



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



La baguette, un symbole français

EXPOSITION



EXPOSITION

La baguette, un symbole français

2 ROLL-UP

2 roll-up représentant une femme et un homme avec des baguettes dans les bras pour introduire l'exposition.



EXPOSITION

La baguette, un symbole français

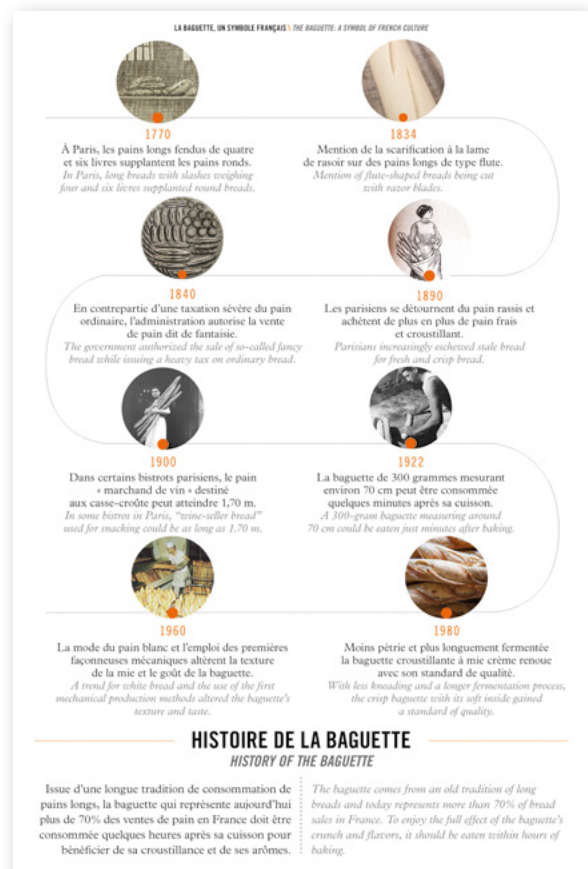
BOÎTE N° 1 - CULTURE ET COMPOSITION

- 1 - La baguette, un symbole français
- 2 - Histoire de la baguette
- 3 - La porteuse de pain d'Albert Dubois-Pillet
- 4 - Composition de la baguette française
- 5 - Morphologie de la baguette



N° 1

La baguette, un symbole français



N° 2

Histoire de la baguette

EXPOSITION

La baguette, un symbole français

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE, A SYMBOL OF FRENCH CULTURE



LA PORTEUSE DE PAIN D'ALBERT DUBOIS-PIILLET
ALBERT DUBOIS-PIILLET'S LADY CARRYING BREAD

La porteuse de pain est un tableau réalisé en 1888 par le peintre impressionniste Albert Dubois-Pillet. René Magritte ou Pablo Picasso, comme de nombreux autres peintres, ont également représenté le pain dans leurs œuvres.

Lady Carrying Bread is a painting made by the impressionist painter Albert Dubois-Pillet in 1888. Like many other artists, René Magritte and Pablo Picasso also painted bread in their works.

N° 3

La porteuse de pain d'Albert Dubois-Pillet

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE, A SYMBOL OF FRENCH CULTURE



MATIÈRES GRASSES FAT	FIBRES ALIMENTAIRES FIBER	PROTÉINES PROTEIN	EAU WATER	GLUCIDES CARBOHYDRATES
0.4 g	3.3 g	9.2 g	28.9 g	56.4 g

MINÉRAUX ET VITAMINES
MINERAL AND VITAMINS 2.2 g

SEL-SALT 1.4 g

COMPOSITION DE LA BAGUETTE FRANÇAISE
WHAT'S IN A BAGUETTE?

Une baguette de tradition française est composée de farine de froment type 55 ou 65, d'eau (650 g pour 1 kg de farine), de sel (18 g) et de levure (12 g). Elle ne contient ni matière grasse, ni sucre ajoutés et aucun additif.

A baguette is made of wheat flour, salt (18 g), and yeast (12 g). It is free of fat, sugar, and additives.

