

La baguette française

Dans la vidéo d'aujourd'hui, on va parler d'un sujet qui tient à cœur la majorité des Français : la baguette. Je l'ai posée là parce que c'est elle la reine de cette vidéo.

Bonjour les amis ! Bienvenus dans cette nouvelle vidéo de Français Authentique dans laquelle on va parler d'un gros symbole français. Je l'ai déjà dit avant, donc, il n'y a plus aucun suspens. On ne va pas parler de la Révolution, on ne va pas parler de la Tour Eiffel, de Notre-Dame de Paris, mais on va parler de la baguette. Et regardez bien cette vidéo jusqu'au bout parce que je vous réserve un petit cadeau et ... non, ce ne sera pas ma baguette.

Ça reste un symbole français même si les Français consomment d'autres types de pain que la baguette et que la baguette est également consommée dans plein d'autres pays du monde. On ne mange pas des baguettes qu'en France, mais dans plein d'autres pays – je pense à l'Angleterre, aux Etats-Unis, à l'Italie, à l'Allemagne, etc. Il s'agit d'une variété de pain qui a une forme allongée et dont les Français raffolent. Il y en aurait d'ailleurs dix milliards (10 milliards) de consommés chaque année en France. On en mange au petit déjeuner, on l'utilise pour fabriquer nos sandwiches, on l'utilise pour accompagner nos repas de midi et soir. Dans la majorité des foyers français, il ne se passe pas une journée sans qu'il n'y ait une baguette fraîche.

Comme d'habitude, il n'y a rien qui est vrai dans l'absolu à 100%, donc, quand je dis ça, c'est la majorité des foyers. La majorité des foyers que je connais ont leur baguette tous les jours, mais, bien sûr, il y aura des Français qui vont regarder cette vidéo et qui vont dire : « Ce n'est pas vrai ! Moi, je n'ai pas ma baguette chaque jour. » Il y a des exceptions, mais dans la majorité des cas, les Français consomment leur baguette quotidiennement.

Chez nous, c'est un petit rituel le matin : après avoir emmené les enfants à l'école, on va chercher notre baguette à la boulangerie du village. La baguette est fabriquée à partir de farine, d'eau, de sel et de levure. Le tout est ensuite pétrié – c'est un mélange mécanique afin que les ingrédients soient très bien mélangés – et on met le tout au four à haute température pour obtenir notre bonne baguette.

J'ai trouvé des chiffres pour vous : une baguette fait 5 à 6 centimètres de large, 3 à 4 centimètres de haut et 70 à 80 centimètres de long. Elle pèse 250 grammes. Je vais vérifier tout ça sur la baguette que j'ai achetée aujourd'hui. A l'origine, les Français consommaient du pain rond, du pain qu'on pouvait conserver plus longtemps et la baguette était réservée à l'élite, aux gens qui étaient très riches. Il faut savoir qu'au XVIIIe, le pain représentait de l'ordre de 90% de l'alimentation des paysans et des gens qui n'avaient pas beaucoup

d'argent. Ils en consommaient jusqu'à 1.5 Kg par jour. Il y a plusieurs hypothèses au niveau de l'arrivée de la baguette en France. L'une d'entre elles, c'est qu'elle est arrivée au moment de la Révolution ou juste après la Révolution. Il y a un décret qui est passé en 1793 et qui disait : « Le même pain pour tous, le pain égalitaire. » Et ça voulait dire que vous soyez riche ou pauvre, vous mangez le même pain, vous avez le droit au même pain, c'est la Révolution. On n'est plus dans le cas où les paysans ont des grosses miches qu'ils gardent longtemps et où les très riches ont une belle baguette allongée qui ne se garde qu'une journée, on est dans l'égalité, on veut la baguette pour tous.

