



DOSSIER

LA BAGUETTE

Le « made in France » dans toute sa saveur !



75 % des pains consommés en France sont des baguettes.

charnière pour l'agriculture, la meunerie et l'industrie de la levure : «Après 1850, l'augmentation de la production de blé, la modernisation des techniques de mouture et l'évolution des modes de fermentation ont fortement contribué à sa naissance», raconte Mouette Barboff, auteure en ethnologie et anthropologie sociale (Ehess, Paris). En autorisant une pousse plus rapide, la levure de grain a permis de fabriquer des pains plus légers, mais aussi plus longs, avec une croûte fine et dorée... Une (r)évolution facilitée par l'ouverture de la première levurerie industrielle française en 1873, par Lesaffre et Bonduelle.

Du «pain fantaisie» au «pain quotidien».

Au fil du 20^e siècle, la baguette prend le temps de s'élaborer : «À l'origine c'est un mets de luxe appelé "pain fantaisie", qui acquiert sa notoriété dans les années 20, poursuit Mouette Barboff. À l'époque, son format détonne et séduit les étrangers de passage à Paris». Puis elle évolue — en taille, en poids, en appellations — pour se populariser autour d'un standard : 75 cm de long pour 250 g, avec un lamage de 7 grignes au moins. Devenue pain du quotidien, la baguette inspire de nouveaux comportements : «À la différence des pains au levain, qui se conservent plusieurs jours, c'est un produit de consommation rapide. De là nous vient ce rituel quotidien d'acheter du pain frais en boulangerie.» Après la Seconde Guerre mondiale, pour oublier le goût du «pain noir», la demande évolue en faveur d'un pain plus blanc que blanc — couleur associée à la santé. Pendant des années, le pétrissage accéléré a raison de la baguette de qualité. Jusque dans les années 80, lorsque le Professeur Calvel* redéfinit les fondamentaux de la baguette artisanale, en insistant sur le temps qu'il lui faut pour lever et pour cuire. Le «décret pain» de 1993 officialise ce retour en grâce, en fixant la recette de la baguette de tradition française. Aujourd'hui la baguette reste le produit de boulangerie le plus consommé : 75 % des pains consommés en France sont des baguettes et 6 milliards d'unités

Une silhouette longiligne, une croûte dorée, une mie alvéolée... identifiable au premier coup d'œil, la baguette est sans conteste l'un des pains les plus connus et les plus appréciés au monde. Saviez-vous que cet emblème de notre «french way of life» a aussi influencé notre façon de consommer ? Retour sur une surprenante épopée, qui débute avec l'essor de la panification moderne, il y a près d'un siècle et demi.

Baguette et levure, une histoire commune.

Les modes se succèdent, les goûts vont et viennent, et elle est toujours là. Qu'on la nomme «baguette» à Paris, sa ville natale, «flûte» ou «ficelle» en province, ou «pain français» au Québec, elle est connue de tous. Mais comment la baguette, ce pain si familier, s'est-elle façonnée ?

La baguette apparaît à une époque



Louis Bonduelle



Louis Lesaffre



6 milliards d'unités sortent des fournils chaque année.

sortent des fournils chaque année. Comptant pour plus de 30 % de cette production, la baguette de tradition française est la variété de pain préférée des consommateurs, devant la baguette classique. Souvent imitée, jamais égalée, mais désormais menacée par la concurrence et les changements d'habitudes alimentaires, la baguette artisanale doit être défendue «comme un aliment gastronomique à part entière», conclut Mouette Barboff. Une invitation à perpétuer un savoir-faire unique, que le monde entier nous envie.

Bientôt au patrimoine mondial ?

Savoureuse, nutritive, bon marché, symbole de partage, fierté du boulanger qui la confectionne tous les jours, la baguette est l'un des fleurons de notre paysage culinaire. Pareil statut mérite que l'on préserve un savoir-faire et une culture qui rayonnent bien au-delà de nos frontières : c'est pourquoi Lesaffre s'est engagé à soutenir, pour la deuxième fois, l'inscription du plus français des pains au patrimoine immatériel mondial de l'Unesco. Croisons les doigts pour que cette fois-ci, la baguette rejoigne la liste des mets déjà enregistrés comme la pizza napolitaine ou la bière belge. Réponse en 2021.



LES DESSOUS DE LA BAGUETTE

Depuis de nombreuses années, Mouette Barboff pose un regard scientifique et gourmand sur le monde boulanger. Auteure de plusieurs ouvrages autour du pain, elle décortique le sujet de la baguette dans un livre à paraître en 2021 : «La prestigieuse et craquante histoire de la baguette» (éd. Gourcuff Gradenigo).

ZOOM

« POURQUOI J'UTILISE L'HIRONDELLE 1895 »



Lahcen Chaine,
boulangerie Au Croissant d'Or,
Bezons (Val d'Oise)

« J'ai commencé à utiliser L'hirondelle 1895 dès sa sortie, en 2015, pour fabriquer des baguettes tradition. D'entrée, j'ai été séduit par ses qualités : son effet sur le développement de la mie, avec un très bel alvéolage, ses performances au four, sans oublier la conservation du pain, bien meilleure. C'est une levure qui, selon moi, exige un certain savoir-faire, notamment un pétrissage soigné. Il faut lui laisser le temps de pousser en bac, entre 24 et 72 h, mais quel résultat ! Pour moi, il y a un avant et un après la 1895. C'est un produit de premier choix qui me permet de me démarquer. »