N° 4

Composition de la baguette française

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE, A SYMBOL OF FRENCH CULTURE



LA MIE
THE SOFT PART INSIDE
De couleur crème et de saveur douce, la mie de la baguette présente des alvéoles de taille variable.
Cream-colored and sweet, the soft inside of a baguette features air pockets of different sizes.

LE DESSUS
THE TOP
La croûte sur le dessus est peu épaisse. Elle présente une belle couleur dorée avec des nuances de caramel.
The crust on top is rather thin. Its hue is golden, with hints of caramel.

LA SOLE
THE SOLE
Est ainsi nommée car le pâton est déposé directement sur le sol chaud du four. Cette transmission instantanée de la chaleur va permettre la création d'une croûte plus épaisse que celle du dessus.
This part gets its name from its position on the oven's sole or hearth. Since it is in direct contact with the heat source, the bottom of the baguette forms a thicker crust than the top.

LA CROÛTON
THE TIP
Le croûton est l'extrémité de la baguette. Cette partie croustillante et délicate est également nommée quignon.
The tip of the baguette is crunchy and scrumptious. In French it is known as the croûton or the quignon.

LA GRIGNE
THE SLASH DESIGN
La grigne est le résultat d'une incision pratiquée sur la partie supérieure du pâton. L'ouverture des jets de grignes dans le four en début de cuisson est un moment magique.
The slash design on the top of the baguette comes from a cut into the dough prior to baking. It's magical to watch as the cuts open into wider slashes in the early stages of baking.

MORPHOLOGIE DE LA BAGUETTE
SHAPE OF THE BAGUETTE

N° 5

Morphologie de la baguette

EXPOSITION

La baguette, un symbole français

BOÎTE N° 2 - LA FABRICATION

- 6 - Différentes baguettes
- 7 - La fabrication de la baguette
- 8 - La fermentation
- 9 - Le façonnage de la baguette
- 10 - La grigne, l'âme de la baguette

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE, A SYMBOL OF FRENCH CULTURE



DIFFÉRENTES BAGUETTES
DIFFERENT BAGUETTES

La baguette fait partie de ce que l'on appelle au XVIII^e siècle les pains de fantaisie. Ainsi, la forme de la baguette française n'est pas standardisée. À partir d'une même pâte, on peut en effet obtenir une large variété de formes et de goûts.

In the eighteenth century, the baguette was considered a free-form bread. Back then, the French baguette did not have a standard shape. A large variety of shapes and flavors could be made from the same dough.

N° 6
Différentes baguettes

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE, A SYMBOL OF FRENCH CULTURE



La farine, la levure et l'eau sont versées dans le pétrin ainsi que le sel.
Flour, yeast, water, and salt are poured into a kneading machine.



Frasage en vitesse lente durant 4 minutes.
These ingredients are mixed on slow for 4 minutes.



Pétrissage en vitesse rapide durant 6 minutes.
The resulting paste is kneaded on fast for 6 minutes.



En fin de pétrissage, un temps de fermentation en masse est laissé à la pâte : le pointage.
After kneading, the dough sits to allow for the first fermentation process, also known as bulk proof, to take place.

LA FABRICATION DE LA BAGUETTE
MAKING A BAGUETTE

N° 7
La fabrication de la baguette

EXPOSITION

La baguette, un symbole français

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE, A SYMBOL OF FRENCH CULTURE



LA FERMENTATION
FERMENTATION

La fermentation se déroule durant les deux phases de repos de la pâte: le pointage et l'apprêt. Sous l'action de levures, les sucres de la farine vont se transformer en alcool et en gaz carbonique, ce qui provoquera le gonflement de la pâte et le développement des arômes.

Fermentation takes place over two phases. The yeast acts to transform the flour into alcohol and carbon dioxide, which will cause the dough to rise and and let the flavors develop.

N° 8

La fermentation

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE, A SYMBOL OF FRENCH CULTURE



La pâte est divisée en portions de 350 g.
The dough is divided into 350-g portions.

Chaque portion est délicatement mise en boule.
Every portion is gently rolled into a ball.

Les boules sont placées sur une toile de lin avant d'être façonnées.
The balls are placed on a linen cloth (one layer) before being shaped.

