Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 41 (1961)
Heft: 3: La distribution

Artikel: Le pain
Autor: Staub, Roland
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-887621

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

LE PAIN

par Roland Staub

Trois choses sont descendues du ciel :
D'abord le soleil, puis la lune,
Et enfin le pain sacré
Qui combat tous les maux...
(*Chanson suisse du moyen âge*).

Paysage des grisons.

Il fut un temps où le pain, fait de seigle, d'orge ou d'avoine, parfois de blé, était aussi grossier que les mœurs rudes des montagnards (1).

C'était même, à certaines époques, une denrée rare et chère.

Le voyageur Weiss raconte dans son « Atlas des cantons suisses », qu'il vit, un jour, un paysan portant une miche, se faire interpeller par un passant :« Tu as du pain, Karl, il y a donc un malade chez toi? »

Au début du siècle dernier, dans toute l'Europe, le pain n'était pas fameux. Cela tenait avant tout aux déplorables méthodes de mouture qui n'avaient point changé depuis les invasions barbares, malgré l'invention des moulins à eau et à vent.

En 1830, alors que le nouveau blé français, né sous le règne de Napoléon, faisait la conquête pacifique de notre pays, un Suisse, au nom prédestiné, Muller (2), *imagina un moulin qui allait révolutionner la minoterie mondiale. Au lieu de meules de pierre, il créa un système de sept rangs de cylindres d'acier et de porcelaine qui, de plus en plus serrés, produisaient une fine farine très blanche d'où le son, le germe et la graisse étaient parfaitement éliminés.*

Un groupe de capitalistes lui fournit l'argent nécessaire (625.000 francs). Le premier moulin moderne fut aussitôt construit à Zurich. Il était si vaste qu'on y pouvait mettre tout le blé récolté en Suisse... Mais le travail, dans les cinq étages, était lent et revenait plus cher que celui des anciens moulins à meules de pierre. Muller, accusé de tromperie, s'enfuit sans laisser de trace. Les financiers s'adressèrent à l'ingénieur Sulzberger qui perfectionna l'invention de son infortuné collègue. Ce fut un succès sans égal!

La Suisse possédait la plus belle farine du monde.

Les Hongrois achetèrent le brevet et engagèrent des techniciens zuricois. En 1873, les États-Unis installèrent chez eux les moulins Sulzberger et ce fut ainsi que la mouture suisse devint universelle!

Or, dans les années qui suivirent la Restauration et 1830, la Suisse s'ouvrait largement aux touristes romantiques qui venaient chercher « des sensations angoissantes dans la majesté des solitudes et des lieux sauvages ». Ainsi naquit le « petit déjeuner suisse » — lait, café ou thé avec sucre, pain, beurre et miel (la confiture viendra sur les tables du matin un peu plus tard). Ce genre de collation était alors inconnu dans tous les pays qui nous envoyaient des voyageurs. Les Anglais avaient leur « breakfeast », œufs et lard; les Français, le vin rouge et le saucisson... Les Suisses offraient le « ballon » ou « Mutschli » ou le petit pain au lait fendu que l'on divisait en deux parts pour recouvrir le côté blanc de beurre et de miel.

A Interlaken, on lança la mode des petits pains bernois coupés au ciseau.

La farine suisse n'était pourtant pas le seul facteur de la réussite. L'industrie des boulangers contribua beaucoup au renom de nos petits pains. Il est fort probable que ce fut à Baden où l'on confectionnait les « Spanischbrötli » (qui donnèrent leur nom à notre première ligne de chemin de fer) que l'on découvrit le mystérieux procédé. Lorsque les petits pains avaient obtenu

(1) Cet article est publié en collaboration avec l'Office National Suisse du Tourisme.
(2) Müller en allemand veut dire meunier.

Scène valaisienne.

l'apprêt nécessaire, on les exposait à l'air frais qui donnait à la pâte une légère croûte. Puis la cuisson se faisait dans une atmosphère de vapeur créée par des appareils à buée ou par la fermeture du four pendant l'enfournage sitôt la pelle dehors.

