



**Le Fonds de Dotation EKIP
a le plaisir de vous convier à son 4^{ème} colloque**

Découvrir les pains du monde

Jeudi 29 septembre à partir de 8h30

**Auditorium Vivacity / AG2R La Mondiale
155 rue de Bercy 75012 Paris**

Le fil conducteur de cette journée conviviale permettra de mieux connaître et comprendre une sélection de pains remarquables.

A cet effet 11 spécialistes internationaux présenteront une famille de pains ou les principaux pains d'une région du monde.

L'approche sera globale, elle inclura bien sûr les recettes types, les éléments marquants des méthodes de fabrication, les principales caractéristiques des pains, mais pas seulement.

Pour mieux cerner les cultures boulangères, elle intégrera également les modes de consommation, les coutumes voire la symbolique de tel ou tel pain. L'état de l'art et l'immatériel se conjugueront pour montrer l'universalité du pain dans le respect de ses innombrables variations.

Toutes les personnes présentes physiquement au colloque auront accès, pendant un an, à un lien permettant d'utiliser en ligne un logiciel comprenant 70 recettes de Pains du monde.

Programme de la journée

8h30 : Accueil Café croissants

9h00 : Début des conférences

- Présentation du Fonds de dotation EKIP et du programme
Gérard BROCHOIRE, *Président du Fonds* et **Hubert CHIRON**
- A la découverte des différents levains de la planète
Karl de SMEDT, *responsable de la bibliothèque des levains de Puratos*
- Diversité des levures de panification sur les 5 continents
Alexandre DEPOID, *directeur marketing Levures de panification Lesaffre*
- Vers une classification des principales familles de pains mondiaux
Hubert CHIRON, *ingénieur d'études INRAE*.
- Typicité des pains scandinaves et focus sur les pains finlandais
Heikki MANNER, *consultant panification*.
- Pains traditionnels et pains régionaux espagnols, une richesse surprenante
Iban YARZA, *écrivain gastronomique*
- Le tour du monde des pains de mie, une variété insoupçonnée
Stanley CAUVAIN, *Directeur de Bake tran*

12h30 : Déjeuner Buffet

Assuré par une entreprise d'insertion avec un menu en phase avec le thème du colloque

Vous pourrez également profiter au cours du déjeuner d'une exposition de différents pains du monde ainsi que d'une projection vidéo sur des pains rituels

- Les pains africains à la croisée des influences étrangères et des pratiques locales
Paul KITISSOU, *consultant international en panification*
- Comprendre les pains cuits à la vapeur, une tradition asiatique majeure en plein essor
Thomas KALKOVEN, *expert en panification vapeur*
- Nouvelle boulangerie des Amériques, un mixe d'innovation fondé sur la tradition
Didier ROSADA, *consultant Redbrick USA*
- L'univers des pains rituels européens, des traditions en péril à découvrir et à sauvegarder
Christine ARMENGAUD, *ethnologue*
- Pains plats les plus populaires au Moyen Orient
Irfan Hashmi, *consultant*
- Présentation d'un logiciel contenant 70 recettes de pains du Monde
Leïla Marachli, *membre du CA de l'association Le Monde à Portée de Pain (MAPP)*

Synthèse et conclusion par Hubert CHIRON

Fin des travaux prévue à 17h



Christine Armengaud

Ethnologue, elle a suivi une formation en histoire de l'art. Après s'être intéressée à l'art des potiers japonais, aux figurines et aux jouets d'argile, son champ de recherche s'est ensuite élargi à la figuration comestible rituelle dans le monde et notamment de figurines éphémères en sucre. Souvent liées à des rituels magiques, religieux ou curatifs, ces œuvres modestes aux formes archaïques véhiculent un imaginaire, des métaphores qui ne cessent de l'intriguer, de provoquer sa curiosité. Commissaire de nombreuses expositions en France et à l'étranger dont "Le Diable Sucré", une exposition sur les pains figuratifs produit par La Villette en 2000 et qui circule depuis dans toute l'Europe ...).



Irfan Hashmi

Originaire du Pakistan, il a acquis depuis 1986 une expertise dans le domaine de la qualité, de l'innovation, de la meunerie et de la boulangerie. Il a conseillé plus de 150 minoteries dans le monde et partage actuellement son temps entre les Émirats arabes unis, l'Arabie saoudite et l'Australie. Il est un expert des techniques de cuisson des pains plats, ayant obtenu un doctorat lié à ce sujet en Australie en 1997 et compte également une trentaine de publications.



Leïla Marachli

Née de parents issus d'univers culturels différents, elle a toujours vu dans l'alimentation un moyen de créer du lien, du dialogue et du partage. En 2016, elle est fortuitement initiée à la confection de pain au levain. Elle voit instantanément dans l'exploration des pains du monde un puissant levier pour produire un brassage social et culturel. En marge de son activité de consultante en R&D Food, elle cofonde l'association MAPP (le Monde A Portée de Pain) qui organise des ateliers de fabrication de pain animés par des « pa(in)ssionnés » désireux de faire découvrir leurs traditions panaires.



