



**Vous êtes internaute...**  
Retrouvez sur [www.cannelle.com](http://www.cannelle.com) (page  
d'accueil rubrique "musée") l'histoire de la  
boulangerie, et bientôt en ligne ce numéro  
spécial "Histoire du pain"

### Rédaction

INBP  
150, boulevard de l'Europe  
BP 1032  
76171 Rouen cedex  
Tél : 02 35 58 17 77  
Fax : 02 35 58 17 86  
Web : [www.inbp.com](http://www.inbp.com)  
E-mail : [bal@inbp.com](mailto:bal@inbp.com)

### Responsable de la rédaction

Gérard BROCHOIRE

### Ont collaboré à ce numéro

Laurent TERRASSON, Catherine STEPHAN

### Abonnements

S.O.T.A.L.  
27, avenue d'Eylau  
75782 PARIS cedex 16  
Tél. 01 53 70 16 25

### Éditeur

S.O.T.A.L.  
Société d'Édition et de Publication  
"Les Talemeliers"  
Directeur de la publication : Jean CABUT  
N° CPPAP : 57846

### Imprimeur

La Loupe Quebecor SA  
28240 La Loupe

# sommaire

n°64

## L'histoire du pain ●●●●●

En guise d'introduction

Les origines du pain

Egypte ancienne

Grèce : IXe av. J.-C - Ve ap. J.-C.

Rome : VIe av. J.-C. - Ve ap. J.-C.

Moyen Âge : Ve - XVe siècle

Renaissance : XVIe siècle

Le XVIIe siècle

Le XVIIIe siècle

Le XIXe siècle

Le XXe siècle

Concours destiné à vos clients

**Page 15 un jeu-concours à  
reproduire pour vos clients**

Les bonnes réponses sont :  
1 (sans levain) - 2 (bouillie) - 3 (pistoires) - 4 (mollet) - 5 (pieds) - 6  
(élément de four) - 7 (bonnet) - 8 (pommes de terre) - 9 (XIIIe s) -  
10 (XXe s)



## L'histoire du pain

**Des premiers grains consommés tels que la nature les offrait sans intervention du génie culinaire humain aux pains variés qui trônent désormais dans les boutiques... que de chemin parcouru !**

**Lorsqu'on exerce un métier qui a traversé les siècles accompagnant fidèlement l'histoire des hommes, on peut être fier de perpétuer une tradition chaque jour enrichie de pratiques nouvelles.**

**Rares sont les métiers qui peuvent se targuer d'une telle longévité. Difficile dans ces conditions d'ignorer la fabuleuse histoire du pain, que nous vous proposons de découvrir ou de redécouvrir dans ses grandes lignes. Et n'oubliez pas d'en faire profiter votre clientèle !**

### Des idées d'animation commerciale

Le pain a le vent en poupe : on le sait. Boudé dans les années 80 par les consommateurs, il reprend progressivement la place qu'il mérite. Le pain fait actuellement couler beaucoup d'encre : de nombreux articles y sont consacrés, vantant de nouveau ses mérites nutritionnels. Le pain s'expose aussi à la télévision, à travers des reportages, des spots publicitaires ou prend une place toute particulière lorsqu'il ravit la vedette aux acteurs dans un téléfilm tel que "Les Maîtres du pain".

Reste aux professionnels de profiter de cette bonne image pour inciter le client à en consommer davantage. Les opérations commerciales menées dans les magasins peuvent à cet égard se révéler très payantes. Elles s'organisent autour de nombreux thèmes : l'histoire du pain en est un particulièrement intéressant à retenir.

Comment peut-on l'exploiter concrètement auprès de sa clientèle ? Les possibilités sont nombreuses. Il faut au préalable mesurer le temps que l'on peut consacrer à la préparation de la manifestation, les dépenses que l'on est prêt à consentir pour la circonstance. En fonction des réponses, on peut imaginer des opérations plus ou moins ambitieuses. Mais quelle que soit la formule choisie, le client sera sensible à votre effort et verra en vous un professionnel dynamique. Et un client content est un client prêt à dépenser son argent !

### Animations commerciales : quelques pistes à exploiter

De nombreux villages organisent des week-ends médiévaux. Associez-vous au projet : décidez votre magasin en conséquence, louez pour votre personnel de vente des costumes d'époque et fabriquez quelques miques (cf recette p.8).

Vous pouvez aussi agir en solo autour d'une animation spéciale Renaissance. Prévoyez des petits dépliants à offrir à votre clientèle. Pour le texte aidez-vous de la fiche Renaissance présentée p.9 dans ce numéro. Et n'oubliez pas de mettre à l'honneur des pains briés (cf recette p.9). Costumez-vous pour donner un air d'exception à votre magasin. Le bouche à oreille fonctionne vite : les curieux ne manqueront pas de franchir le seuil de votre boutique.

Votre boutique est centenaire : un tel événement mérite d'être exploité commercialement. Débridez votre imagination et faites revivre votre boutique à l'heure de sa première ouverture !

Ne dit-on pas que les Français sont joueurs ? Reproduisez le **jeu concours** proposé page 15 sur l'histoire du pain. Faites participer votre clientèle et n'oubliez pas de récompenser le vainqueur.

Dès que vous vous lancez dans une opération commerciale, surtout n'oubliez pas d'en informer les médias locaux. Ils se feront l'écho de vos manifestations. Lorsqu'on est commerçant, il faut savoir faire parler de soi !

Un numéro spécial "Opérations commerciales" a fait l'objet du Supplément technique n° 33 paru en juillet-août 1993. Relisez-le attentivement ; il est truffé de conseils pratiques et relate une opération d'envergure menée par Monsieur et Madame Pascalis pour le centenaire de leur boutique.



### "Allo, Boulpat service"

En contactant Boulpat service, vous pourrez obtenir auprès d'une documentaliste des éléments d'information supplémentaires qui pourront vous aider dans la préparation de votre manifestation. Bien entendu, elle n'est pas là pour vous donner l'idée. Mais un fois que votre projet sera dessiné dans ses grandes lignes, elle vous aidera en vous fournissant des textes sur l'époque de votre choix, en faisant des recherches sur des recettes historiques, etc.

**Boulpat service - I.N.B.P. Rouen - 02 35 58 17 70**

## Les origines du pain

### Du cru au cuit, de la bouillie aux galettes

Il y a trois millions d'années, les premiers hommes mangeaient les grains tels que la nature les offrait, sans aucune préparation. Ils vivaient alors principalement de la chasse et de la cueillette.

À cette période primitive succède une période pastorale au cours de laquelle l'homme commence à domestiquer des animaux. Parallèlement, il réalise aussi quelques essais de culture.

Cette période des grands développements techniques correspond au mésolithique entre le XI<sup>e</sup> et le VII<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.

