



FESTIVAL INTERNATIONAL
DE GÉOGRAPHIE
de Saint-Dié-des-Vosges

35^e édition

4, 5 & 6 oct.
2024

terres

PLACE DE LA
GASTRONOMIE

TERRITOIRE INVITÉ : LES ALPES

fig.sddv.fr
Fondateur : Christian Pierret



Place du Marché

Vendredi
de 10h à 19h30

Samedi
de 10h à 19h30

Dimanche
de 10h à 18h

BOISSONS ALCOOLISÉES ET NON ALCOOLISÉES

Bières et limonades artisanales (Savoie)

BRASSERIE DES TERRES BLANCHES

213 rue du Roc Rouge
73500 MODANE
06 72 68 03 96
brasserieesterresblanches@gmail.com

Bières artisanales, bubble tea (Vosges)

BRASSERIE DU THONÉ

79 rue devant Thoné
88470 LA BOURGONCE
06 30 54 30 55
brasserieuthone@gmail.com

Bières artisanales (Vosges)

BRASSERIE L'OPERCULE

12B avenue de Salm
88210 SENONES
06 82 87 55 31
contact@lopercule.fr

Bières artisanales (Vosges)

BRASSERIE LA BOURLINGUEUSE

30 Layegoutte
88520 BERTRIMOUTIER
06 98 57 69 56
info@labourlingueuse.fr

Cafés, thés, infusions, cappuccino (Vosges)

LABIK CAFE & THE

32 rue Thiers
88100 SAINT-DIÉ-DES-VOSGES
07 82 72 49 82
nat@labik.fr



Champagne (Aube)

CHAMPAGNE THIEBAUT

40 rue Grande Rue
10200 COLOMBE LA FOSSE
06 47 86 00 01
champagne.thiebaut.christine@orange.fr

Eaux de vie et liqueurs artisanales (Vosges)

SARL HIPPODEO

10 route 2 Hameaux - La Pêcherie
88100 SAINT-DIÉ-DES-VOSGES
06 81 63 14 52
hippodeo88@gmail.com

Hydromels gastronomiques, eau de vie et vinaigre d'hydromel (Haute-Saône)

EARL LE RUCHER DE SAINT DESLE

10 rue de la Fontaine Saint Desle
70110 ESPRELS
06 42 87 36 75
rucher.st.desle@gmail.com

Liqueurs d'agrumes (type limoncello), sirops 100% fruits (Savoie)

LMB SAVOIE

114 impasse du Serpolet
73220 SAINT ALBAN DES HURTIERES
06 23 53 02 07
info@lmb-savoie.com

Punch planteur, vanille du producteur en gousse, extrait naturel ou poudre (Alsace)

EL VANILLO

8 route du Champ du Feu
67130 WALDERSBACH
06 12 62 14 03
elvanillo@gmail.com



Vins - Gewurztraminer, Muscat, Pinot blanc, gris et noir, Riesling, crémants (Alsace)

SCEA DANIEL MICHEL

29 rue Finkwiller
67680 EPPFIG
03 88 85 50 16
dapatmichel@wanadoo.fr

Vins - Beaujolais, Morgon, Régnié (Rhône)

EARL MICHEL RAMPON ET FILS

La Tour Bourdon
740 route du Chalet
69430 REGNIE-DURETTE
04 74 04 32 15
gaec.rampon@wanadoo.fr



Vins, apéritifs, liqueurs personnalisés (Vosges)

AU PLAISIR DES SAISONS

18 Bout du dessus
88600 MORTAGNE
06 72 78 59 26
valerie88700@hotmail.fr

Vins italiens (Italie)

OLEIFICIO PECCI

Via Giosuè Carducci, 8/10,
Morciano di Romagna, Italy
+39 0541 988238
oleificiopecci@gmail.com
www.famigliapecci.it

Spiritueux lorrains et alsaciens, vins mosellans et Côtes de Toul, apéritifs vosgiens (Meurthe-et-Moselle)

OENOTECH

9 place Jean-Jaurès - ZI du Champy
54210 SAINT-NICOLAS-DE-PORT
06 26 28 67 29
sebastien@oenotech.fr

BONBONS, CHOCOLATS

Bonbons artisanaux (Vosges)

