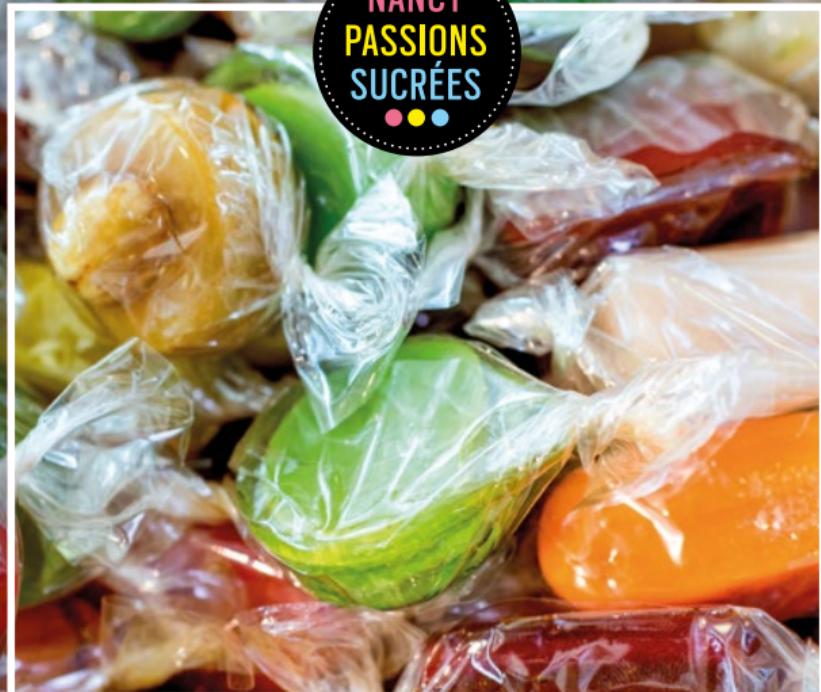


NANCY
PASSIONS
SUCRÉES



DESTINATION
 **NANCY**
OFFICE DE TOURISME

2019-2020

NANCY PASSIONS SUCRÉES

SUIVEZ LA MARQUE ! FOLLOW THE BRAND! FOLGEN SIE DIE MARKE!

Laissez-vous tenter par la douceur des spécialités nancéiennes

Give in to the sweet side of Nancy's specialties

Lassen Sie sich von dem köstlichen Zuckerwerk aus Nancy verführen



Palais des Beaux-Arts de Nancy
Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture
inscrites sur la Liste du patrimoine mondial en 1993

Nancy compte plus de 20 spécialités sucrées



Ouvrez les yeux... pour repérer la marque NANCY PASSIONS SUCRÉES sur les devantures des boutiques et sur les menus des restaurants. Vous pourrez déguster nos spécialités... les yeux fermés !

Depuis plusieurs siècles, l'inventivité et le sérieux des pâtissiers-confiseurs et des restaurateurs de la métropole du Grand Nancy, la qualité de leur travail et de leurs produits, leur respect du geste et de sa transmission, ont bâti progressivement un patrimoine gastronomique inestimable composé de nombreux et excellents produits sucrés, pour la plupart brevetés.

Ne visitez pas Nancy sans goûter une ou plusieurs de nos spécialités sucrées !

LA MARQUE

DESTINATION NANCY-Office de tourisme, la Métropole du Grand Nancy, la CCI du Grand Nancy Métropole Meurthe-et-Moselle et la Chambre des Métiers 54 se sont associés pour créer la marque NANCY PASSIONS SUCRÉES.

À l'issue de la première session, en été 2019, la marque a été attribuée à 9 professionnels pour plus de 20 spécialités. Une seconde session est prévue en 2020 qui enrichira encore cette liste gourmande. Liste et adresses sur notre site nancy-tourisme.fr



NANCY BOASTS MORE THAN 20 DIFFERENT SWEET SPECIALTIES

- ◆ For centuries, Nancy and its region have built a rich gourmet heritage with numerous excellent sweet products, most of which are patented.
A visit to Nancy isn't complete without tasting one or several of our sweet specialties!