Ce n'est qu'après être arrivés à un degré d'avancement intellectuel élevé que les hommes ont su employer le fruit des céréales pour faire des bouillies, des galettes et enfin du pain.

Dans un premier temps, en s'inspirant de l'action des dents sur les graines, les hommes réalisent les premiers broyages entre deux pierres. La mouture primitive une fois adoptée, ils en viennent à malaxer le grain broyé avec de l'eau, à homogénéiser le tout en une sorte de bouillie. Peu à peu ils donnent à ces bouillies une consistance plus épaisse et finissent par faire une véritable pâte qui, réduite en minces galettes séchées ou cuites, fournissait un aliment précieux en ce qu'il pouvait être préparé en provision et transporté.



### La bouillie à tout âge

La première forme alimentaire qui fut donnée aux céréales, aussi bien en Égypte, en Grèce, à Rome, et en France jusqu'à la fin du Moyen Âge, fut la bouillie, d'orge, de blé, de sarrasin, d'avoine.

Cet usage qui persista longtemps est encore loin d'avoir disparu. Nos petits déjeuners aux céréales nous les rappellent étonnamment, ainsi que de manière plus classique, la bouillie d'avoine que l'on trouve encore en Bretagne (voir recette) et en Écosse (porridge).

### Recette de bouillie

#### Bouillie d'avoine pour 4 personnes :

Farine d'avoine	250 g
Lait ribot	25 cl
Beurre	50 g
Sel	

- Mélanger la farine avec le lait ribot.
- Ajouter un demi verre d'eau tiède afin d'obtenir une pâte molle, ni trop fluide ni trop épaisse.
- Laisser reposer pendant 12 heures à température ambiante.
- Verser la bouillie qui a légèrement fermenté et pris une saveur acide, dans une casserole.
- La diluer dans environ 1 litre d'eau.
- Sur feu doux, laisser cuire environ 30 minutes, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce que la bouillie épaississe.
- Saler et incorporer le beurre.
- Servir chaud ou froid.

## Le pain à travers le temps

**XII<sup>e</sup> - VII<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.** : tout au long du mésolithique, consommation de céréales qui poussent à l'état sauvage en Mésopotamie et au Proche Orient.

**IX<sup>e</sup> - VII<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.** : passage de la prédation à la production avec les premiers villages d'agriculteurs en Mésopotamie.

- Extension de la culture des céréales (notamment l'orge, le blé et le seigle) au Proche Orient, au Moyen Orient, puis en Europe.
- Apparition de bouillies aux céréales, puis de galettes minces non fermentées.

# histoire du pain

## Egypte ancienne

### Du pain sans levain, azymi, au pain zymi

Berceau des arts et des sciences, l'Égypte est aussi le berceau de la boulangerie, et la vallée du Nil le berceau très fertile où le paysan égyptien cultive ses céréales : orge, blé, épeautre, millet, etc.

À cette époque, le broyage des céréales s'effectue entre deux pierres, puis la poudre grossière obtenue subit plusieurs opérations de tamisage avant de devenir une fine farine. On torréfie légèrement cette farine ou on fait sécher au soleil les grains avant de les moulin. Le grain réduit en farine passe alors chez le boulanger qui pétrit la pâte.

En mélangeant cette farine avec de l'eau, un peu de sel et du levain, les Égyptiens obtiennent une pâte qu'ils malaxent.

Puis ils la mettent à cuire directement plaquée sur les parois internes d'un four ou sur une pierre plate (ou une plaque de limon du Nil desséché) placée sur le feu, à plat.

Parfois, la pâte est enrichie avec de la graisse, des œufs ou du miel. Athénée (II-IIIe siècle ap. J.-C.) mentionne *le kyllastis*, "un pain acidulé à base d'orge". On sait que les classes sociales les plus modestes consomment du pain d'épeautre.

Les pains sont de différentes formes, comme les pains destinés aux rites et aux offrandes, représentant des formes humaines ou animales. Ces derniers, réalisés à partir d'une pâte molle, sont cuits sous des cloches en argile.

### La moisson

Les Égyptiens ne connaissaient pas la faux à long manche. Les moissons se faisaient à la faucille. Les paysans coupaient les tiges près de l'épi, à hauteur d'homme, ce qui rendait cette tâche moins pénible.

Autre avantage du système, les tiges devenaient un engrais naturel en se décomposant et préparaient ainsi le sol pour le prochain labour.

### La recette du pain azyme

Le pain azyme des Hébreux se faisait de deux façons, soit en grillant préalablement la farine, soit en le préparant avec de la farine ordinaire.

On emploie éventuellement de la farine d'orge, d'avoine, de seigle ou d'épeautre.

Cette farine est pétrie avec de l'eau tiède, puis la pâte est abaissée à un demi centimètre d'épaisseur et placée sur une plaque. On pique alors l'abaisse et on la cuit dans un four doux.

### Zymi ou Azymi

Les Hébreux possédaient l'art du pain au temps d'Abraham (IIe millénaire av. J.-C.) : "*Pétrissez vite trois mesures de farine, et faites cuire des pains sous la cendre*" dit-il à sa femme Sara (Genèse, XVIII, 6).



Dès cette époque nous distinguons dans la Genèse le pain avec levain, *panis ou zymi*, du pain sans levain, *azymi* (sûrement du type des galettes cuites par Sara).

Quand ils quittèrent l'Égypte pour le pays des Cananéens, "*pays ruisselant de lait et de miel*", "*le peuple prit donc la farine qu'il avait pétrie avant qu'elle fût levée et, la liant en des manteaux, la mit sur ses épaules*". (Exode, XII, 34).

"*Ils firent cuire la farine qu'ils avaient emportée, il y avait du temps, toute pétrie, de l'Égypte, et ils firent des pains sans levain cuits sous la cendre ; parce qu'ils n'avaient pu les faire lever*" (Exode, XII, 39).

## Le pain à travers le temps

**IVe millénaire av. J.-C.** : culture des céréales sur les bords du Nil.

**vers 1850-1800 av. J.-C.** : première citation de pain dans la Bible : "*Melchisédech, roi de Salem, offrant du pain et du vin, parce qu'il était prêtre du Dieu très haut*" (Genèse, XIV, 18)

**vers 1235-1224 av. J.-C.** (datation de l'Exode) : on connaissait déjà le pain levé, *zymi*, avec levain et le pain *azymi*, sans levain.

# histoire du pain

## Grèce : IXe av. J.-C. - Ve ap. J.-C.

### De la bouillie aux pains renommés de Théarion

À la suite des guerres, des migrations et du commerce, la culture des céréales et la fabrication du pain se répandent autour de la Méditerranée. Les Grecs en deviennent rapidement des spécialistes.

