



Le monde merveilleux du pain d'épices se découvre en Alsace !

A découvrir au fil de ces pages :

Le grenier, la cuisine, la chambre du Mannele
et son jardin merveilleux
Pages 3 à 6

La Maison Fortwenger
Page 8

Les informations pratiques
Page 9

Une initiative de



Contact presse :

Terre d'info • Nathalie Chornowicz
Tél. : 03 88 36 20 59 / 06 83 11 80 77
Email : nathalie@terredinfo.fr

Introduction



C'est ici, à Gertwiller, aux pieds du massif vosgien et de ses contreforts vinicoles, à **mi-chemin entre Strasbourg et Colmar**, que se perpétue la plus délicieuse des traditions alsaciennes. Dans ce petit village aux typiques maisons à colombages, **les ateliers Fortwenger fabriquent du pain d'épices depuis près de 250 ans.**

Fiers de ce savoir-faire artisanal qui se transmet de génération en génération, les ateliers Fortwenger ouvrent en cette fin d'année un **site magique** permettant à tous de découvrir l'origine du pain d'épices, ses secrets de fabrication... un **univers gourmand de plus de 800m²**, espace animé et interactif qui fleure bon

les effluves de miel, de cannelle et de gingembre.

Poussez la porte du Palais du Pain d'épices et découvrez l'univers du « **Mannele** », ce **petit bonhomme en pain d'épices** qui, de pièce en pièce, racontera aux visiteurs ses trésors et ses rêves, les menant joyeusement du grenier à la rivière de miel, de sa cuisine emplies d'odeurs exquis à sa chambre aux décors dignes du conte d'Hansel et Gretel...

Un voyage empli de jeux et de découvertes, à mener jusqu'aux ateliers de fabrication où l'on assiste en direct à l'élaboration de cette délicieuse spécialité alsacienne.



Entrez dans l'armoire...

On pénètre dans l'univers du Mannele en franchissant la porte d'une vénérable armoire en bois. Une entrée originale **au pays des rêves et des douceurs** qui laisse imaginer, dès le seuil, un monde plein de charmes et d'histoires...

Mais d'abord, **qui est le « Mannele » ?**

Inspiré du fameux « Gingerbread Man », conte anglo-saxon très populaire, repris bien plus tard dans le film d'animation « Shrek », ce bonhomme en pain d'épices est également un héros bien connu en Alsace, où, traditionnellement, des brioches à son effigie emplissent les vitrines au moment de la St Nicolas.



C'est donc tout naturellement que notre Mannele sert de guide aux visiteurs du Palais du Pain d'épices et leur fait découvrir son univers.

Le Grenier du Mannele

Dès la porte de l'armoire franchie, **tous nos sens sont captés** : objets à toucher, vidéo à regarder, arômes à sentir, musique à écouter... Le grenier du Mannele dévoile, à travers toutes ses richesses, **l'histoire du pain d'épices**, de la fameuse Route des Epices traversant la Chine et l'Inde à la création des ateliers Fortwenger à Gertwiller en 1768.



Meubles et bibelots orientaux côtoient des **écrans vidéo sur lesquels se promène le Mannele**, expliquant par l'illustration l'origine et le commerce des épices, connues depuis la plus haute Antiquité.

L'histoire du pain d'épices



Le **pain au miel** constitue l'ancêtre du pain d'épices. Présent dans les sépultures royales de la Vallée des Rois en Egypte, cité par Homère, Virgile, Athénée, c'est une **pâtisserie incontournable du monde gréco-romain**. Dans le monde germanique, le solstice d'hiver est l'occasion d'offrir aux dieux des pains en forme de spirale ou de disque, faits de farine, de miel et d'épices.

Au XIIIe siècle, le "Honigkuchen", pain au miel, devient définitivement "**Lebkuchen**", pain d'épices, et c'est dans les couvents qu'il est fabriqué. En période de Carême, les moines boivent de la bière en mangeant le "Pfefferkuchen", gâteau au poivre, l'appellation "poivre" concernant à l'époque l'ensemble des épices qui, depuis les ports italiens, empruntent l'itinéraire rhénan. Ainsi, Bâle, Strasbourg, Francfort, Aix-La-Chapelle deviennent d'importants centres de commerce des épices, et de ce fait, de fabrication du pain d'épices. A Nuremberg, il est fabriqué depuis le XIe siècle, à Vienne en Autriche, une corporation de "Lebtzelter" est créée en 1368.

