

Cap-aux-Diamants

Mot de présentation : Le pain quotidien!

La rédaction

Le pain, une longue histoire!
Numéro 78, été 2004

URI : id.erudit.org/iderudit/7234ac

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN 0829-7983 (imprimé)
1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

(2004). Mot de présentation : Le pain quotidien!. *Cap-aux-Diamants*, (78), 9–9.

Tous droits réservés © Les Éditions Cap-aux-Diamants inc., 2004

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne. [<https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>]



Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche. www.erudit.org

Le pain quotidien!



À l'automne 2002 (n° 71), nous avons présenté l'histoire du lait. Il allait presque de soi que son compère naturel, le pain, fasse aussi l'objet d'un numéro! Le voilà!

Dans de nombreuses civilisations, occidentales surtout, depuis des temps immémoriaux, le pain constitue l'élément de base de l'alimentation. Aujourd'hui, cet aliment traditionnel peut prendre les formes les plus diverses, comme le raconte Sylvie Dufresne, en nous parlant de l'apport des différentes ethnies qui composent la mosaïque montréalaise actuelle. Dans la société traditionnelle, le porteur de pains, trait d'union entre le fabricant et le consommateur, était un personnage important aussi bien à la ville qu'à la campagne.

La confection du pain était un travail exigeant, demandant une grande expérience. Plusieurs municipalités rurales avaient leur boulanger. Les villes comptaient de nombreuses familles de boulangers qui se transmettaient les secrets de cet art de génération en génération. De plus, un bon nombre de familles, surtout à la campagne, cuisaient elles-mêmes leur pain dans ces merveilleux fours fabriqués avec une ingéniosité remarquable.

Matière de base dans la confection du pain, la farine provenait de la mouture du blé cultivé ici, depuis l'époque de la Nouvelle-France, et importé de l'Ouest canadien, depuis le XIX^e siècle. Faire farine demande du doigté et des équipements adéquats. Moulins à eau, moulins à vent étaient des éléments familiers dans le décor des campagnes et des villes. Maître des lieux, le meunier, était une personne en vue dans la société d'alors!

Témoignage du raffinement de notre culture, nous assistons, ici et là, au Québec, à la naissance de petites boulangeries artisanales de quartier qui, tout en renouant avec les vieilles coutumes, nous offrent des gammes variées de pain.

La longue histoire du pain se poursuit!

La rédaction

Cuisson du pain en plein air à Saint-Urbain, Charlevoix. Photographie Office provincial de publicité, Driscoll, vers 1949. (Collection Yves Beaugard).

