



Rotary

le Salon

de la gourmandise

DES VINS ET DES ARTS DE LA TABLE

15^e
Édition



15/16/17
NOVEMBRE
2024

CENTRE DES CONGRÈS
ÉPINAL



Guillaume Royer
MOF Cuisine Gastronomie 2015
PARRAIN 2024

Photo : Foseep Photographe



ENTRÉE 6 €

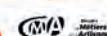
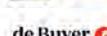
(gratuit -13 ans)
verre à dégustation compris
+ 1 billet de TOMBOLA

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





BRAGARD®

90 ANS DE SAVOIR-FAIRE AU COEUR DES VOSGES

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 pâtissiers de renom. Ne manquez pas cette occasion unique de voir défilé 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,

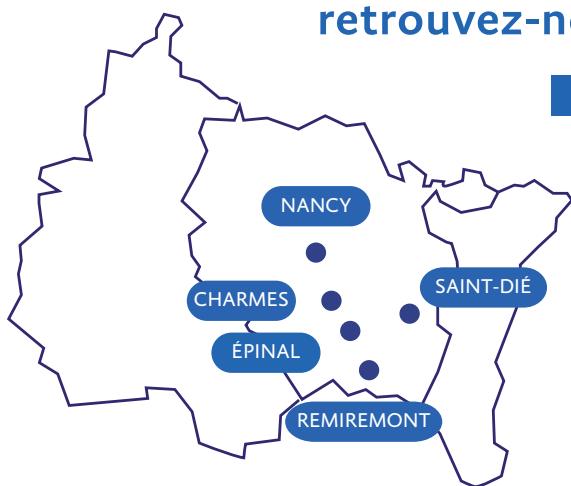
Stéphane GSCHWEND
Président Rotary Club 2024-2025

ENSEMBLE, ACTEURS DE VOTRE RÉUSSITE !

AU SERVICE DES PROFESSIONNELS
ET DES ASSOCIATIONS DE VOTRE RÉGION



Avec ORCOM,
retrouvez-nous dans le Grand Est



Rendez-vous sur cfgs.fr et 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 régalerà 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 affriandes, constituant ainsi LE rendez-vous gourmand du calendrier spinalien.

Pour sa 15ème 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

03 29 31 99 88

 @FidalGrandEst

 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 ravisir 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

F-COISI // BCI // NEOF // images et contenu en partenariat



in
@
f
p

VOUS LA VOYEZ COMMENT LA VIE EN VOSGES ?

ENGAGÉ POUR
le territoire

jekoislarvieenvosges.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 arpente 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



2, place Général Leclerc
88530 Le Tholy

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

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 !



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 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** **ÉDITION 2024 :**
- 28** LA PARRAIN - GUILLAUME ROYER
- 30** LE ROYAL CHAMPAGNE HÔTEL SPA À CHAMPILLON
- 32** CLAIRE SANTOS LOPES : UNE PERLE PÂTISSIÈRE CHAMPOENOISE
- 33** PHILIPPE LARUELLE ET LA GASTRONOMIE VOSGIENNE
- 35** L'ACTION BIÈRES
- 39** **LISTE DES EXPOSANTS**
- 42** **PLAN DU SALON**
- 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

PISCINES PAR PASSION

depuis
plus de
22 ans !

www.magiline.com

**PISCINES MAGILINE
EPINAL**

03 29 82 05 01

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'alphanétisation, réduire les écarts entre les sexes et améliorer le taux d'alphanétisation chez les adultes.

6. Développement des économies locales : Nous montrons 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



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 VILLEMIN
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 VALDENAIRES, 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

INFORMATIQUE

03 29 34 11 87
adp88@adp88.com

AXA EPINAL

 AXA Agence Harrburger Associés

AXA

**AGENCE HARRBURGER
associés**

**ASSURANCE
ENTREPRISE BANQUE
PARTICULIER ET PROFESSIONNEL
GESTION DE SYNDIC
PLACEMENT**

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

06 30 57 59 57



Chauffage



Installation
Dépannage



Alarme
Interphonie
Motorisation

2A Rue de l'Ecluse 88190 GOLBEY

www.villelec.eu

e.t.i.

