

Le pain dans tous ses états...

à la maison des Compagnons de Paris

Le mardi 16 novembre 2010, l'Institut des Métiers du Goût et Jean-Philippe de Tonnac, concepteur du « Dictionnaire universel du Pain* » organisaient à la Maison de Paris une soirée autour du pain à laquelle étaient conviés des sédentaires, des itinérants du Tour de France et des spécialistes de l'aliment préféré des français.

Voici trois ans, à l'occasion du colloque « Boulanger dans la société de demain » organisé par l'Institut des Métiers du Goût, son responsable Laurent Gaudré faisait la connaissance de Jean-Philippe De Tonnac (photo1), journaliste et écrivain. Passionné par le pain, celui-ci venait de passer avec succès son CAP de boulanger et avait pour objectif la conception d'un dictionnaire sur le pain. « C'était le préalable pour pouvoir m'entretenir avec les professionnels de la filière blé-farine-pain. Le pain est la mémoire de tout ce que nous sommes, nous occidentaux. C'est un produit identitaire par excellence. Pour le comprendre, il fallait non seulement convoquer le boulanger, le meunier, l'agriculteur et le semencier mais aussi l'archéologue, l'anthropologue, le philosophe, le théologien, l'économiste, etc... » précise-t-il. Il demanda ainsi à Laurent Gaudré d'y contribuer en tant que Compagnon Boulanger du Devoir. Cette relation de travail devint une véritable amitié, à l'origine de ce rendez-vous inédit du 16 novembre 2010.

L'idée était de réunir les auteurs du dictionnaire, soit quelques 150 professionnels, qui, issus de milieux totalement étrangers les uns aux autres, n'avaient jamais eu l'occasion auparavant de se rencontrer et d'échanger. Bien que poursuivant des buts divers et possédant des cultures différentes, ils avaient tous ; en principe -agronomes, historiens, boulangers, biologistes, nutritionnistes, meuniers, anthropologues, équipementiers et conteurs...- quelque chose à se dire, une anecdote à raconter, un épisode à relater, un geste à transmettre sur le pain. Le monde des intellectuels et celui des hommes de métier avaient inévitablement des points de vue à partager. Cette soirée d'échanges devenait nécessaire et passionnante.

Laurent Gaudré proposa d'y associer les Itinérants afin de leur offrir une expérience culturelle enrichissante et un nouveau point de vue sur leur métier et l'extraordinaire produit qu'ils fabriquent quotidiennement dans les fournils. Vu les délais relativement courts d'organisation de l'événement, ceux-ci apportèrent par leur implication une aide décisive à sa concrétisation. Leur mobilisation et celle de la Maison de Paris démontrent qu'on peut réussir un projet en un minimum de temps grâce à la volonté collective. C'est également grâce à l'aide matérielle de certains prestataires –



“ L'idée était de réunir les auteurs du dictionnaire, soit quelques 150 professionnels, qui, issus de milieux totalement étrangers les uns aux autres, n'avaient jamais eu l'occasion auparavant de se rencontrer et d'échanger. ”

boulangers, fromagers et vigneron – que la réalisation de cet événement fut possible avec une telle envergure. Effectivement, pour apporter de la convivialité à la soirée, celle-ci allait se dérouler autour d'un copieux buffet « pain – vin – fromage ».

Il fut décidé que l'événement comporterait une suite de brèves interventions de dix-sept auteurs du Dictionnaire Universel du Pain. Chacun disposerait de quatre minutes pour présenter un aspect méconnu du pain. Les thèmes abordés seraient aussi variés que possible afin d'offrir la vision la plus complète de cet aliment ancestral. Jean-Philippe de Tonnac choisit alors des intervenants de manière à ce que les interventions s'équilibrent entre les aspects symboliques, historiques, techniques et sociétales.

Répondirent présents à l'invitation une cinquantaine d'auteurs du dictionnaire (dont certains ayant fait le voyage exprès des Etats-Unis, d'Israël ou d'Irlande), une quarantaine de Compagnons boulangers sédentaires et d'itinérants de la Province, des boulangers et pâtisseries d'Ile-de France, des éditeurs, des journalistes de la presse spécialisée boulangerie-pâtisserie, des partenaires de l'Institut des Métiers du Goût, travaillant avec Laurent Gaudré sur le chantier du Devenir des Métiers. Des salariés de l'Association composaient le reste de l'assemblée. Quelques 200 personnes se retrouvèrent à cette occasion, signe d'un véritable intérêt pour le thème proposé. Ce public présentait un mélange harmonieux d'intellectuels, dont le métier est de « penser » le pain et de professionnels travaillant quotidiennement la matière.

