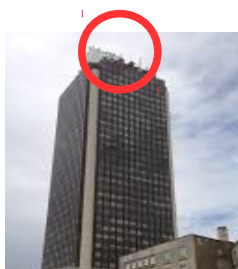


Espanol – « Mi ciudad , mi barrio »

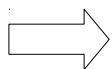
Los restaurantes de Nantes

1) « Le Nid » - *El Nido*



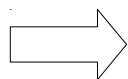
Situado en la piso 32 de la Torre Bretagne, Le Nid es una cervecería a 144 metros de altura que tiene una decoración muy original : el nido de una cigüeña. La barra del bar es la cigüeña y las mesas y las sillas son los huevos. Hay una terraza que ofrece una vista de 360° espectaculara de Nantes y los alrededores. La entrada para acceder es de 1 € y gratis con el Pass Nantes. No es necesario hacer una consumición en el bar para acceder a la terraza. Visita obligatoria !

2) « La Cigale » - *La Cigarra*



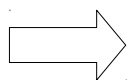
En el número 4 de la Plaza Graslin, en frente del teatro Graslin, La Cigarra es un restaurante histórico de Nantes. Este emplazamiento fue clasificado como Monumento Histórico en 1964. El exterior, aunque relativamente sobrio, ya anuncia el tipo de espacio cuidado hasta el detalle que aguarda en el interior, un claro reflejo de la exuberancia y ostentosisdad que imperó durante la Belle Époque en Francia. No hay un solo detalle que no esté pensado en el interior del restaurante. La conexión entre las diferentes salas se hace a través de arcos y umbrales profusamente decorados con cenefas de azulejos. Las vitrinas y azulejos son impresionantes. Tienen menú de mediodía y también de cena. Visita con reserva porque está muy concurrido.

3) « La Tour LU » - La Torre LU



Justo delante del château des Ducs de Bretagne se encuentra la Torre Lu. Como su nombre indica, fue parte de la antigua fábrica que producía las famosas galletas de Nantes, las “GN” (“Galletas Nantais”). Originalmente, la fábrica constaba de 2 torres y un edificio, pero sufrieron graves daños durante la Segunda Guerra Mundial y sólo se pudo restaurar una de ellas. La torre es realmente fotogénica con sus colores dorados y azules, así como su cúpula perforada con ventanas. En el interior, en la planta baja, se encuentra una pequeña sala que relata la historia de la fábrica Lu. Sin embargo, lo más destacado de la visita es subir a la cima de la torre para admirar la vista sobre toda la ciudad de Nantes. Es posible gracias al Gyrorama, una máquina extraña, con un look de invención “Julio Verne”. Una visita obligada durante su estancia en Nantes ! Junto a la Torre Lu, en la antigua fábrica de manufactura, hay también un centro de arte atípico que ofrece varias exposiciones : este lugar se llama ahora “Lieu Unique” (LU, que significa “Lugar Único” en español).

4) *Gâteau nantais* – *Pastel nantés*



El pastel de Nantes, muy vinculado al pasado comercial colonial de la ciudad de Nantes, fue inventado en el siglo XIX por un maestro "fouacier" (pastelero que elaboraba fouaces, dulce típico) de Nantes. En aquella época se consideraba un postre de categoría que se servía en los salones, debido a sus ingredientes particularmente lujosos. El pastel es un dulce redondo cubierto de azúcar glas blanco con ron. Su deliciosa galleta esponjosa, que se compone de harina, azúcar, huevos, mantequilla y polvo de almendras, está empapada en ron de las Antillas, lo que le proporciona una textura fundente y especialmente perfumada.

Para disfrutar plenamente de todo el sabor de esta receta, se recomienda tomar el pastel de Nantes uno o dos días después de su elaboración.