Confiserie des Hautes Vosges (CDHV)

3074 route de Gérardmer
88230 PLAINFAING
03 29 50 44 56
bertrand@cdhv.fr



Rochers pralinés, guimauves oursons, tartelettes aux noix et caramel, chocolats divers (Vosges)

NATURE ET CREATIONS

1 route du Col du Las
88490 LA GRANDE FOSSE
06 21 76 66 13
anny.junod@orange.fr

FROMAGES

Fromages à base de lait de chèvre, brebis, de vache, d'ail des ours, tomme aux fleurs, cœur des Vosges (Vosges)

AU CŒUR DES SAISONS

18 Bout du dessus
88600 MORTAGNE
06 47 83 58 49
valerie88700@hotmail.fr

Fromages du Cantal, salers, St Nectaire, Bleu d'Auvergne, viandes salées, charcuteries artisanales, conserves maison (Cantal)

SARL LOU CANTALE BOUCHERIE BORNES

Sournac
15600 QUEZAC
06 87 26 18 59
stlaurent.loucantale@orange.fr



BOULANGERIE, GÂTEAUX, VIENNOISERIES

Madeleines (Meurthe-et-Moselle)

LES MADELEINES DE LIVERDUN

4 place de la Gare
54460 LIVERDUN
06 47 74 44 24
c.lamaze@madeleines-liverdun.fr

Sablés personnalisés (Meurthe-et-Moselle)

MARINETTE

LES BISCUITS BAVARDS

136 boulevard de Finlande
54340 POMPEY
06 75 60 34 28
hello@marinette.eu

**Saint Epvre (marque déposée 1907),
macarons et bergamotes de Nancy, pâtés
lorrains (Meurthe et Moselle)**

PÂTISSERIE SAINT EPVRE

3 place Saint Epvre
54000 NANCY
06 82 10 53 47
patisseriesaintepvre@gmail.com

Pain gallu, kouglofs (Vosges)

ASSOCIATION LA SOYOTTE

7 rue de la Belle Corvée
88100 SAINT-DIÉ-DES-VOSGES
06 17 82 04 69
lasoyotte@gmail.com

**Boulangerie bio au levain naturel - pains,
brioches, biscuits, foccacia, roulés,
produits du terroir, sandwichs, tartines,
casse croûte (Vosges)**

SAS UN PAIN APRES L'AUTRE

13 La Pariée
88490 LUSSE
06 95 17 96 36
unpainapreslautre@gmail.com



CHARCUTERIE ET SPÉCIALITÉS À BASE DE POISSONS

**Fumé (filet mignon, bacon, lard), saucisson
sec, fromage de tête, terrine de campagne,
rillettes (Vosges)**

LA PETITE FERME DE DEYFOSSE

11 rue de Deyfosse
88480 ETIVAL CLAIREFONTAINE
06 84 34 07 41
sophie.balthazard@sfr.fr

**Fumé vosgien, spécialités à la truite
(Vosges)**

SARL ONDINE

12 rue Général Ingold
88230 FRAIZE
06 70 07 05 52
jolatruite@hotmail.com



**Filet mignon, filet de poulet fumé, lard
payson, fuseau lorrain, jambon cru des
Vosges, saucisse à croquer (Vosges)**

AU CŒUR DES SAISONS

18 Bout du dessus
88600 MORTAGNE
06 47 83 58 49
valerie88700@hotmail.fr

**Saucissons, fuseaux lorrains, terrines
(Vosges)**

MATHIEU CHRISTOPHE SAUCISSONS

1 chemin du Bas du Saucy
88100 SAINT DIE DES VOSGES
06 16 01 26 63
christophemathieu888@gmail.com

MIELS & DÉRIVÉS

Miels (Italie)

FRANTOIO OLEARIO BIGUCCI SNC

Via dei Faggi, 13
47842 San Giovanni In Marignano (RN)
+39 0541 955196 – Cell. +39 335 6022171 -
bigucci@bigucci.it | www.bigucci.it

Miels, pains d'épices, pâte à tartiner (Savoie)

RATEL FLORIAN APICULTEUR

113 rue de la Grande Gerce
73140 SAINT MARTIN LA PORTE
florianratel@hotmail.com
06 18 37 05 24



