

French Accent

The Magazine of Learn French at Home

The Unique Interactive e-magazine for French Learners



**How the Pandemic
Revealed a New Passion
for French Bread**

**The Gender of Nouns
and Definite/Indefinite Articles**



Become fluent in French
from the comfort of your home
or office with our friendly
online French tutors.

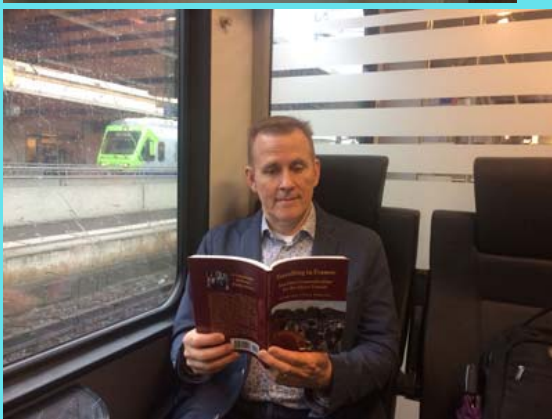


Learn to speak French fluently with an online French tutor. Our French tutors will create personalized lessons that will maximize your learning experience. They are all French natives and they are fluent in English. We understand how challenging it can be to learn another language. That's why we make learning French at home fun and easy. Meet our French Teachers.

Since its creation in 2004, more than 3,000 students, from 6 to more than 90 years old and from every continent, have trusted our French learning courses. They all say that they have experiencing real and satisfying results while having a great time with our friendly teachers. You will see on the website a selection of their very enthusiastic and warm reviews.

Have fun browsing with us on the web, and don't hesitate to write to us for any question!
Céline, Vincent and the whole team of Learn French at Home

www.learnfrenchathome.com



What Make Us Different?

- One-on-One Learning
- Native French Teachers
- Get More Education (personalized homework assignments, discussion Forum...)
- Proven Learning Methods (our school was the first to give French lessons on Skype and the rate of satisfaction is very high)
- We Publish Our Own Learning Tools (magazines and e-books with audio guides)
- Same Day Student Support

Sommaire

Le français interactif

The Gender of Nouns and Definite/Indefinite Articles: <i>le, la, les, un, une, des</i>	Page 5
Exercices	Page 7
Scenario : Tu veux voir ma robe de mariée ?	Page 8
Le Coin des branchés : <i>Histoires de pains</i> (cont'd)	Page 10
Dictées	Page 10
Jeu : Trouvez la bonne réponse !	Page 11
Mots croisés	Page 12

Découvrir la France

Un effet de Covid-19 : le monde se passionne pour le pain d'inspiration française	Page 13
Pour les Français, une longue histoire d'amour, et un savoir-faire réinventé	Page 13
Faire soi-même son pain : un engouement né du confinement	Page 16
Le vocabulaire de base du pain	Page 17
The Baker, His Muse and the Sourdough Boule	Page 18
Version française - Le boulanger, sa muse et la boule au levain	Page 20



Sur la scène française



Grand Corps Malade et Louane : <i>Derrière le brouillard</i>	Page 22
---	---------

À la librairie

La petite histoire : <i>Quand les livres s'amuse</i>	Page 24
Deux extraits littéraires en hommage au pain	Page 25
Le poème : <i>On dit au revoir à l'été</i>	Page 26
Solutions des exercices	Page 26

Éditorial

In this time of stress and worry over the Covid-19 pandemic, it is always a welcome distraction to dwell on more pleasant and nourishing subjects. One of the constant goals of *French Accent* is to provide a more profound look into French culture and its important and lasting features. With the possible exception of wine, French bread is one of the most important defining culinary aspects of what it means to be French and what awaits any traveler who, in search of cultural icons, explores the cities and villages of the Hexagone. From the cliché of the Frenchman on his bicycle, a baguette under his arm, to the ever-present *panier de pain* on restaurant tables, bread is a constant in the lives of the French. In this fall issue of *French Accent*, we wanted to pay homage to this small but terribly significant symbol of the country and emphasize how much a part of the daily life in France it is and also how it has become a much-imitated food item worldwide.

Our more than useful grammar tip in this issue about the use of definite and indefinite articles, an often troubling feature of the language, could just possibly be of use the next time you buy bread in a French boulangerie. You will be able to order with confidence *un pain* or *une baguette* or *une ficelle* from *la boulangerie* or *le boulanger*.

Vincent's timely piece on the young singer Louane and her collaboration with Grand Corps Malade is another reminder of the importance of music in France, and Alexandra's fall-oriented poem puts us in the mood to settle in with a good book, or two, with a tartine and café au lait. Just be sure not to let the protagonists take on a life of their own, even if it is only in your mind.

Wishing you all a safe, and healthy fall with perhaps some home baked sourdough to relieve the *ennuis* of these times, and especially,

Bonne lecture !

Roger Stevenson, and the whole team of "French Accent"

French Accent

The Magazine of Learn French at Home

E-magazine, published every two months.

Educational purposes. Printable version available.

Editorial team: Céline Van Loan, Vincent Anthonioz, Annick and Roger Stevenson.

Copyright: Reprints of the articles are permitted only with full mention of the title, the date and the website address.

Contacts

Questions to the editor and subscriptions:

editor.frenchaccent@gmail.com

Tél.: +33 (0)970.40.81.17.

Website:

www.learnfrenchathome.com/french-accent-magazine

Photo de couverture : Une boulangerie à Samoëns, dans les Alpes, pendant l'été 2020.

©Nisa Anthonioz


Subscriptions


You can subscribe for FREE to the pdf version of *French Accent Magazine*.

As most readers consider *French Accent* very useful, we're making it accessible to all at no cost. However, any donation, at your convenience, that could help us in publishing the magazine, would be highly appreciated. Click [HERE](#).

To get on our mailing list for your free issue, click [HERE](#).

It is still possible to get a printed version of the magazine at a cost depending on your location: click [HERE](#).

When you see this symbol:  click on it to access the webpage with the audio file.

When you see this symbol:  click on it to print a full column, pdf format, without colours or pictures.

To download all the audio files of the magazine: click [HERE](#)



Le français interactif — The Gender of Nouns and Definite/Indefinite Articles: *le, la, l', les, un, une, des*

No matter how long one studies French, the definite and indefinite articles seem to be a challenge for all. Even though they can be directly translated from English to French, there are situations where these articles are not used in quite the same way.

As a general rule, in French, there is almost always an article in front of a noun. Unlike English, where you can get away with going from the verb to the noun without "the," "a" or "an." For example, you can say in English: "I eat escargots when I'm in France" but in French you must add an article in front of escargots so you will have to say "I eat some escargots" (*Je mange des escargots*).

The French definite articles

The French definite article corresponds to "the" in English. There are 4 forms of these articles depending if the noun is feminine, masculine, plural or if it starts with a vowel or a mute *h*:

- le* is the masculine singular;
- la* is the feminine singular;
- l'* goes in front of a noun that starts with a vowel or mute *h*;
- les* is the plural for both masculine and feminine.

Examples:

- Le chien* = the male dog.
- La femme* = the woman.
- La table* = the table (feminine word).
- Les gens* = the people.
- L'hélicoptère* = the helicopter.



The French indefinite articles

The singular indefinite articles in French correspond to "a," "an," in English, while the plural corresponds to "some." There are 3 forms of these articles depending if the noun is feminine, masculine, plural:

- un* is the masculine singular;
- une* is the feminine singular;
- des* is the plural for both masculine and feminine.

Examples:

- Un arbre* = a tree (masculine word).
- Une étudiante* = a female student.
- Une chaise* = a chair (feminine word).
- Des enfants* = children.

Making sentences with the definite and indefinite articles

As mentioned earlier, to express "the" in English, you will use either: *le, la* or *les*.

The French will use these articles when:

—Speaking about a **specific item or person**:

Tu manges le plat que j'ai préparé pour toi ? = You're eating the dish I prepared for you?

Tu as vu le maire du village ? Did you see the mayor of the village?

—To communicate **possession**:

J'ai le chien de la voisine. = I have the neighbor's dog.

—When using certain verbs of **feelings or emotions** such as "love, admire, hate":

J'aime le chocolat. = I love chocolate.

J'adore les bandes dessinées. = I love comic books.

The articles *un, une* are mostly used to speak about things or people in a more general sense, or about non-specific items and/or quantities:

Je veux un chat. = I want a cat.

Nous recrutons un nouveau chef. = we're recruiting a new chef.

If the nouns are plural and you're talking about **general things**, use *des*. In English it can be translated as "some":

Je prends des pommes. = I'll take some apples.

Je parle avec des Français. = I'm speaking with (some) French people.



The Gender of Nouns and Definite/Indefinite Articles (cont'd)

Let's look at examples that show the difference between the 2 types of articles:

—*Je vois un oiseau.* = I see a bird.

VS

Je vois l'oiseau qui a fait son nid ici.

= I see the bird that made its nest here. It's a specific bird.

—*J'achète un poisson pour le dîner.*

= I'm buying a fish for dinner.

VS

J'achète le poisson que tu aimes : la truite. = I'm buying the fish that you like: the trout.

—*Je parle à une femme.* = I'm speaking to a woman.

VS

Je parle à la femme de mon voisin. = I'm speaking to the wife of my neighbor.



How do we know which word is masculine or feminine?

There are a few rules (with exceptions, of course) that you can follow that will help you, but understand that **most of the time, there is no logic to it, and guessing is a 50/50 chance.** Many French learners think that words which end in "e" are feminine, which is the case for a lot of words, but many are masculine as well. **Making the mistake of choosing the wrong gender is not terribly important, and the French will even consider it quite charming.** Nevertheless, here are **some tips that will help you:**

1. The nouns that end in *tion/sion, ette, ure, ance, ence* are feminine.

Examples:

tion, ssion: *la concentration; la situation; la réalisation; l'attention; la passion; la télévision.*

ette: *la cigarette; la bicyclette; la vedette (the star); la violette (the violet).*

ure: *la culture; l'allure; la peinture (the paint or the painting); la voiture (the car).*

ance: *la dépendance; la persistance; la radiance; la ressemblance; la résistance.*

ence: *la différence; la présence; la violence; l'urgence (the urgency).*

2. Small shops in France frequently end in *ie* and they are all feminine.

Examples:

La boulangerie (the bakery); *la pâtisserie* (the pastry shop); *la pharmacie* (the pharmacy); *la boucherie* (the butcher shop); *la poissonnerie* (the fish shop); *la fromagerie* (the cheese shop).

