



SIGNATURE

LE MAGAZINE DU BEURRE LESCURE
POUR ET PAR LES BOULANGERS-PÂTISSIERS



#1

LES VIENNOISERIES



Dégustants

Pain de campagne

Pain Pain de seigle

Les Croissants

Les Croissants

Les Croissants
Les Croissants
Les Croissants

Les Croissants
Les Croissants
Les Croissants

ÉDITO

Entre vous et vos clients: une relation privilégiée, qui repose sur leur confiance en votre savoir-faire. Sur leur certitude de trouver chez leur artisan de bons produits, issus d'ingrédients de qualité... Un lien précieux, à entretenir chaque jour, pour la prospérité de votre enseigne, mais aussi pour préserver – et perpétuer – les précieuses traditions de votre métier.

Parce que les fabrications industrielles standardisées menacent le fait maison, et que vos clients recherchent des produits authentiques: le choix de vos matières premières est plus déterminant que jamais. Celui du beurre tout particulièrement: de sa qualité dépend la saveur et le croustillant de vos feuilletés... Un beurre d'exception peut devenir un partenaire précieux. Lescure a conçu ce magazine pour vous accompagner dans la valorisation de votre savoir-faire artisanal... Et que celui-ci soit chaque jour couronné du succès qu'il mérite !

- Les tendances à ne pas manquer
- Les secrets du beurre AOP Charentes-Poitou et les spécificités du beurre Lescure
- Des recettes innovantes et différenciantes
- Des témoignages d'artisans avec conseils et astuces
- Des outils clé en main pour valoriser votre savoir-faire



ILS ONT MIS LA MAIN À LA PÂTE

ILS ONT MIS LA MAIN À LA PÂTE

ILS NOUS ONT ACCOMPAGNÉS DANS
L'ÉLABORATION DE CE MAGAZINE :

Installé depuis 22 ans à Meudon, au 29 rue Marcel Allégot, ce boulanger-pâtissier cultive chaque jour la passion de la qualité. Il nous fait profiter dans ce numéro de son expérience en la matière.

Guillaume Schou, Boulanger, Pâtissier et Chocolatier depuis 20 ans, exerce avec passion au 96 rue de la Faisanderie dans le XVI^e arrondissement de Paris.

En 2014, son établissement s'est vu décerner le prix du meilleur croissant au beurre de Paris suivi en septembre 2015, de la 6^e place du meilleur palmier de Paris.

Il nous livre ses secrets pour garder, chaque jour qui passe, l'envie de s'améliorer et provoquer l'achat plaisir.

Récompensé par la 8^e position au concours de la meilleure baguette de Paris 2015, Jean-José Philippe s'est installé à son compte il y a un peu plus d'un an : au 25 avenue de Saint-Ouen dans le XVII^e arrondissement de Paris... Où il utilise chaque jour le beurre Lescurre AOP Charentes-Poitou.

En 2004, alors âgé de 24 ans, Anis devient le plus jeune Meilleur Ouvrier de France toutes catégories confondues. Quatre ans plus tard, il remporte le prix de la Meilleure Baguette de la Ville de Paris, devenant fournisseur exclusif de l'Élysée pendant un an. Il nous raconte comment tout s'est enchaîné...

FRANCK THOMASSE



GUILLAUME SCHOU



JEAN-JOSÉ PHILIPPE



ANIS BOUABSA





RÉGIS FERÉY

Après avoir officié dans les cuisines des plus prestigieux restaurants tels que le Taillevent et l'Hôtel Ritz à Paris, ce pâtissier a rejoint pendant 14 ans les cuisines de l'Élysée. Sacré champion de France de viennoiseries en 2013, il enseigne aujourd'hui l'art du tourage à l'école FERRANDI, l'école française de la gastronomie.



LAURENT DUCHÊNE

Membre des Relais Desserts et sacré MOF pâtissier en 1993, Laurent Duchêne est en perpétuelle recherche de nouvelles formes et saveurs pour ses pâtisseries et viennoiseries. Installé depuis 15 ans à Paris, au 2 rue Wurtz, dans le XIII^e arrondissement, son établissement a atteint la 1^{re} place au concours 2012 du meilleur croissant francilien. Fort de ce succès, il a ouvert une 2^e boutique dans le XV^e arrondissement il y a 5 ans : au 238 rue de la Convention.



STÉPHANE PHILIPPOT

Adjoint chef des travaux et formateur en pâtisserie à l'EBP (École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris), il avait fait ses armes chez le célèbre traiteur Lenôtre avant de se lancer dans la formation. Un guide précieux pour l'élaboration de ce livret...





SOMMAIRE

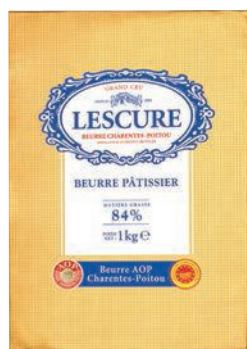
08

TENDANCE

La tendance du moment décryptée. Et ce qu'il est bon de savoir pour ne pas passer à côté.

10

CÔTÉ LESCURE



Son goût et son caractère révèlent la noblesse de ses origines Charentes-Poitou... Secrets du beurre Lescure et de son AOP.



14

RECETTES

Nos experts ont imaginé des recettes inédites, pour mettre en avant votre savoir-faire et diversifier votre offre.



34



FACE À FACE

MOF et vainqueur du concours de la meilleure baguette de Paris 2008, Anis Bouabsa nous raconte son parcours et sa passion.

