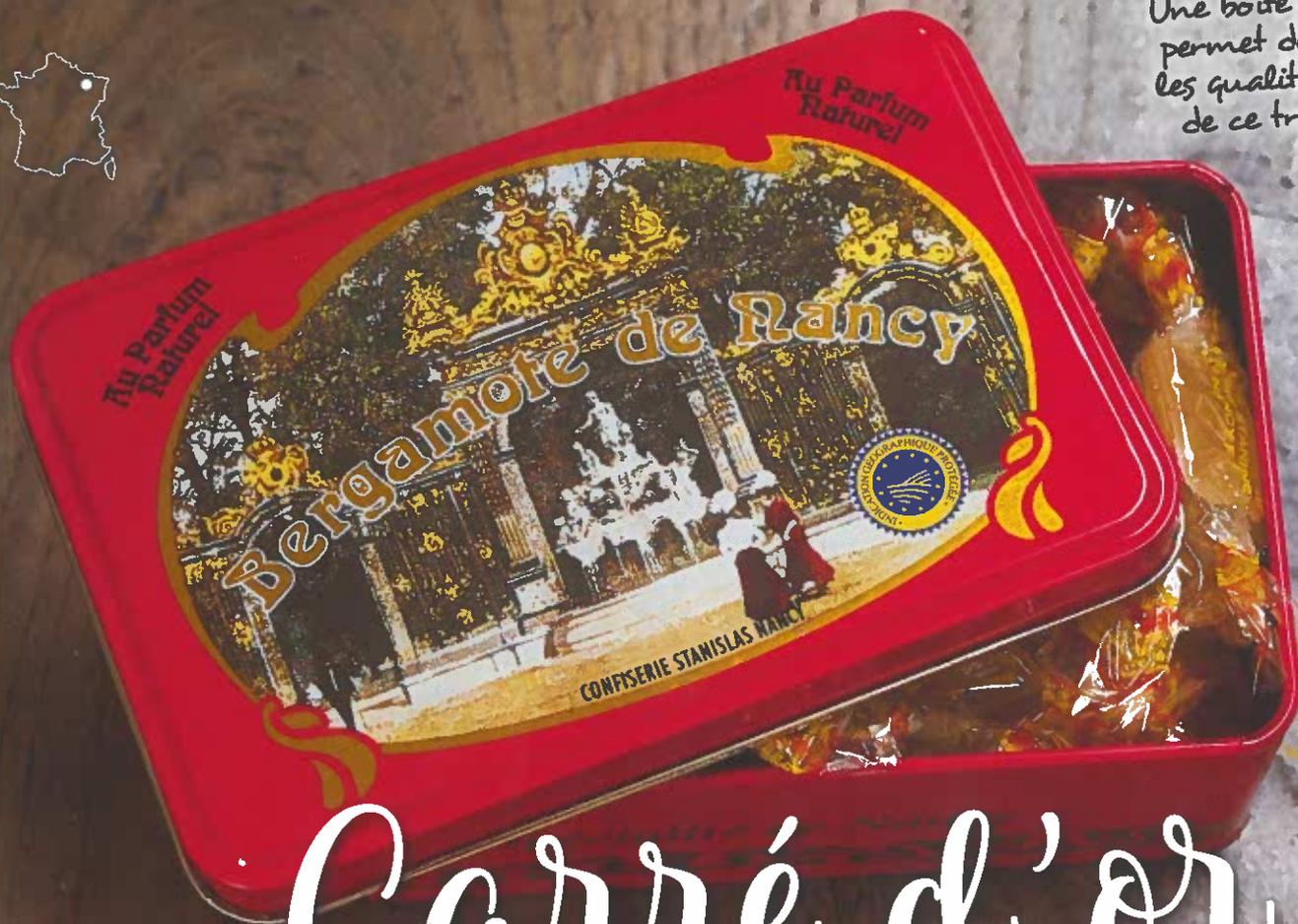


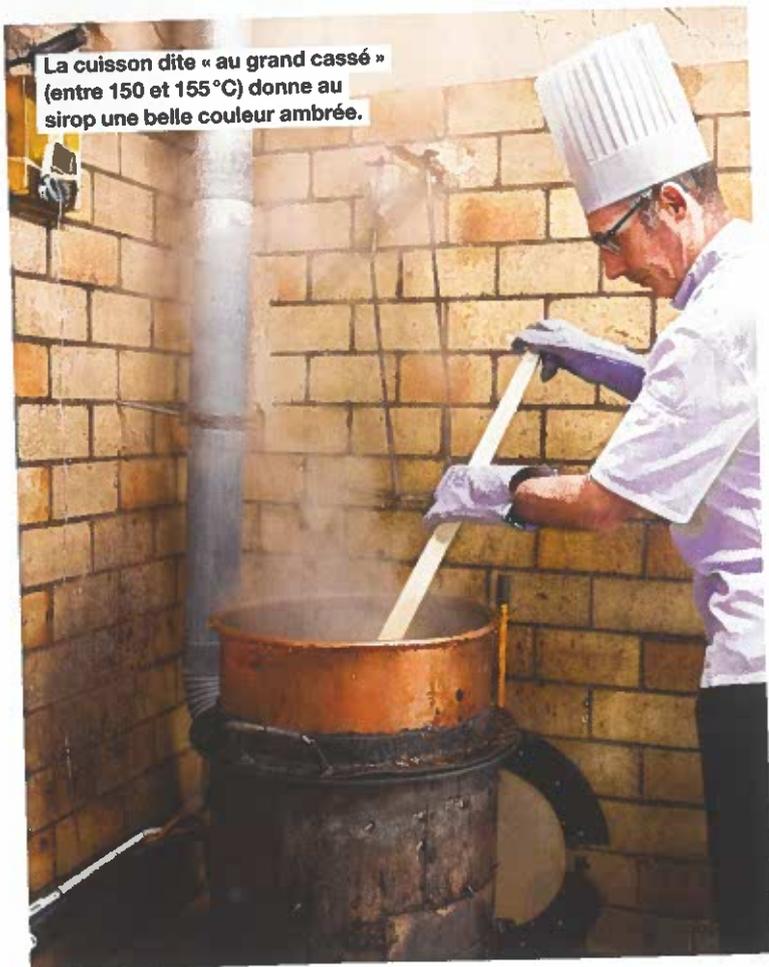


Une boîte métallique permet de conserver les qualités gustatives de ce trésor sucré.



# Carré d'or

La cuisson dite « au grand cassé » (entre 150 et 155°C) donne au sirop une belle couleur ambrée.



**Le processus de fabrication de la bergamote de Nancy n'a pas changé depuis 1857. Quant à la recette de ce bonbon carré, elle est protégée depuis 1996.**

Texte PATRICIA MARINI Photos MARIE-JOSÉ JARRY

**L**e roi Stanislas, qui a régné sur Nancy au XVIII<sup>e</sup> siècle, n'a pas seulement marqué l'architecture de la ville. Il y a aussi apporté un certain raffinement à tout ce qui a trait aux arts de la table et à la gourmandise. Pas étonnant donc que l'on trouve dans l'ouvrage *Le Cannaméliste français*, de Joseph Gilliers, son chef d'office, la première mention de l'usage de l'essence de bergamote en Lorraine. C'est néanmoins le confiseur Jean-Frédéric Godefroy Lillich qui définira en 1857 le principe de fabrication de ce bonbon à la belle couleur ambrée, réalisé à partir d'un sucre cuit et parfumé à l'essence de bergamote.

Depuis 1996, sa forme, qui rappelle les pavés de la place Stanislas, ainsi que sa recette sont soumises à une Indication géographique protégée (IGP), don

Après ajout d'essence de bergamote, le sirop est coulé sur un marbre huilé et froid.

