



LE PAIN D'ÉPICES



 **LIVRET-JEU** 
7-11 ans

Musée de la Vie bourguignonne



L'histoire du pain d'épices

La fabrication du pain au miel d'abord appelé mi-kong date de plus de 1000 ans.

Pour savoir qui sont les premiers à le fabriquer, remplace les chiffres par les lettres de l'alphabet qui correspondent : exemple 1=A, 2=B, 3=C...

12 / 5 / 19 3 / 8 / 9 / 14 / 15 / 9 / 19

.....

.....

Avec les guerres et les échanges commerciaux, le pain d'épices arrive en France au 12ème siècle, au temps des chevaliers et des châteaux forts. La première ville à en fabriquer est Reims.



Philippe le Bon, duc de Bourgogne aimait beaucoup ce pain de miel, qu'il découvre lors d'une bataille en Belgique (Courtrai). On raconte qu'il mit à son service celui qui avait confectionné cette galette au miel et le ramena avec lui à Dijon.

Ce portrait du duc est présenté au Musée des Beaux-Arts de Dijon.

La réputation du pain d'épices de Dijon est acquise dès la fin du XIXème siècle. La Grande Encyclopédie (1885-1902) précise : « En France, le pain d'épices le plus renommé par sa finesse est celui de Dijon ».

En 1940, il y avait 14 fabriques dijonnaises de pain d'épices.

Aujourd'hui, il n'en existe plus qu'une.



La fabrication du pain d'épices

Les ingrédients de base sont la farine et le miel.

A Dijon, la farine utilisée pour fabriquer le pain d'épices est la farine de froment. A Paris ou à Reims, on utilise la farine de seigle.

Elle est pétrie avec le miel. Puis on laisse cette pâte, dite pâte-mère, reposer pendant plusieurs jours ou plusieurs semaines pour qu'elle lève.

La pâte est à nouveau travaillée, malaxée.

On ajoute ensuite des jaunes d'œufs pour l'assouplir, de la levure ainsi que des parfums.

Pour les découvrir, trouve la solution à ces 2 devinettes :

1) Ce fruit est aussi une couleur et pour le manger il

faut l'éplucher.

.....

2) Ce fruit est jaune à pépins et accompagne souvent le poisson.

.....

Enfin, on ajoute les épices réduits en poudre :

Sais-tu les reconnaître ? Relie le nom de l'épice avec son image :

Anis étoilé ou
badiane



Cannelle



Clous de
girofle

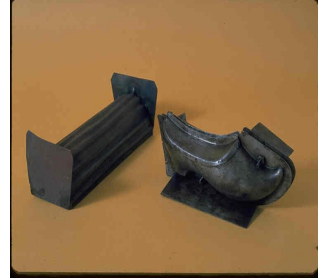


Le pain d'épices se présente sous des formes diverses : poule, étoile, sabot, poisson...

Pour les réaliser, soit on aplatit la pâte avec une machine, le laminoir, puis on la découpe avec un emporte-pièce, soit on verse la pâte dans un moule.



Emporte-pièce



Moules

A la biscuiterie Pernot, un des magasins présenté au 1er étage du musée, on vendait aussi d'autres types de pain d'épices : des glacés minces enduits de sucre, des nonnettes fourrées de confiture, et encore des figures moulées décorées de fruits confits.



Glacés minces



Nonnettes

On déguste du pain d'épices à l'occasion de différentes fêtes : à Noël, à Pâques ou encore lors d'une fête qui a lieu le 6 décembre.

Pour la connaître, raye dans la grille les mots indiqués ci-dessous. Ils peuvent être écrits de haut en bas, de bas en haut ainsi que de gauche à droite et de droite à gauche. Chaque lettre n'est utilisée qu'une seule fois. A

la fin, il te restera le nom de cette fête.

G	I	R	O	F	L	E	S	I	N
C	L	S	E	G	N	A	R	O	A
A	E	A	I	M	I	K	O	P	S
N	I	M	N	E	F	A	N	A	E
N	O	E	T	N	I	R	G	I	C
E	F	U	N	I	C	O	L	N	I
L	S	M	O	U	L	E	A	D	P
L	E	D	I	J	O	N	S	'	E

ANIS

CANNELLE

PAIN D'ÉPICES

DIJON

FARINE

GIROFLE

MIEL

MIKONG

MOULE

OEUFS

ORANGE

Le pain d'épices est une des trois spécialités de Dijon avec :

- la
- et le



Recette du pain d'épices

Préparation : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients :

250 grammes de farine

125 grammes de sucre

125 grammes de miel

1 tasse à café d'eau

1 cuillère à café de levure

1 cuillère à soupe de sirop d'anis

Faire bouillir l'eau et y mettre le miel et la levure.

Dans une terrine, mettre la farine, faire une fontaine,
y verser le sucre puis le liquide chaud.

Délayer rapidement.

Ajouter le sirop d'anis et bien mélanger.

On obtient une pâte assez liquide.

Beurrer soigneusement un moule en couronne.

Verser dedans la pâte à mi-hauteur et faire cuire pendant
45 minutes environ.

Démouler chaud.

*D'après F. Mornand et G. Hell-Girod, Les recettes de la
table bourguignonne.*

Informations pratiques

Horaires d'ouverture

de 9h30 à 12h30
et de 14h à 18h
(tous les jours sauf le mardi)

Fermeture

Les 1er janvier, 1er et 8 mai,
14 juillet, 1er et 11 novembre,
25 décembre

Réservations

En autonomie ou guidée,
réservez votre visite en
contactant le service des
réservations

03 80 74 53 59

reservationsmusees@ville-dijon.fr

Adresse

Musée de la Vie bourguignonne,
Perrin de Puycousin
Musée d'Art sacré
17 rue Sainte Anne, 21000 Dijon

Contacts

museeviebourguignonne@ville-dijon.fr
03 80 48 80 90

Anne Fleutelot
Chargée de la politique éducative
afleutelot@ville-dijon.fr

Retrouvez toute l'information des musées

musees.dijon.fr



**musées
et patrimoine
de Dijon**

