

L'origine de la baguette

La baguette va-t-elle enfin révéler son histoire ?

par

Berry Farah

spécialiste en technologie pâtissière et boulangère
et en Histoire de la pâtisserie



BF

— ÉDITIONS —
BERRY FARAH

site internet

<http://www.patisserie21.com>

<http://www.berryfarah.com>

© Berry Farah 2015

© Éditions Berry Farah 2015

ISBN : 978-2-9810597-6-5

Les autres livres des Éditions Berry Farah

La Pâtisserie Nouvelle Théorie
de Berry Farah
(épuisé)

La Pâtisserie du XXI^e siècle, les Nouvelles Bases
de Berry Farah
2^e meilleur livre au monde de pâtisserie professionnelle World Cookbook Awards 2019
ISBN : 978-29810597-2-7

Restauration Historique des Bases de la Pâtisserie Française
de Berry Farah
ISBN : 978-29810597-3-4

Jeux de Texture, la pâtisserie autrement
de Berry Farah en collaboration avec Richard Ildevert
préface Christophe Felder
ISBN : 978-2-9810597-5-8

La Pâtisserie du XXI^e siècle,
au coeur de la structure des bases de la pâtisserie de Berry Farah
ISBN : 978-2-9810597-7-2

Histoire inédite des pâtisseries françaises de Berry Farah
préface François Servant MOF Glacier
ISBN : 978-2-9810597-8-9

La baguette symbole de la boulangerie française vit des moments difficiles. On apprend que malgré le décret n° 93-1074 sensé protéger les catégories de pains artisanaux, il ne se vendrait en France — selon France2 — que 25 % de baguettes de tradition pour 75 % de baguettes courantes, celles-là mêmes que le décret devait faire oublier. Malheureusement, les politiques et la Confédération Nationale de la Boulangerie française n'ont pas eu le courage de la bannir pour laisser la place, pleine et entière, à la baguette de tradition. Aujourd'hui, certains boulangers français, comme Christophe Vasseur, la boudent, et comme cela ne suffit pas, récemment, le chef Thierry Marx a contesté la légitimité de la baguette comme produit de tradition. Que se passe-t-il donc avec cette chère baguette, qui a fait le bonheur de mes petits déjeuners enfant ? Si la confusion règne avec ce produit, comme pour beaucoup d'autres, c'est que bien souvent, la vérité historique — pour autant que l'on puisse parler de vérité — a été malmenée au fil du temps pour devenir parfois légende et folklore. La difficulté avec l'Histoire de la boulangerie et de la pâtisserie, c'est qu'il faille, non seulement se mettre dans l'esprit des époques passées, mais aussi comprendre — sans les avoir vus ni les avoir goûtés — ce que furent les pains et les pâtisseries d'hier pour pouvoir établir la filiation avec leur descendant. C'est ainsi que, depuis plusieurs années, j'aborde le sujet. J'ai donc remonté le fil de l'Histoire pour redonner à la baguette ses lettres de noblesse et démontrer sa légitimité de baguette de tradition française. Attendez-vous à être surpris.

Je ne suis pas le premier auteur à m'être attardé sur le sujet. L'auteur américain Jim Chevallier a réalisé un document en anglais fort intéressant sur la baguette française. Cependant, si nous nous retrouvons sur bien des points pour d'autres nous divergeons. Voici donc mon hypothèse concernant l'origine de la baguette française.

Pour comprendre l'origine de la baguette française, il faut comprendre l'amour qu'on eut, la noblesse et la bourgeoisie parisienne pour le pain blanc. Cela remonte au moins au XVI^e siècle si ce n'est avant. À cette époque — contrairement à ce qui est souvent écrit — on réalise déjà des pains blancs à la levure. Cet engouement, pour les pains blancs à la levure, on le doit, sans nul doute, à Marie de Médicis, qui ne pouvait résister à ces petits pains nommés en son honneur les pains à la Reine, et qui porteront au XVIII^e

le nom de petits pains à café comme nous le rappelle « *L'Encyclopédie Méthodique* » de 1784. Selon « *Le Grand Vocabulaire François* » datant de 1772, le pain à la Reine est fendu. Dans cet ouvrage, on y découvre l'ensemble des appellations des pains de l'époque et le pain blanc a grande place puisque le pain bis est considéré de second ordre.

