



Photographiée en 1928 ou 1929 : la confiserie à l'angle des rues Mazagran et Raymond Poincaré (au centre portant un col blanc : Georgette Lefèvre, restée patronne jusqu'à 90 ans).

Monique Lefèvre peint à la main les Saint-Nicolas, comme sa maman Georgette qui avait fait les Arts Déco' et gravé des vases au bitume de Judée pour les frères Muller.



170 ANS DE DOUCEURS

En 1840 était créée à Nancy la confiserie Lefèvre-Denise, cousine de la biscuiterie Lefèvre-Utille (LU) de Nantes.

Juste en face de la brasserie Flo, on ne peut pas la manquer à l'angle des rues Mazagran et Henri-Poincaré à Nancy. Rien n'a changé depuis son ouverture en 1928 : mêmes présentoirs en chêne sombre, mêmes façiendes de Lunéville sur les étagères, mêmes boîtes sur les étals au nom de Lefèvre-Denise, Lefèvre-Georges et Lefèvre-Lemoine, témoignant que l'histoire de cette maison, telle que l'a reconstituée l'historien Etienne Martin, a connu des partenaires multiples.

Une trentaine de pains d'épices aux fruits secs et confits de toutes formes

tales : « Jean-Romain Lefèvre épouse Pauline Utille et s'installe à Nantes où il fonde Lefèvre-Utille, qui deviendra LU. Louis-Antoine Lefèvre marie Philogène Denise et ouvre au n°55 rue Saint-Dizier à Nancy la confiserie Lefèvre-Denise. Commerce minuscule mais idéalement placée (à côté de la boutique Gallé), qui fabrique et vend des pains d'épices « de

tous pays », biscuits de Reims, macarons, croquignolles (langues de chat en pain d'épices glacé), chocolats et dragées de Verdun ». D'un caractère sociable, Louis-Antoine se lie avec le milieu artistique, se fait portraiturer par Victor Prouvé et co-fonde « Le Progrès de l'Est ». Son fils Louis-Marie héritera des qualités paternelles : il crée une usine à Laxou, un service de livraison à cheval, exporte sa production qu'il promeut par des publicités communes avec ses cousins nantais et glane des médailles d'or à Saint-Louis (Missouri) et partout en France.

Son fils Georges va fonder en 1928 sa propre entreprise, Lefèvre-Georges, puis racheter Lefèvre-Denise à sa sœur Yvonne. Il crée sa marque-phare « Au Duché de Lorraine », qui s'ajoute aux « Macarons des Dominicains », « A Marie Leszczynska » et aux « Bergamottes de Nancy » (avec deux t), label remontant aux années 1900.

Georges Lefèvre multiplie les points de vente : à l'angle Gambetta/Dominicains (actuelle boutique Baccarat), au n° 19 rue Saint-Dizier, à l'angle Mazagran/Henri-Poincaré et à l'angle Mazagran/Raymond-Poincaré, magasin éradiqué quand fut édifiée la tour Thiers.

Il diversifie aussi la production : une trentaine de pains d'épices aux fruits secs et confits de toutes formes (cuits dans des moules estampillés Lefèvre), et des spécialités comme la Gloire de Dijon (pain d'épices fourré à la confiture ou aux fruits confits) et la Gloire de Nancy (le même glacé au rhum). Autant de saveurs oubliées dont certaines seront proposées à nouveau du 15 novembre au 6 décembre par les actuels propriétaires de la confiserie Lefèvre-Lemoine : Philippe Lemoine, inventeur de la truffe à la bergamote, sa femme Monique, née Lefèvre, qui peint à la main les Saint-Nicolas comme le faisait sa mère Georgette, veuve de George, maîtresse-femme qui tint l'affaire jusqu'à 90 ans, enfin Thierry-Laurent, leur fils et successeur, qui a étudié l'histoire de l'art avec Etienne Martin et entrepris avec lui ce travail de mémoire sur le plus ancien commerce nancéien : « Déjà-dit-il », à l'exposition internationale de Nancy en 1909, le stand Lefèvre-Denise était classé dans les « vieux commerces », c'est dire si nous nous inscrivons dans un patrimoine séculaire ».

Gérard CHARUT