3. The words that end in *ment, eau, and isme* are masculine.

Examples:

ment: *le médicament* (the medication); *le gouvernement; le parlement* (the parliament).

eau: *le bureau* (the office or office desk); *le château* (the castle); *le couteau* (the knife).

isme: *l'idéalisme; le socialisme; le racisme.*

4. When speaking about a profession or an activity for a woman, most of the time, you will see that the ending will change a bit and an *e* will be included:

Examples:

Masculine professions

Un pharmacien

Un étudiant

Un chanteur

Un acteur

Un policier

Feminine equivalent

Une pharmacienne

Une étudiante (a student)

Une chanteuse (a singer)

Une actrice

Une policière

5. Some professions don't change their spelling whether it's a woman or a man:

Examples:

Un journaliste

Un concierge

Un chef

un maire

Une journaliste

Une concierge

Une chef

Une maire (a mayor)

6. The plural

Most of the time, to make a noun plural, you must add the letter "s."

Examples

Un ordinateur (a computer) = *des ordinateurs*

Une personne = *des personnes*

La ville (the city) = *les villes.*

Le chat (the cat) = *les chats*

The Gender of Nouns and Definite/ Indefinite Articles (cont'd)

There are exceptions: many words that end in *al* will end in *aux*.

Examples:

Le journal (the newspaper) = *les journaux*.

Le cheval (the horse) = *les chevaux*. BUT *Le festival* = *les festivals*.

Words that end in *eu* or *ou* require an "x" instead of an "s."

Examples:

Le jeu (the game) = *les jeux*. BUT *Le pneu* = *les pneus*.

Le poteau (the post) = *les poteaux*.

le bijou (the jewel) = *les bijoux*.

le genou (the knee) = *les genoux*.

Céline Van Loan

Exercices

1. Fill in the appropriate article (*le, la, les, un, une, des*):

Aujourd'hui, j'achète _____ nouvelle télévision. _____ télévision qui est chez nous est très vieille. Je vais aller dans _____ magasin en ville, je ne sais pas lequel. Il y a _____ magasins près de chez moi mais je ne les aime pas. J'aime _____ personnalisation et _____ petits commerces. Je n'aime pas _____ grandes chaînes de magasins. J'ai reçu _____ bonus au travail, j'ai assez d'argent pour acheter _____ bonne télé. Mes enfants veulent regarder _____ nouveaux téléfilms de Star Wars donc il faut _____ grand écran. _____ amis de mes enfants veulent faire _____ fête chez nous bientôt. Je dois aller maintenant, j'espère trouver _____ bon vendeur qui pourra m'aider.

2. From reading the tips on whether a noun should be feminine or masculine, try to guess these words by adding either *le* or *la*:

_____ crèmerie ; _____ fascination ; _____ veau ; _____ région ; _____ vêtement ; _____ casquette ; _____ plantation ; _____ tendance ; _____ réalisme ; _____ papeterie ; _____ bateau ; _____ tablette ; _____ sensation ; _____ tableau.

3. Try to put the following professions in the feminine:

Un directeur: _____

Un journaliste: _____

L'assistant: _____

Le musicien: _____

Le facteur: _____

Le serveur: _____

L'infirmier: _____

(Solutions page 26)



Speak French in 2020 with Learn French at Home!

The First French Language School Ever
on Skype - Since 2004!

www.learnfrenchathome.com



Scenario: Tu veux voir ma robe de mariée ?

Deux amies se retrouvent dans un bistrot et parlent d'un mariage.

Julie : Je cherche un bon photographe pour mon mariage. Tu en connais un ?

Valérie : Non, mais je peux demander à la femme de mon voisin. Elle travaille dans le monde de la mode. Elle gère le département de la pub. Tu as trouvé l'endroit idéal pour la cérémonie du mariage ?

Julie : Oui, on va la faire chez les cousins de mon mari. Ils ont une grande maison à la campagne. Tu es invitée bien sûr.

Valérie : Ah génial, j'adore les mariages !

Julie : Et tu peux amener un ami si tu veux.

Valérie : Je ne sais pas, peut-être que je viendrai avec un homme qui travaille avec moi. Il me plaît bien. Je peux apporter un plat ou des boissons pour le mariage ?

Julie : Haha, non ! J'ai signé un contrat avec un traiteur indien. Tu aimes la cuisine indienne ? J'ai rencontré Patrick en Inde et c'est notre cuisine préférée.

Valérie : Oui, j'aime beaucoup toutes les cuisines asiatiques. Plus le plat est épicé, mieux c'est ! Et le voyage de noces ? Vous allez où ?

Julie : On hésite. Soit on part quelque part, soit on économise pour acheter une maison.

Valérie : Hum, perso, j'irais d'abord faire un voyage. C'est important je pense d'avoir un moment ensemble et de créer des souvenirs avec un beau petit voyage.

Julie : Oui, tu as raison. Tu veux voir la robe de mariée que je pense acheter ?

Valérie : Bien sûr, quelle question ! Où est la boutique ?

Julie : Non, c'est sur un site web ! Allons à mon bureau, on verra mieux sur un ordi.

Two friends meet in a bistro and talk about a wedding.

Julie: I'm looking for a good photographer for my wedding. Do you know one?

Valérie: No, but I can ask my neighbor's wife. She works in the fashion world. She manages the advertisement department. You found the ideal place for the wedding ceremony?

Julie: Yes, we're going to do it at my husband's cousins' place. They have a big house in the countryside. You're invited of course.

Valérie: Oh great! I love weddings!

Julie: And you can bring a friend if you want.

Valérie: I don't know, maybe I'll come with a man who works with me. I like him. I can bring a dish or some drinks for the wedding?

Julie: Ha ha, no! I signed a contract with an Indian caterer. Do you like Indian cuisine? I met Patrick in India and it's our favorite cuisine.

Valérie: Yes, I like all Asian food a lot. The spicier the dish, the better it is! And the honeymoon? Where are you going?

Julie: We're hesitating. Either we go somewhere, or we save up to buy a house.

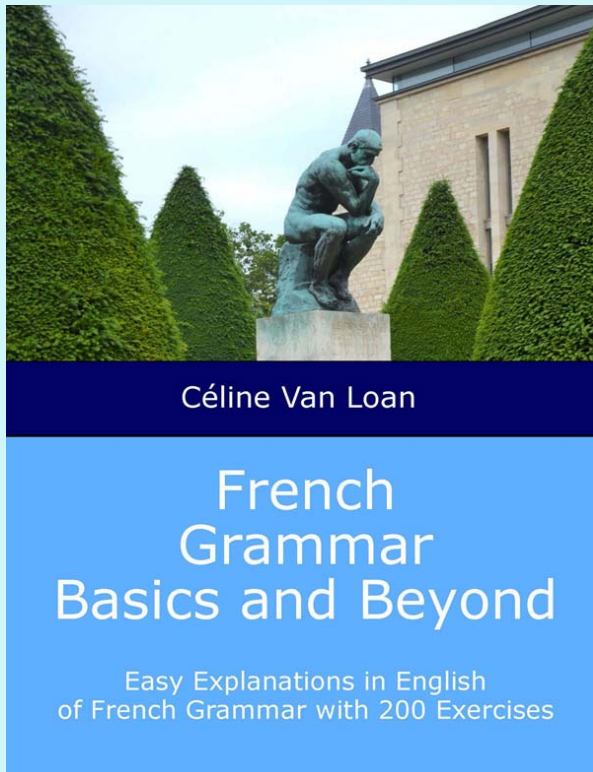
Valérie: Hmm, personally, I would go on a trip. It's important I think to have some time together and to create some memories with a beautiful little getaway.

Julie: Yes, you're right. Do you want to see the wedding dress that I'm thinking of buying?

Valérie: Of course, what a question! Where is the boutique?

Julie: No, it's on a website! Let's go to my office, we'll see better on a computer.





Just published:

French Grammar Basic and Beyond

**An essential publication
for all French learners!**

**Easy explanations in English of French
grammar, with 200 exercises and solutions.**

For beginners to intermediate levels.

Paperback and eBook (pdf). 222 pages. 2020.

This practical grammar book, written by Céline Van Loan, the co-founder with Vincent Anthonioz of Learn French at Home, is the result of 16 years of teaching online to adults and young students located all over the world. "I believe that French grammar should not be a stumbling block to learning the language and should not discourage learners of French to embrace the beautiful journey of becoming fluent", Céline said. "Hence, I felt that it was important to explain the grammar rules in English and in the simplest way possible without including too much grammar jargon, so that a beginner could grasp the essential elements of grammar to build sentences."

Every grammar point is followed with exercises to practice what has been taught. Whenever possible, the answers are included in the back of the book (some answers are open ended questions and therefore have no right or wrong answers).

This grammar book is aimed to teach A1 levels (total beginners) to the B1 level (intermediate level). Perfect for self-study, but also ideal for supplementary grammar activities in the classroom. Step by step with a teacher or on their own, French learners can learn to construct their sentences and gain plenty of practice.

To order your eBook (pdf), or paperback version* (available on Amazon)

(USA, UK, Germany, France, Spain, Italy, Japan and Canada):

www.learnfrenchathome.com/product/learn-french-grammar

*Inside the printed version there is a link to download the pdf version.



Le Coin des branchés : *Histoires de pains* (cont'd)

So many expressions in France are related to bread, or to words linked to its making, that we have adding a few commonly used ones in this issue to complement the selection we published in the previous *French Accent*.



Avoir du blé

To have lots of money, to have a well-stocked bank account... Lit.: To have wheat. This old popular way of talking about money by reference to wheat, a demonstration of wealth, is still used, especially in some provinces, but sometimes in a pejorative way. When you talk about someone "*qui a du blé*," it doesn't always have the best of connotations. Ex.: ***Ne t'inquiète pas pour lui, il a du blé !*** = Don't worry about him, he's got lots of money.

Être dans le pétrin



To be in a real mess, to have serious problems that might be very difficult to resolve. Lit.: To be in the dough kneading trough. This popular expression is often used between friends. Ex.: ***Tu sais ce qui m'arrive ? Ma femme a découvert mes échanges de sms avec Lydia. Là, je suis dans le pétrin !*** = You know what's happening to me? My wife found out about my exchange of text messages with Lydia. I'm in real trouble!



Se faire rouler dans la farine

To be taken for a ride, to be/get ripped off, to be cheated. Lit.: To be rolled in flour. A shorter expression is: *Se faire rouler*. Ex.: ***J'ai lu le contrat trop vite, et je me suis fait rouler dans la farine.*** = I read the contract too quickly, and I've been ripped off! The picture on the left with a flour bag is an add from Monoprix: "You won't be ripped off." The fish is a reminder of April Fool's jokes.

