

Le raffiné Gâteau des Ducs

NOS ARTISANS ont des idées, ils en font des spécialités. Parfois même des marques déposées ! Aujourd'hui, le Gâteau des Ducs de Lorraine de la confiserie-chocolaterie Lefèvre-Lemoine.

Quelle destinée ! Dans la famille Lefèvre, dynastie de confiseurs, je demande le grand-oncle, Romain Lefèvre et son épouse, Pauline Utile. Bonne pioche, ce sont les créateurs de la célèbre marque LU (comme les initiales de Lefèvre Utile, fallait y penser n'est-il pas) au milieu du XIXe. Un petit biscuit de voyage fabriqué pour les Anglais, au départ à Nantes et lancé, c'est inédit à l'époque, à grand renfort de publicité. Romain Lefèvre est originaire de Varennes-en-Argonne, petit village de Meuse...

Dans le même temps, son frère Louis-Antoine Lefèvre épouse une dame Denise. Le couple s'installe à Nancy, rue de Santifontaine et fonde en 1840 la biscuiterie Au Grand Saint-Nicolas, marque déposée. Dans les ateliers, on y travaille alors, et entre autres, la bergamote, le chocolat, le pain d'épice, notamment en forme d'âne encore proposé aujourd'hui. A découvrir les reproductions de photos du site et des récem-



■ Ce gâteau est marque déposée depuis 1925.

ment tirées par Monique, la petite fille.

Les années passent, les générations se succèdent dans différents endroits de la ville, le fils de Louis-Antoine et sa femme, une demoiselle Georges perpétuent la tradition dès 1925.

Avant que Monique Lefèvre et son époux, Philippe Lemoine, ne reprennent le flambeau à leur tour. Et proposent, dans leur charmante boutique au charme suranné, les mêmes douceurs

gourmandes. Au chapitre desquels les macarons des Dominicains, le Stanislas au chocolat, de somptueux beignets de carnaval, de goûteux chocolats (à ne pas rater les jolis moulages de Pâques qui fleurissent actuellement dans les vitrines). Et surtout le gâteau des Ducs de Lorraine. Un gâteau de voyage, là encore, à la marque déposée dès son origine, 1925, dont la recette se transmet de génération en génération.

C'est un moelleux aux amandes dont le glaçage à l'orange se mélange à la pâte, proposé emballé dans de l'étain et noué d'un chic ruban. Une petite gourmandise, raffinée, réservée aux connaisseurs, nous explique-t-on dans la boutique, à déguster avec un thé par exemple. « Pour nombre de clients, ce gâteau est associé aux moments paisibles d'autrefois, il possède un petit goût du passé. Evidemment, il est 100 % artisanal,

► L'établissement au 47 Henri-Poincaré, affiche de faux airs de musée de la confiserie. Encombré de meubles lorrains, de crédences remplies de faïence de Lunéville, de vitrines et lustres Ecole de Nancy...

► Les dictionnaires lui accordent un seul « t ». Lefèvre-Lemoine lui en attribuent royalement deux, sur sa façade. Ici, les bergamottes doublent la mise. Grossière erreur ? Non, les propriétaires détiennent un Larousse d'une cinquantaine d'années qui proposait les deux orthographes. Ils ont adopté la version deux « t » pour leur marque déposée.

► C'est justement leur boîte de bergamottes qui est apparue dans « Le fabuleux destin d'Amélie Poulain ». Normal, cette sucrerie blonde est la madeleine de Proust de Jean-Pierre Jeunet, le réalisateur.

garanti sans aucun produit chimique. »

Il existe en taille individuelle et en taille familiale. « Dans ce cas, on ouvre le papier en étoile pour une belle présentation avant la dégustation. « Facile à transporter, il se conserve une huitaine de jour au frigo. » Royal, ce gâteau des Ducs !

Valérie RICHARD