

L'art de peindre le pain d'épices

Ghislaine Bertin-Denis

Dans la biscuiterie-confiserie Au Duché de Lorraine, le mois de décembre est dédié à la décoration des pains d'épices. Cette opération est la mission de la patronne des lieux, Monique Lefèvre-Lemoine.

Au 47 rue Henri-Poincaré se trouve la plus ancienne biscuiterie-confiserie de Nancy. Son nom : Au Duché de Lorraine. Son enseigne : une croix de Lorraine entrecoupée de deux L et d'un chardon qui indique les initiales de ses fondateurs, Lefèvre et Lemoine. Dans cette maison fondée en 1840, le pain d'épices, les bergamotes, les griottes, les macarons et le chocolat sont rois depuis quatre générations. Elevée dans les odeurs sucrées et épicées de cette ancienne boutique, Monique Lefèvre-Lemoine ne se voyait pas faire autre chose que de prendre la relève. « Je suis née dans les bonbons et les pains d'épices. C'est toute ma vie. En



Monique Lefèvre-Lemoine s'applique comme si elle peignait une œuvre d'art.

perpétuant l'entreprise familiale, je renvoie à mes aïeux ce que je leur dois », explique Monique. Un mois avant les fêtes de Noël, toutes les énergies sont concentrées sur le pain d'épices en forme de Saint-Nicolas. Tradition oblige. Ces derniers se devaient d'être prêts pour la fête du saint patron des écoliers qui s'est déroulée le 6 décembre dernier dans les rues de la ville.

La recette utilisée par la famille est ancienne et tenue secrète par tous les gardiens de la boutique.

Louis, son arrière-grand-père l'aurait récupérée dans les Ardennes. Monique n'en dira pas plus. Elle trouve son pain d'épices suave, doux et moelleux comparativement à celui fabriqué en Alsace, beaucoup trop épicé à son goût. Dans les rayons de

son échoppe, le choix est vaste. « Nous fabriquons des Saint-Nicolas de différentes tailles de 30 cm à 1 mètre.

Colorants naturels

Les grandes tailles se perdent un peu, mais il y a encore des familles nombreuses et des écoles qui nous passent commande. » Durant cette période, Monique ne peut pas se permettre d'être malade. Sa présence est indispensable. Tous les matins, elle s'installe à sa table, prend ses pinceaux et commence à dessiner. Ses traits doivent être justes et précis. Aucune rature n'est tolérée. Monique a pour mission de décorer les Saint-Nicolas et les ânes qui accompagnent le saint patron lors des défilés. Elle utilise des colorants alimentaires et dessine sur le sucre-glace, une tête, une barbe, une crose... « J'essaie de lui donner une expression bienveillante. » Quand elle était enfant, Monique, qui a appris cet art de peindre avec sa mère, dessinait des pères Fouettard. L'époque est révolue. Point de vilains dans la boutique. « Ce personnage grotesque qui gronde les enfants ne me plaît plus. Nous avons arrêté d'en fabriquer. » Aujourd'hui, Monique travaille avec son fils qui a rejoint l'entreprise. La maison a encore de beaux jours devant elle. ■

Photo MAXPPP