

LE GOÛT NIVALET

LIVRE BLANC

AVANT-PROPOS

Les qualités nutritionnelles du pain sont reconnues. Incontestables et appréciées. Mais l'attrait numéro 1 du pain repose sur le goût. L'importance de la qualité des ingrédients, l'art du mélange, les différentes fermentations, la cuisson et la main du boulanger. Si le choix des matières premières, l'origine variétale du blé ou les mécanismes de fermentation sont couramment utilisés pour améliorer le goût en panification, la levure et le levain – deux agents qui jouent un rôle essentiel et complémentaire dans le processus de régulation de l'activité fermentaire et aromatique des pâtes - restent les premiers outils pour diversifier les profils aromatiques. Varier les goûts est la tendance numéro un pour tous les boulangers. C'est le propos du livre blanc que nous vous proposons.



LA CULTURE DU GOÛT

Le terme « flaveur » désigne l'ensemble des sensations perçues à partir de la bouche. Il exprime la combinaison des saveurs (le sucré, le salé, l'acide ou l'amer) d'un mets avec les arômes qu'il dégage et que la sphère bucco-nasale perçoit. « C'est sur cette base, raconte Émilie Bryckaert, responsable du département applicatif et analyse sensorielle de Lesaffre, que nous avons réussi à définir 6 grandes familles de composés aromatiques : celle provenant des céréales, du beurré, du fermenté/levure, de l'épicé, du grillé et du fruité. On utilise ces grandes familles pour caractériser le goût du pain. En effet, ce sont des notes que l'expérience nous a appris à saisir comme étant celles qui racontent au mieux le goût du pain. »

LA FERMENTATION

La flaveur caractéristique du pain résulte de la fermentation. Celle-ci est provoquée par les agents très particuliers que sont les levures et les levains, ces derniers combinant levures et bactéries. C'est en consommant partiellement les sucres des farines que ces agents produisent à la fois du gaz carbonique et de l'éthanol qui provoquent la prise de volume du pain lors de sa cuisson. Mais ce n'est pas tout. Cette fermentation engendre aussi un nombre très important de molécules aromatiques. Au final, ce sont plus de 200 molécules qui composent l'arôme d'un pain !

Dans l'esprit de la plupart des consommateurs, le bon goût qu'on associe au pain est synonyme d'un produit bien fait.

La fermentation facilite la levée de la pâte, assure un alvéolage optimal, produit les arômes... Mais elle améliore aussi la conservation des aliments, facilite leur digestibilité, diminue leur index glycémique et augmente la biodisponibilité de leurs micronutriments. Elle est aussi sensible au temps et à la température comme le souligne Pascal Lejeune, Ingénieur au sein du département recherche et développement chez Lesaffre : « si vous faites une fermentation de 3h à 28° ou une fermentation de 16h à 12° avec les mêmes ingrédients vous aurez deux produits complètement différents en termes de goût et de texture. »

LES QUALITÉS NUTRITIONNELLES DU PAIN

Le pain est fabriqué à partir d'un mélange de farine de blé, ou d'autres céréales, d'eau et de sel. Le pain est reconnu comme une source nutritionnelle importante de glucides complexes (50% d'amidon en moyenne), de protéines végétales et de fibres. Il est riche en éléments minéraux comme le magnésium, le sodium, le potassium, le phosphore, le calcium, le fer et le zinc .

Il contribue aussi à couvrir une partie des apports en vitamines, en particulier celles du groupe B. En effet, chez un homme consommant au moins 174 g de n'importe quel type de pain par jour, il fournit 16% de l'apport conseillé en vitamines B1, 14% en vitamines B6 et 10% en vitamines B2. Chez une femme consommant plus de 110 g, il dispense 14% de son besoin quotidien en vitamines B1, 12% en vitamines B6 et 7% en vitamines B2.