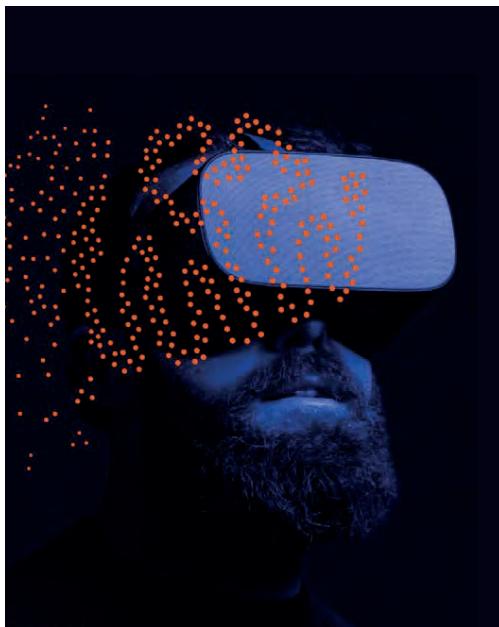
10 ANS

DIAGNOSTICS
IMMOBILIERS ET
ÉTUDES THERMIQUES
RT 2012

CONTACTEZ-NOUS AU 03 29 64 09 31 - ÉPINAL

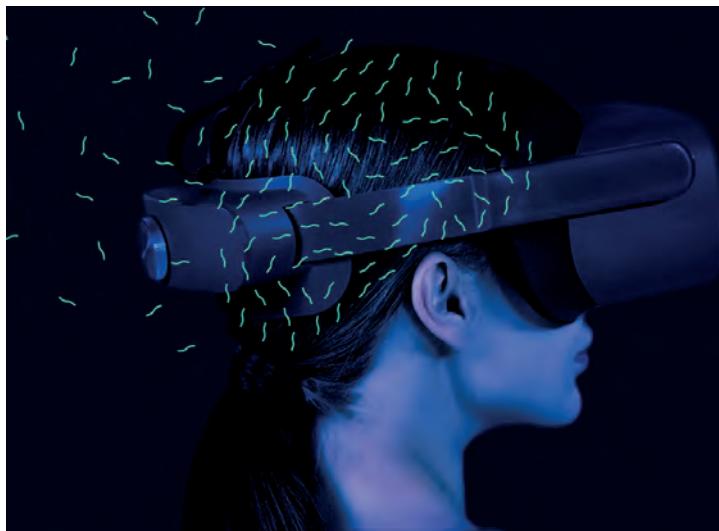


UNE ACTION CARITATIVE PHARE DE L'ANNÉE 2024-2025



**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'angoisse. 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.



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

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



 **ASCENSEUR**

 **ÉLÉVATEUR PMR**

 **MONTE-ESCALIER**

 **PORTE AUTOMATIQUE**

22 rue de la Voivre • 88000 EPINAL
Tél. 03 29 67 77 89 • 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'Epinal !

Il n'en fallait pas moins pour mettre à nouveau en éveil, et en émoi, les papilles des épiciuriens, 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 jalonnent 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'Epinal 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-François 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



Styliste visagiste,
spécialiste amincissement
et bien-être.

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





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



MODELAGE PAYSAGER
ENGazonnement
REVÊTEMENTS
MAÇONNERIE
PLANTATION
CLÔTURES
PISCINES
BASSINS

Boissonnet
paysagisme

www.boissonnet-paysagisme.fr

Création, réalisation et entretien de vos espaces paysagers

SALON

2024

15^È 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 Bacquié 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 CHAMPIILLON (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 « Abyssé ».

Le Spa quant à lui et la piscine extérieure offrent un véritable espace de détente sur plus de 1500 m² 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.

CLAIRESANTOSLOPES

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 obttenant 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 « bistro 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 emplie 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'Epinal 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'Education 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 évènements*



06 84 26 45 63

10, rue de l'Estrey
88440 NOMEZY

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**

CONCEPTEUR
**GILBERT
L'HOMME**



ANNÉE
2009
1^{re} ÉDITION

Président
Charles
Claude

ANNÉE
2011
3^{re} ÉDITION



Président
Bernard Cloquet



Président
**Dominique
Pierson**



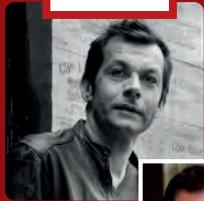
PARRAIN
**CHRISTOPHE
FELDER**

ANNÉE
2015
7^{re} ÉDITION



PARRAIN
**JOSEPH
VIOLA**

ANNÉE
2010
2^{re} ÉDITION



PARRAIN
**LAURENT
MARIOTTE**



Président
Olivier Cousin

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

ANNÉE
2012
4^{re} ÉDITION



Président
Charles Kraemer

ANNÉE
2014
6^{re} ÉDITION

PARRAIN
**CLAUDY
OBRIOT**



Président
Joël Raze

Président
Stéphane Gschwend



Président
Denis Thomann



Présidente
Agnieszka Cyplik



PARRAIN
**ANGELO
MUSA**



ANNÉE
2017
9^e ÉDITION

ANNÉE
2019
11^e ÉDITION



PARRAIN
**JONATHAN
MOUGEL**

Présidente
Séverine Gérard



PARRAIN
**GUILLAUME
ROYER**

ANNÉE
2024
15^e ÉDITION



PARRAIN
**FRÉDÉRIC
JAUNAULT**

ANNÉE
2022
13^e ÉDITION

ANNÉE
2016
8^e ÉDITION

PARRAIN
**MICHEL
ROTH**



Président
Gérard Michel

ANNÉE
2018
10^e ÉDITION



PARRAIN
**NICOLAS
LAMBERT**

ANNÉES
**2020
2021**
12^e ÉDITION

PARRAIN
**GILLES
MARCHAL**

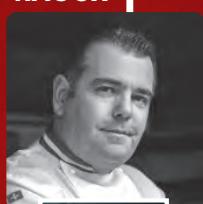


Président
2020
Jean-Marie
Scotton



Présidente
2021
Nathalie
Jacquart

PARRAIN
**CHRISTOPHE
RAOUX**



Président
Yves Morel



de Buyer

DEPUIS 1830



Fabricant français d'ustensiles de qualité professionnelle

CUISINE & PÂTISSERIE

DE BUYER INDUSTRIES
F-88340 LE VAL D'AJOL
TEL : 03 29 30 66 12
www.debuyer.com



LISTE DES EXPOSANTS

ARTS DE LA TABLE (USTENSILES ET ACCESOIRES 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	48	CHAMPAGNE VALLEE DE LA MARNE CHAMPAGNE FLORENT MONDET
54	BEAUJOLAIS - REGNIE MORGON EARL MICHEL RAMPON ET FILS	78	CHAMPAGNE CÔTES D'EPERNAY CHAMPAGNE GOBANCE- LOIZON JULIEN GOBANCE-JOIZON
73	BERGERAC CHÂTEAU COLIN MADRIGAL ALAIN QUEYRAL	17	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BIO DOMAINE MAS DU BOUCOU JACQUES GIRARD
64	BIÈRES BRASSERIE LA MADELON VINCENT CLAUDEL	25	CLAIRETTE DE DIE GIE COTE CAIRN NATHALIE BRUN
27	BIÈRES BRASSERIE LA FOUILLOTTE BORIS LABARDA	58	COGNAC PINEAU DES CHARENTES SCA PINEAU ROUSSILLE PASCAL ET MARIANNE ROUSSILLE
12	BORDEAUX EARL VIGNOBLE LAFOI DANIEL LAFOI	55	CÔTE ROTIE CONDRIEU VIGNOBLE HERVÉ AVALLET HERVÉ AVALLET
111	BORDEAUX ENTRE-DEUX-MERS EARL POURQUEY-GAZEAU CYRIL FOUILLAC	44	CÔTES DU LANGUEDOC TERRASSES DU LARZAC DOMAINE LA ROUQUETTE LOIC BENEZETH
29	BOURGOGNE CÔTES DE BEAUNE EARL GILLES GAUDET GILLES ET VÉRONIQUE GAUDET	89	CÔTES DU RHÔNE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE SCEA FERME CHABRAN AURORE GAUTHIER
71	VINS DE CORSE CORSICANTICA TONY SCARBONCHI	41	CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINTÉ CECILE DOMAINE ROUGE - BLEU THOMAS BERTRAND
36	CALVADOS POMA EARL LES VERGERS DE LA BAIE DU MONT SAINT MICHEL JEAN-PHILIPPE LIGER- BERTHELOT	53	CRILLON - VINS DE RHUBARBE SAS MOINE YANNICK MOINE
59	CHABLIS EARL DOMAINE GEORGES MICHEL GEORGE	82	EAUX DE VIE ET LIQUEURS DISTILLERIE RIONDE ESTELLE RIONDE
57	CHAMPAGNE DE L'AUBE CHAMPAGNE LACROIX TRIAULAIR THÉODORE ET MARIE- CLAIRE LACROIX	80	GAILLAC EARL RATIER - CHÂTEAU RATIER NICOLAS ET SYLVIE RATIER