36

CÔTÉ BOUTIQUE

Parce qu'un produit est encore meilleur quand on sait qu'il est fait maison, avec de bons ingrédients, Lescure vous propose quelques astuces pour mettre en valeur votre offre et dynamiser vos ventes.



TENDANCE

L'INGRÉDIENCE

NOUVELLE CONSCIENCE DU CONSOMMATEUR





CONTRACTION DES MOTS « INGRÉDIENT » ET « CONSCIENCE », L'INGRÉDIENCE DÉSIGNE UN MODE DE CONSOMMATION QUI S'AFFIRME DEPUIS QUELQUES ANNÉES EN FRANCE. UNE TENDANCE DANS LAQUELLE LES ARTISANS ONT TOUT INTÉRÊT À S'INSCRIRE POUR SE DIFFÉRENCIER, ET CONQUÉRIR OU RENFORCER LA CONFIANCE DE LEUR CLIENTÈLE.

Derrière ce mot étrange, une nouvelle attitude des consommateurs, qui s'inscrit dans la droite lignée des tendances « slow food » (par opposition au fast food) et « locavores ». Une sorte de prise de conscience de l'importance cruciale de la matière première. Un besoin de se la réapproprier. De retrouver le goût des « bonnes choses » et de la simplicité.

De plus en plus soucieux de la qualité des produits, les consommateurs sont plus méfiants, mais aussi plus responsables : ils s'orientent vers des choix plus sains, plus authentiques. Ils ne se contentent plus d'acheter ce qu'on leur propose, mais se posent des questions et n'hésitent pas à en poser. Ils veulent qu'on les renseigne sur l'origine, l'histoire des ingrédients, la façon dont ils sont transformés... Pour s'assurer de faire le meilleur choix : celui de la qualité.

Il faut donc les rassurer et leur redonner confiance, mais aussi les informer. Les labels et certifications à cet effet se multiplient d'ailleurs, dans tous les métiers de bouche comme sur les étalages. Les mots clés à retenir pour répondre à cette tendance : **traçabilité, proximité, qualité**. En fabriquant vous-même chacun de vos produits et en sélectionnant avec soin vos matières premières, vous serez à même d'expliquer à vos clients leur origine. Expliciter qu'un produit est fait maison à partir d'ingrédients de qualité, lui donne du sens et de la valeur aux yeux du consommateur. Qui n'en aura que plus de plaisir à chaque bouchée, et fera de votre enseigne l'une de ses références.

AOP :

La certification AOP, Appellation d'Origine Protégée, offre la garantie d'un produit 100% naturel (sans colorants, sans antioxygènes, ni substances désacidifiantes) dont toutes les étapes de fabrication, de production et de transformation sont concentrées dans la même zone géographique.



CÔTÉ LESCURE

LE BEURRE LESCURE AOP CHARENTES-POITOU :
RETOUR SUR LES SECRETS D'UN INGRÉDIENT NOBLE



LE BEURRE LESCURE, CERTIFIÉ AOP CHARENTES-POITOU, EST LE PUR PRODUIT D'UN TERROIR ET D'UNE TRADITION FIÈREMENT PERPÉTUÉE.
UN INGRÉDIENT SIMPLE ET AUTHENTIQUE, NÉ D'UNE RECETTE UNIQUE. SECRETS DU PLUS NOBLE DES BEURRES ET DE LA CERTIFICATION AOP...

UNE MARQUE CHARGÉE D'HISTOIRES

L'histoire du beurre Lescure est ancrée dans celle de son terroir. C'est par la terre que tout commença, et grâce à elle que la tradition perdure. Il est né au cœur du pays charentais, au château de Claix, dans la laiterie que le

baron de Lescure fit construire en 1884. Et prendra fièrement, près d'un siècle plus tard, le titre honorifique de beurre Charentes-Poitou AOP.



1880

Les vignes cultivées dans la région sont victimes du phylloxera. Le territoire agricole se restructure et privilégie la culture fourragère pour développer les troupeaux laitiers.



1884

Construction d'une laiterie et d'une beurrerie au Château de Claix par le baron de Lescure.



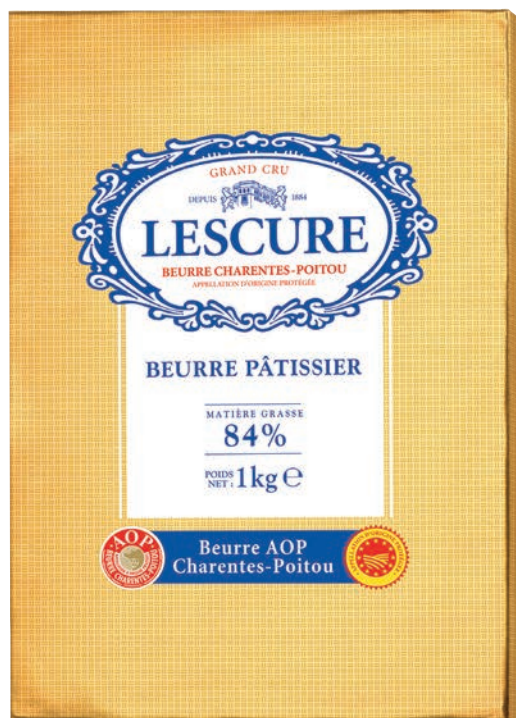
1890

Le beurre Lescure est récompensé de la médaille d'or à l'Exposition Internationale de Paris.



1979

La région Charentes-Poitou est la première région à obtenir la certification AOP pour son beurre, justifiée par son terroir et ses méthodes de fabrication traditionnelle.



