



Le goût du pain : Comment le préserver, comment le retrouver

Raymond Calvel

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Le goût du pain : Comment le préserver, comment le retrouver Raymond Calvel

 **Telecharger** [Le goût du pain : Comment le préserver, comment le re...pdf](#)

 **Lire en Ligne** [Le goût du pain : Comment le préserver, comment le...pdf](#)

Le goût du pain : Comment le préserver, comment le retrouver

Raymond Calvel

Le goût du pain : Comment le préserver, comment le retrouver Raymond Calvel

Téléchargez et lisez en ligne **Le goût du pain : Comment le préserver, comment le retrouver Raymond Calvel**

124 pages

Présentation de l'éditeur

Le goût du pain est l'ouvrage d'un homme qui aime le pain et d'un boulanger qui a eu, toujours, l'ambition de bien faire.

Porteur de son expérience et de son savoir-faire, Le goût du pain témoigne de la passion de l'auteur pour le bon pain. Aussi, souhaite-t-il que ses amis boulangers la partagent et puissent, très simplement, en maîtriser l'élaboration. Cet ouvrage a été écrit pour les y aider. Et il souhaite que les consommateurs puissent retrouver le bouquet de ses arômes, le prix de sa présence et la noblesse de ses origines. Biographie de l'auteur

Raymond Calvel est entré dans la boulangerie tout terrain, dans le Tarn, où il a vu le jour, et où il est apprenti au début des années 1930. Il y pratique la panification au levain naturel, au levain de pâte et y cuit le pain au feu de bois. Il se perfectionne à Toulouse, s'inscrit à l'Ecole des Grands Moulins de Paris, découvre la panification à la levure, le travail sur poolish, le travail direct, la production de la capitale : pains longs, pains fendus, baguettes, pains de gruau, viennoiserie et obtient à la sortie de l'école, le prix du meilleur élève. Et c'est à nouveau la « boulange ». puis, le régiment à Antibes où le pain à la levure se développe. Et le retour au fournil ensuite.

Au printemps de 1935, une lettre de Paris, du Directeur de l'Ecole des Boulangerie, lui propose le poste vacant de boulanger à l'Ecole Française de Meunerie, rue Clotilde, dans le 5e, pour assurer : panifications de contrôle et vulgarisation de la panification auprès des élèves. Le jeune Calvel accepte et, en 1936, se retrouve à Paris.

Une nouvelle école se construit, rue Nicolas Fortin, dans le 13e. Un beau fournil, de spacieux laboratoires y sont aménagés.

Mais la guerre survient, la drôle... et la captivité. Durant celle-ci, plusieurs mois de suite, le prisonnier assure, dans un petit village, la fabrication du pain de seigle au levain naturel et, après une évasion manquée, réussit à se faire libérer début 1943.

Il reprend son activité à l'Ecole et prend en charge l'enseignement de la panification aux cours de perfectionnement des apprentis de la région parisienne, qu'il assurera jusqu'en 1976.

A côté de son rôle d'enseignant, il travaille à l'étude du meilleur emploi des farines complètes, de succédanés et rédige avec le Professeur Nuret, en 1947, l'ouvrage sur les succédanés en panification. Il participe à l'étude et au contrôle de la qualité des blés français et, à l'Ecole, ou à l'occasion, ici ou là, poursuit l'étude de la panification.

Il effectue des voyages d'étude en Angleterre en 1948, aux USA en 1950.

En 1954, il est invité pour deux mois – il y restera trois – au Japon pour y promouvoir le pain français. Il y retourne en 1964 et en 1965, y installe la première boulangerie de pain français. Ses voyages au Japon se succèdent ; il en est aujourd'hui à son 25°. Le succès d'un pain français de qualité s'y affirme et meuniers et boulangers japonais l'honorent, en 1988, de leur gratitude. Il est invité un peu partout : Europe, Proche et Extrême-Orient, Maghreb, Amérique du Nord, Amérique latine...

Il enseigne, s'enrichit et transmet son savoir-faire.

En 1947, il rédige La boulangerie moderne traduite en japonais et en espagnol. En 1964, Le Pain, dans la collection « Que sais-je ? », traduit en japonais et en italien. Il écrit, en outre, de nombreux articles, dans des revues techniques, qui sont souvent traduits en espagnol, en italien... Une Association regroupe pour l'honorer, ses amis et anciens élèves « fidèles au Bon Pain », où se rencontrent des adhérents de quinze nationalités.

Download and Read Online **Le goût du pain : Comment le préserver, comment le retrouver Raymond Calvel** #3P4RSVUMKXF

Lire Le goût du pain : Comment le préserver, comment le retrouver par Raymond Calvel pour ebook en ligneLe goût du pain : Comment le préserver, comment le retrouver par Raymond Calvel Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Le goût du pain : Comment le préserver, comment le retrouver par Raymond Calvel à lire en ligne.Online Le goût du pain : Comment le préserver, comment le retrouver par Raymond Calvel ebook Téléchargement PDFLe goût du pain : Comment le préserver, comment le retrouver par Raymond Calvel DocLe goût du pain : Comment le préserver, comment le retrouver par Raymond Calvel MobipocketLe goût du pain : Comment le préserver, comment le retrouver par Raymond Calvel EPub

3P4RSVUMKXF3P4RSVUMKXF3P4RSVUMKXF