

Il était une fois un boulangier et un agriculteur

De leur rencontre sont nés une farine et un nouveau pain, le Renaissance



Il était une fois un boulangier et un agriculteur

Ils auraient pu ne jamais se rencontrer et pourtant ils travaillent à trente kilomètres environ, l'un de l'autre. Le boulangier à Léguevin, dans la Haute-Garonne, et l'agriculteur à Maurens, dans le Gers.

Des hommes passionnés par leurs métiers mais aussi par un loisir qui va les rassembler, le paramoteur. Et, entre deux vols, ils font connaissance. Jean-Luc Beauhaire saisit alors l'opportunité de lancer un projet qui lui tient à cœur et qu'il va pouvoir réaliser grâce à Adrien Aries : créer une nouvelle gamme de pain à partir d'une farine issue de son propre blé, du Camp Rémy [1].

Pour cela, il souhaite cultiver cette semence que son père, artisan boulangier avant lui, utilisait. Une variété pas si ancienne que cela mais, à la grande surprise d'Adrien ayant accepté avec enthousiasme la proposition de Jean-Luc, le plus difficile dans cette aventure fut de trouver des graines à semer.

Une récolte d'exception

Introuvables chez ses fournisseurs habituels, pas une coopérative parmi toutes celles contactées n'en avait en stock. Finalement un coup de chance, une annonce via Internet et la semence arrive de la région parisienne grâce à un agriculteur à l'ancienne, éleveur d'ânes, qui fabrique encore son pain dans son four personnel.

Adrien peut alors semer ce blé pour obtenir en juillet dernier sa première récolte. Les deux compères ne savaient pas comment cette variété allait s'adapter aux sols de la Gascogne toulousaine, mais elle s'est bien comportée ; avec des résultats probants, l'aventure a donc pu continuer.

Le meunier de Jean-Luc Beauhaire prend alors le relais pour obtenir sa farine grâce à un traitement particulier : le blé est écrasé sur une meule de pierre. Un blé qui semble avoir quelque chose de très particulier car dès que la nouvelle s'est répandue de sa production, Adrien a été sollicité par d'autres meuniers "comme s'il avait de l'or en sa possession !"

Un procédé de panification ancestral : moins de pétrissage, une fermentation à température ambiante et des farines pures.

Pour fabriquer son pain avec la farine ainsi obtenue, Jean-Luc Beauhaire reprend la méthode utilisée par son père, remise au goût du jour par l'association «les Ambassadeurs du Pain» à laquelle il appartient.



Respectus Panis [2], telle est son nom, va procurer à ce nouveau pain des qualités nutritionnelles remarquables avec :

- un gluten moins présent dans la pâte,
- un pain plus digeste,

- un indice glycémique très bas,
- moins de sel, ce qui permet de lutter contre l'hypertension,
- plus de fibres et de minéraux

Un avenir bio

9 mai 2020 : une date importante pour Adrien Aries, c'est à partir de ce jour qu'il a décidé de s'engager officiellement en agriculture bio, pour l'ensemble de son exploitation. Deux années de conversion : tout au naturel, finis les intrants, les produits phyto, les engrais. Plus d'insecticides ou de fongicides. Un seul recours pour s'opposer au salissement des herbes, les traitements mécaniques. La nature est seule responsable, le rendement dépend des conditions climatiques.

Mais au final, toute ses récoltes seront bio comme le deviendra la farine issue du blé Camp Rémy. La nouvelle variété du pain de Jean-Luc Beauhaire, Meilleur Ouvrier de France et Maître Artisan, sera donc automatiquement bio également.

Un nom pour un pain nouveau

Respectus Panis, Camp Rémy, Renaissance, trois R d'où la lettre qui s'affiche en capitale sur la nouvelle gamme de pain. Le dernier R, celui de Renaissance, s'imposait pour un pain créé au sortir du second confinement, moment où tous, nous ne demandions qu'à revivre...



Retrouvez la gamme de pains Renaissance, ainsi que des sachets de farine - si vous voulez vous essayer à votre propre fabrication - dans les trois points de vente de la Maison Beauhaire :

- À la boutique de Léguevin - 4 allée des Cordeliers - ZAC de Lengel - Tél. **05 34 52 41 30**
- Au marché Victor Hugo, à Toulouse - Tél. **05 34 33 57 71**
- Au marché des Carmes, à Toulouse - Tél. **05 62 .89 .50 .46**

[1] Le **blé Camp Rémy** est un blé tendre d'hiver d'origine française. Cette variété, déjà ancienne, est toujours reconnue pour ses qualités boulangère et meunière exceptionnelles. De plus, son rendement est régulier et sa rusticité lui confère une excellente résistance aux maladies, ce qui répond aux exigences d'une agriculture respectueuse de l'environnement. D'une très grande qualité boulangère, le pain produit à partir de farine de Camp Rémy présente une couleur crème et un goût savoureux, très appréciés des consommateurs. On lui doit également des pains toujours plus croustillants et délicieux, se conservant parfaitement.

Le nom de ce blé est inspiré du territoire local où la variété a pris naissance : Campremy, village picard du canton de Froissy, dans l'Oise.

[2] Fondée sur les principes de la réduction du pétrissage, de l'ensemencement, de la longue fermentation à température ambiante et l'utilisation de farines pures, la **méthode Respectus Panis®** est transmise au plus grand nombre pour perpétuer un savoir-faire universelle bon pour la santé.

Elle vise à montrer qu'une autre panification est possible, dans le respect des matières premières et de leurs qualités olfactives, nutritionnelles et gustatives. Cette méthode réactualise des procédés de fabrication ancestraux, tout en y ajoutant des données actuelles innovantes relatives à la santé des consommateurs. Les recettes de Respectus Panis® recommandent la réduction du temps et de l'intensité de pétrissage, voire même de faire le mélange à la main, de diminuer les levains et le sel, de laisser sa pâte fermenter à une température ambiante de 18°C (là où les procédés actuels laissent les pâtes reposer en chambre froide) et pendant une durée de 18 h, le tout en utilisant une farine pure non modifiée.