



Revue Internationale
des Langues
Etrangères
Appliquées

Fourni par les auteurs et la Revue Internationale des Langues Etrangères Appliquées
Provided by the author(s) and the International Journal of Applied Modern Languages.

TITRE: Le pain d'épice, une histoire multiculturelle

AUTEUR: **Sophie GONDOLLE**, Université de Bretagne Occidentale, Faculté Victor-Segalen, Centre d'étude des correspondances et des journaux intimes, Brest

Revue Internationale des Langues Etrangères Appliquées (RILEA), vol. 1, juin 2022

URL: https://anlea.org/revues_rilea/sophie-gondolle-le-pain-depice-une-histoire-multiculturelle/

Please cite the following: GONDOLLE, Sophie, « Le pain d'épice, une histoire multiculturelle », *Revue Internationale des Langues Etrangères Appliquées (RILEA)*, vol. 1, juin 2022, https://anlea.org/revues_rilea/sophie-gondolle-le-pain-depice-une-histoire-multiculturelle/

RILEA has made this article openly available. Please share how this access benefits you.

Le pain d'épice, une histoire multiculturelle

Sophie GONDOLLE

Université de Bretagne Occidentale, Faculté Victor-Segalen, Centre d'étude des correspondances et des journaux intimes, Brest

Sophie.gondolle @ univ-brest.fr

Résumé

Le pain d'épice a une histoire nomade. Il a traversé les siècles et les continents s'adaptant ici et là aux variantes culinaires et aux évolutions gustatives. Si de nombreuses régions se l'approprient comme une spécialité locale, la simplicité de sa recette initiale lui permet justement de participer de beaucoup de traditions folkloriques. Il est un peu à l'image des contes, passeur de la mémoire ancienne des peuples.

Mots clés : pain d'épice, épices, histoire du pain d'épice, vertu du pain d'épice, contes et légendes

Abstract

Gingerbread has a nomadic history. It has crossed the centuries and continents, adapting here and there to culinary variations and changes in taste. Although many regions have adopted it as a local speciality, the simplicity of its original recipe means that it is part of many folk traditions. It is a bit like the tales, a transmitter of the ancient memory of peoples.

Keywords: gingerbread, spices, gingerbread history, gingerbread virtue, tales and legends

Le pain d'épice est associé à la période des fêtes et des marchés de Noël dans l'imaginaire populaire. On le rattache communément à la tradition alsacienne et la coutume d'offrir des pains d'épice aux enfants à la Saint-Nicolas n'a pas disparu dans cette région, elle se serait même maintenue depuis le XV^e siècle ! À Gertwiller, un village viticole alsacien, la maison Lipps héberge le musée du pain d'épice et de l'art populaire alsacien. Des moules anciens sont exposés rappelant la diversité des sujets fabriqués en pain d'épice, ainsi que toutes sortes d'images qui les ornaient. Une maison y est même fabriquée en pain d'épice à l'image de celle présente dans le conte des frères Grimm, « Hänsel et Gretel » !

Mais si l'Alsace a su développer cette spécialité au XVII^e siècle, elle n'est pourtant pas la seule région où le pain d'épice a fleuri. Des villes comme Reims et Dijon se sont aussi distinguées pour avoir fortement impulsé cette fabrication traditionnelle en France.

D'où vient réellement ce fameux pain d'épice devenu si commun aujourd'hui dans notre alimentation ? Et plus encore en quoi est-il épicé ? N'aurait-il aujourd'hui d'épice que son nom ?

Rétablir l'histoire du pain d'épice nous permet de comprendre l'évolution de sa fabrication et la place que prennent les épices dans sa composition. Et s'il a sans doute perdu au fil du temps le parfum de ses épices premières, nous montrerons comment il a pu épicer certaines histoires en particulier le conte bien connu « Hänsel et Gretel » auquel il confère une saveur toute particulière.

L'histoire du pain d'épice

La connaissance de l'histoire du pain d'épice tient d'abord à quelques auteurs érudits qui ont permis de garder trace de ses origines et de son évolution au fil du temps.

Un article est en particulier majeur pour cette connaissance ; il paraît en 1959 dans la revue des *Arts et traditions populaires*, et il est signé René Gandilhon¹ (1907-1990), docteur ès Lettres et directeur des archives de la Marne. Son titre indique « Le pain d'épice de Reims », ce qui d'ores et déjà bouleverse un peu nos repères. Est-ce à dire que le pain d'épice est originaire du pays champenois ? Quelques études préalables ont nourri cette première recherche exhaustive sur le sujet. Prosper Tarbé (1809-1871), archéologue, homme de lettres et historien, en particulier du pays champenois, fait paraître en 1842 une *Histoire chronologique, pathologique, politique, économique, artistique, soporifique et mellifique du très noble, très excellent et très vertueux pain d'épice de Rheims*². Le pain d'épice semble participer d'une tradition folklorique très vivace dans cette région, comme en attestent deux études encore, l'une datée de 1860, signée Alexandre Assier³ (1821-1906), historien et archéologue champenois, et reprise en 1931 par Pol Gosset (1868-1942), médecin et passionné d'histoire locale, dans le bulletin du comité du folklore champenois⁴.

Le second pendant de l'histoire du pain d'épice nous renvoie à la ville de Dijon. Jean Kiger, pharmacien-capitaine au laboratoire régional des substances militaires à Dijon, définit les principes de fabrication du pain d'épice et étudie les composants de celui-ci⁵, après avoir contribué à étudier dans sa thèse sa valeur alimentaire⁶. Son étude est succinctement reprise par un certain Pierre Gras qui signe cinq pages intitulées « Le pain d'épices de Dijon⁷ », saluant au passage l'effort de René Gandilhon d'avoir retracé l'historique du pain d'épice et en particulier celui de Dijon. Pierre Gras⁸ (1914-1998) a été conservateur en chef honoraire de la bibliothèque municipale de Dijon, après des études brillantes puisqu'il est resté major de sa promotion à l'école des Chartes de 1935 à 1939.

