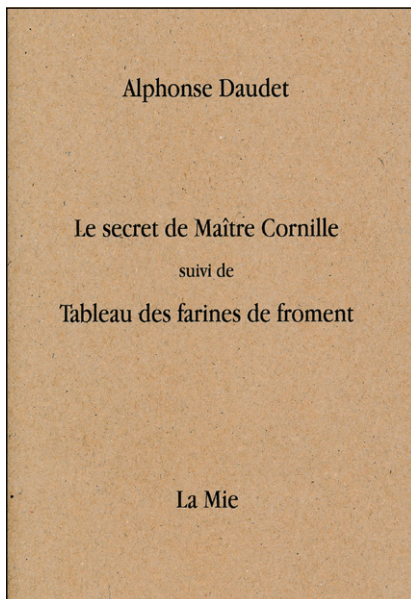


CLASSIFICATION DES FARINES SUISSES

Un tableau pour les amateurs de pain

A Echallens, le blé et le pain sont à l'honneur en ce mois d'août 2018, à l'heure où la Fête du blé et du pain vit sa quatrième édition. Si les farines, comme le blé tendre ou le froment, sont universelles, leur dénomination varie en fonction des pays. Et comme la plupart des livres qui les recensent sont français, Olivier Ducommun, libraire et amateur passionné de boulangerie et de pain, a eu à cœur de se pencher sur la classification des farines helvétiques, avec leur équivalence dans l'Hexagone.

Sorti de presse dans le contexte de la manifestation challenoise, ce tableau - relu et approuvé par des professionnels de la branche - a fait l'objet d'un petit fascicule enrichi par un conte d'Alphonse Daudet tout à fait de circonstance: Le Secret de maître Cornille. Une évocation de l'époque où les ailes des moulins «viraient» au mistral, juste avant le douloureux passage aux minoteries industrielles pour les meuniers de Provence. Un document utile pour ceux qui veulent s'essayer à faire leur pain ou apprendre à le choisir, disponible, au prix conseillé de 5 francs, en divers endroits (commerces



Le blé tendre et le froment sous la loupe d'Olivier Ducommun.

d'Echallens, Office du tourisme, Gare LEB, L'Echo du Gros-de-Vaud) ou sur le site www.librairielamie.ch

Arlette Roberti