AUJOURD'HUI



Un beurre reconnu et plébiscité par les professionnels pour son goût et sa technicité !

L'AOP CHARENTES-POITOU : UN CAHIER DES CHARGES STRICT

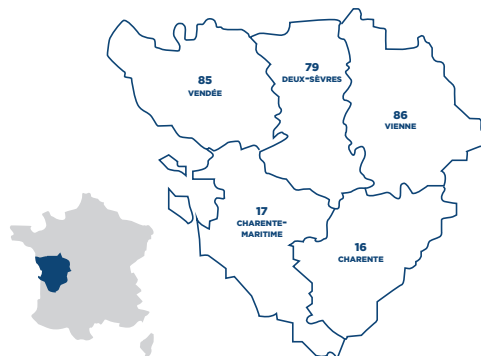
La certification AOP protège la typicité d'un terroir et de ses traditions. Elle constitue un précieux gage de qualité pour le consommateur. Pour qu'un produit soit certifié AOP Charentes-Poitou, les conditions sont strictes. Les matières premières doivent toutes être issues de la zone AOP (Charente, Charente-Maritime, Deux Sèvres, Vienne et Vendée). Le produit doit être entièrement fabriqué sur la zone, selon des méthodes traditionnelles, et rester entièrement naturel. Le beurre Lescure est ainsi élaboré à partir de lait collecté sur la zone AOP Charentes-Poitou. Il provient essentiellement de vaches Prim'Holstein, réputées pour la qualité de leur production. Celles-ci sont exclusivement nourries

de fourrage cultivé dans la région, et composé à 50% de maïs, qui donne à leur lait une composition en matière grasse régulière. Ce lait unique confère au beurre sa texture sèche et plastique, particulièrement adaptée au travail du tourage, et assure la constance de sa qualité toute l'année.

L'AOP en bref :

Aire géographique :
Charente, Charente-Maritime,
Vienne, Deux Sèvres et Vendée.

Superficie totale :
4 000 000 ha



UNE FABRICATION TRADITIONNELLE PAR BARATTAGE DE CRÈME

Autre caractéristique du beurre Lescure : la maturation biologique de la crème.

Une fois séparée du lait, la crème est pasteurisée. Puis on lui ajoute des ferments lactiques, qui au cours d'une période de maturation biologique de 12 heures minimum, lui confèrent un arôme spécifique. Le choix des ferments lactiques et le temps de maturation sont déterminants pour la saveur du beurre. Et chaque producteur a sa propre recette. La crème est ensuite barattée, jusqu'à l'obtention du beurre.

Pour garantir la qualité du beurre Lescure toute l'année, celui-ci est soumis à des tests organoleptiques réguliers. Aucun additif n'y est ajouté : ni substances désacidifiantes, ni antioxygènes, souvent utilisés comme conservateurs. Il est parfaitement naturel. Et naturellement savoureux.

Ainsi naît chaque année depuis 1884, un beurre d'une qualité absolument unique, digne ambassadeur des traditions de son terroir.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Aujourd'hui, seuls 10% des beurres français sont encore élaborés à partir de crème maturées naturellement¹.

¹ <http://www.produits-laitiers.com/2013/01/04/veut-dire-baratte>

CONNAISSEZ-VOUS LA GAMME LESCURE ?



LA PLAQUE
84% MG

Un goût typé, une excellente plasticité, particulièrement adaptée au tourage. Un beurre d'une régularité parfaite toute l'année, pour des viennoiseries chaque jour aussi savoureuses.



DÉCOUVREZ ÉGALEMENT LA GAMME
D'INCORPORATION LESCURE...

- Cubes 10 et 25kg
- Pain Milan 3kg
- Mottes 5kg
- Rouleaux 250g/500g
- Plaquette 250g



ET LA GAMME
CRÈMES UHT

- Crèmes 35% 1L et 2L
- Crème 30% 1L
- Crème 18% 1L



« J'AI TOUJOURS UTILISÉ LE BEURRE LESCURE, CELA ME PERMET DE SAVOIR PRÉCISÉMENT D'OÙ VIENT MON BEURRE ET D'EN INFORMER MES CLIENTS. CES DERNIERS SONT EN EFFET DE PLUS EN PLUS DEMANDEURS D'INFORMATIONS SUR L'ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES. JE L'AI D'AILLEURS INSCRIT SUR L'ÉTIQUETTE DE MES VIENNOISERIES. »

JEAN-JOSÉ PHILIPPE
MAÎTRE ARTISAN-BOULANGERIE AUX PAINS GARNIS

RECETTES



7

RECETTES POUR INNOVER

POUR VALORISER VOTRE SAVOIR-FAIRE TOUT EN DIVERSIFIANT VOTRE OFFRE, NICOLAS BOUSSIN ET MAXIME GUÉRIN, EXPERTS DE LA MAISON DE LA CRÈME, VOUS ONT CONCOCTÉ SEPT RECETTES INNOVANTES AUTOUR D'UN TRAVAIL SUR...

1. La productivité via la facilité de mise en œuvre
2. L'aspect / la forme : original, gourmand, facile à manger
3. La texture : moelleuse à l'intérieur, croustillante en surface
4. Le goût : des saveurs naturelles, à la fois différenciantes et consensuelles
5. La préservation du moelleux sur une journée

Les viennoiseries proposées ici sont toutes élaborées à partir de pâte à croissant classique ou revisitée. Avec un seul pâton, vous pouvez ainsi réaliser plusieurs recettes...