Sachant qu'un pain est quasiment dépourvu de glucides simples et qu'il présente une très faible teneur en lipides (1%), il est considéré comme un aliment à privilégier. On lui reconnaît même la qualité de stabiliser le poids par son effet recherché de satiété tout en accroissant le sentiment de rassasiement.

LE GOÛT ET SES ÉPOQUES

Mais qu'est-ce que le goût ? Comment le définir ? Le latin « gustus », dont est issu ce nom masculin, se rattache à une famille issue de la racine indoeuropéenne « geus » qui signifie éprouver, apprécier. Le mot « goût » s'emploie au propre et au figuré. Il signifie en français, dès le XIII^e s., « sens par lequel les saveurs sont distinguées ». Enfin, à partir de 1379, il équivaut à « envie, appétit ». L'étymologie de l'anglais « taste » vient lui du français toucher, manipuler. Là encore le latin serait à l'origine du mot avec le verbe « tastare » qui signifie tâter.

Les tendances d'aujourd'hui favorisent un désir de retour aux traditions et à l'authenticité. On remarque aussi une meilleure connaissance du pain et de son importance gustative de la part des professionnels. « On le voit avec nos clients qui savent de mieux en mieux ce qu'ils veulent, constate Loïc Ledru, conseiller technique en panification chez Lesaffre, et avec qui on travaille conjointement pour réussir le bon goût. Quand ils nous présentent leur demande c'est parfaitement clair pour nous. La solution que nous leur proposerons sera la bonne. »

C'est dans ce contexte que le boulanger doit jouer ses cartes maîtresses : valoriser la qualité qu'il propose et diversifier son offre. Étant donné que le regard apporte le premier sentiment du plaisir de déguster, il doit savoir organiser le design de son commerce pour valoriser les produits qu'il vend.

L'APPROCHE DU GOÛT

C'est incontestable, le goût a une dimension culturelle nichée dans le berceau de l'imaginaire que le consommateur cherche à satisfaire et qui se traduit par la recherche du « meilleur ». Car on éprouve l'envie de manger un produit qui a du goût et qui met l'eau à la bouche. Qu'il s'inscrive dans une logique industrielle ou artisanale, que sa fermentation soit initiée par une levure ou un levain, le pain n'est plus seulement une « éponge à sauce » ou un « outil de préhension » de l'aliment. Il est aujourd'hui un aliment à part entière. « Un pain si bon, comme l'écrivait Pagnol dans « La femme du boulanger », que

PASCAL LEJEUNE



Ingénieur Recherche et Développement du groupe Lesaffre.

Une définition de son métier : générer la diversité du vivant tout en sachant la diversité dépendante du micro-organisme qui doit être maîtrisé quand il est produit et mis en œuvre !

« Produire de la levure ou du levain c'est produire toute la biomasse d'intérêt nécessaire pour faire du pain. C'est la flore du levain ou de la levure. C'est naturel et vivant. »

« Pour résumer le cœur de métier de Lesaffre, prenons l'exemple du levain spontané. C'est un mélange de farine et d'eau que nous allons laisser fermenter en plusieurs étapes (une soixantaine d'heures pour l'ensemble du processus), La farine apporte 1000 µ organismes par gramme pour arriver à 1 milliard et inversement on va partir de 60

“On n’a pas fini de découvrir l’intimité des métabolismes des levures et des levains !”

ça ne sera plus un accompagnement pour autre chose, ça sera une nourriture pour les gourmands.» Et quand il accompagne d’autres aliments, il les valorise en véritable « exhausteur de goût ».

Depuis une vingtaine d’années nous sommes entrés dans l’ère du « pain plaisir ». Non seulement il complète l’alimentation mais il contribue à l’équilibre alimentaire. Non pas que le pain soit désormais un alicament mais il contribue aux apports énergétiques et nutritionnels. C’est pourquoi un bon pain s’évalue à travers une synergie de perceptions faisant référence aux traditions, à la santé, au bien-être et à la sécurité alimentaire. Au boulanger de trouver les clefs d’entrées pour aiguïser le plaisir du consommateur et l’ouvrir à de nouvelles sensations.