La boule de pâte est aplatie...
Each ball is flattened out...

puis repliée sur elle-même...
then folded...

pour former un boudin.
to create a sausage shape.

Ce boudin est roulé...
The sausage shape is then rolled...

pour lui donner la longueur souhaitée.
into the desired length.

Les baguettes sont placées sur une toile de lin.
The baguettes are placed onto a linen cloth.

LE FAÇONNAGE DE LA BAGUETTE
SHAPING OF THE FRENCH BAGUETTE

N° 9

Le façonnage de la baguette

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE, A SYMBOL OF FRENCH CULTURE



LA GRIGNE, L'ÂME DE LA BAGUETTE
THE SOUL OF THE BAGUETTE: THE SLASHES IN ITS CRUST

Réalisée à l'aide d'une lame tranchante, la "grigne" est caractéristique de la baguette française. Ces coups de lame dans la pâte vont avoir une influence sur la couleur, le volume et la formation de la croûte. La grigne est la signature du boulanger.

These slashes, which are made with a sharp blade, are characteristic of the French baguette. The cuts in the dough will impact the color, volume, and shape of the crust. The grigne, as it is called in French, is the bread maker's signature mark.

N° 10

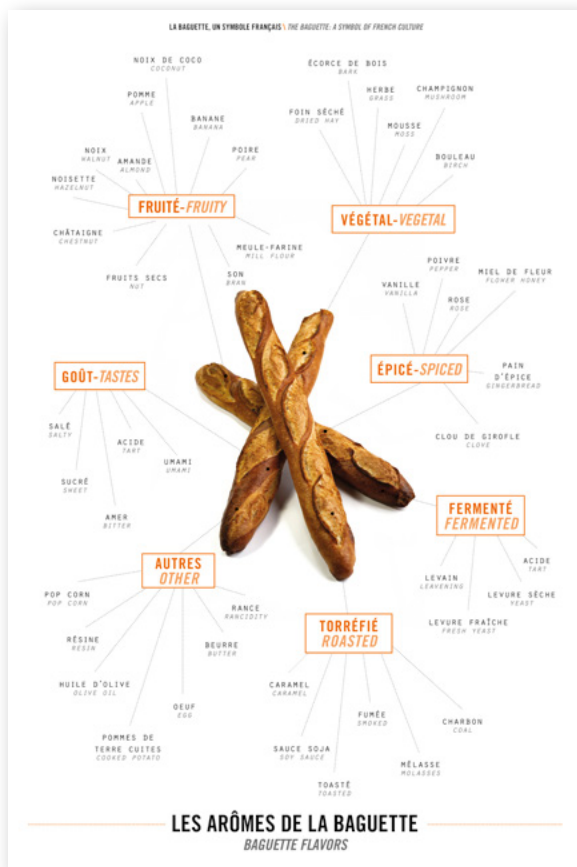
La grigne, l'âme de la baguette

EXPOSITION

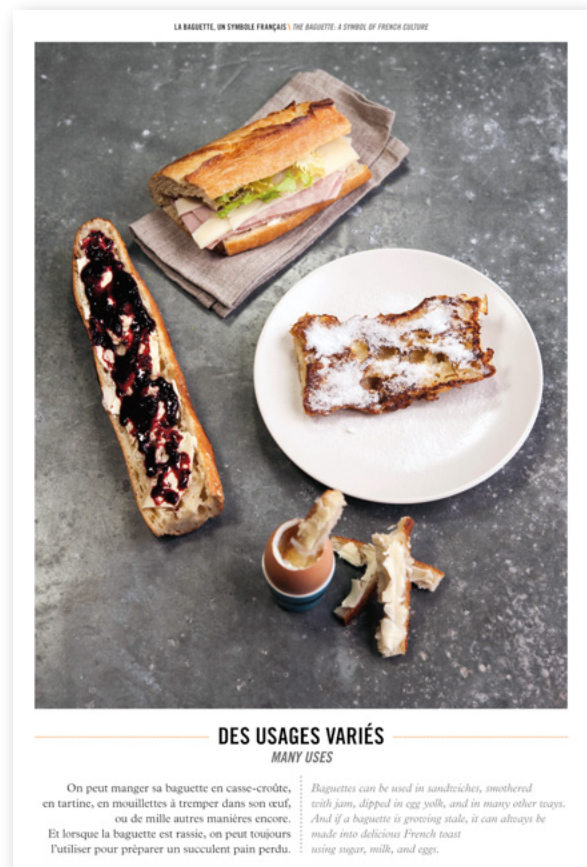
La baguette, un symbole français

BOÎTE N° 3 - ARÔMES ET USAGES

- 11 - Les arômes de la baguette
- 12 - Des usages variés
- 13 - Le quignon
- 14 - Pain, vin, fromage : la trilogie fermentée
- 15 - La baguette dans le monde



N° 11
Les arômes de la baguette

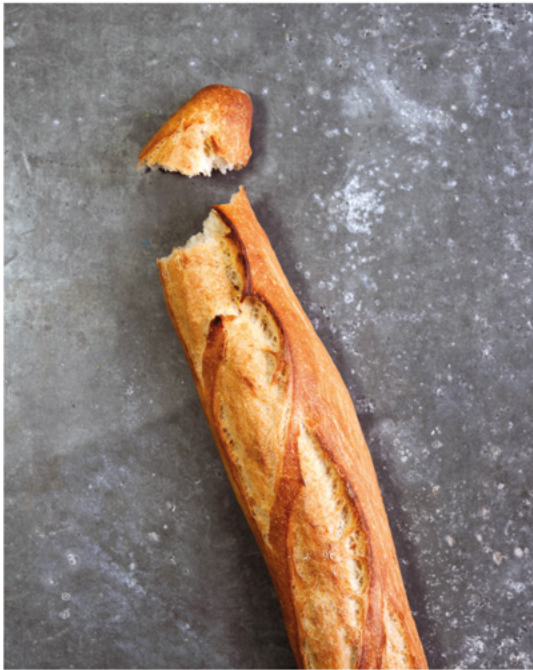


N° 12
Des usages variés

EXPOSITION

La baguette, un symbole français

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE: A SYMBOL OF FRENCH CULTURE



LE QUIGNON THE QUIGNON

Le quignon est une entame, un croûton, un morceau de l'extrémité de la baguette. Mais il est plus que cela. C'est un privilège qui appartient à celui qui porte la baguette en sortant de la boulangerie et qui pourra le rompre et s'en délecter.

