

La recette de grand-mère aux trophées du dynamisme

Pour leur 15^e anniversaire, les trophées du dynamisme ont trinqué à la santé du Crillon de Michel Moine.



La soirée a débuté par une photo en compagnie des anciens lauréats, pour marquer ce 15^e anniversaire.

La Rotonde de Thaon a déroulé le tapis rouge pour recevoir les 15^e trophées du dynamisme organisés par le club jeunesse et entreprises de Lorraine. En course, une quarantaine d'entreprises parrainées par neuf IUT tech de Co de France, et sélectionnées sur leurs capacités à innover.

La rhubarbe de Nomexy était à l'honneur, via le trophée de l'innovation 2004 décerné à Michel Moine et son entreprise de Rasey. Christian Poncelet, en sa qualité de président du Sénat et du Conseil général des Vosges, a loué cette action conjointe des Trophées, « menée entre des jeunes étudiants et des entrepreneurs ».

Puis Eric Keller, vice-président de l'AJE et maître de cérémonie de la soirée, a pris le relais pour une soirée qui a prolongé tard le suspense.

Au total, neuf trophées se sont envolés dans toute la France, preuve que la maîtrise de l'innovation n'a ni frontière régionale, ni domaine de prédilection

puisque le terroir, avec la rhubarbe mais aussi Elodie, Justine, Floriane et Canelle... quatre variétés exclusives de... pommes de terre bretonnes d'« Elorn plant », ont su mettre en sourdine les nouvelles technologies prétendument prometteuses et dont la germination est parfois plus longue que prévue.

Le Crillon de rhubarbe (l'entreprise en vend désormais 30 000 bouteilles par an) a fait fondre un jury composé d'acteurs du monde économique, présents dans la salle ronde de l'édifice textile, au même titre que d'anciens lauréats présents, tel Jean Marie Nusse, PDG des papiers Clairefontaine, invités à fêter l'innovation d'entreprise et les 15 ans des trophées. Un succès vosgien qui touche directement les étudiants qui ont choisi et soutenu la présentation du Crillon : Romain Thiery, Hammoun Benaïssa, Emilie Pêché, Laurence Voignier, Daisy Rohrbach, Caroline Michel, Anthony Esteban et Damien Rohbé.

Pascal MORIN

TOURISME

Les Hautes-Vosges à Paris

Les Hôtels de Charme des Hautes-Vosges ont investi le Crillon, à Paris, pour une opération de promotion nationale.



Les membres de l'association des Hôtels de Charme des Hautes-Vosges ont reçu leurs invités dans les ors et les marbres du Crillon.
Photo Christian DAUMIERIE

EPINAL. Les Hautes-Vosges en général, et le secteur de Gérardmer en particulier, disposent de remarquables atouts touristiques et de structures hôtelières de qualité favorisant l'accueil. Mais encore faut-il bien le faire savoir pour que la fréquentation soit à la mesure de l'offre. C'est dans cet objectif que l'association des Hôtels de Charme des Hautes-Vosges a mené une opération de promotion et d'information à Paris. Les hôteliers et restaurateurs ont invité les représentants de la presse quotidienne et du tourisme à l'hôtel de Crillon, place de la Concorde. Le chef du restaurant étoilé les Ambassadeurs, Jean-François Piège, avait préparé un repas à base de produits du terroir vosgien. Les convives ont pu déguster un compressé de sautret (poulet des Vosges) et foie gras, un homard aux tagliatelles à la crème et au lard des Vosges, et un dessert fraises et rhubarbe. Comme il se devait, l'apéritif a été constitué par un vin de rhubarbe créé dans le département et justement nommé « le Crillon ».

Parmi les invités figurait le Vosgien Philippe Lebour, actuel directeur général exécutif des hôtels Concorde, qui a longtemps dirigé l'établissement de la célèbre place. L'opération était également patronnée par le conseil général des Vosges car l'association a fait la promotion de l'ensemble des aspects touristiques, joignant le tourisme individuel à l'événementiel. Le président des Hôtels de Charme des Hautes-Vosges, Claude Valentin (le « Manoir au Lac ») était accompagné de Marie-Laurence Galli (la « Belle Marée »), de Michel Philippe (les « Bas-Rupts et Chalet Fleuri »), de Michel Harasse (le « Beau Rivage » et « l'hôtel de la Paix »), de restaurants et hôtels gérômios, de Jean-Paul et Philippe Laruelle (l'« Auberge du Val Joli ») au Valtin.

Les professionnels se sont déclarés enthousiasmés par la présentation qui leur a été faite et ont annoncé qu'ils viendraient prochainement découvrir in situ la qualité de l'accueil des Hautes-Vosges. Mission accomplie...

J.-C. V.