



Pains, mie et Cie

Du pain, des viennoiseries et une pincée de science !

Ce 13 septembre 2014, Carole Equeter présentera officiellement son dernier livre de recettes rédigé en collaboration avec Caroline Dhaenens : « Pains, mie et Cie ». Un livre de boulangerie rythmé de fiches de vulgarisation scientifique pour comprendre l'alchimie qui unit farine et levure dans la cuisine. Pour ce lancement, petits et grands gourmands qui le désirent seront accueillis au Moulin de Moulbaix (Moulin de la Marquise) à l'occasion d'un événement festif durant lequel visites guidées, démonstrations culinaires et autres se succéderont.

« Pains, mie et Cie » est né de la rencontre de deux passionnées. Carole Equeter, scientifique férue de cuisine et Caroline Dhaenens, héritière d'une longue tradition familiale en meunerie. Toutes deux ont voulu créer ensemble un recueil de boulangerie qui permet de découvrir, de comprendre et de mettre en pratique la magie de la panification au travers de 40 recettes agrémentées d'une pincée de science parcimonieusement distillée dans 8 carnets thématiques. Voilà de quoi découvrir le secret le plus intime de ce produit séculaire, depuis le grain de blé jusqu'au produit de boulangerie que l'on trouve sur notre table.

Les questions les plus courantes y sont abordées de façon ludique : qu'est-ce que la levure ? Comment faire lever un pain ? Pourquoi le sel doit-il être ajouté en dernier ? Quel est le meilleur pain pour la santé ? Quel est le rôle du gluten ?

Pains et viennoiseries en quatre chapitres

Les 40 recettes sont réparties en quatre chapitres thématiques à parcourir selon les goûts et les occasions :

- Tradition du fournil
- Pains d'ailleurs
- Déjeuner sur l'herbe
- Douces viennoiseries

De quoi renouer avec le plaisir de savourer un pain fraîchement fait maison.

Le samedi 13 septembre : des animations et des dégustations

« Pains, mie et Cie » sort le samedi 13 septembre, à l'occasion des Journées du Patrimoine. Durant toute la journée, les deux auteures vous accueilleront au Moulin de la Marquise à Moulbaix, désormais classé au patrimoine wallon.

Au programme :

- Animations culinaires et dégustations.
- Visite du Moulin de la Marquise, guidée et commentée par Joseph Dhaenens, meunier actuel du moulin.
- Exposition de clichés photographiques relatant la vie du Moulin.
- Ambiance musicale et animations pour les plus jeunes.
- Petite restauration (crêpes salées et sucrées + bières régionales)
- Et, bien entendu, séance de dédicaces.



Pains, mie et Cie par C. Equeter & C. Dhaenens fait partie de la collection *Une pincée de science au quotidien* chez Carole Equeter Editions – En vente au prix de 19,95€ sur www.carole-equeter.com, ainsi que dans toutes les librairies belges et luxembourgeoises.

Envie d'en savoir plus ou de découvrir comment Carole distille la science toute en saveur ?

Contactez Carole au 0474/07.28.54 ou par email : carole.e@carole-equeter.com

Qui sont Carole Equeter et Caroline Dhaenens ?

Docteur en science, Carole voue une véritable passion à la bonne cuisine. Elle saupoudre d'une pincée de science ses recettes simples et originales afin d'expliquer l'alchimie de celle-ci.

Riche d'une tradition familiale entretenue au Moulin de Moulbaix, Caroline maîtrise de main de maître l'art de faire du pain ainsi que la fabrication artisanale des farines.

Où suivre Carole ?

Son blog et les carnets de science: <http://pinceedescience.be/>

Son site avec les dates de ses ateliers et animations, ses services aux professionnels et sa boutique en ligne : <http://www.carole-equeter.com/>

Sur Facebook :

<https://www.facebook.com/CaroleEqueter>

<http://facebook.com/cookatom>

Ses autres recueils de recettes

Un peu de tout... et une pincée de science

Un ouvrage à dévorer tant pour assouvir sa soif de connaissances que pour se régaler tout simplement.

Méli-Mélo en cuisine

Des recettes faciles et saines pour tous les goûts, avec une pincée de science...

Ils ont déjà parlé de Carole : <http://www.carole-equeter.com/presse>

À faire prochainement :

Animation sur le pain et les farines

Samedi 27 septembre de 14h à 18h

Lieu: Marché Local et Convivial, rue de France à 7800 Ath

Atelier Pains de Fêtes et Galettes des Rois

Vendredi 21 novembre de 9h à 13h et vendredi 19 décembre de 8h30 à 12h30

Lieu: La Marcotte, 12 rue de l'Eglise à Huissignies