

LE 19 JUIN 2023

RÉSULTATS DE LA COMMISSION JE VOIS LA VIE EN VOSGES TERROIR DE CE MATIN

Le lycée hôtelier JBS Chardin à Gérardmer accueillait ce lundi matin la commission estivale de dégustation « Je Vois la Vie en Vosges Terroir ».

Sous la présidence du Chef Michel BACHOFFER et accompagné des élèves de 1^{ère} année CAP, les produits ont été dégustés et notés par les 56 jurés présents et 72 produits ont été agréés.

Des médailles, au nombre de 25, ont été décernées aux produits ayant obtenus des notes supérieures à 16 : médailles de bronze (16/20), d'argent (17/20) et d'or (18/20). Les résultats sont consultables en page 2-4.

À la suite de cette dégustation, 6 nouveaux producteurs intègrent le réseau « Je Vois la Vie en Vosges Terroir » :

TOUT EST DANS LE MOULE - SAINT NABORD FALLIERES

Anaïs Lallemand Daval – 06 87 08 24 02 – lallemandaval.anais@gmail.com

→ Avec ses confitures, sirops et biscuits

BRASSERIE DU THONE - LA BOURGONCE

Julien Forini – 06 30 54 30 55 - brasserieuthone@gmail.com

→ Avec ses bières artisanales

LE JARDIN DE CHAMPIGNONS - VITTEL

XU Hui - contact@lejardindechampignons.fr

→ Avec ses champignons shiitakes

LES HERBES DU VALTIN - LE VALTIN

John Voinson et Julien Michel - 06 72 50 57 13 - lesherbesduvaltin@orange.fr

→ Avec ses tisanes, vinaigres et liqueurs.

LA FERME SAINT-PIERRE - AUZAINVILLIERS

Jean-Marc, Catherine et Pauline THIRION – 06 80 15 23 88 - gaecstpierre@wanadoo.fr

→ Avec ses fromages de chèvre

FERME VERONIQUE MOUTARDE - FRAPELLE

Véronique Moutarde - 07 86 73 91 21 - bernard.veronique.georgeon@wanadoo.fr

→ Avec ses steaks hachés et colis de viande fraîche

Contact Presse

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

www.vosges.chambre-agriculture.fr





PRODUCTEURS	PRODUITS	
Tout est dans le moule (NOUVEAU)	Sirop de fleurs de sureau	ARGENT
	Confiture mirabelle au parfum de sapin	BRONZE
	Biscuit	OR
Brasserie du Thoné (NOUVEAU)	Bière IPA	Agréée
Le jardin de champignons (NOUVEAU)	Shiitaké	BRONZE
	Shiitaké en poudre	Agréée
	Shiitakés déshydratés	BRONZE
	Tartinade apéro - Shiitakes saveur poivron	Agréée
	Tartinade apéro - Shiitakes saveur d'Asie	Agréée
	Tartinade apéro - Shiitakes saveur tomates	Agréée
Les Herbes du Valtin (NOUVEAU)	Liqueur des Ballons	Agréée
	Tisane du Rouge Gorge	Agréée
	Vinaigre d'ail des Ours	Agréé
Ferme St Pierre (NOUVEAU)	Fromage frais nature de chèvre	Agréé
	Fromage de chèvre affiné	BRONZE
	Œuf	Agréé
Ferme Veronique Moutarde (NOUVEAU)	Viande fraîche et steak haché	Agréée
Boucherie Ferdinand	Filet mignon de porc fumé	Agréé
Chapeau de pailles et bottes de pluie	Tisane "La Grande bouffe" Bio	Agréée
	Sirop de fleurs de sureau Bio	Agréé
	Gelée de thym citron Bio	ARGENT
	Sablé menthe/choco Bio	Agréé
Charcuterie Pierrat	Andouille fumée au Sapin	BRONZE
	Filet de bacon fumé salé au sel sec	Agréé
Chèvrerie des Chênes	Bûche fondante (à chaud)	BRONZE
	Crème dessert café	Agréée
	Fromage frais aux fleurs	ARGENT
	Tomme de chèvre nature	Agréée
	Crème dessert vanille au lait de chèvre	Agréée
	Crème dessert chocolat au lait de chèvre	Agréée
	Fromage fermier frais au lait de chèvre	Agréé
	Tarti'chèvre ail et fines herbes	ARGENT



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
VOSGES



Communiqué de presse

	Fromage "moelleux" au lait de chèvre	BRONZE
	Pyramide cendrée	Agréée
	Bûche affinée	Agréée
	Yaourt nature au lait de chèvre	Agréé
Famille MALNORY	Nectar de quetsches	BRONZE
	Soupe de potimarron / curry	Agréée
	Coulis de tomates	Agréé
	Confiture de poires	ARGENT
Ferme BERGAIRE - EARL de la rue haute	Rillettes de bœuf	Agréé
	Terrine de bœuf	Agréé
Ferme de Xéfosse	Fromage frais de chèvre	Agréé
	Fumé de sanglier	BRONZE
	Fuseau de sanglier	BRONZE
	Tomme de chèvre	Agréée
Gaec de Maronchamp / Les Vergers des Rouges Rerres	Nectar de cerise	ARGENT
	Jus de pommes - raisin	ARGENT
Gaec des Capucines	Crème glacée chocolat	Agréée
	Glace à la violette	Agréée
	Crème glacée yaourt de la ferme	ARGENT
GAEC devant les Roches	Tomme saveur du jardin	BRONZE
	Tomme fenugrec	Agréée
La Golaye	Bière La Lonicera	Agréée
Lamielle	Tablette chocolat noir à la spiruline	BRONZE
Légumerie de Xertigny	Soupe de chou	Agréée
	Pleurotes au naturel	Agréée
	Betterave en cube	Agréée
Les Glaces de Christelle	Crème glacée Fleur de caramel	BRONZE
	Crème glacée menthe / marbrage strataciella	Agréée
	Crème glacée Fleur de lait / marbrage amarena	ARGENT
Maison MOINE	Rubis de rhubarbe	Agréé
	Crillon des Vosges	ARGENT
	Perlé de rhubarbe brut	Agréé
Maison Robert	Terrine aux 4 légumes	Agréée
Symbi'ose Nature	Liqueur de romarin	Agréée
	Liqueur de verveine citronnée	ARGENT

Contact Presse

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

www.vosges.chambre-agriculture.fr





CHAMBRE
D'AGRICULTURE
VOSGES



Communiqué de presse

Viand'Art	Petite saucisse tête de veau	Agréée
	Langue de bœuf fumée	Agréée
	Petite saucisse pied de porc	Agréé
Ferme des côtes du Frêne	Tomme à l'ail des ours	Agréée
	Munster Fermier	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

