

ALVÉOLES 2.0

Le pain
au Pérou

Le pain au Pérou

Origine du pain péruvien

À l'époque préhispanique, les pains à base de farine de maïs, et quelquefois de quinoa, étaient élaborés pour différentes occasions et s'appelaient : « zancu », celui des sacrifices, « humita » celui des fêtes et « tanta » celui de la fête des morts. Le maïs est, aujourd'hui encore, la céréale la plus consommée de la zone andine avant le riz.

Lors de la fête du Soleil ou Inti Raymi, célébrée au mois de juin, les vierges du Soleil fabriquaient une grande quantité de pain de maïs ou zancu, petit pain rond. Le zancu était consommé lors de ce festival et à La Citua (fête solennelle célébrée par les Incas le premier jour de la lune après l'équinoxe de septembre). Les jeunes filles du Soleil étaient en charge de tout le processus de fabrication du pain en l'honneur du Soleil : broyage des grains de maïs, pétrissage et cuisson.

Même si les Péruviens connaissaient le mortier, ils broyaient les grains avec un « batán » (pierre servant à broyer les aliments) hérité des générations passées. Le broyage manuel étant un processus épuisant, la préparation du pain n'était pas habituelle et ne se faisait que lors de certaines occasions spéciales et sacrées.

Le blé est apparu au Pérou avec la conquête espagnole au milieu du XVI^e siècle, précisément en 1548. C'est alors que les deux pains, de maïs et de blé, ont coexisté dans le pays.

Les conquistadors espagnols ont imposé l'ajout du blé comme ingrédient de base au maïs, amorçant ainsi une modification dans les saveurs et les techniques, qui permettra aux Péruviens de disposer d'une gamme infinie de pains de tailles, formes, textures et arômes différents.



Jeunes filles incas portant leurs offrandes lors de la fête de l'Inti Raymi



Humitas

Destinés à la consommation quotidienne ainsi qu'aux festivités sacrées et profanes, chaque région du Pérou a ses pains aussi particuliers que son peuple, sa technique, sa croyance et son histoire.

Ainsi, dans les régions andines, il existe des pains réalisés avec des ingrédients comme la kiwicha (amarante, pseudo céréale originaire des Andes) et la maca (plante énergisante) ou encore des pains à l'orge de Cajamarca, à la pomme de terre, à la patate douce et au quinoa; dans la région centrale, les boulangers, après de nombreuses expériences, ont créé une très grande variété de pains.

A l'arrivée des conquistadors, les femmes du pays ont hérité des Européens les techniques de fabrication et de cuisson (dans des fours de pierre ou de brique). Si la production et la confection des pains étaient réalisées par les esclaves noirs ou indiens, elles étaient supervisées par des femmes espagnoles, des

femmes métisses et des femmes noires libres. Ces femmes étaient seules en



Pain « tres puntas »



« Pan de camote » (patate douce)

charge de la cuisson du pain et des viennoiseries pour la consommation quotidienne de la population mais également pour l'approvisionnement des navires et de l'armée.

Au moment de la colonisation, les populations locales consommaient du pain de son complet. Puis les Espagnols ont apporté les tamis, ce qui a permis d'obtenir une farine plus fine et de réaliser des pains plus légers et moins fermes. Chaque région produisait un certain type de produits pour la consommation locale et afin de l'échanger avec d'autres produits ou de le vendre sur les marchés.

Les Espagnols ont mis en place des règlements pour la production, le poids, le prix, la distribution du pain et ont imposé des contraintes réglementaires aux syndicats producteurs de pain.

De nos jours...

Le Pérou est un pays de grande gastronomie, la meilleure d'Amérique latine et reconnue dans le monde entier. Et l'histoire de cette gastronomie s'écrit parallèlement à celle du pain.

Chaque région du Pérou possède un pain qui la caractérise, mettant en valeur coutumes et traditions, dont l'une des plus représentatives est le **TANTA WAWA**.



Pains "Tanta wawa"



Le Tanta (pain) Wawa (bébé), qui existait déjà dans le Pérou préhispanique, est typique d'une grande partie des régions péruviennes et joue un rôle important dans les relations sociales principalement pour les baptêmes des communautés andines. C'est également un accompagnement indispensable pour les cérémonies qui ont lieu à la Toussaint et le jour des morts, les 1^{er} et 2 novembre. Le Tanta Wawa, garni de dragées, d'anis et de raisins secs, est réalisé sous la forme de bébés, d'animaux ou d'autres formes fantaisistes, et toute la famille participe à leur confection.