Dans toute l'Europe, la fabrication du pain d'épices quitte les couvents pour devenir **l'apanage des boulangers** puis des corporations spécialisées.

Source : Roland OBERLE

De l'Orient à l'Occident, de la Chine à l'Alsace... l'histoire se poursuit et l'autre côté du grenier évoque l'installation à Gertwiller de **Charles Fortwenger, maître boulanger** qui, dès 1768, fabrique ici de savoureux pains d'épices, « lebkuchen » ou pains de vie.

D'anciennes photos diffusées sur grand écran illustrent **l'évolution des ateliers Fortwenger**, au milieu d'un espace rempli d'objets alsaciens traditionnels des siècles passés.



Le pain d'épices en Alsace

En Alsace, **le pain d'épices apparaît dans les textes en 1412**, dans un manuscrit de l'hôpital de Strasbourg : "pour la fête de Noël, il faut donner un grand pain d'épices ou deux petits à chaque malade lépreux." D'emblée, apparaît la symbolique du pain d'épices comme **cadeau de Noël**.

En 1435, Konrad Dangkrotzheim souligne son importance à Noël, cadeau-symbole, échange entre adultes, entre adultes et enfants, entre fiancés. En 1508, le prédicateur Geiler de Kaysersberg évoque le pain d'épices dans l'une de ses homélies, en signalant qu'il fait partie des **offrandes faites à la Saint Nicolas**. En 1557, un arrêté de police détermine les spécialités que respectivement boulangers et pâtisseries sont autorisés à fabriquer : le pain d'épices est nommément cité.

D'abord fabriqué dans les couvents, le pain d'épices devient une spécialité de certains boulangers qui finissent, à Strasbourg en 1496, par abandonner leur corporation pour fonder celle des "Lebtzelter". C'est aussi du XV^e siècle que nous vient la plus ancienne recette énoncée dans un manuscrit de Strasbourg : "pour huit livres de farine, une mesure de miel, 64 g de cannelle, 16 g de girofle, 16 g de gingembre, 16 g d'anis". La pâte ainsi obtenue est tassée dans des moules en bois de fruitier, de buis, ou encore de terre cuite qui imprimaient des figures et des formes diverses, thèmes religieux ou profanes. Les plus beaux moules, aujourd'hui conservés, datent de la fin du XVII^e et du XVIII^e siècles, période particulièrement faste pour le pain d'épices.

Dès le XVIII^e siècle, la fabrication du pain d'épices était devenue l'apanage de petites entreprises spécialisées. En 1801, on recensait cinq fabriques à Strasbourg, cinq à Barr, trois à Gertwiller, une à Sélestat. Progressivement, **Gertwiller allait devenir le seul dépositaire de la tradition alsacienne du pain d'épices**.

Source : Roland OBERLE



La Cuisine du Mannele

Après la découverte de l'origine des épices et du pain d'épices, le visiteur pénètre dans la cuisine du Mannele.



Longue pièce aux dominantes rouges, aux meubles en bois et aux **parfums d'épices**, la cuisine affine notre connaissance sur le sujet : **jeux tactiles sur écrans interactifs**, tiroirs à épices odoriférants, véritable **petite maison en pain d'épices** avec film présentant les étapes de sa fabrication...

La cuisine est une **pièce chaleureuse** dans laquelle les plus gourmands voudront s'attarder, apprenant, au milieu des ustensiles en cuivre, quels sont les ingrédients et les meilleures recettes pour fabriquer le pain d'épices.

La cannelle



Origine géographique : Madagascar, Chine, Indonésie, Vietnam.

Partie de la plante utilisée : L'écorce du cannelier est découpée, séchée puis roulée en forme de tuyaux.

