



LIANA : DU BLÉ AU PAIN... DU PAIN AU BOULANGER...

Le grain dont l'homme fait son pain n'est point un don de la nature, mais le grand, l'utile fruit de ses recherches et de son intelligence"

Le Comte de BUFFON Histoire naturelle (1748-1804)

■ DU BLÉ AU PAIN, AU BOULANGER...

Quelque douze mille ans avant notre ère, nos lointains ancêtres ont découvert et apprivoisé les graines sauvages, qui petit à petit, ont constitué un des éléments principal de leur alimentation.

Consommées crues par simple mastication puis sous forme de bouillies ils apprirent à connaître la grande famille des céréales : le millet, le sarrasin ou blé noir, le froment, l'orge, le seigle.

Des galettes de bouillie transformée en pâte et cuites sans levain sur des foyers rudimentaires peuvent être considérées comme la première forme de pain.

Avec la découverte du levain (pâte à pain aigrie que l'on incorpore à la pâte fraîche pour faire lever le pain), puis du four, nous entrons dans l'ère de la panification.

"Le travail du pain semble s'être diffusé d'Égypte vers la Grèce pour atteindre l'Italie."

Au Moyen Age, le **fournier**, ancêtre de nos boulangers, se contentait de cuire les boules de pain que les habitants, d'un périmètre donné du four banal, lui apportaient en ayant pris soin d'y apposer leur marque, tradition qui perdura par la suite dans bon nombre de nos villages.



Puis la cuisson devint un métier à part entière et la corporation des **talmeliers** vit le jour, qui au début devaient cuire le pain au four banal comme précédemment. Ce n'est que vers l'année 1300, qu'ils eurent l'autorisation de faire construire leur propres fours.

Au XII^e siècle apparaît le terme de **boulangier**, en référence aux boules qu'il confectionne.

Dès 1217, nul ne peut s'établir comme boulangier sans avoir obtenu au préalable une autorisation du roi. Très vite les boulangers s'organisent en corporation et cuisent la pâte dans les fournils de leurs boulangeries et forment des apprentis sous contrat soumis à déclaration aux autorités, les **mitrons**.

■ DU PAIN DANS LE LYONNAIS...

Dès le XIV^e siècle, les panetiers fabriquent du pain blanc, du pain brun de froment ainsi que du pain de seigle et *bren*, partie la plus grossière du son.

Le pain blanc était confectionné selon deux qualités. La première est dite de la *miche* pour le distinguer de la deuxième désignée sous le nom de *pain farain* ou bourgeois.

Cette dénomination de pain *farain* ou *ferain*, qui veut dire de froment, était encore usitée, pour la taxe officielle, au début du XIX^e siècle.

Quant au pain grossier, où le son n'a pas été séparé de la farine et qui n'est autre chose que le pain bren du moyen âge, les vieux Lyonnais l'appelaient "*pain à tout*".

Votée par le Consulat et publiée par voie d'affiche, une taxe fixait le cours du prix du pain, afin d'empêcher les boulangers de s'entendre entre eux pour le faire enchérir.

L'unité type du pain était la *denrée* ou pain d'un denier. Puis il y avait le *doubleau* de deux deniers et la demie d'une obole. Ainsi l'unité de prix était invariable, c'était l'unité de poids qui changeait suivant la valeur du bichet de blé.

Le bichet lyonnais de grenier était de 34 litres, et le bichet de bateau avait 717 décilitres de plus.

■ LES BOULANGERS DE GENAY

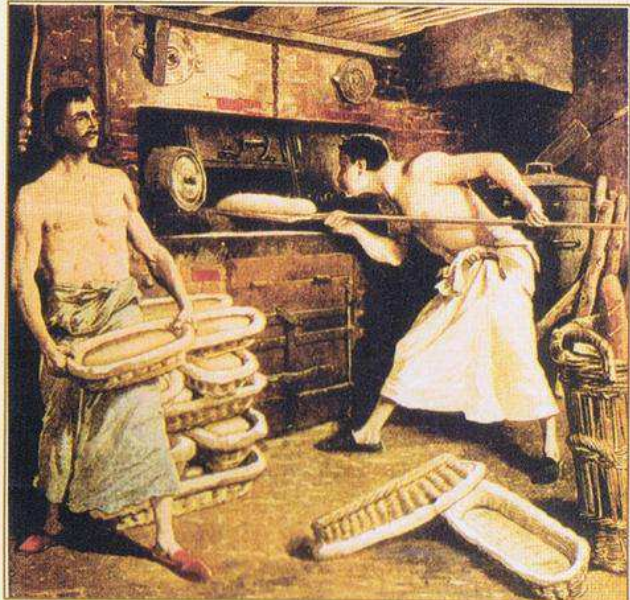
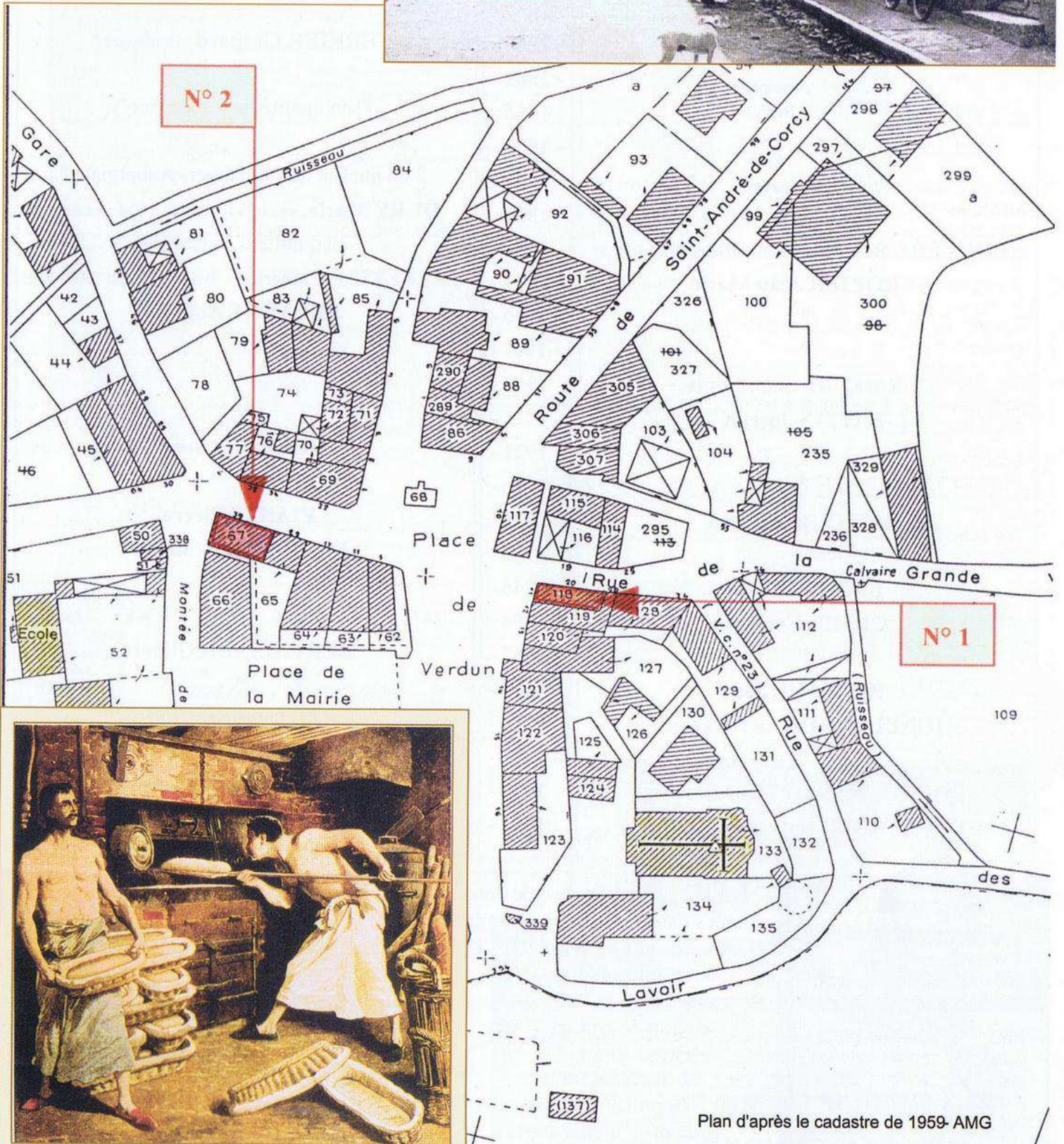
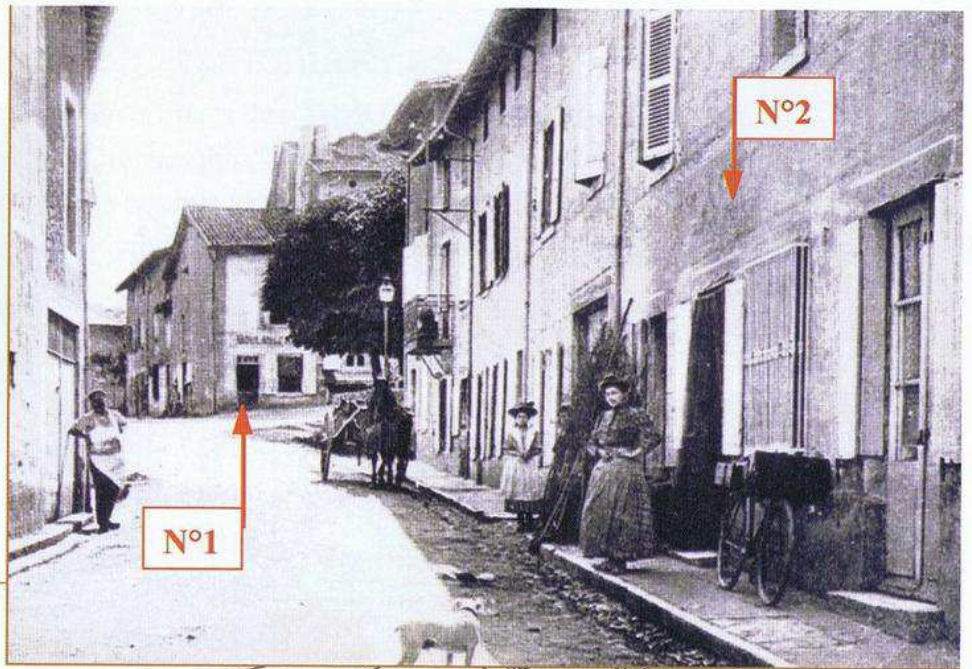
C'est dans les registres paroissiaux du XVII^e siècle que nous avons trouvé mention des *premiers boulangers* de Genay. Sont nommés : en 1626, Jean BRUNET qualifié de maître bollangier; en 1636, Antoine COINDE *compagnon bollangier*, puis en 1638 Hugues COSTE comme simple "*bollangier*".