Keep your eyes peeled for the NANCY PASSIONS SUCREES brand on storefronts and on restaurant menus. You can trust you'll be tasting our best specialties!

THE BRAND

DESTINATION NANCY-Tourist Office, Greater Nancy, the Chamber of Commerce of Greater Nancy and the Chamber of Trades and Crafts 54 joined together to create the brand NANCY PASSIONS SUCREES. In summer 2019, the first selection session awarded the brand to 9 professionals for more than 20 specialties. A second session is scheduled for 2020. The list and addresses are on our website nancy-tourisme.fr



NANCY BESITZT ÜBER 20 UNTERSCHIEDLICHE SÜSSE SPEZIALITÄTEN

- ◆ In Nancy und der Region entstand im Laufe der Jahrhunderte ein unglaublich reiches gastronomisches Erbe, das aus vielen ausgezeichneten süßen Leckereien besteht, die zumeist patentiert sind. Wenn Sie Nancy besuchen, müssen Sie unbedingt eine oder mehrere unserer süßen Spezialitäten probieren!

Öffnen Sie die Augen und achten Sie auf die Marke NANCY PASSIONS SUCREES in den Auslagen der Geschäfte bzw. auf der Speisekarte der Restaurants. Dort können Sie dann unsere Spezialitäten genießen... und vor Wonne die Augen schließen!

DIE MARKE

NANCY PASSIONS SUCREES ist eine gemeinsame Marke von DESTINATION NANCY-Fremdenverkehrsamt, der Handelskammer und der Handwerkskammer 54. In der ersten Sitzung im Sommer 2019 wurde die Marke 9 Herstellern für über 20 Spezialitäten verliehen. Eine weitere Sitzung ist für 2020 geplant. Liste und Adressen auf unserer Webseite nancy-tourisme.fr

Ville Vieille

OÙ LES TROUVER ?
WHERE TO FIND THEM?
WO BEFINDEN SIE SICH?



Espace XVIII^e siècle



Les spécialités Nancy Passions Sucrées

The 2019 Nancy Passions Sucrées specialties

Spezialitäten Nancy Passions Sucrées 2019

BOULANGERS - PÂTISSIERS - CONFISEURS

BAKERS-PASTRY MAKERS-CONFECTIONERS

BÄCKER-KONDITOREN-SÜSSWARENHÄNDLER

① Alain Batt Chocolats

◆ 40 rue Saint Georges
à Nancy :

- 🇫🇷 La Marquise et les Bergamotes de Nancy IGP
- 🇬🇧 Marquises and bergamotes de Nancy PGI*
- 🇩🇪 Marquises und bergamotes de Nancy g.U**

② Boulangerie-Pâtisserie Gwizdak

◆ 19 rue Raugraff à Nancy :

- 🇫🇷 La Visitandine de Nancy et le Gâteau Lorrain
- 🇬🇧 Visitandines of Nancy and Gâteau Lorrain
- 🇩🇪 Visitandines aus Nancy und Gâteau Lorrain

③ Lalonde Chocolatier-Confiseur

◆ 59 rue Saint Dizier à Nancy :

- 🇫🇷 Les Craquelines, la Duchesse de Lorraine, les Chardons Lorrains, les Bergamotes de Nancy IGP
- 🇬🇧 Craquelines, Duchesses de Lorraine, chardons lorrains, bergamotes de Nancy PGI
- 🇩🇪 Craquelines, Duchesses de Lorraine, chardons lorrains, bergamotes de Nancy g.U

④ Maison des Sœurs Macarons

◆ 21 rue Gambetta à Nancy :

- 🇫🇷 Le macaron des Sœurs, la Perle de Lorraine, le Cake Pain de Gênes à la bergamote, Cake aux épices et mirabelles de Lorraine, La Florentine des Sœurs, les Bergamotes de Nancy IGP

- 🇬🇧 Macarons des Sœurs, Perles de Lorraine, fruit cakes, mirabelle plum cakes, Florentines, Bergamotes de Nancy PGI