S'en payer une bonne tranche



To have a lot of fun, to have a great time. Lit.: To buy for oneself a good slice (of bread, of course). Ex.: ***On a passé de super vacances avec les potes, on s'en est payé une bonne tranche !*** = We had a really great vacation with the buddies, we had a lot of fun! Of course, here this very commonly used expression refers to the past. Since the pandemic, it's not so very topical...



Se vendre comme des petits pains

To sell like hot cakes, to be snapped up. Lit.: To sell like little breads. Variations of this very frequently used expression are: *partir/s'enlever comme des petits pains*. Ex.: ***Plus que jamais, les masques partent comme des petits pains !*** = More than ever, face masks are snapped up!

© Illustrations: DR

Deux dictées au choix

Nous vous proposons deux dictées au choix, selon votre niveau de français : une pour débutants, et l'autre pour le niveau intermédiaire. Cliquez sur les boutons ci-dessous pour les écouter. Essayez de les écrire sans faire de fautes. Vous pourrez ensuite comparer ce que vous avez écrit avec le texte original page 26.

N.B.: Nous vous suggérons de lire tous les articles de ce numéro de *French Accent* avant de commencer la dictée, car vous reconnaîtrez la plupart des mots et des expressions.

Niveau débutant : 

Niveau intermédiaire/Avancé : 

Jeu de questions-réponses

Enrichissez vos connaissances et apprenez de nouvelles expressions idiomatiques très courantes ! Réponses page 27.

I.- Questions sur la culture française

<p>1. Quand mange-t-on une galette des rois ?</p> <p>a) Pendant la fête de Noël b) Pour une fête d'anniversaire c) En janvier</p>	<p>2. Qu'est-ce qu'un Chénas ?</p> <p>a) Un fromage b) Un vin c) Un cocktail</p>	<p>3. Qu'est-ce qu'on offre le 1er mai ?</p> <p>a) Du muguet b) Du lilas c) Un billet de loterie</p>	<p>4. Qui était Georges Pompidou ?</p> <p>a) Un architecte b) Un président français c) Un inventeur</p>
<p>5. Dans quel cimetière est enterrée Jean Seberg ?</p> <p>a) Père-Lachaise b) Montparnasse c) Montmartre</p>	<p>6. Où est l'île sur laquelle se trouve le château d'If ?</p> <p>a) Au large de Marseille b) Au large de La Rochelle c) Au large du Havre</p>	<p>7. Qu'est-ce qu'un ballon de rouge ?</p> <p>a) Un jouet b) Un tonneau de vin rouge c) Un verre de vin rouge</p>	<p>8. Qu'est-ce qu'un Skypéro ?</p> <p>a) Un apéro dans un sky bar b) Un apéro par Skype c) Un apéro en station de ski</p>

II.- Questions sur des expressions très courantes: Que veut dire...?

<p>1. Ça roule comme sur des roulettes</p> <p>a) Ça me donne le vertige b) Ça va trop vite ! c) Ça se passe très bien</p>	<p>2. Je veux en avoir le cœur net</p> <p>a) Je veux lui dire que je l'aime b) Je veux savoir la vérité c) Je veux le quitter</p>	<p>3. Il l'a mis en veilleuse</p> <p>a) Il s'est fait très discret b) Il fait de bonnes économies d'électricité c) Il a démissionné de son travail</p>	<p>4. Il lui a donné des mots d'oiseaux</p> <p>a) Il l'a flattée b) Il l'a insultée c) Il lui a révélé son amour</p>
<p>5. Elle lui a tenu la jambe hier soir</p> <p>a) Elle n'a rien dit hier soir b) Elle lui a parlé toute la soirée c) Elle l'a aidée à marcher hier soir</p>	<p>6. C'est un enfant de la balle</p> <p>a) C'est un enfant qui ne pense qu'à jouer b) C'est un mauvais élève c) C'est un enfant d'artiste qui est aussi devenu artiste</p>	<p>7. On s'en est mis plein la lampe</p> <p>a) On a trop fait de courses b) On a trop mangé c) On a trop chauffé la maison</p>	<p>8. Il a renvoyé l'ascenseur à sa copine</p> <p>a) Il lui a rendu visite b) Il lui a fait tout payer c) Il lui a rendu le même service qu'il avait reçu d'elle</p>
<p>9. Il se la coule douce</p> <p>a) Il est amoureux b) Il a tendance à trop boire c) Il mène une vie très tranquille</p>	<p>10. Elle a perdu la boussole</p> <p>a) Elle s'est perdue b) Elle a perdu la tête c) Elle a perdu beaucoup de temps</p>	<p>11. Il s'est fait appeler Arthur</p> <p>a) Il s'est fait gronder b) Il a dû retourner travailler pendant ses vacances c) Sa femme l'a trompé</p>	<p>12. C'est le serpent qui se mord la queue</p> <p>a) C'est une personne qui ment tout le temps b) C'est un cercle vicieux c) C'est juste un petit accident</p>

Click [HERE](#) for a more readable version:



Printable
version

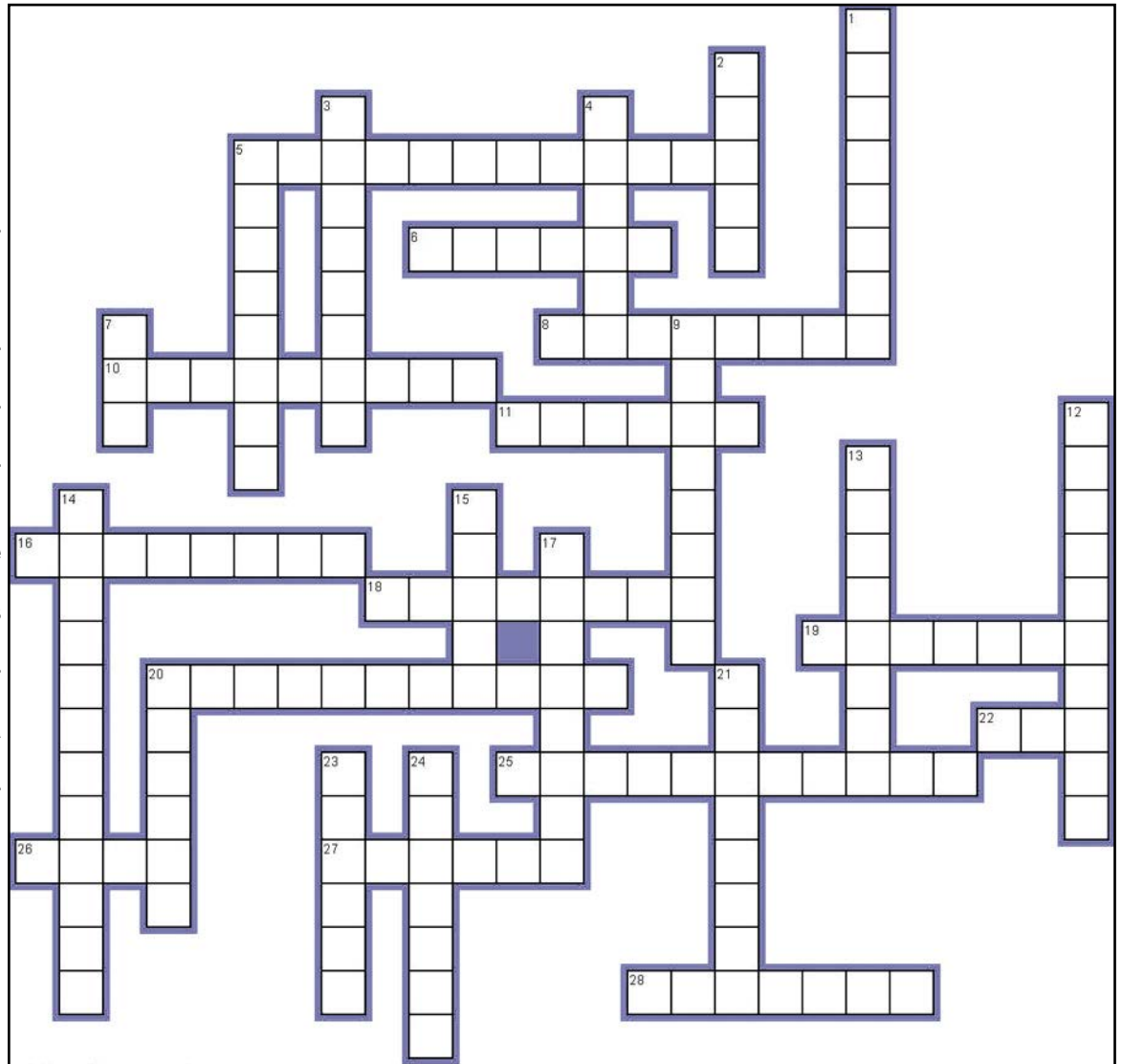
Mots croisés

Les mots utilisés dans ces mots croisés sont tirés d'articles parus dans ce numéro.

Click [HERE](#)
to do it online!

Vertical

1. absorption de l'eau
2. une voiture en a 4
3. fabriquent du miel
4. levure naturelle
5. panier de fermentation
7. intérieur du pain
9. réputation
12. grand enthousiasme
13. le pain caractéristique de France
14. cimetière où repose Jean Seberg
15. pain rond
17. celui qui mange du pain
20. petits trous dans la mie
21. une maladie répandue mondialement
23. forme de verre à vin
24. celui qui transforme le blé en farine



© EclipseCrossword.com

Horizontal

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 5. où on prête des livres | 22. article indéfini |
| 6. cru du Beaujolais | 25. isolation |
| 8. dans un roman | 26. mélange de farine et eau |
| 10. surprenant | 27. chanteuse française |
| 11. ingrédient de base du pain | 28. animaux préférés des cow-boys |
| 16. instrument pour se localiser | |
| 18. pain de Provence | |
| 19. instructions culinaires | |
| 20. où on vend du pain | |

(Solution page 27)



Découvrir la France — Un effet de Covid-19 : le monde se passionne pour le pain d'inspiration française

Quand on demande à des touristes étrangers qui ont visité la France ce qu'ils ont aimé le plus, beaucoup répondent : "le pain français !" Et les Français qui rentrent de voyage hors des frontières disent que **ce qui leur a manqué** le plus était le pain.

Mais 2020 n'a **décidément** pas été une année de voyages. Une des conséquences **inattendues** de cette situation unique de confinement de longue durée est que beaucoup de gens **se sont mis** à faire eux-mêmes leur pain, en Amérique et dans de nombreux autres pays. Une passion nouvelle et partagée dans le monde entier, qui a même créé des liens via Zoom et les réseaux sociaux.

