

Mémoire d'ici : le petit pain de la Princesse Dhuoda, une création 100% uzétienne

Publié le 03 mai 2010

Créer une recette originale qui rappelle le patrimoine d'Uzès est un souhait exaucé par les boulangers d'Uzès, l'office municipal de la Culture, et Marc Chenue, voyageur du goût. Spécialement conçu pour les journées de la Vigne et du Pain, véritable fil rouge de ces rencontres annuelles, le nouveau né, le petit pain de la Princesse Dhuoda vous surprendra par son goût. Découvrez-le dès à présent dans les boulangeries participantes et pendant la fête de la Vigne et du Pain, les 18 et 19 mai à Uzès.



Jean-Marc Tourel, l'un des boulangers, à l'origine du nouveau pain d'Uzès.

Jean-Marc Tourel, boulanger au Moutas, à Uzès répond à quelques questions sur les secrets de fabrication de ce nouveau pain "made* in Uzès" (*fabriquer) dénommé **le petit pain de la Princesse Dhuoda**.

L'origine de cette création est née d'un collectif de passionnés d'histoire et de gastronomie qui redessine les contours d'Uzès pour transmettre les coutumes d'autrefois... pour perpétuer le voyage en rappelant l'histoire et les traditions aux Uzétiens et aux touristes, avides de rencontres et de découvertes.

Ainsi, **la fête de la vigne et du pain** rythme la ville sur deux jours pour le bonheur des petits et des grands.



Le petit pain de la Princesse Dhuoda, une production uzétienne, à découvrir dès maintenant

Ce temps fort se déroule, sur la place aux herbes, les 18 et 19 mai prochains. Un programme complet invite à la balade gustative, à la découverte des savoir-faire et à la connaissance des métiers d'antan, du pain de l'époque médiévale à nos jours. N'oublions pas les vins du Duché d'Uzès, qui ne sont pas en reste. La Compagnie bachique aura à cœur de le promouvoir, en calèche des Haras nationaux. Elle se déplacera dans tous les restaurants de la ville, pour proposer un verre de vin offert par le syndicat des vignerons du Duché d'Uzès. A cette occasion, des conseils de professionnels seront apportés sur les métiers de bouche et sur les secrets de fabrication d'un bon pain pour ceux qui le conçoivent à la maison. Il sera rappelé l'origine de la filière du blé, de la farine jusqu'aux principes d'une alimentation équilibrée pour les scolaires, du primaire au <https://www.uzes.fr/actualites/memoire-dici-le-petit-pain-de-la-princesse-dhuoda-une-creation-100-uzetienne?>

secondaire, notamment. Les rencontres avec les écoles, organisées par l'Office municipal de la Culture, débuteront à la fin de la semaine.

En parallèle, **d'autres animations** se grefferont autour de l'événement, grâce aux associations qui s'emparent de la thématique à Uzès et ses environs, pour cette édition. Elles vont enrichir ce rendez-vous magique sur dix jours avec des expositions, des visites, des conférences et des projections de films. Pour connaître le programme complet.

Les journées de la Vigne et du Pain sont une initiative de l'Office municipal de la Culture, du Comité de promotion agricole d'Uzès, de la Ville d'Uzès en collaboration avec l'union des maîtres artisans boulangers du Gard, en partenariat avec le tissu économique et associatif local.

CONTACT

 04 66 22 68 88

**Office de
tourisme d'Uzès
et de l'Uzège**

Comment est née l'idée de fabriquer un pain spécial pour les journées de la Vigne et du Pain ?

C'est comme un fil rouge qui permet de fédérer les visiteurs autour d'une rencontre, d'une saveur. C'est aussi l'envie de les surprendre chaque année. L'idée est ainsi née de créer un produit typique, bien de chez nous, destiné à perdurer sur les tables, à promouvoir Uzès. La première année la Figatine voit le jour et l'année suivante, dans un autre registre, les cakes et entrées salés apparaissent. Les Uzétiens et Uzégois ont ainsi à cœur de les partager tout comme les touristes de les déguster dès leur arrivée, dans notre région.

