



www.pains-tradition.com

Pains & Tradition

NOTRE ETHIQUE :

Jean Kircher se bat depuis plus de 30 ans dans le monde de la meunerie, des ingrédients et de la boulangerie pour ne pas laisser le pain sombrer dans la logique de la productivité et de la recherche du seul profit. C'est un peu en désespoir de cause qu'il est devenu boulanger car c'est pour lui le seul moyen de prouver que le pain peut être bon comme autrefois sans pour autant utiliser les mauvaises méthodes de travail ni les ingrédients de confort qui ont provoqué une véritable perte de compétence du métier...qui a aboutit à ce pain incolore, inodore et sans saveur d'aujourd'hui !

Notre fabrication est donc réellement conforme à la tradition car nous appliquons les mêmes règles que nos ancêtres : pétrissage lent, pâtes douces, fermentation longues, façonnage manuel, cuisson sur sôles de pierre. En plus de la méthode, nous nous interdisons d'utiliser le moindre améliorant chimique ou de synthèse et n'ajoutons ni gluten ni enzymes à nos recettes.

Nos farines et nos graines sont soit bio soit issues de culture contrôlée, notre sel est de Guérande, notre beurre d'Echiré et du Luxembourg et voilà déjà terminé le tour de nos ingrédients.

NOTRE DEFINITION DE LA QUALITE :

-LE GOÛT : c'est notre obsession !

D'abord il s'agit de définir ce qui est bon et ce qui ne l'est pas. En effet depuis 30 ans les références de goût et d'arôme se sont uniformisées et à force de **sucre** (inexistant avant 1850 ; 30 kilos par habitant et par an aujourd'hui), de **gras** (le rapport omega 3 /omega 6 est passé de 1 : 1 avant 1850 à 1 : 30 aujourd'hui) et de **sel** (0,5% dans le pain avant 1914 ; 2,5% aujourd'hui), on a perdu les références de base. Et ce qui était autrefois standard et normal est aujourd'hui exceptionnel. Pour le reste, on a laminé vers le bas en confondant quantité et qualité.

De nombreux tests prouvent que le consommateur moderne ne sait plus faire la différence entre sucré, salé, acide et amère. Il en est même 10% qui confondent sucré et salé !

Pour le pain, une mode récente tente à imposer –au nom du retour au levain, le goût acide. Ce goût a non seulement l'inconvénient d'être désagréable en bouche mais surtout à donner un goût unique au pain. C'est un peu comme le jambon fumé : on n'y sent plus que le fumé...

Chez Pains & Tradition, nous préférons le jambon séché à l'air comme le Parme ou le Serrano et notre objectif goût-arôme s'appelle beurre-noisette.

Tel un bon vin, le pain se découvre d'abord au nez et les arômes sont innombrables : froment, foin, céréales torréfiées, seigle, malt, fruits...

En bouche, le pain peut s'identifier à beurre, noisette, miel, germe de blé, sons, céréales, caramel...

LA SANTE :

a) Nature : Pas de chimie dans le pain !

La modernité a tellement abusé des ces émulsifiants, édulcorants, texturants, épaississant, gélifiants, conservateurs et acidifiants que le pain est devenu une espèce de mixture cuite que l'on a plus ou moins décorée et enrichie de graines, céréales et couleurs. L'opulence de l'assortiment cache mal la médiocrité de la qualité.

Ne parlons pas des OGM qui inexorablement et pour le profit de quelques uns sont en train d'envahir la planète. Il ne s'agit pas de progrès scientifique mais d'une farce économique dont le consommateur est, une fois de plus le dindon.

Pour Pains & Tradition le choix est clair : nous n'utilisons que des ingrédients traditionnels et

propres : farine, eau, sel, levain, levure et graines Columbus.



Pains & Tradition

b) Les matières grasses dans le pain :

Le pain contient environ 2% de matières grasses. Or, toutes les matières grasses d'aujourd'hui c'est-à-dire celles issues de productions végétales à rendement intensif (y compris le bio) ou de productions animales issues d'élevages intensifs et nourris avec les aliments modernes, sont déséquilibrées dans leur rapport omega 3/omega 6. Ce dernier est de 1 à 30 alors que l'équilibre souhaité pour éviter les problèmes de cholestérol, de maladies cardio-vasculaires, d'allergie et de maladies neuro-environnementales, exige de rétablir ce rapport à 1 pour 1.

Pains & Tradition corrige naturellement tous ses pains spéciaux pour rétablir ce rapport idéal : ce sont les pains ardennais enrichis en germes de blé ou les pains céréales enrichis en graines de lin.

c) Allergie et digestibilité :

Depuis le début de notre boulangerie, nous n'avons pas eu un seul cas d'allergie cutanée ou d'asthme. Or c'est le mal chronique de ce métier et nous avons la conviction que l'origine en est l'utilisation systématique par les boulangers et pâtisseries d'améliorants chimiques et de synthèse, d'enzymes et d'émulsifiants qui à force de flotter dans l'air respiré par les travailleurs finissent par provoquer ces maladies modernes.

De même, il y a de plus en plus de gens allergiques au pain (en réalité au gluten) : le fait de corriger les farines au gluten et la recherche de taux de protéines de plus en plus élevés dans ces mêmes farines performantes font que cet excès de « colle » finit par provoquer une allergie.

Pains & Tradition travaille systématiquement des farines faibles en protéines et non corrigées.

Enfin, le fait de travailler à l'ancienne c'est-à-dire de bien hydrater nos pâtes et de laisser de longs temps de fermentation transforme complètement nos pains et les rend nettement plus digestes.

Il n'est pas besoin de mettre en avant nos taux de fibres ou de graines et de vanter les avantages d'un pain complet : Un pain bien élaboré c'est-à-dire bien pétri, bien fermenté et bien cuit est digeste et bon, même s'il est blanc.

LE PAIN PLAISIR :

La consommation de pain est passée de 1000 grammes à 200 grammes par jour en l'espace d'un siècle. Par ailleurs, on jette environ 33% du pain car il n'est plus consommable le lendemain de son achat.

Pains & Tradition ne veut pas de ce pain là !

Nous ne faisons qu'une seule concession à la modernité : c'est la précuisson-surgélation. Par cette technique nous permettons au consommateur et au restaurateur de servir un pain croustillant et frais selon les besoins.

Notre assortiment est presque sans limite : les combinaisons blé-épeautre, blé-seigle, diverses céréales, oléagineux, graines, épices et herbes vont du simple au complexe pour refaire du pain un aliment-émotion ou seuls sont retenus par nos sens les arômes, le goût, le croustillant ou le moelleux. Le Pr Calvel, éminent défenseur du vrai pain résumait bien cette somme de sensations liées au plaisir de manger du pain par le joli mot *flaveur*.

Pour en savoir plus : www.pains-tradition.com