Nous rappelons dans les articles qui suivent l'attachement que les Français ont pour leur pain, et expliquons comment le savoir-faire a évolué et s'est

considérablement amélioré ces dernières trente années. Puis nous **évoquons** cette tendance de faire du pain. Mon mari Roger, qui fait un pain excellent, résume sa méthode et donne **plein de tuyaux** utiles. Il a écrit son article en anglais (suivi par une traduction), pour se faire mieux comprendre des Anglophones qui partagent la même passion - ou sont tentés de faire l'expérience.

Annick Stevenson



Glossaire

Listen and repeat them out loud:

ce qui leur a manqué (passé composé of *manquer*) = what they missed
décidément = definitely, certainly
inattendues = unexpected
se sont mis (*se mettre*) **à** = started to
évoquons (*évoquer*) = touch upon
plein de tuyaux = many tips

Pour les Français, une longue histoire d'amour, et un savoir-faire réinventé

En 1989, le président François Mitterrand a déclaré : "Pourquoi a-t-on tant lutté pour la liberté ? Parce

qu'elle est comme le pain, existentielle." C'est une excellente définition de l'importance du pain pour les Français. "La France n'est pas simplement 'panivore', elle est littéralement habitée par l'histoire de son pain," a également déclaré l'historien américain Steven Kaplan. Pour les Français, la relation au pain, qui était dans le passé une nourriture de base et constitue encore aujourd'hui une part indispensable de tous les repas, est une longue histoire d'amour. Mais l'amour est parfois la cause de drames...

Une Révolution pour du pain

C'est en grande partie parce que la **farine** et le pain étaient devenus beaucoup trop chers pour les pauvres que le peuple a fait la Révolution en 1789. Un souvenir de cette époque est la grande "Marche des femmes" vers Versailles le 5 octobre 1789. Le roi



Une boulangerie à La Rochelle, en Charente-Maritime.

Une longue histoire d'amour (suite)

Louis XVI, surpris par cette foule de 10.000 femmes **en colère**, a fait livrer vers Paris le 6 octobre des **chariots** remplis de **blé**. Le cortège était accompagné par 30.000 gardes nationaux **portant chacun** un pain au bout de leur baïonnette. Pour **calmer les esprits**, le roi a même décidé de suivre le convoi et de quitter Versailles avec sa famille pour s'installer à Paris, plus près du peuple - qui **lui coupera la tête plus tard**, mais c'est une autre histoire ! En rentrant à Paris, les femmes victorieuses ont alors crié : "**Nous ne manquerons plus** de pain ! Nous **ramenons** le boulanger, la boulangère et le petit **mitron**." C'est ainsi qu'elles ont temporairement nommé le roi Louis XVI, la reine Marie-Antoinette et leur fils le **Dauphin**.

Le pain venu du Moyen-Orient

Ce n'est pourtant pas en France qu'est né le pain, mais au Moyen-Orient, dès la Préhistoire, notamment sur les terres qui sont devenues plus tard l'Égypte, suivie par la Grèce et la Rome antique dans les siècles qui ont suivi. Ce sont les Romains qui ont importé en **Gaule** l'art de faire le pain. Les Français ont, **au fil du temps, conçu leurs propres pains** avec des farines très différentes, de plus en plus raffinées.

Au Moyen-âge, le pain était déjà tellement capital en France qu'une Police du pain et du blé a appliqué en 1570 des règles très dures : si un enfant **volait** un pain chez le boulanger, il pouvait être envoyé aux **galères** !

C'est seulement après la Révolution qu'est née la fameuse baguette française, qui est devenue la principale



Choisir le pain chaque jour est une décision importante en France.

spécialité du pays, et qui fait encore aujourd'hui sa **renommée**.

Une affaire sérieuse

Le pain a toujours été quelque chose de très important en France. Quand j'étais en vacances chez mes grands-parents dans le sud de la France, seul mon grand-père avait le droit de couper le pain pour toute la famille avec son grand couteau ! Je n'aimais pas trop ce pain, qui après plusieurs jours devenait très **dur**. Je préférais **nettement** les baguettes **croustillantes** que je mangeais chez mes parents. Mais le pain des campagnes était à l'époque moins raffiné que celui des villes.

Les choses ont beaucoup changé. Aujourd'hui on trouve du très bon pain français dans tout le pays, et c'est ce qui lui donne cette réputation d'excellence. Mais le pain est resté une affaire sérieuse. En France, on n'imagine pas un repas sans cet élément vital, et dans chaque famille le choix du pain, et de la boulangerie, est une décision importante.

Quand vous rencontrez des Français dans **n'importe quelle** ville, ils aiment vous expliquer quel est le meilleur boulanger de la ville ou du **quartier**, celui qui fait les meilleures baguettes ou les pains complets avec une **croûte** et une **mie** parfaites. Et si vous dînez chez eux, ils seront très **fiers** de vous servir un très bon pain, et de vous décrire ses particularités.

Pourquoi le pain français est-il aussi apprécié ?

Pratiquement tous les pays du monde font des sortes de pains, tous différents, et certains sont vraiment délicieux. Mais il faut reconnaître que le pain français se distingue des autres.

Ce n'était pas le cas au début du siècle dernier quand les bons pains paysans traditionnels avaient été peu à peu remplacés par des baguettes blanches, **molles** et sans goût, ou des pains longs tout aussi **insipides**, qu'on trouvait partout en France. En plus se développaient alors des pains industriels. Une exception : le pain Poilane,

Une longue histoire d'amour (suite)

plus sophistiqué, mais vendu surtout à Paris, et peu répandu auprès du grand public à l'époque.

Dans les années 1980, les artisans boulangers et les meuniers **en ont eu assez** de ces pains sans intérêt qui **lassaient** les boulangers autant que les consommateurs. Ils ont alors décidé de reprendre le savoir-faire de leurs ancêtres, et de l'améliorer **au gré de** leur imagination et de la saveur des pains qu'ils ont commencé à créer. Leur premier succès de pain grand public de qualité a été la "banette", une sorte de baguette à farines mélangées, sans aucun additif, préparée de manière naturelle, dans un respect de la tradition réinventée. Le succès de la banette a incité le gouvernement à créer, en 1993, la qualification de "pain de tradition française" - **car** si le pain est pris sérieusement par les Français, c'est la même chose pour le gouvernement, qui a toujours réglementé sa préparation et sa vente.

Un savoir-faire réinventé et considérablement amélioré

Le résultat de cette évolution a été spectaculaire. Le nouveau savoir-faire français de préparation de pains d'exception, extrêmement complexe et précis, a fait **démarquer** ces pains du reste du monde.

Durant les années 2000 et 2010, une multitude de nouveaux pains, dont certains dits "de fantaisie", au goût excellent et à la croûte parfaite, et de plus en plus **bio**, sont apparus dans des boulangeries de tout le pays. Bien sûr, les pains industriels ont eux aussi fait leur progression, dans les

supermarchés surtout, et on trouve encore beaucoup de boulangeries qui vendent du pain de moins bonne qualité. Mais les "bonnes" boulangeries se multiplient, et le choix de pains originaux, nés de la créativité des boulangers, est de plus en plus grand.

Chaque année en France, les boulangers de toutes les régions participent à un concours de "la meilleure baguette de tradition française". Un de ces concours se produit à Paris. Le vainqueur fournit pendant un an le Palais de l'Élysée. Très amateur de baguettes, Emmanuel Macron a soutenu la demande des boulangers qui espèrent faire entrer la baguette française dans le patrimoine de l'humanité de l'UNESCO. Le dossier de présentation, de 35 pages, est impressionnant.

Ce savoir-faire unique, intelligemment réinventé, et l'excellente qualité gustative du pain français, expliquent pourquoi il est tant apprécié - et pourquoi ceux qui aiment le bon pain dans d'autres pays veulent s'en inspirer.

Le moment de bonheur, pour les Français comme pour les étrangers quand ils achètent une baguette encore toute chaude sortant de la boulangerie, est d'arracher le **quignon** et de le manger dans la rue ! Un luxe qui n'a pas de prix.



AS

© Céline Van Loan

Quoi de meilleur pour le petit déjeuner ?



Glossaire

Listen and repeat them out loud:

panivore = panivorous; subsisting on bread

farine = flour

en colère = angry

chariots = horse-drawn wagons

blé = wheat

portant chacun = each of them carrying

calmer les esprits = to ease the tension

lui coupera (future of *couper*) **la tête**

plus tard = will behead him later on

Nous ne manquerons (future of *manquer*) **plus** = We won't lack any more

ramenons (*ramener*) = bring back

mitron = baker's boy

Dauphin = heir apparent

Gaule = the former name of France

au fil du temps = over time

conçu leurs propre pains = came up with/created their own breads

volait (imperfect of *voler*) = stole

galères = galleys

renommée = reputation

dur = hard

nettement = clearly, significantly

croustillantes = crunchy

n'importe quelle = any

quartier = neighborhood

croûte = crust

mie = crumb

fiers = proud

molles (feminine plural of *mou*) = soft

insipides = bland, tasteless

en ont eu assez (passé composé of *en avoir assez*) = have had enough

lassaient (imperfect of *lasser*) = bored

au gré de = according to

car = because

démarquer = to stand out

bio = organic

quignon = chunk of bread

Faire soi-même son pain : un engouement né du confinement

Plusieurs de nos étudiants et amis américains et anglais nous ont expliqué que pendant le confinement, ils ont appris à faire du pain, et ont adoré l'expérience ! Parmi eux, notre amie Leslie, sa sœur Melissa, leur frère et des amis un peu partout aux États-Unis. Leur motivation n'était pas qu'ils ne pouvaient plus acheter du pain à cause du Covid-19. La raison de ce nouvel **engouement**, né du confinement, était le désir de créer de leurs mains, d'apprendre quelque chose de nouveau, de s'occuper utilement pour passer le temps, et de se faire plaisir en mangeant du très bon pain. Plusieurs de nos amis ont même fait, via Zoom, du pain "ensemble", partageant conseils, recettes, et photos de leurs pains ! Un résultat de ces initiatives a été que, pendant longtemps, il a été difficile de trouver de la farine dans des magasins.

Étonnamment, ce phénomène s'est produit aussi en France. Pourtant, pendant la période de confinement strict, de mars à juillet, une grande partie des boulangeries sont restées ouvertes, ou ont fait de la **vente à emporter**. Mais les Français aussi **ont eu envie** de faire leur propre pain, pour les mêmes raisons que les habitants d'autres pays.

Sur son compte Instagram, la journaliste culinaire française Cécile Maguet explique que pour faire du pain, il faut de la motivation et du temps. "En confinement, on réapprend la patience." Elle cite un professeur de mathématiques, Arnaud : "Le vendredi 13 mars quand ils ont annoncé la fermeture des écoles, je suis allé cher-

cher de la farine et j'ai commencé mon **levain**. J'avais déjà acheté un livre et un peu de matériel. Avec l'annonce du confinement, c'était évident que j'allais avoir le temps et le **besoin** de faire du pain."

