

hoh - neck

MAGAZINE
MONTAGNE
ART DE VIURE
MASSIF DES
VOSGES



—
HIVER 2017



CHAÎNE THERMALE DU SOLEIL

agit naturellement pour votre santé

THERMES DE BAINS-LES-BAINS

Les Thermes de Bains-les-Bains et son Spa Thermal vous invitent au voyage des sens...

Le Spa Thermal ainsi que l'Institut de Beauté vous accueillent dans un environnement naturel et revivifiant. Vous découvrirez une équipe de professionnels et des équipements entièrement dédiés à votre santé et à votre Bien-être. Nous disposons d'une large gamme de formules Spa afin de satisfaire tous ceux qui sont à la recherche de détente et de mieux être.

Nouveau ! Spa Instant DUO

Un moment inoubliable en tête à tête Spa Cœur des Vosges Avec un modelage détente aux fines fleurs des Vosges.

Le +

La Maison d'Hôtes L'Escale vous accueille dans un environnement propice à la détente et au repos. Des logements tout confort et des services hôteliers de qualité vous sont proposés : accueil personnalisé par notre gouvernante.



RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

03 29 36 32 04

bainslesbains@chainethermale.fr

Rien que pour vous..
sur la formule
-10% Spa
Découverte®



Hohneck-Magazine

Une publication Hohneck Massif des Vosges
SAS au capital de 10 000 €
3-5 place Albert Ferry 88400 Gérardmer
Tél/fax: 03 29 63 13 46
www.hohneck-magazine.com

Directeur de publication :

Emmanuel Roussat - Tél: 06 08 51 51 45
Email: emmanuel.roussat@wanadoo.fr

Coordination de projet

Lorraine Roussat - Tél: 06 61 55 76 02
Email: Roussatlo@yahoo.fr

Mélanie Caillet - Tél: 03 29 56 64 42
Email: m.caillet@ormont-imprimeur.fr

Rédacteurs

Quentin Geoffroy - Tél: 06 89 89 62 60
Email: johnny_bebel@hotmail.fr

Philippe Jeandel - Tél: 06 81 93 80 81
Email: philippe.jeandel3@wanadoo.fr

Lorraine Roussat - Tél: 06 61 55 76 02
Email: Roussatlo@yahoo.fr

Régie publicitaire

Jean-Luc Pierré - Tél: 06 07 69 46 44
Email: pierre.jeanluc@orange.fr

Emmanuel Roussat - Tél: 06 08 51 51 45
Email: emmanuel.roussat@wanadoo.fr

Direction artistique

Pascal Dargaisse - Tél: 06 09 53 52 46
Email: dargdesign@orange.fr
www.dargdesign.com

Impression

Nicolas Hesse - Tél: 06 62 37 31 21
L'Ormont Imprimeur
Email: n.hesse@ormont-imprimeur.fr

Bertrand Hesse - Tél: 06 62 26 90 68
Email: b.hesse@ormont-imprimeur.fr

www.ormont-imprimeur.fr

Photographe

Julien Marx - Tél: 06 84 97 98 06
Email: julien.marx@kissnetimage.com

Vincent Ganaye - Tél: 06 52 19 66 01
www.vincent-ganaye.com

ISBN : en cours

ÉDITO

Le Massif des Vosges ne cesse de nous surprendre! Stations sportives et grandement équipées, elles jouent aujourd'hui cette douce dualité avec le luxe grandissant de ses établissements et ses animations permanentes.

Cette dualité n'a pas échappé aux équipes de Hohneck Magazine qui ont décidé de vous nourrir de sujets aussi divers que la faune, la flore, les domaines skiables, l'histoire des vallées vosgiennes et de ses personnages, etc...

Le XXI^{ème} siècle est celui du tout numérique et pourtant, le beau magazine papier est toujours très demandé et apprécié.

Qui n'est pas sensible au confort de la lecture, à la douceur du papier que la main effleure, à la beauté d'une photo sur une double page et peut-être aussi à cette contenance que nous avons tous au moment de la lecture confortablement installés dans un fauteuil au coin du feu.

Bonne lecture à tous,

Gérardmer and the Vosges will always surprise us! Both a sporty and greatly-equipped resort, Gérardmer plays this soft duality with the growing luxury of its establishments and its continuous activities.

This very duality has not been missed by Hohneck Magazine's teams who thus decided to feed you with topics as diverse as the fauna, the flora, the ski areas, the history of the Vosgian valleys and their characters... The 21st century definitely is the all-digital century and yet, the beautiful paper magazine is still much asked for and appreciated.

Who is not sensitive to the comfort that reading brings, the softness of the paper the hand brushes against, the beauty of a photograph on a double spread and maybe as well the posture we all have when reading, comfortably sitting in an armchair by the fireplace.

I wish you all a good reading,

Emmanuel Roussat
Directeur de la publication

Crédits photos

Vincent Ganaye, Kissnet Image, B. Jamot, photothèque O.T. de Gérardmer-Xonrupt, Francis Kech, La Belle Montagne, OT de Ventron, Lionel Gehin, Philippe Jeandel, Quentin Geoffroy, Grand-Hôtel & Spa, Moustache Bike, Pierre Pery, Lionel Finance, Festival Fantastic'Art, Thomas Devard, Association Fête des Jonquilles, Phovoir, Fotolia...

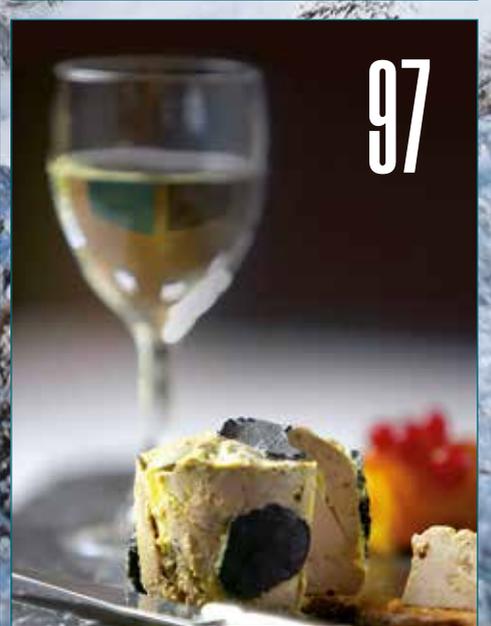
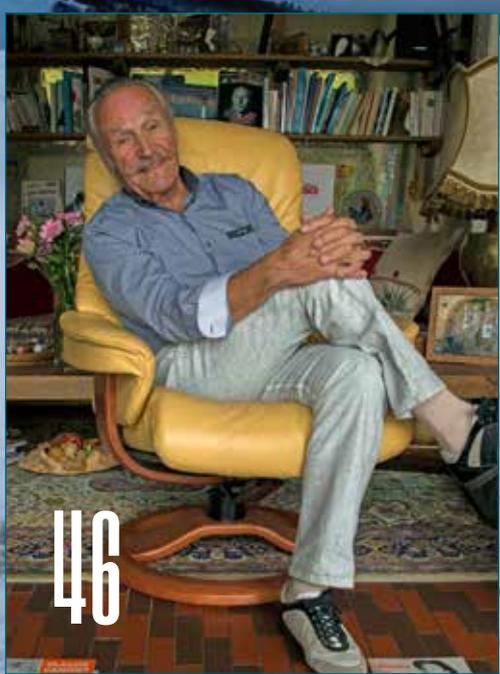


Certification PEFC

La certification PEFC garantit que le papier utilisé pour vos impressions provient de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

La priorité au développement durable conduit aujourd'hui à raisonner sur de nouveaux critères tels que la protection de l'environnement, le cycle de vie des matériaux, leur recyclage ou leur impact énergétique.

La certification PEFC : une nouvelle preuve de notre responsabilité environnementale. Pour une gestion durable de la forêt!



SOMMAIRE

- 6 – ACTU > LES INCONTOURNABLES DE NOS MONTAGNES**
Our Mountains' Musts
- 11 – SHOPPING > LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION**
The Editorial Staff's Favourites
- 18 – LOISIRS > UN « MOUSTACHE » SINON RIEN**
A « moustache » nothing else !
- 24 – STATION > LA BRESSE-HOHNECK, UNE STATION DE PIONNIERS POUR DES EXPERIENCES INOUBLIABLES**
A resort of pioneers for unforgettable experiences
- 30 – SPORT > RANDONNÉES HIVERNALES**
Winter Hikes
- 40 – STATION > VENTRON LE PLAISIR AVANT TOUT**
Ventron : fun first
- 46 – PORTRAIT > CLAUDE VANONY... LE SKIEUR**
Claude Vanony... the skier
- 52 – RENCONTRE > LIONEL FINANCE : ITINÉRAIRE D'UN ENFANT GÂTÉ**
The itinerary of a spoiled child
- 58 – ART DE VIVRE > GRAND HÔTEL : LES MURS ONT UNE HISTOIRE**
Wall have a history
- 62 – FAUNE > LE LOUP EST LÀ... ET SE MANIFESTE**
The wolf is here... and lets us know it
- 68 – STATION > LA MAUSELAINE : LA FAMILIALE SPORTIVE**
La Mouselaine ski area the sporty family resort
- 76 – PHOTO > VINGENT GANAYE, GRAND ANGLE SUR LES HAUTS**
Wide Angle on the "heights"
- 80 – TALENT > CHRISTIN GEORGEL, SAINT-GUTENBERG PRIEZ POUR LUI**
Saint Gutenberg pray for him
- 88 – GASTRONOMIE > LES BONNES RECETTES DE JEAN-CLAUDE AIGUIER**
The good recipes of Jean-Claude Aiguier
- 97 – RESTAURANTS > GUIDE RESTAURANT (POUR LES GOURMANDS)**
Restaurant Guide (for gourmands)
- 103 – AGENDA > LES ÉVÉNEMENTS À NE PAS MANQUER**
Events not to be missed

La Mouselaine

Winter Montée du tetras

Début Février se déroulera au domaine skiable de La Mouselaine une course de ski alpinisme en individuel (ski de randonnées). Le départ est donné sur les coups de 19h et est suivi d'une soirée au restaurant Plein Sud.



L'épreuve se décompose en 3 parties: la première se déroule sur le Grand Haut, la deuxième sur la Tête de la chaume Francis et enfin l'ultime montée avant la descente vers la station jusqu'à la table d'orientation de Grouvelin soit un total de 875 mètres de dénivelé positif (parcours modifiable en fonction de l'enneigement).

Cette année, 2 parcours seront organisés dont un pour permettre l'initiation à ce sport très en vogue.

The Winter Montée du Tétrás Race

An individual ski mountaineering race (ski touring) will take place on La Mouselaine ski area at the beginning of February. Departure is scheduled at around 7 pm and after the race there will be a party at the Plein Sud restaurant.

Renseignements et inscriptions sur

Altitudegerardmer@gmail.com

Géardmer

Une soirée avec le Choeur Rimsky-Korsakov de Saint Pétersbourg

L'association des Concerts Saint Barthélémy vous propose un grand concert organisé en collaboration avec La Toison d'Art.

Le CHŒUR RIMSKY-KORSAKOV de SAINT-PETERSBOURG (Russie) - Voix de femmes. Direction : Sergueï EKIMOV



Considéré aujourd'hui comme un des meilleurs chœurs féminins de Russie, le Chœur Rimsky-Korsakov de Saint-Petersbourg a été fondé en 1967. Il a été dirigé par de grands maîtres de l'art choral dont Boris Abalyan et Dmitry Smirnov. Depuis 2002, sa direction est assurée par le compositeur et chef de chœur Sergueï Ekimov.

Le chœur a remporté les Grands Prix des Concours de Saint-Petersbourg, Moscou et Tallinn. Il a été également Premier Prix des Concours Internationaux de Lettonie, Estonie, Pologne et au niveau national de Saint-Petersbourg en 2011.

Le programme «Noël Russe à Saint-Petersbourg» permettra d'entendre la liturgie et les chœurs orthodoxes de Noël. Les chants populaires de Russie et les chants traditionnels relatant la Nativité enrichiront le concert.

An evening with the Rimsky-Korsakov Choir from Saint Petersburg.

THE RIMSKY-KORSAKOV CHOIR of SAINT PETERSBURG (Russia) – Women's voices.

Conductor: Sergueï EKIMOV

Considered to be one of the best women choirs of Russia, the Rimsky-Korsakov Choir from Saint Petersburg was founded in 1967. It has been conducted by great masters of the choir art among whom Boris Abalyan and Dmitry Smirnov and since 2002 by the composer and choirmaster Sergueï Ekimov.

Le lundi 26 décembre à 20h30

Concert à l'église Saint-Barthélémy de GERARDMER (88400) rue Charles de Gaulle

Billets: ASSOCIATION des CONCERTS SAINT-BARTHELEMY

Tarifs: 16 € (1ère catégorie). 12 € (Tarif normal). 9 € (Tarif réduit). Frais de rés. en sus. Billets à l'entrée de l'église dès 19h30 le jour du concert

Informations/Réservations par téléphone: 03 29 60 05 82 et 06 07 65 30 70

La Mouselaine

L'AGLISS: 30 ans de descente aux flambeaux

Dans le but de contribuer à l'animation de la Mouselaine, commerçants et socio-professionnels de la station ont décidé d'unir leurs forces et de former l'Association Géroquoise de Loisirs et d'Initiatives Sports et Spectacles, plus connue sous le nom de L'AGLISS.

Fondée en 1987 par Claude Guery, Jean-Claude Philippe, Christian Zadaïan, Maurice Yung, François Martin ainsi que René & François Georgel, la structure fêtera donc ses 30 ans cet hiver. De nombreuses surprises vous attendront sur et aux pieds des pistes. Un événement incontournable des hivers géroquois. Suivie par un feu d'artifice, chaque retraite est assurée par les moniteurs de l'ESF et certaines sont même agrémentées de shows laser et autres petits ingrédients qui viennent pimenter la descente des hommes en rouge. Descentes aux flambeaux, mini descente aux flambeaux pour les enfants et feux d'artifice à la Mouselaine:

The AGLISS: 30 years of downhill skiing with torches

Founded in 1987, the structure will celebrate its 30th anniversary next winter. You can already take your calendars out and write down the dates of the traditional torchlight downhill skiing evenings, which are essential events in the Gérardmer winters. Followed by fireworks, each procession is secured by the Ski School instructors and some are even accompanied with laser shows and other little ingredients to spice up the red men's descent.

Downhill skiing with torches, mini downhill skiing with torches for children and fireworks at la Mouselaine on:

Les mercredis 21, 28, décembre 2016 et 4 janvier 2017 à 18h30

Les mercredis 8, 15, 22 Février 2017 et mercredi 1er Mars 2017 à 19h00





La Bresse - Gérardmer

Faites connaissance avec la meute Scoobedoo

La meute Scoobedoo principale est une meute à base de chiens groenlandais. Le groenlandais est un chien primitif qui a su garder une organisation sociale très proche du loup. Proche de l'homme pour être son compagnon de chasse sur la banquise, il saura vous faire découvrir ce qu'est un groupe d'être vivant, avec ses codes, ses règles, son langage propre.

Partez à la découverte de la meute et de la vie du musher avec la meute et une équipe de professionnels. Effectuez votre baptême en traîneau à chien avec un musher professionnel, que ce soit de jour ou en nocturne traîneau sur les crêtes vosgiennes! Copilotez un traîneau ou rentrez de manière encore plus intime dans la vie de la meute en vous initiant à l'écopsychologie avec un chien de traîneau sur la Bresse – Gérardmer.

Meet the Scoobedoo pack of hounds

The main Scoobedoo pack is a pack based on Greenlander dogs. The Greenlander is a primitive dog and has managed to keep a social organization that is very close to the wolf's. Close to the human being, with whom he goes hunting on the ice field, he will make you discover what a group of living beings actually is, with its codes, its rules and a language of its own.

Come and discover the pack and the way the musher lives with the hounds and a team of professionals. Go dog-sledding for the first time with a professional musher either during the day or nightly on the heights of the Vosges mountains! Co-drive a sled or enter more intimately into the very life of the pack by learning about ecopsychology with a sled-dog in La Bresse-Gérardmer.

Plus d'informations sur :

www.scoobedoo.net



Photos : Francis Kech photographie

Gérardmer

« Zone Blanche » la série événement du printemps 2017

Les Vosges plus particulièrement Gérardmer s'offrent une série qui sera projetée au printemps prochain sur France 2. C'est un véritable événement pour la ville et le département, la série comporte 8 épisodes de 52 minutes, produite par la société Ego Production dans laquelle on retrouve notamment Pascale Breugnot.

Le rôle principal est porté par la comédienne Suliane Brahim, sociétaire de la comédie Française. C'est une fiction mêlant polar et humour, le titre de la série répondant à une zone où les téléphones portables ne passent pas, et ne facilitent pas le travail d'une petite brigade de gendarmerie qui est confrontée à une série de meurtres... Bref, la production espère un succès rapide pour cette nouveauté télévisuelle avec l'espoir de tourner 3 autres saisons dans la foulée. Réponse dès janvier 2017 avec retour de l'équipe de 80 personnes sur le terrain. Wait and see...

Zone Blanche » (« White Area »), the event series of Spring 2017

The Vosges and more particularly Gérardmer offer themselves a series which will be screened on the France 2 channel next spring. A true event for the town and the department, the series includes eight 52-minute-long episodes produced by the Ego Production company in which you can notably find Pascale Breugnot.





La Bresse-Hohneck

**Unique dans l'est.
les Soirées Luges!**

Profitez des pistes autrement sur 1600 m de descente. Accessible par le télésiège de Vologne Express, la piste Bourvil sera réservée EXCLUSIVEMENT à la luge de 18 à 20 H!

A partir de 10 ans, bob plastique avec frein uniquement. Casque obligatoire.

L'après ski récréatif! Dévaliez la piste Bourvil en toute liberté sur votre luge.

Unique in the East of France, the Sled Evenings!

Make the most of the runs differently on 1600 m downhill. Accessible by the Vologne Express chairlift, the Bourvil run will be EXCLUSIVELY reserved to sledding from 6pm to 8pm!

Book your evening today!

For 10 year-olds and more: only plastic bobsleds with brake. Helmet wearing compulsory.

The entertaining après-ski! Sled quite freely downhill the Bourvil run.

Dates:

Les mardis 20 et 27 décembre 2016,

3 janvier, 7, 14, 21 et 28 février 2017.

Réservez votre soirée dès aujourd'hui!

www.labresse.labellemontagne.com



Dans les Hautes-Vosges

L'histoire de Adi Bâ au cinéma!

Le cinéma s'installe dans les Vosges depuis plusieurs mois. Le dernier film en date tourné dans le département, plus exactement dans les Hautes-Vosges malgré des scènes filmées en « plaine » et à Nancy, reprend l'histoire du tirailleur sénégalais Adi Bâ mort à Epinal en 1943. Il fut à l'origine, avec d'autres camarades soldats enrôlés dans l'armée française de la création du 1er maquis vosgien.

La société de production Vertigo finance une partie du long métrage dans lequel on retrouve à la réalisation Gabriel Le Bomin et surtout devant la caméra des comédiens prestigieux tels que Marc Zingua dans le rôle principal, mais aussi Alexandra Lamy et la chanteuse Louane.

La sortie du film intitulé « Nos Patriotes » est prévue dans le courant de l'année 2017 avec pour décor naturel les Vosges et ses paysages automnaux et hivernaux. Sans nul doute, et au-delà du devoir de mémoire consacré à Adi Bâ, une belle publicité pour le département est en perspective.



The story of Adi Bâ at the cinema!

For several months has the cinema settled in the Vosges. The latest film shot in the department, more precisely in the Hautes-Vosges -although some scenes were shot in the « plains » and in Nancy- is based on the story of the Senegalese infantryman Adi Bâ, who died in Epinal in 1943. He himself - as well as some other fellow soldiers enrolled in the French army - contributed to the creation of the maquis in the Vosges.

The production firm Vertigo finances part of the feature film directed by Gabriel Le Bomin and the cast includes prestigious actors such as Marc Zingua in the main role but also Alexandra Lamy and the singer Louane.

The movie, which will be released in the course of 2017, is entitled « Nos Patriotes » (« Our Patriots ») and is nestled in the Vosges and the natural setting of its autumn and winter landscapes. Beyond the duty of remembrance dedicated to Adi Bâ, it will without any doubt promote the department!

Gérardmer - La Mauselaine

Challenge des Hivernants

Inscription au bureau de l'ESF 1^{er} départ 10h00 sur le stade de slalom (retrait des dossards au bureau de l'ESF de 9h à 9h45), palmarès 18h00 au Self du Grand Haut. De nombreux lots à gagner!

The Alpine Skiing « Challenge des Hivernants »:

On Thursdays December 22nd, 29th 2016 and on Thursday January 5th 2017.

On Thursdays February 9th, 16th and 23rd and on Thursday March 2nd 2017.

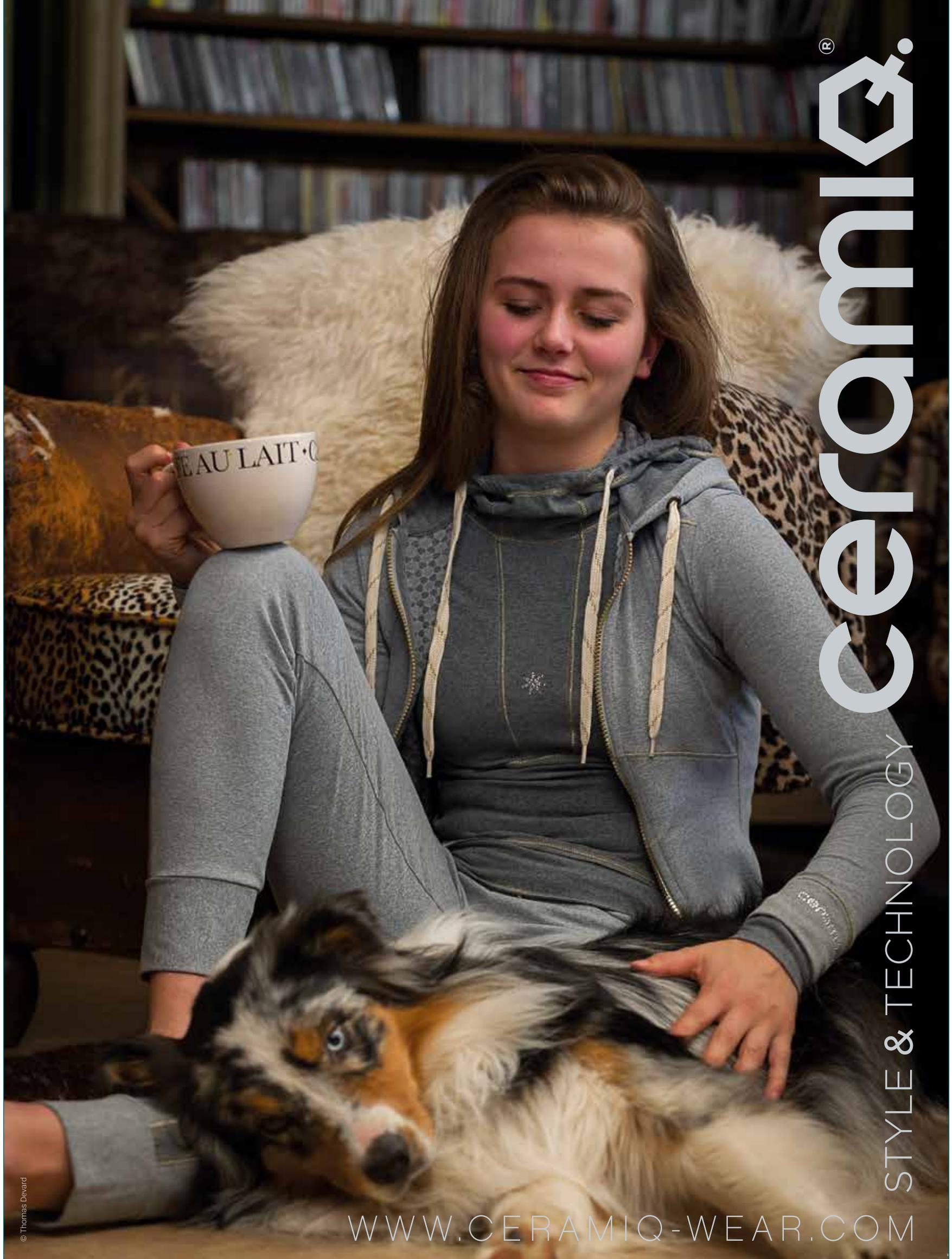
Register at the ESF (Ecole de Ski Français) office, first departure at 10.00 am on the slalom stadium (come and get your race number at the ESF office from 9.00 to 9.45 am), list of winners available at 6.00 pm at the Grand Haut self-service restaurant. Many prizes to be won!

Les jeudis 22, 29 Décembre 2016 et

le jeudi 5 janvier 2017.

Les jeudis 9, 16, 23 février et

le jeudi 2 mars 2017.



CERAMIQ®

STYLE & TECHNOLOGY

WWW.CERAMIQ-WEAR.COM



dargdesign

STUDIO DE CRÉATION VISUELLE



www.dargdesign.com

CONSEIL EN COMMUNICATION VISUELLE / PUBLICITÉ / PRINT / PACKAGING / EDITION / ILLUSTRATION / CARTOGRAPHIE / SIGNALÉTIQUE / WEB / VIDÉO

Pour vous, nous déplaçons les montagnes



L'Ormont imprimeur

Magazine Hohneck,
une impression de luxe,
made in Vosges par l'Ormont imprimeur

**Spécialiste de l'impression de vos supports de communication,
de l'emballage et du packaging de vos produits.**

L'Ormont imprimeur vous garantit des réalisations sur-mesure,
fidèles à vos couleurs, en toute sérénité grâce à notre expertise
de plus de 70 ans.

Z.A. Hellieule 2 | B.P. 63100 | 88103 Saint-Dié-des-Vosges Cedex
Tél. : 03 29 56 17 59 | Fax : 03 29 55 00 82 | E-mail : contact@ormont-imprimeur.fr



Certifiée UGRA





Dynastar

Nouvelle gamme piste de Dynastar, la série Speed Zone définit un nouveau standard en terme de puissance, précision et surtout confort sur neige dure.

A new ski range by Dynastar, the Speed Zone series defines a new standard in terms of on-trail power, precision and above all comfort on hard snow.

Altitude Sport
Place Albert Ferry,
Gérardmer

Arpin

Retrouvez les couleurs emblématiques de la marque Arpin. Son élégante capuche bordée de fourrure protège des intempéries et du froid.

Recognize the emblematic colours of the brand Arpin . Its elegant fur-lined hood protects from bad weather and cold.

Altitude Sport
Place Albert Ferry, Gérardmer



The North Face

Reconnu et apprécié dans le monde entier pour sa robustesse, ce sac de sport ultra résistant et conçu pour les expéditions est désormais plus efficace que jamais.

Acknowledged worldwide and appreciated for its robustness, this ultra-resistant backpack conceived for expeditions is now more efficient than ever.

The North Face shop, rue Charles de Gaulle,
Gérardmer



Peugeot

Duo moulin à poivre et salière Peugeot. Design unique de saison. Idéals pour les longs repas d'hiver.

Peugeot salt and pepper mill.

Unique seasonal design. Ideal for long winter meals.

Comptoir Hôtelier
4 bis Boulevard de la Jamagne,
Gérardmer

Saint-Honoré

Cette montre acier dispose d'un verre minéral avec traitement saphir et d'un mouvement Quartz Swiss Made.

This stainless-steel case metal watch is equipped with an anti-reflective sapphire and a Swiss-Made quartz movement.

Bijouterie Larroutis
51 rue F. Mitterrand et
29 rue C.de Gaulle, Gérardmer



Céramiq

Technologie innovante 100% conçue en FRANCE. Procédé naturel qui renvoie les infrarouges du corps. #Amazing Feelings

An innovative technology 100%made in France. A natural process that reflects the infrared from the body. # Amazing Feelings

Ceramiq-wear.com



Ibride

Diva Lucia est à la fois console et lampe, ce meuble ludique et pratique est idéal dans une entrée ou un salon. Et c'est : fabrication Française !

