PRÉFACE

Cette brochure, qui vaut tout un livre, soulève opportunément une question capitale : De quel pain devons-nous nour nour rir ?

Le problème du pain intéresse à tel point le bien-être de l'homme qu'on a peine à croire qu'il ne soit pas depuis longtemps résolu. A la vérité, notre insouciance et notre apathie nous l'ont fait tenir pour résolu, alors que nous n'en avions pas même posé les termes ; et nous avons en fait, sinon en principe, abandonné le bon pain pour le mauvais.

Depuis les temps les plus reculés, on connaissait et appréciait le bon pain. Ce n'est que depuis un demi-siècle que s'en est obscurcie la notion, dans le mirage du progrès industriel. L'industrie moderne — toute appliquée à augmenter plutôt qu'à améliorer la production — aux antiques meules a substitué, dans la préparation des farines, des appareils à cylindres, qui par une mouture et un blutage excessifs, altèrent ou éliminent certains des éléments les plus précieux des grains. Le produit ainsi obtenu, quoique déplorablement appauvri, s'est tout de suile recommandé à la faveur du public, par sa finesse et sa blancheur.

Il y eut dès lors une farine à la mode, qu'il fut convenu de juger comme seule belle : la farine blanche ; il y eut un beau pain : le pain blanc, que l'on opposa au pain brun, vite abandonné aux appétits grossiers par les arbitres du bon ton. Et ce fut ainsi le souci de l'élégance et du savoir-faire, plus que la préférence des consommateurs, qui fit triompher le pain blanc sur presque toutes les tables.