POUR TOUS LES GOÛTS

Il n’existe donc pas de pain idéal. Selon leurs attentes, les clients apprécieront une mie plus ou moins dense, une croûte fine ou épaisse, une saveur acide ou fruitée, un alvéolage plus ou moins développé ou une texture résistante ou fondante... Émilie Bryckaert résume parfaitement cette diversité : « prenez une baguette de tradition, qui est faite sur une poolish à base de levure qui a été bloquée au froid pendant 72 h, et vous aurez un super produit avec un profil aromatique qui n’aura rien à voir avec celui d’un pain au levain qui sera pourtant très typé. »

Devant tant de variabilité dans les comportements et les propositions alimentaires, il importe d’identifier et de décrire les interactions dans la formation des perceptions sensorielles pour se repérer. Lesaffre, producteur de levure et de solutions de panification depuis cinq générations, a acquis une solide expérience à l’international. Sa connaissance de tous les

à 70 souches pour arriver à 3. Elever un levain c’est multiplier sa flore et sélectionner les micro-organismes d’intérêt. En fait on lui demande de produire tout ce qu’il faut pour une combinaison aromatique optimum et en même temps ne garder que les souches d’intérêt. Mais cette pratique n’existe quasiment plus dans les boulangeries d’aujourd’hui. Le rôle de Lesaffre est de prendre le relais. Avec nos starters on apporte toute la biomasse d’intérêt. Avec nos levains prêts à l’emploi on propose un produit directement utilisable. En fait, on s’occupe d’une étape délicate à maîtriser et contraignante. »

« Les deux composantes importantes du goût sont la fermentation et le tour de main du boulanger. Chez Lesaffre on assure la qualité de la première, sa diversité, pour que le boulanger dans la seconde y mette toute sa patte ! C’est lui qui va adapter les micro-organismes que nous lui proposons comme il le souhaite. Lesaffre s’occupe de la partie scientifique et délicate pour que la créativité soit du côté du boulanger. »

« La maîtrise de la fermentation est aussi une question de temps. Et Lesaffre sait le prendre pour présenter des produits de qualité. Pour la crème de levain de notre nouvelle marque Livendo on a mis 3 ans pour offrir un produit de qualité



pains du monde confère au groupe nordiste une parfaite connaissance du langage du pain. Chaque pain est décrypté selon les méthodes d'analyse sensorielles, techniques consistant à mettre en évidence les propriétés organoleptiques (aspect, odeur, son, texture et goût) d'un produit par un panel humain (voir encadré d'Émilie Bryckaert). C'est véritablement une culture du goût : celle provenant de la levure ou du levain pour commencer, puisque ils contribuent fondamentalement au développement aromatique du pain ; culture internationale ensuite, pour s'adapter et répondre aux panifications spécifiques des différents pays. Transformer l'expérience boulangère en fait scientifique est notre métier, indique Pascal Lejeune. Mais on ne veut pas proposer de la panification « presse bouton ». On est là pour donner la meilleure matière au boulanger pour qu'il puisse exprimer le meilleur de sa créativité. »

CRÉER DU GOÛT

« Bel aspect extérieur, croûte dorée «qui craque et qui chante», odeurs grillées, acidulées, lactiques ; mie nacrée, crème ou ambrée, aux «cavités sauvagement distribuées» ; arômes fruités, épicés, miellés... » . Le pain inspire, c'est incontestable. Son goût peut toujours évoluer.