Diva Lucia is both console and lamp, this playful and practical furniture is ideal in an entrance or a living room. And it is: French manufacture!

FACTORY, Remiremont



Champagne Senez

Pur champagne blanc de blancs. Une jeunesse d'esprit et des notes pétillantes de limes, de mandarines aux nuances de pitaya (fruit du dragon) se mêlant dans un savoureux mariage avec des notes briochées. Un doux tumulte de la vie et de l'effervescence de la joie de vivre.

Pure Champagne Blanc de Blancs. A youthfulness of spirit and sparkling notes of limes and pitaya (Dragon fruit)-nuanced tangerines melting into a delightful blend with brioche notes. A sweet tumult of life and of the zest-for-life bubbling.

Carita

Sérum 3 ors et machine de beauté Carita. Et un flux de jeunesse pénètre au cœur de ma peau.

Serum 3 ors and Carita beauty machine. And a flow of youth penetrates the heart of my skin.

Spa les Chêne Blancs, Grand-Hôtel, Gérardmer



Garnier-Thiebaut

Torchon food truck et street food. 100% coton damassé.

Tea towel food truck and street food. 100% cotton damask.

Garnier Thiebaut Place Albert Ferry, Gérardmer

Kerastase

La gamme Élixir Ultime apporte une sublimation de la matière cheveux.

The Elixir Ultime range beautifies all hair types.

Salon Philippe Laurent 26 rue de la République, Gérardmer



Meindl

La Stowe GTX est une tige mid conçue pour une utilisation 365 j/an. Livrée avec 2 paires de semelle été/hiver.

The Stowe GTX is a mid-length hiking-boot conceived for a 365-day-use. Delivered with 2 pairs of summer/winter inner soles.

Altitude Sport Place Albert Ferry, Gérardmer

“ S’offrir les Hautes-Vosges passionnément ! ”
Devenez propriétaire avec Foncière FreDom



RÉSIDENCE L'EAU VIVE

à GÉRARDMER

Appartements de 2 à 5 pièces à 200 mètres du Lac
Grandes terrasses - parkings en sous-sol privé et cave

20 avenue du 19 Novembre 88 400 GÉRARDMER



Faites entrer la montagne dans votre univers, **réservez maintenant** votre appartement

Commercialisation

Immobilier - Conseil
Ph. Duvoid
SA

Port: +33 6 08 63 02 06

SCCV EAU VIVE
PROMOTEUR

21, Esplanade de la Filature
88 200 Remiremont
Tél: +33 3 29 23 64 33
www.fonciere-fredom.fr

Une réalisation



Foncière FreDom



gt.

GARNIER-THIEBAUT
FRANCE

LINGE DE MAISON

fabriqué à Gérardmer

Nos magasins :

GERARDMER (usine) : 11, bd de Granges
GERARDMER (centre-ville) : 9, place Albert Ferry et
40, rue François Mitterrand
XONRUPT-LONGEMER : 1401, route de Colmar



Venez visiter notre usine !

Tél : 03 29 60 30 59 - magkichomp@arnet.com
Les visites de groupe (12 personnes minimum) ont lieu toute
l'année sur rendez-vous à l'exception du mois d'août



Superdry

Bonnet femme à pompon Superdry Nordic Pattern. Bonnet en point mouche avec pompon et base en bord-côtes ornée d'une étiquette logo Superdry. Articles assortis disponibles.

Superdry women's Nordic Pattern Bobble hat. A bobble knit hat featuring a bobble top, ribbed hem and finished with a Superdry logo tab on the hem. Matching items available.

Marie T
37 rue François Mitterand, Gérardmer

Rossignol

Dotée de la technologie Sensor, la Eva Sensor dispose d'une semelle de fond renforcée qui offre 2 points de contact et d'un insert souple.

Fitted with the Sensor technology does the Eva Sensor have a padded sole base that offers 2 contact points and a flexible foot sleeve.

Plein Sud
La Mouselaine



Deuter



Le Freerider Pro 30 va impressionner grâce à son poids réduit. Le portage est près du corps pour un confort et une sécurité absolue.

The Freerider Pro 30 backpack will impress thanks to its reduced weight. The load is kept close to the body for absolute comfort and safety.

Altitude Sport
Place Albert Ferry, Gérardmer

RM Ebeniste

Structure en bois laqué rouge, orné d'une tête de cerf en noyer. Meuble aux formes arrondies qui apportera douceur et caractère à votre intérieur. Meuble personnalisable et réalisation sur-mesure.

Red-lacquered wood structure adorned with a stag's head in walnut wood. A piece of furniture with rounded shapes, which will bring smoothness and character to your home. A customizable piece of furniture and specific individual designs possible.

Expo vente au Salon Habitat Déco de Gérardmer, Espace LAC, les vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 mars 2017, Entrée gratuite

www.facebook.com/rudymichelartisan/
Tél : 06 30 82 06 06



Fatboy

Edison The Petit The Medium et The Grand. Sans fil, cette lampe LED se déplace au gré de vos envies.

The petit the medium and the grand Edison being wireless, this LED light can be moved wherever you wish.

FACTORY Remiremont



CHAMPAGNE

Cristian Senez



Myriam & Philippe LAVA

13, les jardins de Sillegny 57420 SILLEGNY
Tél / Fax: 03.87.52.65.35 - 06.88.34.29.16 - 06.14.19.00.81
Email: myriamlava@gmail.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Terre Exotique

3 sels prodigieux Terre exotique

Diamant de sel: issu des mines de Khewra, au cœur de l'Himalaya, ce sel gemme se teinte par sa teneur en fer.

Sel noir: d'une couleur charbonneuse et gorgé d'éléments minéraux, le sel noir d'Hawaï est obtenu par ajout de roches de lave dans les bassins de sel marin.

Sel viking: une merveilleuse recette héritée des Vikings et retrouvée par miracle...

le sel viking ne manque pas de surprendre. Ce sel fin ravit les amateurs de saveurs fumées.

3 Terre Exotique prodigious salts

Salt diamond : from the mines of Khewra at the heart of the Himalayas, this rock salt gets tinged because of its iron content. Black salt : sooty-coloured and full of minerals, the black salt from Hawaii is obtained by adding lava rocks to the sea salt ponds. Viking salt : a marvellous recipe inherited from the Vikings and miraculously found.. The Viking salt is likely to surprise. This table salt delights those who love smoky flavours.

Chez Mémé, place Albert Ferry, 88400 Gérardmer

Vosges, l'hiver vagabond

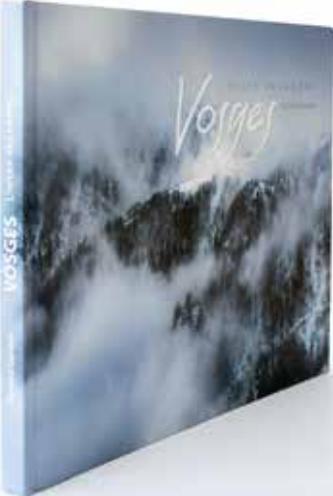
Vincent Ganaye propose avec cette édition un parcours traversant l'hiver vosgien, baigné de clair et de sombre, de vents mordants, de ciels changeants, gonflés de froid, d'hésitations, mais surtout des lumières qui sont le cœur de cette quête photographique et poétique de l'auteur pour ces instants qui révèlent la majesté d'un massif discret aux contrastes attachants.

With this edition does Vincent Ganaye offer a journey that takes us through winter in the Vosges: it is flooded in light and dark, in biting winds, in changing skies, blown up with cold, hesitations but mainly with lights. Indeed, these lights are at the heart of the author's photographic and poetic quest for these moments revealing the majesty of a discreet massif full of charming contrasts.

Vincent Ganaye
39 rue du haut de Chenot
88470 Saint-Michel-sur-Meurthe
Tél: 06 52 19 66 01

www.ecranpanoramique.com

www.vincent-ganaye.com



Art



La Quadrature de l'Âme par K.HENROT BAUMANN

Une œuvre en 3D travaillée sur quatre côtés.
 Un concept original à poser ou accrocher.
A 3D work elaborated on 4 sides.
An original design you can either put down or suspend
Exposition au restaurant L'M, Gérardmer

www.k-henrot.com

Optique Meix

Opticien visagiste spécialiste dans la presbytie. Le plaisir de choisir votre style ou de vous créer un nouveau look, même à petit prix, est possible grâce à nos collections sélectionnées pour vous.

An stylish optician specialized in presbyopia. Thanks to the collections selected for you, you will have the pleasure of picking your style or building up new looks, even at low prices.

Arnaud Lorange
5 rue Charles de Gaulle
88400 Gérardmer
Tél : 03 29 27 20 60




Pascal Cancian

Électricité générale
 General Electricity

25 Chemin de la Trinité, 88400 Gérardmer
Tél : 03 29 63 13 86 - Port : 06 81 21 63 24

Un “moustache” sinon rien !

Le constructeur de vélo à assistance électrique vosgien s'impose sur le marché du loisir... A juste titre, les bécanes motorisées ont tout pour elles... Sensations !





L Le 21^e siècle sera celui du développement durable au risque de voir l'essentiel de nos valeurs environnementales disparaître et s'éteindre à petit feu.

Alors, quoi de plus normal aujourd'hui que de se déplacer à l'énergie électrique. Sur quatre roues mais aussi sur deux, à commencer par l'utilisation quotidienne des vélos à assistance électrique de la marque moustache dont on retrouve le siège de la société à Golbey, dans les Vosges. (À côté d'Epinal)

Et ça marche, ça fonctionne, ça pédale pour le créateur départemental qui inonde aujourd'hui le marché de l'électrique bien au-delà des limites du grand Est de la France en s'appropriant progressivement l'Europe. Car au-delà des performances de la bicyclette d'un autre genre, il faut reconnaître au deux roues un savoir-faire de ses concepteurs tant au niveau de l'ergonomie, que du look, sans oublier la fiabilité du moteur et du cadre.

Ainsi, à l'aube de leur 6^e collection, l'entreprise qui fête sa cinquième année d'existence est rapidement devenue un acteur majeur du VAE (Vélo à Assistance Electrique). Moustache croit fortement que la force d'une entreprise est avant tout basée sur ses hommes et sur la complémentarité des compétences. À l'initiative de la création d'entreprise on retrouve deux personnes : Emmanuel ANTONOT (développement) et Gregory SAND (commercial), deux passionnés assez fous pour se lancer dans pareille aventure. Pour preuve, Moustache compte aujourd'hui 38 personnes pour le développement et la production de ses VAE.

Moustache c'est la conviction forte que le vélo à assistance électrique représente une opportunité incroyable pour le développement de l'usage du vélo. Pour Emmanuel ANTONOT



“C’est l’outil parfait pour laisser la voiture au garage. Que ce soit en usage urbain, en balade ou sous une forme plus sportive, un VAE qualitatif est source de plaisir!”

« C’est l’outil parfait pour laisser la voiture au garage. Que ce soit en usage urbain, en balade ou sous une forme plus sportive, un VAE qualitatif est source de plaisir! Moustache, c’est une certaine vision du vélo à assistance électrique. Une vision différente, contemporaine, qualitative et innovante. C’est la volonté de mettre l’utilisateur au centre de nos préoccupations, la volonté de proposer des vélos uniques, valorisants, alliant design, confort et ergonomie. »

La société, fabricant exclusif des VAE, propose désormais une gamme structurée en 8 familles couvrant tous les usages: urbain, tout chemin, route, VTT et enfant. Les dernières saisons ont vu la forte progression de la demande de parcs de location. En effet le vélo est un outil extraordinaire pour faire découvrir la richesse des territoires en utilisant un moyen de déplacement doux et

simple d’utilisation. Dès lors, les acteurs du tourisme ont bien compris l’intérêt de pousser ce mode de déplacement. « *Les Cycles Picart* » sur Gérardmer propose notamment une flotte de 20 VAE Moustache à ses clients pour partir à la découverte des Hautes-Vosges. Enfin, les modèles «*Fat Bike*», grâce à leurs pneus gros volume, permettent une pratique du VAE sur la neige, en collaboration avec le designer Philippe Starck des modèles au look atypique ont également été développés!

Plus d’informations sur :

www.moustachebikes.com

Article Philippe Jeandel
Photos Moustache, Fotolia



baie abattante coulissante PVC 100 % ISOMAX triple vitrage, vision grand-angle.

Pour sublimer la ligne bleue des Vosges.

Imaginées et fabriquées sur-mesure dans les Vosges depuis bientôt 30 ans, nos menuiseries extérieures vous garantissent un confort sans limites. Leur installation par nos propres monteurs vous assurent une finition impeccable et des performances thermiques très élevées. Disponibles en finition monochrome ou bicolore intérieur/extérieur, sur la base de 23 coloris dont 7 imitations bois, nos menuiseries sauront souligner le style de votre habitat, contemporain comme authentique.

Pour faire de votre projet une réussite, et vous rendre la vue plus belle encore.

Siège et site de fabrication : 88100 SAINTE-MARGUERITE
03 29 51 61 11 / contact@mercier-david.fr

mercier-david.fr



suivez-nous sur Facebook
www.facebook.com/mercierdavid.fr



MD
Mercier-David
FAITES L'EXPÉRIENCE DE LA QUALITÉ

A “moustache”, nothing else!



The Vosges e-bike (electric bicycle) maker has emerged on the leisure-activity market... Rightly so, for these motorized bikes do lack nothing... Thrills!

The 21st century will be the century of sustainable development and the essentials of our environmental values may well disappear and progressively dwindle.

So what is more natural today than to move around using electrical power. On four wheels but also on two, starting with the daily use of electric bicycles of the « Moustache » make, whose head office is in Golbey in the Vosges (next to Epinal).

And it works, it operates, it pedals for the departmental maker who overflows the electric-vehicle market much further than the limits of France's « grand Est » (East of France region) by progressively taking over Europe. For beyond the performances of this bicycle of a different kind, one cannot deny that these two-wheel vehicles are endowed with its makers' know-how as far as the ergonomics and the looks are concerned, but also the reliability of the motor and the frame.

Celebrating its fifth anniversary and at the dawn of its 6th collection, the firm has rapidly become a major actor of the VAE (Vélo à Assistance Electrique = Electrically-Assisted Bike). Moustache does believe that the strength of a firm is above all based on its men and the complementarity of its skills. Two persons are at the root of the foundation of this firm: Emmanuel ANTONOT (development) and Gregory SAND (commercial), two enthusiasts mad enough to embark on such an adventure. Relevant enough is the fact that today Moustache numbers 38 persons for the development and the production of its VAEs (EABs).

Moustache IS the strong conviction that the e-bike represents an incredible opportunity for the development of the use of the bicycle. For Emmanuel ANTONOT:

« It is the perfect means to leave your car in the garage. Whether it be for an urban use, for a ride or for sportier occasions, a qualitative EAB is a source of pleasure! Moustache, that is a certain vision of the electric bike. A different, contemporary, qualitative and innovating vision. We do have the will to put the user in the centre of our concerns, the will to offer bicycles that are unique and gratifying, combining design, comfort and ergonomics ».

The society - which exclusively manufactures EABs- now offers a range organized in 8 all-purpose families: urban bikes, hybrid bikes, road bikes, mountain bikes and children's bikes. The latest seasons have seen the demand for for-hire fleets sharply increase. Indeed, the bike is an extraordinary tool to discover the riches of the territories by using a means of transport which is gentle and easy to use. From then on have the tourism stakeholders grasped the opportunity to encourage this means of transport. The Cycles Picart in Gérardmer notably offer a fleet of 20 Moustache EABs for their clients to go and discover the Hautes-Vosges. Finally, thanks to their large-volume tyres do the models « Fat Bike » allow a practise of the EAB on snow and in collaboration with the designer Philippe Starck have models with atypical looks also been developed!

More information on:

www.moustachebikes.com





STARCKBIKE™ L'incroyable Monsieur Starck

On ne présente plus vraiment le designer Philippe Starck dont la notoriété est planétaire. L'incroyable Monsieur Starck collabore avec la marque Moustache depuis qu'il s'est, de son propre chef, rapproché du créateur vosgien et qu'il offre ses services en apportant sa touche sur une série de 4 vélos intitulée... of course « STARCKBIKE ».

Le designer a posé son regard sur l'habillement d'un cadre avec fourrure, il a également relooké

une fourche, mais aussi plusieurs éléments et pièces de 4 « *bécane*s capables de rouler sur la neige avec notamment de véritable pneu de camion »... enfin de petites camionnettes au look d'enfer !

Comme à son habitude, Philippe Starck, l'un des français les plus connus dans le monde, transforme l'acier en or... Nous sommes proches de la pierre philosophale. Starck roule pour Moustache tel le titre d'un film d'anticipation !



The incredible Monsieur Starck

There is no longer any real need to introduce the world-wide famous designer Philippe Starck . The incredible Monsieur Starck has been collaborating with the brand Moustache since - on his own initiative- he got closer to the creator from Vosges and has offered his services by bringing his touch on a series of 4 bikes labelled... bien-sûr « STARCKBIKE ».

The designer's gaze came to rest on a frame, which he covered with fur; he changed the

looks of a fork as well, and also several elements and parts of 4 « *bikes* » capable of running on snow, notably equipped with genuine lorry wheels... small vans with hellish looks at last!

As is his wont does Philippe Starck - one of the best-known French men in the world- turn steel into gold... we are drawing near the philosopher's stone. Starck runs for Moustache sounds like the title of a science-fiction film.

La Bresse-Hohneck

Une station de pionniers pour des expériences inoubliables !

Depuis sa création en 1965, la station de la Bresse-Hohneck n'a cessé d'être le reflet d'un état d'esprit, celui de son créateur Jean-Marie Remy: visionnaire, ambitieux, ce pionnier du massif vosgien a constamment cherché à réinventer sa station, devenue véritable laboratoire du groupe, en innovant et en restant à l'écoute de sa clientèle. Un demi-siècle plus tard, cette flamme et cet état d'esprit sont aujourd'hui plus vivaces que jamais car Jean-Marie Remy les a transmis à son fils Jean-Yves. Ce dernier a repris le flambeau et il n'est pas prêt de s'éteindre! Unique Station construite au XXI^{ème} siècle, la Bresse-Hohneck propose un complexe au pied des pistes: accueil chaleureux, efficacité et continuité des services proposés, animations de qualité, neige de culture, horaires d'ouverture adaptés, c'est une véritable expérience que vous propose de vivre toute l'équipe de la station vosgienne du groupe Labellemontagne. Une expérience que vous n'êtes pas prêt d'oublier!



Il semble donc bien loin le temps où Jean-Marie Remy implantait le premier téléski à La Bresse. Aujourd'hui, l'Hôtel Les Vallées, berceau de la famille Remy, est toujours là. Mais le domaine compte désormais 42 pistes et c'est tout simplement le plus grand du Nord-Est de la France. « *Ces Vosgiens qui bâtissent des aventures* » est le titre de l'ouvrage consacré au cinquantenaire de la station de la Bresse-Hohneck. Une nouvelle aventure est sur le point de débuter cet hiver, en ferez-vous partie?

Vous l'aurez compris, l'un des points forts de cette station est son caractère innovant. La Bresse-Hohneck est définitivement citadine et connectée tout en étant implantée sur un site qui rayonne dans toute la Région Grand Est et plus encore. Résolument tournée vers l'avenir, elle offre une continuité dans les services proposés, et cela jusqu'au sommet des pistes. Cela se traduit entre autre par la création d'un nouvel espace de vente connecté qui vous donnera accès à des informations sur le domaine skiable, l'ouverture des pistes, l'enneigement. Des hôtesses seront présentes pour vous assister et des bornes automatiques vous permettront d'effectuer l'achat de vos forfaits. Soyons clair, il s'agit là d'un véritable lieu de vie, une nouvelle porte d'entrée 2.0 sur le domaine skiable!



**“Vous l’aurez compris,
l’un des points forts de cette
station est son caractère
innovant. La Bresse-Hohneck
est définitivement citadine
et connectée tout en étant
implantée sur un site qui
rayonne dans toute la Région
Grand Est et plus encore...”**



Autre lieu de vie et nouveauté pour cette saison 2016-2017, LABELLAIRE devrait faire le bonheur des familles et des skieurs en quête d’un petit moment de convivialité. L’équipe de la station a en effet créé une aire de détente et pique-nique sur le secteur du Goulet. Dans un secteur calme, excentré du domaine skiable en bordure de la chaume du Bas Chitelet, au pied du Hohneck, elle proposera des transats, un brasero et un coin repas avec barbecue. Toujours au rayon des nouveautés, LABELBLEUE est

un itinéraire de balade découverte du domaine accessible à tous niveaux (pistes vertes & bleues). Il sera indiqué sur le plan des pistes et le domaine skiable avec des panneaux et balises directionnelles. Il emmène notamment les skieurs du front de neige jusqu’aux crêtes et sommets du domaine avec une halte ludique pour découvrir la piste Opouland.

Autre nouveauté cette année avec un espace luge composé de deux pistes qui comprend modules et décors pour petits et grands. A cela vient s’ajouter un jardin des neiges qui sera à disposition des plus petits. La glisse de A à Z, mais aussi, rappelons-le encore une fois, des

expériences inoubliables avec entre autre « *Monte dans ma dameuse!* » : les conducteurs de dameuse de la station invitent les vacanciers, petits et grands aventuriers, à découvrir les coulisses des pistes en grimant à bord de leur engin aux aurores. L’occasion de profiter du domaine skiable autrement, à la lueur des phares, d’apprécier le spectacle au lever du jour, seuls au monde (Inscription aux caisses des remontées mécaniques. Heureux élus sélectionnés par tirage au sort).

Que dire de plus sinon que le front de neige de la station de la Bresse-Hohneck regorgera d’animations pour vous faire passer un agréable moment entre deux descentes, mais surtout pour vous faire profiter pleinement d’un site qui n’attend plus que vous. Il en va de même pour le restaurant self-service Le Slalom qui vous ouvre ses portes toute la journée dans une ambiance chaleureuse. De la qualité des pistes aux soirées DJ du samedi soir, des descentes aux flambeaux du mercredi aux premières traces en compagnie des pisteurs, c’est tout le savoir-faire et l’expérience d’une grande famille qui est à votre service sur les pistes Bressaudes. Des pistes que vous ne voudrez plus quitter avec la résidence de tourisme 3 étoiles des Grandes Feignes, située au départ du nouveau Télésiège Vologne Express, au cœur de la station et de ses commerces. Cette dernière vous accueille dans des appartements de 3 à 8 personnes, spacieux, équipés avec goût et grand confort.





le Couarôge

LOCATION

Chalets en rondins & Appartements



couaroge.com

83 Route de Vologne, 88250 La Bresse - Tél. +33 (0)3.29.25.41.60 - contact@couaroge.com





La Bresse-Hohneck

A resort of pioneers for unforgettable experiences !

Since it was created in 1965 has the La Bresse-Hohneck resort kept being the reflection of a state of mind, that of its creator Jean-Marie Remy: both visionary and ambitious, this pioneer of the Vosges massif has constantly sought to reinvent his resort- which has become a real laboratory of the group –by innovating and staying tuned to its clientele. Half a century later are this flame and this state of mind more vivid than ever for Jean-Marie has passed them on to his son Jean-Yves. The latter has taken up the torch and it will keep burning for good! Being the only resort rebuilt in the 21st century, La Bresse-Hohneck offers a complex at the foot of the runs: a warm welcome, efficient and continuous services, high-quality activities, artificial snow, appropriate opening hours; the whole team of the Vosges resort belonging to the Labellemontagne group does offer you to go through a truly exceptional experience. Such an experience you will not forget so soon!

Thus the time when Jean-Marie Remy set up the first chairlift in La Bresse seems to be quite far away. Today the Hôtel Les Vallées, home of the Remy family, still exists. But the ski area now includes 42 ski-runs and is actually the largest in the north-east of France. « *Ces Vosgiens qui construisent des aventures* » (« *These people from the Vosges who build up adventures* ») is the title of the work dedicated to the fiftieth anniversary of the La Bresse-Hohneck resort. A new adventure is about to start this winter, will you be part of it?

As you will have understood, one of the key points of this resort is its innovative nature. La Bresse-Hohneck definitely is urban and connected while being implanted on a site which radiates in the whole Grand Est Region and even beyond. Resolutely forward-looking, it offers a continuity in its services, and it does so up to the summit of the ski slopes. This results in –among others– the creation of a new on-line sales area –which will enable you to access to some information on the ski area, the runs' opening hours, the snowfall... Hostesses will be there to assist you and electronic pay points will enable you to buy your ski passes. Let us be clear, this is all about a true place to live, a new entrance 2.0 on the ski area!

Another place to live and a novelty for this 2016-17 season, LABELLAIRE should make families and skiers in search of a little bit of conviviality happy. Indeed, the resort's team has created a picnic area on the Goulet area. In a quiet area, off the ski slopes on the edge of the Bas Chitelet stubble field, at the foot of the Hohneck, it will offer deckchairs, a brazier and an eating area with a barbecue. Still in the novelty department, LABELBLEUE is an itinerary of runs to discover the ski area and which is accessible to all levels (green and blue runs). It will be indicated on the map of the runs and on the ski area with directional signposts. It notably takes the skiers from the snow front to the area's peaks with a recreational break to discover the Opouland run.

Another novelty this year is a sledding space made up of two strips including modules and settings for children and adults. Snow sliding from A to Z but also – let us remind it once more – unforgettable experiences among which « *Monte dans ma dameuse!* » (« *Climb into my snow groomer!* »). The resort's snow groomer drivers invite the holiday makers – young but also older adventurers- to discover what goes on behind the scenes on the runs by climbing into their machines at dawn. The opportunity to make the most of the ski area differently, with the help of the headlights, to appreciate the sight at daybreak, alone in the world. (Register at the ski lift tills. Lucky winners to be drawn by lot).

What else can be said except that the snow front of the La Bresse Hohneck resort will offer plenty of activities to enable you to have a good time between two downhill runs, but mainly to enable you to make the most of a resort that is waiting but for you. The same applies to the self-service restaurant Le Slalom opened all day long in a warm atmosphere. From the quality of the runs to the Saturday nights' DJ parties, from the Wednesdays' torch-lit ski descents to the first traces accompanied by the ski patrolmen, it is the know-how of a great family which is at your service on the runs of La Bresse. Runs you will not want to leave thanks to the 3-star tourist residence of the Grandes Feignes situated at the start of the new Vologne Express chairlift at the heart of the resort and its shops. The latter welcomes you in spacious, tastefully-equipped and highly comfortable flats from 3 to 8 people.

ATELIER DU BIJOUTIER



Créons, ensemble votre bijou unique



CRÉATION / RÉPARATIONS / TRANSFORMATION

(Conception Assistée par Ordinateur, Images 3D)

22 RUE CONCORDE - SAINT-DIÉ-DES-VOSGES - TÉL : 03 29 55 08 13



 **INTERSPORT**

LA BRESSE

Montagne

Station
Lotissement Belle-Hutte
03.29.25.42.71

Centre Ville
17, Quai des Iranées
03.29.25.41.89



www.intersport-labresse.com



Randonnées Hivernales

avec **Grégory Bonne,**
accompagnateur en montagne

Envie de se rapprocher de la nature, de découvrir des lieux sauvages, de profiter de toutes les facettes des montagnes du massif vosgien alors pas d'hésitation. Arpenter les paysages les plus surprenants est un sport local que ce soit à pied, en raquettes ou en ski.

Nos montagnes vosgiennes vous invitent à pratiquer différentes activités à travers ses forêts, il vous est possible de faire de jolies balades en raquette, du ski de rando, des randonnées en crampons ou bien encore de la cani-randonnée.

Selon un vieil adage, la montagne vosgienne ça se gagne... ça se découvre, ça se consomme au quotidien telle une pièce de fumé vosgien entre deux « *bavantes* » en compagnie de Grégory Bonne.

