

La confection

et

le travail au levain

*comme au **XVIII**^{ème} siècle*

La confection

et



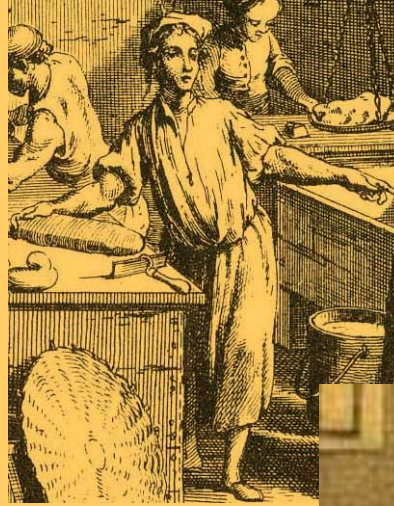
le travail au levain

*comme au **XVIII**^{ème} siècle*

La confection

et

le travail au levain

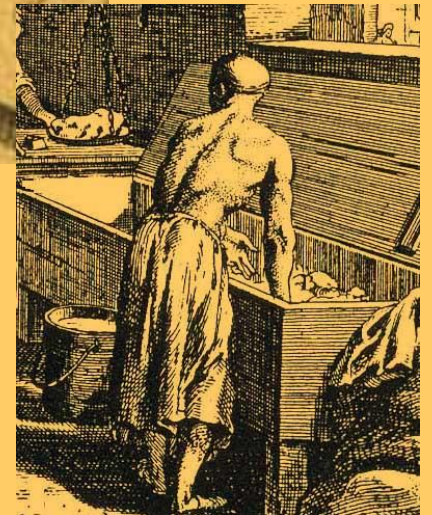
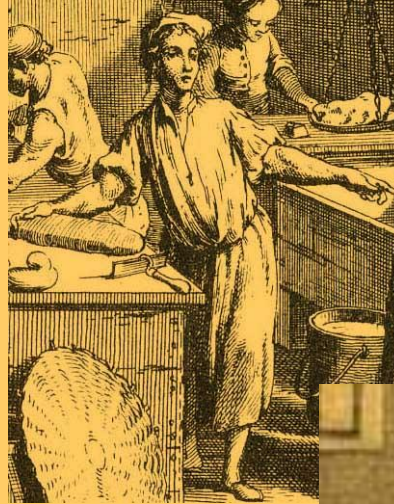


*comme au **XVIII**^{ème} siècle*

La confection

et

le travail au levain

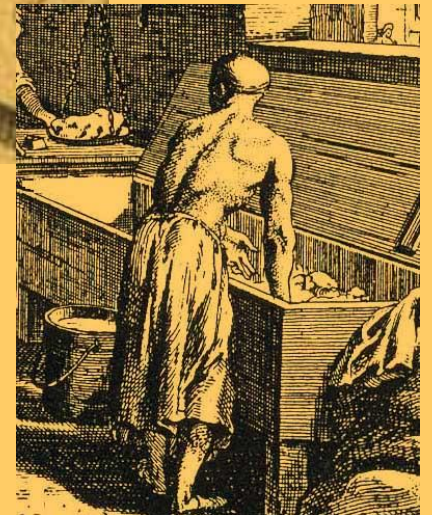
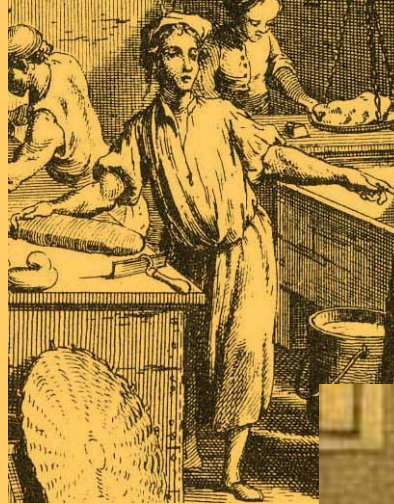


*comme au **XVIII**^{ème} siècle*

La confection

et

le travail au levain



comme au XVIII^{ème} siècle

Document historique

Document historique *ou*

Document historique *ou*

Document technique ?

Document historique ou

Document technique ?

Peut-être plus simplement,

au temps du toucher professionnel



Laissez-vous toucher par l'expérience !



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

Procédé pour mettre à point le
levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier

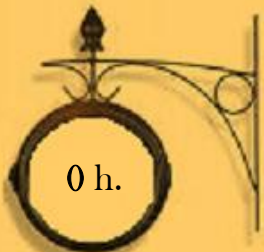
Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

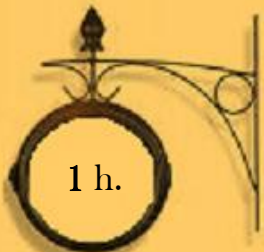
(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



/ 1 heure

Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

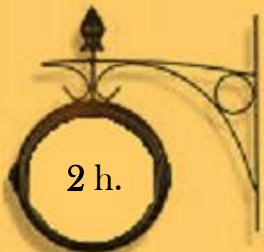
(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



/ 2 heures

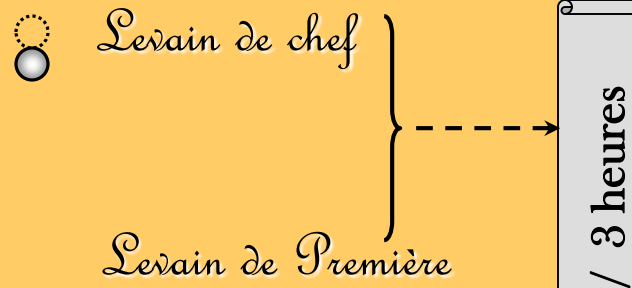
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



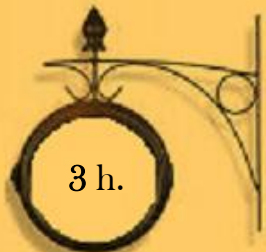
Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

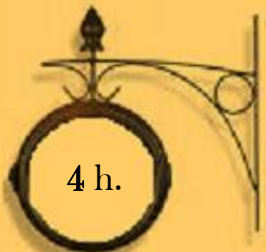
(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



/ 4 heures

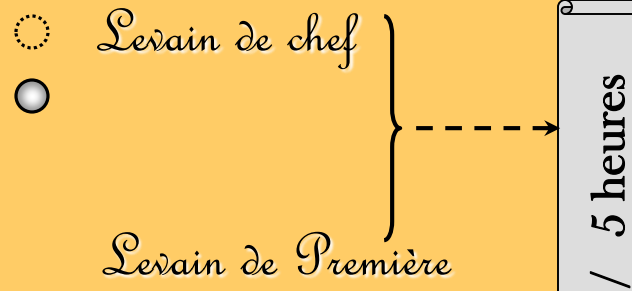
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



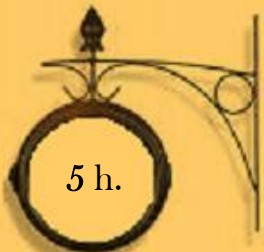
Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



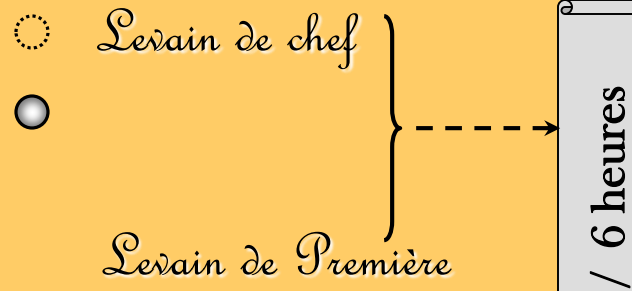
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



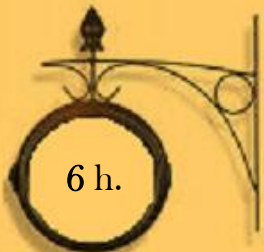
Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



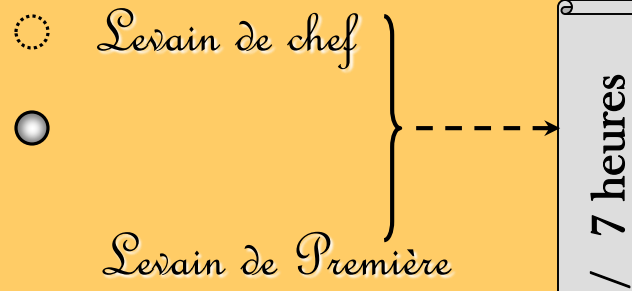
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



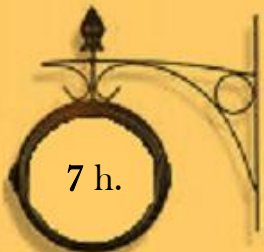
Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



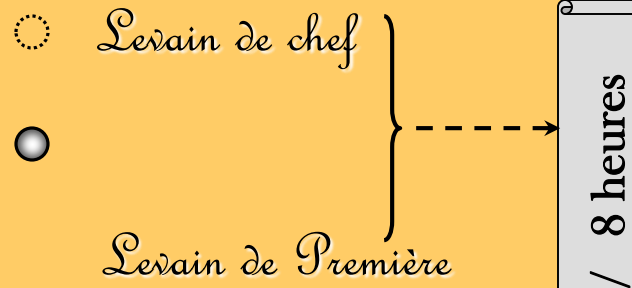
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



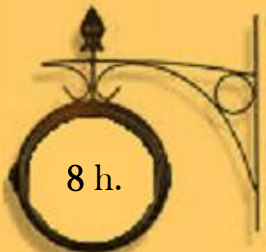
Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



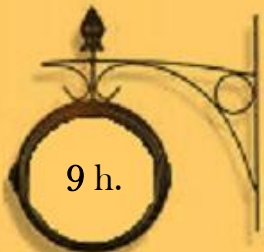
Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



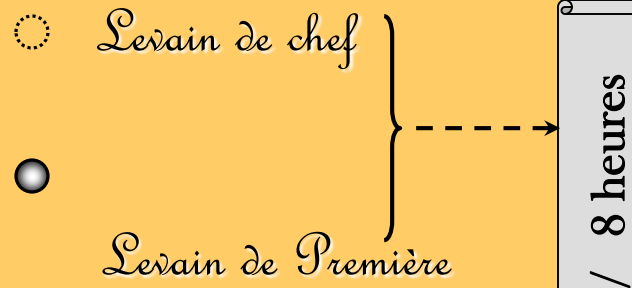
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



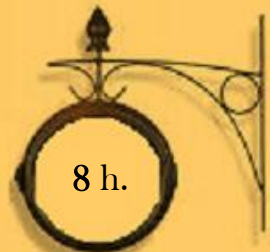
Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



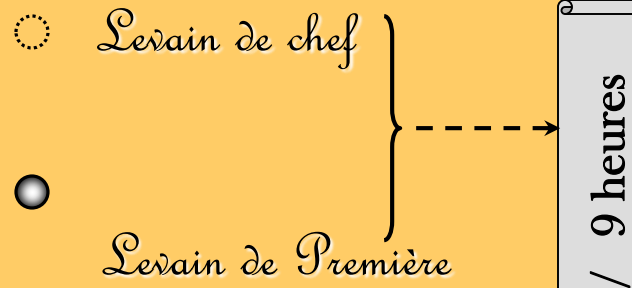
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



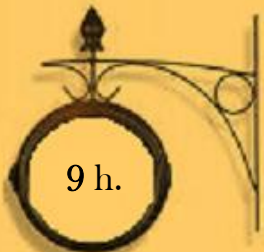
Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



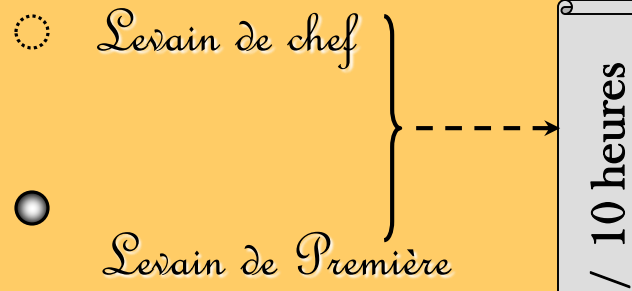
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



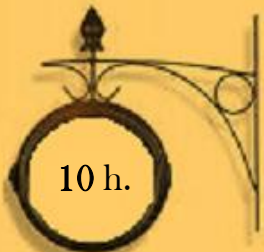
Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



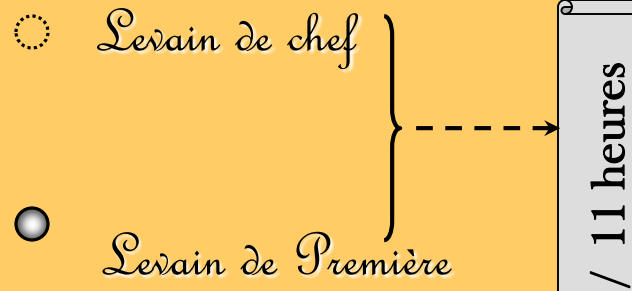
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



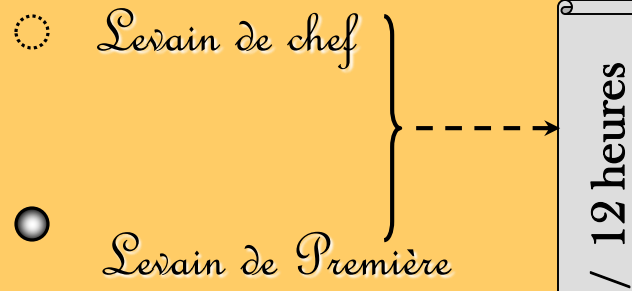
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



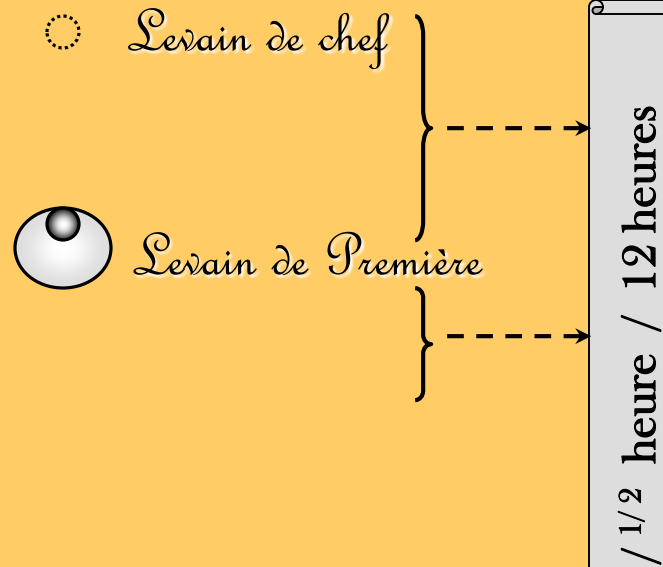
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



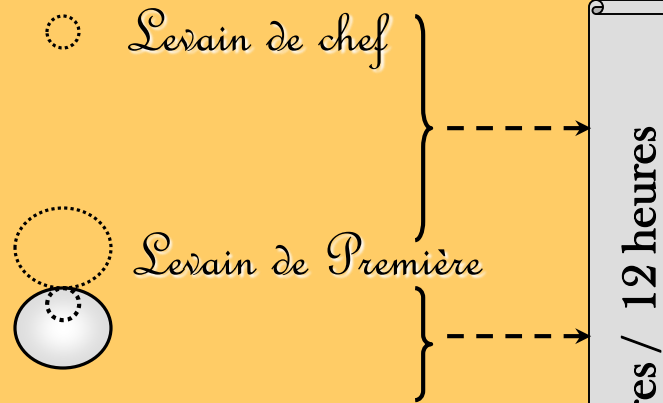
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



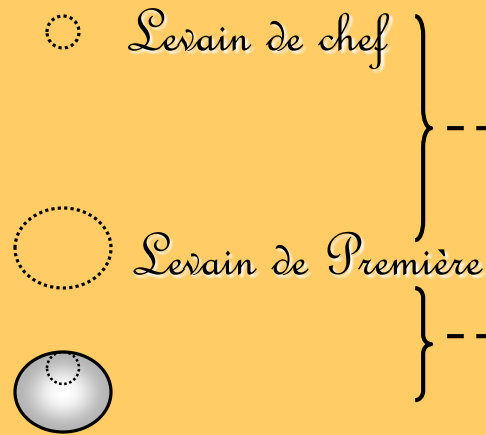
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



