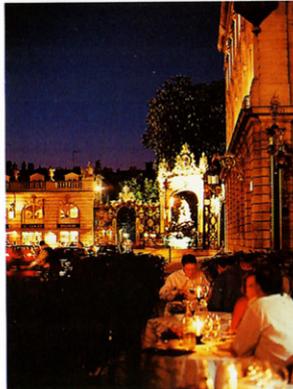


Cité d'art et de culture, carrefour économique et ville européenne par vocation, Nancy aime et sait recevoir. Côté cuisine, elle joue sans fausse note une partition harmonieuse entre tradition et modernité.

A Nancy, les lieux gourmands sont nombreux et la cuisine adaptée aux envies d'aujourd'hui. Aux vieilles recettes du terroir lorrain, les chefs nancéiens ont su insuffler une finesse inventive où viennent parfois se mêler des saveurs venues d'ailleurs. Retour aux valeurs sûres avec de belles cartes aux accents du terroir qui respectent le produit. Andouille au vin gris, boudin noir aux pommes, fricassée de grenouilles, choux farcis et autre bouchée à la reine en hommage à Marie Leszczyńska, fille du roi Stanislas. Une cuisine bien tournée, aussi savoureuse que copieuse.

A noter dans la plupart des restaurants la formule "plat du jour" pour s'offrir un repas de qualité à prix modéré.

Autres lieux pour grandes tables et cartes gourmandes. Dans Nancy et sa campagne environnante, les plus talentueux des chefs lorrains composent leur carte au gré des saisons. Ici s'élabore la très haute cuisine dans le respect artisanal des bons produits et la maîtrise des cuissons justes. Truffe de Meuse à la croque au sel, mille-feuilles de pomme de terre et foie gras, palet de brochet comme à Nancy, sorbet à la bière, parfait glacé à la bergamote... Laissez-vous tenter sans retenue, votre repas n'en sera que plus inoubliable. Dernier conseil, afin de pérenniser les plaisirs gourmands, ne quittez pas Nancy sans provision sucrée de subtiles bergamotes ou de croustillants macarons des sœurs du même nom.



#### Les brasseries Nancéiennes

L'art Nouveau ne s'est pas contenté de donner au monde des œuvres d'une qualité rare, cette époque a fait de Nancy la vitrine de tous les progrès.

Pour y recevoir avec faste les visiteurs du monde entier, il fallait des lieux où l'on pouvait débattre de la modernité autour d'un plat bourgeois et d'une bière crème en provenance des brasseries lorraines toutes proches. Repère gastronomique et culturel des hommes de l'art et l'industrie, la Brasserie Nancéienne est née avec le siècle.

Aujourd'hui la tradition demeure. Dominant la gare, l'Excelsior et son prestigieux décor classé, hommage de l'Ecole de Nancy aux arts de la table. Tous les jours s'y joue le ballet savamment réglé des maîtres d'hôtel et des serveurs en habit noir et blanc dans une somptueuse harmonie de boiseries, cuivre, velours et pâte de verre.

D'autres lieux à Nancy renouvellent le genre. Avec des cartes d'inspiration plus océane ou de tradition typiquement lorraine. Comme tous les nancéiens, laissez-vous guider par vos envies ou les circonstances de votre repas. Déjeuner d'affaires ou dîner d'après spectacle, les Brasseries Nancéiennes savent recevoir. Réservation conseillée.



Restaurants membres

#### Carnet gourmand

A Nancy, l'art de bien vivre, marqué par le paysage urbain. Restaurants, brasseries, bistrot de quai, épiceries fines, traiteurs, marché couvert révèlent la personnalité de la ville et celle de ses habitants. Le nancéien aime les plaisirs de la table et multiplie les occasions

de s'y retrouver entre amis. Vous cherchez une brasserie animée, un restaurant avec terrasse, un pain cuit à l'ancienne, une confiture de grosseille épépinée, n'hésitez pas à lui demander de vous faire partager son carnet d'adresses gourmandes, ses ressources vous étonneront.