L'importance des céréales

La façon la plus évidente de diversifier la qualité de son pain est de jouer avec la composition ou la nature des céréales mises en œuvre. A un degré supérieur d'élaboration, l'ajout de fractions de céréales telles que les germes, le malt, le son renforce certaines notes aromatiques. Issues du blé ou du seigle, ces fractions sont séchées après fermentation à différentes intensités. Il est ainsi possible de renforcer les notes «grillé», «torréfié», «sucré», d'orienter son goût vers une typicité acide, éventuellement de masquer d'autres arômes. Il est également possible d'ajouter des céréales complémentaires afin d'améliorer la typicité du pain : seigle, sarrasin, épeautre, méteil, maïs, lin, sous forme de farines ou de graines.

irréprochable. Idem pour les starters. En fait, pour tous nos produits il faut entre 3 et 5 ans de recherches et d'essais pour passer de l'idée à la phase industrialisation d'un levain ou d'une levure. »

« L'autre partie à noter est que l'on ne met jamais sur le marché des produits issus de la seule Recherche et Développement. Dès les phases de sélection des souches on passe en panification avec des recettes bien définies pour savoir si nos produits vont être faciles à utiliser, s'ils ne créent pas de goûts inconnus ou désagréables. Le nouveau pain est ensuite destiné au laboratoire d'analyse sensorielle pour connaître son positionnement. »

« Faire des levures, des bactéries ou des levains ce n'est pas simple. Si Lesaffre offre toutes ces gammes et ces marques c'est parce que depuis 160 ans nous sélectionnons des souches et concevons les meilleurs process. Notre catalogue a une vraie histoire. Et on n'a pas fini de découvrir l'intimité des métabolismes des levures et des levains ! »

“Différences entre levure et levain ? Il n’y en a pas. C’est complémentaire.”

Maîtrise du pétrissage adapté

Le pétrissage intensifié a permis de produire un pain blanc avec un fort volume mais dénué de goût. A l’inverse, le pétrissage lent donne une pâte qui n’est pas adaptée à la fabrication de petites pièces : baguettes, petits pains, car le volume est trop limité.

Le pétrissage amélioré, permet de trouver un compromis entre les deux méthodes précédentes. On peut ainsi obtenir un pain correctement développé et ayant du goût dont, par ailleurs, la conservation est améliorée. L’important est d’arrêter le pétrissage avant le blanchiment de la pâte. « De toutes les manières, comme le précise Loïc Ledru, plus le pétrissage est lent moins on amène d’oxygène dans la pâte ; celle-ci ne s’oxyde donc pas. Elle aura plus de goût, sa mie sera plus jaune et se distinguera par un alvéolage ouvert. »

L’ordre d’incorporation des ingrédients n’est non plus pas sans effet sur le goût. L’incorporation du sel dès le début du pétrissage a un effet positif.

La main du chef

Le boulanger est un véritable artiste du goût. En puisant dans une palette d’ingrédients variés et en s’appuyant sur les différentes techniques de fermentation, il peut typer et personnaliser ses pains et viennoiseries à sa guise. Le bon pain dépend majoritairement du boulanger, c’est dire l’importance des méthodes de panification ! Avec une touche de curiosité, de sensibilité, d’audace et de technique, tous les boulangers ont aujourd’hui les moyens de jouer avec le goût du pain.

Ces assemblages de saveurs complexes, uniques pour chaque type de pain, sont les « signatures » de la conduite de la panification et donc du savoir-faire du boulanger.

LOÏC LEDRU



Conseiller technique en panification, spécialiste du levain, pour le groupe Lesaffre.

Aujourd’hui les goûts voyagent de partout. Profitons d’un jeu de questions/réponses avec un boulanger qui fait partie de ceux qui aiment ces voyages au point de les faire exister. Comme cette histoire d’un pain cuit à la vapeur.

Différences entre levure et levain ? Il n’y en a pas. C’est complémentaire. Le premier sera moins acide que le second qui durera plus longtemps avec un goût en bouche très marqué. L’utilisation du levain ou de la levure dans les différents types de panification ? Dans le monde la panification est assez complexe et le goût du client très différent d’une région à une autre. Dans certains pays, on ne pourra faire du pain qu’avec de la levure parce que le résultat du levain heurte la sensibilité gustative.

LEVAINS ET LEVURES D'AUJOURD'HUI : L'ATOUT PRATIQUE

Tout en prenant en compte les besoins des boulangers mais aussi leurs contraintes humaines, techniques ou environnementales, Lesaffre propose une gamme complète de produits capables de satisfaire les attentes les plus diverses pour tous les types de pain.