Enfin, plus récemment, l'universitaire dijonnais Guy Renaud, dans son ouvrage *Histoires de moutarde, cassis et pain d'épices*⁹, paru en 1987, complète les propos de ses prédécesseurs en mentionnant notamment les « pain d'épiciers » dijonnais les plus célèbres.

Le pain de miel, l'ancêtre du pain d'épice

Ce produit a bien varié au fil du temps, et principalement dans le choix des épices qui entrent dans sa composition. S'il doit « rester une sorte de pain à base de farine, de miel et

¹ René GANDILHON, « Le pain d'épice de Reims », *Arts et Traditions Populaires*, vol. 7, 1959, p. 20-50, <http://www.jstor.org/stable/41002723>.

² Prosper TARBE, *Histoire chronologique, pathologique, politique, économique, artistique, soporifique et mellifique du très noble, très excellent et très vertueux pain d'épice de Rheims*, 1842. Réédition : Société des amis de la bibliothèque municipale de Reims, 1998, in René Gandilhon, « Le pain d'épice de Reims », *Op. cit.*, p. 20.

³ Alexandre ASSIER, « Le pain d'épice de Reims », dans *Légendes, curiosités et traditions de la Champagne et de la Brie*, Paris, 1860, p.28-30, <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k8630160h/f50.item.texteImage>

⁴ Pol GOSSET, « Le pain d'épice de Reims », in *Bulletin du Comité du Folklore Champenois*, 2^e année, n° 6, novembre 1931, [compte-rendu], *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, année 1932, p. 9-10, https://www.persee.fr/doc/pharm_0035-2349_1932_num_20_77_9952_t1_0009_0000_3.

⁵ Jean KIGER, *Le pain d'épices. Fabrication, analyse*, Paris / Dunod, 1948, non rééd.

⁶ Jean KIGER, Contribution à l'étude de la valeur alimentaire du pain d'épices et des transformations chimiques produits au cours de sa fabrication [Texte imprimé], Dijon : imp. Darantière, 1944, 103 p.

⁷ Pierre GRAS, « Le pain d'épice de Dijon », in « Mots et choses » – III, p. 258-262.

⁸ Jean RIGAULT, « Pierre Gras (1914-1998) », sa nécrologie est en ligne : https://www.persee.fr/doc/bec_0373-6237_1998_num_156_2_464372.

⁹ Guy RENAUD, *Histoires de moutarde, cassis et pain d'épice*, Dijon : éditions du Bien public, 1987, 56 p.

d'épices, dont le mélange est effectué antérieurement à la cuisson¹⁰», cette base permet justement d'en retrouver plus aisément la généalogie, les évolutions et les variantes.

Le pain d'épice naît d'un pain de miel dont l'existence est attestée dès l'antiquité par les auteurs grecs et romains. Ainsi Aristophane, dans *Les Nuées* ou *Les Oiseaux* évoque le « melitounta », gâteau de miel, très apprécié, semblable à d'autres variétés dites « elephos », consommées au moment des fêtes d'Artemis (fin mars - début avril).

La légende rapporte que les défunts devaient se munir d'une petite quantité de « melitounta » pour calmer Cerbère, le célèbre gardien des enfers. Au livre VI de *L'Enéide*, Enée, en compagnie de la Sybille, déjoue ainsi sa vigilance, grâce à un gâteau de miel soporifique.

Dans l'épopée comique qui parodie *L'Illiade*, la *Batrachomyomachia*, littéralement « la bataille des rats et des grenouilles », datée probablement de la fin de l'époque hellénistique, le rat Psicharpax raffole des miettes du « melitounta » que laissent tomber les hommes.

« La formule ordinaire des gâteaux grecs est : farine, miel et sésame. Souvent on ajoute du fromage et des œufs. A partir du premier siècle, d'autres ingrédients sont incorporés à la pâte : noix, raisins secs, amandes, figues, mûres, safran, thym, etc.¹¹». Cette recette provient d'un célèbre et riche romain, gastronome et cuisinier, Caelius Apicius (I ap. JC) qui livre ses secrets culinaires dans un livre intitulé *De re coquinaria*, ou *L'Art culinaire*, ouvrage compilé plus tardivement à la fin du IV^e siècle de notre ère. Il nous transmet la composition d'un autre gâteau très proche, dit « domestique au miel » (*Dulcia domestica ex melle*) : « Broyez des dattes, des noix ou des pignons de pomme de pin avec de l'épeautre cuit à l'eau. Travaillez cette bouillie avec du poivre et du miel, façonnez-les en boulettes, dont vous salerez légèrement la surface. Vous les ferez frire à l'huile, puis vous les arroserez de miel écumé¹²».

Ces gâteaux sont plutôt réservés aux jours de fête et les épices telles que la cannelle, le poivre ou encore le girofle en relèvent souvent le goût. On dénombre beaucoup de variantes de ces douceurs plus ou moins sucrées et épicées dans le bassin méditerranéen dont les « *loukoumades* » ou les « *melomacarona* » par exemple.

S'ils ont tous un rapport plus ou moins éloigné avec notre actuel pain d'épice, ils ne suffisent peut-être pas à en expliquer à eux seuls l'origine.

