

Histoire

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

Le pain que nous consommons aujourd'hui résulte d'un long cheminement agricole, technologique et gastronomique. En effet, l'histoire du pain commence dès le Paléolithique supérieur. L'usage du pain semble s'être répandu en Europe par le biais des Phéniciens.

Préhistoire

Des traces de pain sans levain ont été trouvées sur plusieurs sites datant de 30 000 av. J.-C. : des grains d'amidon provenant de rhizomes de roseau à massette et de fougère ont été identifiés sur des pierres assimilées à des pilons et des mortiers. Ces rhizomes étant toxiques, l'étude suggère que ces racines étaient pelées, broyées, puis cuites. Au Moyen-Orient, il est très probable que le pain ait été fabriqué avant l'apparition de l'agriculture. Des fouilles à Çatal Höyük (actuelle Turquie) montrent que, dans cette région au moins, le pain est apparu avant cette dernière, et même avant la poterie. Il était cuit, agrémenté de graines d'herbe de Sainte-Sophie (*Descurainia sophia*), plus ancienne preuve de l'usage de condiments. Encore plus anciens, les restes d'un pain plat de céréales sauvages, cuit il y a 14 400 ans sur le site natoufien de Shubayqa, ont été découverts en 2018 au nord-est de l'actuelle Jordanie. Ces restes amyliacés contenaient des bulles, preuves de fermentation et donc de leur nature de pain. Au début de l'agriculture vers 8000 av. J.-C., dans la région du Croissant fertile, l'amidon provient essentiellement de grains de céréales. Au cours de l'Antiquité, avec l'avènement des civilisations méditerranéennes (sumérienne, égyptienne, grecque et romaine), l'histoire du pain devient intimement mêlée à l'évolution des outils, comme la meule à grains.

Égypte. Il est d'usage d'attribuer la primauté d'une consommation régulière de pain au levain aux Égyptiens alors que, des siècles plus tard, les Romains se nourrissaient encore de bouillie. Grands observateurs de la nature, les Égyptiens avaient compris qu'ils pouvaient fabriquer du pain en mélangeant du grain écrasé, ou moulu, à l'eau du Nil, particulièrement riche en limons, ceux-ci renfermant des agents de fermentation utilisés encore trois millénaires plus tard. [...]

Mésopotamie. En Mésopotamie, les galettes d'une pâte non levée sont cuites en les appliquant sur les parois brûlantes du four. L'épopée de Gilgamesh évoque la figure du boulanger qui pétrit, pour la déesse, « le pain cuit sous la cendre ».

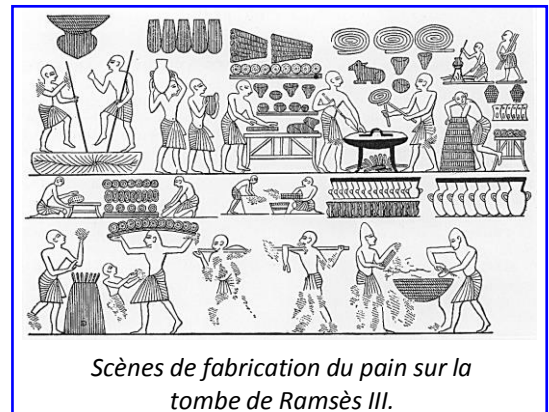
Le pain au levain ne fait son apparition qu'au cours du premier millénaire avant notre ère. Sa préparation plus longue et plus délicate en fait un mets réservé pour certaines occasions. Les Sumériens consommaient une variété impressionnante de biscuits (*ni.har.ra*) et de galettes, à base de pâte à pain levé. Prêtresses et scribes faisaient des libations et des sacrifices en offrant du pain aux divinités. Plus de 200 variétés de « pains » ont été enregistrées dans un recueil de tablettes (Benno Landsberger) — selon les farines, les modes de pétrissage, les ingrédients (avec pistaches et figes sèches, raisins secs, etc.), cuissons et présentations.

Grèce. Les Grecs développent le métier de boulanger et confectionnent plus de 70 variétés de pain, en utilisant pour faire lever la pâte des levures issues du vin et conservées en petites amphores. Vers le début du Ve siècle av. J.-C., ils inventent le moulin à trémie d'Olynthe qui soulage le travail des meuniers.

Rome. Pour les Romains aussi, le pain est, avec la bouillie de céréales, l'aliment de base. Ils reprennent le mode de fabrication grec à base de levure provenant de moût de vendange et améliorent le pétrissage. Pour faire croire aux Gaulois assiégeant Rome qu'ils ne pourraient la réduire par la famine, les Romains jettent du pain sur les assiégeants. [...]

Moyen Âge. La panification recule pendant les invasions normandes, notamment à cause du non-entretien ou de la destruction des moulins à eau gallo-romains. En l'an mille, le feu de Saint-Antoine fait des ravages. À partir de 1050, les paysans sont soumis à l'impôt du ban, moulent leur grain au moulin banal et cuisent le pain dans le four banal tenu par le fournier. Les églises doivent aussi un impôt constitué d'un pain et d'une mesure de vin, le « droit du pain de chapitre », au seigneur du fief sur lequel elles sont bâties.

Époque moderne. Dès la Renaissance, le développement des sciences profite à la technologie meunière et boulangère : les premiers travaux scientifiques applicables à la levure bénéficient de l'invention du microscope par le Hollandais Antonie van Leeuwenhoek (1677) ; la fermentation par la levure de bière se développe ; le pain se diversifie et les pains grossiers (de pois, de fèves ou de glands) n'apparaissent plus qu'en période de disette.



Scènes de fabrication du pain sur la tombe de Ramsès III.