

Le pain est né il y a six mille ans quelque part dans le Croissant fertile. Dans l'histoire de l'humanité, il marque une frontière. Les chasseurs-cueilleurs de la préhistoire se sédentarisent et commencent à domestiquer les céréales à partir desquelles ils produisent bouillies et galettes. Puis tous les peuples l'adoptent. Les Égyptiens explorent les modes de fermentation. Les Grecs perfectionnent les fours. Les Romains réglementent la corporation des *pistores*, c'est-à-dire des « pileurs », le boulanger et le meunier n'étant pas alors distingués. Les Gaulois innovent avec la levure qu'ils tirent de la cervoise, mais qu'on ne redécouvrira qu'au XVII<sup>e</sup> siècle, notamment avec le « pain à la reine », qui fait les délices de Marie de Médicis. Les talemeliers, ancêtres de nos boulangers, s'organisent sous la surveillance d'une véritable police du pain qui doit s'assurer que le peuple mange à sa faim. Le débat au sein des Lumières sur la liberté du commerce des grains semble alors anticiper le cri du peuple ramenant de Versailles, en octobre 1789, « le boulanger, la boulangère et le petit mitron ».

Depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, l'Europe à la conquête du monde a même imposé le pain chez des peuples qui ne connaissaient pas le blé. Les « mangeurs de pain », ainsi qu'Homère appelait les Grecs par opposition aux « Barbares » qui ignoraient l'art de la panification, se trouvent désormais sur tous les continents. Les Français en raffolent. Mais ils ne sont pas les seuls. Le pain est universel. Ce *Dictionnaire* en offre la vivante illustration.

Agronomes, historiens, boulangers, économistes, nutritionnistes, meuniers, anthropologues, semenciers, archéobotanistes, etc. : 140 spécialistes disent le pain dans tous ses états. L'ensemble est coordonné par Jean-Philippe de Tonnac, essayiste et éditeur, auteur d'une vingtaine d'ouvrages ; pour préparer ce livre, il a passé en 2007 son CAP de boulanger.

Scilène

BONGARD

NUTRIXO

www.bouquins.tm.fr



1344 pages  
€  
TTC FRANCE

BOUQUINS



BOUQUINS

En couverture : © Hussenot / photo cuisine / Corbis

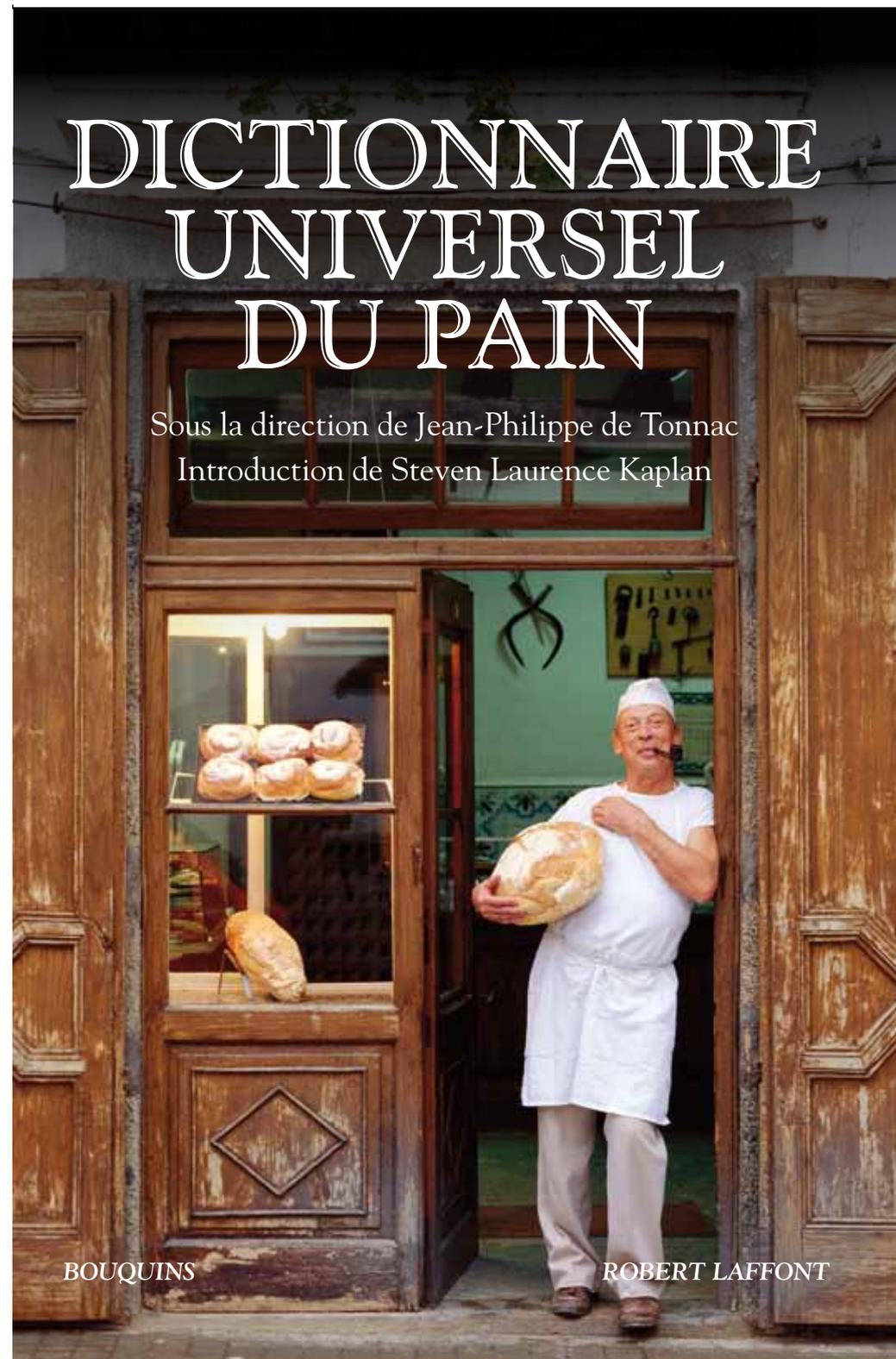


DICTIONNAIRE  
UNIVERSEL DU PAIN

Sous la direction de  
JEAN-PHILIPPE  
DE TONNAC

DICTIONNAIRE  
UNIVERSEL  
DU PAIN

Sous la direction de Jean-Philippe de Tonnac  
Introduction de Steven Laurence Kaplan



BOUQUINS

ROBERT LAFFONT

HD : OK - 34 MM