



MULOT & PETITJEAN

le Paradis des Gourmands

DEPUIS 225 ANS

SOMMAIRE

PAGES 04 à 05
Entrée en matière

PAGES 06 à 07
Regard d'une Présidente
les mots de Catherine Petitjean

PAGES 08 à 13
Un peu d'histoire

PAGES 14 à 23
Patrimoine ancestral,
pilier de l'entreprise familiale

PAGES 24 à 29
L'entreprise propulsée
dans un élan de développement

PAGES 30 à 33
Le temps de la reconnaissance

PAGES 34 à 37
Les projets pour demain

PAGES 38 à 45
La gamme de produits

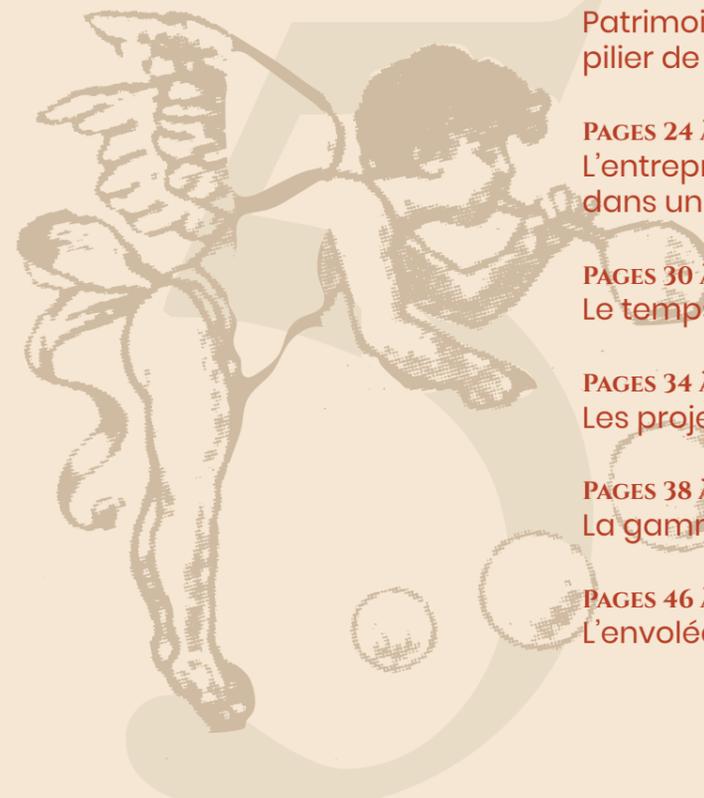
PAGES 46 à 47
L'envolée



1796



1801



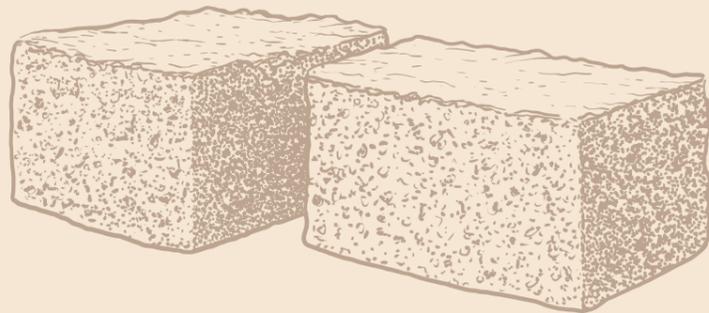
2021

ENTRÉE EN MATIÈRE...

L'entreprise Mulot & Petitjean célèbre, en 2021, le 225^e anniversaire d'une histoire jalonnée de succès. De décisions audacieuses en regards tournés vers l'avenir, la fabrique de pain d'épices gourmets a développé l'art de se réinventer en permanence. Ce qui fait d'elle, une prestigieuse entreprise familiale, la dernière entreprise fabriquant du pain d'épices de Dijon à Dijon.

Tout en gardant les acquis du passé, elle a su créer sa propre voie, avec des idées sans cesse renouvelées pour offrir aux consommateurs un pain d'épices d'une qualité remarquable par de nombreux spécialistes de la gastronomie française.

REGARD SUR L'HISTOIRE D'UN SUCCÈS QUI NE CESSE DE GAGNER LE CŒUR DE PLUS EN PLUS DE GOURMETS.



“SE NOURRIR
DU PASSÉ
POUR
FAÇONNER
L'AVENIR”

LES MOTS DE MADAME PETITJEAN

A Dijon, 3 spécialités gourmandes se disputent la première place : le cassis, la moutarde et le pain d'épices.

Fondée en 1796, Mulot et Petitjean est une entreprise familiale qui fabrique du pain d'épices de Dijon à Dijon.

L'entreprise s'est transmise de génération en génération.

Arrivée dans l'entreprise en 1987, j'en ai pris la direction en 1998. J'ai toujours eu à cœur de faire évoluer Mulot et Petitjean et de lui offrir tous les possibles.

La modernisation régulière de notre outil de production et du management ont été un challenge constant.

Ma motivation au service de l'entreprise et de la qualité de ses produits est intacte.

Le développement de nouveaux produits ou la mise en place de nouveaux packagings m'enthousiasment au quotidien.

Ma plus grande satisfaction a toujours été d'avoir eu autour de moi une équipe impliquée, où chacun est à sa place et où nous avons su nous appuyer les uns sur les autres.

Faire progresser mes collaborateurs a toujours été un enjeu.

Les projets ont animé ma vie professionnelle et celle de l'entreprise.

Aujourd'hui encore, plus qu'hier, après cette année 2020 chahutée, ils sont au cœur de mon action.

Je sais que la pérennité de l'entreprise repose sur eux, mais pas de projet sans équipe. Un grand merci à ceux qui œuvrent à mes côtés.

