



Rotary

# le Salon de la Gourmandise

DES VINS ET DES ARTS DE LA TABLE

15/16/17  
NOVEMBRE  
2024

CENTRE DES CONGRÈS  
ÉPINAL

15<sup>e</sup>  
Édition



Guillaume Royer  
MOF Cuisine Gastronomique 2015  
PARRAIN 2024

Photo : Fouquet Photographie



Nocturne  
vendredi soir

Apéro et restauration  
sur place.

**ENTRÉE 6 €**

(gratuit -13 ans)

verre à dégustation compris  
+ 1 billet de TOMBOLA

**Vendredi 15 nov.** 15 h - 21 h 30

**Samedi 16 nov.** 9 h 30 - 19 h

**Dimanche 17 nov.** 9 h 30 - 18 h

SUIVEZ  
NOUS



[www.salondelagourmandise.com](http://www.salondelagourmandise.com)



OVATION

socosprint

de Buyer

MA

Artisane

BRAGARD

# BRAGARD®



90 ANS DE SAVOIR-FAIRE AU COEUR DES VOSGES

[www.bragard.fr](http://www.bragard.fr)

# LE MOT DU PRÉSIDENT



## Chers Amateurs de Gastronomie,

C'est avec une immense joie et une profonde fierté que je vous invite à la 15ème édition de notre tant attendu Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la Table. Cet événement exceptionnel se déroulera sur trois jours consécutifs et réunira plus de 120 exposants passionnés et talentueux, venus de divers horizons pour partager avec vous leurs créations culinaires et leur savoir-faire unique.

Depuis ses débuts, le Salon de la Gourmandise a toujours été un lieu de rencontre privilégié pour les amoureux de la bonne cuisine, les artisans et les producteurs locaux. Cette année ne fera pas exception, avec un programme riche et varié qui promet de ravir tous vos sens.

L'un des moments forts de cette édition sera le retour tant attendu des défilés de robes gourmandes. Ces créations spectaculaires, alliant art et gastronomie, sont le fruit d'une collaboration entre des stylistes et des chefs pâtisseries de renom. Ne manquez pas cette occasion unique de voir défiler ces œuvres d'art comestibles qui incarnent à merveille l'esprit innovant et festif de notre salon.

Par ailleurs, nos traditionnels concours culinaires et démonstrations en direct seront également au rendez-vous. Ces compétitions et présentations sont l'occasion de découvrir de nouvelles techniques, de rencontrer des chefs talentueux et de s'inspirer des dernières tendances gastronomiques. Que vous soyez un professionnel de la cuisine ou un simple passionné, vous y trouverez certainement votre bonheur.

Cette année, nous avons également le plaisir de vous proposer une bière spéciale, créée en collaboration avec nos amis du club Belge de Gembloux, afin de célébrer les 15 ans du salon. Une occasion unique de déguster et d'offrir une boisson exclusive qui symbolise l'amitié et la coopération entre nos deux clubs dans le but d'une action commune internationale.

Le Salon de la Gourmandise n'est pas seulement une célébration de la gastronomie, mais aussi une action caritative. Les fonds récoltés grâce à cet événement serviront à financer nos actions envers des associations et des personnes. Votre participation contribue donc directement à soutenir des causes importantes et à faire une différence dans notre communauté.

Je suis très impatient de vous accueillir avec toute mon équipe pour célébrer ensemble cette grande fête de la gastronomie. Nous avons travaillé d'arrache-pied pour vous offrir une expérience inoubliable et nous sommes convaincus que cette édition sera à la hauteur de vos attentes.

Votre présence et votre enthousiasme sont essentiels pour faire de cet événement un succès retentissant. Nous vous attendons nombreux pour partager ces moments de convivialité, de découverte et de gourmandise.

Au plaisir de vous voir nombreux,

**Stéphane GSCHWEND**

Président Rotary Club 2024-2025



ENSEMBLE, ACTEURS DE VOTRE RÉUSSITE !

AU SERVICE DES PROFESSIONNELS  
ET DES ASSOCIATIONS DE VOTRE RÉGION

Audit

Expertise comptable

Gestion de paie

Conseil en gestion

Solution digitale

Protection sociale

Conseil juridique

Avec ORCOM,  
retrouvez-nous dans le Grand Est

Rendez-vous sur [cfgs.fr](http://cfgs.fr) et [orcom.fr](http://orcom.fr)







# LE MOT DU MAIRE



## Chers visiteurs,

Le Salon de la gourmandise, des vins et des arts de la table ouvre à nouveau ses portes à Épinal pour proposer une parenthèse culinaire qui réglera assurément les papilles des petits et des grands.

Gastronomes avertis ou gourmets en herbe, personne ne pourra faire la fine bouche durant ce week-end plein de senteurs alléchantes et de saveurs affriandées, constituant ainsi LE rendez-vous gourmand du calendrier spinalien.

Pour sa 15<sup>ème</sup> édition, le Rotary Club d'Épinal a mis les petits plats dans les grands pour orchestrer un événement toujours plus savoureux d'année en année. Aussi, je tiens à saluer la jeune équipe des organisateurs conduite par Denis THOMANN, qui a pris avec brio la relève de notre cher Gilbert L'HOMME, figure historique de cette manifestation.

Au menu de cette année : animations autour des arts de la table, démonstrations culinaires et concours de cuisine durant lesquels apprentis, professionnels ou simples amateurs mettront à l'épreuve leurs talents gastronomiques, sous le regard expert du Chef émérite et Meilleur ouvrier de France, Guillaume ROYER, parrain de cette édition.

En accompagnement, les gourmands pourront venir déguster des mets d'excellence au bar, aux restaurants et aux nombreux stands d'artisans passionnés que comptent le Salon. Ceux-ci font rayonner le terroir vosgien avec un savoir-faire, en adéquation avec les enjeux alimentaires actuels qui visent à mieux valoriser les produits locaux, à privilégier les circuits courts et à rémunérer plus justement les producteurs.

Liés au développement durable, ces objectifs sont pleinement partagés par la Ville d'Épinal qui s'est engagée dans la réalisation d'un projet alimentaire de territoire, dont le but est de fournir aux services de la restauration scolaire des légumes bio, cultivés au sein de sa régie maraîchère et mitonnés dans ses cuisines.

Avec une telle carte, aucun doute que le Salon réunira encore cette année de nombreux convives, qui partageront ensemble un moment placé sous le signe du bien-manger, du plaisir des sens et de la joie de vivre.

**Bienvenue donc à toutes et à tous et bonne dégustation !**

---

**Patrick NARDIN**  
*Maire d'Épinal*

# FIDAL

## AVOCATS

Le droit d'inventer demain.

**Fidal, société d'avocats française indépendante et référence du monde des affaires depuis 1922.**

Avocats de proximité, impliqués au sein du territoire vosgien, nous nous engageons auprès de nos clients, au-delà du conseil, en véritables partenaires.

Nous aimons trouver des solutions : composer l'équipe idéale ; donner accès à toute l'ingéniosité qu'offre le droit ; transformer les contraintes juridiques en levier de progrès ; pour, avec eux, dessiner l'avenir.

Droit du travail et de la sécurité sociale

Fiscalité des entreprises

Corporate, fusions, acquisitions

Mobilité internationale

Droit du patrimoine

Immobilier

Droit de l'Environnement

Contentieux et arbitrage


Propriété intellectuelle


Numérique, tech et données

Concurrence, distribution, consommation

Mutation et retournement des entreprises

**Fidal Grand Est - Bureau d'Epinal**  
46 Rue Léo Valentin - 88000 EPINAL  
[contact.grandest@fidal.com](mailto:contact.grandest@fidal.com)  
03 29 31 99 88

 @FidalGrandEst

 [www.fidal.com](http://www.fidal.com)

# LE MOT DU DÉPUTÉ



C'est avec un immense plaisir que le Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la table fait son retour à d'Epinal pour une 15ème édition. Comme toujours, les Vosgiens vont pouvoir déguster les plaisirs de la gastronomie française grâce au Rotary Club d'Epinal.

Du 15 au 17 novembre 2024, les différents visiteurs vont parcourir les allées du centre des Congrès, découvrant les spécialités de Lorraine et les produits des terroirs français, et auront la chance de se ravir une fois de plus les papilles.

A chaque édition, le Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la table nous donne l'occasion de rencontrer des talentueux acteurs de la gastronomie française. Cette année, le salon est parrainé par l'étoilé Guillaume ROYER, chef émérite et Meilleur Ouvrier de France ( MOF)

en Cuisine et Gastronomie. Il convie nos yeux et notre gourmandise à la découverte de ses plats de sa région, dans la pure tradition du terroir bourguignon. Je le remercie d'honorer les Vosges par sa présence.

Je remercie également les bénévoles du Rotary Club d'Epinal, qui chaque année, œuvrent à la réussite du salon. J'éprouve toujours de l'admiration et de l'estime pour leur dévouement sans faille mis au service de la communauté.

Je vous souhaite à toutes et à tous une très belle 15ème édition du Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la table !

Fidèlement.

**Stéphane VIRY**  
*Député des Vosges*



# JE VOIS LA VIE EN **VOSGES**

© CDRH / J. CH. / HEDU / Images & Visuels / CDRH



VOUS LA VOYEZ COMMENT LA VIE EN VOSGES ?

## ENGAGÉ POUR *le territoire*

*jechoisla vie en **vosges**.com*



Rejoignez-nous !

# LE MOT DU PRÉSIDENT CD88



La 15ème édition du Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la table se déroulera du 15 au 17 novembre 2024 au Centre des Congrès d'Epinal.

En 2023, plus de 11 000 visiteurs ont arpenté les allées du salon. Un succès indéniable pour une manifestation qui met à l'honneur la richesse et la qualité des produits de notre terroir !

Cette année, le salon accueille le Meilleur Ouvrier de France Cuisine Gastronomie 2015 ; Guillaume Royer. Originaire de Bourgogne, il a fait ses gammes au côté des plus grands chefs et dirige le restaurant gastronomique « Les Griottes » à Gevrey-Chambertin, à quelques kilomètres de Dijon.

Très attaché à la terre de son enfance, il a gardé en lui l'amour des bons produits locaux du terroir Côte d'Orien.

Dans les Vosges, nous ne se sommes pas en reste. Nous avons la chance d'avoir un terroir vivant grâce aux nombreux producteurs et artisans qui œuvrent jour après jour à faire rayonner notre département avec leurs productions de grande qualité.

Je tiens à remercier chaleureusement l'équipe d'organisation et le Rotary Club d'Epinal pour leur engagement sans faille afin que cette 15ème édition du Salon de la Gourmandise puisse se dérouler, une fois de plus, sous les meilleurs auspices !

---

**François VANNSON**

*Président du Conseil  
Départemental des Vosges*




# Fromagerie GÉRARD

LE THOLY

*Depuis 1898*



## CRÈMERIE & PRODUITS DU TERROIR



Découvrez notre sélection de **fromages**  
et produits laitiers, nos **box-fromages**  
et **plateaux** composés à votre goût,  
ainsi que nos **chocolats**, **miels**,  
**confitures**, **sirops**, **bonbons**, **biscuits**...

Autant de **produits régionaux** et  
**plaisirs gourmands** à offrir ou à s'offrir !

2, place Général Leclerc  
88530 Le Tholy

**Tél : 03 29 60 45 17**  
[accueil@fromagerie-gerard.com](mailto:accueil@fromagerie-gerard.com)



### HORAIRES

*Du mardi au jeudi* : 9h30-12h30 / 14h00-18h30

*Vendredi* : 9h30-18h30

*Samedi* : 9h00-12h30 / 14h00-18h00

*Dimanche* : 9h30-12h00 (+ 15h00-18h00  
durant les fêtes et vacances scolaires)

Retrouvez-nous sur : [www.fromagerie-gerard.com](http://www.fromagerie-gerard.com) et  ou  /fromageriegerard



# SOMMAIRE

13	LE ROTARY INTERNATIONAL
14	LE ROTARY CLUB ÉPINAL
16	LES ACTIONS DU ROTARY CLUB D'ÉPINAL 2023-2024
20	UNE ACTION DU ROTARY CLUB D'ÉPINAL 2024-2025
23	LE MOT DE L'ÉQUIPE RESPONSABLE
27	<b>ÉDITION 2024 :</b>
28	LA PARRAIN - GUILLAUME ROYER
30	LE ROYAL CHAMPAGNE HÔTEL SPA À CHAMPILLON
32	CLAIRE SANTOS LOPES : UNE PERLE PÂTISSIÈRE CHAMPENOISE
33	PHILIPPE LARUELLE ET LA GASTRONOMIE VOSGIENNE
35	L'ACTION BIÈRES
39	<b>LISTE DES EXPOSANTS</b>
42	<b>PLAN DU SALON</b>
48	DÉMONSTRATIONS CULINAIRES ET PÂTISSIÈRES
50	PROGRAMME DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES ET PÂTISSIÈRES
54	CONCOURS LA CUISINE QUE J'AIME, JE LA TRANSMETS
58	CONCOURS DES JEUNES TALENTS VOSGIENS
62	PRIX DES ŒUVRES GOURMANDES
66	DÉFILÉ DE MODE DE ROBES GOURMANDES
69	FÉDÉRATION DES ARTISANS BOULANGERS
71	DEUX CONCOURS DÉPARTEMENTAUX
73	TOMBOLA
75	LE CRILJ
77	RESTAURATION
79	ESPACE BAR
81	DÉDICACES
82	LE MOT DU PRÉSIDENT 2025

PISCINES  
**Magiline**

*depuis  
plus de  
22 ans !*

PISCINES PAR PASSION



[www.magiline.com](http://www.magiline.com)

**PISCINES MAGILINE  
EPINAL**

**03 29 82 05 01**

**[contact@magiline-epinal.fr](mailto:contact@magiline-epinal.fr)**

# LE ROTARY INTERNATIONAL ET LA FONDATION ROTARY

**Stephanie Urchick est membre du Rotary club de McMurray en Pennsylvanie (Etats Unis) depuis 1991. Elle occupe le poste de Présidente du Rotary International en 2024/2025.**

Lors de son discours d'investiture, en janvier 2024, elle a annoncé son thème présidentiel 2024/2025, « La magie du Rotary », et a appelé les membres à reconnaître et à amplifier la capacité de l'organisation à sauver des vies.