ZOOM SUR



LA MAISON DE LA CRÈME : UN LABORATOIRE D'IDÉES

POUR CRÉER LES 7 RECETTES INNOVANTES DE CE LIVRET, LESCURE S'EST APPUYÉ SUR L'EXPERTISE DES CHEFS DE LA MAISON DE LA CRÈME... ET VOUS INVITE À DÉCOUVRIR CE FOYER DE CRÉATIVITÉ INÉDIT.

À la Maison de la Crème, on explore, on essaie, on innove et on partage. Situé en région parisienne, ce lieu d'inspiration et de convivialité hors du commun est entièrement consacré à l'accompagnement des professionnels, à la transmission des savoir-faire, aux créations de demain.

Aux commandes : Nicolas Boussin, Sébastien Faré et Maxime Guérin. Ces trois passionnés accueillent toute l'année chefs, boulangers et pâtisseries de tous les horizons pour des formations individuelles ou collectives. Et se déplacent chez les professionnels partout en France, pour leur apporter un accompagnement personnalisé.

LES MISSIONS DES CHEFS DE LA MAISON DE LA CRÈME :

- Transmettre leur savoir-faire et leur expertise produit.
- Accompagner les professionnels grâce à des conseils pratiques et techniques.
- Réaliser des stages de formations.
- Réfléchir aux innovations de demain en collaboration avec les professionnels.

NICOLAS BOUSSIN
Chef Pâtissier



MOF pâtissier en 2000, Vice-Champion du Monde de Pâtisserie à Las Vegas en 2002, Nicolas Boussin a été responsable pâtissier de la Grande Épicerie de Paris pendant 3 ans avant de rejoindre les équipes de Grand Marnier®. Depuis 2014, il exerce son talent comme Chef Pâtissier Formateur à la Maison de la Crème, où il a créé pour vous des recettes exceptionnelles !

MAXIME GUÉRIN
Chef Pâtissier



Originaire de Metz, ce fils de restaurateur a choisi dès le collège de se tourner vers l'univers de la chocolaterie. Après deux ans passés chez Barry Callebaut, en tant que chef du laboratoire, Maxime Guérin a rejoint l'équipe de La Maison de la Crème en tant que conseiller.

SÉBASTIEN FARÉ
Chef de Cuisine



Il a fait ses classes au sein de la brigade du Lucas Carton à Paris, puis aux Crayères de Reims. Chef chez Petrossian pendant 4 ans, récompensé d'une étoile au Guide Michelin, il accompagne les professionnels depuis plus de 10 ans en tant que Chef expert culinaire.

PÂTE À CROISSANT

250g de farine T55
 65g de levure
 330g de lait
 415g de farine T45
 1000g de farine T45
 30g de sel
 180g de sucre
 580g de lait
 165g de beurre rouleau Lescure 82% MG
 1000g de beurre plaque Lescure 84%MG

- 1 Mélanger 250g de farine T55 avec la levure et les 330g de lait.
- 2 Déposer les 415g de farine T45.
- 3 Laisser fermenter jusqu'à ce que la farine craquelle (environ 1h).
- 4 Ajouter les 1000g de farine T45, le sel, le sucre, les 580g de lait froid et les 165g de beurre.
- 5 Pétrir en 1^{ère} vitesse pendant 3 minutes, puis 6 minutes en 2^e vitesse.
- 6 Bouler puis laisser pointer en chambre entre 20 et 23 °C pendant une heure.

- 7 Rabattre et abaisser en plaque 60x40 cm pour refroidir rapidement au congélateur.
- 8 Finir au réfrigérateur pour avoir une pâte bien froide.
- 9 Abaisser le beurre pour recouvrir la moitié de l'abaisse de pâte à croissant. Replier la pâte sur le beurre.
- 10 Donner un tour double puis un tour simple.
- 11 Laisser reposer au réfrigérateur.
- 12 Une fois la pâte froide, elle est prête à être utilisée.

PÂTE À CROISSANT REVISITÉE

900g de farine T45
 900g de farine T55
 30g de sel
 115g de sucre
 20g de sucre inverti
 75g de levure
 600g de lait
 375g d'œufs entiers
 150g de beurre rouleau Lescure 82% MG
 (à utiliser en sortie de réfrigérateur)
 5g de poudre de vanille
 65g de semi-confit de citron Boiron®
 35g de semi-confit d'orange Boiron®
 1000g de beurre plaque Lescure 84% MG

- 1 Température de base : environ 24°C.
- 2 Mixer les semi-confits pour les réduire en pâte. Délayer le lait et la levure ensemble.
- 3 Mélanger la farine, le sel, le sucre, la levure, le beurre, la poudre de vanille, le sucre inverti, les semi-confits, le lait et les œufs en 1^{ère} vitesse pendant 4 minutes.
- 4 Puis pétrir (pétrissage traditionnel au crochet) 10 minutes en 2^e vitesse.
- 5 Laisser pointer en boule pendant 45 minutes à environ 25°C et abaisser en plaque 60x40cm puis refroidir rapidement au congélateur.

- 6 Stocker au réfrigérateur jusqu'à ce que la pâte atteigne 4°C.
- 7 Abaisser le beurre pour recouvrir les 2/3 de l'abaisse de pâte.
- 8 Plier en 3 en rabattant le morceau de pâte restant sur le beurre.
- 9 Réaliser un tour double, passer la pâte 10 minutes au congélateur puis 10 minutes au réfrigérateur pour laisser la pâte se détendre. Faire un tour simple puis remettre au froid. La pâte sera prête à être utilisée.

