

LES PAINS REGIONAUX

* **La baguette Parisienne** : Elle est avant tout une affaire de taille et de poids. Au XIX siècle, le pain était taxé, or pour échapper à la taxe il suffisait que le pain fasse moins de 2 kilos et plus de 70 cm. La baguette était née.



* **Le pain" tabatière** "de Picardie ou du Jura doit son nom à sa forme qui rappelle bien évidemment les petits pots à tabac d'antan. Créé par un boulanger dans la région de Saint Claude, où il fabriquait les pipes.



* **Le pain d'Aix**, dont l'origine géographique n'est pas difficile à deviner, est ni plus ni moins qu'une tabatière fendue. Ce façonnage daterait du moyen-âge et serait un privilège accordé uniquement aux pains pétris avec l'eau des eaux thermales d'Aix-les-Bains.



* **Couronne Bordelaise** : 8 boules de 80g dont une étalée en disque, disposer les 7 autres sur le pourtour du disque, et couper pour rabattre le centre. La couronne à 6 boules est appelée "Gasconne", la 8 ou 9 boules la "Bordelaise". Sur une base de campagne. La couronne faite de petites tabatières est appelée aussi "La Lyonnaise".



* **Pain vaudois de Savoie** : Pâton de 550g en boule fendu en croix avec une petite boule dans son centre.



* **Pain Brié de Normandie** : Recette de pain brié en bâtard court lamé en feuille ou en épis. Ce pain normand originaire du Bessin était apprécié pour sa longue conservation due à sa mie très compacte et sans bulles d'air (et donc aucun développement microbien). Il était pétri sans sel, et était utilisé par les marins et pêcheurs partant de longs jours voire semaines en mer (il est généralement difficile de trouver une boulangerie derrière un massif corallien). Pour compenser l'absence de sel, les navigateurs trempaient ce pain directement dans l'eau de mer, ce qui permettait par la même occasion de l'attendrir.



* **Couronne chapelet du Jura** : Pâton de 550g en bâtard fendu avec une tresse dedans.



* **Couronne Lyonnaise** : Pâton de 550g en boule, troué au coude au centre et élargi avec les pouces et les mains, soudure sur le dessus.



* **Fougasse de Provence** : Pâton de 550g en boule étalé en ovale puis 3 ou 4 incisions de chaque cotés. On la trouve dans le Midi-Méditerranéen, des Pyrénées-Orientales jusqu'en Italie. Son nom est associé au pain au centre (cuit sous la cendre) le 1er pain qui était cuit dans le four pour vérifier la température du four, une cuisson rapide sans vapeur, où on le badigeonne d'huile d'olive à la sortie du four, ce qui donne le moelleux a sa croute.



* **Pain Auvergnat** : Le pain auvergnat est une recette typique d'Auvergne. C'est un pain à la mie dense et grisâtre pouvant être conservé jusqu'à 5 jours enveloppé dans un linge. Pâton de 500g en boule et un pâton de 50g étalé sur le dessus.



* **Pain fendu du Berry** : Pâton de 550g en bâtard fendu.



* **Pain Plié de Morlais, Bretagne** : Pain au levain, Pâton de 550g en boule fendu à 1/3 replié en 2 juste avant la cuisson.



* **Pain Marguerite d'Ardèche** : Pâton de 550g en 6 boules, 1 au centre et les 5 autres autour.



* **Pain Pistolet d'Île de France** : Pâton de 550g en boule fendu.



* **Pain Tordu du Gers** : Pâton de 550g en bâtard fendu dessous, dessus et torsadé d'où son nom.

Sous une base de PF. Cette torsion permet d'obtenir un pain moelleux avec « une croûte épaisse et une mie très alvéolée ».



* **Pain de Beaucaire du Languedoc** : Recette de pain de Beaucaire, pâton en rectangle, fendu et rabattu, coupé en bandes. Situé sur la rive droite du Rhône, Beaucaire, siège d'une sénéchaussée et jusqu'au début du XIX^e siècle, d'une des plus grandes foires d'Europe, a popularisé un pain spécial. Il serait fabriqué depuis le XV^e siècle par les fournisseurs (ancêtres des boulangers) de Beaucaire. Il mêle deux types de farine, la Florence Aurore et le Meunier d'Apt. Ce pain de ville mettait moins de temps à lever et sa fabrication était adaptée à une journée de huit heures.



