



ANNEE 2000 - 2001

Président Pascal LANGLET



# ROTARY CLUB DE PONTOISE

1660ème District

## BULLETIN DU CLUB

REUNION STATUTAIRE n° 14

du 31 octobre 2000

<u>Président de séance :</u>	Pascal LANGLET
<u>Absents excusés :</u>	Jean-Yves BOEFFARD, Jean-Claude MONTI
<u>Présences extérieures :</u>	le 25/10/2000, Jean QUENTIN à Conflans-Ste-Honorine le 20/10/2000, Frédéric ZANUCCHI et Jean MICHAU à St-Gratien
<u>Visiteurs :</u>	Denis DUMEIGE, Hervé COLOZIER du Club de Cergy Gil GIRAUX du Club de Conflans-Ste-Honorine
<u>Anniversaire :</u>	Frédéric FILLY le 25/10

Le Président souhaite la bienvenue aux épouses de Rotariens accueillies lors de ce 5ème mardi.

### INFORMATIONS ROTARIENNES

50ème anniversaire du Club : **RETENIR la date du 03/02/2001.**

Il est nécessaire d'être **tous présents.**

Les préparatifs se poursuivent: dernière réunion le 27/10/00 chez Gérard WEISS.

Etaient présents : Gérard WEISS, Jean QUENTIN, Jean-Yves BOEFFARD, Ludwig SIEBECKE, Pascal LANGLET, Michel FROMAGEAU, Claude CHEVRIER.

### DATES A RETENIR

**Mardi 7 novembre :** Apéritif et Comité

./.

**Jeudi 9 novembre :** Dîner animé par le Jazz Band de Jacky MILLIET à l'Entre-deux-Verres  
48 rue Sainte Anne -75002 PARIS-

**Mardi 14 novembre :** Dîner et Conférence "Pollution-Energie"

**Dimanche 19 novembre :**  
Hexathlon

**Mardi 21 novembre :** Don du sang. Pensez à faire venir Amis et famille.

**Vendredi 24 et Samedi 25 novembre :**  
BANQUE ALIMENTAIRE, au Centre Leclerc à Osny

**Mardi 28 novembre :** Visite du Cabinet de Franck de LAROUSSILHE au Grand Cerf

\*\*\*\*\*

### *Conférence de Jacques VALADON*

#### *"La boulangerie et la baguette GANA"*

Le pain, depuis toujours est symbole de vie et de bonheur, désir et espoir. Le pain, ce n'est pas un objet comme un autre, c'est l'aliment essentiel, le principe de vie.

Il n'y a pas de pain vrai sans céréales, ensuite il n'y a pas de pain bien levé sans céréales contenant assez de gluten pour permettre une bonne tenue, une bonne élasticité de la pâte de farine et d'eau, pétrie, fermentée et cuite, qui constitue le pain au sens strict.

C'est aux Egyptiens que l'on attribue la découverte du levain de pâte naturel. Le travail sur levain levure s'est réalisé après la découverte de la levure biologique vers le milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle.

Le poolish a été introduit en France par les boulangers viennois au temps de la reine Marie-Antoinette. C'est un ensemencement préalable, une sorte de levain demi liquide préparé plusieurs heures avant le pétrissage final de la pâte.

La coupe des pains est la signature du boulanger, d'elle dépend en partie l'aspect du pain : c'est donc un élément de décor. Elle a aussi pour but de faciliter le développement du pain.

Merci Jacques pour nous avoir communiqué l'amour de ton métier si noble et si utile.

Amitiés

Michel GABACH