Elle a notamment déclaré aux personnes présentes :

« Ne vous méprenez pas — nous n'allons pas en finir avec la polio ou apporter la paix dans le monde en agitant une baguette magique et en récitant quelques mots bizarres.

**« CELA NE TIENT QU'À VOUS. VOUS CRÉEZ DE LA MAGIE AVEC CHAQUE ACTION, CHAQUE DON ET CHAQUE NOUVEAU MEMBRE. »**

Créer de la Magie !

Tel constitue l'un des objectifs du ROTARY, fort d'un réseau mondial de 1,2 millions de décideurs solidaires, hommes et femmes, dans plus de 35.000 clubs et dans plus de 175 pays dans le Monde. Ensemble, nous passons à l'action pour apporter un changement durable (dans le monde ou localement) afin de répondre aux besoins exprimés.

Notre idéal de « SERVIR D'ABORD » et « SERVIR AUTRUI » est d'apporter des solutions aux problèmes les plus pressants. Depuis plus de 110 ans, les membres du Rotary utilisent leur passion, leur dynamisme et leur intelligence pour passer à l'action dans SEPT grands domaines :

**1. Promotion de la paix** : Le Rotary fait avancer l'entente entre les cultures. Nous formons à la pré-



vention des conflits et à la médiation des adultes et des jeunes qui viendront en aide aux réfugiés fuyant des zones dangereuses.

**2. Lutte contre les maladies** : Nous sommes déterminés à débarrasser le monde de la poliomyélite. Nous aidons les communautés à stopper d'autres maladies et à élargir l'accès aux soins de santé.

**3. Approvisionnement en eau potable** : Grâce à nous, un nombre croissant de personnes bénéficient chaque jour de l'accès à l'eau potable, à l'assainissement et à l'hygiène. Nous faisons plus que construire des puits.

**4. Santé des mères et des enfants** : Nous élargissons l'accès à des soins, à un assainissement et à une éducation de qualité, et offrons des opportunités économiques afin que des mères et leurs enfants puissent prospérer.

**5. Éducation** : Notre objectif est de renforcer la capacité des communautés à soutenir l'éducation de base et l'alphabétisation, réduire les écarts entre les sexes et améliorer le taux d'alphabétisation chez les adultes.

**6. Développement des économies locales** : Nous menons des actions visant à promouvoir le développement économique et à créer des emplois décents et productifs.

**7. Environnement** : Nous nous engageons à financer des actions qui renforcent la protection et la conservation des ressources naturelles, font progresser la pérennité écologique et favorisent l'harmonie entre les êtres humains et l'environnement.



# LE ROTARY CLUB ÉPINAL

Rotary  
Club d'EPINAL



Fondé en 1933, fort de près de 50 membres, hommes et femmes responsables, le Rotary Club d'Epinal est le deuxième club lorrain après celui de Nancy créé en 1929. Comme chaque année, il se conforme à la devise initiée par la Présidente Internationale 2024-2025, Stéphanie Urchick, membre du Rotary Club de Mc Murray en Pennsylvanie (Etats-Unis), dans la droite ligne de celle du mouvement depuis son origine « Servir d'abord ». Le club utilise ainsi l'ensemble de ses compétences et de ses forces vives de manière à créer « la magie du Rotary » pour les années à venir dans le cadre des sept grands domaines d'intervention à privilégier.

Sur le plan local, comme chaque année, le Rotary Club d'Epinal multiplie les actions dans le cadre des divers axes prioritaires définis par le Rotary International, tout particulièrement ces dernières années en faveur de la jeunesse, de la santé et du développement durable.

Les réunions hebdomadaires permettent au club de nouer des liens amicaux, de renforcer le plaisir de se réunir, et de travailler plus efficacement à la réalisation de telle ou telle action caritative.

Les relations internationales du Rotary Club d'Epinal s'articulent autour d'un réseau de clubs contacts dont celui de WITTLICH-MITTELMOSEL, en Allemagne, depuis 1963, et de GEMBLOUX depuis Novembre 2018 - la charte ayant été signée lors du Salon de la Gourmandise 2018. Nos rencontres sont régulières et constituent autant d'occasions de renforcer les liens d'amitié et de réfléchir à des projets communs.

Le Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la Table permet au Rotary Club d'Epinal de lui donner les moyens financiers pour entreprendre lesdites actions et bien entendu, mener à bien celles - importantes - envisagées par le Président 2024-2025, **Stéphane GSCHWEND** (voir page 16 et 17).



**Stéphane GSCHWEND**  
Président 2024-2025

# LISTE DES MEMBRES

## AU 30 SEPTEMBRE 2024

Lydie ADAM  
Daniel BALLAND  
Jean François BARNET  
Fabrice BIENAIME  
Hervé BONTEMPS  
Jean-François BRONNER  
Rémy CHARPENET  
Charles CLAUDE  
Patrick DECOUVELAERE  
Michel M. FRANÇOIS-BONNET  
Claudie FRINGAND  
Jacques GRASSER  
Stéphane GSCHWEND  
Pierre GUEUTAL  
Séverine GÉRARD  
Bertrand HAEMMERLE  
Aurélien HERQUEL

Jean-Claude HOFF  
Bernard HUTTIN  
Nathalie JACQUART  
Angélique JEANNEY-MADRIAS  
Gilbert L'HOMME  
Pierre LAPORTE  
Jean-Louis LECLERC  
Julien LECORDIER  
Corinne LIMONIER  
Philippe MAIRE  
Jean-François MARCHAL  
Gerard MICHEL  
Yves MOREL  
Jean-Claude MORETTON  
Claude MOUGENOT  
Jacques PARADIS  
Roger PERRIN

Christophe PETIT  
Dominique PIERSON  
Joël RAZE  
Jacques RENARD  
Jean-Marie SCOTTON  
Daniel SESSA  
Cécile SIMONIN  
Jean-Charles SIMONIN  
Denis THOMANN  
Bruno VEILLON  
Christian VILLEMEN  
FREDERIC VOULOT  
Laurent VOYEUX

# TROIS ACTIONS CARITATIVES PHARES DE L'ANNÉE 2023-2024

## FINANCEMENT D'UN VÉLO À ASSISTANCE ÉLECTRIQUE POUR L'ASSOCIATION ALÉ VOSGES.

### ■ Contexte :

ALE VOSGES est une association de St Amé qui propose des activités sportives en pleine nature, grâce à du matériel adapté (joëlettes, fauteuils ski, tricycles...). Outre l'organisation de sorties collectives, elle met également à disposition ce matériel à des Ehpad, des écoles et d'autres associations pour les personnes en situation de handicap.

Le matériel existant étant relativement lourd à transporter, quelque peu vieillissant et compliqué à entretenir, la définition des besoins s'est vite orienté vers du matériel plus compact, plus léger et plus performant en autonomie.

### ■ Le projet financé :

Le **ROTARY** ayant pour vocation d'être acteur de l'économie locale, sur les conseils de Pascale VALDENNAIRE, présidente de l'association Alé Vosges,

nous nous sommes tournés vers la société ERGO VELO, basée à Le Roulier (88) et spécialisée dans ce type de matériel.

Le cahier des charges étant établi, le choix s'est orienté vers le modèle **Easy Rider Compact**, qui permet à chaque utilisateur de rouler en toute autonomie. Livré en début d'année 2024 et inauguré officiellement au printemps, ce tricycle à assistance électrique fait aujourd'hui le bonheur de ses utilisateurs, qui peuvent parcourir plusieurs kilomètres en toute autonomie lors des sorties collectives.







### REMISE D'UN CASQUE HYPNO VR À L'HÔPITAL EMILE DURKHEIM D'EPINAL.

#### ■ Contexte :

Un séjour aux Unités de Soins Intensifs est souvent un événement stressant pour le patient et pour sa famille proche. Alors que la médecine a investi beaucoup dans la technologie et la pharmacologie pour aider ces patients à survivre à cet épisode difficile, l'attention a très peu été portée sur le bien-être psychologique global pendant et après l'hospitalisation.

Intégrer des approches non-pharmacologiques pour améliorer le vécu de ces patients durant leur séjour peut constituer une option intéressante puisque ces techniques ont montré leur efficacité et leur accessibilité dans plusieurs domaines médicaux.

#### ■ Le Projet financé :

Le casque de réalité virtuelle **HYPNO VR** est un appareil développé par une Start Up strasbourgeoise : il permet l'utilisation de techniques non médicamenteuses (hypnose), donc sans effets indésirables, chez des patients fragiles, souvent âgés, pour diminuer la douleur et l'anxiété ressenties lors de certains actes de soins. Entièrement financé par le **Rotary Club d'Epinal**, le casque HYPNO VR a été mis en service au CH Emile Durkheim, en Avril 2024, dans un premier temps au service réanimation. Sa polyvalence permet également son utilisation au bloc opératoire, en pédiatrie mais aussi auprès du personnel soignant

### CAP SUR LES JO 2024 POUR LES ENFANTS DU SESSAD-APF

#### ■ Contexte :

Le SESSAD APF Vosges a pour mission d'accompagner des jeunes jusqu'à l'âge de 20 ans présentant une déficience motrice avec ou sans troubles associés sur leur différents lieux de vie. L'accompagnement des jeunes s'articule autour de l'autodétermination, de l'encouragement et du développement de l'autonomie.

Le projet CAP 2024, commencé et soutenu pour le Rotary Club d'Epinal depuis 2023 a eu pour finalité de permettre à 10 adolescents d'assister à 3 épreuves des JO Paralympiques 2024 afin de rencontrer des sportifs de haut niveau en situation de handicap.

#### ■ Le Projet financé :

Afin d'atteindre l'objectif souhaité les éducateurs du SESSAD ont lancé un défi aux jeunes qui souhaitaient se rendre à Paris en les faisant prendre part eux-mêmes à des jeux Handisport. C'est ainsi qu'ils se sont rendu deux années de suite aux Jeux Interrégionaux, pour lesquels ils se sont distingués chaque fois en décrochant un nombre impressionnant de médailles.

Afin de les soutenir dans ce projet, le **Rotary Club d'Epinal** a pris en charge les coûts liés aux déplacements et à ceux de l'hébergement, lors des 2 épreuves régionales et ceux liés aux Jeux Paralympiques 2024.



## ADP 88 INFORMATIQUE

12, rue de la Moselle  
88190 GOLBEY

Lundi au vendredi  
09H 12H - 14H 18H  
Samedi : 09H 12H

- Particuliers
- Professionnels
- Associations

*Ventes neufs et occasions*  
*Ordinateurs fixes et portables*  
*Réparation toutes marques*  
*Imprimantes & multifonctions*  
*Réseau & baies de brassage*  
*Contrat de maintenance*

*Devis gratuit*

03 29 34 11 87  
[adp88@adp88.com](mailto:adp88@adp88.com)

 **EPINAL**

 AXA Agence Harrburger Associés

# ASSURANCE

## ENTREPRISE

## BANQUE

## PARTICULIER ET PROFESSIONNEL

## GESTION DE SYNDIC

## PLACEMENT

# AXA

## AGENCE HARRBURGER associés

9 rue des Petites Boucheries 88000 EPINAL 03 29 82 15 94  
1 Rue Jules Ferry 88200 REMIREMONT | 2B Place du Maréchal de Lattre de Tassigny 88160 LE THILLOT

# VilleElec

Electricité générale Neuf & Rénovation



Chauffage



Installation  
Dépannage



Alarme  
Interphonie  
Motorisation

**06 30 57 59 57**

2A Rue de l'Ecluse 88190 GOLBEY

[www.villelec.eu](http://www.villelec.eu)



**10** ANS

**DIAGNOSTICS  
IMMOBILIERS ET  
ÉTUDES THERMIQUES  
RT 2012**

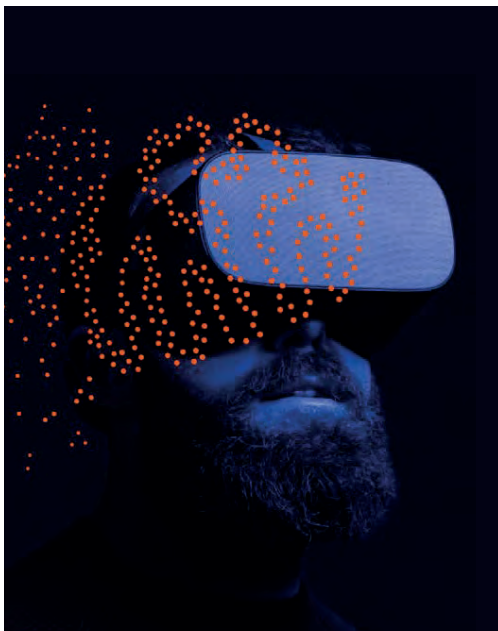


CONTACTEZ-NOUS AU **03 29 64 09 31** - ÉPINAL

Rotary  
Club d'EPINAL



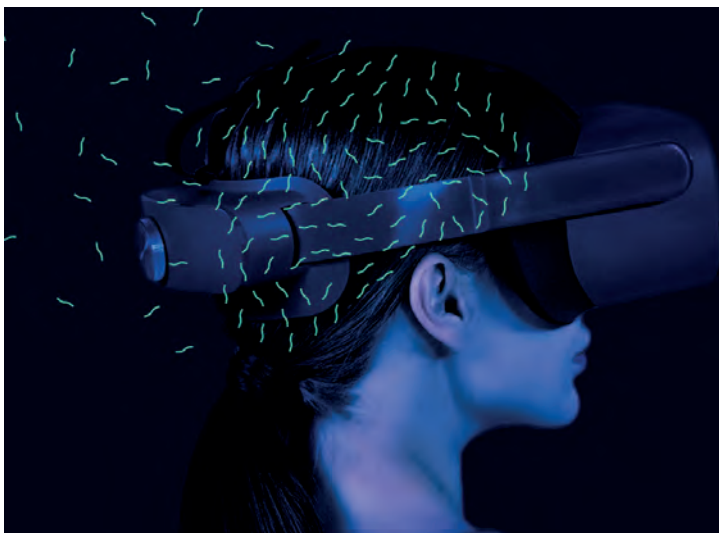
# UNE ACTION CARITATIVE PHARE DE L'ANNÉE 2024-2025



## **FINANCEMENT D'UN CASQUE D'HYPNOSE MÉDICAL AU PROFIT DU SESSAD D'EPINAL SOUS L'ÉGIDE DE L'ASSOCIATION DES PARALYSÉS DE FRANCE**

Le casque Hypno VR est envisagé pour plusieurs utilisations dans le cadre médical, notamment pour l'hypnoanalgésie. Il sera utilisé pendant ou avant des interventions pouvant causer des douleurs, comme lors de rééducations ou de soins post-opératoires. Les séances d'hypnose guidées proposées par Hypno VR aident les jeunes à se concentrer sur un univers virtuel apaisant, réduisant ainsi leur perception de la douleur.





