

LE PAIN CORDON: C'EST LE CORDON QUI FEND LE PAIN

Mouette Barboff

EHESS/ Paris

La particularité du pain cordon c'est d'être "cordonné"; il n'est ni coupé, ni fendu, ni piqué, il est cordonné. Aujourd'hui le boulanger confectionne un cordon de pâte mais autrefois, il déposait au fond du paneton un véritable cordon textile qu'il retirait au moment de la mise au four. Mais écoutons plutôt Mr. D. l'un des derniers boulangers en France à faire ce pain: «je mélange la farine, la levure, le sel et l'eau; après le pétrissage il faut laisser piquer la pâte dans la cuve... pour ce pain il faut une fermentation lente» insiste-t-il.

Au bout de trois quarts d'heure, la pâte fermentée est pesée, découpée en pâtons d'égale grosseur sur lesquels il prélève un tout petit morceau de pâte pour faire le cordon: «je l'allonge comme un morceau de ficelle, il ne faut pas qu'il soit trop long... on le fait un peu plus court que le pain». Il dépose le cordon au fond du panier et farine le dessus; «ensuite je façonne le pain normalement, sans trop serrer la pâte, je plie deux ou trois fois mon pâton, je l'allonge et je le pose sur le cordon, soudure au-dessus... ensuite, ça lève en rayons». Après l'apprêt, l'enfournage. Mr. D. cuit le pain cordon à l'ancienne: «lorsque le four atteint 250°, je coupe le chauffage pour que ça cuise tranquillement... au milieu... il faut éviter le coup de lame sur le pâton avant de l'enfourner sinon le gaz s'échapperait et le pain s'aplatirait... quand on renverse le paneton sur la pelle, on n'a pas à y toucher... c'est terminé. On ne le coupe pas, on ne le pique pas... c'est le cordon qui va fendre le pain. Si tout va bien, le pain aura tendance à s'allonger et donc à dépasser le cordon... si votre pâte manque de force, c'est qu'elle n'a pas piqué assez longtemps... quand votre pain est bien piqué au départ, ensuite il est bien levé».

En cuisant, le cordon forme un S, «des fois je force le destin... je vrille mon cordon pour que ça forme un S... c'est plus

joli, à l'oeil... on le voit mieux... il est mieux dessiné». La présence de cette cordelette de pâte fragilise la surface et provoque l'éclatement du pain; comment expliquer ce phénomène? «Difficile à dire... dans le panier le cordon ne marque pas tellement la pâte... de plus il n'est pas en contact direct avec elle, il y a la farine entre les deux... il n'y a pas non plus de soudure à cet endroit là et pourtant le résultat est là!... ça le fait fendre régulièrement... c'est le cordon qui dirige le mouvement... c'est le cordon qui fend le pain». Au four, le pain cordon se développe énormément, il est un peu gris, légèrement acidulé et très alvéolé.

A partir de ces propos et de la façon dont ils sont formulés on peut déjà faire un certain nombre de remarques:

1. Le boulanger utilise le mot "piquer" pour "pointer"; il insiste à plusieurs reprises sur le fait qu'il faut «laisser piquer la pâte dans la cuve», cette opération est déterminante pour la réussite du pain. Cette expression peu courante en boulangerie, peut avoir deux explications: l'utilisation du moût de raisin comme ferment - cet usage était fréquent autrefois - le vin qui se pique et s'aigrit est un bon moyen d'ensemencer la pâte et la présence de nombreux vignobles dans la région devait faciliter cet usage. A cette interprétation d'ordre pratique, biochimique, s'ajoute une autre interprétation d'ordre symbolique, religieux: l'association eucharistique du vin au pain, thème sur lequel nous aurons l'occasion de revenir.

2. Après la fermentation, le boulanger prélève sur chaque pâton un petit bout de pâte pour faire le cordon; il l'allonge "comme une ficelle", "le vrille"; sa texture est plus serrée que celle du pain, il y a bien chez lui l'intention de reproduire l'aspect torsadé d'une ficelle ou d'un cordon textile; le cordon ne freine pas le développement du pain puisqu'il est placé en-dessous, il est indépendant du pain ce qui confirme bien l'usage ancien d'un cordon textile.