Pour vous encadrer, le bureau des accompagnateurs en montagne de Gérardmer vous propose tout au long de l'hiver des randonnées en raquette ouvertes à tous. Ce bureau se compose de 3 accompagnateurs permanents qui se renforce jusqu'à 20 en haute saison. L'accompagnateur a un diplôme d'état et sa principale activité est la randonnée. Ce sont des spécialistes du milieu montagnard. Ils vous feront découvrir la balade en raquettes dans le secteur de Gérardmer, la Schlucht, le Hohneck, le col de Grosse Pierre, Belbriette, les 3 fours...





**“Selon un
vieil adage,
la montagne
vosgienne
ça se gagne...
ça se découvre,
ça se consomme
au quotidien”**

Le lieu de la balade est décidé à la dernière minute en fonction des conditions météo et de la qualité de la neige. Différentes formules sont proposées tous les jours, à savoir des demi-journées découverte avec matériel fourni, des sorties brunch avec fondue au munster dans un refuge en forêt ou encore des sorties nocturnes pour profiter de l'ambiance particulière de la nuit, départ avec frontale puis sans lumière pour apprécier encore plus la nature autour d'un bon vin chaud. Ces guides ont une grande connaissance du patrimoine local, de la faune, de la flore et ils sauront vous fournir toutes les explications concernant l'évolution des glaciers, les traces d'animaux dans la neige et comment la

nature s'adapte aux conditions de la montagne. Il vous est possible aussi de partir seul grâce aux nombreux sentiers balisés (50 km de circuits raquettes) à votre disposition : 6 circuits aux Bas-Rupts, une boucle de 9 km à la Mauselaine et 3 itinéraires à Xonrupt. Pour une randonnée dans un secteur un peu plus sauvage nous vous conseillons Rouge Gazon avec ses 2 circuits balisés.

Pour une balade tractée avec petits et grands laissez-vous séduire par la cani-raquettes. Quoi de plus agréable que de partager sa balade en faisant connaissance avec le monde des chiens nordiques et son musher. Par l'intermédiaire d'une ceinture et d'une longue amortie, vous serez relié à votre chien et vous découvrirez les spécificités des milieux naturels environnants sans vous épuiser.

Pour les plus sportifs, il vous est possible de pratiquer le « *ice ruisseling* » c'est à dire des remontées glacières avec crampons, accompagné d'un guide de haute montagne, Pierre Perry, sur le secteur du Hohneck et du lac blanc. Il pourra aussi vous accompagner si vous souhaitez découvrir le ski de rando, ce merveilleux sport qui associe la montée et la descente à ski. Il existe peu de personnes autodidactes en la matière puisqu'il faut avoir de bonnes connaissances de la montagne, une bonne condition physique et une bonne technique de ski.

Article : Lorraine Roussat
Photos : OT de Gérardmer, Pierre Perry

Altitude

SPORT OUTDOOR

Votre partenaire dans toutes vos aventures...

- ▶ SKI ALPIN
- ▶ SKI RANDO
- ▶ TRAIL
- ▶ RANDO
- ▶ ALPINISME
- ▶ MODE

3-5 PLACE ALBERT FERRY - 88400 GÉRARDMER - TÉL : 03 29 63 13 46 - www.altitude-gerardmer.com

Au nec plus ultra,
il y a Ceeri !

 **ceeri**

ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES INDUSTRIELS
AUTOMATISMES ET TERTIAIRES

www.ceeri.fr



**VOSGES - GERARDMER
& VALLÉE DE MUNSTER**

3 POINTS D'ACCUEIL

- LA BASE D'ACCUEIL DE LA MAUSELAINE
- L'OFFICE DE TOURISME GÉRARDMER
MONTS ET VALLÉES - 03.29.27.27.27
- LE MAGASIN ALTITUDE SPORT OUTDOOR
- 03.29.63.13.46

14 PARCOURS ET 4 ATELIERS

WWW.STATIONDETRAIL.COM



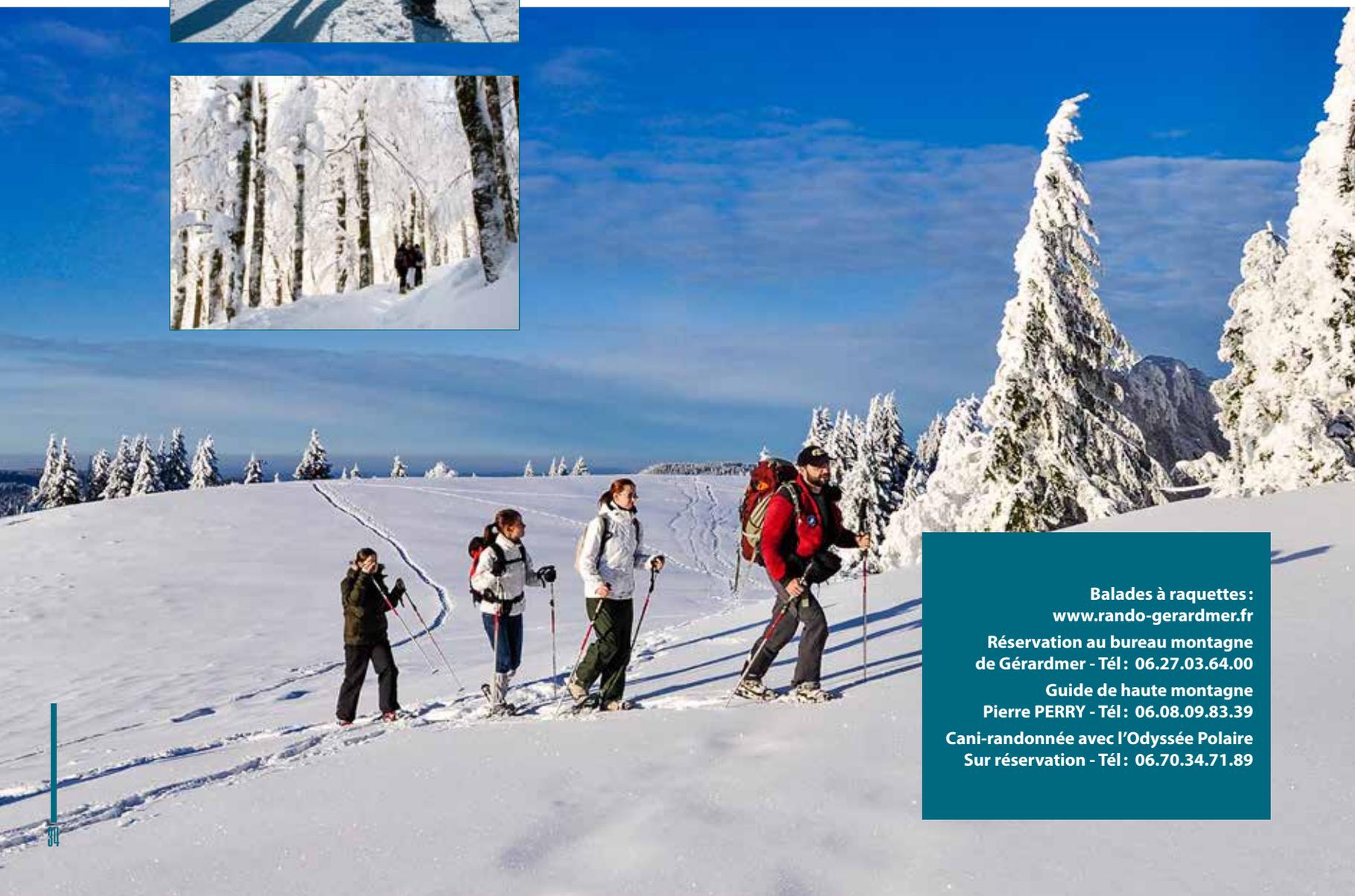
Création et photographie : www.thomasgerarddesign.com

Montagne à vaches... Mais vache!



Alors n'oubliez pas de respecter certaines consignes de sécurité avant de vous lancer :

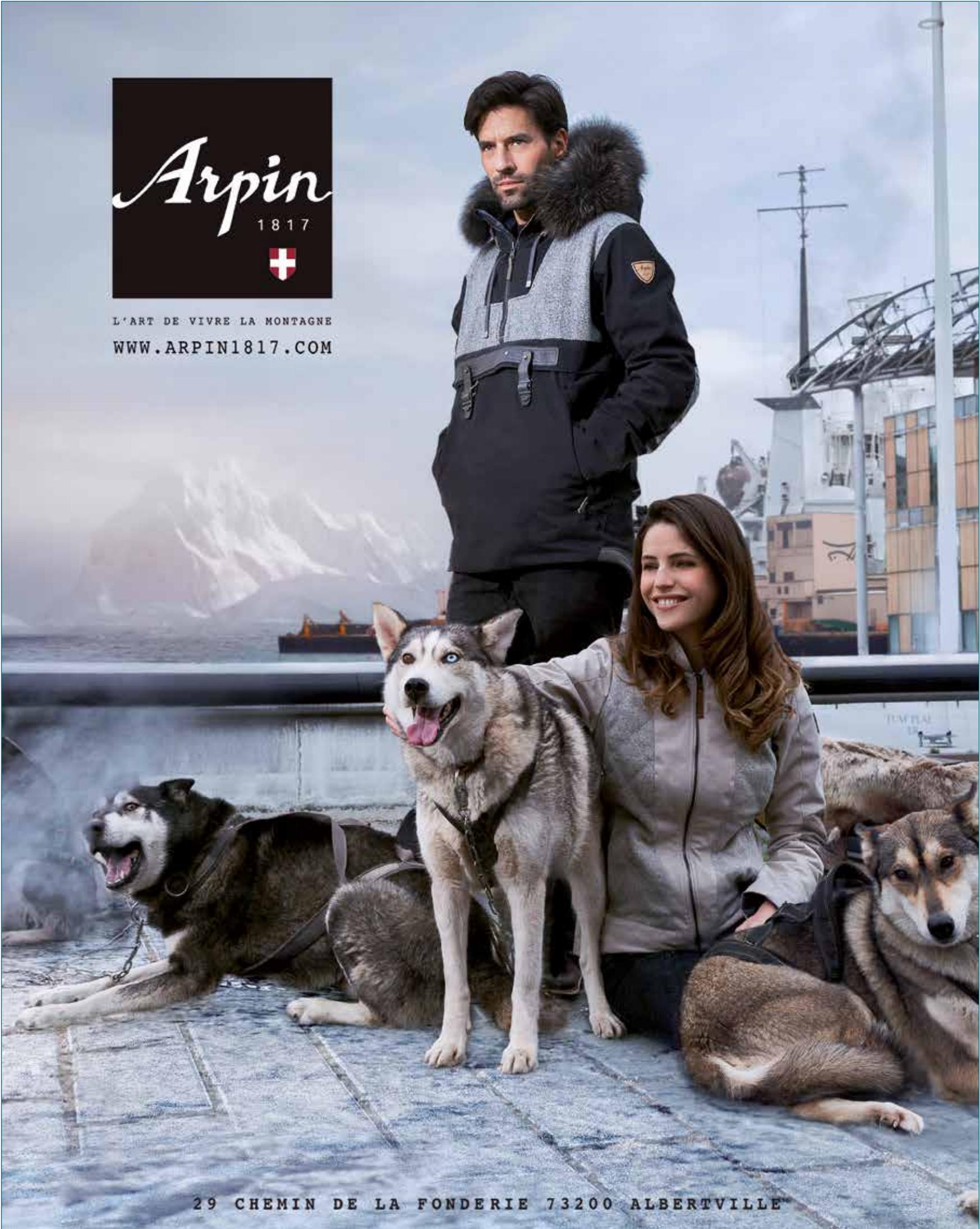
- > informez vous sur les conditions météo avant de partir et en particulier sur le risque d'avalanche en consultant le bulletin d'estimation du risque d'avalanche (BRA) de Météo France
- > si votre itinéraire est exposé, équipez vous d'un détecteur de victime d'avalanche (DVA), d'une pelle et d'une sonde.
- > si besoin et en cas de conditions défavorables, sachez renoncer et sachez évacuer une personne épuisée avec les moyens dont vous disposez. Pensez à vous munir d'appareils de télécommunications permettant d'alerter les secours
- > vérifiez l'état de votre matériel
- > prévoyez un itinéraire de remplacement
- > selon l'enneigement vos temps de parcours peuvent être nettement allongés!



Balades à raquettes :
www.rando-gerardmer.fr
Réservation au bureau montagne
de Gérardmer - Tél : 06.27.03.64.00
Guide de haute montagne
Pierre PERRY - Tél : 06.08.09.83.39
Cani-randonnée avec l'Odyssée Polaire
Sur réservation - Tél : 06.70.34.71.89



L'ART DE VIVRE LA MONTAGNE
WWW.ARPIN1817.COM



29 CHEMIN DE LA FONDERIE 73200 ALBERTVILLE

Winter Hikes

with Grégory Bonne, a hiking guide.



Fancy getting closer to nature, to discover wild places, to make the most of all the facets of the mountains of the Vosges massif?... So do not hesitate. To tread the most surprising landscapes is a local sport whether by foot, snowshoes or skis.

Our Vosges mountains give you the opportunity to practise various activities throughout their forests: you can enjoy going snowshoe hiking or tour skiing, go for mountain walks equipped with spikes or go on cani-rando.

According to an old saying, the Vosges mountain has to be deserved... to be discovered, consumed daily just the way one does with a piece of smoked ham and bacon from Vosges between two « bavantes » (hard sweats) in the company of Grégory Bonne.

To help you organise does the mountain leaders' office offer - all winter long- snowshoe walks open to all. This office is composed of 3 permanent guides which can strengthen to 20 in high season. The guides are fully licenced and hiking is their main activity. They are specialised in mountain environment or « *snow tourism* ». They will make you discover snowshoe hiking in the area of Gérardmer, la Schlucht, le Honeck, le Col de Grosse Pierre, Belbriette, les 3 Fours... Where you will go is actually decided at the last minute according to the weather conditions and the quality of the snow. Alternative options are offered every day namely half days of discovery with all equipment provided, brunch outings with Munster fondues in a refuge in the forest

or nighttime trips to make the most of night's special atmosphere: departure with headlamp and then without any light in order to enjoy nature even more around a good hot mulled wine. These guides have a great knowledge of the local heritage, fauna and, flora and they will be able to provide you with all the explanations relative to the glaciers' evolution, the animal tracks in the snow and how nature adapts to the conditions in the mountain. You may also go on your own, for there are plenty of marked trails (50 kms of snowshoe tracks) at your disposal: 6 tracks at Bas-Rupts, a loop at la Mauselaine and 3 itineraries at Xonrupt. For a hike in a wilder area we recommend Rouge Gazon with its 2 marked tracks.

Let yourself be tempted by a cani-snowshoe-towed hike for big and small. What can be nicer than share one's hike by getting acquainted with the world of sled dogs and their Musher. Equipped with a belt and a stretchy lead you will be linked to your dog and thus discover the characteristics of the surrounding natural environments without getting exhausted.

For the sportier ones you can practise « *ice ruisseling* », that is to say spike-equipped glacier-hiking accompanied by Pierre Perry, a mountain guide in the area of le Hohneck or Lac Blanc. He will also be able to accompany you if you wish to discover tour skiing, this wonderful sport which associates climbing and downhill skiing. Few people are self-taught in this subject since you need to have a good knowledge of the mountain, a good skiing technique and be fit.

The slopes are gentle... but ruthless all the same! So don't forget to respect some security rules before setting off.

- > Find out about the weather conditions before leaving and particularly the risks of avalanche by consulting the Bulletin d'estimation du Risque d'Avalanche (BRA)(the avalanche risk estimation bulletin) issued by Météo France, the national weather forecasts agency.
- > If your itinerary is exposed, get equipped with an avalanche victim detector, a shovel and a pole.
- > If necessary and in case of unfavourable conditions, give up even if reluctant to; besides you should know how to evacuate an exhausted person whatever the situation. Don't forget to provide yourself with phones or other devices to be able to alert rescue.
- > Check the state of your equipment.
- > Allow a replacement itinerary.
- > The depth of snow may considerably lengthen your hike, so allow extra time for unforeseen conditions!

Snowshoe hikes:
www.rando-gerardmer.fr
Booking at the mountain office of Gérardmer - Tel: 06.27.03.64.00
Mountain guide
Pierre PERRY - Tel: 06.08.09.83.39
Cani-rando with Odysée Polaire;
to book call - Tel: 06.70.34.71.89

MEINDL

LE BIEN-ÊTRE DANS VOS CHAUSSURES



KAPRUN GTX

Le mélange parfait entre style et tradition: la Kaprun GTX assure chaleur et confort jusqu'à -20°C grâce à sa membrane Gore-Tex®, sa doublure en fourrure synthétique et sa semelle intérieure en agneau véritable de 12 mm d'épaisseur.

La semelle Multicontrol de Vibram intègre des morceaux de textile favorisant une excellente accroche sur toutes les surfaces en hiver. La Kaprun GTX est facile à chausser grâce à un zip sur le côté.

KAPRUN LADY GTX



KAPRUN GTX



Ce modèle et bien d'autres disponibles chez

Altitude
SPORT OUTDOOR
Place Albert Ferry GERARDNET / www.altitudegerardnet.com

distributeur exclusif : **LOISIRALP**

www.loisiralp.com



Domaine Du Haut Jardin

La Famille Masson vous accueille au cœur des Hautes-Vosges et de la Vallée des Lacs.

Niché à Réhaupal, petit village de montagne situé à 10 minutes de Gérardmer, le Domaine du Haut Jardin séduira le voyageur en quête de simplicité, d'élégance et de quiétude.

Savourez l'intimité de votre spa privatif, laissez-vous cocooner, à l'abri des regards, dans le secret de votre chalet et de sa terrasse.

Moments magiques de bien être, teintés de Vosges, pour colorer et magnifier tous vos sens

Et le temps d'une escale gourmande, profitez selon la saison, de la quiétude des arbres du parc ou de la chaleur de l'âtre pour déguster une cuisine gastronomique aux saveurs terroir.

88 640 REHAUPAL

Téléphone +33 3 29 66 37 06

www.domaine-du-haut-jardin.com





HG

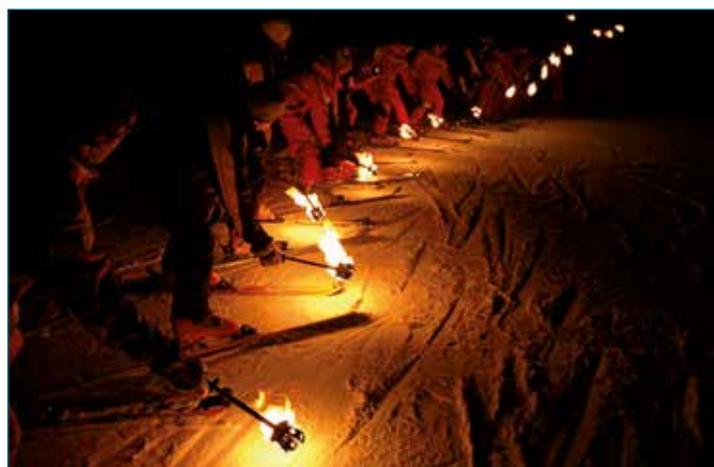




Ventron, le plaisir avant tout !

Chargés d'histoire, placés sur une réserve naturelle, la commune de Ventron et son Ermitage Frère Joseph vous feront découvrir le massif des Vosges sous un autre angle : plus chaleureux, intime et culturel.

Détente et plaisir des yeux avant tout du domaine skiable au musée du textile en passant par la chapelle d'un saint homme, venez trouver refuge dans ce nid où l'on ne viendra pas troubler votre quiétude.





Créée en 1989, assise à la fois sur les versants haut-rhinois et vosgiens, la réserve naturelle du massif du Ventron étend ses 1647 hectares entre 720 et 1204 m d'altitude. Elle abrite un vaste domaine boisé, ponctué de clairières tourbeuses sur le versant lorrain, de chaumes secondaires le long de la crête, et de grands éboulis rocheux sur les pentes alsaciennes. Le site abrite sur près de 400 hectares une des rares forêts du massif vosgien à avoir conservé son caractère originel. La hêtraie-sapinière domine l'étage montagnard avec son climat frais et humide pendant la majeure partie de l'année. Et lorsque le mélange des feuillus et des résineux revêt un blanc manteau neigeux à l'approche de l'hiver... Il est temps de chausser les skis et les raquettes !

Nichée au cœur du Massif Vosgien, la station de ski de Ventron (prononcez « *Venntron* ») vous accueille en toutes saisons. Aux portes de l'Alsace, laissez-vous guider à la découverte d'une petite station familiale au cadre verdoyant et naturel. Le centre du village est situé à 640 m d'altitude. La station de ski de « *Ermitage Frère Joseph* » est située à 4 km du centre et à 900 m d'altitude, les pistes culminant à plus de 1 000 m d'altitude.

Que ce soit sur le secteur de l'Ermitage, vers le Riant ou au Ménéil, les paysages du domaine alpin des pistes de Ventron sont exceptionnels. En alternant les passages en forêt, la découverte de la vallée de la Moselle ou de la Moselotte, en s'orientant vers le Col d'Oderen, la route des Crêtes, Le Grand Ballon, le Markstein,

tous ces paysages magnifiques sont à découvrir d'urgence.

La station comporte 9 pistes de ski alpin sur lesquelles vous pourrez vous adonner aux joies des sports de glisse. Le tout est alimenté par 7 remontées mécaniques (dont 1 télésiège) qui desservent ce domaine skiable.

Outre la pratique du ski alpin ou nordique, Ventron propose 3 circuits raquettes pour le plaisir de tous les amateurs : un circuit baby raquettes de 800 m, situé à la station de ski Ermitage Frère Joseph, pour un apprentissage en douceur ; ainsi que deux circuits de 2,3 et 4,2 km au chalet des Places. Les fondeurs peuvent eux aussi profiter de 3 pistes sur le domaine de Ventron : La Futaie : 7,5 km, La Ronde Bruche : 4 km et Les Buttes (Ecole) : 1 km. À noter enfin que le domaine nordique de Ventron est relié à celui de Bussang via la Futaie.

En fin de journée, laissez vous tenter par la gastronomie locale que les restaurants et fermes-auberges se feront un plaisir de vous faire découvrir. A moins que vous ne décidiez de vous attarder quelques instants du côté de la chapelle de l'Ermitage Frère Joseph, bâtiment classé aux monuments historiques situé au pied des pistes du domaine skiable et construit par les Vêternats en 1757 pour l'Ermite Frère Joseph.

On attribue à ce pieux homme de nombreuses guérisons, comme en témoignent les ex-voto visibles sur place. Le 22 avril 1909, faisant

suite à la bénédiction de deux plaques en granit apposées sur les murs des deux églises de Ventron et Cornimont, le pape Léon XIII décrétait Frère Joseph vénérable. Ses reliques sont conservées dans la chapelle funéraire de l'église restaurée en 2014. Chaque dernier dimanche de juillet, une messe de pèlerinage est célébrée dans la chapelle de l'Ermitage.

Et si la faim ne se fait pas encore sentir, sachez que le musée du textile des Vosges vous attend pour une immersion dans la légende industrielle vosgienne. L'idée de ce musée est née du succès rencontré par une exposition textile en 1985, à Remiremont : le préfet des Vosges et l'association d'histoire locale de Remiremont, au regard de toutes les richesses présentées par le textile dans la région, lancent ce projet qui sera porté et partagé par toute une population fière de son passé et soucieuse de sa mémoire.

Le site de Ventron, « Tissage du Grand Ventron » est très vite retenu parmi d'autres. Cette petite usine découverte intacte, telle qu'elle était lors de sa fermeture en 1952, a alors tous les atouts et les atours pour séduire... Elle met désormais en évidence l'évolution des métiers à tisser du 18ème siècle à nos jours et présente entre autre une magnifique machine à vapeur animée de 30 cv ainsi que la chaufferie qui l'alimentait.

Article : Quentin Geoffroy
Photos : Lionel Gehin

DESIGN D'INTÉRIEUR CHEMINÉES DANIEL PERRIN & FILS

Depuis plus de 30 ans à votre service !

stuv
www.stuv.com



13 Quai du Maréchal Leclerc - 88100 Saint-Dié-des-Vosges

Tél : 03 29 55 48 95 - Fax : 03 29 55 48 95 - Email : cheminees.perrin@wanadoo.fr - www.cheminees-perrin.com

POIROT BOIS
CONSTRUCTIONS
Créateur d'univers bois depuis 1997



collection
ALPAGE

Catalogue
sur demande



« L'Héritage des plus beaux chalets de Haute Montagne »

La collection Alpage réunit à elle seule l'esprit des anciennes fermes d'altitude et l'identité de l'architecture Savoyarde. Le bois vieilli et brossé est généralement associé à la véritable pierre taillée - deux matières brutes qui transcrivent à merveille l'ambiance chaleureuse et authentique des chalets de montagne.

POIROT CONSTRUCTIONS BOIS
9, rue Mougel Bey 88250 La Bresse
+33(0)3 29 25 52 33

contact@poirot-construction.fr / www.poirot-construction.fr

Là Haut & Spa

Chambres d'hôtes nature... et inspirées!



Sur les hauteurs du village de Ventron
dans le massif des Hautes Vosges,
le chalet "Là Haut & Spa" propose trois chambres d'hôtes,
une Suite et un espace bien être à savourer.

Le site offre un accès direct aux pistes de ski alpin
et nordique, les sentiers de randonnée pédestre,
raquettes et vtt sont au pas de votre porte.

Esprit nature de rigueur pour un séjour sportif,
gourmand ou contemplatif!



VENTRON - HAUTES VOSGES
www.la-haut-et-spa.com



Ventron : fun first

Laden with history and set on a natural reserve, will the commune of Ventron and its St Joseph hermitage make you discover the massif of the Vosges from a warmer, more intimate and more cultural perspective. Entertainment and pleasure of the eyes first of all, from the ski area to the Textile Museum and through a holy man's chapel, come and find refuge in this nest where nobody will come and intrude upon your peace of mind.

Founded in 1989 and seated both on the Haut-Rhin and Vosges department slopes, the natural reserve of the Ventron massif spreads its 1647 hectares on an altitude ranging from 720 to 1204 meter. It shelters a large wooded area, punctuated with peaty clearings on the Lorraine slopes, with secondary stubble along the ridge, and with big rocky screes on the Alsace slopes. On about 400 hectares does the site shelter one of the rare forests of the Vosges massif to have

family resort set in a green and natural environment. The center of the village lies at an altitude of 600 meters. The ski resort « Ermitage du Frère Joseph » (« Brother Joseph's Hermitage ») is 4 kilometers away from the center and lies at an altitude of 900 meters, the runs culminating at more than 1000 meters.

Whether it be in the Ermitage area, towards the Riant or at the Ménil, the landscapes of the Alpine domain of the Ventron runs are outstanding. Alternate the crossings of forests, the discovery of the « vallée de la Moselle » or « de la Moselotte », move towards the Col d'Oderen, the « route des Crêtes », the Grand Ballon, the Markstein, for you really ought to discover all these wonderful landscapes without any delay. The resort includes 9 downhill skiing runs which will enable you to enjoy the pleasure of gliding sports. The whole of it is supplied by 7 ski lifts (among which a chairlift), which serve the ski area.

At the end of the day, treat yourself to local cuisine that the restaurants and « fermes-auberges » (farmhouse inns) will be happy to make you discover. Unless you decide to linger a little while next to the chapel of the Ermitage Frère Joseph: classified as « Historical Monument » the building, which is located at the foot of the ski area's runs, was built by the Veterans in 1757 for the hermit Frère Joseph.



This pious man is said to have healed lots of people, as attested by the ex-voto that can be seen on the spot. On April 22nd 1909, after having blessed two granite plaques affixed on the walls of both the churches of Ventron and Cornimont, did Pope Leon XIIIth declare Brother Joseph venerable. His relics are preserved in the funerary chapel of the church restored in 2014. Every last Sunday in July is a mass of pilgrimage celebrated in the chapel of the hermitage.

And if you are not hungry yet, know that the Textile Museum of the Vosges expects to make you dive into the Vosges' industrial legend. The very idea of this museum arose following the success of a textile exhibition in 1985 in Remiremont: the prefect of the Vosges together with the association of the local history of Remiremont launched this project which was then supported and shared by a whole population proud of its past and concerned about its memory.

