

Jérôme Derèze

111 Lieux
en Lorraine
à ne pas
manquer



emons:

Avant-propos

La Lorraine regroupe quatre départements bien différents : la Meurthe-et-Moselle, la Meuse, la Moselle et les Vosges. Cette ancienne région administrative, intégrée à la région Grand Est en 2016, souffre d'une mauvaise image depuis le déclin de la sidérurgie, mais le territoire n'en est pas moins riche d'un patrimoine artistique, historique et industriel. On ne peut songer à la Lorraine sans avoir une pensée pour Stanislas Leszczyński, le dernier duc venu de Pologne qui y a laissé son empreinte. De nombreuses autres personnalités ont marqué la région, comme le poète messin Paul Verlaine, l'actrice meusienne Isabelle Nanty ou encore le politicien mosellan Robert Schuman. Stéphane Bern, Victor Hugo et Hector Berlioz y sont passés à un moment de leur vie.

Les artisans lorrains font, quant à eux, la Lorraine d'aujourd'hui, en perpétuant de longues traditions. Vous découvrirez notamment un luthier passionné qui crée l'un des instruments les plus insolites au monde, une épépineuse de groseilles qui produit une confiture d'exception et une souffleuse de verre qui conçoit un objet décoratif pour lequel l'engouement grandit chaque année. Vous trouverez aussi des balades uniques parmi des œuvres d'art au beau milieu de la nature, la visite d'un immeuble du célèbre architecte Le Corbusier, sans oublier les vestiges du passé sidérurgique de la région.

Après avoir vécu en Wallonie, ma région d'enfance, puis au Québec, j'ai été conquis par la Lorraine. Je partage mes voyages sur un blog depuis 2015 et, dans ce livre, j'ai voulu me concentrer sur ce territoire que j'aime tant. Chaque lieu vous invite à découvrir des trésors dénichés après plusieurs années de pérégrinations : la ville natale d'un Lorrain qui a son étoile sur Hollywood Boulevard, une forêt vosgienne peuplée d'insectes de 2 mètres ou encore un village mosellan où se trouve la plus longue fresque d'Europe. Dans ce livre vous attendent 111 lieux originaux et insolites aux histoires plus étonnantes les unes que les autres.



© Emons Verlag GmbH

Tous droits réservés

Crédits couverture : shutterstock.com/Lubo Ivanko

Crédits photographiques : © Jérôme Derèze sauf
chap. 8 haut © Vincent Pillot ; chap. 19 © OH Dancy ;
chap. 100 © C Lheur

Mise en page : Eva Kraskes, d'après un concept
de Lübbecke | Naumann | Thoben

Cartographie : altancicek.design, www.altancicek.de
d'après OpenStreetMap

Impression et façonnage : Grafisches Centrum Cuno, Calbe

Conformément à une jurisprudence constante (Toulouse 14. 01.1887),
les erreurs ou omissions involontaires qui auraient pu subsister dans
ce guide, malgré nos soins et les contrôles de l'équipe de rédaction,
ne sauraient engager la responsabilité de l'éditeur.

Achévé d'imprimer en 2022

Édition originale

Dépôt légal : mai 2022

ISBN : 978-3-7408-1410-6

6 — La Maison Dutriez

Les épépineuses ont du talent

Le duc de Bar Robert I^{er} aimait se délecter de bonnes confitures de groseilles, jusqu'au jour de 1403 où un pépin coincé dans une dent creuse lui occasionna une terrible rage de dents. Dès lors, il exigea que tous les pépins soient retirés des groseilles ! Seule une plume d'oie taillée en biseau permet d'accomplir cette tâche. Avec son aide, il est possible d'inciser la peau du grain de groseille et d'en récupérer les pépins sans en retirer la pulpe.

Aujourd'hui, cet acte d'une précision presque chirurgicale est encore accompli par la Maison Dutriez. Ce « caviar de Bar » était avant tout destiné à la noblesse et présenté lors des réceptions des ducs afin d'impressionner les convives. Marie Stuart, alors reine d'Écosse, avait comparé cette confiture à un rayon de soleil en pot. En 1975, Jacques Dutriez acquit le secret de la fabrication et, quelques décennies plus tard, il le transmit à sa petite-fille Anne, qui perpétue ce savoir-faire unique depuis plus de 20 ans. La recette est encore aujourd'hui jalousement gardée. Pendant trois à cinq semaines par an, les épépineuses travaillent à domicile avec leur plume d'oie que certaines gardent fidèlement tout au long de leur carrière. Par le passé, si un seul pépin était oublié, l'épépineuse perdait son travail. Anne Dutriez accueille avec le sourire celui qui souhaite découvrir l'histoire de cet art ancestral. Le « caviar de Bar » n'est pas connu uniquement des Lorrains, loin de là ! Il est expédié en Allemagne, au Japon et aux États-Unis. Les Américains le surnomment « the Bar le Duc ».

Cette réputation a aussi été promue par d'illustres personnalités qui adoraient cette confiture d'exception : Marie-Antoinette, Victor Hugo, Winston Churchill ou Raymond Poincaré. Ce dernier, natif de Bar-le-Duc et ancien président de la République, avait ajouté ce mets à la table de l'Élysée. Hitchcock, quant à lui, en mangeait un pot chaque matin et refusait de mettre les pieds dans un hôtel qui ne lui en fournissait pas au petit-déjeuner.



Adresse 35 rue de l'Étoile, 55000 Bar-le-Duc, tél. 03 29 79 06 81, www.groseille.com | **Accès** Prendre la N4 et suivre la N135 | **Horaires d'ouverture** Du mardi au vendredi de 10 h à 12 h et de 14 h 30 à 18 h, le samedi de 10 h à 12 h et de 14 h 30 à 16 h 30 | **À savoir** L'entreprise possède une boutique avec beaucoup de produits meusiens. Comptez environ 20 euros pour un pot de 100 grammes de confiture de groseilles épépinées. Des visites sont également organisées autour de la projection d'un court film, d'une démonstration d'épépinage et d'une dégustation.

