

La baguette de pain, une star mondiale

La baguette vient d'être inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité. Cela veut dire que la manière de faire ce pain est reconnue comme une tradition française, qu'il est important de protéger. Mais que sais-tu de son histoire ?



Pour le monde entier, la baguette de pain, c'est la France. À l'étranger, le Français est parfois représenté avec un béret... et une baguette de pain.

NOM : Baguette ou baguette artisanale, selon la manière dont elle est faite.

NÉE : Entre le XIX^e (19^e) et le XX^e (20^e) siècle.

TAILLE : environ 65 cm de long.

POIDS : autour de 250 g.

SIGNES PARTICULIERS : 6 milliards de baguettes sont confectionnées chaque année en France. Mais la baguette est aussi très consommée en Algérie, au Maroc, en Tunisie, et dans des pays d'Asie, comme le Vietnam et le Cambodge.



1 Une origine floue...

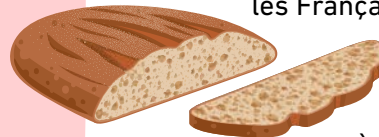
La baguette aurait été créée **grâce à Napoléon**, un empereur français qui a régné au XIX^e (19^e) siècle. Il aurait demandé aux boulangers de faire un pain long, que ses soldats puissent transporter facilement.



Mais personne ne sait si c'est vrai. Il existe même d'autres explications.

2 La baguette remplace la miche

En 1919, une loi interdit aux boulangers de travailler la nuit. Mais, à l'époque, les Français consomment surtout des miches, des pains gros et ronds, longs à réaliser. Alors, pour obéir à la loi, les boulangers commencent à confectionner plus de baguettes, car c'est plus rapide. Et, peu à peu, **elle devient le pain préféré des Français.**



3 Des règles strictes pour une baguette de qualité

En 1993, le gouvernement décide que **seules les baguettes faites par des boulangers dans leur boutique, avec des ingrédients naturels**, pourront s'appeler « baguettes de tradition française ». Elles doivent donc être faites avec de la farine de blé, de l'eau, du sel et de la levure. Et ne pas avoir été congelées.



4 Une tradition protégée

La baguette fait partie de notre culture, de notre manière de vivre. En faisant entrer la baguette au patrimoine immatériel de l'humanité, **on protège le savoir-faire traditionnel des boulangers.** On s'assure ainsi qu'il sera transmis intact aux générations futures.