Un besoin, plus encore qu'une nécessité, c'est ainsi que des Français expliquent les raisons pour lesquelles ils ont commencé à faire leur pain. "En quelques semaines, le pain est devenu une expérience collective qui brise l'isolement du confinement", note la journaliste Elsa Pereira.

Roland Feuillas, meunier et boulanger à Cucugnan, en Provence, ajoute : "Quand nous nous retrouvons en crise, **il n'y a pas que la peur de manquer**, il y a quelque chose qui nous relie au pain." Il n'y a donc rien de surprenant, mais c'est très émouvant "de voir, aujourd'hui, nos contemporains remettre les mains dans la farine."

Sur Instagram, un hastag créé au printemps 2020 : #painmaison, a reçu plus de 3 millions de publications. Des recettes et des conseils que les gens partagent, et des photos de leurs pains.

Faire son pain rend plus heureux, rapproche les gens entre eux, c'est un moyen de commu-

nication quand on ne peut plus passer du temps au café ou au resto comme avant le confinement, explique Elsa Pereira.

Il est évident que quand la crise du Covid-19 sera terminée, les gens ne feront plus leur pain à la maison et iront l'acheter à la boulangerie. "Mais ils sauront le faire, et c'est ça le plus important", conclut Cécile Maguet.

AS



Glossaire

Listen and repeat them out loud:

engouement = passion, enthusiasm

Étonnamment = Surprisingly

vente à emporter = take-out

ont eu envie = fancied, felt like

levain = leaven/sourdough starter

besoin = need

il n'y a pas que la peur de manquer = there is not only the fear of lacking



Du pain fait "ensemble", via Zoom.



Le vocabulaire de base du pain

Everybody knows *un pain* or *une baguette* but many other words describe different types of breads in France. Here are the most commonly used.

Various shapes of bread

Un pain, une flûte = a bread in the shape of a baguette, but bigger and thicker.

Un bâtard = a shorter version of the *pain*. Note that *un bâtard* also means *bastard*. Some people call it *une flûte*, even if *une flûte* is the same size as *un pain*, which is confusing...

Une demi-baguette = if you don't want to buy a full baguette, you can always ask for half of it.

Une ficelle = a bread in the shape of baguette, but much thinner; when you ask for bread with butter and jam for breakfast in a café, it is more frequently *une ficelle* that is brought to you, it's size is perfect to do fine *tartines* for dunking in your coffee.

Une boule de pain, un pain rond = a round loaf.

Une miche de pain = another word for round loaf; you will still hear French people say it, but it is much less common nowadays; be careful if you want to use it as *miche* also means "bottom" or even more vulgar ways to say it... Prefer the previous words: *une boule de pain*, or *un pain rond*.

Une baguette épis = a sort of baguette composed of small pieces of bread that you can easily cut, as you can see on the photo. French people often say only *un épi*. Note that *épi* mainly means "ear" (for a plant) or "cob."



Names of breads depending on the flour or the preparation

Une baguette tradition is prepared from scratch in the *boulangerie*, not using pre-prepared and frozen dough, without any additives, such as added gluten. It has a better taste, and is, of course, much better for one's health than *une baguette classique*, which is whiter and prepared with much less care, and often more additives. *Une baguette tradition* is originally a specialty of Paris.

Un pain au levain = a sourdough bread.

Un pain complet = a wholewheat bread.

Un pain de seigle = a rye bread. The French mainly eat it, cut in small slices, with oysters.

Un pain aux graines = a bread with flax seeds.

Un pain aux noix = a walnut bread.

Un pain aux olives = an olive bread.

Un pain aux lardons = a bread with bacon.

Different breads in the regions of France

They are too many to give a complete list! Here are the most well-known:

Une fougasse is a sort of flat bread made in Provence, prepared on a hot stone a little like a pizza or a nan, with oil and various herbs. Some are made with olives, or bacon. Nowadays you can find them all over France. Prefer the ones in good boulangeries that are less greasy...



Une couronne lyonnaise is prepared almost like any baguette, but the shape is different (photo on the right). Not to be confused with *une pogne* (photo below on the left) a specialty of Romans, in the Drôme



department, which has the same shape but is another sort of *brioche*, or *pain brioché*, not really a bread, and consumed as a dessert of afternoon treat, and not with a meal.

Une couronne bordelaise is very similar to the couronne lyonnaise, but a big thicker, and the most usual shape is slightly different. See photo.



The Baker, His Muse and the Sourdough Boule

My transition from bread lover to bread baker was a long and joyful quest. As a young boy growing up, my Danish grandmother made a graham flour bread that I loved, and when I was older, I regretted terribly not having asked her for the recipe. Scouring bread baking books for a similar bread was to no avail; my only recourse was to embark on an unsuccessful attempt to discover the secret of her bread by myself. Sadly, after countless experiments and trials, I came close, but I was never able to produce a bread that tasted exactly like my grandmother's. However, these preliminary attempts at baking bread signaled the beginning of my romance with good, crusty, delicious and wholesome breads.

The other formative element in my bread-bound journey was to be fortunate enough to live in France for a good number of years. During a two-year stay in Poitiers, I met and subsequently videotaped an artisan baker who performed his magic spells with flour, salt and yeast in an ancient brick oven that was fired with huge bunches of grapevines left over from pruning. My very favorite was his *pain aux noix*. It was a light rye bread punctuated with a generous dose of walnuts.

Pain aux noix is quite prevalent in France, and now every trip to France involves finding a *boulangerie* that has an authentic *Pain aux noix* and, even better, one that also includes raisins. Unfortunately, walnut-raisin bread is almost non-existent in the States. I had to resort to try and adapt my poor imitation of my grandmother's bread by adding walnuts and raisins. And then, several years ago, I discov-

ered YouTube videos about sourdough bread and baking it in Dutch ovens that mimicked those wonderful professional ovens that inject steam during the early stages of the bake. These newfound recipes and techniques proved to be the defining moment in my quest for a crusty, delicious walnut-raisin bread. While the taste is far different from my grandmother's bread, the results of my weekly bakes and experiments with different flours and additions (cranberries, cherries, pecans) have greatly exceeded my earlier attempts at baking.

To work some of your own sourdough magic, you will need some basic items: sourdough starter, digital scale, thermometer, proofing baskets (bannetons), large bowls for mixing, bench scraper, sharp razorblade, Dutch oven, and the patience and willingness to experiment with different flours and techniques for handling your dough. In what is normally a two-day process, you will blend your flours, add the water, allow it to autolyse (the complete absorption of the water), add the levain you prepared the night before, add the salt and during what is called the bulk fermentation period, you will perform a series of stretch-and-fold operations to facilitate the building of the gluten structure. Then there is the critical operation of pre-shaping and the final shaping of the loaves and the overnight retarded fermentation in proofing baskets in the fridge. The true test of the entire operation occurs the next morning when, after the loaf has been in the covered Dutch oven for 30 minutes, you lift the lid and see the



The Baker, His Muse and the Sourdough Boule (cont'd)

wondrous mystery of all those ingredients in the form of a beautiful, rounded loaf of bread. After another 20 or so minutes with the lid off, you will be able to admire the results of your efforts as your loaf cools on a cooling rack, and the temptation to cut a slice and taste it right away will sometimes be too great to resist, but you should rather wait for several hours - all the more time to gaze at your mini creation and feel the rush of accomplishment. The worries and difficulties brought on by the pandemic will melt away, at least for a while. And, the satisfaction of baking your own delicious bread and the aroma that fills your house as those golden sourdough boules cool, not to mention the taste, will make it more than worth the effort.



© Photos Annick Stevenson

www.youtube.com/watch?v=HIJEjW-QSnQ

An excellent video for getting started.

<https://breadtopia.com/whole-grain-sourdough>

Breadtopia's website has some good recipes and videos.

https://www.youtube.com/watch?v=nYCS5BFA_sM

A long but excellent analysis of just what goes on during bulk fermentation. I learned so much from this video.

www.theperfectloaf.com

My favorite website for intelligent details and wonderful recipes. I use Maurizio's recipes for my Walnut-Cranberry bread, and his My Best Sourdough recipe is my go-to recipe for regular sourdough.

www.kingarthurbaking.com

If you want to use flour that is readily available in most supermarkets, the King Arthur Organic Bread Flour works very well. There are also some really good recipes on their website.

www.janiesmill.com

A wonderful family operated farm and mill in Illinois. They grow their own organic grains and stone mill them. They have an extensive array of flours, including some rare heirloom wheat flours that are difficult to find elsewhere. They also have an excellent Facebook group for home bakers that is full of tips and advice.

The Baker, His Muse and the Sourdough Boule (suite)

The initial Covid-19 lockdown inspired many folks in the States, but also in France, to begin baking their own bread, and one of the unintended side-effects was an almost immediate shortage of certain products in the stores. It wasn't just toilet paper that was difficult to find, but other items, including the organic bread flour that I had been using. The upside of the run on flour for me is that I began to scour the internet for other sources, and I discovered several small mills that not only grow their own organic grains, but mill them as well. While it is undoubtedly much easier just to use any all-purpose flour, the taste and quality of high protein, organic bread flour is well worth the extra effort. I now fully understand that some of the great boulangeries in France only use flour from certain regions and mills. A wonderful article on baking bread in Lyon that appeared in the *New Yorker* last April stressed this point.*

For those of our readers who have possibly thought about embarking on the sourdough baking adventure, I can strongly recommend it. It takes a little while to get the hang of it all, and you definitely need to get some specialized equipment and utensils and be willing to experiment. There are tons and tons of videos on YouTube that are always instructive, some more than others. On page 19, I have listed some reference material and my principle source of recipes and flour that I hope will be useful. Happy baking. You won't regret it.

Roger Stevenson

Le boulanger, sa muse et la boule au levain

Traduction de l'article

Ma transition d'amateur de pain à boulanger occasionnel a été une longue et joyeuse quête. Quand j'étais petit garçon, ma grand-mère danoise faisait un pain à la farine de blé complet que j'adorais, et quand j'ai été plus âgé, j'ai terriblement regretté de ne pas lui en avoir demandé la recette. J'ai parcouru des livres de boulangerie pour chercher un pain similaire, mais je ne l'ai jamais trouvé ; mon seul recours a été de me lancer dans la tentative infructueuse de découvrir par moi-même le secret de son pain. Malheureusement, après d'innombrables expériences et essais, j'ai seulement failli y parvenir mais je n'ai jamais réussi à produire un pain qui avait exactement le même goût que celui de ma grand-mère. Ces tentatives préliminaires de cuisson du pain ont toutefois marqué le début de ma passion pour de bons pains croustillants, délicieux et excellents pour la santé.