Des origines asiatiques

Selon René Gandillon, il nous faut aussi regarder vers la Chine, où depuis le Xe siècle de notre ère, existe un « pain de miel, composé d'un mélange de farine de froment et de miel, parfumé ou non de plantes aromatiques et cuit au four¹³», nommé le « Mi-Kong ». Sous la dynastie Yuan, il est alors consommé par les soldats de l'armée de Gengis-Khan, qui envahirent la Chine au XIII^e siècle. Facilement conservé sous la selle, le pain d'épice offre l'énergie nécessaire pour résister dans des conditions de vie très rudes.

Une variante est le « *fong-gao* », « vendu dans les rues de Pékin, dont la farine est de riz et non plus de froment et dont la partie supérieure est semée de jujubes, de poires à Bon Dieu ou de pépins de pastèques¹⁴». Ce gâteau est surtout présent au moment des fêtes du solstice d'hiver. On retrouve ce point commun avec la tradition occidentale, en raison sans doute de sa forte teneur en calories.

Il semblerait qu'entre autres inventions des Chinois léguées aux Arabes, le pain d'épice en soit une. Les Croisés, venus en Terre Sainte, auraient dû leur survie, en traversant

¹⁰ GANDILHON, *op. cit.*, p. 21.

¹¹ *Les dix livres de cuisine d'Appicius*, Traduits du latin pour la première fois et commentés par Bertrand GUEGUAN, Paris : René Bonnel éditeur, 1933, p. 206.

¹² *Ibid.*, p. 206-208.

¹³ GANDILHON, *op. cit.*, p. 22.

¹⁴ *Ibid.*

les terres arides de la Roumanie, à ce seul pain de miel de couleur rouge, attestant probablement de la présence d'une épice qui en colorait la pâte.

Une thèse du linguiste, historien et sociologue français, spécialiste du Proche-Orient et de l'Islam, Maxime Rodinson (1915-2004), parue en 1949 dans la *Revue des études islamiques*¹⁵, porte sur les documents arabes relatifs à la cuisine. L'auteur relève aussi la couleur de ce pain d'épice, caractéristique de la présence d'épices. Un poète arabe du nom de Ma'Muni évoque sa ressemblance « par le nombre de ses épices au camphre broyé auquel on aurait mélangé des fragments d'ambre et de musc¹⁶».

On suppose dès lors que le pain d'épice s'est diffusé en Occident par l'entremise des Croisés. Dès le XI^e siècle, il se répand depuis l'Est, en traversant la Hongrie, la Pologne, l'Allemagne, la Belgique, les Pays Bas, l'Italie... jusqu'à atteindre les contrées de Reims et de Dijon. Sa confection se répand un peu partout en Europe et si elle perdure dans certaines contrées ou régions, elle le doit probablement au développement de cette spécialité et au nombre croissant de « pain d'épiciers » qui s'établiront dans certaines villes et en feront leur réputation.

Le pain d'épice, une histoire de corporation

Il existe dans la région Centre Val de Loire, plus précisément à Pithiviers aux frontières de la Beauce et du Gâtinais, une confrérie gastronomique, dite la confrérie du pain d'épice. Celui-ci est fabriqué dans cette commune depuis le Xe siècle, apporté par un certain Saint Grégoire de Nicopolis. Ce dernier vécut dans la seconde moitié du Xe siècle, au temps de l'empereur chrétien de Constantinople Basile II et du roi Senequerim. Il fut chassé de son diocèse par une armée perse peu après une insurrection des Arméniens contre l'empereur Basile II. Il prit alors son bâton de pèlerin et se dirigea vers l'Occident. Après avoir traversé l'Europe centrale et l'Italie, il trouva refuge à Pithiviers auprès d'Aloyse qui l'autorisa à mener une vie d'ermite, reclus dans une grotte. Il y vécut sept années, se nourrissant de racines et de miel sauvage et menant une vie austère alors inconnue en Occident. Le bruit de sa sainteté se répand ; sa bienveillance, ses connaissances et son don de prédication guérissent les maux. Les offrandes qu'il reçoit lui permettent de redistribuer ses richesses aux plus nécessiteux.

Il offre à chaque visiteur un gâteau qu'il fait lui-même à partir de miel et d'épices selon une recette de son lointain pays, l'Arménie. Un manuscrit daté du Xe siècle conservé à l'Abbaye Saint-Mesmin de Micy en conserverait le souvenir.

La corporation des « boulangers en pain d'épice », existante depuis le Xe siècle aurait permis de maintenir longtemps vivante la recette de Saint Grégoire l'Arménien, faite à partir de farine de seigle, de miel et d'épices. Il faut attendre la fin du XVI^e siècle, pour qu'apparaisse une corporation des seuls « pain d'épiciers », en trop petit nombre jusqu'alors. Ils sont restés de ce fait longtemps assimilés aux corporations des « boulangers-pain d'épiciers » ou des « pâtisseries-oubloiers ». Les travaux de René de Lespinasse¹⁷ sur les corporations de métiers et un rapport de jury international à l'occasion de l'exposition universelle internationale de 1900 fournissent de précieux renseignements à ce sujet¹⁸.

Au XVI^e siècle, Henri IV accorde aux « pain d'épiciers » leurs premiers règlements. Des jurés sont chargés de veiller au bon fonctionnement de la profession. L'apprenti « pain

¹⁵ Maxime RODINSON, *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*, Paris, Geuthner, 1949 (extrait de la *Revue des études islamiques*, vol. XVII), rééd. Librairie Orientaliste Paul Geuthner, 1950, 69 p.

¹⁶ Cité par GANDILHON, *op. cit.*, p. 23.

¹⁷ René de LESPINASSE, *Les métiers et corporations de la ville de Paris* (Paris 1886, in 4^o, tI, p. 338-406), in GANDHILLON, *op. cit.*, p. 20.

