

# NANCY PASSIONS SUCRÉES



Les craquelines de chez Lalonde, bijoux sucrés aux couleurs acidulées

## NANCY PASSIONS SUCRÉES

LA MARQUE NANCÉIENNE EST NÉE EN SEPTEMBRE 2019

**LES TOURISTES CHOISSENT ET APPRÉ-  
CIENT UNE DESTINATION POUR SON CLIMAT  
OU SON PANORAMA, SES ACTIVITÉS CULTU-  
RELLES OU SPORTIVES, SON PATRIMOINE,  
SON HISTOIRE ET... POUR SES TRADITIONS  
CULINAIRES. UNE ÉTUDE RÉCENTE IN-  
DIQUE QUE, POUR UN TIERS D'ENTRE EUX,  
ILS RAPPORTERONT DANS LEURS BAGAGES  
UNE OU PLUSIEURS SPÉCIALITÉS « DE  
BOUCHE » POUR PROLONGER LE PLAISIR  
OU EN CADEAU À LEURS PROCHES.**

**L**e territoire de Nancy compte à lui seul une vingtaine de bonbons, bouchées, gâteaux

ou desserts, tous liés à son histoire et à ses traditions, au premier rang desquels macaron, mirabelle et bergamote. Nés à la faveur d'une anecdote à la table d'un puissant ou associés à un fait avéré, fruits heureux du hasard ou élaborés pour une commande spéciale, ces produits complexes, leur composition et les gestes qu'ils exigent se sont affinés et transmis de génération en génération. Or, cette richesse locale particulière méritait d'être clairement inscrite au patrimoine touristique nancéien, rendue visible et accessible au visiteur, en offrant à ce dernier



une complète garantie sur sa qualité et sa dimension artisanale. Cette démarche vise également à reconnaître, conserver et protéger ces précieux et irremplaçables savoir-faire locaux.

### Liste gourmande

Les quatre acteurs porteurs du projet (DESTINATION NANCY, la Métropole du Grand Nancy, la Chambre de Commerce et d'Industrie Grand Nancy Métropole Meurthe-et-Moselle et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Meurthe-et-Moselle) ont proposé d'intégrer la démarche à l'ensemble des professionnels concernés sur le territoire de la métropole. En juin 2019, une dizaine d'entre eux se sont engagés dans la première « promotion » NANCY PASSIONS SUCRÉES, en présentant une vingtaine de spécialités. Après validation d'un dossier technique attestant du lien avec les traditions locales, de la nature tout comme de la provenance des ingrédients utilisés et de l'engagement d'une fabrication artisanale sur le territoire du Grand Nancy, ce fut le tour d'une visite pour une fabrication « en direct », devant un groupe de contrôleurs issus des collectivités porteuses du projet.

Durant l'été 2019, quelques privilégiés ont donc été conviés dans les ateliers de ceux qui concoctent ces produits, où ils ont découvert des galaxies insoupçonnées de savoir-faire, gestes parfaits, générosité, humanisme, talents, histoires partagées et un soupçon de magie. Philosophes, instruits, poètes, ces professionnels ont livré sans hésitation et sans fard, avec beaucoup d'élégance, leurs techniques et parfois même leurs secrets. Autour des bassines de cuivre, des grands bacs remplis d'amandes, devant des moules en fer, dans le bruit des batteurs ou la soufflerie des fours, dans les effluves délicieux de sucre cuit, de chocolat et de mirabelle, ce qui s'annonçait comme une simple étape technique visant à cocher des cases s'est

transformé en un périple aussi instructif que surprenant. Un moment chargé d'émotion passé à la rencontre de véritables alchimistes du sucre.

La marque NANCY PASSIONS SUCRÉES apparaît à la devanture des pâtisseries, boulangers, confiseurs, à la rentrée 2019. Elle a été murie, polie, préparée durant deux ans. Elle garantit que ces produits sont artisanaux, fabriqués sur place, par l'artisan qui les présente, travaillés selon les traditions régionales, souvent multi-séculaires, avec des ingrédients locaux chaque fois que possible et certifiés d'excellente qualité. Cette liste compte aujourd'hui une vingtaine de gourmandises qui font la réputation de la destination pour une dizaine d'adresses - confiseurs, pâtisseries et restaurateurs - sur la métropole. Les partenaires prévoient d'organiser une seconde session courant 2020.

