











**Confrérie du Pain d'épice de Saint-Grégoire de Nicopolis**

<b>Adresse</b>	Mairie - Place Denis Poisson - 45300 Pithiviers				
<b>Sites</b>	<a href="http://confreriescentreloire.fr/index.php/confrerie-du-pain-d-epice-de-saint-gregoire-de-nicopolis/id-menu-49.html?back=1">http://confreriescentreloire.fr/index.php/confrerie-du-pain-d-epice-de-saint-gregoire-de-nicopolis/id-menu-49.html?back=1</a>				
<b>Courriel</b>	lepaindepice@laposte.net				
<b>Date de création</b>	22/12/2001	<b>Nombre de Membres</b>	<b>F</b>	<b>H</b>	<b>Nombre d'Adoubés</b>
					
<b>Grand Maître</b>	Ginette HUTTEAU		06 08 56 60 13	@	lepaindepice@laposte.net
<b>Président</b>				@	
<b>Secrétaire</b>				@	
<b>Trésorier</b>				@	

**Historique**

La Confrérie du Pain d'Épice de Saint-Grégoire de Nicopolis a pour but de faire revivre une tradition locale et de promouvoir le Pain d'Épice du Gâtinais. Pour cela elle organise tous les deux ans, son grand Chapitre et participe à des manifestations régionales. Notre atterrissage se fait dans l'Antiquité pour commencer. Le pain d'épices possède des origines très lointaines si l'on en croit les dires. Les égyptiens, les grecs, les romains ou encore les chinois auraient en effet été pionniers en la matière. On rapporte qu'au temps de l'Égypte ancienne déjà, un pain au miel était répandu, ce qui était aussi le cas sur l'île de Rhodes en Grèce où Athénée parlait de « melitates » et Aristophane de « melitounta » en voulant désigner un pain contenant un mélange de farine, de sésame et bien sûr de miel. Autres précurseurs, les romains dont le pain frit enduit de miel était qualifié de « panis mellitus » et la Chine également, qui l'appelait « Mi-Kong », traduction littérale pour pain de miel. Une recette chinoise du Xème siècle faisait déjà état d'un pain fabriqué à partir de farine de froment, de miel mais aussi de plantes aromatiques dont ils sont très adeptes. Par ailleurs, cette denrée représentait aussi les rations de leurs soldats durant la guerre, et involontairement cela la répandit plus tard sur le continent arabe.

**Produits et Traditions**

 A l'approche des fêtes de fin d'année, toutes les régions du monde se bousculent pour préparer toutes sortes de pâtisseries et biscuits tous plus délicieux les uns que les autres. C'est le cas de le dire, ils ont « du pain sur la planche » car gourmands et touristes que nous sommes, nous allons nous précipiter sur les marchés de Noël pour apercevoir, sentir ou même consommer ces petits délices. Mais celui qu'on s'attend le plus à voir, celui qui est le plus prisé et le plus représentatif de Noël, c'est lui, le pain d'épices vous savez, ce petit gâteau délicieux au miel aromatisé avec un goût d'épices ? Etant très connu, il a même eu son rôle dans le dessin animé Shrek, vous vous souvenez ? Tibiscuit, oui oui c'est bien lui !

Le pain d'épices constitue un gâteau particulièrement digeste: non seulement il est préparé sans matière grasse, mais en plus, le gingembre et l'anis facilitent la digestion. Son apport énergétique est raisonnable : de 310 à 325 kcal aux 100g, soit 50 kcal la tranche.

<b>Vos Chapitres</b>	Grand Chapitre tous les deux ans – Début Mars	<b>Lieu</b>	
<b>Vos Manifestations</b>	Foires et Marchés Rencontres entre Confréries	<b>Lieu</b>	
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	Grand Maître Ginette HUTTEAU		<b>Date</b> 04/04/2021

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70  
**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**