En outre, le casque peut être utilisé pour la relaxation avant des soins difficiles ou la pose d'un appareillage, afin d'aider les enfants et les adolescents à gérer l'anxiété. Une séance immersive dans un environnement virtuel apaisant peut les préparer mentalement à ces moments stressants.

Le dispositif est également utile pour la gestion du stress chronique et le soutien psychologique. Les enfants et les adolescents, souvent confrontés à l'anxiété chronique dans leur parcours médical, pourront bénéficier de séances hebdomadaires de relaxation avec Hypno VR, en complément de l'accompagnement psychologique offert par le Rotary Club d'Epinal.

Pour la mise en œuvre, les professionnels du SESSAD recevront une formation à l'utilisation du casque. Un protocole spécifique sera défini pour chaque enfant ou adolescent, intégrant le casque dans leur plan d'accompagnement individualisé selon ses besoins spécifiques.

Les séances d'hypnose ou de relaxation seront organisées régulièrement, avec une fréquence adaptée à chaque enfant en fonction de son état de santé et de son ressenti. Un suivi régulier sera assuré pour évaluer les effets du casque sur la gestion de la douleur et la réduction de l'anxiété, impliquant les professionnels du SESSAD, les familles et les enfants.



# SOFILOR

GROUPE SOFILOR

EXPERTISE  
COMPTABLE,  
CONSEIL  
& AUDIT

## Présent dans les Vosges et en Meurthe-et-Moselle

Expertise comptable

Audit - Commissariat aux comptes

Gestion des paies et des ressources humaines

Conseil en gestion et en stratégie d'entreprise

[www.groupe-sofilor.fr](http://www.groupe-sofilor.fr)

### SOFILOR À NANCY

35 Avenue Foch  
Tél. : 03 57 54 06 83

### SOFILOR À SAINT-DIÉ

19 avenue de la Fontenelle  
Tél. : 03 29 56 11 36

### SOFILOR À RAON-L'ÉTAPE

49 rue Jules Ferry  
Tél. : 03 29 41 86 34

# L T B



ASCENSEUR



ÉLÉVATEUR PMR



MONTE-ESCALIER



PORTE AUTOMATIQUE

22 rue de la Voivre • 88000 EPINAL  
Tél. 03 29 67 77 89 • [www.ltbo.fr](http://www.ltbo.fr)

# LE MOT DE L'ÉQUIPE RESPONSABLE



## LES TERROIRS !

Vaste programme qui sera mis à l'honneur au cours de cette 15ème édition du Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la Table d'Épinal !

Il n'en fallait pas moins pour mettre à nouveau en éveil, et en émoi, les papilles des épicuriens, des gourmets et gourmands vosgiens, lorrains ou, soyons fous, plus lointains encore...

Tel sera en tout état de cause le fil rouge dont vous retrouverez la trame au cours des démonstrations culinaires, des divers concours et animations qui jaloneront à nouveau les trois jours d'ouverture du Salon 2024.

Cette édition marquera également le retour des défilés de robes gourmandes sublimant les produits utilisés par les artisans créateurs et toute l'équipe conceptrice des robes, en constituant ainsi une véritable ode à la nature et à la gourmandise de nos terroirs. L'élégance et la couleur seront les maîtres mots de ces défilés.

N'oublions pas non plus l'ambiance traditionnellement chaleureuse, conviviale et joyeuse créée autour des 120 exposants présents, ravis de vous accueillir, de vous proposer et de vous faire déguster leurs produits variés.

Vous aurez bien évidemment toujours la possibilité de vous restaurer sur place, de vous ins-

taller vers l'espace bar en famille ou entre amis autour des gourmandises proposées.

Les membres du Rotary Club d'Épinal ont ainsi tout mis en œuvre, bénévolement, pour répondre, une fois encore, à vos attentes aux côtés des Chefs, des MOF, des partenaires, artisans et exposants qui viennent et reviennent, pour certains depuis de nombreuses années.

Votre participation et votre présence permettront une nouvelle fois de concrétiser les actions caritatives choisies cette année.

Alors, ainsi que nous le répétons d'année en année, venez nombreux avec tous vos amis, vos connaissances, votre famille pour partager un moment de détente et de gourmandise !

Vous joindrez ainsi l'utile à l'agréable et préparerez pourquoi pas, vos fêtes de fin d'année en composant vos repas de fêtes ou en trouvant des idées de cadeaux de Noël, tout en contribuant à une action caritative concrète forcément utile et toujours nécessaire.

Merci à tous de nous accompagner et de nous permettre d'améliorer encore notre action !

## L'équipe responsable du Salon 2024

*De gauche à droite : Jean-Francois Barnet,  
Daniel Sessa et Denis Thomann*



**FONCIA AUBERT**  
**Épinal**

22 place des Vosges  
03 29 333 000

**Service Administration de biens**  
03 29 81 85 85

**FONCIA DAUPHINE**  
**SAINT-DIÉ**

20 rue Mengin  
03 29 555 000

**Service Administration**  
**de biens**  
03 29 555 111

**FONCIA PONT DU LAC**  
**GERARDMER**

50 rue Charles de Gaulle  
03 29 63 60 30

FAIRE GÉRER  
SON BIEN

FAIRE GÉRER  
SA COPROPRIÉTÉ

ACHETER

LOUER

ESTIMER

VENDRE

INVESTIR

**AK**

ALESSANDRO COIFFURE K . INSTITUT . SPA

5, QUAI CONTADES  
88 000 ÉPINAL



**Alessandro coiffure**  
03 29 64 15 16



**K . Institut . Spa**  
03 29 29 60 60

Styliste visagiste,  
spécialiste amincissement  
et bien-être.





VA

Adresse:  
85 Chemin de la Taviane  
88000 EPINAL

Email:  
vosgesarchitecture@orange.fr

Téléphone:  
03.29.32.50.06

Site internet  
vosgesarchitecture.com

VOSGES ARCHITECTURE



# GRANDBLAISE LEROY

LE SPÉCIALISTE TECHNIQUE DE LA FOURNITURE INDUSTRIELLE & AUTOMOBILE



autodistribution

orexad

St Dié • Épinal • Saint-Étienne les Remiremont

03 29 55 35 35

03 29 81 32 32

03 29 23 03 80

contact@grandblaise-leroy.fr



L'OPTIQUE

20 rue de la Maix - 88000 EPINAL

03 72 73 96 87

Du lundi au samedi

L'OPTIQUE par Cyril PARMENTELAT



**Boissonnet**  
paysagisme

MODELAGE PAYSAGER  
ENGazonnement  
REVÊTEMENTS  
MAÇONNERIE  
PLANTATION  
CLÔTURES  
PISCINES  
BASSINS

[www.boissonnet-paysagisme.fr](http://www.boissonnet-paysagisme.fr)

Création, réalisation et entretien de vos espaces paysagers



**SALON**  
2024  
15<sup>E</sup> ÉDITION



# LE PARRAIN

GUILLAUME ROYER

Un cuisinier bourguignon passionné  
Meilleur Ouvrier de France  
Cuisine Gastronomie 2015



Guillaume Royer se forme au sein du CFA La Noue à Longvic. Il obtient un CAP pâtisserie puis un CAP cuisine. Il travaille dans les brigades d'Anthony Bonnardot (Hôtel-restaurant de La Poste à Pouilly-en-Auxois) et de Jacques Lameloise dans la maison du même nom à Chagny.

Il quitte sa Bourgogne natale pour travailler avec Philippe L'Abbé à « La Chèvre d'Or » à Eze. Puis chez Régis Marcon et Eric Pras à l'Auberge du Clos des Cîmes » en Haute-Loire, avant de rejoindre les brigades de Christophe Bacqué sur la Côte d'Azur et en Corse. C'est le début d'une longue et fructueuse collaboration entre les deux hommes dans les cuisines de « La Villa » à Calvi puis du « Monte Cristo », le restaurant de l'Hôtel du Castellet dans le Var.

**En février 2015**, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie cuisine gastronomique au terme de deux jours d'épreuves exigeantes.

Arborant avec fierté ce nouveau col bleu, blanc, rouge, Guillaume Royer répond bientôt à l'appel de ses racines. Il revient s'installer en Bourgogne, sa terre natale, quelques années plus tard.

Au printemps 2022, il ouvre trois restaurants :

- **le 6 avril 2022** : l'Auberge de Guillaume à Vandenesse-en-Auxois – cuisine élégante
- **le 11 mai 2022** : La Table de Guillaume à Châteauneuf-en-Auxois – cuisine traditionnelle
- **le 22 juin 2022** : Les Griottes à Gevrey-Chambertin – cuisine gastronomique

En fin connaisseur de la campagne Bourguignonne qui l'a vu grandir, il sublime à merveille ses produits.

**La devise de Guillaume Royer :**  
cuisiner frais et local pour  
vous faire (re)découvrir le  
plaisir de partager une cuisine  
authentique et généreuse  
aussi belle que bonne.

**Notre Parrain 2024 :** un  
homme talentueux au  
cœur gros comme ça !



# LE ROYAL CHAMPAGNE HÔTEL ET SPA À CHAMPILLON (51)

## LA MAGIE GOURMANDE DU ROTARY D'ÉPINAL

Notre célèbre et sympathique Parrain 2023 a décidé de poser ses valises en juin 2024 dans notre belle région Grand Est plus précisément comme Chef Exécutif du Royal Champagne Hôtel et Spa à Champillon.

Nous ne présenterons plus ce chef talentueux (voir brochure 2023) mais nous souhaitons mettre en avant son amitié

et sa fidélité à notre salon auquel il participera avec sa Cheffe pâtissière Claire Santos Lopes.

C'est dans cet ancien relais de poste, où se sont arrêtés les Rois de France en route pour leur couronnement à Reims, ou Napoléon et ses généraux, que naît le Champagne Hôtel et Spa. Ce lieu histo-

rique s'est métamorphosé en 2018, en un amphithéâtre contemporain de 47 suites 5 étoiles, couronnées de 3 clés Michelin en 2024.

Ses chambres, signées Sybille de Margerie, dominent les coteaux champenois, inscrits en 2015 au patrimoine Mondial de l'Unesco.

C'est sur ce monolithe de pierre claire, lové entre la mythique Montagne de Reims et le berceau historique du Champagne à Hautvillers, avec en toile de fond les vignes célèbres de la vallée d'Epernay et de la Marne que notre Chef et Ami Christophe Raoux s'apprête à jouer sa nouvelle partition culinaire.

Le Royal, cette étape Gastronomique incontournable 1 étoile Michelin, nous amène vers ce lieu mythique historique qu'est son restaurant. Sous ce plafond patiné d'or et constellé de 36 bulles de verre ambré, la salle aura accueilli les femmes de la vie de Napoléon. Au fil de l'éclatant ballet de serveurs, sous la baguette de son directeur de salle Grégory Charlier, sera présenté en juillet la première carte élaborée par Christophe « une cuisine Française sur la vérité du produit et du goût »

On y retrouvera sans nul doute les belles langoustines avec ses cacahuètes caramélisées aux épices, ou ses ormeaux de Bretagne transis d'algues, entre autres.

Du haut de ses 32 ans, Claire nous transportera vers cette pâtisserie instinctive avec des créations responsables et moins sucrées.

Le restaurant possède une cave remarquable où Philippe Marquès excelle, venu du Lucas Carton d'André Sanderens. 20 000 bouteilles la composent dont naturellement 600 références de Champagne.



Christophe Raoux et Claire Santos Lopes

Le Bellevue brasserie et terrasse offre dans un panorama à 180 degrés la possibilité à 90 convives de passer des moments inoubliables. Le tout est complété par un bar et terrasse « Abysses ».

Le Spa quant à lui et la piscine extérieure offrent un véritable espace de détente sur plus de 1500 m<sup>2</sup> avec 9 salles de soins, une salle de fitness et un studio de yoga... Une adresse à ne manquer sous aucun prétexte.

**Un haut lieu de la gastronomie dans un site enchanteur avec des femmes et hommes de talents et de cœur !**

**Un grand merci de nous avoir mis à disposition ces deux talents de si haut niveau pour donner encore plus de reconnaissance à notre salon.**

# CLAIRE SANTOS LOPES

## UNE PERLE PÂTISSIÈRE CHAMPENOISE

La valeur n'attend pas le nombre des années.

Claire, née en région parisienne plus précisément à Drancy, a fait ses études par choix en lycée professionnel en 2012 en obtenant un baccalauréat technologique Hôtellerie Restauration, puis un BTS à l'école Ferrandi.

**Sa carrière débute en alternance (2014)** par du service en salle à l'hôtel Scribe, durant deux années.

Rapidement après cette expérience intéressante au contact du public, elle s'engage comme pâtissière à l'hôtel Le Burgundy à Paris en 2014 dans son 1 étoile Michelin.

**Le Prince de Galles**, La Scène lui ouvre ses portes, où elle officie durant 3 années. (2015)

**L'Amérique en 2018 l'accueille** durant une année à New York au Jungsik doublement étoilé au Michelin.

**À l'issue de son visa, elle rejoint la France (2019)** plus précisément au restaurant Zebulon Palais-Royal.

**À la suite de cette expérience, elle rencontre Johanna Le Pape**, Championne du Monde des Arts sucrés, dans son atelier Auraé (2020) en tant que Cheffe pâtissière et Cheffe de projet Recherche et Développement. Cette nouvelle expérience la conduit vers une pâtisserie nouvelle, tournée vers le bien-être et la santé par la nutrition. Cette découverte lui a beaucoup apporté, non seulement



par une approche végétale de la pâtisserie, mais également grâce à un travail soutenu sur les produits allergènes.