Stanley Cauvain

Directeur et cofondateur de BakeTran, un cabinet de conseil international basé au Royaume Uni qui fournit des services techniques aux boulangeries, aux moulins et aux équipementiers. Spécialiste mondialement reconnu sur les technologies de pains de mie et notamment du « Chorlewood bread process », il est particulièrement actif dans la mise au point de nouveaux procédés et le développement de produits innovants. Stanley Cauvain a également publié de nombreux articles techniques et des livres incontournables sur les matières premières, la formulation et les technologies de fabrication des pains de mie.



Thomas Kalkhoven

Boulangier depuis 2005, installé en Chine de 2009 à 2021 où il a appris le mandarin, il a successivement exercé plusieurs fonctions : formateur au sein du programme de l'école Shanghai Young Bakers, Manager de l'équipe d'assistance technique levure et améliorants pains et pains vapeurs, mise en place des Baking Centers Lesaffre de Beijing et Guangzhou. Cette immersion de 11 années en Chine lui a permis d'apprécier et de devenir un grand spécialiste des pains cuits à la vapeur.



Didier Rosada

Boulangier depuis ses quinze ans, il passe son Brevet de maîtrise en 1995 à l'INBP. Il s'expatrie ensuite aux États-Unis, où on lui confie le poste d'entraîneur de l'équipe de boulangers américains qui se présentera à la coupe du monde de la boulangerie de 1996 au salon Européen. En février 1999, sous la direction de Didier, l'équipe américaine va remporter la médaille d'or de la compétition. En janvier 2002, il occupe le poste d'instructeur principal du San Francisco Baking Institute. Depuis mars 2005, il est vice-président de la boulangerie Uptown bakers, située à Washington. Directeur de la société de conseil Red Brick Consulting, Didier Rosada est aujourd'hui l'un des meilleurs experts en panification du continent nord américain.



Hubert Chiron

Issu d'une famille d'artisans boulangers nantais, Hubert a dirigé la boulangerie expérimentale de l'INRAE de Nantes de 1977 à 2022. Ses fonctions l'ont placé à l'interface entre le monde de la recherche académique et celui de la meunerie et de la boulangerie. Co-auteur du livre " Les Pains Français », il est fréquemment sollicité pour des missions de formation ou de consultance en France et à l'étranger. Il a présidé l'AIPF (Association Internationale du pain français) de 2007 à 2022 et publié la revue « Alvéoles ». Son addiction aux cultures boulangères internationales remonte à 1996, époque à laquelle il organisa l'exposition « Le tour du monde en 80 pains»



Paul Kitissou

Né au Togo et diplômé de l'Ensmic, il a travaillé une vingtaine d'années dans une multinationale, leader mondial en production de levures. Il est depuis 2013 consultant international indépendant et il intervient en Afrique, Europe, et Asie du Sud-Est. Depuis 2016, il s'est doté de son propre laboratoire de panification à Lomé qui lui permet de proposer des formations à des professionnels meuniers & boulangers issus de nombreux pays africains.



Karl de Smedt

En charge depuis 2013 de la « Bibliothèque des levains » de Puratos dans le Centre dédié à la Saveur du Pain à Saint-Vith en Belgique, il y préserve plus de 130 souches afin de conserver ce patrimoine. Il y répertorie des levains provenant du monde entier afin de maintenir leur biodiversité. Ce boulanger, voyageur infatigable, recherche des levains méconnus et remarquables dans le monde entier pour les générations futures. Vous pouvez suivre ses voyages sur le site : www.questforsourdough.com



Alexandre DEPOID

Après avoir débuté sa carrière au Panama au sein du Poste d'Expansion Economique, il a occupé différents postes à responsabilité dans le secteur agroalimentaire et plus particulièrement de la fermentation, en France et à l'étranger. Il a développé les activités du Groupe Lesaffre dans plus de 130 pays. Il est aujourd'hui Directeur Marketing Levures, en charge de définir avec les différents pays du monde la stratégie marketing des types de levure, analyser les évolutions des marchés, stimuler l'innovation de nouveaux produits et services, développer les marques mondiales sur tous les segments avec une forte orientation numérique.



Heikki Manner

Diplômé de l'université d'Helsinki en science des aliments, il est depuis 25 ans consultant en procédés de panification auprès de nombreuses boulangeries finlandaises et de l'institut de recherche VTT. Excellent connaisseur des pains scandinaves, il est fréquemment sollicité pour la mise au point de pains au levain et notamment de pain pur avoine. Toujours à l'affût d'innovations il apporte un regard neuf sur les gammes de produits de boulangerie scandinaves.



Ibán Yarza,

Journaliste, écrivain gastronomique, il est l'un des meilleurs spécialistes des pains artisanaux espagnols. Ses livres sur les pains traditionnels et régionaux en Espagne et sur les pains maison sont remarquables et constamment réédités. Ibán Yarza a également traduit récemment en espagnol plusieurs ouvrages américains et français sur le pain et le levain.

