

# Lycée Les Bruyères

Sotteville-lès-Rouen, le 9 décembre 2009

Le Proviseur

A

Ministère de l'Éducation Nationale  
SG/DREIC – département B 2  
110 rue de Grenelle  
75357 PARIS SP 07  
A l'attention de Mme Christiane BRABENEC



## BORDEREAU D'ENVOI

Lycée Polyvalent  
Les Bruyères

Affaire suivie par :

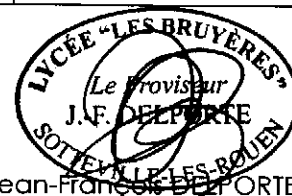
Téléphone :  
02 32 81 69 70

Fax :  
02 35 73 51 78

Méi :  
ce.0760109f@ac-rouen.fr

67, avenue des Canadiens  
B.P.130  
76308 Sotteville-lès-Rouen

DESIGNATION DES PIÈCES	NOMBRE	OBSERVATIONS
<p><b><u>2010 , Année Croisée</u></b></p> <p>Concours</p> <p>Présentation du projet Règles du concours CD</p> <p>Baguette française = « batone » russe</p>		



Jean-François DELPORTE



lycée hôtellerie boulangerie  
**Georges Baptiste**



# Année Croisée France Russie 2010



LE BORODINSKY



LE BRIÉ

**« 2010, année croisée France – Russie », concours**

**BAGUETTE FRANCAISE = « BATONE » ( БАТОН ) RUSSE ?**  
*A la découverte du pain russe: pratiques de consommation, valeur*

Projet commun : **lycée Hôtelier- Boulanger** + **lycée « les Bruyères »**  
(Canteleu, 76) (Sotteville, 76)

Auteurs : **M. Breteau Bruno** + **M. Launay Bernard**  
(boulangerie) (russe)

*PJ : 1 présentation du projet  
2 règles du concours*

dossier établi à Rouen, le **07.12.09**  
par **M. Breteau et M. Launay**

concours « 2010, année croisée », sens : France → Russie

## BAGUETTE FRANÇAISE = «BATONE» (БАТОН) RUSSE ?

A la découverte du pain russe: pratiques de consommation, valeur

### I. Thème de l'enquête : importance et valeur du pain pour les Russes en 2010

Question de départ : dans quelle mesure les bouleversements culturels engendrés par la révolution qu'a connue en 1991 la Russie, passant brutalement d'un système politico-économique (communisme) à son contraire (capitalisme), se traduisent-ils, 19 ans plus tard, dans les rapports qu'ont les Russes avec un produit alimentaire en apparence des plus banals : le pain ?

Le pain : simplicité de la formule (4 ingrédients principaux – farine, eau, sel, levain), mais foisonnante multiplicité des formes. N'est-ce pas là où s'inscrit, par excellence, l'originalité propre à chaque pays ? Landbrot (Allemagne), ekmek (Turquie), borodinskij (Russie), limpa (Scandinavie), shokupans (Japon) : variétés des combinaisons qui ont toutes en commun les mêmes formules chimiques. Émerveillons-nous de l'inventivité de l'esprit humain ! Et que dire de la France ! A chaque terroir son pain : boulot (Nord), gâche (Manche), méture (S-O), fougasse (Provence), bara michen (Finistère), girade (Hautes-Alpes) ... autant de mots qui sonnent comme des appellations d'origine. Appellations, au demeurant, intraduisibles. « Croissant » est-il l'équivalent de « rogalik » ? Impuissance du traducteur à rendre ce qu'une civilisation a de plus irréductible. Détournons-nous donc des mots, faisons appel à nos sens : à nos yeux (un pain se contemple), à nos oreilles (le pain, sortant du four, tout croustillant, s'écoute « chanter »), à notre nez (la bonne odeur du pain chaud) et, bien sûr, à nos papilles gustatives (un pain se savoure). On le voit, il est difficile de parler du pain sans être en contact avec le produit fini, ou, mieux, en cours de fabrication. Le sujet choisi suppose et impose la présence de boulangers.

Autre interrogation : quelle résistance le pain, résultats de pratiques souvent ancestrales, offre-t-il aux changements ? Demeure-t-il invariable dans un monde en complète mutation ? Succombe-t-il à la mondialisation ? Le hamburger anglo-saxon menace-t-il le « pirojok » / пирожок (petit pâté) ? Le hot-dog éclipe-t-il le blin<sup>1</sup> / блин (crêpe russe) ? Bref, le pain est-il encore une valeur sûre, assurant la cohésion d'une société russe en plein désarroi et à la recherche de repères ? Fini, le rituel du thé avec « soukhari » / сухари (« biscottes » ?) près de la chaleur du samovar ? On le devine bien : le pain et ses dérivés ne sont pas des aliments « neutres ». Ils portent en eux une charge métaphorique très forte. La France n'a-t-elle pas fait de sa baguette son symbole ? Le pain n'est-il pas, en Russie, la marque suprême de l'hospitalité, trait distinctif majeur de ce peuple (offre de pain et de sel - хлебосољство - à l'hôte en signe de bienvenue et d'hommage) ? Le pain s'identifie à des valeurs fondamentales. Ce n'est pas un hasard si les langues en portent la trace. En français, comme en russe mêmes expressions imagées : « gagner son pain » / « зарабатывать себе на хлеб ».