**En 2021**, elle exerce ses talents à l'Hostellerie la Briquerie.

**Juin 2022**, une nouvelle expérience avec son arrivée dans le très célèbre Royal Champagne Hôtel et Spa à Champillon, où elle va avoir le bonheur de travailler avec un très grand talent de la cuisine, que nous connaissons bien, puisqu'il s'agit du Chef Christophe Raoux, Parrain 2023 du salon. Elle exerce ses talents

en faisant découvrir à la clientèle une pâtisserie intuitive, moderne et engagée utilisant des produits régionaux et de saison. Au Bellevue, le « bistrot chic » de l'hôtel, elle développe des créations réconfortantes, parfaitement identifiables, en puisant son inspiration dans différentes régions, en proposant systématiquement une pâtisserie végan et sans gluten, en alliant aux saveurs traditionnelles à base de fruits d'autres plus exotiques à base de céleri ou d'asperges qu'elle apprécie beaucoup travailler.

Claire est une Cheffe remarquable, authentique, simple et avenante avec un parcours exceptionnel alliant jeunesse et expériences multiples, sympathie et passion à la transmission, généreuse, et talentueuse, c'est un vrai bonheur que de pouvoir l'accueillir lors de notre salon.

**Une Cheffe novatrice, imaginative emplit de talents !**



# PHILIPPE LARUELLE

## ET LA GASTRONOMIE VOSGIENNE

Une longue histoire.

Philippe Laruelle fait partie de ces Chefs talentueux, discret, professionnel et surtout fidèle au salon de la Gourmandise d'Épinal depuis sa création.

Fils de son regretté papa, maire et restaurateur connu au Valtin, il a toujours baigné dans le monde de la cuisine depuis sa plus tendre enfance.

**Après des études secondaires**, école hôtelière de Gérardmer puis Strasbourg, il entre rapidement dans le monde professionnel tout d'abord chez Christian Willer, le Martinez à Cannes

Puis chez Emile Jung, le Crocodile à Strasbourg, Joël Robuchon à Paris, Cuisinier du Ministre de l'Éducation Nationale durant son service militaire, Bruno (Le roi de la Truffe) à Lorgues (VAR) et enfin Alain Ducasse à Monaco, entre autres.

**Fin 1995**, il décide de reprendre l'affaire familiale Le Val Joli au Valtin, qu'il fera grandir.

Philippe a été finaliste du MOF Cuisine **en 2004**.

**En avril 2016**, il prend un nouveau départ comme Chef Démonstrateur dans la société De Buyer à Girmont Val D'Ajol connue par la qualité exceptionnelle de ses casseroles, et plus généralement de tous les ustensiles dédiés aux professionnels et amateurs du bien faire.



A ce titre, il est le digne représentant de la société dans le monde entier, en effectuant des prestations reconnues.

**Maitre cuisinier de France depuis 2000** et membre du bureau exécutif, il rencontre régulièrement ses collègues en France et à l'étranger en échangeant ses pratiques et son savoir.

Longtemps les auditeurs de France Bleue Sud Lorraine prenaient plaisir à l'écouter au travers de ses chroniques culinaires.

Pratiquement, toujours présent au côté des grands Chefs invités, il nous offre des démonstrations talentueuses, en n'hésitant jamais à « dévoiler » les petits secrets qui font souvent la réussite des recettes.

**Ambassadeur de la maison dont il est le démonstrateur, mais aussi de notre terroir Vosgien et Lorrain, il nous régale d'année en année au salon.**

**Cette année encore, il nous emportera au travers de son savoir.**

*Le traiteur  
de vos événements*

# Croustillance

*Traiteur & Créateur de Saveurs*

06 84 26 45 63

10, rue de l'Estrey  
88440 NOMEXY

info@croustillance.fr  
www.croustillance.fr  
www.facebook.com/croustillance



**Au Bord du Lac de Bouzey**  
**Repas de Groupes**  
**Week-ends à Thème**  
**Formule Déjeuner**  
**75 places à l'Intérieur**  
**140 places en Terrasse**

355 chemin des plages 88390 CHAUMOUSEY  
03 29 32 71 05



# LA « 15 » ... LA BIÈRE DE L'ANNIVERSAIRE

Chers amis,

À l'occasion de la 15ème édition du Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la Table, nous avons le plaisir de vous annoncer une initiative spéciale qui symbolise notre engagement et notre solidarité internationale. Yves Morel notre vice-Président avec La Brasserie La Fouillotte et moi-même en collaboration avec nos amis rotariens du club de Gembloux, nous avons créé une bière spéciale pour célébrer cet événement marquant.

Cette bière unique est bien plus qu'une simple boisson ; elle représente l'amitié et la coopération entre nos clubs Rotary. Elle est le fruit d'un travail commun et d'une passion partagée pour la gastronomie et la convivialité.

Vous pourrez découvrir et déguster cette bière spéciale :

- **Au bar du Rotary** : Profitez-en sur place lors de votre visite au salon.
- **Au stand commun du Rotary d'Epinal et de Gembloux en Belgique** : Une occasion de renforcer les liens avec nos amis belges.
- **En coffret spécial** : Une idée cadeau parfaite pour les fêtes ou pour offrir à vos proches.

Les fonds récoltés grâce à la vente de cette bière serviront à financer une action commune internationale. Votre soutien est essentiel pour nous permettre de continuer à mener ces actions caritatives et à faire une différence dans notre communauté.



Nous vous invitons à venir nombreux pour célébrer avec nous cet anniversaire et à partager ces moments de convivialité et de solidarité.

Merci pour votre soutien et votre enthousiasme.

Excellente dégustation.

**Stéphane Gschwend**  
Président

Président  
**Pierre  
Gueutal**



PARRAIN  
**JEAN-PIERRE  
COFFE**



Président  
**Dominique  
Pierson**



CONCEPTEUR  
**GILBERT  
L'HOMME**



ANNÉE  
**2009**  
1<sup>re</sup> ÉDITION



Président  
**Charles  
Claude**

ANNÉE  
**2011**  
3<sup>e</sup> ÉDITION



PARRAIN  
**CHRISTOPHE  
FELDER**



ANNÉE  
**2015**  
7<sup>e</sup> ÉDITION



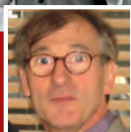
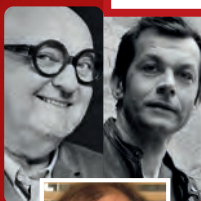
Président  
**Bernard Cloquet**

ANNÉE  
**2013**  
5<sup>e</sup> ÉDITION

PARRAIN  
**JOSEPH  
VIOLA**

PARRAINS  
**J.-P. COFFE  
L. MARIOTTE**

ANNÉE  
**2012**  
4<sup>e</sup> ÉDITION



Président  
**Charles Kraemer**

ANNÉE  
**2010**  
2<sup>e</sup> ÉDITION



PARRAIN  
**LAURENT  
MARIOTTE**



Président  
**Olivier Cousin**

ANNÉE  
**2014**  
6<sup>e</sup> ÉDITION



PARRAIN  
**CLAUDY  
OBRIOT**



Président  
**Joël Raze**



Président  
**Stéphane Gschwend**



Président  
**Denis Thomann**



Présidente  
**Agnieszka Cyplik**



PARRAIN  
**ANGELO  
MUSA**

Présidente  
**Séverine Gérard**



PARRAIN  
**GUILLAUME  
ROYER**



ANNÉE  
**2017**  
9<sup>e</sup> ÉDITION



ANNÉE  
**2019**  
11<sup>e</sup> ÉDITION

PARRAIN  
**JONATHAN  
MOUGEL**



PARRAIN  
**FRÉDÉRIC  
JAUNAUT**

ANNÉE  
**2022**  
13<sup>e</sup> ÉDITION

ANNÉE  
**2024**  
15<sup>e</sup> ÉDITION

ANNÉE  
**2016**  
8<sup>e</sup> ÉDITION

PARRAIN  
**MICHEL  
ROTH**



Président  
**Gérard Michel**

ANNÉE  
**2018**  
10<sup>e</sup> ÉDITION



PARRAIN  
**NICOLAS  
LAMBERT**



Président  
**Julien Lecordier**

ANNÉES  
**2020  
2021**  
12<sup>e</sup> ÉDITION

PARRAIN  
**GILLES  
MARCHAL**



Président  
2020  
**Jean-Marie  
Scotton**



Présidente  
2021  
**Nathalie  
Jacquart**

ANNÉE  
**2023**  
14<sup>e</sup> ÉDITION

PARRAIN  
**CHRISTOPHE  
RAUX**



Président  
**Yves Morel**



de Buyer  
DEPUIS 1830



Fabricant français d'ustensiles de qualité professionnelle

CUISINE & PÂTISSERIE

DE BUYER INDUSTRIES  
F-88340 LE VAL D'AJOI  
TEL : 03 29 30 66 12  
[www.debayer.com](http://www.debayer.com)



# LISTE DES EXPOSANTS

## **ARTS DE LA TABLE (USTENSILES ET ACCESSOIRES DE CUISINE)**

- 83 COUPE LÉGUMES**  
FRANCK LHUILLIER
- 66 COUTELLERIE**  
CREA COUTELLERIE  
NOGENT  
NELLY GEORGEMEL
- 130 VÊTEMENTS  
PROFESSIONNELS  
POUR HÔTELLERIE ET  
GASTRONOMIE**  
BRAGARD - L'IDENTITE  
BRAGARD
- 72 COUTELLERIE**  
JCH COUTELIER  
JEAN-CLAUDE HAJDAS
- 93 COUTELLERIE**  
SAS LE G  
NICOLAS GRAVIER

## **BOISSONS ALCOOLISÉES (BIÈRES - SPIRITUEUX ET VINS)**

- 8 COTES DE PROVENCE**  
SAS DOMAINE GUEISSARD  
PAULINE GIRAUD
- 61 ALSACE**  
LA CAVE DU VIEIL ARMAND  
RENAUD FRANCOIS
- 75 ALSACE**  
DOMAINE MARTIAL  
DIRRINGER  
CATHERINE DIRRINGER
- 47 ANJOU**  
DOMAINE DE LA  
ROSSIGNOLERIE  
HENRI ET CATHERINE  
BOURGEAU
- 51 ARMAGNAC - FLOC DE  
GASCOGNE**  
IGP CÔTES DE GASCOGNE  
DOMAINE DE BILE  
FAMILLE DELLA VEDOVE

- 40 APERITIF HYPOCRAS**  
CAVE DES VIEILLES TERRES -  
SARL PAUL BAYER  
FRÉDÉRIC BAYER
- 54 BEAUJOLAIS - REGNIE  
MORGON**  
EARL MICHEL RAMPON ET  
FILS
- 73 BERGERAC**  
CHÂTEAU COLIN MADRIGAL  
ALAIN QUEYRAL
- 64 BIÈRES**  
BRASSERIE LA MADELON  
VINCENT CLAUDEL
- 27 BIÈRES**  
BRASSERIE LA FOUILLOTTE  
BORIS LABARDA
- 12 BORDEAUX**  
EARL VIGNOBLE LAFOI  
DANIEL LAFOI
- 111 BORDEAUX  
ENTRE-DEUX-MERS**  
EARL POURQUEY-GAZEAU  
CYRIL FOUILLAC
- 29 BOURGOGNE  
CÔTES DE BEAUNE**  
EARL GILLES GAUDET  
GILLES ET VÉRONIQUE  
GAUDET
- 71 VINS DE CORSE**  
CORSIANTICA  
TONY SCARBONCHI
- 36 CALVADOS  
POMA**  
EARL LES VERGERS DE  
LA BAIE DU MONT SAINT  
MICHEL  
JEAN-PHILIPPE LIGER-  
BERTHELOT
- 59 CHABLIS**  
EARL DOMAINE GEORGES  
MICHEL GEORGE
- 57 CHAMPAGNE DE L'AUBE**  
CHAMPAGNE LACROIX  
TRIAULAIR  
THÉODORE ET MARIE-  
CLAIRE LACROIX

- 48 CHAMPAGNE  
VALLEE DE LA MARNE**  
CHAMPAGNE FLORENT  
MONDET
- 78 CHAMPAGNE  
CÔTES D'EPERNAY**  
CHAMPAGNE GOBANCE-  
LOIZON  
JULIEN GOBANCE-JOIZON
- 17 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BIO**  
DOMAINE MAS DU BOUCOU  
JACQUES GIRARD
- 25 CLAIRETTE DE DIE**  
GIE COTE CAIRN  
NATHALIE BRUN
- 58 COGNAC  
PINEAU DES CHARENTES**  
SCA PINEAU ROUSSILLE  
PASCAL ET MARIANNE  
ROUSSILLE
- 55 CÔTE ROTIE  
CONDRIEU**  
VIGNOBLE HERVÉ AVALLET  
HERVÉ AVALLET
- 44 CÔTES DU LANGUEDOC  
TERRASSES DU LARZAC**  
DOMAINE LA ROUQUETTE  
LOIC BENEZETH
- 89 CÔTES DU RHÔNE  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
SCEA FERME CHABRAN  
AURORE GAUTHIER
- 41 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES  
SAINTE CECILE**  
DOMAINE ROUGE - BLEU  
THOMAS BERTRAND
- 53 CRILLON - VINS  
DE RHUBARBE**  
SAS MOINE  
YANNICK MOINE
- 82 EAUX DE VIE ET LIQUEURS**  
DISTILLERIE RIONDE  
ESTELLE RIONDE
- 80 GAILLAC**  
EARL RATIER - CHÂTEAU  
RATIER  
NICOLAS ET SYLVIE RATIER

- 11** **GRIOTTINES**  
GRANDES DISTILLERIES  
PEUREUX
- 15** **JULIENAS - MOULIN À VENT  
SAINT-VERAN**  
DOMAINE GUY VOLUET  
GUY VOLUET
- 21** **JURA**  
DOMAINE DE LAHAYE  
GUILLAUME TISSOT
- 31** **LALANDE DE POMEROL  
LUSSAC SAINT ÉMILION**  
SCEA DES VIGNOBLES  
BONHOMME  
MURIEL BONHOMME
- 107** **LALANDE DE POMEROL**  
SCEA VIGNOBLES MP  
MASSONIE  
BERTRAND MASSONIE
- 69** **LUBERON - VENTOUX**  
DOMAINE GIROD - SCEA  
VALLON ROUGE  
SANDRINE GARCIN
- 26** **MINERVOIS**  
DOMAINE TERRES GEORGES  
ANNE-MARIE ET ROLAND  
COUSTAL
- 4** **RHUMS**  
CAVE DU BOUGNAT  
CHRISTOPHE JOLIMAITRE
- 124** **RHUMS**  
LES CHAIS SAINT ELOI  
MARINE HONORE PINOT
- 24** **SAINT ÉMILION**  
CHATEAU CADET PONTET  
SARL VIGNOBLES MERIAS -  
BENOIT MERIAS
- 109** **VINS DE COLLIOURES**  
TERRES DES TEMPLIERS  
MONIQUE DUCORNEAU
- 3** **VINS DU SAINT-MONT**  
PLAIMONT - TERROIRS ET  
CHÂTEAU  
CAVE DU BOUGNAT -  
CHRISTOPHE JOLIMAITRE
- 33** **VOLNAY - POMMARD  
BEAUNE - MONTHÉLIE**  
EARL MICHEL ET MARC  
ROSSIGNOL  
MARC ROSSIGNOL

