



# La fabrique de pain d'épices

APRÈS S'ÊTRE LIVRÉ À CET EXERCICE DE STYLE DANS LA CULTISSIME REVUE *DADA* PUIS POUR LES ÉDITIONS D'ART DU SEUIL, NOTRE AUTEUR-CONTEUR JEAN-MICHEL VAUCHOT PROLONGE *HANSEL ET GRETEL*, LE CÉLÉBRISSE CONTE DES FRÈRES GRIMM, DANS LA CAPITALE FRANÇAISE DU PAIN D'ÉPICES, DIJON. ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ, UNE HISTOIRE MIELLÉE ET ÉPICÉE POUR UN SECRET BIEN GARDÉ.

*Par Jean-Michel Vauchot - Photos : Mulot et Petitjean, D. R.*

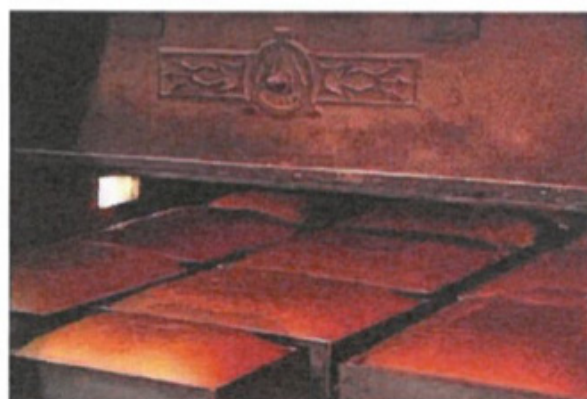
L'assurance décennale « maçonnerie et gros œuvre » des frères Grimm concernant la maison en gâteau d'épices était échu depuis 196 ans. Cela faisait maintenant deux siècles qu'Hansel et sa sœur Gretel traversaient les murs en pain d'épices pour fuir Grignote, la sorcière anthropophage. Comme ils ne s'échappaient jamais du même côté, la chaumière percée, éventrée, ressemblait à un gruyère français.

## Le parfum des douceurs de l'enfance

L'ogresse devait urgemment trouver la recette. Il lui fallait fabriquer du pain miellé afin de consolider sa demeure. Son grimoire, davantage expert en diableries qu'en sucreries, ne lui apprit rien. C'est dans la *Grande Encyclopédie* (1885-1902) qu'elle avait lu : « En France, le pain d'épices le plus renommé pour sa finesse est celui de Dijon. » Aussi, tout naturellement, la dévoreuse se téléporta au 6 boulevard de l'Ouest, où se trouvait la célèbre fabrique familiale dijonnaise Mulot et Petitjean.

Dès son arrivée, elle sentit une odeur chaude, gourmande : le bon goût du miel et sa pointe d'anis. Elle manqua se laisser attendrir par cette émanation inscrite en sa mémoire : le parfum des douceurs de l'enfance. Une douleur dentaire lui rappela son âge et sa fonction. Elle subtilisa deux nonnettes qu'elle cala utilement comme cataplasme entre mâchoires et joues. Manger moult enfants provoquait chez elle la formation d'anarchiques chiques à la racine des dents et aux gencives.

Elle enleva bijoux et piercings, se vêtit d'une blouse blanche, coiffa une charlotte, enfila des surchausses, accrocha un cache-barbe puis se désinfecta consciencieusement les mains. Méconnaissable, elle se faufila parmi les visiteurs étrangers guidés par dame Catherine, élégante et avisée héritière, depuis neuf générations, du savoir-faire prestigieux. La cannibale tenta d'amadouer le spécialiste incontesté des pâtes. Elle devait absolument percer le secret du solide pain de santé. Jean-Louis pétrissait à cet instant farine de froment, sucre et miel pour former une pâte mère.



Le véritable « pavé de santé » de Mulot et Petitjean à la sortie du four.





Des plaques de pain d'épices gourmandes, comme celles qui recouvrent la maison de la sorcière.

« Pendant combien de temps ? demanda la curieuse d'une voix mielleuse.

– Quelques minutes », éluda l'artisan concentré.

Il stocka la pâte « pain d'épicière » afin qu'elle mûrisse.

« How long ? tenta l'obstinée, dissimulée derrière un grand Anglais.

– Le temps nécessaire et c'est variable ! », répondit l'imperturbable Jean-Louis.

Il découpa ensuite la quantité *ad hoc* d'une pâte mère reposée, dense, ferme. C'était là affaire de muscle et l'homme n'en manquait pas. Lors, la croque-nitaine préféra tenir sa langue au chaud. L'ouvrier spécialisé passa à l'étape du braquage. Il déposa la pâte originelle dans un pétrin et y incorpora épices, poudre à lever et jaunes d'œufs.

« En quelle quantité ? se risqua quand même la vorace.

– Ni trop ni trop peu », marmonna Jean-Louis en relisant sa recette.

## « Grignote était irrésistiblement attirée par la bouche du four »

Après le pétrissage, il emmoula directement la pâte braquée pour confectionner le célèbre pavé de six kilos qu'il enfourna aussitôt.

« Et la cuisson ? s'enquit la goinfre.

– D'autant plus élevée qu'elle est plus rapide et inversement », esquiva le pain d'épicière. L'ogresse pensa qu'il devait être imbattable au jeu du « ni oui ni non ».

### Emballée et pesée

Le four embaunait. Les ouvriers artisans ne percevaient plus les saveurs familières, pourtant le parfum épicié enivrait, envoûtait les visiteurs. L'ensorceleuse inspira une grande goulée d'air. Comme elle ne respirait que deux fois par jour, l'odeur entêtante et addictive pénétra profondément ses narines : le miel d'abord, puis l'anis et enfin la petite note citronnée de l'agrumes. Ivresse, curiosité ou fatalité ? Grignote était irrésistiblement attirée par la bouche du four. Elle se y glissa, se rouilla la barbe, renversa les moules et la pâte l'englua. Deux heures après, la méchante sorcière ressortit corps ambré et



Hansel et Gretel est un conte populaire figurant parmi ceux recueillis par les frères Grimm dans *Les Contes de l'enfance et du foyer* (1812). Enfant dans la forêt, abandonnés par leurs parents, le frère et la sœur pensent trouver refuge dans une maison en pain d'épices avec des fenêtres en sucre blanc, qu'ils commencent à grignoter. Là, ils se retrouvent prisonniers d'une sorcière gourmande... de chair fraîche.

visage havane, cuite en pain d'épices. Elle fut estampillée au sceau familial. Indaleta, l'artiste maison, lui redonna figure humaine avec ses célèbres fruits confits.

Et puisque chez Mulot et Petitjean un bon emballage garantit une bonne conservation du produit, l'expérimentée Evelyne prit grand soin de l'ogresse. Cette dernière fut rigoureusement emballée puis étiquetée conformément à la réglementation : ingrédients et valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes.

La cruelle fut alors mise en caisse et expédiée pour un tour du monde (66 pays). Elle eut le temps d'inventer une recette gourmande toute personnelle : un pain nomade au miel toutes fleurs à déguster à toute heure. Nous n'en saurons pas plus car, comme le conte, le pain d'épices garde ses secrets de fabrication.