



## *Emmenez vos élèves dans le monde merveilleux du pain d'épices !*

*Poussez la porte d'une véritable armoire et entrez dans l'univers merveilleux du « Mannele » où les enfants découvriront les secrets de fabrication du pain d'épices, mais aussi son histoire et ses traditions. La visite interactive sollicite les 5 sens. Odeurs gourmandes, écrans tactiles, jeux interactifs, contes et légendes en image, décor féérique et mur en pain d'épices constituent autant de supports et de thèmes pouvant être travaillés en classe avant ou après la visite. Le parcours suit une succession de pièces dans le « Palais du Pain d'épices », conçues et décorées avec des objets inédits (la mappemonde en pain d'épices a beaucoup, de succès...):*

### *Le grenier*

Le voyage du mannele dans l'histoire du pain d'épices à travers le monde, pour finalement arriver en Alsace.



### *La cuisine du Mannele*

Découverte des épices et ingrédients entrant dans la composition du pain d'épices . Les enfants peuvent explorer un meuble à tiroirs permet de sentir et toucher les épices. Qui peut reconnaître le gingembre ? Et l'anis étoilé ?

### *La chambre et les rêves du Mannele*

Jeux interactifs pour petits et grands et décoration étonnante en pain d'épices !

La boîte à rêves pour découvrir l'imagerie traditionnelle du pain d'épices, ses légendes et ses « héros ».





## *Le jardin merveilleux*

Fontaine de sucre, fleurs en pain d'épices, rivière de miel...vous entrez dans un univers féérique.

## *Le Mannele géant*

Les enfants peuvent admirer un mannele en pain d'épices de 1,6 m de haut !



## *Les traditions de Noël en Alsace*

Depuis toujours, la fête de Noël prend une dimension unique en Alsace. On y rappelle les principales traditions alsaciennes.

## *Découverte des ateliers de fabrication de pain d'épices.*

Passage devant les ateliers de fabrication. Les différentes étapes de fabrication sont détaillées. On peut y admirer le tour de main des professionnels du pain d'épices.

*Et nous gardons le meilleur pour la fin :  
la dégustation de pain d'épices !*

### INFORMATIONS PRATIQUES

**Durée de la visite :**  
prévoir 1 heure avec la dégustation

**Public concerné :**

- Écoles maternelles
- Écoles primaires

**Supports :**

Une fiche de jeux / devinettes liée à la visite est remise à chaque enfant à l'entrée du Palais du pain d'Épices.

2 niveaux : maternelle et primaire

**Tarif :**

1,50 € par enfant  
Entrée gratuite pour 1 accompagnateur par groupe de 20 enfants.

Entrée gratuite pour le chauffeur du bus.

2 € pour les accompagnateurs supplémentaires.



**Pour un aperçu de la visite en vidéo, cliquez sur :**

[http://www.alsace-des-petits.fr/musees\\_et\\_decouvertes/p-106-Le+Palais+du+pain+d%27%E9pices.html](http://www.alsace-des-petits.fr/musees_et_decouvertes/p-106-Le+Palais+du+pain+d%27%E9pices.html)





## *Un peu d'histoire...*

*Les origines du pain d'épices remontent à l'antiquité, sous la forme de « pain au miel ». Au Xe siècle déjà, les Chinois étaient friands de Mi-Kong (« pain de miel »), une spécialité composée de farine de froment, de miel, parfumé de plantes aromatiques et cuit au four.*

*Par la suite, ce sont les croisés qui auraient ramené en Europe le secret de ce pain si spécial, dont la recette fut empruntée aux chinois par les arabes.*

*Au XIIIe siècle, en Europe, c'est dans les couvents qu'il est fabriqué, et les moines le consomment lors du carême. Les épices sont acheminées par le Rhin depuis les ports italiens. Ce sont donc les villes de Bâle, Strasbourg, Francfort, Aix-La-Chapelle qui deviennent réputées dans la fabrication du pain d'épices.*

*Au 14e siècle, dans toute l'Europe, la fabrication du pain d'épices quitte les couvents pour devenir l'apanage des boulangers puis des corporations spécialisées.*

### **LE PAIN D'EPICES D'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. » D'emblée, apparaît la symbolique du pain d'épices comme cadeau de Noël.*

*En 1496, à Strasbourg, le pain d'épices devient une spécialité de certains boulangers qui finissent par abandonner leur corporation pour fonder celle des « Lebtzelter ». Leur emblème représentait un ours tenant un bretzel.*

*Certaines entreprises se spécialisent donc dans la fabrication du pain d'épices.*

*En 1801, on recensait cinq fabriques à Strasbourg, cinq à Barr, trois à Gertwiller et une à Sélestat. Progressivement, Gertwiller allait devenir le seul dépositaire de la tradition alsacienne du pain d'épices.*

### **LE PAIN D'EPICES : UN PRESENT TRADITIONNEL**

*Dès le XVIe siècle, les pains d'épices étaient souvent offerts en cadeau aux invités de marque et aux dirigeants des villes alliées.*

*Au XIXe et au début du XXe siècle, ce sont les maires qui reçoivent des pains d'épices-souvenirs, généralement offerts par les corporations de métiers ou les conscrits.*



## *Saint Nicolas et le pain d'épices*

*Jusqu'à la Réforme protestante, dans tous les pays germaniques, en Belgique, en Alsace et en Lorraine, la fête des enfants a lieu non pas à Noël, mais le 6 décembre à la Saint Nicolas.*

*C'est ainsi qu'à Strasbourg déjà au XIVe siècle, se tenait, chaque année jusqu'en 1570, devant la cathédrale, le « Klausenmärk », marché de Saint Nicolas. A côté des baraques de ciriers, marchands de poupées et de jouets, les marchands de pains d'épices sont les plus nombreux.*

*Car le pain d'épices est inséparable du personnage de Saint Nicolas et constitue l'essentiel des cadeaux que les parents font aux enfants.*

*Pour la Saint Nicolas, on offre encore aujourd'hui du pain d'épices aux enfants sages...*



# Les Epices utilisées dans le Pain d'Épices

Les saveurs et les parfums du pain d'épices proviennent d'un mélange subtil de :

## 1. 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.

## 2. ANIS ETOILE

---

Origine géographique :

- Chine



Partie de la plante utilisée :

L'anis étoilé, ou badiane chinoise, est le fruit du badianier de Chine.

## 3. CLOU DE GIROFLE

---

Origine géographique :

- Zanzibar
- Réunion
- Seychelles
- Madagascar



Partie de la plante utilisée :

Le clou de girofle est le bouton séché du giroflier.

## 4. GINGEMBRE

---

Origines géographiques :

- Chine
- Inde



Partie de la plante utilisée :

Le rhizome, ou la tige souterraine de la plante, est utilisé.

## 5. NOIX DE MUSCADE

---

Origines géographiques :

- Amérique centrale
- Afrique occidentale
- Brésil
- Indonésie
- Ceylan



Partie de la plante utilisée :

La noix de muscade est le fruit du muscadier