Un nouveau défi se profile. Transmettre l'entreprise à ma plus jeune fille Marie, dans les meilleures conditions possibles.

Projets de développement, transmission de l'entreprise et plaisir de travailler avec et pour chacun, voilà ce qui va encore me motiver dans les années à venir.

« Mon souvenir d'enfance de ce produit emblématique, c'est surtout l'odeur. Certains jours, elle imprégnait les habits de mon père et parfumait la maison lorsqu'il rentrait le soir.

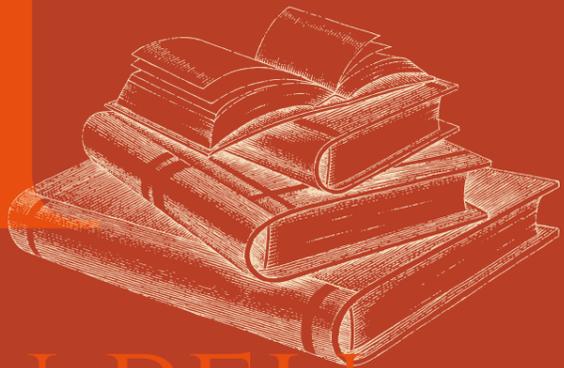
Je suis tombée dans le pain d'épices lorsque j'étais toute petite ! Gourmande et gourmet, j'aime toutes les recettes que nous réalisons mais mes "madeleines" sont surtout le pain d'épices aux amandes toastées et la nonnette orange, devenue un de nos produits phares»



CATHERINE
PETITJEAN

PRÉSIDENTE

1



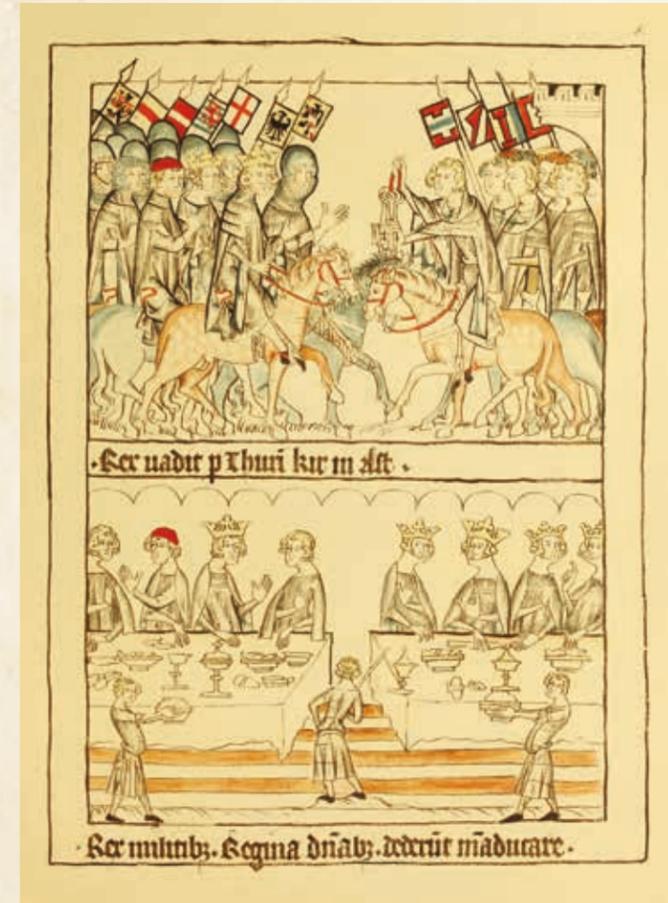
UN PEU
D'HISTOIRE

DOUCEUR PARFUMÉE, APPRÉCIÉE À TRAVERS LES ÂGES



DU MI-KONG CHINOIS AU BOICHET DE MARGUERITE DE FLANDRES, LE PAIN D'ÉPICES S'EST INSCRIT DANS LE PATRIMOINE GOURMAND DE DIJON.

C'est en Chine, au X^e siècle que l'on trouve les premières traces de ce que l'on nomme aujourd'hui pain d'épices. À l'époque, ce pain appelé "Mi-kong", aux valeurs énergétiques déjà reconnues, constituait la ration de combat des cavaliers de Gengis Khan. Il était alors uniquement composé de farine et de miel, parfois de plantes aromatiques.



Puis, grâce aux croisades ce pain si spécial fut progressivement introduit dans la culture culinaire du monde occidental, voyant ainsi sa recette évoluer au fur et à mesure de son voyage à travers les frontières. Gingembre, cannelle, badiane, girofle, alors découverts sur la route des épices viendront notamment agrémenter la pâte moelleuse et savoureuse.

C'est donc au Moyen Âge, que le pain d'épices fait son apparition en Europe, où il régala les occupants des châteaux et couvents.

À Dijon, la tradition du pain d'épices remonte à l'époque des Ducs de Bourgogne (XIV^e siècle).

C'est Marguerite de Flandre, épouse de Philippe II, Le Hardi qui en était l'ambassadrice.

Au XX^e siècle on comptait jusqu'à douze fabriques de pain d'épices à Dijon.

Aujourd'hui, seule la Maison Mulot & Petitjean a su traverser les époques et maintenir ce savoir-faire traditionnel.

1805

Tansfert de la Maison Boittier dans l'Hôtel Catin de Richemont, actuel siège de l'entreprise.

1831

Création de la Maison Céry, et transfert rue Bossuet.

1838

Cession de la Maison Boittier à Louis Mulot.

1880

Louis Mulot fils, succède à son père.

1912

La fabrication est transférée boulevard de l'ouest.