- 🇩🇪 Macarons des Sœurs, Perles de Lorraine, Frucht-Cake, Mirabellen-Cake, Florentines, Bergamotes de Nancy g.U



* protected geographical indication (PGI)

** geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)



5 Pâtisserie Derelle

► 16 Grand Rue à Seichamps :

- 🇫🇷 Le gâteau Le Seichanais,
la bouchée au chocolat
Le Chocotee
- 🇬🇧 Le Seichanais cakes, Chocotee
chocolate bites
- 🇩🇪 Kuchen Le Seichanais,
Schokoladenhappen
Chocotee

6 Pâtisserie Saint Epvre

► 3 place Saint-Epvre à Nancy :

- 🇫🇷 Le gâteau Le Saint-Epvre, le
macaron de Nancy, le gâteau
L'Ambassadeur, les vases
en sucre École de Nancy, les
bergamotes de Nancy IGP
- 🇬🇧 Saint-Epvre cakes, Macarons
de Nancy, L'Ambassadeur
cakes, sugar vases,
Bergamotes de Nancy IGP
- 🇩🇪 Kuchen Saint-Epvre,
Macarons de Nancy, Kuchen
L'Ambassadeur, Zuckervasen,
Bergamotes de Nancy g.U.

RESTAURATEURS

RESTAURANTS

GASTSTÄTEN

7 À la table du Bon Roy Stanislas

► 7 rue Gustave Simon
à Nancy :

- 🇫🇷 Le Baba au vin de Tokaji
et Neige de Safran, le Zeste
de bergamote Candys
- 🇬🇧 Baba au Tokaji with safran
powder, bergamote candies
- 🇩🇪 Baba au Tokaji an
Safranschnee, Bergamote
Candies

8 Brasserie L'Excelsior

► 50 rue Henri Poincaré
à Nancy :

- 🇫🇷 Le Tout-Nancy
- 🇬🇧 The Tout-Nancy
- 🇩🇪 Tout-Nancy

9 La Bolée - Crêperie Bretonne

► 43 rue des Ponts à Nancy :

- 🇫🇷 Vautes à la mirabelle
de Lorraine IGP
- 🇬🇧 Vautes with Lorraine
mirabelle plums
- 🇩🇪 Vautes mit Lothringer
Mirabellen



➊ Un circuit gourmand s'impose pour découvrir au moins une partie de cet incroyable patrimoine sucré. Pour vous aider dans la découverte de nos artisans et de leurs produits sous la marque, consultez la localisation de leurs établissements page précédente.

➋ Map out your gourmet itinerary to explore a bit of this incredible sweet heritage. Find the locations of the establishments where you can discover the artisans and the products of the brand previous page.

➌ Um wenigstens einen Teil dieses unglaublichen aschwerksortiments kennenzulernen, sollten Sie eine Verkostungstour einplanen. Um Sie beim Kennenlernen unserer Bäcker, Konditoren und Süßwarenhändler zu unterstützen, die Produkte unter dem Markennamen zu vertreiben, folgt hier ein Lageplan ihrer jeweiligen Geschäfte. Siehe den Plan auf der vorigen Seite.

Consultez également notre site internet où, sous la rubrique dédiée, vous retrouverez recettes, interviews et astuces de nos chefs ! À la rubrique Visites, selon les saisons, des circuits alliant patrimoine, culture et gourmandise, conjuguent découverte du patrimoine, dégustation et atelier de fabrication.

Also visit our website where you'll find presentations of the products of the brand as well as recipes, interviews and tips from our chefs! Under the Visits section, depending on the season, you'll find itineraries combining heritage, culture and culinary delights, a mix of discovering local heritage, tastings and visiting manufacturing workshops.

Informieren Sie sich auch auf unserer Webseite, wo Sie eine Zusammenstellung von Produkten der Marke, Rezepte, Interviews und Tricks und Tipps unserer Chefpatissiers finden! Unter der Rubrik „Führungen“ Nancy finden Sie je nach Jahreszeit Touren, die Erbe, Kultur und lukullische Genüsse, Verkostungen und Betriebsbesichtigungen kombinieren.