J'entends déjà grincer les dents de mes contradicteurs. Le pain blanc, symbole, autrefois, de la richesse, est devenu aujourd'hui le pain à bannir et pousse certains à vouloir changer le cours de l'Histoire. De ce fait, voici les extraits d'un document datant de 1673 « *Table de toutes les questions et arrests notables* » qui va mettre tout le monde d'accord sur l'importance du pain à la levure et du pain blanc dans la culture française.

Dans cet ouvrage, on fait remarquer que l'usage de la levure dans le pain remonterait à Pline l'ancien et que ceux qui ont voyagé en Flandre, en Hollande, en Angleterre savent que tous ces peuples se servent de la levure dans le pain. Et l'auteur ajoute :

« Nous avons des Provinces aussi bien que des Villes entières en France où le pain qui s'y mange est fait avec de la levure. »

Cette pratique remonte à des temps plus anciens comme le rappelle l'auteur qui cite le sieur Vitré « *l'un des six bourgeois nommez par la Cour :* »

« Qu'il a toujours vu, des sa jeunesse, du pain mollet chez tous les boulangers de petit pain, que depuis que la Reine Médecis vint en France, ils commencèrent de cuire de cette autre sorte de petit pain, que l'on appelle encore aujourd'hui du pain à la Reine qui se fait qu'avec de la levure et que lui depose à quatrevingt et un an, et qu'il n'en a guère mangé d'autre. »

Voilà qui est dit. Aujourd'hui, la levure n'est point à repousser du revers de la main, comme un mal des temps modernes, il faut savoir s'en servir et ne pas céder à la tentation d'en vouloir mettre toujours de grandes quantités. Parcimonie et temps font de meilleurs pains.

Hier comme aujourd'hui, il y en a qui condamne l'usage de la levure dans les petits pains. À cette époque, ce sont quelques médecins dont l'argumentaire — fait remarquer l'auteur — est contestable. En fait, il s'agit avant tout d'une querelle entre boulangers et boulangers et cabaretiers où le prix et la concurrence ont eu leur rôle à jouer. Rien n'a vraiment changé lorsqu'il s'agit de nutrition et d'intérêt pécuniaire ! Cette querelle aura pour conséquence une législation rigoureuse concernant le pain et sa fabrication sans que l'on écarte pour autant la levure. Les petits pains à la levure ne devaient plus apparaître au vu de tous. Cet arrêté, qui fut intenable et préjudiciable, fut banni quelques années après.

Avançons dans le temps pour arriver au XVIII^e siècle pour apprendre que chez le meunier il existe différentes moutures la mouture pour le pauvre, la mouture pour le riche, la mouture pour le Bourgeois. Celle du pauvre fait passer presque tout, il ne reste que du gros son et en petite quantité. Celle du riche est assez fine pour retenir le son, le gruau, et beaucoup de farine reste avec le son. Il n'y a que la fine fleur de farine qui passe. Celle du Bourgeois, la mouture n'est pas aussi fine que celle du riche et pas aussi grossière que celle du pauvre de sorte qu'une partie du son se trouve dans la farine. Il existe aussi des variantes comme la mouture économique ou rustique.

On peut dire là que nous avons un reflet de ce que nous voyons encore aujourd'hui en France, la catégorie sociale en moins, avec la T55, la T80 et la T150.

C'est à cette époque que les petits pains à la levure deviennent des pains de fantaisie. L'ouvrage *«Descriptions et Détails des arts du Meunier, du Vermicellier et du Boulanger»* de 1767 de M. Malouin fait référence à quatre sortes, le pain à café, le pain de festin ou le pain à la Reine, le pain à la Ségovie et le pain cornu. Contrairement aux documents cités plus haut, le pain de café et le pain à la Reine sont considérés comme deux pains distincts.

Dans cet ouvrage, il est précisé que l'on utilise la meilleure farine pour ces pains, on présume la mouture de riche, que l'auteur appelle farine de gruau.

Réglons, une fois pour toutes, l'appellation gruau, qui est une appellation fautive, gruau faisant référence plus généralement à l'avoine. La farine de gruau a été utilisée pour la farine blanche de qualité supérieure pour des raisons obscures. Certains linguistes du début du XIXe siècle laissent entendre qu'il y aurait une relation avec griot qui désigne les issues du blé, mais l'explication n'est pas convaincante et ne semble pas convaincre davantage les linguistes de l'époque.

Reste que le terme Gruau est resté en France, et ce, jusqu'à nos jours, le gage d'une farine de qualité destinée aux viennoiseries. Malheureusement, ce terme est aujourd'hui galvaudé. Il ne représente plus ce que fut la farine de gruau, c'est-à-dire une farine forte avec une haute capacité d'absorption et une grande extensibilité comme d'ailleurs le rappelle le Meilleur Ouvrier de France Amandio Pimenta dans son excellent article sur les croissants parus dans la Tribune des métiers.

