



Découvre les secrets du p...

Pssst, par ici,  
je vais te raconter  
mon histoire !

MUSEE d'  
et de l'A  
Als





Bienvenue en Alsace !  
Alice t'emmène visiter l'atelier Lips.  
On y fabrique une délicieuse  
spécialité de Noël : le pain d'épice.



Une toque et un tablier,  
je peux me faufiler  
dans l'atelier !



Grâce à tous  
ces ingrédients,  
je sens très bon !



Secret n° 1

## La pâte mystère

Alice n'en revient pas : farine, sucre, miel et épices, c'est tout ce qu'il y a dans le pain d'épice ! Le secret de son bon goût ? Une pâte préparée 6 mois à l'avance, la pâte mère, mélangée ensuite avec de la pâte fraîche dans un grand robot, le pétrin.

Ouh ! là là, elle pèse  
une tonne, cette pâte !

Secret n° 2

## L'enfarinage

La pâte colle aux doigts. Michel, le chef pâtissier, confie son astuce à Alice : il la saupoudre de farine. La pâte peut alors passer sous une sorte de rouleau à pâtisserie géant.



ATCHOUM !  
Je suis tout  
enfariné !





### Secret n° 3 *Les formes*

Alice appuie sur la pâte avec un emporte-pièce en métal. Dans l'atelier, elle en a vus aussi en forme de cœur, d'étoile, de sapin. Hop : une ribambelle de bonshommes apparaît ! Alice les dépose ensuite sur la grande plaque... c'est une étape délicate !



Ils sont tout raplapla, les copains !



### Secret n° 4 *Le caramel*

Hum... le flair d'Alice l'a menée au fond de l'atelier : ça sent très bon ! Les biscuits tout chauds sortent du four sur un tapis roulant et Michel les badigeonne de caramel doré.



Pff...

Il fait chaud là-dedans, ça fait gonfler les copains !



Super, maintenant, ils sont tout brillants !



Place aux artistes : Alice et Michel habillent les pains d'épice de glaçage coloré. Pas facile de dessiner avec une poche à douille... Mais ainsi fait à la main, chaque bonhomme est unique !

Voilà une grande bouche bleue !

Et des yeux orange !

Alice, tu me fais des boutons rouges ?



Et voilà le résultat ! Ils sont à croquer mes bonshommes...



Reviens ici, Petit biscuit !

Encore faut-il me rattraper !



Merci à Alice et sa maman, ainsi qu'à Michel Habsiger et à toute l'équipe de l'atelier de fabrication de pain d'épice Lips, à Gertwiller, pour leur accueil.  
Plus d'informations sur : [www.paindepices-lips.com](http://www.paindepices-lips.com)



Coche les trois bonnes réponses.  
Aide-toi de ce que tu as découvert dans les pages précédentes.

1 L'atelier de fabrication de pain d'épice Lips est situé :

☐ A : dans la région alsacienne.

☐ B : dans la forêt amazonienne.



2 "Enfariner", ça veut dire :

☐ A : rouler le pâtissier dans la farine.

☐ B : jeter de la farine sur la pâte.



3 Pour découper des formes dans la pâte, on utilise :

☐ A : un emporte-pièce.

☐ B : un emporte-manteau.

