

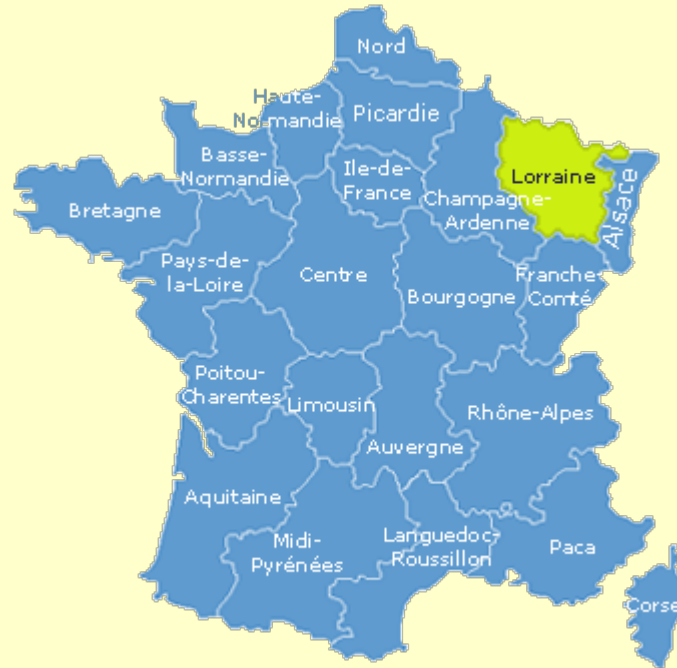
La Madeleine de Commercy



La Madeleine est un gâteau réputé,
une spécialité lorraine.



Mais comment est-elle née ?



Stanislas Duc de Lorraine, reçoit à dîner .



Il logeait au château de Lunéville,
appelé le « petit Versailles ».



Aujourd'hui



Nous sommes en 1755, et le Duc apprend au cours du repas que son cuisinier a rendu son tablier.



Je m'en vais !

On ne peut pas imaginer un repas sans dessert : quel déshonneur !



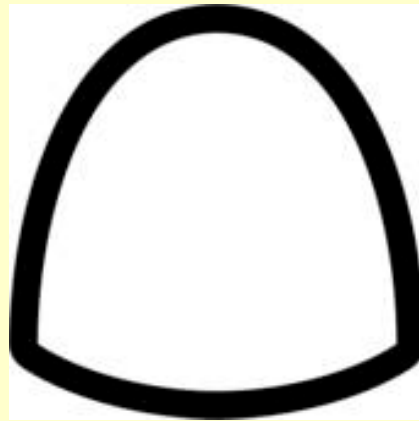
Le majordome demande un peu de temps pour sauver le repas.



Et voici le dessert :
on apporte aux invités des gâteaux
d'une forme originale.



Des gâteaux en forme de dôme !

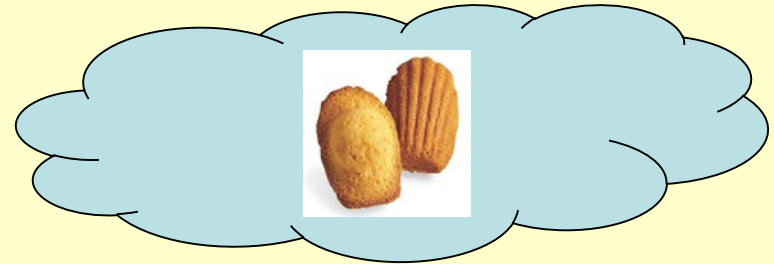
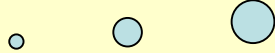


Ils sont dorés, fondants et délicieux.



Humm, c'est bon !

Le duc appelle la jeune servante
qui a réalisé ces délices.



Elle lui explique que ces gâteaux
sont faits les jours de fête, chez elle
à Commercy.



Le duc décide d'appeler les gâteaux
« Madeleines », comme le prénom
la jeune servante.

*Madeleine
de Commercys*

C'est ainsi que sont nées les
Madeleines de Commercy, toujours
réputées.

*Madeleine
de Commercy*



Voici les autres spécialités Lorraine

Le chardon lorrain,
confiserie à la liqueur
de mirabelle



La bergamote de Nancy, délicieux bonbons parfumés à l'essence de Bergamote.



Le macaron



Le pâté lorrain :



La quiche lorraine

avec des lardons, de la crème, des œufs, du fromage.



La tarte aux mirabelles



La liqueur de mirabelles



L'emblème de la Lorraine : le chardon, présent sur le blason de Lorraine.

