



Communiqué de presse

« JE VOIS LA VIE EN VOSGES TERROIR », RÉSULTATS DE LA COMMISSION : **51 PRODUITS AGRÉÉS – 25 MÉDAILLES**

Hier se déroulait une nouvelle commission de dégustation à la MFR de Saulxures, sous la présidence de Rémi GORNET, Chef du célèbre restaurant Les Ducs de Lorraine. Les 36 jurés ont regardé, senti, goûté, commenté et enfin noté les produits en lice.

Ils ont aussi attribué des médailles de bronze (16/20), d'argent (17/20) et d'or (18/20) aux produits qui leur ont particulièrement plu.

Voici les résultats de cette commission. Le service Agritourisme de la Chambre d'Agriculture est à votre disposition pour vous donner les coordonnées des candidats si vous souhaitez les contacter.

ILS SONT NOUVEAUX DANS LE RÉSEAU			
Légumerie de Xertigny - Les Légumes du Coin	XERTIGNY	Soupe de pleurote	Agréée
		Sauce tomate basilic	Agréée
		Pickles de courgettes au curry	Médaille de BRONZE
Viand'Art	BULGNÉVILLE	Saucisson sec de bœuf	Agréé
		Chorizo de bœuf	Médaille de BRONZE
		Chorizo de porc	Agréé

Contact Presse

Chambre d'agriculture des Vosges
Romain CHARLES
romain.charles@vosges.chambagri.fr
06 87 97 91 11

www.vosges.chambre-agriculture.fr

ILS ÉTAIENT DÉJÀ DANS LE RÉSEAU

Les Cuvées Vosgiennes	LA BRESSE	Apéritif au foin des montagnes	Agréé
Boucherie Husson	LE VAL D'AJOL	Gandoyau	Médaille de BRONZE
		Lard campagnard	Agréé
Brasserie La Madelon (Brasserie Artisanale des Vosges)	SAINT-ÉTIENNE- LÈS-REMIREMONT	Bière La Madelon ambrée	Agréée
		Bière La Meilleure	Médaille d'ARGENT
		Bière La Madelon Noire	Médaille de BRONZE
		Limomad	Médaille de BRONZE
		Bière La Madelon Blanche	Agréée
Fromagerie de la ferme des Hetz	MOYEMONT	Tomme à l'ail des ours	Médaille de BRONZE
		Beurre	Médaille d'ARGENT
		Vachetta	Agréée
Miellerie de Stella	PLOMBIÈRES LES BAINS	Pain d'épices nature	Agréé
		Miel de Sapin AOP	Médaille d'OR
Chapeau de paille et Bottes de pluie	LE THOLY	Meringues au bleuet	Agréée
		Sablés thym citron	Médaille de BRONZE
		Confiture rhubarbe & thym citron	Médaille d'ARGENT
		Confiture groseilles & romarin	Agréée
		Crackers ail des ours	Agréé
		Sirop thym citron	Agréé
Les Oublies	BROUVELIEURES	Oublies nature	Médaille de BRONZE
		Oublies chocolat	Médaille d'ARGENT

Les Plantules	ÉPINAL	Micro-pousses de coriandre	Agréé
		Micro-pousses de petit pois vert	Agréé
		Micro-pousses de moutarde Red Giant	Médaille de BRONZE
Les Vergers des Avolets	RUPT SUR MOSELLE	Apéritif au bluets (esprit vin)	Médaille d'ARGENT
GAEC de la Nove Ferme de la Blonde	FAUCONCOURT	Bacon fumé au hêtre de chênecieux	Agréé
		Saucisse fumée façon morteau	Médaille de BRONZE
Ferme de Xéfosse	PLAINFAING	Lingot de chèvre	Agréé
		Charlotin de chèvre	Agréé
		Fromage frais de chèvre	Médaille d'ARGENT
		Fromage frais de chèvre aux herbes	Agréé
		Tomme de chèvre	Agréée
Gaec de Maronchamp	GIGNEY	Purée de pommes	Médaille de BRONZE
		Purée de pomme / poire	Agréée
Spirul'in Vosges	RANCOURT	Spiruline	Agréée
Lecomte Blaise	LE SYNDICAT	Crème de mirabelle	Médaille d'OR
		Liqueur de sapin	Médaille de BRONZE
Charcuterie Pierrat	LE THOLY	Saucisse aux couteaux	Agréée
		Poitrine fumée au sel sec	Médaille de BRONZE
		Cacot cuit au foin	Médaille d'ARGENT
		Terrine au porc de montagne à l'ancienne	Médaille de BRONZE
		Jambonneau arrière fumé cuit au foin	Médaille de BRONZE

Boulangerie Pinot	RUPT SUR MOSELLE	Pâté lorrain	Agréé
		Pavé myrtille	Agréé
		Flan aux myrtilles	Médaille d'OR