L'autre élément formateur de mon apprentissage de la fabrication du pain a été d'avoir eu la chance de vivre en France pendant un bon nombre d'années. Au cours d'un séjour de deux ans à Poitiers, j'ai rencontré puis filmé un artisan boulanger qui réalisait des tours de magie avec de la farine, du sel et de la levure dans un ancien four en briques qui était alimenté par d'énormes bottes de sarments de vignes récupérés après la taille. Mon préféré était son pain aux

noix. C'était un pain de seigle léger ponctué d'une généreuse dose de noix.

Le pain aux noix est très répandu en France, et maintenant pour moi chaque voyage dans l'hexagone implique la recherche d'une boulangerie qui propose un authentique pain aux noix et, mieux encore, un pain qui comprend aussi des raisins secs. Malheureusement, le pain aux noix et aux raisins secs est presque inexistant aux États-Unis. J'ai donc dû recourir à l'adaptation de ma pauvre imitation du pain de ma grand-mère en y ajoutant des noix et des raisins secs. Et puis, il y a plusieurs années, j'ai découvert sur YouTube des vidéos sur le pain au levain et sa cuisson dans des cocottes en fonte qui imitaient ces merveilleux fours professionnels qui injectent de la vapeur pendant les premières étapes de la cuisson. Ces nouvelles recettes et techniques se



La boulangerie de Bob, à Lyon.

* www.newyorker.com/magazine/2020/04/13/baking-bread-in-lyon?reload

Le boulanger, sa muse et la boule au levain (suite)

sont avérées être le moment décisif dans ma quête d'un pain aux noix et raisins croustillant et savoureux. Bien que le goût soit très différent de celui de ma grand-mère, les résultats de mes tentatives hebdomadaires et de mes expériences avec différentes farines et ajouts (canneberges, cerises, noix de pécan) ont largement dépassé mes tentatives initiales de cuisson.

Pour faire votre propre tour de magie avec le levain, vous aurez besoin de quelques éléments de base : un levain-chef, une balance numérique, un thermomètre, des paniers de fermentation (bannetons), de grands bols pour mélanger, un coupe-pâte, une lame de rasoir tranchante, une cocotte en fonte, et vous aurez aussi besoin de beaucoup de patience et de la volonté de faire des expérimentations avec différentes farines et techniques pour manipuler votre pâte. Au cours d'un processus qui dure normalement deux jours, vous mélangerez vos farines, ajouterez l'eau, la laisserez s'autolyser (absorption complète de l'eau), ajouterez le levain que vous aurez préparé la veille, puis le sel, et pendant ce que l'on appelle la fermentation en masse, vous effectuerez une série d'opérations d'étirement et de pliage pour faciliter le développement de la structure du gluten. Ensuite, il y a l'opération critique de mise en forme en deux fois des pains puis de la fermentation pendant la nuit dans des bannetons placés dans le réfrigérateur. Le véritable test de toute l'opération a lieu le lendemain matin lorsque, après que le pain, placé dans une marmite en fonte genre Le Creuset, ait été chauffé dans le four pendant 30 minutes, vous soulevez le

couvercle et vous découvrirez le merveilleux mystère que vous ont réservé tous ces ingrédients sous la forme d'un beau pain rond. Après une vingtaine de minutes supplémentaires sans le couvercle, vous pourrez admirer le résultat de vos efforts alors que votre pain refroidit sur une grille de refroidissement. La tentative de couper une tranche et de la goûter tout de suite sera parfois trop forte pour y résister, mais vous devriez plutôt attendre plusieurs heures – ce qui vous donnera d'autant plus de temps pour contempler votre petite création et ressentir le grand plaisir d'avoir accompli quelque chose. Les soucis et les difficultés engendrés par la pandémie disparaîtront, au moins pour un temps. Et la satisfaction de faire cuire votre propre pain délicieux, et l'arôme qui emplit votre maison lorsque ces boules au levain dorées refroidissent, sans parler de leur goût, en vaudront plus que la peine.

Le confinement imposé par le Covid-19 a incité beaucoup de gens aux États-Unis, mais aussi en France, à commencer à faire leur propre pain, et l'un des effets secondaires non intentionnels a été une pénurie presque immédiate de certains produits dans les magasins. Ce n'était pas seulement le papier toilette qui était difficile à trouver, mais d'autres articles, dont la farine de pain biologique que j'utilisais. Pour moi, le bon côté de la ruée à la farine est que j'ai commencé à chercher d'autres sources sur Internet, et j'ai découvert plusieurs petits moulins qui non seulement cultivent leurs propres céréales biologiques, mais les moulent aussi. Il est sans au-



© Roger Stevenson

cun doute beaucoup plus facile d'utiliser n'importe quelle farine tout usage, mais le goût et la qualité de la farine bio, qui est riche en protéines, valent bien les efforts supplémentaires. Je comprends maintenant parfaitement que certaines des grandes boulangeries de France n'utilisent que de la farine provenant de certaines régions et moulins spécifiques. Un superbe article sur la cuisson du pain à Lyon, paru dans le *New Yorker* en avril dernier, a souligné cet aspect*.

À tous ceux de nos lecteurs qui ont peut-être pensé à se lancer dans l'aventure de la cuisson au levain, je ne peux que le recommander vivement. Il faut un peu de temps pour se familiariser avec tout cela, et vous devez absolument vous procurer un équipement et des ustensiles spécialisés et être prêt à essayer de nouvelles choses. Il y a une multitude de vidéos sur YouTube qui sont toujours instructives, certaines plus que d'autres. Vous trouverez page 19 une liste de matériel de référence et ma principale source de recettes et de farine qui, je l'espère, vous seront utiles. Bons premiers pas dans l'art de faire du pain ! Vous ne le regretterez pas. □



Sur la scène française — *Derrière le brouillard* Grand Corps Malade et Louane

[Louane]

Et dans le noir, derrière le **brouillard**,
j'entends ce piano chanter
Chanter l'espoir, l'**envie de croire**,
qu'on peut tout réinventer
Alors je joins ma voix encore une fois
pour **tenir** dans l'orage
Je joins ma voix encore une fois pour
trouver le courage

[Grand Corps Malade]

Il n'y a pas de **recette**, pour supporter
les **épreuves**
Remonter les cours des fleuves, quand
les tragédies **pleuvent**
Il n'y a pas de recette, pour **encaisser**
les drames
Franchir les mers à la **rame**, quand le
rêve te fait du charme
Il n'y a pas de recette, quand **t'en**
avais pas non plus
Personne ne t'avait **prévenu**, tu t'es
battu comme t'as pu
Il n'y a pas de recette, quand l'enfer te
serre la main
Abandonner c'est humain, l'avenir
c'est loin

Mais tu t'es mise à chanter, même pas
par choix
Comme à chaque **chute**, à chaque fois,
ça s'est imposé à toi
Chanter, comme un enfant surpris,
comme un instinct de survie, comme
un instant de furie
Chanter pour accepter, exprimer, ré-
sister, avancer, progresser, exister
Chanter comme une résilience, une
délivrance
Chanter comme une évidence

[Louane]

Et dans le noir, derrière le brouillard,
j'entends ce piano chanter
Chanter l'espoir, l'**envie de croire**,
qu'on peut tout réinventer
Alors je joins ma voix encore une fois
pour tenir dans l'orage
Je joins ma voix encore une fois pour
trouver le courage

[Grand Corps Malade]

À quel moment, tu comprends que
c'est ton truc ?
Que la musique revient pour te **relever**

de chaque chute
À quel moment, tu sais qu'elle est ta
boussole ?
Quand la vie te punit, la musique te
console
À quel moment, ce piano a chanté ?
Ses accords t'ont **hanté**, ont **choyé ta**
santé
À quel moment, il est ta respiration ?
Et à quel moment, on en fait une
chanson ?

[Louane & Grands Corps Malade]

Si je me sens comme une enfant, j'ai
déjà eu plusieurs vies
Je peux regarder devant, en chantant
ce qu'on m'a pris
Moi aussi, j'ai connu une sorte de
brouillard et j'ai entendu ce piano au
loin
Et moi aussi, sans vraiment le **prévoir**,
naturellement ma voix l'a rejoint
On n'a pas du tout les mêmes
histoires, mais finalement quelques
points communs
Comme un air de force oratoire,
j'écris, tu chantes, le brouillard est
bien loin

[Louane]

Et dans le noir, derrière le brouillard,
j'entends ce piano chanter
Chanter l'espoir, l'**envie de croire**,
qu'on peut tout réinventer
Alors je joins ma voix encore une fois
pour tenir dans l'orage
Je joins ma voix encore une fois pour
trouver le courage.

<https://youtu.be/Z3XrplXHLE>

© Bestimage



Une belle chanson à deux voix par deux artistes adorés des Français.

Derrière le brouillard (suite)



© Georges Biard

Louane, un vrai talent, un succès rapide

Anne Peichert est née dans le Nord de la France le 26 novembre 1996. Orpheline après le décès de ses parents, **elle a grandi** dans une **famille recomposée**.

Elle est apparue en 2008 dans l'émission L'École des stars, où elle a **atteint** les demi-finales, mais c'est sous le nom d'artiste Louane qu'elle a participé cinq ans plus tard au concours télévisé "The Voice, la plus belle voix" (2013). Une fois de plus, la jeune chanteuse a atteint les demi-finales du concours. Sa belle performance a été remarquée par le réalisateur Eric Lartigau, qui lui a donné le rôle de Paula dans le film *La famille du Bélier*, qui **est sorti** fin 2014.

Ce rôle d'une jeune chanteuse **issue** d'une famille de **sourds-muets** l'a

révélée à un très large public. Les trois chansons de Michel Sardou qu'elle interprète dans la **bande-son** ont été classées parmi les meilleures ventes, dont *Je vole*, n°2 en décembre 2014. Deux mois plus tard, elle a remporté le **César** du meilleur espoir féminin.

