



LE MIRLITON

Artisan engagé pour la valorisation
du Mirliton fabriqué à
Pont-Audemer depuis 1340



**Les artisans de Pont-Audemer
engagés pour la valorisation du Mirliton :**

Boulangerie - pâtisserie Au Fournil d'Antan
59 rue de la République
02 32 41 07 52

Pâtisserie - chocolaterie Olivier Deschamps
80 rue de la République
02 32 41 09 81

Boulangerie - pâtisserie Dias
19 place de Verdun
02 32 41 53 39

Boulangerie - pâtisserie Lepenant
11 rue de la République
02 32 41 10 58

 Ville de
Pont-Audemer



Mirliton



**Découvrez le Mirliton,
une spécialité de Pont-Audemer**

Laissez-vous tenter
par le **Mirliton**

**et succombez à la douceur sucrée
de ce petit chef-d'œuvre !**

Cette gourmandise a été imaginée en 1340 par Guillaume Tirel, dit Taillevent, en hommage à Pont-Audemer, sa ville natale. Il fut cuisinier des rois de France Charles V et Charles VI et auteur de l'ouvrage "le Viandier", le plus célèbre des livres de cuisine français du Moyen-Âge. La recette originale du Mirliton est un mélange de noisettes grillées, noix, amandes, miel et beurre en quantités égales, le tout broyé servant de farce à une cigarette. Au XIXe siècle l'industrie chocolatière se développe et le Mirliton, qui se présente sous la forme d'un rouleau biscuité fourré de crème pralinée, voit ses deux extrémités fermées par un petit bouchon de chocolat.