Propriétés thérapeutiques : La cannelle facilite la digestion. Elle est antiseptique et antispasmodique et stimule également la respiration.

La Chambre du Mannele

On entre ici dans un univers de rêve et de douceur... **Imaginez une chambre d'enfant dans laquelle tous les jouets, toute la décoration seraient en pain d'épices!** Un tambour orné d'une guirlande en pain d'épices, un globe terrestre sur lequel tous les pays représentés seraient en pain d'épices, une statuette de Milou, le lapin d'Alice au pays des Merveilles, des rollers en pain d'épices... La chambre du Mannele est à l'image de son propriétaire !



Autour de son lit, de larges bulles sur le mur évoquent les rêves de notre petit personnage. Mais à quoi peut bien rêver un bonhomme en pain d'épices?... En passant la tête dans l'une des multiples ouvertures du mur, le visiteur découvre sur des écrans animés **les plus fameux contes et légendes autour du pain d'épices** : Hansel et Gretel, Le Petit Bonhomme en pain d'épices, St Nicolas...

La chambre se quitte par le franchissement d'un rideau de miel plus vrai que nature !

L'anis étoilé



Origine géographique : Chine

Partie de la plante utilisée : L'anis étoilé, ou badiane chinoise, est le fruit du badiane de Chine.

Propriétés thérapeutiques : Il a des propriétés stomachiques et carminatives. Utilisé en infusion, il supprime les ballonnements et combat l'aérophagie.

Le Jardin Merveilleux

Rivière de miel, fontaine de sucre, arbres à sucres d'orge, mur de pain d'épices...

Le jardin merveilleux du Mannele nous transporte immédiatement dans **les univers colorés et magiques de notre enfance**, entre le Munchkinland du Magicien d'Oz et l'extravagante fabrique de Charlie et la Chocolaterie !

Mais **ici, tout est en pain d'épices** et une odeur extraordinaire emplit la pièce qui, malheureusement, ne peut se dévorer que des yeux !



Le clou de girofle ✨ ✨

Origine géographique : Zanzibar, Réunion, Seychelles, Madagascar

Partie de la plante utilisée : Le clou de girofle est le bouton floral séché du giroflier.

Propriétés thérapeutiques : Ses propriétés antiseptiques et anesthésiques en font un excellent remède pour soigner les douleurs dentaires. Il facilite également la digestion.

Joyeux Noël !

Au sortir du Jardin Merveilleux, un **Mannele en pain d'épices géant**, à hauteur d'homme, invite le visiteur à parcourir un cheminement évoquant les **traditions des Noëls alsaciens**. Musique, neige, sapins, cadeaux et... pains d'épices !



Le gingembre



Origine géographique : Chine, Inde

Partie de la plante utilisée : Le rhizome – ou tige souterraine de la plante – est utilisé.

Propriétés thérapeutiques : Le gingembre est préconisé en cas de nausée. Il est d'ailleurs recommandé en cas de mal des transports.

La visite des ateliers de fabrication

La visite se poursuit face aux ateliers de fabrication des pains d'épices Fortwenger. A travers les parois vitrées, on découvre la **dextérité des professionnels**, ici au mélange des ingrédients, là au pétrissage de la pâte, plus loin à la décoration des pains d'épices. **Il n'y a plus qu'à déguster !**

La noix de muscade



Origine géographique : Amérique centrale, Afrique occidentale, Brésil, Indonésie, Ceylan.

Partie de la plante utilisée : La noix de muscade est le fruit du muscadier.

Propriétés thérapeutiques : Elle est utilisée pour combattre les problèmes respiratoires ainsi que pour soigner les rhumatismes.

Une scénographie de rêve !

A peine sorti du Palais du Pain d'épices, on ne pense qu'à y retourner ! Humer les senteurs gourmandes, détailler à nouveau les multiples objets originaux, tester ses connaissances sur l'un des écrans tactiles...

Cette **réussite scénographique** est l'œuvre de Bénédicte Laval, scénographe strasbourgeoise qui crée depuis une douzaine d'années des parcours ou décors thématiques pour les musées, les expos et autres stands et événements.