C'est aussi au XVIIIe siècle que naît la notion de pâte ferme, pâte semi-ferme dite bâtarde, et pâte douce.

Mais là où les choses deviennent intéressantes, c'est ce que l'on découvre dans l'ouvrage intitulé : *Résultats des expériences et des recherches faites par le comité de panification* de 1791. Il est fait allusion à des pains de fantaisie très allongés. Cependant, il reste que ces pains sont encore assez massifs et non pas le poids des pains de fantaisie de la fin du XIXe siècle et du début de XXe siècle c'est-à-dire de 500 g et moins. Cependant, on peut déjà imaginer ce qui se produira plus tard, c'est-à-dire la conjonction des petits pains de fantaisie et des pains de fantaisie allongés.

Il semble que j'ai pris le bon chemin pour nous conduire vers la future baguette. Ne nous laissons pas distraire et poursuivons.

Il faut rappeler qu'au XVIIIe siècle le terme de pain de luxe est aussi utilisé pour qualifier les petits pains de fantaisie.

Déjà vers la fin du XVIIIe siècle, on parle du pain français en ces termes.

« La qualité de son froment est, comme dans le reste de la Flandre, d'un assez bon goût et fort nourrissant, mais d'une couleur noirâtre qui donne à la pâte l'apparence de pain de seigle : ce pain est distingué de celui qu'on nomme pain français, qui est très-petit et d'une blancheur admirable comparée au méteil. Dans les jours de marché l'on voit à Ypres les boulangers à leur porte, sonner de la trompe et avertir par ce lourd signal les gens de la campagne que les petits pains de luxe viennent de sortir du four. Ils accourent tous pour se distraire de l'usage de leur pain noir. Ils étendent sur ces pains leur couche de beurre; c'est un régal délicieux, disent-ils. »

Extrait du Voyage dans le Nord, de la Lys, de l'Escaut etc par le citoyen BarBault-Royer Messidor en VIII.

À noter : Ypres est une ville de Belgique qui fut envahie par les républicains français en 1794. (Réf Histoire de la révolution par M.A Thiers)

Cela démontre aussi que ce n'est plus simplement à Paris que l'on réalise des pains de fantaisie, mais que ces pains ont déjà passé ces frontières sous l'appellation : pain français. Toute la tradition française est déjà imprimée dans ces lignes. Que l'on ose encore dire que le pain blanc appartient à l'ère industrielle moderne. La bataille du pain blanc et du pain bis fait rage au cours du XIXe siècle et surtout au début du XXe siècle et aujourd'hui encore on fait feu de toute part sur le pain blanc. Mais qu'entendons-nous aujourd'hui par pain blanc? (Lire mon article à ce sujet : [savez-vous ce qu'est du pain blanc?](#))

Rappelons-nous, que dans les années 1830 ces pains de luxe ou de fantaisie garnissent toutes les bonnes tables et tous les restaurants de Paris, comme nous le rappelle *Maison du XIXe siècle encyclopédie d'agriculture pratique* datant de 1836

Cependant, ce blanc naturel de la farine va chercher à être accentué et beaucoup de pratiques illégales seront constatées au début du XIXe siècle comme l'utilisation de

l'alun, une habitude anglaise. N'allons pas plus loin sur le sujet pour ne pas réveiller cette éternelle rivalité entre Anglais et Français et rappelons-nous que les Anglais contribuèrent beaucoup à la pâtisserie française du XIXe siècle. D'ailleurs, mon propos n'est pas de souligner les dérives d'hier ou d'aujourd'hui, mais de réenchanter le pain et la tradition dont il est issu.

Il est clair, comme pour la pâtisserie, que l'héritage du XVIIIe siècle est suffisamment riche pour permettre aux boulangers du XIXe siècle de construire l'identité de la boulangerie française.

En entrant dans le XIXe siècle, des changements vont se produire. On ne parle plus seulement de pains de fantaisie, mais aussi de pains de gruau, de pains de régime, de pains de luxe. Ces termes peuvent définir de mêmes produits, selon qui en parle. Cependant, au cours du XIXe siècle ces pains vont devenir d'un poids plus faible que par le passé, en dessous de 500g, et parfois des pains légers avec peu de mie. Les petits pains tout en croûte peuvent nous rappeler la baguette, mais aussi le «grissin» italien que les Français appellent pain en baguette ou encore pain baguette comme nous le mentionnent les dictionnaires français piémontais ou milanais de l'époque.

