

PARC NATUREL RÉGIONAL DE LORRAINE

Les
boutiques
du Parc



*Les bonnes adresses
pour consommer local*



Parc
naturel
régional
de Lorraine

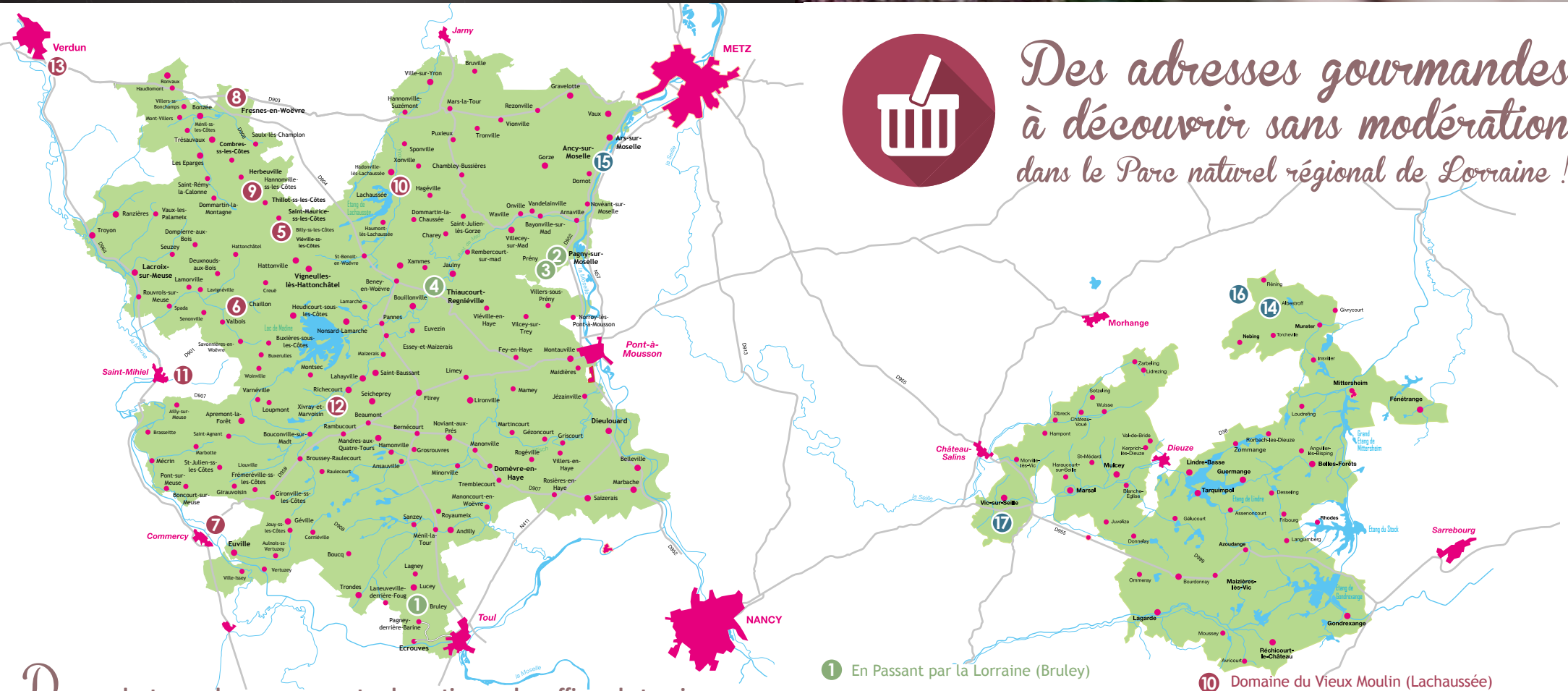
Une autre vie s'invente ici



LES BOUTIQUES DU PARC : C'EST QUOI ?



Des adresses gourmandes à découvrir sans modération dans le Parc naturel régional de Lorraine !





OÙ TROUVER LES BOUTIQUES DU PARC ?

