



Le nouvel esprit de la Boulangerie

Selon Bridor et Frédéric Lalos



Le retour en force des pains de caractère

Les pains occupent une place particulière en restauration, Bridor a lancé la Carte des Pains, une sélection de 50 variétés de pains différentes autour des formes et des saveurs.

Après le succès des petits pains individuels puis des baguettes, Bridor innove et poursuit le développement de son offre avec une gamme de grands pains de tradition.

En effet, nous assistons depuis quelques temps à un retour en force des pains rustiques à partager, symboles de la convivialité. Au petit-déjeuner comme en pain de table, ces pains de caractère, à trancher, apportent un parfum de campagne rustique et bienvenu.

Afin de proposer des pains authentiques et subtilement équilibrés, Bridor a choisi de développer en collaboration avec Frédéric Lalos une gamme de pains exclusifs signés « Frédéric Lalos – Paris »

Bonne dégustation !

Bridor de France







ARTIER DU
Leblond
LEUR OUVRIER
PARIS

Frédéric Lalos

Meilleur Ouvrier de France - 1997

Boulangier passionné et pétri de tradition, Frédéric Lalos est un véritable artisan créateur. De son métier, il n'envisage que l'excellence, celle qui l'a conduit au titre suprême de Meilleur Ouvrier de France à seulement 26 ans. Débuter sa carrière avec un titre qui consacre le long parcours des autres résume bien la philosophie de travail de Frédéric Lalos. Sa ténacité et son perfectionnisme l'ont conduit à travailler avec les plus grandes maisons, de Lenôtre à l'hôtel Matignon. Aujourd'hui, il est à la tête de plusieurs boulangeries parisiennes connues sous l'enseigne *Le Quartier du pain*. Véritables succès publics, ces boulangeries reposent sur le respect de la tradition artisanale. Dans sa quête d'excellence, cet artisan hors pair a su redonner à la Boulangerie française ses lettres de noblesse notamment en remettant au goût du jour les grands pains de caractère.



« Le pain n'est bon
que s'il a du goût »

La gamme

signée



L'étymologie du mot « copain » vient du latin « cum panem » soit « celui avec lequel on coupe le pain ». La nouvelle gamme de pains à partager Bridor signés « Frédéric Lalos – Paris » se veut généreuse et conviviale. Si les formes sont rustiques et rappellent nos pains d'antan, leur goût est en revanche résolument

Les engagements de Bridor

Farine de tradition française

Long repos des pâtons pour développer les arômes naturels du pain

Cuisson sur four à sole de pierre

Sans additifs



moderne, plutôt doux et très légèrement sucré. En effet, Frédéric Lalos a tenu à ce que ces pains puissent être partagés par toute la famille, des grands-parents aux petits-enfants, que ce soit au petit-déjeuner en tartine ou en accompagnement d'un plat traditionnel.

Le pain de Partage

Levain Blé Grand Arôme 300g



Facile à rompre

Convivial et ludique

Fraîcheur pour le convive

Saveur douce et ronde

Croustillant : semoule de blé dur





« L'idée du pain de partage est née de mon travail avec les restaurateurs qui m'ont demandé d'imaginer un pain de grande taille à rompre par les convives. Ainsi le pain que l'on partage ensemble retrouve tout son sens originel et porte à nouveau les valeurs de convivialité et de générosité qui me sont chères.

Le pré-découpage des 6 petits pains permet de manipuler aisément le produit et de le rompre directement à table pour une fraîcheur optimale du produit.

Aussi, j'ai choisi de travailler avec la Maison Bridor pour la fabrication de ce pain, car Bridor respecte l'esprit et les méthodes des boulangers français. Avec Bridor, nous avons travaillé sur un long pointage et une faible dose de levure pour obtenir une mie aérée et tendre.

La mie est couleur crème et elle est humide du fait d'une bonne hydratation de la pâte. Ce pain bénéficie donc d'une bonne conservation et peut se déguster jusqu'au lendemain.