The site of Ventron, « *Tissage du Grand Ventron* » (« *Weaving of the Grand Ventron* »), was quickly chosen among others. The little firm still intact, as it used to be when it was closed in 1952, had all the assets and attire to seduce... It now highlights the evolution of the weaving looms from the 18th century to these days and displays among others a superb steam engine powered by 30 hp as well as the steam plant that used to feed it.



kept its original character. The fir-beech forest overhangs the mountain zone where the climate is cool and damp most of the year. And when the mix of coniferous and deciduous trees puts on a white snowy coat as winter draws near... It is high time to get back on the snow either on your skis or snowshoes!

Nestled in the heart of the Vosges Massif, the Ventron (say « *Venntron* ») ski resort welcomes you in all seasons. At the doorsteps of Alsace, we'll take you through the discovery of a little

Besides Alpine or Nordic skiing does the Ventron offer 3 snowshoe circuits for the fans' fun: an 800 meter long baby circuit located at the Ermitage Frère Joseph ski run for a smooth learning, as well as two 2.3 and 4.2 kilometer circuits at the the chalet des Places. Cross-country skiers can also take advantage of the 3 trails on the Ventron area: La Futaie (7.5 kms long), la Ronde Bruche (4 kms long) and Les Buttes (Ecole/School) (1 km long). Finally please note that the Ventron Nordic area is linked to that of Bussang via La Futaie.

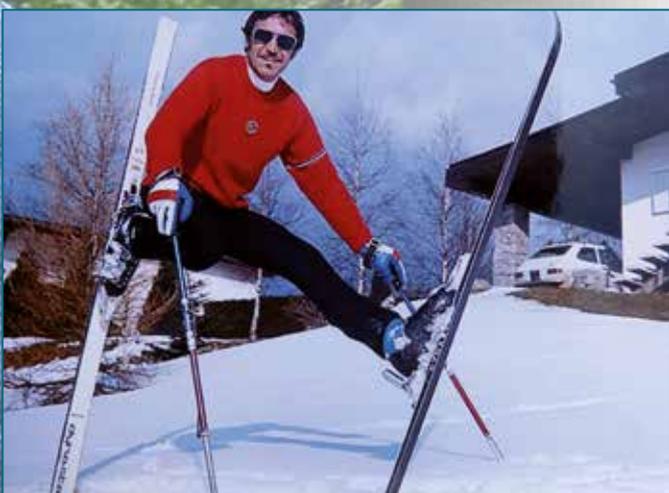


Claude Vanony... Le skieur

Avant d'être conteur et humoriste, le gérômois Claude Vanony fut moniteur de ski. Découverte de la face presque méconnue du personnage.

Claude Vanony est une légende, un mythe dans les Vosges. C'est un homme du terroir qui a porté les valeurs de son pays bien au-delà des limites du département en montant sur toutes les scènes de France et de Navarre en qualité de conteur et d'humoriste. Sa carrière est émaillée de nombreux disques et CD, de 3 passages sur les planches de l'Olympia à Paris rappelant que la caricature du « *Vosgepatte* » est née dans les années 50, avec le groupe folklorique « *les Ménestrels* » pour devenir, avec le temps, un personnage à part entière.

Du début des années 50 à aujourd'hui... Un bail direz-vous. Certes, mais avant cela, Claude Vanony, « *Le Vano* » comme l'appellent affectueusement les gens « *d'ici* », fut moniteur de ski sur la station de La Mouselaine dans les années 60 et 70 alors que l'Ecole de Ski n'existait pas ou très peu, qu'il fallait descendre à l'Office de Tourisme pour se louer les services d'un pull-over rouge.



« *Nous étions quatre à l'époque* » souligne l'humoriste-skieur « dont Marcel Georges et Jean-Marie Leduc qui étaient à la création de l'ESF et des premiers moniteurs diplômés. Nous étions aux prémices du ski dans les Vosges avec une seule piste, désignée comme « *la rouge* » qui est devenue le Tétraz et s'arrêtait

à hauteur de la Route des 17 km. La petite Mouselaine fonctionnait déjà et c'est un savoyard de Pralognan, un dénommé Jeangeorges, qui installa le premier télési. Ce n'était pas grand-chose, juste quelques trépiers et des poulies qui nous hissaient jusqu'aux premières rampes de ce qui allait devenir progressivement la station».

Claude Vanony a appris à skier avec l'AS Gérardmer et le Club Alpin pour devenir instructeur et encadrer bénévolement, pour le compte de « *Jeunesse et Sport* », les groupes de passage à la Mouselaine sous le regard des deux incontournables qu'étaient Marcel Georges et Jean-Marie Leduc. En 1962, il rentre d'une formation à Val d'Isère avec une capacité d'enseignement pour s'installer définitivement en qualité de moniteur de ski et quitter l'entreprise familiale dont les perspectives ne lui plaisaient guère. Claude Vanony devient lui aussi une figure de l'ESF alors qu'il œuvrait en été toujours pour Jeunesse et Sport à la base AVJOR de Ramberchamp sur les bords du lac comme moniteur de voile, escalade, spéléologie, canoë... Sa vie semble toute tracée, mais l'appel de la scène est plus fort encore que sa passion pour le sport.

Homme ancré des deux pieds dans la culture locale avec le groupe « *Les Ménestrels* » son personnage de Joson progresse et c'est en 1967 qu'il sort son premier 45 tours avec 3 titres dont une face consacrée au ski avec des répliques célèbres qui feront, dans un premier temps, le tour de son quartier, puis de la ville et enfin des Vosges et de la France entière.

K. HENROT BAUMANN

ARTISTE PEINTRE



Réversibilité 96 x 120 cm série POUSSIÈRES D'ÉTOILE

K. HENROT BAUMANN, artiste peintre Géromoise se veut être l'interprète de l'âme humaine à travers ses œuvres. "Poussières d'étoile" et "La Quadrature de l'Âme" sont deux séries dont l'originalité se trouve tant dans le support que dans les matières utilisées : carton alvéolé, lin brut, ciment, pigments, vert de gris, poudre de métaux, rouille ... La série Poussières d'Étoile, réalité fantasmée, évoque une prise de conscience de notre véritable place dans le cosmos. Les corps et les visages résonnent comme des astéroïdes charnels, inondés de soleil et de sensibilité.

www.k-henrot.com



Les Georgettes
PARIS

Bijoux personnalisables avec cuirs interchangeables

*Une création originale de Altesse Paris
Fabriqués en France*

BIJOUTERIE BEGIN GRANDMANGE

88400 Gérardmer

lesgeorgettes.com - Modèles exclusifs et brevets déposés. Maison ALTESSE.



L'Hostensia

FLEURISTE • CRÉATEUR

15 Boulevard Kelsch, 88400 Gérardmer Tél : 03 29 60 86 78

Hôtel
Des Bains



16, boulevard Adolphe Garnier
88400 Gérardmer

Tél : 03 29 63 08 19
Fax : 03 29 63 23 31

www.hotel-des-bains-gerardmer.com
bains@wanadoo.fr



Les 1^{ers} disques de Claude Vanony

“Ah le ski, on en a fait avant vous... Un moniteur de ski, c’est pas en bois... l’après ski... et la fille, dans les petits sapins, hein!”

« Ah le ski, on en a fait avant vous... Un moniteur de ski, c’est pas en bois... l’après ski... et la fille, dans les petits sapins, hein! ».

Bref, Claude Vanony se consacre définitivement à la scène, quitte Jeunesse et Sport, ses skis, ses maillots de bain pour enregistrer de nouveaux disques dont deux d’or. Il part en tournée à travers l’hexagone pour, à ce jour, des milliers de

galas et pas mal de télévision dont Champs Elysées avec Michel Drucker himself.

Mais son amour pour le sport et le ski en particulier reste intact et les souvenirs s’empilent autour de l’ambiance qui régnait sur les hauteurs de la ville.

« C’était vraiment sympa » poursuit *« Le Vano »* les stations fleurissaient un peu

partout et nous avions déjà pas mal de vacanciers qui venaient s’essayer à la glisse. Je me souviens de ma première leçon, ça ne s’oublie pas. C’était une dame du nord de la France qui s’appelait M^{me} Delannoy elle parlait, parlait, parlait. Mais l’ambiance était très bonne conviviale. On devait *« bouffer »* de la technique avec nos clients

pour les faire progresser. On skiait avec des madriers, des carcans, longs, durs, étroits, des lattes incroyablement difficiles à manœuvrer. J’utilisais des 2,15 en géant et des 2,05 en spécial... imaginez les *« bêtes »* à côté des *« skis d’aujourd’hui »*.

Et puis, il y avait un lieu incontournable pour les moniteurs et skieurs qui se pressaient à la Mauselaine le week-end et pendant les vacances scolaires, le fameux et redoutable *« Café des Skieurs »*. Claude Vanony en garde un souvenir presque ému.

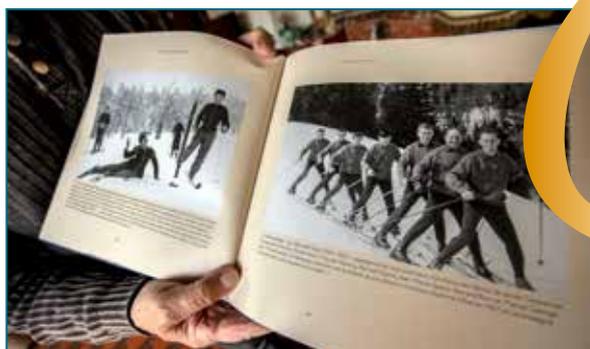
« Il faut remettre l’activité dans son contexte. Le café s’était du folklore local avec des fermiers qui devenaient bistroquets. Combien sont partis sans payer, tellement il y avait de monde et une ambiance surchauffée. Je ne vous parle même pas des toilettes, il fallait y aller avec une corde de rappel. Tout était encore à faire et refaire à la Mauselaine à cette époque, mais c’était bien, on n’avait de toute manière pas autre chose comme quotidien ».

Les temps ont en effet bien changé. La station est devenue une référence avec ses 21 pistes et son stade de slalom... Le Café des Skieurs a muté en self-service. Quant à Claude Vanony il continue à monter sur scène et garde à jamais au fond de lui d’être toujours moniteur de ski.

Article : Philippe Jeandel
Photos : Julien Marx, Claude Vanony
Parrainé par François Charmy

Claude Vanony... the skier

Before being a storyteller and a humorist was Claude Vanony, from Gérardmer, a ski instructor. Let's discover this nearly unknown side of the character.



Claude Vanony is a legend, a myth in the Vosges. He is a man of the land, who has carried the values of his country much further than the limits of the département* des Vosges by going on all the stages of France and Navarre as a storyteller and a humanist. His career is spangled with many records and CDs, 3 shows on the stage of the Olympia music-hall in Paris, reminding people that the caricature of the « *Vosgepatte* » was born in the 1950s with the folk group « *Les ménestrels* » (the minstrels) and became a full character in the end.

From the beginning of the 1950s to nowadays... Ages you may say. Indeed, but before that did Claude Vanony, « *le Vano* » as people affectionately call him, use to be a ski instructor at La Mauselaine ski resort in the 1960s and 1970s when the Ski School was just being born and that you had to go down to the Office de Tourisme (the Tourist Office) to hire the services of a red pull-over.

« We were four at that time: Marcel Georges and Jean-Marie Leduc who were founding the Ski School and the first qualified ski instructors », the humorist-skier underlines. « It was just the beginnings of skiing in the Vosges with a single run named « the red » one- now le Tétrás- and which went as far as the 17 kilometers' Route. « *La petite Mauselaine* » was already working and it was a Savoyard from Pralognan by the name of Jeangeorges who set up the first ski-lift. It was not much, just a few tripods and blocks which hauled us up to the first runs of what would progressively become the resort.

Claude Vanony learnt how to ski with the Gérardmer Sports Association and the Alpine Club to become an instructor and voluntarily train and supervise the groups passing through La Mauselaine, being watched by Marcel Georges and Jean-Marie Leduc, the two indispensable ones. In 1962, back from a training session in Val d'Isère and entitled to teach, he set himself up as a ski instructor for good, and left the family firm whose prospects did not suit him at all. Claude Vanony also became a figure of the Ski School, while in summer he was still working for Jeunesse et Sport, basically AVJOR (a sports association for young people) in Ramberechamp on the shores of the lake, as a sailing, rock-climbing, caving and canoeing instructor... His life seemed to be mapped out, but the call from the stage was even stronger than his passion for sport.

A man deeply rooted in local culture with the group « *Les Ménestrels* », his Joson character progressed and it is in 1967 that he released his first single, one side devoted to skiing with famous witty lines which first went round his neighbourhood, then round the town and eventually round the Vosges and whole France.

« Ah, we have been skiing before you... a ski instructor, he is only a man, he is!... the après ski... and what for the girl in the little fir trees, eh? »

In short, Claude Vanony then devoted himself to the stage for good, left Jeunesse et Sport, his skis and his swimsuits to make new recordings among which two Golden records. He set off on tour throughout France for thousands of galas and a good many television programmes such as not to quote the least, Champs Elysées with the presenter Michel Drucker in person.

But his love for sport and skiing in particular remain undisturbed and he has memories and memories linked to the atmosphere prevailing on the town's hills .

C'était au temps des prémices du ski



« *It was real nice* » Le Vano goes on « the resorts flourished a little everywhere and we already had quite a lot of holiday makers coming to test how good they were at gliding. I remember my first lesson, it's something you cannot forget. It was a lady from the North of France: she was called Mrs Delannoy and she just kept speaking all the time. But the atmosphere was great, friendly; however we had to « eat » technique with our clients. We would ski on beams and yokes which were long, hard and narrow, incredibly hard-to-manceuvre boards . For the giant I used to use 2,15 ones and for the special 2,05 ones... imagine the monsters compared to the skis in use today.

And then, there was a place that the instructors and skiers bustling about at La Mauselaine at the weekend and during the school holidays could not miss: the famous and formidable « *Café des skieurs* ». Claude Vanony is almost moved when he remembers it.

« *The activity has to be put back in its context. The café was local folklore with farmers becoming « bistroquets » (small cafés or bistros themselves). How many left without paying..., there were so many people and overexcited they were. I won't mention the toilets, you needed a return rope to get there. Everything was yet to be done and redone at La Mauselaine at that time, but it was fine, this was our everyday life, the only one we knew anyway*».

Times have changed indeed. The resort has become a reference with its 21runs and its slalom stadium... The Café des Skieurs has moved into a self-service cafeteria. As for Claude Vanony, he still goes on stage and forever will he keep deep down both to have been and still to be a ski instructor.

*(an administrative division of France)

Située au coeur du massif des Vosges

Les Créageurs c'est une équipe de 25 menuisiers et techniciens de bureau d'étude à l'écoute de vos besoins

Contactez nous pour la réalisation de tous vos projets d'agencement

Restaurant japonais HANA
rue de Cambroune à Paris,
design JC Petillaud

Hôtel D
à Strasbourg (67)
SM design à Paris

LES CRÉAGEURS

ZAE Val de la Moselotte
88290 THIEFOSSÉ

Tel. 03 29 25 53 80
Fax 03 29 25 55 50
www.lescreageurs.com

Hôtel des Berges
à Illhaeusern (68)
agence JOUIN-MANKU
(Paris)



Itinéraire d'un enfant gâté

Le gérômois Lionel Finance est le dernier grand skieur vosgien, membre de l'équipe de France de descente, entraîneur national et manager de la première équipe professionnelle de ski. Rencontre.

Lionel Finance est une figure du massif vosgien à bien des titres. A 49 ans, il revient sur son itinéraire, à la manière d'un enfant gâté par la vie alors qu'il est tombé dans le grand chaudron du ski enfant, sur les pistes du Béaba, là même où l'on retrouve le berceau de sa famille à Xonrupt-Longemer. C'est sur une rampe d'environ 400 mètres de long que Lionel Finance fait ses classes du matin au soir et quasiment du soir au matin dès l'ouverture du télési. La pente n'est pas très raide mais le vosgien

apprend à glisser seul, puis intègre le Ski Club de Xonrupt et s'expatrie de temps en temps à Ventron afin de rejoindre l'encadrement de la station chère à Thibaut Leduc. Progressivement le skieur s'impose au niveau régional et devient plusieurs fois champion des Vosges de géant. C'est l'époque pendant laquelle Jean-Jacques Luttenbacher crée un groupe avec les meilleurs vosgiens.

« Jean-Jacques nous a emmenés aux portes de l'équipe de France » souligne avec reconnaissance Lionel Finance « il a été un des éléments déclencheurs ».

Le slalomeur intègre en effet l'élite nationale en 1986 pour ne plus la quitter avant 1995. « Le staff a voulu faire de moi un skieur polyvalent » poursuit le gérômois et « je me suis rapidement découvert une vraie passion pour la vitesse avec, pour première descente en course, l'épreuve de Méribel avec Picard, Alphan, Duwillard ».

Pendant 9 ans, Lionel Finance va tout connaître sans pourtant atteindre les sommets de la coupe du monde.

« Une carrière se résume parfois à des petits détails, à des petits riens » poursuit-il « en 1993 à Garmisch, je suis 3^{ème} à l'intermédiaire, j'étais sur le podium mais je suis arrêté en pleine course à cause d'une chute dans le cercle d'arrivée. Si je rentre dans le top 3, la suite est totalement différente, la confiance est enfin atteinte ».

Le skieur connaîtra ensuite une grosse déconvenue lors de la mythique descente de la Streif, à Kitzbühel. Lionel tape des chronos pour finir meilleur temps des entraînements.



Lionel Finance

Les sollicitations médiatiques internationales et le stress aidant, le skieur, sans influx le lendemain, passe à côté de sa course.

C'est en 1995, après différentes blessures et « une » non qualification pour les mondiaux en Sierra Nevada, qu'il raccroche ses skis de compétition. Michel Vion alors Directeur Technique National cherche un coach adjoint et c'est presque naturellement que Lionel Finance rejoint ses potes de l'équipe mais, cette fois, de

“...on battra tous les records de podiums pendant 4 ans...”



l'autre côté du portillon de départ. Le Vosgien va progresser continuellement dans le nouveau rôle qui est le sien. Il s'émancipe ensuite avec les plus jeunes et accède en 2000 à la responsabilité de l'équipe de France féminine de descente avec des skieuses de très haut niveau que sont Carole Montillet et Régine Cavagnou. Deux noms et prénoms intimement liés qui résonnent à jamais dans la tête de Lionel Finance avec pour toile de fond l'accident mortel de Régine Cavagnou survenu lors d'un entraînement le 29 octobre 2001 sur le glacier du Pitztal en Autriche.

« C'est le gros point noir dans ma vie d'entraîneur et d'homme » confie l'intéressé « c'est moi qui ai accueilli les familles, je suis resté seul à Innsbruck afin de tenter de répondre aux questions des proches. Ce fut très très dur. A l'issue de ce drame, il a été difficile de ressouder le groupe alors que nous étions dans une année olympique avec en perspective les Jeux de Salt Lake city ».

Et pourtant, Carole Montillet rentre en France avec une médaille d'or autour du cou. Le coaching de Lionel Finance a sans doute été déterminant pour la skieuse dont le moral était franchement atteint. « L'accident de Régine est remonté à la surface » poursuit celui que beaucoup appelle affectueusement Fifi « la veille de l'épreuve, je lui ai spécifié qu'elle pouvait rentrer en France si ses temps et son comportement n'évoluaient pas. Ce fut de longues discussions avec des pleurs à l'appui. Je l'ai envoyée faire les courses avec le cuisinier de l'équipe afin de lui changer les idées. La descente a eu lieu avec 24h de retard ce qui a permis à Carole de regonfler son moral. Et le jour de la course, j'ai vu dans son regard qu'on avait retrouvé la gagnuse, celle qui était capable de s'imposer sur une course... Ce fut chose faite ».

La direction de l'équipe de France cessera en 2006 pour Lionel Finance qui rebondit au Canada toujours en qualité d'entraîneur national afin de préparer encore une fois les jeux de Vancouver « on battra tous les records de podiums pendant 4 ans ».

Puis, direction la Suisse pour une reprise de l'équipe féminine et, en 2012, le gérômois s'expatrie en Russie pour s'occuper des demoiselles en prévision des Jeux de Sotchi. C'est dire si la vie de Lionel Finance fut jusqu'à ce jour riche en rencontres, en sport et en responsabilités. Aujourd'hui, l'ancien sociétaire de l'équipe de France écrit un autre chapitre de sa vie en créant de toute pièce la première équipe professionnelle de ski au monde. (voir notre article par ailleurs) Un nouveau challenge, histoire d'envisager le ski de compétition d'une autre manière en bousculant les codes.





Lionel Finance

S-Team 1^{ère} équipe Pro

Lionel Finance le précurseur!

A 49 ans, Lionel Finance a rangé ses skis de compétition pour se lancer dans la grande aventure du management et du coaching. Il est à l'initiative de la création de la 1^{ère} équipe professionnelle de ski alpin au monde appelée S-Team Ski Racing. Le montagnard bouscule les codes, interpelle les fédérations afin de permettre aux skieurs amateurs de trouver des sponsors et d'avoir un suivi en matière d'entraînement et de compétition. C'est une révolution dans le ski de compétition!

« *Nous proposons aux coureurs un service d'entraînement et de compétition en s'appuyant sur deux techniciens* » explique Lionel Finance « *Fabien Peythieu, ancien responsable de la préparation physique des équipes de France féminines et russes et d'un préparateur ski en la personne de Ondrej Trcka. Il existe à travers le monde un vivier de skieurs important dont les structures nationales sont quasiment inexistantes ou mal organisées* ».

Dans le monde de l'amateurisme où les nations ont les coudées franches, Lionel Finance a trouvé l'équilibre, celui de donner la possibi-

lité à des skieurs d'avoir un suivi technique et physique autre que par le biais des équipes nationales mais aussi de trouver des partenaires financiers afin de les dégager d'un récurrent problème d'argent.

Le challenge est sacrément osé mais l'homme est prêt au défi. Celui de la nouveauté et du business avec son agence de management dans laquelle on retrouve des partenaires et conseils importants. Le président de l'équipe cycliste Cannondale Matt Johnson rencontré sur un télésiège à Courchevel, Olivier Jacquot, un ancien camarade de classe connecté dans un grand nombre de pays de l'EST et Bruno Vanier un ancien trader qui a créé un fond d'investissement répondant au nom de Gemway Asset.

Le sérieux de Lionel Finance devrait attirer de nouveaux partenaires et de nouveaux coureurs comme l'ont déjà fait Jan Hudec, Klara Krisova, Ania Caill, Elena Yakovishina.

Article : Philippe Jeandel

Lionel Finance, the precursor!

At 49 has Lionel Finance put away his racing skis to enter the great adventure of management and coaching. It is he who initiated the creation of the first professional alpine ski team named S-Team Ski Racing. The mountain man rewrote the codes, urged the federations to enable amateur skiers to find sponsors and have a follow-up in training and competition. It is a revolution in ski racing! « *we offer the skiers a training and competition service relying on two technicians* » Lionel Finance explains « *Fabien Peythieu, who used to supervise the physical training of the France and Russia women teams and a ski coach, Ondrej Trcka. Throughout the world prevails a pool of significant skiers for whom national frameworks either hardly exist or are poorly organised* ».

It is in the world of amateurism where nations operate freely that Lionel Finance has struck a balance, the balance to give skiers the possibility to have a technical and physical follow-up apart from the national teams' but also to find financial partners in order to clear them from a recurring money problem. The challenge is damn daring but the man is ready to take it

on. The challenge of innovation and business with his management agency in which essential partners and counsellors can be found. The president of the cycling team, Cannondale Matt Johnson he met on a ski lift in Courchevel, Olivier Jacquot, a former classmate online in many countries of Eastern Europe and Bruno Vanier a former trader who founded an investment fund called Gemway Asset.

Lionel Finance's reliability should attract new partners as well as new skiers as have already done Jan Hudec, Klara Krisova, Ania Caill and Elena Yakivishina.





LE PARTENAIRE DES HÔTELIERS ET RESTAURATEURS VOSGIENS

Blanchissage et location-entretien
Linge de table, linge de lit et éponge



Pour toutes demandes d'informations:
Val Neige Blanchisserie
6 route de la Banvoie - 88340 Val d'Ajol
Tél. : 03 29 30 63 08 - Fax : 03 29 30 50 04
Mail: val.neige@wanadoo.fr
www.val-neige-blanchisserie.fr

P Agnès
Paquet

VITICULTRICE EN BOURGOGNE



Agnès PAQUET a créé son domaine de toutes pièces en 2000 et représente aujourd'hui une valeur sûre dans la Côte de Beaune, notamment à Auxey Duresses, cœur de ses appellations. Les vignes sont exploitées dans le respect de la nature sans produits chimiques. Elle recherche la rondeur et le fruit dans ses vins rouges et la fraîcheur dans ses vins blancs. N'hésitez pas à lui rendre visite...



10, rue du Puits Bouret - 21190 Meloisey FRANCE
T +33(0)3 80 26 07 41 - F +33(0)3 80 26 06 41 - contact@vinpaquet.com - www.vinpaquet.com

The itinerary of a spoilt child

Lionel Finance, from Gérardmer, is the last great skier of the Vosges, a member of the French downhill skiing team, a national coach and the manager of the first professional ski team. Let's meet.

Lionel Finance is a figure of the Vosges massif in many respects. As a 49-year-old he comes back on his itinerary like a child spoilt by life, whereas he fell into the great cauldron of skiing when he was a child, on the runs of the ABCs in Xonrupt-Longemer, the very place where his family was born. It is on an approximately 400 meter-long ski-run that Lionel Finance started learning and trained day in and day out as soon as the ski lift opened. The slope was not very steep but the boy from the Vosges taught himself how to glide, then became a member of the Xonrupt Ski Club and occasionally expatriated to Ventron in order to join the training and supervision of the resort, dear to Thibaut Leduc. The skier progressively emerged at regional level and several times, he became the Vosges giant slalom champion. This was the time when Jean-Jacques Luttenbacher formed a group with the best skiers of the Vosges.

« Jean-Jacques brought us to the doors of the French team », Lionel Finance gratefully underlines, « he was one of those who triggered this ».



As a matter of fact, the slalom skier joined the national team in 1986 and did not leave it before 1995. « The staff wanted me to become a multi-skilled skier », the man from Gérardmer goes on, « and I quickly discovered I was real keen on speed skiing: my first downhill race was the Méribel contest with Picard, Alphan and Duwillard. »

For 9 years Lionel Finance was to go through everything without yet reaching the summits of the world cup.

« A career sometimes amounts to petty details, trivia », he continues, « in 1993 in Garmisch, I am third at the intermediate, I was on the podium but a fall in the end circle made me stop in the middle of the race. If I get into the top 3, then is what follows totally different, you eventually get self-confident ».

After that, the skier went through a major disappointment during the mythical Streif downhill race in Kitzbühel. Lionel lapped smart races and achieved the best times in training sessions. With the requirements of international media and stress on top of it, the skier who lacked drive the following morning missed his race.

It is in 1995, after several injuries and « one » non qualification for the world championships in Sierra Nevada, that he gave up competition skiing. Michel Vion, then the Directeur Technique National (National Technical Director) was looking for a deputy coach and it was almost naturally that Lionel Finance went back to join his team mates, yet this time on the other side of the starting gate. The man from Vosges always kept evolving in his new role. He then emancipated with the younger ones and in 2000 he acceded to the responsibility of the French feminine downhill skiing team with the very high-performance skiers Carole Montillet and Régine Cavagnou. Two names and first-names intimately linked and resonating forever in Lionel Finance's head, set against the backdrop of Régine Cavagnou's fatal accident which happened during a training session on the Pitzal glacier in Austria on 29th October 2001.

« It is the cross to bear of my life as a coach and as a man », the person involved confides, « I was the one who welcomed the families, I stayed in Innsbruck on my own in order to try to answer the questions of her relatives. It was very very painful. In the close of this tragedy, it was difficult to strengthen the bonds of the group even though we were in an olympic year with the prospect of the Salt Lake City Games ».