En Meurthe-et-Moselle



1 En Passant par la Lorraine

6, rue Victor Hugo | 54200 Bruley

☎ 03 83 64 16 20 | @ : boutique-bruley@clairdelorraine.fr

www.enpassantparlorraine.fr

Horaires d'ouverture : du mardi au dimanche de 10h30 à 18h30.



Les produits du Parc : épicerie sucrée (madeleines de Commercy, rochers et croquets de Saint-Mihiel, douceurs à la mirabelle, grenailles de Verdun, confiture de lait, gelée et sirop des prairies ...), épicerie salée, pétales de truffes de Meuse, bières artisanales, eaux de vie, vins des Côtes de Toul. Dégustations et déjeuners terroir.



2 Epi A Lor'

1, rue Nivoy | 54530 Pagny-sur-Moselle

☎ 06 87 41 70 55 | @ : epialor@outlook.fr

Horaires d'ouverture : mardi de 14h à 18h / jeudi de 10h à 12h / vendredi de 10h à 12h et de 14h à 19h / samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.



Les produits du Parc : paniers de fruits et légumes de saison (sur commande), terrines de porc et de canard, produits à base de truffes, rillettes au pinot noir des Côtes de Meuse, miel, madeleines, confiseries, jus de fruits, fruits au sirop, vinaigre, confitures, sirops, vins des Côtes de Moselle et de Toul, bières artisanales, produits artisanaux (bijoux, céramique...), produits cosmétiques.



3 La Ferme de la Soulevre

54530 Prény

☎ 03 83 81 92 67 | @ : soulevre@wanadoo.fr

www.fermedelasoulevre.fr

Horaires d'ouverture : du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. Du 15 avril au 15 novembre : le dimanche de 10h à 12h et de 16h à 18h30.



Les produits du Parc : fromages au lait cru de vache, pains paysans, viennoiseries, farine, nouilles fermières, viandes de bœuf et veau de lait, jus de fruits, confitures et fruits au sirop, vins des Côtes de Meuse, de Moselle et de Toul, sirop et gelée des prairies, bières artisanales.



4 Au P'tit Bazar

8, rue des Promenades | 54470 Thiaucourt-Regniéville

☎ 03 83 81 32 05 | @ : huberttiphine@hotmail.fr

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Fermé le dimanche et le jeudi après-midi.



Les produits du Parc : pain, terrines, rillettes de porc et de lapin, pâté de campagne, bocaux cuisinés, compote pomme-bergamote, miel, mirabelles au sirop, nectar de mirabelles, jus de fruits, liqueur de mirabelle, vins des Côtes de Meuse, de Moselle et de Toul, bières artisanales.

En Meuse



5 Coopérative fruitière Jardin de Lorraine

32, rue de la Mirabelle | 55210 Billy-sous-les-Côtes

☎ 03 29 89 32 24 | @ : contact@jardin-de-lorraine.com

www.jardin-de-lorraine.fr

Horaires d'ouverture : du 1^{er} janvier au 30 juin > du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30. Ouvert également le samedi du 1^{er} juillet au 24 décembre.



Les produits du Parc : fruits frais de saison (cerises en juillet, mirabelles en août et quetsches en septembre), spiritueux et eaux de vie, vins des Côtes de Meuse, jus de fruits et nectars, jus de fruits pétillants, sirop, confitures et gelées, confiseries, gâteaux à la mirabelle, fruits au sirop et séchés, miel, terrines.



6 La Chèvrerie de Chaillon

32, Grande Rue | 55210 Chaillon

☎ 03 29 90 09 39 | @ : helene.lebas932@orange.fr

<http://boutique.chevrerie-chaillon.fr> (site de vente en ligne)

Horaires d'ouverture : du mardi au vendredi de 13h à 18h, le samedi de 9h à 18h.



