

Du 9 au 16 mai,
c'est

la Fête du Pain!

Pour la beauté du geste !



Alors qu'au fil des articles de presse et des émissions télévisées, les coulisses de la boulangerie se dévoilent, certains ont encore à l'esprit l'image traditionnelle du boulanger qui enfourne son pain à la pelle, tandis que d'autres, à la vision moins romantique, pensent que tout se fait mécaniquement. Comme toujours, c'est entre ces deux extrêmes que se situe la réalité qui allie progrès techniques et gestes traditionnels.

Cette année, l'accent est mis sur le geste du boulanger qui incise la pâte : la scarification. Elle symbolise à elle seule tout le travail antérieur, c'est la signature de l'artiste et ce paraphe magnifique qui fend le ventre des pains, érige des crêtes acérées sur sa croûte comme des cimes au milieu des vallées, est légitimement au centre de l'affiche de la Fête du Pain 2011. A vous maintenant de trouver les bons gestes pour réussir la fête, votre fête !

• La communication

Annoncez votre participation sur le site Internet www.fetedupain.com. Vous pouvez gratuitement vous inscrire en retournant le bulletin reproduit dans nos colonnes ou directement en ligne dans la rubrique "Vous organisez une fête dites-le !". Le site est consulté par les journalistes et les professionnels en démonstration, de monticules de miches dorées et d'enfants pétrissant la pâte. Mais où sont les femmes ? Où sont les boutiques décorées, les présentations originales, les décors élégants imaginés par vous-même ou votre personnel de vente ? Vos réalisations ont leur place dans votre journal. Cette année, je vous invite donc à adresser vos clichés aux "Nouvelles*". C'est aussi la fête des boulangères, non ?

• La pédagogie

Demandez à votre boulanger plusieurs pains de formes variées, chacun avec une grigne différente (classique, polka, chevron, floral, épi, saucisson, coupe du pain brié, empereur, zigzag etc.). Le nom de la scarification inscrite sur un petit morceau d'ardoise (en vente dans les magasins de loisirs créatifs ou de cuisine) sera complété par vos explications en boutique.

• L'information

Présentez dans des bannetons les pains (cuits, bien sûr), tels qu'ils sont mis à fermenter après leur façonnage. Découpez dans du carton rigide la forme de l'identité visuelle (10 à 15 cm de haut) en plusieurs exemplaires. Collez chaque carton sur une tige de bois (à brochettes) que vous piquerez dans chaque pain (à éviter dans les produits destinés à la vente), après avoir écrit très lisiblement sur chacun quelques détails : dénomination, temps de fabrication total ou détaillé, style de scarification etc.

• Le cadeau

Offrez à toute personne née soit le jour de la Saint Honoré, soit entre le 9 et le 16 mai, une baguette quotidienne pendant 15 jours par exemple. Utilisez l'affiche repiquable encartée dans les numéros des Nouvelles de la Boulangerie pour ce faire. Le critère de choix du bénéficiaire peut être différent (50^{ème} client de la journée, achat dépassant un montant fixé, etc.).

• La publication

Mesdames, faites parler de vous ! Chaque année, l'importance de la fête et la vivacité du métier s'apprécient à l'abondance de photos de professionnels en démonstration, de monticules de miches dorées et d'enfants pétrissant la pâte. Mais où sont les femmes ? Où sont les boutiques décorées, les présentations originales, les décors élégants imaginés par vous-même ou votre personnel de vente ? Vos réalisations ont leur place dans votre journal. Cette année, je vous invite donc à adresser vos clichés aux "Nouvelles*". C'est aussi la fête des boulangères, non ?

La Fête du Pain 2011 sera une belle fête ! Vous avez les ingrédients (la passion du métier, votre dynamisme) et la recette (affiches, matériel publicitaire, pédagogie, idées de déco), alors "y a plus qu'à" !

Aurélie

www.fetedupain.com

* Envoi des éléments au journal soit par courrier, soit par mail à ogondard@boulangerie.org ou à lenfrun@boulangerie.org. N'oubliez pas de préciser vos coordonnées (nom, adresse).