Le pain dans tous ses états

Autor(en): **Pierquet, Alexandre**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): **- (2002)**

Heft 153-154

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-849759

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

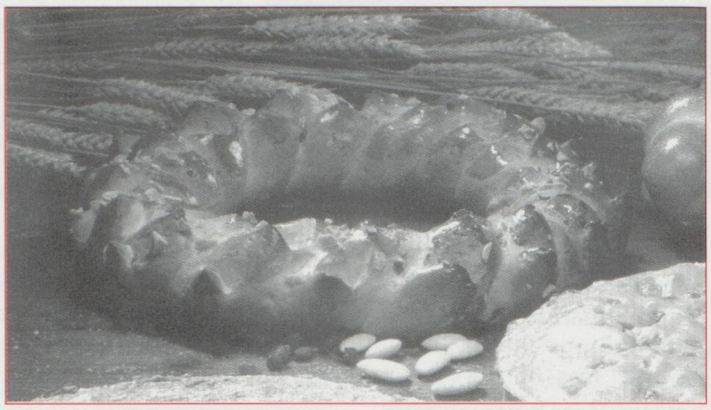
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Le pain dans tous ses états

Il est de tous les repas, il se fabrique dans tous les pays et de mille façons différentes, il a marqué notre histoire, c'est un aliment de base peu onéreux : le pain.



Pour faire du pain, il faut réunir trois savoir-faire : l'agriculteur, qui ensemence la terre, le meunier qui réduit le grain en farine; et le boulanger, qui transforme la farine en pain.

Pain tessinois

Pain zurichois

Pain paysan

Pain valaisan

Depuis sa découverte par la civilisation égyptienne, le pain a servi de monnaie d'échange, il a servi à nourrir les ouvriers, les soldats, et les populations tout entières.

Lorsque les récoltes étaient bonnes, l'économie était prospère; mais si par malheur la chaîne de fabrication du pain était rompue, cela engendrait " les émeutes de la faim ", telles que les soulèvements de 1789 en France.

Le manque de pain décida aussi du sort de la Grande Armée de Napoléon Ier, dont les soldats s'entretuèrent pour une miche de pain, après une retraite de Russie qui compta 90 jours dont 50 sans pain.

À lire

Le pain de Anne Vantal - éditions du Chêne

Tous les pains du monde de C. Ingram, J. Shapter - éditions la Margerelle

Le pain à travers les âges de E.M. Bührer, W. Ziehr - éditions Hermé

Recette

Le pain au safran

Savez-vous pourquoi on trouve le safran dans de nombreuses spécialités valaisannes ?

Au temps où la Suisse prêtait ses hommes aux armées étrangères, un mercenaire du village de Mund, au service de l'armée française en Espagne, aurait rapporté pour la première fois des bulbes de cette plante aromatique en les dissimulant dans sa perruque à la façon de bigoudis.

Recette pour 12/15 personnes
Temps de préparation : 3 heures

- 20 g de beurre fondu
- 2 kg de farine
- 5 dl de lait tiède
- 50 g de levure
- une demi-cuillère à moka de safran
- 10 g de sel
- 1 œuf
- 300 g de sucre
- 30 g d'amandes émondées, râpées, ajoutées au lait,
- 150 g de raisins secs
- 50 g d'amandes hachées

PRÉPARATION

Former un levain avec la farine, la levure, le lait tiède et le safran. Laisser doubler de volume, ajouter l'œuf, le sel, le sucre, le beurre fondu tiède, bien pétrir.

Incorporer les raisins secs et les amandes râpées. Couvrir avec un linge et laisser doubler de volume dans un endroit tempéré; renouveler cette opération après avoir " plié " la pâte.

Former un pain ou une couronne.

Badigeonner à l'œuf.

Saupoudrer selon désir, avec les amandes hachées , cisailler le dessus. Laisser lever à nouveau dans un endroit tempéré.

Cuire au four 35 minutes à 180°.

Aujourd'hui, le pain est à la fête, il peut se soustraire à toutes nos envies culinaires (sans contraintes diététiques) et se transforme au gré de nos envies... comme ces " Pains suisses " proposés dans certaines boulangeries françaises, composés de morceaux d'emmental fondu.

ALEXANDRE PIERQUET

Les variétés suisses de pains

Le pain vaudois, le pain soleurois, le pain tessinois, le pain paysan, le pain zurichois, le pain valaisan, le pain d'épices lucernois, la couronne de seigle grisonne, le pain " Rua " fribourgeois, la taillaule de Neuchâtel, la tresse d'emmental au beurre.

Appel aux gastronomes

Peut-être auriez-vous une recette bien à vous, une spécialité suisse que vous tenez de votre grand-mère (qui elle-même...) ?

Écrivez à la rédaction de *Suisse Magazine*, nous publierons votre recette (suisse).