

Ils viennent du monde entier pour admirer le contenant et déguster le contenu. La boutique de pain d'épice Mulot et Petitjean, sise au 13, place Bossuet à Dijon, vaut le déplacement pour l'hôtel particulier qui l'abrite, la magnifique décoration intérieure qui l'habille et les trésors de gourmandise qu'elle recèle.

La boutique de pain d'épice Mulot et Petitjean à Dijon

DE NOTRE CORRESPONDANT À DIJON.

La boutique Mulot et Petitjean, installée au 13 de la place Bossuet, l'ancienne place Saint-Jean, en plein cœur historique de Dijon (Côte-d'Or), relève tout à la fois du monument historique et de la cave de d'Ali Baba. Lorsque l'on s'y rend, il faut savoir, en digne épcurien, goûter aux plaisirs des cinq sens. Les yeux tombent d'abord en admiration devant l'hôtel particulier, à façade néogothique à colombages, qui l'abrite. Construit au XVe siècle, il devient au XVIIe la propriété de la famille Catin de Richemont. Un certain Barnabé Boitier l'acquiert en 1805 pour y installer son commerce de pain d'épice. Louis Mulot achète le fonds de commerce quelques années plus tard et, en 1908, son fils, également prénommé Louis, associé à son gendre Auguste Petitjean, reprend tout l'immeuble. Deux des nombreuses fabriques de pain d'épices de l'ancienne capitale des ducs de Bourgogne ne font alors plus qu'une et celle qui reste la dernière encore en activité aujourd'hui, avec pas moins de 3 millions d'euros de chiffre d'affaires et une cinquantaine de salariés. Catherine Petitjean-Dugourd perpétue avec passion cette longue tradition. Il faut écouter ce petit bout de femme énergique narrer sa grande saga familiale dans l'atmosphère un rien surannée de son bureau du premier étage, l'une des pièces à vivre de l'appartement de ses aïeux. Les anecdotes pleuvent, car tout le monde franchit un jour ou l'autre le seuil de cette boutique, la plus renommée des six qu'elle exploite entre Dijon et Beaune. Comme cet Américain qui aurait retourné ciel et terre pour la trouver. Comme aussi ces très nombreux touristes qui, par groupes, jusqu'à quinze, accompagnés et guidés, hantent et dévalisent l'endroit à chaque période estivale. Faire du lèche-vitrines prend ici tout son sens. Les deux devantures de la boutique mises en scène par les mains expertes des trois vendeuses offrent une impression d'abondance, pour ne pas dire de profusion. Tout déborde avec un goût certain de biscuits, de confiseries et autres bonheurs pour petits becs sucrés. Pénétrer ensuite dans cet antre, c'est humer une odeur suave et pêcher par gourmandise en picorant dans les assiettes de dégustation placées çà et là. En admirant la décoration intérieure, dont les beaux plafonds à caissons, on pourrait presque fermer les yeux et, en effleurant toutes ces victuailles, s'imaginer dans le conte « Hansel et Gretel » des frères Grimm au milieu d'une maison aux fenêtres en sucre d'orge, aux portes en réglisse et aux murs et plafonds en cakes et pains d'épice fourrés de mille et un fruits confits. Les ouvrir, c'est admirer différents étals regorgeant, ici de pots de confiture, de miel et de moutarde, là de bouteilles de liqueurs de cassis et autres alcools régionaux des maisons Boudier, Briottet et consorts. Ailleurs encore, de sucreries multiples et variées, dont les fameux ansis de Flavigny. Les stars du lieu, et 65 % de l'activité, demeurent sans conteste les fabrications maison, le pain d'épice, bien sûr, aux multiples déclinaisons : nonnettes, glacés minces, tranches d'orange, mignonnettes, gimblettes... Mais les plus vieux clients viennent ici chercher du « santé », c'est-à-dire une bonne tranche de pavé de pain d'épice aux vertus médicinales multiples, comme celle d'être énergisante. A Dijon, on le fabrique

sans fermentation, ni matières grasses. A la farine de froment s'ajoutent juste du miel, du sucre et, pour lui donner son goût si particulier, de l'anis. La légende voudrait que l'un des grands ducs d'Occident en la personne de Philippe le Bon l'ait découvert à Courtrai lors de sa campagne de Flandres. Plus sûrement trouve-t-il son origine sous la forme du boichet, cette pâtisserie à base de farine et de miel que l'on consommait à la cour de Philippe le Hardi. Catherine Petitjean-Dugourd ne s'étend pas sur le sujet. Elle préfère lire cette indication dans la Grande Encyclopédie du début du siècle dernier : « *En France, le pain d'épice le plus renommé pour sa finesse est celui de Dijon.* » Preuve bien vite vérifiée sur pièce et sur place. Un sourire malicieux éclaire alors son visage. Dans le métier de celle qui préside depuis un an le Syndicat des biscuits et gâteaux de France, le plaisir est toujours un sentiment partagé.

DIDIER HUGUE