And yet Carole Montillet flew back home to France with a gold medal round her neck. Lionel Finance's coaching must have been decisive for the skier whose morale was truly shaken. « Régine's accident came back up to the surface », the one lots of people affectionately call Fifi goes on « the day before the contest I clearly stated to her that if her times and her behaviour did not



get better, she could go back to France. There were long discussions with tears to back them up. I even sent her shopping with the team cook in order to take her mind off things. The downhill race took place with a 24-hour-delay, which enabled Carole to boost her morale. And on the day of the race, I saw in her eyes that the winner was back, the skier capable of emerging in a race. ...It was done ».

Lionel Finance stopped managing the French team in 2006 when he got going again in Canada still as a national coach in order to prepare once more for the Vancouver games: « we were to beat all the records on the podiums for four years ».

Then, he headed for Switzerland where he took over the feminine team and in 2012, the man from Gérardmer expatriated himself to Russia to take charge of the young ladies for the Sochi games. This is to say how rich in meetings, in sport and in responsibilities Lionel Finance's life has been up to now. Today, the former member of the French team writes another chapter of his life by creating from start to finish the first professional ski team in the world. (see our article) A new challenge, just to consider competition skiing differently by disrupting the rules.

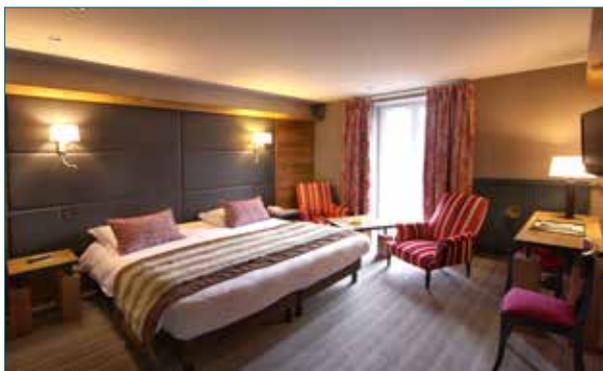
Les murs ont une histoire

Fleuron de l'hôtellerie gérômoise, Le Grand Hôtel & Spa est certes un endroit historique. Mais c'est surtout une belle adresse, un lieu idéal pour se détendre.



Le Grand Hôtel & Spa est le fleuron du tourisme gérômois, un lieu historique qui a vu naître la tradition hôtelière de la station. Gérardmer et le Grand Hôtel & Spa, c'est une histoire d'amour qui dure depuis de longues années, 1850. Relais de la poste aux chevaux, l'Hôtel du Tilleul était une bien modeste auberge de deux chambres. Il devint ensuite l'Hôtel de la Poste et accueillit son premier hôte de marque en la personne de l'empereur Napoléon III, venu inaugurer la route du col de la Schlucht. Dans les années 70, aux mains d'Henri Bragard, la vieille demeure se transforma en un hôtel moderne. Depuis 1985, le Grand Hôtel est la propriété de la famille Remy. Fabienne et Claude, forment un couple uni, étonnant de dynamisme et de passion. «Participer à votre bonheur, c'est notre métier». Fabienne et Claude Remy n'en finissent pas, depuis quelques temps, de transformer leur établissement. Pierre Remy, leur fils, les a rejoints pour perpétuer l'histoire familiale.

4 dans le chalet dont l'architecture s'inspire de la Belle Époque. Certaines chambres possèdent des balcons, d'autres de grandes terrasses au 1er étage et les chambres du 4^{ème} étage sont caractérisées par leur style «Chalet». Le Chalet du Grand Hôtel & Spa se compose de deux très belles suites de 75 à 95m² disposant de matériaux très haut de gamme et d'une cheminée à l'âtre. Ce palace à l'âme vosgienne, à la fois luxueux et attaché aux traditions régionales, est un séducteur dont le charme agit dès la première rencontre.



^
Chambre contemporaine

La forme sous toutes ses formes

Une piscine intérieure à nage à contre-courant avec un jacuzzi, une salle de fitness, une piscine extérieure bordant la terrasse du restaurant L'Assiette du Coq à l'Âne, un sauna, un spa, Le Grand Hôtel & Spa dispose de toutes les infrastructures pour que ses clients soient en forme. Le SPA Les Chênes Blancs est un espace bien-être de 450m² dont 5 cabines thématiques, ouvert à la clientèle extérieure et déclinant une large carte de soins : massages traditionnels ou rituels inédits, associés à la qualité des produits des marques Decléor, Carita ou Terraké. Des moments inoubliables...



^
La piscine intérieure

Palace à l'âme vosgienne

Grâce à la générosité d'Arlette Schlumpf, cliente fidèle et passionnée de voitures de collection, la famille Remy a pu offrir au bar un cadre original avec sa cheminée à l'âtre et son atmosphère cosy. Jean-Philippe, le responsable du Fritz Bar a développé une passion pour la mixologie, l'art des cocktails. Venez vite découvrir la très belle carte des cocktails concoctés par notre spécialiste. Le Fritz bar est ouvert à la clientèle extérieure et propose tous les vendredis des animations musicales. Au Coeur du Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges, à cinq minutes à pied du lac de Gérardmer, le Grand Hôtel & Spa vous offre l'élégance et la tradition. Classé 4 étoiles, il se compose de 76 chambres dont 14 suites et suites juniors : 72 dans le bâtiment principal et

Un grand choix de saveurs

Avec ses trois restaurants, Le Grand Hôtel & Spa propose des saveurs aux choix, traditionnelles ou revisitées. Le Pavillon Pétrus est le restaurant gastronomique du Grand Hôtel. Un lieu où le chef Thierry Longo et son équipe expriment tout leur talent. Lieu cosu et tamisé, son ambiance est feutrée avec un mobilier d'inspiration Russe. Le Pavillon



Pétrus s'est doté d'une très belle carte des vins proposant plus de 500 références. C'est pour rendre hommage à un héritage familial que Claude Remy a souhaité donner à ce lieu le nom du célèbre grand cru Pétrus (Pierre) est en effet le prénom que portait son grand-père et que porte aujourd'hui son fils.

Le Grand Cerf est le restaurant qui propose une cuisine traditionnelle. Sa carte est actualisée chaque saison et accompagnée d'un menu du marché dont la composition varie tous les jours. L'Assiette du Coq à l'Âne est une brasserie proposant des produits du terroir. Dans ce bâtiment reconstruit en 1998, Fabienne et Claude Remy ont voulu faire revivre une ferme auberge d'autrefois : vieille charpente en bois récupérée de l'annexe datant de 1890, dallage au sol et imposante cheminée à l'âtre en pierre. L'Assiette du Coq à l'Âne propose les produits et saveurs du terroir. Le chef, Dominique Arnold, adapte sa carte en fonction des saisons et propose un menu du jour à un prix accessible.

Fabienne, Claude et Pierre Remy



< Thierry Longo,
Chef du Pavillon Petrus

^
Le Pavillon Petrus





Walls have a history

The flagship of the hotels of Gérardmer, the Grand Hôtel & Spa is a historical place indeed. But it is mainly a great address, the ideal place where to relax.

The Grand Hôtel & Spa is the flagship of tourism in Gérardmer, a historical place that saw the whole hotel tradition of the resort develop. Gérardmer and the Grand Hôtel & Spa: a love story that has been lasting for long years... since 1850. A posthouse with horse stables, the Hôtel du Tilleul used to be a quite humble two-room inn. Then it became the Hôtel de la Poste and welcomed its first distinguished guest, Emperor Napoleon IIIrd,

Chalet of the Grand Hôtel & Spa includes two large suites (75 to 95 m²) equipped with top-of-the-range materials and a fireplace. This palace filled with the soul of the Vosges, both luxurious and attached to regional traditions, is a seducer that will charm you when you first meet.

Fitness in all its forms

The indoor counter-current swimming-pool with a jacuzzi, a fitness room, an outdoor swimming-pool next to the terrace of the L'Assiette du Coq à l'Âne restaurant, a sauna, a spa, the Grand Hôtel & Spa has all the facilities his clients need to be fit. The SPA Les Chênes Blancs is a Wellness area of 450 m² including 5 thematic cabins open to external clients and offering a wide range of cares: traditional massages ou original rites combined with the quality of such brands as Decléor, Carita or Terraké. Unforgettable moments...

A broad choice of flavours

With its three restaurants does the Grand Hôtel & Spa offer either traditional or revisited flavours. The Pavillon Pétrus is the Grand Hôtel's gastronomic restaurant. A place where the Chef, Thierry Longo, and his team express the whole of their talents. A cosy and subdued place thanks to its Russian-inspired furniture. The Pavillon Pétrus has acquired a very rich wine card offering 500 references. It is to pay tribute to a family heritage that Claude Remy wished to name this place after the well-known vintage wine: Pétrus (Pierre) was indeed his grand-father's first-name and it is his son's today. Le Grand Cerf is the restaurant that offers a traditional cuisine. Its card is updated every season and subject to a market menu that varies every day. L'Assiette du Coq à l'Âne is a brasserie offering local product. In this building, which was rebuilt in 1998, Fabienne and Claude Remy wanted to resurrect a « ferme auberge » (a farmhouse inn) the way it used to be: an old wooden ceiling saved from the annex building dating back to 1890, floor tiles and an imposing stone fireplace. L'Assiette du Coq à l'Âne offers local product and flavours. The chef, Dominique Arnold, adapts his card to the seasons and offers an affordable daily menu.

Emperor Napoleon IIIrd, who had come to inaugurate the road of the Col de la Schlucht. In the 1970s, within the hands of Henri Bragard, the old residence turned into a modern hotel. It has belonged to the Remy family since 1985. Fabienne and Claude are a close-knit couple, who is amazingly dynamic and passionate. « *Our job is to contribute to your happiness* ». Fabienne and Claude Remy have kept converting their establishment for some time. Their son Pierre Remy has joined them to perpetuate the family's history.

A Palace with the soul of the Vosges

Thanks to the generosity of Arlette Schlumpf - a faithful customer and a vintage car lover - has the Remy family been able to offer the bar an original setting with its fireplace and its cosy atmosphere. Jean-Philippe, who is in charge of the Fritz Bar, has developed a passion for mixology, the art of cocktails. Come at once and discover the very rich cocktail card concocted by our specialist. The Fritz Bar is open to external clients and offers musical entertainment every Friday. At the heart of the Parc Régional Naturel des Ballons des Vosges and at a five minutes' walk from the lake of Gérardmer, the Grand Hotel & Spa offers you elegance and

tradition. A four-star hotel, it includes 76 rooms among which 14 suites and junior suites: 72 in the main building and 4 in the chalet whose architecture is based upon « *la Belle Epoque* » 's. Some rooms have balconies, others large terraces on the 1st floor and the 4th floor's rooms are characterized by their « *Chalet* » style. The





3B PISCINE



PISCINE - SAUNA - HAMMAM - SPA

PARTICULIERS, COLLECTIVITÉS, HÔTELLERIE

www.3bpiscine.fr

Nous contacter

Tél : 06.48.23.38.67 ou 06.75.84.04.50

19, rue des Genêts - 70800 FONTAINE LES LUXEUIL

Email: contact@3bpiscine.fr

Créateur de Jardins depuis 1969

BARADEL PAYSAGE

BUREAU D'ÉTUDES / AMÉNAGEMENTS PAYSAGERS / ENTRETIEN D'ESPACES VERTS / PLANTATIONS / HORTICULTURE / DÉCORATION / ART DE VIVRE



FACEBOOK
BARADEL-PAYSAGE



DES TERRASSES
RÉVOLUTIONNAIRES
grad

711, Chemin de la Reine - 88100 Sainte-Marguerite
Tél. : 03 29 56 20 95 - Email : contact@baradel-paysage.com

www.baradel-paysage.com

Entrepreneur Paysagiste
alliancepaysage
le paysage est un art

CREC
CENTRE REGIONAL D'ENTRETIEN DES ESPACES CULTURELS

AMBAassadeurs DES
OSGES
des espaces verts

www.drapaysage.com

Le loup est là... et se manifeste

Le prédateur est installé dans les Vosges depuis 5 ans drainant dans son sillage mythologie, curiosité et problèmes économiques liés à ses attaques.

Houhouhouhou!

Nous sommes loin de la légende de Romulus et Rémus qui voudrait que les deux fondateurs de Rome, partie intégrante de la mythologie de la ville italienne, aient été abandonnés et recueillis par une louve.

Et pourtant! Le loup cristallise toujours bien des fantasmes et continue, dans le temps, à provoquer des débats, des digressions au point de générer aujourd'hui des affrontements entre éleveurs et « *pro-loup* » les régions dans lesquelles le prédateur est installé. Que ce soit dans les Abruzzes Italiennes où le loup a



gardé des racines importantes, dans les steppes d'Europe de l'Est ou encore dans les Vosges depuis environ 5 ans. Le canidé de la même famille que le renard ou le chacal est aujourd'hui un maillon de l'évolution ou de la régression de la faune française. La Préfecture des Vosges via l'Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage a bien tenté de réaliser un comptage l'été dernier soit en août 2016, mais l'opération a été perturbée par des associations de défense de l'environnement en s'invitant aux soirées d'évaluation à grand coup de cor de chasse. Car, si le loup a peur de l'homme, il répond à ses appels par une technique dite du « *hurlement provoqué* ». Il suffit d'imiter le hurlement du loup dans un cône de signalisation routière prenant ainsi la forme d'un porte-voix. Dans un rayon de 3 kilomètres, le prédateur se sent obligé de répondre, ce qui permet d'identifier les adultes voire la toute jeune descendance.

Il est donc aujourd'hui difficile d'estimer exactement le nombre de prédateurs habitant la nature vosgienne, mais on peut penser qu'un peu plus d'une dizaine d'individus est bien ancrée dans le paysage local (il pourrait y en avoir beaucoup plus surtout du côté alsacien du massif). Pour l'instant, il s'agit de loup uniquement solitaire sans que meutes soient constituées.

Des attaques en nombre

Une question se pose pourtant en boucle. Comment le loup est revenu d'un passé pourtant lointain datant de la fin du 19^{ème} siècle? Certains observateurs pensent qu'il s'agit d'une réintroduction sauvage, réalisée à l'insu des autorités. C'est en réalité peu probable! Par contre, on est quasiment certain que le loup français trouve ses origines dans les Abruzzes italiennes. Par glissements depuis des décennies, il s'est installé dans les massifs montagneux de l'hexagone: les premiers spécimens ont été signalés dans le Mercantour il y a une trentaine d'années.

Ainsi le loup vosgien est une réalité vécue au quotidien par les éleveurs de chèvres et de moutons victimes d'attaques à répétition. L'année 2016 est bien partie pour battre le record de 65 attaques en 2015, qui avaient fait 143 victimes... Qu'en sera-t-il à la fin de l'année?

Le loup de France et de Navarre et forcément des Vosges fait régulièrement la « *Une* » de l'actualité. Au grand dam de ses défenseurs dont l'argumentaire voudrait que le prédateur soit partie prenante de la chaîne environnementale. Et pourtant! Il semble bien difficile, pour ne pas dire impossible, de lutter contre sa présence.





Events
Coordination

Gérardmer
Yves Ragazzoli



EVENTS & COORDINATION
evenement88@orange.fr
Tél. 03 29 41 40 62

GÉRARDMER. VOSGES
TERRE DE TRAIL EN 2017
2 DATES À RETENIR

TRAIL DE LA VALLEE DES LACS

17 et 18 juin
Trail de la vallée des lacs, étape TTN

16 et 17 septembre
Championnat de France Trail court et Trail long

Renseignements :
WWW.TRAILVALLEEDSLACS.COM

Wiidoo'Gliss
Parc de Loisirs

Ski
Luge
Bouée

hiver / été

Wiidoo'Gliss
Parc de loisirs

38 Route de Lispach
88 250 LA BRESSE
06 38 02 06 45
www.wiidoogliss.com

“Le loup cristallise toujours bien des fantasmes et continue, dans le temps, à provoquer des débats, des digressions...”

L'efficacité des chiens Patou (gros chien des Pyrénées) semble limitée face à la ruse et à la puissance du loup en pleine attaque. Bien sûr, les éleveurs sont indemnisés partiellement, mais le problème économique reste entier. Le prédateur attaque pour manger mais aussi pour tuer. Son passage dans un troupeau ressemble

plus à un carnage qu'à un prélèvement. Pour une brebis dévorée, le canidé sauvage est capable d'en occire une dizaine... c'est tout le problème.

Alors que faire? Pour beaucoup, il est nécessaire de rétablir les tirs sélectifs. Mais l'animal est méfiant, malin capable d'endiguer tous les subterfuges mis en place par l'homme. A la fin du 19^{ème} siècle, il a fallu mettre le feu aux forêts pour l'exterminer totalement: ce n'est plus possible aujourd'hui.

Le problème de la réapparition du loup semble inextricable d'autant que l'animal est protégé selon des conventions internationales. Alors ! Il faudra sans doute s'habituer à sa présence aussi minime soit-elle... pour l'instant! Qu'en sera-t-il demain?

Article : Philippe Jeandel





The wolf is here... and lets us know it

The predator has been present in the Vosges for 5 years, draining in its wake mythology, curiosity and economic issues related to its attacks. Howl howl howl howl!

We are far from the legend of Romulus and Remus, claiming that the two founders of Rome – who are integral parts of the Italian city’s mythology- had been abandoned and then found and suckled by a she-wolf.

And yet! The wolf still crystallises many a fantasy and currently keeps sparking off such debates and digressions that cattle breeders are confronting with « pro-wolf » supporters in the regions where the predator has settled – whether in Italy’s Abruzzi where the wolf is deep-rooted, in the steppes of Eastern Europe or ,for about 5 years now, in the Vosges. Today, this Canidae, belonging to the family of mammals including the fox or the jackal still constitutes a link in the evolution or in the regression of the French fauna. The Prefecture of the Vosges via the Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage , the National Department of Hunting and Wild Fauna, did attempt to realise a counting last summer but the operation was disrupted by associations of environmentalists who, unexpected guests, would interrupt these evenings of enumeration with loud blows of hunting horn. For if the wolf is afraid of man, it answers his calls thanks to the so-called « provoked howl » technique. All you have to do is to imitate the wolf and howl into a road sign cone which thus transforms into a megaphone. The predator can’t help howling back and this within a 3-kilometer radius , which enables you to identify the adults and even the whole of the young descendance.

Accordingly, it is difficult today to have an accurate appraisal of the number of predators living in Vosges nature but it seems reasonable to say that a little more than ten individuals are well-rooted in the local landscape -there may be much more of them particularly on the Alsatian side of the massif. For the time being, these are exclusively solitary wolves, no packs having been constituted so far.

Attacks in large numbers

However one question recurs. How did the wolf return from such a remote past, dating back to the end of the 19th century? Some observers believe that it was informally reintroduced , without the authorities’knowing. This is quite unlikely actually! On the other hand, the French wolf is very likely to stem from Italy’s Abruzzis. For decades it has gradually settled in the massifs of France; around thirty years ago, the first specimens were reported in the Mercantour -a massif and a national park in the southern Alps on the Franco-Italian border.

Hence is the Vosges wolf a reality which is part of the daily lives of the sheep and goat breeders, who are victims of repetitive attacks. 2016 stands a good chance to beat the record of 2015, when 65 attacks made 143 victims... how many will there be by the end of the year ?

The wolf of France and Navarre and inevitably of the Vosges is regularly on the front-page of the news. To the great displeasure of its defenders who argue that the predator is fully part of the environmental chain. And yet! It seems to be rather tough, not to say impossible to fight against its presence. The Patou dogs (big Pyrenean dogs) do not seem to have much power when faced with the slyness and the strength of an attacking wolf. Of course, the breeders are partially reimbursed, but the economic issue is not solved anyhow. The predator attacks to eat but also to kill. When it passes through a flock, it looks more like slaughter than take away. And for the one ewe it devours, the wild canidea is capable of slaying about ten others... that’s the whole problem.

So what can be done? For many, selective shooting ought to be re-established. But the animal is distrustful, cunning and clever enough to turn down all the subterfuges set up by man. At the end of the 19th century forests had to be set on fire in order to wipe it out, today, this is not possible any more.

The issue of the reappearance of the wolf seems inextricable, all the more so since the animal is protected by international conventions. So what?! We will probably have to get used to its presence, as minor as it may be... for the time being! What about tomorrow?



M

Bistrot - Montagne



ATELIER · RESTAURANT

La Bergerie

Atelier - Restaurant La Bergerie & M Bistrot de montagne

Deux salles, deux ambiances, une seule et même bonne adresse, place Albert Ferry à Gérardmer

D'un côté, le restaurant La Bergerie vous accueillera dans une ambiance chaleureuse et un cadre boisé pour vous régaler à travers une carte de créations sous forme d'ateliers. Sucrée ou salée, la cuisine développée dans cet établissement met en avant les produits frais de qualité sélectionnés auprès des nombreux producteurs locaux. Le « fait maison » reste le mot d'ordre dans ce lieu de rencontre qui met également à votre disposition deux grandes tables d'hôtes pour les repas en famille ou entre amis.

Que ce soit au rez-de-chaussée ou à l'étage inférieur, une porte à franchir et vous entrez dans un nouvel univers, celui du M bistrot de montagne à l'esprit très lounge et cocooning. Ambiance feutrée, déco et mobilier haut de gamme, piano-bar, installez-vous confortablement dans les fauteuils en cuir de ce bar d'un nouveau genre. Profitez d'un moment de détente pour déguster un verre de vin autour de tapas et vous faire découvrir les spécialités de l'atelier Thai, elles aussi faites maison. Fraicheur, exotisme et voluptés seront au programme de vos papilles et de votre palais.

4 Place Albert Ferry, 88400 Gérardmer - Tél : 03 29 42 40 89



La Mauseleine Station, la familiale sportive

Le domaine de ski Alpin est devenu, en quelques décennies, une vraie référence. La station propose 40 km de pistes dont la plus longue des Vosges avec 2 900 mètres de glisse. Découverte.

Dans la vie d'une entreprise, d'une station de ski, il faut toujours des précurseurs, des visionnaires avant l'heure. La station phare de Gérardmer est sortie des terres de la Mauseleine en 1958. Mais avant cela, la société des Sport d'Hiver était créée en 1908 dans la perspective de la semaine internationale programmée en 1913. Depuis, le lieu de vie et de glisse n'a cessé d'évoluer loupant de peu l'organisation des Jeux Olympiques d'hiver en 1924 qui se déroulèrent à Chamonix. Mais qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse des sommets, celui de la tête de Grouvelin perchée à 1 100 d'altitude, point culminant du domaine.

En plus d'un demi-siècle d'existence, la station est continuellement montée en puissance pour se structurer progressivement. Avec l'installation de la première Ecole du Ski et surtout le développement du domaine avec la création permanente de nouvelles pistes pour en arriver au stade de slalom sorti de terre en 2015. Car, si Gérardmer surfe sur le label « Famille + », la station n'en est pas pour le moins sportive. Sportive par la structure des pistes offrant un panel très large de difficultés adapté à différents niveaux, sportive encore avec la plus longue piste des Vosges qui abrite le même stade de slalom capable d'accueillir des compétitions internationales telle une Coupe du Monde de slalom. Un régal avec des lignes de courbe parfaitement étudiées capables de charmer les meilleurs skieurs sur 2 900 mètres.

Le domaine est parfaitement servi depuis peu, plus exactement depuis l'hiver 2015/2016 par un télésiège 6 places débrayable flambant neuf. Un matériel qui permet aujourd'hui de limiter les files d'attente et d'enfin pratiquer le ski souhaité par les vosgiens et lorrains en premier lieu, mais aussi les touristes qui affluent pendant les périodes de vacances scolaires et chaque week-end d'enneigement. La réalisation a été possible depuis la reprise de la station en régie municipale, il est vrai, largement subventionnée par La région Lorraine qui a misé sur le tapis blanc pas moins de 2,5 millions d'euros uniquement pour restructurer l'essentiel depuis 2008.

Des opérations d'investissements que l'on date des années 80 pour les plus importantes, avec l'installation notamment de 168 canons (parc renouvelé) produisant une neige de culture de grande qualité. Compte-tenu des incertitudes liées aux conditions climatiques changeantes, Gérardmer a misé sur la fabrication de neige dès lors que le thermomètre descend un peu en-dessous de zéro degré. Une garantie qui permet un enneigement quasiment à la demande, bien au-delà des chutes de neige naturelle. Le pari était audacieux, il est aujourd'hui relevé avec succès avec une couverture à hauteur de 80% des pistes.

Un séjour sportif et en famille passe par La Mauseleine située à 852 mètres d'altitude. Le lieu domine le lac en contrebas et toutes les conditions structurelles sont réunies pour le meilleur du ski avec le petit supplément d'âme : celui de skier au milieu des sapins, de glisser sans contrainte au cœur de la forêt vosgienne. Alors ! A l'instar d'un guide rouge célèbre, un détour s'impose.

*«Laissez-vous séduire par le charme et l'authenticité des chalets DECOBOIS.
Création sur-mesure, alliant tradition et modernité au coeur
des Hautes-Vosges.»*



DECOBOIS CHALETS

Pierre & Bois, l'union d'exception



contactdecobois@yahoo.fr

www.chalets-decobois.fr



Un sacré Loustic!

Le loup est définitivement de retour en terre gérardoise! Ayant obtenu le Label Famille +, la Ville de Gérardmer et surtout la station de la Mouselaine se devaient d'avoir une mascotte digne de ce nom. En juillet 2013, l'Office de Tourisme de la Perle des Vosges avait ainsi le plaisir de dévoiler la mascotte de la station baptisée Loustic et qui est désormais visible sur tous les équipements liés à la jeunesse. Il sert ainsi de fil conducteur pour les animations, été comme hiver, de Gérardmer. Loustic le gentil loup aime notamment venir jouer sur le front de neige dans la zone « débutants ». Il y a d'ailleurs son igloo où il s'amuse comme un fou avec les plus petits, mais pas que!

What a funny guy this Loustic is!

The wolf is definitely back on the Gérardmer soil! Having obtained the « Famille + » label, the city of Gérardmer and especially La Mouselaine ski resort couldn't do without a mascot worthy of the name. In July 2013 the Tourist Office of the « Perle des Vosges » thus had the pleasure to unveil the resort's mascot named Loustic and which can now be found on all the youth-related equipment. It consequently serves as a guide for all of Gérardmer's summer and winter activities. Loustic the nice wolf notably likes to come and play on the snow front in the « beginners » area. By the way, it is there that you can find his igloo where he enjoys himself like crazy with the little ones, but not only!

Gérardmer Famille Plus :

Depuis avril 2013, la commune de Gérardmer a obtenu ce label grâce à un certain nombre de prestataires touristiques (hébergements, restaurants, activités de loisirs...) qui s'engagent auprès des familles et des enfants à tout faire pour leur assurer un accueil adapté et des vacances réussies!

Les 6 engagements FAMILLE PLUS

- 1 - Un accueil personnalisé pour les familles.
- 2 - Des animations adaptées pour tous les âges.
- 3 - Du plus petit au plus grand : à chacun son tarif.
- 4 - Des activités pour petits et grands, à vivre ensemble ou séparément.
- 5 - Tous les commerces et services sous la main.
- 6 - Des enfants choyés par nos professionnels.

La station pratique :

40 km de pistes au milieu des sapins! 21 pistes reliées dont la plus longue des Vosges: 2 900 m Gérardmer, c'est 19 télésièges et téléskis, mais c'est encore « + »!

Avec le nouveau télésiège express, 6 places :

2 fois + vite, 2 fois + de ski... et 2 fois + de confort et de plaisir...

Moins... d'attente, moins... de stress...

Et avec le garde-corps automatique :

c'est 2 fois plus de sécurité pour les enfants.

Et 2 fois + de neige! Avec les 168 canons, c'est + de ski... plus tôt et plus longtemps!

GERARDMER: la station au cœur de la ville...

+ de confort et + de plaisir pour toute la famille!

> 1 200 places de parking au pied des pistes.

> Navette gratuite depuis le centre ville tous les week-ends et pendant les vacances.

> Restaurants et hébergements vous accueillent au cœur du domaine.

Et aussi le ski nocturne

Des pistes éclairées et sonorisées de 17h à 22h, les mardis et samedis hors vacances scolaires et mardis, jeudis et samedis en période de congés scolaires.

