



Le Palais du Pain d'épices à Gertwiller

Un délicieux voyage
dans l'univers du pain d'épices d'Alsace
en compagnie du Mannele !



DOSSIER DE PRESSE



C'est à Gertwiller, au pied 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 ont ouvert en 2009 un site magique permettant à tous de découvrir l'origine du pain d'épices et 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, raconte aux visiteurs ses trésors et ses rêves, les menant joyeusement du grenier à la rivière de miel, de sa cuisine aux odeurs exquises 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.

Poussez la porte de 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 charme 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 Saint-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 Épices 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.

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 empli d'objets alsaciens traditionnels des siècles passés.





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 Chambre du Mannele

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 sont en pain d'épices, 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, Saint-Nicolas...

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



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 !

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 !

La visite des ateliers de fabrication

La visite se poursuit face aux ateliers de fabrication des pains d'épices Fortwenger. À 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 !



Le pain d'épices en Alsace

Pour retrouver le premier livre de recettes sur le pain d'épice, il faut remonter... à l'Antiquité ! Cités par de nombreux auteurs grecs, les « pains au miel » étaient des offrandes destinées aux dieux, ce qui fut également le cas pendant la période romaine.

Ce sont les Croisés qui rapportèrent en Europe les premières épices de ces pains au 14^e siècle. Transportées par bateaux en mer puis sur les grands fleuves d'Europe afin d'être vendues dans les principales villes commerçantes, les épices vont donner naissance à une multitude de recettes de pains d'épices, notamment dans les villes bordant le Rhin. Ainsi, Bâle, Strasbourg, Francfort, Aix-La-Chapelle deviennent d'importants centres de commerce et de fabrication de pain d'épices.

D'abord connues uniquement des couvents, les recettes gagnent les boulangers, dont certains vont se spécialiser et devenir de véritables « pains d'épiciers », former des corporations et ériger leurs douceurs au rang de spécialités traditionnelles locales dès le 16^e siècle. Les fabriques alsaciennes vendent leur production jusqu'à Paris sur les marchés et les foires.

La maison Fortwenger

Dès le 18^e siècle, la fabrication du pain d'épices était devenue l'apanage de petites entreprises spécialisées. Progressivement, Gertwiller allait devenir le seul dépositaire de la tradition alsacienne du pain d'épices.

C'est en 1768 que Charles Fortwenger, maître boulanger, ouvre son atelier à Gertwiller pour y fabriquer ses savoureux pains d'épices.

La renommée des différents fabricants qui s'y côtoient dépasse bientôt les frontières de la région et Gertwiller devint la « capitale du pain d'épices ».

Depuis, la Maison Fortwenger, entreprise familiale, perpétue le savoir-faire de son fondateur, et sa réputation de spécialiste du pain d'épices traditionnel n'est plus à faire.

Les pains d'épices Fortwenger sont aujourd'hui encore fabriqués dans le respect de la tradition comme le souhaitait leur fondateur : *« des ingrédients de qualité, un zeste de gourmandise... et une bonne dose de savoir-faire ! »*



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 de mi-février à début janvier, sauf les 25 décembre et 1^{er} janvier

Lundi au Samedi : 9h – 12h / 14h – 18h

Dimanche : 10h – 12h / 14h – 18h

Tarifs :

Particuliers :

Adulte : 4€

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 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

Contact presse

Terre d'info. Elsa Sevestre. 03 88 13 25 04. elsa@terredinfo.fr

Tous nos visuels sont téléchargeables en haute définition sur le site internet www.terredinfo.fr

Mot de passe : presse

Crédits photos : Fortwenger