



LE PETIT JOURNAL DU CME* DE GOMETZ LA VILLE

*Le Conseil Municipal de Enfants est composé de 6 enfants élus au sein de l'école, pour 2 ans (CE2, CM1, CM2).
Il représente la voix des enfants sur la commune, promeut les valeurs de société et participe à différentes actions
en faveur de la commune pour les jeunes comme pour les autres Gometziens.

A LA RENCONTRE DES ACTEURS SUR NOTRE COMMUNE
DECEMBRE 2024

LE MOULIN DE GOMETZ

Ce mercredi 11 décembre 2024, nous avons été reçus par Véronique à la boulangerie Le Moulin de GOMETZ. Véronique et Frédéric Dias ont créé et inauguré cette boulangerie en 2014, il y a déjà une dizaine d'année, après s'être rencontrés à Antony à la boulangerie pâtisserie de Fabrice Ducomte où Frédéric officiait en tant que chef pâtissier et Véronique vendeuse. Ils poursuivent leur parcours ensemble pendant 3 ans à Sceaux chez Natasha Cressent où Frédéric exerce sa vraie passion de maître boulanger. Leur employeur les exhorte à s'installer "ils sont prêts!".

C'est alors que commence cette belle aventure. Parifour, marchand de fonds en boulangerie, leur soumet des propositions, locaux et matériels tel que four à pain mais ce n'est pas « clés en main ». Il faut trouver les financements, créer le local (anciennement salle de sport), renégocier le bail et faire redéfinir son usage. La boulangerie Le Moulin de GOMETZ voit le jour, "c'est leur bébé". Les plans sont dessinés conformes à leurs besoins, tout le matériel est neuf, la réalisation correspond parfaitement à leur conception de l'organisation du travail, espace clients, laboratoire de boulangerie, laboratoire du tourier et des pâtisseries, réserve sèche... un petit bijou, Véronique a les yeux qui brillent et un grand sourire quand elle en parle!





En 2014, ils sont 4 pour le lancement, aujourd'hui, ils sont 11 à y travailler. Il y a ceux du "matin" et ceux de l'après-midi. Pour Frédéric, pas question de compter son temps pour ce travail qui le passionne, c'est 3h30 du matin à 20h le soir, quand on aime, on ne compte pas! Le matin, boulanger, tourier et pâtisseries commencent à 3h30. Le boulanger termine à 11h (travail très physique), les autres finissent à 13h puis la relève de l'après-midi prend ses fonctions jusqu'à 20h pour le boulanger. Mais tout ceci est sans compter les périodes de suractivité fêtes de fin d'année, la galette, la chandeleur, la Saint Valentin, Pâques et le 1er mai où il faut redoubler de tours de bras et d'heures de travail pour arriver à proposer, pour nous autres, le plaisir des yeux et des merveilles pour nos papilles. La boulangerie est ouverte du mardi au dimanche 13h. Les temps de repos sont de 2 jours et demi (dimanche après-midi, lundi journée et une autre journée dans la semaine). C'est un métier de passion et l'on sait d'avance, quand on s'engage dans cette profession, que l'on se lève tôt, que les samedis et dimanches sont travaillés, que les nuits sont courtes et donc les soirées peu tardives. Les périodes de fêtes sont de grosses périodes de travail que l'on ne fête pas comme les autres pour le plaisir des autres. Les rémunérations compensent pour partie les investissements dans ces métiers de passion où le temps n'est pas le même que pour les autres.

Mais n'est pas boulanger, tourier ou pâtissier qui veut! La formation est exigeante au même titre que le métier. La formation est proposée à partir de 15 ans après la 3ème. 2 ans de CAP puis BEP en boulangerie pour obtenir le diplôme de boulanger, puis 2 ans en pâtisserie pour le diplôme de pâtissier, plus une formation complémentaire pour acquérir le diplôme de tourier et d'autres modules bien spécifiques pour se spécialiser comme en chocolaterie. Les fondamentaux s'apprennent à l'école, la pratique, durant les formations d'apprentissage, sur le terrain. C'est au cours de ce parcours que chacun révèle son goût et son excellence pour une spécialité, et permet, au sein d'une même boulangerie, de présenter toute la diversité qui nous est proposée dans ces jolies vitrines multicolores et si appétissantes.

