

DOSSIER DE PRESSE

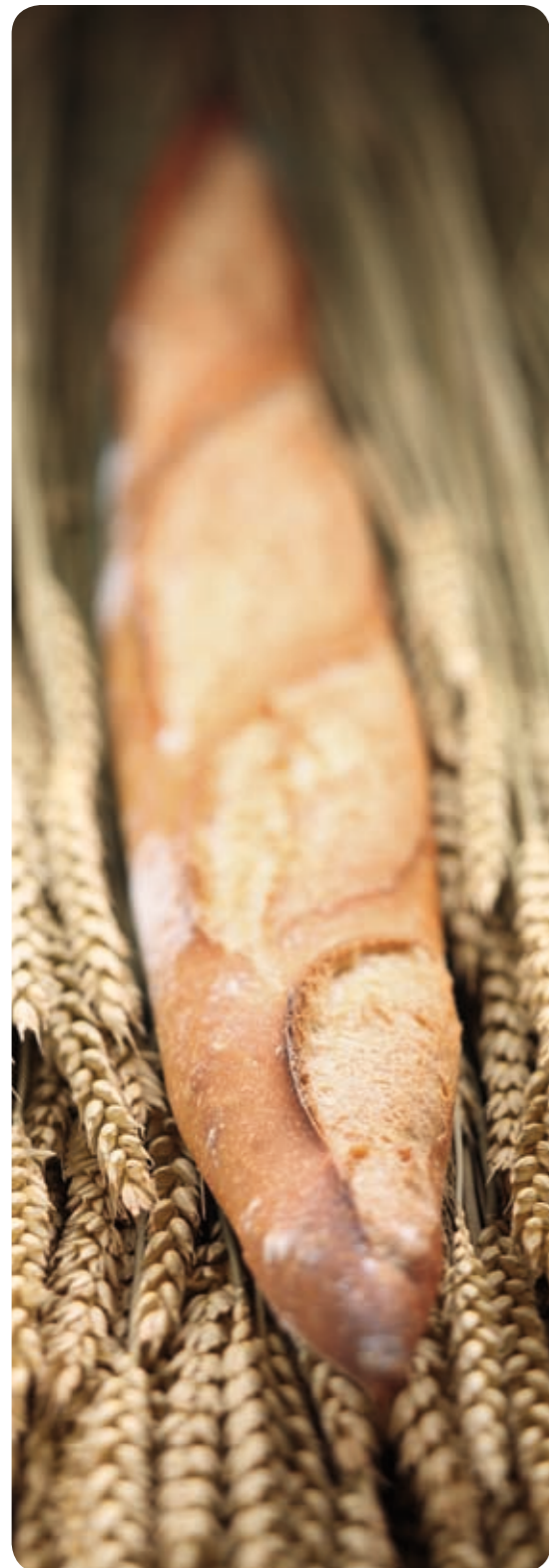
L'ART DE LA DÉGUSTATION DU BON PAIN

Une invitation à découvrir la grille d'évaluation élaborée par Steven Kaplan, véritable parcours initiatique et organoleptique au cœur de nos sens.



« ON APPRÉHENDÉ LES QUALITÉS DU PAIN AVEC LES CINQ SENS : EN LE REGARDANT, EN L'ÉCOUTANT, EN LE TOUCHANT AVEC LES DOIGTS ET LA BOUCHE, EN LE RESPIRANT, LE SENTANT ET LE DÉGUSTANT, OPÉRATIONS INTIMEMENT MÊLÉES... » Steven Kaplan

Une explosion de saveurs chez Banette **ou** la redécouverte d'un plaisir authentique.



GOURMAND «ISME»

Épicurisme

subs. masc.

1 - *Philo*: Doctrine d'Épicure ou des épicuriens
2 - *Cour*: Morale qui se propose comme souveraine de la recherche des plaisirs, du bonheur, de la sagesse.

Hédonisme

subs. masc.

1 - *Philo*: Théorie consistant à rechercher le plaisir.
2 - *Cour*: Doctrine qui considère le plaisir comme un bien essentiel et qui fait de sa recherche le mobile principal de l'activité.

Banettisme

subs. masc.