Dès le IXe siècle av. J.-C., Homère vante dans *l'Odyssée* et dans *l'Illiade* la qualité des pains grecs, même si ces pains étaient le plus souvent réservés aux divinités. Bouillies et galettes à l'orge restent longtemps la nourriture principale et la plus répandue.

Jusqu'à la fin du IVe siècle av. J.-C., les Grecs sont très friands de *maza*, sorte de bouillie épaisse composée de farine d'orge torréfié. C'est seulement après les conquêtes d'Alexandre le Grand, au milieu du IVe siècle, que s'opère une rupture politique, mais aussi une évolution culinaire très importante.

Pâtissière, debout devant un mortier rempli de bouillottes de pâte  
Terre cuite Statuette Boëtie, Tanagra ©Photo RMN - Gérard Blot



### La meilleure boulangerie d'Athènes

Les premiers boulangers apparaissent en ville à la fin du Ve siècle avant J.-C. et Platon dans le *Gorgias*, fait l'éloge du meilleur boulanger grec, Théarion, célèbre à Athènes pour la qualité de ses pains. Ces boulangers effectuent aussi bien la mouture des céréales que la fabrication et la cuisson des pains.

### La recette du levain séché

Les Grecs comme les Romains utilisaient deux formes de levain : le levain classique liquide et le levain séché.

Pour ce dernier, réaliser un levain classique "de son fin et de moût de raisin". Le faire sécher au soleil ou en étuve. Ce levain pourra se conserver plusieurs mois ainsi. Avant de réaliser la pâte à pain, détrempier un morceau de ce levain séché dans l'eau de coulage. Incorporer dans la farine et pétrir le tout.

### Des pains très variés

Fins gourmets, les Grecs développent de très nombreuses variétés de pains comme le prouve l'ouvrage *Deipnosophistes* d'Athénée (II-IIIe siècle ap. J.-C.) :

*"Le pain qu'on nomme Artopticien, est différent du pain cuit au four ou dans des fourneaux : si vous le faites avec du levain durci, il aura un bel œil, et sera très bon à manger dans le cas de diètes sèches ; si au contraire vous le faites avec du levain mou, il sera léger, mais il n'aura pas cet éclat. Le pain cuit au four et au fourneau demande un levain un peu mollet.*

*Les Grecs appellent mollet, certain pain dans la pâte duquel on mêle un peu d'huile, de lait et une pointe suffisante de sel ; mais il ne faut pas que la pâte soit pétrie ferme : c'est aussi ce qu'on nomme pain de Cappadoce, parce que c'est surtout en cette contrée qu'on fait du pain mollet.*

*Les Syriens appellent cette espèce de pain lachman : il est d'ailleurs excellent chez eux, parce qu'il s'y mange tout chaud (...).*

*Le pain boletin est ainsi nommé parce qu'on le forme comme une morille (boletus). On oint d'abord le pétrin avec de l'huile, pour le saupoudrer ensuite de graines de pavot, sur laquelle on pose la pâte : or, cela empêche qu'elle n'adhère au pétrin, en levant (...)*

*Quant au pain streptice, on le fait en y mêlant un peu de lait, et l'on y ajoute du poivre, quelques gouttes d'huile, ou de la graisse, si on l'aime mieux..."*

(Banquet des Savants, par Athénée, traduit par M. Lefebvre de Villebrune, à Paris, 1789).

## Le pain à travers le temps

**Fin du Ve siècle av. J.-C.** : les premières boulangeries apparaissent dans les villes.

**336-323 av. J.-C.** : les vastes conquêtes d'Alexandre le grand relancent la production et le commerce. S'ensuivra un développement important des modes culinaires : "Pain, ail, fromage, maza, voilà des nourritures saines, mais certainement pas les salaisons de poisson, les côtes d'agneau saupoudrées d'épices, les mélanges sucrés et les estouffades à la cocotte corruptrice" (Athénée).

**II-IIIe siècle ap. J.-C.** : Athénée recense de nombreuses variétés de pains dans son ouvrage *Deipnosophistes* (Le Banquet des Sophistes).

# histoire du pain

## Rome : VI<sup>e</sup> av. J.-C. - Ve ap. J.-C.

### De la polenta aux meilleurs pains des pistoros

Comme les Grecs, les Romains sont tout d'abord perçus comme des "mangeurs de bouillie". À l'origine, la bouillie était à base d'orge (la polenta désigne à la fois la farine d'orge et la bouillie préparée avec cette farine), de blé, de millet, et même de pain.

Les grains étaient grillés avant d'être moulus. Ces bouillies "se faisaient à l'eau ou au lait, et on les considérait comme très nourrissantes. C'était une des bases de l'alimentation des campagnes et même des classes pauvres urbaines, mais la farine, qui devait être moulue ou pilée avant chaque repas pour cet usage, était loin d'être pure". (L'alimentation et la cuisine à Rome / André J.)

### Boulangeries "d'utilité publique"

Dès la fin du III<sup>e</sup> siècle av. J.-C., il existe des boulangers à Rome, appelés *pistoros*, travaillant dans une *pistoria*.

Décrétées d'utilité publique par les Empereurs, les boulangeries se développent. Suite à la conquête de la Macédoine (-148 av. J.-C.), les armées romaines ramènent des boulangers grecs. Le pain devient bientôt un mets populaire. La profession très respectée est de plus en plus indispensable à la société. Bon nombre de boulangers deviennent des magistrats fortunés.

### Au four et au moulin

Au fournil, les boulangers conservent les céréales sous forme de grains. Au jour le jour, ils réalisent leur farine, puis procèdent, immédiatement après, au pétrissage et à la cuisson des produits, en pâte ou en bouillie.

Dès le I<sup>er</sup> siècle ap. J.-C., Pline précise que les pains romains étaient en principe des pains levés, à base de levain mais aussi de levure de bière. Les boulangers en proposent de nombreuses variétés.

Selon Pline, "les pains portent divers noms suivant les mets avec lesquels on les mange, tels que les pains appelés "ostrearii", qu'on sert avec les huîtres".

### Recette de la levure de bière

Houblon sec (fleurs)	30 g
Eau	5 l
Malt	300 g
Farine	500 g

- Porter à ébullition le houblon dans l'eau et laisser bouillir pendant 10 minutes.
- Passer le tout, récupérer l'infusion.
- Pétrir une pâte avec un peu d'eau de l'infusion, le malt et la farine.
- Verser le restant d'infusion tiède (max.30 °C) sur la pâte et réserver dans un endroit tempéré. Au bout de 24 heures, une écume couvre le liquide. Au bout de 48 heures, l'écume commence à s'enfoncer.
- Retirer le liquide, récupérer l'écume et l'égoutter soigneusement. La levure est alors bonne à l'emploi.