GARNITURES POUR POP'ROLL ET TEA TIME ROLL:

GARNITURE PISTACHE

500g de pâte d'amande 55%
100g de pâte de pistache colorée
50g de pistaches hachées
150g de crème Lescure 35% MG

GARNITURE CREAM CHEESE

500g de cream cheese Elle & Vire Professionnel
150g de sucre
3 zestes de citron jaune
80g de jaune d'œuf

PRÉPARATION POUR TOUTES LES GARNITURES :

1

Mixer les ingrédients et dresser des boudins à l'aide d'une douille de 12 mm.

2

Mettre au congélateur et détailler des tubes de 3 cm de long.

3

Pour la garniture fruits rouges : après cuisson, napper au nappage neutre coloré rouge.

GARNITURE NOISETTE

500g de pâte d'amande 55%
70g de 50% praline noisette
100g de praligrain
150g de crème Lescure 35% MG

GARNITURE FRUITS ROUGES

50g de framboises
70g de fraises
400g de pâte d'amande 55%

GARNITURE AGRUMES

500g de pâte d'amande 55%
3 zestes d'orange
3 zestes de citron vert
150g de crème Lescure 35% MG



RECETTE DE DORURE

300g d'œufs
30g de lait
1g de sel

Mixer les ingrédients ensemble.

RECETTE DU SUCRE AROMATISÉ

450g de sucre cassonade
5g de vanille en poudre
1 zeste d'orange
1 zeste de citron vert
1 zeste de citron jaune

Zester les agrumes et mélanger le sucre cassonade et la vanille en poudre. Laisser infuser.

RECETTE DU SUCRE AUX AGRUMES

5g de zeste de citron
150g de sucre cassonade
100g d'amandes effilées

Mélanger ensemble les ingrédients.
Laisser infuser.



ÉCLAIR DE CROISSANT

POUR 60 À 70 PIÈCES : ENVIRON 0,17€ / PIÈCE

Pâte à croissant revisitée (cf. recette page 18)

Sirop d'érable

Moule Silform® - Oblong Shape (ref: SF 0004)

PRÉPARATION

1

Étaler la pâte à croissant revisitée à 10 mm.

2

Laisser refroidir et détailler des rectangles de 3 cm sur 14 cm d'environ 70g.

3

Faire pousser sur la tranche environ 2h15 minutes à 25°C dans un moule Silform® - Oblong Shape (ref: SF 0004).

4

Dorer légèrement le dessus et cuire à 165°C (four ventilé) sur une plaque entre 15 et 17 minutes.

5

À chaud, glacer avec du sirop d'érable.



ASTUCE LESCURE

Pour faire décoller les ventes d'un nouveau produit, proposez-le à la dégustation !

RECETTES

POP'ROLL

POUR 160 À 180 PIÈCES : ENVIRON 0,10€ / PIÈCE

Pâte à croissant revisitée (cf. recette page 18)

Garniture au choix (cf. recette page 19)

Sirop d'érable

Silform® Mince Pies (ref: SF 1066)

Plaque à trous

PRÉPARATION

1

Étaler la pâte à croissant revisitée à 2,5 mm d'épaisseur sur 30 cm de largeur.

2

Couper l'abaisse en 2 dans la longueur pour avoir 2 bandes de 15 cm de largeur. Humidifier très légèrement à l'aide d'un pinceau et de l'eau.

3

Rouler dans la longueur les abaisses sur elles-mêmes.

4

Mettre ces rouleaux au froid et détailler des cylindres de 2 cm de large soit 18g.

5

Replier la clé en-dessous de la viennoiserie et les déposer dans des moules Silform Mince Pies (ref: SF 1066).

6

Faire pousser environ 2h à 25°C. Après la pousse, dorer et insérer la garniture au milieu de la viennoiserie en enfonçant jusqu'à la base.

7

Cuire à 165°C sur une plaque à trous pendant environ 17 minutes.

8

À chaud, glacer avec du sirop d'érable.



ASTUCES LESCURE

- Adaptez la garniture de vos pop'roll aux produits de saison. Vous pourrez ainsi renouveler simplement votre offre !
- Présentez la gamme dans un sachet en libre-service pour générer des achats d'impulsion !





TEA TIME ROLL

POUR 130 À 140 PIÈCES : ENVIRON 0,12€ / PIÈCE

Pâte à croissant revisitée (cf. recette page 18)

Garniture au choix (cf. recette page 19)

Sirop d'érable

Plaque à trous

PRÉPARATION

1

Étaler la pâte à croissant revisitée à 2,5 mm d'épaisseur sur 30 cm de largeur.

2

Couper l'abaisse en 2 dans la longueur pour avoir 2 bandes de 15 cm de largeur. Humidifier très légèrement à l'aide d'un pinceau et de l'eau. Rouler les abaisses sur elles-mêmes.

3

Mettre ces rouleaux au froid et détailler des cylindres de 2,5 cm de large soit 22g et les déposer dans des cercles graissés de 4,5 cm de hauteur par 5 cm de diamètre.

4

Faire pousser environ 2h à 25°C. Après la pousse, dorer et insérer la garniture bien au fond de la viennoiserie.

5

Cuire à 165°C sur une plaque à trous pendant environ 17 minutes.

6

À chaud, glacer avec du sirop d'érable pour finir les viennoiseries.



ASTUCES LESCURE

- Pour qu'un produit attire le regard, n'hésitez pas à le mettre en scène : sur un présentoir ou sous cloche, il deviendra plus appétissant aux yeux de vos clients...
- Pour présenter cette nouvelle gamme de façon originale et conviviale, intégrez-les dans une offre « Tea Time ».