Lesaffre, partenaire historique des professionnels de la boulangerie, présente aujourd'hui des levures. Extrêmement pratiques pour les artisans ou les industriels boulangers, elles sont toutes remarquables par leur performance, leur pureté et leur stabilité. Elles sont autant de solutions prêtes à l'emploi ou personnalisées, permettant aux professionnels du monde entier de produire mieux et plus facilement.

Les levures ne sont pas les seules à offrir ainsi des solutions fermentaires pointues, efficaces et en adéquation avec la nature des choix du boulanger. Les levains présentent aussi de nombreux avantages. Seul bémol, les levains naturels sur rafraîchi ont un procédé de fabrication plus lent, plus complexe, avec des risques de contamination et une variabilité des résultats. C'est pourquoi Lesaffre développe des ferments dont la production est contrôlée et maîtrisée. Ils allient ainsi facilité d'utilisation, diversité de mises en œuvre et typicité aromatique pour tout type de panification au levain.

Plusieurs solutions sont aujourd'hui proposées aux boulangers :

STARTERS

Constitués d'une association de souches pures de bactéries lactiques et de levures, rigoureusement sélectionnées. Ces solutions permettent la production d'acides et d'arômes très développés dans la pâte. Ils permettent de s'affranchir entre 16h et 24h de la contrainte du rafraîchi d'un levain spontané élaboré selon des méthodes traditionnelles.

Une étape particulière de la panification ? Très sincèrement je les apprécie toutes. La première, le pétrissage, quand on mélange la farine, l'eau, la levure ou le levain et le sel. Il peut être intensif, amélioré ou lent.

Lesaffre vous a permis de voyager à la rencontre des pains du monde, un souvenir plus particulier ? Je suis resté 7 ans en Chine et j'y ai découvert, entre autres, le pain cuit à la vapeur, le mantou, qui n'utilise que du levain jamais de levure. J'ai ainsi pu tester la possibilité de faire du mantou avec nos starters Livendo. Et ça fonctionne ! Que ce soit en France ou en Chine, le consommateur est très exigeant quant aux qualités du pain. Il voudra un produit qui se conserve bien, qui soit bon avec un goût remarquable. Le pain est universel mais les façons de le faire sont multiples.

Lesaffre peut donc proposer des produits capables de satisfaire tous les goûts ? Nous avons un savoir-faire de la fermentation unique ! La question des microorganismes qui se multiplient et qui font la levure c'est notre cœur de métier. Notre expertise nous permet par exemple de présenter à certains clients plus de 20 levures différentes. Il y a donc bien, même indirectement, la preuve de notre capacité à répondre aux attentes gustatives de partout dans le

LEVAINS VIVANTS

Les levains vivants sont obtenus par une fermentation naturelle de farines de céréales issues de l'agriculture biologique. Prêts à l'emploi sous forme liquide, les levains vivants permettent aux boulangers de s'affranchir de la phase de préparation du levain. Ils assurent la levée de la pâte et confèrent aux produits finis une typicité aromatique spécifique des panifications au levain.

LEVAINS DÉVITALISÉS

Issus de farines fermentées (froment, seigle, épeautre ...), les levains dévitalisés ne nécessitent aucune préparation et peuvent être incorporés directement dans le pétrin. Ils confèrent aux produits finis une typicité aromatique spécifique aux céréales fermentées. Ils sont utilisés sur tous types de schémas de panification. Avec ces levains dévitalisés, la gamme Livendo, très large, apporte une suite de goûts de céréales avec lesquels le boulanger pourra jouer et changer quand il le souhaite. Un jour un pain sur blé dur et le lendemain sur du seigle...

