

DIJON [TROPHÉES DE LA GASTRONOMIE (6/13)]

Catherine Petitjean fait grandir sa maison de pain d'épices

La troisième édition des Trophées de la gastronomie a eu lieu le 6 novembre au palais des Congrès de Dijon. Retrouvez, chaque jour, jusqu'au 20 novembre, le portrait des lauréats ayant reçu un trophée et des chefs ayant concocté le dîner. Aujourd'hui rendez-vous avec Catherine Petitjean.

Elle est l'heureuse héritière d'une industrie gourmande et l'a rendue florissante grâce son esprit d'entreprise et d'initiative. Catherine Petitjean, directrice générale de Mulot et Petitjean, est une figure incontournable de la vie économique dijonnaise et plus largement côte-d'orienne. « Mon père trouvait que c'était lourd, cette entreprise. Moi, je n'ai jamais ressenti cela une seconde : je suis passionnée par l'aventure, et il y a tant à faire ! », confie-t-elle.

L'entreprise Mulot et Petitjean, dont les ateliers de fabrication sont installés depuis 1912 au 6, boulevard de l'Ouest à Dijon, avait été fondée en « en 1796 par Barnabé Boittier rue du Prétoire » (actuellement rue Amiral-Roussin), puis cédée à Louis Mulot en 1838, jusqu'au mariage d'Auguste Petitjean avec une Mulot (Margueri-



■ Catherine Petitjean dans le bureau de ses aïeux, reconstitué dans le musée. Photo M. G.

te de son prénom, en 1901). Catherine Petitjean a repris les rênes en 1998, et a récemment étendu de 1 000 mètres carrés la fabrique, puis pris sur un vieux bâtiment pour ouvrir un musée dédié au pain d'épices le 21 juin, appelé la Fabrique de pain d'épices.

Un succès immédiat

C'est dans ce contexte qu'elle a reçu le trophée de la visite gourmande : « Depuis l'ouverture, il y a eu beaucoup d'individuels pendant les vacances, des gens d'ici, des touristes, bien sûr, et des groupes. On n'a jamais eu de journée blanche jusque-là, c'est vraiment bien ! Et puis, dans l'ensemble de mes confrères dans le même secteur, on me dit que c'est un très bon démarrage. Maintenant, il va falloir le faire vivre, le faire évoluer... » Justement, pour faire vivre le musée, Catherine Petitjean pense à proposer des expositions. « J'ai aussi des vieilles machines que j'avais fait mettre de côté et que je vais pouvoir faire tourner, comme des mini-expositions sur les lieux de vente. De cette façon, on fait à la fois la promotion de nos produits mais aussi de notre site. Si on peut accrocher de l'iconographie dans des endroits divers et variés, ça

peut être intéressant », développe-t-elle.

En plus d'avoir des idées, elle peut se féliciter d'appartenir à un réseau : derrière elle, sur les rayonnages de la boutique de la Fabrique, sont exposés à la vente les produits de ses partenaires : moutardes Fallot, anis de Flavigny, cassis, etc. Mulot et Petitjean fait partie de l'association Vive la Bourgogne, « donc ça fait déjà longtemps que l'on fait des salons destinés au tourisme, on touche plus facilement les groupes. Bien sûr, l'office du tourisme nous amène du monde. Et ce trophée est une mise en avant très positive ! », se réjouit-elle.

Quant à la visite gourmande elle-même, elle dure environ trente minutes à travers l'espace muséographique. Des audioguides en français, anglais et allemand sont disponibles, et les groupes bénéficient d'une visite avec un guide. Le parcours ouvre sur le bureau historique d'Auguste Petitjean reconstitué à l'identique, se poursuit dans la salle du quai, pleine de matières premières (farine, miel, épices...), continue dans la Fabrique où sont exposées d'anciennes machines de production et des vidéos montrant les gestes traditionnels. Un espace boutique permet enfin de goûter les pro-

ZOOM

■ Trophée de la visite gourmande

Avec la réorganisation de sa fabrique de pain d'épices Mulot et Petitjean et la création d'un musée dédié, Catherine Petitjean ouvre sa porte très largement au public. De quoi se voir décerner le trophée de la visite gourmande, des mains de Marie-Claire Bonnet-Vallet, présidente de Côte-d'Or Tourisme.



■ Catherine Petitjean et Marie-Claire Bonnet-Vallet. Photo J.-Y. R.

duits. La délicieuse odeur qui règne en ces lieux valide définitivement l'aspect gourmand de la visite.

Mayalen Gauthier

EN CHIFFRES

600 000

C'est, en euros, l'investissement de l'entreprise Mulot et Petitjean pour la réalisation de cet espace muséographique.

450

Le musée de Mulot et Petitjean s'étend sur une surface de 450 mètres carrés.

10 000

Comme le nombre de visiteurs espérés pour la première année d'activité du musée Mulot et Petitjean : il y en a eu déjà 4 000 en six mois.


Trophées de la Gastronomie des Vins & des Terroirs de Côte-d'Or
3^e édition à Dijon

Merci à tous les partenaires d'avoir contribué à faire de cet événement une réussite

LE BIEN PUBLIC

Côte d'Or
LE DÉPARTEMENT

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

DIJON
CONGREXPO
MUSEUMS & TOURISME

Côte d'Or
TOURISME

UMTH
CÔTE-D'OR

FRONTERIE
DELIN
Gilly-les-Cîteaux

Le Goût du Vin

DIJON CÉRÉALES
Mamevic

Decolonne
CÉLÉBRATION DES TERROIRS

PassionFroid
VIN & PATISSERIE

TerreAzur
VIN & PATISSERIE