

## Moment tendre avec ma mie

Avons-nous mangé notre pain noir ? Après avoir été menés à la baguette (molle et insipide) par une boulange de plus en plus standardisée et avoir relégué cet ingrédient autrefois central de notre alimentation au rang de (souvent) triste accessoire de table, l'heure serait-elle au retour en force du pâton patiemment levé, de la miche parfumée et harmonieusement alvéolée ? Laissé-pour-compte des Trente Glorieuses et de l'industrialisation de la (mal)bouffe, le pain retrouve ces temps-ci ses lettres de noblesse, valorisé par une nouvelle génération de boulangers qui exhument panification à l'ancienne et variétés de céréales oubliées (grand épeautre, kamut, engrain). Un renouveau du fournil auquel la revue *Omnivore* vient de consacrer un croustillant dossier. Signe d'une époque qui se passionne

et s'inquiète pour le contenu de son assiette – et tente d'en maîtriser la qualité et le coût –, cette nouvelle culture de la miche n'échappe pas non plus à la tendance « fait maison ». Au-delà de la mode déjà un peu fanée des machines à pain, les amateurs passionnés s'échangent désormais recettes de levain et secrets de cuisson au four. Une manière de résister, les mains dans la farine, au rythme trépidant de notre quotidien ? Car comme le dit Emmanuel Hadjiandreou, auteur de *Mon petit boulanger, recettes pas à pas pour faire son pain en famille*, « temps et patience sont les composants essentiels du bon pain ». – **Virginie Félix**

● *Omnivore Food Book*, n° 3, 19,90€, en librairie.

● *Mon petit boulanger, recettes pas à pas pour faire son pain en famille*, éd. du Rouergue, 2015, 24,90€.