Date limite d'inscription : jeudi 15 septembre

En cas d'annulation de l'inscription en présentiel AVANT cette date, un remboursement sera effectué

Ne tardez pas le nombre de places est limité ! Inscription : 70 € par personne

Inscriptions ouvertes à partir du 10 juillet 2022 sur la plateforme de billetterie :

[Discover the Breads of the World \(painsdumonde.com\)](https://painsdumonde.com)

Ce colloque en traduction simultanée français/anglais sera diffusé en direct sur une plateforme de streaming

Vous pourrez suivre le colloque à distance après inscription préalable sur la plateforme

[Discover the Breads of the World \(painsdumonde.com\)](https://painsdumonde.com)

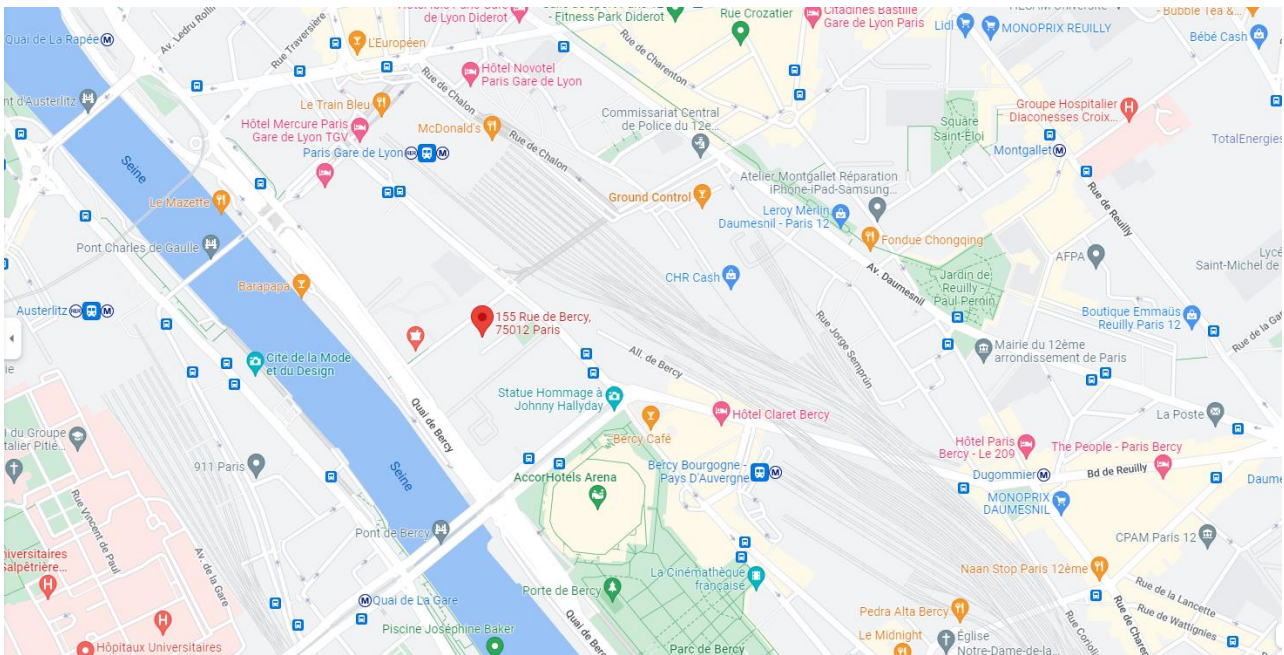
Informations pratiques :

Auditorium Vivacity / AG2R La Mondiale

155 rue de Bercy 75012 Paris

Métro Ligne 6 ou 14 : station : Bercy

Métro Ligne 1 ou RER A : station : Gare de Lyon



Cette manifestation est organisée par **le Fonds de dotation EKIP** avec le soutien de **l'AIPF**.

Le Fonds de Dotation EKIP a été créé en 2014 à l'initiative d'EKIP, l'association professionnelle qui fédère les constructeurs français d'équipements pour la boulangerie, la pâtisserie, la glacerie, la confiserie, la chocolaterie, la restauration boulangère ou encore le traiteur.

Le Fonds de dotation a pour objet de soutenir ou d'organiser, pour son secteur, toute action d'intérêt général dans les domaines suivants :

- la diffusion de l'innovation et du développement technologique ;
- la promotion et la diffusion de la culture boulangère française à travers les métiers de bouche ;
- la conduite d'actions solidaires et humanitaires.

L'Association Internationale du Pain Français AIPF créée en 1986 autour du professeur Calvel a pour vocation de faciliter les échanges professionnels dans la filière blé-farine-pain et de participer au rayonnement du pain français dans le monde. Elle organise des rencontres professionnelles et favorise la mutualisation des connaissances et des compétences en boulangerie. L'AIPF rassemble aujourd'hui, plus de 200 adhérents passionnés et curieux de bon pain.

