

Coup d'œil sur les pâtisseries

Trois pâtisseries boulangers linéens se sont impliqués dans la création des Lorgnons, et s'engagent à en respecter la charte de qualité.



> Les « maîtres » du Lorgnon, fiers de vous présenter leur création.

○ Cyril Demée

Après son apprentissage à Pont-à-Mousson, Cyril Demée obtient en 1995 son diplôme de « Pâtissier, Chocolatier, Confiseur, Glacier ». Il travaille 10 ans chez un artisan en Moselle. En 2003, Cyril et Séverine, son épouse, désirent s'installer à Ligny-en-Barrois. Il suit une formation de boulanger pour les be-

soins de son commerce. Adhérent à la fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries de la Meuse, jeune et dynamique, le couple est très à l'écoute de sa clientèle.

○ Didier Lesuisse

Il fut apprenti boulanger à Pont-à-Mousson et diplômé « Pâtissier, Chocolatier, Confiseur, Glacier » en 1988. Didier Lesuisse travaille durant

3 ans chez des artisans boulangers à Paris. Il s'installe à son compte à Nancy pendant 6 ans.

En 2000, avec Cynthia, ils reprennent une boulangerie pâtisserie à Ligny, où la famille s'agrandit.

Innovants, ils n'hésitent pas à se remettre en question pour les besoins de la clientèle.

○ Daniel Voiriot

Après son apprentissage, Daniel Voiriot obtient son diplôme de « Pâtissier, Chocolatier, Confiseur, Glacier » en 1976. Curieux et perfectionniste, il exerce dans plusieurs pâtisseries pour découvrir les produits et les différentes méthodes de travail. En 1981, avec son épouse, ils s'installent à Ligny. Dynamiques, ils s'impliquent dans la vie locale et sportive de la cité. Daniel fait partie du Syndicat des Pâtisseries de la Meuse, qui élabore une pâtisserie différente à chaque fête importante.

○ La charte qualité ○

La charte qualité du Lorgnon, très stricte, garantit l'excellence du produit mais également son authenticité. Le label est déposé auprès de l'Inpi (Institut national de la propriété intellectuelle), ce qui évite toute contrefaçon. Les artisans Boulangers Pâtisseries détenteurs du secret du Lorgnon s'engagent à :

- utiliser un chocolat d'appellation d'origine ;
- utiliser un chocolat ivoire 35 % de cacao minimum pour la confection de la ganache ;
- utiliser une purée de groseille sans ajouts d'arômes artificiels ou de colorants ;
- ne pas utiliser d'additifs ;
- respecter les proportions de la recette (tenue secrète) ;

• utiliser le visuel conçu pour la présentation du Lorgnon ainsi que son logo.



► « Ligny-en-Barrois et la groseille »

Petites perles d'un beau vermillon ou nacrées, les grappes de groseilles attirent l'œil du curieux et leur jus acidulé stimule le palais des gourmands.

A consommer nature, sucrée, en gelées ou confitures, sur tarte ou acidulée en accompagnement de viandes ou gibiers, la groseille sert également à l'élaboration de coulis, jus, sirop et vin.

Peu sucrée, la groseille fait partie des fruits les moins caloriques, mais son atout principal réside dans sa teneur en vitamine C proche de certains agrumes. Riche en fibres, elle contient une quantité importante de minéraux et d'oligo-éléments.

Originaire du nord de l'Europe, le groseillier a été importé par les Danois et les Normands au Moyen-âge. Depuis, il est cultivé dans les jardins français.

Au fil du temps, Ligny-en-Barrois devient un des lieux de production d'une confiture bien particulière : la confiture de groseilles épépinées à la plume d'oie. Les confitureries linéennes employèrent alors plus d'une centaine d'épépineuses.

Les confitureries fournissent au milieu du XX^e siècle des maisons de renommée internationale comme Fauchon ou Hédiard. Malheureusement la dernière confiterie linéenne ferme ses portes en 1967.

C'est pour renouer avec cette histoire liée à la groseille, que Ligny-en-Barrois, à l'initiative de l'Office de Tourisme et de la Communauté de Communes du Centre Ornain, crée le Lorgnon.

► « Cité de l'optique »

Depuis l'industrialisation de Ligny-en-Barrois au XIX^e siècle, plusieurs entreprises d'instruments de précision se sont implantées dans la cité, notamment des fabriques de verres de lunettes. C'est le cas de « La Société des Lunetiers » fondée en 1849, « La Grande Fabrique Française de Verres de Lunettes et d'Optique » qui fut rachetée en 1857, et devint la Manufacture Générale d'Optique.

La Société des Lunetiers était communément appelée « SL », puis devint « Essel » en 1964. En 1972, l'entreprise fusionna avec le groupe Silor pour former une société de renommée mondiale : « Essilor International ».

De nos jours, la société « Essilor International » est toujours installée à Ligny-en-Barrois, où sont toujours fabriqués les verres de lunettes (à l'usine des Battants) et du matériel de précision pour les opticiens (à la Compasserie).

○ où trouver Les Lorgnons ? ○



• BOULANGERIE - PÂTISSERIE DEMÉE
55, rue de Strasbourg – 55500 Ligny-en-Barrois
Tél. 03.29.78.40.18

• BOULANGERIE - PÂTISSERIE LESUISSE
53, rue du Général-de-Gaulle
55500 Ligny-en-Barrois
Tél. 03.29.78.42.69



• PÂTISSERIE VOIRIOT
29, rue du Général-de-Gaulle – 55500 Ligny-en-Barrois
Tél. 03.29.78.41.71

Ligny au



NUMÉRO 13 - NOVEMBRE 2006

LE BULLETIN D'INFORMATION DES LINÉENNES ET DES LINÉENS

Laissez-vous tenter par le Lorgnon linéen !

Succulente alliance de chocolat et de purée de groseille, le Lorgnon linéen est né, pour le plus grand plaisir de tous les gourmets.

○ La démarche

Le Lorgnon linéen est une gourmandise élaborée conjointement par l'Office de Tourisme de Ligny-en-Barrois, la Communauté de Communes du Centre-Ornain, la ville de Ligny-en-Barrois et les pâtisseries boulangers du cru. Cette démarche se veut participative puisque ce sont les pâtisseries boulangers qui ont eux-mêmes créé la recette de notre spécialité ainsi que sa charte qualité qui garantit l'excellence du produit. Plus largement, ils ont participé, à voix égale, à l'ensemble des prises de décisions quant au Lorgnon et à son avenir.

○ Le chocolat

Le Lorgnon est donc un chocolat, blanc ou noir, fourré d'une délicieuse « ganache » à base de purée de groseille. Il est cerclé d'or et frappé de la silhouette de Léonie, affublée pour l'occasion des lorgnons qui lui manquaient tant.

Le Lorgnon se déguste goulûment puisque l'éclat du mélange de ses arômes se dégage plus puissamment lorsqu'il est croqué d'un coup que lorsqu'il est mangé du bout des lèvres et convient donc parfaitement aux gourmets gourmands. Ensuite, le plus dur est de s'arrêter...



> A déguster sans modération !

○ Les LORGNONS de LÉONIE ○

De nos jours, certains Linéens se plaisent à raconter l'histoire de Léonie. Elle vivait à la fin du XIX^e siècle dans la rue de la Tour. Généreuse dans l'âme, elle adorait, pour les grands événements, confectionner des bonbons en chocolat et les distribuer auprès de ses amis.

Un soir, veille de Saint Nicolas, au moment de garnir ses confiseries, elle confondit le pot de praliné et un pot de confiture de groseilles qu'elle avait elle-même épépinées. Il faut dire que son âge avancé avait déjà réduit ses perceptions visuelles et auditives.

Ne se rendant pas compte de sa méprise, elle alla en porter un sachet au Directeur de la Société des Lunetiers qui venait d'embaucher son neveu.

« Le mélange est exquis, ma bonne Léonie, mais nous devons, maintenant, vous payer des lorgnons.

– Me payer mes bonbons, il n'en est pas question !

– Je vous ai dit lorgnons et non bonbons.

– Appelez-les comme il vous plaît, lorgnons si ça vous chante, mais moi, Monsieur, je vous les offre ! »

Histoire ou légende, le fait est que, si l'anecdote perdure, la recette de Léonie tomba dans l'oubli. Heureusement, elle vient de renaître dans l'esprit créatif de quelques Maîtres Chocolatiers Linéens.



Ligny au

Bulletin d'information de la Ville de Ligny-en-Barrois
Hôtel de Ville - Place de la République
55500 Ligny-en-Barrois - Tél. 03.29.78.02.22 - Site : www.lignyenbarrois.fr

Directeur de la publication : Jean-François Muel - Rédacteurs : OTSI Ligny, Michel Berden - Photographies : OTSI Ligny - Maquette : David Jecko - Impression : Le Cèdre Bleu, Saint-Dizier (52) - Tirage : 2 500 ex. - ISSN : en cours - Dépôt légal : novembre 2006

