SALON DU CHOCOLAT
MONDIAL DU CHOCOLAT & DU CACAO
ET DE LA PÂTISSERIE

La main à la pâte

La boulangerie est un peu la carte de visite de la France, tant sur son territoire qu'à l'étranger. C'est essentiellement avec sa célèbre baguette et son incontournable viennoiserie qu'elle résonne dans le monde entier, même si la pâtisserie boulangère (ou boulangerie pâtissière au choix) convainc régulièrement même les plus résolus à s'autoriser une douceur feuilletée, sablée ou briochée. Depuis sa création en 1995, le Salon du Chocolat de Paris n'a eu de cesse de valoriser l'art gastronomique le plus inscrit dans le quotidien des Français et peut-être bientôt un peu plus encore dans le patrimoine mondial !

Même si selon l'expression consacrée, on va toujours « chercher les croissants », le petit-déjeuner des Français s'agrémente volontiers du célèbre pain au chocolat. **Une fierté nationale que la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a tenu à mettre à l'honneur en organisant,** pour la première fois en 2022, **le Master du pain au chocolat.** Avec un concours dédié, cette viennoiserie iconique et patrimoniale a pu valoriser le savoir-faire que nécessite sa préparation. « *C'est tout un art que de réaliser un bon pain au chocola*t », confirme Dominique Anract, président de la CNBPF. « *Il s'agit de maîtriser d'abord la fermentation, qui consiste rappelons-le, à gérer du vivant. Une étape délicate suivie de la maîtrise du geste et enfin de la cuisson. On ne se rend pas compte à quel point c'est difficile.* »

Et c'est justement cette prouesse tourière que **les candidats au titre de « meilleur pain au chocolat de France 2023 » présenteront le lundi 30 octobre** sur la scène du Cacao Show. Les curieux pourront assister dès le samedi 28, **à une conférence sur les secrets de fabrication du pain au chocolat avec cette belle technicité de la viennoiserie (valorisée et certifiée à travers la marque Boulanger de France) et des carrières qu'elle autorise,** notamment avec **le métier (d'avenir) de tourier** : un savoir-faire très prisé pour élaborer toutes les pâtes que compte la gastronomie.

Grand vainqueur de la première édition du concours l'année dernière, Didier Ledémé se réjouit de voir mis à l'honneur un savoir-faire qu'il perfectionne et enseigne depuis 25 ans. *« Plus qu'une technique, c'est une passion que je transmets à mes apprentis et futurs collaborateurs »,* précise le maître tourier de la boulangerie Au soleil à Poissy dans les Yvelines. *« Le 'tour' est une qualification qui s'est perdue pendant de longues années, probablement à cause d'un souci de rentabilité pour certaines enseignes mais il revient de plus en plus dans le métier,* ***parce qu'on ne fait pas de bonne viennoiserie par hasard. Il y a tellement de paramètres, notamment dans le choix des matières premières.*** **»** Porté par un dévouement intact à une démarche artisanale intègre, Didier Ledemé savoure tous les jours la chance de pratiquer un métier formidable et généreux. « *Si le plus beau prix reste l'adhésion des clients, on reste très fiers de pouvoir leur confirmer qu'ils ne se sont pas trompés grâce à la reconnaissance de nos pairs.* » Cette reconnaissance du métier a changé beaucoup de choses pour cet amoureux du travail bien fait qui a multiplié par 4 le volume de production de son employeur, sortant quotidiennement du four 1200 pains au chocolat et reléguant ainsi les quelque 800 croissants à la deuxième place. « *Du coup, on a embauché un tourier de plus, recruté parmi mes apprentis* ».

Tourier, un métier d'avenir

Le tourier prépare et fabrique les pâtes qui serviront à la confection des viennoiseries, tartes, gâteaux et préparations salées. Il réalise également les crèmes et garnitures et applique les techniques de fonçage, détaillage, façonnage, tourage et de décoration. Il arrive parfois qu'il s'occupe des cuissons. C'est pourquoi il lui faut maîtriser la connaissance des matières premières et l'exécution gestes techniques, indispensables à l'exercice de cette qualification.
Un métier très prisé et doté depuis peu d'une formation dédiée ; l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie accueille désormais une **session de CQP tourier,** ouverte principalement aux titulaires du CAP boulanger ou pâtissier. Cette formation, pratique et opérationnelle, a pour objectif la spécialisation et le renforcement des compétences. Au programme, 300 heures de formation, dont 90% de pratique. Son but : viser la polyvalence en entreprise. Le CQP tourier est un titre de la branche professionnelle.
Une formation répond au besoin de la profession qui réinterroge de plus en plus ses bonnes pratiques afin de satisfaire au mieux les consommateurs qui affectionnent le « fait maison » et réclament transparence et authenticité.