¹⁸ « Historique des fabricants de pains d'épices », Exposition universelle internationale de 1900 à Paris, Rapport du jury international, groupe X, alimentation, Première partie, classes 53-59 (Paris, 1902, in 4^o, p. 260-263), in GANDHILLON, *Ibid.*

d'épicier » est alors tenu de « préparer une masse de pâte de 200 livres parfumée aux aromates, puis à la diviser en pains de diverses grosseurs¹⁹».

Si le suivi de la recette, le choix de produits de qualité et le respect de la technique de fabrication sont entravés, le « pain d'épicier » encourt alors une amende. Il doit encore s'acquitter d'un droit qui le rattache à son corps de métier. La profession fait l'objet d'une reconnaissance plus forte au cours du XVIIIe siècle et ce sont alors de véritables lettres patentes qui en régissent l'organisation, jusqu'en 1791 où l'on mit fin à cette corporation entre autres, la période post révolutionnaire s'attachant à redonner à l'économie et à l'industrie toute sa liberté.

De Reims à Dijon en passant par la Flandre

La profession compte une vingtaine de « pain d'épiciers » au milieu du XVIe siècle, principalement regroupés à Reims, berceau de cette spécialité. S'il existe une corporation présente à Paris, elle ne peut rivaliser avec celle de Reims dont le pain d'épice n'a pas d'égal en raison de la qualité des miels de Champagne et d'une façon de faire, propre à cette région.

Le dictionnaire de l'Académie française, en 1694, rappelle que l'on qualifie les habitants de cette ville de « mangeurs de pain d'épice ». *Le Grand Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas note à l'entrée « pain d'épices » que celui de Reims en particulier, jouissait sous Louis XII, au XVe siècle, d'une grande réputation. Le triste sort d'Agnès Sorel, maîtresse de Charles VII morte à cause d'un poison qu'on y aurait glissé n'en altère pas pour autant la réputation. Plus tard, Marguerite de Valois, sœur de François Ier en raffole.

Sous Henri II, la réputation du pain d'épice se dégrade, les Italiens y mettaient un poison qui refroidit la gourmandise pendant tout un temps. Il faut attendre le règne de Louis XIV pour le voir de nouveau surgir à la Cour et retrouver grâce aux yeux des plus grands.

Au XVIIIe siècle, à Reims, certains maîtres épiciers deviennent réputés, ainsi un certain Henri-Charles-Ignace Poulet, pour n'en nommer qu'un, a gravé le souvenir de son nom dans les mémoires du pain d'épice rémois.

À la fin du XIXe siècle, Dijon semble avoir volé la palme à Reims en termes de renommée pour la fabrication de ses pains d'épice. Les traces des premiers maîtres « pain d'épiciers » dans cette ville remontent à la moitié du XVIIIe siècle, s'ils sont encore majoritairement associés à la corporation des boulangers ou des pâtisseries, à la fin de ce même siècle, ils s'en détachent pour relever ensuite de leur seule profession. On dénombre une dizaine de fabricants à Dijon, en 1881, « l'arrivée du chemin de fer en 1852 a achevé la transformation des boutiquiers en industriels²⁰». Guy Renaud mentionne par exemple « la biscuiterie Pernot, fondée en 1869, (qui) a employé à son apogée jusqu'à mille salariés, faisant ainsi figure de grosse entreprise à Dijon²¹».

Au XXe siècle, c'est en tonnes que l'on évalue le nombre de pains d'épice fabriqués dans cette ville. Mais si le pain d'épice rémois a conservé la farine initiale de seigle, à Dijon, on la remplace par la farine de froment, selon la tradition du « boichet » flamand. Le « boichet » apparaît dès le XIVe siècle, il est fait à partir de farine de blé et de miel. Introduit dans cette région par Marguerite de Flandre qui épouse Philippe Le Hardi en 1369, le « boichet » s'apparente déjà au pain d'épice actuel, car on y ajoute du levain.

Dans cette même ville au XVIe siècle, le « pain de gaulderye » remplace peu à peu le « boichet », il en suit à peu près la recette, si ce n'est que la farine est à base de millet. Le pain d'épice, en tant que tel, ne serait connu à Dijon qu'au XVIIe siècle, intégrant sous cette

¹⁹ GANDHILLON, *op. cit.*, p. 25.

²⁰ Guy RENAUD, *Histoires de moutarde, cassis et pain d'épice*, Dijon : Les éditions du bien public, p.42.

²¹ *Ibid.*

appellation la variante d'une composition à base de farine de blé et non plus de seigle, comme à Reims.

L'évolution du pain d'épice subit aussi au XIXe siècle des changements impactés notamment par le prix du miel remplacé alors par la mélasse, matière sucrante à bon marché. Le pain d'épice plutôt plat et aux formes variées, épousant une grande variété de moules, représentant figures humaines, animaux de toutes sortes, évolue enfin vers l'apparence d'un gâteau levé, plus moelleux grâce notamment à la potasse qui tient lieu de levure ! On s'essaye à toutes sortes de recettes intégrant des produits plus ou moins dangereux pour donner au pain d'épice l'allure que nous lui connaissons encore aujourd'hui. Au début du XXe siècle, une législation stricte posera son veto sur certains composants jugés fort nuisibles pour la santé. Sa bonne réputation pour la santé n'a pourtant pas subi les affres des inventions qui, au cours des siècles, ont pu en altérer sa qualité.

Des épices curatives

Nicolas Abraham, médecin et conseiller du Roi Henri IV, puis de Louis XIII, recommande la consommation du pain d'épice dans son traité de diététique, *Le gouvernement nécessaire à chacun*, en précisant qu'il donne beau teint aux femmes de Reims. Est-ce le résultat de la composition dont il nous rappelle le secret : « On fait à Rheims de bon pain d'épice avec farine de seigle, miel et un petit de poyvre ou de cannelle...²²».

