

Dossier de presse

Octobre 2025



NANCY PASSIONS SALÉES



Après *Nancy Passions Sucrées*, place au salé !



La gastronomie est un véritable moteur du tourisme, attirant les voyageurs en quête de découvertes culturelles et de saveurs authentiques. Elle valorise le patrimoine local, stimule l'économie et renforce l'identité d'un territoire à travers ses produits et ses traditions culinaires.

Un véritable enjeu réside par ailleurs dans le rehaussement de l'image de la gastronomie lorraine, alors même que certains produits tels que la quiche ou les bouchées à la reine sont mondialement connus. DESTINATION NANCY a la volonté à la fois de valoriser la gastronomie locale, le savoir-faire mais aussi de pouvoir mieux orienter les visiteurs vers des produits reconnus et de qualité.

Après avoir conquis les amateurs de douceurs sucrées dès 2019 avec la marque *Nancy Passions Sucrées*, Nancy a dévoilé lors de la Foire Expo en juin 2025 sa nouvelle tentation : ***Nancy Passions Salées***. Une collection gourmande qui célèbre le savoir-faire lorrain à travers des recettes salées, créatives et généreuses. Suite à la labellisation de cinq partenaires et de dix produits, **rendez-vous, pour une présentation haute en saveurs, les 25 et 26 octobre 2025 au Parc des Expositions dans le cadre du Salon Délices & Saveurs.**



Table des matières



Présentation.....	4
La Charte.....	6
Les Acteurs.....	8
Les premiers produits labellisés <i>Nancy Passions Salées</i>	10
La Laiterie de Nancy.....	10
Brasserie L'Excelsior.....	11
Boulangerie Du Pain et des Gâteaux.....	12
Les Frères Marchand.....	14
Boucherie Charcuterie Lise et Damien Conreux.....	16
Communication.....	18
Contacts Presse.....	21

Forte du succès de *Nancy Passions Sucrées*, **DESTINATION NANCY**, en partenariat avec :

- l'**Académie Gourmande des Chaircuitiers**,
- la **Métropole du Grand Nancy**,
- la **Chambre de Commerce et d'Industrie Grand Nancy Métropole Meurthe-et-Moselle**,
- la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est Meurthe-et-Moselle**,

a lancé la marque ***Nancy Passions Salées*** pour mettre en lumière les spécialités salées du terroir nancéien et lorrain. C'est le 8 juin 2025, à l'occasion de la Foire Expo de Nancy, qu'a eu lieu le lancement officiel de la marque lors de la signature de sa Charte par tous les membres partenaires. Durant l'été, un appel à candidatures a été lancé afin d'inciter les professionnels à labelliser un ou plusieurs de leurs produits respectant cette charte.

C'est lors du **Salon Délices & Saveurs les 25 et 26 octobre 2025** que les cinq premiers partenaires labellisés pourront présenter leurs produits auprès du grand public, soit 10 au total, six ans après le pendant sucré de la marque.

En effet, les plats traditionnels salés étant tout aussi nombreux et prestigieux que les pâtisseries et confiseries dans la Métropole, la création d'une seconde marque s'inscrit dans la continuité du projet visant à faire **(re)découvrir le patrimoine gastronomique local** et à positionner Nancy comme une **destination gourmande**.





Un concept 100% Lorrain

Le label *Nancy Passions Salées* permet aux artisans de valoriser leur savoir-faire pour des produits entièrement fait-maison, dans la continuité de la tradition gastronomique locale. Le label permet également aux clients, touristes comme locaux, de repérer facilement des professionnels de confiance et des produits authentiques et de qualité, parmi lesquels des produits phares comme la quiche lorraine, le pâté lorrain ou encore les bouchées à la reine, sans oublier les fromages.

Une différence qui se goûte

Préférence aux ingrédients locaux, absence d'additifs, travail artisanal dans les règles de l'art : *Nancy Passions Salées* mise sur la qualité et l'authenticité. Un engagement qui se traduit par des saveurs franches et un lien fort avec le terroir lorrain.

