

Saint Nicolas est tout miel

D'accord, le saint patron des enfants peut se concevoir en chocolat, mais la tradition veut qu'il se mange d'abord en pain d'épices.

Des linéaires de Saint-Nicolas en chocolat emballés dans leur uniforme de papier d'aluminium, ce n'est pas la tasse de thé des artisans, qui délaissent les gros volumes, les prix bas, pour se battre sur le terrain de la qualité du produit. « Ce que les grandes

surfaces nous ont pris en moulages, nous l'avons récupéré en pain d'épices », déclare Nadia Hulot depuis sa pâtisserie de la place du Marché. Du saint patron à croquer, elle en a, bien sûr. Mais la plus grande part de son chiffre d'affaire du mo-

ment ne vient pas du cacao. Le respect de la tradition est ailleurs. « Chez moi, le pain d'épices représente 100 kg et progresse d'année en année », affirme la jeune femme. 100 kg et pas plus. Tant pis si la demande est supérieure, parce que la pâtisserie ne pourrait plus en fabriquer. Étonnant ? Pas tant que cela. « On démarre la pâte mère » crue en août », raconte Nadia Hulot.

Tant pis aussi si elle ne se fait pas que des amis dans la profession, mais, à ses yeux, « un pain d'épices frais du jour, c'est une aberration, il doit avoir vieilli ». Au risque de durcir ? Bien au contraire, il gagne en moelleux.

Et il n'y a rien de mystérieux à cela. Didier Hulot dénoue l'énigme. « La pâte doit macérer », dit le pâtissier qui, lorsque les écoliers pensent à la rentrée, en a fabriqué 60 kg auxquels il ajoute 40 kg de miel de Lorraine.

Cette base, proche dans son aspect d'une pâte d'amande, patiente à l'abri de l'air jusqu'au moment de recevoir les épices et des œufs qui, cette fois, forcent l'urgence à la cuire.

Le passage au four restaure sa stabilité. Elle peut à nouveau tenir longtemps. « C'est la magie du miel », explique Didier Hulot estimant aussi que plus la pâte est vieille, « plus les parfums sont exaltés ». C'est sans oublier un passage au réfrigérateur durant deux semaines pour que le pain d'épices se charge d'humidité. « Il se repose », illustre la pâtissière, et renforce son caractère fondant.



Pascale (à gauche) ignore la recette du pain d'épices des sujets que Monique Lefèvre-Lemoine décore au pinceau.

Au contraire de Didier Hulot, chez Lefèvre-Lemoine, à l'angle des rues Mazargan et Henri-Poincaré, on garde la recette secrète.

« Elle est la même depuis 1840 », certifie Monique, l'arrière-petite-fille de Louis Lefèvre-Denise, le cousin du Nantais LU (pour Lefèvre-Utile). Pascale, la vendeuse, ne connaît pas le secret de ses employeurs qui se transmettent oralement les proportions des ingrédients. En revanche elle est très prolifique sur les qualités du produit. « Il est doux, avec des arômes, mais pas trop pro-

noncé. C'est pour apprendre aux enfants à manger du pain d'épices. Celui-ci est même biscuité », précise-t-elle en désignant du doigt un sujet couvert de sucre glace et peint, à la main, par Monique Lefèvre-Lemoine qui en décorerait environ 400 du bout de son pinceau. Mais finalement existe-t-il bien un secret dans la composition du pain d'épices de Saint-Nicolas ? Pas vraiment, à l'exception de la qualité du miel « c'est l'ingrédient qui fait tout », soutient Nadia Hulot, y compris de servir d'agent de

conservation de ce que l'on appelle dans des temps reculés, le « pain de santé ». Sa consistance joue aussi. Plus ou moins liquide, elle impose des « réglages » différents à son mari s'il veut obtenir une pâte qui se tienne.

Le dosage des épices peut lui aussi créer une différence d'un fabriquant à l'autre. Lesquels au fait ?

Votre palais devrait détecter « la cannelle, la cardamome, la badiane, l'anis vert, le clou de girofle et le poivre noir », énumère Didier Hulot sans rien oublier.

Frédéric CLAUSSE



Nadia Hulot : « Un pain d'épices frais du jour est une aberration ». Plus la pâte est vieille plus les parfums sont exaltés. Photos Dominique CHARTON