

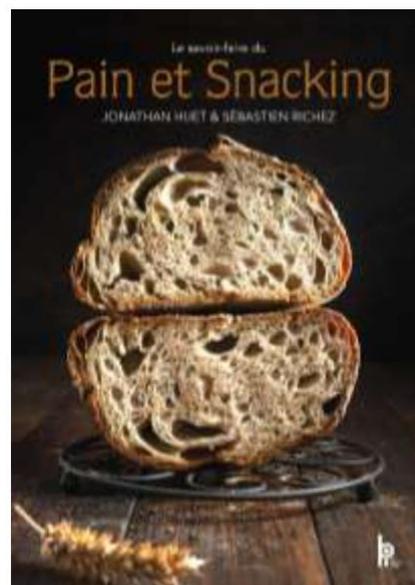
## Le savoir-faire du Pain et Snacking, un ouvrage contemporain pour aborder le métier de boulanger !

Avec une approche complète, recouvrant les produits, la technologie, les préparations de base et de nombreuses fiches techniques de pains et de viennoiseries, ce livre donne accès à de solides bases pour pratiquer le métier de boulanger. De plus, les auteurs y ont ajouté une large gamme de recettes de snacking salé, activité qui représente désormais une part non négligeable des ventes en boulangerie. L'ouvrage propose une approche très contemporaine du métier de boulanger, aussi bien pour les futurs professionnels en formation, que pour ceux déjà en poste et souhaitant se renouveler.

*Parution janvier 2023*

Nanterre, le vendredi 20 janvier 2022 – Michel GALLOYER, fondateur des Greniers à Pain, l'a écrit dans sa préface, le boulanger est à la fois un artiste, un alchimiste et un professionnel du savoir-faire. Avec l'entrée de la baguette au patrimoine immatériel de l'Unesco en 2022, c'est la reconnaissance d'une spécialité signature de la gastronomie française, qui rejaillit sur l'ensemble des produits boulangers. Pains de tradition, pains spéciaux, viennoiseries et maintenant offre de snacking salé qui représente près du tiers des ventes en boulangerie en prenant une place importante dans la pause déjeuner.

Pour que les cuissons soient parfaites afin de satisfaire les clients qui défilent tout au long de la journée, le boulanger doit connaître les produits et respecter une méthodologie rigoureuse. Ce sont ces clés que *Le savoir-faire du Pain et Snacking* vient donner dans une approche nouvelle et moderne du métier.



### Un binôme d'auteurs passionnés et complémentaires

#### Jonathan HUET

Né en 1986 à Toulon, **Jonathan Huet** est titulaire d'un CAP Pâtissier, d'une mention complémentaire Traiteur et d'un BTS Hôtellerie-restauration, option Art culinaire.

Il fait ses armes dans de petites pâtisseries de la côte varoise, où il apprend le métier, puis intègre en 2010 la Maison Matyasy (Relais Desserts) qui marquera un tournant dans sa carrière. En 2015, Jonathan devient chef pâtissier en tant que formateur dans l'Éducation Nationale.

#### Sébastien RICHEZ

Né en 1974 à Valenciennes, **Sébastien Richez** entame un cursus de pâtissier et boulanger dans la région lilloise dès 1989. En 2017, l'obtention du CAP Boulanger vient officialiser ses compétences acquises dans cette spécialité. La même année il accède au concours de professeur de lycée professionnel.

#### FICHE TECHNIQUE : Le Savoir-faire du Pain et Snacking

ISBN 978 285 708 979 7

Format 21 x 29,7 cm – édition brochée

Parution le 12 janvier 2023 aux Éditions BPI

784 pages – prix public 49 € T.T.C.

En vente en librairies et en ligne sur le site éditeur [www.editions-bpi.fr](http://www.editions-bpi.fr)

À propos des Éditions BPI – Best Practice Inside : fondées en 1950, l'éditeur français de référence des ouvrages professionnels et de formation pour les métiers de l'hôtellerie, la restauration et les arts culinaires propose un catalogue riche de plus de 100 titres incontournables, dont le best-seller *La Cuisine de Référence* et sa version anglaise *The French Handbook*, ou encore *La Pâtisserie de référence*, *La Sommellerie de Référence* et *Le Bar de Référence*.

[BPI Campus](http://BPI Campus) propose également des vidéos d'apprentissage.