L'ORGANISATION DE LA BOULANGERIE

LE LABORATOIRE DE BOULANGERIE

Tout est positionné dans l'ordre de l'organisation du travail en arc de cercle autour de la pièce : batteur, pétrin, balance, diviseuse, zone de façonnage, four avec la chambre de pousse à droite du four. C'est la pièce la plus chaude de la boulangerie, où chacun vient se réchauffer quand l'hiver est rigoureux mais qui est désertée dès les beaux jours. Alors le boulanger se retrouve, privé de cette convivialité, seul aux manettes de l'expertise de la fabrication du pain et notamment de la Parisse.

Le meunier Rioux situé en Normandie est le fournisseur officiel de la farine utilisée au sein de la boulangerie, essentiellement de la farine de blé mais aussi du seigle, de la châtaigne. Seule la farine d'épeautre est approvisionnée par la ferme de Beaudreville de Gometz la Ville. Il existe d'autres meuniers fournisseurs de farine tel que le moulin Bourgeois mais les contrats sont prédéfinis et conditionnent les pains réalisés et leurs appellations. La farine est livrée tous les jeudis matin par sacs de 25kg pour l'essentiel et quelques sacs de 5kg. Elle est stockée dans le laboratoire de pâtisserie, portée par les meuniers sur les épaules par sacs de 3 depuis le camion de livraison. Les sacs sont empilés de façon bien précise afin d'obtenir une pile optimisée qui ne s'effondre pas, afin d'éviter l'éventration des sacs.

Dans le laboratoire de boulangerie, nous avons rencontré Kevin, le boulanger de l'après-midi qui, avec Véronique, nous a décrit les étapes de la fabrication du pain. A 19h30, 80kg de farine (3 sacs de 25kg et 1 de 5kg) sont à l'autolyse dans le batteur avec 48 litres d'eau réfrigérée (qualité de l'eau réglementée, vérifiée et traçabilité exigée) à 7°C pour 1h30. Alors la pâte à pain est préparée pour les baguettes et les Parisse des fournées du matin. Environ 600 baguettes ou Parisse sortent tous les matins et 300 l'après-midi. A l'arrivée à 3h30 de Christopher le boulanger du matin, le pâton est repris dans le pétrin avec du sel et du levain naturel (tout est pré-préparé la veille) pendant 10mn.





Puis vient l'étape de la pesée (poids réglementaire de la baguette 350gr), de la balancelle pour fabriquer des pains ronds, de la diviseuse et du façonnage à la main pour obtenir des pâtons de bonne forme et de bonne longueur et enfin la mise en chambre de pousse pour 6 à 7h à 4°C, temps de repos de la pâte qui travaille à basse température. Les fournées suivantes sont sorties de la chambre de pousse avec un premier temps de remise à température ambiante pendant 45mn. Les pâtons sont alors repris et posés retournés sur le tapis. Vient le coup de "baguette" magique du boulanger expert, la scarification, qui fera du pain à venir une baguette ou une Parisse répondant à des critères bien précis tels que un grand coup 3/4 et un petit coup 1/4 pour la Parisse. Le pain est alors enfourné sur le tapis coulisant à 268°C, 2 injections de buée pour qu'il gonfle bien et c'est parti pour 15 minutes de cuisson. Le four sonne, la fournée est sortie par le système de double tapis coulisant et les baguettes ou Parisses sont mises en panier direction l'espace de vente. Nous pourrions croire qu'elles sont brûlantes à la sortie mais pas du tout, une baguette qui sort du four ne se tient pas par les cotés ou le dessus mais en passant sa main par dessous sans serrer ainsi la vapeur d'eau chaude s'échappe sans sensation de brûlures et l'envie de la lâcher de but en blanc ! Quelle belle découverte !

Le cycle de fabrication se renouvelle et s'organise entre les 2 boulangers du matin et de l'après-midi pour assurer toutes les fournées de la journée. Pour vous donner une idée de l'importance de l'activité, c'est 160kg de farine pour la fabrication de Parisses qui ont été utilisés pour le seul jour de Noël.