Pour en savoir plus, rendez-vous le 28 octobre à 14h sur le Cacao Show pour la conférence de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Boulangerie pâtissière ou pâtisserie boulangère ?

Contrairement au débat « pain au chocolat ou chocolatine », la question d'opter pour une pâtisserie boulangère ou une boulangerie pâtissière ne soulève pas de polémique. Les différentes créations issues d'une tradition généreuse font de toute façon l'unanimité.

Chaque année, les plus grands chefs pâtissiers mettent la main à la pâte pour exposer ce savoir-faire si français, si gourmand. **Tels les MOF Laurent Duchêne et Laurent Le Daniel qui respectivement, proposent un Éclair de croissant et un kouign-amann au délicat feuilletage. Chez Hugo & Victor, le chef Hugues Pouget présentera sa nouvelle collection de cupcakes,** dont le dressage sera fraîchement exécuté quotidiennement sur son stand. Les inconditionnels **de la fameuse Praluline de la maison Pralus pourront assister à sa préparation avant une cuisson sur place,** porteuse d'un fumet plein de promesses.

Autres brioches aux généreuses inclusions, les babkas de Chez Meunier, agrémentées de chocolat ou de praliné. La boulangerie créative, récemment récompensée par le prix du meilleur croissant au beurre du Grand Paris, peut se féliciter de l'excellence de sa cheffe tourière, Yasmine Menacer.

La maîtrise de l'art pâtissier impose une certaine rigueur mais certains accidents ou fantaisies volontaires ont permis la création de nouveautés désormais iconiques. Né d'une erreur dans le dosage des ingrédients de la pâte à macaron un lendemain de fête, **le Mouchou de la Maison Pariès fête cette année ses 75 ans. Ce « bisou » pâtissier du patrimoine culinaire basque fleure délicieusement l'amande et se décline au chocolat, à la noisette, à la pistache et au café.**

C'est dans la pure tradition de ces gourmandises, aussi belles que capricieuses à réaliser, que Franck Deville concocte ses macarons. Passé par les cuisines de Pierre Gagnaire, Régis Marcon ou encore Jean-Paul Thibert, « l'artisan macaronier des chefs » a développé une offre de macarons d'excellence que les restaurants du monde entier s'arrachent. Les visiteurs du salon pourront en apprécier toutes les saveurs sucrées et salées.

C'est une saveur très particulière que l'on retrouve avec **l'incontournable canelé bordelais de la maison Baillardran. Sa recette familiale jalousement gardée depuis 1988** repose sur un geste reproduit religieusement et sur la fraîcheur des matières premières sélectionnées avec conscience et engagement.

Pour d'autres, **il est avant tout question de célébrer le goût de l'enfance et de donner une résonance à ces recettes de grand-mère autant iconiques que patrimoniales. Avec Château Sablé, Thibault de Chastenet a souhaité célébrer un trésor de la tradition culinaire française.** Reconverti à l'artisanat pâtissier avec un passage chez Ferrandi, Bernard Loiseau et Dalloyau, l'ancien plasticien a transformé sa galerie d'art en échoppe raffinée où le sablé se décline audacieusement au fil des saisons.

Avec Les Minis de Gwen, Gwenhaëlle de Dieuleveut a choisi de ne faire qu'une bouchée du célèbre gâteau nantais et d'exprimer l'héritage familial et régional dans lequel elle a grandi. Palets bretons et autres créations personnelles invitent les amateurs de mignardises à se laisser tenter.

Un encouragement à se faire plaisir qu'autorisent les différentes pâtisseries au faible index glycémique signées Les Belles Envies. Pâtes sablées et pâtes à choux revisitées par la cheffe Anna Bellandi permettent aux plus restreints de profiter d'une tartelette aux fruits ou d'un éclair au chocolat.

SALON DU CHOCOLAT
MONDIAL DU CHOCOLAT & DU CACAO
ET DE LA PÂTISSERIE

WWW.SALON-DU-CHOCOLAT.COM