



BENOÎT CASTEL

PRÉSENTE LE PAIN D'HIER ET DE DEMAIN

Il aura fallu près d'un an de travail au boulanger-pâtissier pour mettre au point sa recette. A partir de pains invendus, Benoît Castel est le premier à créer une miche de pain à part entière. S'inscrivant parfaitement dans sa gamme de pain très typée, cette nouvelle création est aussi le reflet de son investissement pour limiter le gaspillage alimentaire.

BENOÎT
CASTEL



L'ABOUTISSEMENT D'UN ENGAGEMENT ÉTHIQUE ET DURABLE

C'est au contact d'un vieil ami résidant en Autriche que Benoît Castel a découvert cette technique de fabrication du pain consistant à réutiliser du vieux pain invendu. Fasciné par ce processus qui transforme les denrées périssables pour leur donner une nouvelle vie, le boulanger-pâtissier a travaillé à la création de son propre pain d'hier et de demain pendant près d'un an avant de mettre au point la recette précise.

Elle représente pour lui l'aboutissement d'une démarche engagée pour moins de gaspillage alimentaire (quand il utilise une pomme, Benoît Castel en consomme la totalité sans rien jeter), et l'emploi de produits plus sains dans la fabrication des pains et pâtisseries, tels que les colorants naturels.

Le pain d'hier et de demain s'inscrit pleinement dans sa gamme de pains déjà présente, aux goûts particuliers et si typiques, parmi lesquels le Pain du Coin au miel, au sel de Salish et au levain naturel fait maison, le Pain Granola mais aussi tous ses pains à partir de farine de blés anciens.





UNE FABRICATION MÉTHODIQUE ET MINUTIEUSE

Pour créer son pain d'hier et demain, Benoît Castel rassemble tous les pains invendus avant de les torréfier au four pour obtenir une texture proche de la biscotte. Transformé en chapelure très fine, ce pain toasté est ensuite mélangé à de l'eau bouillante pour obtenir une crème de pain semblable à une crème pâtissière à la couleur très brune.

Benoît Castel y incorpore ensuite une farine bio et du levain naturel fait maison, obtenant une pâte à pain particulièrement humide et légèrement grasse qu'il fait ensuite passer par deux cuissons. Après 2h au four, la pâte à pain s'est transformée en une croûte bien épaisse et caramélisée, tandis que l'intérieur conserve tout son moelleux. Il en résulte un vrai pain de garde qui se conserve pendant une semaine entière.



Pain d'hier et de demain, miche d'1kg : 9€

« Le pain d'hier et de demain est un pain qui a une histoire. Il résulte de la fusion d'anciens pains et c'est un peu magique de se dire qu'on peut créer quelque chose de tout à fait nouveau et goûteux sans rien jeter ni gâcher. »