RECETTES

SACRISTAIN SALÉ REVISITÉ

POUR 190 À 200 PIÈCES : ENVIRON ENTRE 0,08 ET 0,10€/ PIÈCE

Pâte à croissant (cf. recette page 18)

90g de pavot

3g de sel

60g de curry

Silpain®

Plaque à trous

PRÉPARATION

1

Étaler la pâte à croissant à 2,5 mm d'épaisseur sur 30 cm de largeur.

2

Humidifier la pâte à l'aide d'un pinceau et de l'eau. Déposer dans cet ordre le sel, le curry et le pavot sur l'abaisse de pâte. Passer le rouleau en appuyant légèrement pour coller le mélange de pavot, sel et curry à la pâte.

3

Détailler des bandes de 30 cm sur 1 cm de largeur et les vriller sur elles-mêmes.

4

Faire pousser environ 1h30 à 25°C.

5

Dorer et cuire à 165°C sur Silpain® sur une plaque à trous.



ASTUCE LESCURE

- Parfaite pour l'apéritif, cette recette se décline facilement : parmesan, sésame, amandes, fruits secs ou encore sel de céleri...
-





SACRISTAIN SUCRÉ REVISITÉ

POUR 60 À 70 PIÈCES (ENROULÉ) : ENVIRON 0,20€ / PIÈCE

POUR 120 À 140 PIÈCES (EN LONG) : ENVIRON 0,10€ / PIÈCE

Pâte à croissant (cf. recette page 18)

Sucre aromatisé (cf. recette page 19)

Sirop d'érable

Silform® - Oblong Shape (ref: SF 0004)

Moule Flexipan® florentins (ref: 112)

PRÉPARATION

1

Étaler la pâte à croissant à 2,5 cm d'épaisseur sur 30 cm de largeur.

2

Déposer le sucre aromatisé sur la pâte et l'incruster à l'aide d'un coup de rouleau.

3

Détailler des bandes de 30 cm sur 3 cm de largeur. Faire une incision à la moitié des 3 cm sur une longueur de 28 cm. Replier les 2 bandes sur elles-mêmes puis vriller.

4

Détailler en bandes de 14 cm et cuire dans un moule Silform® - Oblong Shape (ref: SF 0004) ou enrouler dans un moule Flexipan florentins (ref : 112).

5

Faire pousser environ 2h à 25°C.

6

Dorer et cuire à 165°C sur une plaque pendant environ 17 minutes pour les sacristains enroulés et 12 minutes pour les sacristains en long.

7

À chaud, glacer avec du sirop d'érable.



ASTUCE LESCURE

- N'hésitez pas à utiliser des sucres différents comme la vergeoise ou le muscovado.

PATCHWORK FEUILLETÉ

ENVIRON 0,75€ / PIÈCE

Silpat®

Cercle ovale (si vous n'avez pas de cercle ovale utiliser un cercle de 16 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur)

INGRÉDIENTS (PAR PIÈCE) :

300g de chutes de pâte à croissant revisitée ou 350g de pâte à croissant (cf. recettes page 18)
15g de beurre rouleau Lescure 82% MG fondu
25g de sucre aux agrumes (cf. recette page 19)

PRÉPARATION

1

Garnir des cercles de chutes de pâte à croissant revisitée ou pâte à croissant découpées en petits morceaux de 2 cm de côté environ.

2

Faire pousser environ 2h30 à 25°C.

3

Verser avant cuisson le beurre fondu et le sucre aux amandes.

4

Cuire à 165°C environ 25 minutes sur Silpat®, sur une plaque.



ASTUCES LESCURE

- Utilisez soit la pâte à croissant, soit la pâte à croissant revisitée.
- Cette recette a été réalisée à partir de chutes de pâte à croissant : c'est le produit idéal pour limiter les pertes dans votre laboratoire !
- Proposez des déclinaisons en ajoutant à la recette des morceaux de pomme, de la cannelle ou d'autres ingrédients de saison.





FEUILLE-À-FEUILLE

POUR 60 À 70 PIÈCES : ENVIRON 0,17€ / PIÈCE

Pâte à croissant (cf. recette page 18)

Sirop d'érable

Sucre glace

Feuille Silpat®

PRÉPARATION

1

Réaliser le tourage en repliant en 3 la pâte à croissant en rabattant le morceau de pâte restant sur le beurre étalé au 2/3.

2

Réaliser un tour double puis abaisser la pâte, la fleurer de sucre glace (Qs), replier pour réaliser un tour simple. Effectuer cette étape une seconde fois pour réaliser un second tour simple. Mettre au froid.

3

Étaler la pâte à croissant à 15 mm. Laisser refroidir et détailler des rectangles de 1,5 cm sur 14 cm.

4

Faire pousser sur la tranche environ 2h à 25°C sur plaque.

5

Dorer et cuire à 165°C avec un Silpat® environ 18 à 20 minutes.

6

À chaud, glacer avec du sirop d'érable.



ASTUCES LESCURE

- Détaillez des rectangles de 2,5 cm pour des viennoiseries plus volumineuses et moelleuses.
- Proposez des déclinaisons en ajoutant sur le dessus des noix de pécan ou autres fruits secs.
- Lorsque vous aurez préparé vos Feuille-à-Feuilles, pensez à en surgeler une partie, pour en cuire une nouvelle fournée à l'heure du goûter. Vos clients profiteront tout au long de la journée de produits à peine sortis du four...

FACE À FACE

FACE À FACE AVEC ANIS BOUABSA

UTILISATEUR DU BEURRE LESCURE
DEPUIS L'OUVERTURE
DE SA BOULANGERIE IL Y A 10 ANS



BEAUCOUP DE TRAVAIL ET DE SACRIFICES. L'AMOUR DU MÉTIER
ET AU BOUT, LA RÉCOMPENSE !



