

Rencontre entre Steven L. Kaplan, historien américain et les élèves de boulangerie du lycée Rabelais d'Ifs

Steven Kaplan, historien et spécialiste mondial de l'histoire du pain, a rencontré les élèves de bac professionnel de Boulangerie-Pâtisserie du lycée Rabelais d'Ifs lundi 29 septembre sur l'invitation personnelle de Christophe Prochasson, Recteur de l'académie de Caen.

Devant les élèves très attentifs, Steven Kaplan est revenu sur le rôle social du pain et du boulanger depuis des siècles. Il a ensuite expliqué son parcours universitaire de chercheur et les raisons de son intérêt pour ce produit typiquement français. Il a rappelé l'histoire du pain, son évolution sociologique, de produit initialement conçu pour la survie des habitants à un produit de « plaisir ». Tel un « sommelier du pain », ce spécialiste passionné a présenté sa façon de goûter et de déguster le pain en utilisant tous les sens pour apprécier cet objet vivant.

Dans la seconde partie de l'après-midi, les élèves et les professeurs ont exposé leurs productions très appréciées par Steven Kaplan tant pour leur qualité gustative que leur mise en forme. Il a salué également les enseignants pour leur passion communicative et leur rôle essentiel dans la transmission des traditions.

Les élèves se sont montrés très sensibles à la passion de Steven Kaplan et l'un d'eux a même ajouté : « *c'est marrant de voir quelqu'un d'aussi cultivé qui aime le pain !* »

Biographie de Steven L. Kaplan

Sources : *Biographie de la Documentation de Radio France, mai 2014*

Né en 1943 aux Etats-Unis à Brooklyn. Le jeune Steven Kaplan obtient une bourse pour Princeton (New Jersey), où il mène brillamment des études d'histoire à partir de 1959. En 1962, à l'âge de 19 ans, il passe plusieurs mois en France, où il découvre le milieu ouvrier, l'argot et la culture populaire en travaillant dans une usine d'embouteillage à Ivry-sur-Seine. C'est lors de ce séjour qu'il tombe amoureux de la France, et de l'un de ses symboles emblématiques : la baguette.

De retour aux Etats-Unis, il est admis à Yale (Connecticut), où il entame ses recherches pour la rédaction d'une thèse sur "le pain, le peuple et le roi". A l'époque, ce type de recherche est mal reçu par le milieu universitaire américain pas encore ouvert aux influences de



l'école des Annales. Depuis, les choses ont changé, et Steven Kaplan est devenu le spécialiste mondial de l'histoire du pain : "the bread expert" !

Il partage sa vie entre la France et l'Amérique, enseignant dans les deux pays : à la Cornell University (État de New York) et à l'université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines (près de Paris). Il est l'auteur d'ouvrages universitaires sur le pain français du XVIIIe siècle jusqu'à nos jours, ainsi que de livres destinés au grand public.

Déçu par la perte de qualité progressive du pain français à partir des années 60 (la baguette devenant aussi dure qu'un "bâton de CRS"), Steven Kaplan réclame avec truculence le *"retour du bon pain"*. En fin connaisseur (il a fait deux stages en boulangerie), il a conçu une méthode de dégustation du pain s'appuyant sur six critères : l'aspect, la croûte, la mie, la mâche, l'odeur, et le goût. Avec conviction, il œuvre pour la défense de la qualité du pain français : *"Il faut faire l'éloge du pain avec ferveur, notamment celui dit de tradition française, chose vivante ensemencée tous les jours par le boulanger qui monte la pâte, mène la fermentation et fabrique sans additifs, engendrant des arômes envoûtants et des saveurs somptueuses"* (article paru dans Le Monde en mai 2008 et titré : *"Mauvais pain, mauvais gouvernement !"*).