3. Sous l'action de ce cordon, le pain s'ouvre en deux dans le four comme par miracle! Le boulanger ne peut expliquer ce phénomène; il n'y a pas de soudure (la finition du façonnage du pain située au-dessus pendant l'apprêt se retrouve en-dessous pendant la cuisson; il n'utilise aucun des procédés habituels pour fendre le pain: coup de lame, avant bras, pliage, rouleau etc...): «il faut éviter le coup de lame» précise-t-il, et pourtant «ça le

fait fendre».

L'interdit du coup de lame sur la pâte fait écho à celui du couteau dans le pain: on doit rompre le pain.

L'allusion à la Dernière Cène et à la rencontre des Compagnons d'Emmaüs est associée à l'action de ce cordon dont la dynamique - ou la charge symbolique - est si forte, qu'elle arrive à rompre le pain. Mr. D. «force le destin» pour que le cordon fasse un S; ce "S" qui sert de signature au pain se forme pendant la cuisson, indépendamment du boulanger.

Quelle est l'origine et la signification du pain cordon? La localisation de ce pain et le passé historique et religieux de la région concernée sont susceptibles d'apporter une réponse à ces questions.

Contexte historique et religieux

Le pain cordon est originaire de Bourgogne, plus précisément de la Côte d'Or et du Morvan (Mr. D. habite à Saulieu, son père boulanger, travaillait à Autun).

Dans cette région très fortement marquée par la religion dès le Haut Moyen Age, les grands ordres monastiques fondèrent ou réaffirmèrent leurs règles et leurs lois: clunisiens, cisterciens, bernardins, franciscains entre autres. Les couvents et les abbayes se multiplièrent; les villes comme Cluny, Autun, Saulieu, Vezelay représentaient des centres spirituels importants et accueillaient dès le Xème siècle les pèlerins qui se rendaient en foule à Saint Jacques de Compostelle, pèlerinage moins périlleux que ceux de Rome ou de Jerusalem.

L'importance architecturale des basiliques qui se construisirent au XIème et XIIème siècle, témoignent de cet élan mystique; les reliques sacrées, préservées des invasions barbares, attiraient elles aussi de nombreux pèlerins et fidèles. Ce fut le cas de la basilique de Vezelay.

Vezelay et la basilique Sainte Madeleine

Au début du XI^{ème} siècle une multitude de pèlerins prirent le chemin de Bourgogne et de Vezelay en particulier, pour vénérer les reliques de Sainte Madeleine ramenées de Saint Maximin; cette ferveur populaire fit de Vezelay, petite ville située au pied de la vallée de la Cure, l'un des hauts lieux de la chrétienté: l'une des quatre voies qui conduisaient à Saint Jacques de Compostelle, partait de Vezelay et centralisait les pèlerins qui venaient du Nord et de l'Est; les rois, les héros, les saints s'y retrouvaient.

La basilique Sainte Madeleine, construite au IX^{ème} siècle, brûla de fond en comble le 22 juillet 1120 (jour de l'anniversaire de la sainte) et provoqua la mort de mille pèlerins; ce chiffre impressionnant donne une idée de l'ampleur de ces pèlerinages.

Un quart de siècle plus tard, le 31 mars 1146, jour de Pâques, le célèbre cistercien Bernard de Clairvaux prêcha la seconde croisade sur le versant nord de la colline de Vezelay, avec à ses côtés Louis VII roi de France, Eléonore de Guyenne la reine, les comtes de Flandre et de Toulouse.

La reconstruction de la basilique fut terminée en 1190. La même année Philippe Auguste, roi de France et Richard coeur de Lion, roi d'Angleterre, réunirent leurs armées à Vezelay, point de départ de la troisième croisade en Palestine à Jérusalem.

Un autre évènement qui fait date dans le passé historique et religieux de Vezelay est l'arrivée des premiers missionnaires franciscains, mais avant d'en parler et pour une meilleure compréhension de la suite du raisonnement, il convient de s'arrêter un moment dans la basilique dont l'architecture intérieure représente plusieurs grands thèmes liturgiques en relation avec le pain.

