

En Autriche... Le pain triche !

Rares - voir très rares en ville - sont les vraies boulangeries en Autriche. Les dépôts de pains et les chaînes abondent. Il y en a autant qu'il y a de pains. C'est dire...

Au pays des mille et un pains

Car les pays sur la terre où il y a le plus de pains sont à n'en pas douter l'Allemagne et l'Autriche. Plus de 50 sortes, de toutes les couleurs, avec tous les ingrédients, toutes les farines, toutes les "densités" et de toutes les formes. Tous les noms leur sont donnés. Selon la région d'où ils sont issus ("Waldviertlerbrot"), les ingrédients qui les composent ("Sonnenblumenbrot"), les pays qui les inspirent ("Toscana brot", "Baguette Française"), avec des appellations communes non réglementées ("Bauernbrot" = "pain de ferme", "Hausbrot" = "pain maison"...), et selon encore beaucoup d'autres raisons ("Fitness stangerl"...).

- Exemples de céréales et graines utilisées : seigle, graines de lin, de tournesol, de sésame, de pavot, de citrouille, blé, épices variées (cumin, basilique...), maïs, avoine, etc.
- Exemples d'ingrédients trouvés dans les pains : lardons, carottes, pommes de terre, sel, soja, fromage, anis, tomate, oignons, julienne de légumes, olives, yaourt, noix, noisettes, saucisses, etc.
- Formes de pains croisés : baguette, boules, pains longs, marguerites, pains torsadés, tressés, carrés, roulés comme des croissants mais allongés et non incurvés, "cakes-terrine", baguettes à bouts carrés, etc. Toutes ces formes se retrouvent dans les petits pains de 60 gr environ vendus partout.

Un boulanger... plutôt pâtissier

L'Autrichien est habitué à être confronté à cette foultitude de pains. Il paraît donc logique qu'un boulanger ne puisse faire face à cette demande exponentielle. Les vrais boulangers (au sens "Français" du terme selon la définition codifiée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, c'est-à-dire un pain fabriqué de A à Z dans les règles de l'art par le boulanger sur le lieu de vente au consommateur final), surtout présents dans les villages - à Vienne, je n'en ai pas trouvé un seul - fabriquent le "Schwarzbrot" (pain noir) ici le pain le plus courant et le plus consommé, un ou deux pains locaux, un ou deux pains aux céréales, des "semmls" (petits pains ronds blancs) et éventuellement une autre sorte de pain blanc. Grand maximum. Car ce qui caractérise paradoxalement le boulanger, en Autriche, ce n'est pas son pain, mais ses pâtisseries. Le boulanger est avant tout pâtissier. Ainsi, quand je demandais où était la boulangerie ("backerei"), on m'indiquait souvent tout naturellement la "konditorei" (pâtisserie). C'est dans ses pâtisseries que s'épanouit le savoir-faire du boulanger et un boulanger vend globalement plus de pâtisseries que de pains.

Cette nuance est compréhensible. Les pains autrichiens sont lourds, denses, plein d'ingrédients, et la distinction entre précuit surgelé-surgelé et frais est beaucoup plus subtile à faire. Peu importe alors d'aller chez le boulanger ou au supermarché de toute façon beaucoup moins cher. Entre des pains blancs comme en France, on voit et on sent plus facilement la différence. Les goûts sont moins affinés ici en terme de pains. Ce n'est donc pas sur le(s) pain(s) qu'on fera la fine bouche

mais sur les pâtisseries. Le boulanger autrichien l'a bien compris.

Conséquence logique, les chaînes abondent en Autriche (*Der Mann, Baguette...*). Elles proposent des tas de pains, des pâtisseries et sont la plupart du temps dotées de confortables salons de thé. Les supermarchés, de leur côté, ont des rayons de pains surprenants approvisionnés en pain chaud toute la journée (les fours qui les cuisent sont juste derrière les vendeurs). Ce sont eux qui représentent le mieux toutes les variétés de pains que l'on peut trouver dans le pays. Ils se fournissent auprès d'industries spécialisées et reconnues.

Dans les campagnes et en province, phénomène inverse, ce sont les rares boulangeries qui livrent les petits supermarchés, les dépôts de pains et les restaurants.

Bref, plus il y a de pains et moins il y a de boulangers. Il semblerait donc que le savoir-faire soit indissociable d'une certaine "spécialisation". La preuve ? Par un glissement de sens du substantif, la cote du BOULANGER est due à ses pâtisseries et à ses spécialités locales ! C'est pour elles qu'on vient tout particulièrement le voir !

Encart

D'où vient le nom "Viennoiseries" ?

De la capitale de l'Autriche, pardi ! Vienne est l'origine de notre "viennoiseries" gourmand. Warum ("pourquoi")? Parce qu'en 1683, pour fêter la victoire sur les Turcs qui assiégeaient la ville, les boulangers viennois décidèrent de rouler leur pâte en forme de croissant Turc. Le nom nous est resté et nos viennoiseries françaises n'ont rien à envier aux autrichiennes...

Encart

Interview de Klaus Egger (Vienne)

1 **Quels pains consommez-vous ?**

2 Le matin en famille nous mangeons, comme la plupart des gens chez nous, des semmels, les petits pains individuels blancs et ronds. Avec le fromage et la charcuterie, nous préférons cependant au petit déjeuner les pains noirs, aux céréales ou au blé complet. Sinon, pour la famille, j'achète des gros pains noirs d'1 kg. Ils sont la plupart du temps parfumés au cumin, ce qui très inhabituel, je sais, pour vous les Français !

3

4 **Et tous ces pains à tous les goûts, de toutes les formes et couleurs que l'on voit partout, quand les consommez-vous donc ?**

5 Mais tout au long de la journée ! N'importe quand : un petit creux, et hop !

Sophie de Courtivron