

La saga des frères

MARCHAND

De quoi en faire tout un plateau...



www.marchand-affineur.com

Depuis 1880, six générations ennoblissent ce qui n'était au départ qu'une simple échoppe proposant beurre et fromages. Philippe, Patrice et Eric, trois frères très soudés, continuent aujourd'hui de faire croître le bel héritage de leurs parents Michel et Michèle et n'ont de cesse de « remettre l'église au milieu du village »...

Des identités gastronomiques fortes

Le Marché, Le Petit Resto, Le P'tit Cuny, la Boutique du P'tit Cuny

D'abord implantée au Marché Central, puis à Vandoeuvre, l'enseigne Marchand prend son essor grâce à la multiplication de ses points de vente, à Metz, à Epinal et à son entrée sur le marché de l'export européen et japonais. Initié par les parents des trois frères (Philippe, Patrice et Eric), le développement se poursuit à travers le rassemblement des activités dans un même secteur géographique avec ce leitmotiv : toujours remettre le produit au centre du lieu ou créer un point de restauration ou de dégustation proche des produits. L'héritage est certes lourd à porter mais la volonté de transmission aux générations futures anime les trois protagonistes de ce qui est aujourd'hui une véritable institution !



1 Le P'tit Cuny

Racheté en 1998, Patrice a souhaité garder l'esprit de la famille Cuny et les plats de terroir lorrain et alsacien. Même s'il a retravaillé quelques plats : l'un avec « Le Gros Lorrain des Frères Marchand », un fromage lavé à l'eau de vie de Mirabelle qu'affinait sa grand-mère. L'autre les fameux râpés de pomme-de terre faits à la main. La carte et le lieu sont restés traditionnels et ne manquent pas d'adeptes. Des générations continuent à se succéder sur les nappes à carreaux rouges et blancs.

2 et 6 Le Marché Central

Fromages affinés, volailles, foie gras, gibiers... La qualité des producteurs choisis par Philippe fait la différence et l'excellence des produits.

3 La Boutique du P'tit Cuny

Elle a vu le jour en 2007 et propose fromages, jambons et vins de pays. Elle est le symbole de cette « Eglise au milieu du village » : des produits de base, trait d'union entre deux restaurants à l'identité bien distincte (P'tit Cuny et Lézar)

4 La Famille

Patrice, le créatif - Michel, le père - Philippe, le maître affineur, découvreur de talents et Eric le gestionnaire.

5 Le Petit Resto

Implanté depuis peu, Le Petit Resto est le point d'orgue du savoir-faire des Frères Marchand au marché Central. Fondues, raclettes et « râpés » y mettent d'accord les habitués du quartier. Simple et bon !

Le Lézar'Art - 93, Grande Rue à Nancy (face au musée Lorrain) - Tél. : 03 83 37 60 18

Le P'tit Cuny - 95/99, Grande Rue à Nancy (face au musée Lorrain) - Tél. : 03 83 32 85 94

Les Frères Marchand - Marché couvert - Place Henri Mangin à Nancy - Tél. : 03 83 36 72 98 - www.marchand-affineur.com

Les Frères Marchand - Boulevard d'Haussonville à Nancy - Nancy vieille ville - Marché de Vandoeuvre - Marché de Metz - Marché d'Epinal



Le Léz'Art

“

En 2001, Patrice s'assied au milieu des gravats de ce qui était auparavant une librairie... Pièce après pièce il a l'intime conviction qu'il ne doit pas laisser passer l'occasion d'en faire quelque chose...

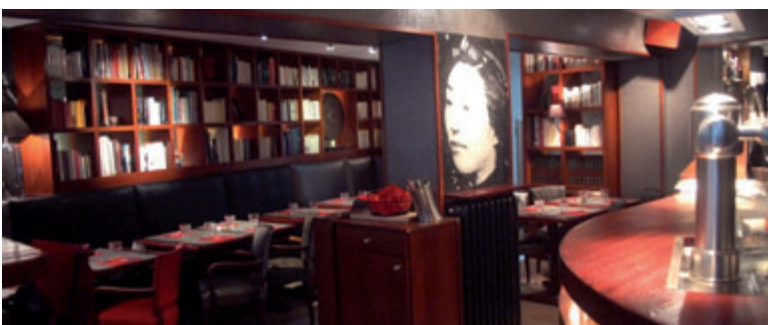
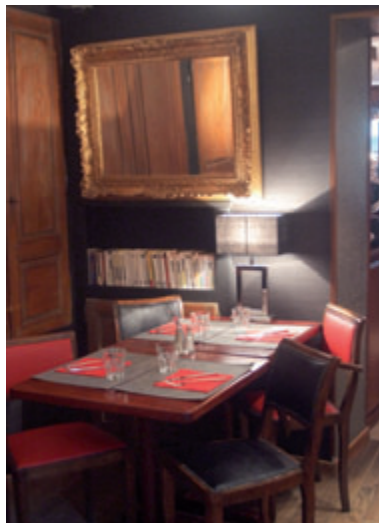
Le lieu a une âme et l'a toujours, cela va de soi.

”

Le Léz'Art, c'est Patrice et Flo, son épouse qui a retranscrit dans les lieux tout ce qu'ils aimaient : les lumières indirectes et tamisées, le rouge, le gris, le bois verni et les notes asiatiques raffinées (Flo est hôteesse de l'air et se rend régulièrement en Asie pour chiner, notamment aux puces de Pékin et à Bali).

Le Léz'Art, c'est un peu un « chez-soi » avec une bibliothèque, un petit salon, un jardin... On s'y restaure au milieu des livres, lanternes et théières assis confortablement dans de petits fauteuils en python noir, autruche rouge ou cuir anthracite nacré... De grands portraits de geisha apportent une note douce et féminine à cette première pièce, attenante au petit salon où le plexiglas joue avec le cuir et les tables basses. Idéal pour un repas-bavardage entre amis ou amoureux...

Puits de lumière au centre des lieux, le jardin (couvert), avec sa mezzanine en fer forgé et sa cheminée, invitent à la paresse et au bonheur de goûter à la nouvelle carte sur des jolies tables en rotin tressé. Ici, on ne cherche pas d'étoile... On veut juste offrir une qualité constante et beaucoup de plaisir au client.



Une carte encore plus créative !

Quelques idées du nouveau chef pour vous mettre l'eau à la bouche... Bonbon de comté et jambon de Parme - Duo de Saint-Jacques et pommes sauce safranée (photo) - Gambas à la plancha sur fricassée de champignons - Pot au feu de cailles aux petits légumes - Parmentier de canard à la patate douce et au confit...

Côté douceurs : Crumble poire Nutella - Crème brûlée au Werthers original flambée au caramel
Dessert de notre enfance : glace nougat, crème brûlée vanille, mousse Nutella aux éclats de noisette ...



Un grand merci à : Harmonie et Prestige (Aménagement), AMELEC (Electricité), Pascale Mougeot (Tapissier)