Lorsque l'on se trouve dans le narthex, vaste espace destiné à recevoir les pèlerins les nuits de trop grande affluence (bien qu'en ville d'immenses caves leur étaient également destinées), on doit franchir l'un des trois portails, portail sud, portail nord ou portail central, "passage obligé" pour accéder à la nef; ce sont les deux derniers qui vont retenir notre attention.

Portail Nord: Les Compagnons d'Emmaüs

Après sa résurrection, le Christ apparaît à ses disciples sur la route de Jérusalem, mais ils ne le reconnaissent pas. En chemin, il leur explique les passages de la Bible où sont prédites sa passion et sa Résurrection; arrivés à l'auberge, les compagnons reconnaissent le Christ au moment où il rompt le pain car le geste est le même que celui de la dernière Cène, lors de l'institution de l'Eucharistie.

Par extention, lorsque les chrétiens célèbrent l'Eucharistie où fractionnent le pain, ils reconnaissent le Christ; c'est ainsi que le Jeudi Saint on donnait à manger à tout le monde, en particulier du pain par respect pour le commandement du Seigneur (le Vendredi Saint, jour de sa mort, il était en revanche interdit de procéder à la fabrication du pain).

Portail Central: La Pentecôte

La Pentecôte, représentée sur le tympan du portail central de la basilique est considéré comme «l'une des plus grandes performances artistiques de la Bourgogne et du Moyen-Age romans».

Le Christ réssuscité, couvert d'un somptueux (et célèbre) drapé est assis au centre, les bras écartés; de ses mains immenses, jaillissent les langues de feu du Saint Esprit; les douze apôtres qui l'entourent reçoivent son message divin: «Allez par le monde entier prêcher l'Evangile à toute la création». Les statuts de la boulangerie du XIIème et XIVème siècle font état du "pain du Saint Esprit" que l'on distribuait aux pauvres la semaine de la Pentecôte.

Parmi les chapiteaux historiés nous en retiendrons deux.

Le moulin mystique

Un homme, court vêtu et chaussé verse du grain dans un

moulin tandis qu'un autre, le front dégarni, pieds nus et vêtu d'une ample toge, recueille la farine; l'un représente le prophète Moïse versant l'Ancienne Loi (le grain) dans le moulin dont la roue marquée d'une croix désigne le Christ; l'autre, celui recueillant la farine, c'est-à-dire la Nouvelle Loi, est l'apôtre Paul. La loi de Moïse contient la vérité mais une vérité obscure, cachée dans le grain de farine; le sacrifice du Christ sur la croix transforme cette vérité en farine assimilable par tous - l'Évangile - que Saint Paul a mission de recueillir et de distribuer.

Le repas des saints ermites Paul et Antoine

Les deux saints se partagent fraternellement un pain dans le désert, celui que le corbeau apporte chaque jour à Paul, chacun tient une partie du pain fendu verticalement en son milieu. Après ces références au pain liturgique, et après avoir contourné le chœur de la basilique, on arrive à la hauteur du transept nord, devant la statue de Saint François d'Assise, lequel nous renvoie à l'année 1217, date de l'arrivée des premiers franciscains à Vezelay.

L'arrivée des franciscains à Vezelay

C'est en effet après le célèbre chapitre des Nattes (1217) que Saint François envoya deux de ses disciples fonder la première fraternité franciscaine en France; le chapitre se tenait comme à l'accoutumée pendant les fêtes de la Pentecôte mais cette année là il fut décidé d'envoyer des missionnaires à l'étranger (décision qui fait écho au message divin évoqué précédemment). Saint François souhaitait faire ce voyage au cours duquel il aurait pu entendre Jacques de Vitry prêcher la cinquième croisade, mais le cardinal Hugolin s'empessa de l'en dissuader; c'est ainsi que Frère Pacifique et son compagnon arrivèrent à Vezelay à sa place.