* **La Michette de Provence** : De la région de Nice, avec une ascendance Italienne, la pâte est ferme, sa conception est proche du pain Beaucaire, avec sa fente au milieu du a sa pâte plié en deux et badigeonné d'huile et d'eau avant de faire le pliage, il est coupé et mit sur le côté à la cuisson. Sur une base de PF.

* **Pain Vivarais de Saône et Loire** : Pâton de 550g en bâtard coupé en losange.



* **Subrot d'Alsace** : Pâton de 550g divisé en deux rectangles étalés, l'une recouverte d'une fine couche de matière grasse, on les superpose et les coupes en losange. Petit pain traditionnel alsacien, très populaire pendant l'entre deux guerres car son prix n'était que d'un sou. Généralement accompagné de charcuterie, d'une knack et d'un verre de riesling, il a conservé sa place dans le patrimoine alsacien.



* **Pain Porte Manteau de Toulouse** : Pâton de 550g en pain étalé chaque extrémité en laissant 1/3 au centre puis enrouler. Il est aussi surnommé "le téléphone" ou "l'os". Elle évoque les pains Italiens faits précisément avec de la farine de blé dur. Sur une base de PF



* **Pain Cordon de Bourgogne** : Pâton de 550g en bâtard avec sur le dessus une bande de pâte de 1,5cm de largeur. Le boulanger autrefois se servait d'une cordon textile qu'il retirait lors de la mise au four, lors de la cuisson le pain s'ouvrait en deux, il fendait le pain.



* **Pain Régence de l'Oise** : Pâton de 500g en 5 boules en arc de cercle. Il appartient à la catégorie des petits pains fantaisie apprécié de Marie de Médicis au XVII siècle.



* **Pain Collier du Poitou** : Pâton de 550g en 2 baguettes réunies en ovale par leurs extrémités.



* **Pain Scie de Lozère** : Pâton de 400g en 4 boules ovales accolées en courbe.



* **Pain FALUCHE du nord** : Pains ronds et plats de 150 à 200g, la faluche est un pain soufflé, de couleur blanche, qui dans le nord est consommé en le garnissant. Dégusté au déjeuner avec du beurre et de la cassonade.



* **Le pain Chapeau du Finistère** : On dispose une petite boule dans un panier fariné et une plus grosse dessus soudure contre soudure. Scarification au carré.



* **La fouée de Touraine** : Fouée ou galette sur une base de T80, galette de 150 à 200g de quelques millimètres d'épaisseur, caisson dans un four vif de 300, 350 °c. Apprécié pour son croustillant. Les gens le conservaient dans leur poche et était consommé à tout moment.



***La Méture du Béarn** : Pain à base de maïs, il fait son apparition pendant la guerre lorsqu'il y avait un manque de farine de millet, blé.



***La Paillasse de Lodève** : Le pain paillasse est également connu sous le nom "paillasse" ou "pain de Lodève" sa fabrication sous une base de PF. C'est un pain qui n'est ni pesé, ni façonné, soit en carré ou en longueur légèrement vrillé.



***Le pain de seigle** : Pain du côté d'Aurillac (Cantal) doit sa réputation à son pain pur seigle au levain de seigle. Un pain rustique qui se conserve 2 à 3 semaines. Sa moisissure a servi au développement du "pénicillium" pour le bleu du roquefort ou bleu d'Auvergne.

***La Main de Nice** : D'origine Italienne, Nice ayant été rendue à la France sous Napoléon III. Elle se présente sous la forme d'un croissant à quatre doigts ou un croissant bizarre, couramment appelé "Pis de vache" ou "pain Italien". Il était pétri avec de la matière grasse ou du lait, d'où l'aspect un peu brioiché.



***L'Artichaut** : au XVIII siècle, le pain en forme d'Artichaut faisait partie des pains fantaisie de l'époque lors des festins.

