

01/04/06

Vosges-Terroir

Le bon goût des confitures et des boissons fermentées



Les membres du jury ont eu le nez fin, en attribuant leurs récompenses. (Ph. J. HUMBRECHT)

Après la récente commission Vosges-Terroir qui avait consacré le filet mignon fumé de porc de la boucherie Boehm à Saulxures-sur-Moselle et le boudin noir de la boucherie Jentroux à Montheureux-sur-Saône, les membres de la célèbre marque collective affiliée à la Chambre d'agriculture, ont décerné hier leurs nouveaux trophées. Sous la conduite de Christian Bevinger, président des bouilleurs de cru, le jury devait cette fois tester les qualités visuelles, olfactives et gustatives de confitures, cocktails et autres boissons fermentées.

Les résultats

- **Nouveau produit agréé Vosges-Terroir** ayant obtenu la mention spéciale du jury :

- Gelée extra de sureau rouge au gingembre (Ingrid Van Tiel à Fresse-sur-Moselle).
- **Nouveaux produits agréés Vosges-Terroir pour un an** : Confiture extra-fraise au vin rouge et aux épices (Ingrid Van Tiel à Fresse-sur-Moselle) / Boisson fermentée "reine des prés" (Daniel Guillaume à Gérardmer).
- **Produit dont l'agrément est renouvelé pour un an, inscrit au tableau d'honneur du jury avec félicitations** : Crème de mirabelle (Ets Lecomte Blaise au Syndicat).
- **Produit dont l'agrément est renouvelé pour un an ayant obtenu la mention spéciale du jury** : Boisson fermentée "sureau", boisson fermentée "fleurs de pissenlit" (Daniel Guillaume à Gérardmer).
- **Produits dont l'agrément est renouvelé pour un an** : Cocktail "Jean de Nol" (Ets Lecomte Blaise au Syndicat ; boisson fermentée "rhubarbe/cassis" (Daniel Guillaume à Gérardmer) ; boisson fermentée "rhubarbe", boisson fermentée "Bluet des Vosges" ; boisson fermentée "Pissenlit" (Les Cuvées vosgiennes à La Bresse).