

12 janvier 2025, 279^e anniversaire de Johann Heinrich Pestalozzi.

Panem et beatudines

Mesdames et Messieurs,

Bienvenue ! Bienvenue à vous tous ! Je salue particulièrement ceux qui, comme Pestalozzi, sont nés un 12 janvier et j'ai une pensée particulière pour mon arrière-grand-père Adrien né le 12 janvier 1864. Je salue votre présence et excuse l'absence de tous ceux qui n'ont pas pu venir. Voilà ! La partie officielle est terminée, place à la fête !

Merci d'être venus pour la commémoration du 279^e anniversaire de Pestalozzi. Vous avez eu le temps de lire le programme sur l'écran. Comme le veut la tradition le feu a été rallumé dans la cheminée et de jeunes artistes sont présentes pour animer cette fête : Eloïse Hentzel, Bardane Anet et Louison Demierre. Merci à Jacques Hurni de sa fidélité !

Vous vous souvenez peut-être de l'image apparue à l'écran il y a exactement une année : c'était celle de Brad Pitt déguisé en Achille bien musclé. Ce soir, c'est beaucoup moins glamour. Je vous rassure, ce n'est pas une trace laissée par une vache dans un pâturage jurassien. Il s'agit d'un pain carbonisé retrouvé datant d'entre 1050 et 800 av. J.-C. et retrouvé à Corcelettes près de Grandson. C'est le pain le plus ancien de la région. Le titre de ma brève introduction est «**Panem et beatudines** ». Vous me connaissez : j'aime le latin et c'est un clin d'œil au célèbre *panem et circenses*, du pain et des jeux, des Romains. Les dirigeants de la Rome antique avaient bien compris que le peuple avait besoin de deux choses : être distraits par des jeux tels que les combats de gladiateurs ou les courses de chars, les *circenses*, et surtout le *panem*, c'est-à-dire le pain. C'est ainsi que la paix sociale régnait. Je n'ai pas eu les moyens d'organiser une course de chars comme au Puy du Fou en Vendée et je n'ai pas trouvé de volontaires pour combattre à armes réelles devant vous. Il faudra donc vous contenter de pain. Quant aux *beatudines* du titre, vous le comprendrez dans la conclusion.

Vous avez sur l'écran le pain le plus ancien du Nord vaudois. C'est un pain de froment, de forme ronde. Chez les Egyptiens, c'est une nourriture de base et pour eux le pain, c'est la vie ! La pâte était placée dans des pots placés dans de la cendre chaude, avec des couvercles chauffés sur le dessus, formant des « fours » individuels. Ils sont les inventeurs du pain au levain. Nous en avons la preuve « a contrario » car les Hébreux, lors de la sortie d'Egypte, font du pain sans levain et pourquoi ? Leur fuite est si rapide qu'ils n'ont pas le temps de faire du pain avec levain, car il faut laisser la pâte lever durant quelques heures ! Passons chez les Grecs. Homère emploie le terme se « sitophage », c'est-à-dire de « mangeurs de pain ». Il qualifie l'être civilisé par rapport au sauvage anthropophage tel que le Cyclope. Mesdames, et Messieurs, pour les Grecs de l'Antiquité, si vous ne mangez pas de pain, vous êtes des non-civilisés, des brutes sauvages ! Pour y remédier, un seul remède : courir acheter un kilo de pain dans une boulangerie si possible artisanale.

Aussi curieux que cela puisse paraître, à l'origine, les Romains consommaient leurs céréales sous forme de bouillies, considérant le pain comme une spécialité grecque. Mais ils s'y sont mis très vite, avec du pain de son pour les pauvres et du pain blanc pour les riches ! On a retrouvé une trentaine de boulangeries à Pompéi qui comptait lors de sa destruction le tiers des habitants d'Yverdon ! Petit calcul : il faudrait aujourd'hui 90 boulangeries à Yverdon pour égaler Pompéi ! Ici aussi on a retrouvé un pain très très très cuit et pour cause ! Et sous Auguste environ 330 boulangeries à Rome. A la même époque, le pain va prendre une valeur incroyablement symbolique avec un repas, la Cène, pris à Jérusalem.

Au Moyen Age, le pain avait un aspect bien différent de la baguette actuelle. La forme ronde était d'usage. Les gens les plus riches préféraient, de manière générale, un pain blanc, plus léger et moins salé. Pour les plus pauvres, le pain était souvent noir, dur et très dense. Son objectif était de remplir l'estomac, plutôt que d'être bon. Il fallait aussi pouvoir le conserver longtemps. Une anecdote : chez le boulanger, on pouvait voir un pain retourné. C'était le pain du bourreau et personne d'autre n'avait le droit d'y toucher. Depuis, un pain à l'envers est considéré comme un signe de malheur. Faites donc attention lors de votre prochain achat. Chez les plus

riches, le pain pouvait aussi servir d'assiette. On l'appelait le tranchoir. On mangeait dessus, et la mie s'imbibait de sauces et d'aliments. A la fin du repas, on pouvait donc manger ce pain ou le distribuer aux plus pauvres.

De nos jours, on a une énorme variété de pains. Je ne vais pas en dresser le catalogue ! Une image pourtant en guise d'hommage, celle évoquant Maïté, la cuisinière des Mousquetaires qui vient de nous quitter. Lorsqu'elle coupait une tranche de pain, elle la prenait dans un énorme pain et elle disait avec son accent chantant « On n'est pas des petits ! »

Et Pestalozzi, quel est son rapport avec le pain ? Tout d'abord, précisons que sa future épouse Anna Schulhess est née au sein d'une famille qui tenait une boulangerie et une confiserie à la Rüdtenplatz de Zürich. Le jeune Pestalozzi y est certainement entré...La suite est de la romance ! Et me permet d'expliquer le *beatudines* du titre. On peut le traduire par « bonheur ». Et à présent, je vous laisse imaginer : il fait froid, il fait gris... Vous êtes transis et soudain vous arrivez à votre but : la boulangerie. L'odeur du pain qui sort du four vous fait retrouver le sourire. Vous entrez, il fait chaud. Vous achetez votre miche et lorsque vous rentrez chez vous, vous ne pouvez pas vous empêcher d'en arracher un petit bout et de le déguster. Ce n'est pas du bonheur cela ???

Et pour terminer, une citation de Georges Jacques Danton, le révolutionnaire, qui permet de faire le pont entre le pain et Pestalozzi. : *Après le pain, l'éducation est le premier besoin d'un peuple.*

Merci de votre attention.