

MULOT PETITJEAN

fondée en 1796

Le Pain d'Épices de Dijon

Fondée en 1796, la maison Mulot & Petitjean est l'héritière d'une longue et prestigieuse histoire : née de l'alliance de deux des plus anciennes fabriques de pain d'épices de Dijon, la maison Boittier et la maison Céry.

Entre tradition et modernité, depuis plus de 200 ans, elle demeure aujourd'hui une entreprise familiale, très attachée aux valeurs des maîtres pains d'épiciers dijonnais : qualité des ingrédients, fidélité aux recettes séculaires et respect du savoir-faire des hommes.

La société Mulot et Petitjean, dont la fabrique se situe à Dijon, exploite 7 magasins en propre dans la région et dispose d'un réseau de distribution à travers toute la France.



Chez Mulot & Petitjean, le pain d'épices est depuis plus de 200 ans fabriqué de manière artisanale. La fabrication commence, comme autrefois, par l'élaboration d'une pâte mère, à base de farine de froment, de miel et de matières sucrantes.

Ainsi, le véritable pain d'épices de Dijon, à base de farine de froment, demeure un produit authentique qui réveille la mémoire gourmande de notre enfance.

En Mars 2012 la Maison Mulot & Petitjean a été labellisée 'Entreprise du Patrimoine Vivant' car elle répond aux nombreux critères sélectifs de la commission : une histoire et un patrimoine séculaires, des capacités d'innovation, un savoir-faire rare, une notoriété dans le tissu entrepreneurial français.

Ses techniques traditionnelles et originales, ses innovations, ses inventions en termes de procédés et de produits, son exigence en matière de qualité répondent en tout point aux besoins des consommateurs.



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

La Boutique Historique...



Dans le décor historique et emblématique de l'hôtel CATIN DE RICHEMONT.

Venez découvrir les secrets du pain d'épices de Dijon et de la famille MULOT & PETITJEAN. Nous partagerons avec vous nos recettes séculaires en visionnant une vidéo sur la fabrication du pain d'épices.



Nous vous offrirons une dégustation de nos pains d'épices traditionnels (pavé nature, bande aux fruits, bande aux amandes).



Pour votre réservation, merci de contacter Françoise Bégrand.

TEL. 0033 (0)3 80 30 07 10 / FAX. 0033 (0)3 80 30 18 03

Email : fbegrand@mulotpetitjean.fr

Capacité d'accueil de 15 personnes au maximum.

Durée, environ 20 minutes.

Horaires : le Lundi de 14h à 18h et du Mardi au Samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Langues parlées : français, anglais.

Accueil et dégustation gratuits. Pour une dégustation d'autres produits nous vous établirons un devis sur simple demande, n'hésitez pas à nous contacter!