

Le pain

Pour un Français, rien n'est plus banal qu'un morceau de pain. Mais rien n'est plus primordial aussi, car, personne dans notre pays ne saurait concevoir un repas sans pain. Le Français réputé « gros mangeur de pain » a bien du mal à s'accommoder des régimes alimentaires anglo-saxons ou germaniques où le pain — une tranche mince par personne et par repas — n'est considéré que comme un accessoire.

Aliment banal, commun même, indispensable pourtant chez nous, le pain n'est pas aussi bien connu qu'il le mérite et que l'on pourrait le croire. Les enfants, si friands de « tartines » savent bien peu de choses à son sujet. En compensation, ils sont capables à son égard de découvertes, d'émerveillements, de curiosité et d'enthousiasme qui nous ont incité à consacrer quelques pages à ce sujet.

Nous souhaitons que vous puissiez y trouver des connaissances que vous ignoriez vous-mêmes, des précisions ou des idées utilisables.

Le pain vous offre une mine d'activités. Sachez l'exploiter.

Histoire du pain

Au cours des premiers siècles de l'ère qui précéda la nôtre, les hommes consommaient les produits de leur chasse et de leur cueillette.

Leur rôle était passif. Puis, de chasseurs ils devinrent pasteurs et plus tard laboureurs, faisant une place de plus en plus importante aux céréales et plus particulièrement à l'orge et au blé (froment). D'abord consommées crues, puis grillées, et enfin cuites, ces céréales ne subissaient alors aucune préparation préalable.

Il semble que ce soit en Orient que l'on eut la première fois l'idée d'écraser le blé pour en tirer une poudre fine, qui, grossièrement tamisée servait à confectionner des bouillies et des galettes.



Du blé...

En tout cas l'Écriture contient une quantité d'allusions au pain et à la farine et à leur consommation par les peuples du Proche-Orient.

1700 ans avant notre ère, Joseph, arrière-petit-fils d'Abraham, esclave en Egypte puis intendant de Pharaon, sauvera le peuple de la famine grâce aux stocks de céréales qu'il avait prudemment constitués pendant les bonnes années : « Il y eut la famine dans tous les pays, mais dans toute l'Egypte il y avait du pain. »

Déjà à cette époque, on savait faire du pain au levain et l'on attribue généralement aux Hébreux la découverte et la vulgarisation de cette pratique. Comme bien des grandes découvertes, elle fut sans doute due au hasard.

Par suite d'un oubli, ou d'une négligence (comme pour la découverte de la pénicilline par Fleming), une pâte faite de farine et d'eau fut abandonnée par mégarde dans un milieu à la fois chaud et humide, après avoir été par bonheurensemencée naturellement par des ferments. Sous l'influence de la fermentation alcoolique, la pâte se mit à « gonfler »... Mais la ménagère distraite savait aussi observer et ne devait pas manquer d'imagination puisqu'elle eut l'idée de prélever un fragment de cette pâte fermentée pour la réensemencer dans une pâte neuve et « plate », avec l'espoir qu'elle communiquerait ses propriétés à sa nouvelle pâte. Ainsi naquit sans doute le pain au levain.

L'usage du pain, la technique de sa fabrication se répandirent ensuite de proche en proche pour gagner finalement l'Occident.

Les Grecs, excellents boulangers pleins d'imagination, firent faire de grands progrès à la fabrication du pain, perfectionnèrent les techniques et en vulgarisèrent l'emploi. Les Romains commencèrent à s'y intéresser beaucoup plus tard (vers 600 à 500 avant J.-C.), mais créèrent une école spécialisée et firent de la boulangerie une corporation privilégiée.

Trente ans avant J.-C. il n'y avait pas moins de 329 boulangeries à Rome, qui toutes produisaient à la fois leur farine et leur pain.

C'est vers cette époque que les légions romaines, en occupation en Gaule apportèrent « en prime » à nos ancêtres les éléments de l'art de faire du pain. Le problème à cette époque restait celui de la cuisson car, si les Romains avaient fait de la boulangerie une vraie profession, ce qui encourageait le progrès et avait abouti en particulier à la construction de fours en maçonnerie, chez les Gaulois au contraire, la fabrication du pain demeura longtemps familiale, les pains étant simplement cuits sous la cendre.



... Au pain

Les choses restèrent en l'état jusqu'à l'arrivée des Wisigoths et des Francs (V^e siècle) et progressèrent peu pendant toute la période du Moyen Âge (V^e au XV^e siècle). A la campagne, la fabrication du pain demeura familiale tandis que, dans les villes, une véritable profession s'organisait. Au VIII^e siècle, Charlemagne s'en préoccupa et ordonna « que le nombre de boulangers soit toujours tenu au complet et que le lieu de travail soit toujours tenu avec ordre et propreté »

C'est seulement sous Philippe-Auguste (fin du XII^e siècle) que les boulangers sont autorisés à posséder un four, ce privilège étant précédemment réservé au roi et aux seigneurs, ce qui, il faut le reconnaître, freina longtemps le progrès.

Il faut attendre la moitié du XVIII^e siècle pour trouver des relations écrites sur la technique de la fabrication du pain tel qu'il était fait à l'époque. Parmentier, plus connu chez nous pour ses efforts dans la vulgarisation de la culture et de l'emploi de la pomme de terre, écrit, vers 1778, un ouvrage intitulé « Le Parfait Boulanger » où sont décrites très en détail toutes les opérations successives de la panification et, en particulier, celles ayant trait à la préparation du « levain-chef ».

C'est à cette époque qu'apparaissent les premiers pétrins mécaniques et la généralisation de l'emploi du sel dans la pâte à pain. On prétend que l'usage de la levure de bière était déjà connu des Grecs et des Romains et qu'il y eut une première tentative d'emploi de celle-ci, dans le courant du XVII^e siècle, pour la fabrication d'un pain de luxe, le pain « mollet », mais seulement comme ensemencement d'appoint.

Vers le milieu du XVIII^e siècle, la chimie vient au secours du pain : on découvre la présence, dans la farine, de l'amidon et du gluten ; on les sépare, et l'on peut alors comprendre le rôle de chacun de ces éléments.

Vers 1840, on commence à fabriquer à Paris du pain de luxe « levé » uniquement avec de la levure. Enfin, au moment de la guerre de 1914-1918, les progrès s'accroissent : l'emploi de la levure, les pétrins mécaniques se généralisent, les fours se modernisent et le gaz puis le mazout remplacent le bois, tandis que des générateurs de vapeur d'eau injectent de la buée dans le four au long de la cuisson, permettant d'obtenir de beaux pains dorés et luisants comme ceux que nous connaissons aujourd'hui. Il faut noter qu'au fur et à mesure que l'industrie de la boulangerie progressait, la fabrication familiale du pain disparaissait petit à petit.

Philippe JOLY
À la découverte du milieu naturel et humain