

# Les Gourman'Dises : toutes les saveurs des Vosges dans votre assiette

*Le restaurant Les Gourman'Dises à Epinal met en avant les produits locaux et les spécialités savoyardes. Le restaurant travaille avec les producteurs qui sont à proximité comme la ferme Humbertois à Epinal.*



A deux pas de la Place des Vosges à Epinal, vous trouverez Les Gourman'Dises, un restaurant qui met en avant les produits locaux et les spécialités savoyardes. « On travaille avec les petits producteurs. Le terroir est assez riche et il n'est pas assez mis en avant. » expliquent Aurélie Di Gleria et Christophe Curillon, les propriétaires.

## Les petits producteurs à l'honneur

Le restaurant travaille avec les producteurs qui sont à proximité : la ferme Humbertois à Epinal, la ferme des Granges à Saint-Baslemont, la Gaec du Vaceux au Thillot, la maison Moine à Xertigny, la ferme du Lejol à Gerbamont, La Medelon d'ici et d'ailleurs à Dommartin-les-Remiremont, la ferme Aubruy à Fougerolles, les bonbons des Vosges à la Bresse, les crèmes Leconte Blaise au Syndicat au le sirop de lorraine ou encore la pisciculture de Nol au Syndicat. « Ça permet aux gens de

connaître l'origine des produits. On a un contact privilégié avec les producteurs locaux. Ils sont fiers de leurs produits. Ça nous permet de les mettre en avant » témoigne Christophe Curillon.

## Les papilles en éveil

Les plats ne manquent pas de saveurs : truite de Nol aux girolles et à la crème fumée, magret de canard d'Humbertois, pavé de veau du Lejol au jus de romarin, suprême de pintade d'Humbertois en croûte de persil, glaces de la ferme de Fougerolles ou encore crème aux bonbons des Vosges de la Bresse.

Mais le restaurant ne propose pas que des produits locaux. Christophe Curillon est originaire de Savoie et tient à proposer aussi des spécialités savoyardes comme les fondus très appréciés des clients surtout en hiver.

**Renseignements** : Les Gourman'Dises, 17 rue du Général Leclerc à Epinal. Célia Klein-Navé