

# **L'HISTOIRE DU PAIN**

## **SOMMAIRE**

- \_ Introduction**
- \_ Antiquité**
- \_ Moyen Age / Renaissance**
- \_ Époque moderne antérieure**
- \_ Époque moderne**

# Introduction

Le pain fut créé il y a plusieurs milliers d'années , il est l'aliment de base de la population. En effet la confection du pain a évolué au fur et a mesure des années et beaucoup d'autres recettes ont été créées . Il en existe aujourd'hui plus de 70 variétés. Chaque pays a sa propre spécialité de pain et sa propre manière de le fabriquer.



# Antiquité

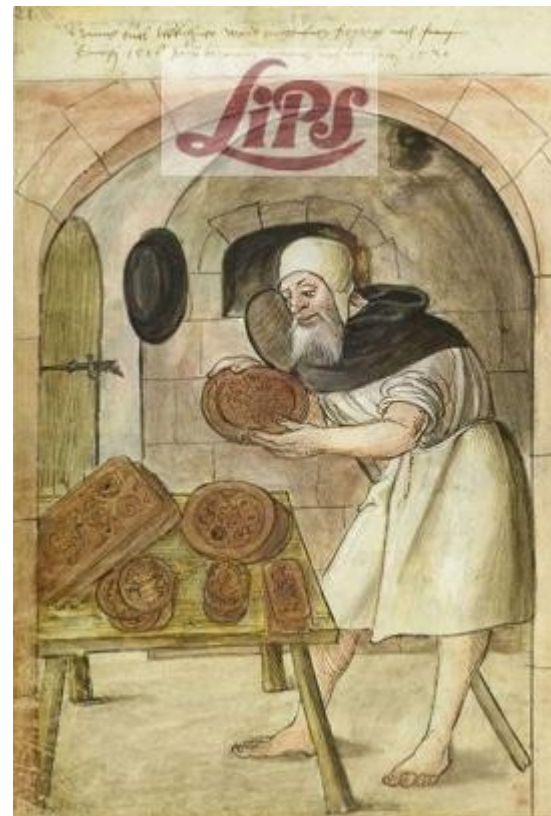
On attribue généralement l'invention du pain à levain aux Égyptiens, qui en auraient fait la découverte par hasard. De la pâte à pain sans levain (eau, lait et farine) aurait été oubliée, menant ainsi à la découverte du pain avec levain. Les anciens Égyptiens plaçaient dans la tombe des provisions pour assurer au mort sa subsistance dans l'au-delà. Il y a quelques années, des scientifiques ont retrouvés des vestiges de pains dans des tombes Égyptiennes, les pains n'étaient pas abîmés malgré leur âge de plusieurs milliers d'années. Ils étaient de formes ovales et rebondis.

Quelques années après les Égyptiens, les Grecques créent les métiers de boulanger et inventent plus de 70 variétés de pains . Le pain est l'aliment de base des pauvres et même de la population entière.



# Le moyen age et la renaissance

Au Moyen Age la place du pain dans l'alimentation prend encore plus d'importance. Les boulangers ont interdiction de vendre du pain rassis, brûlé, trop petit ou entamé par les souris. Les riches ont droit au pain de froment (céréale coûteuse), tandis que les pauvres se contentent de pain noir, souvent moisi. Lorsque les récoltes sont insuffisantes, les pauvres se nourrissent avec du « pain de disette », fade et gris à cause de la prédominance de méteil ou farine de seigle, ou du « pain de famine » noir fait de paille, d'argile, d'écorce d'arbre ou de farine de gland.



## *L'époque moderne antérieure* (*période historique de la fin du Moyen Age*)

Au XVII<sup>e</sup> siècle, le boulanger cesse peu à peu de tamiser lui-même sa farine car les meuniers proposent une mouture « à blanc ». Les boulangers commencent à utiliser le charbon à la place du bois pour chauffer les fours.

# Époque moderne

En 1793, la banalité (taxation) des moulins et des fours est abolie en France. En 1838-1839, August Zang, un officier autrichien, commence à produire avec succès à Paris les petits pains à la fine croûte dorée que fabriquent les Autrichiens. Le règne de la viennoiserie commence. À Paris, la première boulangerie industrielle est créée en 1836. La même décennie voit également l'apparition de la baguette. La consommation de pain frais se développe peu à peu alors que le peuple avait l'habitude de manger jusque-là du pain rassis.



Le pain est un aliment stratégique durant les guerres : farine et pains entreposés dans une filature par l'armée allemande pour ses soldats du front Est en 1914.

# *Bibliographie*

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain>