

Marne

# Le Moelleux champenois né dans la Marne se vend comme des petits pains

Suivant la mode des gâteaux de voyage qui lui permet de se conserver dix jours, le Moelleux champenois, à base de biscuit rose et de poudre d'amande, fait désormais partie des spécialités locales, moins de trois ans après son lancement.



Le gâteau existe en format individuel ou à partager (pour six personnes). Il est soutenu par la Fédération des boulangers et la marque locale Made in Marne. DR

Par Pauline Godart

Le 25 mars 2022 à 09h46

L'histoire a commencé en juin 2019, avec une poignée d'artisans du secteur d'Épernay, en quête d'une gourmandise locale à promouvoir massivement. Ils ont élaboré la recette – une génoise améliorée composée d'un gâteau moelleux aux amandes, de poudre de biscuit rose et de marc de champagne –, un packaging unique et fini par céder les droits à [la Fédération des boulangers](#), de sorte que tous les Marnais s'en saisissent.

Aujourd'hui, de Bazancourt à Vitry-le-François en passant par Ludes ou Montmirail, près de 40 maisons proposent ce gâteau de voyage, sans crème ni fruits frais, destiné à être offert aussi bien pour le goûter qu'à l'issue d'un long trajet. La tradition remonte au XVIIe siècle, quand il fallait plusieurs nuits de calèche pour relier deux villes : on dégustait alors du pain d'épice, du kouign-amann et autres financiers à longue durée de conservation.

## **Une formation et 100 euros de droit d'entrée**

À Dormans, le boulanger Vivien Départ était dans l'équipe au début de l'aventure. « C'est un beau gâteau, qui fonctionne bien. On en vend tous les jours et je reçois régulièrement des photos... Il a même voyagé aux États-Unis », explique-t-il. Si la recette ne peut officiellement être déposée à l'INPI, son nom, le procédé de fabrication et le packaging, si. « Les boulangers doivent se procurer les moules et les mêmes emballages mais l'idée, c'est de garder une certaine souplesse dans le choix des fournisseurs ou des quantités incorporées », éclaire-t-on à la fédération des boulangers. La

quantité de sucre peut varier et le marc de champagne est appliqué au pinceau... Certains ont la main plus lourde que d'autres...

---

Pour accéder à la recette, la fédération demande à ses adhérents un droit d'entrée de 100 euros. « On organise alors une formation d'une demi-journée, dans notre laboratoire à Châlons. On a également décliné des objets publicitaires, drapeaux, veste professionnelle et roll'up pour promouvoir le Moelleux. » [Labellisé Made in Marne](#) cet automne, le gâteau part comme des petits pains, y compris sur les salons où la marque locale s'expose régulièrement.

Thibault Rassemont, boulanger à Damery et amoureux de sa région, a justement suivi la formation début mars. « On voulait proposer un beau produit local, plus sophistiqué que le biscuit rose, avec un packaging sympa. Nos clients nous le demandent déjà ! » Le Moelleux est disponible en pâtisserie individuelle ou à partager.