(Recette inspirée de "Pour le boulanger et le pâtissier" / Paul Fouassie, 1928)

D'autres pains tirent leur nom de leur céréale d'origine, de la qualité de la farine, de leur mode de cuisson, ou encore des gens à qui ils sont destinés : pain *civilis*, pain distribué au peuple.



Alexandro Sévère faisant distribuer du blé au peuple de Rome, dans un temps de disette  
Coyvel Noël 1628-1707 ©Photo RMN - C. Jean

### Blé et pain gratuits

Si sous les Empereurs César et Auguste, on distribue le blé gratuitement, sous Trajan on le convertit en pain avant de le donner aux plus pauvres citoyens de Rome. Néron en fait profiter les soldats de sa garde. Mais "l'application du pain gratuit avait conduit la plèbe de la Rome impériale à l'universelle fainéantise, et, par suite, à l'universelle misère".

(L'alimentation et la cuisine à Rome / André J.)

## Le pain à travers le temps

**III<sup>e</sup> siècle av. J.-C.** : implantation de nombreuses *pistoria* à Rome. Le boulanger est un *pistor* : celui qui pile le grain dans un mortier.

**II<sup>e</sup> siècle av. J.-C.** : arrivée de boulangers grecs à Rome. Ils feront prospérer le métier de boulanger et amélioreront la gamme des pains. Utilisation de la levure de bière. Invention du moulin à traction animale.

**I<sup>e</sup> siècle av. J.-C.** : apparition des premiers moulins hydrauliques.

**I<sup>e</sup> siècle ap. J.-C.** : les boulangeries prennent beaucoup d'ampleur. Pour subvenir à la distribution du pain gratuit, leur production s'intensifie. Sur le tombeau du maître boulanger Eurizaces à Rome, apparaît une machine à pétrir actionnée par un cheval, peut-être le premier pétrin mécanique ? Les fours maçonnés, construits jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, existent déjà à Pompéi.

# histoire du pain

## Moyen Âge : Ve - XVe siècle

### Pain et vin deviennent la base de l'alimentation

Entre l'époque gallo-romaine et le début de la Renaissance du XVIe siècle, on peut constater que l'agriculture ne modifie ni ses méthodes, ni son matériel.

Le rendement des terres reste faible, parfois insuffisant, ce qui empêche de stocker en vue des mauvaises récoltes. Au Moyen Âge, le millet, longtemps cultivé en Gaule, se retrouve essentiellement utilisé pour les bouillies que réalisent les paysans.

Dès les débuts de la monarchie, on trouve des boulangeries dans les villes, les abbayes, à la cour des rois et des seigneurs. Des ordonnances de Dagobert II en l'an 630, en font foi.

Pourtant, pendant toute la période du Haut Moyen Âge (Ve-Xe siècle), les fours sont rares et les céréales les plus répandues, pauvres en gluten.



### Recette de la mique

Farine	1000 g	Levure	10 g
Eau	40 cl	Sel	20 g
Œufs	4	Graisse d'oie	200 g

- Pétrir la farine avec l'eau, les œufs, la levure, le sel et la graisse d'oie.
- Laisser lever la pâte pendant 3 heures dans un endroit tempéré (de 25 à 30 °C).
- Vérifier le développement de la pâte, qui doit avoir doublé de volume.
- La faire retomber et façonner quatre boules. Les laisser lever pendant 1 heure.
- Dans un pot-au-feu, en même temps que les légumes, plonger les boules de pâte dans le bouillon.
- Laisser cuire pendant environ 1 heure.
- Après 30 minutes de cuisson, retourner la mique qui flotte sur le bouillon et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes.

On cuit encore sous la cendre ou sur des plaques de terre cuite. Durcissant rapidement, ces pains se consomment trempés dans la soupe ou le bouillon.

C'est seulement à partir de 1050 que le pain et le vin deviennent les bases de l'alimentation. Le rôle du christianisme dans leur promotion et leur diffusion restera considérable pendant tout le Moyen Âge.

### Le pain à domicile

Il existe dans les villes seulement plusieurs variétés de pains : le *pain ordinaire* ou *pain bis*, le *pain échaudé*, le *pain broyé* (pâte battue à l'aide de deux bâtons), le *pain mollet* ou *pain de Chailly* (réalisé avec les meilleures farines), le *pain de Noël* (composé d'œufs et de lait), le *pain d'épices* ...

Mais les ordonnances de Jean II le bon (roi de France de 1350 à 1364) stipulent que les boulangers ne sont autorisés qu'à fabriquer trois sortes de pains.

Pour contourner l'interdiction, les boulangers fabriquent au domicile de ceux qui le souhaitent, d'autres variétés.

## Le pain à travers le temps

**VIe siècle** : introduction en France des moulins à eau.

**VIIIe siècle** : implantation des premières boulangeries publiques dans les villes. Apparition des premiers moulins à vent en France.

**Philippe-Auguste (1180-1223)** permet aux boulangers d'avoir un four chez eux.

**XIIIe siècle** : création de la corporation des boulangers. Elle comprend des maîtres (qui achètent leur maîtrise au Roi), des compagnons et des apprentis.

**Saint-Louis (1226-1270)** dispense les villes de la banalité des fours.

**Le 19 janvier 1322**, une ordonnance prévoit le travail de nuit des boulangers "Travailler la nuit quand ils verront que bon sera".

**Jean II Le Bon (1350 à 1364)** établit trois sortes de pains obligatoires, classés suivant leur blancheur et leur qualité : le plus blanc, le *pain de Chailly*, ensuite le *pain coquillé*, enfin le *pain bis*.

**XVe siècle** : développement de l'utilisation de la levure dans le pain.

# histoire du pain

## Renaissance : XVI<sup>e</sup> siècle

### Développement à deux vitesses

Si la Renaissance apporte un essor économique, culturel et démographique, elle accroît aussi les différences sociales. Les élites s'approprient les terres, et étendent les campagnes vouées à la culture, entre autres aux céréales. A la table des princes, la gastronomie française s'affine, pendant que les paysans souffrent de malnutrition.

Le pain, aliment populaire par excellence, se déguste blanc chez les nobles et les bourgeois qui se le procurent chez leur boulanger. Les paysans le mangent noir et le réalisent eux-mêmes avec les céréales disponibles.

Celles-ci peuvent être du froment comme en Provence et sur tout le pourtour méditerranéen, du seigle, de l'avoine, de l'orge comme dans les régions montagneuses et septentrionales, ou encore du maïs très récemment introduit dans le Sud-ouest de la France.



### Le poids des lois

Au XVI<sup>e</sup> siècle, afin de réduire les révoltes populaires et de rassurer l'opinion publique, des contrôles de boulangerie se mettent en place. Ordre est également donné de laisser le client peser lui-même le pain qu'il achète, sur une balance permanente installée "à la fenêtre ou dans l'endroit le plus clair de la boutique".