Il faut 120 kg de bergamote pour obtenir 1 litre de cette essence.



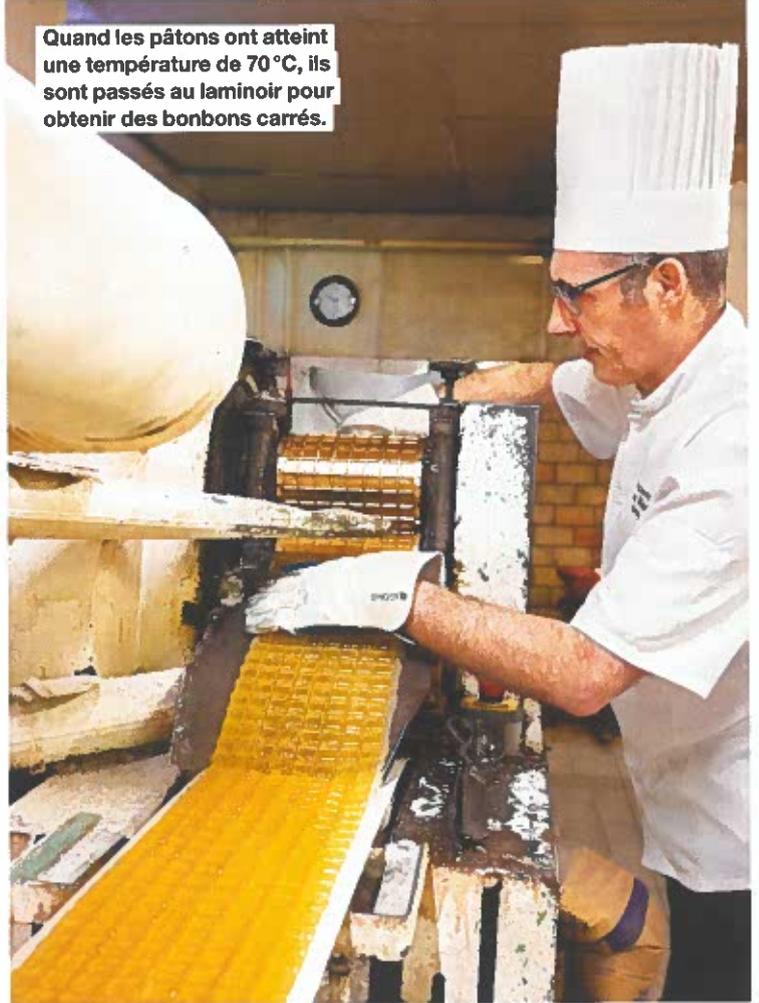
## D'OÙ VIENT LA BERGAMOTE ?

Hybride du cédrat et de l'orange amère, cet agrume, qui devient jaune à maturité, aurait été découvert par des moines de Calabre il y a 400 ans. Ce sont les parfumeurs de Grasse qui ont commencé à l'utiliser comme fixateur de parfum, en distillant cette variété sans jus pour en faire de l'huile essentielle. La bergamote a aussi des vertus puisqu'elle est réputée efficace contre le mal de gorge et bonne pour la digestion.

mélange est remué plusieurs fois pour le faire refroidir puis est découpé en pâtons aux ciseaux.



Quand les pâtons ont atteint une température de 70 °C, ils sont passés au laminoir pour obtenir des bonbons carrés.



le cahier des charges, partagé par cinq confiseurs nancéiens, oblige à respecter les mêmes critères. Ainsi, une bergamote de Nancy labellisée est obligatoirement composée d'huile essentielle naturelle provenant exclusivement de Calabre, en Italie, zone de production de cet agrume dont le fruit est récolté de fin novembre à février. Avec un gabarit identique : « Pas plus de 3,5 g et 2,2 cm », signale Alain Batt, issu d'une famille de pâtisseries-chocolatiers.

