

# La Bergamote de Nancy



Une spécialité nancéienne depuis 1857 parfumée à l'essence naturelle de bergamote

Le fruit bergamote est né de l'arbre bergamotier cultivé particulièrement en Calabre (Italie du Sud).

L'usage de l'essence de bergamote à des fins gastronomiques aboutit à la création du bonbon.

La tradition orale veut qu'elle ait été inventée par un confiseur nancéen Jean LILLIG pour satisfaire un de ses clients amateur de parfum auquel il ajouta au sucre cuit un peu d'essence de bergamote.

L'exposition universelle de 1909 fit connaître la bergamote hors des frontières.

Son goût unique et sa renommée qui n'ont pas varié, la classe parmi les spécialités les plus réputées de France. Confirmée par le LABEL LORRAINE (1993) et une INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (1996), elle fait avec la Confrérie nancéienne le tour du monde.

## Recette

La bergamote est un sucre cuit exigeant une fabrication artisanale soignée. Cuit à feu nu, le sucre est mélangé par suite d'une cuisson dite au cassé (160°) à l'essence de bergamote.

Coulée en nappe sur un marbre préalablement huilé, la coulée de sucre est finalement détaillée à l'aide d'un emporte-pièce ou au rouleau à découper soit de manière mécanique par laminage, on obtient alors les petits carrés ambrés translucides



**BERGAMOTE DE NANCY**

**Patrick de BROUSSE de  
MONTPEYROUX**

**Grand Maître de la Confrérie**

**Gourmande du Macaron**

**et de la Bergamote de Nancy**



certifié par Certipaq  
44 rue la Quintinie  
75015 PARIS