1919

La façade de l'hôtel Catin de Richemont est restaurée.

1998

Mme Catherine Petitjean succède à son père Albert.

2017

Ouverture d'un espace muséographique.

2016

Construction d'une extension sur le site de fabrication et rénovation de l'outil de production.

CHRONOLOGIE D'UNE

ÉPOPÉE GOURMANDE

1796

Création de la Maison Boittier par Barnabé Boittier (fabricant de Langres) rue du Prétoire à Dijon.

1875

Cession de la Maison Céry, à Alfred Petitjean.

1895

Maison Céry devient Veuve Petitjean et fils.

1901

Auguste Petitjean épouse Marguerite Mulot ainsi fusionnent 2 des plus anciennes fabriques pour créer l'entreprise Mulot & Petitjean.

1947

M. Louis Petitjean succède à son père Auguste.

1963

M. Albert Petitjean succède à son père Louis.

2003

Installation d'une ligne à Nonnettes.

Chaque génération a tiré profit de celles qui l'ont précédée, tout en façonnant et en confortant le développement prospère de l'entreprise avec ses objectifs et son approche personnelle. Aujourd'hui, Catherine Petitjean, qui incarne la 9^{ème} génération, prolonge ce parcours remarquable.

2



PATRIMOINE
ANCESTRAL,
PILIER DE
L'ENTREPRISE
FAMILIALE +

DES SAVOIR-FAIRE TOUJOURS PRÉSERVÉS

PERPÉTUER LES MÉTHODES TRADITIONNELLES ARTISANALES

Héritière d'une longue et prestigieuse histoire, fidèle à ses origines et aux valeurs des maîtres pains d'épiciers dijonnais, l'entreprise Mulot & Petitjean n'a jamais délaissé les méthodes ancestrales qui lui ont permis de faire traverser les siècles à sa "délicieuse barre d'or brun". Dans un esprit familial et de solidarité, d'attentions toutes particulières dans la sélection d'ingrédients de qualité, en transmission de recettes séculaires, elle a toujours œuvré dans le respect du savoir-faire et des hommes. Tours de main d'hier, maîtrise de l'outil de production d'aujourd'hui, depuis plus de deux siècles, le fil rouge est celui de l'exigence et de la défense du patrimoine culinaire français.

Une rigueur perpétuée depuis 1796, qui confère encore aujourd'hui au pain d'épices dijonnais le goût du rare et de l'authentique, où l'alliance du miel et des épices vient chatouiller nos papilles et réveiller la mémoire gourmande de notre enfance avec audace et subtilité.



FARINE DE FROMENT

MIEL



1 PÂTE MÈRE



2 MATURATION



3 BRAQUAGE



4 LAMINAGE



5 CUISSON

EN RÉSUITE LA RENOMMÉE D'UN PAIN D'ÉPICES DE QUALITÉ

Autant d'étapes qui exigent un savoir-faire maîtrisé et des solides connaissances métier. Qualité des matières premières, savants dosages, patience, gestes techniques et subtilités de cuisson sont les composantes de la fabrication

d'un pain d'épices fin et délicat que la maison Mulot & Petitjean s'évertue à perpétuer avec exigence pour contenter au mieux les attentes des consommateurs.

DES VALEURS FORTES TOUJOURS DÉFENDUES ET PÉRENNISÉES

Mulot & Petitjean s'est construite sur des principes éthiques et des engagements moraux, devenus aujourd'hui identitaires :

- La politique du "Faire Ensemble" qui pousse à être à l'écoute des collaborateurs. L'entreprise effectivement convaincue des retombées positives, place la sécurité, la santé et l'épanouissement de ses collaborateurs au centre de ses préoccupations. Elle obtient ainsi en retour un investissement personnel de chacun et bénéficie d'équipes engagées dans la réussite de l'entreprise.

>>> Depuis 2018, une charte d'entreprise permet de respecter au mieux ces valeurs et de mener des actions favorables au développement.

- Le respect des normes QHSE (qualité, hygiène, sécurité, environnement) et la traçabilité des produits, conduisant à l'amélioration perpétuelle des produits et services proposés.

>>> Le code d'usage (mis à jour en septembre 2018) qui, défini par l'ensemble de la profession, garantit les caractéristiques essentielles de certaines spécialités et promeut des recettes authentiques.

UN ANCRAGE SUR UN TERRITOIRE RÉGIONAL RICHE

Mulot & Petitjean a su tirer parti des richesses de son territoire d'origine. Dijon, l'une des 13 capitales régionales françaises, est une ville porteuse à bien des égards. Pour preuve, une double reconnaissance de l'UNESCO : La ville a été labellisée "Cité internationale de la gastronomie et du vin", et s'inscrit à ce titre, sur la liste du Patrimoine immatériel de l'humanité en novembre 2010.

C'est dans ce berceau fertile - où l'on fait la part belle au goût, à la nutrition, la gastronomie, l'art de vivre à la française et la culture - que Mulot & Petitjean a pu naître, prendre son envol et connaître un véritable essor. La fabrique le lui rend bien ! En partageant son « or brun » aux visiteurs venus de tous horizons, elle contribue largement au rayonnement gastronomique de la ville. Tout comme l'ont fait la moutarde et le cassis dont on dit, à eux trois, qu'ils constituent les "3 glorieuses" de la ville.

