

# CITE DES SITES : Du pain frais et croustillant sur Internet

«

*Masse de pâte cuite qui sert de principale nourriture à l'homme»* Ainsi commence de façon plus que banale la définition par Furetière du mot pain qui, heureusement, se poursuit dans de belles envolées. De nos jours le meilleur texte sur le pain est dû à Francis Ponge, auteur plus reconnu ? deux volumes dans la Pléiade ? que connu. On peut penser que ça changera car son « *Parti pris des choses* » est beaucoup étudié dans les lycées. Plusieurs professeurs l'ont mis dans leur site. Ainsi [ce site](#) reproduit Le Pain : «*La surface du pain est merveilleuse d'abord à cause de cette impression quasi panoramique qu'elle donne : comme si l'on avait à sa disposition sous la main les Alpes, le Taurus ou la Cordillère des Andes. Ainsi donc une masse amorphe en train d'éructer fut glissée pour nous dans le four stellaire, où durcissant elle s'est façonnée en vallées, crêtes, ondulations, crevasses? Et tous ces plans dès lors si nettement articulés, ces dalles minces où la lumière avec application couche ses feux, – sans un regard pour la mollesse ignoble sous-jacente. Ce lâche et froid sous-sol que l'on nomme la mie a son tissu pareil à celui des éponges : feuilles ou fleurs y sont comme des surs siamoises soudées par tous les coudes à la fois. Lorsque le pain rassit ces fleurs fanent et se rétrécissent : elles se détachent alors les unes des autres, et la masse en devient friable? Mais brisons-la : car le pain doit être dans notre bouche moins objet de respect que de consommation.*» Merveilleux éloge de cet aliment symbole fait de farine et d'eau mais sans oublier le levain qui assure grâce à sa fermentation la succession d'un jour à l'autre. Le pain est dû au travail de l'homme, un travail intelligent et conscient. Le pain industriel ne pourra jamais se substituer au pain artisanal et les machines plus perfectionnées que les pétrins d'autrefois n'empêcheront jamais le pain d'être fait par un homme : le boulanger qui fait le pain pour sa joie personnelle autant que pour celle de ses clients. Ainsi mon boulanger du quartier Saint-Paul prépare-t-il chaque jour une baguette bien cuite qui est destinée spécialement à notre couple, beaucoup de ses habitués préférant du pain pas trop cuit? Sous l'Occupation le pain était stricto sensu immangeable. Un jour, mon père qui était industriel – et même agricole ? décida de faire pousser du blé dans son jardin, de le faucher et de l'apporter au minotier pour le lui faire moudre. Le meunier lui proposa de la farine de l'époque mais mon père exigea et obtint qu'on lui fournît de la farine blanche avec laquelle un boulanger accepta de fabriquer une magnifique, une somptueuse couronne. Cela n'eut lieu qu'une fois mais c'était beau comme LE PARTAGE du pain par Anne Vercors dans l'Annonce faite à Marie. Le pain a toujours été sacré. Le site [PainSuisse.ch](#) nous le précise : «*Dans les traditions religieuses, dans les légendes, les mythes et les coutumes, on peut remonter jusqu'à l'origine lointaine du thème du pain, c'est-à-dire aux temps où l'homme prenait conscience de sa dépendance vis-à-vis des forces de la nature et appelait au secours des forces surnaturelles pour combattre les mauvaises récoltes et les famines. « Les cultes religieux « Les Sumériens, dont l'existence a été attestée à Babylone plus de 3000 ans av. J.-C., croyaient que le blé possédait une âme et que les dieux se nourrissaient de céréales. Ils faisaient donc des offrandes de pain au cours des festins qu'ils organisaient en l'honneur de leurs dieux. Les anciens Egyptiens dédiaient la première poignée de céréales de chaque récolte à la déesse des moissons et donnaient aux morts du pain comme nourriture pour l'au-delà. En Grèce, lors des semailles, les premières graines étaient présentées en offrande à Déméter, la déesse de la fertilité. Plus tard en Europe a longtemps persisté la coutume consistant à offrir le premier pain fabriqué à partir de la nouvelle récolte à un pèlerin, car on ne*

