



*Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant*

# Pains d'Epices Mulot & Petitjean

Fabrication de pain d'épices

13 place Bossuet  
21000 Dijon  
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Tel : +33 (0)3 80 30 07 10

E-mail : [mulotpetitjean@mulotpetitjean.fr](mailto:mulotpetitjean@mulotpetitjean.fr)

<http://www.mulotpetitjean.fr>

## Rendez-nous visite

Visite Guidées, Groupes, Sur  
rendez-vous

## Nos horaires d'ouverture

Lu	
Ma	
Me	
Je	
Ve	
Sa	
Di	

Fondée en 1796, la Maison Mulot & Petitjean est la dernière entreprise héritière des pains d'épiciers dijonnais du XIXe siècle. Dans cette maison, les valeurs et la tradition se transmettent de pères en fils et en filles.

Spécialisée dans la fabrication du pain d'épices, elle veille à cultiver le secret de fabrication de ses produits, à respecter les recettes d'origine et le savoir-faire des hommes : une partie de la production s'effectue toujours à la main.

Elle décline le Pain d'épices sous toutes ses formes : nonnettes, glacés minces, pavé, pain d'épices en accompagnement de café... La Maison travaille aussi en partenariat avec de grands noms, sur la recherche et le développement de recettes créatives et innovantes.

---

Mulot & Petitjean perpétue la tradition du véritable Pain  
d'Epices de Dijon.

- Dossier Photos