Avant le début de la manifestation, l'effervescence était palpable dans la salle à manger de la Maison de Paris, réagencée pour l'occasion. L'abondant buffet avait été disposé sur plusieurs tables et offrait aux yeux des gourmands une vue réjouissante : autour d'élégantes bouteilles de vin rouge s'épalaient des fromages et pains de toutes sortes. Des parfums caractéristiques étaient de bon augure pour les papilles.

Le Compagnon Laurent Gaudré de l'Institut des Métiers du Goût lança le coup d'envoi de la soirée en expliquant à la salle que le terme Compagnon vient du latin cum panis,

* paru aux éditions Robert Laffont



qui veut dire « celui qui partage le pain avec ». Sur ces mots qui allaient déterminer l'esprit de toute cette soirée, il laissa alors la parole au Premier Conseiller, Michel Guisembert (photo 2) ; après avoir remercié les organisateurs et les convives pour leur présence, celui-ci effectua un bref rappel historique des origines du compagnonnage avant d'apprendre au public l'inscription du compagnonnage au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO ce jour même. Cette annonce fut suivie d'applaudissements chaleureux.

Jean-Philippe de Tonnac (photo 1) exprima le désir des organisateurs de la soirée : que les détenteurs d'expériences totalement différentes puissent échanger autour du pain, que le boulanger puisse partager le pain tel qu'il le perçoit avec le sociologue, que celui-ci le partage avec l'ethnologue, puis celui-ci avec le meunier et ainsi de suite, dans une grande chaîne de connaissances autour de ce symbole puissant et séculaire. Son invitation à déguster, avant les discours, les mets présentés suscita une vague d'enthousiasme chez les convives. Les conversations allant bon train, un orchestre improvisé entamait un air de circonstance.

Après une petite heure, les interventions des dix-sept auteurs du dictionnaire purent débiter, s'enchaînant avec fluidité face à une joyeuse et bruyante assemblée.

Marguerite Kardos-Enderlin (photo 3), linguiste-orientaliste, rappela que l'histoire du pain commençait à Sumer où le pain était offrande aux dieux, un objet de communion. Le pain et le mystère de sa transformation représentaient pour cette civilisation mésopotamienne une forme d'amour, une bénédiction pour l'humanité. Des idéogrammes autour du pain furent montrés au public.



Michel Chauvet (photo 4), agronome et ethnobotaniste, ingénieur de recherche à l'INRA de Montpellier effectua un Petit panorama des céréales panifiables et des autres. Les céréales ont connu trois grandes ères culturelles : celle du blé et de l'orge, celle du riz, enfin celle du maïs. Même si le sorgho ou une quinzaine d'espèces de millet lui firent parfois un peu d'ombre, le blé froment, céréale très adaptable, possédant suffisamment de gluten pour assurer une bonne fermentation, finit par l'emporter sur les autres.

Michel Rousset (photo 5), directeur de recherche à l'INRA à l'UMR de génétique végétale du Moulon à Gif-sur-Yvette, spécialisé dans la génétique et la sélection du blé tendre revint sur le blé, céréale reine. Cette céréale favorite des boulangers a d'abord existé à l'état sauvage avant que l'homme la domestique. Sauvage, le blé n'avait pas la capacité de produire ce qu'il a pu produire une fois domestiqué. Son grain a apporté [à la fois la vie à une plante et] des nutriments quotidiens aux hommes durant des millénaires. Les généticiens améliorent encore aujourd'hui cet aliment porteur de vie.

Julien Darmon (photo 6), docteur en sociologie des religions, affilié au Centre d'études juives, rappela que l'homme ne vit pas que de pain. Dans la tradition biblique, le pain occupe une place primordiale, il y tient lieu de sacrifice, est fabriqué par l'homme pour se rapprocher du Dieu nourricier. Le pain est un vecteur privilégié vers le divin. Dieu a créé un monde que l'homme doit parfaire, comme il transforme les céréales. Cette symbolique se retrouve dans la vie rituelle quotidienne [actuelle] du judaïsme.