Les voyageurs étrangers assoiffés par de longues promenades, aimaient, au retour, vider une chope de bière de Bâle ou de Zurich, tout en grignotant quelque chose. Mais quoi? Une flûte au sel faite à base de pâte de pain au lait additionnée de beurre.

Préparer une pâte avec 160 grammes de farine, 1/2 litre de lait, 100 grammes de beurre, 15 grammes de sel. Laisser lever à une température pas trop élevée, de crainte que le beurre ne suinte. Couper des morceaux de pâte en baguettes de 15 centimètres de longueur. Cuire à four moyen pour qu'elles restent croustillantes. Badigeonner les flûtes d'œuf, saupoudrer de sel ou de cumin. Faire dorer à four vif.

Pour le thé, nos boulangers imaginèrent les pains aux raisins présentés sous la forme d'un escargot qui, en allemand, se dit « Schneck » ou « Schneckli ». Les touristes français qui avaient des difficultés à prononcer ce mot le transformèrent en « chinois ». Cette amusante appellation, aujourd'hui encore, est en usage au Quartier latin.

Malgré les révolutions des hommes et des choses, les guerres, les famines, les désolations, le pain suisse, dur comme de la pierre en Valais, rustique dans le reste du pays, était, bien que grossier, infiniment supérieur à celui des Allemagnes où l'on ajoutait de la farine de fèves et d'escargots à l'avoine, à celui de France qui subissait tous les contre-coups de la disette permanente et de la spéculation.

On prend de la farine, un litre de lait, 200 grammes de beurre, 250 grammes de sucre, 1/2 zeste de citron rapé, 3 œufs et 25 grammes de sel, pour faire la pâte sucrée que l'on étend au rouleau avant de la saupoudrer d'un mélange de sucre, de cannelle et de raisins. On roule la pâte sur elle-même; on coupe des pièces qui ont la forme d'un colimaçon. En sortant du four, ces petits pains sont dorés avec un sirop d'eau et de sucre préalablement cuit au four.

Les habitants des villes détestaient les paysans, les meuniers et les boulangers coupables à leurs yeux de mille méfaits. « Le boulanger qui avait vendu du pain mal cuit était livré à la foule qui le hissait, au milieu des rires et des cris, sur un gibet spécial, dit gibet des boulangers. On montait le coupable dans un grand panier suspendu au-dessus d'une mare et on ne le faisait pas redescendre, de sorte qu'en fin de compte il devait se décider à sauter et courir à la maison couvert de boue. Le boulanger Wackerbold, qui subit ce châtiment à Zurich, en 1280, incendia, pour se venger, la moitié de la ville. Le matin, comme il s'enfuyait, il rencontra une femme: « C'est moi, Wackerbold, qui ai mis le feu, lui cria-t-il avec un air moqueur. Dites-le aux gens de Zurich: il me fallait faire sécher mes habits trempés dans la mare. »(H. E. Jakob.)

Avec l'invention de Muller et les perfectionnements que Sulzberger apporta au moulin à cylindres, la farine suisse, privée du germe qui se corrompt vite et du son qui s'humidifie rapidement, allait donner naissance aux nouveaux pains de tous poids, de toutes longueurs et de toutes formes: la miche ronde, le « jocko » allongé, « le pain de mie », l'« empereur » à cinq branches transformé plus tard en « pain de quatre sous » qui se partageait en quatre morceaux pour rappeler la croix chrétienne; c'est le moine Notker le Bègue (ou le Lippu), de Saint-Gall, qui vers 950 inventa la présentation cruciforme.

Dans les montagnes on dépique encore au fléau.

Cependant chaque région conservait un « tape ». Le plus connu aujourd'hui est le « tessinois », fait de farine très blanche additionnée d'huile. Le pain dit « paysan », présenté en miches plates, est une nouveauté qui doit son succès à la qualité du blé et du seigle et au dosage étudié des éléments — comme le lait frais ou le lait en poudre — qui sont dans sa composition.

Avec les pains de froment de grande consommation que nous appelons « mi-blanc », on mange la « fondue », on fait les croûtes au fromage et aux morilles, les canapés pour le tournedos et les perdreaux et surtout de savoureuses tartines à la confiture.

