



France

LE BOULANGER FRÉDÉRIC LALOS SORT UN LIVRE GOURMAND

«LE PAIN EST SYNONYME DE VIE»

C'est un événement plutôt croustillant. La Journée mondiale du pain, qui a lieu aujourd'hui, est l'occasion de célébrer une tradition incontournable de l'alimentation en France. Le boulanger Frédéric Lalos, Meilleur ouvrier de France (MOF) en 1997 et auteur de *Un pain, c'est tout !* (éd. Gründ), en a fait sa passion, qu'il tente de transmettre à ses clients comme à ses lecteurs.

Pourquoi avoir voulu travailler en boulangerie ?

C'est étrange, car personne de ma famille n'est dans la boulangerie. Tout petit, on veut être infirmier, pompier, gendarme ou pilote de ligne, mais je voulais être boulanger, et je n'y ai jamais dérogé.

Quelle place tient aujourd'hui le pain dans la vie des Français ?

C'est bien simple : il est un produit phare de notre gastronomie. Il fait partie de nous, de nos coutumes, de nos mœurs, et aujourd'hui, un repas ne peut être imaginé sans pain.



© GRÜND



© N. CARNET

L'artisan veut transmettre sa passion au plus grand nombre.

C'est un mets gastronomique...

Travailler le pain est le plus beau des métiers car il est synonyme de vie. C'est une source de créativité sans limites : on peut le pétrir avec de l'eau, du vin rouge, du jus d'orange, y ajouter de la farine de quinoa ou de riz, des

bananes séchées... On peut aller dans tous les sens.

Quelle est la tendance actuelle dans les fournils ?

Les gens font attention à ce qu'ils mangent et donc au pain. Ils veulent de la

EN CHIFFRES

98 % de la population française déclare manger du pain de manière plus ou moins régulière.

32 000 boulangeries sont implantées aujourd'hui sur l'ensemble du territoire français.

130 grammes de pain sont consommés en moyenne par jour et par habitant dans le pays, contre 150 grammes en 2003.

82 % des Français prennent du pain au cours de leur dîner. Ils en consomment aussi lors du déjeuner (76 %), du petit déjeuner (73 %) et du goûter (26 %)

Source : Ifop, Credoc.

tradition. Aussi, je travaille sur le sarrasin et l'épeautre, un blé peu utilisé.

Comment choisir un bon pain ?

Il doit s'ouvrir comme une jolie fleur. Ses couleurs ne doivent pas être homogènes, avec des tonalités rouges. •