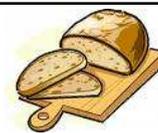


# La visite chez le boulanger



## Nous sommes allés au Fournil de Julien

Le mardi 17 novembre 2009 nous avons visité la boulangerie « Au fournil de Julien » et nous avons vu comment fabriquer du pain.

Tout d'abord, on a mis une toque, puis on est rentré dans le fournil. Là, Julien, le boulanger, a fait de la pâte à pain puis on a tous eu un morceau de pâte pour faire une baguette. Après, il nous a montré les différentes étapes pour faire la pâte, le pain et le cuire.

Ensuite, nous sommes allés dehors où le meunier nous a fait goûter de la levure : ça n'avait pas un bon goût ! Nous avons mangé un bout de pain pour faire passer le goût.

Nous avons ensuite vu les différentes farines et les différentes graines utilisées dans la fabrication du pain.

Puis nous avons tous eu un petit pain et un verre de jus de fruit.



*On prépare la pâte*



*Les farines et les graines*

A la fin nous sommes allés devant la boulangerie et nous avons pris une photo de toute la classe.

Nous avons tous eu un diplôme.

C'était trop génial !



*Flore (CMI)*





# L'interview du boulanger



**Le 17 novembre, nous sommes allés visiter la boulangerie « Au fournil de Julien ». A cette occasion, nous avons interviewé Julien, le boulanger. Voici ses réponses à nos questions :**



Quelles sont les différentes étapes de la fabrication du pain ?

Il faut peser les ingrédients, pétrir, débaquer, diviser, pré-façonner, laisser pousser, bâter, lamer, enfourner et défourner.

Quels sont Les différents outils que vous utilisez ?

J'utilise des outils comme une balance, un pétrin, une diviseuse, un repose pâton, une façonneuse, un four et une chambre de pousse, des chariots

A quelle température chauffez-vous votre four ?

La température de mon four est entre 245° et 255°

Qu'est-ce qui vous passionne dans ce travail ?

Ce qui me passionne le plus c'est de transformer les matières premières en pain de qualité pour satisfaire les clients.

Quelles études avez-vous fait pour devenir boulanger ?

Pour devenir boulanger j'ai passé le CAP et le BEP de boulanger pâtissier.

Etes-vous boulanger, pâtissier ou les deux ?

Les deux.

A quelle heure vous levez-vous ?

À 2h30 du matin

Etes-vous ouvert tous les jours ?

Non, la boulangerie n'est pas ouverte le lundi.

Etes-vous locataire ou propriétaire de la boulangerie ?

Je suis propriétaire du fond du commerce mais pas des murs.

Êtes-vous patron ou employé de votre boulangerie ?

Je suis patron de mon entreprise.

Avez-vous des employés ?

Oui

Pourquoi y a-t-il des trous dans le

pain ?

Les trous dans le pain proviennent de la fermentation avec le levain.

Comment obtient-on de la levure ?

La levure est un produit naturel: c'est un champignon.

Quelle farine prenez-vous pour faire le pain ?

J'utilise de la farine Type 65

Utilisez-vous la même farine pour les viennoiseries ?

Non, pour la viennoiserie j'utilise de la farine de Gruau Label Rouge

Faites-vous votre farine vous-même ?

Non j'achète ma farine à la minoterie.

Combien de farine utilisez-vous par



jour ?

J'utilise entre 100 et 150kg de farine par jour.

Combien de baguettes faites-vous par jour ?

Je fais entre 200 et 250 baguettes

et combien de pains ?

et environ 120 pains.

Combien de sortes de pains faites-vous dans votre boulangerie ?

Je fais environ 10 sortes de pains.

Qu'est-ce qui fait gonfler le pain ?

C'est la levure et le levain qui font gonfler le pain.

Quel est le prix de revient d'une baguette ?

Dans le prix d'une baguette, il y a 40% pour les matières premières et 40% pour la main d'œuvre.

Pourquoi le pain industriel est-il moins bon que le pain que vous faites ?

Pour faire du pain industriel, on ne le laisse pas assez reposer. Moi je le laisse reposer plus longtemps. Et puis il y a aussi le savoir-faire !

Quelle pâtisserie vendez-vous le plus ?

Les pâtisseries que je vends le plus sont les merveilleux.

Que faites-vous du pain qu'il vous reste ?

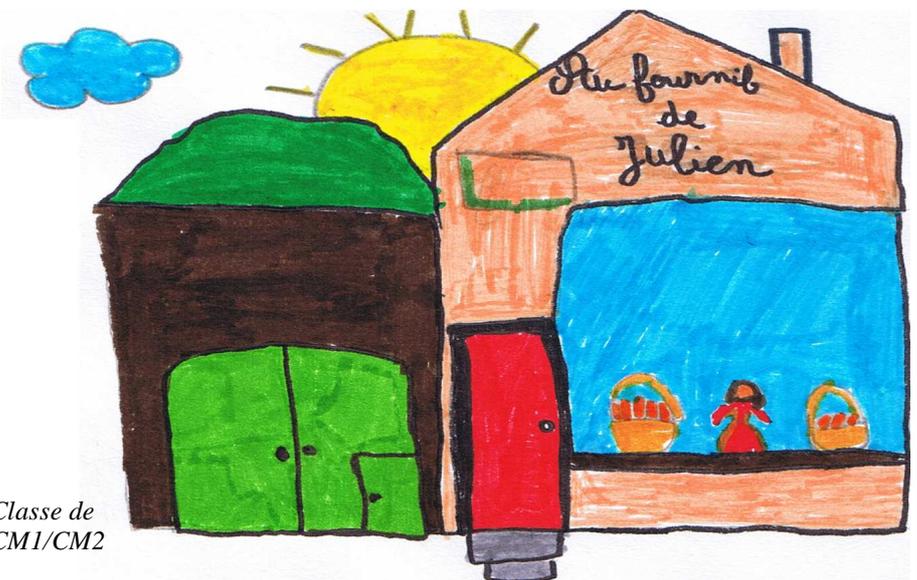
Le pain qu'il me reste je le donne aux animaux

Et des gâteaux ?

Ha ! ça il ne m'en reste jamais !

Quelles sont vos spécialités ?

Mes spécialités sont : la bagatelle pour le pain et le merveilleux pour les gâteaux.



Classe de  
CM1/CM2