Ils établirent leur ermitage *extra-muro*, près de la chapelle Sainte Croix construite par les bénédictins à trois cent mètres de

la basilique, à l'endroit même où fut prêchée la seconde croisade. Cette chapelle changea ensuite de nom et s'appela désormais *La Cordelle*, à cause du *cordon* que les franciscains portent en guise de ceinture; c'est en effet pour mieux se conformer aux paroles de l'Évangile que Saint François d'Assise rejeta la ceinture de cuir que portent habituellement les moines, pour lui substituer un simple cordon ou ficelle, gage d'humilité et de pauvreté. Ce cordon distinguait à ce point les franciscains des autres communautés religieuses, qu'on les appelait plus communément *les cordeliers*.

Cordon, La Cordelle, cordeliers, nous rapprochent du pain cordon mais ne sont pas suffisamment récurrents; c'est à travers la vie de Saint François d'Assise, ou tout au moins des épisodes les plus marquants, que nous allons trouver semble-t-il, l'origine du pain cordon.

Saint François d'Assise

François est né à Assise en 1182.

Après avoir vécu une jeunesse dorée, dans l'aisance et l'insouciance, il décida à vingt trois ans de se faire chevalier pour rejoindre Gauthier de Brienne, chef victorieux des armées pontificales; mais à Spoleto, une voix lui intima l'ordre de retourner sur ses pas. Cette première étape de la conversion, "la vision de Spoleto", fut suivie un an plus tard de "l'appel du crucifix" dans l'église de San Damiano.

Enfin, le 24 février 1209, fête de Saint Matthias, François entendit l'appel qui allait parachever la conversion: "l'appel de l'Évangile".

A partir de ce jour-là, son renoncement aux biens matériels fut total et celui qu'on appelait *poverello* consacra sa vie à mettre en pratique les paroles de l'Évangile: «Allez donc et prêchez en disant que le Royaume des Cieux est proche... n'ayez dans vos ceintures ni or, ni argent etc...».

Accompagné de ses frères, il sillonnait les routes de Ombrie, secourant les pauvres, soignant les lépreux, prêchant la bonne parole.

Après avoir abandonné le gouvernement de l'ordre à l'un

de ses disciples et rédigé la Nouvelle Règle, François décida en septembre 1224 de se rendre à l'Alverna, lieu escarpé et isolé pour y commencer sa retraite et le carême de la Saint Michel. Le 14 septembre, fête de l'exaltation de la Sainte Croix, il adressa une prière au Sauveur et «subitement il ressentit l'inéffable certitude que Dieu l'exauçait. Déjà un séraphin flamboyant, paré de six ailes apparaissait dans le ciel et fondait sur lui; il avait un visage d'homme et était crucifié. François ressentit à la fois une joie surhumaine et une douleur déchirante; un immense amour l'embrasa pour le Christ transpercé. Quand le séraphin disparut, il constata sur son corps un miracle extraordinaire: ses pieds et ses mains étaient percés, son côté ouvert saignait. Sa prière était parfaitement exaucée, de corps et d'âme, il était devenu semblable à Jésus».

Le carême de la Saint Michel achevé, il résolut de retourner à Assise. Le retour fut un triomphe, la nouvelle du prodige s'était répandue, on accourait de tous côtés pour voir l'homme de Dieu, pour toucher sa corde ou le pan de sa tunique. Impotent, presque aveugle, François savait désormais que sa mort serait proche; sa longue agonie allait durer deux ans. La veille de sa mort, le 2 octobre 1226, il se souvint de la dernière Cène et réclama du pain; il le bénit et le partagea entre ses disciples, imitant le Christ.

Le jour suivant qu'il savait être le dernier, il se fit lire la passion selon Saint Jean; puis sur sa demande on le dépouilla de sa tunique (et par conséquent du cordon qui l'attachait) on l'étendit sur la terre nue et on répandit sur lui de la cendre.

Le soir même il mourut en chantant.

La représentation de Saint François

Toute la vie Saint François à vécu à l'image du Christ, mais les deux dernières années de sa vie sont celles qui présentent le plus d'analogies avec lui.