- 2** **WHISKIES  
DIVERS PAYS**  
CAVE DU BOUGNAT  
CHRISTOPHE JOLIMAITRE

### **BOISSONS NON OU PEU ALCOOLISÉES**

- 10** **JUS DE FRUITS DE POMMES  
ET AUTRES FRUITS**  
MAISON THOMAS - ENERJUS  
EDOUARD THOMAS
- 37** **JUS DE FRUITS DE POMMES  
GINGEMBRE ET CITRON**  
GENZY - SAVEURS DE  
MBEUTI  
CHRISTÈLE NJIWOUA
- 91** **MOËLLEUX DE FRAISES**  
SARL SAVEURS D'ORNAIN  
THIBAUT GUILLAUME

- 126** **CAFÉ**  
CAFE IN FINE  
ROMAIN CHIKH

### **BOULANGERIE - PÂTISSERIE BISCUITS - CHOCOLATS DOUCEURS**

- 95** **BOULANGERIE - PÂTISSERIE**  
FEDERATION DES ARTISANS  
BOULANGERS ET DES  
ARTISANS BOULANGERS-  
PÂTISSIERS DES VOSGES
- 95A** **CRÉATION VIENNOISERIES  
POUR LES PETITS MITRONS**  
FEDERATION DES ARTISANS  
BOULANGERS ET DES  
ARTISANS BOULANGERS-  
PÂTISSIERS DES VOSGES
- 85** **CARAMELS  
PÂTES DE FRUITS**  
LES DOUCEURS D'ELISE  
ELISE DIDIER
- 90** **CHOCOLATIER**  
RÉMI ARNOULD
- 56** **CHOCOLATS**  
SARL LAMIELLE  
CHOCOLATIER  
PHILIPPE LAMIELLE
- 65** **CHOCOLATS**  
CHOCOLATS BY FRED  
FRÉDÉRIC VOULOT

- 110** **CHOCOLATS EN PLAQUE ET  
NOUGATINE**  
AUX DELICES DES PAPILLES  
SYLVIE MORVAN

- 113** **CONFITURES**  
CONFITURES DE LORRAINE  
JEAN-MARIE RIVIERE

- 67** **CONFISERIES  
DES HAUTES-VOSGES**  
CONFISERIES DES HAUTES-  
VOSGES - C.D.H.V.  
JEAN-MARIE CLAUDEPIERRE

- 105** **CONFITURES**  
VAL'E'JEAN  
VALÉRIE ET JEAN DEVIGNON

- 99** **FRUITS DÉSHYDRATÉS**  
MANGIEU LANA TRAN  
THIERRY MANGIEU

- 34 /  
116** **GAUFRES**  
UN AIR DE GAUFFRES  
DAVID VANHAM

- 79** **GELÉE ROYALE**  
RUCHER DU BOULEAU  
YVAN MICHEL

- 118** **GLACES**  
AUX GLACIERS DE  
PLOMBIÈRES  
RÉGIS REMY

- 68** **MADELEINES**  
LIVERDUN DISTRIBUTION  
ERIC LAMAZE

- 50** **MIEL**  
L'ABEILLE PASSION  
ANDRÉ DOMANGE

- 35** **MIEL**  
LE RUCCHER DE ST  
BASLEMONT

- 108** **NOUGATS EN SACHETS  
CALISSONS**  
ANGÉLIQUE ARENAS-DIAZ

- 117** **PAIN D'ÉPICES**  
BEAUCHET REGINE ET  
DANIEL

- 103** **PAINS - VIENNOISERIES -  
MACARONS**  
SARL L'ATELIER DU PAIN  
RÉGIS ET GUILLAUME  
BARLIER



**7** **PÂTISSERIE ORIENTALE**  
UN PETIT COIN DE  
PROVENCE  
SOPHIA CHOURFI

**28** **PÂTISSERIE ORIENTALE**  
KAHLIA  
HAMED AZZOUZ

**60** **PÂTISSERIE  
CHOCOLATERIE**  
PÂTISSERIE CUNIN -  
MENTRE  
PASCAL ET ANGÉLIQUE  
CUNIN

**62** **PÂTISSERIE CHOCOLATERIE**  
CHOCOLATERIE SCHMITT  
JEAN-ÉMILE ET JÉRÔME  
SCHMITT

**16** **POP CORN**  
LE POP CORN GOURMAND -  
PAPY POP'CORN  
FABIEN BOLMONT

**125** **SIROP D'ÉRABLE**  
L'ERABLIÈRE LEFEBVRE ET  
FILS  
GAETAN LEFEBVRE

### **CHARCUTERIES - FOIE GRAS - SALAISONS - VIANDE**

**13** **ANDOUILLE DU VAL D'AJOL**  
JEAN-LUC HUSSON

**88** **BOUDIN - BLANC ET NOIR  
TERRINES - FOIE GRAS  
FRAIS**  
BOUCHERIE LECOMTE  
EMMANUEL CHEVALME

**76** **CHARCUTERIES**  
LA FRERME GIRMONTAISE  
ELODIE VINCENT

**74** **CHARCUTERIES ET  
FROMAGES DU DOUBS**  
MAISON BARBIER  
MARC SCHNEIDER

**45** **CHARCUTERIES ET  
FORMAGES PAYS BASQUE**  
LE CHOIX DU BERGER  
ISABELLE BANQUET

**100** **CHARCUTERIES  
PAYS DE SAVOIE**  
EURL E.D.S. - GOUMAND'ART  
LAURENT BEL

**114** **CHARCUTERIES  
TERROIR VOSGIEN**  
LE VOSGIEN GOURMET  
EMMANUELLE HAMEL

**43** **FILET MIGNON ET MAGRET**  
AU FUMOIR VOSGIEN  
ERIC BONGEOT

**97** **FOIE GRAS**  
EURL HELENE MUDRY

**52** **FOIE GRAS DU GERS**  
LA PATTE D'OIE - SARL  
FAMILLE PERES  
PIERRE ET MAXIME PERES

**30** **FOIE GRAS DU LOT**  
LA FERME PECH BRU  
SERGE COMPTE

**70** **VIANDE DE TAUREAUX  
ET COCHES**  
MICHEL RESTIVO

### **FROMAGES**

**42** **FROMAGES**  
LA RONDE DES SAVEURS  
BERNARD CHAILLIE

**74** **FROMAGES ET  
CHARCUTERIES DU DOUBS**  
MAISON BARBIER  
MARC SCHNEIDER

**100** **FROMAGES DE SAVOIE**  
EURL E.D.S. - GOUMAND'ART  
LAURENT BEL

**98** **SAINT-NECTAIRE - ROI**  
LE SAINT NECTAIRE ROI  
JULIEN SCHMIDLIN

**45** **FROMAGES PAYS BASQUE**  
ISABELLE BANQUET

**39** **MUNSTER**  
LA FERME AU PETIT  
GRAVIER  
LAURA VAXELAIRE

### **GASTRONOMIE DIVERSE**

**38** **BLUETS DES VOSGES**  
LES VERGERS DES AVOLETS  
BRUNO VINCENT

**63** **CHAMPIGNONS SECS  
(MORILLES ET TRUFFES)**  
SOLEIL DISTRIBUTION  
FABRICE MOUREAUX

**22** **CHAMPIGNONS SHIITAKE**  
DM CHAMPIGNONS  
MARCO DEMACON

**49** **ÉPICES DES ÎLES - PUNCHS**  
LE MONDE DE REGINA  
ESTHER JEAN

**114** **ÉPICES**  
LE PLEIN D'ÉPICES  
CHRISTIAN MATHIS

**77** **ESCARGOTS**  
LE CLOS DE L'AULNE  
CARMEN GENIN

**46** **ESCARGOTS**  
CROQUE NATURE - LA  
FERMETTE AUX ESCARGOTS  
ALEXANDRE MAIRE

**99** **FRUITS DÉSHYDRATÉS**  
MANGIEU LANA TRAN  
THIERRY MANGIEU

**20** **LÉGUMINEUSES, FARINES**  
GUILLAUME MALGLAIVE

**120** **PRODUITS TERROIR**  
LORRAINE ATTRACTIVE

**121** **PRODUITS TERROIR**  
LORRAINE ATTRACTIVE

**122** **PRODUITS TERROIR**  
LORRAINE ATTRACTIVE

**123** **PRODUITS TERROIR**  
LORRAINE ATTRACTIVE

**86** **FRUITS FRAIS**  
SCEA DE MARONCHAMP  
ELISABETH THOMAS

**18** **OLIVES - TAPENADES  
ET DÉRIVÉS**  
TERRE DE PROVENCE  
STÉPHANIE LECHAT

**32** **PRODUITS LOCAUX  
EN BOCAUX**  
SAS VOSG' BOCAUX  
AMANDINE PERRIN

**9** **PRODUITS TERROIR  
JE VOIS LA VIE EN VOSGES  
TERROIR**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
DES VOSGES

**87** **PRUNEAUX**  
SPECIALITES DU SUD OUEST  
MICHEL HUGUES

**14** **RESTAURANT  
CHEF À DOMICILE**  
FABRICE DURAIN

**23** **SAFRAN**  
SAFRAN DES PAYOUX  
RICHARD THIERY

**106** **TRUFFES FRAÎCHES +  
PRODUITS DÉRIVÉS DE LA  
TRUFFE + AIL DES OURS +  
ORTIES**  
LATRUFFACHUCHU  
PASCAL SCHUZGER

**104** **VINAIGRES, VINAIGRETTES**  
SARL SAN MARTIN  
JEAN-MARIE SAN MARTIN

## DIVERS ET ANIMATIONS DIVERSES

**101** **BAR - HUÎTRES**  
**RESTAURATION FROIDE**  
ROTARY CLUB ÉPINAL  
ORGANISATEUR DU SALON

**131** **C. R. I. J. L.**  
C.R.I.J.L. ET  
ROTARY CLUB ÉPINAL  
ORGANISATEUR DU SALON

**132** **CONCOURS DES JEUNES  
TALENTS DU SERVICE EN  
SALLE**  
ROTARY ORGANISATEUR  
DU CONCOURS AVEC  
LES JEUNES ÉLÈVES DES  
ÉCOLES HÔTELIÈRES  
DE CONTREXEVILLE-  
ÉPINAL-GERARDMER ET  
REMIREMONT

**134** **CONCOURS ŒUVRES  
APPRENTIS DES MÉTIERS  
DE BOUCHE**  
ROTARY ORGANISATEUR  
DU CONCOURS AVEC LES  
APPRENTIS  
C.F.A. D'ÉPINAL ET  
GÉRARDMER

**95A** **CRÉATION DE  
VIENNOISERIES PAR LES  
PETITS MITRONS**  
FÉDÉRATION DES ARTISANS  
BOULANGERS ET DES  
ARTISANS BOULANGERS-  
PÂTISSIERS DES VOSGES

**133** **DÉMONSTRATIONS  
CULINAIRES SUR ESPACE  
DÉDIÉ**  
LES DIVERS CHEFS  
ROTARY ÉPINAL -  
ORGANISATEUR DU SALON



**1 VOSGES MATIN**

**112 FORMATION CUISINE ET SERVICE EN SALLE**  
LYCEE HOTELIER DE L'ENSEMBLE SCOLAIRE NOTRE-DAME - SAINT-JOSEPH À ÉPINAL

**81 FORMATION CUISINE ET SERVICE EN SALLE**  
LYCEE CAMILLE CLAUDEL REMIREMONT SECTION HÔTELIÈRE

**84 FORMATION CUISINE ET SERVICE EN SALLE**  
LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELLERIE - RESTAURATION J.B.S. CHARDIN DE GÉRARDMER

**128 FORMATION CUISINE ET SERVICE EN SALLE**  
LYCEE PIERRE MENDES FRANCE DE CONTREXEVILLE

**92 LE ROTARY CLUB ÉPINAL**  
ACTIONS CARITATIVES 2022-2023 DU ROTARY CLUB ÉPINAL, ORGANISATEUR DU SALON

**129 MARINE CLESSE**  
CREATRICE

**5 OFFICE DU TOURISME ÉPINAL**  
OFFICE DU TOURISME D'ÉPINAL

**6 OFFICE DU TOURISME DE L'OUEST VOSGIEN**  
OFFICE DU TOURISME DE L'OUEST VOSGIEN

**94 RESTAURATION**  
CLUB ROTARY ÉPINAL IMAGE

**102 RESTAURATION**  
KIWANIS CLUB ÉPINAL

**127 TOMBOLA**  
ROTARY CLUB ÉPINAL ORGANISATEUR DU SALON



# LE MARCHÉ COU

*Maison Beldicot*

*Fromager-Volailler*

*vous accueille du mardi au samedi  
au marché couvert d'Épinal*



*Fromages fermiers  
au lait cru*

*Brie truffé pour  
les fêtes de fin d'année*

*Volailles fermières de  
Challans*

*Fois gras cuits  
et mi-cuits*

*2 Rue de la Comédie  
88000 Épinal*

**03 29 82 20 38**

**MARCHÉ COUVERT**

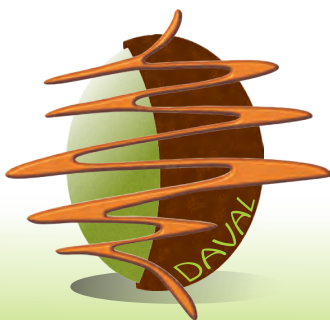


*Philippe Thouvenot - Cuisinier*

**EPINAL**  
**«Cœur de ville»**



# VERT D'ÉPINAL



## EMOTIONS CACAO

Nam Shik DAVAL


CHOCOLATIER - CONFISEUR - GLACIER

MARCHÉ COUVERT - 2, rue de la Comédie - 88000 Epinal  
Ouvert du Mardi au Samedi, toute la journée.

