

Le pain

La surface du pain est merveilleuse d'abord à cause de cette impression quasi panoramique qu'elle donne : comme si l'on avait à sa disposition sous la main les Alpes, le Taurus ou la Cordillère des Andes¹.

Ainsi donc une masse amorphe² en train d'éructer³ fut glissée pour nous dans le four stellaire⁴, où durcissant elle s'est façonnée en vallées, crêtes, ondulations, crevasses... Et tous ces plans dès lors si nettement articulés, ces dalles minces où la lumière avec application couche ses feux, – sans un regard pour la mollesse ignoble sous-jacente.

Ce lâche et froid sous-sol que l'on nomme la mie a son tissu pareil à celui des éponges : feuilles ou fleurs y sont comme des sœurs siamoises⁵ soudées par tous les coudes à la fois.

Lorsque le pain rassit⁶, ces fleurs fanent et se rétrécissent : elles se détachent alors les unes des autres, et la masse en devient friable...

Mais brisons-la : car le pain doit être dans notre bouche moins objet de respect que de consommation.

Francis Ponge, « Le pain », *Le Parti pris des choses*,

© Éditions Gallimard, 1942.

1. **Andes** : chaînes de montagnes aux crevasses profondes

et aux pics élevés.

2. **Amorphe** : immobile.

3. **Éructer** : cracher.

4. **Stellaire** : qui se rapproche d'une étoile, comme le Soleil.

5. **Sœurs siamoises** : sœurs jumelles rattachées

par un côté du corps.

6. **Rassit** : qui devient vieux et dur avec le temps.