Communiqué

Stéphane Lacroix, président de la CSFL : « La levure est plus qu'une relation de travail pour le boulanger, c'est une amie fidèle »

Anis Bouabsa, MOF 2004, installé à Paris 18ème : « La levure c'est comme une abeille, il faut lui laisser faire son miel »

CSFL, mettre en lumière toutes les qualités de la levure !

Le sujet sur lequel travaille la Chambre Syndicale Française de la Levure (CSFL), au premier chef son président Stéphane Lacroix, est de mettre en lumière toutes les qualités de la levure, en un mot de lui donner l'image qu'elle mérite. A la CSFL, on est conscient que la levure est trop souvent perçue comme un produit de « commodité » comme l'eau ou le sel. C'est un paradoxe d'observer que son utilisation est inversement proportionnelle à la connaissance qu'on en a : « Tous les boulangers en font l'usage, mais ça ne veut pas dire qu'ils savent toujours bien ce que c'est » confie Jean-Marc Mathieu dont l'expérience de chef des ventes en meunerie et celle de boulanger font autorité. Et d'ajouter que les boulangers devraient afficher « J'utilise des levures naturelles ».

Une communication claire et informative

Bloc de levure fraiche : un seul bloc de levure et des milliards de cellules vivantes

UNE ORIGINE NATURELLE, VOILÀ BIEN UN POINT À SOULIGNER

Mises en lumière par Louis Pasteur, les levures sont constituées de champignons microscopiques présents partout dans la nature. Composées de milliards de cellules vivantes, elles transforment dès le début du pétrissage les matières premières en composés divers, notamment du CO_2, et assurent le processus de fermentation des pâtes boulangères. Elles ont aussi un rôle clé dans la prise de force de la pâte. Grâce à ces fonctions premières, l'utilisation des levures est fondamentale pour assurer la qualité du pain et contribue à révéler ses nuances aromatiques.

UN SAVOIR-FAIRE TECHNOLOGIQUE AU SERVICE DE TOUS LES BOULANGERS

La levure est donc un produit vivant, préparé et conditionné selon des règles d'hygiène absolues. On sélectionne les meilleures souches et on les nourrit de sucres, pour qu'elles se multiplient et forment cette levure fraîche cultivée et récoltée avec soin. C'est certainement l'activité la plus ancienne dans le domaine des biotechnologies. Dans l'univers de la boulangerie où l'intelligence de la main domine, il y a un travail d'information à mener sans cesse vis-à-vis d'un levain imaginé et conçu par un artisan, au regard d'une levure cultivée à grande échelle.

LEVURE ET LEVAIN, INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES AU CŒUR D'UN SUJET CLÉ, LA FERMENTATION PANAIRE

« *Pour faire une baguette c'est simple, il faut de la farine, de l'eau, de la levure et du sel* » dit Anis Bouabsa, MOF 2004. Familier du palmarès de la meilleure baguette de Paris, il en a été également le lauréat. Et le levain alors ? « *Il faut de tout pour faire un monde, il y a des produits pour lesquels j'ai mon levain, mes pains de meule par exemple, mais pas dans mes baguettes* », et Anis d'ajouter, « *la levure, c'est comme une abeille, il faut lui laisser faire son miel* ». Avec cette image tout est dit, la fermentation est au cœur de la qualité du pain. Dans ce cadre, levure et levain ont un rôle complémentaire, et parfois, l'une vient renforcer la vigueur de l'autre. Dans tous les cas, la levure apporte à la fermentation une régularité, essentielle au succès d'une boulangerie, et contribue à révéler les arômes d'une fabrication soignée.

Donner à chaque boulanger la pleine conscience des qualités et des ressources de la levure qu'il utilise chaque jour, est le bel objectif que se fixe par son action la CSFL. La campagne de communication mise en place depuis un an l'illustre bien et a nourri de fructueux échanges entre levuriers et boulangers.

www.chambresyndicalelevure.com

Lire la suite sur : www.www.latdm.fr/csfl-39