

L'histoire de la boulangerie

Définition

Une boulangerie est un établissement qui produit et vend des aliments cuits au four et à base de farine, comme les biscuits, le pain, les gâteaux, les tartes, etc.

La boulangerie, au tout début

Depuis toujours, l'homme a mangé du pain ou ce qui le constitue principalement, soit les céréales.

L'idée de la cuisson débute à l'ère néolithique, 8000 av. J-C, lorsque les hommes ont commencé à griller leurs céréales et en faire des bouillies.

Avant que les fours n'existent, on utilisait d'autres moyens pour cuire :

- Les pots d'argile ;
- Les cendres ;
- Une branche sur un feu ouvert ;
- Des pierres chauffées.

On fabrique les premières galettes aux céréales vers le 8^{ème} millénaire av. J-C → les débuts de la farine.

Aux alentours de 4000 av. J-C, l'Égypte est considérée comme le pionnier de la boulangerie. On y préparait du pain sur des pierres qu'on mettait sur le feu directement ou dans des fours.

L'antiquité

1300 av. J.-C. : Création du premier groupe de pâtissiers à Rome.

1200 av. J.-C. : Le pain levé connu des hébreux
Les galettes sont consommées.

1000 av. J.-C. : Les grains sont achetés au égyptiens par les Grecs.
Fabrication et consommation du pain par les Grecs.
Les services des boulangers grecs sont demandés dans les maisons des notables romains.
La création d'un collège de meunerie-boulangerie à Rome.

60 av. J.-C. : Invention des moulins hydrauliques par les ingénieurs romains.
Invention d'un système meules coniques → la qualité de la farine s'améliore.

30 : Invention du pétrin mécanique actionné par un cheval.

300 : L'existence de 72 variétés de produits de boulangerie et pâtisseries en Grèce.

Le Moyen Age

VIII^{ème} siècle : La vente du pain est réglementée.

XI^{ème} siècle : Adoption des moulins à vent en Europe → ils existaient déjà en Orient.

Apparition du terme « **Talmelier** » qui fut remplacé par « Boulanger » au 11^{ème} siècle

Importation de la recette « **Boureck** » par Godefroy de Bouillon qui l'a connue en pays musulman lors d'une croisade.

XIV^{ème} siècle : La pâte feuilletée voit le jour.

Plusieurs gâteaux sont créés : beignets, tourtes, pain d'épices, fouace, oublies, blanc-manger, gâteau de Savoie, etc.

XVI^{ème} siècle : Fabrication du « **pain brié** » à base de farine très blanche. A pâte est ferme et son pétrissage se fait avec une brie qui est un levier pour fabriquer des pâtes bien dures.

Fabrication du pain mollet pour Catherine de Médicis à base de sel, de lait et de levure de bière → un énorme succès → le pain évolue.

➤ **Résumé de l'époque :**

- Une évolution lente
- Les galettes de pain servaient à absorber le jus des viandes et étaient ensuite jetées aux cerfs.

L'époque moderne

1533 : La fabrication des glaces.

1540 : La fabrication de la pâte à choux.

1615 : La fabrication du chocolat.

1615 : La fabrication du chocolat.

1661 : La création de la crème chantilly.

1671 : La fabrication de la pâte à brioche, faite à partir de pain beurré au lait et levé, par un pâtissier italien Briocci.

1683 : La fabrication des croissants à Vienne afin de célébrer la victoire sur les turcs vu que le croissant est le symbole de leur drapeau.

1720 : La fabrication du Baba qui est fait avec un arrosage au rhum ensuite il est trempé dans un sirop.

1750 : La création de la première école pour enseigner la boulangerie.

1770 : L'évolution du travail au levain et maîtrise de la technique de la panification au levain.

➤ **Résumé de l'époque :**

- Arrivée de nouveaux produits en France : café, chocolat, thé, etc. → développement de la pâtisserie et diversification des recettes.
- Diversification des techniques de panification en Europe selon la région.
- Apparition du pain long qui est a marqué l'histoire du pain français.

L'époque contemporaine

1800 : Le pain français assez blanc est propagé dans le continent européen grâce aux boulangeries itinérantes créées afin que les soldats puissent consommer du pain.

1811 : Utilisation du premier pétrin inventé en France par **Hyacinthe LEMBERT** en 1796, mais qui n'était pas au point → une voie ouverte pour la mécanisation.

1815 : Fabrication du croc-en-bouche fait à partir de plusieurs de fruits caramélisés disposés en pyramide. C'est la création d'Antonin Carême à qui on doit l'évolution de la pâte feuilletée.

1830 : Fabrication du pain viennois et des croissants en France.

1844 : Création du gâteau « **Brillant Savarin** », appelé aujourd'hui « **Savarin** », en hommage au célèbre auteur culinaire.

1847 : Création du gâteau « **Saint-Honoré** » par **Chiboust**

1850 : Création du biscuit cuit dans un moule à manquer, le **Pain-de-Grèce**.

1857 : Découverte du processus de la fermentation par **Louis Pasteur**..

1862 : Création de la nougatine créé par **Bourumeau** à Nevers et commercialisée sous forme de bonbons.

1865 : Création de la crème au beurre par **Quillet**.

1867 : Fabrication de la levure pressée → elle a marqué le début de la technique de panification actuelle.

1872 : La première fabrique de levure en France voit le jour grâce au Baron Fould-Springer.

1874 : Création d'un gâteau sous forme de bûche par **Charabot** pour célébrer le réveillon.
→ Bûche de Noël

1884 : Fabrication de biscottes artisanales et création de biscuiterie industrielles

La panification sur poolish gagne du terrain → on appelle « pain français » celui qui est fait sur levain.

1900 : Amélioration des fours et développement des appareils qui humidifient le four en produisant de la vapeur.

1933 : MOF pâtissier → le premier meilleur ouvrier français en pâtisserie est Alfred Aubineau

1945 : Naissance du célèbre boulanger Lionel Poilâne qui a utilisé de la farine à la manière de nos ancêtres, issue du blé moulu avec des pierres pour fabriquer du pain riche en nutriments, d'où son grand succès. Il décède en 2002.

1960 : Fabrication des pains spéciaux en ville comme « le pain de campagne ».

1964 : Propagation du pain français dans le monde → la Chine, les États-Unis, le nord de l'Europe, etc.

1968 : Création de la première école de pâtisserie par Gaston Lenotre.

1977 : MOF Pâtissier et glacé remporté par Yves Thuriès.

1978 : Le prix du pain bénéficie d'une libération → grande hausse des prix en 1979.

1986 : Le prix du pain a une liberté totale

1987 : Un grand choix de pain spéciaux et apparition des « pains de terroirs ».

1990 : Le pain au levain et la farine meule gagnent du terrain.

1996 : Naissance de « la pâtisserie moderne » dont le précurseur est **Pierre Hermé**.

2004 : Révolution des techniques du sucre artistique, signée Stéphane Klein.

2005 : La coupe du monde de pâtisserie est gagnée par Christophe Michalak.

➤ **Résumé de l'époque :**

- Grand essor de la boulangerie et de la pâtisserie en France : matériel innovant, bonne qualité de blé, des Pâtissiers et de Boulangers innovateurs et créatifs, etc.
- Découverte de la levure de bière appelée « Levure de boulanger ».

<https://www.formationscap.com/cours-cap-boulanger>