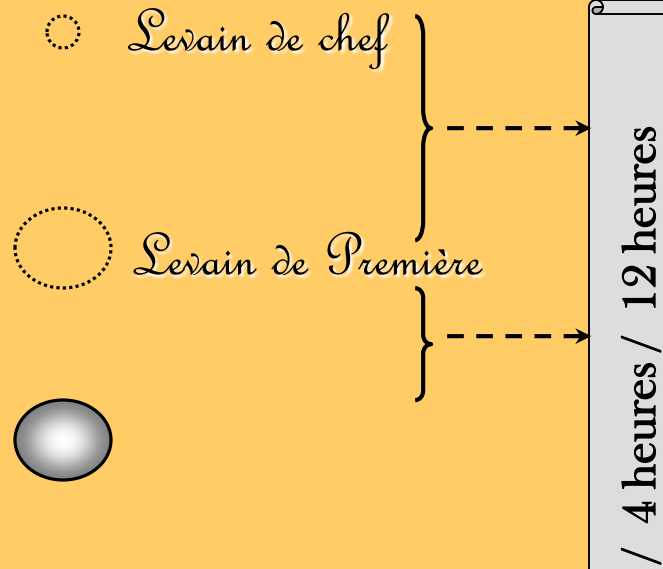
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



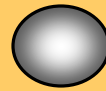
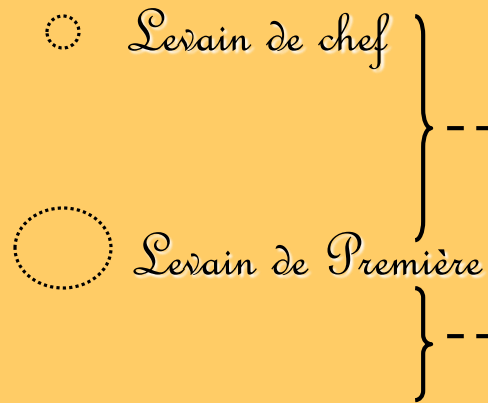
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



/ 5 heures / 12 heures

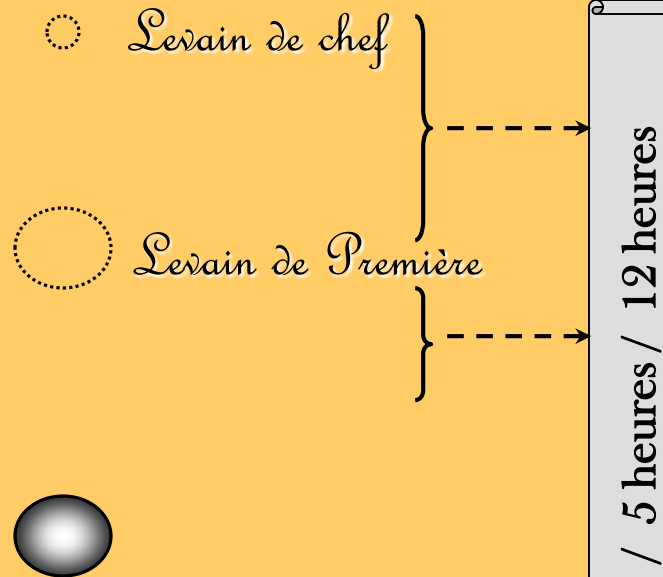
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



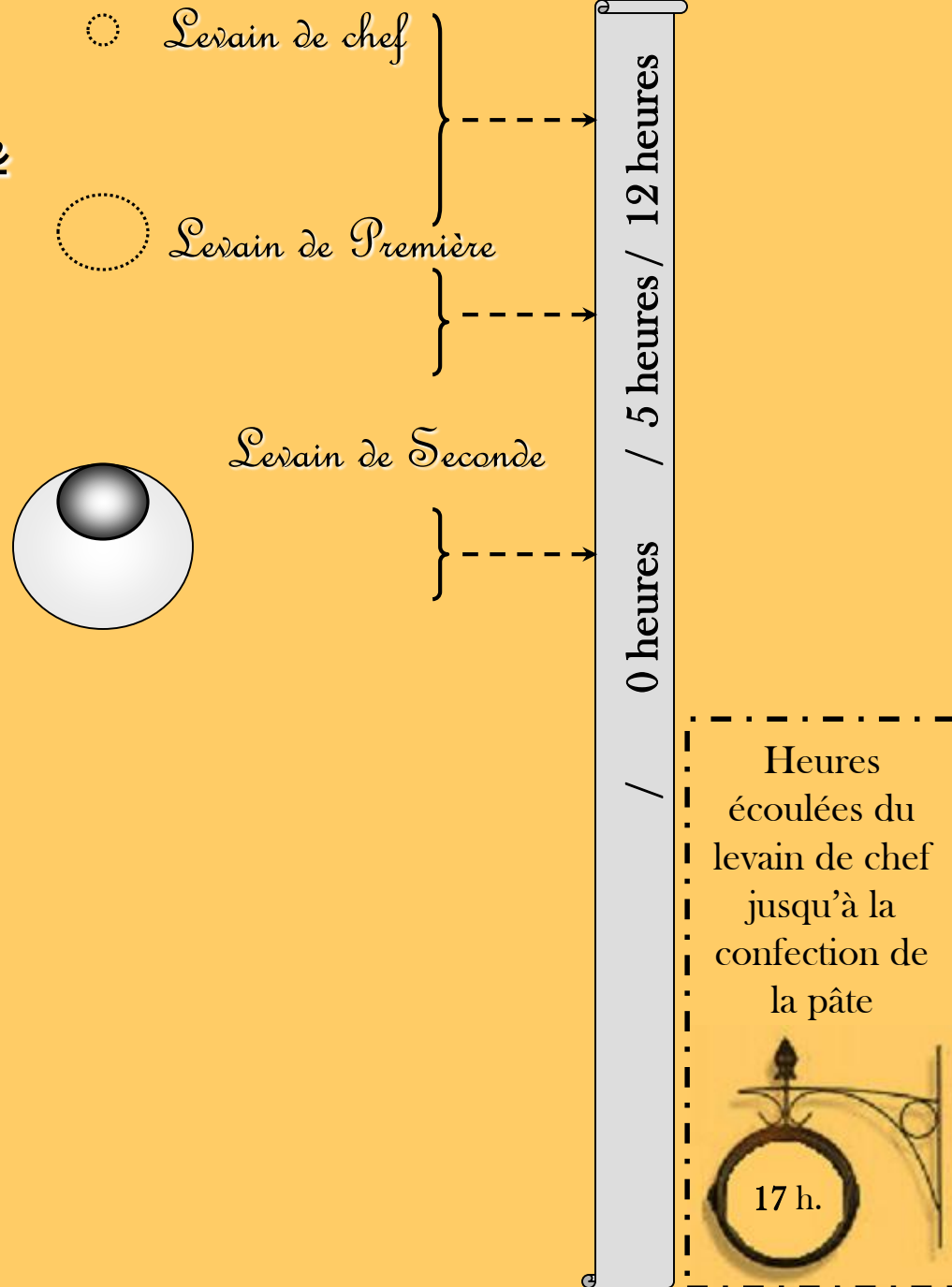
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

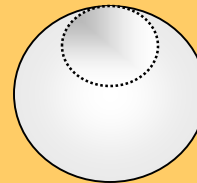
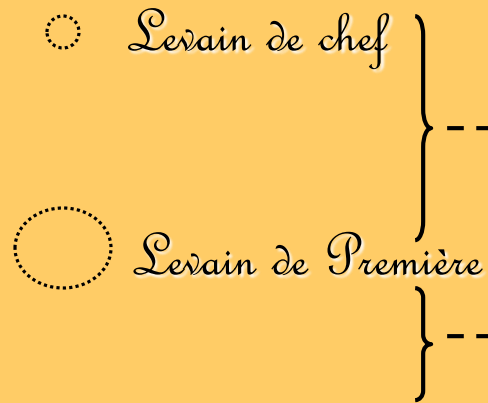
d' Antoine Augustin Parmentier



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier

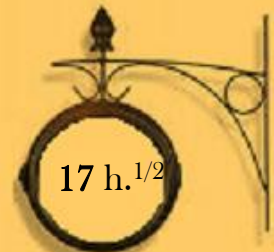


Levain de Seconde



0 heure 30' / 5 heures / 12 heures

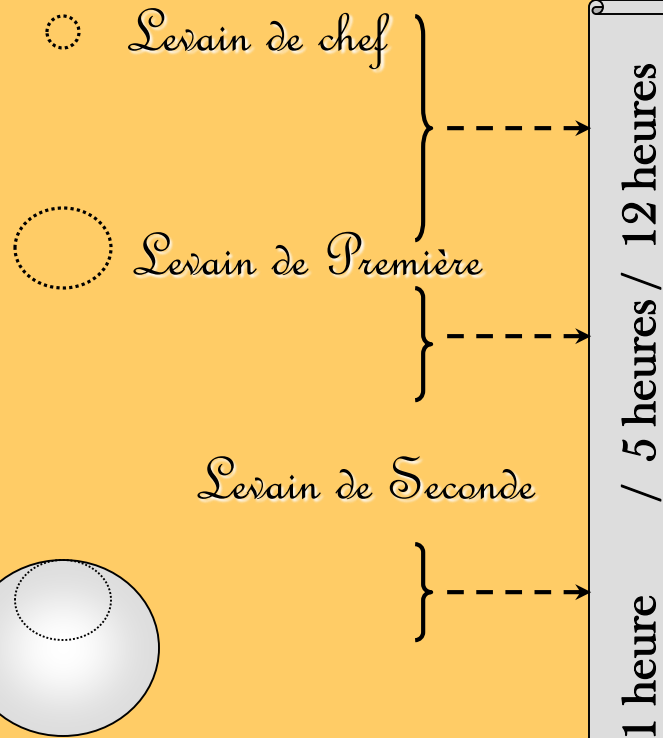
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



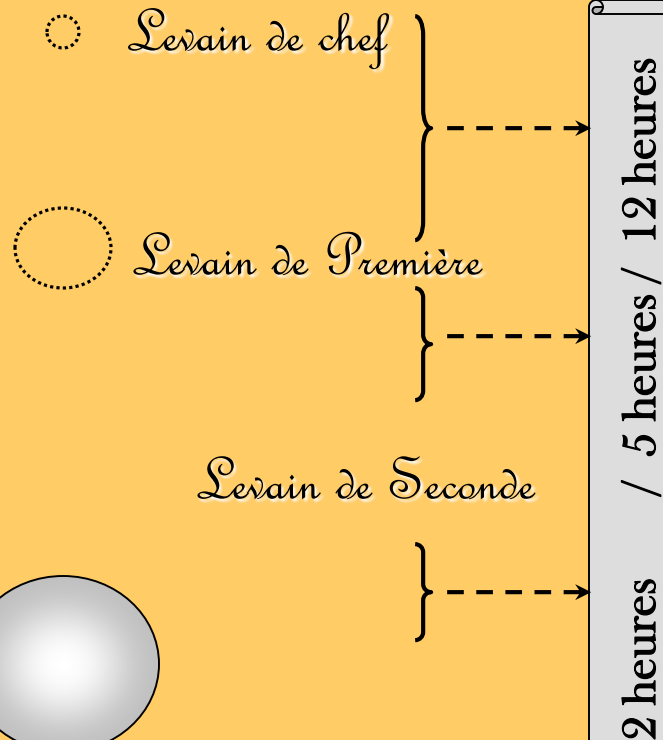
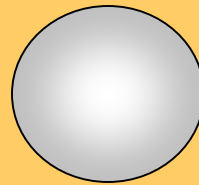
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



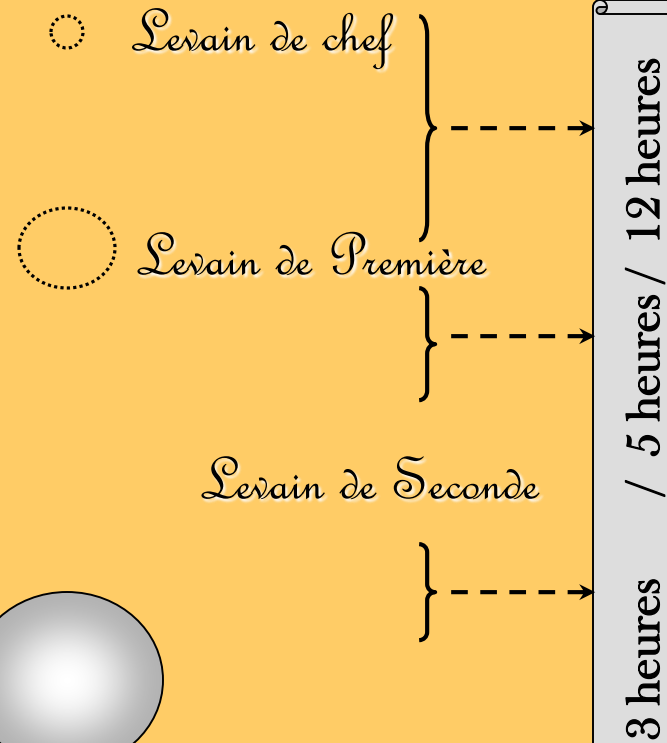
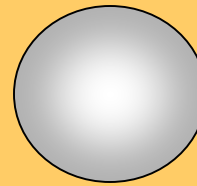
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



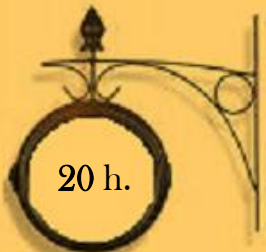
Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



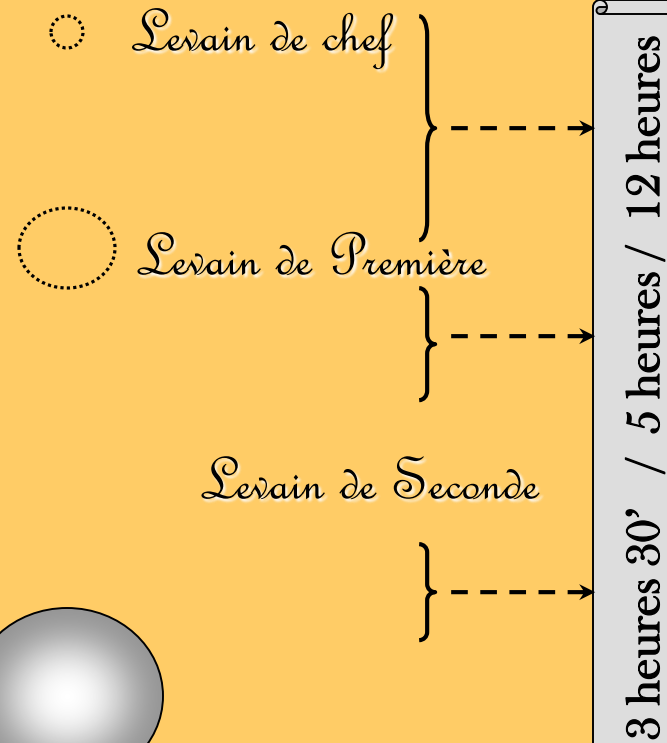
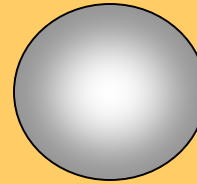
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



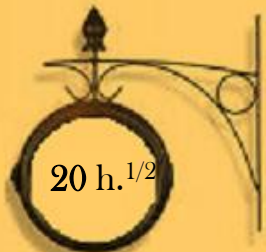
Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



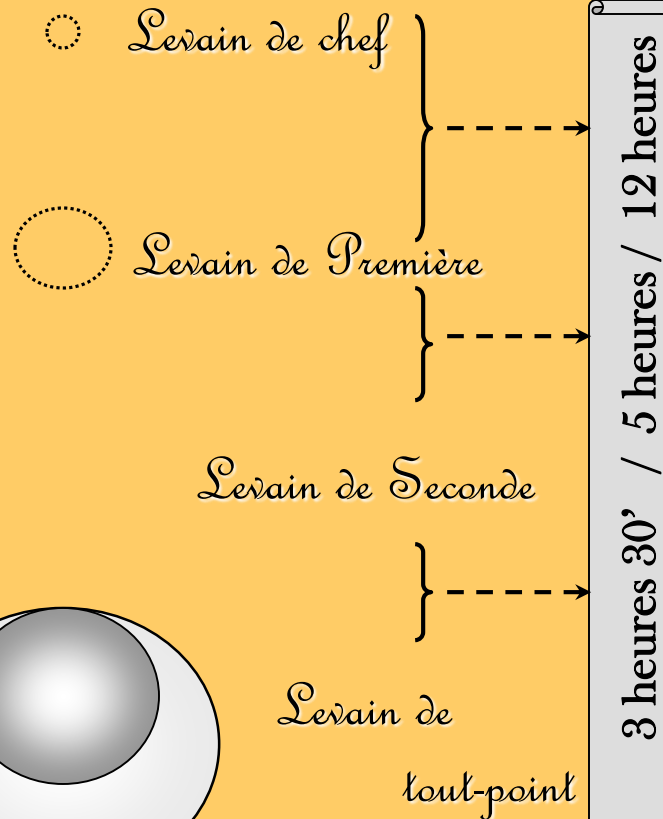
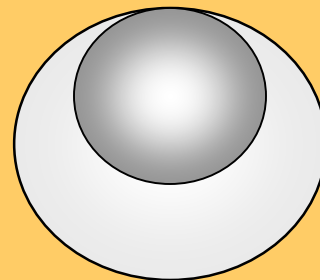
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

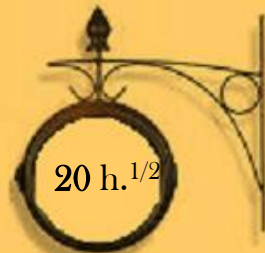
(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte

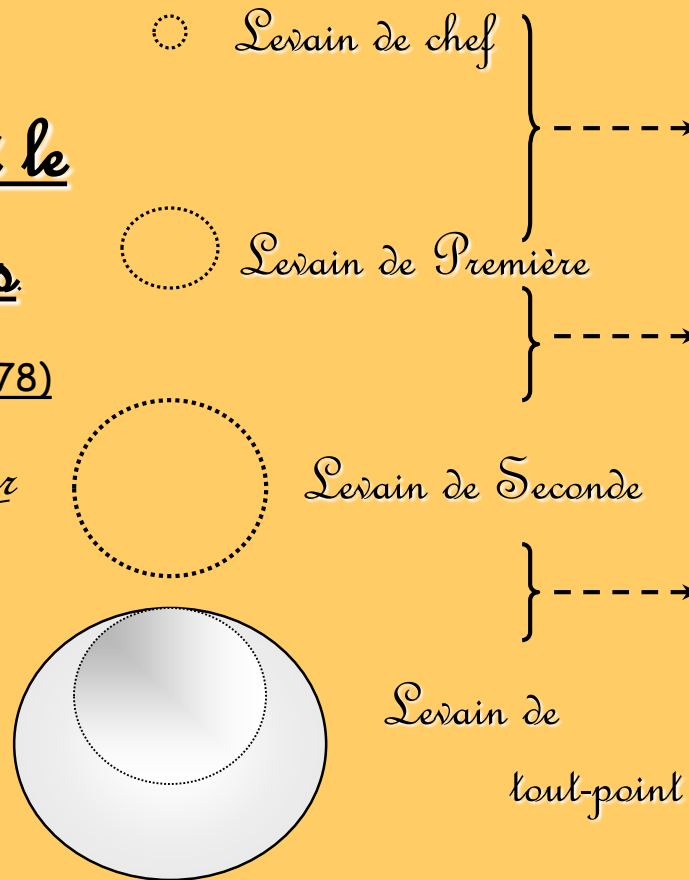
20 h.^{1/2}



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



0 heure 15' / 3 heures 30' / 5 heures / 12 heures

Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte

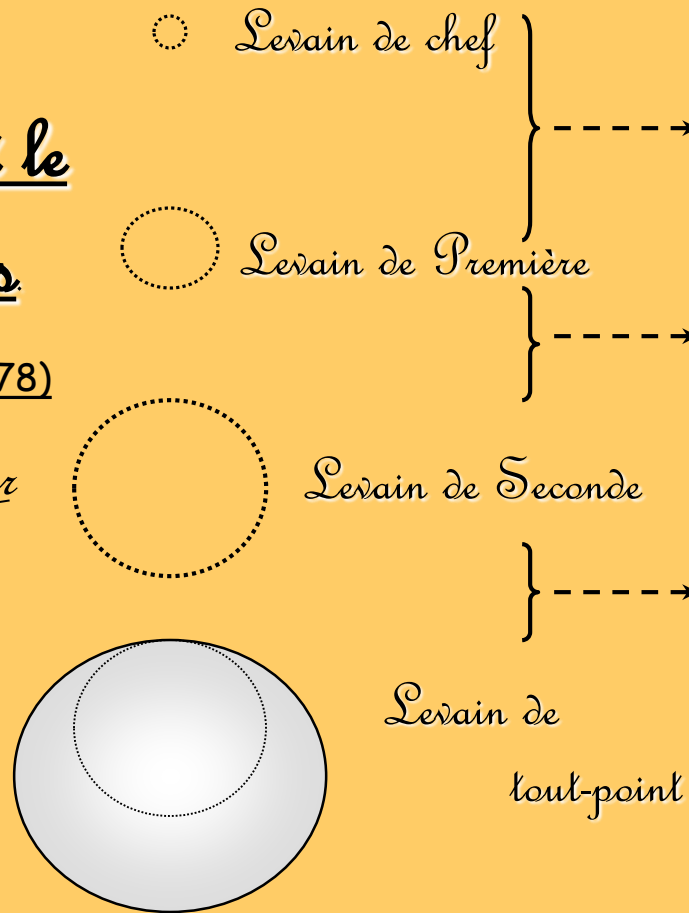
20h.^{1/4}



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

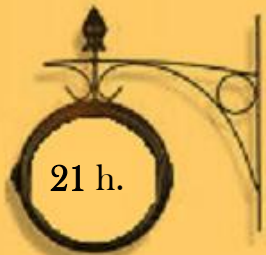
d' Antoine Augustin Parmentier



0 heures 30' / 3 heures 30' / 5 heures / 12 heures

Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte

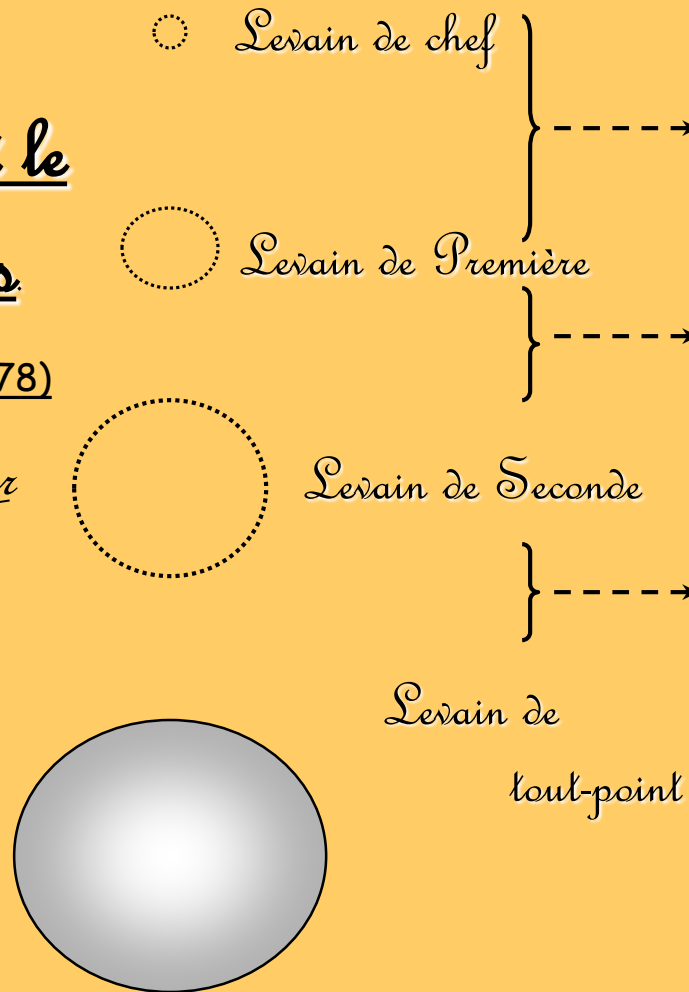
21 h.



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



1 heure / 3 heures 30' / 5 heures / 12 heures

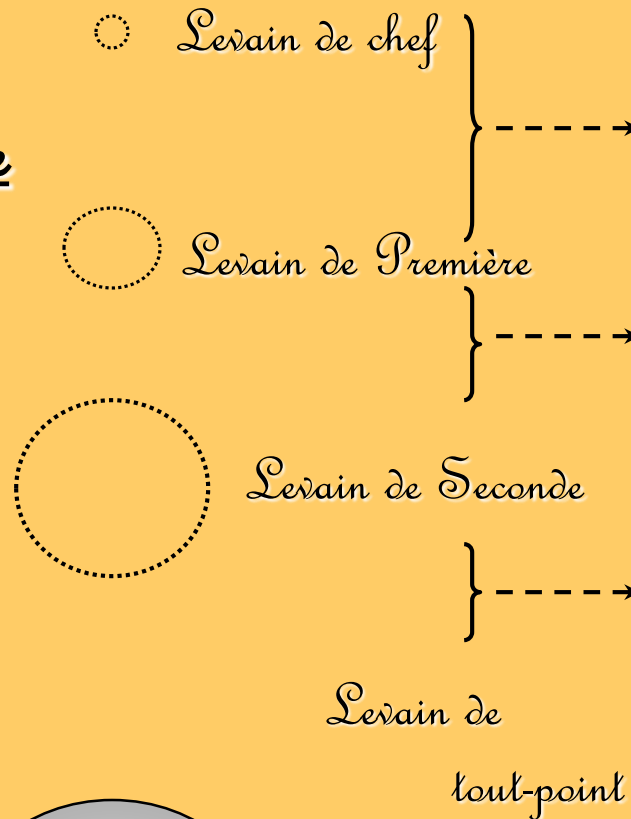
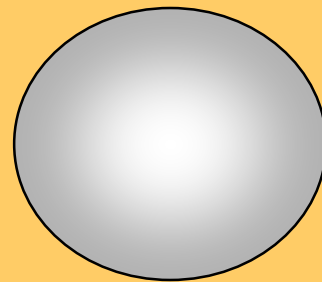
Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte

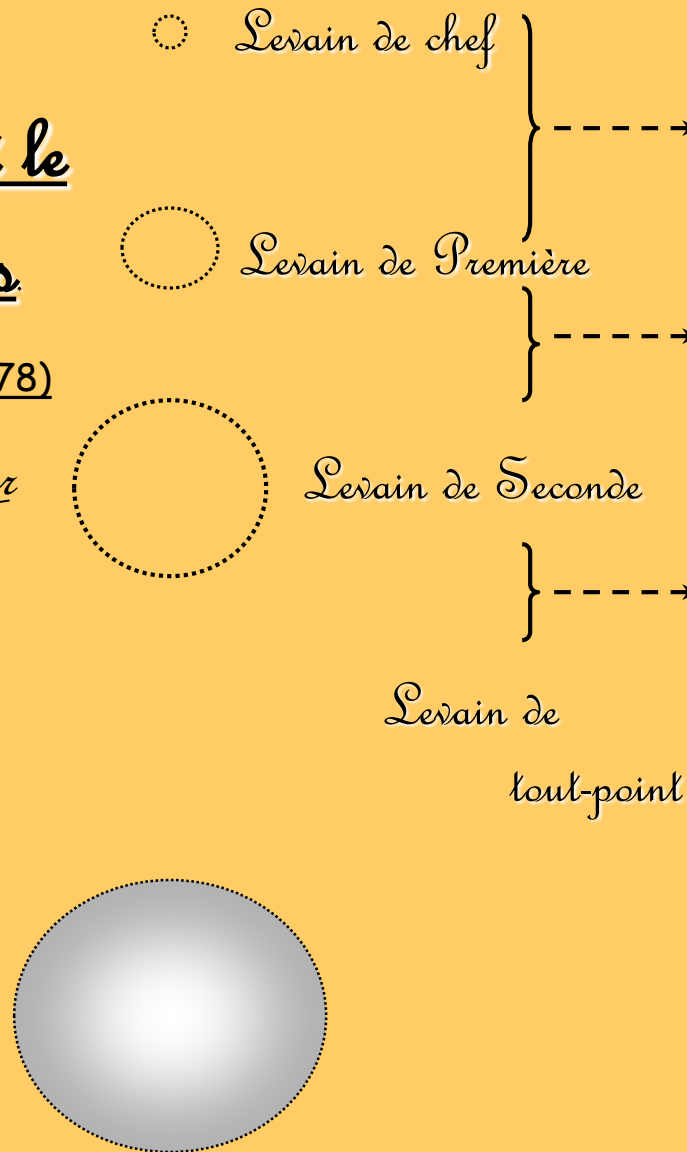
22 h.



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

d' Antoine Augustin Parmentier



2 heures / 3 heures 30' / 5 heures / 12 heures

Heures
écoulées du
levain de chef
jusqu'à la
confection de
la pâte

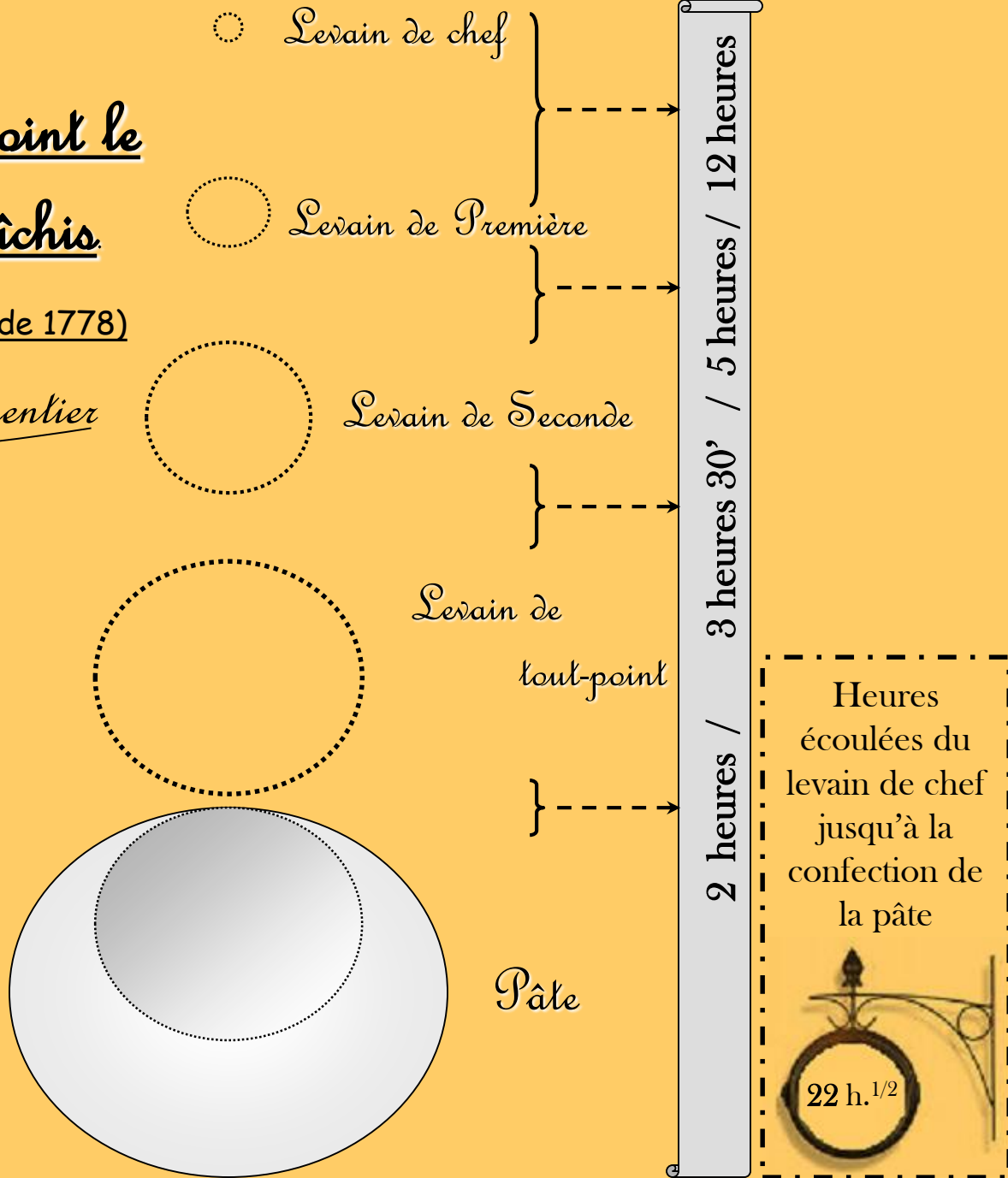
22 h.^{1/2}



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

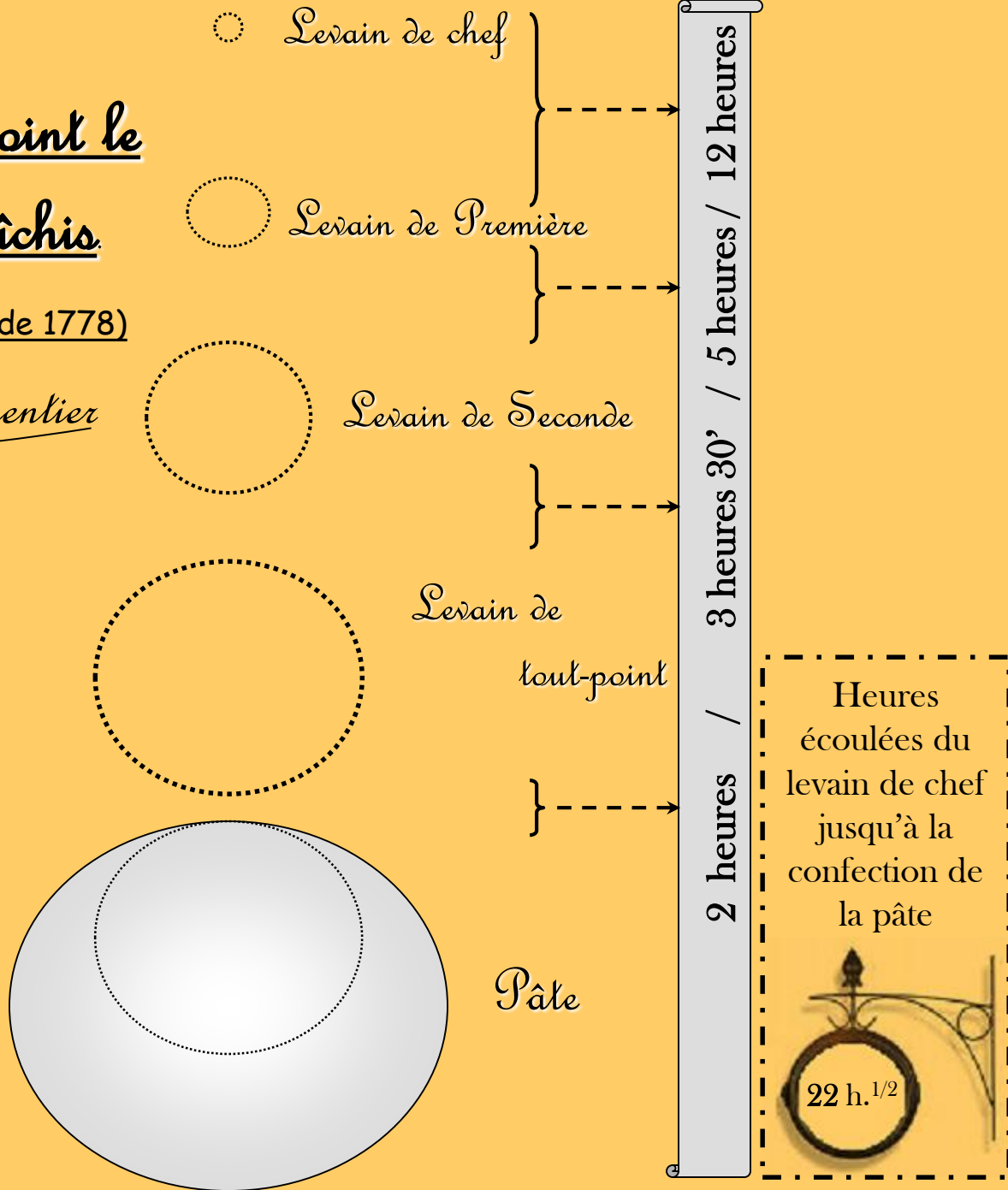
d' Antoine Augustin Parmentier



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

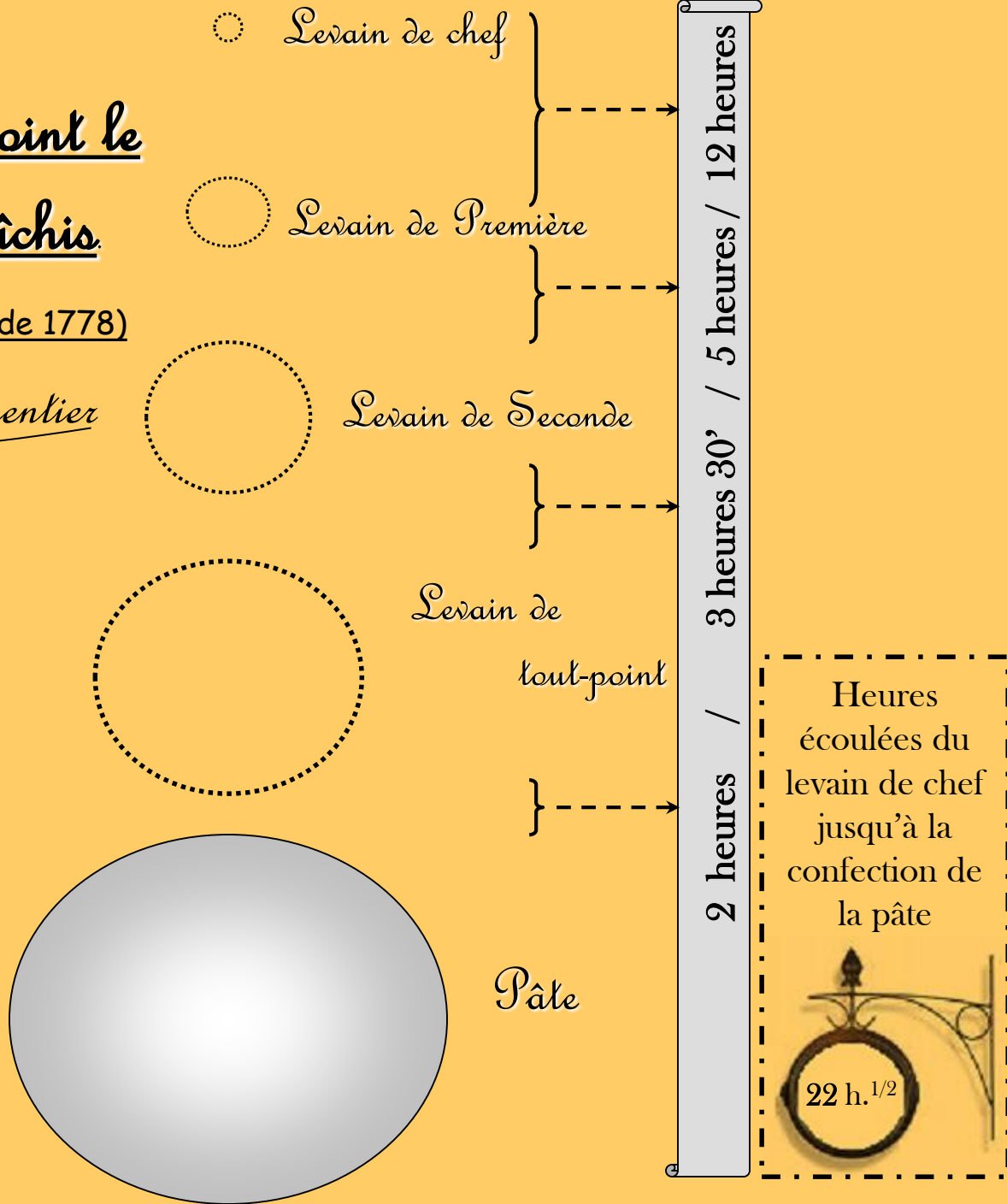
d' Antoine Augustin Parmentier



Procédé pour mettre à point le levain, grâce à 3 rafraîchis.

(reconstitution d'après un document de 1778)

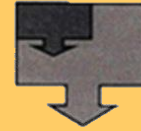
d' Antoine Augustin Parmentier



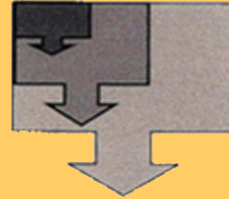
Levain-chef
+/- 12 h de
fermentation



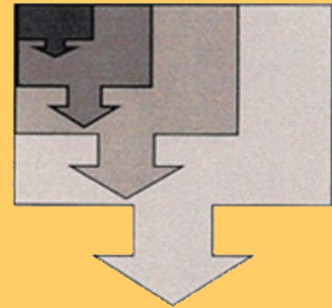
1^{er} rafraîchi
+ 8 heures



2^{ème} rafraîchi
+ 3 heures

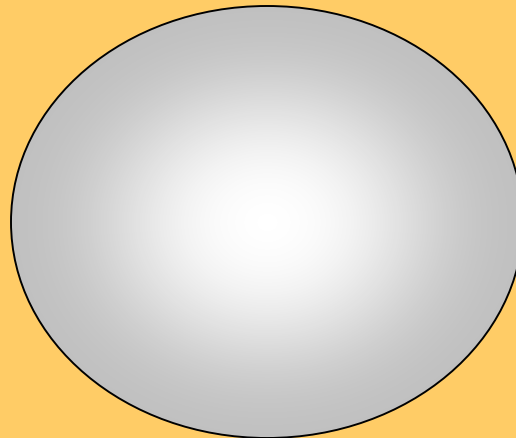
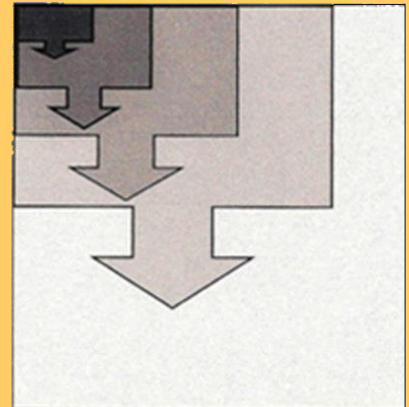


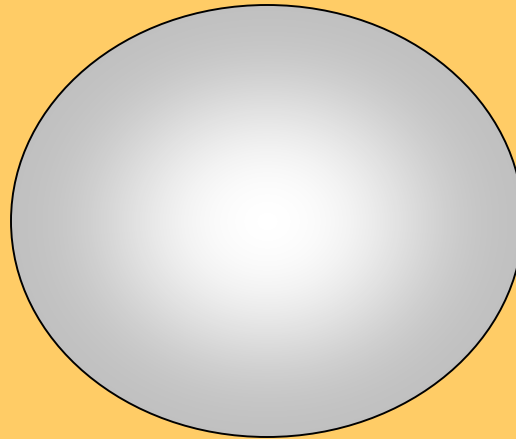
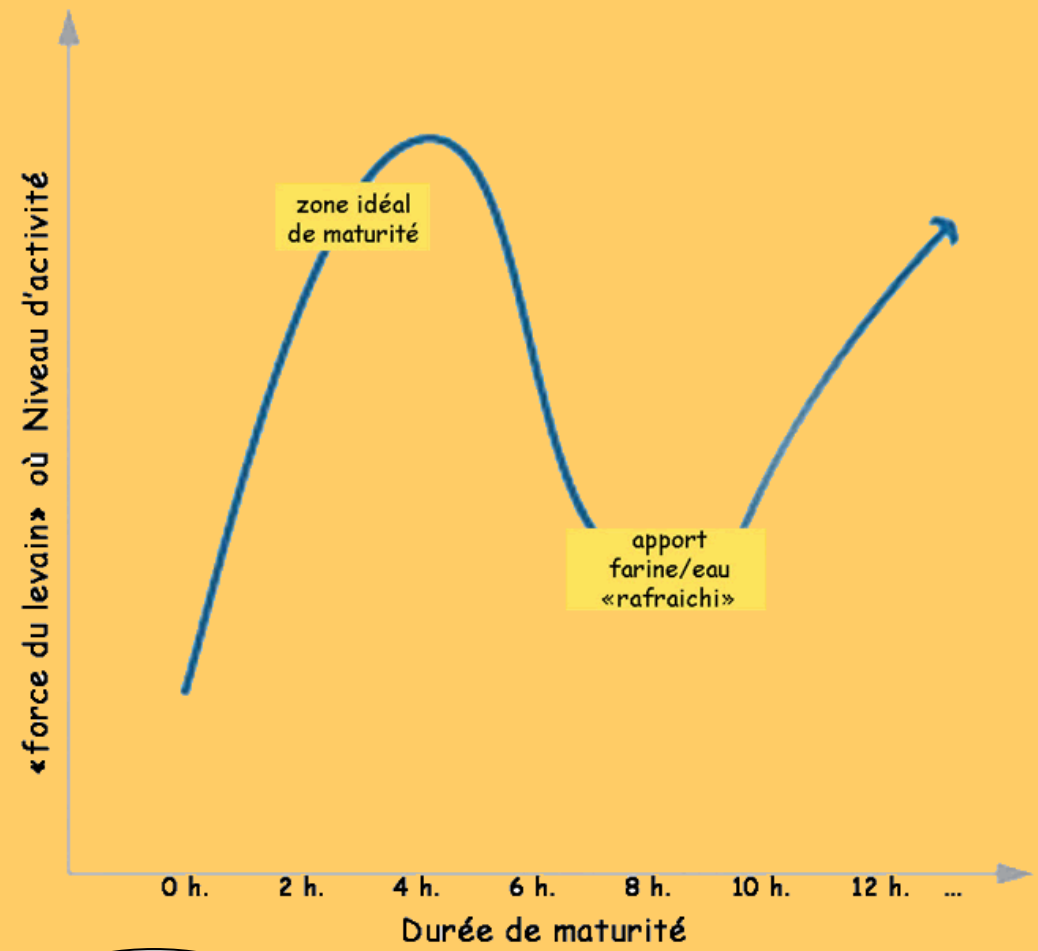
3^{ème} rafraîchi
+ 2 heures

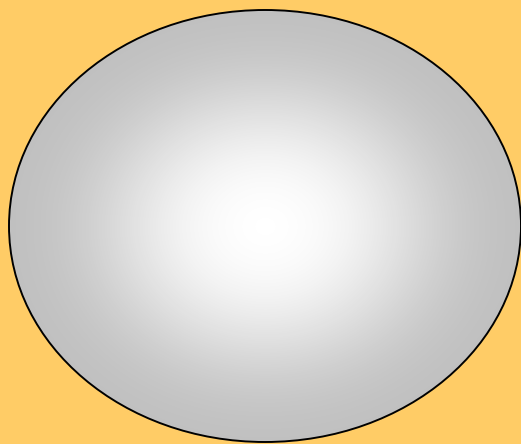


Pâte sur 3
rafraîchis
fermentant 2
à 3 heures

Elle contient
des parts de
farine qui ont
fermenté
- 25 heures
- 13 heures
- 5 heures
- 2 heures
et la farine de
la pâte qui elle
fermentera
2 à 3 heures



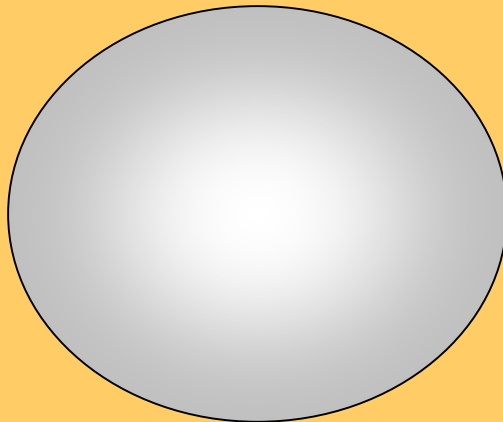




Maintenant le levain est prêt

est à point

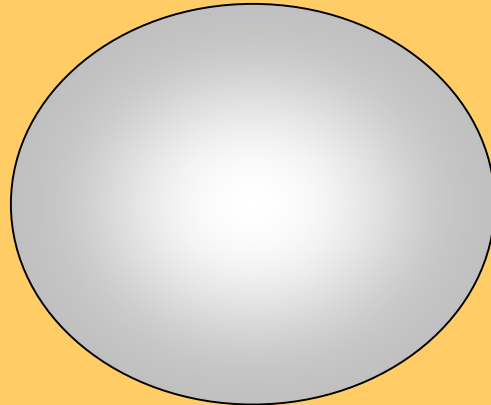
C'est le levain tout-point



Maintenant le levain est prêt

est à point

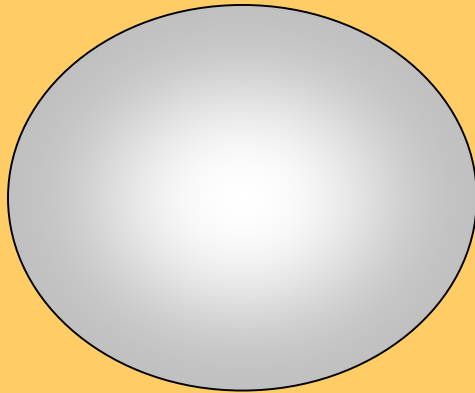
C'est le levain tout-point



Maintenant le levain est prêt

est à point

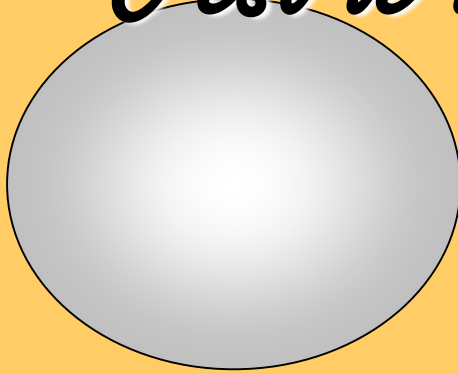
C'est le levain tout-point



Maintenant le levain est prêt

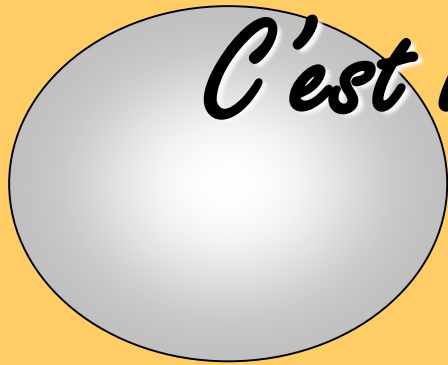
est à point

C'est le levain tout-point



Maintenant le levain est prêt

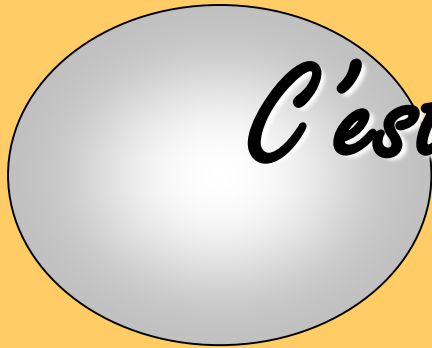
est à point



C'est le levain tout-point

Maintenant le levain est prêt

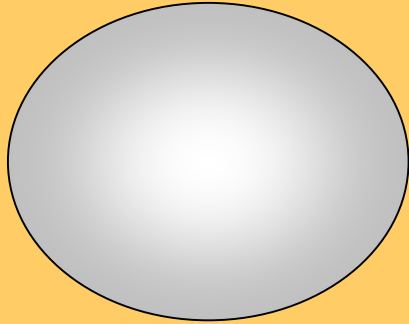
est à point



C'est le levain tout-point

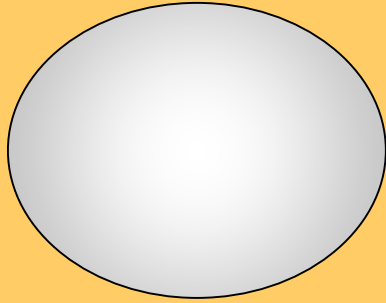
Il est prêt pour ensemençer

une pâte



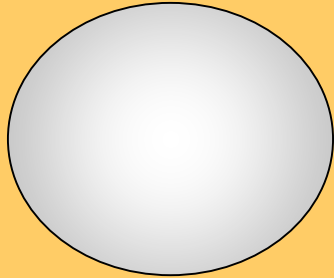
Il est prêt pour ensemençer

une pâte



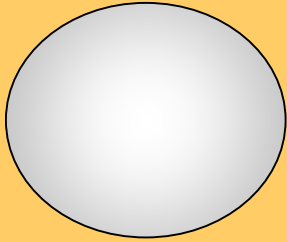
Il est prêt pour ensemençer

une pâte



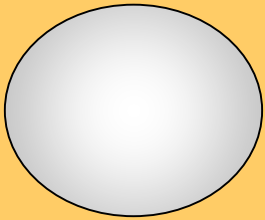
Il est prêt pour ensemençer

une pâte



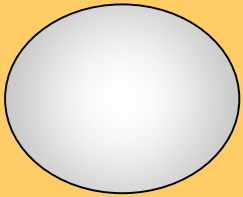
Il est prêt pour ensemençer

une pâte



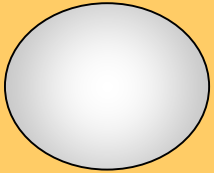
Il est prêt pour ensemen

ce une pâte



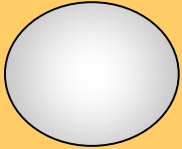
Il est prêt pour ensemen

ce une pâte



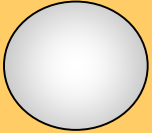
Il est prêt pour ensemençer

une pâte



Il est prêt pour ensemençer

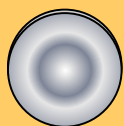
une pâte



Il est prêt pour ensemençer

une pâte





Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



Méthode de pétrir journée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



Levain

loulpoint



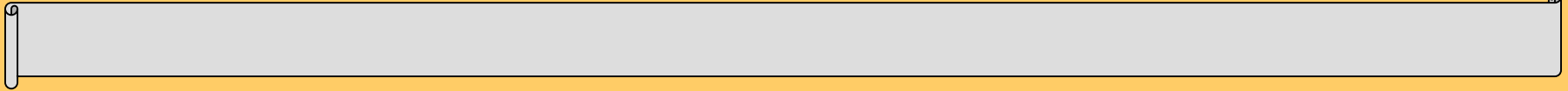
Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



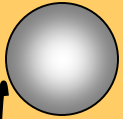
Levain

fourpoint



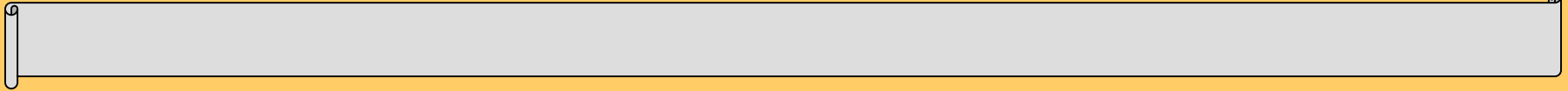
Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



Levain

loulpoint



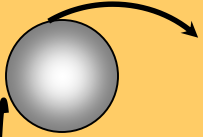
Levain de chef pour le lendemain

Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

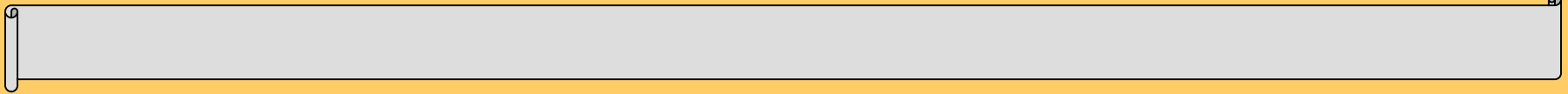
(reconstitution d'après le document de 1767) de *Paul Jacques Malouin*

Lorsqu'on prépare d' autres fournées (pâtes à cuire), on ne refait pas la mise
maturité du levain.

On reprend une portion de pâte précédente comme levain tout-point.



Levain
toutpoint



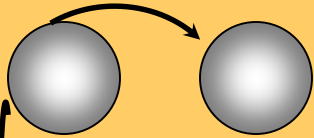
● Levain de chef pour le lendemain

Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de *Paul Jacques Malouin*

Lorsqu'on prépare d' autres fournées (pâtes à cuire), on ne refait pas la mise
maturité du levain.

On reprend une portion de pâte précédente comme levain tout-point.



Levain

toutpoint



2 heures

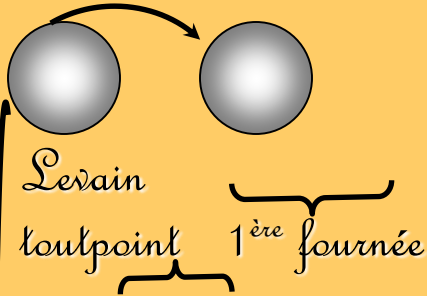
● *Levain de chef pour le lendemain*

Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de *Paul Jacques Malouin*

Lorsqu'on prépare d'autres fournées (pâtes à cuire), on ne refait pas la mise
maturité du levain.

On reprend une portion de pâte précédente comme levain tout-point.



2 heures

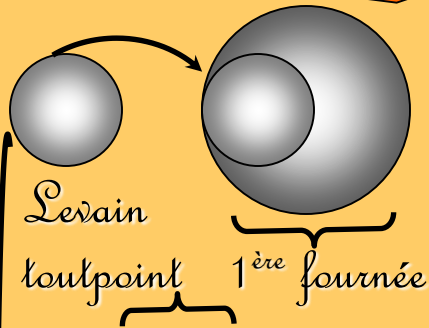
● Levain de chef pour le lendemain

Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de *Paul Jacques Malouin*

Lorsqu'on prépare d'autres fournées (pâtes à cuire), on ne refait pas la mise maturité du levain.

On reprend une portion de pâte précédente comme levain tout-point.



2 heures

Horaire à partir
de la 1^{ère} pâte



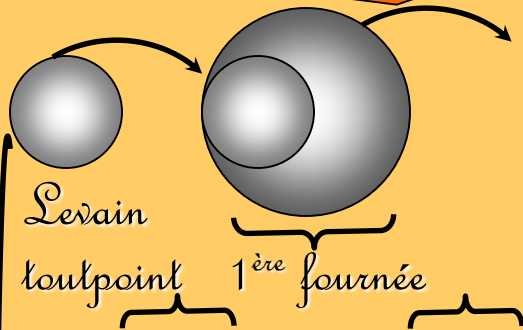
● Levain de chef pour le lendemain

Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de *Paul Jacques Malouin*

Lorsqu'on prépare d'autres fournées (pâtes à cuire), on ne refait pas la mise maturité du levain.

On reprend une portion de pâte précédente comme levain tout-point.



2 heures

2 heures

Horaire à partir
de la 1^{ère} pâte

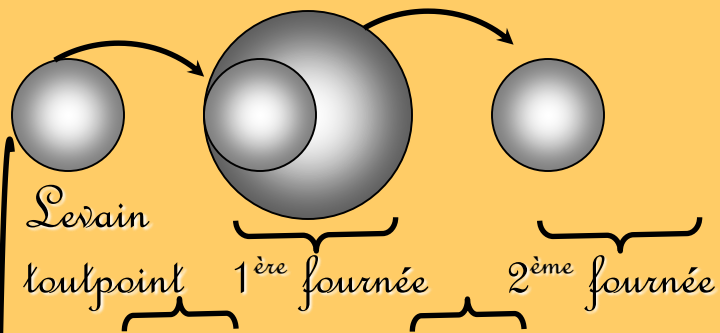


● Levain de chef pour le lendemain

Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de

Paul Jacques Malouin



2 heures

2 heures

Horaire à partir
de la 1^{ère} pâte

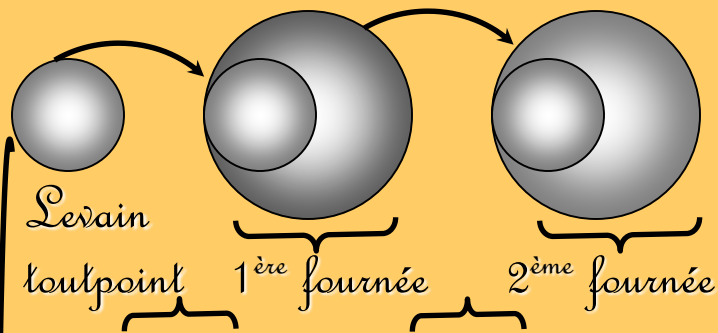


● Levain de chef pour le lendemain

Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de

Paul Jacques Malouin



2 heures

2 heures

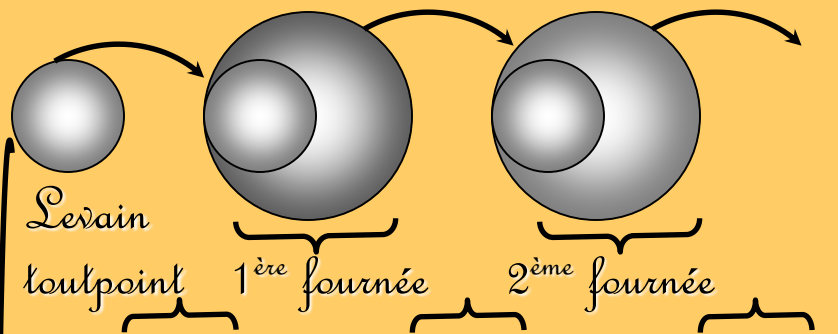
Horaire à partir
de la 1^{ère} pâte



● Levain de chef pour le lendemain

Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



2 heures

2 heures

1 heure 3/4

Horaire à partir
de la 1^{ère} pâte

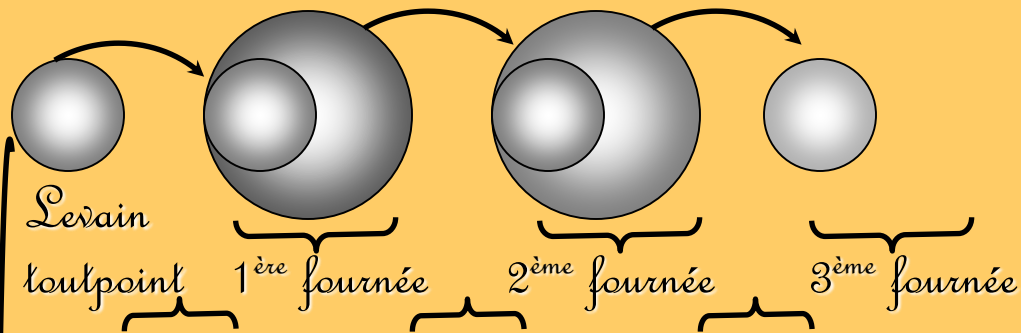


3h 45'

● Levain de chef pour le lendemain

Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



2 heures

2 heures

1 heure $\frac{3}{4}$

Horaires à partir
de la 1^{ère} pâte

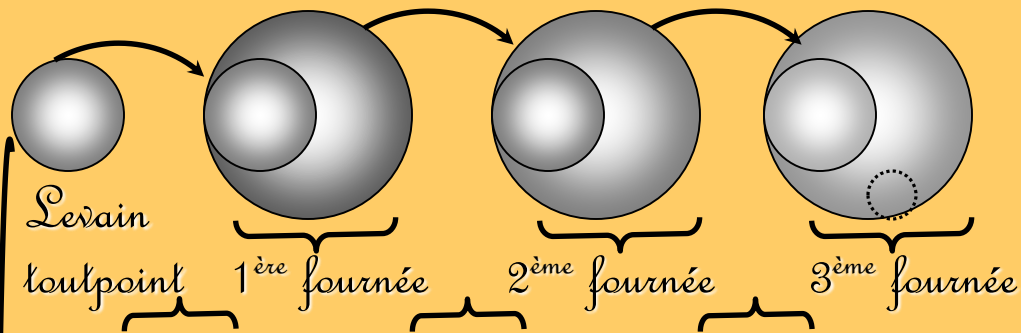


Le meilleur équilibre entre les fermentations lactique et alcoolique se réalise dans la 3^{ème} et 4^{ème} fournée

● Levain de chef pour le lendemain

Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



2 heures

2 heures

1 heure $\frac{3}{4}$

Horaires à partir
de la 1^{ère} pâte

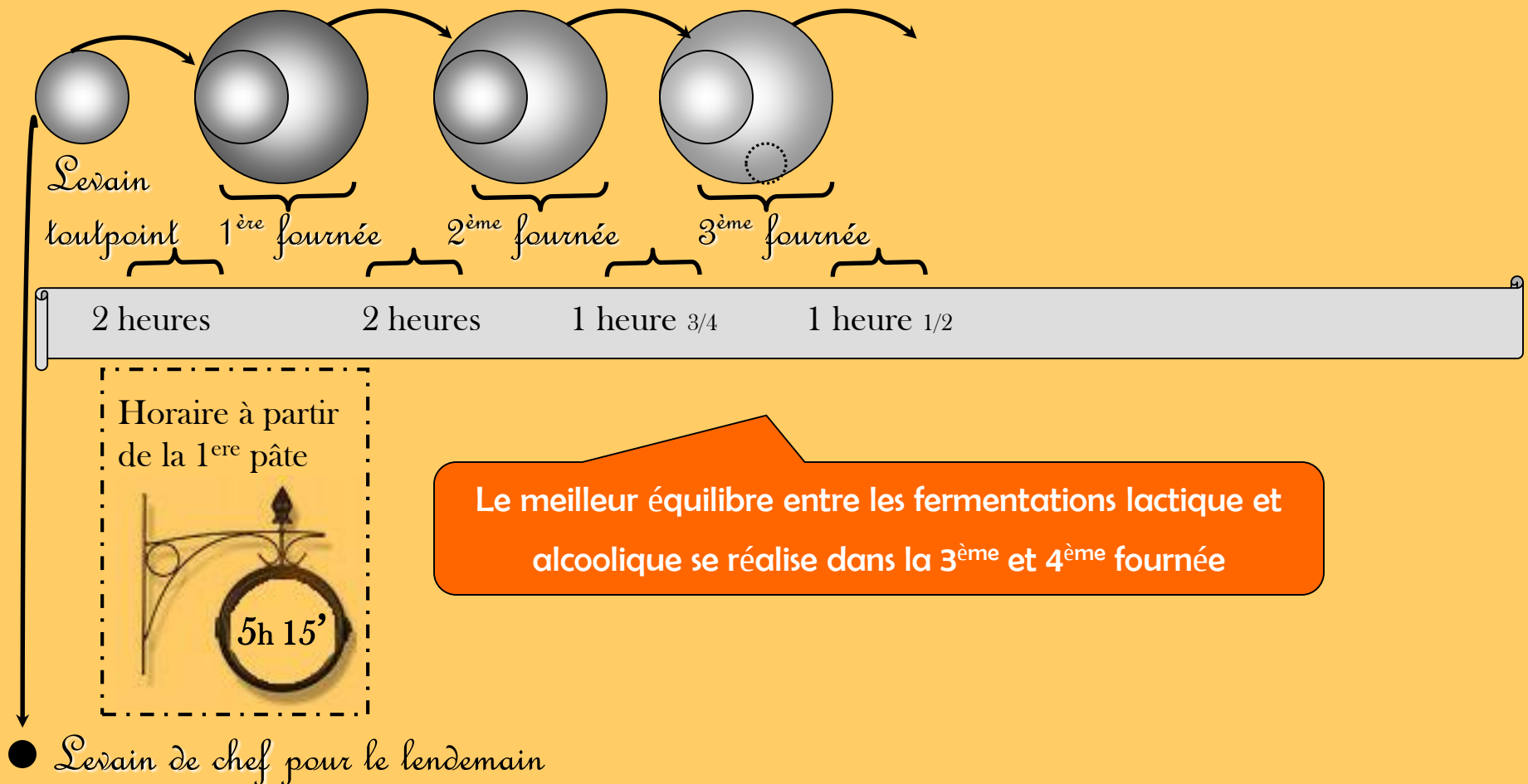


Le meilleur équilibre entre les fermentations lactique et alcoolique se réalise dans la 3^{ème} et 4^{ème} fournée

● Levain de chef pour le lendemain

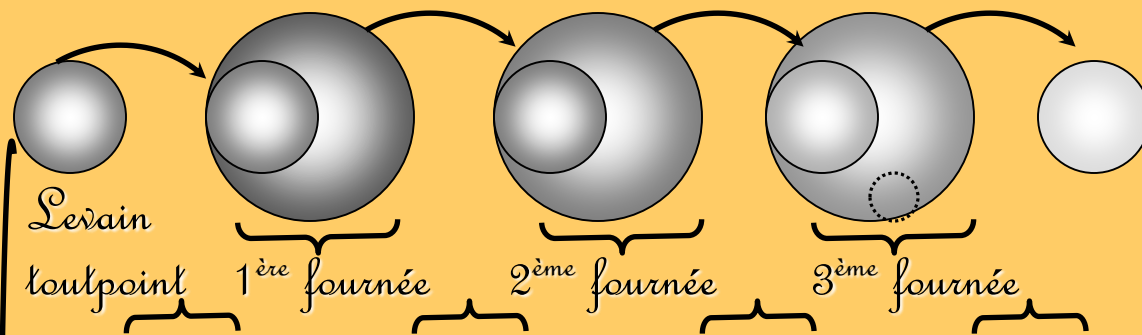
Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



2 heures

2 heures

1 heure $\frac{3}{4}$

1 heure $\frac{1}{2}$

Horaire à partir
de la 1^{ère} pâte

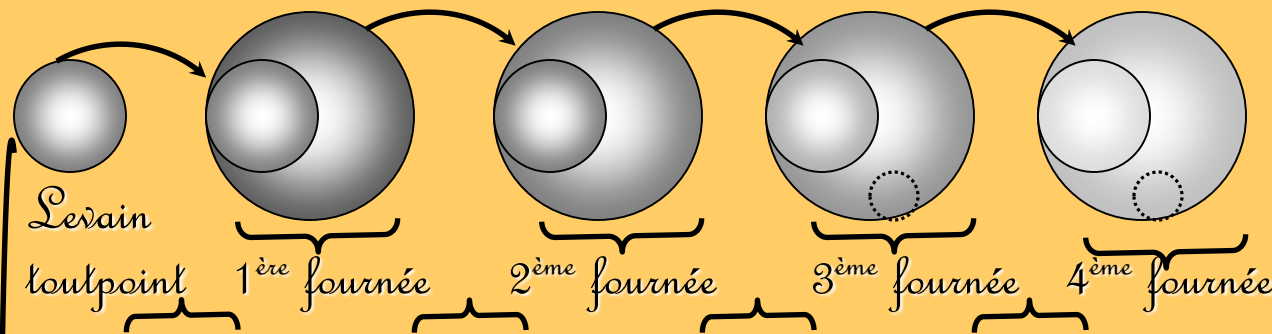


Le meilleur équilibre entre les fermentations lactique et alcoolique se réalise dans la 3^{ème} et 4^{ème} fournée

● Levain de chef pour le lendemain

Méthode de pétrir fournée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



2 heures

2 heures

1 heure $\frac{3}{4}$

1 heure $\frac{1}{2}$

Horaire à partir
de la 1^{ère} pâte

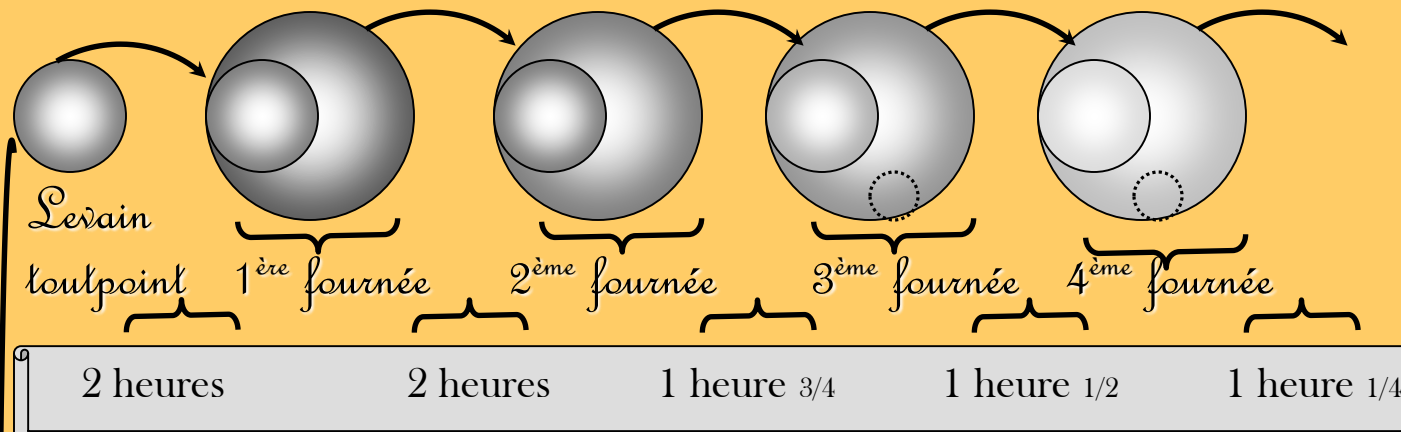


Le meilleur équilibre entre les fermentations lactique et alcoolique se réalise dans la 3^{ème} et 4^{ème} fournée

● Levain de chef pour le lendemain

Méthode de pétrir journée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



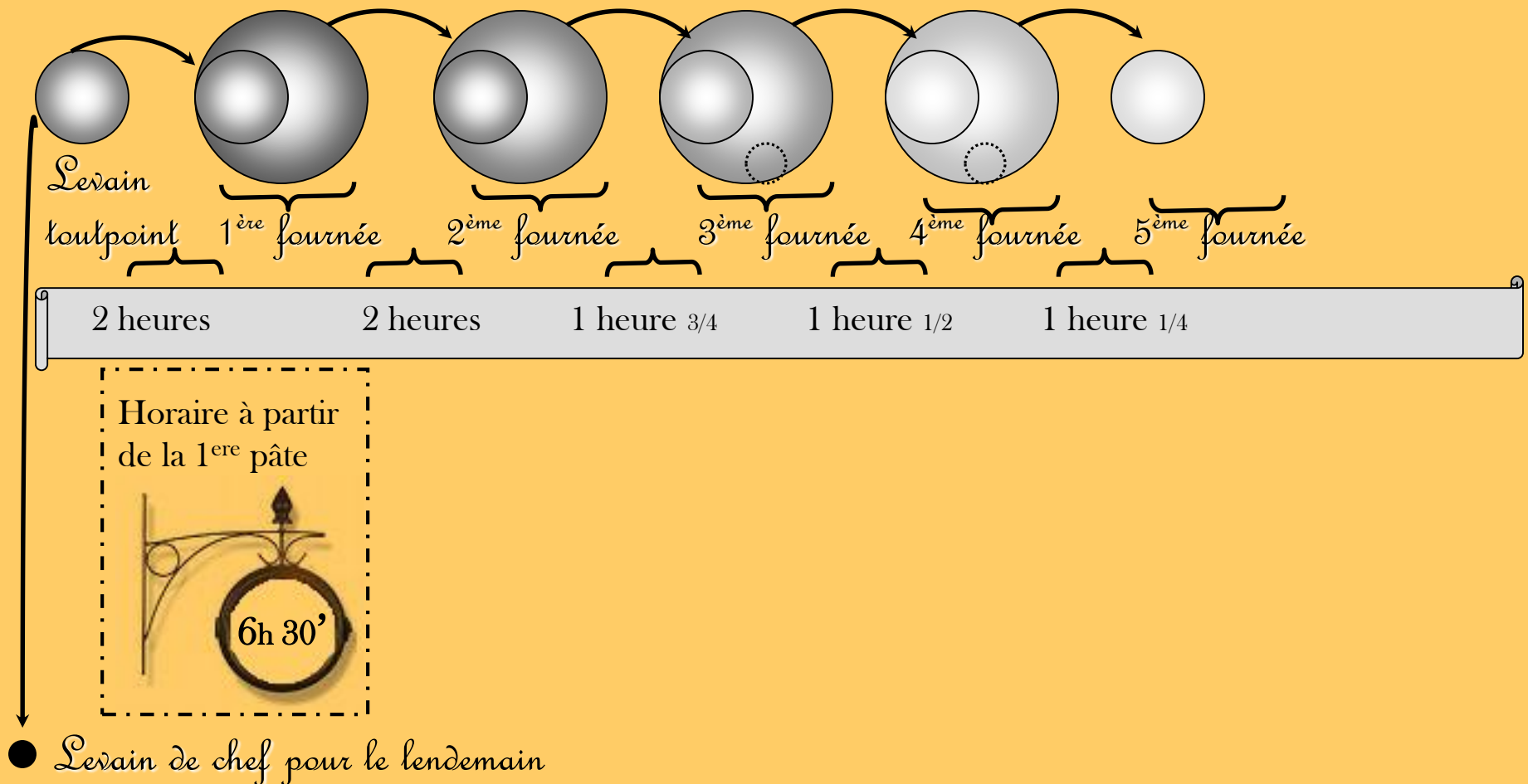
Horaire à partir
de la 1^{ère} pâte



● Levain de chef pour le lendemain

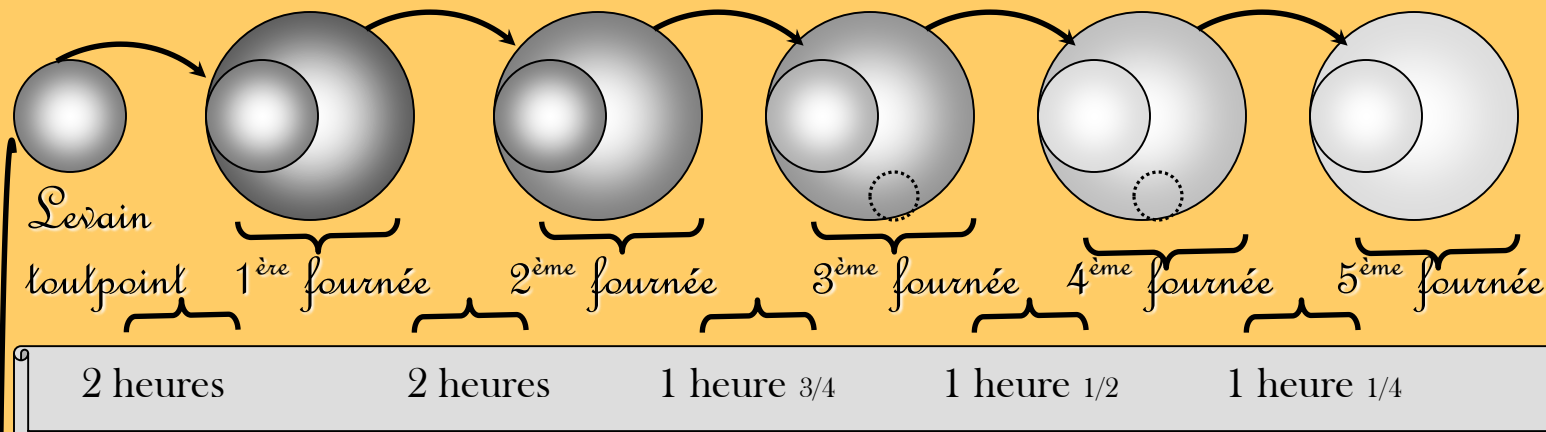
Méthode de pétrir journée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



Méthode de pétrir journée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



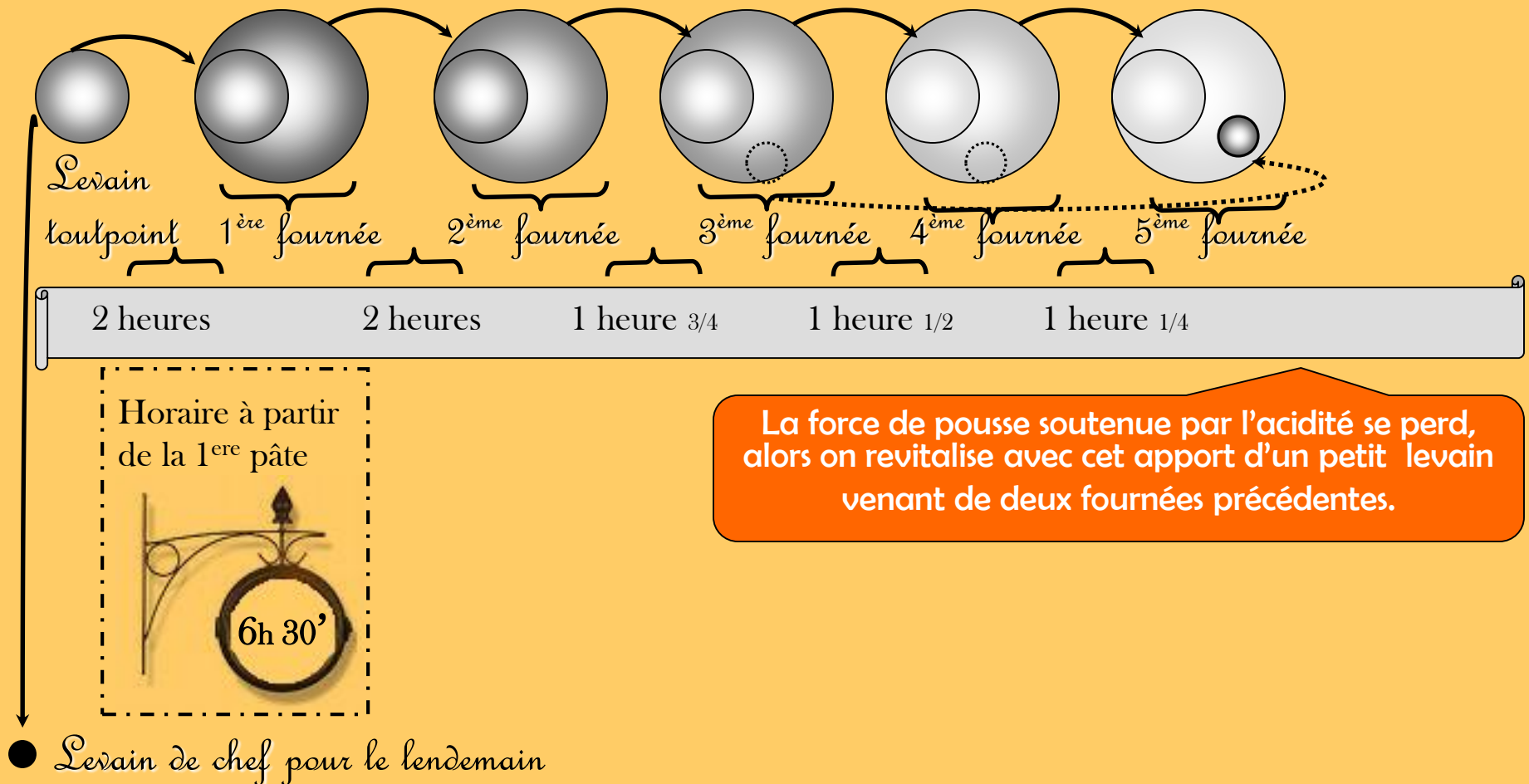
Horaire à partir
de la 1^{ère} pâte



● Levain de chef pour le lendemain

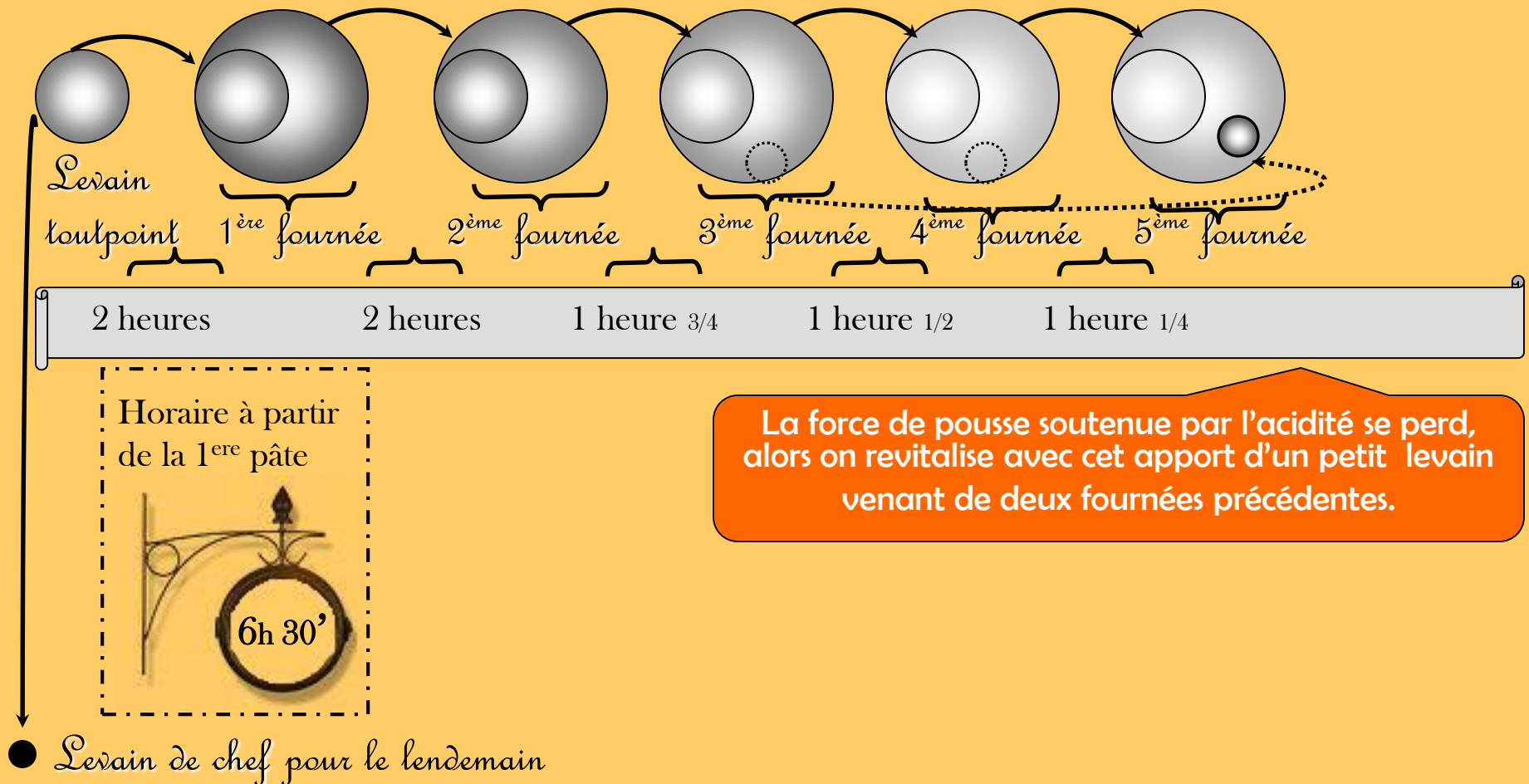
Méthode de pétrir journée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



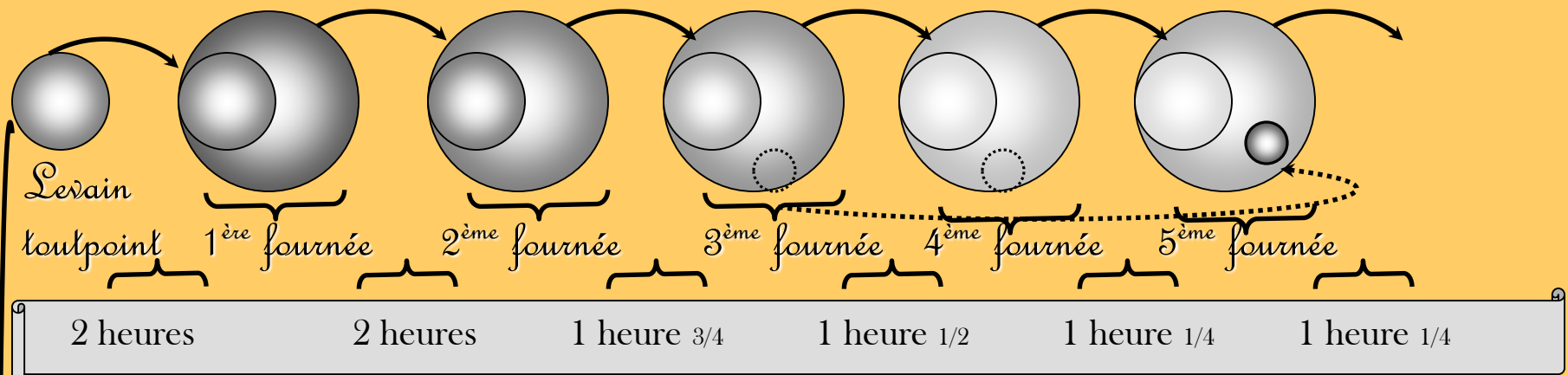
Méthode de pétrir journée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



Méthode de pétrir journée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



Horaire à partir
de la 1^{ère} pâte

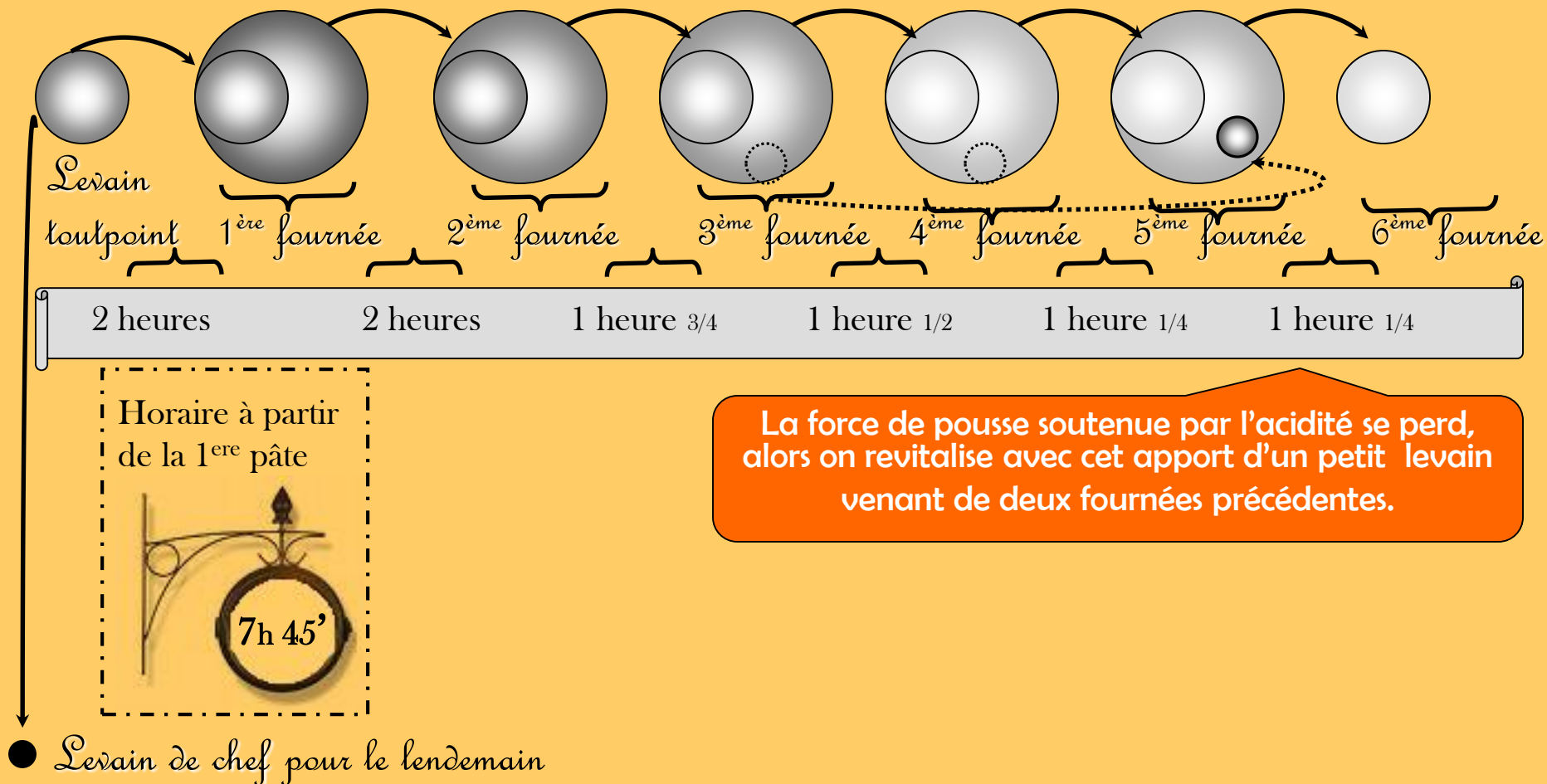


La force de pousse soutenue par l'acidité se perd,
alors on revitalise avec cet apport d'un petit levain
venant de deux fournées précédentes.

● Levain de chef pour le lendemain

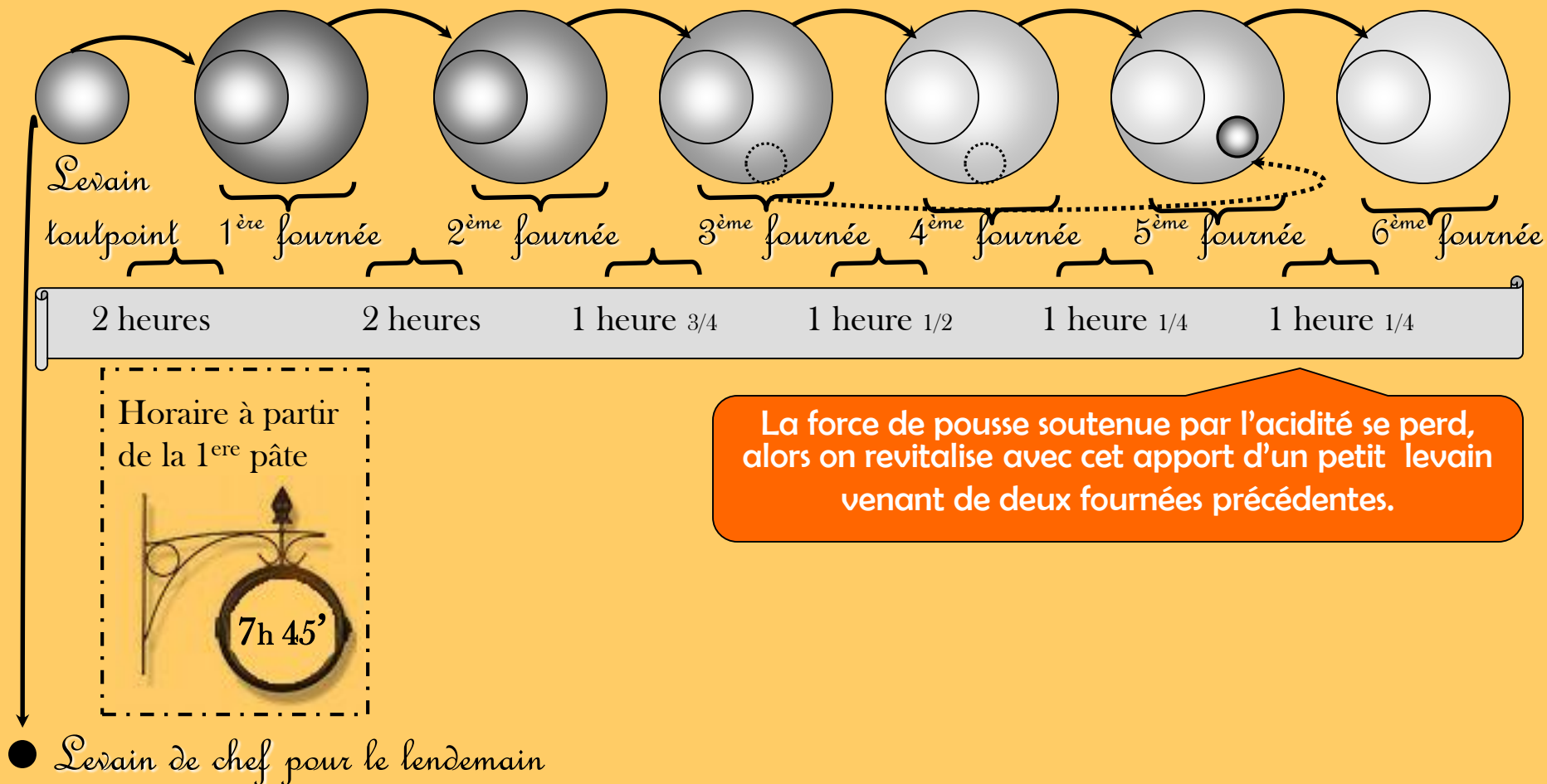
Méthode de pétrir journée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



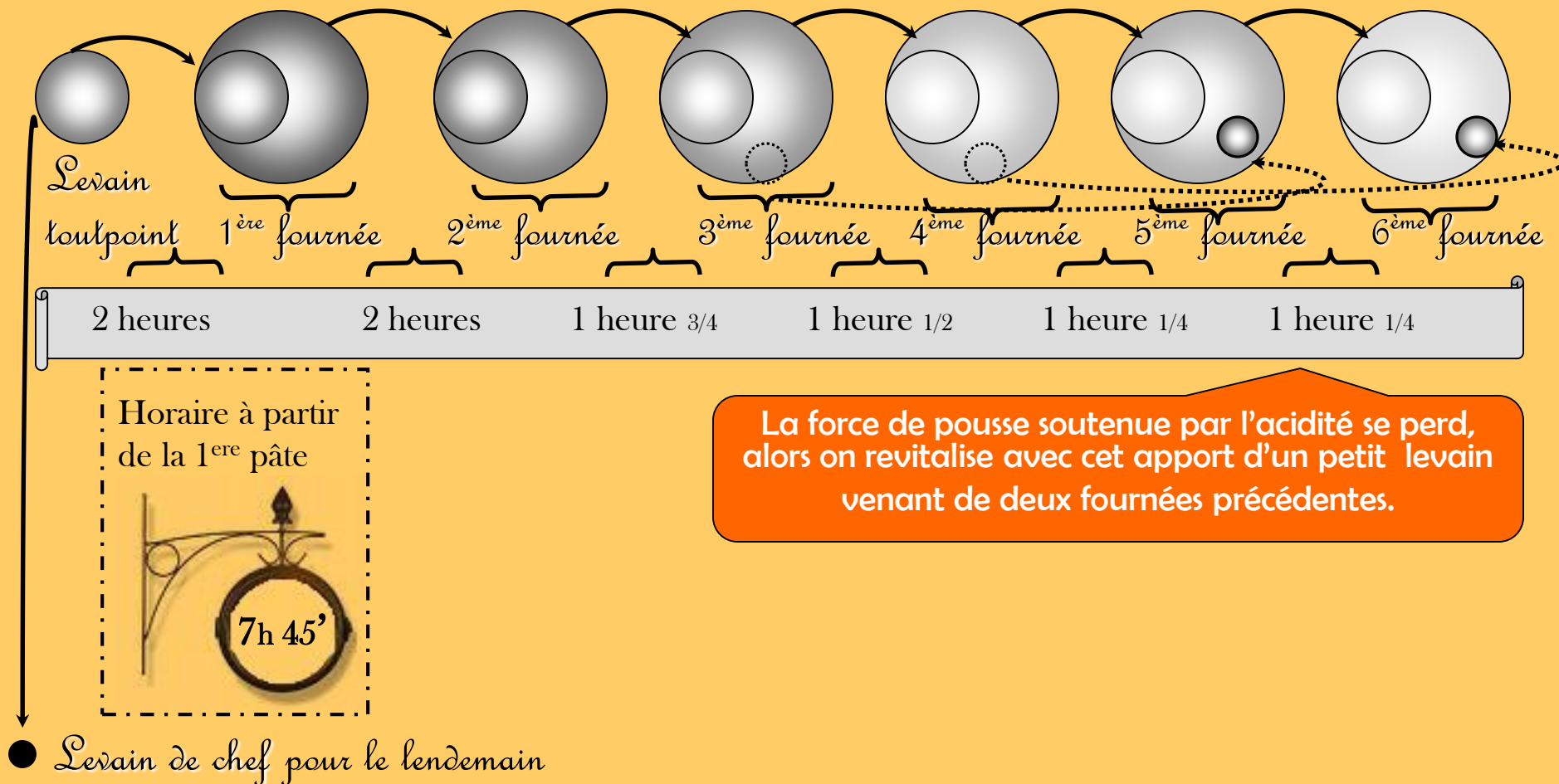
Méthode de pétrir journée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de *Paul Jacques Malouin*



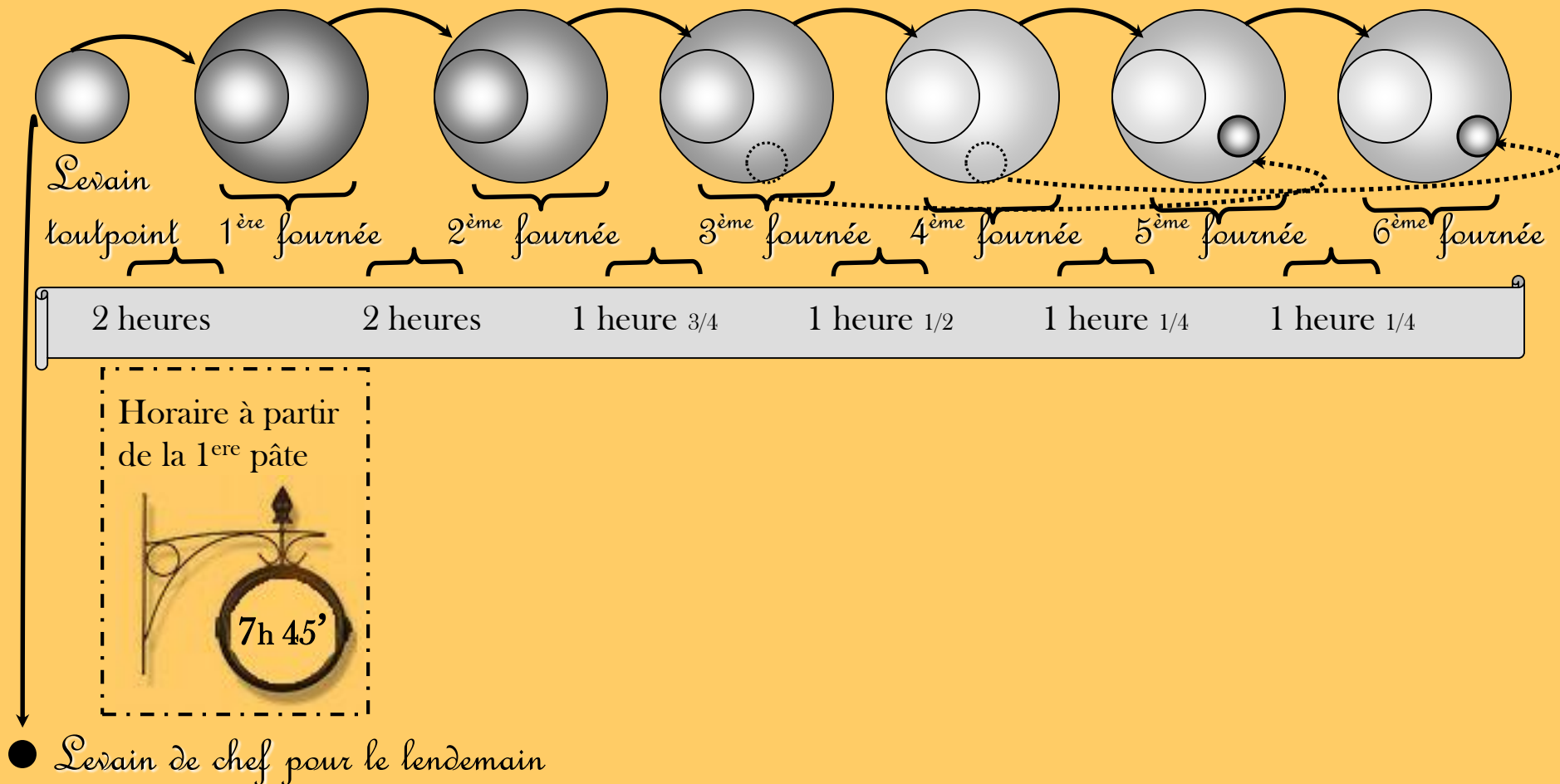
Méthode de pétrir journée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



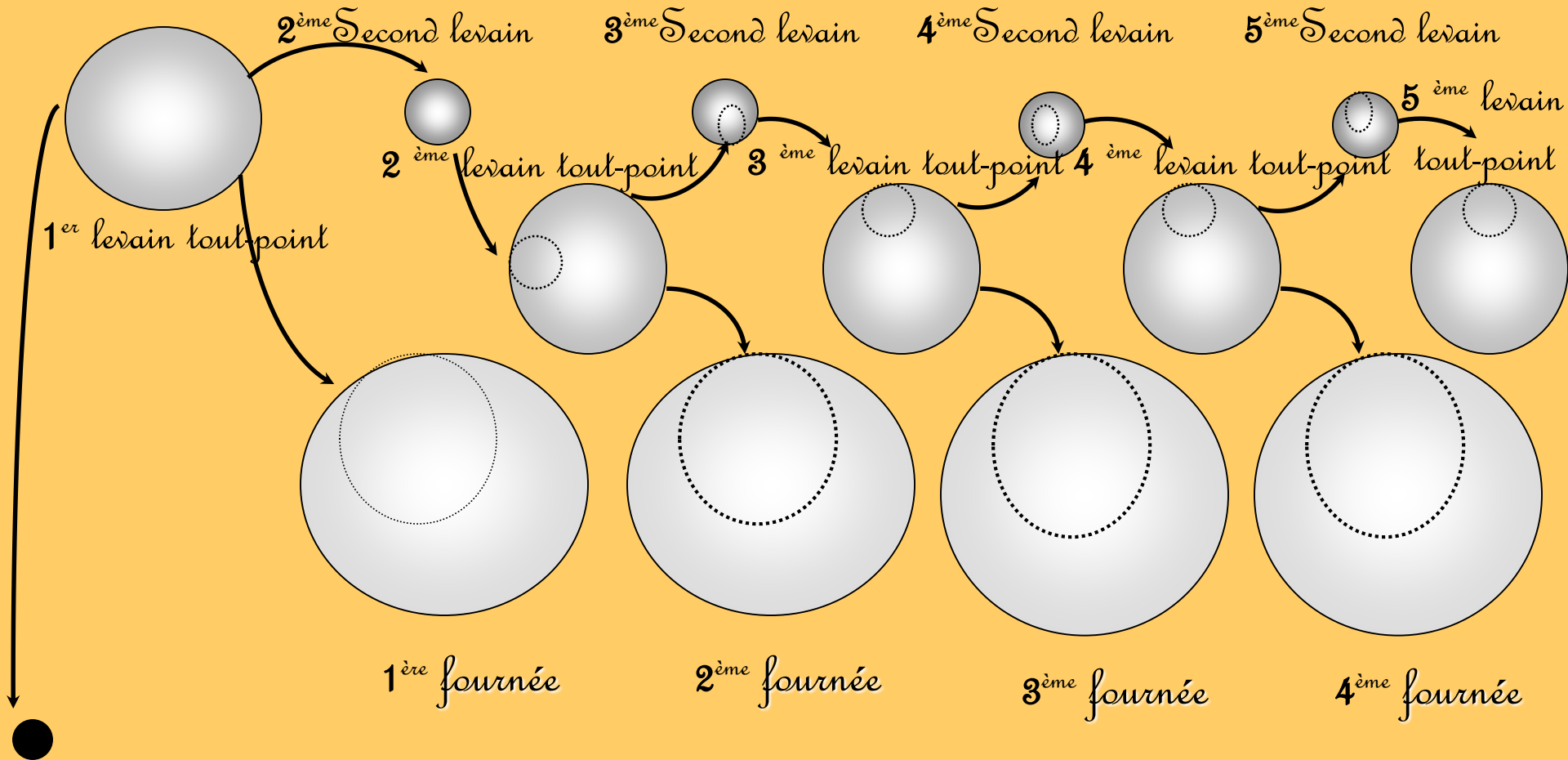
Méthode de pétrir journée et levain (sur pâte).

(reconstitution d'après le document de 1767) de Paul Jacques Malouin



Méthode de travail « Pétrir sur levain ».

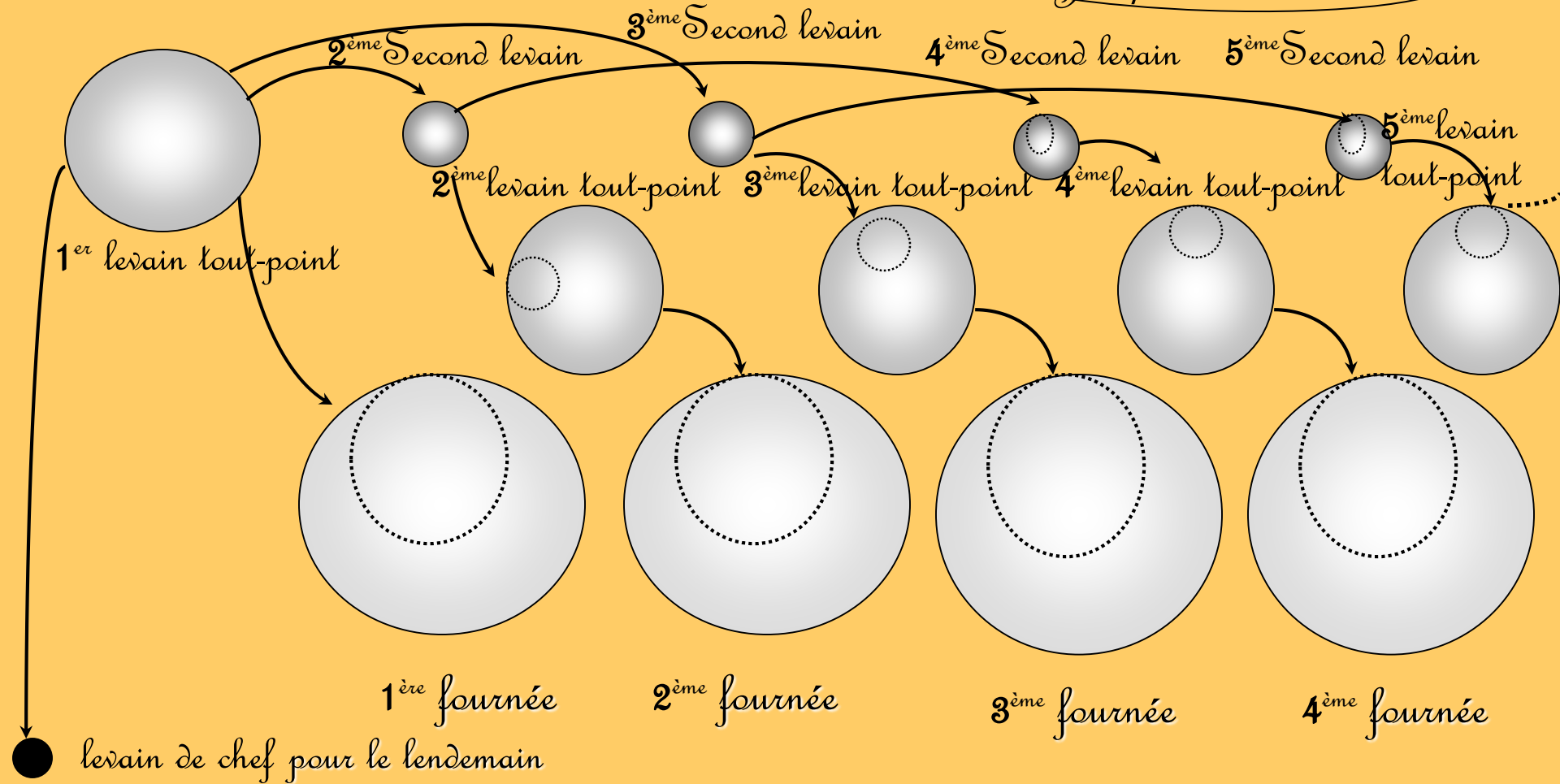
(reconstitution d'après le document de 1767) de *Paul Jacques Malouin*



Méthode de travail « Pétrir sur levain naturel ».

(reconstitution d'après le document de 1767) de

Paul Jacques Malouin



Sources :



❖ Paul-Jacques Malouin, *L'art de la boulangerie ou description de toutes les méthodes de pétrir, pour fabriquer les différentes sortes de pâtes et de pains,*

Paris, première édition de 1767



❖ Antoine Augustin Parmentier, *Le parfait boulanger ou traité complet sur la fabrication et le commerce du pain,*

Paris en 1778