La marque *Nancy Passions Sucrées*

La marque « Nancy Passions Sucrées » créée en 2018, a l'ambition de fédérer sous une même bannière les artisans et fabricants qui préservent et transforment cette tradition.



Avec son logo rond aisément identifiable, apposé sur les devantures, dans les menus et sur les étiquettes, la marque met en valeur une gastronomie qui s'étend à une large gamme de produits sucrés : glace, crème brûlée, meringue, chocolat, pâte de fruits, pâtisserie, confiserie... Les adhérents à la marque se portent garants des pratiques de fabrication artisanale.



The brand *Nancy Passions Sucrées*

Created in 2018, the brand «Nancy Passions Sucrées» aims to bring together under one brand the different artisans and manufacturers who carry on and pass down this tradition.



With its easily recognisable round logo on storefronts, on menus and on packaging, the brand highlights gastronomy that includes a wide range of sweet products: ice cream, crème brûlée, meringues, chocolate, fruit paste, pastries, candies and more. The members of the brand guarantee the use of artisanal manufacturing processes.



Die Marke *Nancy Passions Sucrées*

Die Marke „Nancy Passions Sucrées“ wurde 2018 mit dem Ziel gegründet, die handwerklichen Hersteller und Produzenten, welche diese Tradition fortführen, unter einem Dach zusammenzuführen.



Mit seinem runden, auffälligen Logo in den Auslagen der Geschäfte, auf den Speisekarten und Etiketten verweist die Marke ein gastronomisches Erbe, das sich in einem breiten Sortiment von Produkten mit und auf der Basis von Zucker konkretisiert: Eis, Crème brûlée, Baiser, Schokolade, Fruchtpastete, Konditorwaren, Süßwaren ... Die Inhaber der Marke garantieren für die handwerkliche Herstellung ihrer Produkte.



Histoires gourmandes

POURQUOI AUTANT DE SPÉCIALITÉS SUCRÉES DANS LA CITÉ DUCALE ?

La gourmandise du bon Roy Stanislas, au XVIII^e, n'y est pas étrangère, comme les traditions arrivées d'Italie à la Renaissance et celles des nombreux couvents de Lorraine ! Avec Stanislas, la région hérite, entre autres, du baba au Tokaji de Hongrie (qui sera remplacé par du rhum au XIX^e s.) et des madeleines, du nom de la servante qui sauva la cour d'un dessert raté. Stanislas léguera également à la cité ducale un grand raffinement dans l'ordonnancement du service de la table.

À la Révolution, les religieuses de la Visitation popularisent le macaron de Nancy - dont la recette originale « des Sœurs Macarons » est toujours secrète.

Au début du XIX^e, un pâtissier invente ici le bonbon à l'essence de bergamote, *La bergamote de Nancy a reçu le label IGP en 1996.*

Le Saint Epvre naît à la fin du XIX^e,

en même temps que la basilique dont il porte le nom. Il est toujours fabriqué dans ce même quartier.

Des confiseurs inventifs créent au XX^e les duchesses, marquises, florentines, craquelines et perles de Lorraine, tous produits brevetés,

et encore bien d'autres spécialités.

Les Fêtes de Saint Nicolas s'accompagnent de pains d'épices de toutes formes, qui embaument les rues en décembre.

La terre de Lorraine - et seule au monde - fournit, en quantité et qualité, la fameuse mirabelle, déclinée de mille manières sucrées : confitures, sirop, liqueur, alcool blanc, et appréciée des restaurateurs qui la travaillent dans de nombreux desserts. Sans compter de nouvelles gourmandises nées de l'inventivité et des talents locaux !

Pour en savoir plus, consultez notre site.



Gourmet history

WHY SO MANY SWEET SPECIALTIES IN THE CITY OF THE DUKES OF LORRAINE?

Stanislaw, the last duke of Lorraine and a former King of Poland, bequeathed several specialties to the region, including the baba made with Tokaji Hungarian wine (replaced by rum in the 19th century) and madeleines.