Nous avons utilisé un levain naturel blanc fait à partir de farine de froment pour amener de la douceur et éviter l'acidité. Le « blé Grand Arôme » amène des notes de caramel soit une certaine sucrosité, une rondeur et une longueur en bouche.

Pour la finition, nous avons préféré une semoule de blé dur qui a la particularité de donner de la croustillance sur le dessus du pain et qui a l'avantage de ne pas tâcher par rapport à une farine traditionnelle. »



Le pain Pochon

Levain
Farine de Sarrasin 450g



Bel aspect rustique

Plié à la main

Pain de caractère sans acidité



« Ne vous y fiez pas ! Si ce pain a des airs de pain rustique de nos campagnes, il est en revanche bien moins acide. En effet, j'ai voulu ce pain rustique dans sa forme et moderne dans sa recette. Avec Bridor nous avons volontairement travaillé sur des saveurs douces pour que toute la famille puisse partager ce pain à la fois au petit-déjeuner ou encore en accompagnement d'un plat traditionnel plus typé.

Pour cela, nous avons réalisé une alliance de levain de sarrasin, qui amène de la force et du caractère, avec un blé Camp Rémy donnant de la rondeur et de la douceur. Le secret de ce subtil parfum réside dans une longue fermentation et un mélange optimal de levains sélectionnés. De plus, sa forme exclusive ne peut être obtenue que par le façonnage de l'Homme c'est pourquoi Bridor a choisi de façonner à la main ce pain, les quatre plis donnent cette forme de poche rustique d'où le nom de « Pochon ». Le façonnage manuel permet également d'obtenir une croûte plus épaisse qui garantit un aspect traditionnel et permet une meilleure conservation. »

Le pain Céréalien

Levain
Farine de meule 450g



Pain riche en graines

Puissance gustative

Rondeur en bouche



« Les céréales, c'est la santé, c'est la vie ! Imaginer une gamme de pains sans céréales est inconcevable aujourd'hui. C'est pourquoi nous avons travaillé avec Bridor sur un mélange de céréales sur mesure : sésame, lin brun, lin jaune, tournesol et flocons de blés pour gagner en puissance gustative. Nous avons également travaillé sur une base de levain naturel maison de farine de meule, l'intérêt de la pierre de meule, c'est qu'elle ne détruit pas les germes de blé et préserve ainsi les minéraux.

L'objectif était donc de faire ressortir le goût des céréales et de faire un pain bon pour la santé car riche en fibres, le tournesol amenant de la force gustative et le lin sa richesse en acides gras essentiels, Omega 3 et lignanes qui sont de puissants anti-oxidants naturels.



Le levain joue un rôle d'exhausteur du goût des céréales. Nous avons une certaine acidité mais elle reste légère en bouche. Le processus a été réfléchi dans ce sens avec un pétrissage pas trop long et un repos de la pâte le plus long possible. Cela permet là encore à tous les arômes de bien se développer.

Un pain à couleur légèrement brunâtre et un goût très rond grâce aux graines qui par ailleurs craquent sous la dent. »



PARIS

Meilleur Ouvrier de France Boulanger



32991 Le pain de Partage 300 g 25 pcs/c 12-15 min 195°C



32993 Le pain Pochon 450 g 16 pcs/c 15-18 min 190°C



32992 Le pain Céréalié 450 g 16 pcs/c 15-18 min 190°C



Bridor

Parole d'Experts

1. Plaquer sur grille et laisser décongeler environ 45 min avant cuisson.
2. Préchauffer à 230 °C (ou 250 °C si le four est plein)
3. Cuire selon le barême indiqué
4. Cuire oura fermé pour un pain brillant
5. Laisser refroidir et ressuer sur grille et échelle 45 min après cuisson.



Bridor - Z.A. Olivet - 35530 - Servon sur Vilaine - France

Tel : +33 (0)2 99 00 11 67 - Fax : +33 (0)2 99 00 21 26

France - commercialfrance@le-duff.com // International - exportsales@le-duff.com

www.bridordefrance.com