Rappelons-nous qu'au cours du XIXe siècle, et jusqu'au début du XXe siècle, les problèmes d'estomac et de diabète sont les préoccupations des médecins qui définissent des régimes. Au cours de cette période, il semble que beaucoup aient souffert de troubles digestifs fonctionnels que l'on appelle à l'époque la dyspepsie. Cela nous fait penser à ce qu'éprouvent bien de nos contemporains. Comme quoi les époques changent et les maux persistent. Et bien entendu, le pain est souvent le bouc émissaire de nos maux. C'est ainsi que les médecins voient en la mie de pain quelque chose de néfaste et suggèrent des pains à peu de mie, à bonne croûte et biens cuits pour favoriser la mastication. Ainsi la flûte, appelée flûte de Peters, va devenir le pain de prédilection des médecins, de même que le pain de gluten –pain enrichi de gluten– pour les diabétiques, car on cherche des pains moins riches en amidon et plus riches en substances azotées pour parler de protéines. À cette époque, on ne sait pas encore ce que sont les protéines. C'est ainsi qu'on va choisir des farines de force pour les pains

de gruau, les pains de fantaisie et autres pains de luxe. Cependant, rappelons-nous que tous les pains de luxe n'ont pas la vertu, dont font référence les médecins, leurs mies peuvent-être dense et les pains ne sont pas toujours bien cuits. Il faut rappeler qu'il existe alors différentes farines de gruau, la farine de gruau hongroise et la farine de gruau française, qui servent à différents usages.

Le pain de gruau hongrois est fait avec la farine de Budapest qui est la plus fine des farines de gruau. Ce pain a été introduit en France à l'exposition de 1867. (Il se peut fort bien que l'on utilisait déjà la farine hongroise pour les pains de la boulangerie viennoise) Mes recherches laissent à penser que le blé qui s'apparente encore aujourd'hui à celui utilisé pour réaliser la farine servant au pain de gruau hongrois est le blé Hongrois Bankuti 1201.

Le pain de gruau riche, qui se fabrique avec de la farine de gruau d'origine française.

Le pain viennois est préparé de farine première et de farine de gruau (pain de gruau mixte)

(Réf bulletin de l'académie de médecine du 30 juin 1885.)

Pour corroborer mes dires, il faut se référer au traité médical du docteur Georges Dujardin-Beaumetz dont les propos seront repris dans d'autres ouvrages de médecine et de nutrition jusqu'au début du XXe siècle .

«Pour le pain, j'ordonne surtout un pain léger et dont la croûte forme la plus grande partie, de manière à avoir un pain volumineux sous un poids réel très léger, la forme de pain dont je veux parler constitue ce pain en flûte, que l'on décrit sous le nom de flûte de Peters.»

L'article paru dans le Parisien du 5 août 1907 à propos de la baguette de gruau abonde dans ce sens. On explique, entre autres, que ce pain nécessite d'être bien mâché «*sous*

peine de s'écorcher le pharynx» et incite à manger plus lentement même si l'on mentionne que manger trop lentement n'est pas mieux que de manger trop rapidement. Ainsi le mot de baguette est déjà au début du XXe siècle dans le vocabulaire français.

Avant de poursuivre, sachons que la dénomination des produits n'est sujette à aucune réglementation. De ce fait, les noms parfois peuvent être interchangeables selon la forme que prend le pain ou l'usage que l'on en fait. Ainsi on peut avoir des flûtes à café ou encore des flûtes à soupe. Cette réalité peut compliquer parfois nos recherches.

Ainsi dès le début du XIXe siècle avant même l'arrivée de la boulangerie viennoise à Paris, les petits pains de fantaisie font le plaisir des Parisiens. Contrairement à ce que l'on prétend parfois, ou ce que j'ai supposé, ces petits pains n'ont pas attendu l'arrivée de la tradition viennoise pour connaître un certain succès comme nous le rappelle *le Journal Gourmand* de 1806

«... citer parmi eux Mme veuve Gaumard, rue Saint-Dominique, faubourg Saint-Germain, n° 5. On trouvera chez cette intéressante veuve non-seulement du pain de table de la meilleure qualité, mais aussi tous les pains de fantaisie, tels que couronnes dorées, petits pains au lait, petits pains au beurre, flûtes, petits pains à corne et autres, dont la fabrication était généralement négligée depuis longtemps aussi les élèves de l'École de Médecine, séante à l'hospice de la Charité, et dont je m'honore de faire partie, connaissent-ils parfaitement cette maison, où il y a concours tous les matins pour se procurer ces excellents petits pains.»

