

Démonstrations culinaires

DÉMONSTRATIONS 2026



Depuis la création du salon, les démonstrations culinaires et pâtisseries sont présentes et attirent toujours un public charmé, composé de connaisseurs, ou de simples amateurs de ce qui est beau et bon.

Cette année sera exceptionnelle, avec la présence d'un Parrain talentueux qui vient spécialement du « Restaurant des Rois » de La Réserve de Beaulieu sur Mer.

La thématique « cuisines du monde » nous transportera dans les cuisines d'un restaurant doublement étoilé du Luxembourg et d'un palace Marocain, tout en passant par notre territoire.

En présence de Chefs toujours fidèles, et bénévoles, nous aurons le plaisir d'en découvrir de nouveaux venus des Vosges tous aussi talentueux.

Le terroir sera comme d'habitude mis à l'honneur ainsi que les hommes passionnés qui l'animent.

Du salé au sucré en passant par poisson et volaille, il y en aura pour tous les goûts ! De quoi ravir les papilles et les yeux !

A l'instar des années passées, la jeunesse et les établissements de formations aux métiers de l'hôtellerie seront également présents.

Dix démonstrations se succéderont au cours de ces 3 journées, soit une démonstration de plus que l'an passé !

L'animation sera toujours assurée par le trio fidèle depuis plus de 12 ans,

Démonstrations culinaires

Le Monde, notre Lorraine et les Vosges seront mis en valeur autour de recettes créatives, utilisant pour partie des produits de qualité bien de chez nous.

Une nouveauté cette année, trois Chefs ont bien voulu vous donner une recette dans le fascicule remis à l'entrée, de quoi donner des idées pour les repas à venir...

Comme d'habitude des Meilleurs Ouvriers de France auront plaisir à venir ou revenir ! Un moment inoubliable à savourer sans modération...

Des tables à découvrir proches, réputées où l'amitié et le partage se conjuguent au quotidien.



“

« Il n'y a pas de bonne cuisine, si elle n'est pas faite par amitié pour celui qui la mangera »

Paul Bocuse

Programme des démonstrations

Vendredi 20 novembre et samedi 21 novembre 2026

HORAIRE	CHEF / ANIMATION	ÉTABLISSEMENT	RECETTE
VENDREDI 20 NOVEMBRE 15 h à 21 h 30: 1			
15 H à 18 H	CONCOURS des JEUNES TALENTS du SERVICE en SALLE		
18 H 15 à 19 H	Guillaume FOURNIER	Lycée Notre Dame Epinal	C'est pas le Pérou !
SAMEDI 21 NOVEMBRE 9 h 30 à 18 h Matin 1 Après midi 4			
10 H à 11 H	Jérôme MARIN	Lycée hôtelier Gérardmer	Ballotine de suprême de pintade, poêlée de champignons au miel, patate douce
11 h 30	Défilé des robes gourmandes		
14 h	Défilé des robes gourmandes		
14 H 30 à 15 H 15	Jean-Christophe ARNOULD	Les Calmosiens Darnieulles	Sucette de Saint Jacques farcie au safran des Payoux
15 H 25 à 16 H 05	Julien ROUCHETEAU	MOF cuisinier 2019 La Réserve Beaulieu/Mer Parrain 2026	Tuile de tapioca soufflée, confit de fenouil, voile de jambon de sérieole
16 H 15 à 17 H	Mohamed AFRAG	Chef exécutif Royal Mirage International Agadir Maroc	Saumon aux saveurs marocaines
17 h 15 à 18 h	Fabrice DURAIN	Restaurant Fabrice Vecoux	Crèmeux d'avocat au yuzu et sa poêlée d'ananas au jus de la passion et coriande

Programme des démonstrations

Dimanche 22 novembre 2026

HORAIRE	CHEF / ANIMATION	ÉTABLISSEMENT	RECETTE
DIMANCHE 22 NOVEMBRE 9 h 30 à 17 h Matin 0 Après midi 4			
9 H 30 à 11 H	CONCOURS de CUISINE "LA CUISINE QUE J'AIME, JE LA TRANSMETS"		
11 H 45 à 12 H	REMISE des PRIX du CONCOURS "LA CUISINE QUE J'AIME, JE LA TRANSMETS sur PODIUM		
11 h 30	Défilé des robes gourmandes		
14 h	Défilé des robes gourmandes		
14 H 30 à 15 H 05	Joseph VIOLA	MOF 2004 Cuisine Parrain 2013 Danièle et Denise Lyon	Le riz façon "Plombières"
15 H 05 à 15 H 35	Fred VOULOT	Chocolat by Fred Epinal Golbey De la fève à la tablette	Cœur de chocolat au foie gras
15 H 35 à 16 H 15	Paul GUENOT	Ma Langue sourit à Moutfort 2** Luxembourg Finale mondiale du prix ArsNova 2026	Déclinaison truites des Vosges, pomme et gingembre
16 H 15 à 17 H	Nicolas GIRARDOT	Restaurant ANICO La Bresse Révélation 2026 guide Pudio Sélectionné Michelin et Gault et Millau 2025/2026	Gnocchis de "blanc à Munster", andouilles du Val d'Ajol, shiakés des Vosges
17 H 00 à 17 H 20	REMISE des PRIX du CONCOURS des JEUNES TALENTS du SERVICE en SALLE		
17 H 30	REMISE des PRIX du CONCOURS "PRIX de la GOURMANDISE"		