traiteur et la rue des écoles.

Parmi les 86 000 visiteurs français et étrangers en 2008, une large majorité est venue avec une envie d'investir, une volonté affirmée de se développer, une vraie capacité à se remettre en question.

Europain reste le salon favori des artisans, puisqu'ils représentent 64% des visiteurs.

Europain est aussi une belle occasion pour les Minoteries Viron d'aller à votre rencontre, de répondre à vos interrogations, et de présenter ses produits.

Ce fut aussi l'occasion de mettre en avant la fabrication de la viennoiserie.

Pourquoi n'est elle plus à l'honneur ? C'est l'heure de la réhabiliter pour vous démarquer de la concurrence des surgelés industriels. Une bonne viennoiserie, est un apport de clientèle, permet d'augmenter le panier moyen, votre marge et de forger la réputation de votre maison.

N'hésitez pas, nous sommes à votre écoute pour vous conseiller



La Lettre

de mon moulin

LETTRE CONTACT DES MINOTERIES VIRON

Chers amis, Chers partenaires

Régulièrement je reçois des mails ou des courriers me demandant une position sur un produit ou sur l'arrivée de certaines idées. Il est souvent difficile de répondre à ces questions car il n'existe pas toujours de réponse claire et fiable.

Une question se pose pour certain client, alors pourquoi ne pas en parler ici ?

« La T80 va-t-elle remplacer la Tradition Française ? »

Il faut pour répondre à cette question, revoir les origines de ces produits, pourquoi et comment ils se développent...

La tradition est née à une époque de crise de la boulangerie, le consommateur, votre client, n'avait plus envie d'une baguette « blanche » fade et insipide.

Les Etats Généraux de la boulangerie de 1985 avaient fait ce constat, la qualité du produit n'était pas au rendez vous. Les solutions à la crise passaient par la qualité des baguettes. Les qualités attendues étaient dans n'importe quel ordre le goût, la conservation, et la fraîcheur.

Certains ont répondu à la fraîcheur (terminaux de cuisson), au goût (additifs gustatifs) et d'autres ont travaillé la conservation (les pains au levain).

Il ne fallait pas oublier que le consommateur Français voulait une « bonne » baguette. C'est le départ de la tradition, le retour aux sources de la qualité du produit en commençant par les blés, puis une farine équilibrée et enfin une bonne recette de baguette. La baguette de tradition Française pouvait alors répondre à l'ensemble des attentes et des envies des consommateurs.

Aujourd'hui quelles sont les attentes des consommateurs ?

Nos clients attendent de leurs boulangers des pains aux qualités déjà connues, à savoir : goût, conservation et fraîcheur mais en plus ils souhaitent un produit « sain ».

Mais qu'est ce qu'un produit « sain » en panification ?

Une bonne baguette de tradition, c'est un produit qui répond aux attentes des consommateurs qu'ils soient gourmets ou soucieux de leur ligne !!! La tradition c'est pour le boulanger une baguette que beaucoup de concurrents ont du mal à copier et qui représente le véritable savoir-faire artisanal sans additifs ni artifices...



- Suite en page 2 -