### LA GOURMANDISE EN HÉRITAGE

En 1988, Alain Batt reprend l'atelier d'un confiseur qui confectionnait déjà cette sucrerie et se lance à son tour. Depuis lors, son entreprise s'est développée avec l'ouverture de nouvelles boutiques en France et des marchés à l'export. Pour autant, les douceurs typiques de Nancy comme les bergamotes, les macarons, les chardons à la liqueur ou les bonbons de Lorraine, y sont toujours réalisées artisanalement. D'ailleurs, on peut découvrir dans la boutique nancéenne comment est fabriqué ce bonbon pur sucre. Un moyen de donner envie aux visiteurs d'en rapporter dans leurs bagages. 📍

📍 Bergamote IGP de Nancy (54). Alain Batt, chocolatier-confiseur. Visite dégustation 6 €, 12 € le samedi.

Une texture cassante et un goût incomparable, mélange de citron et d'orange amère.



# CARNET D'ADRESSES

## Shopping

### P. 47. UNE TABLE PRÉCIEUSE

- **Alinea.** Tél.: 0969 323 551. [www.alinea.com](http://www.alinea.com)
- **Auchan.** Tél.: 03 59 30 59 30. [www.auchan.fr](http://www.auchan.fr)
- **Caravane.** [www.caravane.fr](http://www.caravane.fr)
- **CFOC.** [www.cfoc.fr](http://www.cfoc.fr) et [contact@amedeus-cfoc.com](mailto:contact@amedeus-cfoc.com)
- **E.Leclerc Maison.** [www.e.leclerc](http://www.e.leclerc)
- **Fragonard.** Liste des boutiques sur [www.fragonard.com](http://www.fragonard.com)
- **Maisons du Monde.** [www.maisonsdumonde.com](http://www.maisonsdumonde.com)

## Dans nos régions

### P. 10. L'AGENDA DE SAISON

- « **À deux pas du passé.** » Vesunna – site-musée gallo-romain, parc de Vésons, 20, rue du 26<sup>e</sup>-Régiment-d'Infanterie, 24000 Périgueux. Tél.: 05 53 53 00 92. [www.perigueux-vesunna.fr](http://www.perigueux-vesunna.fr)
- « **Boticelli: deux madones à Chambord.** » Château de Chambord, 41250 Chambord. Tél.: 02 54 50 50 40. [www.chambord.org](http://www.chambord.org)
- **Château et remparts de la cité de Carcassonne.** 11000 Carcassonne. Tél.: 04 68 11 70 70. [www.remparts-carcassonne.fr](http://www.remparts-carcassonne.fr)
- « **Escalade en Méditerranée romaine.** » Musée Narbo Via, 2, avenue André-Mècle, 11100 Narbonne. Tél.: 04 68 90 28 90. [www.narbovia.fr](http://www.narbovia.fr)
- **Festival Photo Montier.** [www.photo-montier.org](http://www.photo-montier.org)
- **Fête du hareng.** [www.ville-fecamp.fr](http://www.ville-fecamp.fr); boucane, 77, rue des Prés, 76400 Fécamp.
- **Le Petit Prince.** Bassins des Lumières, impasse Brown-de-Colstoun, 33300 Bordeaux. Tél.: 05 35 00 00 90. [www.bassins-lumieres.com](http://www.bassins-lumieres.com)
- **Le Séquoia de Noël.** 67130 Lutzelhouse. [www.mairie-lutzelhouse.fr](http://www.mairie-lutzelhouse.fr) [www.valleedelabruche.fr](http://www.valleedelabruche.fr)
- **Les visites particulières du jardin de Lansau.** Ferme du Lansau, chemin du Lansau, 59870 Marchiennes. Réservation à [delesallepaysage@gmail.com](mailto:delesallepaysage@gmail.com) ou au 06 07 22 12 02. [www.fredencdelesalle.com](http://www.fredencdelesalle.com)
- **L'Incroyable Noël.** Château de Chaumont-en-Charolais, 71220 Saint-Bonnet-de-Joux. [www.lenchanteur-spectacles.com](http://www.lenchanteur-spectacles.com)
- **Musée Matisse.** Palais, rue Fénélon, 59360 Le Cateau-Cambrésis. Tél.: 03 59 73 38 00. [www.museematisse.fr](http://www.museematisse.fr)
- **Olentzero.** Office de tourisme, 1, avenue de la Chambre-d'Amour, 64600 Anglet. Tél.: 05 59 03 77 01. [www.anglet-tourisme.com](http://www.anglet-tourisme.com)
- **Photautnales.** Lieux d'exposition et horaires sur [www.photautnales.fr](http://www.photautnales.fr)
- « **Remarquable, l'histoire et l'art en balade** », saison 4. Podcast disponible sur toutes les plateformes d'écoute.
- « **Rosemania, la rose dans sous états.** » Centre culturel départemental de l'abbaye de Saint-Riquier, place de l'Église, 80135 Saint-Riquier. Tél.: 03 60 03 44 70. [www.abbaye-saint-riquier.fr](http://www.abbaye-saint-riquier.fr)
- **Salon Marjolaine.** Route de la Pyramide, 75012 Paris. [www.salon-marjolaine.com](http://www.salon-marjolaine.com)
- « **Secrets de bijoux.** » Bazaar St-So, 292, rue Camille-Guérin, 59800 Lille.