Cette marque est une invitation à (re)découvrir Nancy et sa métropole sous un nouveau jour... celui des saveurs salées qui font battre le cœur des gourmets. À vos papilles !

La Charte

NANCY
PASSIONS
SALÉES

La Charte *Nancy Passions Salées* représente le cadre de la marque, définit ses valeurs et les engagements de tous les partis.

Un engagement fort aux côtés des artisans

Nancy Passions Salées s'attache à promouvoir des spécialités locales et artisanales, élaborées dans le respect des savoir-faire traditionnels. Elle valorise les circuits courts afin de dynamiser l'activité gastronomique de la Métropole et de sensibiliser des publics variés à la richesse culinaire lorraine.

La marque présente de nombreux avantages pour les artisans labellisés comme pour le public, parmi lesquels un **gage de qualité et de proximité** et la **reconnaissance officielle d'un savoir-faire artisanal** authentique. Les artisans bénéficient en outre d'une visibilité accrue grâce aux supports de communication touristique et à la possibilité de participer à des événements culinaires organisés par DESTINATION NANCY ou des partenaires, ainsi que d'une intégration dans un réseau engagé dans la valorisation du terroir.



La Charte

NANCY
PASSIONS
SALÉES

Des critères de qualité exigeants

Pour intégrer la marque, chaque produit doit répondre à un cahier des charges précis : **fabrication maison, respect du code des usages, absence d'additifs et de mélanges industriels**. Le dossier de candidature présente les ingrédients de chaque recette et est suivi d'une **visite d'audit** par les membres du Comité de Pilotage pour confirmer la qualité des produits labellisés.

Un maximum de quinze artisans peut être labellisé chaque année, assurant ainsi un **accompagnement individualisé** optimal et préservant l'exigence qualitative de la marque. Une visite de contrôle devra être effectuée tous les trois ans pour le renouvellement du label. Ces exigences garantissent des saveurs authentiques et un lien sincère avec le terroir.

Une vitrine salée pour la capitale des Ducs de Lorraine

En réunissant artisans et producteurs passionnés autour de créations salées originales, *Nancy Passions Salées* offre une nouvelle façon de découvrir Nancy : à travers **des recettes qui racontent la ville**, ses traditions et son esprit gourmand.

Avec leurs saveurs franches et leur authenticité assumée, les créations *Nancy Passions Salées* invitent à un voyage gourmand au cœur du patrimoine lorrain, entre histoire et authenticité.

Les Acteurs



Les acteurs de cette marque sont regroupés au sein d'un **Comité de Pilotage**, lequel est composé de représentants des institutions porteuses de la marque : DESTINATION NANCY, l'Académie Gourmande des Chaircuitiers, la Métropole du Grand Nancy, la Chambre de Commerce et d'Industrie Grand Nancy Métropole Meurthe-et-Moselle, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est Meurthe-et-Moselle.

Le Comité de Pilotage a pour mission d'effectuer les audits de chaque produit présenté à la labellisation pour s'assurer que la Charte est bien respectée. Il délibère ensuite pour valider ou non l'attribution du label, et assure un rôle important de suivi de la marque et des engagements de chaque partenaire ainsi que de leur accompagnement.



Zoom sur L'Académie Gourmande des Chaircuitiers

L'Académie Gourmande des Chaircuitiers, membre non institutionnel du Comité de Pilotage, est une association regroupant une vingtaine de bouchers, charcutiers et traiteurs de Meurthe-et-Moselle et des Vosges. L'Académie Gourmande œuvre à promouvoir l'artisanat de la boucherie-charcuterie haut de gamme, à former ses membres et à transmettre le savoir-faire artisanal aux jeunes, tout en valorisant ces métiers à travers des événements culinaires.

Leur collaboration est précieuse en tant que professionnels de la gastronomie pour attester de la qualité des produits labellisés.

