



Rotary

# le Salon de la Gourmandise

DES VINS ET DES ARTS DE LA TABLE

17/18/19  
NOVEMBRE  
2023

CENTRE DES CONGRÈS  
ÉPINAL



**Christophe RAOUX**  
Meilleur Ouvrier de France  
Premier Chef exécutif groupe Bocuse Lyon  
Casteur des candidats Top Chef  
PARRAIN 2023



Nocturne  
vendredi soir

Apéro et restauration  
sur place.

**ENTRÉE 6 €**

(gratuit -13 ans)  
verre à dégustation compris  
+ 2 billets de TOMBOLA

**Vendredi 17 nov.** 15h - 21h30

**Samedi 18 nov.** 9h30 - 19h

**Dimanche 19 nov.** 9h30 - 18h

SUIVEZ  
NOUS



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





**BRAGARD**  
L'ORIGINAL  
AU CŒUR DES VOSGES  
DEPUIS  
1933

90 ANS DE SAVOIR-FAIRE AU COEUR DES VOSGES

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

# LE MOT DU PRÉSIDENT



## Chers visiteurs,

Au nom de tous les membres du Rotary Club d'Épinal, je vous souhaite la bienvenue pour cette 14<sup>e</sup> édition du salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la Table. Tous les membres du club et leurs conjoints sont mobilisés pour vous recevoir, vous conseiller et vous servir pendant ces 3 jours.

Comme chaque année, ce rendez-vous de la gastronomie et des arts de la table, devenu incontournable à Épinal, va vous permettre de rencontrer nos 120 exposants qui viennent de la France entière pour partager avec vous leur savoir-faire et leurs terroirs. Nous savons combien ils sont heureux de vous retrouver.

C'est aussi pour notre club l'occasion de mettre en avant les jeunes talents des écoles et des centres de formations vosgiens en rapport avec le monde de la restauration, par le biais de l'organisation de différents concours :

- « Le Prix des Œuvres Gourmandes » ouvert aux jeunes apprentis des métiers de bouche
- "Le concours des Jeunes talents du service en salle" ouvert à 8 candidats des quatre établissements d'enseignements hôteliers des Vosges.

L'éducation et la mise en valeur du savoir-faire font partie des valeurs du Rotary, tout comme :

- La Santé des mères et des enfants
- La lutte contre les maladies
- Le Développement des économies locales
- La Protection de l'environnement
- L'Approvisionnement en eau potable
- La Promotion de la Paix

Ce salon, nous l'organisons pour qu'il soit un lieu de convivialité à partager avec vous mais aussi avec nos exposants, mais il sert aussi et surtout à financer nos actions.

Cette année nous souhaitons reverser les bénéfices de ce salon aux associations qui œuvrent pour que le sport soit accessible à tous. Nous ferons en sorte de financer du matériel, qui servira aux personnes atteintes de handicap et ainsi faciliter leur sorties sportives et de loisirs.

Et si chaque année nous parvenons à mettre en application la devise du Rotary : « Servir d'abord », c'est en grande partie grâce à vous !

Très bon salon à vous tous,

**Yves MOREL**

*Président Rotary Club 2023-2024*



# Fromagerie GÉRARD

LE THOLY

*Depuis 1898*

## CRÈMERIE & PRODUITS DU TERROIR

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

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



2, place Général Leclerc  
88530 Le Tholy

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

## HORAIRES

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

*Vendredi* : 9h30-18h30

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

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



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

# LE MOT DU MAIRE



## Chers visiteurs,

Je suis ravi de vous accueillir à Épinal à l'occasion de cette 14<sup>e</sup> édition du Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la Table.

Ce rendez-vous incontournable du calendrier des manifestations spinaliennes continue de rencontrer, année après année, un succès particulièrement mérité. Indéniablement, plus les années passent et plus ce salon réussit le pari de se bonifier, imposant ainsi sa légitimité dans notre ville et sur notre territoire.

Aussi, j'ai le plaisir de remercier le Rotary Club d'Épinal qui a institué cet événement, mais également, la toute jeune équipe d'organisateur conduite par Denis THOMANN qui orchestre cette année sa deuxième édition. Je sais cette équipe ambitieuse, motivée et toujours aussi influencée par notre cher Gilbert L'HOMME qui a organisé avec tant de passion les éditions précédentes.

Ce salon entre en résonance avec les enjeux fondamentaux de notre époque, avec les nouvelles attentes des consommateurs en recherche de produits locaux, issus de circuits courts et en provenance directe du producteur. Il fait rayonner nos savoir-faire, nos terroirs et valorise en sus l'attractivité de notre territoire

vosgien. Enfin, il entre en parfaite cohérence avec la politique de développement raisonné et durable que nous menons à Épinal.

Ces trois journées à venir seront rythmées par les habituelles démonstrations culinaires, animations et concours de création auxquels apprentis, professionnels, amateurs et curieux venus de toute la France pourront participer. Et cette année, aux côtés des nombreux artisans passionnés venus exposer les produits de leur savoir-faire et partager leur passion, c'est Christophe RAOUX, Meilleur Ouvrier de France Cuisine et Chef exécutif de l'École Alain Ducasse qui nous fait l'honneur de sa présence en qualité de parrain pour cette 14<sup>e</sup> édition.

Je me réjouis donc d'accueillir, cette année encore, ce salon de la gastronomie, mais surtout de l'excellence française.

**À tous, je vous souhaite une excellente édition placée sous le signe de la découverte, de la convivialité et du partage !**

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

# LE MOT DU DÉPUTÉ



Par ces quelques mots, je saisis à nouveau l'occasion de vous faire part de mon immense plaisir de l'organisation à Épinal du Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la table.

Il y a dans la merveilleuse circonscription dont je suis le chanceux Député des gourmets qui s'impatientent de découvrir les délices de cette 14<sup>e</sup> édition. Et naturellement, j'en suis !

Du 17 au 19 novembre, les visiteurs de tout âge, friands de mets et de vins exquis, sillonneront avec engouement les allées du Centre des Congrès ; une fois de plus, le Rotary Club d'Épinal, présidé par Yves Morel, va procurer à leurs papilles gustatives une expérience gastronomique !

À chaque édition, le Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la table nous donne également l'occasion de côtoyer quelques-uns des estimés acteurs de la gastronomie française.

Celui de cette année est parrainé par le talentueux Christophe RAOUX, Meilleur Ouvrier de France (MOF) Cuisine. Il conviera nos yeux et notre gourmandise à la découverte de quelques-unes de ses fines et délicates créations culinaires. Je le remercie d'honorer notre beau Département de sa présence.

Je remercie tout particulièrement aussi les bénévoles du Rotary Club d'Épinal. Comme de coutume, ils ont œuvré à la réussite de la tenue de ce nouveau salon. Leur dévouement mis au service de la communauté suscite toujours mon admiration et mon estime.

Il ne me reste qu'à vous souhaiter à toutes et à tous une très belle 14<sup>e</sup> édition !  
Fidèlement.

**Stéphane VIRY**  
*Député des Vosges*

# JE VOIS LA VIE EN VOSGES

© CDBB / DICOM / INSDI / Images © Vincent Darvain



VOUS LA VOYEZ COMMENT LA VIE EN VOSGES ?

## ENGAGÉ POUR *le territoire*

*jevoislavieenvosges.com*

Rejoignez-nous !



# LE MOT DU PRÉSIDENT CD88



Le Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la table fait son retour au Centre des Congrès d'Épinal, du 17 au 20 novembre prochain.

Une 14<sup>e</sup> édition toujours très attendue par les amoureux de la gastronomie qui viennent en nombre parcourir les allées du Salon. Ils étaient plus de 10 000 visiteurs à l'édition de 2019 !

Cette année, c'est le chef Christophe RAOUX, meilleur ouvrier de France Cuisine et Chef exécutif de l'École Ducasse à Paris, qui sera le parrain du Salon. Je lui souhaite la bienvenue dans les Vosges.

Nul doute que cette 14<sup>e</sup> édition sera une réussite au vue des très nombreuses animations qui ponctuent la manifestation : démonstrations culinaires, concours et animations gourmandes pour les petits et les plus grands ...

Je salue chaleureusement tous les bénévoles et les membres du Rotary club d'Épinal, qui œuvrent pour que les très nombreux visiteurs puissent profiter pleinement d'un évènement qui hisse haut les couleurs de notre département, de son terroir et de l'Art de vivre à la française.

Grâce à eux, les spécialités de Lorraine, des Vosges, mais aussi de bon nombre d'autres terroirs de France sont mises en valeur pour le plus grand plaisir des gourmets.

**Je vous souhaite à toutes et à tous une très belle et délicieuse 14<sup>e</sup> édition du Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de table !**

---

**François VANNON**

*Président du Conseil  
Départemental des Vosges*

## ENSEMBLE, ACTEURS DE VOTRE RÉUSSITE !

• AU SERVICE DES PROFESSIONNELS  
ET DES ASSOCIATIONS DE VOTRE RÉGION

Audit

Expertise comptable

Gestion de paie

Conseil en gestion

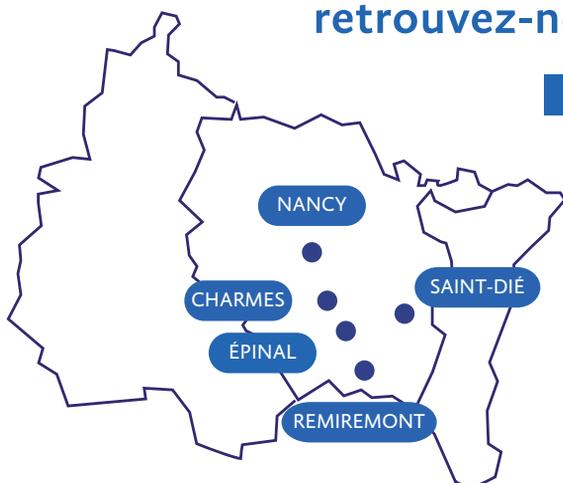
Solution digitale

Protection sociale

Conseil juridique

Avec ORCOM,  
retrouvez-nous dans le Grand Est

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



# SOMMAIRE

- 13** LE ROTARY INTERNATIONAL
- 14** LE ROTARY CLUB ÉPINAL
- 16** LES ACTIONS DU ROTARY CLUB D'ÉPINAL 2022-2023
- 21** LES ACTIONS DU ROTARY CLUB D'ÉPINAL 2023
- 23** LE MOT DE L'ÉQUIPE RESPONSABLE
- 27** **ÉDITION 2023 :**
- 28** LA PARRAIN – CHRISTOPHE RAOUX
- 30** UN GRAND NOM DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE
- 33** JOSEPH VIOLA : UNE PRÉSENCE ESSENTIELLE
- 34** DEUX CHEFS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE
- 36** LA FRISE DES ÉDITIONS
- 39** **LISTE DES EXPOSANTS**
- 42** **PLAN DU SALON**
- 48** DÉMONSTRATIONS CULINAIRES
- 52** CONCOURS LA CUISINE QUE J'AIME, JE LA TRANSMETS
- 56** CONCOURS DES JEUNES TALENTS VOSGIENS
- 60** PRIX DES ŒUVRES GOURMANDES
- 64** LES PÊCHÉS GOURMANDS DE LA NOBLESSE
- 67** FÉDÉRATION DES ARTISANS BOULANGERS
- 69** DEUX CONCOURS DÉPARTEMENTAUX
- 71** TOMBOLA
- 73** LE CRILJ
- 75** RESTAURATION
- 77** ESPACE BAR
- 79** ORGANISATION MONDIALE DE LA GASTRONOMIE
- 80** LE MOT DU PRÉSIDENT 2023