LES ENGAGEMENTS POUR LE "FAIRE LOCAL"

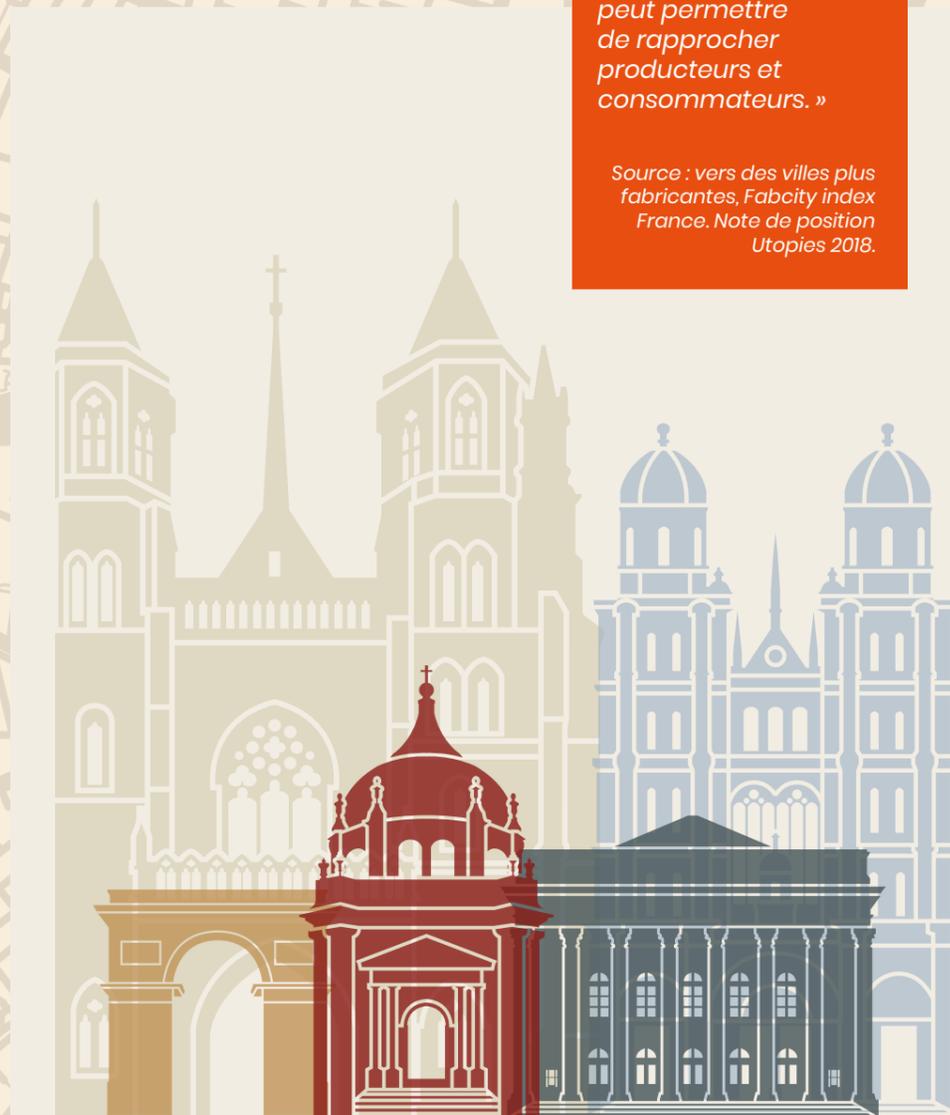
Forte de ces ressources territoriales, Mulot & Petitjean s'engage à "faire sa part".

Ainsi, depuis plusieurs années déjà, la fabrique s'engage à :

- Confectionner 100% des produits au sein de son site.
- Privilégier les fournisseurs français (en 2019, plus de 90% implantés sur le territoire français).
- Donner la priorité aux matières premières produites localement (en 2019, plus de 50% produites à moins de 300 km).
- Commercer de manière éthique avec nos producteurs et fournisseurs.
- Faire de notre fabrique en ville et de notre musée des lieux de vie locale, d'échanges et d'innovations culinaires.

« Ré-enraciner la fabrication en ville devrait permettre un rééquilibrage de nos économies globalisées. C'est un mode de production à valoriser qui peut permettre de rapprocher producteurs et consommateurs. »

Source : vers des villes plus fabricantes, Fabcity index France. Note de position Utopies 2018.





DES LOCAUX HISTORIQUES PRÉSERVÉS

L'entreprise Mulot & Petitjean a toujours eu un attachement particulier pour les éléments originels qui font d'elle l'entreprise vivante et moderne que l'on connaît aujourd'hui.

Ainsi, tout au long de son histoire, elle a su respecter, entretenir, valoriser le matériel et les architectures remarquables pour préserver et perpétuer ce patrimoine primordial et enrichissant, témoin de cette longévité exceptionnelle.





LE MUSÉE

Dans une partie historique du bâtiment, sur environ 450m², l'entreprise a créé un espace muséographique, véritable parcours thématique, devenu l'un des projets emblématiques de son développement.

Grâce à une immersion multi-sensorielle, au travers d'une scénographie soignée, couplée à des reconstitutions sonores, les visiteurs participent à une découverte singulière de l'histoire de la maison Mulot & Petitjean, et de l'univers de la fabrication du pain d'épices.

Bureau de la direction, quai de déchargement, chaîne de production, atelier de réparation, chacun de ces lieux stratégiques est présenté sous une approche ludique et interactive, révélant le secret de la fabrication du pain d'épices d'hier et d'aujourd'hui.

Après ce voyage initiatique, petits et grands ne résisteront pas à la tentation du savoureux trésor, proposé dans la boutique, à la fin de la visite.

Véritable témoin d'une épopée séculaire, le musée constitue le train d'union entre l'héritage d'un patrimoine gastronomique passé et la volonté de partage et perpétuation aux générations futures.



