

Les secrets de fabrications du pain d'épices Mulot & Petitjean



Mots clés mulot et petitjean, pain d'épices dijon

URL <https://www.sitepros.fr/videos/detail/les-secrets-de-fabrications-du-pain-d-epices-mulot-petitjean-23>

Les périodes de fêtes restent la saison du pain d'épices. Catherine Petitjean, directrice générale de Mulot & Petitjean, était l'invitée de Pascal Gervaise dans 9h50 le matin.

La maison Mulot & Petitjean est la 1ère en Bourgogne à avoir reçu le label Entreprise du patrimoine vivant dans le domaine de la gastronomie.

Le pain d'épices se consomme toute l'année, mais qu'est-ce qui fait la particularité du pain d'épices de Dijon ?

Catherine Petitjean nous livre les secrets de fabrication !

POSTÉ PAR

Mulot & Petitjean

Adresse Espace muséographique : 6 Bd de l'Ouest

Contact personnel Mulot et Petitjean

Numéro de portable 0380300710

Email info@mulotpetitjean.fr

Pour plus de détails, veuillez visiter <https://www.sitepros.fr/detail/mulot-petitjean>
