

20230506 innter french les boulangeries

mais je voulais quand même dire un mot sur la baguette parce que j'ai lu quelque chose d'assez intéressant dans une grande enquête sur la France qui s'appelle "La France sous nos yeux", qui analyse l'évolution du pays ces 40 dernières années, une évolution qui concerne les boulangeries. Alors, avant, toutes les boulangeries avaient plus ou moins la même offre, donc on trouvait le même pain à un prix à peu près similaire, les mêmes pâtisseries, etc.

Et depuis une quinzaine d'années, l'offre de boulangerie s'est divisée en deux. Ça, c'est plutôt pour les grandes villes, mais on a d'un côté les boulangeries de centre-ville qui ont une offre plutôt premium avec du pain un peu plus cher, de meilleure qualité, fabriqué de manière artisanale, etc. Et ensuite, en périphérie des villes, un peu à l'extérieur, on a des boulangeries qui sont souvent à côté d'un supermarché, qui sont moins chères et qui ont plutôt du pain surgelé qu'elles font seulement cuire sur place. Donc « surgelé », ça veut dire que c'est du pain qui a été fait avant et mis au congélateur.

Donc maintenant, on a vraiment cette division en deux catégories des boulangeries : les boulangeries plutôt premium de centre ville et les boulangeries industrielles qui sont en périphérie. Et je trouvais que c'était intéressant parce qu'avant, voilà, c'était vraiment quelque chose d'universel et c'est ça aussi qui faisait le succès du pain et de la baguette. C'est que c'était pas cher et tout le monde aimait ça, tout le monde mangeait la même chose. Et maintenant, ça aussi, ça a tendance à se différencier.