Je tiens à attirer votre attention sur cette phrase « *dont la fabrication était généralement négligée.* » C'est sans doute là où le bât blesse, la qualité des pains des boulangers au début du XIXe siècle n'est pas au rendez-vous. Seuls quelques rares boulangers tiennent le haut du pavé. D'ailleurs, on soupçonne les boulangers d'utiliser des méthodes illicites pour apporter un bel aspect au pain. Je vous épargne les détails. Sans user de ces pratiques, « *certain boulangers font entrer la plus grande quantité d'eau possible dans*

la fabrication du tout en ne le faisant lever que modérément, afin que d'une part ils obtiennent un poids plus considérable avec moins de farine, et que de l'autre le pain reste plus sapide à cause d'une portion du principe sucré qui n'est pas tout à fait décomposé. » Journal de Médecine de 1830.

Ceci explique les raisons pour lesquelles, lorsque le 9 novembre 1839 August Zang ouvre la boulangerie viennoise au 92 rue de Richelieu, il obtient tant de succès. Non seulement la qualité de son pain est supérieure à ce que l'on retrouve alors à Paris, mais aussi la qualité des lieux qui invite les Parisiens et les Parisiennes à ne plus craindre d'entrer dans une boulangerie. C'est ce que nous explique, fort bien, *«la Gastronomie revue de l'art culinaire ancien et moderne»* du 24 novembre 1839 dont vous pouvez lire un large extrait dans mon livre *«Restauration Historique des Bases de la Pâtisserie Française.»* August Zang apportera avec l'ouverture de la boulangerie viennoise, non seulement de nouvelles recettes qui enrichiront les pains de fantaisie comme le pain viennois ou les croissants, mais apportera de meilleures qualités de levure et de nouveaux procédés de fabrication. On prétend qu'il est à l'origine du four à buée.

En effet, la buée joue un rôle essentiel dans la fabrication du pain. Beaucoup disent qu'il fallut attendre l'ouverture de la boulangerie viennoise pour voir arriver le four avec buée. Reste à savoir si c'est vrai. Selon le *«Dictionnaires des Arts et Manufactures»* de 1855, il est écrit à Pain Viennois : *«ces pains se vernissaient autrefois à l'aide d'albumine ou blanc d'œuf; aujourd'hui, cette opération se fait sans rien ajouter, en opérant la cuisson sous un courant de vapeur d'eau.»* Dans un autre ouvrage, on prétend qu'à la sortie du four les pains sont badigeonnés d'un mélange d'eau et de fécule pour les faire briller. Ce qui me paraît plus juste. Alors est-ce bien le fameux August Zang, l'inventeur du four à buée ou un ingénieur français resté dans l'ombre ? Tout laisse à penser que l'inventeur du four à buée, et, probablement, aussi de l'oura, est Monsieur Biabaud de la Maison A. Biabaud fondée en 1847.

Cela, étant dit, les boulangers savaient déjà le rôle de la buée sur le pain bien avant l'arrivée de la boulangerie viennoise comme il est écrit dans : *«Maison rustique du 19e siècle : encyclopédie d'agriculture pratique»* datant de 1836. Voilà ce qui est écrit :

« Une mauvaise fermeture [du four] laisserait échapper la vapeur que produit la cuisson, vapeur qu'on appelle buée et qui lorsqu'elle est concentrée, retombe sur le pain, lui conserve son poids et lui donne la couleur et le goût de noisette qui le rend si agréable. Si cette buée sortait du four, il y aurait diminution dans le poids et dans la qualité du pain. »

Le fameux goût noisette ! Presque 200 ans après on en parle encore à croire que ce goût noisette est de tradition. Je ne peux que sourire. Il est plus probable que la croûte donne un goût de noisette caramélisée que la mie comme nous le laisse entendre nos contemporains. Cependant, lorsqu'on parle de noisette, on oublie bien souvent ce qu'est vraiment le goût d'une noisette crue, et même celle d'une noisette caramélisée. Ce goût si caractéristique de la croûte est dû aux sucres et aux acides aminés qui à la cuisson provoquent la réaction de maillard. Ce sont les sucres résiduels qui donnent le goût au pain et sa couleur. Une bonne conduite de la fermentation, sans exagération, y contribue, hier à température ambiante pour une durée de 6h, aujourd'hui au froid, et ce, à une seule condition que la pâte ait fermenté suffisamment avant d'être fortement ralentie par le froid comme je l'explique dans un article sur la capacité fermentaire optimum.

