

## Au sujet du pointage de la pâte

@ de Bernard P.

Je voudrais juste une précision sur le dossier « Gagner du temps : jusqu'où et comment ? » d'Armand Tandeau, paru dans le n°198 de décembre 2009. Vous écrivez dans l'article que le boulanger laisse pointer la pâte en cuve 10 minutes et la met en pousse lente à 10-12°C la veille au soir pour le lendemain. Si j'ai bien compris l'article, il me semble que le boulanger fait un pointage retardé la veille et divise et façonne le lendemain matin, laisse un temps d'apprêt et l'enfourne quand il est poussé. Je vous remercie de me préciser si mon raisonnement est bon et si

votre article comporte une erreur de terme.

■ Cher Bernard, Votre raisonnement est parfaitement juste. Pour être exact, il s'agit, et vous avez raison de le souligner, d'un « pointage retardé » et non d'une « pousse contrôlée lente ». Le terme utilisé dans le dossier (pousse lente) peut effectivement porter à confusion. Il est utilisé dans son sens usuel, à savoir qu'il signifie que le développement de la pâte (pousse) par fermentation de pointage est conduite de manière lente, au frais, pendant la nuit. La fermentation d'apprêt est par contre réalisée en direct, à température ambiante.

## Appel à témoignages

Vous avez des choses à dire ? Alors dites-les et n'hésitez pas !

**Ecrivez-nous !**

Vos témoignages sont précieux car ils font vivre et avancer la profession.

La Toque Magazine - BP 176 - 84405 Apt Cedex  
@ mail : infos@latoque.fr - Fax 04 90 04 78 00



## De l'aide pour un livre pour enfants ?

@ de Valentin

Ancien pâtissier et comédien, je souhaite passer un ou deux mois dans un laboratoire avec des pâtisseries, confiseurs, chocolatiers pour retrouver le plaisir du métier. Cela me permettrait de me lancer dans l'ouvrage d'un livre pour enfants, recettes et histoires gourmandes de la pâtisserie.

des représentants de la société Abela, qui nous a transmis le courrier ci-dessous. Nous tiendrons nos lecteurs au courant de toute nouvelle information.

## Rebondissement à Périgueux dans l'affaire AG2R.

Monsieur B., comme environ 300 de ses confrères, a fait bénéficier ses salariés avant le 1<sup>er</sup> janvier 2007 d'une garantie santé souscrite auprès d'Abela. AG2R a assigné Monsieur B. alors que les garanties Abela sont supérieures à celles imposées par la convention. Par son jugement du 19 novembre 2009, le tribunal de Périgueux déboute AG2R et saisit la Cour de justice des communautés européennes. Celle-ci devra statuer si, du fait de l'absence de clause de dispense, il y a, oui ou non, abus de position dominante. Il s'agit d'un renversement de situation tout à fait favorable à ceux qui revendiquent la liberté de choisir leur assureur. Bien sûr, rien n'est joué... mais on ne voit pas comment cette cour, bien connue pour faire respecter la saine concurrence et combattre les monopoles, pourrait laisser AG2R perdurer dans ses agissements.

■ Cher Valentin, c'est un beau projet que vous souhaitez entreprendre en 2010. Les professionnels désireux de vous tendre la main prendront contact avec nous et nous leur transmettrons vos coordonnées.

## AG2R, des nouvelles !

Vous êtes nombreux à nous contacter suite à la réception de lettres recommandées d'AG2R, vous obligeant à régler les arriérés depuis 2007. Nous vous précisons que l'adhésion à cette mutuelle reste obligatoire à ce jour, même si plusieurs actions en justice sont en cours. Cependant, une information importante nous a été communiquée par Jean-Pierre Vallon, un

**chic et choc**

**THIBAULT BERGERON**  
créateur d'emballages

Le Parc - 56190 MUZILLAC • Tél. 02 97 26 29 26 • Fax 02 97 26 29 00 • www.thibault-bergeron.com  
email : clients@thibault-bergeron.com