

Le pain allemand part à la conquête de l'Unesco

Le Monde.fr avec AFP | 10.07.2013 à 12h25



Le président de la fédération allemande des artisans boulangers, Peter Becker, juge que la "diversité" des pains est l'atout principal à faire valoir auprès de l'Unesco. | AFP/JOHANNES EISELE

Quand on pense au patrimoine allemand, le pain n'est pas l'élément qui vient spontanément à l'esprit. Pourtant, explique le maître-boulangier Karl-Dietmar Plentz, *"c'est une part de l'identité"* du pays. Fiers d'un savoir-faire qui se décline en plusieurs centaines de variétés à travers le pays, les boulangers allemands souhaitent faire reconnaître leur art du pain comme *"patrimoine immatériel"* de l'humanité, par l'agence des Nations unies en charge de la culture (Unesco). A l'instar du tango argentin, du tissage de tapis en Iran ou du repas gastronomique à la française.

Dans les fours de l'entreprise familiale de Karl-Dietmar Plentz, créée dans un village proche de Berlin il y a 136 ans, il en réalise plus de vingt-six variétés. Sa spécialité ? Le pain à la pomme de terre, confectionné suivant la recette de son grand-père. Dans sa boulangerie, une myriade de pains affichent des noms intrigants, qu'il a parfois grand peine à expliquer, à l'instar du "pain caviar" qui n'a, comme son nom ne l'indique pas, rien à voir avec les œufs d'esturgeon...

Pour M. Plentz, 46 ans, *"il est important de défendre la diversité"* culinaire. D'autant que l'enjeu est majeur : les changements des modes de vie détournent de plus en plus d'Allemands du pain artisanal. La concurrence des supermarchés ou des chaînes de distribution vendant des préparations

industrielles moins chères, et la lente disparition du rituel de l'"abendbrot", dîner traditionnel associant pain et viandes froides, ont décimé la profession. Quelque 500 boulangeries artisanales ont fermé l'an dernier en Allemagne, selon leur fédération. Depuis le début des années 1990, leur nombre a été divisé par deux, à moins de 14 000 aujourd'hui. Et la profession, qui a mauvaise image, peine à recruter dans un pays en manque de jeunes.

3 000 SORTES

Le président de la fédération des artisans boulangers, Peter Becker, juge que la "diversité" des pains est l'atout principal à faire valoir auprès de l'Unesco. A ce stade, la fédération est en train de préparer le dossier de candidature. Il s'agit de faire reconnaître "*la fierté dans nos produits*", dont les recettes sont transmises de génération en génération et reflètent les identités régionales, selon lui.

"En France, il y a d'excellentes baguettes, en Italie des ciabatta exceptionnelles, mais à travers le monde je pense que seule l'Allemagne possède une telle variété, du pain complet au pain blanc", a-t-il expliqué. Le mois dernier, la fédération des boulangers a organisé sa première "journée du pain allemand", et désigné deux "*ambassadeurs du pain*" pour défendre sa cause. Elle fait notamment connaître son "*registre du pain*", un appel à la population pour recenser la totalité des recettes connues en Allemagne, préalable à la candidature au patrimoine mondial. Quelque 3 000 sortes ont déjà été répertoriées sur le site web www.brotregister.de (<http://www.brotregister.de/>), avec des variations de céréales, de formes, de taille, de levures, de cuisson, et d'ingrédients ajoutés comme des fruits, légumes, lait, œufs, etc.

L'histoire a parfois laissé des traces, comme à Hambourg où le "Franzbrötchen", littéralement "petit pain français", témoigne de la présence napoléonienne. L'épouse de l'ambassadeur américain à Berlin, Philip Murphy, a expliqué avoir fait l'éloge du pain allemand auprès de la première dame Michelle Obama, à l'occasion de sa visite en juin. "*Aucun autre pain ne le dépasse*", a-t-elle déclaré à des journalistes.