Pour en savoir plus : <https://academie-gourmande.eu/>



Les premiers produits labellisés

NANCY
PASSIONS
SALÉES

La Laiterie de Nancy



La Laiterie de Nancy a souhaité présenter à la labellisation deux de ses fromages :

- **Le Petit Stan**, petit fromage lactique de type Saint Marcellin, moelleux sur les bords et plus ferme à cœur, en format individuel de 60 grammes.
- **La Raclette de Nancy**, sur la même recette que la Tomme de Nancy à déguster en version raclette. C'est un fromage à pâte pressée non cuite, affiné pendant minimum huit semaines.

La Laiterie de Nancy propose exclusivement des produits biologiques, les fromages étant fabriqués à base de lait de foin bio qui vient du GAEC Romé, à proximité immédiate de Nancy. Et tous les produits sont fabriqués et affinés directement sur place, au cœur même du centre-ville !

La boutique est ouverte du mardi au samedi de 10h à 19h. L'entreprise propose aussi des ateliers de fabrications dans ses locaux.

Contact :

Matthieu Volodimer

6 Rue Saint Nicolas 54000 Nancy

matthieu_volodimer@outlook.fr

09.75.44.96.01

<https://www.lalaiteriedenancy.fr/>



La Brasserie L'Excelsior, adresse emblématique de Nancy depuis 1911, a fait labelliser sa **traditionnelle quiche lorraine**. Composée d'une pâte brisée garnie d'un appareil fait d'œufs et de crème avec des lardons frais, la recette est celle d'origine et n'inclut pas de fromage. La part de quiche est servie avec un bouquet de salade de saison.

Recette de la traditionnelle quiche lorraine de L'Excelsior :

1. Préchauffer le four à 180°C (th. 6)
2. Foncer le moule avec la pâte brisée
3. Blanchir les lardons dans l'eau bouillante 1 à 2 min pour enlever l'excès de sel (facultatif), ou les faire revenir sans matière grasse dans une poêle. Egoutter
4. Répartir les lardons sur le fond de tarte
5. Préparer l'appareil : battre les œufs, ajouter la crème, le lait, sel poivre et muscade
6. Verser l'appareil sur les lardons dans le fond de tarte
7. Enfourner pendant 35 à 40 min à 180°, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée
8. Laisser reposer quelques minutes avant de servir, chaude ou tiède

Le restaurant est ouvert du mardi au samedi de 8h00 à 00h30 et les dimanches et lundis de 8h00 à 23h00. Pour rappel, il proposait déjà un produit labellisé *Nancy Passions Sucrées*, son fameux dessert Le Tout Nancy.

Contact :

Éric Gerard

50 rue Henri Poincaré, 54000 Nancy

03.83.35.24.57

<https://www.excelsior-nancy.fr/>



La boulangerie Du Pain et des Gâteaux, déjà labellisée Nancy Passions Sucrées pour ses meringues à mirabelle et à la bergamote, a cette fois présenté sa **quiche lorraine** ainsi que son **pâté lorrain** pour le pendant salé de la marque. Le pâté lorrain vient d'une recette familiale de boulanger, et a déjà été classée parmi les cinq meilleures adresses selon le magazine Le Chasseur Français.

Le pâté lorrain de la boulangerie Du Pain et des Gâteaux est composé de :

- Un feuilletage à base d'eau, de sel, de beurre et de farine,
- Un quasi de porc mariné au vin rouge, avec du sel, du poivre, des échalotes et du persil.



Boulangerie Du Pain et des Gâteaux



La quiche lorraine, quant à elle, contient :

- Une pâte brisée faite d'eau, de farine, de sel et de beurre pour la matière grasse,
- Un appareil à quiche (aussi appelé migaine dans le jargon lorrain) composé d'œufs, de lait, de crème et de lardons allumettes, assaisonné au sel, poivre et muscade.

La boulangerie est ouverte du vendredi au mercredi de 7h à 19h, et le dimanche de 7h à 15h.