MOF Boulanger 2004 et vainqueur du concours de la meilleure baguette de la ville de Paris en 2008 – titre qui lui valut de fournir l'Élysée pendant un an –, Anis Bouabsa utilise le beurre Lescure depuis l'ouverture de sa boulangerie, il y a dix ans. Toujours disponible pour transmettre son amour du métier, il a accepté de partager avec nous les étapes clés de son succès.



QUAND LA BOULANGERIE EST-ELLE ENTRÉE DANS VOTRE VIE ?

Lors de mon stage de 3^e : une révélation ! J'ai été pris dans une boulangerie à Bondy, et malgré le réveil à 4h30 tous les matins, j'ai très vite compris que ce serait mon métier.

J'ai continué à travailler dans cette boulangerie tous les week-ends. À la fin du collège, mon patron a accepté de me prendre en apprentissage et m'a conseillé de m'inscrire à la CIFAF, une école de boulangerie-pâtisserie à Pantin.

QUI VOUS A DONNÉ L'ENVIE DE VOUS PRÉSENTER AU CONCOURS DE MOF ?

J'ai passé mon brevet de maîtrise et c'est mon formateur, Thierry Meunier, qui m'a mis en relation avec Christian Simon, MOF 97, installé à Biscarosse. Je suis parti chez lui pour faire une saison. À la fin de l'été, je lui ai demandé comment obtenir moi aussi le col bleu blanc rouge... Et je suis revenu dans la région pour m'entraîner pendant deux ans à ses côtés.

Beaucoup de travail et de sacrifices. L'amour du métier et au bout, la récompense ! En 2004, ça a été la consécration : le fameux col bleu blanc rouge...

UNE FOIS LE TITRE DÉCROCHÉ, TOUT S'ACCÉLÈRE ?

Après avoir décroché le titre, je suis retourné à Paris où j'ai repris la boulangerie de Thierry Meunier : Au Duc de la Chapelle, dans le XVIII^e arrondissement.

Une clientèle ça se fidélise et cela prend vraiment du temps... Mais quand vous vous investissez à 100 % dans votre travail pour offrir des produits de qualité, les gens le remarquent et apprécient. Rempporter le prix de la meilleure baguette de Paris en 2008 a aussi attiré de nombreux étrangers dans ma boutique. C'est génial de pouvoir partager avec des gens du monde entier ce qui fait notre renommée, en France !

VOUS AVEZ TOUT DE SUITE SENTI UNE DIFFÉRENCE AU NIVEAU DES VENTES ?

Je dirais que les ventes ont progressé de 10 à 20%. Pouvoir compter l'Élysée parmi ses clients, c'est une formidable publicité et une très grande fierté. Cela vous pousse à continuer de faire des produits de qualité, à faire attention aux matières premières que vous sélectionnez.

LA QUALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES SERAIT-ELLE L'UN DE VOS SECRETS ?

J'ai toujours travaillé en toute transparence. Quand on vient dans ma boutique, on voit le labo, la manière dont sont fabriqués les pains, les viennoiseries et les pâtisseries. Je n'ai rien à cacher et c'est une réelle volonté de ma part de communiquer sur mes méthodes de fabrication et les ingrédients que j'utilise. Je privilégie la qualité, mes clients le savent. Et cela porte ses fruits...



Crédit Photos : Michel Mokhtar Zoghlami

CÔTÉ BOUTIQUE



VOTRE BOUTIQUE : VITRINE DE VOTRE SAVOIR-FAIRE

POUR FIDÉLISER LES CLIENTS, IL FAUT ÊTRE CONSTANT DANS LA QUALITÉ, MAIS AUSSI LES SURPRENDRE ET MAINTENIR LEUR GOURMANDISE EN ÉVEIL TOUTE L'ANNÉE... QUELQUES CONSEILS ET ASTUCES POUR VALORISER CHAQUE JOUR VOTRE OFFRE, ANIMER VOTRE BOUTIQUE ET BOOSTER VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES.

Vos produits sont faits maison, à partir d'ingrédients de qualité... Vos clients en sont-ils seulement conscients ? Indiquez-leur d'où viennent toutes ces saveurs ! Amenez-les à s'aventurer au-delà des classiques, à goûter à l'étendue de votre savoir-faire ! Au plaisir gustatif s'ajoutera celui de la découverte...

1 VALORISEZ LA QUALITÉ DE VOS PRODUITS

Vous fabriquez vous-même vos viennoiseries et vos galettes ? Vous utilisez un beurre de qualité supérieure ? Revendez la qualité de vos produits ! Vos clients n'en auront que plus de plaisir à les savourer. Pour découvrir les outils de communication Lescure à votre disposition, contactez votre commercial...



2 AIDEZ VOS VENDEURS / VENDEUSES À VALORISER L'OFFRE

Vos vendeurs ou vendeuses sont le premier contact de la clientèle avec votre enseigne. Donnez-leur les arguments qui les aideront à rendre votre offre encore plus attractive aux yeux des clients, et la différencieront de celle du supermarché...

- Transmettez-leur les mots clés pour bien décrire les recettes et mettre en appétit : fait maison, fondant, croustillant...
- Expliquez-leur la qualité de vos ingrédients : fruits frais, beurre AOP, ce que signifie le label AOP... Ils pourront à leur tour relayer cette information auprès de la clientèle.
- Incitez-les à donner des conseils adaptés aux produits (pour les conserver ou les réchauffer par exemple). Ils développeront ainsi une relation de confiance avec chaque client.