L'ENTREPRISE
PROPULSÉE
DANS UN
ÉLAN DE
DÉVELOPPEMENT +

DES ACTIONS FORTES



LES INNOVATIONS

La clairvoyance entrepreneuriale et l'esprit pionnier ont donné naissance aux innovations judicieuses qui ont fait le succès de l'entreprise. Sont venus s'ajouter les décisions et les investissements stratégiques grâce auxquels Mulot & Petitjean a pu conserver sa place, au fil des années, sur le marché de la fabrication du pain d'épices.

L'innovation investit différents niveaux de l'entreprise :

L'OUTIL DE PRODUCTION

Si la fabrication des pains d'épices se déroule aujourd'hui encore exclusivement sur son site d'origine, les installations de production se sont modernisées au fil des années. À l'occasion de son 220^e anniversaire en 2016, Mulot & Petitjean a lancé la rénovation de son site de fabrication et construit une extension de plus de 1000 m².

Le projet a notamment permis :

- Une meilleure maîtrise des flux et une adéquation encore plus forte aux règles de sécurité et de qualité.
- Les travaux d'extension puis une nouvelle ligne de production en 2021, ont permis à l'entreprise une plus grande marge de manoeuvre sur la recherche et le développement de nouveaux produits, comme cela a été notamment le cas pour les mini-nonnettes développées récemment afin d'accroître le volume de production.
- La création d'un espace muséographique et d'une boutique dans la partie historique du bâtiment sur environ 450m² pour toucher plus largement les consommateurs.

S'en est suivi, en 2020, une seconde phase de travaux, avec l'achat d'un nouveau four, et

l'installation d'une rotative et d'une injecteuse en début de ligne.

Ces investissements ont contribué à une forte réduction des consommations d'énergie et de matières.

L'objectif de Mulot & Petitjean, **PRODUIRE MIEUX EN CONSOMMANT MOINS.**

LA RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT PRODUITS

Dans le secret bien gardé du laboratoire de la fabrique, les équipes s'affairent, toujours plus, pour améliorer l'offre de la maison Mulot & Petitjean. D'analyses sensorielles en dégustations, maîtres pain d'épiciers et l'ensemble des collaborateurs œuvrent à la recherche de textures aussi appétissantes que gourmandes ou à l'exploration de nouveaux accords pour des saveurs toujours plus surprenantes... Et donnent ainsi naissance à des produits aux formats nouveaux, packagings revisités, dans le souci de répondre au plus juste aux attentes du consommateur, sans pour autant délaisser les produits traditionnels qui ont fait la renommée de l'entreprise.

LA FORMATION DU PERSONNEL

Au delà de son outil de production et de ses produits à proprement dits, consciente que sa performance est étroitement liée à l'efficacité de ses équipes, Mulot & Petitjean développe par la formation, l'employabilité, la transmission de savoir-faire ancestraux, le goût du savoir-faire artisanal et du "beau travail", par la formation. Elle favorise aussi la réinsertion de personnes éloignées de l'emploi par sa politique de recrutement ou de partenariats locaux (avec la ville, des quartiers et Pôle Emploi).

LES COLLABORATIONS AVEC DE ACTEURS PHARES DE LA GASTRONOMIE

Soucieuse de rester toujours connectée avec ceux qui font la richesse de l'actualité gastronomique, Mulot & Petitjean entretient un lien étroit avec les personnalités du monde culinaire.

C'est dans cette démarche, pour proposer des produits toujours plus innovants et satisfaisants qu'elle a notamment entrepris la mise au point de nouvelles recettes en partenariat avec le Chef pâtissier du prestigieux Relais Bernard Loiseau à Saulieu.

Nonnettes, pains d'épices, mais aussi bonbons et sablés... Cette collaboration placée sous le signe de l'exigence culinaire, donnera naissance à des créations aussi subtiles que raffinées qui viendront enrichir la gamme des produits Mulot & Petitjean.

Toujours dans cet esprit collaboratif pro-actif, l'entreprise invite pas moins de 13 chefs cuisiniers à jouer le jeu de la mise en lumière de l'ingrédient dijonnais dans de délicates recettes (à retrouver, sans plus attendre, sur le site de l'entreprise). En découlera une exposition relayant le travail spectaculaire de ses artisans passionnés et passionnants.

Ces personnalités, par leurs talents et leurs interactions se font alors réseau d'ambassadeurs, facteur essentiel de communication, participant à déployer la renommée de l'entreprise Mulot & Petitjean et à promouvoir ses produits très appréciés, bien au-delà de la ville et la région.



UN RÉSEAU DE DISTRIBUTION DIVERSIFIÉ EFFICACE.

Outre ses magasins en nom propre, pour garantir son développement au-delà de sa région, l'entreprise Mulot & Petitjean a su trouver et convaincre les partenaires pour relayer les mérites du pain d'épices dijonnais. La maison Mulot & Petitjean dispose d'un réseau diversifié à travers toute la France.

4 CANAUX POUR PÉNÉTRER LE MARCHÉ



**BOUTIQUES
MULOT & PETITJEAN
DIJON & BEAUNE**



ÉPICERIES FINES



**CAFÉS,
HÔTELIERS,
RESTAURANTS**



**GRANDES
& MOYENNES
SURFACES**

LE PAIN D'ÉPICES MULOT & PETITJEAN EXISTE AUSSI SOUS D'AUTRES NOMS...

Être une PME familiale, régionale, à taille humaine n'empêche en rien à Mulot & Petitjean de redoubler d'énergie et de créativité afin de répondre aux sollicitations de grandes entreprises en s'adaptant à leurs cahiers des charges malgré parfois de fortes contraintes en terme de volumes, recettes et délais...

UNE POLITIQUE D'EXPORT EN MARCHÉ.

Des produits d'une grande qualité gustative et nutritionnelle, une approche responsable fondent la confiance accordée par une clientèle qui s'internationalise. Ainsi, depuis 2008, Mulot & Petitjean exporte son pain d'épices au-delà des frontières françaises en s'attendant à pénétrer progressivement les marchés :

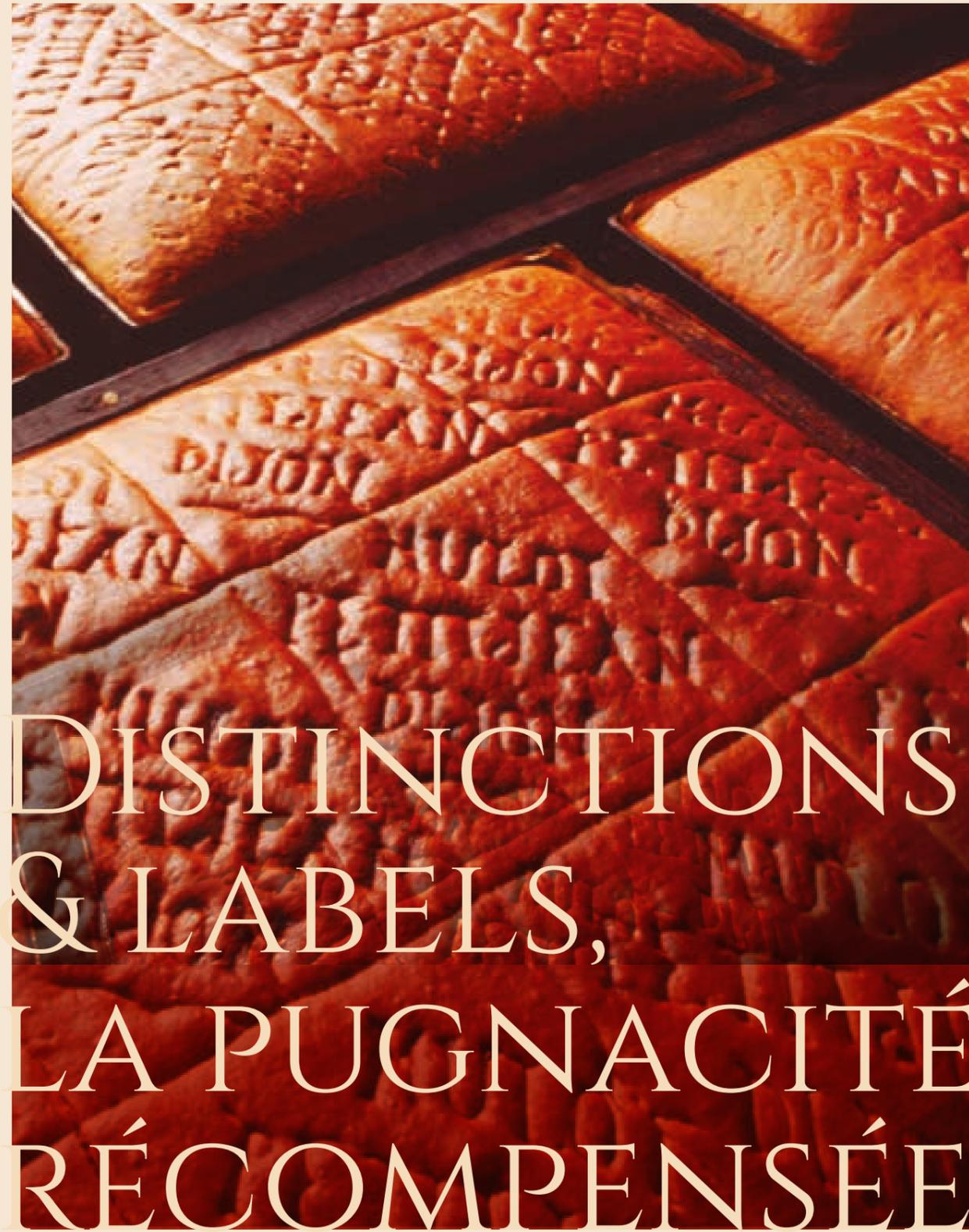
- Asiatiques (Japon, Chine, Hong Kong),
- Européens (Angleterre, Suisse, Belgique, Luxembourg, Italie, Espagne)
- et Nord-Américains (Canada).

**L'EXCEPTION
GASTRONOMIQUE
FRANÇAISE
SE DÉGUSTE
DÉSORMAIS
À L'ÉTRANGER.**



LE TEMPS DE LA
RECONNAISSANCE





DISTINCTIONS & LABELS, LA PUGNACITÉ RÉCOMPENSÉE

Forte de sa détermination pour l'exigence l'entreprise Mulot & Petitjean a su se faire remarquer et se voit aujourd'hui récompensée de gratifications allouées par des instances de renom.



ENTREPRENEURS + ENGAGÉS 2018

Lancé fin 2014 par la Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France (FEEF), le label E+ permet aux consommateurs d'identifier facilement les produits issus de PME Françaises engagées dans une démarche RSE (responsabilité sociétale des entreprises).



PRODUCTEUR ARTISAN DE QUALITÉ 2018

Cette distinction a été créée par le Collège Culinaire de France, qui compte aujourd'hui 810 membres dans toute la France (chefs de renom comme Eric Aleno, Thierry Marx...).

Elle engage l'entreprise à transmettre une passion et un savoir-faire, à utiliser des méthodes artisanales raisonnées de fabrication et à cultiver des goûts originels et authentiques des produits.



CERTIFICATION IFS

Créé en 2003, l'International Featured Standard (IFS) est un référentiel d'audit, qui certifie les fournisseurs d'aliments des marques de distributeurs. Elle est basée sur la norme ISO 9001 et le système HACCP.

