

## Présentation sommaire

### Nom

Pain des morts (en espagnol : *pan de muertos*)

### Identification sommaire

Préparation boulangère utilisée dans les offrandes du *dia de los muertos*

### Personne(s) rencontrée(s)

Rosa Guerrero

### Localisation (région, département, municipalité)

Paris

### Indexation

404 (nourriture), 586 (recette spéciale), 587 (pain)

## (A) Identification et localisation

### (1) Nom et rôle et/ou fonction de la personne rencontrée

Rosa Guerrero : Originnaire de la ville de Mexico, Rosa vit à Paris depuis 26 ans et est très active dans le milieu des associations de l'Amérique Latine. Elle s'investit dans l'organisation de la fête des morts pour préserver les traditions mexicaines et les faire connaître en France.

### (2) Coordonnées de la ou des personnes rencontrées (le cas échéant)

Adresse :

Ville :

Code postal :

Téléphone :

Fax:

Adresse de courriel :

Site Web :

### (3) Coordonnées du lieu d'exercice

Municipalité, vallée, pays, communauté de communes, lieu-dit... :

Adresse :

Ville :

Code postal :

Téléphone :

Fax:

Adresse de courriel :

Site Web :

## (B) Description

### (1) Description

Le pain des morts est une composante essentielle de l'offrande aux morts (voir fiche Fête des morts) et est déposé sur l'autel avec les autres aliments. Au Mexique, il peut être également déposé sur les tombeaux.



Figure 1 *Pan de muertos* offert sur un autel public, Paris, 2009.

Les pain est préparé avec farine, œufs, sel, beurre, levure, fleur d'oranger et anis : les œufs, le beurre, la levure et le sucre sont ajoutés à la farine. Le composé ainsi obtenu est travaillé avec les mains jusqu'à ce qu'il devienne une pâte élastique. La pâte est laissée à gonfler pendant six heures. Ensuite une partie, qui sera utilisée pour les parties décoratives, est mise de côté. Le reste de la pâte est travaillée en forme de boule aplatie. La pâte mise de côté est travaillée en rouleaux et pressée avec les doigts pour leur donner une forme irrégulière qui rappelle des os. Ces morceaux de pâte sont disposés en croix sur la surface de la boule aplatie. Sur leur jonction centrale est positionné un disque de pâte sur lequel sont reproduits des yeux et une bouche pour représenter un crâne.



**Figure 2 Pain des morts avant d'être mis au four**

Dans le contexte de migration, pouvoir partager un pain des morts constitue un événement exceptionnel et devient l'occasion de se retrouver et se souvenir des pains des morts consommés au Mexique en les comparant avec les pains faits maison en France. Des repas sont organisés pour partager le pain qui a été préparé par les maîtres de la maison.

Le pain offert aux morts sur les autels publics de Paris est consommé lorsque l'autel est démonté par un groupe restreint de personnes invitées.

## **(2) Lieu d'exercice**

**Description des lieux et des installations :**

**Nature de lieu :**

## **(3) Apprentissage**

**Mode d'apprentissage :**

**Milieu d'apprentissage :**

**Durée de l'apprentissage :**

**Description de l'apprentissage :**

## **(4) Transmission**

**Description de la transmission :**

Au Mexique, le pain des morts peut être acheté dans toutes les boulangeries, la recette n'a donc pas été transmise au sein de la famille. En revanche à Paris il est nécessaire de le faire à la maison. Depuis deux ans Rosa a décidé de faire le pain des morts : elle utilise une recette publiée dans un numéro thématique consacré au pain des morts d'un magasin de recettes, acheté au Mexique.



Figure 3 Préparation du pain des morts chez Rosa

**Lieu de transmission :**

**(C) Historique**

**(1) Historique général**

En Europe tout au long du Moyen Âge et à l'époque moderne le pain était offert sur les tombeaux. Des offrandes alimentaires et en particulier de pain sont documentées en Espagne à l'époque coloniale. De façon analogue, aujourd'hui des gâteaux spéciaux (parfois nommés os des morts) sont préparés en Europe à l'époque de la Toussaint (Van Genep 1953). Ces analogies ont fait pencher les spécialistes vers une interprétation historique du *dia de los muertos* qui en ferait une conséquence de la colonisation espagnole plutôt qu'une pratique essentiellement pré-colombienne.

**(2) Historique particulier de l'entreprise, de la personne ou de l'organisme, de la forme d'expression ou de l'espace culturel faisant**

## **l'objet de la fiche**

### **(3) Actualisation de la pratique, du lieu ou des savoir-faire**

Si au Mexique les boulangeries produisent des *pan de muertos* durant plusieurs semaines en correspondance avec le *dia de los muertos*, à Paris, la seule façon d'en disposer est de les faire à la maison. Les pains de *muertos* parisiens sont par conséquent plus artisanaux que la moyenne de ceux qui sont offerts sur les autels au Mexique. Comme c'est le cas pour les objets artisanaux nécessaires pour composer l'offrande qui, ne pouvant pas être achetés facilement en France, sont importés du Mexique et conservés d'année en année, de la même façon, pour les préparations alimentaires il est nécessaire d'aller à la recherche des ingrédients qui ne sont pas vendus dans les supermarchés français. Très souvent ces produits sont achetés dans les commerces chinois ou africains de Paris.

## **(D) Intérêt patrimonial et mise en valeur**

### **(1) Modes de valorisation**

**Actions de valorisation :**

**Diffusion :**

**Actions touristiques :**

### **(2) Modes de reconnaissance publique (niveaux local, national, international) :**

### **(3) Documentation / éléments bibliographiques/inventaires déjà réalisés :**

Brandes, Stanley, 2006, *Skulls to the living, bread to the dead: celebrations of death in Mexico and beyond*, Blakwell publishing, Malden-Oxford-Victoria.

Van Gennep, Arnold, 1947-1953. *Manuel de folklore français contemporain*, Paris, Picard.

## **(E) Mesures de sauvegarde**

## **(F) Données techniques**

### **Dates et lieu(x) de l'enquête**

2009

### **Date de la fiche d'inventaire**

10 juillet 2010

### **Nom de l'enquêteur ou des enquêteurs**

Chiara Bortolotto

### **Nom du rédacteur de la fiche**

Chiara Bortolotto

### **Supports audio**

### **Supports vidéo**

Un vidéo 6' 27"

### **Photographies**

Trois

### **Commentaires**

La fiche a été commenté dans un focus group et validé par la « personne rencontrée ».