11	GRIOTTINES GRANDES DISTILLERIES PEUREUX	2	WHISKIES DIVERS PAYS CAVE DU BOUGNAT CHRISTOPHE JOLIMAITRE	110	CHOCOLATS EN PLAQUE ET NOUGATINE AUX DELICES DES PAPILLES SYLVIE MORVAN
15	JULIENAS - MOULIN À VENT SAINT-VERAN DOMAINE GUY VOLUET GUY VOLUET		BOISSONS NON OU PEU ALCOOLISÉES	113	CONFITURES CONFITURES DE LORRAINE JEAN-MARIE RIVIERE
21	JURA DOMAINE DE LAHAYE GUILLAUME TISSOT	10	JUS DE FRUITS DE POMMES ET AUTRES FRUITS MAISON THOMAS - ENERJUS EDOUARD THOMAS	67	CONFISERIES DES HAUTES-VOSGES CONFISERIES DES HAUTES- VOSGES - C.D.H.V. JEAN-MARIE CLAUDEPIERRE
31	LALANDE DE POMEROL LUSSAC SAINT ÉMILION SCEA DES VIGNOBLES BONHOMME MURIEL BONHOMME	37	JUS DE FRUITS DE POMMES GINGEMBRE ET CITRON GENZY - SAVEURS DE MBEUTI CHRISTÈLE NJIWOUA	105	CONFITURES VAL'E'JEAN VALÉRIE ET JEAN DEVIGNON
107	LALANDE DE POMEROL SCEA VIGNOBLES MP MASSONIE BERTRAND MASSONIE	91	MOËLLEUX DE FRAISES SARL SAVEURS D'ORNAIN THIBAUT GUILLAUME	99	FRUITS DÉSHYDRATÉS MANGIEU LANA TRAN THIERRY MANGIEU
69	LUBERON - VENTOUX DOMAINE GIROD - SCEA VALLON ROUGE SANDRINE GARCIN	126	CAFÉ CAFE IN FINE ROMAIN CHIKH	34 / 116	GAUFRES UN AIR DE GAUFFRES DAVID VANHAM
26	MINERVOIS DOMAINE TERRES GEORGES ANNE-MARIE ET ROLAND COUSTAL		BOULANGERIE - PÂTISSERIE BISCUITS - CHOCOLATS DOUCEURS	79	GELÉE ROYALE RUCHER DU BOULEAU YVAN MICHEL
4	RHUMS CAVE DU BOUGNAT CHRISTOPHE JOLIMAITRE	95	BOULANGERIE - PÂTISSERIE FEDERATION DES ARTISANS BOULANGERS ET DES ARTISANS BOULANGERS- PÂTISSIERS DES VOSGES	118	GLACES AUX GLACIERS DE PLOMBIERES RÉGIS REMY
124	RHUMS LES CHAIS SAINT ELOI MARINE HONORE PINOT	95A	CRÉATION VIENNOISERIES POUR LES PETITS MITRONS FEDERATION DES ARTISANS BOULANGERS ET DES ARTISANS BOULANGERS- PÂTISSIERS DES VOSGES	68	MADELEINES LIVERDUN DISTRIBUTION ERIC LAMAZE
24	SAINT ÉMILION CHATEAU CADET PONTET SARL VIGNOBLES MERIAS - BENOIT MERIAS	85	CARAMELS PÂTES DE FRUITS LES DOUCEURS D'ELISE ELISE DIDIER	50	MIEL L'ABEILLE PASSION ANDRÉ DOMANGE
109	VINS DE COLLIOURES TERRES DES TEMPLIERS MONIQUE DUCORNEAU	90	CHOCOLATIER RÉMI ARNOULD	35	MIEL LE RUCCHER DE ST BASLEMONT
3	VINS DU SAINT-MONT PLAIMONT - TERROIRS ET CHÂTEAU CAVE DU BOUGNAT - CHRISTOPHE JOLIMAITRE	56	CHOCOLATS SARL LAMIELLE CHOCOLATIER PHILIPPE LAMIELLE	108	NOUGATS EN SACHETS CALISSONS ANGÉLIQUE ARENAS-DIAZ