2016



ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Le label EPV est une marque de reconnaissance de l'État Français mise en place pour distinguer des entreprises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

Parce qu'elle répond aux nombreux critères sélectifs de la commission, la Maison Mulot & Petitjean a été la première société labellisée "Entreprise du Patrimoine Vivant" en Bourgogne dans le domaine de la Gastronomie.

2012



LES PROJETS
POUR DEMAIN +



L'APPROFONDISSEMENT DES DÉMARCHES EN MATIÈRE DE POLITIQUE RSE

VIGILANCE & CRÉATIVITÉ AU SERVICE DES ENGAGEMENTS RESPONSABLES

Le goût de plus en plus affirmé des clients pour une alimentation saine et de qualité, la sensibilisation croissante à l'environnement, nécessitent, en plus de nouvelles stratégies de développement, une orientation moderne et engagée de la gestion d'entreprise.

La responsabilité de l'entreprise Mulot & Petitjean est sans cesse questionnée, repensée dans le but de fabriquer des produits meilleurs pour les hommes et la planète.

D'année en années, dirigeants et collaborateurs agrémentent la politique de responsabilité sociétale de l'entreprise afin de guider les actions dans une démarche - saine et cohérente - qui contraint la fabrique au strict respect des normes environnementales en vigueur.

Cette démarche a pour double récompense : l'obtention de produits de qualité supérieure et la préservation d'un environnement sain et durable à transmettre aux générations futures.

RSE : LES ENGAGEMENTS PHARES

01

Recettes simples, sans artifice, avec des compositions courtes dont chaque ingrédient est connu.

02

Faire évoluer les recettes afin de pouvoir proposer des pains d'épices "pur miel".

03

Sélectionner uniquement des miels français et européens.

04

Politique anti-gaspi valorisation des entames et invendus retransformés en production.

05

Retraitement local (rayon de 30 km) des déchets non consommables, en énergie renouvelable sur les sites de méthanisation.

06

Réunir tous les mois le comité RSE dédié pour intégrer pleinement les collaborateurs aux défis sociaux et environnementaux de la RSE.

07

Encourager la collaboration avec les entreprises de la région pour permettre leur développement et la participation à la vie professionnelle locale.

08

Nourrir des relations humaines et durables avec l'ensemble des fournisseurs.

LES OBJECTIFS À COURTS ET MOYENS TERMES

Convaincue que politique RSE rime avec innovation, l'entreprise Mulot & Petitjean attache une attention particulière à poursuivre ses efforts dans ce domaine et place l'approfondissement des démarches entamées au cœur de ses priorités.

Après avoir pris le temps d'en étudier le bien-fondé, elle a défini de nouveaux objectifs, à courts et moyens termes, pour positionner la fabrique dans un avenir exemplaire, respectueux des hommes et de son environnement.

Eco-concevoir 100% des nouveaux produits, de leur création (composition, fonction), à leur fin de vie (emballages).

Concevoir des emballages de manière responsable : emballages recyclables, suppression du plastique au profit de meilleures alternatives.

Réduire quotidiennement son impact sur l'environnement en utilisant de l'électricité verte issue d'énergies renouvelables et de gaz dont les émissions de CO² sont compensées, zéro déchet non valorisé en production, végétalisation du site avec des essences locales, des plantes mellifères et des ruches.

Faire progresser la part des matières premières produites localement.



LA GAMME +
DE PRODUITS

ESSENTIELS

PAINS D'ÉPICES À LA COUPE

*En accompagnement
ou en ingrédient
au gré de vos inspirations culinaires,
une saveur inimitable...*

Produit historique de notre gamme, le Pavé Nature est très apprécié des cuisiniers. Il se décline également en «bande», aux amandes, aux fruits confits ou aux figues entières. Ils sont vendus entiers ou à la coupe.

Les Couques sont une variation de la recette traditionnelle à base de farine de seigle (elles existent à l'orange et au citron-gingembre).



PAINS D'ÉPICES NATURE

*Pratiques & conviviaux,
ces pains d'épices en forme de cake
se dégustent nature et s'utilisent en cuisine.*

Dans cette gamme, on trouvera notamment un pain d'épices grand format, un pain d'épices tranchés, ou encore un pain d'épices pur miel (57% de miel).

Fiers de la richesse culturelle et gastronomique de notre région, nous avons créé le pain d'épices au miel de Bourgogne, composé d'un miel issu de productions locales.



PAINS D'ÉPICES FOURRÉS

*À partager en famille ou entre amis,
pour le petit-déjeuner, en dessert
ou en en-cas... Très appréciés
des amateurs pour leur texture
particulièrement moelleuse.*

Pains d'épices en forme de gâteaux, fourrés de deux couches de confiture. Parfums abricot, orange, framboise ou cassis. Ou une version enrobée de chocolat et fourrée à la confiture d'orange.



BOUCHÉES GOURMANDES

LES NONNETTES DE DIJON

*Une bouchée de souvenirs...
Produit phare de notre gamme : son cœur fondant
de confiture réveillera la mémoire
gourmande des grands et les papilles des petits.*

Les célèbres nonnettes Mulot & Petitjean sont fabriquées de manière traditionnelle à Dijon selon une recette authentique et gourmande qui séduit toutes les générations.

Imaginez une bouchée de souvenirs, d'abord le craquant du glaçage puis le moelleux du pain d'épices et enfin le cœur fondant fourré de délicieuses confitures, de caramel ou encore de fourrage chocolat.

