

Petite encyclopédie des gourmandises de Nancy

Les Chardons de Lorraine (chocolat praliné recouvert d'un chocolat de couleur) au goût mirabelle, kirsch, poire, cassis, framboise, génépi, Grand Marnier. Le principe de réalisation consiste à utiliser l'ancienne "technique à l'amidon". Après cuisson d'un sirop de sucre, on y incorpore l'alcool désiré. Le mélange est coulé dans des empreintes d'amidon. Au bout de quelques jours, le sucre cristallise au contact de l'amidon renfermant ainsi l'alcool dans un noyau de sucre qui est finalement enrobé dans de la couverture de chocolat jaune (mirabelle), verte (kirsch), rose (framboise), etc.

Les Bergamotes de Nancy (un sucre cuit parfumé à l'essence de bergamote). La maison Lalonde, créée en 1850, est détentrice de la recette originelle de l'inventeur des Bergamotes, le confiseur Jean Frédéric Godefroy Lillich. Il établit dans sa forme définitive le principe de fabrication de la Bergamote de Nancy en 1857, première confiserie de France labélisée IGP.

La bergamote est un agrume ressemblant aux citrons verts : zeste et quartiers la composent. L'essence naturelle est extraite de l'écorce. Les sucres sont dissous dans de l'eau portée à ébullition subissant une cuisson à feu nu qui lui donne sa couleur naturellement ambrée. L'essence naturelle de bergamote y est ensuite ajoutée.

Une fois le mélange coulé en nappe et refroidi, il est détaillé soit de façon manuelle par un emporte-pièce, soit de façon mécanique par laminage pour former les Bergamotes de Nancy (source : site web Lalonde).



Les Craquelines. En 1936, Albert Lalonde crée les Craquelines, une famille de **9 confiseries**, pâte d'amandes « maison » au beurre aromatisée aux essences de fruits à savoir, citron, orange, alcool de kirsch, mandarine, fruits confits, praliné, alcool de mirabelle, rhum et café.

Certaines d'entre elles font l'objet d'un décor aux amandes, aux noix, aux noisettes ou aux pistaches. L'intérieur fait l'objet d'un trempage manuel dans un sucre caramélisé.

La Duchesse de Lorraine créée par Lalonde est une confiserie légèrement vert-pistache constituée d'un intérieur praliné enrobé d'une glace royale. La finesse de cette confiserie réside dans la réalisation d'un praliné-maison très affiné.

La Marquise (Alain Batt) et **la Florentine des Sœurs** (Les Sœurs Macarons), produits proches des Duchesses : chocolat praliné enrobé d'un léger glaçage. Le chocolat praliné est trempé à la main dans un sucre glace, puis laissé en repos jusqu'à séchage complet.

Les Visitandines (Lefèvre-Lemoine, Sœurs Macarons). Sans doute créées par les sœurs du couvent de la Visitation de Nancy, non loin d'ici. Biscuit rond en forme de fleur à base d'amandes, de sucre, farine, blancs d'œufs et beurre, proche du « Financier ».

Les Macarons de Nancy (Sœurs Macarons, Alain Batt, Lalonde, Lefèvre-Lemoine). Marguerite de Lorraine, sœur du duc Charles IV, fait fonder en 1668 le couvent des Dames du St Sacrement. Les règles y sont très strictes, la consommation de viande est interdite. Les Sœurs fabriquent ainsi grand nombre de pâtisseries, dont le fameux Macaron. Lors de la révolution, en 1792, un décret supprime les congrégations religieuses, qui sont alors expulsées de leur couvent.

2 Sœurs, Marguerite GAILLOT (Sœur Suzanne) et Marie MORLOT (Sœur Marie-Elisabeth) se réfugient chez le Dr GORMAND (médecin de la Communauté), au numéro 10 de la rue de la Hache. Pour remercier la famille, les 2 Sœurs décident de fabriquer les fameux Macarons, puis les commercialisent. La réputation de ce biscuit grandit, les Sœurs deviennent rapidement très connues et on les surnomma les « Sœurs Macarons ». La ville de Nancy leur rendra honneur en 1951 (ou 1952), en rebaptisant une partie de la rue de la Hache « Rue des Sœurs Macarons » (source : site web des Sœurs Macarons).

Le Baba au rhum. (Alain Batt, Sœurs Macarons, Restaurants A la table du bon roi Stanislas et Excelsior). Lassé de manger des Kouglofs trop secs qui lui rappelait les Babka de son pays natal, Stanislas demanda à son pâtissier, Nicolas Stohrer, d'y remédier. Ce dernier arrosa la brioche de vin de Malaga, la parfuma au safran et y ajouta de la crème pâtissière avec des raisins secs de Corinthe. Et le rhum alors ? Diffusé à la cour de Louis XV, c'est sans doute à Paris où le pâtissier Stohrer s'installe en 1730 que le baba se gorge du rhum rapporté par les navires des Antilles.

Diderot le mentionne en 1767, puis Grimod de La Reynière l'attribue à Stanislas. « C'est une espèce de biscuit de Savoie au safran », écrit le fondateur de la gastronomie moderne dans l'Epicurien français. Il faut attendre Antonin Carême pour en écrire la recette dans son Pâtissier royal parisien. Carême dit que le baba « se servait arrosé d'un vin liquoreux » et propose « le vin de malaga, moins cher que le tokay » (Yvain Rollot, chef du restaurant A la table du bon roi Stanislas).