### Recette du pain brié

Farine	3000 g
Levain	900 g
Eau	80 cl
Sel	60 g
Levure fraîche	30 g
Beurre	150 g

- Pétrir tous les ingrédients en une pâte ferme et homogène.
- Laisser pointer.
- Diviser et peser des pâtons d'environ 600 g.
- Laisser reposer 10 minutes.
- Façonner des boules, puis les aplatir régulièrement en disques.
- Laisser lever pendant 2 heures.
- Réaliser une empreinte sur le dessus du pain, un soleil stylisé : un petit cercle au centre, six ou huit rayons partant du cercle vers l'extérieur.
- Enfournier les pains et cuire avec buée pendant 35 à 40 min.

*Recette inspirée de l'ouvrage "Le pain brié" / Dr Georges Célos - 1912*

Dans un arrêté du 4 février 1567, il est fait mention d'un nouveau pain, *le pain de chapitre*. Il fut fabriqué pour la première fois par le boulanger du chapitre de Notre-Dame, d'où son nom. Sa pâte était tellement ferme que l'on devait la pétrir avec les pieds, "pétri avec les pieds chaussés de sabots" (1) Jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, il demeura le chef-d'œuvre obligé des boulangers qui voulaient entrer dans la corporation. "Ce pain portait également le nom de pain brié ou broyé (...). Dans certains départements de l'ouest de la France on fabrique encore ce pain, notamment dans le Calvados et dans l'Orne, où il est vendu sous le nom de pain brié" (2).

(1) *Description des arts du meunier, du vermicellier et du Boulanger / Malouin, 1761.*  
(2) *Historique de la meunerie et de la boulangerie / Marcel Arpin, 1948*

Les pains doivent avoir la blancheur et le poids exigés par les règlements. De plus, ils doivent porter la marque du boulanger. En cas de faute grave ou de récidive, on pouvait confisquer tous les biens du boulanger et lui retirer son droit d'exercer.

### Une tenue adaptée

L'ordonnance du 13 mai 1569 prescrit aux compagnons boulangers d'être continuellement en chemise, en caleçon, et en bonnet, "*dans un costume tel qu'ils fussent toujours en état de travailler et jamais de sortir, hormis les dimanches et les jours de chômage réglés par les statuts*". Par ailleurs, ils n'ont pas le droit de se rassembler, "*de porter épée, dague et bâton, de porter manteau, chapeau et haut de chausses*", sauf les jours de fêtes, mais uniquement "*de drap gris et blanc, sous peine de prison*".

## Le pain à travers le temps

**1523** : apparition du maïs dans le Sud-ouest de la France.

**1552** : invention d'un nouveau blutoir mécanique en Allemagne. Cette invention fut considérée comme un progrès d'une haute importance car les boulangers consacraient des jours entiers à séparer la farine du son.

**1567** : création du *pain de chapitre*, également nommé *pain brié*.

## Le XVII<sup>e</sup> siècle

### Le marché des céréales et du pain s'organise

Ce siècle voit la naissance des sciences agronomiques. On observe en France un essor formidable de l'aménagement des sols. Parallèlement, les villes grossissent. Les pouvoirs publics cherchent alors à faire des réserves de blé, en prévision des famines ou des sièges. L'agriculture de subsistance se transforme en une agriculture de marché.



### Dans le fournil

Pour la boulangerie aussi, le XVII<sup>e</sup> siècle apporte un nouvel essor. L'usage de la levure est autorisé définitivement. Les farines sont de plus en plus blanches : en découle une amélioration de la fabrication ainsi qu'un développement important quant à la variété des pains. La forme jusqu'alors ronde, commence à se diversifier. Aux pains à pâte ferme, de bonne conservation, succèdent des pains plus légers, aux pâtes plus hydratées. Le client commence alors à se procurer son pain au quotidien.

### Pain à la reine et ses déclinaisons

- Faites un bon levain à levure de bière.
- Quand il sera prêt, façonnez votre pâte toute ensemble.
- Après l'avoir un peu travaillée, faites les *petits pains*, qu'on appelle aussi *pains à café* ; travaillez votre pâte derechef ; battez-la avec la main.
- Levez-la du pétrin ; placez-la dans une sébile ; couvrez-la avec des sacs ou bannes.
- Renforcez le reste de votre pâte avec de la farine.
- Détournez-en ensuite une portion pour les *pains de sigovie* et pour les *pains cornus*.
- Cela fait, achevez votre *pain à la reine* avec du beurre.
- Le beurre mis, travaillez-le encore un peu ; ensuite tirez la pâte du pétrin ; couvrez-la pour la faire entrer en levain.
- Alors revenez au *sigovie*. Vous en renforcerez la pâte un peu plus qu'au *pain à la reine*. Vous en tournerez les pains les derniers.
- Après quoi, de la ratissure du pétrin, vous faites votre *pain cornu* avec un peu de beurre. Vous en travaillez la pâte, et vous la mettez dans une sébile.
- Vous ferez les *artichaux* de la même pâte que les pains cornus ; les *pains cornus* les premiers, les *artichaux* les seconds, les *pains à café* les troisièmes, les *pains à la reine* les quatrièmes, les *pains de sigovie* les derniers.
- Vous enfourmerez les *pains à café* les premiers ; puis les *pains cornus*, ensuite les *artichaux* ; après ceux-ci les *pains à la reine* ; enfin, les *pains de sigovie* qui se trouveront à la bouche du four.

Encyclopédie méthodique:arts et métiers mécaniques :l'art du boulanger, 1782

### A la ville : l'étal du boulanger

À partir de 1635, le boulanger doit cuire journellement quatre sortes de pains dans sa boutique : le *pain de Chailly* de 12 onces (1 once = 30,594 g), après cuisson ; le *pain de chapitre* de 10 onces ; le *pain bourgeois* ou *bis-blanc* de 16 onces ; le *pain bis* (plus noir) ou *pain de brode* de 14 onces. Les balances et les poids doivent rester dans la boutique. On défend aux boulangers d'exposer les autres pains de luxe : *pain de Gonesse*, *pain à la reine*, etc. Ils sont vendus aux seuls clients qui en font "expressément" la demande.

### A la campagne

Le paysan panifie ce qui est à sa disposition, c'est-à-dire toutes sortes de céréales, voire toutes sortes de graines (légumes ou fruits secs). Le terme "pain" renvoie à de nombreuses variétés de produits panifiés. Seule constante, ces pains restent gros et on les consomme rassis. "En bonne maison pain rassis et bois sec" dit le dicton.

## Le pain à travers le temps

**1666** : convocation d'une assemblée de médecins pour délibérer sur l'utilisation de la levure dans le pain, mais ils ne purent s'entendre.

**Mars 1668** : interdiction d'utiliser la levure de bière dans le pain suite à une étude de la faculté de médecine qui l'a déclarée comme nuisible à la santé.

