

Gilles Fumey
12 avril 2008

Les Français, la baguette et la nation

A propos de la [Coupe du monde de la boulangerie](#).

Alors qu'une centaine de pays fabriquent et consomment des pains délicieux, la France s'est toujours pensée comme l'un des phares de la boulangerie mondiale. Elle cultive une image inusable de la baguette née à Versailles et que lui envie ses touristes. Et elle a initié une Coupe du monde de la boulangerie qui revient tous les quatre ans et, à partir de 2010, est un Championnat du monde du pain.



Les visiteurs des 140 pays qui sont passés à Européen 2008 (29 mars-2 avril à Paris) ont eu droit à un grand concours géoculturel : « *Le pain, symbole de votre pays* ». Les équipes nationales, sélectionnées sur les deux dernières années, devaient réaliser une présentation salée, une pièce artistique, des baguettes, des pains spéciaux et de la viennoiserie sucrée. Le jury secrètement composé de sept nationalités (mais pas de Français), présidé par le Marocain Kamal Rahal Essoulami, devait récompenser « la noblesse et la qualité du travail » et désigner l'élite de la baguette. La compétition avait d'autant plus d'enjeux que la France avait perdu le titre depuis 1999. Ce sont des Etatsuniens qui étaient monté sur le podium cette année-là, et l'affront fait à la France s'est renouvelé en 2002 (la compétition a lieu tous les trois ans) avec la victoire du... Japon, puis en 2005 à nouveau des Etats-Unis.

Les mandarins de la boulange nationale ne battaient pas leur coulpe sur la piètre qualité du pain, mais soulignaient polutôt la montée de la qualité ailleurs. L'entraîneur de l'équipe, Pierre Zimmermann, artisan et consultant qui avait rapporté la médaille d'or pour la première fois en

1996, a été licencié. Et cette année, les Etatsuniens étaient prévenus : les Français étaient « prêts à tuer », selon Jeffrey Yankellow, boulanger à Phoenix en Arizona et entraîneur de l'équipe américaine en 2008. Chaque matin, quatre équipes se lèvent avant le soleil et travaillent dans des cuisines ouvertes aux regards extérieurs. Dans les gradins où piaffent deux cents supporters, chacun arbore son calicot. Les spectateurs sont souvent des parents des compétiteurs, tels les Planchot venus soutenir leur fils qui gagnera, eux-mêmes boulangers et meilleur ouvrier de France.

Contrairement à l'idée reçue, les victoires américaines ont montré les progrès dans l'alimentation de qualité. La boulangerie haut de gamme se porte bien, grâce à des consommateurs aisés qui ont une exigence gastronomique. Mais, de l'avis des boulangers locaux, les palais des mangeurs étatsuniens sont encore dans un triste état. De leur côté, l'Europe et la France, en particulier, plongeaient dans la mécanisation à outrance, automatisant la fabrication et homogénéisant une bonne partie du goût. Car selon Hubert Chiron, spécialiste du pain à l'INRA où il œuvre à la réalisation des fournils, « le pétrissage doux et la fermentation lente » de la pâte sont des éléments indispensables à la qualité.

C'est d'autant plus difficile à comprendre que la fabrication du pain est, on ne peut plus, simple puisqu'il faut procéder à l'alchimie de quatre ingrédients : la farine, la levure, le sel et l'eau. Pourtant, que ne demande-t-on pas à la baguette ? Pour Hubert Chiron, une baguette est « séduisante » au goût, c'est-à-dire qu'elle doit produire un son original dans la bouche, un bruit qui « envoie un signal au cerveau ». Et dans la main, elle doit « peser sans être lourde ». Quant à l'odeur, les Français en sont si friands qu'ils peuvent manger du pain sans y ajouter quelque chose.

La France a retrouvé ses couleurs et remporté la Coupe du monde devant Taïwan et l'Italie. Les trois gagnants, d'Albi, des Herbiers (Vendée) et de Lille alimentent ainsi l'orgueil national. Ils replacent la baguette aristocratique à l'origine, au coeur même du pays, dans des zones rurales et urbaines loin des fastes parisiens. Et c'est ainsi, qu'à la suite de Doisneau photographiant en 1953 un môme rentrant à la maison avec ce pain long, la France cultive à nouveau un rêve d'exception populaire et fervente, aiguisé par une compétition internationale qui est une manière de se situer sur la planète gastronomique.

Gilles Fumey