Le Thrésor de santé ou mesnage de la vie humaine, daté du XVIIe siècle, livre la recette suivante :

Farine bien desliée 4 livres
Miel cuit 1 livre
Cannelle 2 onces
Gingembre demi-once
Poivre 2 drachmes
Girofle 2 drachmes
L'un et l'autre concassé de gros en gros, puis on mesle le tout en eau chaude.²³

L'auteur de ce traité reconnaît que la consommation de ces pains épicés est plutôt réservée à l'hiver, tant ils réchauffent fortement l'estomac et provoquent la soif. Le pain d'épice prend ici tout son sens : le poivre, la cannelle, le gingembre contribuent à en faire son identité très marquée que l'on retrouve encore dans l'onomatopée en langues étrangères.

Certaines langues conservent en effet la trace du poivre dans la désignation du pain d'épice, il en va ainsi du mot en polonais dit « *piernick* », en danois « *peberkage* », en estonien « *piparkoogid* », en finnois « *piparkakut* », en letton « *piparkūkas* », en néerlandais « *peperkoek* », « *perník* » en tchèque, « *pepparkaka* » en suédois... D'autres langues retiennent plutôt la présence ancienne du gingembre (si le gingembre est une plante, son rhizome en est l'épice) : il est nommé « *gingerbread* » en Angleterre, « *pan de jengibre* » en Espagne, « *pan di zenzero* » en italien, « *pão de gengibre* » en portugais, « *zencefilli kurabiye* » en turc.

Enfin, en grec comme en slovène, en lituanien, ou en roumain le nom du pain d'épice évoque plutôt la douceur et en particulier celle du miel : respectivement « *μελομακάρονα* », « *medenjaki* », « *meduoliai* », « *turtă dulce* ».

En langue allemande l'appellation « *lebkuchen* » est intrigante, a-t-elle gardé en mémoire l'idée d'un gâteau de vie ?

²² Nicolas-Abraham de La FRAMBOISIERE, *Le gouvernement nécessaire a chacun pour vivre longuement en santé avec le gouvernement requis en l'usage des eaux minérales, tant pour la préservation, que pour la guérison des maladies rebelles*, Paris : chez Michel M. Sonnius. M. DC. VIII, 1608, in GANDILHON, *op. cit.*, p.26.

²³ GANDILHON, *op. cit.*, p.31.

Le goût du salé disparaît progressivement au cours des XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, et cela va de pair avec l'abandon des épices les plus relevées dans la recette du pain d'épice, telles que « poivre, cannelle, gingembre, fenouil, girofle, anis, coriandre²⁴ ». Progressivement, la tendance sucrée du pain d'épice va donc s'imposer et aux épices succéderont l'ajout « d'écorces d'agrumes, d'amandes, de pistaches, de dragées et de nonpareilles²⁵ », puis au cours du XIX^{ème} siècle de « fruits confits (cédrot, prunes, angéliques)²⁶ », voire même plus récemment l'addition de « confitures » dans sa forme dérivée que sont les nonettes, très appréciées aujourd'hui encore.

« Les épices dont certaines figurent dans la pharmacopée du moyen âge placèrent le pain d'épice dans les aliments conseillés pour leurs vertus curatives²⁷. » Habile à lutter contre les flegmons, il peut tenir lieu de cataplasme en chirurgie dentaire, pour contenir un abcès. Qualifié par Nicolas Abraham de la Framboisière, médecin d'Henri IV, de « pain de santé », il est un laxatif efficace quand il intègre surtout une pointe de réglisse. Riche en calories, il constitue des réserves pour l'organisme, sans entraver la digestion qu'il facilite au contraire par les propriétés de son miel notamment et la présence de ses ferments.

S'il existe aujourd'hui beaucoup de formes dérivées du pain d'épice, seuls les fabricants soucieux de son origine, respectent la formule initiale, à base de farine de seigle, de miel et d'épices, telle qu'elle est rappelée encore au XIX^{ème} siècle par Alexandre Dumas dans son *Grand dictionnaire de cuisine* : « La farine de seigle rend ce pain un peu pesant ; cependant quand il est bien confectionné et bien cuit, les aromates qu'on y emploie le rendent plus digestif. Le bon pain d'épice, fait avec du bon miel de choix, peu aromatisé, est laxatif, calme la soif et favorise l'expectoration²⁸ ». Ses vertus thérapeutiques en ont longtemps assuré sa réputation. Mais c'est aussi la tradition orale du conte qui en perpétue l'évocation.

Naissance d'un conte

C'est en 1812 que paraît la première édition du conte « Hänsel et Gretel », intitulé dans le manuscrit de 1810 « Le petit frère et la petite sœur ». Les sources de ce conte sont mal connues. Les frères Grimm vivent alors à Cassel et ils fréquentent un petit cercle littéraire qui s'intéresse aux contes auquel se rattachent deux familles, la famille Hassenpflug dont la mère originaire du Dauphiné, une région riche aussi en tradition orale transmet une éducation en français à ses filles et la famille Wild originaire de Berne. C'est de l'une de ces sources que les frères Grimm tiendraient ce conte.

Le conte se caractérise par deux motifs principalement, celui des enfants abandonnés qui le rattache au conte type 327 A du catalogue Aarne et Thompson et celui de la sorcière brûlée conte type Aa Th. 1121.