Circuits pour ski de randonnée et promenades en raquettes.

Liaison avec le domaine de ski de fond des Bas-Rupts.





La Mauselaine ski area, the sporty family resort.

The Alpine ski domain has become a true reference within a few decades. The resort offers 40 kilometers of ski-runs, one of which-with its 2,900 meters of ride and glide - is the longest run in the Vosges. Discovery.

In the life of a firm, of a ski resort, the real ways have to be precursors or visionaries, people ahead of their time. The beacon of the Gerardmer resorts was born on the domain of la Mauselaine in 1958. But before that had the société des Sports d'Hiver (the Winter Sports society) been founded in 1908, in the perspective of the international week scheduled for 1913. This living and skiing place has never kept evolving since then, just missing the organisation of the Winter Olympics which took place in Chamonix in 1924. But never mind, as long as we get the winter of the peaks, such as the one of the « tête de Grouvelin » (head of Grouvelin) set at an altitude of 1,100 meters, the highest peak in the domain.

In more than half a century of existence has the resort constantly gained strength so as to get progressively structured. It started with the creation of the first Ski School and chiefly the development of the domain thanks to the perpetual creation of new ski runs, to reach the eventual birth of the slalom stadium in 2015. For though Gerardmer rides the wave of the « Famille + » (« Family+ ») label, the resort is nevertheless sporty. Sporty as far as the structure of its runs is concerned since it offers a very wide range of difficulties adapted to various levels, sporty as well since it owns the longest run in the Vosges which shelters this very slalom stadium able to host international competitions such as a slalom World Cup. A treat with perfectly well-studied lines of curves which may charm the best 2,900-meter skier.

**THE
NORTH
FACE**

THE NORTH FACE STORE GÉRARDMER

15 rue Charles de Gaulle
88400 Gérardmer
Tél : +33(0)3 29 57 73 62
thenorthfacegerardmer@gmail.com



NEVER STOP EXPLORING™

Ski nordique / Ski alpin / Snowboard / Saut / Télémarch / Raquettes / Handiski

École du Ski Français



Gérardmer

Tout le plaisir de la glisse et
de l'apprentissage depuis 1959

85 monitrices et moniteurs brevetés
pour vous initier et progresser en toute sérénité



Notre équipe vous accueille 7/7 jours de 9h00 à 17h00 !
Le bureau est ouvert dès novembre

237 chemin de la Rayée - 88400 GÉRARDMER
Tél. : +33 (0) 3 29 63 33 23 - www.esf-gerardmer.fr



Coiffure Philippe Laurent

VISAGISTE - BEAUTÉ - BIEN-ÊTRE



26 Rue de la République - 88400 Gérardmer
Tél : 03 29 63 36 35 - www.coiffurephilippelaurent.com

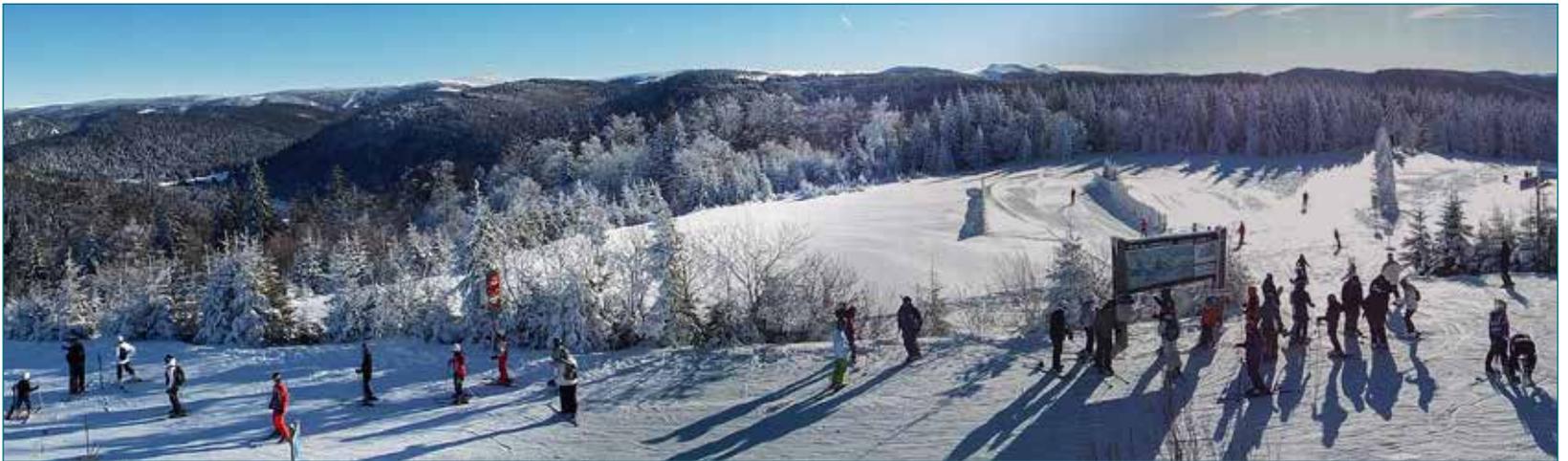


The domain has been perfectly supplied for a little time, more precisely since last winter (2015-16) with a brand-new 6-seat detachable chairlift. An equipment which currently allows to limit waiting queues and to eventually practise the ski everybody has been dreaming of: the inhabitants of the Vosges and Lorraine in the first place, but also tourists who keep flooding in during the school holidays as well as at the weekends of snowfall. To tell the truth, this has been realised thanks to the fact that the resort was taken over by the municipality and heavily supported by the region (Région Lorraine), which has invested no less than 2.5 million euros merely to restructure the most of it since 2008.

Important investment operations dating back to the 1980s for the most important ones, notably with the installation of 168 snow

cannons (a renewed park) which produce a top quality snow. Given the uncertainties related to the changing climate conditions, Gérardmer relies on artificial snow as soon as the thermometer gets a little below 0 C°. This guarantees snow fall practically upon request and goes well beyond natural snowfall. It was an audacious challenge, it has been successfully completed with the equivalent of 80 % of the ski-runs being snow covered.

A sporty family stay cannot not go through the 852 meter-high la Mauselaine. The place overlooks the lake below and all the structural conditions are met to offer the best ski with the extra touch of soul: to ski amidst the fir trees, to glide freely in the heart of the Vosges forest. So what! As a famous red guide has it: « *un détour s'impose* » (it is worth a detour).



Gérardmer Famille Plus :

This « Famille plus » (Family plus) label award was received by the city of Gérardmer in April 2013 thanks to a given number of tourism providers (accommodation, restaurants, leisure activities..) who have pledged to find suitable comforts, amenities and equipment for the well-being of families and children and thus for successful holidays.

« This is a special time for parents as well as for children: it is the time for being together again, for sharing and discovering new things, either together or separately. »

The 6 FAMILLE PLUS pledges :

- 1 - A personalised welcome for the families.
- 2 - Activities suitable for all ages.
- 3 - From the youngest to the oldest: a tariff for each and every one.
- 4 - Activities for little ones and grown-ups, to enjoy together or separately.
- 5 - All local shops and services close to hand.
- 6 - Children pampered by our professionals.

The practical resort :

40 kms of ski-runs amidst fir-trees: 21 connected runs including the longest in the Vosges, a 2,900 meter- long run.

Gérardmer, it's 19 chairlifts and skitows, but it is still « + »!

With the new express chairlift, 6 seats: twice + speed, twice + skiing... and twice + comfort and pleasure.

Less... waiting queues..., less... stress...

And with the automatic child security lock: it is twice + safety for children.

And twice + snow! With the 168 snow cannons, it is + skiing... earlier and for a longer period.

GÉRARDMER: the resort in the heart of the city...

> + comfort and + pleasure for the whole family!

> 1,200 parking places at the foot of the runs.

> a free shuttle from the city-centre every weekend and during the holidays.

> restaurants and accommodation welcome you at the heart of the domain.

What's more :

Night-time skiing: Illuminated and sound-equipped night-runs from 5 pm to 10 pm on Tuesdays and Saturdays during school term; on Tuesdays, Thursdays and Saturdays during the school holidays.

Tracks for cross-country skiing and snow shoeing.

Connection with the cross- country domain of Bas-Rupt.

Marie &

37 rue François Mitterand
88400 Gerardmer
03 29 60 48 74

Salsa
Superdry
Freeman T Porter
Kocca
Gaudi
Fracomina...



LA FAYETTE HÔTEL ET SPA À ÉPINAL



Le best western la fayette hôtel et spa offre un confort optimal : toutes les chambres sont équipées avec douche ou bain, wc séparés, mini-bar, climatisation, tv écran plat et wifi gratuit. Certaines chambres disposent de douche hydromassante, terrasse ou balcon, et vous pouvez aussi choisir entre chambre fumeur ou chambre non fumeur.

Notre établissement a obtenu la reconnaissance Ecolabel® pour son respect de l'environnement.

Les compétences professionnelles et l'engagement à travailler des produits bruts, essentiellement frais sont les critères d'obtention de la labellisation maître restaurateur. Cette distinction a été attribuée au restaurant "le rochambeau" pour leur maîtrise de la restauration traditionnelle et leur engagement en faveur de la qualité.

Contactez-nous :

BEST WESTERN Hotel La Fayette hotel et spa à Epinal
3 rue Bazaine BP 44
88002 Epinal, France

Tél : (33 3) 29 81 15 15

Fax : (33 3) 29 31 07 08

Mail : hotel.lafayette.epinal@wanadoo.fr

**“J’aime ces Vosges
qui sont pour moi une
terre d’improvisation
et de création...”**



Grand angle sur les “hauts”

Photographe-auteur et peintre, passionné de nature, Vincent Ganaye exprime à travers ses deux activités sa passion pour les espaces naturels et les paysages qui sont au cœur de son univers créatif.

Parcourant au fil des saisons les pentes du massif des Vosges, il compose, à force de coups d'œil, de regards affûtés, voire décalés, des images construites avec la rigueur et la dimension poétique que lui a donné la pratique de la peinture, jusqu'à confondre la représentation de ces deux univers.

« Ce sont le caractère fort, et les contrastes de cette moyenne montagne, traversée de saisons bien marquées qui constituent les repères de mon travail photographique sur cette région. L'hiver est une saison particulière qui exprime le tempérament fort de la montagne et lui apporte une « touche » alpestre. L'hiver est partagé entre moments tranquilles, apaisés et des conditions plus sévères, lorsque les vents tempétueux, le froid et la neige balayent avec puissance les sommets du massif. Ces contrastes et ces conditions me plaisent. Elles sont toujours des invitations à vivre et à poursuivre ces rendez-vous de pleine nature . »

Le photographe-auteur vient de publier son 3^e ouvrage thématique sous le titre « *Vosges, l'hiver vagabond* » qui se présente comme un parcours libre sur les Hautes-Vosges, un vagabondage à travers des paysages magnifiés par la qualité des lumières matinales, jusqu'à ces points de vues insolites qu'il recherche et qu'il aime mettre en scène dans ses créations photographiques. Privilégiant les aurores, il s'immerge souvent avant le jour dans ces paysages, à l'affût d'instantanés éphémères qui feront le bonheur d'une rencontre avec le premier soleil qui perce la course des nuages.

« En construisant ce livre, je souhaitais surtout partager, au fil des pages, mon vécu personnel et les sensations recueillies parmi tous ces parcours dans un massif qui est également mon lieu de vie. On ne parle jamais aussi bien des choses que l'on porte vraiment au fond de soi ».

La photographie vécue comme un art à part entière pour privilégier les perceptions qui accompagnent le randonneur qui aime également se retrouver seul dans ces espaces naturels, pour mieux en capter les sens. Lorsqu'il est de retour d'autres contrées, le photographe porte un regard neuf sur son territoire, cultive de nouvelles exigences pour trouver de nouvelles ressources à son interprétation du paysage.

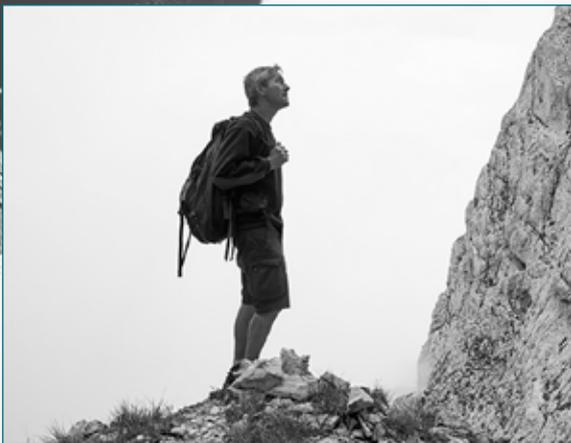
Les Vosges sont à la fois un territoire capricieux et confidentiel pour la photographie... la qualité de mise en lumière de ces paysages réclame à la fois une bonne pratique et connaissance du terrain

« J'aime ces Vosges qui sont pour moi une terre d'improvisation et de création. Je peux aller me perdre dans une forêt de brumes mais aussi me laisser surprendre, au détour d'une pente, d'un sentier, par un éclat lumineux qui convertit le lever du jour en une pépite pour le photographe que je suis. Chacun d'entre nous peut faire ce bout de chemin, parcourir une parcelle de montagne car les Vosges sont toujours accessibles, même en plein hiver. Il suffit de se laisser porter par ce désir de vivre un instant de pleine nature, de s'abandonner et poursuivre son rêve en marchant. Chaque pas devient alors un pas posé sur des parcelles de paradis qui nous réconcilient avec la nature ».

**Pour une visite à 360° du massif des Vosges
Un site dédié aux visites virtuelles:**

www.ecranpanoramique.com

Les ouvrages de Vincent Ganaye sont disponibles en librairie et peuvent être commandés à l'onglet Boutique du site de l'auteur.



Vincent Ganaye

Wide Angle on the “hauts” (“heights”)

Both a photographer-author and a painter- and a Nature lover- his two activities enable Vincent Ganaye to express his passion for natural areas and landscapes, which are at the heart of his creative universe.

As he goes over the slopes of the Vosges massif with the passing seasons and by dint of looks and a keen -even shifted- eye, he composes pictures built with the rigour and poetic dimension that the practice of painting has given him, so far as to confuse the representation of these two universes.

« Both the strong character and the contrasts of that medium mountain rhythmmed by distinct seasons constitute the bench marks of my photographic work on this region. Winter is a special season that conveys the strong temperament of the mountain and brings an alpine « touch » to it. Winter is divided between quiet, peaceful moments and harsher conditions when the stormy winds, the cold and the snow strongly sweep the peaks of the massif. I like these contrasts and conditions. They always encourage you to live and keep meeting with the surrounding nature. »

The photographer-author has just published his third thematic work under the title « Vosges, l'hiver vagabond » (« Vosges, the vagabond winter »), which presents itself as a ramble through the Hautes Vosges nature, through landscapes enhanced by the quality of the morning light to finally reach these peculiar viewpoints that he looks for and enjoys



staging in his photographic creations. As he favours dawns, he often submerges into these landscapes before daybreak, on the look-out for short-lived moments that will give him the chance to meet the first sun breaking through the clouds' racing.

« When building up this book I mainly wished to share, page after page, what I have personally lived and the feelings gathered among all these journeys in a massif which is also the place where I live. What one best talks about is what one actually bears deep down. ».

Photography lived as an art to highlight the perceptions felt all along by the hiker, he who also enjoys being on his own in these natural areas in order better to capture their very senses. When back from other lands or regions does the photographer cast a fresh eye on his area and cultivate fresh requirements so as to come up with fresh resources for his interpretation of the landscape.

The Vosges are both a changeable and confidential area for photography... It requires a good practice as well as a good knowledge of the territory to be able to bring a light of quality onto these landscapes.

« I love these Vosges mountains which are for me, a land of improvisation and creation. I can go and lose myself in a forest of mists but I can also let myself being caught out – at the bend of a slope or of a path- by a luminous glow that converts daybreak into a gold nugget for the photographer that I am.

Each and every one of us can take this way and go all over a mountain plot, for the Vosges can always be reached even in the middle of winter. You just have to let yourself be carried away by the desire to live a moment of wilderness, to abandon yourself and follow your dream by walking. Each step then becomes a step put down on plots of paradise which reconcile us with nature ».

For a 360-degree visit of the Vosges massif
A website dedicated to virtual tours:

www.ecranpanoramique.com

Vincent Ganaye's works are available in bookshops and can be ordered on the author's website under Boutique.

HOSTELLERIE
Les Bas Rupts
 LE CHALET FLEURI ♦♦♦♦



L

L'Hostellerie des Bas Rupts, c'est un accueillant chalet douillet, niché au cœur de la forêt Vosgienne, juste au dessus de Gérardmer. Une Maison chaleureuse, gérée par les familles Philippe et Witdouck depuis 5 générations, dans ce coin des Vosges qui a su préserver toute son authenticité.

Quelle que soit la saison, entre lac et montagne, de nombreuses activités rendent hommage à la nature. Les visiteurs amateurs de belles choses et de bons produits pourront aller à la rencontre des petits producteurs et artisans locaux.

Cette Maison détient aussi un atout majeur : La Gastronomie ! Le restaurant possède en effet une étoile depuis 37 ans. Les propriétaires ont habilement conçu la décoration et créé un chalet haut de gamme convivial avec sa cheminée centrale et sa très bonne table.



181 Route de la Bresse, 88400 Gérardmer, France - Tél : 03 29 63 09 25 - Email : basrupts@relaischateaux.com

www.bas-rupts.com

**SAVEURS
 DE
 MONTAGNE**

GERARDMER



Découvrez tous
 les produits
 directement sur
 la boutique en ligne :

www.saveursdemontagne.com

Produits du terroir vosgien.

Fromage, saucisson, fumés des Vosges, vins...

Saveurs de Montagne

18 rue Charles de Gaulle - 88400 Gerardmer

Tél : 03 29 63 32 96 - Email : mapi.beauvair@orange.fr

www.saveursdemontagne.com

La Tittina

HÉBERGEMENT DE VACANCES



Située au cœur des Hautes-Vosges, à 4 km de Gérardmer, notre location pour 14 personnes vous accueille tout au long de l'année dans un confort haut de gamme pour vous offrir un séjour de vacances inoubliable.

Nos chambres, la cuisine et le salon sauront vous séduire avec une ambiance chaleureuse et relaxante.

La Ville de Gérardmer propose ses services de proximité et d'authenticité. De par sa situation avantageuse pour un point de départ avec de nombreuses randonnées et de découverte d'un patrimoine hors du commun...

Sportifs, vous allez trouver votre bonheur !
 VTT, sports nautiques, ski d'hiver... La location se trouve à 20 mn des pistes de ski du domaine skiable de Gérardmer et de La Bresse.

Notre location a été conçue pour vous apporter un bien-être maximal tout au long de l'année. La construction contemporaine et la mise en œuvre architecturale chaleureuse, les multiples espaces de vie ouverts et l'intimité des chambres vous apporteront une agréable impression de repos, de bien-être et de convivialité.

Dès votre arrivée, nous serons enchantés de vous faire partager notre passion pour cette magnifique région des Vosges.

Location TITTINA - 120 pont Mansuy 88400 Gérardmer

Tél : 06.52.37.69.53 - www.tittina.fr

Saint Gutenberg, priez pour lui

Idéalement installé dans son atelier situé aux pieds du domaine de la Mauselaine, Christin Georgel est l'exemple même du savoir-faire et de l'excellence dont peuvent accoucher les montagnes vosgiennes. Spécialiste des techniques d'impression traditionnelles, chacun de ses tirages est une petite merveille.

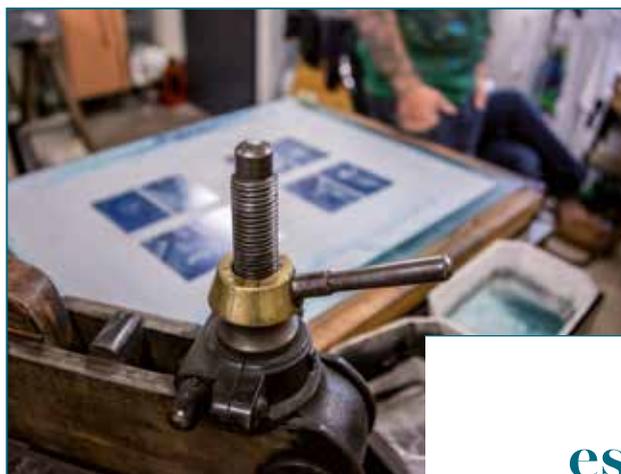


Rien n'est jamais vraiment anodin derrière un choix ou une idée de Christin, désormais imprimeur d'art à son compte. Très vite passionné par le dessin et l'illustration, c'est tout naturellement qu'il a pris le chemin des Beaux Arts d'Épinal, intégrant ainsi la section Image & Narration. C'est en deuxième année qu'il a commencé à s'intéresser à l'imprimerie, et c'est étrangement un peu par hasard que la rencontre s'est faite : « *Un jour, l'imprimante était en panne, alors on a mis un peu le nez dedans avec d'autres élèves et on s'est renseigné sur le procédé. On a trouvé ça sympa et on a commencé par faire de la sérigraphie* ».

La graine était plantée, la machine était lancée. Perfectionniste, Christin a poursuivi son chemin sur la voie de l'imprimerie jusqu'à la fin de son cursus de 3 ans aux Beaux Arts, et a ensuite intégré L'Imagerie d'Épinal : « *J'y ai appris et développé différentes techniques comme la lithographie et le pochoir à la main. J'ai également eu la chance de travailler avec Joann Sfar, Emmanuel Guibert et François Schuïtten. C'est aussi à L'Imagerie que j'ai rencontré l'un de mes maîtres, Jean-Paul Marchal* », explique Christin qui passera 6 ans à peaufiner son savoir-faire, mais aussi à acquérir de nouvelles connaissances et compétences du côté du quai de Dogneville.

Mais les métiers d'arts sont souvent des métiers de transmission et de partage. Promu chef d'atelier lorsqu'il officiait à l'Imagerie, le gérômois aura également formé plusieurs élèves à qui il a passé le flambeau lors de son départ. En parallèle de son activité de salarié au sein de la maison spinalienne, il avait commencé à travailler à son compte depuis près de 3 ans. A la fin de l'été 2015, plein d'ambitions et le carnet d'adresses bien garni, il décide de se lancer définitivement en solo pour se concentrer sur des projets qui lui tiennent à cœur, encore plus proches de sa personnalité, de son univers et de son goût pour le haut de gamme.

Pour cela, il dispose du lieu idéal : l'atelier de menuiserie familial des Georgel, situé aux pieds des pistes de ski alpin de la Perle des Vosges. La première location de ski des Vosges qui appartenait à Robert, grand-père de Christin, puis à ses fils François et René. C'est avec ce dernier, qui n'est autre que son papa, que Christin va faire les travaux nécessaires pour transformer les lieux en atelier d'imprimerie. Toujours avec le souci du détail, le jeune imprimeur va y installer deux splendides (et surtout opérationnelles !) machines, dont une presse datant de 1859. Quant à sa devanture, il fera appel à un autre artisan en la personne de son amie Morgane Côme, peintre en lettres fraîchement revenue d'Angleterre l'an dernier.



C'est dans cet atelier baptisé E.E.N.C (« *En l'encre nous croyons* », référence à un 1^{er} collectif créé en 2009) qu'il réalise lithographies, sérigraphies, packagings pour produits de luxe, bois gravé, cartes de visite et autres impressions sur textile: « *Je me suis spécialisé dans les projets haut de gamme et/ou décalés. (...) Ce que j'aime, c'est que je fais un métier très varié, qui est en perpétuel progrès. Chaque client est un nouveau défi:*

“Chaque client est un nouveau défi: on essaye de nouveaux papiers, de nouveaux réglages, des nouvelles teintes, de nouvelles finitions...”

on essaye de nouveaux papiers, de nouveaux réglages, de nouvelles teintes, de nouvelles finitions... Je travaille avec des matériaux nobles et du matériel noble, qui a une histoire ».

A titre d'exemple, Christin a déjà travaillé en collaboration avec le photographe Vincent Munier, l'auteur et dessinateur de bande dessinée Nicholas Moog, le skate-shop Division dont il a notamment refait la devanture, sans oublier le collectif Woodmen, les concepteurs de vélos en bambous et skateboards In'Bô, ou plus récemment la nouvelle bijouterie parisienne Légion Paris dont il a réalisé les cartes de visite. Mais il ne s'agit là que d'une toute petite partie de son travail foisonnant et, comme vous l'imaginez, il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin.

« J'espère que ça continuera, mais c'est bien parti pour. Et je vais continuer dans cet esprit de pop-culture, dans la scène musicale et le skate notamment. J'aimerais aussi beaucoup travailler pour quelques artistes que j'apprécie énormément comme Mike Mignola (papa de « Hellboy »), Charles Burns, Mark Ryden ou Shepard Fairey (Obey) ». C'est tout le mal qu'on lui souhaite. En attendant, vous pouvez vous arrêter à son atelier pour une petite visite des lieux après une bonne journée de ski. Cela vaut le détour et ça vous donnera peut-être des idées ou des envies.

Article : Quentin Geoffroy,
photos : Julien Marx

EENC
4, Chemin du Rond Faing
88400 - Gérardmer
Tél. 06 86 54 03 11



AUTO CAR / BATEAU / AVION / TRAIN

Tchizz

Voyager avec le Sourire !

☎ 03 29 50 65 16

TRANSPORTS, VOYAGES, SÉJOURS, SPECTACLES, SPORTS, ÉVÉNEMENTS, SALONS, FESTIVALS,
POUR PARTICULIERS, GROUPES, PROFESSIONNELS OU COMITÉS D'ENTREPRISE



TCHIZZ VOYAGES

325 ZA des Grandes Fourrières - 88430 CORCIEUX
Tél : 03.29.50.65.16 - Email : voyages@tchizz-voyages.com
www.tchizz-voyages.com



HÔTEL RESTAURANT LA RÉSERVE

G É R A R D M E R



D

Dans un havre de paix et de douceurs, l'établissement vous accueille toute l'année les pieds dans l'eau.

Au cœur des Vosges et au bord du lac de Gérardmer (la perle des vosges), nous vous proposons de venir découvrir notre hôtel design et contemporain.