Patrick Jean-Baptiste (photo 7), auteur et éditeur, aborda l'étymologie du mot pain. Le mot pain vient du latin panis. En français, il apparaît pour la première fois en 980 sous la forme pan, puis « pain » environ un siècle plus tard. L'origine de panis est énigmatique, les linguistes l'ont rapproché des mots désignant le fait de nourrir un troupeau. L'explication la plus plausible serait que le latin aurait innové pour donner un nom au pain.

François Sigaut (photo 8), ancien ingénieur agronome, directeur d'études à l'école des hautes études sociales, interrogea chacun pour savoir qu'est-ce qui est du pain et qu'est ce qui n'en est pas ? Le mot pain a deux registres : le pain quotidien, la nourriture essentielle, et une pâte levée, fermentée,





10



11



12



13



14



15



16



17



18



19

cuite au four. Une pâte pétrie cuite à l'eau donne par exemple des quenelles : selon le mode de cuisson de ces pâtes, est-ce donc du pain ou non ? À l'intention de l'auditoire, il précisa que Diderot dans son encyclopédie utilisait de manière indifférente les termes d'artisans, ouvriers et artistes.

Franck Debieu (photo 9), Compagnon boulanger du Devoir et chef d'entreprise, donna son point de vue sur La fermentation. Chaque boulanger dira qu'on ne peut tricher dans la fermentation du produit qui est la vie. Un levain ayant du mal à lever ou se mourant par un manque de régénération ou d'entretien donnera naissance à un produit plat. C'est le miroir d'un boulanger peu concerné par sa mission de vie et par le produit. Un boulanger qui développe son art fera appel à son ressenti. Dans la transmission, cette fermentation permet d'accompagner l'autre dans sa propre prise de conscience de lui-même.

Hubert Chiron (photo 10), responsable du fournil expérimental de l'INRA, essaya d'établir pour le public un classement des pains du monde. L'universalité du pain réside dans le fait qu'il soit fabriqué avec des matières locales, qu'il utilise des techniques assurant les meilleures digestibilité et satiété possibles, que ce soit un aliment conservable, à la charge nutritionnelle et au coût raisonnables. Il y a douze grandes familles : les galettes (sarrasin), les pains plats (brick), les pains plats bicouches (pita), les pains très denses, les pains frits, les pains cuits à la vapeur, les pains pochés (bagel), les pains croustillants, les pains de mie, les pains secs (biscottes), les pains garnis / fourrés (pizzas), les pains rituels. Le moelleux ne doit pas être une norme unique.

Gérard Brochoire (photo 11), président de l'Institut national de la boulangerie pâtisserie à Rouen montra au travers de portraits comment la boulangerie ouvrait des horizons géographiquement, humainement et professionnellement. Cette jeune femme, après des études générales et l'obtention d'un CAP, a repris une boulangerie dont elle a doublé le chiffre d'affaire. Julien propose en plus de son pain bio dans son concept store, une galerie artistique et une bibliothèque. Cécile, a exercé au Ritz ; aujourd'hui, elle travaille dans une ferme, produisant en un même lieu le blé, la farine et le pain. Nicolas après avoir travaillé dans plusieurs pays étrangers vient d'ouvrir un magasin au Mexique. Tous exercent leur métier selon leur personnalité.

Catherine Peigney (photo 12), directrice de la sécurité alimentaire du groupe Nutrixa, tenta de dire ce que représentait aujourd'hui la meunerie française : l'Allemagne possède 300 moulins, le Royaume-Uni 57 tandis que la France produit 35 à 38 millions de tonnes de blé par an, étant 1er producteur européen. 99 % des blés écrasés en France sont français. 450 moulins en France sont détenus par 375 entreprises, 20 % d'entre elles produisant 80 % des farines. 35 % sont utilisées en boulangerie artisanale, 42 % en industrie, 12 % en grandes surfaces, 11 % à l'export. La meunerie française représente 2 milliards de CA et 6 250 emplois. En France, il n'existe pas d'intermédiaire entre les meuniers et les boulangers, ce qui assure un lien privilégié, contrairement à l'étranger.

Claude Fichler (photo 13), sociologue, directeur de recherche au CNRS, raconta le destin extraordinaire du sandwich. Lord Sandwich, fin XVIII^e, jouant aux cartes, demanda à un valet de lui apporter une tranche de rosbif entre deux tranches de

pain. Cette légende est peut-être un mythe. Une idée donne des résultats très différents selon des époques : en France, c'est un substitut de repas mais dans le monde anglo-saxon, il l'est à part entière. On assiste maintenant à l'explosion du snacking.