17 — La madeleine de Commercy

Entre Stanislas et Proust

La Lorraine n'est rien sans une excellente madeleine ! En 1755, alors que le duc de Lorraine recevait à sa table, il fit face à une déconvenue. Son pâtissier venait de rendre son tablier et de quitter les lieux. Impossible de voir son repas se terminer sans un dessert digne de ce nom pour Stanislas Leszczynski. La soirée continua, les invités s'amusaient, tandis que l'on s'affairait en cuisine pour ne pas déshonorer le maître de maison. Arrivèrent alors à la table des gâteaux à la forme originale de petite coquille Saint-Jacques, dorés et fondants. Le duc souhaita rencontrer la personne à l'origine de ce qu'il qualifia de miracle : une servante qui avait reproduit une recette de sa grand-mère. Stanislas donna alors le nom de la créatrice à la gourmandise : Madeleine.

Méconnue dans un premier temps, la madeleine s'est popularisée grâce au chemin de fer. La gare de Commercy fut inaugurée sur la ligne Paris-Strasbourg en 1851. À l'époque, des femmes vendaient de succulentes madeleines dans une boîte en bois aux voyageurs de passage en gare. Chacune était équipée d'une cloche au son unique représentant une fabrique. Un commerce propose encore aujourd'hui les madeleines artisanales de Commercy : La Boîte à Madeleines. Lors d'un passage par la boutique, le visiteur gourmand découvre la fabrication d'une madeleine de A à Z. Pas de conservateurs, colorants ni arômes artificiels chez la famille Zins, qui perpétue cette tradition depuis plusieurs générations. L'emballage en bois n'a pas disparu non plus. Entre madeleines classiques, à la mirabelle ou avec un glaçage au chocolat noir, le choix peut être difficile.

Stanislas ne fut pas le seul à être conquis par la madeleine. L'écrivain Marcel Proust ne ratait jamais une occasion de tremper une madeleine dans une tasse de thé, un parfum qui lui rappelait son enfance. La Boîte à Madeleines fait également office de salon de thé, un lieu tout choisi pour déguster une madeleine encore chaude.

Adresse La Boîte à Madeleines, rue de la Louvière, 55200 Commercy, www.madeleines-zins.fr | **Accès** Prendre la N4, sortie D964 Verdun/Neufchâteau/Void-Vacon/Vaucouleurs/Commercy | **Horaires d'ouverture** Magasin : du lundi au dimanche de 8 h à 12 h et de 14 h à 19 h. Fabrication : du mardi au samedi de 9 h 30 à 11 h 30 et de 14 h 30 à 17 h 30 | **À savoir** Le château de Commercy a été transformé par le duc Stanislas, qui y a notamment reçu Voltaire. Ce dernier y a séjourné durant quatre mois pour écrire *Sémiramis* et *Nanine*. À certaines occasions, ce château situé dans le centre-ville de Commercy est ouvert au public pour des visites guidées.



94 — La grande cascade de Tendon

La plus longue des Vosges

Les Vosges cachent des trésors bien surprenants. Beaux points de vue, jolies cascades... la forêt vosgienne regorge de points d'intérêt qui méritent le détour. Par exemple, Tendon, un village de 500 habitants, possède deux splendides cascades, séparées d'à peine une vingtaine de minutes de marche. Un petit chemin, fort agréable, relie les deux. Si la grande cascade est très fréquentée, la petite l'est un peu moins, bien qu'elles connaissent toutes deux un grand succès en haute saison. Elles ne sont pas aussi impressionnantes que les chutes du Niagara ou les chutes Victoria, mais l'épaisse forêt vosgienne leur offre un magnifique écrin de verdure.

C'est le ruisseau le Scouet, un affluent de la Moselle, qui forme ces cascades. La grande est une double chute d'eau de 32 mètres, la plus haute des Vosges. Dans cette petite oasis où l'eau polit la roche, tout se contemple, les pierres recouvertes de mousse comme les arbres qui bordent la cascade. Un petit chemin mène en haut de la chute d'eau et permet de se rendre compte de sa force. De bonnes chaussures sont recommandées pour éviter de glisser. En toute saison, le lieu est apaisant. Il invite le visiteur à s'asseoir dans la sérénité. La beauté du site fait le bonheur des promeneurs, mais il est préférable de venir lorsque les lieux n'attirent pas encore la foule. Avec la brume aux premières heures du matin, alors que le soleil prend de la hauteur et qu'il transperce le feuillage, l'endroit devient enchanteur. Le spectacle varie au fil des saisons. L'hiver, lorsque la neige recouvre les lieux, la promenade en raquettes est majestueuse. Sous un soleil printanier, avec des pluies abondantes, la cascade gonfle et déploie toute sa puissance.

Il suffit de se garer près de l'une ou l'autre cascade pour s'en aller les découvrir grâce à une boucle pédestre : il faut compter moins de 3 heures de marche. Pour les personnes motivées, le sentier des Cascades peut se poursuivre jusqu'à Épinal pour un total de 8 heures de marche.

Adresse Route des Cascades, 88460 Tendon | **Accès** Prendre la N57 sortie Épinal-Razimont. Poursuivre sur la D11 vers Gérardmer et suivre les panneaux indiquant les cascades | **À savoir** Pour continuer votre exploration des cascades vosgiennes, la cascade de la Pissoire à Vagney ou bien le saut du Bouchot à Sapois valent le détour.

