

La gazette de Montaigne

Rédactrices en chef : Zélie Houdon-Deniau, Klara Merceron, Ines Lerebours

OÙ C'EST ?

Saurez-vous retrouver où ces photos ont été prises ?



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

La découverte du métier de boulanger

Notre équipe de reporters est allée interviewer le boulanger de la boulangerie de l'Armoire à pains.

Quelle formation avez-vous suivie ?

Il a passé un CAP de Pâtissier en deux ans, CAP de Boulanger en un an, un Brevet professionnel en boulangerie, Brevet de maîtrise en boulangerie.

Quelle est votre journée type ?

Le patron de cette boulangerie a des horaires différentes ; il fait plus d'heures que ses salariés. Il commence entre 2h et 3h du matin il arrête à 13h, et reprend de 16h à 22h. Les salariés commencent à 4h du matin et finissent vers midi, 13h. Celui qui commence à 5h finit à 13h,14h. Les apprentis de -18 ans commencent à 6h et finissent à 13h. Les + 18 ans commencent à 5h et finissent à midi.

Quelle est la différence entre le pain bio et non bio ?

C'est la farine qu'on utilise. Toute la farine et le sel qu'il utilise sont différents. Ce n'est que des farines issues de l'agriculture biologique. Il y a deux moulins différents, un qui fait bio et l'autre du non bio. Il a des bacs exprès pour le bio. Il travaille le pain bio avec du levain.

Quelle quantité de farine utilisez-vous chaque jour ?

Il utilise 200 kg de farine par jour.

Est-ce un métier difficile physiquement ?

C'est moins physique qu'avant. Il y a un rythme de travail assez intense. Il ne peut pas s'arrêter de travailler car la pâte n'attend pas !

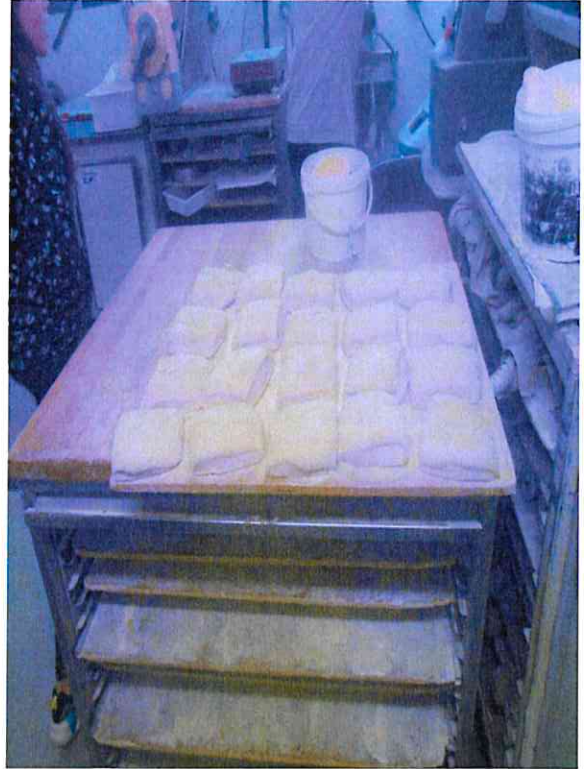
Combien de cuissons de pains faites-vous chaque jour ?

En baguette "400 à 500 "

Pour les pains bio "50"



La machine à pétrir le pain



Carrés de pâte pour les baguettes



Baguettes prêtes à entrer dans le four



Baguettes au four





Vous avez vu les nichoirs ?

Des nichoirs ont été installés par les éco-délégués pour mettre à l'abri et nicher les oiseaux. Ils servent à augmenter les lieux de nidification pour les oiseaux.

RIRE EN TEMPS DE COVID ! Ça fait du bien !

- 3 pains et 2 tartes tatin, comme d'hab?
- Bonne mémoire
- Facile m'sieu Vador: PAIN



PAIN
PAIN
PAIN
TARTE TATIN
TARTE TATIN ...



**Qu'est-ce qu'une baguette
qui ne trouve plus
son chemin ?**

opad ued ng

**Et bonnes fêtes de fin d'année !
Bonne année 2021 !**