### P. 14. LE RENDEZ-VOUS

- « **Le Crin dans tous ses éclats.** » Musée de la Toile de Jouy, château de l'Églantine, 54, rue Charles-de-Gaulle, 78350 Jouy-en-Josas. Tél.: 01 39 56 48 64. [www.museedelatoiledejouy.fr](http://www.museedelatoiledejouy.fr)

### P. 58. CARRÉ D'OR

- **Alain Batt.** 30, rue du Tapis-Vert, 54000 Nancy. Tél.: 03 83 35 70 00. [www.alainbatt.com](http://www.alainbatt.com)
- Merci à l'agence régionale du tourisme Grand Est. [www.explore-grandest.com](http://www.explore-grandest.com)

### P. 76. LA TERRE EN HÉRITAGE

- **Manufacture Charolles.** 13, route de Lugny, 71120 Charolles. Tél.: 03 85 24 13 46. [www.charolles.com](http://www.charolles.com)

### P. 80. COMBAT DE COQ

- **Conservatoire du coq gaulois.** 2, rue de la Paix, 10170 Méry-sur-Seine. Tél.: 03 25 21 16 33, 06 17 52 02 13. [www.conservatoirecoqgaulois.fr](http://www.conservatoirecoqgaulois.fr)
- **Ferme pédagogique.** Mêmes adresse et téléphone. [www.giteloisirs.com](http://www.giteloisirs.com)

### P. 88. AU PAYS DU KIWI

- **Kiwi de l'Adour.** [www.kiwiadour.com](http://www.kiwiadour.com)
- **Kiwis délicies – Stéphane Maiffati.** 1000, route de Saint-Cricq, 40300 Sorde-l'Abbaye. Tél.: 06 73 73 22 15, 06 09 76 26 81. [www.kiwis-delices.com](http://www.kiwis-delices.com)

### P. 92. UN COCHON QUI PREND SON TEMPS

- **Atelier-boutique Pierre Sajous.** 12, rue du Sailhet, 65400 Beaucens. Tél.: 05 62 42 10 55. [www.pierre-sajous.com](http://www.pierre-sajous.com)
- **Franck Pomarez.** Chemin de l'Arragnat, 65400 Arras-en-Lavedan.
- Merci à [www.valleesdegavarnie.com](http://www.valleesdegavarnie.com)