Celles aussi qui ont davantage frappé l'imagination populaire: le thème de la stigmatisation est le plus souvent représenté sur les fresques, les tableaux, les images pieuses. Saint François se tient debout ou agenouillé au pied de la croix;

cinq rayons lumineux lui transpercent le corps mais il n'y a pas d'effet dramatique recherché (douleur, saignement); le corps offert attend et reçoit «l'incomparable faveur des stigmates»; les plaies sont nettement dessinées; le corps est bien percé, piqué... le corps se laisse piquer.

Le cordon de Saint François est également mis en valeur; ce n'est pas un accessoire anodin, il a fait l'objet d'un choix, d'une prise de décision fondamentale dans la vie du saint: au lendemain de l'appel de l'Évangile le 24 février 1209, son premier soin est de se confectionner une tunique grossière en forme de croix et de remplacer sa ceinture de cuir, signe de richesse, par une corde, signe de pauvreté.

En 1215, lors du Concile de Latran Saint Dominique lui réclame sa corde de chanvre en souvenir de leur rencontre.

Enfin, lors de son retour à Assise sous les acclamations, après sa stigmatisation, chacun veut toucher sa tunique, son cordon; le cordon prend valeur de sacré tout autant que celui qui le porte.

Cette projection de la vie du saint sur celle du Christ trouve par syllogisme une projection sur le pain; mais un pain différent cependant, dont l'élément distinctif - le cordon - permet d'authentifier le saint.

Ceci nous ramène au pain cordon et à notre boulanger de Saulieu.

Saint François d'Assise et le pain cordon

Parmi toutes les analogies qui font de Saint François le doublet du Christ, nous avons retenu celles qui nous ont semblé avoir un rapport direct avec le pain cordon: les stigmates et le partage du pain.

Stigmatisation / fermentation

Souvenons-nous des propos du boulanger: «après le pétrissage, il faut laisser piquer la pâte dans la cuve»; au cours de cette opération, les "stigmates" - occasionnées par la présence du vin comme ferment - sont provoqués par un agent extérieur

indépendant de l'action du boulanger: le vin, principe actif, élément spirituel du rite eucharistique, agit sur la matière; la pâte augmente de volume: «il faut une pâte bien piquée pour avoir un pain bien levé».

Parallèlement Saint François stigmatisé est sanctifié: «par la vision du séraphin, Saint François comprit que ce n'était pas un martyr corporel mais par un embrasement spirituel qu'il devait être transformé à la ressemblance formelle du Christ crucifié».

Façonnage / agonie

Entre la fermentation et l'enfournage, le boulanger façonne le pain (en longueur) et le dépose sur le cordon, au fond du paneton où il continue de "lever en rayon".

Cette deuxième fermentation (l'apprêt) précède l'enfournage. Entre sa stigmatisation et sa mort, Saint François vit deux ans d'agonie au cours desquels ses forces s'amenuisent tandis que sa renommée et son rayonnement ne cessent de croître.

Enfournage / préparation à la mort

Avant d'enfourner le pain, le boulanger renverse le paneton sur la pelle; le cordon placé sous le pain réapparaît et désigne très nettement le pain.

Autrefois, on retirait le cordon textile ou la ficelle de chanvre avant l'enfournement du pain; on déposait le pain "nu" sur la sole du four en terre battue et les cendres placées à proximité accompagnaient la cuisson du pain.

La veille de sa mort, Saint François partage un pain entre ses disciples (référence à la Dernière Cène); il demande qu'on lui lise la passion (une façon de la vivre), qu'on lui ôte son habit (la tunique et le cordon qui l'identifient), qu'on le dépose sur la terre nue et que son corps soit recouvert de cendres (par ce rite mortuaire, rite de purification, il anticipe sa mort comme Jésus Christ pendant l'eucharistie).

Cuisson / mort et résurrection

«Pendant la cuisson le pain s'ouvre en deux comme par miracle! c'est le cordon qui fend le pain» (le cordon textile n'entrait pas dans le four, cependant le pain s'ouvrait de la même manière).

En "l'absence" du cordon, le pain s'ouvrait de même.

Souvenons-nous du portail Nord de la basilique Sainte Madeleine: après sa mort, les compagnons d'Emmaüs reconnaissent le Christ au moment où il partage le pain, au moment où le pain "s'ouvre en deux"; c'est le geste qui désigne le Christ.

