



RESTAURANT LES PISSENLITS - 27, rue des Ponts - 54000 Nancy
Tél. : +33 (0)3 83 37 43 97 - Fax : +33 (0)3 83 35 72 49
contact@les-pissenlits.com - www.les-pissenlits.com



Après l'Année de l'École de Nancy en 1999 et Nancy 2005, le Temps des Lumières ; c'est au tour de la Renaissance et, avec elle, une page exceptionnelle de l'histoire de la Lorraine, d'être révélée lors de l'évènement **RENAISSANCE NANCY 2013**.

A l'initiative conjointe de la Communauté urbaine du Grand Nancy et de la ville de Nancy, accompagnées par de nombreuses collectivités territoriales, associations, établissements de recherche et d'enseignement supérieur, et entreprises de notre région, une centaine de manifestations inédites seront proposées – pour l'essentiel entre le 4 mai et le 4 août – dans l'agglomération et sur tout le territoire lorrain sur le thème de la Renaissance d'hier et d'aujourd'hui : grandes expositions internationales, les Moments d'invention, spectacles vivants, créations contemporaines, rencontres et conférences, fêtes populaires, visites et parcours patrimoniaux, circuits touristiques...

Renaissance Nancy 2013 n'invite pas seulement à un regard sur la passé. C'est aussi un rendez-vous de prospective et de rêves partagés. Célébrer le passé, rêver l'avenir : tels sont les mots d'ordre qui structurent toute la programmation de l'année Renaissance à laquelle nous vous invitons à participer.

André Rossinot

Maire de Nancy
Président de la Communauté urbaine
du Grand Nancy
Ancien ministre

Claudie Haigneré

Présidente d'Universcience
Présidente du Conseil scientifique
de Renaissance Nancy 2013
Ancien ministre

C'est parce que nous sommes fiers de notre région, de notre département et de notre ville, que nous avons décidé de poursuivre cette grande fête dans nos murs en vous proposant aujourd'hui de découvrir notre menu « Renaissance ».

Un voyage dans le passé pour lequel nous vous avons concocté un repas servi comme il en était d'usage au XVIème siècle rythmé par l'arrivée des épices et des amandes, l'apparition de la fourchette à deux dents et de l'assiette (qui a remplacé une épaisse tranche de pain), l'utilisation des herbes, le retour du foie gras (dégusté en lieu et place du fromage, qui n'existait pas) et des légumes jusqu'alors délaissés.

L'arrivée du sucre a également marqué cette époque. Il était alors utilisé tout au long du repas et même jusqu'à la fabrication des décors de table. C'est pour cette raison que nous vous proposons de continuer ce moment avec une soupe de fruits liquoreuse au vin comme il était d'usage de la préparer, accompagnée de « pets de sœurs » ou « pets de nonnes », petits beignets soufflés et sucrés de pâte à choux frite, recette abandonnée au Moyen-Age qui réapparaît à la Renaissance.

Le sucre ayant permis l'apparition des recettes de conservation des fruits (confitures, pâtes de fruits, fruits confits...), nous vous proposerons pour terminer votre voyage, quelques fruits confits garnis de pâte d'amande.

Toute notre équipe reste bien entendue à votre entière disposition pour vous expliquer plus en avant notre démarche.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une très bonne dégustation !

La famille MENGIN.





RESTAURANT LES PISSENLITS - 27, rue des Ponts - 54000 Nancy
Tél. : +33 (0)3 83 37 43 97 - Fax : +33 (0)3 83 35 72 49
contact@les-pissenlits.com - www.les-pissenlits.com



Menu Renaissance

Menu à 29,90 € hors boissons- drinks not included

Ou à 43,00 € Apéritif, 30 cl de vin, bière ou cidre et café compris- aperitif, wine and coffee included

(aucun changement ne peut intervenir dans ces menus - no change can't be made in this menus)

*En apéritif : les rillettes de volaille
An appetizer: poultry rillettes*

*La tourte de filets de poissons aux amandes et épices douces
Fish fillets pie with almonds and sweet spices*

*Les côtes de cochon de lait aux herbes odorantes, compotée de légumes
Piglet ribs with fragrant herbs, stewed vegetables*

*L'escalope de foie gras de canard poêlée au verjus
Pan fried foie gras escalope with redcurrant vinegar*

*La soupe de fruits au Coteaux de Layon AOC, pets de sœurs
Fruit soup prepared with Coteaux de Layon AOC wine, mini donut*

*Les fruits déguisés au massépain parfumé à la rose
Disguised fruits marzipan, flavored with rose*

(Du 4 mai au 4 août 2013)

Prix nets en euros, toutes taxes comprises -Net prices, including taxes





RESTAURANT LES PISSENLITS - 27, rue des Ponts - 54000 Nancy
Tél. : +33 (0)3 83 37 43 97 - Fax : +33 (0)3 83 35 72 49
contact@les-pissenlits.com - www.les-pissenlits.com



Renaissance Nancy 2013

(Du 4 mai au 4 août)

Un événement d'envergure nationale et européenne Pourquoi la Renaissance ?

