

Pain d'épices : une gloire régionale, une recette personnelle... et même traduite en Falmand !

23 avril 2012

Qui n'a entendu parler du pain d'épice de Reims ?

Je viens de trouver un vieux texte bien appétissant et instructif, suivi de ma recette...



prêt à déguster...

Le pain d'épice de Reims

Le pain d'épice est presque aussi vieux que le monde. Les Romains le connaissaient : mais il n'est pas défendu de supposer que nos ancêtres, les Rèmes, l'avaient inventé de leur côté : le jour où pour faire plaisir à ses marmots, une maman gauloise mélangea le miel de ses ruches avec la pâte d'une grossière [farine de seigle](#), elle fabriqua du pain d'épice sans épice. Sa recette se compléta au cours des siècles: des épices furent mêlées à sa pâte, et des amandes, des dragées, des grains d'anis enrobés de sucre l'ornèrent. Longtemps il fut fait dans les ménages et dans les couvents : puis au XVI^e siècle peut être, des industriels avisés le préparèrent pour la vente.

La fabrication du [pain d'épices](#) est une industrie bien rémoise.

Dans son traité d'hygiène, plusieurs fois réimprimé, « Le gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé, Paris 1601 » , un médecin de Reims, Nicolas Abraham de la Framboisière, qui fut un temps médecin de Henri IV a écrit : « On fait à Reims du bon pain d'épice avec farine de seigle, miel, et un petit de poyvre et cannelle ». Au XVIII^e siècle, le Dictionnaire de Trévoux dit encore : « les pains d'épice les plus estimés sont ceux de Reims et de Verdun ».

Les arquebusiers de Reims s'étaient surnommés *les mangeurs de pain d'épice* : quand ils allèrent au concours général de l'arquebuse à Châlons en 1754, ils chantèrent :

*Autant les graves Rémois
Sont mangeurs de pain d'épice,
Autant ont-ils tout à la fois
Et faim et soif de justice.*

Et quelques années plus tard, en 1776, au prix provincial de l'arquebuse de Meaux, ils lancèrent cet autre couplet :

*Vous qui criez avec malice :
Oh ! Les Mangeurs de pain d'épice !
Venez, nous vous en offrirons.
L'Amour nous défend d'être chiches,
Comme le Gloire sur ces pantons
Nous promet de nous faire riches*

- Les maîtres pain d'épiciers formaient une corporation bien distincte de celle des boulangers et des pâtisseries : eux seuls avaient le droit de faire le pain d'épice et un arrêt du bailliage de 1571 leur confirma ce droit. Les armerries de la communauté étaient : *d'azur à un saint Claude, évêque, d'or.*

Pour devenir maître pain d'épicier, il fallait après un apprentissage de trois ans, faire en présence des maîtres-jurés et de deux plus anciens maîtres de la corporation un *chef d'œuvre*, c'est-à-dire fabriquer un pain d'épice de six livres et un de quatre livres en forme de rond « de bonne pâte, bien panisé, cuit, composé de bon miel et de bonnes épices ». Une modification de 1614 à ce règlement imposé à l'apprenti fils de maître la fabrication d'un pain de quatre livres et d'un pain de trois livres en cœur, et à l'apprenti non fils de maître huit pains d'une demi-livre à dix livres.

Tout ceci a été fort bien dit par Prosper Tarbé dans une plaquette bien imprimée qu'il faut acheter si on a la chance de la trouver chez un libraire : *Histoire chronologique, pathologique, politique, économique, artistique, soporifique et melliflue du très noble, très-excellent, et très-vertueux pain d'épice de Reims. Société des bibliophiles de Reims, MDCCCXLII.*

Depuis cette date jusqu'à nos jours, tous ceux qui ont écrit sur le pain d'épice l'ont pillé, souvent sans le citer ! Mais les plagiaires se sont trahis en réimprimant les fautes typographiques. Il y avait pourtant du nouveau à trouver.

Le chef d'œuvre exécuté, il fallait s'assurer une charge de maître pain d'épicier, vacante ou récemment créée ! J'exagère à peine en disant une charge : en 1764, un Contrôleur général des finances, L'

Averdy, prit la peine d'écrire à l'intendant de Champagne pour faire obtenir une lettre de maîtrise à un postulant. La demande est encore aux archives départementales de la Marne.