33	VOLNAY - POMMARD BEAUNE - MONTHELIE EARL MICHEL ET MARC ROSSIGNOL MARC ROSSIGNOL	65	CHOCOLATS CHOCOLATS BY FRED FRÉDÉRIC VOULOT	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	114	CHARCUTERIES TERROIR VOSGIEN LE VOSGIEN GOURMET EMMANUELLE HAMEL	22	CHAMPIGNONS SHIITAKE DM CHAMPIGNONS MARCO DEMACON
28	PÂTISSERIE ORIENTALE KAHLIA HAMED AZZOZ	43	FILET MIGNON ET MAGRET AU FUMOIR VOSGIEN ERIC BONGEOT	49	ÉPICES DES ÎLES - PUNCHS LE MONDE DE REGINA ESTHER JEAN
60	PÂTISSERIE CHOCOLATERIE PÂTISSERIE CUNIN - MENTRE PASCAL ET ANGÉLIQUE CUNIN	97	FOIE GRAS EURL HELENE MUDRY	114	ÉPICES LE PLEIN D'ÉPICES CHRISTIAN MATHIS
62	PÂTISSERIE CHOCOLATERIE CHOCOLATERIE SCHMITT JEAN-ÉMILE ET JÉRÔME SCHMITT	52	FOIE GRAS DU GERS LA PATTE D'OIE - SARL FAMILLE PERES PIERRE ET MAXIME PERES	77	ESCARGOTS LE CLOS DE L'AULNE CARMEN GENIN
16	POP CORN LE POP CORN GOURMAND - PAPY POP'CORN FABIEN BOLMONT	30	FOIE GRAS DU LOT LA FERME PECH BRU SERGE COMPTÉ	46	ESCARGOTS CROQUE NATURE - LA FERMETTE AUX ESCARGOTS ALEXANDRE MAIRE
125	SIROP D'ÉRABLE L'ERABLIÈRE LEFEBVRE ET FILS GAETAN LEFEBVRE	FROMAGES		99	FRUITS DÉSHYDRATÉS MANGIEU LANA TRAN THIERRY MANGIEU
CHARCUTERIES - FOIE GRAS - SALAISONS - VIANDE		42	FROMAGES LA RONDE DES SAVEURS BERNARD CHAILLIE	20	LÉGUMINEUSES, FARINES GUILLAUME MALGLAIVE
13	ANDOUILLE DU VAL D'AJOL JEAN-LUC HUSSON	74	FROMAGES ET CHARCUTERIES DU DOUBS MAISON BARBIER MARC SCHNEIDER	120	PRODUITS TERROIR LORRAINE ATTRACTIVE
88	BOUDIN - BLANC ET NOIR TERRINES - FOIE GRAS FRAIS BOUCHERIE LECOMTE EMMANUEL CHEVALME	100	FROMAGES DE SAVOIE EURL E.D.S. - GOUMAND'ART LAURENT BEL	121	PRODUITS TERROIR LORRAINE ATTRACTIVE
76	CHARCUTERIES LA FRERME GIRMONTOISE ELODIE VINCENT	98	SAINT-NECTAIRE - ROI LE SAINT NECTAIRE ROI JULIEN SCHMIDLIN	122	PRODUITS TERROIR LORRAINE ATTRACTIVE
74	CHARCUTERIES ET FROMAGES DU DOUBS MAISON BARBIER MARC SCHNEIDER	45	FROMAGES PAYS BASQUE ISABELLE BANQUET	123	PRODUITS TERROIR LORRAINE ATTRACTIVE
45	CHARCUTERIES ET FORMAGES PAYS BASQUE LE CHOIX DU BERGER ISABELLE BANQUET	39	MUNSTER LA FERME AU PETIT GRAVIER LAURA VAXELAIRE	86	FRUITS FRAIS SCEA DE MARONCHAMP ELISABETH THOMAS
100	CHARCUTERIES PAYS DE SAVOIE EURL E.D.S. - GOUMAND'ART LAURENT BEL	GASTRONOMIE DIVERSE		18	OLIVES - TAPENADES ET DÉRIVÉS TERRE DE PROVENCE STÉPHANIE LECHAT
		38	BLUETS DES VOSGES LES VERGERS DES AVOLETS BRUNO VINCENT	32	PRODUITS LOCAUX EN BOCAUX SAS VOSG' BOCAUX AMANDINE PERRIN
		63	CHAMPIGNONS SECS (MORILLES ET TRUFFES) SOLEIL DISTRIBUTION FABRICE MOUREAUX	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 SCHUGER

