



L'École du Pain de Badabec
Lavigerie - Cantal

STAGE INTÉGRAL 4J

DURÉE: 4 JOURS (DU JEUDI 10H AU DIMANCHE 17H)

TARIF: 540€

PUBLIC: DÉBUTANT OU CONFIRMÉ

Notre formule complète, pour les mordus du pain à la recherche d'une expérience encore plus longue. Cette offre est conçue comme une plongée immersive dans le quotidien de notre fournil. Elle comprend la totalité du contenu de la formation de 3 jours, enrichi par la production de notre gamme de viennoiseries le lendemain.

Objectifs pédagogiques de la formation :

- acquérir les compétences suffisantes en panification sur levain naturel pour produire un pain en respect des gestes d'autrefois, sans assistance mécanique ou chimique.
- Être capable de mener une production de pain à l'ancienne dans sa globalité, avec l'aide d'un formateur.
- connaître les diverses approches et divers outils disponibles pour produire du pain à l'ancienne, et savoir choisir ceux qui vous correspondent.
- se familiariser avec les semences et farines paysannes dans le contexte d'un fournil à l'ancienne.
- Découvrir les différentes facettes d'une approche alternative de la boulangerie traditionnelle en faisant l'expérience du quotidien du fournil à l'ancienne.

Contenu et organisation de la formation :

Jour 1 – Théorie et technologies du pain sur levain naturel et initiation à l'agro-écologie

Avant de mettre la main à la pâte, nous prenons le temps aujourd'hui de nous asseoir et de décortiquer les phénomènes physico-chimiques à l'œuvre durant tout le processus de panification. La matinée est entièrement consacrée au levain naturel endogène pour vous permettre d'en comprendre les rouages. L'après-midi sera plus pratique avec le pétrissage des pâtes pour la fournée du lendemain, la préparation de différents levains mais également du bois pour la chauffe du four.

10h Présentation du stage et des attentes des participants autour d'un café. Présentation de l'approche de la ferme de Badabec et bases de la panification au levain naturel.

- 11h** Le levain naturel endogène sous toutes les coutures :
Les composants du levain et les phénomènes physico-chimique s'y déroulant. Carte d'identité d'un levain.
- 12h** Comment démarrer un levain liquide à partir de farine et d'eau, les bonnes pratiques et les points de vigilance à respecter pour permettre le démarrage de la fermentation.
Comment rafraîchir un levain, à quelle fréquence, et comment le conserver.
- 13h** Repas partagé, souvent un plat mijoté, mis à cuire dans le four à la suite de la fournée de la veille.
- 14h** Les différents types de levains : liquide, dur ou batard, et leurs conséquences sur le pain
Les différents rafraîchis possibles et leurs conséquences sur le produit final.
Rafraîchi du levain en vue de la fournée du lendemain.
- 15h** Les différentes méthodes de fermentation, applicable dans le contexte d'un fournil à l'ancienne.
Le travail en direct.
La fermentation longue à température ambiante.
Les avantages et inconvénients de chaque méthode et leur répercussions organoleptiques.
- 16h** Initiation à l'agro-écologie paysanne, et à la relation boulangerie/paysannerie dans le contexte d'une production à l'ancienne. Le principe des semences paysannes et les rapports entre le blé, son écosystème et le pain en fonction de différentes pratiques agronomiques.
Une brève présentation de l'évolution conjointe des blés et de l'agriculture, du néolithique à nos jours, et ce que cela engendre pour le boulanger.
- 17h** Préparation du bois pour la chauffe du lendemain. Parce que travailler au four à chauffe directe, c'est aussi accorder une attention particulière à la qualité du combustible utilisé.
Fin de journée.

Jour 2 – Production de pain en pousse directe

Nous entrons maintenant dans le vif du sujet avec une journée de découverte pratique. Vous mettez la main à la pâte dès votre arrivée pour découvrir notre approche du pain naturel à travers une pétrissée en pousse directe. Chaque geste technique est démontré et expliqué par le formateur avant d'être reproduit par les participants.

- 10h** Présentation de la journée. Pesées des différents ingrédients. C'est ici l'occasion d'appréhender les différentes farines travaillées, leurs influences sur le produit final et leurs manière de réagir au pétrissage. Explications sur le rôle de l'eau au cours du pétrissage et l'importance de sa qualité.
- 11h** Pétrissage manuel de la fournée du jour, sur levain naturel. Méthode en bac. Démonstration et pratique du geste du pétrissage utilisé dans notre fournil.
- 12h** Suivi de la fermentation des pâtes et de leur évolution physico-chimique à travers la structuration du réseau de gluten. Rabats des pâtes.
- 12h30** Repas partagé. C'est souvent l'occasion pour les participants de faire plus ample connaissance et de présenter leur chemin de vie.
- 13h** Division et façonnage manuel des pâtes. Découverte des gestes du boulage et du façonnage d'une pâte pur levain et comment les adapter à chaque pâte en fonction de ses qualités du jour.
Mise en pousse en banneton.

