



— Michel Rochedy, parrain de la 10ème édition de la Soirée d'Exception à Gérardmer —

3 MAI 2018



De nombreux chefs étoilés, MOF et autres Maîtres Cuisiniers de France étaient réunis le 27 avril dernier au Grand Hôtel & Spa de Gérardmer (Vosges), afin de célébrer la 10ème édition de la Soirée d'Exception. Accueillis par les propriétaires des lieux Fabienne, Claude et Pierre Remy, tous réalisaient des « séances » repas à base de produits nobles, avant de les servir aux 150 convives présents. 14 chefs œuvraient en cuisine, sous le regard du parrain de l'évènement Michel Rochedy : Stéphane Buron, François Lachaux, Thierry Millet, Olivier Paget, Gilles Marchal, Michel Roth, Joseph Viola, Christophe Raoux, Franck Fresson, Philippe Laruelle et le chef du Grand Hôtel & Spa Thierry Longo. Les équipes de l'hôtel et des chefs tels que Daniel Léron, Gabriel Biscay ou encore Frédéric

Gardettesont notamment venus leur prêter main forte, et des cours/ateliers cuisine en direct animaient la soirée.

Au menu de la 10èmeédition de la Soirée d'Exception :

La Tarte Fine de Morilles, Mousserons et Asperges, Fumet de Champignons émulsionné
Joseph Viola

Pain de Brochet aux Pieds de Cochon, Tuile Sarrasin Et émulsion d'Oignons Brûlés
Stéphane Buron, MOF

Homard Rôti à l'Orange et Cardamome, Pétales de Litchis Et Choux Caramélisé
Michel Roth

Poitrine de Pigeonneau du Colombier Rôtie, Escalope de Foie Gras Grillée, Jus Brun au Robusta et
Truffes Noires
Une suggestion de Guy Krenzer

Gros Lorrain Mousseux au Bourgeon de Sapin, Servi dans sa Boîte
Thierry Longo et son équipe

Charlotte aux Fraises de Printemps, Sorbet Gariguettes Et Citron Vert
Gilles Marchal