

Irrésistibles épices

Annette et Marc Planchard ont quitté leur hameau des hautes côtes de Nuits il y a deux ans pour s'installer à Dijon et, depuis, la vieille rue de la Chouette embaume les épices dès le petit matin. Pain d'épices de Dijon pur miel, au gingembre, aux écorces d'agrumes, à l'amande, à l'orange... Tout est fabriqué sur place, y com-

pris les deux créations maison dont les Dijonnais raffolent : la baguette de pain d'épices à l'anis vert et la poudre de pain d'épices, vraie bonne idée pour paner, épaissir une sauce de rôti ou donner du croquant à une tarte aux fruits. A partir de 5,30 € le pavé de 230 grammes. ● La Rose de Vergy, 1, rue de la Chouette, Dijon (Côte-d'Or), 03-80-61-42-22.



Pages réalisées par Cécile Allégra