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

DIVERS ET ANIMATIONS DIVERSES

101 BAR - HUITRES
RESTAURATION FROIDE
ROTARY CLUB ÉPINAL
ORGANISATEUR DU SALON

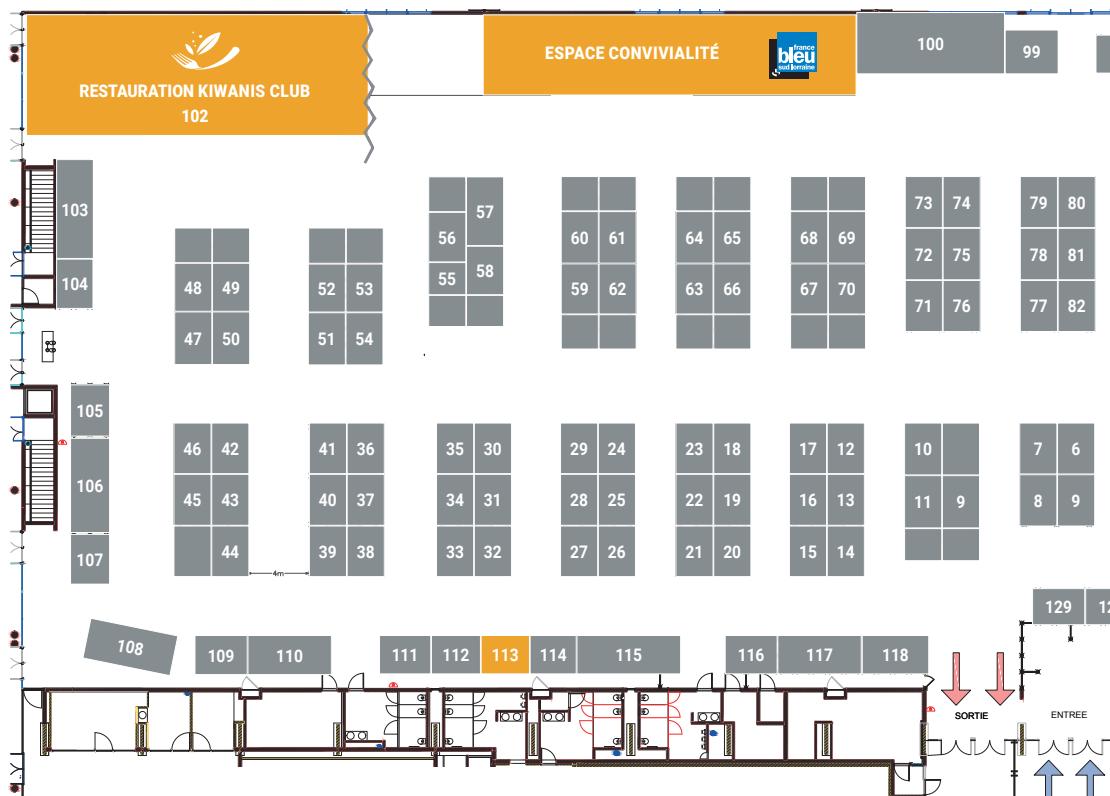
131 C. R. I. J. L.
C.R.I.J.L. ET
ROTARY CLUB ÉPINAL
ORGANISATEUR DU SALON

132 CONCOURS DES JEUNES
TALENTS DU SERVICE EN
SALLE
ROTARY ORGANISATEUR
DU CONCOURS AVEC
LES JEUNES ÉLÈVES DES
ECOLES 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	128	FORMATION CUISINE ET SERVICE EN SALLE LYCEE PIERRE MENDES FRANCE DE CONTREXEVILLE	94	RESTAURATION CLUB ROTARY ÉPINAL IMAGE
112	FORMATION CUISINE ET SERVICE EN SALLE LYCEE HOTELIER DE L'ENSEMBLE SCOLAIRE NOTRE-DAME - SAINT-JOSEPH À ÉPINAL	92	LE ROTARY CLUB ÉPINAL ACTIONS CARITATIVES 2022-2023 DU ROTARY CLUB ÉPINAL, ORGANISATEUR DU SALON	102	RESTAURATION KIWANIS CLUB ÉPINAL
81	FORMATION CUISINE ET SERVICE EN SALLE LYCEE CAMILLE CLAUDEL REMIREMONT SECTION HÔTELIÈRE	129	MARINE CLESSE CREATRICE	127	TOMBOLA ROTARY CLUB ÉPINAL ORGANISATEUR DU SALON
84	FORMATION CUISINE ET SERVICE EN SALLE LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELLERIE - RESTAURATION J.B.S. CHARDIN DE GÉRARDMER	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



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

MAISON
FERRETTI

ÉPICERIE ITALIENNE AU SEIN
DU MARCHÉ COUVERT SPINALIEN

Place Claude Bassot - Épinal

Tél. 06 47 31 33 62

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 décos 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