Quelques pains régionaux

On en dénombre environ 300 à 400.

A titre d'exemple, Oropesa, dans la région de Cuzco, est réputé comme le village qui compterait le ratio le plus important de boulangeries au monde par rapport au nombre d'habitants; ce village considère, avec son voisin de Concepción, qu'il est «la Capitale péruvienne du pain».

Les pains les plus consommés et les plus populaires aujourd'hui sont; le «pan francés» (petit pain blanc fendu), la baguette, le pain campesino (de campagne), le petipán (petit pain en forme de boule), le pain brioché, le pain de mie, la ciabatta, le pain pour hamburger et hot dog, la pita ainsi que



Martin Quispe Molinedo et son épouse Anabell Castro García, propriétaires de la boulangerie

Los Marqueses à Oropesa.

Martin est un des boulangers péruviens qui poursuit la tradition de la fabrication du pain sans avoir changé la recette transmise par les Espagnols.



Pain «chuta» réalisé en l'honneur de la revue «Alvéoles»

des viennoiseries comme le croissant ou le chancay.

Les Péruviens ont aussi un souci de préservation de l'environnement et du maintien de la santé de la population, d'où l'ajout à certains pains de graines andines sans conservateur.

A titre d'exemple, le pain des Incas, contient des graines de lin, du blé, de l'orge, du cañihua (céréale andine), de la kiwicha (amarante) et des petits pois; il est particulièrement recommandé par l'ASPAN (Association Péruvienne des Entrepreneurs de la Boulangerie et Pâtisserie).

Il convient également de noter que **l'industrie de la boulangerie** occupe au Pérou le deuxième rang au sein de l'industrie alimentaire. La majorité des boulangeries sont artisanales mais 20% sont industrielles. La production



*Damacino Ancco Condo
Ambassadeur du Pain 2017.
Chef de Production de la P'tite
France à Lima.*

*Ce boulanger est répertorié dans le
dictionnaire universel du pain édité
en France.*

«La biodiversité des céréales péruviennes mêlées à des techniques tant traditionnelles que modernes assureront l'avenir du pain au Pérou.»

de ces industries est centrée surtout sur le pain de mie, les panetones, ainsi qu'un peu de viennoiseries.

Les boulangers ont conscience que la qualité de leurs équipements n'est pas au niveau de leurs ambitions et des exigences des consommateurs: 40% des boulangers utilisent des équipements très anciens.

Il y a donc un fort potentiel de développement pour l'acquisition de matières premières, de nouveaux équipements ou pour la formation, brèche dans laquelle se sont déjà engouffrées des sociétés françaises comme Panem, Eurogerm, Le Cordon bleu et d'autres; des boulangers français ont également ouvert des magasins dans le pays comme la boulangerie pâtisserie «La P'tite France».



Pio Pantoja nous parle du pain péruvien, dont la qualité s'améliore et la consommation augmente d'année en année. Ce sont les associations de meuniers et de boulangers qui ont permis cette revalorisation du pain au Pérou.

Les boulangers indiquent également que les années du Covid leur ont permis d'apprendre beaucoup sur les préférences des consommateurs: fréquence des achats, habitudes familiales, régionales et préférences par tranche d'âge, sexe et situation géographique. L'avenir de la



Boulangerie pâtisserie Los Huérfanos à Lima

Connue pour ses pains artisanaux et sa viennoiserie comme le "Chancay".



Andrés Ugaz et son épouse Gabriela Wuest propriétaires de la boulangerie Kalatanta dans la ville de Callao, principal port du Pérou à Lima.

Andrés est l'auteur du livre « Pains du Pérou, la rencontre du maïs et du blé ».

boulangerie dans le pays sera déterminé par l'interaction avec les consommateurs.

Yaël Vuilleminroy avec le soutien de Véronique Dupassage

Chiffres clés

Nombre d'habitants:
33,5 millions

Consommation de pain:
45 kg/habitant/an

Nombre de boulangeries:
15.600 dont 9.500 à Lima

Quelques-unes sont tenues par des Français comme Le Chambellan, l'Orient Express, la P'tite France, ou Fauchon.

Type de pains consommés:
80% artisanal et semi-industriel et 20% industriel

Prix d'1kg de « pain francés » (le plus consommé):
7,20 soles (1,50€)

Salaire moyen: 930 soles (plus ou moins 193€)

1 euro = 4.81 soles au 07/08/2021

Principales associations :

- ASPAN (Association péruvienne des entrepreneurs de la boulangerie et de la pâtisserie)
- MUNAYPAN (qui signifie passion du pain en Quetchua)

MunayPan regroupe les meuniers et boulangers de la société nationale des industries et édite la Revue de la Boulangerie et Pâtisserie péruviennes.

