



## SOIRÉE D'EXCEPTION, UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE

Le 27 avril 2018 s'est tenue au Grand Hôtel & Spa de Gérardmer la 10<sup>e</sup> édition de la Soirée d'Exception, rendez-vous gastronomique annuel réunissant des Chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France et/ou Maîtres Cuisiniers de France. L'exercice consiste pour les Chefs invités par Fabienne, Claude et Pierre Remy (propriétaires de l'hôtel) à composer les séances d'un repas mettant en valeur des produits nobles travaillés afin de créer des plats de haute gastronomie servis à 150 gourmets.



### DES CHEFS RÉUNIS AUTOUR D'UN PARRAIN : MICHEL ROCHEDY

2018 est une année anniversaire pour la Soirée d'Exception du Grand Hôtel & Spa, un événement qui gagne en envergure chaque année et accueille depuis sa création de très grands noms de la gastronomie française. Cette année, 14 Chefs ont œuvré en cuisine, réunis autour d'un parrain : **Michel Rochedy**, Maître Cuisinier de France et propriétaire du doublement étoilé Chabichou à Courchevel.

Les Chefs présents étaient : **Stéphane Buron** (MOF - Le Chabichou), **François Lachaux** (MOF - Institut Griottines à Fougerolles), **Thierry Millet** (MOF - Metz), **Olivier Paget** (L'Âme Sœur - Lyon), **Gilles Marchal** (Pâtissier de l'année 2014 - Paris), **Michel Roth** (MOF - Hôtel Président Wilson à Genève), **Joseph Viola** (MOF - Daniel & Denise à Lyon), **Christophe Raoux** (MOF - The Peninsula à Paris), **Franck Fresson** (MOF - Metz), **Philippe Laruelle** (Maître Cuisinier de France - De Buyer au Val d'Ajol) et le Chef du Grand Hôtel & Spa **Thierry Longo** (Maître Cuisinier de France).

En coulisses, ils ont reçu l'aide des équipes de l'hôtel mais aussi de prestigieux « seconds » venus amicalement leur prêter main forte comme **Daniel Léron** (MOF - Lyon), **Gabriel Biscay** (MOF - Paris) et **Frédéric Gardette** (The Peninsula à Paris).

Lors de la soirée, les convives ont pu aussi profiter du savoir-faire des Chefs en participant à des cours de cuisine et ateliers réalisés en live.

### AU SUJET DU GRAND HÔTEL & SPA

Au cœur du Parc naturel régional des Ballons des Vosges, le Grand Hôtel & Spa est un établissement héritier d'une tradition touristique et hôtelière de plus de 150 ans. Ancien relais de poste durant la seconde moitié du 19<sup>e</sup> siècle, ce petit palace vosgien allie aujourd'hui la modernité à l'ambiance chaleureuse des demeures d'antan. Il possède trois restaurants (Le Pavillon Pétrus, Le Grand Cerf et L'Assiette du Coq à l'Ane), 60 chambres, 14 suites, un chalet d'inspiration Belle Epoque proposant 2 suites et 2 chambres haut de gamme, un spa de 450 m<sup>2</sup>, des piscines intérieure et extérieure, un parc de 2000 m<sup>2</sup> et un complexe pour les séminaires.



Le parrain de la soirée : Michel Rochedy

## Moments choisis en cuisine...



### Menu de la 10<sup>e</sup> Soirée d'Exception

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

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

*Homard Rôti à l'Orange et Cardamome, Pétales de Litchis  
Et Choux Caramélisé*  
Par 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 Moussoux au Bourgeon de Sapin,  
Servi dans sa Boîte*  
Par Thierry Longo et son équipe

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

De haut en bas et de gauche à droite : Daniel Léron, Michel Roth et Joseph Viola, Stéphane Buron et Philippe Laruelle, Frédéric Gardette et Christophe Raoux, Thierry Millet, Joseph Viola et Daniel Léron.

### Grand Hôtel & Spa\*\*\*\*

Place du Tilleul - 88400 Gérardmer  
Tél. 03 29 630 631  
contact@grandhotel-gerardmer.com  
www.grandhotel-gerardmer.com

### Relations Presse & Médias

Anthony Humbertclaude  
SG Organisation  
Tél. 03 83 28 58 05  
presse@sg-organisation.com