Epinal
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 pâtissières 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 Maitre 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 Lorraine
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 Pâtissiers 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 Pâtissiers 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.

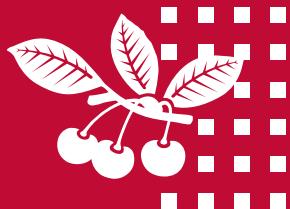
Et pour les amoureux de la Lorraine, sachez que vous pouvez désormais nous rejoindre également en tant que particulier !

la-lorraine-notre-signature.fr

avec le soutien de la



La Boutique



Griottines®



BOUTIQUE GRIOTTINES®

43, AVENUE CLAUDE PEUREUX | 70220 FOUGEROLLES
03 84 49 63 47 | 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

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

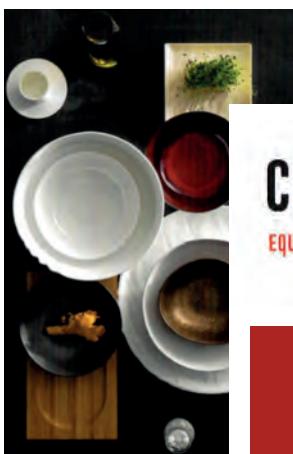


Magasin ouvert toute l'année en continu
du lundi au samedi de 9h à 18h30
les dimanches et jours fériés de 10h à 18h

www.cdhv.fr - 03.29.50.44.56

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

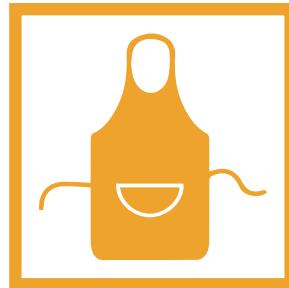
Équipement pour la gastronomie et les collectivités

OUVERT AUX PARTICULIERS

4 bis Boulevard de la Jamagne
88400 GERARDMER

Tél : 03 29 63 08 81

www.comptoir-hotelier.com



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 commenceraient 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.