### Rencontres privilégiées avec les artisans

Dans ces laboratoires où l'on parle peu, tout à la concentration du geste, ils ont parfois mis au point patiemment une nouvelle pépite ou travaillent des recettes ancestrales et immuables. Ces artisans d'aujourd'hui pratiquent un métier exigeant dont le rythme est impossible à tenir sans une passion inébranlable.

Nicolas Génot, dans l'odeur du four qui cuit les fameux **macarons des Sœurs**, explique que sa quête des amandes de Provence, indispensables à la fabrication de ce gâteau, et devenues si rares, l'a conduit à s'associer avec un petit producteur qui lui garantit qualité et quantité.

Là, Jean-François Adam conte la magie qu'il insuffle dans son **Saint-Epvre**, tout en déroulant « à main levée » d'impeccables spirales de biscuit sur les plaques à four. Il dit : « pour bien faire le geste, il faut compter dans sa tête, comme une valse ». Fabrice Gwizdak vous emporte dans son énergie et sa force et l'on retrouve la



**Jean-Luc Guillevic, Nicolas Génot et Alain Batt**, trois des artisans détenteurs de la marque NANCY PASSIONS SUCRÉES : la précision du geste, l'exigence d'un métier, une passion inébranlable





même générosité dans son gâteau Lorrain, fabuleux et léger gâteau de voyage, comme dans ses exceptionnelles **visitandines** aux arêtes croustillantes, grâce dit-il, à ses moules en fer (qu'il traque dans les brocantes) !

Assistant à la fabrication des **duchesses** (Lalonde), des **florentines** (Génot), ou des **marquises** (Alain Batt), les « invités » se taisent devant la perfection du geste, tour de main inlassablement répété - et deux fois par bonbon - de l'enrobage du praliné dans la glace royale vert menthe. Ce délice tout en délicatesse protégé par sa gangue résiste à la chaleur de l'été. Conseil de chef : il est encore meilleur tiédi quelques secondes car le cœur de praliné fond un peu !

Les bijoux les plus extraordinaires (et si beaux) sont les **craquelines** de chez Lalonde. Il faut voir Jean-Luc Guillevic penché comme un horloger, sur une bassine bouillonnante de sucre, laisser tomber (main gauche) un par un les morceaux de pâte d'amande classés par couleur, les saisir (main droite) avec sa « fourchette » - faite à ma main précise-t-il -, sans hésitation, pour en faire, d'un tour de poignet précis, un bijou de verre qu'il dépose doucement sur une plaque. Attention, dit-il, le pied doit être parfait. On admire ! Comme on admire la coulée de **berga-**

**mote** (que l'on peut voir chez Alain Batt qui dispose d'un espace de démonstration, rue du Tapis Vert), si odorante, très légèrement dorée, où le sucre se comporte comme du verre : fluide, visqueux, puis coupant comme une lame de rasoir ! L'odeur de bergamote emplit la tête, imprègne les murs, les vêtements, les cheveux d'un parfum incomparable.

Dans le minuscule atelier d'Yvain Rollot, À la Table du Bon Roi Stanislas, rue Gustave Simon, se mêlent des senteurs du **baba** et du safran. Le cuisinier présente le vrai Tokaji, celui de Hongrie qu'aimait tant Stanislas, qu'il utilise pour tremper le baba, comme au 18<sup>e</sup> siècle. Il nous fait soupeser les bergamotes de Calabre dont il détaille la peau épaisse pour en faire des candies et dont l'essence parfume les mains plusieurs heures après la visite. Nous goûtons la douce neige au safran.

À L'Excelsior, le chef Jacques Hildenbrandt nous ouvre les portes de cuisines immenses et nous conduit en pâtisserie où l'on concocte le Tout Nancy à partir de mirabelles IGP et de macarons des Sœurs en provenance de chez Nicolas Génot. Il nous explique les secrets de ce dessert glacé, star de la carte toute l'année dans ce temple de l'Art nouveau nancéien.

À La Bolée, le plus grand soin est apporté par Thierry Vincent à la cuisson parfaite

de sa vôte : beurre fondu puis mirabelle dorée, on verse la pâte à crêpe en douceur dans de petits poêlons de fer. Le processus se termine au four pour un moelleux incomparable. La crêpe est enfin généreusement flambée à la mirabelle. La vôte est un délice fin et peu chargé en sucre où le fruit s'épanouit.