Le retour chez eux des enfants abandonnés relève d'une longue tradition littéraire attestée chez Boccace dans le *Décameron* (1350), dans *Les nuits facétieuses* (1550-1555) de Straparole, dans un conte de Martin Montanus « das Erdkuhlein » (1559), puis dans autre conte « Nennillo et Nennella » publié par Basile dans le *Pentaméron* (1634-1636) en dialecte napolitain. Ce dernier semble être la version primitive du « Petit Poucet » de Perrault paru en 1697 ainsi que la première partie de « Finette Cendron » de Madame d'Aulnoy, diffusé en Allemagne depuis 1790 à travers la Bibliothèque Bleue.

Chez Montanus, l'enfant qu'on cherche à abandonner laisse tomber à trois reprises de la sciure de bois, du sable et du chènevis que picorent les oiseaux. Chez Basile, c'est le père qui

²⁴ *Ibid.*, p. 47.

²⁵ *Ibid.*

²⁶ *Ibid.*

²⁷ *Ibid.*

²⁸ Alexandre DUMAS et D.-J. VUILLEMOT, « Pain d'épices », in *Le grand dictionnaire de la cuisine*, Paris : 1873, <http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb31610496q>, p. 796.

sème de la cendre en guise d'indice pour retrouver ses enfants contre la volonté de la mère. Puis, il sème du son. Une version bretonne de François Cadic mentionne le seigle, le froment puis le sel qui fond avec la pluie.

« Hänsel et Gretel » mobilise un autre thème classique de la tradition orale, celui de la magicienne vivant au cœur de la forêt, le lieu par excellence de l'extraordinaire, de la merveille (« mirabilia » renvoie étymologiquement aux choses qui étonnent), de l'irrégulier, du sauvage (en latin « silvaticum »). La foresterie désignait au moyen-âge un territoire boisé qui était mis en *defens*, c'est-à-dire réservé à l'usage exclusif du roi et de ses chasses. Le territoire est défendu aux serfs et au peuple, privilège qui sera aboli à la révolution seulement. On comprend dès lors combien ce territoire défendu a pu nourrir l'imaginaire populaire. La forêt est intégrée au domaine seigneurial pour ses ressources nourricières, espace réservé de la chasse, elle est aussi le lieu du sacré, du magique, des monstres et des marginaux. Ce territoire ambivalent est à la fois nourricier et hostile, propice à la quête initiatrice, jalonné d'obstacles et de figures ambivalentes.

La forêt qui figure le lieu inconnu voire interdit se double alors d'un motif qui se veut être rassurant, celui d'une maison en apparence accueillante et qui n'est en vérité qu'un piège. Lieu initiatique par excellence d'où l'on ressort grandi après avoir déjoué l'ensorcellement de ses hôtes. Dans de nombreuses versions du petit poucet, cette maison se dédouble obligeant le héros et ses frères à faire un choix entre une maison blanche ou une autre de couleur rouge. Ce dédoublement de la maison relève bien du marquage judéo-chrétien du conte par la confrontation à une situation double, diabolique où le blanc figure la maison de Dieu, le rouge la maison du Diable. Elle intervient toujours comme le lieu repaire à un moment où les protagonistes ont perdu tout repère. Aperçue du haut d'un arbre, ou avec l'aide d'un oiseau-guide elle apparaît comme un lieu salvateur avant de se refermer sur le héros pour mieux l'avalier. Dans « Hänsel et Gretel », après avoir passé deux nuits dans la forêt, les personnages se remettent en route au petit matin en s'enfonçant de plus en plus dans les bois.

Quand il fut midi, nous dit le texte, ils aperçurent, perché sur une branche, un joli petit oiseau blanc comme neige qui chantait si bien qu'ils s'arrêtèrent pour l'écouter. Et quand il eut fini il battit des ailes et s'envola devant eux, et les enfants le suivirent jusqu'à ce qu'ils arrivent à une maisonnette sur le toit de laquelle l'oiseau se percha. En s'approchant ils virent que la maisonnette était faite de pain et qu'elle avait un toit de gâteau ; quant aux fenêtres elles étaient faites de sucre clair.²⁹

Il s'agit bien dans le texte original d'une maison faite en pain, « *das Häuslein aus Brot gebaut war und mit Kuchen gedeckt ; aber fie Fenster waren von hellem Zucker* ³⁰ ». C'est ainsi que les enfants se laissent aller à la glotonnerie dont ils feront rapidement les frais. Bettelheim rapporte que ce conte figure parfaitement les aspects destructeurs de l'oralité, la répétition du motif de la voracité qui conduit à la destruction prévient « des dangers de l'avidité orale incontrôlée et de la dépendance ³¹ ».

Le conte initial de l'édition de 1812 ne parle cependant pas de pain d'épice désigné en allemand par « *lebkuchen* ». Et dans les six éditions qui suivent, l'évocation de la maison ne change pas, il s'agit toujours d'une maison de pain (*brot*), au toit de gâteau (*kuchen*) et aux fenêtres de sucre clair (*zucker*). Une version en dialecte alsacien, rapportée par Auguste Stöber en 1842, évoque « la petite maison de crêpes ³² » (*pandekagehuset*). L'évocation de la maison de pain s'inspire des légendes de la région de Hesse ou de Souabe où vit un loup dans une cabane à sucre ou selon d'autres versions dans une maison de confitures.

²⁹ Brüder GRIMM, *Kinder und Hausmärchen*, Winkler-Verlag München, 1919, p.121.

³⁰ *Ibid.*

³¹ Bruno BETTELHEIM, *Psychanalyse des contes de fées*, Paris : Robert Laffont, Pocket, 1976, p.244.

³² Auguste STÖBER, « Das Eierkuchenhäuslein », F.W Gubitz, 1844, traduction en allemand par Ludwig Bechstein, *Deutsches Sagenbuch*, Leipzig : Wigand, 1853.