GARNIER THIEBAUT

1833

# DÉSTOCKAGE *de Noël*

**LINGE DE MAISON À PRIX EXCEPTIONNELS**

• DU 1ER DÉCEMBRE 2023 AU 8 JANVIER 2024 •



11 bd de Granges - 88400 GÉRARDMER - Tél. : 03 29 60 30 59  
Ouverture du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h  
Ouvert les dimanches de 14h30 à 18h30  
[www.garnier-thiebaut.fr](http://www.garnier-thiebaut.fr)



# LE ROTARY INTERNATIONAL ET LA FONDATION ROTARY

**Gordon McInally- membre du Rotary Club de South Queensferry (Ecosse) depuis 1984 –  
est le Président du Rotary International pour l'année 2023-2024.**

En janvier 2023, lors de son discours d'investiture, il a révélé le thème de son année « Créons de l'espoir dans le monde », et encouragé les membres à « restaurer l'espoir en aidant le monde à se remettre des conflits destructeurs », et à promouvoir la paix en redonnant espoir.

**« C'EST AINSI QUE LE ROTARY APORTE UN CHANGEMENT DURABLE DANS LE MONDE »**  
a-t-il ajouté !

Le ROTARY est 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 prévention des conflits et à la médiation des adultes et des jeunes qui viendront en aide aux réfugiés fuyant des zones dangereuses.

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

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

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

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

**6. Développement des économies locales** : Nous montons 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 le Président International 2023-2024, Gordon McNally, membre du Rotary Club de South Queensferry (Ecosse), dans la droite ligne de celle du mouvement depuis son origine « Servir d'abord ». Le club utilise ainsi l'ensemble de ses compétences de manière à « Créer de l'espoir dans le monde » pour les années à venir dans le cadre des sept grands domaines d'intervention à privilégier.

Sur le plan local, comme chaque année, le R.C. 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 RC 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 R.C. EPINAL de lui donner les moyens financiers pour entreprendre lesdites actions et bien entendu, mener à bien celles - importantes - envisagées par le Président 2023-2024, **Yves MOREL** (voir page 16 et 18).



**Yves MOREL**  
Président 2023-2024

# LISTE DES MEMBRES

## AU 30 SEPTEMBRE 2023

ADAM Lydie  
BALLAND Daniel  
BARNET Jean François  
BIENAIMÉ Fabrice  
BOUCHER Bertrand  
BRONNER Jean-François  
CHARPENET Rémy  
CLAUDE Charles  
CLOQUET Bernard  
DECOUVELAERE Patrick  
FRANCOIS BONNET Michel  
FRINGAND Claudie  
GÉRARD Séverine  
GRASSER Jaques  
GSCHWEND Stéphane  
GUEUTAL Pierre  
HAEMMERLÉ Bertrand  
HOFF Jean-Claude

HUTTIN Bernard  
JACQUARD Nathalie  
L'HOMME Gilbert  
LABURTHE Xavier  
LAPORTE Pierre  
LECLERC Jean-Louis  
LECORDIER Julien  
LHOMME Gilbert  
LIMONIER Corinne  
MAIRE Philippe  
MARCHAL Jean-François  
MICHEL Gérard  
MOREL Yves  
MORETTON Jean-Claude  
MOUGENOT Claude  
PARADIS Jacques  
PERRIN Roger  
PETIT Christophe

PIERSON Dominique  
RAZE Joël  
RENARD Jacques  
SCOTTON Jean-Marie  
SESSA Daniel  
SIMONIN Cécile  
SIMONIN Jean-Charles  
THOMANN Denis  
VEILLON Bruno  
VILLEMIN Christian

# DEUX ACTIONS CARITATIVES PHARES DE L'ANNÉE 2022-2023

## PROJET NATUROTHÉRAPIE AVEC HÔPITAL DE JOUR POUR ENFANTS D'ÉPINAL

### Contexte :

L'hôpital de jour pour enfants d'Épinal est une structure de soins ambulatoires du Centre Hospitalier Ravenel. Il accueille des enfants de 30 mois à 12 ans souffrant de troubles neurodéveloppementaux. Une équipe pluridisciplinaire accompagne ces enfants.

Chaque projet est individualisé et l'enfant participe à des activités thérapeutiques. Ce travail se fait en collaboration avec les familles et les professionnels qui accompagnent l'enfant. L'hôpital de jour a comme projet thérapeutique d'accompagner l'évolution de ces enfants par le biais de la nature et du monde vivant : La naturothérapie. La nature se place alors comme médiateur entre l'enfant et le soignant : la thérapie par la nature, la thérapie horticole ou encore la thérapie animale.

### Le projet financé :

Le Rotary Club d'Épinal finance pour deux années les activités d'équithérapie, en ferme pédagogique et les ateliers de création d'objets en lien avec la nature. Ceci permet aux enfants de créer une dynamique de groupe, de favoriser un lien vers l'extérieur et de développer le contact physique avec l'animal : sensation de corps à corps, les caresses, prendre soin de lui, travail de la posture de l'enfant ainsi que ses praxies, avoir un rôle apaisant et structurant, travailler sur les sens, favoriser l'initiative, la prise de responsabilité, découvrir le monde de la ferme et ses animaux, travailler les sensations physiques et corporelles des enfants par le mouvement : grimper, flâner, tenir la posture sur le cheval, coordonner ses mouvements, créer des d'objets en lien avec la nature qui seront ensuite exposés dans la jardin de l'hôpital de jour, découvrir différents lieux, verbaliser un ressenti et mettre en mots ce qu'ils expérimentent.

## **PROJET CAP 2024 AVEC LA PARTICIPATION AUX JEUX RÉGIONAUX DE L'AVENIR PAR LE BIAIS D'HANDISPORT ET LE SESSAD D'ÉPINAL.**

### **Contexte :**

Le SESSAD APF Vosges, composé d'une équipe pluridisciplinaire, a pour mission d'accompagner des jeunes de 0 à 20 ans présentant une déficience motrice avec ou sans troubles associés sur leurs différents lieux de vie. Il a un agrément de 47 places et une compétence départementale et se structure autour du développement personnel, l'accès au plaisir, l'inclusion et les loisirs, le parcours scolaire. L'accompagnement dans ces domaines passe par l'autodétermination des jeunes, l'encouragement, le développement de l'autonomie et un travail sur la prise de distance par rapport aux adultes qui l'accompagnent (professionnels et familles).

Le projet CAP Sport 2024 a pour finalité de permettre à 10 adolescents accompagnés par le SESSAD APF de se rendre aux jeux paralympiques Paris 2024. Il est à l'initiative des jeunes qui souhaitent découvrir un maximum de disciplines

sportives, rencontrer des sportifs de haut niveau en situation de handicap, pratiquer des activités sportives et partir ensemble. L'accès aux activités sportives reste encore difficile pour eux, par manque de moyens humains, de matériel adapté, d'accessibilité des lieux et d'activités, de surcoûts financiers importants.

### **Le Projet financé :**

Le Rotary Club d'Épinal qui encourage ces actions a financé cette année les dépenses liées à la participation des jeux Handisport pendant 3 jours et ce pour 10 jeunes et 8 adultes qui les accompagnaient. (Hébergement, Nourriture, Trajet avec des véhicules spécifiques, Inscriptions), c'est une première étape dans leur projet CAP 2024, à suivre... Les jeunes qui ont nommé leur équipe "les vaillants vosgiens" ont pu pratiquer et ou découvrir lors de ce championnat : ATHLÉTISME, BOCCIA, BASKET FAUTEUIL, CÉCIFOOT, NATATION et TENNIS DE TABLE.

# ADP 88 INFORMATIQUE

12, rue de la Moselle  
88190 GOLBEY

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

*Devis gratuit*

- Particuliers
- Professionnels
- Associations

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

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



**POTELETS**

**ARCEAUX**

**BORNES**

**BUTÉES**

**RALENTISSEURS**

**PROTECTIONS  
MURALES**

**PROPARK IN**

**ACCESSOIRES DE PARKING ET STATIONNEMENT  
POUR PARTICULIERS & PROFESSIONNELS**

LIVRAISON EXPRESS  
CHEZ VOUS EN 48H

PAIEMENT SÉCURISÉ  
PAR CARTE BLEUE

SATISFAIT  
OU REMBOURSÉ

RENDEZ-VOUS SUR  
**PROPARKIN.COM**

**BOUTIQUE EN LIGNE**





**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

# DEUX ACTIONS CARITATIVES PHARES DE L'ANNÉE 2023

## **PARTICIPATION AUX JEUX RÉGIONAUX DE L'AVENIR PAR LE BIAIS D'HANDISPORT**

Le Rotary Club d'Épinal finance pour le SESSAD-APF Vosges, les dépenses liées à la participation des Jeux Handisport pendant 3 jours (hébergement, nourriture, trajet avec des véhicules spécifiques, inscriptions). Ce projet s'inscrit dans la continuité et correspond à la deuxième étape dans leur projet CAP 2024.

L'objectif final étant d'offrir aux jeunes la possibilité d'assister à la cérémonie d'ouverture ainsi qu'à trois épreuves des Jeux Olympiques Handisport à Paris en Août 2024.

## **FINANCEMENT D'UN TRICYCLE À ASSISTANCE ÉLECTRIQUE POUR ALÉ VOSGES**

Le Rotary Club d'Épinal finance pour l'association Alé Vosges un tricycle à assistance électrique. Cette association propose des randonnées pédestres ou en raquettes ainsi que des sorties vélos afin d'accompagner des personnes en situation de handicap.

Ce nouveau matériel à assistance électrique, qui sera assemblé dans les Vosges, servira aux personnes atteintes de handicap afin de faciliter leur sorties sportives et de loisirs.