1 - *Philo*: Etat d'esprit, philosophie de vie consistant à rechercher la qualité et développer le savoir-faire de l'homme pour faire du goût une priorité absolue.
2 - *Cour*: Peut se dire, par extension, de tout ceux qui sont en quête d'équilibre entre plaisir et bien-être.

« L'addition des plaisirs est la raison d'être d'une volonté farouche de réinventer le développement de chaque chose de façon désirable. » ÉPICURE

LE « BANETTISME »

est ainsi au cœur de manières de faire, réhabilitant au plus haut point la qualité à la fois des produits et celle du geste de l'artisan. De cette attitude, l'art de vivre de «BANETTE» crée un monde gourmand dans lequel l'utile (le pain quotidien nécessaire à notre alimentation) rejoint le subtil (le goût sublimé).

Sensations fortes et plaisir gustatif au rendez-vous !

LE PAIN MÉRITE D'ÊTRE DÉGUSTÉ :

La dégustation, c'est une invitation à approcher le pain, sa nature, son origine... à savourer, explorer, goûter, apprécier, déguster, partager, échanger...

Banette vous invite à découvrir la grille d'évaluation élaborée par Steven Kaplan, véritable parcours initiatique et organoleptique au cœur de nos sens.

LE PAIN A RETROUVÉ SES LETTRES DE NOBLESSE

LA VALEUR AJOUTÉE DE BANETTE : la passion du bon pain.

1982: Une quarantaine de meuniers décide de se regrouper pour que l'on retrouve un pain de qualité dans la boulangerie artisanale et ainsi redonner à la France une partie de son patrimoine gastronomique : le bon pain. Cette réflexion, à contre-courant de l'ensemble de la profession, conduira au lancement de la farine Banette, d'une marque de pain et d'une enseigne de boulangerie artisanale.

Avec à la clé une indéniable réussite !

1989: Précurseur, une fois de plus dans son domaine, Banette obtient le Label Rouge pour sa farine panifiable Banette. Pendant 10 ans, Banette sera la seule farine certifiée par ce label.

2006: Banette crée le premier système qualité du marché impliquant 3000 artisans répartis sur toute la France: la FQB*.

Cette volonté farouche et cette détermination qui font une priorité absolue de la recherche de la qualité et du goût, caractérisent Banette depuis son origine.

Banette, leader en France, a redonné au pain ses lettres de noblesse :

**LE PAIN ARTISANAL EST BON
et provoque volupté, richesse,
profondeur du goût... Il a retrouvé sa place
dans notre patrimoine gastronomique.**

BANETTE, UNE AUTRE FAÇON DE PARTAGER LE PAIN, UNE AUTRE MANIÈRE DE DÉCOUVRIR LE PAIN, UN TOURBILLON D'ARÔMES...

Banette, c'est aussi: une méthode de panification, des recettes de fabrication pour sublimer les saveurs, pour développer un goût qui offre des nuances subtilement dosées et prolonger notre imaginaire.

Le pain, produit d'un élément vivant, réserve sans cesse des surprises: l'origine des farines, le tour de main du boulanger, le fournil, l'hydrométrie... la magie de la fermentation qui révèle et développe les arômes et les saveurs; autant d'éléments qui ont leur importance et offrent une telle diversité dans l'excellence.

FQB* FILIERE QUALITE BANETTE → La Filière Qualité Banette est le système qualité élaboré pour garantir la qualité de la filière du blé au pain. Il engage les agriculteurs, les meuniers, les artisans boulangers autour d'un cahier des charges précis et exigeant. Chaque professionnel met en œuvre son savoir-faire pour assurer la qualité sanitaire, organoleptique et les services que le consommateur est en droit d'exiger.



Voyage au cœur de nos sens OU la dégustation du bon pain

« Il faut faire l'éloge du pain avec ferveur, notamment de celui dit « de tradition française », chose vivante ensemencée tous les jours par le boulanger qui monte la pâte, mène la première fermentation et fabrique sans additifs, engendrant des arômes envoûtants et des saveurs somptueuses. »

« On appréhende les qualités du pain avec les cinq sens : en le regardant, en l'écoutant, en le touchant avec les doigts et la bouche, en le respirant, le sentant et le dégustant, opérations intimement mêlées sollicitant à la fois le nez et la bouche... »

- STEVEN KAPLAN -



STEVEN KAPLAN

Il est très probablement le seul historien du pain français au monde. Cet américain arrivé à Paris en 1962 comme étudiant, tombe littéralement amoureux du pain, court les boulangeries de la capitale pour en connaître toutes les variétés et décide d'y consacrer sa thèse de doctorat à l'Université de Yale (Etats-Unis).