Les produits du Parc : fromages de chèvre fermiers issus de l'agriculture biologique (frais, crémeux, demi-sec ou sec, bûchette, pavé, brique, aux aromates...), yaourts de chèvre, miel, farines, huiles, bières, vins des Côtes de Meuse et de Toul, cosmétiques biologiques à base de lait de chèvre (savons, crème visage, lait pour le corps...).



OÙ TROUVER LES BOUTIQUES DU PARC ?



7 Aux Douceurs Lorraines

10, place du Fer à Cheval | 55200 Commercy

☎ 03 29 90 78 79 | @ : aux-douceurs-lorraines@orange.fr

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 9h à 19h, le dimanche de 9h à 13h.



Les produits du Parc : vins des Côtes de Meuse et de Toul, bières artisanales, eaux de vie, lirette, crème de bergamote, jus de fruits et nectars, pétillants non alcoolisés, épicerie sucrée et biscuits, confitures, produits dérivés à base de safran, pâtés et terrines, bijoux artisanaux, paniers de produits locaux. Espace salon de thé. Vente de véritables madeleines de Commercy.



8 Proxi

10, rue Maginot | 55160 Fresnes-en-Woëvre

☎ 03 29 87 31 55 | @ : clebava@hotmail.fr

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 7h à 12h15 et de 14h30 à 19h, le dimanche de 7h à 12h15.



Les produits du Parc : fruits et légumes de saison, fromages de chèvre, jus de fruits, fruits au sirop, confitures, miel, vins des Côtes de Meuse, bières artisanales, liqueur.



9 Ecomusée d'Hannonville

87, rue Chaude | 55210 Hannonville-sous-les-Côtes

☎ 03 29 87 32 94 | @ : ecomusee.hannonville@wanadoo.fr

www.ecomusee-hannonville.com

Horaires d'ouverture : En été > en semaine 10h à 12h et 14h à 18h / week-end et jours fériés : 14h à 18h. Autres saisons > horaires nous consulter.



Les produits du Parc : vins, apéritifs, pétillants sans alcool et jus de fruits des Côtes de Meuse, pâtés, terrines, rillettes, bocaux de plats cuisinés, miels et autres produits de la ruche, confiseries à base de mirabelle, sirops, confitures, bières, produits cosmétiques. Produits issus du commerce équitable, livres, jeux nature, céramique, articles en bois, vannerie.



10 Domaine du Vieux Moulin

Association des Paralysés de France

3, rue du Château | 55210 Lachaussée

☎ 03 29 89 36 02 | @ : esat.lachaussée-c@apf.asso.fr

www.etang-de-lachaussée.com

Horaires d'ouverture : tous les jours de 9h à 12h et de 13h15 à 17h15.



Les produits du Parc : produits issus de nos productions de volailles, lapins et poissons, terrines diverses, pâtés, rillettes, charcuteries de volaille, de lapin et de canard, viennoiseries salées, cocktail du Domaine, fromages de vache et de chèvre, miel, vins des Côtes de Meuse, jus de fruits, eaux de vie.



11 Office de tourisme Cœur de Lorraine

Rue du Palais de Justice | 55300 Saint-Mihiel

☎ 03 29 89 06 47 | @ : accueil@coeurdelorraine-tourisme.fr

www.coeurdelorraine-tourisme.fr

Horaires d'ouverture : du 1^{er} janvier au 31 mars > lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30, samedi de 11h à 16h. Du 1^{er} avril au 31 octobre > lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h, dimanche de 13h30 à 18h. Du 1^{er} novembre au 31 décembre : lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30, samedi de 11h à 16h.



Les produits du Parc : Produits à base de truffe et de mirabelle. Terrines et bocaux. Vins et alcools des Côtes de Meuse. Jus de fruits et pétillants sans alcool. Savons et cosmétiques au lait de chèvre. Artisanat local.



