



# THURE MA COMMUNE

*Au fil de l'histoire*

**BULLETIN N° 77**

JUIN 2017

Dépôt légal 2002 n° ISSN 1638-3796

## EDITO

A la fin du mois de mai, il y a eu de nombreuses « Fêtes du pain » organisées un peu partout en l'honneur de St Honoré, où les boulangers sont heureux de nous montrer leur savoir-faire. Vous trouverez à la lecture de ce bulletin tout l'historique de la profession et l'évolution des conditions de travail. Pour conserver ce thème, nous avons demandé à Rodolphe Cornuau, paysan-boulangier aux « Petits Nintrés » de venir nous présenter sa façon de travailler et la nouvelle voie qu'il a choisie en décidant de produire lui-même le blé qui lui servira après transformation à faire son pain. Il a gentiment accepté notre invitation et nous le remercions. Cependant, nous avons un changement dans notre calendrier car notre réunion n'aura pas lieu comme prévu le 16 juin mais **le vendredi 23 juin à 20h salle Jean-Louis Dupuy. Tenez bien compte du changement et n'hésitez pas à le faire savoir autour de vous.** Les adhérents qui n'ont pas acquitté leur cotisation vont trouver le rappel avec ce bulletin. Il leur ait demandé de régler le plus rapidement les 15 € sinon les bulletins cesseront de leur être envoyés.

*Evelyne Gaudin*

## **HISTOIRE DU PAIN À THURÉ**

Autrefois à la base de la nourriture, le pain occupe toujours une place quasi mythique dans la société, il est d'ailleurs sujet à de nombreuses superstitions, expressions populaires et proverbes et la baguette avec le béret symbolisent encore le Français pour les étrangers. Aller chercher son pain tous les matins est un rituel bien sympathique qui permet de rencontrer et d'échanger les dernières nouvelles avec les voisins, bien sûr, il faut pour cela avoir une boulangerie à côté de chez soi. Ce fut le cas dans le bourg jusqu'à ce jour du 27 janvier 2015 où les habitués trouvèrent porte close. Certes, on peut toujours faire son pain soi-même, mais le lieu de sociabilité que représente la boulangerie est un symbole de vie dans nos villages. Rappelez-vous ce sketch de Fernand Raynaud : « *Nous on n'aime pas les étrangers ; ils viennent manger le pain des Français... le Polonais a fini par quitter le village et depuis on n'a plus de pain car il était boulanger !* ». Après avoir fait un rapide tour d'horizon de l'historique de la boulangerie et comment cela se traduisait dans notre commune nous nous intéresserons à la mise en place de la boulangerie coopérative et à sa récente disparition.



Pains fabriqués spécialement par le boulanger Dechainé pour la pièce de théâtre jouée par le Foyer Loisirs en 2013 « L'affaire Plourde », (voir bulletin N° 60). A l'époque les quatre pains fabriqués par Louis Pain pesaient ensemble 42 kg, soit plus de 10 kg chacun. Photo Foyer Loisirs de Thuré.

## **LA BOULANGERIE SOUS L'ANCIEN RÉGIME**

Dans les temps primitifs, le pain se cuisait sous la cendre. L'usage des fours fut introduit en Europe par les Romains, qui les avaient découverts en Egypte. Le droit féodal réservait au seigneur la cuisson du pain de ses paysans moyennant une redevance, la banalité, mais ceux-ci préféraient le cuire chez eux sous la cendre de leur foyer. Ces pains plats servaient en guise d'assiettes pour poser et couper les aliments ; humectés par les sauces, on les mangeait ensuite comme des gâteaux. A l'origine, les professions de meunier et de boulanger, se confondaient.