



Soirée d'exception : les chefs en visite

Publié le Vendredi 29 Mars 2019

Comme chaque année, les propriétaires du Grand Hôtel de Gérardmer, la famille Remy, ont convié le gratin national pour leur 11ème soirée d'exception.

C'est un rendez-vous gastronomique annuel qui réunit des chefs étoilés, des MOF ou MCF, meilleurs ouvriers ou maîtres cuisiniers de France tels Philippe Rigollot, MOF et champion du monde de pâtisserie (liste ci-dessous) qui vont proposer un repas... d'exception à près de 150 invités au sein de l'établissement gérômois.

Si les produits qui seront travaillés ce vendredi soir, ne sont pas tous vosgiens, **ces "étoiles" de la gastronomie ont pu découvrir le terroir et les spécialités du département au travers de différentes visites** au sein de l'Auberge du Collet (photo ci-dessus) avec la dégustation des Cuvées vosgiennes réalisées à base de foin de montagne ou encore la visite de l'incontournable Confiserie des Hautes-Vosges (photos ci-dessous).

Voici une partie des chefs qui participent à cette 11ème soirée d'exception.

Jean-Claude Aiguier - Chef vosgien
 Jean-Paul Bostoën - MOF, chef à L'Auberge de L'III** à Illhaeusern
 Serge Chollet - Chef consultant, ancien chef du Moulin de Mougins***
 Jérémie Dumaine - Chef pâtissier du Grand Hôtel & Spa**** à Gérardmer
 Patrick Henriroux - Chef au restaurant La Pyramide** à Vienne
 François Lachaux - MOF, chef à l'Institut Griottines à Fougerolles
 Thierry Longo - MCF, Chef du Grand Hôtel & Spa**** à Gérardmer
 Philippe Rigollot - MOF et champion du monde de pâtisserie, chef pâtissier à Annecy