### P. 96. LA MAISON D'ICI

- **Chez Caroline.** Fay, 43370 Bains. Tél.: 04 71 57 55 19, 06 81 30 98 27. [www.chezcaroline.fr](http://www.chezcaroline.fr)

### P. 108. LA TABLE D'ICI

- **Le Relais du Vermont.** Col de Cheminrand, 63600 Baffie. Tél.: 04 73 95 34 75. [www.relaisduvermont.com](http://www.relaisduvermont.com)
- Merci à [www.vacances-livradois-forez.com](http://www.vacances-livradois-forez.com)

## CRÉDITS PHOTOS

### P. 3. Marie-José Jarry

- **P. 10-13.** Olentzero/Jean-Charles Rivas; Festival Photo Montier/Gaël Boeglin; Le Petit Prince/Culturespaces-V. Pinson/Succession Antoine de Saint-Exupéry; Boticelli/GrandPalaisRmn (musée de la Renaissance, château d'Écouen)/Tony Querrec; « À deux pas du passé »/Clément Coutelier; « Secrets de bijoux »/Rize Studio; fête du hareng/Ville de Fécamp; L'Incroyable Noël/château Chaumont/Lenchanteur-spectacles; montée aux flambeaux Lutzelhouse/ACL Lutzelhouse Patrick Apiani; podcast/Corinne Longuet; [stock.adobe.com/Wallul/topvectors](http://stock.adobe.com/Wallul/topvectors)

### P. 14-15. La Chasse à Jouy, manufacture

- Oberkampf, musée de la Toile de Jouy/MTDJ; Blouse Salomé, Zoë Montagu et Marie Labarelle, collection Zoë Montagu/Armelle Boret; Latitude, table d'appoint, Émilie Paralitici, collection Métaphores-Le Crin/Raphaël Dautigny; *Cernes II*, Charlotte Thomas, collection de l'artiste/Charlotte Thomas; chipotage d'un tissu de crin de cheval dans la Manufacture du Crin à Challes/Métaphores-Le Crin/Jean-Marc Palisse, 2014; [stock.adobe.com/elophotos](http://stock.adobe.com/elophotos)

### P. 34-41. Peintures (rouge, verte, dorée)/Déco Pébéo

- **P. 48-49.** *Saveurs/recettes et stylisme* Isabelle Guerre/photos Valérie Lhomme; [stock.adobe.com/Richard Villalon](http://stock.adobe.com/Richard Villalon)

### P. 50-57. Noix de saint-jacques/AtelierSésame;

- lapin au miel et épices/Amélie Roche – Loeul & Piriot; œufs festifs/CNPO\_Ph.Asset\_ADOCOM-RP; poularde fermière d'Auvergne à la vanille/Sabine Alphonsine; soupe de topinambour/Fabien Quinard-Maison Brémond 1830; rigatonis/CroqStudio/Jean Imbert/Ovive; cabillaud au beurre d'orange/Anne Kerouédan/Cniel; pavlova mangue/Les 300 Laitiers Bio; tartelettes kiwi-meringue/Kiwi de l'Adour



Bimestriel *Esprit d'ici*  
Novembre-décembre  
Une publication des Éditions  
Hubert Burda Media  
5, rue Barbès, 92120 Montrouge  
[www.editions-burda.fr/es](http://www.editions-burda.fr/es)

## PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION: Sébastien Petit

## SERVICE ABONNEMENTS

Mail: [abo@burdableu.fr](mailto:abo@burdableu.fr)  
Courrier: Abonnement. *Esprit d'ici* c/o TBS  
CS 60003, 31242 L'Union. Tél.: 01 85 08 92 44  
Du lundi au vendredi de 9h30 à 17h30.