Au Moyen Âge, les nonnes confectionnaient ces gâteaux dans leur couvent. Aujourd'hui, la Maison Mulot & Petitjean perpétue la tradition en créant de nouvelles recettes pour faire vivre ce petit gâteau gastronomique et satisfaire les amateurs.



LES MINI-NONNETTES

*L'indispensable de vos pauses
gourmandes : retrouvez toutes
les délicieuses saveurs de
la Nonnette en une bouchée.*

Injectées de confiture d'orange, de framboise, de cassis ou d'abricot ou encore avec un fourrage chocolat pour les plus gourmands.



À PARTAGER

PAINS D'ÉPICES PUR MIEL

Dans un format très pratique (barquette 170 g), leur goût savoureux en font le partenaire incontournable des pauses gourmandes des petits et des grands.

Miel de Bourgogne, Oranges confites, Citron-gingembre,
Éclats de caramel au beurre salé, Figue.

Sans oublier la recette originale pour accompagner la cuisine salée, les apéritifs tartinables ou le fromage : le pain d'épices aux graines et au son de moutarde.



MINI PAINS D'ÉPICES GOURMANDS

Une gamme spécialement dédiée à la boulangerie et la vente à emporter : les mini pains d'épices en barquettes de 70 g

Citron-gingembre, éclats de caramel au beurre salé
et oranges confites.



LES FRIANDISES

PETITS MULOTS & CROQUETS

Pains d'épices qui se dégustent à tout moment de la journée, idéals pour l'accompagnement de votre thé ou café.

Le Petit Mulot est une bouchée de pain d'épices, glacée au sucre, idéale pour accompagner vos pauses gourmandes.

Croquets : petits pains d'épices parfumés au citron ou à l'orange, de forme rectangulaire, finement glacés au sucre.



GLACÉS MINCES, CŒURS & AUTRES FIGURINES

Pour les amoureux, vous pourrez déclarer votre flamme avec nos cœurs en pain d'épices. Et pour les petits gourmands, nos figurines seront sans aucun doute le goûter idéal !

Traditionnels boudoirs en pain d'épices, les Glacés-minces dorés sont recouverts d'une fine couche de glaçage au sucre. Destinés historiquement à être trempés dans un verre de vin, les Glacés-minces pourront accompagner les pauses gourmandes, combler les petits creux, ou encore servir à la confection d'une charlotte savoureuse au goût subtil.

LES SPÉCIAL TOASTS

Retrouvez les deux recettes originales : nature et figes mais également les toutes dernières créations de la gamme, originale par ses saveurs (aneth, graines et son de moutarde, figes et noix) et par ses formats (disponible en 16 ou 8 tranches).

La facilité d'utilisation de ces pains d'épices (tranches prédécoupées et texture ferme) et leur goût original permettent de proposer des apéritifs festifs, savoureux, différenciants.

Le consommateur appréciera le véritable « goût de miel » du pain d'épices grâce à cette recette « pur miel » (minimum 41%), donc plus naturelle.



COFFRETS COLLECTOR

Aux emballages très régulièrement revisités arborant visuels d'archives (dont certains remontent au XIX^{ème} siècle), modernisés pour ces boîtes métalliques garnies de rouleaux de Nonnettes ou des mini pains d'épices. Idée cadeaux à offrir de toute urgence !



FESTIFS

PAINS D'ÉPICES TRADITIONNELS & DÉCORÉS

Pains d'épices de différentes formes fourrés à la confiture d'abricot et décorés de fruits confits.

Dans cette gamme vous retrouverez des clins d'œil à la Bourgogne avec des pains d'épices décorés de fruits confits (en forme de grappe de raisins). Pour les moments festifs on trouvera également en fin d'année des couronnes, sabots, sapins et autres fantaisies.

Pour Pâques, poissons, œufs et cloches viendront compléter cette jolie gamme.



PARTENARIAT BERNARD LOISEAU®

Elaborée en collaboration avec la Maison Bernard Loiseau, cette gamme de pain d'épices, nonnettes, biscuits et confiserie apportera leur touche d'élégance à vos instants gourmands.

NONNETTES DE DIJON



ABRICOT & VERVEINE



FRAISE & ROSE



POMME & BERGAMOTE

Idéales pour terminer le repas sur une note sucrée originale ou à l'heure du thé.

PAINS D'ÉPICES



GRIOTTES



ABRICOTS

Moelleux et savoureux. Il ne faut pas hésiter à les toaster !

BONBONS



ORANGE HIBISCUS

FRAISE COQUELICOT

CASSIS SUREAU

Sans colorants, ni conservateurs

Élaborés de manière artisanale dans notre atelier de confiserie, ces bonbons sont 100% naturels.

PETITS SABLÉS



POMME JASMIN

CITRON VERVEINE

AMANDE FLEUR D'ORANGER

Pour les amateurs de biscuits légers pour accompagner leur journée.



Ainsi, Catherine Petitjean a su s'inscrire dans le respect des réalisations de ses prédécesseurs. Tout en tirant les enseignements du passé, elle façonne l'avenir et poursuit l'histoire de l'entreprise familiale, en donnant des impulsions nouvelles dans l'air du temps.

Formule d'un succès notoire qui déjà entraîne la génération nouvelle dans ce cycle immuable. Façonnant, discrètement mais sûrement le rêve d'une entreprise prospère pour demain.





MULOT & PETITJEAN

FABRICANT DE PAIN D'ÉPICES
DEPUIS 1796



Boutique historique & siège social
13 Place Bossuet 21 000 DIJON
+33 (0)3 80 30 07 10
mulotpetitjean@mulotpetitjean.fr

Boutique & Musée
6 Boulevard de l'Ouest 21 000 DIJON
+33 (0)3 80 66 30 80
accueil@mulotpetitjean.fr

mulotpetitjean.com