Tous les pain d'épiciers n'étaient pas de modestes ouvriers manuels : le 4 janvier 1669, quand Jean de Metz, pain d'épicier du Roi mourut sur la paroisse de St Symphorien, son décès fut déclaré par Maître Jean de Metz, son fils, et Maître Gérard Colin, son ami, tous deux professeurs de l'Université.

Le pain classique avait la forme d'un pavé, d'un cœur, d'un rond ; mais il y avait pour les enfants et pour les jours de fête populaire des formes amusantes.

Le Musée d'ethnographie de la Champagne, scientifiquement installé par le Dr O.Gueillot dans les salles de l'ancien Palais archiépiscopal et incendié par les Allemands le 19 septembre 1914, avait dans ses vitrines des moules de bois du XVIII^e siècle, provenant de la maison Petitjean, qui représentaient des personnages de comédie, Arlequin, Colombine, etc... Dans des moules en fer blanc plus récents, don de la maison Lefèvre, on avait longtemps coulé des types populaires, garde national, porteur d'eau, laitière, et aussi le grand Saint Nicolas. Sainte Catherine et le Père Noël sont de création plus récente.

Les petits cochons sont tout modernes, et d'importation parisienne.

L'excellent pain d'épice de Reims était de consommation courante autrefois. Avant la révolution, alors que notre ville comptait 30 000 habitants, il y avait dans nos mur douze pain d'épiciers, soit quatre de plus qu'aujourd'hui. Nul n'ignorait alors les vertus du [pain de seigle](#), et c'est encore la Framboisière qui a écrit, dans son traité : « Les femmes lyonnaises, arvenoises, champenoises et spécialement les dames de Reims pour user ordinairement de ce pain sont rendues belles et ont un beau teint, et le corps robuste et succulent ». Le miel doublait ses propriétés.

La concurrence lui vint de la pâtisserie qui était « d'invention plus moderne et plus variée dans ses ouvrages » ainsi qu'il est imprimé dans un article de l'Encyclopédie, qui reconnaît d'ailleurs que les gâteaux sont moins sains, parce que plus lourds à digérer.

Il n'a cessé de perdre du terrain. Certes il paraît encore à la Foire de Pâques, en murailles épaisses capables de soutenir l'assaut des acheteurs, et les étalages de nos pain d'épiciers sont toujours bien garnis de pavés, à la belle couleur dorée, incrustés de morceaux d'angélique ou d'écorces d'oranges, dont l'odeur caresse la muqueuse nasale avec une si aimable insistance qu'elle nous force à entrer dans le magasin pour acheter une livre de ce délicieux produit rémois ; mais il est vrai aussi qu'il ne paraît plus sur les tables de fêtes carillonnées et que jamais dans la bonne société on n'oserait l'offrir en cadeau à un parent ou à un ami. Et pourtant quel

magnifique rôle il a joué dans la vie rémoise ! Ici, nous entrons en plein folklore.

Quand le roi venait se faire sacrer à Reims, il était d'usage que le Conseil de Ville lui fit un présent ; c'eût été une faute de goût d'offrir un cadeau de valeur, un bijou ou une pièce d'orfèvrerie. Le présent était avant tout un hommage, une preuve de fidélité : il se composait simplement de produits du pays. Longtemps les fines toiles de Reims, bien oubliées aujourd'hui, furent présentées au Souverain ; il en fut ainsi au Sacre de Charles VII, qui reçut une belle grande nappe. Plus tard, on offrit des vins naturels de la Champagne, et très-vite du pain d'épice et des poires de Rousselet.

Tout le monde connaît la phrase charmante dite par un de nos lieutenants des habitants à Henri IV : « Sire, nous vous offrons nos pains d'épice, nos poires de Rousselet et nos coeurs, en un mot ce que nous avons de meilleur ». Le bon roi répondit : « M. le lieutenant, voilà comme j'aime les harangues, courtes et bonnes »....

.... Il est d'autres circonstances dans lesquelles notre pain d'épice jouait son petit rôle : quand le Conseil de Ville avait une affaire pendante, à Paris devant la Chambre des Comptes ou la Cour des Aides, pour activer l'étude du dossier et provoquer une bonne solution, il envoyait à nos représentants des pains d'épice qui, déposés aux bons endroits, faisaient merveille.