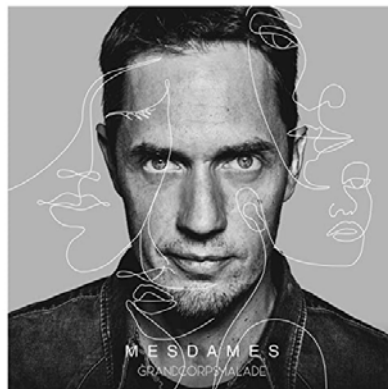
Dès lors, la carrière de Louane a pris un bon départ avec la sortie du disque *Avenir* qui contient le tube du même nom. En mars 2015 a suivi la sortie de son premier album *Chambre 12*. Classé n°1 des ventes en France et en Belgique, il a été certifié disque d'or à sa sortie avant d'accumuler plus d'un million d'exemplaires vendus. Il a obtenu la "Victoire de la musique de l'album révélation" de l'année en 2016. Son deuxième album, *Louane*, est sorti en 2017. Dans cet album, elle a collaboré avec plusieurs artistes comme Vianney, Julien Doré ou Loïc Nottet.

Son nouvel album *Joie de vivre* va sortir le 23 octobre 2020.

La chanson *Derrière le brouillard* est extraite du disque *Mesdames*, le septième album studio de Grand Corps Malade*, diffusé en septembre 2020. Il s'agit d'un album de duos dédié aux femmes.

Vincent Anthonioz

*Vous trouverez la biographie de Grand Corps Malade dans le N° 84 de French Accent Magazine.



© DR



Glossaire

Listen and repeat them out loud:

brouillard = fog

l'envie de croire = the longing to believe

tenir = to hold on to, resist

recette = recipe

épreuves = ordeals

Remonter le cours des fleuves = To go upstream (rivers)

pleuvent (*pleuvoir*) = pour in

encaisser = to put up with

Franchir = To cross

rame = paddle

t'en (*tu n'en*) **avais pas non plus** = you didn't have any either

prévenu = warned, alerted

tu t'es battu (*se battre*) **comme t'as** (*tu as*) **pu** (*pouvoir*) = you fought as well as you could

serre la main = shakes your hand

chute = fall

ça s'est imposé (*s'imposer*) **à toi** = it was obvious for you, it came naturally

c'est ton truc = it's your thing

relever = to lift up

boussole = compass

te console (*consoler*) = comforts you

hanté = haunted

ont choyé (*choyer*) **ta santé** = took very good care of your health

ce qu'on m'a pris (*prendre*) = what was taken from me

prévoir = to foresee

elle a grandi (*grandir*) = she was raised

famille recomposée = reconstituted, blended family

atteint (*atteindre*) = reached

est sorti = was released

issue = born from (in the movie)

sourds-muets = deaf-mute persons

bande-son = soundtrack

César = national film award of France

Dès lors = Since then



Pour écouter
la petite histoire :



À la librairie — La petite histoire : Quand les livres s'amuse

Depuis quelque temps, j'ai pris l'habitude de lire deux livres à la fois. Cela me permet de progresser plus vite, il y a trop de livres que je voudrais lire ! En général, je lis un roman le soir avant de m'endormir, et une biographie ou un essai en fin d'après-midi, quand je suis fatiguée de travailler.

Récemment, j'ai fait l'erreur de lire deux livres dont les **intrigues** avaient des similarités. Un roman et une autobiographie qui concernaient tous les deux une femme journaliste qui, au début de sa carrière, **s'était vu confier** des reportages incroyables. Dans les deux cas, cela avait donné un tournant spectaculaire à leur vie. Un autre point commun était que dans les deux livres il y avait un **personnage** masculin qui s'appelait Don.

Soudain, pendant que je lisais l'autobiographie, quelque chose de très bizarre s'est produit. Les deux histoires ont commencé à **se mélanger**. C'était comme si les personnages s'amusaient à passer d'un livre à l'autre. À un moment, je ne comprenais plus ce que la femme faisait, ça n'avait aucun sens pour la suite de l'histoire. **Je me suis mise** frénétiquement à relire les pages précédentes, mais ce n'était plus elle qui était là, c'était la femme du roman que je lisais le soir. Je suis allée le chercher, et j'ai comparé les deux. Pas de doute, tout avait changé, les personnages

étaient intervertis, aucun n'était à sa place. Prise de vertige, j'ai refermé les deux livres. J'ai placé l'autobiographie dans la pile des rares livres **qui me tombent de la main** et que je donne à la **bibliothèque** de ma ville, je ne voulais plus le lire, c'était trop **déstabilisant**. Après, tout est rentré dans l'ordre, le roman a continué à **me raconter** son histoire, qui semblait de nouveau parfaitement cohérente.

Mais le même phénomène a recommencé quelques semaines plus tard. J'avais repris mon habitude de lire deux livres en même temps : un roman et un essai historique. Cette fois, tous les deux se situaient dans des pays en guerre. Le roman révélait le sort des habitants des pays Baltes pendant la Seconde Guerre mondiale, et une grande partie de l'essai **portait sur** les conflits en ex-Yougoslavie au début des années 1990. Un autre point commun était que le personnage principal était une jeune femme. Une nouvelle fois, après plusieurs chapitres, les deux femmes **ont entrepris de jouer à cache-cache**, apparaissant soudainement dans le livre qui ne les concernait pas.

J'ai été saisie de panique. Est-ce que c'était moi qui était la cause de ce phénomène ? J'ai demandé à des amis si ce genre de chose leur était arrivé, mais non. Ils ont tous pensé que c'était mon imagination qui me **jouait des tours**.

Cette fois, je n'ai pas voulu abandonner l'un des livres, ils étaient trop passionnants tous les deux. J'ai laissé les personnages faire **ce qui leur passait par la tête**, et **me suis contentée** de les observer avec un **sourire complice**. Après tout, il faut les comprendre, qui voudrait se laisser enfermer dans une seule histoire ?

Annick Stevenson

Glossaire

intrigues = plots

s'était vu confier = had been assigned

personnage = character

se mélanger = to mix, to blend

Je me suis mise (se mettre) = I started

étaient intervertis = had switched

qui me tombent de la main (idiomatic expression) = that I don't like and cannot finish

bibliothèque = library

déstabilisant = unsettling, troublesome

me raconter = to tell me

portait sur = was about, focused on

ont entrepris = began, took the initiative

jouer à cache-cache = to play hide and seek

jouait (jouer) des tours = was playing tricks

ce qui leur passait (passer) par la tête = what was going through their minds

me suis contentée = limited myself

un sourire complice = a knowing smile

Questions

1. Comment la narratrice organise-t-elle ses lectures ?
2. Quels sont les deux premiers livres dont elle parle ?
3. Qu'est-ce qui s'est passé pendant qu'elle les lisait ?
4. Quels sont les deux autres livres qui ont suivi ?
5. Que se passe-t-il à la fin de l'histoire ?

Vrai ou faux ?

1. La narratrice ne lit que des romans.
2. Don est le personnage de deux livres différents.
3. La narratrice donne tous ses livres à la bibliothèque.
4. Elle aime les livres historiques.
5. Ses amis ne l'ont pas comprise.

(Solutions page 27)

Deux extraits littéraires en hommage au pain

L'extrait littéraire de ce numéro se compose en réalité de deux extraits de deux écrivains totalement différents. L'un est un homme du peuple, né en Espagne et élevé en France, charpentier et historien autodidacte qui a publié un merveilleux essai sur le pain. L'autre est un écrivain français célèbre pour ses romans. Le point commun qui les relie est l'importance qu'ils accordent tous les deux au pain, à la fois sur le plan historique et dans nos vies quotidiennes.

Notre vocabulaire quotidien, au fil des siècles, **s'est nourri** de pain. La poésie, la chanson populaire, le roman, le cinéma et même la télévision n'hésitent pas à lui rendre hommage : souvenez-vous de Giono, de Pagnol, de Ponge... En fait, toute l'histoire de l'humanité est comme rythmée par la production des céréales **panifiables** : des révoltes, des guerres, des conquêtes **se sont déclenchées** à cause du pain.

Bénigno Cacérès, *Si le pain m'était conté*, Editions La Découverte, 1987.



Il dit :

- Verse la farine.

Et il voit que sa farine est belle.

Ils sont là, tous les deux, **penchés** sur ce travail comme sur quelque chose de vivant. Ça a besoin de soin, ce qu'ils font. Ça ne s'élève pas tout seul. C'est comme un enfant qui demande de la peine. Et qu'on aime. Il faut plonger ses bras dans la **pâte**, relever, puis laisser retomber, et chaque fois faire comme si on **pliait** des draps fraîchement lavés, encore un peu humides, et lourds. La **huche** craque, **geint**, sonne quand la pâte tombe et se plie. [...]

C'était du pain brun. Il n'a pas de grosses **bulles** dans sa **mie** mais de petites bulles régulières, presque comme un gâteau de **cire** où les **abeilles** font le miel. Il est lourd. Ce morceau est gros comme ma main, mais il **pèse** plus que ma main. Je le goûte, mais bien avant j'ai été saisi par l'odeur. Le goût est pareil. L'odeur monte à travers le **palais** et elle revient dans le nez comme si j'avais encore le petit bout de pain dans les doigts, et il est déjà une pâte sous mes dents du fond, et je l'**avale**. L'odeur et le goût restent. Le mot "blé" a tout de suite un sens [...] Ce pain est venu et tout



© DR Éditions Grasset

est changé car il a apporté avec lui le souci du pain et la joie du pain. Et ça n'est ni un petit souci, ni une petite joie, car le pain à mon avis signifie une chose terriblement grande.

Jean Giono, *Les Vraies Richesses*, Grasset, 1937.



Glossaire

Listen and repeat them out loud:

s'est nourri (*se nourrir*) = nourished/enriched itself

panifiables = used for making bread

se sont déclenchées (*se déclencher*) = broke out

penchés = bent over

pâte = paste, dough

pliait (*plier*) = folded

huche = kneading trough

geint (*geindre*) = creaks

bulles = bubbles, holes in the crumb of the bread

mie = the soft part of bread, the crumb

cire = wax

abeilles = bees

pèse (*peser*) = weighs

palais = palate

avale (*avaler*) = swallows

Deux dictées

Niveau débutant

La France possède un nombre important de boulangeries et pâtisseries. Dans toutes les grandes et moyennes villes, il est vraiment facile de trouver du bon pain avec une croûte croustillante à la boulangerie du coin, et les Français mangent du pain à tous les repas. Alors, comment expliquer que certains Français se sont mis à faire leur propre pain ? C'est peut-être une conséquence de la pandémie.



Niveau intermédiaire/avancé

Le personnage principal du roman que je suis en train de lire n'est pas du tout quelqu'un de raffiné ou sophistiqué. Le matin, il trempe son pain dans son bol de café au lait et il laisse traîner la vaisselle pendant des journées avant de faire un peu d'ordre dans sa cuisine. Il porte n'importe quel vêtement qu'il trouve ici et là parmi les tas de pantalons et chemises qui décorent le parquet de sa chambre. Sa femme l'a quitté il y a fort longtemps, car elle ne supportait plus de vivre avec lui. Il est donc peu probable que je confonde ce personnage avec celui dans l'autobiographie que je réserve pour mon temps de lecture l'après-midi.



