

Un goût légendaire



Les ouvriers fabriquant les pains d'épices s'activent avant la période des fêtes. Photo Pierre-Antoine Darvot

CENTENAIRE. La maison Mulot & Petitjean confectionnent toujours des pains d'épices.

À l'Ouest, rien de nouveau

1796. C'est l'année de création de la maison Boittier, qui deviendra l'entreprise Mulot & Petitjean en 1901.

10 millions. C'est le nombre de nonnettes qui sont produites chaque année boulevard de l'Ouest.

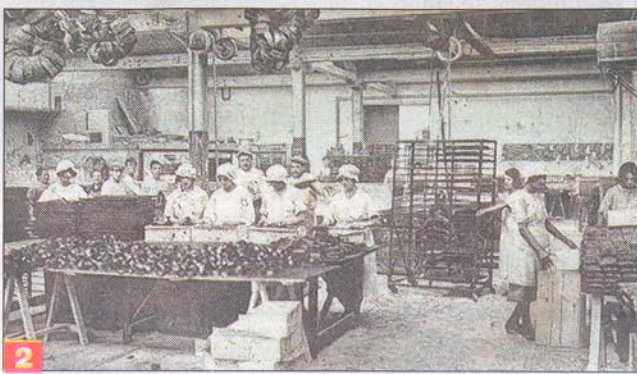
Née de l'alliance entre deux anciennes fabriques de pain d'épices de Dijon, Boittier et Céry, la maison Mulot & Petitjean a investi son usine il y a un siècle. Elle est toujours en activité.

Depuis 1912, c'est une constante. Au 6, boulevard de l'Ouest à Dijon, une odeur envoûtante de cannelle et de fruits confits embaume le quartier. L'enseigne au teint et à la forme surannés d'une vieille usine en indique la provenance : nous sommes chez Mulot & Petitjean, l'entreprise phare du pain d'épices dijonnais.

Le XX^e siècle avait seulement douze ans quand l'entreprise a déménagé ses ateliers de la place Bossuet pour s'installer dans des bâtiments à proximité des lignes de chemin de fer. Cent ans plus tard, cet écrin du goût bourguignon est toujours en activité. Et même si les bureaux ont gardé leurs airs d'autrefois, la modernité prédomine au sein de l'appareil de production.

Un pan du patrimoine

Labélisée "entreprise du patrimoine vivant" en mars 2012, la maison Mulot & Petitjean se transmet



de père en fils, et en fille. L'actuelle présidente du directoire Catherine Petitjean-Dugourd a repris les rênes des mains d'Albert Petitjean, son père, en 1998.

« Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, mon grand-père Louis

Petitjean a décidé de respecter la recette originale à base de farine de seigle, à la différence de ses concurrents qui ont adopté la farine de froment. » Le redressement s'est fait lentement – retour des bénéfices en 1963 – mais l'entreprise a poursuivi son

L'usine

1 Indaleta Sousa et Marie-Louise Grilo-Loisy décorent les pavés.

2 Les ouvrières dans les années vingt.

Photos P.-A. D.

chemin dans l'univers de la gourmandise, débuté en 1796 avec la maison Boittier.

Un succès durable

Au poste finition, les ouvrières coiffées de charlotte et vêtues de blouse blanche décorent les pavés de grappes en fruits confits et les fourrent consciencieusement de confiture. Marie-Louise Grilo-Loisy fréquente l'usine depuis 1979. Avant elle, sa mère et sa tante travaillaient aussi à l'usine. Elle se souvient d'un temps où « les confitures, les moules, les fruits confits, etc. étaient produits dans l'usine ». Modèles de longévité, les deux énormes fours installés pour l'ouverture en 1912

« En 1900, Dijon comptait onze fabricants de pain d'épices qui employaient plus de 300 personnes. »

Catherine Petitjean-Dugourd

chauffent toujours les pavés de pain d'épices.

Encerclée par une zone pavillonnaire et par le groupe scolaire Ouest, postérieurs à sa construction, l'entreprise voit ses propres murs de 1912 freiner ses désirs d'expansion. « Si nous voulons accroître notre production, il faudra nécessairement nous délocaliser en périphérie dijonnaise », explique l'héritière de Mulot & Petitjean.

« L'usine compte actuellement une cinquantaine d'employés », poursuit-elle en distribuant des morceaux de pâte mère, élément de base du pain d'épices. Sans véritablement innové, l'usine conserve une place majeure sur la scène des produits alimentaires de luxe dijonnais. « Nous produisons depuis des lustres les mêmes pavés et les mêmes nonnettes, même si nous varions les saveurs. Ces produits qui renvoient à des mets historiques ont un côté rassurant qui fait notre succès », glisse-t-elle.

Dernier bastion des pains d'épices dijonnais du XIX^e siècle, la maison cultive avec délectation le secret de ses recettes. En 2003, les machines ont été modernisées. À cette occasion, la présidente a veillé à conserver des locaux disponibles. Pour y loger un musée ? L'hypothèse est évoquée.

PIERRE-ANTONIN DARVIOT

Une maison gastronomique labélisée "patrimoine vivant"

Le 8 mars 2012, la PME dijonnaise Mulot & Petitjean est devenue la première entreprise bourguignonne à recevoir le label "entreprise du patrimoine vivant" dans la catégorie gastronomie. Délivré par le ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, il distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et d'excellence durant cinq ans. Lors de l'annonce de cette distinction nationale,

Catherine Petitjean-Dugourd avait tenu à rappeler l'importance de ces prix pour la clientèle. « Nous montrons aux clients qu'ils ne se sont pas trompés en nous faisant confiance. » La présidente de conclure : « Le patrimoine, c'est bien, mais il faut qu'il soit vivant ». Les nouveautés de la maison, comme un pain d'épices au miel de Bourgogne ou une des recettes de nonnettes particulières vont dans ce sens.