PRÉPARATION À BASE DE LEVAIN

Grâce à son expertise sensorielle, Lesaffre propose des formulations à base de levain, enrichies en malt, acides organiques, épices, etc. Ces préparations permettent d'élargir et de moduler la palette des notes aromatiques des produits de panification. Directement incorporées au pétrin, elles confèrent au produit fini une couleur et un goût uniques.

Outre le goût, les levains ont d'autres fonctionnalités intéressantes en panification. Ils influencent en premier lieu la texture - densité, moelleux et ouverture de la mie, épaisseur et couleur de la croûte -, mais aussi la conservation. Enfin, côté nutrition, le levain a aussi de l'avenir. Il améliore la biodisponibilité des sels minéraux, il réduit l'indice glycémique et joue un rôle positif sur la réduction d'acrylamide (molécule et reconnue comme cancérogène) liée à la cuisson des pains.

monde. Et à celles de certains boulangers qui font plus de 15 recettes de pains différents tous les jours.

Une suggestion ? Avec nos levures ou levains un professionnel peut tester des goûts en mélangeant par exemple du levain de riz avec un levain de seigle, révélant ainsi un bouquet d'arômes dans la bouche et des notes assez sucrées, acidulées. C'est une de nos forces, être capable de proposer à nos clients des dizaines de recettes et, donc, de solutions gustatives.

LE VIVANT ET LE PAIN : RIME RICHE

Micro-organisme de 6 microns, invisible à l'œil nu, la levure joue un rôle essentiel dans la régulation de l'activité fermentaire et aromatique du pain. C'est la vie du pain. Une culture du vivant pour un mets qui en est un des symboles les plus forts. Cette levure se présente sous forme liquide, pressée, émietlée, déshydratée, surgelée. Elle organise la base qui va offrir au consommateur plus de saveur, de plaisir et de santé.

Idem avec le levain, qui nous vient, toujours aussi vigoureux, de l'époque où l'homme commençait à se sédentariser. Et s'il est redemandé aujourd'hui, la raison est simple, les consommateurs plébiscitent les produits authentiques qui conjuguent goût et bien-être. Ce n'est donc pas un hasard de souligner ici l'étendue des bénéfices du levain, principalement dans les domaines de la naturalité, de la fraîcheur et de la santé.

Modestement, à sa place, Lesaffre s'applique à revendiquer cette idée du vivant jusque dans son projet industriel. À travers son expertise dans les solutions de fermentations appliquées aux biotechnologies, Lesaffre s'y emploie jour après jour.

Respectueux de l'environnement, le groupe innove pour préserver les ressources naturelles et créer/générer de nouvelles souches de levures accompagnant l'essor des biocarburants et de la chimie verte. Tout aussi soucieux des êtres vivants, il développe des gammes de nutriments cellulaires participant directement à améliorer la santé et le bien-être des espèces humaines ou animales.

ÉMILIE BRYCKAERT



Dirige le département applicatif et analyse sensorielle du groupe Lesaffre.

Elle explique de quelle manière le savoir-faire et l'expertise de son département sont au service des attentes et de la satisfaction des clients du Groupe Lesaffre. Ou comment l'expérience humaine est justement appréciée pour sa science du goût.

« Lesaffre est expert pour apporter, dans une démarche collaborative avec ses clients, une solution et une démarche qui leur soient propres pour réussir leur attente gustative. On leur propose une expertise de la fermentation, des process, et notre analyse sensorielle dont nous avons créé le laboratoire il y a plus de 12 ans.

Avec l'analyse sensorielle on participe à l'identité aromatique d'un pain et à la réalité de sa texture. C'est un impondérable et un passage indispensable pour promouvoir nos produits

QUE DOIT-ON RETENIR ?

Faire du pain avec du goût est un art qui se cultive aujourd'hui avec une large palette de moyens. Les outils d'analyses physico-chimiques, la connaissance de la flore panariaire et la maîtrise de la culture des micro-organismes vivants permettent à Lesaffre de proposer aux boulangers des produits qui leur garantissent performance, facilité d'emploi, régularité et sécurité dans la confection de pains de haute qualité en matière de goût, mais aussi de conservation, de texture et d'aspect.

