

**➔ le brief idéal**

- Une animation pour un **petit groupe VIP** de 5/6 personnes
- Découvrir la gastronomie et l'art de vivre à la française
- Une durée d'environ **2 heures**



Calibrer la pâte à pain au gramme près... Pas si facile qu'il n'y paraît !

# Une matinée à la **boulangerie**

**J'y étais !** Vécu par Constance

**Vous êtes-vous déjà demandé ce qu'il se passait dans l'arrière-boutique de votre boulangerie ? WonderfulTime lève le voile sur ce mystère avec son expérience « Immersion dans un fournil ».**

Si Frédéric Lalos a l'œil pour calibrer les pâtons, ce n'est pas le cas de tout le monde parmi nous !



Nos baguettes sont prêtes à être enfournées.

**10h30** Le rendez-vous est fixé dans une rue commerçante du 16<sup>e</sup> arrondissement parisien. À l'adresse donnée, une boulangerie tout ce qu'il y a de plus classique. Je rentre dans la boutique où je suis accueillie par l'un des fondateurs de WonderfulTime qui me conduit derrière le comptoir, dans l'arrière-boutique. L'expérience peut commencer...

**11h10** Il est l'heure de façonner les baguettes, à la main, comme l'explique notre hôte qui, très jovial et heureux de partager sa passion avec nous, n'est pas avare de commentaires et d'anecdotes sur son parcours : double CAP de pâtisserie et boulangerie, débuts chez Lenôtre, Meilleur Ouvrier de France à 26 ans, il est aujourd'hui à la tête de cinq boulangeries qui fournissent les plus grands hôtels parisiens.



Frédéric Lalos, le maître des lieux et de quatre autres boulangeries à Paris.

**10h35** Je rejoins mes comparses dans l'arrière-boutique où nous attend Frédéric Lalos, le maître des lieux. Après un petit café d'accueil, il nous entraîne dans les sous-sols de la boulangerie : le fournil.

**11h30** Les baguettes sont enfournées. Nous observons maintenant un jeune boulanger qui réalise une pâte à croissant en superposant une couche de pâte et une couche de beurre. « Dans un croissant, il y a 35 % de beurre. C'est ce qui fait le feuilletage », nous explique Frédéric Lalos. L'assistance, composée à 95 % de femmes, observe médusée la préparation. Une chose est sûre, aucune d'entre nous ne portera plus jamais le même regard sur un croissant ! Puis nous roulons la pâte pour lui donner la forme de croissants avant de les badigeonner d'un mélange à base de jaune d'œufs pour les faire dorer.

**10h45** Nous voilà toutes vêtues d'un tablier en plastique. Après un passage obligatoire au lavabo pour se laver les mains, Frédéric Lalos nous explique le programme de la matinée : nous allons l'aider à réaliser des baguettes.

**11h45** Frédéric Lalos nous fait découvrir le reste du fournil où une odeur de pain tout juste sorti du four nous caresse les narines.

**10h50** Il faut du temps pour faire un bon pain, comme nous l'explique le boulanger. La pâte que nous allons travailler ce matin a donc été faite la veille afin de reposer toute la nuit. Notre première mission consiste à la couper en morceaux de taille égale à l'aide de la balance mise à notre disposition.

**12h** Les croissants et les baguettes sont toujours au four. Sentant la faim qui nous tenaille, Frédéric Lalos nous fait goûter ses petits-fours salés en nous détaillant ses dernières créations toutes plus appétissantes les unes que les autres !

**12h30** Bien repues et des viennoiseries plein les yeux, nous quittons la boulangerie en emportant en souvenir une des baguettes confectionnées plus tôt dans la matinée. Une chose est sûre, Frédéric Lalos vient de gagner quatre clientes !

**Bon à savoir**

- ✓ Il ne faut pas avoir peur de **mettre la main à la pâte pour vivre l'expérience à fond.**
- ✓ **Les expériences de WonderfulTime** sont également proposées sous forme de bon cadeau.

