

DE TALMENIER A BOULANGER

Aussi loin que l'on puisse remonter, les Hommes ont toujours consommé du pain et ce quel que soit leur origine. **Les premiers hommes**, qui vivaient principalement de la chasse et de la cueillette, consommaient des grains qu'ils trouvaient dans la nature sans y apporter aucune transformation.

La préhistoire

- **4000 av. JC** : l'Égypte est le berceau de la boulangerie. Le blé était soit séché au soleil ou torréfié avant d'être broyé sur des pierres. La cuisson s'effectuait sur des pierres directement posées sur le feu.

L'Antiquité

- **1200 av. JC** : le pain levé est connu des populations sans que cela ne soit une pratique courante de fabrication de pain.
- **1000 av. JC** : les Grecs achètent des grains aux Égyptiens. Ils prennent l'habitude d'accompagner leurs repas avec de nombreux petits pains. Avec la civilisation romaine, les notables romains s'offrent alors les services de boulangers dans leur villa, c'est alors qu'un collège de meunerie-boulangerie est créé à Rome pour répondre aux besoins de la population.
- **60 av. JC** : les ingénieurs romains inventent les moulins hydrauliques.

Le Moyen-Age.

Il faut attendre le moyen-âge pour que la boulangerie devienne un métier. Elle fut d'abord organisée en corporations à partir du XIIIe siècle mais il fallut attendre la révolution pour que l'on puisse parler de panification française.

- **800** : on attribue à Dagobert vers 630 des édits concernant la réglementation de la vente du pain. Les rares boulangeries de l'époque se situent dans les différentes cours royales, dans les villes fortifiées et dans les abbayes.
- **1080** : apparition du nom "panetier" tamisier » ou "talmelier" ou encore « talmenier » pour appeler le boulanger de cette époque. (*) Le mot boulanger apparaît plus tardivement vers la fin du 12ème siècle. Voir video ci-dessous :

<https://www.youtube.com/watch?v=EyvtrHwgL6s>

- **Vers 1250** : Saint-Louis supprime le droit de banalité dans les villes, mais les fours banaux existent dans les campagnes pendant encore plusieurs siècles. C'est pourtant ce changement qui marque le début de la panification telle qu'on l'entend aujourd'hui. Les panetiers sont devenus des boulangers (parce qu'ils fabriquaient des boules de pains), à partir du moment où ils ont fait leur pain avec une seule sorte de farine (abandon des mélanges). Parallèlement, la fermentation de la pâte par ensemencement au levain se perfectionne.
- **Fin du XVIIIe siècle**, l'usage du sel dans le pain se répand, car les impôts en avaient limité l'usage jusqu'à cette date.

L'époque moderne

- **1665** : un boulanger parisien introduit de la levure de bière dans un pain à mie légère. Ceci améliore le goût et accélère la fermentation. La légèreté de ce pain plaît beaucoup. Mais les adversaires de la levure donnent une telle importance à leurs débats que le gouvernement et la Faculté de Médecine de Paris se prononce contre l'emploi de la levure de bière. Mais ce pain est tellement bon aux yeux des consommateurs qu'il continue à se répandre malgré l'interdiction.
- **1670** : le Parlement finit donc par autoriser la levure de bière en panification.

Pendant cette période, de nombreuses variétés et formes de pains apparaissent. Rapidement les boulangers de Paris se spécialisent dans la fabrication de petits pains d'où leur surnom « les boulangers de petit pain », alors qu'ailleurs on continuait à fabriquer des gros pains.

Plus tard, un pain de luxe apparaît. Il contient de la levure mélangée au levain, du sel et du lait et il prit le nom de « pain de festin » ou « pain de la reine », car Marie de Médicis l'appréciait beaucoup.

Tout au long du XVIIIe siècle, les variétés de pain s'enrichissent encore, mais comme on ne connaissait pas encore l'utilisation de la vapeur d'eau dans les fours, tous les pains restaient ternes.

- **1840** : la levure n'était employée que mélangée au levain pour en activer la fermentation. A cette date, un boulanger autrichien introduit en France l'utilisation de la levure seule. Le « pain viennois » a beaucoup de succès mais cette panification reste limitée car elle nécessite d'abord une préparation liquide faite de levure, d'eau et de farine qu'on laisse fermenter avant d'ajouter le reste de la farine. Ce travail est ensuite remplacé par le travail direct dans lequel on délaye la levure dans l'eau destinée à hydrater la farine, sans réaliser la fermentation préalable.

L'époque contemporaine

- **1867** : apparition de la levure pressée avec laquelle a débuté la technique actuelle de panification.
- **1872** : Création de la première fabrique de levure en France par le Baron Fould-Springer.
- **Début du XXe siècle**, il y a de nombreuses améliorations sur les fours de boulangerie. D'abord chauffés au bois, les fours sont ensuite chauffés au charbon, au gaz puis au mazout. Parallèlement se développent les appareils à produire de la vapeur d'eau pour humidifier le four. C'est cette humidité qui donna au pain sa couleur jaune doré.
- **1930** : Les fours indirects se développent. Dans ces fours, le combustible brûle dans un foyer extérieur au four.
- **1960** : au début des années soixante apparaissent les premiers pains spéciaux. Le pain de campagne se développe en ville au moment même où la consommation de la baguette progresse en campagne...
- **1964** : dès 1957 des boulangers français ont exporté leur savoir-faire et les équipementiers du matériel. En 1964, le pain français s'exporte plus encore, en particulier en Europe du nord mais aussi au Japon, aux Etats-Unis.
- L'électricité devenant plus compétitive au tournant des années 1975, les constructeurs français et européens se sont alors lancés dans la production de fours électriques.
- **1978** : annonce de la libération du prix du pain mais des hausses importantes constatées l'année suivante, conduisent à la signature d'accords de modération.
- **1986** : cette décision historique met fin à plus de deux siècles de taxations et contrôles administratifs. Elle consacre également la moindre importance des dépenses consacrées au pain dans le budget des ménages

- **1987** : les ventes de pains spéciaux ont pris un essor considérable. La quête de nouveaux produits génère des appellations inédites : pain à l'oignon, à l'ail, à la carotte... Certaines boulangeries-pâtisseries urbaines ayant adopté les « magasins ouverts » depuis quelques années, proposent désormais un service traiteur complet.

Comment fabrique-t-on le pain ?

Pour avoir de la bonne farine, il faut avant tout du bon blé. C'est le moulin qui a le rôle de vérificateur sur la qualité des grains de blé. Le moulin permet de voir la qualité de la farine, si celle-ci permettra de donner une belle pâte qui se lèvera correctement et joliment. Différentes étapes sont nécessaires afin de passer du blé à la farine et de la farine au pain :

1. Les grains de blé sont **nettoyés** grâce à des machines, il ne faut garder que le blé et enlever tout ce qui n'en est pas. Un fois nettoyé, le blé est mouillé.
2. C'est l'étape du broyage, pour obtenir la farine, les grains de blés sont broyés dans des gros cylindres cannelés. Il faut plusieurs passages dans ces cylindres afin d'obtenir quelque chose d'homogène.
3. Vient l'étape du **claquage**, il s'agit d'une autre étape de broyage, le but est de broyer encore plus finement les grains.
4. Ensuite, le **convertissage** est la dernière étape de broyage : réduire encore la taille des grains jusqu'à l'obtention de la farine.
5. Pour finir, l'étape de l'**ensachage** : la farine est mise dans des sacs et peut partir en livraison dans les boulangeries.
6. Pour que la farine donne du pain, le boulanger respecte différentes étapes de fabrication bien précises : Pétrissage, façonnage, fermentation, cuisson et vente.

Cf. <https://www.entrepreneursboulangerie.org/boulangerie-histoire/>

(*) Qui vient du vieux français « taler » et « mesler » *qui signifiait respectivement battre et mêler.*