12 Bonbocaux

22, rue Ritte | 55300 Xivray-et-Marvoisin

☎ 06 79 23 14 12 | @ : cyril.frayard@wanadoo.fr

@ www.bonbocaux.fr (site de vente en ligne)



Les produits du Parc : rillettes de porc rôties au pinot noir des Côtes de Meuse, pâté de campagne, fromage de tête, terrine de lapin aux mirabelles séchées, plats cuisinés (langue de bœuf, tête de veau, joue de bœuf), compotes, miel, confitures, fruits au sirop, bières artisanales, vins des Côtes de Meuse, paniers de produits locaux.



OÙ TROUVER LES BOUTIQUES DU PARC ?



13 Ouverture prochaine à Verdun >> La Halte Gourmande

33, rue des Rouyers | 55100 Verdun
 ☎ 03 29 86 06 80 | @ : la-halte-gourmande@orange.fr
 Fabrication maison de pâtisseries, viennoiseries, chocolats et glaces.
 Salon de thé et petite restauration salée.
 Horaires d'ouverture : ouvert tous les jours de 8h à 19h.
 Fermé le jeudi (hors saison).

En Moselle



14 La Maison du Terroir

23 bis, Grande Rue | 57670 Albestroff
 ☎ 03 87 86 99 28 | @ : circuitcourt57@orange.fr
 Horaires d'ouverture : le lundi de 6h30 à 12h30, du mardi au jeudi de 6h30 à 12h30 et de 14h à 19h, le vendredi de 6h30 à 12h30 et de 14h à 19h (jusque 20h en période estivale), le samedi de 7h à 12h30 et de 14h à 19h, le dimanche de 7h30 à 12h.



Les produits du Parc : miel, vins, bières artisanales, crème, liqueurs et eaux de vie, conserves de foie gras, confit de canard, huiles et aromates, confitures, sirops, fruits au sirop, fromages et produits laitiers.



15 Boucherie épicerie Saint-Clément

6, place de la République | 57130 Ancy-sur-Moselle
 ☎ 03 87 31 19 37 ou 06 77 95 31 21 | @ : syhild@gmail.com
 Horaires d'ouverture : du mardi au vendredi de 8h à 12h30 et de 15h à 19h30, le samedi de 8h à 12h30 et de 15h à 18h30, le dimanche de 9h à 12h30. Fermé le lundi et le mercredi après-midi.



Les produits du Parc : charcuteries, terrines, fromages fermiers, pain fermier, vins des Côtes de Moselle, jus de fruits, bières artisanales, confitures, sirops.



16 La Corbeille Lorraine

15 bis, rue Principale | 57670 Montdidier
 ☎ 03 87 01 45 86 | @ : corbeillelorraine@wanadoo.fr
www.corbeille-lorraine.fr

Horaires d'ouverture : de mai à décembre > du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. De janvier à mai > me consulter.



Les produits du Parc : confitures (mirabelle, quetsche, mûre, rhubarbe, framboise, nèfle, cerise...), gelées (aux épices, des prairies, aux pommes, de coing...), conserves de fruits (fruits au sirop et au schnaps lorrain), vins de Moselle, miel, nectar de mirabelles, mirabelles séchées.



17 Office de tourisme du Pays du Saulnois, Vic-sur-Seille et environs

Hôtel de la Monnaie | Place du Palais | 57630 Vic-sur-Seille
 ☎ 03 87 01 16 26 | @ : officedetourismevicourseille@bbox.fr

Horaires d'ouverture : du 1^{er} octobre au 31 mars > mardi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h. Du 1^{er} avril au 30 septembre > mardi au dimanche de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h.



Les produits du Parc : confitures, farines, miel, fruits au sirop, sirops, nectar de mirabelles, hydromel, vins de Moselle, bières artisanales, produits artisanaux.

