

Le Bistrot de Pierre

« Nancy: le bistrot rétro »

Article du 19 juillet 2013



La façade © Maurice Rougemont

François et Pierre Marcuzzi, père et fils, qui tenaient « le Pavé », ont créé ce rigolo bistrot à l'ancienne en lieu et place de l'historique épicerie Gaulard. Ils ont gardé la façade rétro, comme le décor intérieur croquignolet, avec ses banquettes de bois, ses carreaux noir et blanc au sol, ses miroirs, ses comptoirs avec ses étagères, ses ardoises, ses luminaires semi-industriels donnent le sentiment d'avoir toujours été là.



Ambiance et escalope cordon bleu © Maurice Rougemont

On goûte là une cuisine ménagère, simple, gentille et fraîche, tarifée avec gentillesse. Tartine normande, tartare de daurade, bavette à l'échalote, escalope cordon bleu et truffles aux pêches donnent envie d'avoir son rond de serviette. Le brouilly de Champier se boit à l'aise.



François Marcuzzi © Maurice Rougemont

Le Bistrot de Pierre

1, rue Saint-Nicolas

54000 Nancy

Tél. 03 83 36 90 91

Menus : 14 (formule, déj.) €

Carte : 25-30 €

Publié le 19 juillet 2013 par Gilles Pudlowski

Le Bistrot de Pierre

« Nancy: l'art du bistrot selon les Marcuzzi »

Article du 24 juillet 2014



Les Marcuzzi, père et fils © GP

Il y a François, le père, à l'accueil et au service des vins, et Pierre, le fils, en cuisine. Les Marcuzzi, on les connaît: ils tenaient le Pavé rue St Julien, et ont transformé l'épicerie Gaulard, dont ils ont eu soin de garder la façade, en bistrot à l'ancienne de caractère. On aime le cadre de cave à manger avec ses casiers à bouteilles, ses banquettes de bois ou de skaï beige, ses carreaux noir et blanc au sol, ses miroirs, ses chaises et tables de bois, ses luminaires semi-industriels. Pierre, qui a appris sur le tard et en goûtant la cuisine de sa mère, mitonne des mets de toujours avec acuité. Salade grecque, tartine de courgettes, tartare au couteau ou encore onglet de boeuf maturé vingt huit jours se mangent avec plaisir. En issue, le trifle chocolat cerises est une pure gourmandise.



Tartare au couteau © GP

Le Bistrot de Pierre

1, rue Saint-Nicolas

54000 Nancy

Tél. 03 83 36 90 91

Menus : 14,50 (formule, déj.) €

Carte : 25-30 €A propos de cet article

Publié le 24 juillet 2014 par Gilles Pudlowski



J'ai testé pour vous...

Le bistrot de Pierre, esprit Tonton flingueurs

Par Arnaud DEMMERLÉ • Journaliste de La Semaine • 22/04/2013 à 13h28



« Le Bistrot de Pierre » a ouvert ses portes depuis le 2 avril rue Saint-Nicolas, dans le fonds de commerce de l'emblématique épicerie le Gaulard. Un établissement simple et convivial où Michel Audiard aurait sans doute été inspiré pour écrire le scénario et les dialogues des « Tontons flingueurs »

Ce n'est pas une page qui s'est tournée mais un livre qui s'est refermé en juin dernier. Après 90 ans de bons et loyaux services, l'épicerie Le Gaulard, une institution dans la ville avec ses réputés escargots « au beurre le plus fin », rendait son tablier. Les rumeurs les plus folles avaient depuis circulé. Et puis, mardi 2 avril, le store s'est à nouveau levé. Mais pas de Philippe Vérac et son sourire malicieux derrière. Un restaurant prend le relais : Le Bistrot de Pierre. Pierre Marcuzzi, 29 ans, en est le patron. Il était auparavant à la tête du Pavé, rue Saint-Julien, remplacé depuis par Le K. Comme le monde est petit. Il avait créé le buzz à l'époque avec sa chambre froide en plein cœur de l'établissement et visible de tous. Qu'en sera-t-il cette fois ?

Simplicité et efficacité

Je me rends donc rue Saint-Nicolas, dans la continuité de la rue du Pont Moujat. Deux quartiers animés et branchés. Deux quartiers où fleurissent les restaurants à la vitesse grand V (les touristes de la rue des Maréchaux en moins) : Asia Wok, Eat's Good et Bagelstein, ouvert depuis ce 9 avril.