Le poème



On dit au revoir à l'été

*C'est le début de l'automne
Les feuilles disparaissent et même les géraniums
On rallume la cheminée
Et on retrouve les recettes de soupes oubliées
On dit au revoir à l'été
Et on se prépare pour le froid qui va bientôt arriver.*

Alexandra Anthonioz



© Zino Bang from Pexels

Solutions des exercices

Page 7:

1. une — La — un — des — la — les — les — un — une — les — un — Les — la — un
2. la — la — le — la — le — la — la — la — le — la — le — la — la — le
3. Une directrice — Une journaliste — L'assistante — La musicienne — La factrice — La serveuse — L'infirmière

(suite page 27)

frantastique

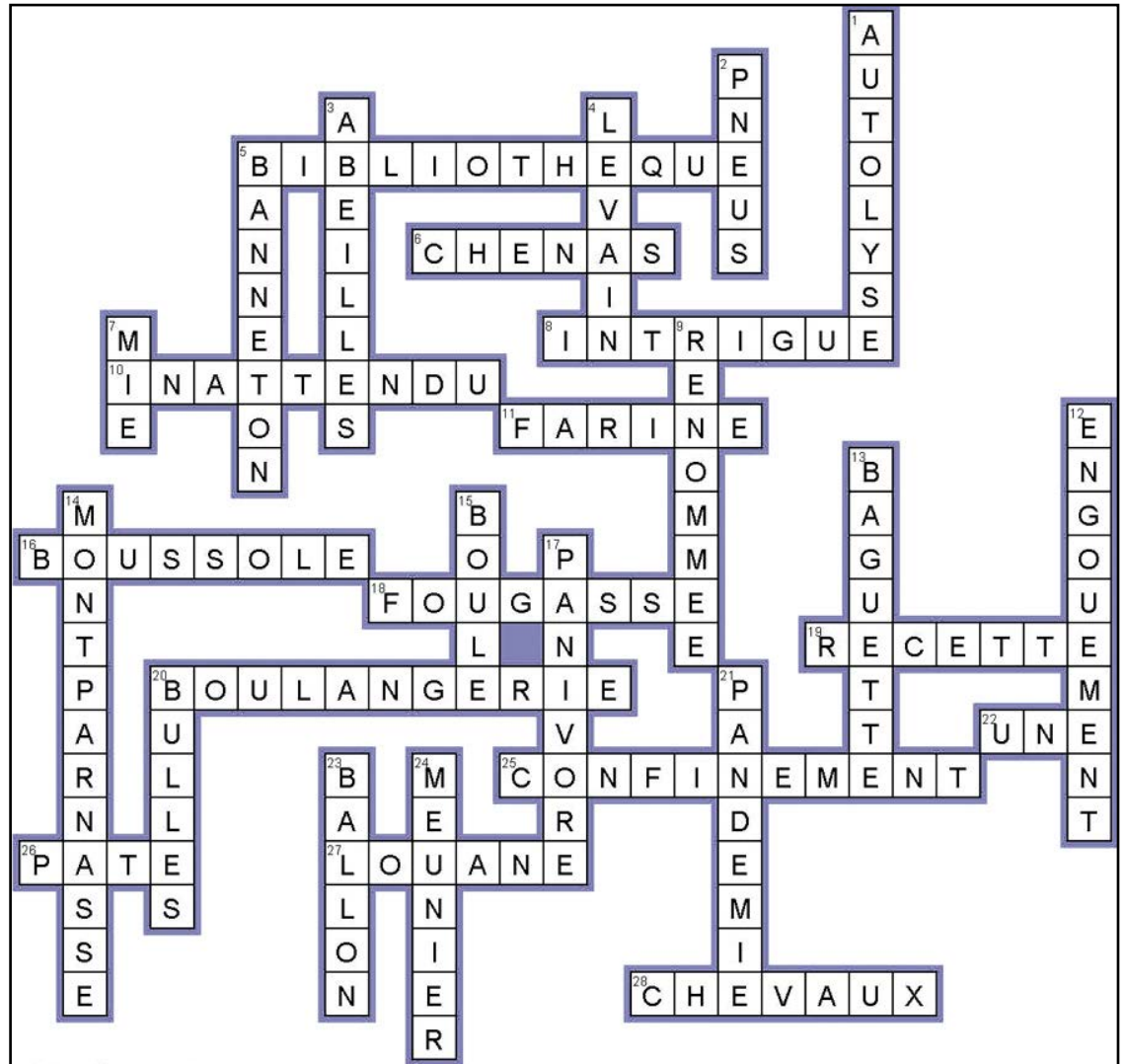
Personalized
Online
French lessons

- Free level assessment
- Certification
- More than 2 500 000 users worldwide

Click here for a

Free test

1 month
FREE
for our
readers!



(Solution de la page 12)

Solutions des exercices (suite)

Page 11:

I. 1. c. — 2. b. — 3. a. — 4. b. — 5. b. — 6. a. — 7. c. — 8. b.

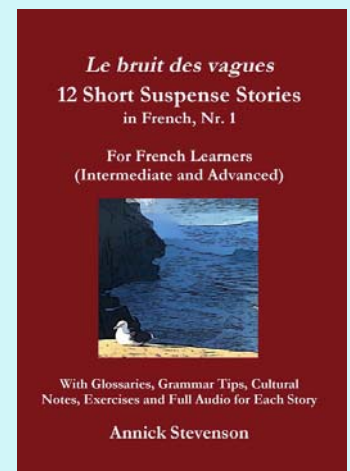
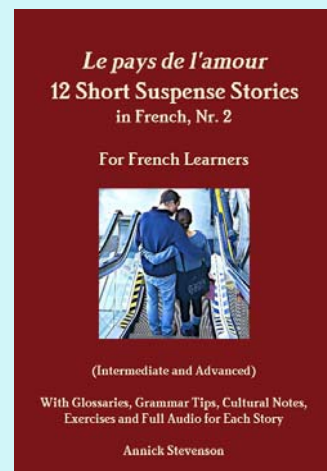
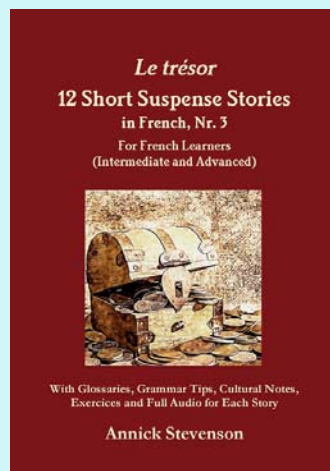
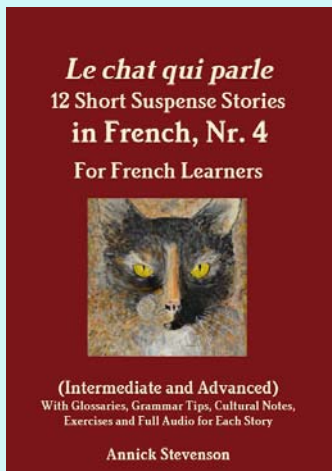
II. 1. c. — 2. b. — 3. a. — 4. b. — 5. b. — 6. c. — 7. b. — 8. c. — 9. c. — 10. b. — 11. a. — 12. b.

Page 24:

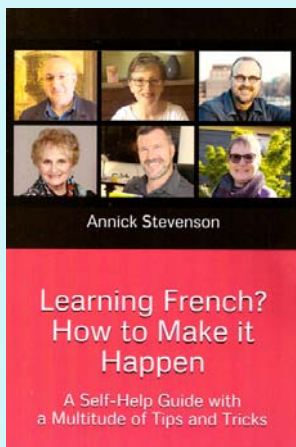
Questions : 1. Elle a pris l'habitude de lire 2 livres à la fois : un roman le soir, une biographie ou un essai en fin d'après-midi. 2. Elle parle d'un roman et d'une autobiographie qui concernent tous les deux une femme journaliste qui s'est vu confier des reportages incroyables. 3. Les deux histoires ont commencé à se mélanger, comme si les personnages s'amusaient à passer d'un livre à l'autre. 4. Un roman qui parle des habitants des pays Baltes pendant la Seconde Guerre mondiale, et un essai qui porte sur les conflits en ex-Yougoslavie au début des années 1990. 5. Les personnages continuent de jouer à cache-cache entre les deux livres mais la narratrice décide de ne plus s'inquiéter et les observe avec un sourire complice. Elle comprend très bien que leur vie serait trop monotone s'ils restaient enfermés dans une seule histoire.

Vrai ou faux : 1. Faux. — 2. Vrai. — 3. Faux. — 4. Vrai. — 5. Vrai.

Our books will help you improve your French!



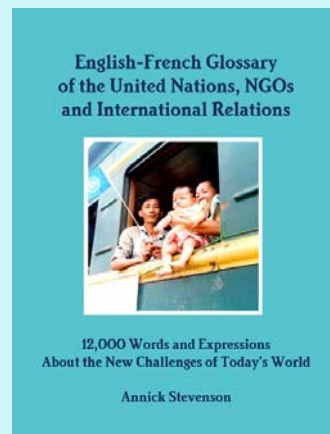
This series of well-crafted short stories (eBook and printed versions), all of which have a surprising twist at the end, will enhance not only your understanding of the language and the culture but your pleasure in reading French literature. With grammar tips, cultural notes and exercises, and full audio.



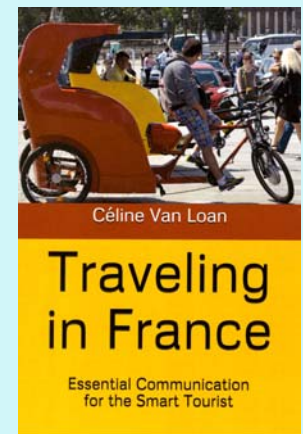
A self-help book, written in English, to encourage and help all the persons willing to learn French, with a multitude of tips, tricks and tools.



A workbook, nicely illustrated, for kids who are studying French. With songs, stories, poems, games, original exercises and audio links.



An English-French glossary of the United Nations and NGOs, with 12,000 words and expressions about the new challenges of today's world.



An indispensable book if you want to travel in France, containing all the basics of daily communication. With audio links.

See also our new **French Grammar Basics and Beyond (our best-seller)** on page 9.

For more information on our books, and to order them:

www.learnfrenchathome.com/french-audio-books

For all the books, there is an eBook version (pdf) and a paperback version* available on Amazon (USA, UK, Germany, France, Spain, Italy, Japan and Canada)

*Inside the paperback versions there are links to download the eBook versions.