Pendant la cuisson, l'action du cordon désigne Saint François et à travers lui le Christ réssuscité.

Le cordon forme un "S" en cuisant... «ce S doit être à gauche ou à droite, mais jamais au milieu... des fois je force le destin... je vrille... c'est plus beau à l'oeil... c'est mieux dessiné... ça se voit mieux» déclare le boulanger.

Ce "S" est peut-être à mettre en relation avec le monogramme du Christ I.H.S.? Dans ce cas l'action coordonnée du Christ et de saint François serait confondue dans ce "partage du pain". Le corps du Christ, le corps de Saint François ne formeraient plus qu'un seul corps... un seul pain.

Bibliographie

- Celano, T. de. 1229. *Vita Prima in Saint François*. Paris: Ed. Franciscaines.
- Colombet, M.A. 1958. *A travers notre folklore et nos dialectes; la fabrication du pain domestique en Côte d'Or*. Dijon: Ed. L'Arche d'Or.
- Dupaigne, B. 1979. *Le Pain*. Paris: La Courtille.
- Franciscains d'Oc. 1975. *Les spirituels, 1280/1324*. Toulouse: Privat.
- Facchinetti, Frère. 1926. *Saint François d'Assise dans l'histoire et dans la légende*. Vanves: Imprimerie franciscaine missionnaire.
- Gobry, I. 1957. *Saint François d'Assise et l'esprit franciscain*.

Paris: Seuil.

Gratien, P. s.d. *Les Opuscules de Saint François. Saint François d'Assise, sa personnalité, sa spiritualité.* Paris: Librairie St. François.

-- -- 1928. *Histoire de la fondation et de l'évolution de l'ordre des Frères Mineurs au XIIIème siècle.* Paris: Librairie St. François.

Green, J. 1983. *Frère François.* Paris: Seuil.

Helyot, 1792. *Histoire des ordres religieux et militaires.* 8 vols. Paris: Louis (nouvelle édition)

Lionetti, R. 1988. *Le lait du père.* Paris: Imago.

Moulin, L. 1978. *La vie quotidienne des religieux au Moyen Age. Xème au XVème siècle.* Paris: Hachette.

Poilâne, L. 1981. *Guide de l'amateur du pain.* Paris: R. Laffont.

Saint Bonaventure. 1968. *Legenda Major in Saint François d'Assise documents.* Paris: Ed. Franciscanes.

Subercaseaux, F. s.d. *Saint François d'Assise en images.* Boston: Marshall.

Vandalle, M. 1927. *Saint François d'Assise et ses interprètes dans l'art.* Paris: La France Franciscaine.

Vernet, F. 1933. *Les ordres mendiants.* Paris: Bloud et Gay.

Villain, M. 1950. *Saint François et les peintres d'Assise.* Paris/Grenoble: B. Arthaud.

Voragine, J. de. 1967. *La légende dorée.* Paris: Garnier Flammarion.

Résumé

La particularité du pain cordon c'est d'être "cordonné"; il n'est ni coupé, ni fendu, ni piqué; il est cordonné. Le pain cordon est originaire de Bourgogne, plus précisément de la Côte d'Or et du Morvan. Dans cette région très fortement marquée par la religion dès le Haut Moyen Age, les grands ordres monastiques fondèrent ou réaffirmèrent leur règles. La vie de Saint François d'Assise en particulier trouve par syllogisme une projection sur le pain; mais un pain différent cependant, dont l'élément distinctif - le cordon - permet d'authentifier le saint.

Sommario

La particolarità del pane *cordon* è di essere "cordonato"; non è né tagliato, né spaccato, né bucato: è cordonato. Il pane *cordon* è originario della Borgogna, più precisamente della Costa d'Oro e del Morvan. In questa regione, di profonda religiosità sin dall'Alto Medio Evo, i grandi ordini monastici fondarono o riaffermarono le loro regole. La vita di San Francesco d'Assisi trova per sillogismo una proiezione sul pane; ma un pane particolare tuttavia, il cui elemento distintivo - il *cordon* - permette di identificare il santo.