Présentez-nous votre dernière création, le petit pain de la Princesse Dhuoda ?

Ce petit pain est composé de plusieurs céréales. A l'instar de la navette ou du croquant, il rappelle l'enfance par son arrière-goût sucré, délicatement aromatisé de graines de pavot et de zestes de citron confit. L'idée était de concevoir un pain qui se conserve bien, riche en vitamines, nutritif comme les anciens le concevaient. La composition a été longuement étudiée en comité d'experts pour retrouver les us et coutumes d'alors, depuis la Rome antique jusqu'à nos jours. Le pain composé d'amandes, de fruits secs divers était destiné à voyager et à nourrir grâce aux apports en protéines et autres. Les voyageurs le grignotaient tout au long de leur périple. C'est un peu l'esprit recherché dans notre nouvelle création.
<https://www.uzes.fr/actualites/memoire-dici-le-petit-pain-de-la-princesse-dhuoda-une-creation-100-uzetienne?>

Qui était la princesse Dhuoda ?



Elle fait partie de ces femmes du Moyen-Age en avance sur leur époque. Elle proposera pour ses enfants un traité d'éducation en latin, le premier connu et écrit par une femme au cours de l'époque médiévale, de 841 à 843. La princesse Dhuoda est l'épouse du duc de Septimanie qui l'exile à Uzès. Elle y donne naissance à son deuxième fils le 22 mars 841. Ses deux enfants lui sont enlevés. Elle décide alors d'écrire un manuel de morale chrétienne, à leur attention, en soixante-treize chapitres, intitulé "Manuel pour mon fils".

L'office municipal de la Culture lui rend ainsi hommage. Il propose des interventions dans les écoles sur son histoire ainsi que des séances pour éduquer à l'alimentation. Ces initiatives s'inscrivent dans leur mission éducative et pédagogique auprès des scolaires.

Comment accomoder ce mets ?



Il se suffit à lui-même. Il peut être dégusté à tout moment selon les envies, seul, avec des accompagnements divers... J'imagine le présenter en assortiment de trois petits pains au cumin, au tournesol, au pavot..., sur une brochette de bois. Chacun pourra imaginer la mise de table qui lui ressemble, avec un ruban décoratif, en été comme à Noël.

Quand le présenterez-vous officiellement ?



Il sera lancé à l'occasion de l'inauguration officielle qui aura lieu sur la place aux herbes, le mardi 18 mai à 18h. Il sera également remis aux enfants lors des démonstrations qui ponctueront leur apprentissage sur la nutrition, l'alimentation, l'éducation à l'hygiène...

Comment allez-vous le promouvoir ?



Il sera à la disposition des consommateurs, dans nos boulangeries les jours traditionnels de marchés du mercredi et du samedi, pour qu'un rituel autour de cette nouveauté se crée, qu'un rendez-vous de passionnés soit initié. Une illustration à l'effigie de la princesse est spécialement créée à cette occasion. Elle sera utilisée pour l'événement. Avis aux amateurs... Les petits pains sont déjà en vente chez les boulangers participants.

Où trouvez les petits pains de la princesse Dhuoda ?

Pour la fête de la Vigne et du Pain : mardi 18 et mercredi 19 mai, sur la place aux herbes, de 8h à 19h

Chez les boulangers créateurs

Appelez avant pour connaître les jours de fabrication...

Sur Uzès

➤ Boulangerie du Moutas, Jean-Marc Tourel, tél. : 04 66 22 29 76

➤ Nougatine, Christophe Blampin, tél. : 04 66 22 25 96

<https://www.uzes.fr/actualites/memoire-dici-le-petit-pain-de-la-princesse-dhuoda-une-creation-100-uzetienne?>

➤ Boulangerie provençale, Martial Picon, tél. : 04 66 22 25 96

Sur Sanilhac

➤ Antoine Chaparra, tél. : 04 66 22 19 61

Sur Garrigues-Saint Eulalie

➤ P'tit Seb, tél. : 04 66 81 52 28