07 85 41 92 74 - [namshik.daval@gmail.com](mailto:namshik.daval@gmail.com)

MAISON  
FERRETTI

ÉPICERIE ITALIENNE AU SEIN  
DU MARCHÉ COUVERT SPINALIEN

Place Claude Bassot - Épinal  
Tél. 06 47 31 33 62  
[maisonferrettiepinal@gmail.com](mailto:maisonferrettiepinal@gmail.com)  
Suivez-nous sur 

# Un R dE dEco ....

**Un partenaire de qualité fidèle au Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la Table depuis de très nombreuses années et pour longtemps encore !**

**Installé au 6 Rue du boudiou à Epinal, le showroom Un R dE dEco propose depuis plus de 25 ans des produits d'exception pour répondre aux envies de décoration de tout un chacun.**

**Cuisines, salles d'eau, dressings mais aussi mobiliers, luminaires et toutes décorations intérieures vous sont ainsi proposées. Des collections modernes, design et pleines d'audace sélectionnées parmi les plus belles marques de référence sur le marché...**

Vous êtes en panne d'idées, particulier ou professionnel, Un R dE dEco trouvera la solution pour concrétiser toutes les idées, tous les rêves, afin que ceux-ci soient fonctionnels et pratiques.

Un R dE dEco construit et réalise des projets ergonomiques et esthétiques aux côtés de ses clients en leur proposant des produits de qualité, un service adapté et un accompagnement permanent quels que soient leurs besoins et leur budget.

**Un R dE dEco intervient de manière indépendante, libre et en toute convivialité !**

**Un projet fondé sur des valeurs aussi simples que manger, boire, se détendre, s'émouvoir, rire, en famille, avec des amis, en ayant le souci du respect et de la tolérance.**

**Telles sont également des valeurs partagées par l'équipe du Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la Table, ainsi que par le Rotary Club d'Epinal.**

## Un R dE dEco ....



ARCHITECTURE D'INTERIEURE  
*Créateur d'espaces*  
Meubles

6 Rue du Boudiou  
Épinal  
03 29 34 82 11



# **DÉMONSTRATIONS ET CONCOURS**





# LES DÉMONSTRATIONS

## CULINAIRES ET PÂTISSIÈRES

### DU SALON DE LA GOURMANDISE 2024

THÈME 2024 : « LES TERROIRS »



**À l'instar des années précédentes et depuis maintenant plus d'une décennie, les démonstrations culinaires et pâtisseries lors du salon, sont un moment attendu et incontournable de celui-ci.**

De grands noms se sont succédés représentant l'élite de la profession, notre salon est l'un des rares salons, voire unique en la demeure à avoir le plaisir d'accueillir des femmes et des hommes prestigieux venant bénévolement, en toute amitié, avec disponibilité et générosité, années après années.

Cette année ne dérogera pas à la tradition, nous accueillerons encore des Chefs de renom et de classe mondiale.

Notre Parrain, Guillaume Royer MOF 2015, venu spécialement de Bourgogne en est un digne représentant.

Les chefs interviendront, qu'ils soient locaux ou nationaux pour vous faire découvrir des recettes autour de notre thématique de cette année : **les TERROIRS**.

Des nouveautés, il y en aura avec la présence de binômes aux démonstrations tel que vous aviez pu l'apprécier l'an passé, en particulier entre le Chef exécutif du groupe Bocuse et le Chef de Matignon. Nos Chefs aiment à venir, revenir, à partager, à échanger dans cet esprit de simplicité et de professionnalisme qui les caractérise.

Nous retrouverons avec plaisir nos Meilleurs Ouvriers de France et les anciens parrains de l'hexagone venus à notre rencontre. D'autres seront présents comme notre Ami Thierry Millet, MOF 2011 Maître d'hôtel, du service et des arts de la table fidèle depuis de longues années en particulier dans l'organisation

de tous les concours, et bien sûr nos représentants vosgiens et lorrains.

Il n'est pas possible de tous les citer tant ils sont nombreux, je m'en excuse. À eux tous, ils représentent la diversité et les richesses culinaires régionales.

Christophe Raoux, Parrain 2023, nous rejoindra pour notre plus grand plaisir, et nous fera de nouveau saliver, car nous avons tous en mémoire le souvenir de ses quenelles de Nantua

Nous aurons aussi la joie et le plaisir d'accueillir Claire Santos Lopes, jeune Cheffe, pâtissière talentueuse qui viendra spécialement de Champagne, après un parcours exceptionnel.

Nos Chefs lorrains seront naturellement présents, en binômes pour ravir nos papilles, comme à leur habitude.

Les lycées et les jeunes apprenants ouvriront les démonstrations culinaires et nous feront découvrir leurs talents en devenir, avec leurs enseignants.

Je tiens en mon nom et celui des équipes du Rotary Club d'Epinal, rotariens, rotariennes et conjointes et conjoints, à les remercier de leur présence et de leur fidélité d'année en année, ainsi que nos partenaires locaux sans lesquels ces démonstrations ne seraient pas ce qu'elles sont.

**Une quinzième édition pleine de belles et bonnes choses que nous aurons plaisir à vous faire découvrir « sans modération ».**

**Gérard MICHEL**  
Et sa fidèle équipe

# LE PROGRAMME

## DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES ET PÂTISSIÈRES

### DU SALON DE LA GOURMANDISE 2024

THÈME 2024 : « LES TERROIRS »



VENDREDI  
**15**  
 NOVEMBRE

■ **18h15 à 19h**

Lycée hôtelier de Gérardmer

**Terroir Lorrain**

**JÉRÔME MARIN** Professeur  
de cuisine avec **Gaëlle**

**DARSCH**, Lycéenne :  
Quand l'océan rencontre la  
Lorraine....

Seront aussi présents : **Angélo MUSA** MOF 2017 et Parrain 2017,  
**Thierry MILLET** MOF 2011, **Stéphane GEORGEON** MOF 2000,  
**Romain BESSERON** chef de l'Hôtel de Matignon, **Claudy OBRIOT** étoilé,  
**Gilles MARCHAL** Parrain 2021 et bien d'autres fidèles  
grands noms de la gastronomie Mondiale.

SAMEDI  
**16**  
NOVEMBRE

■ 10h à 11h

Lycée hôtelier Notre Dame Epinal

**Terroir de chez nous**

**Guillaume FOURNIER** Professeur de cuisine avec **Jade Duvoid**, Lycéenne

■ 13h à 13h30

**Fédération des Artisans Boulangers et Pâtisseries des Vosges**

Présentation de la traditionnelle bûche de Noël 2024

■ 14h30 à 15h30

**Terroir Champagne**

**Claire SANTOS LOPES** Cheffe pâtissière au Royal Hôtel Spa Champillon (51)

Tarte tatin de pommes de la Champagne, caramel au ratafia, et crème d'Isigny à la vanille.

**Christophe RAOUX** Parrain 2023 MOF 2015, Chef Exécutif du Royal Champagne Hôtel & Spa à Champillon (51)

Saint Jacques de la baie de Seine ivres de Champagne, et son risotto de céleri Rave.

■ 15h45 à 16h45

**Terroir Bourguignon**

**Guillaume ROYER** MOF 2015 et Parrain 2024 : Gevrey Chambertin

Crèmeux cassis de Bourgogne, cassis mariné au marc, chantilly à l'anis de Flavigny, pain d'épices au miel de Châteauneuf.

■ 17h à 18h

**Terroir Lorrain**

**Fabrice DURAIN** restaurant Fabien Durain Vecoux (88) et **Jonathan MOUGEL** MOF et parrain 2019 Patisfrance

Plaisir fusionnel de poire et potiron

DIMANCHE  
**17**  
NOVEMBRE

■ 13h à 13h30

**Fédération des Artisans Boulangers et Pâtisseries des Vosges**

Présentation de la traditionnelle bûche de Noël 2024

■ 14h30 à 15h30

**Terroir Bourguignon**

**Guillaume ROYER** MOF 2015 et Parrain 2024 : Nuit Saint Georges, Vandenesse et Châteauneuf-en-Auxois (21)

Escargots de Bourgogne confits au Pontarlier, poêlée de pleurotes, sauce persillée.

■ 15h25 à 16h05

**Terroir Lyonnais**

**Joseph VIOLA** MOF 2024 et Parrain 2013 Lyon (69) auteur de livres gastronomiques (en dédicace au salon) Les œufs en meurette à la façon du chef Joseph

■ 16h15 à 17h

**Terroir Lorrain**

**Philippe LARUELLE** Chef démonstrateur société De Buyer Faymont (88)

Ce programme peut subir des modifications de dernière minute.



## Cultivez la fierté d'être lorrain.

Une Région, des Talents, un Savoir-Faire Unique !

stand 67



stand 68



stand 72



stands 120 à 123



### NOTRE MISSION

Faire rayonner les trésors de la Lorraine, de la gastronomie aux métiers d'art, où chaque création raconte une histoire de passion, d'innovation et de fierté régionale.

Et pour les amoureux de la Lorraine, sachez que vous pouvez désormais nous rejoindre également en tant que particulier !

[la-lorraine-notre-signature.fr](http://la-lorraine-notre-signature.fr)

avec le soutien de la



## La Boutique



## Griottines®



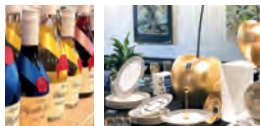
BOUTIQUE GRIOTTINES®

43, AVENUE CLAUDE PEUREUX | 70220 FOUGEROLLES  
03 84 49 63 47 | [DISTILLERIESPEUREUX.COM](http://DISTILLERIESPEUREUX.COM)

Ouverte du lundi au samedi : 9h00 - 12h30  
et 13h30 - 19h00 (18h00 le samedi)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DISTILLERIE  
*Emile Coulin*  
DEPUIS 1891



BOUTIQUE ÉMILE COULIN

12, RUE DE LA GARE | 70220 FOUGEROLLES  
03 84 49 13 80 | [DISTILLERIECOULIN.COM](http://DISTILLERIECOULIN.COM)

Ouverte du mercredi au samedi :  
9h00 - 12h30 et 14h00 - 18h30

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## A PLAINFAING

### VISITES TOUTE L'ANNÉE

*Fabrication artisanale des célèbres  
Bonbons des Vosges CDHV®*



**Visites et dégustations gratuites,  
guidées et commentées**  
toute l'année du lundi au samedi  
*Pas de visite les dimanches et jours fériés*

**Magasin ouvert toute l'année en continu**  
du lundi au samedi de 9h à 18h30  
les dimanches et jours fériés de 10h à 18h

[www.cdhv.fr](http://www.cdhv.fr) - 03.29.50.44.56



**CONFISERIE  
DES HAUTES  
VOSGES**  
PLAINFAING



Magasin et showroom ouverts  
du lundi au samedi matin  
pour tous les professionnels  
de la gastronomie et  
passionnés de cuisine.

**OUVERT AUX PARTICULIERS**



Arts de la table  
Ustensiles de cuisine  
et de pâtisserie  
Equipement et installation  
de grande cuisine  
Mobilier - Literie  
Vêtements professionnels  
Produits d'hygiène

**comptoir hôtelier**  
équipement pour la gastronomie et les collectivités  
**OUVERT AUX PARTICULIERS**

4 bis Boulevard de la Jamagne  
88400 GERARDMER  
Tél : 03 29 63 08 81  
[www.comptoir-hotelier.com](http://www.comptoir-hotelier.com)





# CONCOURS

LA CUISINE QUE J'AIME,  
JE LA TRANSMETS

**DIMANCHE 17 NOVEMBRE 2024 À PARTIR DE 9H30  
SUR L'ESPACE DÉDIÉ JUSTE DEVANT L'ESPACE « DÉMONSTRATIONS CULINAIRES »**



Les « SIX BINOMES » retenus commenceront leur préparation à partir de 9 H 30 en présence du jury composé du parrain du SALON 2024 – Guillaume Royer, MOF 2015 et Parrain du salon, de Thierry Millet, M.O.F. Maître d'hôtel, de Joseph Viola, M.O.F. Cuisine et également de membres du Rotary Club d'Epinal.

**Ce concours « LA CUISINE QUE J'AIME, JE LA TRANSMETS » est réservé à 6 binômes composés, chaque fois, d'un grand-parent et d'un petit-enfant.**

- Papys ou Mamies, n'ayant pas fait carrière dans la profession,
- Garçon ou Fille de -de 13 ans, n'ayant aucun lien avec la restauration ,
- Menu imposé : 1 plat + 1 dessert. Ces derniers seront dévoilés aux 6 couples quelques semaines avant le concours.

À la fin de la réalisation des deux préparations et des délibérations du jury, les résultats seront annoncés sur le podium à 11 H 45.

Tout le matériel nécessaire ainsi que les ingrédients seront fournis par l'organisation sachant que chaque « binôme » peut amener tant son propre matériel que ses ingrédients spécifiques.



#### REMISE DES PRIX ET DOTATION

(la dotation variant en fonction du classement final)

**Les participants du concours « LA CUISINE QUE J'AIME, JE LA TRANSMETS » se verront remettre :**

1. Un diplôme, signé par le parrain, ainsi que le(s) MOF présent(s),
2. Des lots liés au monde culinaire ,
3. Un chèque offert par l'organisateur.

Une coupe sera également remise à l'école hôtelière gagnante (cumul des points des deux candidats) pour être remise en jeu l'année suivante lors du Salon 2025.