The quignon is a first bite at the tip of the baguette. But it's more than that. It's a treat to the person who's gone to fetch the bread. Walking out of the boulangerie, they can break it off and enjoy.

N° 13 Le quignon

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE: A SYMBOL OF FRENCH CULTURE



PAIN, VIN, FROMAGE : LA TRILOGIE FERMENTÉE BREAD, WINE, CHEESE: A FERMENTED TRILOGY

Entre le cru et le cuit, la fermentation a de tout temps fait partie de la culture des hommes tout en conservant une part de mystère. Le fromage, le vin et le pain sont trois exemples d'aliments fermentés à la forte charge symbolique.

Between raw foods and cooked foods, fermented foods have always been part of human culture, although they've always maintained a certain mystery about them. Cheese, wine, and bread are three examples of highly symbolic fermented foods.

N° 14 Pain, vin, fromage : la trilogie fermentée

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE: A SYMBOL OF FRENCH CULTURE



LA BAGUETTE DANS LE MONDE THE BAGUETTE AROUND THE WORLD

De la Chine au Canada, d'Australie au Brésil, de Russie au Japon, la baguette est produite dans de nombreux pays du monde. Cependant, partout sur la planète, elle reste toujours le symbole de l'art de vivre à la française.

The baguette is produced in many countries: from China to Canada, Australia to Brazil, and Russia to Japan. However, it is internationally recognized to be a symbol of the French way of life.

N° 15 La baguette dans le monde

EXPOSITION

La baguette, un symbole français

BOÎTE N° 4 - LA FILIÈRE ET LES MODES DE PRODUCTION

- 16 - Le blé tendre
- 17 - La meunerie
- 18 - La production artisanale de baguettes
- 19 - Le pain français, un sujet permanent de recherche
- 20 - La production industrielle de baguettes

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE, A SYMBOL OF FRENCH CULTURE



LE BLÉ TENDRE
COMMON WHEAT

Le blé tendre (*Triticum aestivum*) est également nommé froment. Il est originaire du Moyen-Orient. C'est la céréale la plus cultivée en France. Le blé permet de produire la farine à la base du pain et de la baguette.

Common wheat (*Triticum aestivum*) is also known as bread wheat. It comes from the Middle East and is the most-produced grain in France. Bread is made from flour, which is in turn made from wheat.

N° 16
Le blé tendre

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE, A SYMBOL OF FRENCH CULTURE



LA MEUNERIE
MILLING

Quatorze étapes sont nécessaires pour passer du grain de blé à la farine. Le broyage et le tamisage du grain s'effectuent dans des moulins. Avec 100 kg de blé, on obtient 78 à 80 kg de farine.

There are fourteen stages between wheat and flour. Crushing and sieving are performed in mills. It takes 100 kg of wheat to make 78-80 kg of flour.

N° 17
La meunerie

EXPOSITION

La baguette, un symbole français

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE, A SYMBOL OF FRENCH CULTURE




LA PRODUCTION ARTISANALE DE BAGUETTES

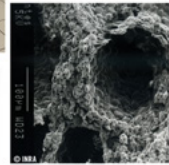
ARTISANAL PRODUCTION OF BAGUETTES

Le matériel usuel des 32 000 boulangeries françaises permet de produire chaque année 6 milliards de baguettes et divers autres pains. Seules les entreprises qui fabriquent et cuisent sur place ont droit à la dénomination « boulangerie ».

The typical equipment used by 32,000 French bakeries helps produce 6 billion baguettes and other breads annually. To be called a "boulangerie", a business's bread must be crafted and made in-house.

N° 18
La production artisanale de baguettes

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE, A SYMBOL OF FRENCH CULTURE


LA RECHERCHE

RESEARCH

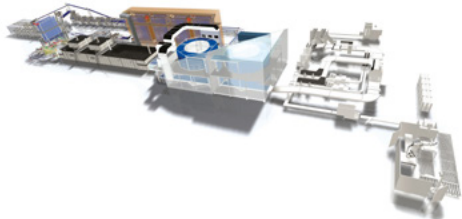
Le pain français fait l'objet d'études scientifiques constantes pour en optimiser l'aspect, le goût et la valeur nutritionnelle. L'image de droite montre des alvéoles de pâte à pain constituées de granules d'amidon encastrés dans un réseau de gluten.

Scientists are constantly working to optimize the aspect, taste, and nutritional value of French bread. The image on the right shows bread dough cavities which come from starch granules embedded in a network of gluten.

N° 19
Le pain français : un sujet permanent de recherche

LA BAGUETTE, UN SYMBOLE FRANÇAIS / THE BAGUETTE, A SYMBOL OF FRENCH CULTURE







LA PRODUCTION INDUSTRIELLE DE BAGUETTES

THE PRODUCTION OF PROCESSED BAGUETTES

Les fabricants français de matériel, à l'issue d'une longue expérience, ont mis au point des lignes de fabrication optimisées pour la fabrication de la baguette et celle d'autres pains.

After much testing, French manufacturers perfected optimized production lines for making baguettes and other breads.

N° 20
La production industrielle de baguettes

EXPOSITION

La baguette, un symbole français

2. MODALITÉS DE RÉSERVATION

La réservation peut se faire par mail en remplissant le bon de commande (dernière page du pdf) qui comprend :

- les coordonnées et la raison sociale du demandeur,
- les dates de demande de mise à disposition,
- le N° et les titres des boîtes retenues
- le lieu d'exposition,
- l'objet et le contexte de l'exposition : manifestation isolée, participation à une manifestation plus générale sur la gastronomie, la France, la filière blé/farine/pain...

et en joignant l'attestation d'assurance comprenant les données relatives à l'exposition : montant assuré contre le vol, le feu et tout type de dégradations.

Contact pour réserver l'exposition

Mail: aaldeguer@boulangerie.org

Téléphone: 33 (0)1 53 70 16 25

3. CONDITIONS FINANCIÈRES

L'exposition est mise à disposition gratuitement. Seul le transport aller-retour et l'assurance sont à la charge du demandeur. Une caution de 500 euros est demandée lors de la réservation. Elle sera restituée au retour du matériel complet et en parfait état.

Valeur à assurer :

- Valeur par boîte de panneaux 60 x 40 cm : 600 euros
- Valeur par boîte de panneaux 90 x 60 cm : 900 euros

4. INFORMATIONS PRATIQUES

L'exposition existe au choix en deux formats : 60 x 40 cm ou 90 x 60 cm.

Exposition en format 60 x 40 cm

Dimensions et poids des panneaux :

- Épaisseur des panneaux : 2 cm (avec intercalaire en carton)
- Nombre de boîtes d'emballage : 4 boîtes contenant 5 panneaux chacune
- Dimensions des boîtes : 46 x 66 x 18 cm
- Poids des boîtes : 8 kg
- Linéaire d'exposition en tenant compte d'un espace de 5 cm entre les panneaux : 9 m

Dimensions et poids des roll-up :

- Longueur x largeur du socle : 90 x 20 cm
- Hauteur en position ouverte : 200 cm
- Poids : 4,6 kg
- Dimensions de la boîte d'emballage comprenant les deux roll-up : 71 x 100 x 12 cm

EXPOSITION

La baguette, un symbole français

Chaque roll-up est placé dans un sac en toile.

Exposition en format 90 x 60 cm

Dimensions et poids des panneaux:

- Épaisseur des panneaux: 2 cm (avec intercalaire en carton)
- Nombre de boîtes d'emballage: 4 boîtes contenant 5 panneaux chacune
- Dimensions des boîtes: 71 x 100 x 20 cm
- Poids des boîtes: 16,7 kg
- Linéaire d'exposition en tenant compte d'un espace de 10 cm entre les panneaux: 14 m

Dimensions et poids des roll-up:

- Longueur x largeur du socle: 90 x 20 cm
- Hauteur en position ouverte: 200 cm
- Poids: 4,6 kg
- Dimensions de la boîte d'emballage comprenant les deux roll-up: 71 x 100 x 12 cm

Chaque roll-up est placé dans un sac en toile.

Accrochage

Les panneaux disposent d'un anneau positionné au centre à l'arrière (cf. photo). Il suffit d'utiliser les crochets fournis pour pouvoir les accrocher sur différents supports, notamment sur des grilles.

Un numéro à l'arrière des panneaux indique l'ordre d'accrochage. Vous gardez cependant la possibilité de modifier cet ordre notamment dans le cas où vous n'exposez pas la totalité des panneaux.



*anneau d'accrochage
au dos des panneaux*



crochets de suspension fournis

EXPOSITION

La baguette, un symbole français

6. RÉEXPÉDITION

Au moment du déballage, il conviendra de bien conserver les boîtes, les intercalaires et les sacs des roll-up qui serviront au remballage.

– Expédier les boîtes à l’adresse suivante :

CNBPF

Service Communication

27 avenue d'Eylau, 75782 Paris Cedex 16

– Prévenir le fonds de la date d’expédition par un mail à l’adresse suivante : aaldeguer@boulangerie.org

Nous vous remercions du soin que vous mettrez pour la réexpédition et nous espérons que vous aurez eu autant de plaisir à exposer ces panneaux que nous avons eu à les réaliser.

EXPOSITION

La baguette, un symbole français

BON DE COMMANDE

Raison sociale :

Adresse :

Téléphone :

E-mail :

Dates de demande
de mise à disposition :

Lieu d'exposition :

Objet et contexte
de l'exposition :

Choix du format : **60 x 40 cm** ou **90 x 60 cm**

Choix des boîtes : **Boîte n° 1** / **Boîte n° 2** / **Boîte n° 3** / **Boîte n° 4**

Merci de joindre à votre bon de commande une attestation d'assurance.

Bon de commande à envoyer :
- *par mail* : aaldeguer@boulangerie.org
- *par courrier* : CNBPF
Service Communication
27 avenue d'Eylau,
75782 Paris Cedex 16