Eric Kayser (photo 14), Compagnon boulanger et chef d'entreprise, interpella la salle quant à savoir si le pain français était universel ? Le savoir français est reconnu mondialement, mais il faut proposer des recettes adaptées pour que les étrangers les apprécient véritablement. Dans plusieurs pays, il a réussi à conserver dans ses boulangeries le processus de fermentation, c'est-à-dire à garder l'âme du produit, tout en répondant aux attentes gustatives locales. On réutilise alors des recettes locales anciennes qui cohabitent en boutique avec une gamme de tradition française.

Daniel Leader (photo 15), chef d'entreprise d'une boulangerie à New York, décrit, en anglais aidé d'une traductrice, l'évolution du pain aux Etats-Unis ces vingt dernières années. Suite à des études de cuisine, il a travaillé en France avec des cuisiniers et découvert le pain à cette occasion : il a donc appris la boulangerie sur « le tas » au contact de boulangers reconnus. Aux USA au début des années 80, le pain industriel était rempli de conservateurs. Dans les années 90, des artisans boulangers ouvrirent avec succès dans les principales villes américaines provoquant une révolution alimentaire dans le pays. Le pain artisanal était jusque là vendu surtout dans des épiceries fines. Les grandes chaînes s'intéressèrent à l'essor des ventes du pain mais les boulangers qualifiés manquant, le marché se développa autour du précuit. Le combat aux USA est ainsi le même qu'en France aujourd'hui.

Carlo Meo (photo 16), expert international pour les comportements alimentaires et pour les lieux de consommation, intervint sur la consommation du pain. Les boulangeries italiennes se sont transformées en cafés, investissant sur le décor et non sur la qualité du pain. Nous vivons la fin de la surconsommation, nous retournons vers la qualité et la tradition et il y a une évolution des fonctions d'utilisation : le produit de base est devenu sujet à expérience aussi bien à domicile que dans le cadre de la restauration. Le pain doit se moderniser, quitter la table, mettre en valeur d'autres produits (fromage, jambon etc.). La technologie va au devant des demandes des consommateurs : une baguette précuite sortie du four à 19h peut maintenant remplacer un pain artisanal du matin.

Patrick Bastergue (photo 17), ingénieur du Groupe d'étude et de contrôle des variétés et des semences, explique au public le rôle de la recherche génétique dans l'amélioration de la qualité technologique du pain. Le grain de blé évolue encore aujourd'hui grâce à la recherche des sélectionneurs privés comme publiques. Chaque année, une centaine de croisements sont présentés pour expertise. Ces nouvelles variétés apporteront encore des innovations et d'autres usages, pas forcément alimentaires. L'ensemble de la filière céréale travaille en concertation pour vérifier que ces produits apportent véritablement un progrès et n'aient pas de défaut majeur. Le niveau de productivité doit être maintenu voire croissant, la demande alimentaire allant en augmentant. Il faut utiliser de moins en moins d'engrais et d'eau pour l'écologie. Les sélectionneurs doivent pouvoir répondre aussi bien à l'artisanat qu'à l'industrie sachant que dix ans sont nécessaires pour développer un nouveau produit.

Suite Le Pain dans tous ses états...



Philippe Roussel (photo 18), enseignant à l'École nationale supérieure de meunerie et des Industries céréalières, choisit de montrer en quoi le métier de boulanger, était un métier sensoriel. Il présenta le cas de Michel, boulanger entre 1936 et 1966, qui débuta à 12 ans chez son père. Celui-ci avait recours à l'observation directe pour travailler, le temps jouant sur la pâte. Ce comportement est toujours pertinent et a un sens technologique. Dans le métier de boulanger, connaître l'explication ne veut pas dire savoir faire. Savoir observer et échanger est fondamental même si la technique donne son sens au métier.

Bernard Ganachaud (photo 19), boulanger parisien connu et reconnu, fut invité par Jean-Philippe de Tonnac à prendre la parole. Il débuta chez son père boulanger voici 65 ans. Après un CAP, un épisode parisien et une expérience de formateur à Nantes, il se lança dans l'artisanat à Tours. Il installa ensuite son affaire familiale à Paris, rue Ménilmontant, pendant 30 ans et ses trois filles prirent sa suite. Il suivit avec attention leur formation, maintenant ainsi ses connaissances à niveau. Il pensait avoir fait le tour du métier de boulanger mais le dictionnaire et son exhaustivité lui ont prouvé l'inverse.