Le concours proposé nous offre une belle occasion de nous interroger sur les pratiques de consommation du pain et la valeur que le Russe d'aujourd'hui lui attache. Le proverbe « pas de repas sans pain » / « без хлеба нет обеда » est-il toujours d'actualité ?

<sup>1</sup> transcrit traditionnellement – à tort – « blinis »

## II. Méthodes

Pour tenter de découvrir, par le biais du pain, certaines pratiques des Russes, deux méthodes seront utilisées :

### a) méthode comparative

Il s'agira de fabriquer en terre slave du pain français. Approche tactique de la civilisation russe. Le pain français jouera le rôle d'élément étranger, d'intrus, destiné à mettre en valeur, par opposition, l'originalité de l'autre, véritable objet de notre enquête. Que la France affirme dans ce domaine une très forte identité sert notre projet. Plus grands seront les contrastes, mieux apparaîtront les spécificités. Courons le risque de braver le proverbe russe qui dit : « je me réjouirais si ce n'était pas le pain d'un autre » / «рад бы душой, да хлеб чужой». Croisons non pas le fer, mais la baguette française et le « batone » / батон russe. Qu'y a-t-il ici ou là de plus ou de moins ? Et pourquoi ? Notre espoir est que l'opposition bon ≠ mauvais - opposition, sociologiquement, peu pertinente («des goûts et des couleurs on ne discute pas) / «о вкусах не спорят») – fasse place à la découverte des différences pour le plus grand plaisir des dégustateurs, autant russes que français. Duel se transformant en un duo fraternel, convivial. Triomphe espéré de cet autre proverbe russe : « le pain est un frère pour un autre pain » / «хлеб хлебу брат».

### b) méthode par sondage

Un questionnaire (une dizaine de questions), élaboré en France, sera diffusé auprès de nos partenaires russes. Son traitement essaiera d'éclairer certaines pratiques de consommation du pain et, si possible, les valeurs qui les sous-tendent.

## III. Application pratique : planning, répartition des rôles

- en France (janvier- février 2010)
  - apprentis-boulangers : choix des recettes, essais, entraînement
  - russisants : élaboration d'un questionnaire, traductions
- à Moscou (printemps 2010)
  - apprentis-boulangers : démonstration dans une boulangerie (sans doute industrielle<sup>2</sup>), initiation des apprentis russes aux techniques françaises (en vue d'un échange) et, inversement, initiation des apprentis français aux techniques russes
  - russisants : diffusion du questionnaire, enquête auprès de différentes générations

<sup>2</sup> En URSS le lieu de fabrication (énormes boulangeries industrielles / хлебозаводы) était distinct du lieu de vente (boulangerie / булочная). Qu'en est-il dans la Russie de 2010 ? Cette coupure lieu de fabrication / dépôt-vente n'entraîne-t-elle pas un type particulier de pain, pouvant, à l'opposé de notre baguette, très fragile (à consommer sous 3 h), se conserver longtemps – de 72 h pour le borodinskij à 120 h pour le « pain familial sur pavé » / семейный подовой хлеб? Quel est l'impact de l'infrastructure de l'industrie boulangère sur les recettes ?

- en France (avril 2010)
  - apprentis-boulangers et russisants : traitement du questionnaire, montage vidéo, résultats de l'enquête

#### IV. Conditions nécessaires

Projet soumis à trois conditions :

- temporelles : **M. BRETEAU** est indisponible à partir de mai 2010.
- locales : une boulangerie russe (pour le moment non trouvée)
- financières : pour payer les produits et les déplacements dans Moscou

#### V. Participants

1

- **Lycée Hôtelier – Boulanger**  
 Email: [ce.0763237f@ac-rouen.fr](mailto:ce.0763237f@ac-rouen.fr)  
 Tel 02 32 12 55 00  
 fax: 02 32 12 55 21  
 41, rue Duclair  
 CANTELEU 76380

**Proviseur : M. VOYEUX**

- **M. BRETEAU Bruno, professeur de boulangerie**
- **5 apprentis - boulangers non russisants**

2.

- **Lycée « LES BRUYERES »**  
 Email : [0760109f@ac-rouen.fr](mailto:0760109f@ac-rouen.fr)  
 Tel : 02 32 81 69 70  
 Fax : 02 35 73 51 78  
 67, avenue des Canadiens BP 130  
 SOTTEVILLE- LES- ROUEN 76308

**Proviseur : M. DELPORTE**

- **M. LAUNAY Bernard, professeur de russe**
- **5 russisants (dont des russophones)**

document établi à Rouen, le 07.12.09  
 par M. Breteau et M. Launay