J'ai trouvé deux autres hypothèses de l'arrivée de la baguette en France. La première, c'est qu'elle aurait été créée pour l'armée de Napoléon afin celle-ci puisse la transporter plus facilement parce que les gros morceaux (les miches) de pain étaient difficiles à transporter, par contre, une petite baguette longue et fine, on pouvait la glisser plus facilement au niveau du pantalon – même si la baguette devait souffrir pendant le voyage – et je ne pense pas que c'était une solution idéale.

Une autre hypothèse qui est plausible, ce serait que les Français ont tout simplement copié le pain viennois et créé à peu près à cette même époque la baguette en France. Quoiqu'il en soit, elle fait – comme je l'ai déjà dit – partie du quotidien des Français. En 1980, les meuniers (les fabricants de farine ; on en a parlé dans mes podcasts sur les moulins) ont créé leur propre marque de baguette. A l'époque, il y avait beaucoup de discussions suite à l'arrivée du pain industriel (on fabriquait du pain dans les usines et ça existe toujours) et on le vendait en grande surface. Pour contrer ça, les meuniers ont créé leur marque de pain et on a en France des marques de baguette. Vous m'avez entendu tout à l'heure commander une Banette ; une Banette, c'est justement une de ces marques tout comme Baguepi qui indiquent que le pain a été fabriqué à partir d'une certaine farine, à partir d'un procédé et ça lui garantit une qualité et ça a été créé pour contrer l'arrivée du pain industriel de moins bonne qualité. Comme quoi la baguette en France, c'est toute une institution.

Jusqu'aux années 80, le prix de la baguette était même fixé par décret, donc, c'est l'Etat qui décidait du prix de la baguette. Aujourd'hui, ça a bien changé et les baguettes sont de plus en plus chères. On paye de 1.10, 1.20 voire 1.30 euro pour une baguette, ce que je trouve énorme pour de la farine. Même s'il y a du savoir-faire derrière, on commence à atteindre des prix qui sont déraisonnables à mon avis. Est-ce que ça sera suffisant pour dégoûter les Français de leur bonne baguette ? Je n'en suis pas tout à fait sûr !

Voilà, les amis ; j'espère que vous avez apprécié cette vidéo qui parle vraiment de la culture française et du quotidien des Français. Vous aviez apprécié la vidéo que j'ai faite sur le petit déjeuner ; elle a eu beaucoup de succès et c'est pour cette raison que j'ai décidé de continuer la série et de vous parler d'autres traditions françaises et aujourd'hui, je pense que la baguette était un très bon exemple de cela.

Je vous ai promis une petite surprise en introduction : là voilà ! Si vous suivez Français Authentique depuis un moment et que vous êtes au courant du fait que j'ai créé plusieurs produits, vous savez que j'ai créé un pack 2 qui s'appelle « Discussions Authentiques ». C'est un produit que j'ai enregistré avec ma femme Céline et il y a en tout 19 groupes de leçons et dans chaque groupe de leçons, il y a un fichier de base dans lequel je parle avec ma femme – Céline et moi, on discute d'un sujet – et on a d'autres articles PDF pour que vous puissiez lire. On a des articles « vocabulaire » dans lequel j'explique le vocabulaire, « prononciation », etc. C'est 19 groupes de leçons et on avait créé parmi ces 19 sujets, un qui était « A la boulangerie ». Ce que je vais faire, je vais mettre en lien en bas en téléchargement libre et gratuit le MP3 de ce groupe de leçons « A la boulangerie » pour que vous entendiez un peu. Céline y joue le rôle de la boulangère et moi, je commande mon pain. Vous pourrez entendre différents modes vocabulaires liés à la boulangerie. Rendez-vous en bas pour télécharger ce fichier. C'est un petit cadeau pour vous remercier de votre fidélité et de regarder mes vidéos.

Merci pour tout, les amis, et je vous dis à très bientôt pour une nouvelle vidéo de Français Authentique.

Peux plus résister ! Excellent !

Mais avec un peu de farine quand même .