Ecoles de gastronomie et boulangerie :

- Le Cordon Bleu (présent au Pérou depuis 2000)
- Ceo Nova
- Senati
- D'Galia

L'activité de fabrication et de vente de pain au Pérou génère environ 6 000 millions de dollars US par an et 200 000 emplois directs.



Pio Pantoja devant des « pains francés » Président de l'ASPAN, Association péruvienne des entrepreneurs de la boulangerie et de la pâtisserie

Ombres panaires

C'est une journée comme une autre, une brique de plus à poser sur un mur de routine. Enfin, une journée... je ne sais pas si on peut écrire ce terme puisque quand cela commence à 2 heures du matin, en s'arrachant d'une couette moelleuse et douillette et en grimpant sur la selle du vélo après s'être habillé dans le noir et le silence afin de ne pas réveiller la famille.

Avant février le chemin qui me menait au boulot était presque agréable, même dans le froid piquant d'un hiver qui a joué à cache-cache avec les nerfs de tout le monde. Mais depuis que notre municipalité est passée en exemple de la lutte contre la pollution lumineuse en éteignant tous ses réverbères publics, c'est plutôt un sentiment haletant et une atmosphère de train fantôme quand je croise une voiture, ne sachant si de la viande soûle circule en toute impunité. Impossible désormais d'appréhender tout comportement qui demande de la vigilance, moi qui n'ai aucune carrosserie.

Alors quand j'arrive, je suis désormais certain d'avoir l'esprit vif, de même que les articulations. Il fait noir aussi dans la boulangerie, les moteurs des frigos ronronnent de façon sempiternelle et lorsque mon doigt passe sur l'interrupteur de la lumière, ma tête est déjà dans l'anticipation de voir couler un café dans une tasse qui n'a que l'avantage d'être réutilisable puisqu'il s'agit d'un gobelet plastique avec je ne sais quel logo de je ne sais quelle fête qui s'efface gentiment au fil des passages dans le lave vaisselle.

Mes invités et les nouveaux salariés ont droit au gobelet en carton jetable. Les autres savent qu'ils font partie de la famille Maison Menard lorsqu'ils sont servis en gobelet réutilisable: ma foi il faut savoir percevoir le verre à moitié plein. La qualité du café est la même pour tout le monde par contre, que ce soit pour les client.e.s, fournisseur.e.s, ami.e.s, salarié.e.s, c'est un café de spécialiste avec l'équilibre d'amertume et de réconfort qui me plaît.

Je scrute vite fait Insta: qu'avez vous fait mes ami.e.s lointain.e.s et branché.e.s sur la même appli ces dernières heures ? A priori rien de plus qu'il y a quelques heures mais c'est toujours

intéressant, marrant, émouvant. Puis je regarde enfin les fermentations des pâtes, c'est un moment fort qui se font mêler les sentiments d'appréhension et d'excitation d'une future journée de boulot à répéter les mêmes gestes.

La fatigue est omniprésente: elle pèse sur l'organisme, elle mène la danse des tâches à accomplir, elle exacerbe les bruits de machine, elle fait ressentir les douleurs articulaires... oui, elle est là. Pendant ce temps, la famille dort peut être toujours, je pense quelques fois à elle bien sûr. J'ai quelques fois envie d'aller profiter de ce moment unique du réveil en famille, l'odeur rassurante d'un chocolat au lait, le sentiment d'allégresse des multiples pots de confiture, miel, pâtes à tartiner, fromages frais, beurre, sachets de thé sur la table en bordel permanent.

Mais par expérience je sais désormais que l'excitation et mon humeur électrique lorsque je suis au travail ne coïncident pas du tout avec leur comportement émergent si j'arrivais à l'improviste. Alors je préfère garder ce sentiment dans l'esprit et en profiter pleinement une fois par semaine lors de mon jour de repos. Il ne reste plus enfin qu'à sortir les premiers produits, admirer les colorations des croûtes toujours aussi enivrantes, humer les flaveurs de levain, de beurre, de chocolat, etc... Bonheur et réconfort sont souvent au rendez vous, on peut ouvrir avec le sourire !

