

## La Baguette

Une baguette de pain ou simplement baguette, ou encore pain français (québécisme et belgicisme) est une variété de pain, reconnaissable à sa forme allongée. Cette forme de pain est emblématique de la France, et l'était déjà avant l'invention de la baguette, quand les pains longs étonnaient les visiteurs. La baguette est aussi typique du Vietnam et du Cambodge, qui étaient des colonies françaises.

Une baguette standard est large d'environ 5 à 6 cm, haute d'environ 3 à 4 cm et longue d'environ 65 centimètres. Les différentes sortes de pains sont caractérisées entre autres par leur poids. Celui de la baguette est d'environ 250 grammes.

La croûte des baguettes est très croustillante et dorée, tandis que l'intérieur, la mie, est blanche et moelleuse. En principe, elle reprend sa forme si on la presse. C'est un critère pour savoir si le pain est de qualité.

Dans le monde, la baguette est un des symboles typiques de la France et plus particulièrement de Paris. Au même titre que le vin, le béret ou le fromage, elle est devenue un symbole alors même qu'il existe d'autres variétés de pains en France et que les baguettes se trouvent aujourd'hui dans tous les pays.

On raconte qu'elle doit son origine aux campagnes napoléoniennes : les pains étaient jusqu'alors ronds pour une meilleure conservation. Cette forme aurait été inventée par les boulangers de Napoléon afin de rendre le pain plus facilement transportable par les soldats, dans une poche de leur pantalon, le long de la jambe. Toutefois, un examen de portraits d'époque des soldats de l'Empire, ou des uniformes qui nous sont parvenus suffit à démontrer qu'un tel mode de transport aurait été complètement impraticable. La baguette aurait gêné le soldat pendant sa journée de marche et elle aurait probablement été en mauvais état à l'arrivée.

Une autre théorie veut que ce style de pain - le pain viennois, dont la forme peut être longue mais aussi ovale - ait été inventé à Vienne et importé en France pendant le XIXe siècle (en 1839, à la Boulangerie Viennoise, fondé par August Zang). La baguette se serait développée à Paris dans les années 1920, du fait qu'elle nécessitait un temps de levage et de cuisson moindre que les pains traditionnels. En effet, ce serait à la suite d'une loi interdisant aux boulangers le travail avant 4 heures du matin, ce qui ne laissait pas le

National 5 French Reading Exercise 5

temps de préparer la boule traditionnelle. On manque également de preuves sur cette

version.

Un article sur le concours le Grand Prix de la Baquette prétend que la baquette a été

inventée en 1830: "La baguette « tradition », bien qu'inventée en 1830, n'a officiellement

été reconnue qu'en 1993 par le fameux « décret pain » du gouvernement Balladur, qui

visait à donner un nouvel essor à la boulangerie artisanale alors soumise à la concurrence

jugée « déloyale » des grandes surfaces." Mais aucune autre source ne donne cette date

et la baguette "tradition" ne parait pas correspondre à un pain traditionnel précis.

Questions

1. What two countries is the baguette also associated with? Why? (3)

2. How long is the typical baguette? (1)

What is the weight of a baguette (1)

4. How is the crust of the baguette described? (2)

5. What other 3 things are associated with France? (3)

What is said about baquettes in the last sentence of paragraph 4? (1)

7. What is said about the origins of the baquette? (1)

What was imported to France in the 19th century from Vienna? (1) 8.

9. When was the baguette claimed to have been invented? (1)

Total: 14 marks

The Answer Scheme is on the following page.

## Answer Scheme

Question	<u>Answer</u>	<u>Mark</u>
1	Vietnam and Cambodia, because they were French quality	3
2	65cm	1
3	250 grammes	1
4	Very crisp and golden	2
5	Wine, Berets and Cheese	3
6	Nowadays they are in all countries in the world	1
7	They owe their origins to the Napeolic campaigns	1
8	Viennese Bread	1
9	1830	1
	Total	14

## **COPYRIGHT NOTICE**

© 2020 Language Learning Scotland. All rights reserved. This material may be reproduced for classroom or personal use only. Any other reproduction, distribution, or transmission is prohibited without prior written permission from the publisher. For permission requests, contact <a href="mailto:hello@languagelearningscotland.com">hello@languagelearningscotland.com</a>