**Mars 1670** : autorisation définitive de l'emploi de la levure de bière par le Parlement de Paris. Malgré les avis partagés, une majorité se prononça pour un usage prudent de la levure de bière, en raison de l'insistance de la clientèle auprès des boulangers. Cette levure devra seulement être réalisée "dans la ville". Elle devra aussi être "fraîche et non corrompue".

# histoire du pain

## Le XVIII<sup>e</sup> siècle

### Le pain baromètre

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, pour les Français, le pain n'est pas seulement un aliment de base. Il symbolise le sacré, l'espoir, la justice, la stabilité... Il rassure quand il est blanc. Il inquiète quand il devient noir et vient à manquer.

Même si les autres vivres ne manquent pas, "le gros du peuple croit mourir de faim s'il n'a point de pain" précise-t-on dans l'Encyclopédie méthodique (1782).

*"Lors des disettes, (...) on s'ingéniait à faire entrer dans la pâte du pain toutes les substances possibles, car on avait beau distribuer du riz et des "soupes économiques", le peuple voulait du pain".*

(Le blé, la farine et le pain / Dr A. Gottschalk, 1935).

### Le pain au premier plan

Le Roi de France redoute les soulèvements populaires pour manque de pain. Pour résoudre et atténuer les crises de subsistances, l'État constitue des stocks propres à enrayer toute famine. Il légifère de plus en plus la commercialisation des grains.

Les académies organisent des concours. Les savants s'acharnent à trouver de nouvelles solutions. Parmentier propose l'utilisation des pommes de terre dans le pain.

Mais, le peuple gronde toujours. En 1789, les cahiers de doléances prônent un pain *"toujours moins cher et meilleur"*.

Finalement, en 1793, on arrive au pain pour tous : riches et pauvres, le pain de l'Égalité. Hélas, la condition des boulangers devient parallèlement misérable,

### Pain de pommes de terre

Farine	10 kg
Purée de pomme de terre	4 kg
Sel	200 g
Sucre	100 g
Eau	3 l
Œufs	20
Levain	3 kg
Beurre	400 g

- Pétrir la pâte en première vitesse. Vérifier la consistance : la pâte doit être très ferme au départ. *"Elle ramollit fortement vers la fin en même temps qu'elle devient collante. Cette évolution doit inciter le boulanger à la prudence. Il ne doit pas s'effrayer, au début du travail, de la fermeté de la pâte et se garder de bassiner."* *"Il est bon, par ailleurs de prolonger le travail du pétrissage jusqu'à ce que la consistance de la pâte ait diminué et se soit stabilisée. On évitera ainsi, en cours de pointage, le ramollissement qui ne manquerait pas de se produire avec un pétrissage insuffisant"*.

- Recouvrir la pâte et la laisser fermenter. *"C'est avec un léger excès de pointage que s'obtiennent les plus beaux pains"*.

- Façonner et laisser pointer.

- Cuire à four doux car la croûte de ces pains a tendance à rougir *"exagérément au four"*.

*Citations extraites des "Succédanés en panification" / H. Nuret et R. Calvel, 1948*

en raison des brimades des administrations révolutionnaires. Seuls les boulangers forains semblent s'en tirer à moindre mal.



## Le pain à travers le temps

**1751** : invention par Solignac d'une "machine pour pétrir le pain et le biscuit de mer", peut-être un des premiers pétrins français.

**1761** : parution du premier ouvrage sur la profession, *"Description des arts du meunier, du vermicellier, et du boulanger, avec une histoire abrégée de la boulangerie et un dictionnaire de ces arts"*. Son auteur : Paul-Jacques Malouin .

**1774-75** : nombreuses émeutes dans tous le pays dues à la disette de 1774. Période surnommée "Guerre des farines".

**1778** : parution de *"Le parfait boulanger"* de Parmentier.

**1782** : ouverture au 42 rue de la truanderie à Paris de l'École gratuite de boulangerie. Une initiative de Parmentier et de Cadet de Vaux.

**1789** : jours tragiques pour nombre de boulangers. Dès février, les meuniers spéculent sur les farines : le prix du pain passe de 12 à 15 sous. Le public s'en prend alors aux boulangers, les malmène, les injurie, les menace de mort.

**1792** : le 5 octobre, 10 000 femmes poussées par la misère et le manque de pain, partent à Versailles en s'écriant : *"Allons chercher le boulanger, la boulangère et le petit mitron"*.

**1793** : le 4 mai, la loi du "maximum" envoie à la guillotine tous ceux qui cachent du blé. Tout boulanger sans pain devient suspect. Le 15 novembre, création du *pain de l'Égalité*.

# histoire du pain

## Le XIX<sup>e</sup> siècle

### La boulangerie, un service public

Assurer l'approvisionnement en pain ! Cette préoccupation constante pendant la révolution, reste d'actualité au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Napoléon fait construire un "grenier de Réserve" en 1807, dote ses armées de boulangeries ambulantes. Pour lui, le moral des troupes et du pays dépend beaucoup de la qualité du pain.

Il aurait voulu "organiser la boulangerie qu'il considérait comme un service public. Si les événements ne l'avaient pas surpris, les boulangers auraient été de véritables fonctionnaires" (A. Morel).

Pourtant, la loi du 14 juin 1791 qui interdisait les syndicats dans la crainte de voir se reformer les anciennes corporations, et surtout qui donnait tout pouvoir à l'autorité, accabla les boulangers jusqu'en 1863 : le boulanger vécut "les jours les plus sombres de son histoire" (A. Morel).



### Petits pains empereurs

*Ces petits pains de table en forme d'étoile ont été faits à Vienne, à l'occasion du mariage de l'Empereur François-Joseph (1848).*

- L'on met toujours moitié lait, moitié eau. Ayez un litre de ce liquide, prenez-en le tiers, chauffez-le légèrement, délayez 30 g de bonne levure avec, faites un petit levain aussi ferme que de la pâte à brioche, au bout d'une demi-heure, il sera assez levé.
- Vous mettez sur le tour ou dans le pétrin de la farine, 30 g de sel par litre, pétrissez avec le reste du liquide et le levain, faites une pâte assez ferme, laissez-la reposer au moins une heure dans un endroit chaud.
- Vous ployez la pâte une ou deux fois avant de la détailler en morceaux. Un litre d'eau ou de lait boit environ un kg de gruau, cela vous donne environ 4 litres de pâte.
- Le morceau pour empereurs pèse 100 g, cela vous donne vingt pains à dix centimes ; moulez les morceaux bien ronds et serrés, laissez-les reposer encore une demi-heure avant de tourner les empereurs (...).
- Pour la cuisson de ces petits pains, il faudrait au moins avoir un four de pâtisserie et à bois, cette belle couleur dorée que vous voyez sur les pains est obtenue par la buée (vapeur d'eau) ; et, pour avoir de la buée dans le four, on le nettoie avec un sac mouillé attaché au bout d'une perche, cela se nomme écouvillon.
- L'on peut jeter de l'eau à l'entrée du four sur les carreaux chauds, en ayant soin après chaque pelletée qu'on a mis au four de le refermer vivement, voilà le procédé pratiqué par les ouvriers viennois à Paris.

*Cuisine et pâtisserie austro-hongroises avec un aperçu de La Boulangerie viennoise et française / Antoine Scheibenbogen, 1896.*

### A Paris et en province : on s'organise

Les boulangers souhaitent conjuguer leurs efforts pour lutter plus spécialement contre la taxe du pain. Réunis le 4/04/1826, ils constituent la première société à caractère syndical, la "Boulangerie commune". Elle devient la chambre syndicale de la boulangerie de Paris, le 24 /08/1864.

En région, il faut attendre 1875, pour voir la première chambre syndicale à Versailles. Leur nombre augmente sans cesse les années suivantes. En 1884, le premier congrès de la boulangerie tient ses assises à Paris. On y nomme une commission spéciale, chargée d'étudier la création d'un syndicat général. Le 2 juillet 1889, c'est chose faite.

## Le pain à travers le temps

**Octobre 1801** : élection par les boulangers des quatre premiers syndics qui seront adjoints au préfet de police et mis sous sa surveillance.

**4 avril 1826** : création de la "Boulangerie commune". Le 21/05/1845, elle s'implante au 7 quai d'Anjou où 4 fours sont construits.

**1836** : création de la première boulangerie industrielle, la boulangerie Mouchot, rue de Grenelle. Les pétrins sont actionnés par une grande roue, où courent à l'intérieur des chiens.

**1851** : grève des boulangers de Troyes suivis par leurs collègues. Tous demandent l'abolition de la taxe.

**22 juin 1863** : proclamation de la liberté du commerce de la Boulangerie.

**24 août 1864** : la Boulangerie commune devient la chambre syndicale de la boulangerie de Paris.

**1875** : première chambre syndicale en province, à Versailles.

**1880** : apparition d'un nouveau métier : porteuse de pain. Il disparaîtra en 1914.

**2 juillet 1889** : création du syndicat général de la boulangerie française.

**1895** : le syndicat de Paris et le syndicat général créent "Boulangers français", dont le premier numéro paraît le 15 janvier 1895.

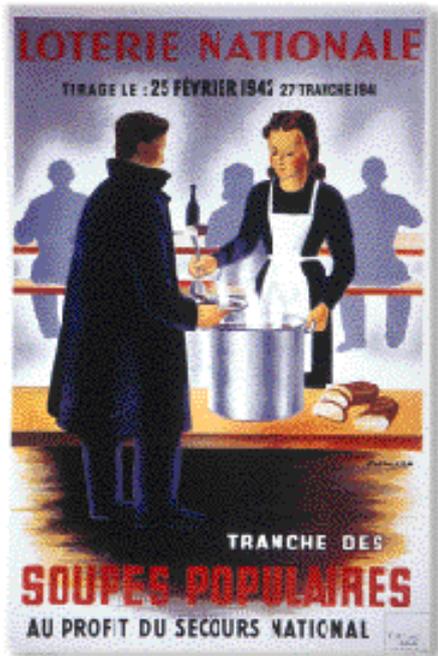
## Le XX<sup>e</sup> siècle

### L'ère du pain français

À partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le pain "français" se distingue. À la question, "dans quel pays mange-t-on le plus et le meilleur pain ?", les réponses sont unanimes : "c'est en France !", c'est le pain "*le plus blanc, fait exclusivement avec de la farine de froment*" comme le précise A. Scheibenbogen. (Cuisine et pâtisserie austro-hongroises, 1896).

Pourtant, c'est aussi l'époque où les critiques se font de plus en plus virulentes. De nombreuses campagnes de presse critiquent ce pain blanc "*qui dans notre estomac se résout en une bouillie semblable à l'empois de la blanchisseuse, ou à la colle de l'afficheur*". (Le pain / Achille Magnier, 1907).

Livres et articles sur le sujet se multiplient. Les titres sont évocateurs : "Le Vrai pain de France, ou la question du pain sur le terrain pratique" (Dr Montenuis, 1917), "Le Problème du pain" (Castex J., 1926), Pain bis ou pain blanc (Bouvier, 1927), "Le préjugé du pain blanc" (Beaufour, 1931), "La Renaissance du bon pain" (Paul Bernard, 1941)...



### Pain français

- On prend généralement quatre livres de pâte à la deuxième fournée, à condition que ce soit du français. Ces quatre livres de pâte se dénomment le chef, lequel, réservé, est couvert soigneusement afin qu'il ne croûte pas.
  - Dix ou douze heures après, environ, on reprend ce levain. On coule suivant l'importance du travail, de huit à douze litres d'eau, on boulange très ferme, nettement plus raide que la pâte, mais non bloqué.
  - Une fois bien travaillé, on descend ce levain dans un tonneau, ou dans un baquet, et l'on coule par-dessus un bassin d'eau froide afin de le maintenir frais.
  - À la reprise des opérations, dix ou quatorze heures après, on verse le tout dans le pétrin après avoir coulé dessus un demi seau d'eau pour garder les gaz, qui donnent autant de fermentation que le levain lui-même.
  - Puis on ajoute le sel et deux cent cinquante grammes de levure pour une fournée de cinquante-quatre pains de quatre livres...
  - On boulange. Au français, je recommande de ne pas barboter, c'est-à-dire boulangier sans farine, surtout si le levain est jeune. On devra bien surveiller son pétrin surtout pendant la frase car c'est là pour cette pâte le point délicat.
- (Depuis la suppression du pétrissage à bras, on a conservé dans certaines maisons la mauvaise habitude de trop travailler avec le pétrin mécanique les pâtes de pain français. Si l'on peut laisser tourner trente minutes certains pétrins qui frasent lentement, d'autres plus rapides et mieux conçus boulangeront en beaucoup moins de temps).
- Après avoir bien laissé travailler, avec toute la farine, si possible, on arrête, puis on donne un deuxième tour deux minutes après et l'on arrête définitivement.
  - On pose une minute pour laisser la pâte se détendre et l'on met la première fournée en planches, en laissant dans le pétrin le levain de la deuxième...
  - Pour la tourne du *pain français*, on procède comme suit : d'abord les *pains à café*, les *flûtes crevées*, les *nattes*, puis les *pains d'une demi-livre*, ceux d'une *livre*, et enfin ceux de *deux livres*. On finit la fournée par les gros pains ; si parmi ces gros pains figurent des *boulots*, des *saucissons*, on les tourne avant les *fendus*...
  - Dans le français, il doit y avoir des trous, et des grands...