Contact :

Muriel Millée

125 Grande Rue, 54000 Nancy

03 83 35 54 39

<https://www.dupainetdesgateaux.fr/>



“Les Frères Marchand”, en leur qualité de maîtres fromagers affineurs, présente deux fromages : **le Gros Lorrain des Frères Marchand** et **le Palet à la Bergamote**.

Le Gros Lorrain des Frères Marchand est un fromage très typé, fort en bouche mais doux au palais, avec de subtils arômes de fruits. Sa texture particulière est qualifiée de crayeux-fondant. Disparu pendant un temps, il est redécouvert par le Maître Fromager Affineur Philippe Marchand et produit et affiné à partir d’une recette familiale unique.

Son affinage consiste à le laver régulièrement à l’eau-de-vie de mirabelle et à la liqueur de mirabelle, ce qui lui donne sa couleur et ses arômes. Originellement large de 33cm de diamètre et lourd de 5kg, il se décline en ‘Petit Gros Lorrain’ de 400g.



Le Palet à la Bergamote est un petit palet blanc au lait de chèvre produit en Lorraine, avec des arômes de bergamote, comme l'indique son nom. Ce fromage est une création des Frères Marchand, qui ont voulu associer le fromage frais de chèvre lorrain avec le fruit emblématique de Nancy. Le palet pèse 50g et peut se déguster nature ou dans des salades.

Les boutiques des Frères Marchand sont à retrouver :

- Au marché central : du mardi au samedi de 8h à 19h et le dimanche de 9h à 13h.
- A la fromagerie de la Ville Vieille au 89bis Grande Rue : du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 15h à 19h30, le samedi de 9h30 à 19h30 ainsi que le dimanche de 9h à 14h.

Contact :

Lucas Marchand

14 rue de Saurupt, 54000 Nancy

lucas@freres-marchand.com

03.83.56.37.48

<https://fromages-freres-marchand.fr/>



La Boucherie Charcuterie Conreux à Essey-lès-Nancy a obtenu le label pour trois produits emblématiques du terroir lorrain, et prévoit d'élargir sa gamme Nancy Passions Salées. Les spécialités présentées sont **la bouchée à la reine**, **le pâté à la bière de Lorraine** et **le boudin de Nancy**.

Les bouchées à la reine sont composées d'une croute en pâte feuilletée garnie d'un onctueux mélange à base de ris de veau, de champignons de Paris et d'un roux blanc. La recette :

1. Faire une pâte feuilletée, la découper en cercles à disposer entre deux plaques. Cuire à 190°C quelques minutes.
2. Cuire les ris de veau dans un bouillon 45 minutes, enlever la membrane et les couper.
3. Couper les quenelles en cubes, émincer les champignons et les faire revenir.
4. Lier le bouillon de cuisson avec le roux et y ajouter tous les éléments solides.
5. Garnir les croutes et servir.

Le pâté à la bière de Lorraine se compose quant à lui à la fois d'une pâte brisée (dessous) et d'une pâte feuilletée (autour) qui enferment la viande préalablement marinée dans de la bière brune de Lorraine, assaisonnée avec des échalotes, de l'ail, et du persil. Le tout est doré avec des jaunes d'œufs puis cuit au four 25 minutes à 200°C.



Le boudin de Nancy, comme tout boudin noir, est fait à base de sang de porc. Il est mélangé avec des épices, de la panne de porc, une compotée d'oignons et un quart de litre de lait par litre de sang. Le tout est cuit dans l'eau à 82°C exactement pendant 30 minutes. Le boudin de Nancy est disponible en magasin d'octobre à avril.

La boucherie charcuterie Conreux est ouverte du mardi au vendredi de 7h30 à 13h puis de 15h30 à 19h, et le samedi de 7h30 à 13h.

