

le monde de

L'ÉPICERIE FINE

Magazine Professionnel

N° 54 - Mai/Juin 2022 - 8,50 €



**BOISSONS
LA TENDANCE
DU SANS
ALCOOL**

**ENQUÊTE
L'ÉPICERIE
FINE DE DEMAIN**



MAGASIN
DÉVELOPPER
UN VRAI
RAYON THÉS



L'INVITÉ
DENIS COURTIADÉ
DÉCOMPLEXIFIER
LE SERVICE EN
SALLE

NANCY

L'ÉPICERIE DU GOÛT : GRAND CONSERVATOIRE DES PRODUITS LORRAINS

Plus de 1 000 produits de Lorraine sont proposés par Marie de Metz Noblat dans sa boutique située à deux pas de la place Stanislas à Nancy. Un positionnement régional qui s'est rapidement imposé à la commerçante qui n'avait pas pris cette option lorsqu'elle a ouvert il y a maintenant douze ans.

Dynamique ? Le mot est faible pour qualifier cette commerçante qui s'engage comme on milite, partout où la défense du bon goût l'appelle. Ex-responsable du marketing et de la communication de tous les fromages d'Appellation d'Origine Contrôlée du groupe qui va devenir Lactalis - "Je ne m'occupais que des fromages au lait cru", tient-elle à préciser -, responsable également pendant cinq ans de la promotion des fromages suisses pour la France, elle a décidé à 45 ans de changer de vie en passant un diplôme d'analyse sensorielle et dégustation à Suze-la-Rousse, ce qui lui a permis de devenir l'une des spécialistes en France des accords fromages et breuvages. "Tous les MOF fromagers sont mes amis", dit-elle en souriant. C'était il y a douze ans, année où elle ouvre en plein cœur de Nancy, L'Épicerie du Goût, un commerce d'environ 50 mètres carrés répartis sur deux bâtiments ; le premier datant du XIX^e siècle dispose d'une façade traditionnelle en bois avec colonnes moulurées, le second qui fait l'angle avec la place et une rue, est beaucoup plus ancien et ses murs très épais permettent d'y conserver le vin.



Marie de Metz Noblat (à droite) avec Bénédicte, sa nièce.

DE LA PETITE RESTAURATION EN COMPLÉMENT

Il y a deux ans, L'Épicerie du Goût s'est ouverte à la petite restauration avec quatre tables en terrasse sur la rue qui devient piétonne dès 11 heures du matin. Quiches, pâté lorrain, grosses salades, bières et vins du coin... la carte est simple et ne cherche pas à concurrencer les nombreux restaurants du quartier. Par ailleurs, un samedi par mois, la commerçante organise une soirée dégustation "Éveil du Goût" autour de l'association fromages et breuvages. Les douze places s'arrachent à chaque fois.

PRESQUE UNE TONNE DE BONBONS À LA BERGAMOTE DE NANCY VENDUE EN 2019

"Comme j'ai beaucoup vagabondé dans le monde, raconte Marie de Metz Noblat, au tout début j'étais partie sur l'idée de vendre des produits d'un peu partout en France mais également du monde, aussi bien des produits mexicains ou argentins. Et comme j'accompagne l'Association Monastique de France dans sa communication, j'ai aussi proposé environ un tiers de produits monastiques, le reste - soit environ 200 produits sur 600 - étant consacré aux produits lorrains." Mais très vite il faut changer de cap. Quarante pour cent de sa clientèle étant constituée de touristes de passage (dont 50 % d'Allemands), la commerçante doit se résoudre à vendre des spécialités régionales qui quittent le magasin à 40 % pour être offertes. Aujourd'hui, sur 1 500 références, plus de 80 % sont soit produites en Lorraine, soit évoquent la Lorraine comme le thé, la mirabelle et la bergamote de Nancy... Bergamote de Nancy qui est d'ailleurs le produit phare de l'épicerie : "En 2019, j'ai vendu pas loin d'une tonne de bonbons à la bergamote." Pour le reste, l'offre est plus salée que sucrée, avec également des produits frais comme le fuseau lorrain (saucisson) et du fromage dont le munster-géromé "épais et ne coulant jamais" et le brie de Meaux de la famille Dongé : "On ne le sait pas

VOUS COMMERÇANTS

mais 70 % de la production de brie de Meaux se fait dans la Meuse”, précise celle qui est toujours présidente du Club des Buveuses de bières à talons aiguilles de Lorraine et vend entre 100 et 120 références de bières régionales et artisanales.



UN BILAN DE PASSION ET DE BONHEUR

Aujourd'hui, passées les difficultés engendrées par la crise sanitaire – pas de touristes et des clients en télétravail dans la périphérie nancéenne – la commerçante qui travaille avec sa jeune nièce Bénédicte et deux aides – une pour le matin, l'autre pour l'après-midi – a plus que jamais le moral. “Je dresse un bilan de passion et de bonheur dit-elle, dans la mesure où ce que j'aime, c'est expliquer les produits que je vends. À 80 %, ce sont des produits lorrains et cela me va bien parce que je suis issue d'une vieille famille lorraine et j'ai été bercée par les valeurs de ma région et donc, quand j'explique aux gens ce qu'est la bergamote de Nancy, comment elle est arrivée en Lorraine au XV^e siècle, j'ai vraiment une valeur ajoutée à partager liée à l'histoire, la géographie et le savoir-faire.”

Bruno Lecoq

L'ÉPICERIE DU GOÛT - 4 place de Vaudemont
54000 Nancy. Tél. 03 83 20 28 21
www.epicerie-du-gout.fr

SDP RUNGIS
LA SÉLECTION ÉPICERIE FINE

Catalogue Printemps 2022

+ de 90 Nouveautés à découvrir

 
sdprungis.fr

SDP Rungis 6, rue des Oliviers 94310 Orly
Tel : 01.46.87.22.79 - contact@sdprungis.com