Dans cette boulangerie, on réalise des pains de seigle, du pain nordique, du pain au curcuma, du pain complet, du pain sans gluten, du bucheron, des pains gourmands...

LE LABORATOIRE DE PÂTISSERIE

C'est là que nous retrouvons le stockage de la farine. Mais c'est avant tout l'espace réservé au tourier et aux pâtissiers. Le tourier officie au centre de la pièce sur un grand plan de travail, c'est son domaine. Les pâtissiers s'organisent sur les plans de travail en pourtour de la pièce ayant accès aux ustensiles, aux plats, cadres, cercles, poches à douille... et ainsi qu'à tous les ingrédients alimentaires (sucre, sucre de canne, sel, farine blanche pour la pâtisserie et la crème) et éléments décoratifs qui feront de leurs fabrications l'objet du ravissement de nos yeux, de nos papilles et réveilleront notre gourmandise.

Le tourier est l'expert des pâtes à gâteau et de toutes les viennoiseries. Il travaille dès 3h30 du matin, il est boulanger, pâtissier et tourier, un super diplômé polyvalent possédant, en spécialiste, toutes les connaissances du métier de A à Z. Il étale, tire la pâte, modélise, façonne, prépare le travail de support des pâtissiers et élabore toutes les viennoiseries. Chaque début de semaine, il a un planning de travail, il sait qu'il doit par exemple préparer 300 pains au chocolat pour la semaine. Une fois, les préparations réalisées, il trace avant la mise en réfrigérateur des pâtes crues, la DSC, Dates de Sortie de fabrication et de la mise en Consommation. Les lots sortis du réfrigérateur sont cuits au petit matin et mis en vente sur la journée. Seuls les pains au chocolat et croissants invendus du jour seront repris pour être transformés en croissants et pains au chocolat aux amandes. Pour ce faire, ils sont trempés dans un sirop de rhum chauffé, relevés, mis à plat, fourrés et badigeonnés de crème d'amande et d'amandes effilées. Les autres invendus de la veille en viennoiserie sont mis en poche par petits lots et proposés à prix réduit. Quant à la préparation de la viennoiserie du jour, les pains au chocolat, les chaussons aux pommes, les croissants et autres, une fois sortis du réfrigérateur la veille, sont plaqués et mis en chambre de pousse pour la nuit puis ressortis au matin pour être badigeonnés d'œufs frais battus et enfin mis au four pour la cuisson et révéler le brillant de la dorure.





Pendant tout ce temps, entre nuits et matinées, et dans cet espace partagé, les pâtisseries officient à la réalisation des gâteaux, entremets, mille-feuilles, éclairs, religieuses, choux... mais aussi les petits fours salés ou les pains surprises à l'occasion des fêtes de fin d'année. C'est un atelier de confection aux textures, couleurs variées où le savoir-faire et la créativité se révèlent. Vers 9h-9h30, arrêt de la pâtisserie, c'est le tour de la fabrication des salés et des produits frais pour la vente du jour les salades, sandwiches, wraps, burgers...

L'activité s'organise tout au long de l'année et est rythmée autour des périodes de fêtes, amenant la valse de préparations spécifiques. Période de Noël : les bûches et petits fours; la nouvelle année : les Rois Mages et sa galette; la Chandeleur : les crêpes; la Saint Valentin : tous ses cœurs; Mardi Gras : le Carnaval les beignets et les bugnes; Pâques : tous les œufs, poules, lapins, poissons en tout genre; le 1er mai : les brins de muguet et enfin la fête des mères dernier événement avant la rentrée de septembre. Ce temps de repos est alors propice à la réflexion et à la promotion de nouvelles idées pour la rentrée et les événements futurs, nouveaux entremets, nouvelles bûches, nouveaux moulages pour Pâques (visite des salons du chocolat et autres).