Au boulanger d'exprimer pleinement sa créativité et son savoir-faire, au chercheur et au producteur d'agents de fermentation de lui apporter les outils nécessaires à ses réalisations. C'est autour de cette logique et dans cet univers que Lesaffre articule le développement de ses produits, nombreux et variés, et de ses techniques, avec pour ambition : « la culture du goût en panification ».

Plus d'un siècle et demi après la création du groupe, son expertise en matière de fabrication, de fermentation et de transformation de la levure et du levain continue à se cultiver jour après jour. Aujourd'hui comme hier, elle prend sa source dans le talent de ses collaborateurs et la performance de son outil industriel. Ces fondamentaux ont donné naissance à une technicité unique, commune aux 50 unités industrielles du groupe.

Quant à sa capacité à répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, Lesaffre possède un solide savoir-faire. Gérard Gazzarrini est un des responsables du pôle ingrédients de la coordination marketing et commerciale du groupe Lesaffre à l'origine de la nouvelle marque Livendo : « notre volonté était de structurer la gamme de manière plus visible et de créer une marque forte à l'échelle mondiale, valorisant ainsi l'expérience de plus de 25 ans de Lesaffre dans le domaine du levain. C'est pourquoi, sous la marque ombrelle Livendo nous proposons quatre sous familles : des starters levain afin d'ensemencer parfaitement la farine ; des levains vivants liquides qui apportent, entre autre, un goût acide ; des levains dévitalisés avec une durée de vie de 12 à 18 mois ; et des préparations à base de levain, d'ajout de malt et d'acide acétique. Avec ces

et comprendre les besoins de nos clients afin de les aider et de les accompagner sur la piste de solutions qui leur permettront d'avoir leur signature en panification. On travaille sur la texture mais bien évidemment aussi sur le goût qui nous revient par la saveur que l'on perçoit avec la langue et par la flaveur perçue par la voie rétro nasale.

Il faut cependant noter qu'avant de pratiquer l'analyse sensorielle nous réalisons des analyses physico chimique qui nous permettent d'évaluer et de caractériser les produits à l'aide de la chromatographie par exemple, ou encore de scanner la mie d'un pain afin d'appréhender l'ensemble des molécules aromatiques de l'échantillon. Mais de toutes ces molécules on ne va pas savoir quelles sont celles qui sont importantes. C'est à ce moment là qu'interviennent nos experts de l'analyse sensorielle. Ils ont entre 7 et 12 ans d'expérience. C'est à eux qu'incombe de caractériser le goût pour donner un profil aromatique qui pourra être répétable. En fait on utilise l'être humain comme un instrument de mesure scientifique. Sur chaque produit il est capable de percevoir le fruité, le beurré, etc.

quatre sous familles, nous répondons à toutes les contraintes des boulangers. Même à ceux qui veulent tout maîtriser et qui se rapprocheront logiquement des starters et des levains liquides pour fabriquer leurs pains et viennoiseries.»

Contrairement à une idée reçue « il n'existe pas de parasitage entre levain et levure, souligne Gérard Gazzarrini, quand un boulanger veut obtenir un bon pain avec un goût marqué, il doit consacrer du temps à une longue fermentation. En cela, nos nouveaux produits Livendo ne sont pas concurrents de la levure. Ils s'inscrivent en compléments. Car, en plus de clarifier notre offre vis-à-vis de nos distributeurs en leur apportant une meilleure visibilité, Livendo flatte le boulanger au sens noble de l'expression. Par exemple, nos levains liquides apportent une vraie créativité aux professionnels qui recherchent une offre de qualité personnalisée. »

Avec ses levures et ses levains, Lesaffre conforte sa politique industrielle au service du meilleur goût pour des pains de qualité. L'étendue des gammes qu'il propose sert incontestablement l'ensemble de ses partenaires. Qu'ils soient artisans boulangers, industriels ou distributeurs.