Miels (Vosges)

APICULTURE AUBRY

290 rue de la Liberté
88490 LESSEUX
06 33 09 10 20
jca88@orange.fr

Miel de montagne bio, miel de forêt bio (Vosges)

GAEC MIELS ET SAVEURS

12 bis rue de la Sciotte
88110 ALLARMONT
06 35 94 38 46
contact@miels-et-saveurs.fr

Gelée royale, pain d'épices, nougat au miel, pâte à tartiner à base de miel, miels (Vosges)

RUCHER LA BOULEAU

459 rue de l'Eglise
88650 SAINT LEONARD
06 79 80 83 13
rucher.labouleau@gmail.com

ÉPICERIE FINE

Escargots - Coquilles ou croquilles, brioches, feuilletés et tapenade d'escargots

CROQUE NATURE LA FERMETTE AUX ESCARGOTS

1 bis rue du Breuil
88700 ROMONT
06 78 20 08 88
fermette.escargots@gmail.com

Foie gras d'oie, foie gras de canard, foie gras de canard entier au crémant d'Alsace ou au vin chaud, foie gras de canard ou d'oie entier (Alsace)

FEYEL & ARTZNER

Rue Jean Pierre Clause - CS 10021
67012 STRASBOURG Cedex
03 88 19 20 25
phoudebert@feyel-artzner.com

Foie gras d'oie, foie gras de canard, patés fins, confits, plats cuisinés, salaisons, produits frais, coffrets cadeaux (Lôt)

LA GOURMANDE FOIE GRAS JACQUIN

Le Bourg
46350 PAYRAC
05 65 37 65 67
contact@foiegras-jacquin.com

Truffes et Vins italiens (Vosges)

ADRIANA TARTUFI TRUFFES

2 le Plafond
88430
GERBEPAL
07 66 55 89 48
adrianatartufi@gmail.com



GOÛTS ET SAVEURS

Epices, herbes aromatiques, poivres
(Alsace)

LE PLEIN D'ÉPICES

4 route de Kienzheim
68340 RIQUEWIHR
06 76 02 65 37
mathishommel@gmail.com

Safran en pistol et produits
gourmands au safran (Vosges)

SAFRAN DES PAYOUX

2bis rue de la Chaudeau
88240 LE CLERJUS
06 81 88 10 24
richard.thiery88@gmail.com



Huiles, huiles aromatisées, sauces tomate,
crèmes végétales

OLEIFICIO PECCI

Via Giosuè Carducci,
8/10, Morciano di Romagna, Italy
+39 0541 988238
oleificiopecci@gmail.com
www.famigliapecci.it

Huiles, huiles aromatisées, sauces

FRANTOIO OLEARIO BIGUCCI SNC

Via dei Faggi, 13
47842 San Giovanni In Marignano (RN)
+39 0541 955196 – Cell. +39 335 6022171 -
biguucci@biguucci.it | www.biguucci.it



RESTAURATION

Aligot (Cantal)

SARL LOU CANTALE BOUCHERIE BORNES

Sournac
15600 QUEZAC
06 87 26 18 59
stlaurent.loucantale@orange.fr

Crèmes glacées et sorbets
dans des gaufrettes (Vosges)

GAEC DES PINASSES LES GLACES DE CHRISTELLE

19 rue de Villaume Fontaine
88700 AUTREY
06 84 31 44 14
lesglaces.dechristelle@gmail.com

Gaufres artisanales (Vosges)

NATURE ET CREATIONS

1 route du Col du Las
88490 LA GRANDE FOSSE
06 21 76 66 13
anny.junod@orange.fr



Pasta box à la truffe (Vosges)

ADRIANA TARTUFI TRUFFES

2 le Plafond
88430 GERBEPAL
07 66 55 89 48
adrianatartufi@gmail.com

Sandwichs à la raclette (Ardennes)

LES SAVEURS DU GRAND EST

6B rue Basse
08190 SAINT GERMAINMONT
06 09 69 36 48
les.saveursdugrandest@gmail.com

Tartiflette et dessert savoyard
(Savoie)

LA RÉCRÉ À PIZ'