Aujourd'hui, il partage sa vie entre l'Amérique où il enseigne l'Histoire française à Cornell (New York) et la France où il donne des cours à l'Université de Versailles-Saint Quentin et Lille 3.

Il est l'auteur d'une douzaine d'ouvrages universitaires sur le pain français du XVIIIème siècle à nos jours. Vouant un véritable culte aux baguettes cuites selon les méthodes traditionnelles, il a écrit également deux livres destinés au grand public ayant pour thème le pain, objet de culture et de plaisir : Le Retour du bon pain et Cherchez le pain, un guide des meilleures boulangeries de Paris. Pour réaliser ce dernier, il a testé environ 700 boulangeries, achetant 60 baguettes par jour.

« J'ai appris à beaucoup cracher ! » dit-il en riant. « Ce qui m'attire en France, c'est le sens du plaisir qui s'exprime aussi bien dans le débat des idées que dans l'art de vivre ».

BONNE PÂTE, IL SE MET À TABLE POUR NOUS LIVRER SON EXPÉRIENCE ET NOUS INITIER À LA DÉGUSTATION DU BON PAIN. IL NOUS DÉVOILE LES ATTRIBUTS QUI CONSTITUENT SA GRILLE D'ÉVALUATION, UNE VÉRITABLE RÉFÉRENCE EN LA MATIÈRE.

« Certaines phases de la dégustation (identification des arômes ou des odeurs...) ne peuvent s'appliquer qu'à des produits de grande qualité, fruits d'une recherche approfondie de la part d'une petite minorité de boulangers qui sont de vrais créateurs. On peut espérer que ces boulangers qui expérimentent sans cesse arômes et saveurs vont entraîner leurs confrères dans cette voie d'excellence ».

Et si Steven Kaplan s'associe à Banette dans cette démarche, ce n'est pas anodin : En effet, pour lui le pain Banette est « la métaphore de la défense de la boulangerie artisanale ».

CONVERSATION HÉDONIQUE AUTOUR DU PAIN avec Steven Kaplan

Le vrai connaisseur de pain, à la manière des œnologues, se réfère à une grille de critères qui permet de reconnaître le bon pain :

L'ASPECT - LA CROÛTE - LA MIE - LA MÂCHE - LES ODEURS ET LES ARÔMES - LE GOÛT ET LES SAVEURS

Souverain, le consommateur a le droit d'aimer ce qu'il veut. Ce n'est pas au spécialiste de décréter la norme, mais il peut pratiquer une pédagogie proposant des critères d'analyse qui incitent à réfléchir à la qualité, à éveiller une passion et faire découvrir de nouvelles saveurs et de gourmandes sensations.

L'art de la dégustation est dédié au plaisir et au goût.

Le système de classification proposé par Steven Kaplan privilégie donc les critères organoleptiques et sensoriels.



1 - L'ASPECT

Au premier regard, le bon pain doit susciter l'appétit.

C'est le premier contact sensoriel qui doit inspirer une espèce de concupiscence alimentaire. Comme le bon vin, le bon pain a une **belle charpente**, phénomène gustatif mais aussi architectural (la baguette, par exemple, est bien dressée, droite et régulière dans sa forme). Ce pain a une croûte d'une **belle teinte jaune dorée, non cloquée** (elle peut atteindre une teinte orangée discrètement associée au brun clair) ; sa partie inférieure, plus terne ne doit être **ni salie ni brûlée (ferrée)**.

Le dessin gravé dans le pain (les fameux **coups de lame**) est le **test canonique de la dextérité artisanale** et constitue également un indice de qualité organoleptique : **ces grignes (ou jets)** sont de longueur égale, chacun traçant une **arête, dite oreille**, bien définie sur la partie supérieure. Le bon aspect révèle donc des reliefs bien réguliers et une cuisson suffisante et bien conduite (à ne pas confondre avec la couleur de la croûte : un excès de couleur de croûte ne signifie pas nécessairement un excès de cuisson ; inversement une croûte pâle ne signifie pas nécessairement une cuisson insuffisante).

2 - LA CROÛTE



La « croustillance » : c'est la caractéristique fondamentale du pain français.

La croûte doit être mince et craquante et émet des arômes particuliers, entre autre le grillé, le caramel, parfois la noisette. Sa sonorité constitue un test de sa réussite : dès la sortie du four, le pain doit « chanter » (résultat des craquelures qui se forment en refroidissant) puis un peu plus tard, sous une faible pression des doigts, la croûte doit très légèrement craquer.

En frappant du doigt la partie inférieure du pain, il sonne : on doit faire résonner la croûte « comme un tambour ».

La sensibilité tactile - rejoignant l'ouïe - prend une place particulièrement importante dans la dégustation du pain ; c'est un des rares aliments qui n'est pas pris à l'aide de la fourchette, mais avec les doigts.

En touchant, rompant, sentant, les doigts participent à l'appréciation de la qualité du pain.

LE CRITÈRE LE PLUS IMPORTANT RESTE LE CROUSTILLANT.

la synergie croûte/mie

Elle est primordiale. Attention à l'hégémonie de la croûte !

Il faut surtout rechercher un meilleur équilibre entre croûte et mie.

Cet équilibre se traduit par un échange des arômes multiples entre mie et croûte qui s'expriment sans que le goût ne soit cloisonné.

Ce va-et-vient donne tout le plaisir sensoriel.

3 - LA MIE



On juge la mie par sa structure, ses propriétés plastiques et sa couleur.

Elle est véritablement charnelle. De couleur crème ou nacré (teinte tirée vers le gris, si elle est le produit d'une fermentation au levain). Elle trahit une texture élastique et souple, ni collante, ni cotonneuse. Elle doit être moelleuse au toucher et fondante en bouche.

Sa texture est le signe principal de sa qualité. Les yeux, cavités ou alvéoles qui constituent la structure de la mie, doivent être irréguliers et sauvages ; S.Kaplan les appelle les yeux de la mémoire de la fermentation. En expulsant par pression l'air des alvéoles, les doigts aident à mettre en jeu leurs odeurs.

Une salivation prompte et une déglutition facile, préparant une mâche agréable et non gluante, ponctuée par un goût qui augmente en intensité lors de la mastication, témoignent d'une mie bien faite.



4 - LA MÂCHE

Elle doit avant tout provoquer l'envie d'aller plus loin.

Elle commence par une sensation agréable. Un premier contact qui n'est pas une attaque...

Tendre, le pain n'offre aucune résistance dans la bouche, sauf dans le cas de certains pains au levain. Sous la mâche, le pain a de la tenue. Croustillant au départ, il devient fondant par la suite, ne révélant que graduellement la puissance de son goût.

5 - LES ODEURS ET LES ARÔMES

Un pain bien fait émet inexorablement des arômes.

Les premiers proviennent de la croûte et les autres, plus forts et différenciés, de l'intérieur, sont libérés quand le pain est rompu.

- Dans un premier temps, domine la sensation d'intensité globale allant de « néant » à « très fort » (on peut envisager une échelle numérique allant de 1 à 5).
- On passe ensuite à la forme de l'arôme, simple (une odeur massivement dominante) ou complexe (on peut discerner plusieurs composants distincts).
- La dernière étape, la plus complexe, est l'identification de ceux-ci. Initialement, pour donner expression à l'identité, on peut recourir à une sorte d'échelle d'intensité terne/pâle, éclatant/vif, intéressant/monotone... puis on donne plus de précisions à son impression. Le fin gourmet peut déceler des arômes de beurre, noisettes, céréales chaudes, épices, miel, fruits frais, secs ou confits...liant parfums de moisson, du terroir, de fraîcheur épicée et de grillé (ou torréfaction, lié à la caramélisation de la croûte).

6 - LE GOÛT ET LES SAVEURS

Le goût est le résumé de toutes les qualités du pain.

On peut pour simplifier le diviser en 2 parties empruntées au vin : la structure de la saveur (l'impression de sa morphologie en bouche plutôt que de ses caractéristiques gustatives spécifiques) ainsi que sa persistance en bouche.