Comme tout cela est loin ! Aujourd'hui, le pain d'épice est redevenu ce qu'il avait été longtemps, le dessert modeste des repas de tous les jours ; moins encore, il est relégué au petit déjeuner ; on le prend discrètement, à Reims et ailleurs, mais avec conviction, comme un grain de Vals. Le Courrier de la Champagne du 11 juillet 1907, sous la signature d'un directeur de biscuiterie qui semble bien renseigné, a nommé un haut personnage de l'Etat qui en usait ainsi.

Le pain d'épice fait l'effet d'un roi détrôné ; mais comme les souverains déchus, il conserve ses fidèles qui l'aiment et le font aimer. Les vrais rémois aussi le chérissent, en souvenir de ce qu'il a été, et dans l'espérance de ce qu'il pourrait être encore, si la mode capricieuse voulait bien le prendre sous sa protection, ou si notre Conseil de Ville saisissait un jour l'occasion de lui faire un peu de réclame.

Docteur Pol Gosset, Vice Président du Comité du Folklore Champenois
cité dans le bulletin de la Société d'Agriculture, Commerce, Sciences et Arts du département de la Marne n° 33 décembre 2011

Note biographie sur Adolphe Pol Gosset : Président de la Société des Amis du Vieux Reims, le Docteur Pol GOSSET est l'auteur de nombreux ouvrages d'histoire locale : « La Société populaire de Reims – 1790-1895 », 1898, « Les malades et les difformes dans l'Art rémois ancien », 1901, « Les derniers apothicaires rémois », 1902, « Les premiers apothicaires rémois » 1904, « Nobiliaire de l'élection d'Epemay (1724), Bertin du Rocheret », 1904, « Les Bataillons de Reims, 1791-1794 », 1905, « l'assistance publique à Reims », 1907, « Le 4^{me} Bataillon de la Marne

(Epernay 1791) », 1907, « Armorial de l'élection de Reims, dressé par Charles d'Hozier... », 1903, « Les sages-femmes du pays rémois aux XVIIe et XVIIIe siècles », 1909, « Notes généalogiques tirées des registres paroissiaux du canton de Bourgogne », 1910, ... canton de Verzy, 1911, ... canton de Beine, 1912, ... cantons de Reims, 1912, ... canton de Fismes, 1924, « Catalogue de la collection des sceaux-matrices, cachets et timbres de la bibliothèque de Reims », 1913, « Les poissardes de Reims au sacre du roi Louis XVI », 1921, « La Franc-maçonnerie à Reims au début du XIXe siècle », 1922, « Une taque de cheminée aux armes des Schélandre (XVIIe siècle) », 1924, « Les oculistes de Reims », 1924, « Les Magneuses, Fondation de Mme Colbert de Magneux – 1635-1799 », 1924, « Pierre Louys, Champenois », 1925, « Une pierre tombale de la famille Cauchon à Reims », 1927, « Nicolas de Grigny, organiste de Notre-Dame de Reims [1672-1703] et sa famille ; joueurs d'instruments et maitres à danser », 1933, « Médecins et chirurgiens rémois du XIXe siècle », « Journal de Pons Ludon, Rémois – 1768-1789 », 1942, « Toiles peintes et brodées de l'Hôtel-Dieu de Reims », 1942.

Pain d'épices de la péniche « d'argile et d'eau » recette mise au point par Francis Dumelié (francisdumelie@peniche-week-end.com)

- 150 g de farine grise (T110) ou complète, ou de seigle
- 350g de farine normale (T45)
- 1 cuiller à café de sel fin bien pleine
- 1 sachet de levure artificielle
- 30g de poudre d'amandes
- 150g de sucre roux en poudre ou cassonade
- 1 cuiller à soupe rase de 4 épices moulues (cannelle, gingembre, muscade, clou de girofle) si vous trouvez du clou de girofle en poudre, mettez en une grosse pincée.
- 1 cuiller à soupe de cannelle
- Pareil pour gingembre et noix muscade
- 200g d'écorces confites [orange et citron](#) (je mets en dernier comment je les prépare)

Bien mélanger à sec.

Dans une casserole :

- un verre de lait 25 cl
- 250g de beurre
- 500g de miel
- 1 cuiller à soupe d'eau de fleurs d'oranger

Faire fondre tout ça à feu doux.

mélanger avec le sec bien comme il faut,

Verser dans le ou les récipients préalablement huilés (même si c'est des qui ne collent pas) Si vous utilisez comme moi deux engins, veillez à ce qu'ils soient remplis au même niveau pour que ça cuise pareil...

