

PLAN DES STANDS

Chapiteau Place Charles III

- 1 Confiserie des Hautes-Vosges
- 2 Au Fumoir Vosgien
- 3 Philippe Marchand
- 4 Le Vosgien Gourmet
- 5 Les Brasseurs de Lorraine
- 6 Les Confitures de Lorraine
- 7 Miranille (En Forges)
- 8 La Grenouille Assoiffée
- 9 Boulangerie Lacarte
- 10 Bockel
- 11 Confréries
- 12 Sarl Sucre & Co
- 13 Maison Boulanger
- 14 Benoist / Cook ki
- 15 Hoopy Road
- 16 Carré des Rêves
- 17 Brasserie Les 2 Papilles
- 18 Cook Ki/ Benoist
- 19 Interfel
- 20 Les Ruchers de la Tourelle
- 21 Huilerie d'Ormes
- 22 Domaine de l'Ambroisie
- 23 Délices d'Angèle
- 24 ODG Côtes de Toul
- 25 Chèvrerie Haut Vigne
- 26 Miels Thomas
- 27 Domaine Migot
- 28 Safran Lorraine
- 29 Ferme Prun'elles
- 30 Messaoud
- 31 Huiles d'olives de Grèce
- 32 Horticulteur Yvan Mougel

À Nancy la fête de la Gastronomie

20, 21 & 22 SEPTEMBRE

Accès libre

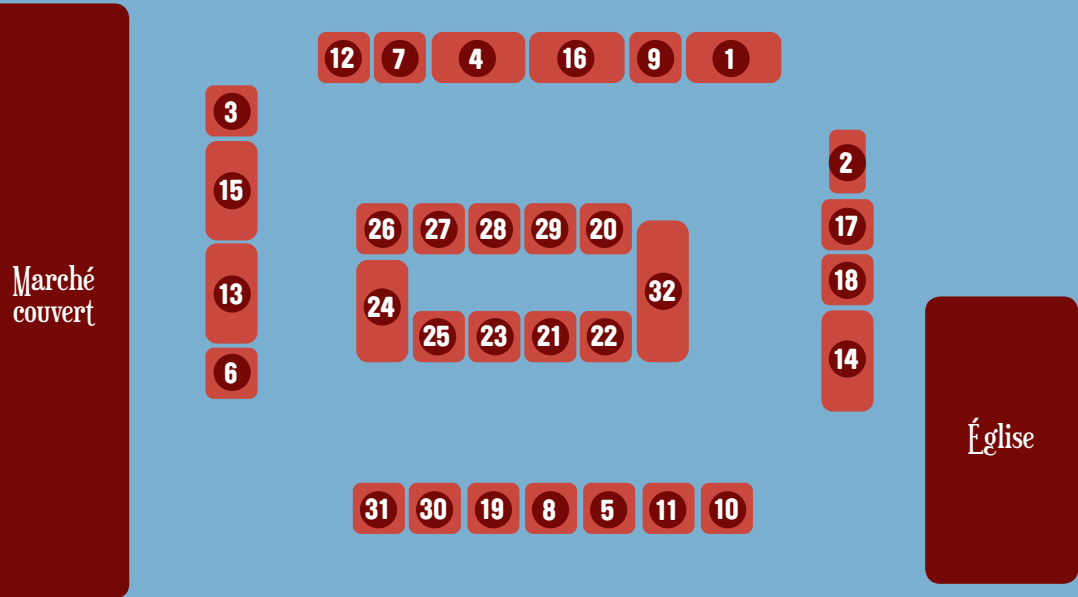


Place Charles III et Maché central

- Animations culinaires
- Rallye gourmand
- Démonstrations
- Marché fermier
- Dégustations
- Concours de la quiche lorraine

Plateau de Haye

Animations et dégustations le 20 septembre de 11h à 14h30



Le programme complet de la Fête de la Gastronomie à Nancy sur nancy.fr et sur [f Ville de Nancy officiel](#)



PENDANT
LES 3 JOURS
SUR LA PLACE
CHARLE III

Au programme :

- Démonstrations, vente par l'équipe Benoist de biscuits sucrés, pâtés lorrains et autres pâtisseries
- Présentation par Hoppy Road de la bière acidulée à la mirabelle de Sion, en collaboration avec le caviste Vindiou et le restaurant VoyouHoppy
- Katy Klein de la Brasserie des Papilles vous propose :
 - > Jeux sur les saveurs, les odeurs et les goûts.
 - > Présentation des soirées « Initiation à la biérogologie » et fabrication de la bière.
 - > Jeux de reconnaissance d'odeurs et de saveurs : un tirage au sort sera effectué parmi les bonnes réponses. Le gagnant ou la gagnante se verra offrir une invitation pour une soirée d'initiation à la biérogologie.
- Marché fermier proposé par l'association Saveurs Paysannes

Le vendredi

> **14h** : présentation de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs
Présentation des restaurateurs de Meurthe-et-Moselle détenteurs du titre Remise du titre aux nouveaux adhérents de Meurthe-et-Moselle 2019

*Salle Chepfer - Hôtel de Ville,
par l'Association Françaises des Maîtres Restaurateurs (AFMR)*

> **16h-17h30** : démonstrations, ateliers
« cours de cuisine » avec produits locaux
Place Charles III

Par Anh-Quoc Le, du restaurant Cook-Ki

> **20h** : dîner gastronomique au
restaurant L'Impromptu
Marché central



En avant-première

Judi 19 septembre :

2 ateliers cuisine proposés par le restaurant L'Impromptu, au marché central :
16h - réalisation d'œufs en pickles (durée : 1h)
17h - millefeuille de muffin parmesan pomme verte (durée : 1h)

Vous pourrez ensuite retrouver ces ateliers un jeudi par mois, aux mêmes horaires.

Pour plus de renseignements, contacter le restaurant L'Impromptu.

Le samedi

MARCHÉ CENTRAL

> **10h30-12h** : atelier découverte, dégustation et création par les Maîtres Restaurateurs dans la cour et intronisations par les Confréries du Grand-Est

PLACE CHARLES III

> **11h30 -13h30** : animation commune autour du pain avec la boulangerie Benoist et une recette vietnamienne tel que le sandwich Banh Mi (démonstration, dégustation et vente)

> **16h** : concours de la meilleure quiche lorraine des professionnels de la ville, organisé par la Fédération des Boulangers.

À l'issue du concours de « La Meilleure Quiche Lorraine des Boulangers de Meurthe-et-Moselle », des parts de quiches seront vendues au profit de l'Association Française du Syndrome de Rett

> **16h-17h** : démonstrations, ateliers « cours de cuisine » avec produits locaux par Anh-Quoc Le, du restaurant Cook-Ki

Rallye
gourmand
du marché
central du
20 au 22
septembre

Le dimanche

PLACE CHARLES III

> **10h-11h** : démonstrations, ateliers « cours de cuisine » avec produits locaux par Anh-Quoc Le du restaurant Cook-Ki
> **11h** : intronisations par les Confréries du Grand-Est

> **12h-14h** : pad thai ou wok de nouilles en démonstration et vente par Anh-Quoc Le, du restaurant Cook-Ki

> **16h-17h** : atelier « Pavlova » revisité aux mirabelles avec les meringues de Séverine et Christophe Benoist (démonstration et vente)

MARCHÉ CENTRAL

Premier anniversaire de l'ouverture du Marché central les dimanches matins et du brunch du marché !

BRUNCH
spécial
anniversaire