Une belle salle de fitness et des VTT à votre disposition gracieusement pour profiter pleinement d'un séjour sportif dans les Vosges

Hôtel Restaurant LA RÉSERVE

Esplanade du lac, 2 avenue du 19 Novembre 88400 Gérardmer

Tél : +33(0)3 29 63 21 60 - Fax : +33(0)3 29 60 81 60

Email : contact@hotelrestaurantlareserve.com

www.hotelrestaurantlareserve.com

Boulangerie Didierlaurent

Pain de tradition française
au feu de bois



Pain au feu de bois - Pâtisserie - Pâté Lorrain - Viennoiserie
Tél : 03.29.63.03.48 - 6 boulevard de Saint-Dié - 88400 Gérardmer



Boulangerie Didierlaurent

La **qualité Maison** de nos produits

A découvrir



CONFISERIE GÉROMOISE

FABRICATION ARTISANALE
GÉRARDMER HAUTES-VOSGES

MADE IN HAUTES VOSGES

VISITE COMMENTÉE de la fabrication des Bonbons des Vosges

Animée par un artisan confiseur passionné (avec dégustation)
Tous les jours de 14h à 17h30 - Durée environ 30 min. (dimanches compris)

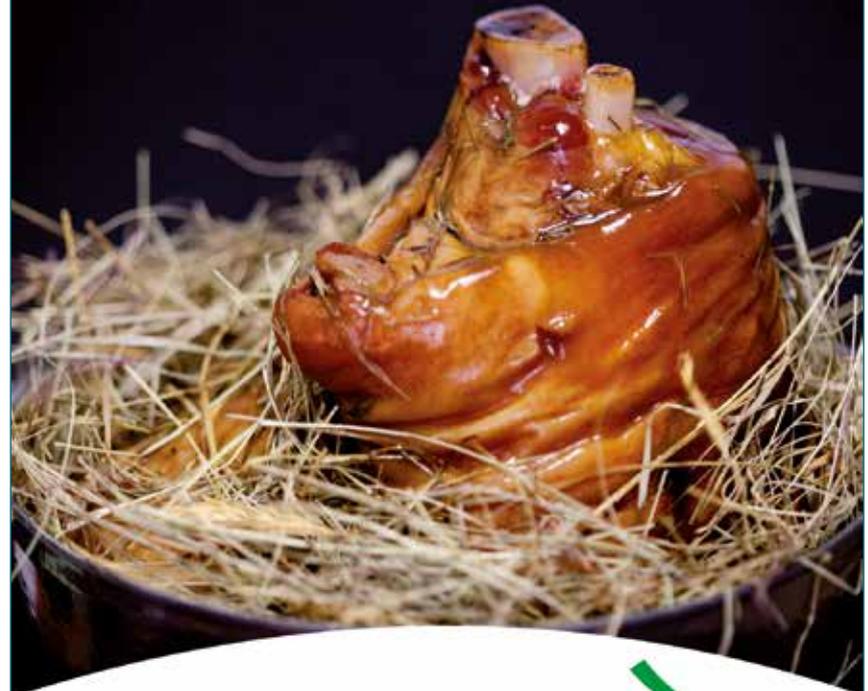


Tous nos bonbons des Vosges, gommés, gélifiés sont certifiés AB et fabriqués dans notre atelier (sans colorant)

À base d'huiles essentielles, de plantes, de miels, de jus de fruits et d'arômes naturels

Atelier de fabrication et boutique - 680 route d'Epinal à Gérardmer
Magasin ouvert de 10h à 12h | 14h à 18h30
www.confiserie-geromoise.fr | 03.29.50.22.12

Charcuterie dans la Grande Tradition Vosgienne



Charcuterie artisanale
PIERRAT
Hautes-Vosges - Depuis 1892

Route du Rain Brice, 88530 Le Tholy - Tél : 03 29 61 00 10
www.charcuterie-pierrat.fr

Saint Gutenberg, pray for him

Ideally established in his workshop at the foot of the domain of la Mauselaine, Christin George is the very example of the know-how and the excellence the mountains of the Vosges can give birth to. Specialized in traditional printing techniques, each of his prints is a little marvel.

Nothing is never completely trivial behind any of the choices or ideas of Christin's, who has set up his own business as an art printer. Very soon fond of drawing and illustration, he was to take the way to the Art School of Epinal and thus integrate the Image and Narration section. It is during his second year that he started to get interested in printing, and oddly enough, it is quite by chance that the first meeting happened: « *One day, the printing-press was out of order, so we took a look at it with some other pupils and got some information about how it worked. We found that nice and started doing some serigraphy.* »

The seed was planted, the machine was launched. A perfectionist, Christin carried on his way on the printing road until the end of his 3-year course at the Art School, and then integrated the Imagerie of Epinal: « *There, I learnt and developed various techniques such as lithography and hand- stencilling. I also had the opportunity to work with Joann Sfar, Emmanuel Guibert and François Schuitten. And it is at the Imagerie that I met one of my masters, Jean-Paul Marchal.* » explains Christin who will spend 6 years perfecting his know-how, but also acquiring new knowledge and skills on Quai de Dogneville, where the Imagerie is located.



But the Arts and Crafts are often fields of transmission and sharing. Promoted a workshop foreman while working at the Imagerie, the man from Gérardmer also trained several pupils to whom he handed on the torch when he left. Parallel to his wage-earning activity at the Epinal-based company, he had started to work for his own business for nearly 3 years. At the end of summer 2015, full of ambition and with a well-filled address book, he decided to definitely go ahead on his own, to focus on projects close to his heart, closer still to his personality, his universe and his taste for the top of the range.

To reach this goal, he has the ideal place at his disposal: the Georgel family joiner's workshop which is located at the foot of the Alpine ski run of the Perle des Vosges. The first ski hire in the Vosges, which used to belong to Robert, Christin's grand-father and then to his sons François and René. It is with the latter, who is no one else but his daddy, that Christin is going to achieve the work necessary to convert the place into a printer's workshop. Still with the same attention to detail is the young printer going to install two splendid (and above all operational!) machines, one of both a printing press dating back to 1859. As for the front of his workshop, he will call on another craftsman-or rather craftswoman in the person of his friend Morgane Côme, a signwriter just come back from England the previous year.

It is in this workshop named E.E.N.C (« *En l'Encre Nous Croyons* » « *In ink we believe* », referring to a first collective founded in 2009) that he realises lithographies, serigraphies, packagings for luxury goods, carved wood,



business cards and other printings on textile: « *I specialised in top of the range and/or peculiar projects, (...)What I appreciate is that I do an extremely varied job, which is in constant progress. Each client is a new challenge: we try to find new papers, new settings, new shades, new finishings... I work with noble materials as well as with a noble equipment, which has a history.* ».

As an example, Christin has already worked in collaboration with the photographer Vincent Munier, the comic strip writer and cartoonist Nicholas Moog, the skate-shop Division, whose shop-window he has notably redesigned, not to mention the collective Woodmen, the designers of the bamboo bicycles and skateboards In'Bô, or more recently the new Parisian jewellery Légion Paris, whose business cards he realised. Yet all this is but a very little part of his abundant work and, as you can imagine, he does intend to keep going along this excellent path.

« *I hope that it will continue, but it has started well enough to. And I will keep this spirit of pop-culture going, especially in the musical scene and skating. I would also really like to work for a few artists whom I really appreciate like Mike Mignola (the daddy of « Hellboy »), Charles Burns, Mark Ryden or Shepard Fairey (Obey).* » That's the worst we could wish him. Meanwhile, you can always stop at his workshop for a little visit of the place after a nice day out skiing. It is worth it and it may give you some ideas or envies.

EENC

4, Chemin du Rond Faing
88400 - Gérardmer
Tél. 06 86 54 03 11

La Belle Marée

Grâce à l'expérience de Patrick Géhin et son équipe de professionnels, La Belle Marée c'est la mer à la montagne, mais aussi de la viande et des fruits & légumes de première qualité.

Leader dans la filière des produits de la mer auprès des Restaurateurs dans le Grand Est de la France, la BELLE MARÉE agit en première main sur ses différents achats et s'approvisionne entre autre directement sur les meilleures Criées de Bretagne et de l'ouest du pays.

Les professionnels de la Maison Vosgienne sont en fait des Mareyeurs puisqu'ils achètent au cadran des différentes criées, sans aucun intermédiaire.

Ces circuits courts garantissent authenticité et qualité à leurs produits, pour la grande satisfaction de leurs clients restaurateurs.



La Belle Marée
36 rue d'urbainroche
88120 Rochesson
Tél : 03 29 61 78 43

Authenticité que l'équipe de la BELLE MAREE a souhaité retrouver dans l'esprit du nouvel entrepôt dédié à l'activité des Fruits et Légumes et qui est situé dans la commune de Plombières les Bains.

Avec sa volonté de satisfaire ses clients Restaurateurs, dans tous ses métiers – Poisson, Viande, Fruits et légumes – la BELLE MAREE qui se décline ainsi en BELLE VIANDE et BELLE des BOIS met l'accent sur l'écoute des besoins : elle transforme dans ses ateliers les poissons pour les travailler comme le client le souhaite. Ce savoir-faire étant inscrit dans les gènes de ces accros du poisson.

Les Chefs n'ont alors qu'à faire parler leurs talents.....

Dans cette recherche constante d'amélioration la BELLE MAREE maîtrise un autre atout : elle fume artisanalement et naturellement le saumon avant de le trancher à façon et à la main pour offrir aux papilles un produit exceptionnel de qualité gustative.

Ce sont les clients qui le disent.....

Cette démarche générale qui privilégie le meilleur est devenu la marque de fabrique des ces passionnés du frais.

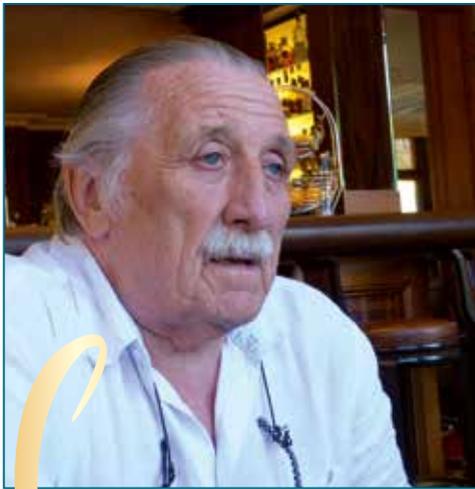




Jean-Claude Aiguier

1^{er} de la classe

Jean-Claude Aiguier est une référence de la gastronomie. Il fut en son temps, avant de prendre une semi retraite bien méritée le plus grand cuisinier des Vosges, celui qui a tiré vers le haut beaucoup de chefs du département



Son parcours est riche, fait de passion et de rencontre. Homme très attachant et discret, il fut le premier cuisinier à décrocher une étoile au guide Michelin en 1976 dans le restaurant familial l'Eléphant à Darney. A peine le temps de savourer son succès, il prend la poudre d'escampette pour des raisons familiales direction l'Alsace, plus exactement à Turckheim où il cuisine sans passion choucroute et côtes de porc. Puis c'est à Saint-Dié-des-Vosges qu'il s'installe en 1ère gérance pendant un an: l'hôtel restaurant le Stanislas. Il s'épanouit ensuite au cœur même d'un établissement étoilé L'hôtellerie Saint-Barnabé à Murlbach pour enfin ouvrir sa propre affaire Les Abbesses à Remiremont en 1978. Sa persévérance est à nouveau récompensée d'une étoile par le très recherché guide rouge en 1981. Le succès est au rendez-vous et surtout la qualité est dans les assiettes. Les Abbesses sont une référence et Jean-Claude Aiguier est définitivement reconnu à sa juste valeur.

En 1986, il quitte Remiremont pour ouvrir une nouvelle version des Abbesses à Epinal: la clientèle suit, l'étoile aussi jusqu'à flirter avec un second macaron. En juillet 1995 il décide de fermer boutique afin de profiter d'une autre vie.

Mais cet autodidacte ne s'arrête pas là. Il se lance dans le conseil en cuisine et devient consultant pour des restaurateurs vosgiens et travaille pendant 12 ans pour une entreprise spécialisée dans les plats surgelés élaborant des recettes et développant de nouveaux produits.

La fin de sa carrière n'en est pas moindre puisqu'il est aujourd'hui cuisinier à domicile. Recevoir un grand chef à la maison, c'est possible avec Jean-Claude Aiguier et son épouse qui se déplacent chez vous telle une brigade de grand restaurant.

Jean-Claude propose 2 formules l'une à 55 € / personne pour 2 plats et l'autre à 70 € / personne pour 3 plats.

Bref, le chef reste à vie un passionné, un observateur délicat de la cuisine d'hier et d'aujourd'hui. Il suit son instinct pour des plats plus dépouillés, des sauces plus courtes mais pour un travail paradoxalement plus conséquent. C'est un passionné de champignons surtout les cèpes qu'il utilise dans de nombreuses recettes. Sans oublier le poisson dont il a fait une de ses grandes spécialités...

Dans son livre « *La nature Lorraine dans votre assiette* », il nous livre les secrets de son travail élaboré avec des produits de la nature, des jardins et des poissons de rivière.



Nous retrouverons régulièrement Jean-Claude Aiguier dans nos colonnes pour des recettes qui lui appartiennent. En attendant il est possible d'accueillir le chef dans votre cuisine.

Jean-Claude Aiguier - Tél: 03.29.22.93.07

Article : Lorraine Roussat et Philippe Jeandel
Crédits photos « Gérard Louis »
Recette parrainée par Jean Marie Bulet



Jean-Claude Aiguier top of his class

Jean-Claude Aiguier is a reference in the world of gastronomy. Before taking a well-deserved semi-retirement, he used to be the greatest cook in the Vosges, the one who pulled up many chefs of the department.

Jean-Claude Aiguier is a reference in the world of gastronomy. Before taking a well-deserved semi-retirement, he used to be the greatest cook in the Vosges, the one who pulled up many chefs of the department.

His life path is rich, made of passion and meetings. A very endearing and discreet man, he was the first cook to be awarded a Michelin star in 1976 in the family restaurant L'Eléphant in Darney. Yet he had barely the time to enjoy his success for he packed up and left for Alsace –more precisely Turckheim– for family reasons: there he dispassionately cooked sauerkraut and pork chops. Then he spent a year in Saint-Dié where he was the first manager of the hotel restaurant le Stanislas. After that he thrived at the very heart of a Michelin-starred hotel, the Hôtellerie Saint Barnabé in Muhlbach and eventually opened his own business Les Abbesses in

Remiremont in 1978. His perseverance was once more prized with a star by the very famous red guide in 1981. Success was there and above all so was quality on the table. Les Abbesses became a must and Jean-Claude Aiguier was once and for all appreciated for what he was.

In 1986 he left Remiremont to open a new version of Les Abbesses in Epinal: the clients followed, so did the star and he even went so far as to flirt with a second Michelin award. In July 1995 he decided to close up shop in order to be able to make the most of another life.

This self-taught man did not stop there, though. He engaged in kitchen consultation, became a consultant for Vosgian restaurant owners and worked for 12 years for a firm specialised in frozen meals, for which he made recipes and developed new products.

The end of his career is still as relevant since he is a home cook today. To have a great chef at your home is possible with Jean-Claude Aiguier and his wife who will move to your place just like the brigade of a great restaurant.

Jean-Claude offers 2 options: one is 55 euros per person for 2 dishes, the other one is 70 euros per person for 3 dishes.

Anyway the chef remains a life-long enthusiast, a delicate observer of yesterday as well as today's cuisine. He follows his instinct for more stripped dishes, for shorter gravies but, paradoxically for a more consistent work. He is fond of mushrooms, particularly ceps that he uses in a great many recipes. Not to mention fish, which he made one of his great special dishes ... a very exacting cooking for one who has the innate knack of knowing!

In his book « La nature Lorraine dans votre assiette » (« the nature of Lorraine in your plates »), he tells the secrets of his work made with products of nature, gardens and freshwater fish.

We will regularly have Jean-Claude Aiguier in our magazine's columns for recipes of his very own. Meanwhile you can have the chef in your own kitchen.

Jean-Claude Aiguier Tel : 03.29.22.93.07

CHOCOLATIER | FRANÇAIS

Délicatement Vôtre

THIL
CHOCOLATIER



À Epinal

11 rue Léopold Bourq - Tél : 03 29 33 15 15

À Saint-Dié-des-Vosges

15 rue Thiers - Tél : 03 29 56 46 42

À Saulcy-sur-Meurthe

14 bis Rue d'Alsace - Tél : 03 29 50 00 31

Revenez notre boutique en ligne :
www.chocolaterie-thil.com



Maison Moine

Depuis plus de 25 ans, la famille Moine cultive la rhubarbe sur

l'exploitation pour produire de délicieuses boissons originales

aux saveurs subtiles et délicates.

Du blanc moelleux au blanc sec, en passant par les pétillants

ou encore des jus sans alcool.

1090 La Manche
88220 RASEY/XERTIGNY
Tél. 03 29 30 83 78
www.crillon-moine.fr
contact@crillon-moine.fr
Ouvert du lundi au samedi
de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h



Philippe Proust / C. Moine SAS

HÔTEL - RESTAURANT - SPA

La *★ ★ ★*
JAMAGNE



Au cœur de la Vallée des Lacs, une grande maison à l'esprit frondeur !

2, boulevard de la Jamagne - 88400 Gérardmer
Tél. : +33 (0)3 29 63 36 86 - Fax : +33 (0)3 29 60 05 87
Email : hotel@jamagne.com - www.jamagne.com

COMPTOIR HOTELIER

Equipement pour la gastronomie et les collectivités

TOUS LES ARTS DE LA TABLE AVEC UN LARGE CHOIX

- PORCELAINES • VERRES • COUVERTS •
- USTENSILES DE CUISINE ET PÂTISSERIE •
- ÉQUIPEMENT ET INSTALLATION DE GRANDE CUISINE •
- MOBILIER • LITERIE • VÊTEMENTS PROFESSIONNELS • PRODUITS D'HYGIÈNE •



Retrouvez de grandes marques françaises et internationales,
des produits de qualité et un service personnalisé
pour répondre au mieux à vos besoins.

Magasin et showroom ouvert à tous
du lundi au samedi matin

pour les professionnels de la gastronomie et passionnés de cuisine
Le Comptoir Hôtelier - 4 bis Boulevard de la Jamagne - 88400 Gérardmer
Tél : 03 29 63 08 81 - www.comptoir-hotelier.com




de BUYER
DEPUIS 1830



FABRICANT FRANÇAIS
D'USTENSILES DE QUALITÉ
PROFESSIONNELLE
CUISINE ET PÂTISSERIE



DE BUYER INDUSTRIES - 25, Faymont - F-88340 LEVAL D'AJOL - TEL : 03 29 30 66 12 - info@debuyer.com - www.debuyer.com



Les bonnes recettes de Jean-Claude Aiguier

Gigolettes de grenouilles frites au fromage "fines herbes"

Recette pour 4 personnes - Préparation : 45 minutes

Panier à prévoir :

24 belles grenouilles
150 g de chapelure blanche
2 oeufs
200 g de farine
Pour le fromage blanc aux herbes :
150 g de fromage blanc en faisselle
1/2 botte de ciboulette
1 échalote
3 gousses d ail
50 g de crème épaisse
sel, poivre

Progression :

- > séparer les cuisses de grenouille et dégager la chair des tibias
- > battre les oeufs en omelette
- > passer les grenouilles dans la farine, puis dans l'oeuf et la chapelure. Réserver.
- > fouetter le fromage blanc avec la crème, ajouter la ciboulette ciselée, le persil, l'échalote et l'ail hachés. Saler, poivrer.
- > chauffer la friteuse à 180°. Frirer les cuisses de grenouille pendant 4 à 5 minutes, égoutter sur un papier absorbant.

Présentation :

Mettre en relation le vert du fromage aux herbes et le doré des gigolettes de grenouilles avec un petit bouquet d'aromates.

Small frogs' legs fried with cheese and herbs

Recipe for 4 people - Préparation : 45 minutes

What to put in your basket :

24 nice frogs
150 grs of white bread-crumbs
2 eggs
200 grams of flour
For the herbed white cheese :
150 grams of white cheese in a strainer
Half a bunch of chives
1 shallot
3 garlic cloves
50 grams of thick cream
Salt, pepper

Progression :

- > Separate the frogs' legs and remove the flesh from the tibias.
- > Beat the eggs into an omelette.
- > Coat the frogs with the flour, and dip them into the egg and then coat with the bread-crumbs. Put aside.
- > Whip the white cheese together with the cream, add the chopped chives, the parsley, the shallot and the chopped garlic cloves. Salt and pepper.
- > Heat the oil in the deep fryer to 180 °C. Fry the frogs' legs for 4 to 5 minutes, drain on paper towels.

Presentation :

Link the green of the herb cheese to the golden of the frogs' legs with a small bunch of herbs.



Les bonnes recettes de Jean-Claude Aiguier

Les petits rapés aux cinq œufs

Recette pour 4 personnes - Préparation : 30 minutes

Panier à prévoir :

500 g de pommes de terre épluchées
2 œufs
2 cuillères de farine
1 branche de persil
1/2 oignon
4 œufs de caille
1 petit pot d'œufs de truite
1 petit pot d'œufs de saumon
1 petit pot d'œufs de hareng
1 petit pot d'œufs d'escargot
1dl de crème
1 bouquet de ciboulette
1 poignée de roquette

Progression :

- > couper les pommes de terre en cubes.
- > mettre dans un mixeur, ajouter œufs, farine, persil, oignon. Saler, poivrer, mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- > dans une poêle avec de l'huile, cuire 20 petites galettes de la taille d'une cuillère à soupe.
- > poêler les œufs de caille.

Présentation :

Répartir les différents œufs de poissons sur les râpés, présenter sur des assiettes avec de la roquette. Arroser d'huile d'olive et disposer la crème de ciboulette autour.

Little grated potato- pancakes with five eggs

Recipe for 4 people - Preparation : 30 minutes

What to put in your basket :

500 gr of peeled potatoes
2 eggs
2 tablespoons flour
A stem parsley
Half an onion
4 quail eggs
A small jar of trout eggs
A small jar of salmon eggs
A small jar of herring spawn
A small jar of snail eggs
A dl cream
A bunch of chives
A handful of arugula

Progression :

- > Cut the potatoes into cubes.
- > Put them in a blender, add the eggs, the flour, the parsley and the onion. Salt, pepper and mix to obtain a consistent dough.
- > In an oiled pan fry 20 little pancakes the size of a tablespoon.
- > Pan-fry the quail eggs.

Presentation :

Spread the different fish eggs on the pancakes, arrange them on plates with the arugula. Drizzle with olive oil and fit the chives cream around them.



MAD
cuisines



 **MAD Cuisines**
(MAD c'est aussi FACTORY)

Denis Martin
17 rue Carnot
88400 GERARDMER
03 29 27 12 60
mad.vosges@wanadoo.fr

FACTORY
(showroom cuisines, meubles,
luminaires, décoration)

1 Rue des 15 et 20^{ème} BCP
88200 REMIREMONT
03 29 22 50 34
contact@factory-boutique.fr
www.factory-boutique.fr 





MÉMÉ

CAFE - EPICERIE - ENCAS - BAZAR



Ouvert le dimanche et tous les jours en i...

Mémé, c'est une parenthèse qui nous transporte vers un temps...
Celui de l'épicier du coin de la rue, la 4cv de PP, la mob du frangin,
les vinytes, les bigoudis...

C'était le temps de l'insouciance, le temps des parties de cartes,
des bals populaires, le temps béni du bavardage et du partage...

Mémé vous invite à recomposer ce passé dans un lieu atypique et
souriant où la nostalgie n'est jamais très loin...

5, place Albert Ferry - 88 400 Gérardmer
Tél : 03.29.63.11.66 - Email : memegerardmer@gmail.com



Jeep avec



Jeep.fr

TAILLÉE POUR L'EXTRÊME.



Jeep

PRESTIGE AUTOMOBILE

Chavelot - Saint-Étienne-les-Remiremont
Jeanménil - Sainte-Marguerite



Jeep

Guide Restaurants

Les Vosges, qui abondent de richesses naturelles ; montagnes, forêts, plaines et lacs, nous invitent à déguster de nombreuses spécialités culinaires.



Guide des restaurants

L'Assiette du Coq à l'Âne



Dotée d'un cadre typique et traditionnel, dans un décor de ferme reconstituée, L'Assiette du Coq à l'Âne est un restaurant mettant en valeur les produits du terroir. Le Chef, Dominique Arnold, y fait évoluer sa carte en fonction des saisons.

L'Assiette du Coq à l'Âne a reçu un Bib Gourmand décerné par le Guide Michelin, une distinction qui récompense les restaurants offrant le meilleur rapport qualité/prix à leurs clients.

Depuis l'été 2012 Le Restaurant l'Assiette du Coq à l'Âne est doté d'une rôtisserie pour les amateurs de viande savoureuse et propose des spécialités locales : salade de munster chaud, pâté en croûte, choucroute ou hamburger du bûcheron.

L'Assiette du Coq à l'Âne

Le déjeuner est servi à partir de 12h00. Pour le dîner, l'Assiette du Coq à l'Âne vous accueille de 19h00 à 22h. Pensez à réserver votre table au +33(0)3 29 63 06 31

In the typical setting of the representation of a traditional farm, L'Assiette du Coq à l'Âne is a restaurant that promotes local products. The Chef, Dominique Arnold, varies his menu according to the seasons.

Lunch is served from 12pm onward. For the dinner, l'Assiette du Coq à l'Âne welcomes you from 7 p.m. to 10 p.m.

L'Assiette du Coq à l'Âne was awarded a Bib Gourmand by the Michelin Guide. This award is a recognition for restaurants guaranteeing the best quality / price ratio to clients.

As of the summer of 2012, l'Assiette du Coq à l'Âne has had a rotisserie for those who love tasty meat. The restaurant offers regional dishes, such as the hot Munster salad, pâté en croûte, choucroute, or lumber-jack's hamburger.

Vesuvio



Le Vesuvio, c'est plus qu'un restaurant : c'est un état d'esprit. Les gérômois sont fidèles à cette institution gérée dans la bonne humeur par Véronique et son équipe depuis plus de trente ans.

En plus de ses pizzas mythiques, Le Vesuvio propose une cuisine fusion qui marie les produits du terroir vosgien avec des inspirations venues de Méditerranée ou d'Asie. Ici se retrouvent toutes les saveurs du sud.

Le chef s'exprime avec des produits frais. Il compose chaque jour des suggestions inventives qui complètent une carte déjà très riche et variée.

Le Vesuvio is more than just a restaurant: it is a state of mind. For more than thirty years have the people from Gérardmer been regular customers of the place managed with a good mood by Véronique and her team.

Besides the mythic pizzas does Le Vesuvio offer a fusion cuisine that blends all the local products with inspirations come from the Mediterranean or Asia. All of the flavours of the South are gathered here.

The chef uses fresh products. Every day does he compose creative dishes which complete an already rich and varied card.

Open every day from 12 to 2 pm and from 7 to 10 pm except on Tuesday evenings and Wednesdays On Fridays and Saturdays from 12 to 2 pm and from 7 to 11 pm.

Vesuvio

Ouvert tous les jours de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h sauf mardi soir et mercredi Vendredi, samedi de 12 h à 14 h et de 19 h à 23 h.

2 Place Albert Ferry, Gérardmer
Tél. 03 29 63 06 19 - www.levesuvio.fr
[Facebook.com/levesuvio](https://www.facebook.com/levesuvio)

Bistrot de la Perle



Situé en plein centre de la station, venez passer un bon moment dans un cadre agréable.

François et son équipe en cuisine vous mijoteront de la cuisine terroir, élaborée avec des produits issus des producteurs locaux :

crumble de saumon, moules, Mont d'Or chaud, magret de canard crème de cèpe, et ses suggestions du moment.

Brigitte et Gaëlle ainsi que leur équipe en salle vous accueilleront et vous apporteront tous les conseils afin de passer un agréable moment.

Menu déjeuner 11,60 €, menus de 21,50 à 30,50 €, carte de 25 à 35 €.

Bistrot de la Perle

32, rue Charles de Gaulle, Gérardmer
Fermé le mardi soir et mercredi
(sauf vacances scolaires) - Tél. 03 29 60 86 24

Located right in the center of the ski area, come and have a great time in a pleasant scenery.

For you, François and his team in the kitchen will be cooking local cuisine devised with products from local producers.

Crumble with salmon, mussels, hot Mont d'Or, duck breasts with cream of ceps and others.

Brigitte, Gaëlle and their Room Team will welcome you and give you the best of advice so that you can have a good time.

Lunch menu: 11.60 €, menus from 21.50 to 30.50 €, from the card from 25 to 35 €.

Au Chant du Bois



Situé aux portes de Gérardmer, à proximité du lac et de la station des sports d'hiver, Le Chant du Bois vous accueille dans l'ambiance chaleureuse et familiale d'un chalet de montagne.

Thérèse, Eric et leur équipe vous proposent une cuisine conviviale, mettant en valeur les produits locaux de culture raisonnée et bio ainsi que des viandes de qualité 100% française dans le respect du titre de maître restaurateur.

Vous vous réchaufferez avec des spécialités vosgiennes et savoyardes avant de reprendre le chemin des stations de ski.

Quand viennent les beaux jours, profitez de la terrasse et dégustez une grillade au feu de bois et des pizzas.

Le restaurant a une capacité de 125 couverts, possède un grand parking dédié et accepte les groupes et les cars.

La réservation est conseillée.

Au Chant du Bois

5, route du Rain Brice - 88530 Le Tholy
Tél: 03.29.61.80.27

Situated at the gateway of Gérardmer, close to the lake and the winter sport resort, Le Chant du Bois welcomes you in the warm and family atmosphere of a mountain chalet.

Thérèse, Eric and their team offer a convivial cuisine highlighting the local products of reasoned culture and organic crop as well as 100% French quality meats in accordance with the title of Master Restorer.