Au four démarré à froid, thermostat entre 4 et 5 (ce qui doit faire environ 4,5)... 1h 30 de cuisson.



prêt à enfourner...

Test de la [lame de couteau](#) pour être sûr que c'est juste bien cuit, vous les sortez du four pour refroidissement.

Démouler et envelopper dans du [film alimentaire](#) sans vous jeter dessus pour en couper une tranche, gourmand(e) !

Pour les fruits confits : j'achète 2 kg d'oranges bio et 4 citrons pareils. J'épluche, et ça me fait environ 700 g d'écorces dont je n'enlève pas la partie blanche, parce que j'aime bien quand c'est un peu amer... Je découpe les écorces en petites lamelles, et je sépare les quartiers des citrons que je mets avec. Avec les quartiers d'orange, je fais de [la marmelade](#)...

Je couvre tout ça de sucre en poudre, environ 1kg, je couvre avec un couvercle dont c'est la fonction première. Quelques heures après, je remue à la cuiller. Le lendemain, le sucre a attiré l'humidité. Je mets à feu doux jusqu'à ébullition, puis repos 24h. Même chose 4 jours de suite.

Je chauffe une dernière fois et vide le tout dans une passoire. Je récupère le jus sucré épais pour une autre fois, à la place du sucre en poudre.

Quand c'est bien égoutté, je passe tout dans du sucre cristallisé sec, puis je stocke dans un emballage étanche.



c'est cuit...après emballage, une petite semaine d'attente ne le rendra que meilleur !

Une cliente belge a eu la gentillesse de traduire ça en Flamand :

HONINGKOEK

BEREIDINGSWIJZE

** Goed droog te mengen in een voldoende grote pot :*

- 150 g grijze bloem (T 110), hetzij tarwe- of rogge-
- 350 g normale bloem (T 45)
- 1 goede koffielepel fijn zout
- 1 zakje bakgist
- 30 g amandelpoeder
- 150 g bruine suiker of bruine rietsuiker
- 1 goeie soeplepel van 4 gemalen kruiden : kaneel, gember, muskaat, kruidnagel
- 1 soeplepel kaneel
- zelfde voor gember & muskaatnoot
- 200 g gekonfijte schillen van sinaasappel en citroen – (hieronder uitleg over bereidingswijze)

** In een steelpan :*

- 1 glas melk 25 cl
 - 200 g boter
 - 500 g honing
 - 1 soeplepel sinaasappelbloem water
- dit alles laten smelten op een zacht vuurtje;

De pot met droog mengsel toevoegen en goed roeren;

Je giet het mengsel in de voorgeoliede (ook de niet klevende bakjes) bakvormen;

Als je twee warmtoestellen gebruikt, zoals ik, let erop dat ze evenredig gevuld zijn zodat ze gelijk bakken;

**In oven plaatsen*

- koude oven : thermostaat op 4,5 = 1:30 u. bakken

* uit de oven halen, nadat je getest hebt met meslemmet om zeker te zijn dat het voldoende gebakken is, en laten afkoelen

* dan uit de vorm(en) nemen en in een huishoudfolie wikkelen, zonder dat je erop vliegt om reeds een stuk binnen te spelen, lekkerbek !

GECONFIJT FRUIT :

- 2 kg bio sinaasappelen
- 4 bio citroenen

Geschild geeft dat ong. 700 g pellen, waarvan ik het witte gedeelte niet afneem, daar ik hou van wat bittere smaak ...

Snij de pellen in kleine reepjes.

De in vier gesneden citroenen voeg ik erbij; van de sinaasappelen maak ik moes !

Vervolgens :

- alles bedekken met ong. 1 kg poedersuiker en bedekken met een deksel;
- enkele uren later met een lepel omroeren;
- de volgende dag is het vocht in de suiker getrokken;
- op een zacht vuurtje garen tot juist aan kookpunt;
- 24 u. laten rusten;
- dit 4 opeenvolgende dagen herhalen

Dan :

- een laatste keer opwarmen en door een zeef gieten. Ik recupereer het dikke gesuikerde jus voor een andere keer, in de plaats van poedersuiker;
- wanneer het goed uitgelekt is, doe ik alles in kristalsuiker en bewaar in een luchtdichte verpakking (bv. alu-folie)

Succes !