**CONFISERIE  
DES HAUTES  
VOSGES**  
PLAINFAING



**Retrouvez notre stand n°67  
au Salon de la Gourmandise**



**À PLAINFAING**



*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*



LA QUALITÉ AU NATUREL  
DEPUIS 1986



FABRICATION ARTISANALE  
DANS LES VOSGES



LIVRAISON DANS TOUTE LA  
FRANCE & UE

☎ 03 29 50 44 56

www.cdhv.fr

Retrouvez-nous sur :



**JE VOIS  
L'AVIE EN  
VOSGES**

# LE MOT DE L'ÉQUIPE RESPONSABLE



## **Une tradition bien établie !**

**Qualité des saveurs,  
Variété des goûts,  
Richesse des différences !**

Telles sont les belles découvertes que vous retrouverez, comme chaque année, dans le cadre du Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la Table organisé bénévolement par le Rotary Club d'Épinal, qui est toujours heureux d'accueillir un large public dans une ambiance conviviale et joyeuse !

Malgré une période chargée d'incertitudes, avec une inflation galopante, une crise énergétique et écologique, la 14<sup>e</sup> édition de votre Salon ne sacrifiera rien à cet objectif !

Nous avons en effet tout mis en œuvre pour répondre à vos attentes, ainsi qu'à celles des 120 exposants présents.

Vous pourrez venir déguster et choisir les multiples produits du terroir qu'ils vous proposent, profiter des animations et démonstrations culinaires qui jalonnent les trois journées de votre Salon, vous restaurer sur place, vous installer vers l'espace bar avec vos amis ou tout simplement en famille autour des gourmandises figurant à la carte.

Vous aurez également le plaisir de découvrir la toute nouvelle représentation des Péchés Gourmands de la Noblesse, assister à la flânerie sur scène, et dans

les allées du Salon, des Marquis et Marquises de l'association du Carnaval Vénitien de Remiremont qui nous font l'honneur de leur présence.

Une fois encore, vous vivrez des moments particulièrement chaleureux, entourés des Chefs, des MOF, de nos partenaires, artisans et exposants qui viennent et reviennent d'année en année !

Ensemble, nous sommes fiers de pouvoir contribuer au service d'un rendez-vous aujourd'hui incontournable qui, au fil des années, est devenu Le Vôtre !

Merci à toutes et tous pour votre présence et votre participation !

Alors n'hésitez pas, venez nombreux en famille, avec vos amis et vos connaissances,

car c'est grâce à votre présence, à vos sourires et votre joie de vivre que nous continuerons à améliorer notre action !

Nous avons besoin de cela,  
Et nous vous le devons !!!

Merci à vous tous de nous accompagner.

## **L'équipe responsable du Salon 2023**

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



FAIRE GÉRER  
SON BIEN

FAIRE GÉRER  
SA COPROPRIÉTÉ

ACHETER

LOUER

ESTIMER

VENDRE

INVESTIR



**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

**AK**

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



VA

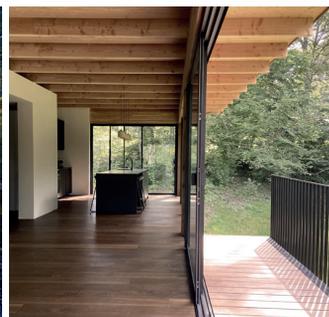
Adresse:  
85 Chemin de la Taviane  
88000 EPINAL

Email:  
vosgesarchitecture@orange.fr

Téléphone:  
03.29.32.50.06

Site internet  
vosgesarchitecture.com

VOSGES ARCHITECTURE



**GRANDBLAISE**  
**LEROY**

LE SPÉCIALISTE TECHNIQUE DE LA FOURNITURE INDUSTRIELLE & AUTOMOBILE



**autodistribution**

**orexad**

St Dié • Épinal • Saint-Étienne les Remiremont

03 29 55 35 35

03 29 81 32 32

03 29 23 03 80

contact@grandblaise-leroy.fr

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 - Lingerie  
Vêtements professionnels  
Produits d'hygiène



## comptoir hôtelier

équipement pour la gastronomie et les collectivités

**OUVERT AUX PARTICULIERS**

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



# Maison Moine

*Depuis plus de 25 ans, la famille Moine cultive la rhubarbe sur  
l'exploitation pour produire de délicieuses boissons originales  
aux saveurs subtiles et délicates.*

*Du blanc moelleux au blanc sec, en passant par les pétillants  
ou encore des jus sans alcool.*



*Famille et Tradition'*

Sur place, magasin de vente, dégustation des spécialités  
Sur réservation : visite de groupe à partir de 15 pers.

Maison Moine  
Famille et Tradition

**Maison Moine, 1090 la Manche - Rasey 88220 Xertigny - 03 29 30 83 78**  
contact@crillon-moine.fr - [www.crillon-moine.fr](http://www.crillon-moine.fr) - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

**SALON**

2023

14<sup>E</sup> ÉDITION



## LE PARRAIN

CHRISTOPHE RAOUX

Meilleur Ouvrier de France  
Premier Chef exécutif groupe Bocuse Lyon  
Casteur des candidats Top Chef

Christophe Raoux est originaire de La Roche-sur-Yon en Vendée.

Après des études au lycée hôtelier Edouard Branly il poursuit sa formation dans un restaurant étoilé l'Écritoire en Eure-et-Loir.

Bien vite, Christophe rejoint le très réputé château de Divonne les Bains aux côtés de Guy Martin.

Le service militaire passé, il gagne le Ritz, puis le restaurant Marcel d'Alain Ducasse, avant d'intégrer les équipes de Lenôtre.

**En 2006**, il est le Chef Exécutif du groupe Ducasse, groupe dans lequel il ouvrira de nombreux établissements comme à Londres par exemple.

Nouveau défi pour notre Chef, devenir Meilleur Ouvrier de France, en intégrant les cuisines de l'hôtel Intercontinental de Paris jusqu'en 2016.

**Devenu MOF en 2015**, il prend l'année suivante la tête des cuisines du Peninsula Palace toujours dans la capitale, et décroche une étoile au Michelin pour son restaurant l'Oiseau Blanc en 2020.

Il retourne à nouveau dans le groupe Ducasse (dont il est disciple) cette fois-ci comme Chef exécutif des écoles à Meudon, campus de plus de 5 000 m<sup>2</sup>.

En Pleine période Covid, il décide de prendre en mains le groupe M3 à Genève, en tant que Chef exécutif.

Enfin, **récemment cette année en mars**, il intègre le très célèbre Groupe Bocuse à Lyon comme Chef exécutif où il met en place entre autre les cartes, les équipes (recrutement et formation) et cost-contrôleur des 4 brasseries Bocuse (Est, Ouest, Nord et Sud) mais aussi des restaurants lyonnais Leon de Lyon, Marguerite, Chanteclair, Fond Rose, la pizzeria Mamma et Irma à Annecy qui a ouvert en 2020...

Parmi ses devises, le Chef aime dire « quand je cuisine, j'aime transmettre » tout en rappelant « toute l'importance de la qualité des produits dans son métier ».

L'art l'inspire, ses muses sont Klimt ou bien Dali que l'on retrouve dans ses plats.

On le rencontre souvent à Top Chef à M6 au côté d'un certain Joseph Viola, il a pour mission de caster les candidats sur 3 jours.

**Un CV aussi exceptionnel qu'une humilité sans pareil, un homme de cœur, un passionné, un Grand Chef reconnu mondialement et médiatiquement.**



# UN GRAND NOM DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

## Romain BESSERON

Originaire et Ambassadeur gastronomique de Châtelleraut, papa de deux enfants, Romain Besson fait partie de ces Grands Chefs aussi talentueux que discret.

**À 19 ans** dès sa sortie de l'école hôtelière de Poitiers, il s'engage au château de Périgny. (Vienne).

Rapidement la capitale l'appelle, et c'est au restaurant Le Montparnasse 25 (1 étoile Michelin) qu'il fait ses premières armes parisiennes aux côtés de Jean-Yves Gueho. Puis il rejoint le célèbre hôtel Ritz, un des summums de la haute gastronomie Française, aux côtés des Chefs Guy Legay, Michel Roth (parrain du salon 2016) et Jean-François Girardin, tous Meilleurs Ouvriers de France, au restaurant L'Espadon.

Il prend ensuite la direction du relais Louis III avec le Chef M.O.F, Manuel Martinez.

**En 2000**, il intègre le Cinq, célèbre restaurant du palace Georges V aux côtés de Philippe Legendre, M.O.F, avec qui le restaurant obtiendra le graal des 3 étoiles Michelin, puis poursuit avec le chef Eric Briffard, M.O.F. et grand nom de la gastronomie française.

**2010**, changement de cap avec son arrivée chez Fauchon Paris où il devint Chef de cuisine durant 7 années.

Homme de défis, il se lance dans les concours, Lauréat et grand prix d'honneur au challenge Robert Guérin 2015, à Romorantin en Sologne puis remporte en 2016 l'International Cup de cuisine, trophée Antonin-Carême, coaché par Eric Robert, M.O.F. 2000.

### **Il rejoint les cuisines de l'Hôtel Matignon à Paris puis en devient Chef en 2020.**

L'hôtel particulier de la rue de Varennes, résidence officielle du Chef du Gouvernement depuis 85 ans, où il excelle, prépare quelques 400 couverts, dont une partie à destination du personnel et une quarantaine pour les autorités et pour le Premier Ministre. Avec l'aide de ses 2 adjoints, une trentaine de cuisiniers travaillent sous sa direction. Sa mission est de « mettre en lumière et valoriser la gastronomie Française » inscrite au patrimoine de l'UNESCO.

Il est fier de servir la République, depuis décembre 2020, il est co-Président de l'Association Les cuisiniers de la République Française, avec Thierry Charrier chef des cuisines au ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères. Ils ont succédé à Guillaume Gomez qui avait fondé l'association en 2011.

Il est adepte de l'amour du produit, que lui ont transmis ses deux grands-mères.

Il se dit « heureux de servir la République », préfère l'ombre à la lumière et l'ambiance feutrée aux projecteurs, et envisage de se présenter au concours de MOF prochainement.

Il est sans nul doute de ces Chefs qui contribuent au quotidien à faire rayonner notre bel Art Culinaire dans le Monde, avec passion, sincérité, amour, et fidélité.

**Un parcours d'exception,  
de multiples défis  
sans cesse relevés !**

**Le Salon est particulièrement  
honoré de pouvoir compter  
sur la présence de ce grand Chef !**



# JOSEPH VIOLA

## M.O.F. ET MEMBRE DES TOQUES BLANCHES LYONNAISES

### **Une présence essentielle au Salon de la Gourmandise**

Joseph est l'un de ces Grands Chefs fidèle dans son engagement professionnel avant tout, Ami des Vosges et plus particulièrement de notre Salon de la Gourmandise d'Epinal.

Vosgien de cœur, il a vite fait ses apprentissages dans de belles et grandes maisons, chez Michel Guérard durant 5 ans à Eugénie-les Bains, ou pendant 10 ans chez Jean Paul Lacombe à Lyon, tous deux étoilés.

Issu d'une famille nombreuse de Calabre, il a vu le jour **en 1965**, Pepo comme aime le dire ses proches, a fait ses études au collège de Saulxures jusqu'en 3<sup>e</sup>, puis a poursuivi ses études au lycée hôtelier de Gérardmer, avant d'épouser le fantastique métier de cuisinier.

C'est à La Bresse chez les « Remy » hommage à un des leurs parti récemment, qu'il a appris les bases de son métier, en particulier avec René.

**En 2004**, un double événement marque son parcours : Il est sacré Meilleur Ouvrier de France, et soutenu par son épouse Françoise, il ouvre son premier bouchon à Lyon (Daniel et Denise).

**En 2012**, toujours dans la « capitale des Gaules », il reprend « La Machonnerie » qui deviendra « Daniel et Denise Saint Jean », puis « Daniel et Denise Croix Rousse » **en 2015**.

Toujours fidèle à l'excellence de ses produits il ouvre à Lyon et en périphérie une épicerie à son image.

Vous l'avez compris 2024, sera pour notre Ami Joseph une année toute particulière qui fêtera ses 20 ans de « MOF » et les 20 ans pour son bouchon « Daniel et Denise », de belles perspectives et surprises à découvrir très vite.

Membre des Toques Blanches Lyonnaises, il aime transmettre la passion de son métier à travers sa cuisine mais aussi en participant à de nombreuses manifestations en France et à l'étranger.

Garant d'une tradition et d'une excellence culinaire, Joseph fait partie de l'association des Bouchons Lyonnais et participe également à l'organisation des Bocuse d'Or (Sirha Lyon).

**Nous voulions ici, simplement, remercier et rendre un hommage à ce grand Chef, à cet homme de cœur, accessible, qui n'a de cesse que de nous faire connaître et rencontrer les Grandes Pointures de la Gastronomie Française, lui qui co-anime Top Chef avec ses pairs, et qui, malgré son aura est resté simple et fidèle aux Vosges.**

**Gérard MICHEL**

# DEUX CHEFS

## DE LA GASTRONOMIE VOSGIENNE

### FABRICE DURAIN

#### ■ UN PARCOURS ATYPIQUE

Baigné depuis son enfance dans le monde des métiers de bouche, c'est tout naturellement que Fabrice Durain a fait ses débuts dans la boulangerie pâtisserie familiale aux côtés de ses parents.

#### **Cheminement professionnel**

En 1988, il effectue son pré-apprentissage à la Pâtisserie Traiteur Jean-Luc à Remiremont. Grâce à cette expérience, il acquiert non seulement de l'expérience en pâtisserie, mais également en cuisine. Il obtient son CAP Pâtissier, Chocolatier, Confiseur et Glacier en 1991. Il participe par la suite à de nombreux concours et remporte des prix importants.

À partir de 1996, Fabrice Durain se concentre sur la cuisine et voyage aux quatre coins de la France pour diversifier ses connaissances culinaires et pour acquérir de l'expérience.

En 2001, il quitte les cuisines des restaurants pour devenir Chef privé à l'étranger. Une opportunité incroyable et très enrichissante qui va lui ouvrir les portes en 2009 de la cuisine du restaurant au Grand Hôtel Bella Tola 4 étoiles à Saint Luc en Suisse, où il sera Chef pendant un an. Une véritable reconnaissance pour son travail et sa cuisine.



Mais l'appel de sa terre natale fut le plus fort, et en 2010 il reprend les rênes de la cuisine du St Romary à Remiremont. Après 2 ans passé dans ces cuisines, Fabrice Durain décide de se lancer en solo. En 2013, il crée sa micro-entreprise de chef à domicile, cours de cuisine et traiteur gastronomique.

Au fil des années et des collaborations, Fabrice Durain s'est fait un nom dans le métier. Si bien qu'il est devenu notamment partenaire de la célèbre marque vosgienne d'ustensiles de cuisine De Buyer.

Enfin, en 2019, il concrétise son rêve en devenant propriétaire de son propre restaurant sur ses terres d'origines à Vecoux ! Un nouveau départ et un nouveau challenge à relever !

## CLAUDY OBRIOT

### ■ MA VIE DE CUISINIER TIENT DU PARADOXE !

Ma maman, grande travailleuse, négligeait la pitance familiale ; très tôt, dans un souci de manger mieux, je pris les commandes des agapes familiales...

La voie était tracée, je serai « au fourneau » ; un parcours de 55 ans !!! Et je n'ai pas dit mon dernier mot....

Tout commence fin des années 60, un CAP en poche passé au lycée Mendès France de Contrexéville, une place de demi-finaliste au concours du meilleur apprenti de France, j'intègre ensuite le prestigieux restaurant POINT à Vienne. Quelques années après, le guide Michelin m'offre une étoile pour mon premier « resto » L'Aubergade à Contrex, transféré ensuite à Vittel ; Cette étoile ne me quittera plus,

Je l'emmène avec moi à ÉPINAL, aux « anciens » DUCS DE LORRAINE quai du COLONEL SEROT. Puis je déplace cette institution dans le magnifique manoir rue de Provence toujours dans la cité des images. où l'étoile y rayonne toujours.

La vie de retraité ? Je n'en voulais pas ; mon épouse et moi ouvrons dans le beau village de LA BAFFE la GRANGE OBRIOT, un bistrot « à l'ancienne » où gourmandise, humour, partage, hédonisme, terroir et amitié s'entremêlent sous les poutres de chêne centenaire.



À bientôt 74 printemps, la vie continue dans nos belles Vosges que j'aime tant.

M'arrêter ? Jamais, je souhaite mourir, debout et vivant, au fourneau ...

Vive toutes les cuisines françaises. Vive notre belle cuisine vosgienne, et notre, votre Salon !

**The old vosgien cooker.**

**N'oublions surtout pas qu'il fut  
un des Parrains prestigieux  
de notre salon en 2014.**

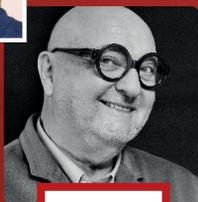
**Claudy OBRIOT. (37 ans étoilé  
Michelin. Maître cuisinier de France.  
Aujourd'hui aubergiste heureux)**

**Un de ces Chefs fidèle, simple, très  
professionnel, dont peut se flatter notre  
beau département de posséder !**

Président  
**Pierre  
Gueutal**



PARRAIN  
**JEAN-PIERRE  
COFFE**



Président  
**Dominique  
Pierson**

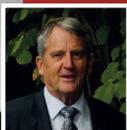


CONCEPTEUR  
**GILBERT  
L'HOMME**

PARRAIN  
**CHRISTOPHE  
FELDER**



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



Président  
**Charles  
Claude**



Président  
**Bernard Cloquet**

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

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

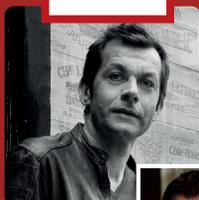
PARRAIN  
**JOSEPH  
VIOLA**

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

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

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

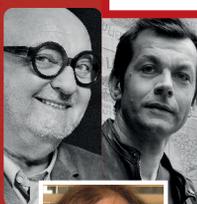
ANNÉE  
**2010**  
2<sup>e</sup> ÉDITION



PARRAIN  
**LAURENT  
MARIOTTE**



Président  
**Olivier Cousin**



Président  
**Charles Kraemer**

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



PARRAIN  
**CLAUDY  
OBRIOU**



Président  
**Joël Raze**

Président  
**Denis Thomann**



Présidente  
**Agnieszka Cyplik**



PARRAIN  
**ANGELO  
MUSA**

Présidente  
**Séverine Gérard**



PARRAIN  
**FRÉDÉRIC  
JAUNAUT**



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

PARRAIN  
**JONATHAN  
MOUGEL**



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

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

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

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

PARRAIN  
**MICHEL  
ROTH**

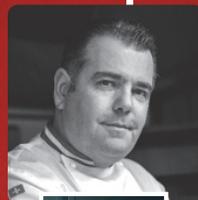


ANNÉES  
**2020  
2021**  
12<sup>e</sup> ÉDITION

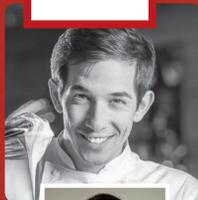
PARRAIN  
**GILLES  
MARCHAL**



PARRAIN  
**CHRISTOPHE  
RAOUX**



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



Président  
2020  
**Jean-Marie  
Scotton**



Présidente  
2021  
**Nathalie  
Jacquart**



Président  
**Yves Morel**

Président  
**Gérard Michel**

PARRAIN  
**NICOLAS  
LAMBERT**



Président  
**Julien Lecordier**



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](http://www.debuyer.com)



# LISTE DES EXPOSANTS

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

- 83 **COUPE LÉGUMES**  
FRANCK LHUILLIER
- 66 **COUTELLERIE**  
CREA COUTELLERIE  
NOGENT  
NELLY GEORGEMEL
- 118 **VÊTEMENTS  
PROFESSIONNELS  
POUR HÔTELLERIE ET  
GASTRONOMIE**  
BRAGARD - L'IDENTITE  
BRAGARD

## BOISSONS ALCOOLISÉES (BIÈRES - SPIRITUEUX ET VINS)

- 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 COTES DE GASCOGNE  
DOMAINE DE BILE  
FAMILLE DELLA VEDOVE
- 40 **APERITIF HYPOCRAS**  
CAVE DES VIEILLES TERRES -  
SARL PAUL BAYER  
FRÉDÉRIC BAYER
- 54 **BEAUJOLAIS - REGNIE  
MORGON**  
EARL MICHEL RAMPON ET  
FILS
- 73 **BERGERAC**  
CHÂTEAU COLIN MADRIGAL  
ALAIN QUEYRAL

- 64 **BIÈRES**  
BRASSERIE LA MADELON  
VINCENT CLAUDEL
- 27 **BIÈRES**  
BRASSERIE LA FOUILLOTTE  
BORIS LABARDA
- 12 **BORDEAUX**  
EARL VIGNOBLE LAFOI  
DANIEL LAFOI
- 110A **BORDEAUX  
ENTRE-DEUX-MERS**  
EARL POURQUEY-GAZEAU  
CYRIL FOUILLAC
- 29 **BOURGOGNE  
CÔTES DE BEAUNE**  
EARL GILLES GAUDET  
GILLES ET VÉRONIQUE  
GAUDET
- 71 **BOURGOGNE  
CÔTE DE BEAUNE  
CÔTE DE NUITS**  
PINOT NOIR ET  
CHARDONNAY  
«PATRICE BIBREZ»
- 36 **CALVADOS  
POMA**  
EARL LES VERGERS DE  
LA BAIE DU MONT SAINT  
MICHEL  
JEAN-PHILIPPE LIGER-  
BERTHELOT
- 59 **CHABLIS**  
EARL DOMAINE GEORGES  
MICHEL GEORGE
- 57 **CHAMPAGNE DE L'AUBE**  
CHAMPAGNE LACROIX  
TRIAULAIR  
THÉODORE ET MARIE-  
CLAIRE LACROIX
- 48 **CHAMPAGNE  
VALLEE DE LA MARNE**  
CHAMPAGNE FLORENT  
MONDET
- 78 **CHAMPAGNE  
CÔTES D'EPERNAY**  
CHAMPAGNE GOBANCE-  
LOIZON  
JULIEN GOBANCE-JOIZON

- 18 **CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BIO**  
DOMAINE MAS DU BOUCOU  
JACQUES GIRARD
- 58 **COGNAC  
PINEAU DES CHARENTES**  
SCA PINEAU ROUSSILLE  
PASCAL ET MARIANNE  
ROUSSILLE
- 58 **CÔTE ROTIE  
CONDRIEU**  
VIGNOBLE HERVÉ AVALLET  
HERVÉ AVALLET
- 44 **CÔTES DU LANGUEDOC  
TERRASSES DU LARZAC**  
DOMAINE LA ROUQUETTE  
LOIC BENEZETH
- 89 **CÔTES DU RHONE  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
SCEA FERME CHABRAN  
AURORE GAUTHIER
- 41 **COTES DU RHONE VILLAGES  
SAINTE CECILE**  
DOMAINE ROUGE - BLEU  
THOMAS BERTRAND
- 53 **CRILLON - VINS  
DE RHUBARBE**  
SAS MOINE  
YANNICK MOINE
- 82 **EAUX DE VIE ET LIQUEURS**  
DISTILLERIE RIONDE  
ESTELLE RIONDE
- 80 **GAILLAC**  
EARL RATIER - CHÂTEAU  
RATIER  
NICOLAS ET SYLVIE RATIER
- 11 **GRIOTTINES**  
GRANDES DISTILLERIES  
PEUREUX
- 15 **JULIENAS - MOULIN À VENT  
SAINT-VERAN**  
DOMAINE GUY VOLUET  
GUY VOLUET
- 21 **JURA**  
DOMAINE DE LAHAYE  
GUILLAUME TISSOT

- 31 LALANDE DE POMEROL LUSSAC SAINT ÉMILION**  
SCEA DES VIGNOBLES BONHOMME  
MURIEL BONHOMME
- 107 LALANDE DE POMEROL**  
SCEA VIGNOBLES MP  
MASSONIE  
BERTRAND MASSONIE
- 72 LIQUEURS**  
AUX BREUVAGES DU CAMBROUSSARD  
RENAUD DEMENUS
- 69 LUBERON - VENTOUX**  
DOMAINE GIROD - SCEA VALLON ROUGE  
SANDRINE GARCIN
- 26 MINERVOIS**  
DOMAINE TERRES GEORGES  
ANNE-MARIE ET ROLAND COUSTAL
- 4 RHUMS**  
CAVE DU BOGNAT  
CHRISTOPHE JOLIMAITRE
- 24 SAINT ÉMILION**  
CHATEAU CADET PONTET  
SARL VIGNOBLES MERIAS -  
BENOIT MERIAS
- 34 VINS DU BUGEY**  
SAS PELILLO VINS  
ANTOINE ET CARINE PELILLO
- 109 VINS DE COLLIOURES**  
TERRES DES TEMPLIERS  
MONIQUE DUCORNEAU
- 3 VINS DU SAINT-MONT**  
PLAIMONT - TERROIRS ET  
CHÂTEAU  
CAVE DU BOGNAT -  
CHRISTOPHE JOLIMAITRE
- 33 VOLNAY - POMMARD  
BEAUNE - MONTHELIE**  
EARL MICHEL ET MARC  
ROSSIGNOL  
MARC ROSSIGNOL
- 2 WHISKIES  
DIVERS PAYS**  
CAVE DU BOGNAT  
CHRISTOPHE JOLIMAITRE

## **BOISSONS NON OU PEU ALCOOLISÉES**

- 25 BOISSONS ET ÉPICERIE BIO  
D'ORIGINE TROPICALE**  
SENYO - ENOUABI  
DOH APPELINTO TOMETY
- 10 JUS DE FRUITS DE POMMES  
ET AUTRES FRUITS**  
MAISON THOMAS - ENERJUS  
EDOUARD THOMAS
- 37 JUS DE FRUITS DE POMMES  
GINGEMBRE ET CITRON**  
GENZY - SAVEURS DE  
MBEUTI  
CHRISTÈLE NJIWOJA
- 91 MOËLLEUX DE FRAISES**  
SARL SAVEURS D'ORNAIN  
THIBAUT GUILLAUME
- 19 CAFÉ**  
CAFE ZINE  
ALEXIS GERARD

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

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

- 110 CHOCOLATS EN PLAQUE ET  
NOUGATINE**  
AUX DELICES DES PAPILLES  
SYLVIE MORVAN
- 111 CONFITURE**  
LES CONFITURES DE  
LORRAINE  
JEAN-MARIE RIVIERE
- 67 CONFISERIES  
DES HAUTES-VOSGES**  
CONFISERIES DES HAUTES-  
VOSGES - C.D.H.V.  
JEAN-MARIE CLAUDEPIERRE
- 105 CONFITURES**  
VALE JEAN  
VALÉRIE ET JEAN DEVIGNON
- 86 CONFITURIER SIROPIER**  
JEAN-CHRISTOPHE  
MICHELET  
CHAMPION DU MONDE  
2019-2020
- 99 FRUITS DÉSHYDRATÉS**  
MANGIEU LANA TRAN  
THIERRY MANGIEU
- 115 GAUFRES**  
UN AIR DE GAUFFRES  
DAVID VANHAM
- 79 GELÉE ROYALE**  
RUCHER DU BOULEAU  
YVAN MICHEL
- 116A GLACES**  
AUX GLACIERS DE  
PLOMBIERES  
RÉGIS REMY
- 68 MADELEINES**  
LIVERDUN DISTRIBUTION  
ERIC LAMAZE
- 50 MIELS**  
L'ABEILLE PASSION  
ANDRÉ DOMANGE
- 108 NOUGATS EN SACHETS  
CALISSONS**  
ANGÉLIQUE ARENAS-DIAZ
- 116 PAIN D'ÉPICES**  
BEAUCHET REGINE ET  
DANIEL

- 103 PAINS - VIENNOISERIE  
MACARONS**  
SARL L'ATELIER DU PAIN  
RÉGIS ET GUILLAUME  
BARLIER
- 43 PÂTISSERIE**  
LES DOUCEURS DE FLORA  
REINE FLORE AUGUSTYNIAK
- 60 PÂTISSERIE  
CHOCOLATERIE**  
PÂTISSERIE CUNIN -  
MENTRE  
PASCAL ET ANGÉLIQUE  
CUNIN
- 62 PÂTISSERIE CHOCOLATERIE**  
CHOCOLATERIE SCHMITT  
JEAN-ÉMILE ET JÉRÔME  
SCHMITT
- 16 POP CORN**  
LE POP CORN GOURMAND -  
PAPY POP'CORN  
FABIE BOLMONT
- 39 SIROP D'ÉRABLE**  
L'ERABLIÈRE LEFEBVRE ET  
FILS  
GAETAN LEFEBVRE

### **CHARCUTERIE - FOIE GRAS - SALAISONS - VIANDE**

- 13 ANDOUILLE DU VAL D'AJOL**  
JEAN-LUC HUSSON
- 88 BOUDIN - BLANC ET NOIR  
TERRINES - FOIE GRAS  
FRAIS**  
BOUCHERIE LECOMTE  
EMMANUEL CHEVALME
- 76 CHARCUTERIE**  
LA FRÈRME GIRMONTOISE  
ELODIE VINCENT
- 74 CHARCUTERIE ET  
FROMAGES DU DOUBS**  
MAISON BARBIER  
MARC SCHNEIDER
- 45 CHARCUTERIES ET  
FORMAGES PAYS BASQUE**  
LE CHOIX DU BERGER  
ISABELLE BANQUET
- 100 CHARCUTERIES  
PAYS DE SAVOIE**  
EURL E.D.S. - GOUMAND'ART  
LAURENT BEL

- 114 CHARCUTERIES  
TERROIR VOSGIEN**  
LE VOSGIEN GOURMET  
EMMANUELLE HAMEL
- 97 FOIE GRAS**  
EURL HELENE MUDRY
- 52 FOIE GRAS DU GERS**  
LA PATTE D'OIE - SARL  
FAMILLE PERES  
PIERRE ET MAXIME PERES
- 30 FOIE GRAS DU LOT**  
LA FERME PECH BRU  
SERGE COMPTE
- 70 VIANDE DE TAUREAUX  
ET COCHES**  
MICHEL RESTIVO

### **FROMAGES**

- 104 CANCOILLOTES  
FOIE GRAS - SAUMON**  
PIGUET GASTRONOMIE SAS  
VALÉRIE THOMASSIN
- 42 FROMAGES**  
LA RONDE DES SAVEURS  
BERNARD CHAILLIE
- 74 FROMAGES ET  
CHARCUTERIE DU DOUBS**  
MAISON BARBIER  
MARC SCHNEIDER
- 100 FROMAGES DE SAVOIE**  
EURL E.D.S. - GOUMAND'ART  
LAURENT BEL
- 98 SAINT-NECTAIRE - ROI**  
LE SAINT NECTAIRE ROI  
JULIEN SCHMIDLIN
- 45 FROMAGES PAYS BASQUE**  
ISABELLE BANQUET

### **GASTRONOMIE DIVERSE**

- 38 BLUETS DES VOSGES**  
LES VERGERS DES AVOLETS  
BRUNO VINCENT
- 63 CHAMPIGNONS SECS  
(MORILLES ET TRUFFES)**  
SOLEIL DISTRIBUTION  
FABRICE MOUREAUX
- 22 CHAMPIGNONS SHIITAKE**  
DM CHAMPIGNONS  
MARCO DEMACON

- 49 ÉPICES DES ÎLES - PUNCHS**  
LE MONDE DE REGINA  
ESTHER JEAN
- 113 ÉPICES**  
LE PLEIN D'ÉPICES  
CHRISTIAN MATHIS
- 77 ESCARGOTS**  
LE CLOS DE L'AULNE  
CARMEN GENIN
- 46 ESCARGOTS**  
CROQUE NATURE - LA  
FERMETTE AUX ESCARGOTS  
ALEXANDRE MAIRE
- 99 FRUITS DÉSHYDRATÉS**  
MANGIEU LANA TRAN  
THIERRY MANGIEU
- 20 LÉGUMINEUSES, FARINES**  
GUILLAUME MALGLAIVE
- 28 MOUTARDE**  
JPOENO JEAN-PIERRE COLIN
- 18 OLIVES - TAPENADES  
ET DÉRIVÉS**  
TERRE DE PROVENCE  
STÉPHANIE LECHAT
- 32 PRODUITS LOCAUX  
EN BOCAUX**  
SAS VOSG' BOCAUX  
AMANDINE PERRIN
- 9 PRODUITS TERROIR  
JE VOIS LA VIE EN VOSGES  
TERROIR**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
DES VOSGES
- 87 PRUNEAUX**  
SPECIALITES DU SUD OUEST  
MICHEL HUGUES
- 14 RESTAURANT  
CHEF À DOMICILE**  
FABRICE DURAIN
- 23 SAFRAN**  
SAFRAN DES PAYOUX  
RICHARD THIERY
- 106 TRUFFES FRAÎCHES +  
PRODUITS DÉRIVÉS DE LA  
TRUFFE + AIL DES OURS +  
ORTIES**  
LATRUFFACHUCHU  
PASCAL SCHUZGER

## DIVERS ET ANIMATIONS DIVERSES

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

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

**120** **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

**122** **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

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

**1** **VOSGES MATIN**

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

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

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





# LE MARCHÉ COU

*Maison Beldicot*

*Fromager-Volailler*

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



*Fromages fermiers  
au lait cru*

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

*Volailles fermières de  
Challans*

*Fois gras cuits  
et mi-cuits*

*2 Rue de la Comédie  
88000 Épinal*

**03 29 82 20 38**

**MARCHÉ COUVERT**



*Philippe Thouvenot - Cuisinier*

**EPINAL**

**«Cœur de ville»**

# VERT D'ÉPINAL



## EMOTIONS CACAO

Nam Shik DAVAL  
CHOCOLATIER - CONFISEUR - GLACIER

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

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



### LA FORÊT DES DÉLICES

VOTRE SPÉCIALISTE  
EN CHAMPIGNONS  
07 86 41 24 18  
TOUS LES JOURS AU MARCHÉ

Fruits et légumes  
de saisons  
EN DIRECT  
des producteurs  
de nos régions



L'OPTIQUE

---

— ∞ —

*20 rue de la Maix - 88000 EPINAL*  
*03 72 73 96 87*  
*Du lundi au samedi*  
*L'OPTIQUE par Cyril PARMENTELAT*

**DÉMONSTRATIONS  
ET CONCOURS**



# PROGRAMME

## DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

### DU SALON DE LA GOURMANDISE 2023

THÈME 2023 : « SAVEURS D'AUTOMNE »

**Comme tous les ans, des démonstrations non-stop se dérouleront sur l'espace dédié à celles-ci.**

Nous aurons encore cette année, à l'instar des années passées, la chance de voir se réaliser devant vous, de belles recettes concoctées par de Grands Noms de la cuisine Française et par de grands Chefs Nationaux et Locaux.



- Du vendredi en soirée au dimanche soir, de nombreuses démonstrations spécialement pour vous sur le thème des « Saveurs d'Automne » vous feront découvrir tout le savoir-faire de ces Grands Chefs et de leur Parrain.
- Mais si le Rotary c'est avant tout des professionnels au service des autres, c'est aussi la jeunesse qui en compagnie de son enseignant viendra nous démontrer son talent. Au travers de leur savoir-faire deux lycées cette année seront en démonstration. Cette belle jeunesse qui participe à nos concours et aux échanges tous les ans.
- Cette année, nous accueillerons en plus de M Christophe Raoux 1<sup>er</sup> Chef exécutif du Groupe Bocuse, le Chef de l'hôtel Matignon, résidence de Madame La 1<sup>ère</sup> Ministre, Monsieur Romain Besson, nous aurons la chance d'accueillir, Joseph Viola, Christophe Felder, Fabrice



Durain, Gilles Marchal notre pâtissier de Montmartre, Jonathan Mougel un de nos MOF Vosgien ou encore Frédéric Jaunaut Parrain de l'an passé et bien d'autres.

- Un feu d'artifice au service de vos papilles !
- De nombreux chefs seront de retour en particulier parmi les Meilleurs ouvriers de France et des talents reconnus en France et dans le Monde.

**Trois journées de découvertes à ne manquer sous aucun prétexte.**





# SOFILOR

GROUPE SOFILOR

EXPERTISE  
COMPTABLE,  
CONSEIL  
& AUDIT

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

- Expertise comptable
- Audit - Commissariat aux comptes
- Gestion des paies et des ressources humaines
- Conseil en gestion et en stratégie d'entreprise

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

 AUDEXCO

AUDEXCO À MIRECOURT  
12 Rue Georges Clemenceau  
Tél. : 03 29 37 10 11

 SOFILOR

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

 EPINAL

 AXA Agence Harrburger Associés

# ASSURANCE

## ENTREPRISE

## BANQUE

## PARTICULIER ET PROFESSIONNEL

## GESTION DE SYNDIC

## PLACEMENT

# AXA

## AGENCE HARRBURGER associés

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

# Villelec

Electricité générale Neuf & Rénovation



Chauffage



Installation  
Dépannage



Alarme  
Interphonie  
Motorisation

06 30 57 59 57

2A Rue de l'Ecluse 88190 GOLBEY

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

*Vendre son bien n'a jamais été  
aussi simple !*



*Estimation Gratuite*

[www.immobiliere-lormont.fr](http://www.immobiliere-lormont.fr)

9/11 Rue Lormont - 88 000 - EPINAL



SASU au Capital de 10 000 € - RCS - Epinal - Siret : 754 814 778 000 18 - Code APE : 6821z  
Société Française - SASU au Capital de 10 000 € - RCS - Paris - Siret : 488 021 000 000 2500 - 081184848 par la CCI des Vosges  
Transaction avec réception de fonds - Compte : 0002038103 - Banque CREDIT MUTUEL-EPINAL (SB)

ADIR POUR L'ÉQUIPEMENT



# CONCOURS

LA CUISINE QUE J'AIME,  
JE LA TRANSMETS

**DIMANCHE 19 NOVEMBRE 2023 À PARTIR DE 9H30  
SUR L'ESPACE DÉDIÉ JUSTE DEVANT L'ESPACE « DÉMONSTRATIONS CULINAIRES »**



Les « SIX BINOMES » retenus commenceront leur préparation à partir de 9 H 30 en présence du jury composé du parrain du SALON 2023 – Christophe RAOUX MOF 2015 Parrain du salon, de Thierry MILLET, M.O.F. Maître d'hôtel, de

Joseph VIOLA, M.O.F. Cuisine, de Carole LE BAGOUSSE PDG de l'Organisation Mondiale de la Gastronomie, mais également de membres du ROTARY CLUB d'ÉPINAL.



Ce concours de cuisine « 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 jours 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 12 H 15.

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
2. Un bouquet de fleurs ou une bouteille de champagne
3. Un lot vestimentaire offert par les Établissements BRAGARD
4. Un lot d'ustensiles de cuisine offert par les Établissements DE BUYER.
5. Un panier garni offert par METRO ÉPINAL.
6. Un ouvrage culinaire par binôme.

**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 BRAGARD, DE BUYER et METRO ÉPINAL.**



IMAGE SON MENAGER MULTIMEDIA

**ATELEC EPINAL**  
10 quai du Musée  
88000 EPINAL

03.29.35.44.10  
atelec.epinal@orange.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



**RENDEZ-VOUS À NOS**  
*Portes-ouvertes*  
**DU 11 AU 15 DÉCEMBRE**  
 Nouvelle brochure 2024, découverte  
 des cars et réductions sur les voyages



*Norvège*



*Châteaux de la Loire*



*Bien être en Croatie*

**03.29.30.10.90**

**WWW.MARCOT.FR**

ZAC de la Cobrelle, 88150 CHAVELOT

# DES AVOCATS **AVEC VOUS**



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



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

**www.acd.fr**



# CONCOURS DES JEUNES TALENTS VOSGIENS

## DU SERVICE EN SALLE

**CONCOURS OUVERT À 8 ÉLÈVES D'ÉCOLES HÔTELIÈRES DES VOSGES  
(ÉPINAL - GÉRARDMER - REMIREMONT)**

**Vendredi 17 Novembre 2023 de 15h00 à 18h00**

**Résultats : Dimanche 19 Novembre 2023 à 17h00  
sur le PODIUM.**

Ce concours se déroulera en 3 parties

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

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

**Début de l'épreuve : 15h10.**

**Fin de l'épreuve : 15h50**

Présentation d'un menu confectionné en amont sur le thème « l'automne ».

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

les visiteurs pourront voter selon leur préférence, tant pour la table dressée que pour le menu présenté. A cet effet, un vote électronique est mis à leur disposition.

Ce vote viendra s'ajouter à celui du jury composé de 6 personnes dont Thierry MILLET, M.O.F. dans cette spécialité – Christophe RAOUX MOF 2015 et Parrain du

Salon 2023- Joseph VIOLA, M.O.F. Cuisine et de Romain BESSERON, Chef à l'hôtel Matignon, ainsi que de 3 Rotariens.

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

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

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

## 3<sup>E</sup> PARTIE (NOUVEAUTÉ !) : ÉPREUVE COCKTAIL

**Début 16 h 30**

Nouveau cette année : élaboration d'un cocktail à base de produits régionaux.

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

1. Un diplôme, signé par le parrain et par tous les chefs étoilés ou M.O.F. présents,
2. Un lot vestimentaire offert par les Établissements BRAGARD,
3. Un lot d'ustensiles de cuisine offert par les Établissements DE BUYER,



4. Un lot offert par METRO ÉPINAL,

5. 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 prochaine lors du SALON 2024.

**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 fournisseurs et enseignants des Établissements Hôteliers Vosgiens pour leur participation.**

RCS Nanterre 399 315 613 [www.metro.fr](http://www.metro.fr) ©PHOTO STÉPHANE DE BOURGIES



origine  
**#Locale**

**METRO S'ENGAGE**

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



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

**METRO**

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

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



**MÉTALLERIE OLIVIER-MAROTEL**

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

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





**Boissonnet**  
paysagisme

MODELAGE PAYSAGER  
ENGAZONNEMENT  
REVÊTEMENTS  
MAÇONNERIE  
PLANTATION  
CLÔTURES  
PISCINES  
BASSINS

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

Création, réalisation et entretien de vos espaces paysagers

Un *R* de déco....

Cuisines et toute architecture d'intérieur

Quai des Bons Enfants - Épinal  
03 29 34 82 11 - [www.unairdedeco.com](http://www.unairdedeco.com)





# "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 « **SAVEURS D'AUTOMNE** ».

(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 15, précédent le SALON, toutes les œuvres sont présentées devant un Jury, uniquement composé de membres du ROTARY CLUB d'ÉPINAL – 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 sont prononcés, sur le PODIUM situé juste à côté des œuvres exposées - le dimanche 19 novembre 2023, à 17 h 30 juste avant la fermeture du SALON.**

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

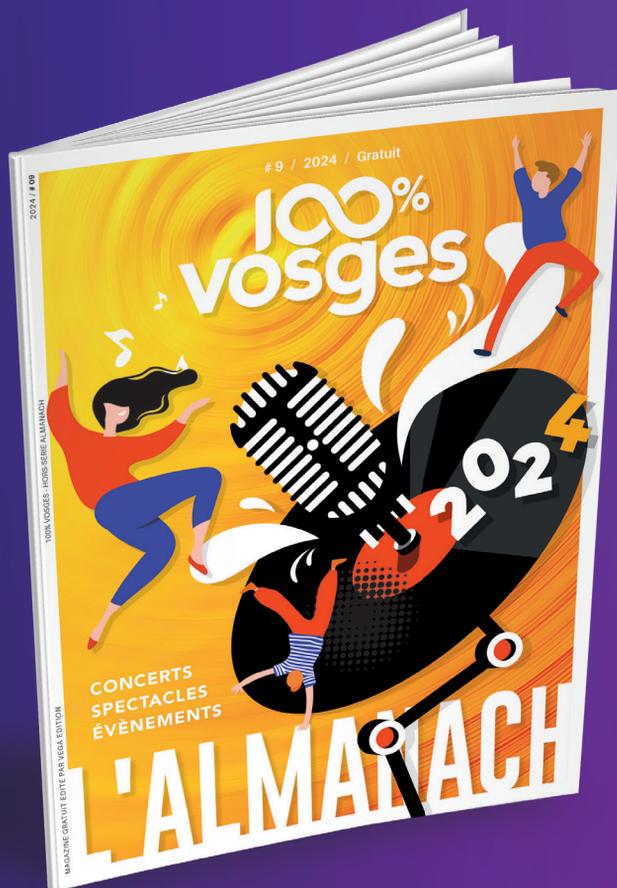
1. Un diplôme, signé par le parrain et par tous les chefs étoilés ou M.O.F. présents,
2. Un lot vestimentaire offert par les Etablissements BRAGARD,
3. Un lot d'ustensiles de cuisine offert par les Etablissements Ets DE BUYER,
4. Un lot offert par METRO ÉPINAL,
5. Un chèque offert par l'organisateur.



**GRAND MERCI** aux C.F.A. Participants, à leurs directeurs sans oublier les divers enseignants qui œuvrent journalièrement 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.



# EN 2024, L'ÉMOTION EST EN VOUS !

LE 19 DÉCEMBRE 2023

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux :

 @Vega Edition  @vega.edition  @Vega Édition

**Vega** maison  
d'édition.



e.t.i.

10 ANS

DIAGNOSTICS  
IMMOBILIERS ET  
ÉTUDES THERMIQUES  
RT 2012

CONTACTEZ-NOUS AU 03 29 64 09 31 - ÉPINAL



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**



# LES PÊCHÉS GOURMANDS DE LA NOBLESSE

animés par Jean-Pierre ROUSSEL

## NOUVELLE REPRÉSENTATION

avec la présence sur scène et dans les allées  
des Marquis et Marquises de l'association

### Le Carnaval Vénitien de Remiremont

#### QUATRE DÉFILÉS

Samedi 18 Novembre 2023 à 11h30

Samedi 18 Novembre 2023 à 14h00

Dimanche 19 Novembre 2023 à 11h30

Dimanche 19 Novembre 2023 à 14h00

## LA FÉERIE VÉNITIENNE DANS LES ALLÉES DU SALON

Douze costumés vont se déplacer dans les allées de notre salon, certains en Marquises et Marquis, et d'autres en Excentriques, tous plus rutilants les uns que les autres.

Et tout cela, avec une part de mystère, car tradition oblige, les costumés ne parlent pas ...

Ainsi, spectateurs et costumés n'échangeront que des regards.



## NAISSANCE DU CARNAVAL VÉNITIEN DE REMIREMONT

C'est après avoir découvert les masques et les costumes du Carnaval de Venise sur la place San Marco à la fin des années 80, qu'Yves Chrétien s'est lancé dans l'aventure, en créant son premier costume en 1995 et en donnant vie en 1996 à REMIREMONT au premier CARNAVAL VÉNITIEN, accompagné à l'époque d'une trentaine de costumés qui ont pour la première fois déambulé dans les rues de Remiremont.

Au fil des années, le CARNAVAL s'est étoffé avec de nombreuses animations et concerts pour devenir un événement incontournable de la vie festive régionale bien connu dans toute la France et même dans nos pays frontaliers.

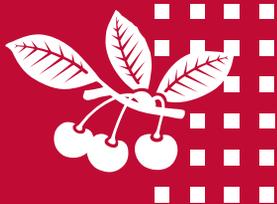
Aujourd'hui, cet événement exceptionnel a pris la dimension d'un festival, réunissant chaque année plus de 400 costumés, venant de tous les horizons, pour se laisser admirer et photographier.

Mais tradition oblige, les costumés ne parlent pas ...

Le CARNAVAL VÉNITIEN DE REMIREMONT, c'est avant tout la fête du masque par excellence, du costume de l'élégance, de l'émerveillement, c'est un hommage à la courtoisie et à l'émotion.

Et surtout, n'oubliez pas sa devise : **la danse des masqués est un moment d'amour à traverser.**

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.



CHOCOLAT by Fred

56 rue du Gen. Leclerc - 88190 GOLBEY - 03 29 36 16 84  
1 rue de la Comédie - 88000 EPINAL - 03 29 82 04 34

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



# L'ATELIER PETIT MITRON

OUVERT SEULEMENT LE SAMEDI 18 ET LE DIMANCHE 19 NOVEMBRE



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

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

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

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

# Le Montagnard des VOSGES



*Votre fromage au lait de montagne*

  
**Fromagerie  
GÉRARD**

2, place Général Leclerc  
88530 Le Tholy

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



**JE VOIS  
LA VIE EN  
VOSGES  
TERROIR**

## **HORAIRES**

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

*Vendredi* : 9h30-18h30

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

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

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

# DEUX CONCOURS DÉPARTEMENTAUX

Le meilleur pâté lorrain des Vosges 2023  
Le meilleur chausson aux pommes 2023

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

**CONCOURS ORGANISÉ LE VENDREDI 17 NOVEMBRE 2023**



- 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 17 Novembre de 14h00 à 15h30 ... la fédération dévoilera ainsi ses lauréats 2023 à partir de 16h00 avec l'annonce des résultats.
- La remise des prix aux lauréats de ces deux concours du meilleur PÂTÉ LORRAIN 2023 et de le MEILLEUR CHAUSSON AUX POMMES 2023 aura lieu le Vendredi 17 Novembre sur le podium aux alentours de 19h.

# MERCURE

HOTELS

EPINAL CENTRE

Hôtel Mercure Epinal  
Centre

13 Place Emile Stein

88000 EPINAL

03.29.29.12.91

NOUVEAU

Découvrez

notre salon esthétique

« La Sultane de Saba »

Massages visage et corps,  
épilations, ongles ...



**PRENEZ SOIN DE VOUS !!!**

Profitez de notre espace bien-être  
sur réservation

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

**36€**

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



# LE COMPTOIR

*Philippe Thouvenot - Cuisinier*

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

**2 ADRESSES POUR MIEUX VOUS SERVIR :**

**MARCHÉ  
COUVERT  
D'ÉPINAL**

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

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

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



# LA TRADITIONNELLE TOMBOLA

Comme par le passé, lors de l'acquiescement de votre droit d'entrée, Le ROTARY CLUB D'ÉPINAL, organisateur, est heureux de vous offrir :

1. Un verre à dégustation
2. Deux billets de tombola ouvrant droit à deux tirages.

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.**

**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.

- Gardez votre ticket « TOMBOLA » par devers vous, car vous pouvez gagner une seconde fois.

- Les deux petits volets (même numéro que le billet TOMBOLA) intitulés « 1<sup>ère</sup> chance » et « 2<sup>ème</sup> chance » seront conservés par l'organisation pour permettre le tirage, avec les mesures de sécurité sanitaire, et permettre ainsi l'appel du numéro gagnant.

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

**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 !**



**-15% sur les montures\***



**sur les verres  
de fabrication\***



**LISSAC**  
L'opticien qui change la vue.

52 Rue du général Leclerc  
88190 Golbey

27 Rue Rualménil  
88000 Epinal

**Optic 2000**

Une nouvelle vision de la vie

33 Rue Leopold Bourg  
88000 Epinal

Centre commercial Leclerc  
88190 Golbey

85 C Rue D'alsace  
88150 Thon Les Vosges

Centre commercial Leclerc  
88140 Contrexéville

\*Offre valable **sur présentation du magazine jusqu'au 30/10/2024.**  
(Non cumulable avec d'autres offres en cours).





# LE CRILJ-VOSGES

## ET LE SALON DE LA GOURMANDISE

L'équipe du Centre de Recherche et d'Information sur la Littérature pour la Jeunesse des Vosges vous propose, comme chaque année depuis neuf ans, la découverte d'affiches et de livres sur la littérature de jeunesse ainsi que les œuvres réalisées par les classes gagnantes du concours qui concerne chaque année une vingtaine de classes du département et qui est organisé, en partenariat avec le Rotary-Club d'Épinal et l'Inspection d'Académie, depuis maintenant quinze ans.

Sur le stand, des animations y sont également proposées avec des ateliers créatifs autour du livre et un coin lecture



qui 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.

# POULLAILLON

CRÉATEUR DE LA MORICETTE®

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



ANNIVERSAIRE  
—  
MARIAGE  
—  
COMMUNION  
—  
FÊTE D'ENTREPRISE



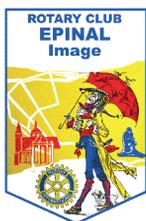
Buffet • Cocktail dînatoire  
Petit déjeuner • Plateaux repas ...

**POULLAILLON**  
Traiteur partenaire de vos événements

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



# RESTAURATION



## ESPACE ÉPINAL IMAGE

Le Rotary Club - Épinal Image vous invite à son restaurant de cuisine traditionnelle autour de deux formules au choix : 2 entrées / 2 plats / 2 desserts :

- Entrée / plat / café : **25 €\***
- Plat / dessert / café : **25 €\***
- Entrée / plat / dessert / café : **29 €\***

\* vins en sus



## ESPACE KIWANIS

Le Club Kiwanis vous accueille dans son espace restauration et vous propose :

- 3 plats au choix
- 2 desserts au choix
- Plat / dessert / café

**Prix : 25 €\***

\* vins en sus

PISCINES

# Magiline

PISCINES PAR PASSION

## Réalisez votre rêve

Piscines  
et Spas



**Construction  
et rénovation  
de piscines**

**Entretien**

**Produits  
de traitement  
(chimie de l'eau)**

**Équipements**

**PISCINES MAGILINE**

Zone de la Roche • 24 allée Rapailles • 88000 EPINAL  
03 29 82 05 01 • [contact@magiline-epinal.fr](mailto:contact@magiline-epinal.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.

# Mitsubishi, la tranquillité en plus

## GARANTIE 5 ANS

Mitsubishi ASX Nouvelle Génération



RCS Mulhouse 424 111 383

**A** 31 g CO<sub>2</sub>/km



**8 ANS**  
BATTERIE  
GARANTIE

**1**  
CRIT'AIR  
NIVEAU 1

**GARANTIE ASSISTANCE 5 ANS**  
100 000 km

**MITSUBISHI  
MOTORS**

Drive your Ambition\*

Garantie et assistance : 5 ans ou 100 000 km, au 1<sup>er</sup> des 2 termes échu, selon conditions générales de vente. M MOTORS AUTOMOBILES FRANCE SAS au capital de 10 000 000 € - RCS PONTOISE n° 428 635 056 - 1 avenue du Fief 95067 Cergy-Pontoise CEDEX.

Valeurs WLTP selon règlements (EC) 715/2007 et (EU) 2017/1347.

Consommation gamme cycle combiné (l/100 km) : de 1,4 à 6,2. Émissions gamme CO<sub>2</sub> (g/km) : de 31 à 131.

\*Dépassez vos ambitions.

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

**ELYPSE AUTOS**  
GROUPE AUTOMOBILE

**Mitsubishi Épinal**  
4 allée des Rapailles  
88000 ÉPINAL  
03 29 31 89 00

elypse-autos.fr



# L'ORGANISATION MONDIALE DE LA GASTRONOMIE

UNE MARQUE DE RÉFÉRENCE  
MONDIALE D'EXCELLENCE

**L'O. M. G. EST PRÉSIDIÉE PAR CAROLE LE BAGOUSSE, PRÉSENTE AU SALON**

Cette association rassemble dans le Monde, des élites passionnées dans les domaines des Arts, du Luxe, des Sciences et de la Haute Gastronomie.

C'est un club de business Incontournable reconnu par ses pairs.

Grâce à la collaboration précieuse de partenaires exceptionnels, l'O. M. G. peut aujourd'hui affirmer sa position de leader grâce à ses ambassadeurs.

Ce groupe International, se veut solidaire à l'instar du Rotary et fraternel.

Sa marraine, Annie DESVIGNES, cheffe, a été une des premières femmes doublement étoilée au Michelin. (Tour du Roi à Vervins)

Dans cet esprit, un dîner caritatif est programmé dans les salons du grand hôtel Anantara Nice Plaza le 17 décembre 2022, concocté par 300 cheffes venues du monde entier.

Cet hôtel ancêtre des Palaces de la Belle Époque vient d'être entièrement rénové et est le premier palace du groupe Minor en France. Cet établissement de luxe offre une façade de 140 mètres de longueur et possède en son sein quelques 150 chambres et suites présidentielles.

Cet évènement de prestige a pour vocation de remettre les étoiles blanches de la gastronomie à de Grands Chefs, l'ensemble des bénéfices de cette soirée sera intégralement reversé à l'association **ELA** dont le parrain emblématique est Zinédine ZIDANE !

Les étoiles blanches de la Gastronomie souhaitent mettre ou remettre l'humain au centre de son cœur de métier, en récompensant les professionnels dans le monde entier.

**Contact : [carole.pdgomg@gmail.com](mailto:carole.pdgomg@gmail.com)**



# LE MOT DU PRÉSIDENT 2024



## Très chers visiteurs,

C'est avec fierté et enthousiasme que je m'adresse à vous aujourd'hui en tant que futur président 2024-2025 de notre club, le Rotary d'Épinal, Chef-lieu des Vosges.

Je souhaite vous entretenir d'un événement qui nous tient à cœur, le Salon de la Gourmandise, des Vins et des Arts de la Table.

Tout d'abord, j'ai une pensée particulière pour mon grand-père Gaston GSCHWEND, qui fut Président de notre club. Également à Olivier COUSIN qui à son tour était Président et mon parrain lors de mon entrée au Rotary le 16 mai 2011.

Le Salon de la Gourmandise est bien plus qu'un simple événement culinaire. C'est une occasion unique de célébrer notre passion commune pour la gastronomie, le "bon vivre", tout en soutenant des causes qui nous sont chères.

En effet, chaque année, les fonds récoltés lors de cet événement sont reversés à des organisations caritatives et au profit d'actions locales.

Cette année, notre trio Daniel SESSA, Denis THOMANN et Jean François BARNET sous « la houlette » de notre Président Yves MOREL ont travaillé dur pour vous offrir une expérience encore plus exceptionnelle. Ils ont sélectionné avec soin les meilleurs chefs, pâtisseries, artisans culinaires et producteurs de boissons fermentées et non fermentées de la région pour vous faire découvrir

leurs créations les plus savoureuses.

Vous pourrez déguster des mets délicieux, participer à des démonstrations culinaires, défilés, concours, la liste n'est évidemment pas exhaustive. Mais aussi, et surtout, vous pourrez vous immerger dans l'ambiance chaleureuse et conviviale du salon.

J'invite chacun d'entre vous à venir partager ces grands moments avec nous et à soutenir nos actions caritatives en participant au Salon de la Gourmandise. Votre présence et votre soutien sont essentiels pour faire de cet événement un véritable succès.

Je tiens absolument à remercier tous les membres du club Rotary qui ont contribué à l'organisation et ceux qui seront à pied d'œuvre durant ces trois jours à l'occasion de cet événement, ainsi que les partenaires et sponsors qui nous soutiennent dans notre démarche.

Rendez-vous au Salon de la Gourmandise pour des instants aussi délicieux qu'inoubliables.

Et notez d'ores et déjà notre 15<sup>e</sup> anniversaire du salon l'année prochaine.

Au plaisir de vous retrouver et très bon salon à tous !!!!!

**Stéphane GSCHWEND**

*Président Rotary Club d'Épinal 2024-2025*

**RETENEZ LES DATES DE LA 15<sup>e</sup> ÉDITION**  
**VENDREDI 14 NOVEMBRE - SAMEDI 15 NOVEMBRE - DIMANCHE 16 NOVEMBRE 2024**



# **Les Matériaux** **NOUVEAUX DOCKS**

**CONSTRUIRE | RÉNOVER | AMÉNAGER**

## **NOTRE MÉTIER VOUS SATISFAIRE!**

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



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

Suivez-nous sur



**WWW.LESMATERIAUX.FR**

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



## Des concessions du Groupe Bertrand

Entreprise familiale vosgienne depuis plus de 40 ans !



**Guy Bertrand**  
Président  
Groupe Bertrand



**Christophe Bertrand**  
Directeur Général  
Groupe Bertrand



**Sébastien LEHNERT**  
Directeur Associé  
Hyundai - Honda -  
Suzuki



**Jean-Christophe  
WELSCH**  
Directeur Associé  
Nissan - MG Motor



**HONDA EPINAL**  
12 rue du Pré Droué  
88150 - Chavelot  
03.29.31.93.94



**HYUNDAI EPINAL**  
30 rue d'Epinal  
88150 - Chavelot  
03.29.31.93.94



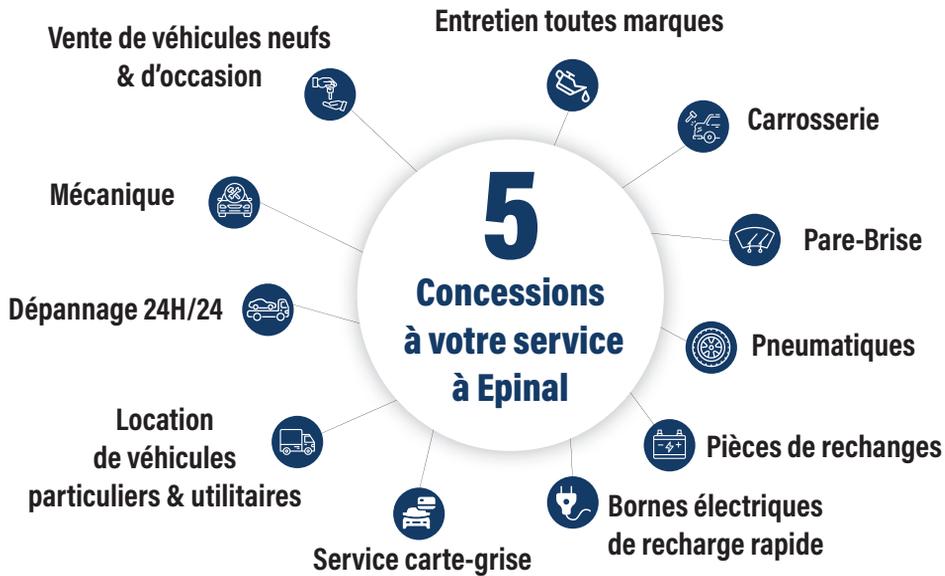
**SUZUKI EPINAL**  
30 rue d'Epinal  
88150 - Chavelot  
03.29.31.05.86



# Hertz



## Des points de vente multi-services :



### NISSAN ABW EPINAL

80 rue André Vitu  
88000 - Epinal  
03.29.34.18.64



### MG MOTOR EPINAL

80 rue André Vitu  
88000 - Epinal  
03.57.99.00.01

# PURES ORIGINES PURE GOURMANDISE



2 Tartelettes  
glacées praliné



**SEUL LE BON CRÉE DU BONHEUR**

EN MAGASIN, CLICK & COLLECT & LIVRAISON À DOMICILE, THIRIET.COM

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