Si les fondations de la boulangerie française sont bien ancrées dans les mœurs du début du XIXe siècle, c'est l'arrivée de la boulangerie viennoise qui dynamisera à nouveau la boulangerie française, en lui redonnant un nouveau souffle, et permettra le développement d'une plus large gamme de pains de fantaisie, dont le croissant.

Revenons à présent sur la baguette. Il est difficile d'avoir une certitude sur son origine, mais il est certain qu'elle appartient à la catégorie des pains de fantaisie, de régime ou de luxe. La base qui a servi à la réaliser aurait pu être aussi bien celle des pains de café que celle des flûtes ou des pains de soupes, sachant d'autant plus que les combinaisons de fabrication sont tout à fait possible. Après la moitié du XIXe siècle, il est possible que les pains à base de farine de gruau aient servi aussi de modèle. La venue de la farine de Hongrie, l'amélioration de la qualité de la levure, la présence de buée dans

les fours ont permis d'améliorer la qualité des pains. C'est d'ailleurs pourquoi dès le début du XXe siècle on voit apparaître le terme baguette de gruau.

Revenons un instant sur le pain à café qui est en quelque sorte à l'origine de tous ces pains. Voici ce qui est écrit dans *le «Dictionnaire des arts et des manufactures»* de 1855.

«Pains à café. Les pains désignés sous le nom de pains à café sont obtenus à l'aide de farine de gruau de qualité secondaire, en faisant usage du levain artificiel (levain levure), ou mieux encore en faisant usage de la pâte qui sert à la confection des pains de gruau, en employant le levain ordinaire; dans tous les cas la pâte doit être bien battues et soufflée, de manière à être rendu très légère. La qualité de ces pains dépend essentiellement du travail que l'on donne à la pâte, qui doit être aussi douce que possible.»

Ce type de pâte peut nous faire penser à celle du savarin à la différence que de matière grasse et de sucre sont absents. Ce petit pain devait être très craquant avec, effectivement, peu de mie alors que pour les flûtes la pâte est bien plus bâtarde, ce qui correspond davantage à la texture de la baguette.

Dans le document datant de 1911 intitulé « Préparation, fabrication et conservation des denrées alimentaires », on peut lire :

«pain Joko à cinq coups de couteau et long de 0,90m à 1mètre; pain marchand de vins, long de près 1m50; pain baguette ou flûte, qui est un pain très cuit et contient peu de mie...»

Cet extrait démontre que flûte et baguette sont interchangeable et confirme bien ce que l'on peut lire dans les livres de médecine pour les régimes, c'est-à-dire le choix d'un pain avec peu de mie. D'ailleurs dans le journal « Le Parisien » cité précédemment on parle de baguette de gruau, car la flûte est réalisée avec une farine de gruau. Il est important de rappeler que jusqu'au début des années 1950 la baguette est beaucoup plus fine et plus longue qu'elle ne l'est aujourd'hui. Les photos présentes dans la

réédition de 1956 de «*La Boulangerie d'Aujourd'hui*» de Félix Dubois sont là pour l'attester.

Tout laisse à penser que la flûte a connu un embellissement au cours du XIXe siècle pour devenir baguette avec le XXe siècle et sa popularité est due non seulement à sa légèreté, mais principalement au fait qu'elle fut un pain de régime, ce qui fit, sans aucun doute, son succès.

L'appellation baguette de gruau est confirmée par le merveilleux livre des années 1930, «*La Boulangerie d'Aujourd'hui*» écrit par le journaliste Félix Dubois fils du célèbre Urbain Dubois.

À Pain de Gruau on peut lire :

«Baguette : détailler des pâtons de 180, 350, 700gr. Rouler et mettre en banneton, moulure en dessus. Entailler à la lame en mettant au four, moulure en dessous.»

Dans la page suivante, il est écrit petits-pains (gruau) :

*«Laisser bien lever sur une couche le petit-pain tourné en pâte à gruaux. Ensuite sur le tour légèrement fariné l'aplatir au rouleau. Aussitôt l'enfourner à chaleur vive en pleine buée : le petit pain gonfle et sort du four tout en croûte. **Peut servir de pain de régime.**»*

Ceci confirme bien le raisonnement que je tiens jusqu'à présent.