- Sa force et sa forme simple ou complexe (plusieurs goûts en concurrence ou en synergie) sont évaluées comme pour les arômes.
- La structure gustative, dans le bon pain, doit être ronde, ample mais sans lourdeur ; elle doit remplir la bouche et dégager l'impression d'un moelleux et d'une certaine onctuosité.
- Le défi de l'identification intervient véritablement, comme pour les arômes, lorsque l'on sort des sensations élémentaires. Pour certains, le pain doit être presque sucré avec une certaine douceur, un bon pain pourrait également trahir une note salée, il peut aussi avoir une légère pointe d'acidulé due au levain. On retrouve aussi le grillé et le caramel, engendrés par la croûte imprégnant parfois la mie, ou bien détecter un goût de noisette parfois associé à une nuance aromatique de beurre, épices, fruits, céréales, miel...
- L'idée de persistance gustative est l'impression de présence ou de rémanence que laisse le pain après consommation. Ce critère est lié à l'intensité globale des saveurs. Mesurée immédiatement en secondes de temps et à moyen et long terme par son inscription dans la mémoire, la persistance est d'autant plus longue (on parle d'« une longue saveur en bouche ») que la qualité du pain est élevée.

L'éclosion des saveurs

Sous l'influence anglo-saxonne, depuis un certain temps, on parle de saveur dans la boulangerie française. C'est un condensé utile de deux notions complexes et difficiles à séparer, l'odeur et le goût. La saveur est la sensation provoquée conjointement par les deux. Dans la dégustation du pain, les systèmes analogiques adoptés pour la dégustation des arômes conviennent également pour les saveurs. En pratique on finit naturellement par parler non pas de goût, mais de la saveur qui reflète plus fidèlement l'impression sensorielle éprouvée.

LES PETITS «PLUS» INDISPENSABLES POUR UNE MEILLEURE DÉGUSTATION !

- **Attendre que le pain ait bien refroidi** : un pain encore chaud peut paraître meilleur, mais en réalité c'est une menace pour la saveur car les goûts et les arômes sont toujours en train de se fixer; en mangeant son pain chaud, il est vraisemblable que nous empêchions la saveur d'atteindre son apogée de développement. Encore plus grave, la chaleur elle-même a tendance à masquer les arômes et les goûts, quelles que soient leur maturité et leur spécificité.
- **Choisir un pain correctement cuit**. De façon générale, une grande part des consommateurs préfèrent des pains « pas trop cuits ». Il est intéressant de savoir qu'un pain moins cuit perd à la fois du goût et de la synergie croustillance/goût.
- **L'ouverture du pain doit être longitudinale** pour éviter de lacérer la mie; les arômes se libèrent immédiatement : cette étape est primordiale car le goût est « rétronasal ». Une bonne ouverture et un bon écartement présagent une bonne dégustation.

Évaluation du pain

(sur 20 points)

Tenant compte de toutes les catégories évoquées ci-dessus Steven Kaplan a instauré un système de notation proposant une pondération qui permet d'évaluer un pain en valorisant l'ensemble des traits sensoriels.

1. l'aspect

noté sur une échelle de 3

2. la croûte

notée sur une échelle de 3

3. la mûche

notée sur une échelle de 1

4. les arômes et odeurs

notés sur une échelle de 5

5. le goût et saveurs

notés sur une échelle de 5

Au-dessus du score, on peut accorder un point de prime pour infléchir le résultat en fonction de notre sensibilité personnelle, appelée «panimaginaire» par l'historien.

Et puisque,

*« L'addition des plaisirs
est la raison d'être
d'une volonté farouche
de réinventer le développement
de chaque chose
de façon désirable. »*

- ÉPICURE -

... Additionnons les plaisirs !

À la gastronomie,
ajoutons celui du jeu.
Soyons gourmands, savourons,
apprécions, mais par-dessus tout
amusons-nous :
la dégustation doit avant tout
être un exercice ludique !



Partageons l'amour du bon pain

Contact presse : Monet Communication

2bis, rue Malar 75007 Paris • Tél : 01 47 05 09 08

Laurène de Monteynard - lmonteynard@monetcom.com • Christelle de Montbel - cmontbel@monetcom.com