Jean-Philippe de Tonnac et Laurent Gaudré conclurent en remerciant chacun pour son implication. La soirée était pourrante loin d'être terminée. Ces interventions instructives, loin d'assoupir les esprits, inspirèrent aux Itinérants quelques morceaux musicaux à la cornemuse suivis de danses improvisées, témoignages du climat bon enfant qui régnait chez les Compagnons.

Cette manifestation a donc remporté l'adhésion de son public, les estomacs et les cerveaux se rejoignant dans la satisfaction. Les boulangers, les vigneronnes et le maître fromager, responsables de ce buffet d'exception, n'ont d'ailleurs pas manqué d'évoquer la complémentarité remarquable du vin, du pain et du fromage, tous trois ayant un même cœur de métier, celui de la fermentation. Cette ressemblance dans la fabrication de ces trois aliments typiquement français conduit nécessairement à une réflexion sur une intégration possible – en tous les cas logique – de leurs métiers au compagnonnage.

Si le but de cette soirée était la mise en partage de discours sur le pain, la convivialité et le dispositif imaginé – la salle debout autour du conférencier, chacun un verre à la main – les rendaient soudain plus accessibles.

Les habitudes de la communauté s'en trouvèrent bouleversées et l'intérêt suscité par les sujets abordés n'en fut que plus profond. Il y eut ainsi une belle et indéniable convivialité ce 16 novembre. Le pain étant un vecteur de partage, il suscita la rencontre. Ce soir-là, il réussit à imposer généreusement ce qu'il représente depuis toujours.

Ce genre d'initiative est important pour notre mouvement dont le but est de permettre à chacun de se réaliser grâce à son métier dans un esprit d'ouverture et de partage. Les Maisons devraient devenir davantage, à l'avenir, des lieux culturels permettant de dépasser les clivages. La diversité des invités et intervenants de cette soirée autour du pain laisse présager ce qu'une plus grande ouverture des Maisons pourrait apporter à l'ensemble des Compagnons du Devoir, itinérants comme sédentaires.

Le pain est universel. Il s'est « incrusté » dans les deux dernières syllabes du mot « Compagnon ». Il fut à l'honneur lors de cette mémorable soirée du 16 novembre dernier à la maison des Compagnons de Paris. Le pain est magique : pour les nombreux invités, il semblait qu'à la fin de ces échanges culturels, chacun était d'accord avec l'idée que ce n'est pas l'homme qui a fait le pain, mais le pain qui a fait l'homme...

Marie-Laure Gendron
Service communication
en collaboration avec
Laurent Gaudré
Alsacien L'Enfant du Courage
COMPAGNON BOULANGER DU DEVOIR,
RESPONSABLE DE L'INSTITUT DES MÉTIERS DU GOÛT

Petit rappel historique

(source Dictionnaire universel du pain)

Le pain est né il y a six mille ans quelque part dans le Croissant fertile. Dans l'histoire de l'humanité, il marque une frontière. Les chasseurs-cueilleurs de la préhistoire se sédentarisent et commencent à domestiquer les céréales à partir desquelles ils produisent bouillies et galettes. Puis tous les peuples l'adoptent. Les Égyptiens explorent les modes de fermentation. Les Grecs perfectionnent les fours. Les Romains réglementent la corporation des pistores, c'est-à-dire des « pileurs », le boulanger et le meunier n'étant pas alors distingués. Les Gaulois innovent avec la levure qu'ils tirent de la cervoise, mais qu'on ne redécouvra qu'au XVII^e siècle, notamment avec le « pain à la reine », qui fait les délices de Marie de Médicis.



Les talemeliers, ancêtres de nos boulangers, s'organisent sous la surveillance d'une véritable police du pain qui doit s'assurer que le peuple mange à sa faim. Le débat au sein des Lumières sur la liberté du commerce des grains semble alors anticiper le cri du peuple ramenant de Versailles, en octobre 1789, « le boulanger, la boulangère et le petit mitron ». Depuis le XVI^e siècle, l'Europe à la conquête du monde a même imposé le pain chez des peuples qui ne connaissaient pas le blé. Les « mangeurs de pain », ainsi qu'Homère appelait les Grecs par opposition aux « Barbares » qui ignoraient l'art de la panification, se trouvent désormais sur tous les continents. Les Français en raffolent. Mais ils ne sont pas les seuls. Le pain est universel.