

#FOCUS 13 - JUILLET 2018

Le tour de France en 10 pains



Observatoire du pain

le pain

Le pain, une fierté nationale... et régionale !

Le pain fait partie intégrante du patrimoine national,
au rang de symbole de notre pays !

Chaque région possède sa spécialité, plus ou moins connue,
avec des recettes de fabrication et des formes souvent
très différentes.



Le Floron : aux couleurs de la Bretagne

C'est le pain régional par excellence, avec une croûte recouverte par **une hermine, symbole de la Bretagne.**

Sa mie grise et épaisse est le fruit de **trois farines différentes** : froment, seigle et sarrasin.



Le Pain Brié : cap sur la Normandie

Ce pain traditionnel provient du Bessin, région qui s'étend autour de Bayeux dans le Calvados.

Avec sa croûte épaisse et blonde, et sa mie blanche, c'est **un compagnon parfait pour les plateaux de fruits de mer ou de coquillages !**



Le Cramique, pain des ch'tis

Recette typique du Nord de la France, dont l'origine remonte au 17^e siècle, **le Cramique est un pain brioché au goût fondant.**

Sa belle croûte dorée, sa forme ronde et son odeur chaude et douce font le plaisir



À Paris, le règne de la baguette

Ce sont les parisiens qui ont inventé la baguette !

La baguette de tradition est née par la suite via un décret de 1993, qui régule sa composition. Une belle couleur de caramel, une mie crème et alvéolée, une croûte croquante, elle est reconnaissable entre toutes !



Pain Bougnat, pain auvergnat !

Élaboré à partir de farines de froment et de seigle, **le Bougnat plaît aux amateurs de saveurs acidulées et de croûte épaisse.**

Il est aussi apprécié pour sa longue conservation et s'utilise beaucoup pour les sandwiches.



Le Sübrot : à l'Est toute !

Le pain à un sou (« Sü » pour sou et « brot » pour pain) est **une spécialité que l'on trouve dans toutes les boulangeries d'Alsace.**

Ses traits distinctifs ?
Deux losanges superposés,
un bon goût de levain, une belle
mie blanche et fondante.



La Couronne bordelaise, esthétique et authentique !

Pain emblématique du Sud-Ouest
et de la Gironde, sa forme distinctive
se reconnaît entre mille.

C'est **un pain de campagne
au levain, réalisé avec 8 à 9
boules soudées entre elles.**

Certaines pouvaient jadis peser
jusqu'à 5 kilos !



Le Pain Paillasse : direction l'Occitanie

Pain rustique par excellence,
le pain paillasse trouve son origine à Lodève, dans l'Hérault, où il est produit depuis plusieurs siècles.

Sa croute est ambrée, sa mie est couleur crème et son nom provient de la corbeille en paille de seigle utilisée pour sa mise en forme.



La Fougasse, symbole de la Provence

La Fougasse est le pain provençal par excellence ! Proche de la focaccia italienne, elle permettait historiquement au boulanger de s'assurer de la chaleur du four avant d'enfourner.

Elle se savoure **nature ou garnie d'ingrédients salés**, tels qu'olives ou lardons, voire sucrés.



Le Macatia, en provenance directe de l'océan Indien

Spécialité emblématique de l'Île de la Réunion, c'est un petit pain rond et sucré qui se dévore souvent chaud, et parfois farci aux raisins ou au chocolat.

On le retrouve aussi dans **le reste de l'océan Indien**, Île Maurice et Madagascar compris.

