

Du 14 au 20 mai  
c'est

# La Fête du Pain !

À cette occasion les femmes sont à l'honneur !

Dirigeantes de boulangerie, boulangères, vendeuses, vous contribuez au quotidien et, avec le sourire, à apporter à tous un pain de qualité.

Découvrez ci-dessous une recette originale conçue par une boulangère qui ne manque ni d'idées ni d'ambition !

La Fête du Pain 2012, c'est la boulangerie au féminin, partout en France !

La  
boulangerie  
au  
féminin

## TOURTE DE MEULE EN POUSSE CONTRÔLÉE



Recette de Marion Vulliermet



### Ingrédients

Farine de meule T80	1000 g
Eau	660 g
Levain liquide	400 g
Sel	20 g
Levure	1 g
Eau de bassinage	100 g
(T° de base 65°C)	

### Méthode de travail

- Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur, sauf l'eau de bassinage.
- Pétrir 10 minutes en 1<sup>re</sup> vitesse (la pâte doit être lisse).
- Bassiner en 1<sup>re</sup> vitesse.
- Découper et mettre en bac.
- Laisser pointer environ 3h30 à 24°C.
- Diviser en deux, bouler en serrant un peu et placer dans des bannetons farinés.
- Mettre en chambre de pousse à 4°C, puis enclencher la chambre en chaud (24°C) 4h00 avant la cuisson.
- Donner un coup de lame en croix ou en carré.
- Faire cuire à 240/250°C puis à chaleur tombante environ 1h.

## LA BOULANGERIE AUTREMENT "Du haut de ses vingt ans !" Marion Vulliermet, boulangère et dirigeante de boulangerie

Sitôt son Bac en poche, Marion renonce à l'école d'architecture qui lui tendait les bras pour s'orienter vers la boulangerie. « *Au bout de 3 jours de formation, j'étais déjà convaincue d'avoir fait le bon choix* ». Elle passe son CAP boulanger, en un an, en alternance au CFA BPF de Rouen et enchaîne l'année suivante sur une Mention Complémentaire Boulangère et un CAP Pâtissier, très utile si on a l'ambition de s'installer. Et de l'ambition, cette jeune boulangère en a !

A peine diplômée du CFA BPF, Marion visite une boulangerie à vendre avec son cousin meunier (chez les Vulliermet, la farine, c'est une histoire de famille !).

C'est le coup de foudre. Marion suit le stage « Jeunes repreneurs » à l'INBP et s'engage sur la voie de l'entrepre-

nariat. Le fournil est parfait. Marion refait le magasin et met en place une nouvelle gamme de produits qu'elle affectionne tout particulièrement, le pain de tradition française et le levain liquide.

Le succès ne se fait pas attendre. Mais séduire la clientèle ne suffit pas. Encore faut-il savoir jouer les dirigeantes et manager son équipe. Et encore un challenge réussi pour Marion, du haut de ses vingt ans !

Très vite, les rythmes de travail deviennent usants. Marion embauche, « recrute » même son mari (aujourd'hui à la tête d'une des deux équipes de production) et propose de nouveaux produits : glaces maison, traiteur, viennoiseries... Chez Marion, les idées ne manquent pas... Les clients non plus !

Désormais, Marion se consacre à sa famille et gère la partie administrative de l'entreprise mais n'hésite pas à retourner au pétrin pour assurer les remplacements de personnel.

Aujourd'hui à la tête de la plus grosse boulangerie de la ville<sup>(1)</sup>, elle n'entend pas s'endormir sur ses lauriers.

Pour Marion, la vie pourrait se résumer ainsi « *Citius, Altius, Fortius* ». <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Ma boulangerie à Bonneville (Haute-Savoie)

<sup>(2)</sup> Plus vite, plus haut, plus fort.



Marion Vulliermet

[www.fetedupain.com](http://www.fetedupain.com)

avec le concours du



le pain

[www.le-pain.fr](http://www.le-pain.fr)

[www.twitter.com/lafetedupain](https://www.twitter.com/lafetedupain)

[www.facebook.com/lafetedupain](https://www.facebook.com/lafetedupain)

"bou  
lan  
ger"  
C'est un métier.

[www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)