255 route de Vernet
73130 SAINT-ETIENNE-DE-CUINES
06 63 84 21 14
larecreapiz@orange.fr



Les animations culinaires

VENDREDI 4 OCTOBRE

11h30 à 12h30

Démo culinaire

PAT AU FIG / PÂTES AUX FIGUES

avec le lycée agricole de Mirecourt et le lycée des métiers de Contrexéville en partenariat avec INRAE

13h à 14h

Démo culinaire

TARTE À LA MYRTILLE

avec Candice BASSO, pâtissière, Candice Bakes

14h30 à 16h

Démo culinaire

ZÉRO GASPILLAGE, MAXIMUM DE SAVEURS !

avec Noël LOEFFLER, Trans`Versants

16h30 à 17h15

Conférence

Y A T-IL UNE GASTRONOMIE ALPINE ?

avec Gilles FUMEY, géographe



SAMEDI 5 OCTOBRE

10h à 12h

Démo culinaire

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POËLÉE

avec Lionel HUNCKLER, chef cuisinier, Feyel & Artzner

12h30 à 14h

Démo culinaire

RISOTTO DE CROZETS AU LARD VOSGIEN

avec Lorraine PIERRAT, cheffe consultante

14h30 à 15h45

Démo culinaire

FLAMBAGE ET COCKTAILS AVEC PRODUITS ALPINS

avec Denis HERRY, professeur de restaurant, Lycée JBS Chardin et ses élèves

16h15 à 17h15

Conférence

BRILLAT-SAVARIN

avec Jean-Robert PITTE, membre de l'Institut, professeur

17h45 à 18h45

Démo culinaire

SE RÉGALER SANS GASPILLER ?

avec Claire GUERDER, Les Retoqués

DIMANCHE 6 OCTOBRE

10h à 12h

Démo culinaire

TATAKI DE MAGRET DE CANARD AU SOJA

avec Lionel HUNCKLER, chef cuisinier, Feyel & Artzner

12h30 à 14h

Démo culinaire

GNOCCHI XL ESCARGOTS, BLANC À MUNSTER ET AIL DES OURS ET SA DÉCLINAISON DE TOMATES

VOSGIENNES ET HERBES DE LA FERME DES PLANTULES

avec Nicolas GIRARDOT, chef, restaurant Anico

14h30 à 15h45

Démo culinaire

À LA DÉCOUVERTE DE L'ASSIETTE 100% VÉGÉTALE

avec Denitsa WAGNER, L'archi végétale



Dans le parc Jean-Mansuy...

L'ALLÉE DES SAVEURS

Sous la Tour de la Liberté, entre deux rencontres, dégustez burgers, spécialités lorraines, cuisine d'inspiration franco-nippone, cuisine orientale, tacos, vins... avec le **Food Truck Izakaya** (La Maison du Parc), **Le Temple des Délices**, **Chez Magali**, **Le Coq de Bruyères**, **La Cave de la Pitch**, **Argana Cuisine**, **Cap Tacos** et le bar à soupe.

L'ÉCORESTO

Vivez une expérience culinaire responsable, éducative et délicieuse !

Au cœur du massif des Vosges, prenez part à un projet durable où se mêlent apprentissage, partage et gastronomie responsable. Porté par l'association Trans'Versants, l'Écoresto vous invite à un voyage culinaire alpin, alliant plaisir, engagement, découverte et pédagogie.

Savourez la durabilité à pleines dents !

Une cuisine locale et 100 % Made in Vosges

Tous nos plats sont préparés au sein des ateliers de transformation de l'entreprise de maraîchage et d'insertion Vosges Ruralité Services.

Une éthique écoresponsable et zéro déchet

L'Écoresto optimise et organise sa gestion des déchets organiques grâce à l'association Artemis et ne travaille avec aucun élément plastique.

Un espace pédagogique et ludique

Petits comme grands, apprenez-en plus sur la consommation responsable grâce à nos structures partenaires présentes sur site.

Mieux manger, c'est aussi prendre en compte l'impact de sa consommation sur la planète.

De 8h15 à 10h: petit déjeuner

De 11h à 16h : service du midi

De 18h30 à 21h30 : service du soir (sauf dimanche)