Je m'apprêtais à conclure, lorsque faisant une ultime vérification, je découvre au détour d'un dictionnaire italien du XIXe siècle, qu'il a existé un pain en Italie ghera, plus long que le grissini et probablement plus gros dont la composition est plus proche du pain que du grissini. Les dictionnaires français/piémontais le traduisent sous le nom de pain long. Selon la compagnie italienne Linea Vecchio Mulino qui fabrique des grissinis, le

grissini est dérivé de ghera créé pour le petit duc de Savoie dont le pain régulier lui causait des problèmes digestifs. C'est ainsi que le boulanger créa un pain tout en croûte, le grissini. Selon cette même source, c'est Napoléon 1er, friand de ce pain, qui l'introduira en France et le grissini devient le grissin. Ces références historiques sont reprises par plusieurs fabricants de grissini, mais aussi par des livres destinés aux touristes du XIXe siècle. Faire du tourisme n'est pas une activité récente, la preuve en est : le livre de 1841 « *Italy and its comforts manual of tourists.* »

Il est donc aisé d'extrapoler et prétendre que le grissini est à l'origine du pain à soupe et que la flûte est le compromis entre le ghera et le grissini. Soyons tout de même prudents, l'Histoire est remplie de surprises et de fausses pistes.

Cependant, je ne me suis pas arrêté en si bon chemin. Mon travail historique précédent m'a appris que lorsqu'une nouvelle piste s'ouvre à nous, il faut emprunter son chemin. C'est souvent l'étranger qui décrit mieux la culture d'un pays. La langue italienne ayant donné tout ce qu'elle avait donné sur le pain français, c'est à la langue anglaise que je me suis adressé. En anglais, le pain français se dit French Loaf. Ainsi, dans *The Encyclopedia Britannica* de 1842. Il est écrit :

«The English has nearly a cubic form, while the French loaf is very long and slender. For it is obvious that the loaf which presents the greatest surface must lose most weight in the oven.»

Le [pain] anglais a une forme cubique, tandis que le pain français est très long et mince. Il est évident que le pain qui a une plus grande surface doit perdre plus de poids au four.

Cette dernière phrase va dans le même sens que d'autres textes français du XIXe siècle.

Ce que l'on apprend, c'est que le pain en forme de baguette est déjà présent au début du XIXe siècle et qu'il est synonyme du pain français. De plus, il offre des avantages économiques aux boulangers, une autre raison pour l'adopter.

Poursuivons. Dans un ouvrage américain de 1890 *The Table: How to Buy Food, how to Cook It, and how to Serve it* on peut lire sous l'intitulé How to bake Fluttes

Make three diagonal incision on the top of the six fluttes.

Ceci tend à confirmer une fois de plus que flûte sera la baguette comme le mentionne le document de 1911 cité plus haut, mais aussi que déjà le pain français sous forme de baguette s'est internationalisé.

Dans un livre américain de médecine, on suggère le pain nommé à Paris la flûte de Peters dans le régime contre l'obésité. Je ne peux que sourire alors qu'aujourd'hui la baguette aurait été proscrite.

Cette fois, tout est dit, ou presque à la différence que la baguette d'hier fut plus mince et plus lourde que celle d'aujourd'hui. Que ce produit fut un produit de prédilection pour les régimes et l'idée même que le pain français est un pain long et mince a déjà dépassé les frontières de la France du XIXe siècle.

Peut-on encore nier que la baguette soit de tradition comme l'a dit le chef Thierry Marx ? Certainement pas. Ce que nous enseigne le passé est d'autant plus ironique que la baguette accusée de bien des maux fut un pain de régime.

Après avoir traversé ces siècles d'Histoire, force est de constater que lorsque nos contemporains invoquent le passé comme la garantie d'un savoir et d'une tradition, que l'on est en train de perdre, je ne peux que sourire, car finalement rien n'a vraiment changé, on vit les mêmes querelles et les mêmes angoisses que vécurent les anciens. Ce n'est pas tant du progrès dont il faut avoir peur, mais de ce que l'on en fait. Les boulangers ont leur part de responsabilité autant que les consommateurs, qui par ignorance et par facilité ont laissé faire. En effet, on peut constater, à la lumière de ces faits, que le gluten était déjà ajouté aux farines (ce n'est pas pour autant que je le cautionne), que la farine blanche est à l'honneur depuis des siècles, que l'on n'a pas

