



Un tête-à-tête avec notre maître-boulangier

Bruno Connet connaît bien les secrets de l'incomparable pain traditionnel français. Étant lui-même natif des pays de la Loire, il développe son expertise dans les boulangeries de Bretagne et du centre de la France. En 1988, le Québec devient sa nouvelle demeure. Six ans plus tard, Au Pain Doré se transforme en son second chez soi.

Sa passion pour la boulange lui est transmise par des amis de ses parents. Propriétaires d'une boulangerie, ils l'initient dès son plus jeune âge à l'art de façonner le meilleur des pains. Son histoire d'amour avec le métier ne s'est jamais éteinte depuis. Arrivé à Montréal, il travaille durant cinq années comme pâtissier. En juillet 1994, sa passion lui ouvre les portes du Pain Doré. De préposé au four à pétrisseur, il devient maître boulangier.



En plus de pratiquer son art du bon goût, il met la main à la pâte dans plusieurs projets de développement, tant au niveau de nos produits que de nos techniques de fabrication. Tout comme nous, l'amélioration du rythme de production et de la qualité de nos produits lui tient à cœur : « Même si nous cherchions constamment à améliorer nos méthodes de production, notre défi a toujours été de ne jamais faire de compromis sur la qualité de notre produit. Ainsi, nous adaptions les nouvelles façons de faire au produit et non le contraire ». Après plus de 27 ans de métier, dont 14 passées chez nous, Bruno Connet est toujours animé par le feu sacré de la boulangerie, le meilleur des ingrédients que l'on puisse trouver.

Les conseils de Bruno, votre guide fraîcheur

Les pains Au Pain Doré sont fabriqués à partir d'ingrédients entièrement naturels et ne contiennent aucun agent de conservation. Contrairement aux pains commerciaux qui sacrifient souvent le goût au profit de la durée de vie, le délicat mélange de saveurs du pain artisanal doit préférablement être dégusté le jour même de son achat. Afin d'en préserver plus longtemps les précieuses qualités, notre maître-boulangier vous offre ses conseils d'expert. Avec ces quelques trucs simples, vous pourrez faire durer le plaisir d'un bon pain frais plus longtemps. Et pour les restes, Bruno a quelques idées à vous proposer afin de déguster votre miché jusqu'à la dernière miette...

Conseils fraîcheur

Pour un pain frais acheté en magasin

- 1) Si vous choisissez de laisser votre pain dans son sac de papier, ne le faites pas languir. Pour une fraîcheur optimum, savourez-le la journée même.
- 2) Placez votre pain dans un sac de plastique. Il gardera sa fraîcheur durant toute la journée. Avant de le déguster, déposez-le au four 3 à 4 minutes. La chaleur réveillera son côté croustillant.
- 3) Pour prolonger la durée de vie de votre pain d'une journée supplémentaire, rangez-le dans un sac de jute alimentaire. Avant de le servir, faites-lui faire un petit détour par votre four. Il n'y a rien de tel pour lui redonner une croûte croustillante à point.

nos petits pains cuits/congelés dans de pratiques sacs de plastique. Conservés au congélateur, ils garderont leur fraîcheur pour une durée de six mois.

- 1) Ne décongelez pas le produit avant utilisation.
- 2) Ne sortez du sac que la quantité désirée et refermez-le hermétiquement.

Trucs et astuces pour le pain d'hier

- 1) Après une journée de vie, votre pain peut être congelé jusqu'à votre prochaine fringale. Le jour venu, faites passer votre pain directement du congélateur au four. Réchauffez-le 3 à 4 minutes, servez et dégustez. Vous retrouverez la croûte dorée et croustillante qui a le don de vous faire succomber à la gourmandise.
- 2) Votre pain d'hier fait un ingrédient sublime pour plus d'une recette. Vous trouverez de délicieuses suggestions dans notre livre [50 ans de recettes qui se racontent](#), en vente dans toutes nos succursales. Du déjeuner au souper, en passant par le dessert, les idées y sont nombreuses et variées :

- Amuse-Bouches sur baguette grillée (p.47)
- Pain perdu au cidre et au miel d'acacia (p.29)
- Pudding aux raisins, bananes et cannelle (p.126)
- Bruschetta du Soubise (p.48)
- Trempettes (p.52)

Aussi, utilisez vos restes de pains pour préparer...

- De succulents petits croûtons pour votre soupe ou votre salade;
- Une chapelure maison pour vos recettes préférées;
- De gros croûtons goûteux pour votre fondue au fromage.



Pour un produit cuit/congelé offert en sacs de plastique

Une nouveauté Au Pain Doré Maintenant offerts dans nos 12 succursales et chez certains marchés d'alimentation, vous retrouverez