During the French Revolution, the Visitation Sisters popularised the Macaron de Nancy: the original recipe of the Sœurs Macarons is still a closely guarded secret.

In the early 19th century, a pastry chef from Nancy created candies made with bergamot oil. **The Bergamote de Nancy was awarded PGI status in 1996.**

Saint-Epvre cake was born at the end of the 19th century, at the same time as the basilica it's named after.

In the 20th century, inventive candy makers created Duchesses, Marquises, Florentines, Craquelines and Perles de Lorraine, all of which are today patented products.

The Saint Nicholas festivities are accompanied by delicious gingerbread that fills the streets with its scent in December.

And you can't forget the mirabelle plum, used in thousands of sweet ways: jams, syrups, liqueurs, eau de vie, cakes, as well as in local restaurants where it's featured in many desserts. Along with new sweet treats born from the inventiveness of our local talent!

Visit our website for more information.



Süsse geschichten

WARUM SO VIELE SÜße SPEZIALITÄTEN IM DER STADT DER HERZÖGE?

Stanislas, der letzte Herzog von Lothringen und vormals König von Polen, hat uns u. a. den Baba au Tokaji (Kuchen mit ungarischem Tokaier, der im 19. Jh. durch Rum ersetzt wurde) und die Madeleines hinterlassen.

Während der französischen Revolution machten die Nonnen des Frauenklosters der Visitation den Macaron de Nancy bekannt - dessen Originalrezept von den "Sœurs Macarons" bis heute geheim gehalten wird.

Anfang des 19. Jh. kreierte ein Konditor aus Nancy den Bonbon mit Bergamotte-Essenz; **der Bergamote de Nancy wurde 1996 mit dem Gütesiegel g.U ausgezeichnet.** Der Saint-Epvre stammt von Ende des 19. Jh., zur gleichen Zeit wurde die Basilika gebaut, deren Namen er trägt.

Innovative Konditoren kreierten im 20. Jh. Duchesses, Marquises, Florentines, Craquelines und Perles de Lorraine, die allesamt patentiert wurden.

Zum Nikolausfest gibt es die köstlichen Lebkuchen, deren Duft im Dezember durch die Straßen zieht.

Keinesfalls vergessen werden dürfen die Mirabellen, die man hier auf 1001 Art verarbeitet: als Konfitüre, Sirup, Likör, Obstler, Kuchen, Cake. Bei den hiesigen Gastronomen sind sie sehr beliebt und Bestandteil vieler Desserts.

Darüber hinaus werden dank der Kreativität unserer lokalen Talente immer wieder neue Leckereien kreiert!

Um mehr darüber zu erfahren, besuchen Sie bitte unsere Webseite.

A stack of round, golden-brown cookies with visible chocolate chips.

L'excellence de l'artisanat

LES ENGAGEMENTS DE LA CHARTE NANCY PASSIONS SUCRÉES (EXTRAIT)

- ➔ Respecter et choisir les matières premières,
- ➔ Respecter les procédures de fabrication artisanale,
- ➔ Favoriser, dans la mesure du possible, un approvisionnement local,
- ➔ N'utiliser ni mix, ni préparation industrielle dans la fabrication de leurs produits
- ➔ Fabriquer le produit dans ses installations sur le territoire métropolitain
- ➔ Vérifier la conformité du produit avec les appellations protégées auprès des détenteurs de ces appellations

Tous les produits finis sous signes officiels de qualité (comme l'IGP) sont agréés d'office.



The excellence of craftsmanship

THE COMMITMENTS OF THE NANCY PASSIONS SUCREES CHARTER (EXCERPT)

- ◆ Respect and choose the raw materials,
- ◆ Respect artisanal manufacturing processes,
- ◆ Favour local sourcing as much as possible,
- ◆ Do not use mixes or industrial preparations in the manufacturing of products
- ◆ Manufacture the product in facilities on the metropolitan territory
- ◆ Verify the conformity of the product with protected designations from the holders of the designations

All finished products with official quality labels (such as PGI) are automatically certified.