**Grand merci à Thierry MILLET, M.O.F. Maître d'Hôtel – service en salle, enseignant au Lycée Hôtelier de METZ, pour son aide et ses conseils pour mettre en place ce concours de cuisine intergénérationnel.**

**Grand merci à notre jury, à nos donateurs de matériels, d'ingrédients et de lots comme les Etablissements DE BUYER et METRO EPINAL.**





Entrepreneurs des Vosges,  
**Nous vous accompagnons  
au quotidien pour  
gérer votre entreprise.**  
**Et si on en discutait ?**

- 📍 EPINAL
- 📍 REMIREMONT
- 📍 SAINT-DIÉ DES VOSGES

Comptabilité & Gestion  
Juridique & Fiscalité  
Social & RH  
Dirigeant & Vie personnelle  
Digital & innovation

**Yzico.fr**





**RENDEZ-VOUS À NOS  
Portes-ouvertes  
DU 11 AU 15 DÉCEMBRE**

Nouvelle brochure 2024, découverte  
des cars et réductions sur les voyages

**03.29.30.10.90**  
**WWW.MARCOT.FR**  
ZAC de la Cobrelle, 88150 CHAVELOT



Châteaux de la Loire



Norvège



Bien-être en Croatie



# Pierre Gueutal



*Vente, location  
de matériel médical*

*La santé à domicile  
orthopédie,  
oxygénothérapie*

*Livraison à domicile*

43, rue d'Alsace - 88150 THAON LES VOSGES

Tél. 03 29 39 14 15

DES AVOCATS AVEC VOUS



Droit des Sociétés  
Droit du Travail  
Distribution  
Fiscalité  
Droit public des affaires  
Contentieux



7, Rue Roland Thiéry 88000 EPINAL – 03 29 81 89 89

[www.acd.fr](http://www.acd.fr)



# CONCOURS DES JEUNES TALENTS VOSGIENS

DU SERVICE EN SALLE

**CONCOURS OUVERT À 6 ÉLÈVES D'ÉCOLES HÔTELIÈRES DES VOSGES  
(ÉPINAL - GÉRARDMER - REMIREMONT)**

**Vendredi 15 Novembre 2024 de 15 H 00 à 18 H 00**

**Résultats : Dimanche 17 Novembre 2024 à 17 H h00  
sur le PODIUM.**



Ce concours se déroulera en 3 parties

### **1<sup>ÈRE</sup> PARTIE : ÉPREUVE DRESSAGE D'UNE TABLE**

Dressage d'une table ronde - pour 2 personnes suivant un thème imposé par l'organisation sachant que le candidat se doit d'apporter tous les matériels utilisés pour l'ensemble du dressage.

**Début de l'épreuve : 15 H 10**

**Fin de l'épreuve : 15 H 50**

Présentation d'une fiche technique cocktail en amont sur le thème « ANNIVERSAIRE ».

Les tables resteront exposées sur l'espace dédié juste à côté des « démonstrations culinaires » jusqu'au dimanche soir.

Les visiteurs pourront voter leur préférence tant pour la table dressée que pour la fiche technique d'un cocktail élaboré sur place, grâce à un vote électronique mis à leur disposition.

Ce classement viendra impacter celui du Jury composé de 6 personnes dont Thierry Millet, M.O.F., dans cette spécialité, Guillaume Royer M.O.F. 2015 et Parrain du Salon 2024, Joseph Viola, M.O.F. Cuisine, et 3 Rotariens.

### **2<sup>E</sup> PARTIE : ÉPREUVE FLAMBAGE (SEULS LES JURYS NOTERONT CETTE 2<sup>E</sup> PARTIE).**

**Début de cette épreuve : à partir de 16 H.**

Selon tirage au sort préalable : flambage d'une préparation « salée » ou « sucrée » avec des ingrédients imposés par l'organisation sachant que chaque candidat peut apporter ses propres produits spécifiques pour sublimer son propre flambage « salé » ou « sucré ».

### **3<sup>E</sup> PARTIE : ÉPREUVE COCKTAIL**

**Début 16 H 30**, toujours sur le thème anniversaire.

**Chaque candidat à ce concours des JEUNES TALENTS du SERVICE en SALLE se verra doter :**

1. D'un diplôme, signé par le parrain et par tous les chefs étoilés ou M.O.F. présents,
2. De lots en rapport avec le monde culinaire,
3. D'un chèque offert par l'organisateur.

Une coupe sera également remise à l'école hôtelière gagnante (cumul des points des deux candidats) pour être remise en jeu l'année suivante lors du SALON 2025.

**GRAND MERCI à Thierry Millet, M.O.F. Maître d'Hôtel - Service en salle - enseignant au lycée Hôtelier de METZ, de nous avoir aidé à mettre en œuvre ce concours de valorisation de ce métier ingrat qu'est le service en salle.**

**GRAND MERCI à nos amis professionnels de la restauration et de l'industrie hôtelière d'avoir accepté de donner du sens à ce concours et ainsi valoriser notre jeunesse.**

**GRAND MERCI également aux proviseurs et enseignants des Etablissements Hôteliers Vosgiens pour leur participation.**



origine  
**#Locale**

**METRO S'ENGAGE**

À VALORISER DES PRODUITS FRANÇAIS  
COMME LES VINS DE JEAN BAUDRY,  
VITICULTEUR À PANZOULT  
(INDRE-ET-LOIRE)



[METRO-local.fr](http://METRO-local.fr)

**METRO**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DÉCOUPE LASER  
CONSTRUCTION D'ENSEMBLE MÉCANO-SOUDÉ  
SOUDURE ACIER, INOX. TIG ET MIG  
PLIAGE SUR COMMANDE NUMÉRIQUE



**MÉTALLERIE OLIVIER-MAROTEL**  
**03 29 50 06 96 - [j.olivier@olivier-marotel.fr](mailto:j.olivier@olivier-marotel.fr)**

**129 RUE DU MOULIN - 88650 SAINT LÉONARD**





Laurence et Mark  
Sweetman vous  
accueillent dans un cadre  
raffiné et convivial et vous  
proposent leurs menus,  
plats du jour  
et une carte variée.  
Cuisine du marché teintée  
d'une touche de  
modernisme.

5 et 7, rue du Chapitre - 88000 Épinal - Tél. 03 29 34 20 77 - [www.lebistrotgourmand.com](http://www.lebistrotgourmand.com)

Restaurant  
*Le Bistrot Gourmand*

Ouvert du mardi au dimanche midi de 12 h à 14 h  
et de 19 h à 21 h 30 (en semaine), 22 h (le week-end).

Fermeture dimanche soir, mercredi soir  
et lundi toute la journée.



CHOCOLAT by Fred

56 rue du Gen. Leclerc - 88190 GOLBEY - 03 29 36 16 84

1 rue de la Comédie - 88000 ÉPINAL - 03 29 82 04 34

[www.chocolat-by-fred.fr](http://www.chocolat-by-fred.fr)



# "LE PRIX DES ŒUVRES GOURMANDES"

UNE VÉRITABLE RECONNAISSANCE  
DE QUALITÉ ENVERS NOS JEUNES

**CONCOURS OUVERT AUX JEUNES APPRENTIS DES MÉTIERS DE BOUCHE  
DES C.F.A. RÉGIONAUX**

Chaque apprenti des métiers de bouche de ces centres de formation, inscrit au concours, présente une œuvre de sa composition suivant le thème principal « **Anniversaire** ».

Nécessité aussi de faire apparaître sur l'œuvre soit la roue du Rotary, soit le thème international de l'année, soit le fanion du Rotary Club d'Epinal – le thème utilisé par le candidat doit être impérativement fabriqué.

Le Mercredi 13, précédent le Salon, toutes les œuvres sont présentées devant un Jury, uniquement composé de membres du Rotary Club d'Epinal – organisateur, qui en retient six au minimum.



Ces œuvres retenues par le Jury sont soumises aux visiteurs du Salon pour un classement, au moyen d'un vote électronique.

Les résultats seront prononcés, sur le Podium situé juste à côté des œuvres exposées - le dimanche 17 novembre 2024, à 17 h 30 juste avant la fermeture du Salon.

**Chaque candidat à ce concours du PRIX DES ŒUVRES GOURMANDES se verra doter :**

1. D'un diplôme, signé par le parrain et par tous les chefs étoilés ou M.O.F. présents,
2. De lots liés au monde culinaire,
3. D'un chèque offert par l'organisateur.



**GRAND MERCI aux C.F.A. Participants, à leurs directeurs sans oublier les divers enseignants qui œuvrent journellement et de concert pour continuer à former ces jeunes talents et promouvoir une activité artisanale dont nous avons tant besoin au quotidien.**

**MERCI à tous ces jeunes apprentis en devenir professionnel.**

**GRAND MERCI à nos amis professionnels de la restauration et de l'industrie hôtelière d'avoir accepté de donner du sens à ce concours et ainsi valoriser cette jeunesse.**

# S. POIROT

Charpente | Couverture | Ossature bois | Désamiantage

**TROPHÉES Habitat & Bois 2013**

**1<sup>er</sup> PRIX** catégorie Maisons individuelles

**1<sup>er</sup> PRIX** catégorie Bâtiments publics et tertiaires grands espaces

La **compétence** et la **qualité**  
d'un artisan **depuis plus de 40 ans !**



**SIÈGE SOCIAL :**

485 rue de l'Église - 88460 LA BAFFE  
Tél. : 03 29 33 24 37 / 06 07 65 63 06  
[poirot.stephane@wanadoo.fr](mailto:poirot.stephane@wanadoo.fr)



**ATELIER CHARPENTE BOIS :**

Au Devant Des Brayes  
88460 CHENIMÉNIL - Tél. : 06 80 44 05 37  
[arnaud.poirot1@orange.fr](mailto:arnaud.poirot1@orange.fr)

**ATELIER DE PLIAGE :**

37 Avenue des Templiers - 88000 ÉPINAL  
Tél. : 03 29 64 23 22

[www.spoirot.fr](http://www.spoirot.fr)



## San Remo Brasserie

BAR - BRASSERIE  
RESTAURANT ITALIEN

Ouvert  
tous les jours  
de 8h à 23h

4 rue Gaston ZINC - ÉPINAL - 03 29 35 21 27





# GOURY

CHAUFFAGE • CLIMATISATION • SANITAIRE

---

**CHAUFFAGE / ENERGIES RENOUVELABLES**  
**CLIMATISATION / VENTILATION**  
**SANITAIRE / PLOMBERIE**  
**DÉPANNAGE / SERVICE APRÈS-VENTE**

---

29 Allée des Marronniers - BP 82 - 88194 GOLBEY Cédex  
Tél : 03 29 31 20 01 - Email : [contact@goury.fr](mailto:contact@goury.fr)

**[www.goury.fr](http://www.goury.fr)**



# DÉFILÉS DE MODE DE ROBES GOURMANDES

animés par Jean-Pierre ROUSSEL et Anthony DESTRI

**Pour célébrer ses 15 ans, le Salon de la Gourmandise revient avec un défilé exquis, une Ode à la Nature qui éveillera vos sens et ravira vos papilles.**

## SHOW

Avec la présence d'**Hadja SANGARE**,  
Professeure de danse

### QUATRE DÉFILÉS

**Samedi 16 novembre 2024 à 11h30**

**Samedi 16 novembre 2024 à 14h00**

**Dimanche 17 novembre 2024 à 11h30**

**Dimanche 17 Novembre 2024 à 14h00**

1. **Robe Haute couture chocolatée « VITRAYA RAMUNONG »** proposée par Chocolat By Fred et Mael Charton
2. **Robe Haute couture chocolatée « LA FÉE LAMIELLE »** proposée par la Chocolaterie Lamielle et Dragana Todorovic
3. **Robe Haute couture sucrée « LA FÉRIE SUCRÉE »** proposée par le CFA d'Épinal et Dragana Todorovic
4. **Robe Pop et colorée « HAPPY POP »** proposée par Le Popcorn Gourmand et La Zoly Fabrique d'Emy
5. **Robe fantastique « LAGON SECRET »** proposée par la chocolaterie Schmitt et Marion Lambert
6. **Robe caféinée « SILLAGE D'ARABICA »** proposée par Café In Fine et Marelle Fashion Design
7. **Robe très gourmande « FLORA BONB »** proposée par La Confiserie des Hautes Vosges et By Nayotte
8. **Robe Haute couture « ÉLIXIR DE VIGNE »** proposée par Thierry Millet et Marine Clesse
9. **Robe enchantée « MOISSON PARFUMÉE »** proposée par La Fédération des Boulangers et Sidwell Gremillet



#### GRAND MERCI

- Aux artisans et couturières désignés ci-dessus
- À la chorégraphe : Hadja Sangaré de l'association Mother Fit'her
- À l'équipe maquillage : Au jardin d'Angélik et CFA d'Épinal
- À l'équipe coiffure : Béatrice Piroddi, Présidente CNAIB, et CFA d'Épinal Présidente UNEC
- Aux présentateurs : Jean-Pierre Roussel et Anthony Destri
- Aux mannequins : Marion, Zoé, Ruth, Anael, Anais, Amélie, Delphine, Elisa, Marine.
- À l'organisatrice et créatrice du show : Marine Clesse, Présidente de l'UNACAC Vosges
- Et enfin à toutes celles et ceux qui ont œuvré pour la réussite de ce SHOW



La Fayette Hotel & SPA  
- Restaurant -

3 rue Bazaine  
88000 Epinal

03 29 81 15 15

hotel.lafayette.epinal@wanadoo.fr  
www.epinalhotellafayette.com



# LE CHAPÎTRE

À vous d'écrire la suite



**RÉSERVEZ VOTRE  
JOURNÉE SPA !**

**IDÉE CADEAUX :**  
**OFFREZ UN BON**  
pour un moment  
de détente et de  
découverte.

Un véritable cadre privilégié aux portes des Hautes-Vosges !

Hôtel Le Chapitre - 76ter boulevard Thiers - 88 200 REMIREMONT  
03 56 56 00 00 - [contact@hotel-lechapitre.com](mailto:contact@hotel-lechapitre.com)





# L'ATELIER PETIT MITRON

OUVERT SEULEMENT LE SAMEDI 16 ET LE DIMANCHE 17 NOVEMBRE



Situé juste à côté de son stand, la Fédération des boulangers-pâtisseries propose une animation gratuite aux plus jeunes : **L'ATELIER PETIT MITRON** qui connaît toujours un vif succès auprès des enfants et des parents.

Vêtu d'un tablier et d'une toque, chaque enfant a ainsi la possibilité de façonner sa propre petite brioche ou viennoiserie qu'il agrémente au gré de ses envies, pépites de chocolats, fruits secs etc... Quel bonheur pour les chères petites têtes blondes de mettre la main à la pâte !

Quelques minutes de patience sont nécessaires pour la cuisson et l'enfant repart ainsi fièrement avec sa création, muni du diplôme du parfait petit mitron...

Chaque année, cet atelier fait le bonheur de plus de 500 enfants... et qui sait peut-être l'occasion de dévoiler de futures vocations...