Contact :

Lise et Damien Conreux

40bis Avenue Foch, 54270 Essey-Lès-Nancy

dalicode@live.fr

03.83.29.08.54

[https://www.facebook.com/p/Boucherie-Conreux-Damien-100065189882696/?](https://www.facebook.com/p/Boucherie-Conreux-Damien-100065189882696/?locale=fr_FR)

[locale=fr_FR](https://www.facebook.com/p/Boucherie-Conreux-Damien-100065189882696/?locale=fr_FR)



La communication

Une présentation haute en saveurs

Les produits labellisés **Nancy Passions Salées** seront **officiellement présentés** les **25 et 26 octobre 2025** au Parc des Expositions de Nancy, à l'occasion du **Salon Délices & Saveurs**, organisé par DESTINATION NANCY. Cet événement grand public marquera le coup d'envoi de l'aventure en réunissant les artisans labellisés, fiers de partager leurs spécialités et leur savoir-faire.

Au programme de ces deux jours : **dégustations, démonstrations et rencontres** avec les artisans. Un événement convivial et fédérateur, appelé à devenir un rendez-vous incontournable pour tous les amoureux de gastronomie en Lorraine et au-delà.

Une communication aux petits oignons

Comme pour *Nancy Passions Sucrées*, le pendant *Salé* a son **logo reconnaissable** reprenant les mêmes codes, avec des couleurs différentes, plus épicées qu'acidulées. Son apposition sur les vitrines permet d'identifier facilement les artisans labellisés.



Une page web dédiée

La marque, les partenaires et l'ensemble des produits sont présentés sur le **site internet de l'Office de Tourisme Métropolitain** :

<https://www.nancy-tourisme.fr/decouvrir-nancy/nancy-passions-salees/>

La communication

La cerise sur le gâteau

Pour trouver les spécialités *Nancy Passions Salées* (et *Sucrées*) sur le Salon Délices & Saveurs, suivez le guide ! **Une visite du salon** aura lieu le **samedi 25 octobre à 11h30**, finissant par le stand de l'Office de Tourisme Métropolitain où les membres du Comité de Pilotage ainsi que certains partenaires fraîchement labellisés présenteront la marque et les spécialités *Nancy Passions Salées*.

Un stand gourmand... et décalé

Le stand de l'Office de Tourisme Métropolitain sur le Salon Délices & Saveurs devrait faire sourire plus d'un visiteur... Avec un parti pris pour l'**humour décalé**, les fonds de stand rétroéclairés ont été pensés pour **présenter les spécialités lorraines**, salées et sucrées, **sous un nouvel éclairage**. Au total, **quatre visuels humoristiques à découvrir**, sur le même ton que celui ci-dessous, sans oublier les "#" désopilants.

Le pâté lorrain... 87% de tradition, 53% de graisse assumée (quoi les maths ??).

On dit oui aux passions sucrées et salées !



200%Terroir
ÇaEnvoieDuPâté
UneTrancheDeLorraine
FeuilletéMoiCommeÇa
LaTrancheQuiFaitDesRavages



Crédit photos

Couverture : Régine Datin ; M. Volodimer ; F. Bléniat

p.2, 4 & 19 : Régine Datin

p.5 & 21 : C. Mervelet

p.6 : Frères Marchand ; Khaled Frika ; C. Mervelet

p.8 : F. Bléniat

p.9 : Alexandre Marchi

p.10 : M. Volodimer

p.11 : C. Mervelet

p.12 : Khaled Frika ; M. Millée

p.13 : Khaled Frika ; F. Bléniat

p.14 & 15 : Frères Marchand

p.16 & 17 : P. Batagne ; F. Bléniat

p.20 : P. Batagne



Contacts presse

Vincent Dubois

Directeur Adjoint du Pôle Office de Tourisme

Tél : +33 (0)6 30 26 53 80

Mail : vdi@destination-nancy.com

Clémentine Morel

Responsable communication et marketing

Tél : +33 (0)3 83 36 81 85

Mail : cml@destination-nancy.com

Retrouvez toute notre actualité sur www.nancy-tourisme.fr



@nancytourisme



@tourisme.nancy



@destinationnancy5401



@destination.nancy