La branche de solitude sur laquelle je m'étais assis cède à l'arrivée de l'équipe dès l'heure d'ouverture de la boutique. C'est une joie d'avoir passé ce moment seul, mais c'est également une joie de voir arriver les autres avec de petits yeux qui émergent du sommeil, de quelque longueur qu'il fut. Au moment de leur arrivée, même si on est fatigué, on n'ose pas trop répondre à l'autre que ça ne va pas. A la limite on

s'autorise un petit « ça pourrait aller mieux ». Et l'on sait pertinemment que lorsque le premier client arrive, on devra faire au mieux en enfilant le costume de créateur de gourmandises et de diffuseur de bonheur. Oui c'est ça le rôle attendu d'une personne à l'accueil d'une boulangerie, et rien d'autre. Le droit d'être faillible dans notre métier est presque inexistant en face d'un client. Alors c'est pendant de petits moments d'absence de clients, à l'aide de petites conversations plus ou moins intimes que nous pourrions témoigner de nos sentiments entre membres de l'équipe: en les consolants si le moral est bas, ou en les encourageants dans leur bonheur s'il est présent.

L'ambiance est donc complètement différente entre le jour et la nuit mais c'est toujours plaisant de goûter aux deux. Ainsi le réconfort d'un bout de pain au chocolat qui prend parfois une heure à être mangé, caché derrière le comptoir, est souvent le signe de petites habitudes de solidarité et de bonne humeur dans une équipe.

Voici ces petites attentions qui me permettent d'affirmer que j'aime mon métier, que je désire encore continuer l'aventure diurne et nocturne.

Anthony Menard

Création d'une police unique en charge de la sécurité sanitaire des aliments

Le Ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire est désormais seul en charge de la sécurité sanitaire des aliments, et s'appuie sur les services de la Direction générale de l'alimentation (DGAL). Cette réforme est progressivement mise en oeuvre depuis le début de l'année 2023, jusqu'au début de l'année 2024.

C'est dorénavant la DGAL et non plus la DGCCRF* qui définit, organise et suit la mission relative à la sécurité sanitaire des aliments. Les contrôles de sécurité sanitaire de l'alimentation continuent d'être exercés par des services déconcentrés en région et département. Dans les services départementaux, les agents de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes se retireront progressivement des contrôles de sécurité alimentaire pour veiller au respect des

règles de la concurrence, à la protection économique du consommateur et à la sécurité et la conformité des produits non alimentaires et des services.

Au 1er septembre 2023

Les missions de contrôle des établissements de transformation, les contrôles des établissements de remise directe (commerces de bouche, restaurants commerciaux, GMS,..) resteront conjointement réalisés avec les agents de la DGCCRF tout au long de l'année 2023.

Au 1er janvier 2024

La police unique de sécurité sanitaire en matière d'alimentation humaine et animale pour l'ensemble des enjeux sanitaires et des établissements concernés sera pleinement assurée par la DGAL et ses agents.

**DGCCRF Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes*

Gérard Brochoire

Concours et distinctions

L'intérêt des Hommes et Femmes de métiers pour les concours, titres distinctifs est signe de santé créatrice de la boulangerie. Plus que le 16 Mai et la fête de Saint Honoré, Patron des Boulangers, le mois de Mai a été une magnifique vitrine du savoir faire de nos artisans. Les réseaux sociaux comme les médias ont très largement relayé l'audace de nos boulangers.

Palmarès 2023 «Un des Meilleurs Ouvriers de France»

13 candidats finalistes pour 4 élus
- De l'avis des jurés comme des observateurs, une finale de très haut

vol. Le palmarès de la 27^e promotion «Un des Meilleurs Ouvriers de France» est :

- Alex Laumain,
- Aurélien Le Mouillour,
- Rodolph Couston
- Valentin Levrard,

La meilleure baguette de tradition 2023

Elle se trouve dans l'Aisne. Ludovic Desœuvres, boulanger de Château-Thierry a remporté la finale nationale. Une épreuve organisée lors de la fête du pain sur le Parvis de Notre Dame par la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie.

L'émission M6 La meilleure boulangerie de France

Représentant de la Nouvelle-Aquitaine Sud : la Boulangerie-Pâtisserie Grangé à Pau a remporté l'émission M6 La meilleure boulangerie de France 2023, équipe constituée de Jean-Baptiste Grangé et Antoine Clément. Une finale mettant à l'honneur la région aquitaine puisque la deuxième place est revenue à Grain boulangerie à Bordeaux avec Nicolas et Jean-Philippe.

Félicitations aux participants passionnés, engagés.

Vincent Flu