

# LEVAIN

On donne le nom de levain, levure ou ferment, à une substance en état de fermentation dont on peut se servir pour provoquer dans d'autres substances les phénomènes de la fermentation. La fermentation est due à l'action de micro-organismes qui, se développant dans la substance primitive, provoquent dans son sein des modifications qui peuvent aboutir à une transformation chimique complète (fermentation alcoolique, acétique, etc.). Les substances fermentées sont assez souvent dites aigres.

Il suffit de fort peu de ferment pour provoquer la fermentation, mais sans ferment aucune substance ne s'altérera, ainsi que l'a montré Pasteur. Les micro-organismes des levures ou ferments sont des êtres vivants qui se multiplient avec une prodigieuse rapidité et envahissent bientôt toute la masse, pour peu que la température soit suffisamment élevée.

Le nom de levure et plus spécialement de levain est consacré à la substance qui fait fermenter ou lever la pâte de farine. On s'en sert journallement pour la panification : dans le nord on utilise à cet effet la levure de bière ; dans nos pays, c'est de la vieille pâte levée, abandonnée quelque temps à elle-même, qui sert de levain : selon son état de fermentation le levain est dit jeune, fort ou vieux. L'acide carbonique dégagé par la fermentation de la pâte est retenu par le gluten et provoque un gonflement de la masse qui devient poreuse et légère : la cuisson arrête le développement des levures et le pain se trouve levé, c-à-d, criblé d'alvéoles.

Le levain dont se servaient les Israélites dans la confection du pain était de la pâte fermentée provenant d'une panification antérieure. Cette pâte aigrie, grisâtre était incorporée à la farine, avant le pétrissage, telle quelle ([Mt 13:33](#)) ou bien délayée, au préalable, dans de l'eau. Avant de mettre au four la pâte nouvelle, on la laissait quelque temps à elle-même pour lui permettre de lever. Le pain ainsi obtenu s'appelait du pain levé ([Ex 12:15,20 13:3,7, Le 7:13](#)). En cas d'urgence ou d'imprévu, on confectionnait du pain azyme, c'est-à-dire sans levain ([Ge 18:6 19:3, Ex 12:34](#)).

L'usage du levain était interdit pendant la fête de Pâque, qui s'appelait aussi, du reste, la fête des pains sans levain ([Ex 12:19 23:15 34:18, Le 23:6, Ac 20:6](#)), et dans la préparation des oblations rituelles destinées à être consommées sur l'autel ([Ex 23:18 34:25, Le 2:11 6:7,10](#)), les autres offrandes liturgiques échappant à cette règle : ([Le 2:12 7:13 23:7](#)) cette prohibition peut être, dans le premier cas, la survivance d'une coutume remontant à l'époque nomade où l'on ne connaissait que le pain azyme ; dans le second, elle résulte vraisemblablement de la préoccupation de n'offrir à l'Éternel rien de corrompu ou de corruptible, la fermentation, par une vue commune à toute l'antiquité, étant tenue pour une altération des substances. C'est pourquoi le levain est donné à plusieurs reprises comme emblème d'un facteur de corruption ([Mt 8:15 16:6, Lu 12:1,1Co 5:6-8, Ga 5:7,10](#)) ; mais dans ces deux derniers textes on voit qu'il, peut représenter une puissance, soit pour le mal, soit pour le bien, le point de comparaison étant son caractère caché avec effets visibles. Aussi, dans une parabole du royaume, Jésus fait-il de l'action du levain dans la pâte l'image du développement graduel et interne du Royaume de Dieu, qui complète le symbole du développement graduel et externe représenté par la croissance du grain de moutarde ([Mt 13:31-33 Lu 18:18-21](#)), l'un et l'autre étant l'effet d'une manifestation de *vie*

[Utilisé avec autorisation de Yves PETRAKIAN](#)

**Vous avez aimé ? Partagez autour de vous !**

## Partager par email

Ce texte est la propriété du TopChrétien. Autorisation de diffusion autorisée en précisant la source. © 2021 - [www.topchretien.com](http://www.topchretien.com)