



Pour fêter les 25 ans de la Rétrodor, les Moulins Viron organisent des cours de dégustation

Cette année, pour fêter les 25 ans de la baguette Rétrodor, Alexandre Viron, PDG des Moulins Viron, et Steven L. Kaplan sont allés à la rencontre des consommateurs, afin de les éduquer à la dégustation de pain, dans cinq boulangeries à travers la France. L'occasion unique d'apprendre la méthode de ce véritable "sommelier du pain" de renom, associé à la première baguette de tradition française.

Lancée en 1990, la baguette Rétrodor a mis un terme à des années de pain dénaturé et insipide. Croustillante et savoureuse, cette baguette unique, au bon goût d'antan, est entièrement préparée dans le fournil du boulanger, selon une méthode mise au point par les Moulins Viron, une minoterie familiale située au Coudray. Issue d'une farine pure créée par les Moulins Viron avec les meilleurs blés de Beauce, la Rétrodor subit un pétrissage lent et une première fermentation de trois heures, source de ses délicieux arômes. Dès sa sortie du four, la baguette Rétrodor déclenche l'envie de la croquer, et présente tous

les critères de qualité qui entrent dans la grille d'évaluation sensorielle conçue en 2004 par l'historien américain Steven L. Kaplan, expert mondial du pain : une croûte dorée, qui crépite sous les doigts et dégage une douce odeur de torréfié, de caramel, voire de noisette ; une mie crême, charnue, garnie d'alvéoles, à la fois élastique et fondante sous la dent ; une mâche aisée et agréable, qui impressionne par son équilibre, sa rondeur et la complexité de ses goûts et arômes ; des arômes complexes, intenses et subtils, qui évoquent des fruits secs, des céréales chaudes, du miel, du beurre... Impossible de résister à une autre bouchée !

Comme le vin, le pain peut faire l'objet d'une dégustation sérieuse, qui révèle ses qualités et ses défauts. Il suffit pour cela d'appliquer la grille de dégustation. Accessible à tous et facile à utiliser, cette grille permet d'attribuer une note sur 20 en appréciant six critères : l'aspect, la croûte, la mie, la mâche, les arômes et le goût.

Pour toute information : a.pinot@vivactis-publicrelation.fr