Le motif de la maison de pain reste majoritairement présent dans l'ensemble des variantes de ce conte.

L'opéra d'Engelbert Humperdinck

Il faut attendre la création d'un opéra pour qu'apparaisse le motif du pain d'épice. Engelbert Humperdinck (1854-1921), compositeur allemand, produit *Hänsel und Gretel* à Weimar en 1893. Il est aujourd'hui encore régulièrement joué en Allemagne au moment des fêtes de Noël et dans la plupart des autres scènes lyriques.

Humperdinck est très influencé par Richard Wagner qu'il rencontre à Naples en 1880. *Hänsel und Gretel* mêle brillamment des chants traditionnels avec une orchestration qui évoque *Parsifal* ou le *Crépuscule des Dieux*. Un critique musical (Piotr Kaminski) fait un parallèle entre les cris de la sorcière et une grotesque chevauchée des Walkyries, symbolisant la mort du père. Humperdinck est aussi le premier compositeur à utiliser une technique vocale à mi-chemin entre le chant et le langage parlé.

Le livret est en grande partie l'œuvre d'Adelheid Wette, la sœur cadette du compositeur, qui lui commande quelques chansons pour l'adaptation théâtrale du conte de Grimm, afin de surprendre son mari. Le succès de la soirée familiale l'incite à poursuivre le livret, achevé en 1891 et orchestré en 1893. Le livret édulcore beaucoup la cruauté du conte et en développe à la fois la féerie et le réalisme, à des fins scéniques. L'opéra ne reste pas inaperçu et c'est Richard Strauss lui-même qui dirigera l'orchestre, à Weimar.

Le propos reste assez fidèle au conte. Les enfants affamés négligent le travail de la maison, de colère la mère les chasse en leur commandant d'aller cueillir des fraises des bois. Le père heureux de rentrer avec un panier chargé de vivres, grâce à une noce qui se prépare « de l'autre côté de Herrenwald, la forêt de nos seigneurs³³ », est inquiet de savoir ses enfants dans la forêt d'Ilstein, où demeure la Sorcière aux enfants.

Le père effrayé décrit en ces termes la maison de la sorcière :

Ja, bei Tag, o Graus:/ Zum Hexenschmaus/ Im Knisper-Knasper-Knusperhaus/ Die Kinderlein,
Armunsünderlein,/ Mit Zauberkuchen lockt sie hinein./ Doch übelgesinnt ergreift sie geschwind/ Das
arme Kuchen knuspernde Kind./ In den Ofen hitzell,/ Schiebt's die Hexe blitzschnelle,/ Dann kommen
zur Stell'./ Gebräunet das Fell,/ Aus dem Ofen, aus dem Ofen:/ Die Lebkuchenkinder³⁴!

Si la traduction en français évoque la maison de pain d'épice de la sorcière, le texte en allemand est beaucoup plus subtil, en employant l'expression « *Knisper-Knasper-Knusperhaus* », il se joue des sonorités pour évoquer la maison de « craquants-croquants-croustillants » qui tente les enfants. Le seul mot qui renvoie au pain d'épice se trouve à la fin de la réplique du père, dans cette scène, première occurrence du texte, « *Die Lebkuchenkinder* ». Ce sont les enfants que la sorcière transforme en pain d'épice, après les avoir plongés dans son four, pour mieux les dévorer.

A la scène 3 de l'acte III, quand les enfants sont faits prisonniers, la sorcière demande à Gretel de surveiller dans le four un pain d'épice qui cuit, ce que, la menace-t-elle, l'enfant

³³ « *Drüben hinter'm Herrenwald da gibt's prächt'ge Feste bald : Kirmes, Hochzeit, Jubiläum, Böllergeknall und groß* », Humperdinck, Hänsel et Gretel, Livret d'Adelheid Wette, 1893, in *Le monde de l'opéra*, traduction Pierre Elie Mamou, Madrid : Édition Prisa Innova, 2007, p. 41.

³⁴ « Pendant le jour, quelle horreur ! / Dans la maisonnette de pain d'épices / aux sucreries croquantes et croustillantes, / les enfants, les pauvres petits enfants/ sont attirés par des gâteaux enchantés. / Mais à cet instant, la méchante se saisit / du pauvre enfant qui grignote son gâteau. / Et dans le four d'enfer, la Sorcière plonge l'enfant, rapide comme / l'éclair, et puis après, que voit-on, / avec sa peau toute dorée, / sortant du four, sortant du four ? Des enfants en pain d'épice ! », *Ibid.*, p. 44.

deviendra elle-même : « *Das Brütlein, das soll sich verwandeln/ in kuchen mit Zucker und Mandeln ; / im Zauberofen mein / wirst du ein Lebkuchen fein* ^{35!} »

On voit combien ici le livret s'appuie très probablement sur un motif connu du folklore, le petit bonhomme de pain d'épice qui jonche les étals des vendeurs à la Saint-Nicolas.

L'acte III, s'intitule « *Das Knusperhäuschen* », littéralement la maison croustillante. Ce même mot désigne aujourd'hui en Allemagne les petites maisons de pain d'épice fabriquées en sucrerie au moment de Noël. Dans le texte la maison en tant que tel est plus faite en gâteaux ou en tartes qu'en pain d'épice : « *Von Kuchen und Torten ein Häuslein gemacht* ^{36!} »

Ce qui entoure la maison en revanche est une haie de pain d'épice : « *Rings zu schau'n gare in Lebkuchen-Zaun* ^{37!} »

Au troisième et dernier acte, scène 5, après avoir déjoué le piège de la sorcière et l'avoir jetée elle-même au four, elle se transforme en un énorme pain d'épice : « *Kinder, schaut das Wunder an, / wie die Hexe hexen kann. / Wie sie hart, knusperhart, / selber nun zum Kuchen ward* ^{38!} »

Dans ce même acte, Hänsel et Gretel conjurent le sort des enfants de pain d'épice qui étaient aussi tombés aux mains de la sorcière, et s'étaient figés en « *Kuchenkinder* ».