À Seichamps, Frédéric Derelle nous prépare son gâteau particulier le **Seichanais** mais travaille aussi le chocolat pour en faire des balles de golf (en référence au « green » voisin). Tout en discrétion et en efficacité, le pâtissier a travaillé plusieurs années pour mettre au point ce qu'il appelle le **Chocotee**. Son laboratoire, assez vaste, lui permet d'organiser des ateliers où il enseigne ses spécialités.

Pour rencontrer ces artisans, rendez-vous sur le site internet de l'Office de Tourisme où vous retrouverez les produits, leur histoire et les interviews des artisans, mais également à l'accueil des publics et son corner NANCY PASSIONS SUCRÉES, place Stanislas. DESTINATION NANCY - Office de Tourisme organise à partir de l'automne des circuits gourmands d'une enseigne à l'autre (ateliers, visites historiques et dégustations).

Florence Dossmann

## Les adresses

### Maison des Sœurs Macarons

21 rue Gambetta, Nancy  
[www.macaron-de-nancy.com](http://www.macaron-de-nancy.com)

### Pâtisserie Saint-Epvre

3 place Saint-Epvre, Nancy  
[www.patisserie-sainteepvre.fr](http://www.patisserie-sainteepvre.fr)

### Boulangerie - Pâtisserie Gwizdak

19 rue Raugraff, Nancy  
[gwizdak.fr](http://gwizdak.fr)

### Lalonde

#### Chocolatier - Confiseur

59 rue Saint-Dizier, Nancy  
[www.lalonde.fr](http://www.lalonde.fr)

### Alain Batt Chocolats

40 rue Saint-Georges, Nancy  
[www.alainbatt.com](http://www.alainbatt.com)

### À la Table du Bon Roi Stanislas

7 rue Gustave Simon, Nancy  
[tablestan.free.fr](http://tablestan.free.fr)

### Brasserie L'Excelsior

50 rue Henri Poincaré, Nancy  
[www.brasserie-excelsior-nancy.fr](http://www.brasserie-excelsior-nancy.fr)

### La Bolée - Crêperie Bretonne

43 rue des Ponts, Nancy  
[www.creperie-labolee.com](http://www.creperie-labolee.com)

### Pâtisserie Derelle

16 Grand Rue, Seichamps  
[www.chocotee.fr](http://www.chocotee.fr)

## NANCY PASSIONS SUCRÉES

*The sweet side of Nancy in a new brand, launched in September 2019*

*Did you know? The territory of Nancy alone boasts some twenty candies, morsels, cakes and desserts, all tied to the history and traditions of the area, the most famous being macarons, mirabelle plums and bergamot. This gourmet local wealth deserved to be recognised as a part of Nancy's tourism heritage, by providing a guarantee of its quality and its artisanal aspect.*

*The four project initiators (DESTINATION NANCY, Greater Nancy, the Chamber of Commerce and Industry Greater Nancy Meurthe-et-Moselle and the Chamber of Trades and Crafts of Meurthe-et-Moselle) invited all the relevant professionals in the area to join the brand. In June 2019, a dozen of them enrolled in the first 'class' of NANCY PASSIONS SUCRÉES, representing around twenty different specialties.*

*The NANCY PASSIONS SUCRÉES brand guarantees that products are handcrafted, produced on site by the craftsperson, made respecting traditional (and often centuries-old) regional recipes using local ingredients whenever possible, and certified of excellent quality.*

*During the summer of 2019, a privileged few were invited into the workshops to discover know-how, flawless techniques, generosity, talent and a touch of magic. Philosophers, intellectuals or poets, these professionals shared their techniques and sometimes even their secrets.*

*To name a few: Nicolas Génot who makes the famous Macarons des Sœurs. Jean-François Adam who tells the magical tale of his Saint-Epvre cake. Patrice Gwizdak who puts all his energy into his Lorraine cake. There are also the duchesses and craquelines of Lalonde created by Jean-Luc Guillevic, the marquises of Alain Batt, the genuine Tokaj baba of Yvain Rollot, the 'Tout Nancy' of chef Jacques Hildenbrandt at the Excelsior, the Vôte of Thierry Vincent and the Chocotee of Frédéric Derelle.*

*See the full list of sweet specialties and their stories on the Tourist Office's website*

[www.nancy-tourisme.fr](http://www.nancy-tourisme.fr)

