

5 minutes pour tout savoir sur le pain français

Par Julien Hirsinger , publié le 4 août 2018, 16:49 Explore France

C'est la grande passion des Français. Si la baguette demeure la vedette (star) des tables françaises, il existe bien d'autres sortes de pain pour vous faire craquer (seduce) dans les boulangeries. Voici quelques bases (starting point) pour vous y retrouver (to get your bearings)...



© Stieglitz / iStock — La baguette, vedette des boulangeries françaises.

Aucun doute, la baguette est l'un des piliers de la culture française, l'honneur de la tradition boulangère nationale. Les Français la consomment au rythme de 6 milliards (billion) d'unités chaque année, soit près d'une centaine par habitant (bébés compris). De la tartine (bread + beurre/confiture) du petit-déjeuner, au jambon-beurre du midi, en passant par l'incontournable (essential) compagne du fromage, la baguette est partout, à toute heure, à tous les repas.

Une très sérieuse affaire...

L'affaire est suffisamment sérieuse pour que le législateur se soit penché sur (studied) la composition de cet élément essentiel du patrimoine national. C'est donc par un décret édicté en 1993 que furent fixées (were set) les normes de fabrication de la "baguette de tradition française", constituée uniquement de farine de blé (wheat flour), d'eau, de levure (yeast) ou levain (de sel même si quelques adjuvants (additives) y sont admis en quantité très limitée. En France, on ne rigole pas avec la baguette.

Bien cuite (baked) ou pas trop?

La France se divise très nettement en deux catégories de personnes, chacune vivant dans l'incompréhension totale de l'autre : celle qui demande sa baguette « bien cuite » et celle qui la préfère « pas trop cuite ». A vous de tester et de choisir votre camp. N'oubliez pas que la baguette a une petite sœur : la ficelle (120 grammes environ contre 250 pour la baguette) et que vous êtes également en droit de demander une "demi-baguette".

Pain des villes ou pain des champs (fields)

Après la baguette, le pain de campagne est l'autre incontournable des pains français. Malgré son nom, c'est une invention des villes... L'appellation "pain de campagne" a été inventée après la seconde guerre mondiale, pour donner une touche rustique rassurante (comforting) à ce pain destiné à contrer (counter) les pains industriels qui commençaient à remplir les étals (stalls) des supermarchés. Moins réglementé que la baguette ou le pain de seigle (rye), le pain de campagne est pourtant reconnaissable à sa forme de boule plus ou moins allongée (stretched out), à sa composition incluant une bonne part de farine de seigle, et à son goût légèrement acidulé. Une merveille avec les fromages frais ou à pâte mole (soft)...

Fougasse, marguerite ou subrot...

Tout cela serait presque facile, s'il ne fallait compter sur les pains régionaux. En plus des pains cités ci-dessus, que l'on trouve partout en France, chaque région porte fièrement une ou plusieurs spécialités locales : la fougasse en Provence, le pain Marguerite en Ardèche, le subrot en Alsace, le pain cordon en Bourgogne, le charleston à Nice, la coupiette en Corse, ou la couronne à Bordeaux... Liste non exhaustive.

Répondez aux questions suivantes:

1. Au petit-déjeuner, quelle sorte de pain est-ce que les Français préfèrent?
2. Qu'est-ce qui fait la preuve(Qu'est-ce qui indique) qu'en France "on ne rigole pas avec la baguette"?
3. En ce qui concerne le pain, quelles sont les deux catégories de personnes?
4. Quand et pourquoi a-t-on inventé "le pain de campagne"?
5. Avez-vous jamais goûté un pain régional? Si oui, lequel?