En concertation avec **Steve Risch, directeur de Fortwenger**, Bénédicte Laval a immédiatement pris le parti de créer un site à la fois ludique, étonnant, innovant et éducatif, tout en préservant un côté traditionnel, rassurant point de repère.

La sollicitation des cinq sens est bien sûr l'atout majeur du Palais du Pain d'épices qui s'adresse à tous les âges et entend devenir l'un des incontournables sites touristiques alsaciens, à la fois ludique, gourmand et étape de choix pour tous les amateurs de produits du terroir.



La Maison Fortwenger, près de 250 ans de savoir-faire



C'est en 1768 que Charles Fortwenger, maître boulanger, ouvre son atelier à Gertwiller. Sa renommée et celle de ses « Lebkuchen » dépassent rapidement les frontières de la région et **Gertwiller devient la « capitale du pain d'épices »**.

Depuis, l'entreprise Fortwenger n'a cessé de se développer et sa réputation de spécialiste du pain d'épices traditionnel n'est plus à faire. Les fameux pains d'épices Fortwenger sont aujourd'hui encore fabriqués dans le respect de la tradition comme le souhaitait leur fondateur.

La famille Risch, à la tête de l'entreprise depuis 1977, veille à **préserver la qualité artisanale de sa production**, même si la fabrication du fameux gâteau est aujourd'hui entièrement industrialisée. Sept tonnes de pain d'épices sortent aujourd'hui quotidiennement de ce site de 8 000m².

Le pain d'épices est ensuite commercialisé dans les **cinq boutiques à l'enseigne de Fortwenger** (à Gertwiller sur 250m², Strasbourg, Riquewihr, Kaysersberg et Colmar) et dans les **grandes surfaces partout en France**. Le marché est cependant actuellement plus développé dans le Grand Est et se positionner plus largement dans les autres régions fait partie des axes de développement de la société.

Aujourd'hui, Fortwenger emploie 45 salariés pour un chiffre d'affaires 2008 de 8,5 M€.

Gérard Risch, son PDG, a confié à Steve Risch, son fils et directeur de l'entreprise, le soin de concevoir Le Palais du Pain d'épices.

Le coût total du projet s'élève à 1,2 M€, financé en propre par l'entreprise, avec une subvention de la Région Alsace.



Le Palais du Pain d'épices, informations pratiques

La visite comprend le Palais du Pain d'épices, l'atelier de fabrication et la dégustation gratuite en magasin.

Durée de la visite : environ 1 heure

Ouvert tous les jours :

Lundi au Samedi : 8h30 – 11h30 / 14h – 18h

Dimanche : 9h30 – 11h30 / 14h – 18h

Fermeture annuelle du 4 au 31 janvier 2010.

Tarifs :

Particuliers :	Adulte :	3€
	Enfant 5-13 ans :	2€
	Enfant -5 ans :	Gratuit

Groupes à partir de 20 personnes :

Adulte :	2€
Enfant 5-13 ans :	1,50€
Enfant -5 ans :	Gratuit

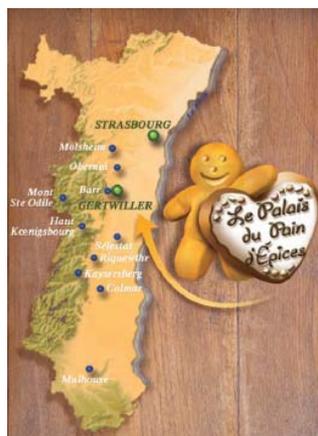
1 guide ou 1 adulte accompagnant gratuit pour les groupes à partir de 20 personnes.

Chauffeur de bus : gratuit

Réservation au 03 88 08 05 24 ou par mail : info@lepalaisdupaindepices.com



Le Palais du Pain d'épices
144 route de Strasbourg
67140 GERTWILLER
Tél. : 03 88 08 96 06
www.lepalaisdupaindepices.com



Communiqué de presse et visuels HD
téléchargeables sur www.terredinfo.fr, partie
Extranet presse
Login : **presse**
Code d'accès : **terredinfo**