Exzellenz im Handwerk

VERPFLICHTUNGEN DER CHARTA NANCY PASSIONS SUCREES (AUSZUG)

- ◆ Sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, Respekt für diese
- ◆ Einhaltung der Verfahren der handwerklichen Fertigung
- ◆ Verarbeitung vorrangig lokaler und regionaler Produkte
- ◆ Keine Verwendung von gemischten oder industriellen Halbfertigprodukten bei der Herstellung der eigenen Erzeugnisse
- ◆ Herstellung des Produkts in eigenen Fertigungsstätten in der Metropolregion Nancy
- ◆ Gewährleistung der Konformität des Produkts mit den geschützten Bezeichnungen der Inhaber dieser Bezeichnungen

Alle Endprodukte mit offiziellem Qualitätssiegel (wie z. B. g.U.) haben dieses Siegel von Amts wegen erhalten.



Useful informations

- On our website www.nancy-tourisme.fr
or at the Tourist Office, place Stanislas

DESTINATION NANCY • OFFICE DE TOURISME

RECEPTION OF THE PUBLIC: Place Stanislas - 54000 NANCY

ADRESS: 1 Place de la République

CS 60663 • 54063 NANCY Cedex

CONTACT : tél. +33(0)3 83 35 80 10

www.nancy-tourisme.fr

2019 OPENING TIMES

- Monday from 1 pm to 6.30 pm
- Tuesday to Sunday, 9.30 am to 6.30 pm

Closed on Sunday from December 24 to March 31

Closed on 25 December 25th and 1 January

OUR SERVICES

Guided tours, citypass, giftshop, local and artisanal products, arts and crafts, books, agenda, tickets for cultural events...



FREE WIFI

www.nancy-tourisme.fr



Nützliche Informationen

- ◆ Auf der Website www.nancy-tourisme.fr und auch bei der Tourist-Information.

DESTINATION NANCY • OFFICE DE TOURISME

EMPFANG: Place Stanislas - 54000 NANCY

POSTANSCHRIFT: 1 Place de la République

CS 60663 • 54063 NANCY Cedex

KONTAKT: tél. +33(0)3 83 35 80 10

www.nancy-tourisme.fr

◆ ÖFFNUNGSZEITEN 2019

- Montags von 13 bis 18.30 Uhr
- Dienstags bis Sonntags von 9.30 bis 18.30 Uhr
Sonntags vom 24. Dezember bis 31. März geschlossen
Außergewöhnliche Schließung an den 25. Dezember
und 1. Januar

◆ FÜRHUNGEN

City Pass, Shop, lokale und handwerkliche Produkte, Agenda, Ticketing, Events, Kultur...



◆ KOSTENLOSES WIFI

www.nancy-tourisme.fr

infos pratiques

◆ Sur le site www.nancy-tourisme.fr

Ou à l'accueil des publics de l'Office de Tourisme, place Stanislas à Nancy (tél. +33(0)3 83 35 80 10)

DESTINATION NANCY • OFFICE DE TOURISME

ACCUEIL DU PUBLIC : Place Stanislas - 54000 NANCY

ADRESSE POSTALE : 1 Place de la République

CS 60663 • 54063 NANCY Cedex

CONTACT : tél. +33(0)3 83 35 80 10

www.nancy-tourisme.fr

◆ HORAIRES D'OUVERTURES AU PUBLIC 2019

- Le lundi de 13h à 18h30
- Du mardi au dimanche de 9h30 à 18h30

Fermeture les dimanches du 24 décembre au 31 mars.

Fermeture exceptionnelle les 25 décembre et 1^{er} janvier.

◆ NOS SERVICES

Visites guidées, city pass, boutique, produits locaux et artisanaux, livres, cadeaux, agenda évènements, culture, etc.



◆ WIFI GRATUIT

www.nancy-tourisme.fr

métropole
GrandNancy



CCI GRAND NANCY
MÉTROPOLE
Meurthe-et-Moselle