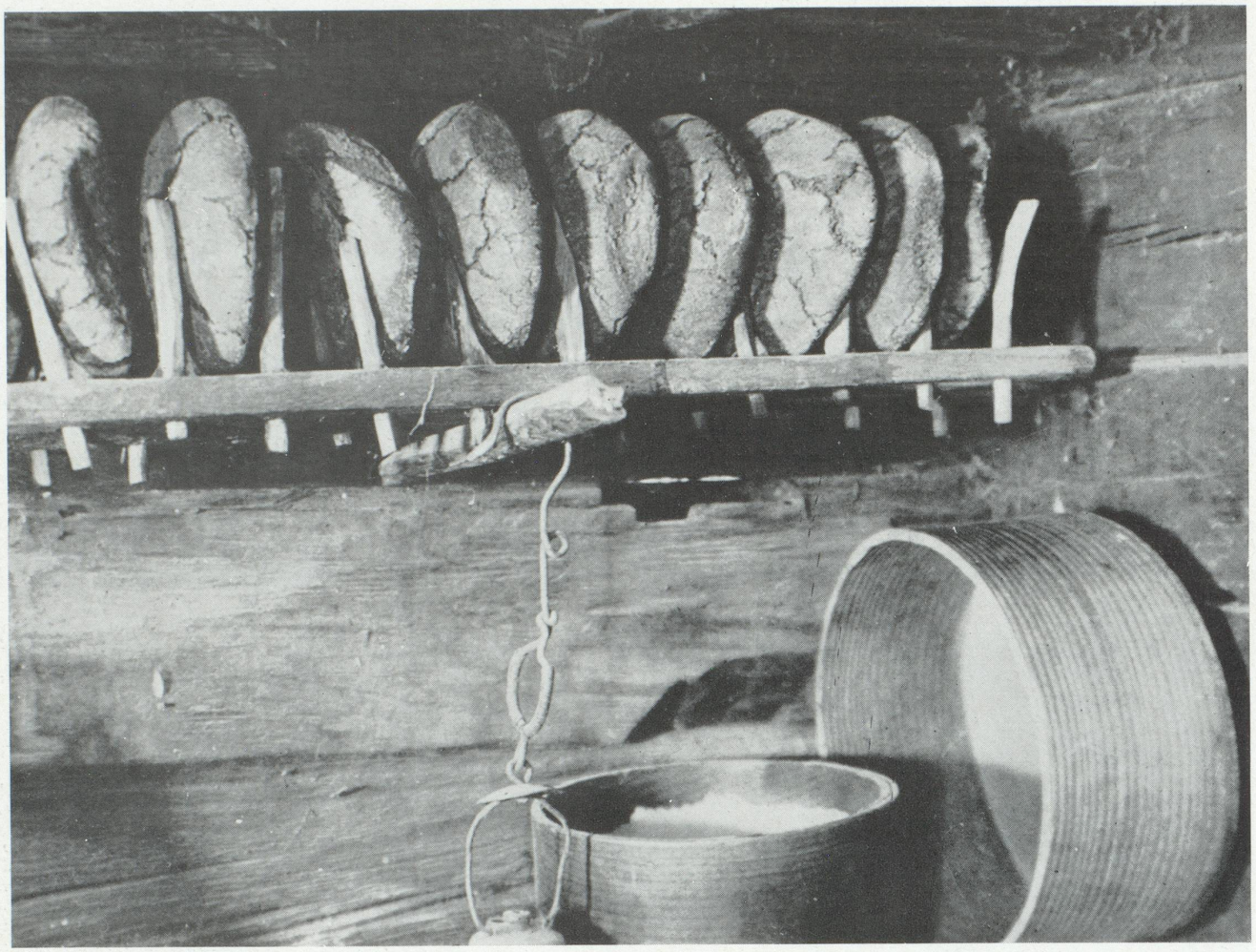
Le pain de seigle, toujours en honneur, convient aux foies gras vaudois, au salami « paesan » du sud du Tessin, au jambon cru du Tosstal ou à l'os de Payerne.