pouvait jamais savoir si ce dernier était envoyé par Dieu ou était peut-être Dieu lui-même. La multiplication des pains par Jésus, décrite dans le Nouveau Testament, et surtout la Cène et la prière du Notre Père (« Donne-nous aujourd'hui notre pain quotidien? ») font encore de nos jours partie des cultes religieux en liaison avec le pain. « Des pains pour accompagner la joie et les souffrances Le pain et le sel sont considérés comme des preuves d'hospitalité et sont également offerts à l'occasion de mariages comme les symboles de l'union et de la famille. Dans le Nouveau Testament, rompre le pain symbolise les repas pris en commun (à l'origine, il s'agissait uniquement de manger du pain). Le respect dû au pain, cet aliment essentiel à la survie, est un thème récurrent dans les légendes, les contes, les poèmes et les histoires. Celui qui souille le pain ou qui en est avare est châtié. Au Mexique, on cuit à la Toussaint le «pan de muertos» (pain des morts) en souvenir des défunts. « Un pain spécial pour chaque fête Dans le monde entier, on célèbre des fêtes pour marquer la fin des récoltes. Les pains spéciaux pour la fête des récoltes, les pains de l'amour, les pains cuits pour les mariages, les naissances ou les baptêmes sont particulièrement appréciés en Europe Centrale et sont souvent de véritables œuvres d'art. De nos jours, pour la Saint-Nicolas, on confectionne encore des petits bonshommes en pâte à pain en Belgique, en Allemagne, en Autriche et en Suisse. Dans le Lötschental, la coutume de la «Mitscha», un pain de baptême portant une croix et le monogramme du Christ, offert par le parrain et la marraine, est restée vivace.»

**Avec la collaboration spéciale de [Sandrine Sénéchal](#), qui nous livre une véritable somme des mots du pain :** «*Boulangier : Boulanger.(ancien français) : avant le XIIème siècle, le mot « boulanger » n'existait pas -dérivé du picard « bourenc » (« qui fabrique des pains en boule »), il est entré dans l'usage au XVème siècle. On parlait des « fourniers »(de « four ») ou des « pesteurs » (du latin « pistor »). Une autre hypothèse fait dériver ce mot du moyen néerlandais « bolle » (boule de pain); boulangerie (XIV), boulanger (XV), boulange (XIX)(1894 « Copain : compagnon d'études. Celui avec qui, on partageait son pain, – cum pane. Ancien nominatif de compagnon. « Emprunter un pain sur la journée : avoir un enfant d'une femme avant de l'avoir épousée. – Le peuple, à qui ses boulangères font volontiers crédit. Argot du peuple du Dictionnaire de la langue verte d'Alfred Delvau (1883). « Faire des petits pains: faire des manières. Prendre des airs mystérieux pour causer avec quelqu'un, lui dire des riens et avoir l'air de lui parler de choses intéressantes. – Faire la cour à une femme. Argot du peuple. De « L'Argot fin de siècle » de Charles Virmaître (1894). « Faire petit pain : être dans la gêne (XV-XVI) » Un boulanger du 16ème arrondissement, fervent d'informatique et qui s'est mis [sur le Net](#) nous raconte l'aventure et reproduit cet article de Microhebdo : «Un site qui marche à la baguette « Si vous êtes parisien et habitez non loin de la rue d'Auteuil, dans le 16ème arrondissement, n'oubliez pas d'allumer votre ordinateur avant de descendre chercher votre pain. Non contents de présenter leur boulangerie-pâtisserie sur Internet, Caroline et Laurent Bonneau ont mis en ligne une webcam pointant sur leur fournil. Du coup, les internautes peuvent suivre la cuisson des baguettes de 5 heures à 20 heures, tous les jours sauf le lundi. Une initiative qui ne mange pas de pain, mais parfaitement au point : l'image est actualisée toutes les 30 secondes. » « Le succès est impressionnant : la webcam de la boulangerie, situé au 75, rue d'Auteuil, reçoit plus de 200 visiteurs par jour, précise Le Parisien . »C'est énorme, on n'en revient pas », s'exclame Caroline Bonneau. « Moi qui n'étais pas du tout fan d'informatique, je suis également devenue une inconditionnelle. Car c'est très sympathique et convivial. J'ai des clients américains, qui ont vu le site et qui viennent nous voir quand ils sont à Paris ! » » Une précision : la boulangerie donc la webcam sont en vacances jusque début septembre. **Louis FOURNIER***