Plus d'infos sur les Boutiques du Parc :

Contactez le service Attractivité du territoire
 Parc naturel régional de Lorraine

☎ 03 83 84 25 14

@ marion.colnet@pnr-lorraine.com

www.pnr-lorraine.com



LE PARC, COTÉ CUISINE



Le clafoutis aux mirabelles

Pour 6 personnes

Préparation : 15 mn - Cuisson : 40 mn

Ingrédients :

- 600 g de mirabelles
- 15 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 4 oeufs
- 15 g de beurre



- > Versez le lait dans une casserole et ajoutez la gousse de vanille fendue en deux. Portez à ébullition et retirez la casserole du feu. Laissez refroidir le lait.
- > Battez les oeufs et ajoutez le sucre, la crème fraîche, puis la farine. Fouettez vivement en versant sur la préparation le lait refroidi.
- > Versez la pâte à clafoutis dans un plat légèrement beurré.
- > Lavez, séchez et farinez très légèrement les mirabelles. Déposez-les délicatement sur la pâte pour qu'elles restent en surface en cours de cuisson.
- > Glissez le plat dans le four préchauffé à 180°C et laissez cuire pendant 40 minutes.
- > Servir chaud ou tiède.

Elle ne compte pas pour des prunes !

De couleur or, je suis le fruit emblématique de la Lorraine. Introduite il y a plus de cinq siècles, je me suis parfaitement acclimatée à la singularité des sols et aux particularités du climat si bien que 90 % de la production mondiale provient du terroir lorrain. Je suis la mirabelle évidemment !

Avec 42 % de la surface en vergers de la région, principalement situés au pied des Côtes de Meuse et de Toul, le Parc naturel régional de Lorraine est riche d'un patrimoine fruitier remarquable.

La saison des mirabelles ne dure que cinq à six semaines. Pour se régaler tout le reste de l'année, le fruit d'or lorrain se décline sous différentes formes. Consommée fraîche, la mirabelle peut également être distillée ou séchée au four, selon le même procédé que celui utilisé pour la confection des pruneaux d'Agen.



La gelée des prairies

Et oui, vous êtes en train de manger du foin !

Couvrant une superficie de plus de 15 % du territoire du Parc, les prairies constituent un patrimoine remarquable d'un point de vue naturel... mais aussi culinaire.

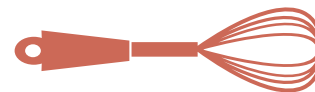
La gelée des prairies est en effet préparée avec un foin de grand intérêt biologique composé d'une quarantaine de fleurs issues des prairies du Parc comme le sainfoin, le trèfle des prés, la flouve odorante et la scabieuse des prés... Bref, un concentré de nature !

Confectionnée par Régis Kriegel, artisan-confiturier à Montdidier en Moselle, ce produit insolite, délicat et riche en arômes se marie à merveille avec un fromage demi-frais ou un foie gras. Le foin des prairies est également valorisé en sirop, excellent en kir avec un vin auxerrois en provenance du Parc évidemment !

Des produits à (re)découvrir dans les magasins du réseau des Boutiques du Parc !



La brouillade aux truffes de Meuse



Astuce : Mettre la truffe et les oeufs dans un bocal hermétique au réfrigérateur au moins 24 heures avant la cuisson. Les oeufs seront ainsi parfumés à souhait par l'odorant champignon.

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 8 oeufs
- 1 belle truffe de Meuse (dite truffe mésentérique)
- 50 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

- > Faire fondre le beurre dans une poêle
- > Ajouter la truffe finement hachée
- > Cuire à feu doux pendant plusieurs minutes
- > Casser les oeufs, sans les battre, dans la poêle
- > Brouiller délicatement et lentement la préparation, saler et poivrer
- > Servir très chaud



Région **ALSACE**
CHAMPAGNE-ARDENNE
LORRAINE



Conception : PNR Lorraine. Impression : Lorraine Graphic.
Crédits photos et illustrations : PNR Lorraine | les boutiques
partenaires du réseau | Carte : Lotus Bleu | Fotolia.com : ©
tecnofotocr / © shaiith / © highwaystarz / © saschanti /
© Jag_cz / © mimon / © aleksander1 / © M.studio / © L.
Peredniankina / © Maurice Metzger / © dambuster / © tulpahn
/ © margolana / © Nathalie Landot

Les activités administratives à la Maison du Parc et les déplacements
associés sont certifiés ISO 14001.

