Éric GLATRE

DICTIONNAIRE DE LA BOULANGERIE-VIENNOISERIE ET DES PAINS DU MONDE

PARIS
HONORÉ CHAMPION ÉDITEUR
2026

www.honorechampion.com

AVANT-PROPOS

Chaque métier possède un vocabulaire spécifique. Au fil des années, ce jargon professionnel est devenu un véritable langage que les membres d'une même corporation parlent entre eux. Il en est ainsi de la boulangerie-viennoiserie. L'extraordinaire variété des pains produits depuis la nuit des temps par les femmes, puis par les hommes, défie l'imagination.

Aussi, dans ce dictionnaire inédit, l'auteur égrène-t-il les mots qui font le vocabulaire spécifique de ce produit identitaire par excellence. Il détaille l'essentiel de ce qu'il faut connaître sur les matières premières (céréales, racines ou tubercules, eau, air, énergie manuelle ou mécanique), le savoir-faire et les procédés de fabrication (modes de fermentation et de cuisson, pratiques alimentaires). Puis, il répertorie les principales recettes et spécialités (des plus classiques jusqu'aux résolument créatives) avec leur origine, leur histoire et leurs principales caractéristiques (forme, composition, fabrication, saveurs, mode de consommation).

Pains traditionnels, pains régionaux, pains spéciaux, pains quotidiens, pains de fête, miches, petits pains, pains plats, pains sans gluten, viennoiseries… se succèdent au fil des pages pour offrir un outil de travail pratique destiné à transmettre aux jeunes professionnels les notions élémentaires de leur futur métier et une source d'informations aisément exploitables par une clientèle en recherche de qualité et de diversité.

Sans prétendre être exhaustif, l'auteur ne se limite pas dans son recensement descriptif aux seuls pains et viennoiseries français, il vous convie à un véritable tour du monde à travers les cinq continents, au

cours duquel quelques 800 pains et viennoiseries vous sont présentés de façon plus ou moins détaillée.

Au terme d'une lecture ponctuelle ou minutieuse, le pain n'aura plus de secrets pour vous. Place à la découverte de cet aliment qui peut accompagner ce que l'on mange, parfois aussi être le support de notre nourriture, ou même le contenant de notre repas !