Un acte trouvé aux archives départementales du Rhône, daté du 11 avril 1702, nous signale l'existence de Claude DEVIGNOLLE, marchand boulangier à Genay. Dans ce XVIII^e siècle la présence de nombreux fours de quartier est bien attestée.

Le tableau suivant a été établi à partir de documents d'archives et notamment des états de recensement de la commune.

GIANA : Les Boulangers de Genay

Plan de situation





Les Boulangers de Genay

En 1626, Jean BRUNET est qualifié de "maître bollangier".
 En 1636, Antoine COINDE "compagnon bollangier".
 En 1638, Hugues COSTE noté comme simple "bollangier".
 En 1702, Claude DEVIGNOLLE, marchand boulanger.



Boulangerie N° 1

Recensements

Boulangerie N° 2

VERRIER Charles, boulanger patenté sous le n° 489,
 vent son fonds de boulangerie à **Benoît BRUYÈRE...**

GUILLAUME Antoinette - Veuve Benoît BRUYÈRE -

Guillaume

" Époux de
Claudine VINCENT
 Père de :
 Antoinette
 Benoît
 Louis
 Marie
 Joanny

BRUYÈRE Benoît époux de Catherine PELLETIER

CROZIER Jean Marie

"
 "

DEMEURE Jean Louis

BATTIN Joseph

"
 "

BRUYÈRE Charles

"

BELOUZE Jean

CUMIN Edmond

"

PACCAUD Jean

IGNELOUADA (de 1975 à 1982)

"

DOCROUX Roger (d'avril 1982 à 1982)

CHAPELON Roger (d'octobre 1991 à 1999)

- 1827 -

- 1841 -

- 1846 -

- 1851 -

- 1856 -

- 1861 -

- 1866 -

- 1872 -

- 1876 -

- 1881 -

- 1886 -

- 1891 -

- 1896 -

- 1901 -

- 1906 -

- 1911 -

- 1921 -

- 1926 -

- 1931 -

- 1936 -

- 1946 -

- 1954 -

- 1962 -

- 1968 -

- 1975 -

- 1982 -

- 1990 -

- 1991 -

VERRIER " Aubergiste "

VERRIER Gaspard " Boulanger "

"

" en qualité de Cabaretier "

"

" en qualité de Boulanger- Aubergiste "

DURY Marie, veuve VERRIER - " Cabaretière "

" en qualité d'Aubergiste "

PELLETIER Catherine - Veuve de Benoît BRUYÈRE

BRUYÈRE Auguste

"

"

"

BRUYÈRE Jean

"

VIANES Pierre

FOURNIER François

"

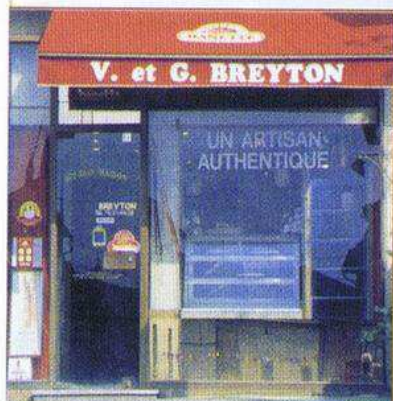
"

BERTHELIER Gilbert

"

" devient le **CAFÉ CINIER** "

puis le **CAFÉ DU BOULODROME**, tenu par M. VAST
 jusqu'en 2008



Forts d'une expérience de douze
 années dans l'art de la boulangerie
Véronique et Gérard BREYTON
 se sont installés à Genay

⇐ **2, Place de Verdun**
depuis le 2 mars 1999
 et

1, route de Trévoux ⇒
depuis le 22 mars
 de cette même année



**BOULANGERIE
& CAFÉ**

BRIOCHES
CROISSANTS



Jean BRUYÈRE

à GENAY (Ain)

M. Not. des Emigrés Doit

GENAY (Ain), le 191

7 Déjeuners comprenant			
Soupe 1 ^{er} V. fromage 1 ^{er} vin 2 ^{es}			5.90
Pain			1.20
4 Dîners comprenant			
Soupe 1 ^{er} V. légumes 2 ^{es} V. = 4.			
Wards 5 ^{es} V. fromage 1 ^{er} Vin 2 ^{es} pain 1 ^{er} = 10.20			
7 Soupers comprenant			
Soupe 1 ^{er} V. légumes 2 ^{es} V. Wards 5 ^{es} = 9.20			
fromage 1 ^{er} Vin 2 ^{es} Pain 1 ^{er}			5.20
			<u>24.60</u>
9 " id " " moins 1 souper =			32.80
			<u>total. 67.40</u>

Mandat délivré le 15 juillet 1918

BOULANGERIE



JEAN BELOUZE

GENAY (AIN)

21 rue Santeau

Doit

Le 194

BOULANGERIE

PAIN de LUXE
et de
FANTAISIE
SPECIALITÉ
DE BRIOCHES

Charles Bruyère
GENAY (AIN)



Son, Recoupes

Compte Châq. Post. Lyon 170-00 R. C. Trévoux 1252

M. Commune de Guay Doit

les articles ci-dessus payables à Genay, comptant sans escompte.

GENAY, le 1^{er} août 1921

1921	1 ^{er} Commune	Pain fourni aux indigents 104 ^{ts}	310	"	398.40
------	-------------------------	---	-----	---	--------



M et Mme DUCROUX - 1982/1991