- 14h** Allumage du four à bois. Présentation de l'équipement et procédure de mise en chauffe. Moment convivial autour du feu, présentation des différents types de fours à bois et des avantages et inconvénients de chacun. Explications sur le bois nécessaire (quantité, qualité).
- 16h** Temps de réflexion, échange et analyse des étapes précédentes autour d'une tasse de thé.
- 17h** Enfournement des pains à la pelle. Appréhender le geste de la grigne et les différentes manières de le faire. Le rôle de la buée dans la cuisson des pains et comment l'adapter dans le cas d'une approche à l'ancienne.
- 18h** Défournement à la pelle des pains. Ressuage puis analyse organoleptique des résultats obtenus.
Fin de journée.

Jour 3 – Production de pain en semi-autonomie

Après une journée de découverte la veille, nous reprenons une nouvelle fois le chemin du fournil et retrouvons le contact avec la pâte. La journée du jour est conçue pour fournir aux participants la possibilité d'évoluer en semi-autonomie. Grâce aux conseils du formateur, les gestes de panification sont majoritairement réalisés par les participants.

- 10h** Pesées et pétrissage manuel de la fournée du jour, sur levain naturel. Méthode en bac. Fabrication de pain de campagne sur différentes moutures, par assemblage de farines et en mono-variétal à partir de différents blés anciens, ainsi que de pains spéciaux avec ajout de fruits secs. Cette seconde pétrissée est l'occasion de procéder à différents tests de moutures afin de pouvoir comparer les propriétés plastiques et physico-chimiques de chaque pâte.
- 11h** Suivi de la fermentation des pâtes et de leur évolution physico-chimique à travers la structuration du réseau de gluten. Rabats des pâtes.
- 12h** Repas partagé autour du four.
- 14h** Division et façonnage manuel des pâtes. Les pâtes sont réparties entre les participants de manière à ce que tous puissent mettre la main à la pâte et développer leur ressenti en fonction des différents tests de panification réalisés.
- 14h30** Allumage du four à bois. Sous la supervision du formateur, les participants préparent le bois et procèdent à l'allumage du feu puis à son alimentation.
- 17h30** Enfournement des pains à la pelle. Tour à tour, les participants grignent et enfournent les pains.
- 18h** Défournement à la pelle des pains. Comme pour l'enfournement, tous les participants participent à cette tâche. Ressuage puis analyse organoleptique des résultats obtenus.
Fin de journée.

Jour 4 – Fabrication de viennoiseries à l'ancienne

Pour cette dernière journée, et après la journée intense de la veille, nous prenons aujourd'hui le temps de découvrir nos productions sucrées : brioche, pain de mie et surtout notre pain d'épices sur levain. De quoi repartir avec le plein de plaisir et de recettes gourmandes !

- 10h** Pesées et pétrissage manuel de la brioche et du pain de mie.
- 11h** Suivi de la fermentation des pâtes et de leur évolution physico-chimique à travers la structuration du réseau de gluten. Rabats des pâtes.
- 12h** Repas partagé.

- 13h** Allumage du four. Division et façonnage manuel des pâtes.
- 15h** Préparation du pain d'épices. Pesées et pétrissage.
- 16h** Enfournement des brioches et pain de mie, puis du pain d'épices en deuxième cuisson.
- 17h** Défournement à la pelle des pains d'épices et fin du stage !

Bilan des heures de formation

Jour 1 : 7h

Jour 2 : 8h

Jour 3 : 8h

Jour 5 : 7h

Temps total de formation : 30h

Informations complémentaires

- Le nombre de participants est limité à 5 personnes maximum afin de favoriser la pratique des participants et faciliter les échanges avec le formateur.
- Toutes les collations du matin et de l'après-midi (café, thé, petits gâteaux) sont compris dans le tarif.
- Les repas du midi sont partagés entre les participants. N'hésitez pas à ramener avec vous des spécialités culinaires de vos régions afin de les faire découvrir aux autres.
- L'hébergement est à la charge des participants. De nombreux gîtes et chambres d'hôtes sont situés à proximité immédiate de la ferme (moins de 5min) et nous pouvons vous fournir une liste pour vous aider dans votre recherche. Des aires de stationnement pour camping car ou fourgon aménagé sont également situées à proximité (2min en voiture).
- Le four étant situé à l'extérieur, prévoir des vêtements et des chaussures adaptés à la saison, ainsi que des chaussures de rechange de type sabots/claquettes/crocs pour l'intérieur.
- Si vous souhaitez repartir avec une souche de levain, pensez à amener un bocal (type pot de confiture) afin de pouvoir le transporter.

A bientôt à l'école du pain de Badabec !
Juliette & Thibault