On fait mieux encore avec les « ballons ».

Couper par la moitié des ballons, les évider légèrement et les remplir de beurre travaillé avec différentes fines herbes (origan ou marjolaine, thym ou serpolet, basilic, lierre terrestre, ciboulette, etc.), une demi-gousse d'ail en purée, un quart d'oignon finement haché, de la moutarde et si nécessaire d'une crème sandwich à base de foie aromatisé. Reconstituer les ballons et servir avec du vin blanc sec et très frais.

Pour faire les petits pains « à la sorcière », il faut de belles tranches de pain que l'on tartine avec de la sauce à rôti ou avec un extrait végétal. On recouvre de quelques bâtonnets de bretzels ou fromage ou au sel, placés comme les branches d'un M majuscule. Il serait ridicule de prétendre qu'il s'agit là d'un plat de luxe. Mais lorsqu'on est pris à l'improviste par des visites, il est très simple de décorer du bon pain avec des choses ravigotantes qui feront passer le temps et le thé.

Paysan de Saas-Fee.



Les montagnards valaisiens conservent leur pain longtemps.

Le pain n'est pas seulement un aliment indispensable à la nourriture de l'homme. C'est aussi un symbole.

Depuis l'invention de la panification par les Égyptiens, il y a 6000 ans, le pain est, par la fabulation des hommes, la représentation d'un mystère magique éternel. Le pain ce fut Déméter puis l'« Ego sum panis vivus ». Le conflit entre les partisans du pain azyme ou du pain fermenté a fait la réforme en Suisse avec Zwingli défenseur de la levure contre Luther.

Jadis on n'entamait une miche qu'après avoir gravé sur la croûte, au couteau, le signe de la croix. Le chef de famille « rompait » le pain. Dans toute la Suisse catholique, le premier morceau de pain coupé est offert au convive.

Le grain de blé est une chose vivante qui, mise dans la terre également vivante, meurt pour ressusciter vivante.

A Einsiedeln, au temps du Carnaval, des enfants masqués, les « Joheen », lancent au peuple des petits pains de farine blanche, « Joheebrod », pour appeler sur la terre la fécondité qui éloigne la pauvreté. Cette fête, qui remonte à la plus haute antiquité païenne, se nomme « Brotauswerfen », ce qui, en français, donnerait à peu près « le jet du pain ». La même coutume du don public du pain au lait (Die Weggenspende) existe depuis plus d'un millénaire à Ober Stammheim. La distribution se fait en grande pompe durant l'après midi du dimanche du Carnaval des Paysans. Ce jour-là on offre aussi le vin rouge du vignoble communal créé par les abbés de Saint-Gall au temps d'Othon le Grand.

Wotan était le Dieu germanique des tempêtes de novembre. Pour le remplacer on choisit Saint Martin qui avait, en tant que chrétien, le pouvoir de dompter les vents. On mangeait alors (11 novembre) le pain du saint qui était primitivement fait de tous les restes amassés dans l'année « pour que le Dieu du tonnerre ne frappe pas la maison ». Plus tard on confectionna des galettes plates,

En pays romand, l'huissier de la commune de la Tour-de-Peilz, revêtu de sa plus belle houppelande, va le jour de l'Annonciation à la Vierge, le 25 mars, porter une miche de pain aux veuves. Cette distribution résulte d'une fondation de 1613. Catherine Plattet, veuve de Maurys Frissard, avait légué la somme de 450 florins « de laquelle l'intérêt annuel doit être appliqué à acheter du bled pour faire des pains distribuables aux veuves de ditte ville... ». A Lausanne, le premier jour de l'année, le boulanger du Tunnel livrait 2000 livres de pain à deux cruches la pièce aux pauvres de la ville.

Plus que tout autre chose, c'est tout de même notre pain, nos petits pains, l'art nouveau du déjeuner simple et nourrissant, qui a fait qu'à l'heure actuelle, en Espagne, au Portugal, en Afrique et dans les deux Amériques, on appelle « suisse » le pain qui fait plaisir.

Roland STAUB.

A droite : champs de blé à Nax (Valais).