



Pains d'Epices Mulot & Petitjean

Fabrication de pain d'épices

Rendez-nous visite

Visite Guidées, Groupes

13 place Bossuet

21079 Dijon

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

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

E-mail : mulotpetitjean@mulotpetitjean.fr

<http://www.mulotpetitjean.fr>

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. Depuis plus de 220 ans Mulot & Petitjean perpétue la tradition du véritable Pain d'Epices de Dijon.

Fier de son histoire et de son patrimoine culinaire, l'entreprise a ouvert en juin 2017 un espace muséographique situé sur son site de fabrication. Cet espace permet aux visiteurs de découvrir les secrets de cette recette qui a fait de Dijon la capitale du Pain d'épices.

-
- Leaflet
 - Flyer Musée
 - Dossier de Presse La Fabrique de Pain d'épices
 - Dossier de presse Anglais - La fabrique de pain d'épices
 - Dossier de Presse Entreprise