

Avec l'aimable autorisation de
La Boule d'Ange des Marchés¹
Les Aventuriers du Goût²

Pain et histoire

La Révolution

C'est le besoin de pain qui déclencha la Révolution française.

Les très mauvaises conditions climatiques de l'année 1788-1789 alliées à des conditions économiques dramatiques vont provoquer une des plus importantes famines de l'histoire. Au mois de mai 1789, le prix du pain atteint des sommets et personne ne peut plus se le payer. Les émeutes éclatent dans toutes les villes de province. Et lorsque le 14 juillet 1789 le peuple en colère s'empare de la Bastille, c'est pour y saisir surtout le stock de blé qui était supposé y être entreposé. Pendant le mois d'août, les privilèges féodaux sont abolis. Une sécheresse abominable s'abat sur le pays. Le pain devient encore plus hors de prix qu'il n'était. Les responsables sont tout désignés. Le 5 octobre, une armée de femmes, d'hommes et d'enfants littéralement affamés marchent sur Versailles et tentent de s'emparer du roi, de la reine et du dauphin rebaptisés « le boulanger, la boulangère et le petit mitron ». Des boulangeries sont attaquées et le peu de farine disponible est rapidement pillé.

Le 19 juillet 1791, l'Assemblée Constituante impose des prix obligatoires au pain et autorise les boulangers à cuire un seul type de pain : le « pain d'égalité » fait d'une farine mélangée de trois quarts de blé et un quart de seigle avec le son.

C'est encore au nom de l'égalité que le blé supplantera en France toutes les céréales.

En 1796, la famine n'est toujours pas totalement réduite mais le pain blanc, apanage des riches, est devenu officiellement le pain de tous les Français.

Évolutions techniques aux XIX^e et XX^e siècles

Les techniques concernant la fermentation, le pétrissage et la cuisson évoluent en même temps.

Dans le domaine des méthodes de fermentation : l'utilisation de la levure de bière, dès 1665, devait conduire, près de deux siècles plus tard, à une sorte de



levure idéale inventée par un distillateur de Vienne. La levure issue de cette méthode se révéla si fiable qu'elle fut utilisée en Europe jusqu'en 1904.

Mais ce fut un boulanger polonais qui franchit un pas décisif en trouvant le moyen de se passer de levain. Cette méthode connue sous le nom de *poolish* permettait d'obtenir un pain moins acide connu sous le nom de « pain viennois ». Son succès en France fut considérable jusqu'aux années 1920. Puis il fut remplacé par un nouveau « pain fantaisie », tout en longueur, à la croûte fine et craquante et à la mie couleur crème, légère et alvéolée, célèbre sous le nom de « baguette », « bâtard », ou « ficelle ».

Évolution de la consommation au XX^e siècle

Au XX^e siècle, le pain a continué à jouer le rôle primordial qui a été le sien tout au long de l'histoire de l'humanité.

Au moment de la Première Guerre mondiale, il servit une fois de plus d'arme stratégique ; en avril 1917 notamment, lorsque les USA privèrent l'Allemagne et l'Autriche de blé, précipitant ainsi leur chute.

Pendant la crise économique des années 30, les Français défilaient dans les rues au cri de : « Du travail et du pain ! ».

Lorsque l'Allemagne nazie étendit son ombre sur le monde, ses dirigeants firent main basse sur tous les stocks européens de blé. On vit alors apparaître les tickets de rationnement et les pains de substitution : pain de farine de fèves, de riz, de maïs, d'orge et même de pomme de terre.

Il était loin, ce chef-d'œuvre de la boulangerie des années 30 appelé

« baguette », qui fut à l'origine de la réputation mondiale du pain français !

Dans les années 50, une nouvelle technique de pétrissage dite « intensifiée » permet d'obtenir, grâce à une oxydation excessive de la pâte, un pain d'une blancheur immaculée. C'était exactement ce que réclamait l'époque lasse des pains grisâtres de la guerre, synonymes de mauvaise qualité et de rationnement. Mais cette blancheur aura un prix : la fadeur, l'inconsistance de la mie et surtout une conservation du pain réduite à quelques heures.

D'abord séduits, les Français se lassent vite de ce pain. Alors que dans les années 30, un Français consommait en moyenne 500 grammes de pain par jour, il n'en consomme plus que 200 grammes dans les années 70 et 60 grammes dans les années 80.

Retour à l'authenticité

Pain fabriqué en usine, pré-tranché et pré-emballé ou pain blanc cotonneux prétendument artisanal, le pain des années 60-70 n'a plus grand chose de commun avec le pain. Le coup final sera porté avec la technique de surgélation transformant bon nombre de boulangeries en « terminaux de cuisson ».

Au début des années 70 cependant, une réaction salutaire se produisit. En France, on vit réapparaître sous le nom de « miches de campagne » des pains dignes de ce nom.

Peu à peu, les boulangers redécouvraient les vertus des bonnes farines, de la cuisson au feu de bois, du levain naturel et de la pâte peu pétrie mais longtemps fermentée. Si bien que l'on peut aujourd'hui retrouver, un peu partout dans le monde, un pain de grande qualité gustative.

1. 124 avenue de Villiers, 75017 Paris
 (<http://www.lbm.fr>).

2. 46 rue de Lourmel, 75015 Paris.

expression orale

Partagez vos réactions après avoir lu le texte.

1. Mangez-vous du pain comme les Français ?
2. Quel est l'aliment qui le remplace ?
3. Comparez leur rôle alimentaire respectif : similitudes et différences.