You will warm up with local dishes from Vosges and Savoy before going back to the ski resorts.

When warmer weather is back, make the most of the terrace and enjoy pizzas and a barbecue.

The restaurant can seat up 125 guests, has a large parking-lot and accepts groups and buses.

Reservation is recommended.

La Soupe aux Choux



Un nom qui évoque forcément la convivialité pour cette brasserie placée en plein centre ville de Gérardmer.

Vous n'y croiserez peut-être pas de Funès et Jacques Villeret, mais dans un cadre rustique et agréable, installez-vous confortablement pour vous régaler avec de bons petits plats à base de produits régionaux, à l'image de la fameuse tofaille ou de la savoureuse choucroute garnie.

D'autres spécialités vous seront également servies sur planche à l'image des incontournables tartes flambées.

Une petite faim à l'heure du goûter ? Côté sucré, crêpes et gaufres faites « maison » vous attendent à toute heure de la journée dans cette brasserie ouverte non-stop de 11 h 30 à 22 h 00, y compris les week-ends et vacances scolaires. Idéal pour se réchauffer en descendant des pistes !

« Cabbage Soup » is a name that unavoidably calls to mind friendliness and conviviality, which can be applied to this brasserie situated right in the town-center of Gérardmer.

There you will unfortunately not meet the actors de Funès and Villeret, the lead roles in the famous movie « La Soupe aux Choux »... ; yet, in a rustic and pleasant setting, make yourself comfortable and enjoy gourmet meals made of local products such as the first-rate « tofaille » or the tasty « choucroute garnie » (sauerkraut with meat).

Other typical dishes will also be served on board such as the inevitable much-loved « Tarte Flambée » (Alsatian Flammekueche). A little hungry when tea-time draws near ?

As for sweet food, home-made pancakes and waffles can be ordered all day long in this brasserie which is open from 11.30 am to 10.00 pm, weekends and school-holidays included. The ideal way to warm oneself after skiing !

La Soupe aux Choux

Place Albert Ferry à Gérardmer
Tél: 03.29.63.43.85

Le Grizzly



La maison des spécialités

Un cadre chaleureux de montagne au coin du feu situé au coeur de la ville de Gérardmer.

Notre cuisine savoureuse, faite maison, vous propose le plus large choix de spécialités de montagne sur appareils et une sélection rigoureuse de viandes régionales grillées au feu de bois.

Depuis un an notre équipe s'est renforcée avec l'arrivée d'un artisan boulanger qui prépare pains et desserts dans les règles de l'art.

Venez découvrir notre fondue en pain cocotte (spécialité unique dans la région) agrémentée de ses charcuteries locales du Fumoir des lacs, ainsi que la reblochonnade, les braserades, tartiflette au munster, brochettes flambées et tant d'autres plats gourmands vous attendent 7/7 midi et soir.

Le Grizzly

24 rue Charles de gaulle, Gérardmer
Face au manège. - Tél: 03.29.60.80.39
Email: legrizzly@wanadoo.fr

The house of specialities

A warm mountain setting by the fireplace situated in the heart of the city of Gérardmer.

Our tasty home-made cuisine offers you the widest choice of mountain specialities on appliances and a strict selection of local meats grilled on wood fire. Our team was strengthened a year ago with the arrival of an artisan baker who skillfully prepares breads and desserts .

Come and discover our « fondue en pain cocotte » -a speciality unique in the region- served with local deli meats from the Fumoir des Lacs, taste our « reblochonnade », « braserades », «Munster tartiflette », « flambé » skewers ... All these and so many other gourmet dishes are waiting for you middays and evenings 7 days a week.

BRAGARD

Be your best*



50, rue Léo Valentin
88000 Épinal
Tél. 03 29 69 10 10
contact@bragard.com

www.bragard.fr

 Rejoignez Bragard France
sur Facebook

*Soyez au meilleur de vous-même

Guide des restaurants

La Table d'Angèle



Photo Maxime H.

Restaurant contemporain, à l'esprit «bistrot» où dominent les coups de cœur et les opportunités du marché.

Ambiance chaleureuse et accueillante où riment modernité et luminosité.

Primé «jeune talent» par le Gault Millau, Bib Gourmand au guide Michelin, Maître Restaurateur, le chef Christophe POIROT et sa fidèle équipe proposent une cuisine créative, ne travaillant que des produits frais et des matières premières de qualité, en privilégiant les produits du terroir et de saison. Du pain, aux glaces & desserts, en passant par les sauces, tout est Fait Maison.

Une attention particulière à toutes les allergies alimentaires, un menu végétarien élaboré avec goût et un menu enfant sortant des sentiers battus.

La cuisine ouverte vitrée est une invitation à la visite et stimule l'équipe qui partagera volontiers ses recettes. Pensez à réserver votre table!

A contemporary restaurant with a «bistrot» spirit where market opportunities and favorites prevail.

A warm and welcoming atmosphere where modernity and luminosity rhyme

Elected «Young Talent» by Gault and Millau, awarded a «Bib Gourmand» by the Michelin Guide and a Master Restorer, chef Christophe POIROT and his loyal team offer a creative cuisine, using only fresh products and quality raw materials by favouring local products and seasonal ingredients.

From the bread and the gravies to the ices and desserts, everything is Home Made.

We particularly focus on all food allergies and also offer a tasteful vegetarian menu and a child menu off the beaten tracks

The open and glazed kitchen should encourage you to visit and stimulates the kitchen team who will be happy to share their recipes.

Do not forget to book your table!

La Table d'Angèle

30 Grande Rue - 88250 La Bresse
Tél: 03.29.25.41.97

Au Diamant



C'est bien connu, la montagne met en appétit!

Notre restaurant gastronomique Le Diamant le sert avec gourmandise. D'abord, le plaisir des yeux...

La grande salle baignée de lumière dont les baies vitrées ouvrent sur le jardin enneigé l'hiver et sur la terrasse aménagée l'été. Ensuite, le plaisir des papilles...

Le chef Alain Noël vous propose une cuisine inspirée du terroir vosgien et un grand choix de plats à emporter de l'apéritif au dessert sur réservation. Pour ceux qui ont un peu moins de temps: buffets tous les midis comprenant différentes formules avec une suggestion du jour.

Nous mettons notre salle à votre disposition pour les banquets et fêtes de famille (mariages, baptêmes, communions...).

Hôtel-Résidence Les Vallées***

31 rue Paul Claudel 88250 La Bresse

Tél: +33(0) 3 29 25 41 39

Email: hotel.lesvallee@labellemontagne.com

As everyone knows, the mountain whets one's appetite!

Our gastronomic restaurant Le Diamant will tantalize your taste buds. First, the viewing pleasure... The large light-flooded dining-room whose bay windows open onto the snowy garden in winter and the landscaped terrace in summer. Then the pleasure of tasting fine food...

The chef Alain Noël offers a cuisine based on local products and a wide range of take-away dishes, from appetizers to desserts - advance booking required. For those who have a little less time: every day at midday, buffets including various options with the day's suggestion.

We put our room at your disposal for banquets and family meals (weddings, christenings, communions...)

La Table de Montagne – Le Collet



Ici, le plaisir des yeux rejoint celui des papilles et céder à la gourmandise n'est plus un péché.

Le chef Olivier Lapôtre aime par-dessus tout travailler les produits de sa région. Ses assiettes belles à croquer en sont la preuve.

De l'amuse-bouche au pousse-café, le repas est une vraie fête. Les fruits, les confitures, les miels, les eaux-de-vie ont les saveurs et les arômes de la montagne...

Tout comme le décor des salles à manger qui nous rappelle l'ambiance chaleureuse des cuisines de nos grands-mères: poêle à bois, seau à charbon, boîte à sel...

La Table de Montagne - Le Collet***

Route de Colmar, 88400 Xonrupt-Longemer

Tél: 03 29 60 09 57

www.chalethotel-lecollet.com

Here, viewing and tasting pleasures intermingle and... to be greedy is not a sin any more.

The chef Olivier Lapôtre mostly loves cooking regional products and as a matter of fact, who does not feel like biting into the dishes he devises?

From the appetizer to the nightcap is the meal a real festival. The fruit, the jams, the honeys as well as the spirits, they all have the tastes and flavours of the mountain... Just like the dining-rooms' decoration which reminds us of the warm atmosphere of our grand-mothers' kitchens: wood stoves, coal scuttles, salt boxes...

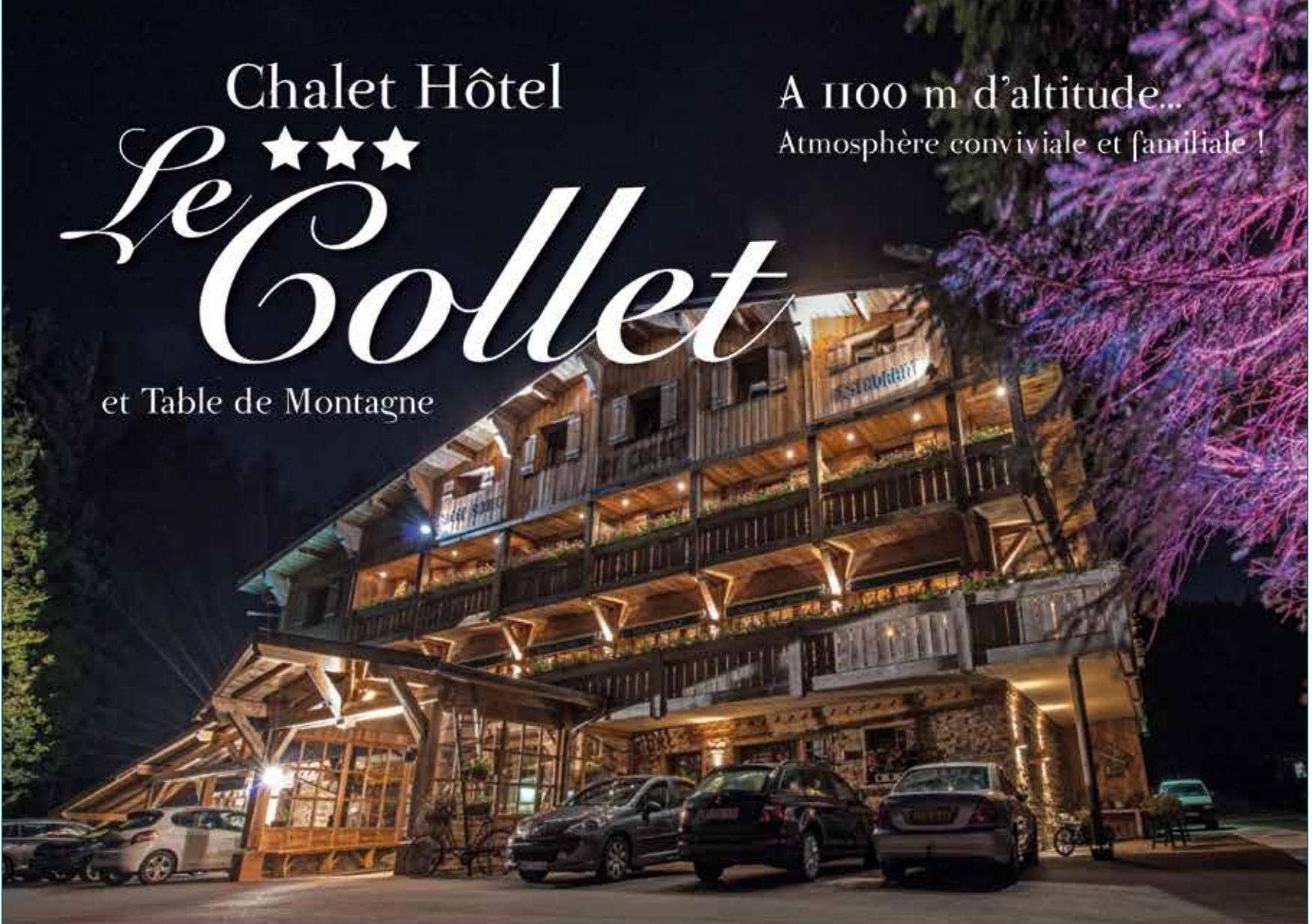
Chalet Hôtel

A 1100 m d'altitude...

Atmosphère conviviale et familiale !

Le Collet

et Table de Montagne



A quelques lacets du sommet du col de la Schlucht
(le plus haut des Vosges), voici un chalet de caractère à l'âme montagnarde
et à l'esprit familial. Idéalement situé au cœur du Parc Régional des Ballons des Vosges
et à deux pas de la route des Crêtes, il ouvre ses horizons sport et confort !
Son accueil chaleureux, ses décors bois, son salon authentique, ses objets anciens,
clins d'œil omniprésents à la montagne, offrent de belles parenthèses de détente.

Route de Colmar, 88400 Xonrupt-Longemer
Tél : 03 29 60 09 57 - www.chalet-hotel-lecollet.com

24^e FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM FANTASTIQUE

GÉRARDMER

La Grand messe (noire) du fantastique

Chaque année, l'hiver, le froid mais aussi l'effroi s'abattent sur la Perle des Vosges où se déroule le Festival International du Film Fantastique.

Autant dire que c'est l'horreur! Du 25 au 29 janvier 2017, Gérardmer vivra à nouveau au rythme du fantastique à l'occasion de ce 24^{ème} festival qui devrait à nouveau réunir des grands noms du cinéma de genre et du cinéma dans son ensemble. Chaque année, des jurés aux invités d'honneur, c'est du très lourd. A ce propos, si vous allez au cinéma du casino gérômois, prenez le temps de vous arrêter devant le mur fantastique où trônent les plaques de verre installées en mémoire de chaque édition. Comme le dirait Pierre Sachot lui-même: « *Il y a du beau monde!* ».

Le fait qu'un nombre impressionnant de nationalités soient représentées dans la sélection annuelle ne fait que rajouter un peu de piment et de sang à chaque opus du festival qui explore

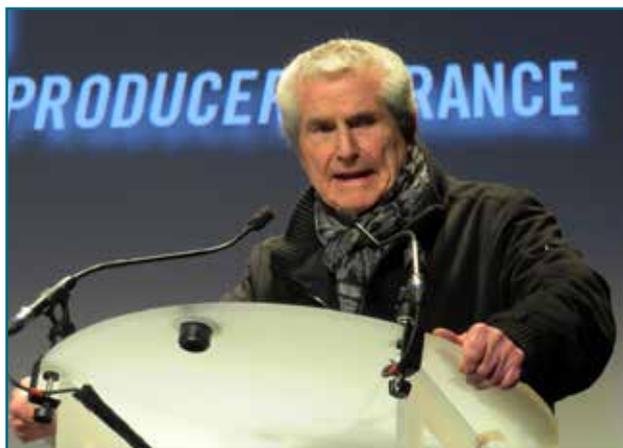


Comédiennes jury

le fantastique sous toutes ses coutures et prend également soin du jeune public. En marge des projections auxquelles n'ont généralement pas accès les moins 16 ans, l'organisation met un point d'honneur à proposer de nombreuses animations ouvertes à tous: le salon littéraire connu sous le nom du Grimoire réunit des auteurs venus de tous les horizons, des tables rondes permettent d'aborder des sujets d'actualité en lien avec des thèmes porteurs, des concerts, les expositions arts plastiques et bandes dessinées, la Zombie Walk et bien d'autres encore. Alors rendez-vous en janvier dans les salles obscures de Gérardmer!

Plus de renseignements sur le site du festival:

www.festival-gerardmer.com



Claude Lelouche,
président du jury long-métrage en 2016

Le président de l'association organisatrice de l'événement pour qui ce mur fait quasiment office de mémoires. Il a vu le festival naître, grandir, trembler, avancer et s'envoler pour devenir ce rendez-vous mondialement reconnu et incontournable des amateurs du cinéma fantastique au sens le plus large du terme. Qu'il s'agisse des films en compétition ou hors compétition, des hommages, des soirées à thème, chaque facette de ce genre est explorée:

horreur, fantasy, science-fiction, gore, anticipation, médiéval-fantastique, psychédélique, anticipation, le spectre est large, les nuances sont légions, les possibilités infinies.

The (black) High Mass of the fantastic

Every year do winter, the cold but also terror descend on la Perle des Vosges where the International Fantastic Film Festival takes place. ("the Pearl of the Vosges" is the nickname of Gérardmer)

Let's face it, it is horror. From the 25th to the 29th January, Gérardmer will once more live to the rhythm of the fantastic on the occasion of this 24th festival which should once more gather together all the great names of the genre cinema and the cinema as a whole. Every year, from the members of the jury to the guests of honour, it is who's who. On this subject, if you go to the cinema of the Gérardmer casino, take the time to stop in front of the fantastic wall where the glass plaques put up in memory of each edition are proudly displayed. As Pierre Sachot himself would say: « *It is high society!* ». He is the president of the association organising the event for whom this wall practically serves as memoirs. He has seen the festival been born, grow, tremble and take off: it thus eventually became this world-famous not-to-be-missed



Deux expositions sur le thème du festival vous attendent chaque année à la Villa Monplaisir et à l'Espace LAC.

explored: horror, fantasy, science-fiction, gore, anticipation, medieval-fantastic, psychedelic, the spectrum is broad, the shades are legion, the possibilities infinite.

The fact that an impressive number of nationalities are represented in the annual selection only adds a bit of spice and blood to each opus of the festival, which explores the fantastic from every angle and also cares for the young audience. Besides the film screenings to which those under 16 usually have no access, the organisation makes a point of offering plenty of entertainment open to all: the salon littéraire (literary salon) known as the Grimoire gathers together different authors from a wide range of backgrounds, panel discussions making possible to raise topical issues related to key themes, concerts, the exhibitions of plastic arts and comic strips, the Zombie Walks and many more. So let's meet in January at the cinemas in Gérardmer!

More information on the festival website:

www.festival-gerardmer.com



En 2016 et malgré un froid de canard, le jury long métrage au grand complet s'était prêté au jeu du shooting photo sur les rives du lac

event, where lovers of the broadly-speaking cinema of the fantastic meet. Whether it be films in competition or out of competition, tributes or theme evenings, every facet of this genre is

Audi Vorsprung durch technik



e-xtrême

Audi Q7 e-tron quattro.



Change le monde. Pas votre quotidien.

En toutes conditions la perfection avec une motorisation hybride :
l'Audi Q7 e-tron, le premier véhicule de série à associer
les technologies e-tron et quattro pour allier performance et efficacité.

Publicité diffusée par le concessionnaire en qualité d'intermédiaire de crédit, à titre non exclusif, de Volkswagen Bank. Volkswagen Group France S.A. au capital de 7 750 000 €
11 avenue de Boursonne Villers-Cotterêts - RCS Soissons B 602 025 538. Audi recommande **Castrol EDGE Professional**. Vorsprung durch Technik = L'avance par la technologie.

Audi Q7 e-tron quattro : consommation combinée (l/100km) : 1,8 - 1,9. Consommation électrique (kWh/100 km) : 181 - 190. Rejets de CO₂ combinés (g/km) : 48 - 50.

PASSION
AUTOMOBILES 
ACCES • PREMIUM • SPORT • PRESTIGE

ZI de la Voivre - 40, avenue du Rose Poirier - EPINAL - Tél. 03 29 38 22 00
contact.epinal@passionautomobiles.fr - www.audi-epinal.fr

Gérardmer. s'habille de Jaune

De septembre au mois d'avril, toute la ville prépare la Fête des Jonquilles. Un moment particulier, mis sur pied tous les 2 ans

Tous les deux ans, toute la ville de Gérardmer s'habille de jaune avec l'organisation de la Fête des Jonquilles. En l'espace de quelques semaines savamment choisies, La Perle des Vosges devient la capitale du narcissus sauvage en s'appuyant sur une mobilisation générale. Car le corso fleuri programmé le 09 avril prochain ne se suffit pas à

lui-même, c'est toute la population locale qui met la main à la pâte à commencer par les constructeurs de char qui déploient leur savoir-faire dès le mois de septembre pour figurer les derniers détails attachés aux structures mobiles quelques heures seulement avant le défilé. Mais avant cela, d'autres gérômois déploient également leurs ailes dans les prés et autres champs du secteur. Les enfants des écoles, comme le veut la tradition, sont à la cueillette pendant toute la semaine précédant la fête. Et ça marche, ça fonctionne, ça roule comme ce fut le cas en 1935 avec l'amicale motocycliste qui fut à l'organisation de la 1^{ère} édition : l'événement né de l'idée de Paul Elbel était destiné à dynamiser le commerce local...

Quoi qu'il en soit, de quelques fleurs piquées sur les deux roues de l'époque,

la manifestation est passée aujourd'hui à une trentaine de chars faits de carcasses métalliques

recouvertes de grillage dans lesquelles les jonquilles sont introduites... Un travail d'orfèvre et de titan qui n'effraie pourtant en rien tous les bénévoles et la Société des Fêtes qui est à la manœuvre. C'est bien le groupe dirigé aujourd'hui par une femme, Nicole Curtit, qui perpétue tous les deux ans cette tradition venue d'un autre siècle à l'image des matériaux utilisés. Mais enlever la fête des jonquilles de son « jus » initial pour en reconstruire en version 21^è siècle, c'est enlever le sang jaune qui coule dans les veines des gérômois.

Alors, forcément la 48^{ème} du nom sera encore plus belle que les précédentes... À chaque édition, les constructeurs de génie, sortent de leur chapeau de nouvelles astuces de bâtisseurs de cathédrales et le grand public voit également apparaître de nouveaux matériaux naturels autres que la mousse et les jonquilles. Les feuilles séchées, les branchages, les écorces, les genêts... pour un feu d'artifice de couleurs variées et parfaitement adaptées à l'attente des spectateurs.

La fête des jonquilles 2017 aura bien lieu le dimanche 09 avril, en fonction du calendrier scolaire et des élections présidentielles. Espérons que le narcissus sera présent dans les prés de la cité au risque d'une « délocalisation » de la cueillette en Hollande comme ce fut le cas en 2013. Car le jour J reste capital au propre comme au figuré. La Fête des Jonquilles est une véritable entreprise qui accueille plusieurs dizaines de personnes que l'on retrouve tout au long du parcours où s'installent également des groupes musicaux afin de donner encore un peu plus de relief à ce moment teinté de particularisme.

A vos agendas!

Article : Philippe Jeandel



2017, Gérardmer wears yellow

From September to April does the whole city prepare the Fête des Jonquilles (the Festival of Daffodils). A very special time organised every other year.



Every other year does the whole city of Gérardmer wear yellow when organising the Fête des Jonquilles. Within a few smartly-chosen weeks, does the Perle des Vosges* become the capital of the wild narcissus, relying on general mobilisation. As a matter of fact, the « *corso fleuri* », the flower-decked floats are not self-sufficient, it is the whole of the local population that sets their hands to the plough, starting with the float builders who deploy their know-how as soon as September, to touch up the last details of the mobile structures just a few hours before the parade. But before that do other inhabitants of Gérardmer also spread their wings in the meadows and other fields nearby. Tradition wants schoolchildren to pick up daffodils during the whole week preceding the festival. And it works, everything runs smoothly just like it used to back in 1935 with the Amicale des Motocyclistes (the Motorcyclist Association) at the root of the organisation of the first festival : Paul Elbel's idea - at the origin of the event- was meant to boost local business.

However, the few flowers stuck on that time's mopeds and motorbikes have today grown into around thirty metal-framed floats covered with wire mesh in which the daffodils are stuck... A true precision work and a mammoth task which yet does not frighten away all the volunteers and the manoeuvring Société des Fêtes. Indeed every other year it is this group led by a woman called Nicole Curtit that

keeps alive the tradition dating back to another century, as do the materials used. But to take the Fête des Jonquilles out of its initial « *juice* », to rebuild it « *21st century-like* » is to take out the yellow blood flowing in the veins of the inhabitants of Gérardmer.

So will the 48th so-called festival undoubtedly be more beautiful than the previous ones. At each new festival do these builders of genius bring out of their top hats new cathedral-builders' tricks and the general public can also see new natural materials appear, other than moss and daffodils. Dry leaves, lopped off branches, bark, broom...for a colourful explosion perfectly befitting the audience's expectations.

The Fête des Jonquilles 2017 will definitely take place on Sunday April 9th, depending on the school holidays and the presidential elections. Let us hope that the narcissus will be present in the city's meadows, otherwise the picking will have to be « *relocated* » in the Netherlands, as it had to be in 2013. For Day D remains crucial, both literally and figuratively speaking. The Fête des Jonquilles is a real business which includes several dozens of people : they can be found all along the route where music bands also settle to enhance still a little more this moment tinged with specific local character.

Mark your calendars !

* (the « Pearl of the Vosges » is the nickname of Gérardmer)

Agenda Hiver 2016-2017

Décembre 2016

3 au 31 décembre >
Marchés de Noël
à Gérardmer et à La Bresse

23 décembre >
Parade musicale
à Gérardmer

26 décembre >
Concert Saint-Barthelemy
à l'église
de Gérardmer

31 décembre >
Festivités du nouvel an

Janvier 2017

1 et 2 janvier >
Marchés de Noël
à Gérardmer

6 et 7 janvier >
Journées Handi neige
à la Bresse

14 janvier >
Eight Killers blues brother
en concert
à l'espace lac Gérardmer

14 au 20 janvier >
Festival **Accords des montagnes**
à la Bresse

22 janvier >
Trophée du Rainkopf
course de ski alpinisme

25 > 29 janvier >
Festival International du film fantastique
à Gérardmer

28 janvier >
Après midi nocturne et barbecue
à la Bresse

Février 2017

14 février >

Saint Valentin sur le massif

17 février >

Saut à ski Coupe des Vosges
Bas Rupt

18 février >

Relais de l'ermitage à Ventron
course de ski de randonnée

19 février >

Trail de la mauselotte
à Cornimont

28 février >

Trace vosgienne course de ski de fond

Mars 2017

3 au 5 mars >

Salon Habitat Déco Espace Lac
Gérardmer

4 mars > **Duathlon des neiges**
à la Bresse

24 au 26 mars >

Vins et découverte des terroirs
à la Bresse

Avril 2017

4 au 7 avril > **Rencontres du cinéma**
au casino Gérardmer

9 avril > **Fêtes des jonquilles**

23 avril > **Run attitude** course à pieds
féminine Gérardmer

Mai 2017

20 au 28 mai >

Festival de sculpture Camille Claudel
La Bresse

Toute la saison

Descente aux flambeaux et feu d'artifice >

les 21 & 28 décembre
puis tous les mercredis
du 4 janvier au 1^{er} mars à
La Mauselaine - Gérardmer

Descente aux flambeaux >

le 21 décembre et 4 janvier
puis tous les mercredis
du 8 février au 1^{er} mars
à La Bresse - Hohneck

Descente aux flambeaux >

le 28 décembre, le 14 et 28 février
à la Bresse - Lispach

Pour boire un verre dans une ambiance tendance et survoltée >

Rendez vous au **Refuge**, c'est « l'Après ski »
made in station de La Bresse - Hohneck

Exposition photos « Les fenêtres Ouvertes en Afrique »

Œuvre de paradoxe et d'illusion sur
la faune africaine à Gérardmer ski,
secteur Grouvelin par Kissnetimage

Votre prochain Magazine Hohneck "ÉTÉ"
à paraître en juin 2017



NOUVEAUTÉ 2016 !
**FOUR À
PIZZAS**



**Location skis
SUR PLACE !**

PLEIN SÜD

BRASSERIE • RESTAURANT

Au pied des pistes

LA MAUSELAINE
88 400 GERARDMER
Tél. 03 29 27 2000

●
Four à pizzas

Plat du jour maison

Snack à toute heure

●
Ne vous encombrez plus, louez sur place
Plein Sud loue les skis et vous les garde

●
600 paires de ski à disposition

Luges - Raquettes

Consigne à Ski à l'intérieur

●
Boutique

●
Louez en ligne :

www.pleinsud-gerardmer.com



PLEIN
SÜD



Norske Skog
Golbey

**Partenaire de la filière bois vosgienne,
pour une gestion durable des ressources naturelles**

**Une entreprise responsable,
leader européen du papier journal**



Plus d'informations sur notre politique environnementale sur
www.norskeskog-golbey.com