Le  
Montagnard  
des VOSGES



*Votre fromage au lait de montagne*

  
**Fromagerie  
GÉRARD**

2, place Général Leclerc  
88530 Le Tholy

**Tél : 03 29 60 45 17**  
accueil@fromagerie-gerard.com



**JE VOIS  
LA VIE EN  
VOSGES  
TERROIR**

## HORAIRES

*Du mardi au jeudi* : 9h30-12h30 / 14h00-18h30

*Vendredi* : 9h30-18h30

*Samedi* : 9h00-12h30 / 14h00-18h00

*Dimanche* : 9h30-12h00 (+ 15h00-18h00  
durant les fêtes et  
vacances scolaires)

Retrouvez-nous sur [www.fromagerie-gerard.com](http://www.fromagerie-gerard.com) et sur  ou  /fromageriegerard

# DEUX CONCOURS DÉPARTEMENTAUX

Le meilleur pâté lorrain des Vosges 2024  
Le meilleur pain au chocolat 2024

**OUVERT UNIQUEMENT AUX PROFESSIONNELS  
ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS**

**CONCOURS ORGANISÉ LE VENDREDI 15 NOVEMBRE 2024**



- Les artisans inscrits déposeront leurs produits qui devront respecter certains critères imposés par le règlement sous peine de pénalités.
- Les produits seront tous notés anonymement par un jury composé de 4 personnes (3 professionnels et 1 avis client).
- Délibération sera faite le Vendredi 15 Novembre de 14h00 à 15h30 ... la Fédération dévoilera ainsi ses lauréats 2024 à partir de 16h00 avec l'annonce des résultats.
- La remise des prix aux lauréats de ces deux concours du meilleur PÂTÉ LORRAIN 2024 et du meilleur PAIN AU CHOCOLAT 2024 aura lieu le vendredi 15 novembre sur le podium aux alentours de 19h00.



MERCURE

HOTELS

EPINAL CENTRE

Hôtel Mercure Epinal  
Centre

13 Place Emile Stein

88000 EPINAL

03.29.29.12.91



**PRENEZ SOIN DE VOUS !!!**

Profitez de notre espace bien-être  
sur réservation

Piscine, Spa, Sauna, Hammam  
et de notre Brunch Gourmand

**36€**

Tous les Samedis, Dimanches et Jours Fériés  
le matin de 9h à 13h30

NOUVEAU

Découvrez

notre salon esthétique

« La Sultane de Saba »

Massages visage et corps,  
épilations , ongles ...



# LE COMPTOIR

*Philippe Thouvenot - Cuisinier*

**L'artisan de vos plats cuisinés depuis plus de 20 ans**  
**Des événements réussis pour toutes les envies**

**2 ADRESSES POUR MIEUX VOUS SERVIR :**

**MARCHÉ  
COUVERT  
D'ÉPINAL**

**RUE DES ÉTATS-UNIS ÉPINAL**  
**TÉL. 03 29 82 22 38**

**TRAITEUR / MAGASIN**  
**et RESTAURANT PAUSE-DÉJEUNER**

**[www.lecomptoir-evenements.com](http://www.lecomptoir-evenements.com)** 





## LA TRADITIONNELLE TOMBOLA

Comme par le passé, lors de l'acquittement de votre droit d'entrée, Le Rotary Club d'Epinal, organisateur, est heureux de vous offrir :

1. Un verre à dégustation
2. Une participation à deux tirages de tombola

Cette tombola est possible grâce aux nombreux lots des exposants mais aussi aux bons repas et/ou autres lots offerts par des amis sympathisants, hôteliers, restaurateurs locaux voire restaurants d'application.

GRAND MERCI à tous nos nombreux et sympathiques donateurs.

**Votre ticket d'entrée vous permettra de retirer votre lot en cas de gain.**

**Pour des raisons de sécurité, nous avons décidé d'opter pour la création d'un billet à 3 volets...**



Seul le grand volet vous sera remis, avec le verre à dégustation, lors de votre arrivée. Ce ticket « TOMBOLA » sera à conserver par vous et à présenter au stand de la tombola à l'appel de votre numéro.

En principe, un tirage interviendra toutes les 20 minutes voire plus rapidement, à la diligence des animatrices.

**Les numéros gagnants seront affichés sur un écran présent sur le stand de la tombola, venez-y pour savoir ce que vous avez gagné.**

Votre LOT sera à retirer soit au stand de la tombola soit directement auprès de l'exposant.

**NOUS VOUS SOUHAITONS  
BONNE CHANCE !**

**EN 2025,**  
**L'ÉMOTION EST EN VOUS !**



PARUTION DÉCEMBRE 2024

Contactez-nous dès à présent sur  
[publicite@vegaedition.fr](mailto:publicite@vegaedition.fr) ou au 06 86 23 09 76

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux :

 @Vega Edition    @vega.edition    @Vega Édition

**Vega** maison  
d'édition.



# LE CRILJ-VOSGES

## ET LE SALON DE LA GOURMANDISE

Petits et grands sont invités à découvrir le stand du Centre de Recherche et d'Information sur la Littérature pour la Jeunesse des Vosges qui, comme chaque année depuis dix ans, propose la découverte d'affiches et de livres sur la littérature de jeunesse ainsi que les oeuvres réalisées par les classes gagnantes du concours CRILJ-ROTARY de l'année précédente qui est organisé, en partenariat avec l'Inspection d'Académie, depuis seize ans.

Des animations y sont proposées avec des ateliers créatifs autour du livre et un coin lecture permet à chaque enfant de s'évader le temps d'un livre.

Tous les enfants peuvent également avoir le plaisir de gagner un livre en participant à la recherche d'indices au travers d'un parcours gourmand dans les stands des exposants.



Ainsi, par son fidèle soutien à ces actions du CRILJ-Vosges, le Rotary Club d'Epinal affirme sa volonté de s'engager activement pour la promotion de la lecture.

**Jean-Marie Scotton**

*Président du CRILJ-Vosges*

*Past-Président du Rotary-Club d'Epinal*



ANNIVERSAIRE

MARIAGE

COMMUNION

FÊTE D'ENTREPRISE



# POULAILLON

CRÉATEUR DE LA MORICETTE®

Amour du produit bien fait,  
qualité supérieure,  
sens du client



Buffet • Cocktail dînatoire  
Petit déjeuner • Plateaux repas ...

**POULAILLON**  
**Traiteur partenaire de vos événements**

Magasin Poulaillon Epinal  
6 rue Léopold Bourg - 88000 Epinal  
03 29 29 07 07 - [franchise.epinal@poulaillon.fr](mailto:franchise.epinal@poulaillon.fr)





# RESTAURATION



## ESPACE ÉPINAL IMAGE

Le Rotary Club - Épinal Image vous convie à son restaurant de cuisine traditionnelle autour de deux formules au choix :

- Entrée / plat / café : **27 €\***
- Plat / dessert / café : **27 €\***

*\* vins en sus*



## ESPACE KIWANIS

Le Club Kiwanis vous accueille dans son espace restauration et vous propose deux formules au choix :

- Entrée / plat / café : **27 €\***
- Plat / dessert / café : **27 €\***

*\* vins en sus*



**CONSTRUIRE | RÉNOVER | AMÉNAGER**

**NOTRE MÉTIER VOUS SATISFAIRE !**

**PLUS QU'UN SLOGAN, UN ENGAGEMENT FORT  
DE L'ENSEMBLE DE NOS ÉQUIPES !**



**DEPUIS PLUS DE 50 ANS  
À VOS CÔTÉS.**

Suivez-nous sur



**WWW.LESMATERIAUX.FR**

**20 RUE DU PRÉ DROUÉ - 88150 CHAVELOT  
03 29 31 16 87 - LESMATERIAUX@NOUVEAUXDOCKS.FR**



## ESPACE BAR DE LA CONVIVIALITÉ



**Rendez-vous à l'espace BAR du ROTARY CLUB D'ÉPINAL (organisateur) avec sa terrasse spacieuse et ensoleillée où vous serez accueillis dans une ambiance conviviale et chaleureuse.**

Au delà du traditionnel café, avec ou sans viennoiserie, d'un apéritif entre amis, vous pourrez aussi, à toute heure, savourer une assiette :

- de 6 huîtres
- de foie gras
- de cochonnailles
- de fromages

toujours accompagnée d'un verre de vin de votre choix.





# DES DÉDICACES

## JOSEPH VIOLA







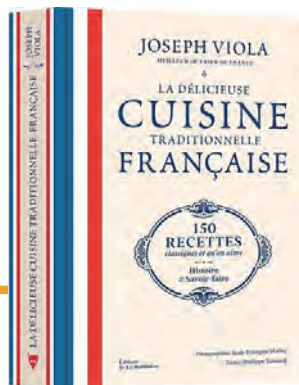
## JOSEPH VIOLA

Vosgien de naissance et de cœur, Joseph Viola est également particulièrement fidèle à notre Salon de la Gourmandise.

Après avoir fait ses armes auprès de René Remy à La Bresse, puis de Michel Guérard à Eugénie-les-Bains, il est sacré Meilleur Ouvrier de France en 2004 et prend la tête du bouchon lyonnais Daniel et Denise.

Il y remet au goût du jour la « cuisine canaille » autour des recettes populaires de la cuisine française.

Attaché à la cuisine traditionnelle française, il n'en fallait pas davantage pour l'inciter à reprendre la plume !



### "LA DÉLICIEUSE CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE"

Un livre sur la cuisine traditionnelle française qui réunit 150 recettes classiques et qu'on aime. On y découvre les plats qu'on a tous mangés et ceux qui divisent, les plats branchés ou oubliés, ceux qu'on fait tout le temps ou qu'on n'ose pas faire, ainsi que ceux qui font rêver !

Joseph Viola nous livre également des recettes de bases salées ou sucrées, enrichies de conseils pratiques, et nous apprend certaines techniques de découpe et de cuisson.

Cet ouvrage constitue une véritable bible contemporaine d'une cuisine intemporelle !

#### **Samedi 16 novembre :**

- À partir de 10 h 30
- De 15 h à 18 h environ.

#### **Dimanche 17 novembre :**

- De 10 h à 12 h
- De 14 h à 15 h 10 et de 16 h à 17 h.

# LE MOT DU PRÉSIDENT 2025



**AU ROTARY, CHAQUE ANNÉE, UN NOUVEAU PRÉSIDENT EST ÉLU. C'EST AVEC FIERTÉ QUE J'ASSUMERAI CETTE FONCTION AU SEIN DU ROTARY CLUB D'ÉPINAL.**

Depuis 2010, le plan stratégique du Rotary Club d'Épinal invite les clubs à concentrer leurs actions dans la même direction et ainsi obtenir de meilleurs résultats à l'échelon mondial et, bien sûr localement, en ce qui nous concerne.

Cette volonté conjointe place le Rotary Club d'Épinal comme un interlocuteur majeur et essentiel des organisations internationales. Grâce à l'engagement bénévole et quotidien des Rotariens et Rotariennes sur le terrain, le financement des programmes devient possible et réalisable.

**Les 7 axes stratégiques sont :**

- Paix et prévention, résolution des conflits
- Prévention et traitement des maladies
- Accès à l'eau potable
- Santé de la mère et de l'enfant
- Alphabétisation et éducation, prévention de l'illettrisme
- Développement économique et local
- Environnement

Depuis peu, la RSO (Responsabilité Sociale des Organisations) entre dans nos programmes.

Parmi ces 7 axes, le choix de mon année à venir se portera principalement sur la prévention et le traitement des maladies des enfants.

Cette action ne pourra avoir lieu sans votre aide et votre soutien.

Pour ce faire, les résultats du Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la Table, organisé et animé par notre club, nous permettra de transformer nos dons en actions.

Ce Salon est devenu aujourd'hui une manifestation incontournable et beaucoup attendent ce grand moment de convivialité, qui vous permet non seulement de rencontrer des Grands Chefs de la Cuisine Française venant en toute amitié et générosité, mais aussi de faire vos emplettes pour les fêtes de fin d'année, en un mot de se faire plaisir.

Le défilé de mode et les concours complètent ces activités durant ces trois jours où l'amitié est maître mot et la convivialité notre volonté.

Je profite de ces quelques mots pour remercier les organisateurs de ce Salon ainsi que tous les Rotariens, Rotariennes, conjoints, conjointes qui œuvrent bénévolement à la réussite de cette manifestation, sans oublier les exposants, partenaires et bien sûr vous, Mesdames et Messieurs les visiteurs sans qui rien ne serait possible.

D'avance un grand merci et bonne visite.

**Jacques PARADIS**

*Président Rotary Club d'Épinal 2025-2026*

**RETENEZ LES DATES DE LA 16<sup>e</sup> ÉDITION**  
**VENDREDI 14 NOVEMBRE - SAMEDI 15 NOVEMBRE - DIMANCHE 16 NOVEMBRE 2025**

# **Vous exigez la fiabilité, on vous la garantit 8 ans**

**8 ANS**  
ou 160 000 km  
**GARANTIE**

## **MITSUBISHI COLT**

- ▀ Disponible en essence ou hybride
- ▀ Jusqu'à 900 km d'autonomie\*\*
- ▀ Système multimédia compatible Apple CarPlay™ et Android Auto™



Valeurs WLTP selon règlements (EC) 715/2007 et (EU) 2017/1342.  
COLT 1.6 MPI HEV 143 instyle MY24 : Consommation cycle combiné (l/100 km) : 4,3. Émissions CO<sub>2</sub> (g/km) : 96.

\*Dépassez vos ambitions. \*\*En version hybride selon WLTP.  
Garantie 8 ans ou 160 000 km, au 1<sup>er</sup> des 2 termes échu, selon conditions générales de vente.  
M MOTORS AUTOMOBILES FRANCE SAS au capital de 10 000 000 € - RCS PONTOISE n° 428 635 056 - 1 avenue du Fief 95067 Cergy-Pontoise Cedex.



**MITSUBISHI  
MOTORS**

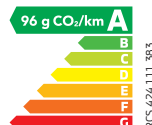
Drive your Ambition™

Au quotidien, prenez les transports en commun #SeDéplacerMoinsPolluer

**ELYPSE AUTOS**  
GROUPE AUTOMOBILE

**Mitsubishi Épinal**

4 allée des Rapailles  
88000 ÉPINAL  
03 29 31 89 00





# LA GOURMANDISE À L'ÉTAT PUR !

GLACES THIRIET SAS, RCS Épinal 343 838 306 - ZI 188510 Elvies - Création Caféine - Crédit photo : [www.la-photographie.fr](http://www.la-photographie.fr) - Les photographies sont non contractuelles et constitutives de suggestions de présentation.



**SEUL LE BON CRÉE DU BONHEUR**

EN MAGASIN, CLICK & COLLECT, CONSIGNE SURGELÉE & LIVRAISON À DOMICILE, [THIRIET.COM](http://THIRIET.COM)

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour - [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)