

Place à l'image

LES CÉRÉALES

Observe ces femmes et leurs sacs remplis de grains. Elles travaillent dans les champs et récoltent les céréales qui serviront à fabriquer la farine, puis le pain. Pourquoi n'y a-t-il que des femmes ? Et pour quelle raison ont-elles l'air si heureuses ?

Ce tableau date de 1949 : l'Europe sort alors de la Seconde Guerre mondiale. Pendant le **conflit**, les hommes combattaient. Ce sont donc les femmes qui travaillaient dans les champs. La guerre est terminée, mais les choses vont rester ainsi pendant un moment encore. En effet, ramasser le blé est une tâche difficile, et beaucoup d'hommes, blessés, ne peuvent l'accomplir. La joie qu'expriment ces femmes est cependant très éloignée de la réalité. La guerre a tout détruit, et il faut travailler dur pour reconstruire. Cette scène se déroule à l'est de l'Europe où des pays se sont regroupés dans l'**Union soviétique**. Pour encourager les gens à travailler, ces gouvernements utilisent des images très éloignées de la réalité !



Le
SAIS-tu ?

Pour transformer les grains de céréales en farine, on a longtemps utilisé des moulins à vent. Le principe est simple : dès qu'il y a du vent, les ailes tournent et actionnent tout un mécanisme qui écrase les grains.

Le pain



Le métier de meunier



Tu connais certainement la chanson **Meunier, tu dors**. Elle décrit très bien le métier de meunier. Celui-ci devait veiller sur son moulin en permanence, car le vent pouvait changer de direction à tout moment.

Le meunier s'occupe du triage des grains, pour enlever les cailloux qui se sont glissés entre eux pendant le ramassage des céréales. Il **brosse**, **broie** les grains à l'aide de son moulin, et effectue le **tamissage**.

Si les meuniers étaient autrefois indispensables, ils sont aujourd'hui de plus en plus rares, à cause de la disparition des moulins à vent. Ce travail est aujourd'hui **automatisé**.



EN
Savoir
PLUS !

Découvre, observe

Découvre

LA BAGUETTE



Partout dans le monde, la baguette fait tout de suite penser à la France. D'ailleurs, la plupart du temps, les étrangers l'appellent par son nom français. Pourtant, la baguette tire ses origines d'un autre pain, qui, lui, vient d'Autriche, de Vienne plus précisément. Il s'agit du pain viennois, tu sais, ce pain long au

goût de lait, un peu sucré et parfois fourré aux pépites de chocolat. Introduit dans notre pays dans les années 1830, le pain viennois a très vite connu un succès fou. Certains boulangers vont changer la recette, en supprimant le lait et le sucre. Et c'est ainsi qu'est née la baguette ! C'est un pain à la forme unique et dont le goût **se marie** aux aliments aussi bien salés que sucrés !

POUR TOUS LES GOÛTS



Impossible de dire combien il existe de formes de pain, tant il y en a ! Couronne, épi, miche, marguerite... Chaque région possède sa propre spécialité. Les recettes varient également beaucoup d'un pain à un autre. Blé, seigle, maïs, pavot, lin... On trouve même des pains fourrés au fromage, aux lardons, aux légumes ou encore aux fruits secs.

Histoire des arts

LE PAIN, UN ALIMENT DE BASE

Depuis toujours, le pain tient une place importante sur nos tables. Ce tableau réalisé par Louis Le Nain (vers 1600-1648) l'illustre bien. Le personnage qu'il a peint est le chef de famille, c'est à lui que revient l'honneur de couper le pain. C'est un geste symbolique, qui indique la place importante que le pain occupe. On pense que les premiers pains sont apparus il y a plus de 30 000 ans ! Bien sûr, ils ne ressemblaient pas à ceux que l'on mange aujourd'hui, mais cela montre bien à quel point cet aliment riche et complet est nécessaire à l'homme.



VOCABULAIRE

Conflit : guerre.

Union soviétique : État composé de plusieurs pays de l'est de l'Europe de 1922 à 1991.

Brosser (ici) : nettoyer le grain.

Broyer : écraser.

Tamisage : étape qui permet d'éliminer l'enveloppe des grains, pour ne garder que la partie centrale, plus tendre.

Automatiser : réaliser de façon automatique.

Se marier (ici) : s'accorder, aller bien avec.

Fournée : pains que l'on fait cuire en même temps dans le four.