Parce que l'Occident, à cette époque, vit une mutation fondamentale, un prodigieux bond en avant dont nous sommes aujourd'hui encore les héritiers. L'apparition de nouveaux modes de diffusion des connaissances et de l'information, les grandes découvertes, qui changent en profondeur la perception du monde par les contemporains, constituent des étapes fondamentales dans l'histoire de l'Humanité.

(Source : <http://www.nancy-tourisme.fr/sortir/grands-evenements/renaissance-nancy-2013/> - <http://www.renaissancenancy2013.com/-Dossiers-de-presse->)

L'âge d'or de la lorraine



(Henri III)

La Renaissance en Lorraine se caractérise aussi par une architecture et un urbanisme audacieux.

La ville de Nancy telle que nous la connaissons aujourd'hui est véritablement née à cette période. Le duc Charles III, en faisant créer la Ville Neuve, à côté de la ville ancienne, initiative audacieuse à l'époque, a donné à la ville une réelle dimension de capitale européenne. Avec le château de Fléville et le Palais Ducal, Nancy et les communes qui forment l'agglomération actuelle se parent des atouts de la Renaissance. Elles ne sont pas les seules: de nombreuses communes de Lorraine, au riche patrimoine Renaissance, s'associent à ce projet et proposent des manifestations pour le valoriser.

(Source : Dossier de presse Renaissance Nancy 2013 - <http://www.renaissancenancy2013.com/-Dossiers-de-presse->)

Exposition « la ville révélée »

Nancy devient ainsi en 1588 le laboratoire d'un projet de ville moderne, adaptée aux besoins de son temps. Les deux villes, Ville Vieille et Ville Neuve, sont réunies en une seule entité urbaine, ceinte d'un formidable système fortifié, ponctué de 18 bastions, apport des ingénieurs italiens au service du duc.

En l'espace de quelques décennies, la petite ville médiévale de moins de 5 000 habitants devient, au début du XVIIe siècle, une capitale européenne de 16 000 habitants. L'exposition présente également le secteur sauvegardé de Nancy, l'un des plus vastes de France, dont le but est la sauvegarde et la mise en valeur de ce patrimoine méconnu, tout en l'adaptant aux usages actuels.

(Source : Dossier de presse - exposition la ville révélée - <http://www.renaissancenancy2013.com/-Dossiers-de-presse->)



L'alimentation à la Renaissance :



La Renaissance est synonyme de profondes modifications en matière d'arts de la table (serviettes et couverts s'individualisent, les tables remplacent les tréteaux, la fourchette fait son apparition) et d'alimentation.

Citons seulement :

- Le foie gras, qui regagne ses lettres de noblesse sur les tables raffinées.

- Les légumes, délaissés jusqu'alors mais qui prennent leur

place au menu, comme l'artichaut, qui appartient à la famille du chardon – emblème de la Lorraine - et dont raffolait Catherine de Médicis.

- Les fruits, qui ont, eux-aussi, davantage de succès et qui, grâce au sucre, peuvent enfin être conservés et consommés en dehors des saisons de récolte (sous forme de confitures, pâtes de fruits, fruits confis,...), comme ce sera le cas de la mirabelle lorraine, déjà mentionnée à la Renaissance.

Notons que l'engouement pour le sucre, qui constitue une des révolutions de la Renaissance en termes de nutrition, dépasse la préparation des desserts : des décors entiers sont confectionnés et les tables princières s'ornent de nappes, serviettes, couverts, ... en sucre !

(Source : Dossier de presse - L'E.X.C.U.S.E de l'Académie Gourmande des Chaircutiers - <http://www.renaissancenancy2013.com/-Dossiers-de-presse->)

(Source : <http://www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/20-a-la-renaissance>)



*Le repas de Noce dans une auberge de campagne
(Pieter Bruegel - 1568)*

Plus de renseignements et programme des expositions et manifestations sur
www.renaissancenancy2013.com

