

## La Journée Mondiale du Pain 🍞, un Patrimoine Français !

Qu'y a-t-il le 16 octobre ?

Réponse : la journée mondiale du pain ! 🍞 🥨 🍷

Ce produit est tellement important dans la vie des français que, depuis 2022, la baguette de pain fait maintenant partie du Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité de l'UNESCO !



Alors, vous êtes prêts pour découvrir une célébration gourmande au cœur de la culture française ? On y va !

D'où vient la Journée du Pain ? 😞

C'est la fédération internationale des boulangers (UIB, International Union of Bakers and Confectioners) qui a choisi la date de la journée mondiale du pain mais l'histoire ne nous dit pas s'il s'agit d'une coïncidence que la Journée Mondiale de l'alimentation soit aussi le 16 octobre. C'est à vous de choisir la version. 😊

### Le Pain en France, des Siècles d'Histoire

La fabrication du pain porte en elle l'héritage d'une longue histoire et d'une tradition profondément enracinée en France. Dès l'Antiquité, les Gaulois pétrissaient déjà des pains variés. Cependant, ce n'est qu'au Moyen-ge que la fabrication du pain devient véritablement une profession, avec l'apparition des premiers boulangers (les artisans qui fabriquent le pain). 🍞

Ce n'est qu'en 1920 qu'est apparue la toute première baguette en France ! 🧑🍳 En effet, c'était à cause d'une loi interdisant aux boulangers de travailler une partie de la nuit que ces derniers ont proposé un produit plus rapide à cuire : la baguette. 🥨 De cette façon, ces derniers pouvaient continuer à proposer du pain frais le matin.



## Quelques Différentes Sortes de Pains :

Il existe des centaines de variétés de pains en France ! Voici quelques astuces pour les différencier selon leur poids (même s'il n'y a pas de texte réglementaire fixant le poids des pains en fonction de leur appellation qui peut varier d'une région à l'autre) :

- La ficelle, idéale pour les amuse-bouches, avec **100 grammes**. 🍷
- La flûte (qui ne joue pas du pipeau, vous avez compris le jeu de mots ? 🤔) avec ses **200 grammes**.
- La baguette, délice des petits déjeuners, avec **250 grammes** à son actif. C'est le pain le plus célèbre et le plus consommé par les Français.
- Le **pain de campagne** est notre champion de tous les jours pesant entre **400 grammes** et **1 kilo** ! 🏆

## La Fabrication du Pain

La baguette, symbole emblématique de la France, et le pain en général, ne serait pas ce qu'elle est sans un processus de fabrication soigneusement orchestré. L'ingrédient de base est la farine (souvent de blé), à laquelle on ajoute de l'eau, du sel et de la levure. Le mélange est pétri avec amour et expertise, puis la pâte repose plusieurs heures pour permettre la fermentation. Enfin, elle est façonnée, cuite et voilà, la baguette française naît, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Miam, miam, ... 😊



## Comment Reconnaître un Pain de Qualité ?

Le processus artisanal et les critères de qualité font du pain français une véritable œuvre d'art culinaire, à elle toute seule. Pour reconnaître un bon pain, il faut regarder les éléments suivants :

- La Croûte : elle doit être dorée et croustillante. Cela est le signe d'une cuisson parfaite. Elle devrait craquer légèrement lorsqu'on la presse.
- La Mie : l'intérieur du pain devrait être aéré et moelleux. Une texture irrégulière signifierait une fermentation lente, idéale pour gagner en saveur.
- L'Arôme : le parfum délicat doit rappeler les céréales et la levure. Si les odeurs sont trop prononcées, cela peut indiquer une fermentation trop long.
- La Saveur : elle doit être équilibrée, avec une légère note de sel. En France, la saveur du pain est considérée comme une véritable symphonie où chaque note contribue à l'expérience gustative globale.

## La Culture Française dans Votre Quotidien

Apprendre le français, c'est bien plus que maîtriser une langue, c'est s'immerger dans une culture riche et diversifiée. La Journée du Pain est une invitation à explorer cette culture à travers une de ses plus délicieuses représentations.

Chez The French Academy, nous vous accompagnons dans ce voyage linguistique et culturel. Nos cours de français sont conçus pour vous offrir une expérience immersive, où la langue devient une porte d'entrée vers la compréhension authentique de la France.

Bref, que vous soyez à la recherche de la baguette parfaite à New York, à Shanghai ou ailleurs dans le monde, ou bien en train de préparer votre propre pain artisanal chez vous, la Journée du Pain est une occasion de célébrer la passion française pour ce joyau de la boulangerie. 😊 Alors, dans tous les cas, très bonne dégustation (à la française, bien sûr [À garder en français : bien sûr]) !

D'ailleurs, savez-vous ce que signifie l'expression : "ça ne mange pas de pain" ? Si vous êtes nombreux à laisser vos suggestions sous cet article, vous trouverez la réponse dans la prochaine publication avec une nouvelle énigme. 😊

Passez une belle journée 🌞 de la part de l'équipe de [The French Academy](#).

