

Les pains dans l'Égypte ancienne

Quand et où le pain a-t-il été inventé ? La question reste controversée.

Les céréales ont probablement été d'abord utilisées sous forme de bouillies, et certaines de ces bouillies étaient fermentées. Il faut en effet savoir que la fermentation est un processus naturel, qui débute très rapidement. Les premiers cuisiniers ont donc dû autant se préoccuper de savoir comment empêcher la fermentation que de savoir comment la contrôler... On a dit que le pain était en définitive une sorte de bouillie épaisse que l'on cuisait pour la conserver, alors que la bière est une bouillie liquide dont on oriente la fermentation. Ces recettes donnaient aussi des produits qui avaient des goûts nouveaux et appréciés.

L'Égypte pharaonique est l'une des premières civilisations où l'on voit clairement apparaître des techniques de fabrication de pains, et des corporations identifiées comme "boulangers" et "pâtisseries". Ces pains étaient cuits dans des moules. Étaient-ils ensemencés avec du levain, ou fermentaient-ils spontanément, grâce aux levures présentes sur les ustensiles de cuisine mal lavés ? Ces questions relèvent encore de la recherche.

Une chose est sûre. Les pains de cette époque ne ressemblaient pas aux pains européens faits de blé tendre, car seul ce type de blé possède les caractéristiques qui lui permettent d'emprisonner des bulles de gaz et de "lever" pour donner cette structure alvéolée qui plaît tant aux Européens. Le blé d'orge ou d'amidonier étaient bien plus compacts.

Ce qui n'a pas empêché les anciens Égyptiens de rivaliser d'ingéniosité pour créer des pains de formes diverses, certains fourrés de dattes ou de figues de sycomore, d'autres offerts en offrande aux dieux...

A défaut d'une synthèse encore difficile, nous vous invitons à rêver devant ces pains retrouvés dans les tombes, avec leurs noms en ancien égyptien et en copte. Et nous invitons nos collègues chercheurs, technologues... et boulangers à nous rejoindre dans cette quête des pains des origines...

Michel Chauvet
Ethnobotaniste
INRA / Agropolis-Museum



[Les pains du Musée d'agriculture ancienne du Caire](#)



[La boulangerie](#)



[Les noms du pain](#)