Lectures



Le berger Massot venait « manger le midi » à la maison, un gros midi de pain et de viande et bien arrosé de vin. Il mâchait longtemps et lentement pour tout goûter : le pain seul, la viande

seule, la viande et le pain mélangés et il buvait toujours avant d'avoir fini sa bouchée pour ajouter au goût.

Jean Giono,
Jean le Bleu, 1932

Culture humaniste

LE MÉTIER DE BOULANGER



Tu sais que c'est lui qui fabrique le pain et les viennoiseries qui te régaleront. Mais sais-tu comment se déroule la journée d'un boulanger ? Il se lève très tôt, la première **fournée** ayant lieu vers 4 heures du matin. Il travaille généralement le week-end, car c'est à ce moment-là que les clients sont les plus nombreux. Et ce n'est pas tout ! Si le boulanger est le patron du magasin, il doit aussi gérer les ventes, les commandes, les employés... Cela semble fatigant, mais le métier de boulanger est vraiment passionnant...

@U FIL DE LA TOILE

Admire le tableau de Louis Le Nain au musée du Louvre

www.louvre.fr/oeuvre-notices/famille-de-paysans-dans-un-interieur

Découvre le métier de boulanger

www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/boulangere

Visite des moulins à farine

www.accueil-vendee.com/vendee/maison-de-la-meunerie.htm

Le pain au cinéma

Ce film, réalisé en 1938 par Marcel Pagnol, raconte l'histoire d'un boulanger d'un petit village de Haute-Provence. La femme de ce boulanger l'a quitté ; il est donc très triste et n'a plus le cœur à faire le pain. C'est Jules Raimu qui incarne ce rôle. Les villageois vont alors tout faire pour retrouver la femme du boulanger.



Comprendre

La fabrication du pain

1 Le pétrissage

Le boulanger mélange les ingrédients (farine, eau, sel et levure) dans le pétrin, pour faire la pâte à pain. Il la laisse ensuite reposer pendant plusieurs heures. Grâce à la levure, la pâte gonfle, on dit qu'elle « lève ».



3 La décoration

Avant de cuire les baguettes, le boulanger trace des traits sur chacune.



2 Le façonnage

Après avoir divisé la pâte dans une machine, le boulanger glisse les pâtons (les morceaux de pain) dans une façonneuse. Ils en ressortent sous forme de baguettes.

4 La cuisson

Les baguettes sont cuites dans un four très chaud : 260 degrés ! La cuisson dure environ 20 minutes.



LE PAIN DANS TOUS SES ÉTATS

Parmi ces expressions liées au pain, quelques petites intruses se sont glissées dans la liste ! Associe les expressions à leur sens et raie celles qui n'existent pas.

1 Pain qui roule n'amasse pas mousse.

2 Avoir du pain sur la planche.

3 Se vendre comme des petits pains.

4 Vouloir le pain et l'argent du pain.

5 Ne pas manger de ce pain-là.

6 Bon comme du bon pain.

7 Donner un coup de pain.

A Avoir beaucoup de travail.

C Refuser de se conduire malhonnêtement.

B Très gentil, très généreux.

D Se vendre très facilement.

Réponses : Intruses 1, 4, 7. Associations : 2-A / 3-D / 5-C / 6-B.

© Albachiarra / Didem Hizar - Fotolia

LA MAIN À LA PÂTE...

Ingrédients

500 grammes de farine
1 cuillerée à café de sel
2 sachets de levure de boulanger (5,5 grammes chacun)
3,5 décilitres d'eau tiède

1 Verse la farine dans un saladier. Ajoute la levure de boulanger et le sel, puis mélange. Creuse un puits, verses-y l'eau tiède, puis mélange à nouveau. Continue à pétrir jusqu'à ce que tu obtiennes une pâte souple qui ne colle pas.

2 Laisse reposer la pâte pendant 15 minutes, puis donne-lui la forme qui te plaît. Couvre le pâton avec un torchon et laisse-le lever pendant une heure. La pâte doit avoir doublé de volume.

3 Demande à un adulte de mettre le four à chauffer à 240 degrés.



4 Avec un couteau, fais plusieurs marques sur le dessus du pain. Pose la pâte dans un plat couvert de farine et fais cuire la pâte 30 minutes. Sers le pain chaud sur la table !



© Whitestorm / Mashe / Sergiogen / Alexandr - Fotolia