## POUR S'ABONNER EN LIGNE ET COMMANDER D'ANCIENS NUMÉROS

[www.abonnementmag.fr](http://www.abonnementmag.fr)

## INFORMATIONS LECTEURS

Tél.: 01 53 63 10 53.  
[contact@espritdici-magazine.fr](mailto:contact@espritdici-magazine.fr)

## RÉDACTION

5, rue Barbès, 92120 Montrouge  
Pour envoyer un e-mail, tapez [prenom.nom@edition-espritdici.com](mailto:prenom.nom@edition-espritdici.com)  
E-mail de la rédaction: [contact@espritdici-magazine.fr](mailto:contact@espritdici-magazine.fr)  
Pour joindre votre correspondant, composez le 01 53 63 10 suivi des 2 derniers chiffres.

RÉDACTRICE EN CHEF: Isabelle Yaouanc (15)  
CONCEPTION GRAPHIQUE: Olivia Rakotoariwoy (44)  
RÉDACTEUR GRAPHISTE: Yann Pesenti (57)  
SECRÉTAIRE DE RÉDACTION: Gersende de Merlis (54)  
ASSISTANTE DE LA RÉDACTION: Myriam Burtz (53)  
ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO: Martine Aubré, Camille

## PÔLE DIGITAL

DIRECTRICE DU DÉVELOPPEMENT: Sophie Blond  
RESPONSABLE MARKETING MEDIA: Vanessa Lengrand  
[vanessa.lengrand@burdableu.fr](mailto:vanessa.lengrand@burdableu.fr)  
SOCIAL MEDIA MANAGER: Yaëlle Bourguignon  
[yaelle.bourguignon@burdableu.fr](mailto:yaelle.bourguignon@burdableu.fr)  
CHEFFE DE PROJET MARKETING ET MÉDIA: Eva Nabhané

## RÉGIE PUBLICITAIRE FRANCE

MEDIAOBS  
44, rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris  
Tél.: 01 44 88 97 70. Fax: 01 44 88 97 79.

Pour joindre votre correspondant, composez le 01 44 88 suivi des 4 derniers chiffres.  
Pour envoyer un e-mail, tapez [pnom@mediaobs.com](mailto:pnom@mediaobs.com)

DIRECTRICE GÉNÉRALE: Corinne Rougé (83 70)  
DGA COMMERCE: Sandrine Kirchthaler (89 22)  
DIRECTRICE DE PUBLICITÉ: Caroline Gilles (89 03)  
STUDIO: Brune Provost (89 13)

## ADMINISTRATION

CHEF DES VENTES: Didier Hoenen  
GRAVURE COUVERTURE: RVB Photogravure, 5, rue Des 92120 Montrouge  
IMPRESSION: Druckhaus Kaufmann GmbH, Raiffeisen: 77933 Lahr, Allemagne. Tél.: (+49) 7821 9450.  
VENTE AU NUMÉRO: MLP



Centre PEFC  
Ce produit est issu de forêts gérées durablement  
[www.pefc-francae.org](http://www.pefc-francae.org)

*Esprit d'ici* est édité par la société Éditions Hubert Burda Media S.A.S. Paris, 5, rue Barbès, 92120 Montrouge au capital de 250 000 €. RCS: Paris B 484 141 111. Identifiant unique: FR233623. 01X1TY. Principal actionnaire: Burda Holding Interne PARUTION: 6 numéros par an. La reproduction même partielle des articles parus dans *Esprit d'ici* est interdite. La rédaction n'est pas responsable des text photos communiqués. Les photos publiées de Mein Schönes Land (sauf mention contraire ISSN: 2258-823X. Imprimé en Allemagne. COMMISSION PARITAIRE: 0327 K91283 DÉPÔT LÉgal: octobre 2024. DISTRIBUTION: MLP.



PROVENANCE DU PAPIER: Autriche  
TAUX DE FIBRES RECYCLÉES: 19 %  
IMPACT DU PHOSPHORE SUR L'EAU: Ptot 0,011 kg/tonne