



Quatrième de couverture

En apprenant à observer la nature et ses quatre éléments avec intelligence, l'homme créa le four à pain il y a des milliers d'années, et le fit évoluer au cours des siècles.

De la première maîtrise du feu à nos jours, ce livre relate les diverses étapes du four à pain. Fruit d'une expérience professionnelle et d'un savoir accumulé pendant toute une vie, G. Garramone nous fait partager cette passion qui brûle en lui tel le bois dans le foyer d'un four. Il a posé, placé, construit, réglé et observé des milliers de fois cet outil fantastique. Il a voyagé dans le monde entier à la recherche de son histoire et de son évolution à travers plus de 25 000 ans.

Pâques 1954, premier contact de G. Garramone avec le four à pain, tandis qu'il accompagnait sa maman cuire ses biscuits italiens chez le boulanger du village. Une passion naît aussitôt, qui guidera toute sa vie. Devenu aujourd'hui une référence en matière de four à pain, G. Garramone est aussi un véritable personnage du métier.

Caractéristiques de l'ouvrage :
Documentaire

Format 15x21 cm - 240 pages - 18,90 €
ISBN : 978-2-36252-129-4

Editions Mélibée - 18 place Roguet - 31300 Toulouse

SAS au capital de 10 000 euros - R.C.S Toulouse B 521 087 924 - Indicateur éditeur : 978-2-36252



ÉDITIONS Mélibée

Dossier de presse

Guiseppe GARRAMONE

Le four à pain

Origine et évolution



Documentaire

ÉDITIONS Mélibée

Contact : Service communication

05.61.59.96.82

communication@editions-melibee.com

Editions Mélibée - 18 place Roguet - 31300 Toulouse

SAS au capital de 10 000 euros - R.C.S Toulouse B 521 087 924 - Indicateur éditeur : 978-2-36252



Présentation de l'auteur

Giuseppe Garramone arrête ses études à l'âge de quatorze ans, et comme beaucoup d'autres jeunes gens de son époque, rentre dans une manufacture de faïence. N'appréciant guère son travail, son regard se porte alors vers les deux **fours tunnels de céramiste**. Il fait par la suite la connaissance d'un ingénieur Anglais qui avait pour tâche d'élaborer et de construire un nouveau four. Giuseppe Garramone se fait alors son interprète, en dépit de ses lacunes en anglais, et commence son apprentissage.

A dix-huit ans, il demande sa mutation pour devenir **opérateur de four**, et passe alors par tous les échelons : apprenti-opérateur de four, opérateur, surveillant, et chef d'équipe. L'auteur profite ensuite d'une période d'inactivité professionnelle pour suivre des cours de candidat bibliothécaire. Il travaille pendant deux ans aux Editions **Hachette**, comme délégué commercial, puis comme **directeur régional**.

Après cette période, il est employé dans une **boulangerie industrielle, Bon Grain**, avec la mission de redresser cette société. Mais après une grève du personnel, Giuseppe Garramone est contraint de quitter l'entreprise. Il devient par la suite **directeur de ventes** pour une société spécialisée dans la vente de machines, matériels et fours pour la boulangerie, et participe alors aux multiples **foires internationales concernant le four à pain, ce qui lui permet de voyager un peu partout dans le monde**.

Enfin, il choisit de créer sa propre société, **TMB, Tous Matériels de Boulangerie**, qui devin par la suite **Tous Métiers de Bouche**. Les clients, les usines, les fabricants de fours et machines l'ont suivi ! Plus de trente ans dans ce domaine, soit toute une vie à construire, réaliser, réparer, et faire évoluer les fours à pain. Son expérience dans le domaine des fours de boulangerie est devenue une passion, passion que l'auteur ne veut pas voir aux oubliettes. Cet ouvrage est donc le moyen de **transcrire et réunir le passé de vingt-cinq mille ans d'histoire et d'évolution des fours à pain...**



Son oeuvre

Souvent, le boulanger ne connaît que **succinctement l'histoire du pain, de la farine et du moulin, et très mal l'histoire, l'origine et l'évolution du four à pain** au cours des siècles !

Le grand public reste toujours en admiration devant un four à pain, surtout lors des cuissons... Qui n'a jamais rêvé d'être «boulanger d'un jour» et de défourner de magnifiques et appétissants pains dorés à la croute chantante...

Le livre sur le four à pain est un **ouvrage de recommandation dans le domaine de la boulangerie**. L'élève boulanger, l'apprenti, le mitron et même le grand public, discernent mieux ce qu'est un four à pain et l'utilité de son usage dans notre existence passée, présente et à venir ... Cet ouvrage permettra de mieux connaître ce fantastique outil de cuisson, d'apprendre et de faire connaître même au sein des écoles de boulangerie, la différence entre four chauffé au bois, au gaz, au charbon, au gasoil ou à l'électricité.

Ce documentaire a aussi pour but de **ne pas laisser dans l'oubli toute l'histoire du four à pain**, ses modifications, son apport bénéfique à l'homme au cours du temps. Et ainsi, il pourra aider les amateurs de belles cuissons à choisir un four de qualité, appareil indispensable, et qui accompagne le boulanger tout au long de sa carrière, voire de sa vie...

Jusqu'à présent, il n'existait pas d'ouvrage sur le four à pain. Giuseppe Garramone retrace ici son évolution depuis près de vingt-cinq mille ans à nos jours, et insiste sur le **caractère essentiel de cet objet**, qui a permis à l'homme de **voir s'épanouir sa nourriture la plus essentielle, la plus utilisée depuis de longs siècles : le pain...**