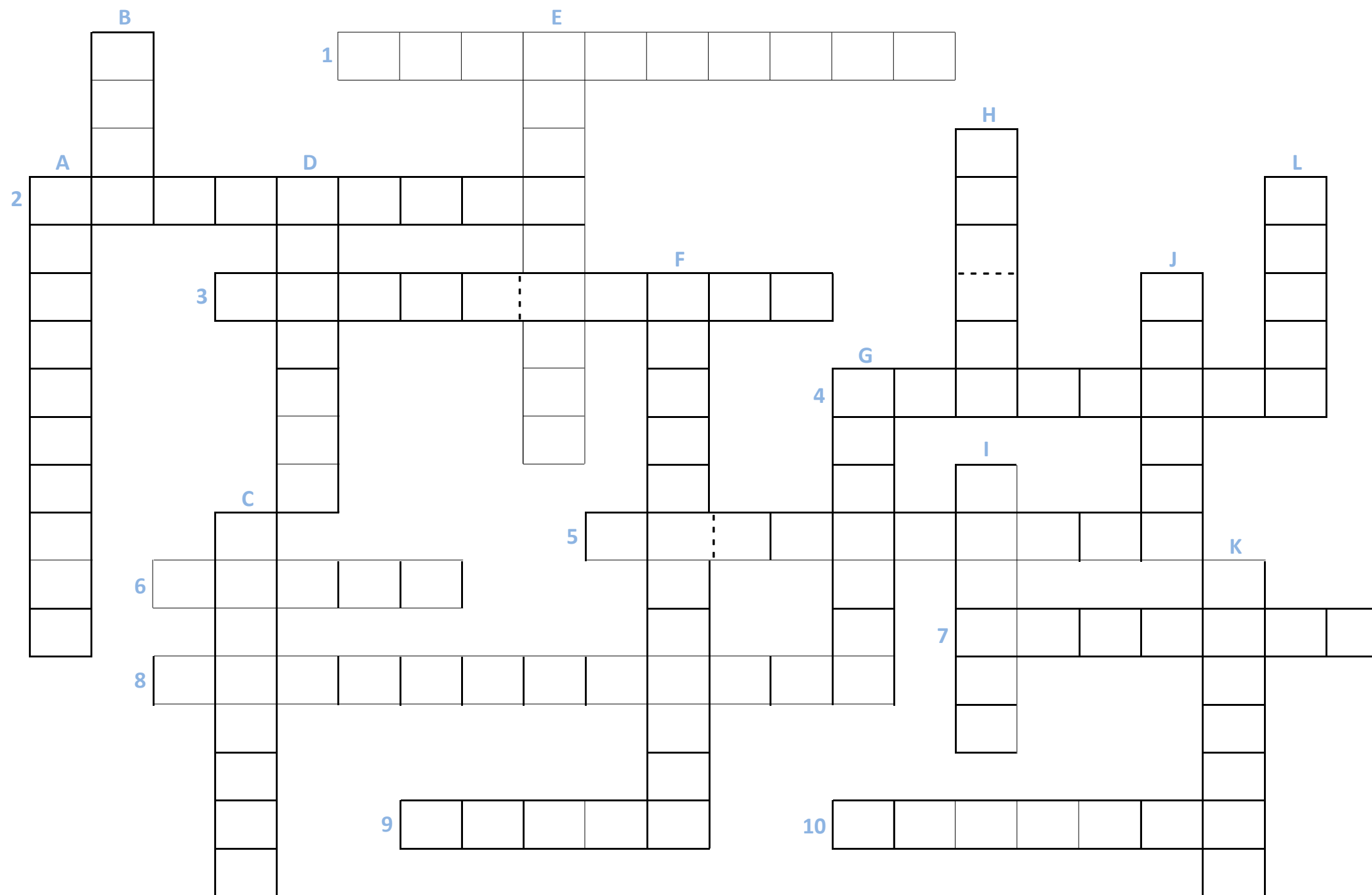


Gastronomie en Meurthe-et-Moselle... et alentours !



- 1 Ce Jean-Jacques était un homme en or en matière d'arts de la table.
- 2 Le yuzu nancéien, qui finit pressé...
- 3 Gâteau ou basilique ? Aucun n'est très léger...
- 4 Sa brasserie vantait une première en France : ses bières en boîtes !
- 5 Vincent, clef de voûte de la gastronomie sous Stanislas.
- 6 Taillevent les qualifient de lorrains dans son ouvrage du XIV^e siècle.
- 7 On se souvient encore de sa recette à Nancy, bien que médiévale.
- 8 Ouvrage culinaire majeur de Joseph Gilliers qui donne l'eau à la bouche.
- 9 D'aucuns diront avoir une bonne descente après avoir goûté ceux de Toul.
- 10 Nancy ne manque pas de douceurs et sa devise de piquants !

- A Celles de Maxéville en ont leur saouûl de la production de masques !
- B « Royal », il veillait au grain sur la place du même nom depuis 1755.
- C La recette de ces sœurs en est jalousement gardée.
- D La transformation de la mirabelle demande d'en posséder.
- E Celle de Liverdun ne pleure pas.
- F Cet ordre féminin a donné son nom à un gâteau du XVII^e siècle.
- G Cette table n'est pas tournante, même si elle est le fruit de grands esprits.
- H Il souffrirait qu'on ose nier le lien entre cuisine et santé.
- I Les Charentais en ont la grosse tête, mais les Lunévillois rivalisent.
- J Les ducs de Lorraine la faisaient servir les jours maigres... donc sans lard !
- K À base d'œufs, elle est appelée « appareil » dans le reste de la France.
- L Lorraine, alsacienne ou auvergnate, elle s'accommode à tous les goûts.