LE BEURRE AOP CHARENTES-POITOU EXPLIQUÉ AUX CLIENTS...

- Un beurre issu d'un terroir unique et d'une recette qui respecte un procédé de fabrication traditionnelle.
- Fabriqué à partir de crèmes sélectionnées qui garantissent un bon goût typé de beurre dans vos viennoiseries et vos galettes.
- Utilisé par les meilleurs pâtisseries et boulangers.

3 INNOVEZ POUR ÉTONNER

Ravivez l'enthousiasme de votre clientèle ! Proposez régulièrement de nouvelles recettes, et gardez une ou plusieurs spécialités que vous ne confectionnez que le week-end, pour « créer l'événement »... Et susciter l'envie !

- Placez un panier près de votre caisse, dans lequel vous proposerez vos nouveautés, découpées en bouchées, à la dégustation. Ils craqueront par gourmandise, et reviendront s'en procurer !
- Et si vous organisiez des dégustations communes avec les commerçants de votre quartier ? L'occasion profitera à tous, et créera une ambiance « village » conviviale.

4 DÉVELOPPEZ DE NOUVELLES OCCASIONS DE CONSOMMATION

Vos clients passent chaque jour acheter leur baguette ? Augmentez votre chiffre d'affaires en attirant leur attention sur vos autres produits !



- Mettez en avant votre offre buffet/banquet en posant près de la caisse des feuillets la présentant : vos clients pourront les emporter.
- Proposez du café et disposez des tables mange debout dans votre boutique : vos clients pourront ainsi s'installer, pour mieux consommer ! L'appétit vient en mangeant, souvenez-vous...
- Le soir, faites cuire quelques quiches grand format et présentez-les en vitrine. Alléchés par l'odeur et le visuel, les plus pressés se laisseront tenter par cette solution-repas pratique et artisanale.
- À l'heure du goûter ou le week-end, proposez des sachets de gâteaux en libre-service : facile à emporter en guise d'en-cas ou pour faire plaisir aux hôtes lorsqu'on est invité.

« POUR CRÉER L'ENVIE CONSTANTE ET L'ACHAT PLAISIR, NOUS PROPOSONS À NOTRE CLIENTÈLE CHAQUE JOUR, DES CROISSANTS AU BEURRE, D'UN FEUILLETAGE LÉGER ET CROUSTILLANT, AINSI QUE DES PALMIERS DÉLICATEMENT CARAMELISÉS ET GOURMANDS EN BOUCHE. »

« CES 2 PRODUITS DE VIENNOISERIE, COMME LE SONT ÉGALEMENT NOS MADELEINES ET AUTRES SABLÉS, SONT PROPOSÉS À NOTRE CLIENTÈLE SOUS FORMES DE MINIS, AFIN DE DÉCLENCHER L'ACHAT D'IMPULSION.»

GUILLAUME SCHOU
DE LA BOULANGERIE SCHOU,
À PARIS



5

MISEZ SUR LA PROXIMITÉ POUR MIEUX FIDÉLISER

Vos objectifs : être là au bon moment. Devancer les attentes des clients. Et créer de la proximité pour mieux les fidéliser.

- Organisez par exemple la semaine du petit-déjeuner en offrant un café à tous les clients qui achètent plusieurs viennoiseries !
- Changez vos vitrines plusieurs fois par jour aux différents moments de la journée : pains et viennoiseries le matin ; sandwiches et salades le midi ; pâtisseries et viennoiseries l'après-midi.
- Préparez une fournée de viennoiseries pour l'heure de la sortie de l'école : l'odeur devrait inspirer plus d'un gourmand...
- Proposez des journées portes ouvertes, avec visite de votre laboratoire et présentation de votre équipe si l'agencement des lieux le permet. Profitez aussi des moments calmes pour venir à la rencontre des clients... C'est ainsi que vous deviendrez leur boulanger.



« LE PLUS IMPORTANT, C'EST DE MISER SUR LA QUALITÉ. ASSURER AU CONSOMMATEUR UN PRODUIT FAIT MAISON, SUIVI ET DE GRANDE QUALITÉ, EST LA MEILLEURE GARANTIE DE SUCCÈS. IL FAUT VALORISER NOTRE SAVOIR-FAIRE AUPRÈS DES CLIENTS, ET LEUR FAIRE COMPRENDRE EN QUOI NOTRE OFFRE ARTISANALE EST SUPÉRIEURE À CELLE DE LA GRANDE DISTRIBUTION ET DES PRODUITS SURGELÉS. »

Dans ma boulangerie, il est indiqué que toutes mes viennoiseries sont réalisées à partir de beurre AOP Charentes-Poitou. Une preuve de qualité. Et de respect du client ! Je propose des recettes simples mais originales qui se différencient des recettes industrielles surgelées et standardisées (marbrures, forme...).

Je déconseille de faire des offres à bas prix en fin de journée ou le lendemain : cela dévalorise les produits. Les clients sont sensibles aux diplômes obtenus lors de concours professionnels. Affichez-les !

FRANCK THOMASSE
MAÎTRE ARTISAN À MEUDON (92)





La marque Lescure est commercialisée par la société Alliance Foodservice.
Retrouvez toute l'actualité produit sur le site www.alliancefoodservice.fr

Création : OMEDIA Paris - Crédit Photos : Laurent Fau, Jacques Gavard et Matthieu Raffard
Lescure, Elle & Vire Professionnel et La Maison de la Crème sont des marques protégées. Leurs utilisations sans autorisation expresse sont interdites.