cessé de trouver des moyens pour améliorer la farine jusqu'à vouloir la blanchir (ce qui se pratique encore en Amérique du Nord), que les rivalités entre les boulangers ne datent pas d'aujourd'hui, que le pain fut parfois aussi mauvais hier qu'il peut l'être aujourd'hui, qu'hier comme aujourd'hui le pain pouvait provoquer des inconforts digestifs. Et si aujourd'hui le décret du « Pain de tradition » a sauvé la boulangerie, hier ce fut l'arrivée de la boulangerie viennoise qui lui redonna un nouveau souffle. Hier comme aujourd'hui, on n'a pas cessé de diversifier les pains à s'en perdre et en perdre la qualité. N'oublions pas que la baguette blanche des années 60 et 70 n'est pas due au seul progrès, mais au fait que les boulangers, comme d'autres hier, se sont servis de ces pétrins surpuissants pour donner des pains blancs et gonflés alors même qu'ils auraient pu s'adapter à la modernité et ne pas céder à la facilité apportée par ces machines. De nos jours, alors que la France — comme d'autres pays d'ailleurs — est aux prises avec une crise sociale et identitaire, le passé devient un refuge et le repli sur soi devient une manière de se protéger. Pour perpétuer la tradition, il faut savoir faire la part des choses et mieux connaître son passé pour mieux comprendre le présent et envisager l'avenir. Quant à la science de la nutrition, je la titillerai sans doute dans un prochain essai, car elle n'est pas au-dessus de tout soupçon. Soyons vigilants sur les conseils qui nous sont prodigués. N'oubliez surtout pas que manger est un plaisir et un moment de convivialité. Apprenons à être à l'écoute de notre corps et de notre esprit, nous ne saurons que mieux les nourrir.

Depuis que j'ai écrit cette conclusion, de nouvelles informations sont venues enrichir cette quête et je les partage avec vous.

Nouvelles Informations

En 1882, on peut lire dans *L'Aisance de l'Économie*, dédiées aux ouvrières intelligentes par la Mère Marthe à Soupe grasse :

« coupez la baguette de pain en tranches minces »

On peut donc se demander si le pain porte le nom de baguette ou si la baguette est

utilisée comme un qualificatif pour désigner le pain long. La question est ouverte. Si la réponse va dans le sens de la deuxième hypothèse, cela signifierait que les pains longs étaient couramment appelés baguette de pain. Ainsi, les pains longs de fantaisie, de luxe ou de régime devinrent par la force des choses des baguettes dans le langage populaire pour finir par en devenir une appellation.

En 1885, dans le livre « Dyspepsie et dyspeptiques, étude pratique sur les maladies de l'estomac et des organes digestifs dans leurs rapports avec la dyspepsie, traitement alimentaire, médication proprement dite », par le Dr J. Seure on peut lire :

«...que le dyspeptique ne fasse usage que d'un pain spécialement désigné : pain long très mince, dit pain Noël, par exemple. Ce pain est composé presque exclusivement de croûte et exige une mastication plus longue et plus parfaite que le pain à mie abondante et molle, dont on mange généralement trop...»

En 1890 dans « Cuisine messine » par E. Auricoste de Lazarque on peut lire

«coupez des tranches de ce pain long à potage, appelé à Metz tortue, à Paris flûte, et à Bordeaux pistolet sans que l'on ait jamais su pourquoi.»

Cette fois, cela confirme la confusion des noms qui peut se produire. De plus, on peut lire dans différents ouvrages que le pain long peut prendre différentes appellations selon qui en parle, de flûte, à jocko ou jocko, à matraque, à frégate... Seule Flûte est à sa place dans le dictionnaire de la langue française de Littré de 1873-1874.

C'est l'ouvrage d'Émile Dufour qui va permettre de renforcer ma thèse et nous apporter des précisions.

La baguette ou baguette de gruau fut aussi appelée, pain Richelieu, pain Noël que j'ai déjà cité précédemment ou encore pain des riches.

Le plus intéressant, c'est pain Richelieu. Cette appellation, on la retrouve dans certaines

références avec la matricule 92. En fait, ce pain doit faire référence au pain de la boulangerie viennoise située au 92 rue Richelieu. La fameuse boulangerie d'August Zang. Cela laisse supposer que la baguette est déjà présente dès le début de la boulangerie viennoise.

Dans cet ouvrage, l'auteur fait bien la distinction entre tous les pains longs dont les variantes peuvent surprendre.

Plus que jamais, la baguette (nom sans doute générique) est partie prenante de la tradition française et a contribué à sa renommée depuis le XIXe siècle.