Adelheid Wette a probablement introduit le motif très populaire du pain d'épice pour renforcer la féerie de l'opéra et inscrire l'histoire d'Hänsel et Gretel plus fortement dans le folklore local.

Le pain d'épice hérite d'une histoire qui le dote d'une identité complexe et multiculturelle. S'il est au départ un aliment calorique qui constitue une base alimentaire substantielle, il se rapproche progressivement du gâteau en délaissant ses épices les plus fortes, telles que le poivre, le girofle ou bien d'autres encore pour se combiner à des agrumes voire à des confitures quand il épouse la forme des nonnettes. Attesté dans toutes les cultures, sa base faite de miel et de farine le rend apte à s'adapter aux variantes gastronomiques. Beaucoup de villes, de régions de France voire même de pays se l'approprient et se le jalouent comme spécialité locale, mais c'est la Croatie qui gagne le droit de le faire reconnaître comme un art au patrimoine immatériel de l'UNESCO, en 2010. Les motifs fabriqués en pain d'épice sont dans cette culture très présents au moment des fêtes traditionnelles, collectives ou familiales.

La malléabilité du pain d'épice en fait enfin un objet de délice dans certaines histoires qui nous mettent en garde contre trop de gourmandise.

Bibliographie

APPICIUS, *Les dix livres de cuisine d'Appicius*, Traduits du latin pour la première fois et commentés par Bertrand Guégan, Paris : René Bonnel éditeur, 1933.

ASSIER, Alexandre, « Le pain d'épice de Reims », dans *Légendes, curiosités et traditions de la Champagne et de la Brie*, Paris : 1860, p. 28-30, <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k8630160h/f50.item.texteImage>

³⁵ « Le rôti deviendra un gâteau, avec du sucre et des amandes ; dans mon four enchanté, tu deviendras un beau pain d'épice ! », *Ibid.*, p. 66.

³⁶ *Ibid.*, p.5 6.

³⁷ *Ibid.*

³⁸ « Les enfants, observez ce miracle, la Sorcière est prise à son propre piège ! Elle est devenue dure et croquante comme du pain d'épices, elle s'est transformée elle-même en gâteau ! », *Ibid.*, p. 74.

BETTELHEIM, Bruno, *Psychanalyse des contes de fées*, Paris : Robert Laffont, Pocket, 1976.

BIRLOUEZ, Éric, *Sur les routes des épices*, Rennes : Éditions Ouest-France, 2013.

DUMAS, Alexandre et Vuillemot Denis-Joseph, « Pain d'épices », in *Le grand dictionnaire de la cuisine*, Paris : 1873, <http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb31610496q>.

GANDILHON, René, «Le pain d'épice de Reims», *Arts et Traditions Populaires*, vol. 7, 1959, p. 20-50, <http://www.jstor.org/stable/41002723>.

GOSSET, Paul, « Le pain d'épice de Reims », in Bulletin du Comité du Folklore Champenois, 2e année, n° 6, novembre 1931, [compte-rendu], *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, année 1932, p. 9-10, https://www.persee.fr/doc/pharm_00352349_1932_num_20_77_9952_t1_0009_0000_3.

GRAS, Pierre, « Le pain d'épice de Dijon », in « Mots et choses » – III, p. 258-262.

GRIMM, Brüder, *Kinder und Hausmärchen*, Winkler-Verlag München, 1919.

« Historique des fabricants de pains d'épices », Exposition universelle internationale de 1900 à Paris, Rapport du jury international, groupe X, alimentation, Première partie, classes 53-59, Paris, 1902, in 4°, p. 260-263.

KIGER, Jean, *Le pain d'épices. Fabrication, analyse*, Paris : Dunod, 1948, non rééd.

KIGER, Jean, Contribution à l'étude de la valeur alimentaire du pain d'épices et des transformations chimiques produits au cours de sa fabrication [Texte imprimé], Dijon : imp. Darantier, 1944.

LA FRAMBOISIERE, Nicolas-Abraham de, *Le gouvernement nécessaire a chacun pour vivre longuement en santé avec le gouvernement requis en l'usage des eaux minérales, tant pour la préservation, que pour la guérison des maladies rebelles*, Paris : chez Michel M. Sonnius. M. DC. VIII, 1608.

LESPINASSE René de, *Les métiers et corporations de la ville de Paris*, Paris : 1886, in 4°, tI, p. 338-406.

RENAUD, Guy, *Histoires de moutarde, cassis et pain d'épice*, Dijon : éditions du Bien public, 1987.

RIGAULT, Jean, « Pierre Gras (1914-1998), nécrologie » : https://www.persee.fr/doc/bec_0373-6237_1998_num_156_2_464372

RODINSON, Maxime, *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*, Paris : Geuthner, 1949 (extrait de la *Revue des études islamiques*, vol. XVII), rééd. Librairie Orientaliste Paul Geuthner, 1950.

STÖBER, Auguste, « Das Eierkuchenhäuslein », F.W Gubitz, 1844, traduction en allemand par Ludwig Bechstein, *Deutsches Sagenbuch*, Leipzig : Wigand, 1853.

TARBE, Prosper, Histoire chronologique, pathologique, politique, économique, artistique, soporifique et mellifique du très noble, très excellent et très vertueux pain d'épice de Rheims, 1842. Réédition : Société des amis de la bibliothèque municipale de Reims, 1998.