YZICO

L'accompagnement pluriel

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 CHAVERLOT

Chateaux de la Loire

Norvège

Bien-être en Croatie

marcot.fr

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



Cabinet
certifié
ISO 9001

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

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 00
sur le PODIUM.



Ce concours se déroulera en 3 parties

1^{ERE} 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^E PARTIE : ÉPREUVE FLAMBAGE (SEULS LES JURYS NOTERONT CETTE 2^E 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^E 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

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

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

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



"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^{er} PRIX catégorie Maisons individuelles

1^{er} 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



ATELIER CHARPENTE BOIS :

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

ATELIER DE PLIAGE :

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

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

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

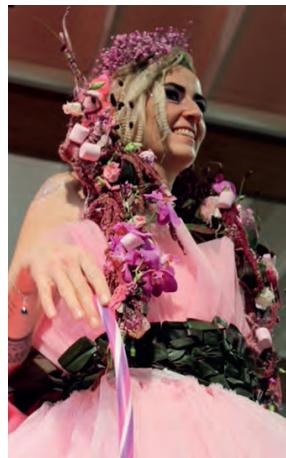
Samedi 16 novembre 2024 à 11h30

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 FÉERIE 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 Boulanger 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'Epinal
- À l'équipe coiffure : Béatrice Piroddi, Présidente CNAIB, et CFA d'Epinal 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



**Best
Western
PLUS.**

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



L'ATELIER PETIT MITRON

OUVERT SEULEMENT LE SAMEDI 16 ET LE DIMANCHE 17 NOVEMBRE



Situé juste à côté de son stand, la Fédération des boulangeurs-pâtissiers 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 agrémentera 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



2, place Général Leclerc
88530 Le Tholy

Tél : 03 29 60 45 17
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)



JE VOIS
LA VIE EN
VOSGES
TERROIR

Retrouvez-nous sur 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.



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



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 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 œuvres 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



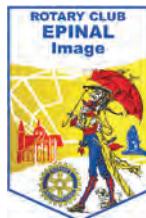
Buffet • Cocktail dînatoire
Petit déjeuner • Plateaux repas ...

POULAILLON
Traiteur partenaire de vos événements

Magasin Poulaillon Epinal
6 rue Léopold Bourg - 88000 Epinal
03 29 29 07 07 - franchise.epinal@poulaillon.fr



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 CHAELLOT
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





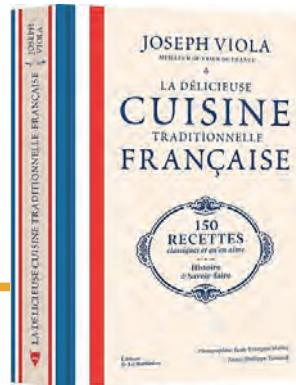
JOSEPH VIOLA

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'Epinal 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'Epinal 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'Epinal 2025-2026

RETENEZ LES DATES DE LA 16^e 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™

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

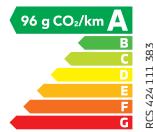


Drive your Ambition®

Valeurs WLTP selon règlements (EC) 715/2007 et (EU) 2017/1347.
COLT 1.6 MPI HEV143 Instyle MY24 : Consommation cycle combiné (l/100 km) : 4,3. Émissions CO₂ (g/km) : 96.

*Dépassez vos ambitions. **En version hybride selon WLTP.
Garantie 8 ans ou 160 000 km, au 1^{er} 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.



LA GOURMANDISE À L'ÉTAT PUR !

GLACES THIRIET SAS, RCS Épinal 343 838 306 - ZI 88510 Elvœu - Crédit photo : www.la-photogalerie.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

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr