

LE PROGRAMME

DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES ET PÂTISSIÈRES

DU SALON DE LA GOURMANDISE 2024

THÈME 2024 : « LES TERROIRS »



VENDREDI
15
 NOVEMBRE

■ **18h15 à 19h**

Lycée hôtelier de Gérardmer

Terroir Lorrain

JÉRÔME MARIN Professeur
de cuisine avec **Gaëlle**

DARSCH, Lycéenne :

Quand l'océan rencontre la
Lorraine....

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

SAMEDI
16
NOVEMBRE

■ **10h à 11h**

Lycée hôtelier Notre Dame Epinal

Terroir de chez nous

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

■ **13h à 13h30**

Fédération des Artisans Boulangers et Pâtisseries des Vosges

Présentation de la traditionnelle bûche de Noël 2024

■ **14h30 à 15h30**

Terroir Champagne

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

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

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

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

■ **15h45 à 16h45**

Terroir Bourguignon

Guillaume ROYER MOF 2015 et Parrain 2024 : Gevrey Chambertin

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

■ **17h à 18h**

Terroir Lorrain

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

Plaisir fusionnel de poire et potiron

DIMANCHE
17
NOVEMBRE

■ **13h à 13h30**

Fédération des Artisans Boulangers et Pâtisseries des Vosges

Présentation de la traditionnelle bûche de Noël 2024

■ **14h30 à 15h30**

Terroir Bourguignon

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

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

■ **15h25 à 16h05**

Terroir Lyonnais

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

■ **16h15 à 17h**

Terroir Lorrain

Philippe LARUELLE Chef démonstrateur société De Buyer Faymont (88)

Ce programme peut subir des modifications de dernière minute.