La période de la galette à venir est éprouvante, il faut commencer dès minuit pour mettre à disposition cette belle spécialité traditionnelle. Chaque pâtissier a ses petits secrets et son tour de main. C'est aussi l'occasion de participer à des concours départementaux organisés par le syndicat des boulangers et la fédération boulangère. Chaque boulangerie peut concourir en s'inscrivant à titre individuel dans l'une des 3 catégories boulanger, pâtissier, tourier, et en tant que apprenti, salarié ou employeur. La galette est envoyée en carton blanc anonyme à la date fixée, elle sera goûtée par le jury, et les résultats seront communiqués sous 15 jours. En 2024, 20 galettes ont été présentées au concours (maximum 3 par personne inscrite) entre les 2 boulangeries (Gometz et Chevy). L'année dernière, Frédéric a reçu le 5ème prix au titre des employeurs et une apprentie de Chevy le 8ème prix dans sa catégorie ce qui est une véritable performance pour sa première année. Lors de ce concours, des prérequis sont donnés pour la confection de la galette à concourir, la formule doit être communiquée, elle doit être réalisée sans alcool et présentée sans fève.

A l'occasion de la galette 2025, Véronique et Frédéric ont fait estampiller les fèves d'une photographie des emblèmes et monuments de notre ville (autorisation préalable accordée).

Nous avons tous pu découvrir en janvier sur les fêtes l'aérotrain, la mairie, l'école, l'église et le blason de la ville.

Il existe de multiples concours départementaux, concours du meilleur croissant, du meilleur flan, de la meilleure baguette... C'est l'occasion de révéler les talents et de connaître et reconnaître l'excellence de ces artisans boulangers pâtisseries. La boulangerie de Gometz la Ville s'est vu décerner, depuis l'ouverture, 4 papilles d'Or et le Prix du meilleur croissant !

ANNEXE DU LABORATOIRE DE LA PÂTISSERIE

C'est là que nous trouvons une batteuse pour des plus petits volumes de préparation autre que la pâte à pain (Parisienne), on y travaille par exemple le seigle. On y trouve également des étuves, une chambre froide et le top du top un robot master chef, dernier investissement, qui, depuis 2 ans, rend des services précieux permettant de fabriquer la crème pâtissière, les glaces, la frangipane. Tout est programmable, programmé, température, durée, vitesse de rotation, une petite merveille technologique, parfait assistant de nos pâtisseries experts.

LA RÉSERVE SÈCHE

Dans cet espace, tout est bien rangé sur des étagères. on y trouve des paniers de présentation mais aussi le stock des boîtes d'abricots, des boîtes de compotes, des canettes, des graines variées, des fruits confits, des pralines, de la poudre d'amande et des amandes hachées, les barrettes de Barry chocolat noir pour les pains au chocolat, du chocolat blanc, noir et au lait... C'est tout ce dont on a besoin pour agrémenter les douceurs de la boulangerie.

L'ESPACE DE VENTE

Nous sommes tous accueillis dans cet espace de 7h à 20h du mardi au dimanche matin 13h où sont présentés à la clientèle le pain, toutes les viennoiseries, les entremets, les petits gâteaux, les produits frais sandwiches, wraps, burgers... C'est un espace décoré en fonction des événements de l'année, l'ensemble pour le plaisir des yeux et un espace qui réveille nos papilles!



Les enfants du CME ont été ravis de leur visite, de l'accueil qui leur a été accordé. Ils ont découvert un métier où passion et investissement temps se mêlent étroitement. C'est un beau métier à la fois rude et gratifiant. Quelle belle découverte !

Un grand merci à Véronique pour toutes ces explications, pour la transmission de l'amour de son métier. Merci à Kévin, le boulanger de l'après-midi, pour sa démonstration en « live » d'une fournée de pain, merci à Mila, la petite, bien fatiguée mais très patiente !

Enfin mille mercis pour les paquets de gourmandises avec lesquels nous sommes repartis !!!

UNE TRÈS BELLE EXPERIENCE PARTAGÉE 🍞🥞



Déjà paru : Les serres de Beaudreville, La ferme de Beaudreville, La Roue du levain



A paraître :

Election CME 2023-2025
CE2 : Léandre et Robin
CM1 : Enola et Logan
CM2 : Iness et Côme

Directeur de la publication :
Edwige Huot-Marchand
Responsable de la rédaction :
les enfants du CME et Cécile Mounolou
Création et Réalisation :
Cécile Mounolou et Sonia Piatat
Editeur :
Mairie de Gometz-la-Ville
91400 Gometz-la-Ville
<http://www.mairie-gometzlaville.fr/>
N°ISSN 3074-1297