*Traité pratique de panification française et parisienne / E. Dufour, 1935*

## Le pain à travers le temps

**1908/1909** : le Syndicat de la Boulangerie de Paris prend l'initiative d'organiser des expériences comparatives entre le pétrissage à bras et les différentes techniques existantes de pétrissage mécanique. 14 constructeurs répondent à l'appel, 9 Français et 5 étrangers.

**1909** : l'électricité est distribuée dans tout Paris, les boulangers qui travaillent encore à bras sont l'exception.

**1914/1918** : la guerre accélère l'utilisation du pétrissage mécanique.

**1920** : succès de la panification directe à la levure.

**1926** : apparition du façonnage mécanique, tout d'abord dans les biscotteries, puis dans les grosses boulangeries.

# histoire du pain

## La consommation en berne

Néanmoins, les chiffres de la consommation du pain en France baissent de façon vertigineuse. De 1909 à 1914, on estime le poids de la ration de pain par jour à 600 g. De 1929 à 1935, elle n'est plus que de 500 g, de 1961 à 1962 de 260 g et enfin plus près de nous, de 1992 à 1995, de 165 g, soit une baisse de 72,5 %.

## Des tentatives d'explication

Les spécialistes avancent des arguments. Pour le Docteur A. Gottschalk en 1935 : *"On mange moins de pain, parce que le pain est devenu moins bon et parce que les médecins ont été obligés d'en proscrire l'usage à presque tous les malades"*.

En 1964, Raymond Calvel dans "Le pain" écrit : *"Les causes sont multiples et reliées pour l'essentiel à la diminution de l'effort physique, au niveau de vie et, pour une part, sans doute peu importante, mais non négligeable, à la forme, à la qualité du pain ainsi qu'aux campagnes calomnieuses qui ont été menées à son encontre"*.

Finalement, les conclusions des actes du colloque du CNERNA évoquent en 1977 : *"Préventivement ou curativement, l'homme moderne cherche à réduire son apport calorique. Pour cela, il diminue sa consommation de pain de façon excessive..."*. Et d'ajouter *"l'homme revient spontanément à l'alimentation de ses ancêtres du paléolithique : il mange de la viande, des légumes, des fruits"*.



## 19ème et 20ème : on invente !

**1804** : premiers silos métalliques (type Dejean).

**1811** : la "lombertine", machine à pétrir inventée par Lambert fin 18ème est primée lors d'un concours. Succès commercial moindre ; cette simple mélangeuse s'avère peu efficace.

**1816** : premiers moulins à vapeur.

**1823** : arrivée des moulins automatiques en France (invention américaine).

**1829** : le pétrisseur Maugeret est le 1er à être breveté en France.

**1855** : première charrue à vapeur (type Fowler).

**1859** : première faucheuse mécanique (type Allen).

**1860** : avec les fours Mège-Mouries le rendement augmente de 12%.

**1891** : apparition du "phare Merlet" appelé plus tard "gueulard" permettant la combustion du bois ou du charbon sous la chambre de cuisson.

**1897** : apparition du four à vapeur à deux étages (invention anglaise). Peu répandu en France avant 1918.

**19ème siècle** : tout au long du 19ème siècle, amélioration des fours de boulangerie : des systèmes de chaînage métallique leur assurent une meilleure longévité, les façades en briques, les voûtes plus basses et les dalles réfractaires pour la sole se généralisent ainsi que les ouras. A la fin du 19ème, les fours restent à chauffage direct.

**1922** : apparition du brûleur à fuel, uniquement dans les villes. Apparition du batteur mélangeur qui permet de pétrir les pâtes de viennoiserie.

La baladeuse électrique permet de voir enfin très clair dans le four.

**1936** : commercialisation des armoires frigorifiques (sociétés Frigidaire et Bonnet).

**1936-39** : apparition des premières tourneuses (façonneuses) dans les biscotteries, et dans quelques grosses boulangeries urbaines.

**1955** : mise sur le marché d'un pétrin à 2 vitesses (société Rex). Commercialisation du premier refroidisseur d'eau (société Magneron).

**1956** : apparition de la façonneuse oblique à tapis différentiel.

**1958** : apparition des premières diviseuses.

**1967** : apparition du 1er four à vapeur à tube annulaire 100% métallique (Cervap) et première fabrication française de four rotatif (origine suédoise) par Pons.

**1968** : optimisation de la détente des pâtons grâce aux balancelles. Invention de la première programmation automatique de température pour les enceintes de fermentation (Panem).

## Le pain à travers le temps

**1955** : découverte du pétrissage intensifié par Joseph Abert.

**1960** : la mie toujours plus blanche. Le pétrissage intensifié se généralise. L'acide ascorbique et la farine de fèves se généralisent.

**1963** : instauration des "types" de farine, basés sur la teneur en cendres.

**1970** : retour à une production de *pains de "campagne"*, puis de *pains spéciaux*.

**1972** : inauguration à Rouen de l'INB (Institut National de la Boulangerie).

## L'histoire du pain : vous connaissez ?

Pour jouer, il suffit de cocher : c'est simple !

N°1 - Le **pain azyme** est un pain très ancien. C'est :

- un pain à l'huile d'olive    un pain à la levure de bière    un pain sans levain

N°2 - Les Grecs étaient très friands de **maza**. C'était :

- un pain au maïs    une bouillie    un pain au pavot

N°3 - Les **boulangers romains** étaient appelés :

- bolengeres    pistores    panificares

N°4 - Dans les villes, on fabriquait au Moyen Âge plusieurs types de pains. Celui qui était fabriqué avec **les meilleures farines** s'appelait :

- pain bis    pain échaudé    pain mollet

N°5 - Le **pain de chapitre** (autrement appelé pain brié) date de 1567.

Sa pâte très ferme devait être pétrie :

- avec un gros ustensile en bois    avec les pieds    avec les mains de 4 hommes

N°6 - Qu'appelle-t-on un "gueulard" ?

- un apprenti au XIXe    un élément de four    un pain de 325 g

N°7 - L'**ordonnance du 13 mai 1569** prescrivait aux compagnons boulangers d'être "*continuellement en chemise, en caleçon, et* " :

- en bonnet    en sabot    en haut-de-chausses

N°8 - Au XVIIIe siècle, le Roi de France craignait les soulèvements populaires liés au manque de vivres et de pain. **Parmentier** propose alors de faire du pain avec :

- des pommes de terre    du riz    de l'orge

N°9 - La **première corporation des boulangers** a été créée :

- au XIII e siècle    au XVII e siècle    au XIXe siècle

N°10 - Le **pétrin mécanique** est une invention :

- des Syriens    du XVIIIe siècle    du XXe siècle

De nombreux cadeaux à remporter !



Bonne chance à tous !