

Les pains du monde

LE SANDWICH

Il a été inventé au XVIIIème siècle à la demande d'un certain Lord Sandwich, qui donna également son nom à deux archipels. Joueur invétéré, il passait tout son temps devant une table de jeu et refusait de se lever pour aller s'offrir un dîner sérieux. Un cuisinier inventa donc pour lui le premier repas à la fois nourrissant, facile et rapide à préparer.

LES PIDE, PITA, ETC.

Dans les pays du Moyen Orient, le pain est le plus souvent plat, souple et dépourvu de mie. Il remplace les couverts et les assiettes: on se sert à même le plat en utilisant des petits bouts de pain pliés. Ces pains s'appellent "aesh" en Egypte, "khobz" en Syrie, au Liban ou au Yémen, "pide" en Turquie. Ils sont les frères jumeaux des célèbres pitas grecques.

Le succès des pitas n'est pas dû au hasard: les Grecs sont les plus grands consommateurs de pain d'Europe... et ont émigré partout!

LES BLINIS, PUMPERNICKEL & CO

Dans les pays de l'Europe Orientale, le pain est nourrissant, préparé à base de solides céréales, capables de résister au froid. Parmi les spécialités des pays de l'Est: les blinis russes et polonais (à base de farine de sarrasin) et les pains de seigle de type Pumpernickel très répandus en Allemagne, dans tous les pays d'Europe de l'Est ainsi qu'en Alsace, et exportés un peu partout.

En Russie, le pain de seigle est depuis toujours populaire. Quand il était en prison, Lénine a sculpté un encrier dans un pain de seigle rassis...

LE NAAN ET LE CHAPATI

Les pains indiens sont en général ronds ou ovales, et plats. Ils se subdivisent en deux catégories, selon qu'ils sont levés ou pas. Le plus célèbre des pains levés est le Naan, dont le goût particulier s'explique par le yaourt ajouté à la farine de blé et la longue fermentation de la pâte.

Le Chapati, obtenu à partir d'une pâte non levée, est une sorte de crêpe cuite sur une plaque de métal chauffé.

Son modèle de luxe (dont la pâte contient du lait ou du beurre clarifié, dénommé ghee) s'appelle "Parata".

LES BRETZELS

Ces jolis anneaux ornés d'un "8" figurent parmi les plus célèbres spécialités d'Allemagne, d'Alsace et d'Europe centrale (mais selon certains, le bretzel était déjà connu des Romains). Leur préparation nécessite un certain travail: il faut pocher la pâte, l'enduire de blanc d'oeuf au pinceau et éventuellement la piquer de gros sels.

LES TORTILLAS

Appelée "uah" par les Mayas et rebaptisée par les Espagnols, la tortilla est une galette de maïs dont la pâte n'a pas fermenté.

Elle se mange chaude et est toujours présente sur la table des Mexicains où elle joue un rôle comparable à celui de notre baguette. Pliée en deux et garnie d'aliments, elle se nomme "tacos".

LA BISCOTTE

La biscotte est l'invention d'un boulanger dont le nom est resté célèbre: Heudebert. Au siècle dernier, pour ne pas jeter son excédent de pain brioché, il imagina de le faire griller. Le mot "biscotte" qui vient de l'italien "biscotto" a le même sens que le mot "biscuit": cuit deux fois.

LES BAGELS ET LES PAINS NATES

Originaires des pays d'Europe centrale, les pains nattés sont très appréciés des Russes ainsi que des Juifs qui les consomment les jours de fête depuis des siècles. Parmi eux: La "halé" ou "challa" qui accompagne le dîner de Shabbat. Il est tantôt brioché tantôt recouvert de pavot et doit être, selon la tradition, recouvert d'un tissu brodé.

Autre spécialité juive: les bagels, des petits pains en forme d'anneaux. Ils ont suivi les immigrants aux USA où ils se sont répandus comme des petits pains qu'ils sont. La plupart du temps, on coupe son bagel en deux pour le tartiner de beurre ou de fromage blanc ou l'agrémenter d'une tranche de saumon fumé.

Le "bagel injury", blessure au doigt causée par la découpe malencontreuse d'un bagel, est désormais courant dans les hôpitaux américains...

LE PAIN D'ÉPICES

Au Xème siècle, les Chinois mangeaient déjà une sorte de pain d'épices appelé "mi-king", que Gengis Khan appréciait particulièrement: il en emmenait avec lui quand il partait en expédition. Ce sont vraisemblablement les Croisés qui sont à l'origine de l'arrivée du pain d'épices en Occident. Il fut rapidement populaire dans les Flandres et dans plusieurs villes d'Europe. A Nuremberg, au XVIIème siècle, il y avait pas moins de 11 fabriques de pain d'épices...

Au départ, ce pain spécial était poivré et ce n'est qu'au XVIIIème siècle qu'on supprima le poivre de sa préparation au profit du sucre.