Le plat du jour est un boudin noir aux pommes. Très peu pour moi. La salle est (très) petite et peut accueillir au maximum 30 couverts. L'ambiance est chaleureuse malgré un brouhaha général et persistant. La clientèle regroupe des hommes d'affaires et de jeunes cadres de l'immobilier. La décoration est rudimentaire mais efficace, dans la droite lignée des bistrots des années 1950 avec son carrelage noir et blanc, ses nombreuses glaces ou sa longue banquette couleur moutarde, assortie aux sièges des chaises. Le téléphone noir, surélevé, est tout droit sorti d'un film avec Lino Ventura. Le lustre au-dessus du bar fait sourire avec ses bouteilles retournées. Les clins d'œil à l'ancien maître du lieu sont nombreux : balance, bocaux de fruits au sirop, pots à bonbons, livres de cuisine.

Sur la table, les serviettes rouges et blanches, dans le style des anciennes boucheries, sont brodés au nom de l'établissement. Amusant. La carte des réjouissances est simple, mais pas statique. Elle change tous les 15 jours. Celle des vins tous les deux mois. Je suis tenté dans un premier temps par les rognons en persillade mais les abats me sont interdits à cause de mon taux de cholestérol. Lassant. J'opte finalement en entrée pour un saumon confit puis pour une poitrine d'agneau farcie aux herbes. Manque de bol, il n'y en a plus. En arrivant à 13 heures, je m'exposais à ce genre de désagrément. Je prends finalement une salade de jeunes pousses au haddock. Un poisson d'ordinaire très salé mais le plat est divinement assaisonné. Je me régale et engloutis le tout plus vite qu'un 100 mètres d'Usain Bolt.

Une bonne surprise... mais pas la dernière. Le steak tartare au couteau n'est pas accompagné par ses traditionnelles frites mais par une salade, des brocolis et une onctueuse purée maison, qui n'est pas sans me rappeler celle, jubilatoire, de ma belle-mère. Ce n'est plus le cas partout mais le tartare est truffé de câpres, ce qui lui donne de la puissance et du caractère. Je termine par une note sucrée avec une salade de fraises au vermouth, certes minimaliste, mais rafraîchissante.

Il n'y a rien d'exceptionnel au Bistrot de Pierre mais la cuisine est bonne et fraîche. Ce qui est l'essentiel. En revanche, les tarifs sont un poil onéreux à la carte. Le montant du repas avoisine les 32 €.

> **Le Bistrot de Pierre, 1 rue Saint-Nicolas à Nancy. Ouvert les midis du mardi au samedi de 12 h à 14 h et les soirs de 19 h à 21 h 30 (22 h le vendredi et le samedi).**

Cet article est paru le 11 avril 2013 dans l'hebdomadaire [La Semaine n°158 à Nancy](#).

L'avis du Petit Futé sur LE BISTROT DE PIERRE



De l'ancienne épicerie, ils ont choisi de garder la vieille enseigne, mais hormis cela l'établissement s'est vu offrir une seconde jeunesse. Le restaurant compte une trentaine de couverts, l'agencement est, comme son nom l'indique, digne d'un bien joli bistrot. Décoration épurée où le bois prime et où la cave à vin personnelle du propriétaire, soit une belle étagère en bois prenant tout un pan de mur, en est le principal ornement. Côté carte, elle se fait simple, cinq entrées, plats et desserts sont au menu d'une cuisine traditionnelle : terrine de volaille et lard fumé, rillettes de saumon de tata Patricia, escalope de veau forestière et sa purée de carotte ou tartare de bœuf au couteau, sans oublier la douce, et non des moindres, verrine de compote de rhubarbe avec mascarpone vanillé et fraises de saison, un vrai bonheur. Gage de fraîcheur, la carte est d'ailleurs revue toutes les trois semaines. Père et fils (oui oui la ressemblance est flagrante) tiennent très bien cette nouvelle adresse. Ils sont vraiment agréables et de très bons conseils surtout dans le choix des vins. Des vins dont la carte est renouvelée cette fois tous les deux mois et dont on reconnaît des étiquettes, vendues à deux pas de là, rue de la Primatiale. Quoi de mieux que d'avoir son fournisseur de bonnes bouteilles comme voisin ? Surtout lorsque ledit fournisseur, l'Echanson, a la meilleure réputation de Nancy ! Bonne cuisine, convivialité et doux cépages, Le Bistrot de Pierre est drôlement bien parti !