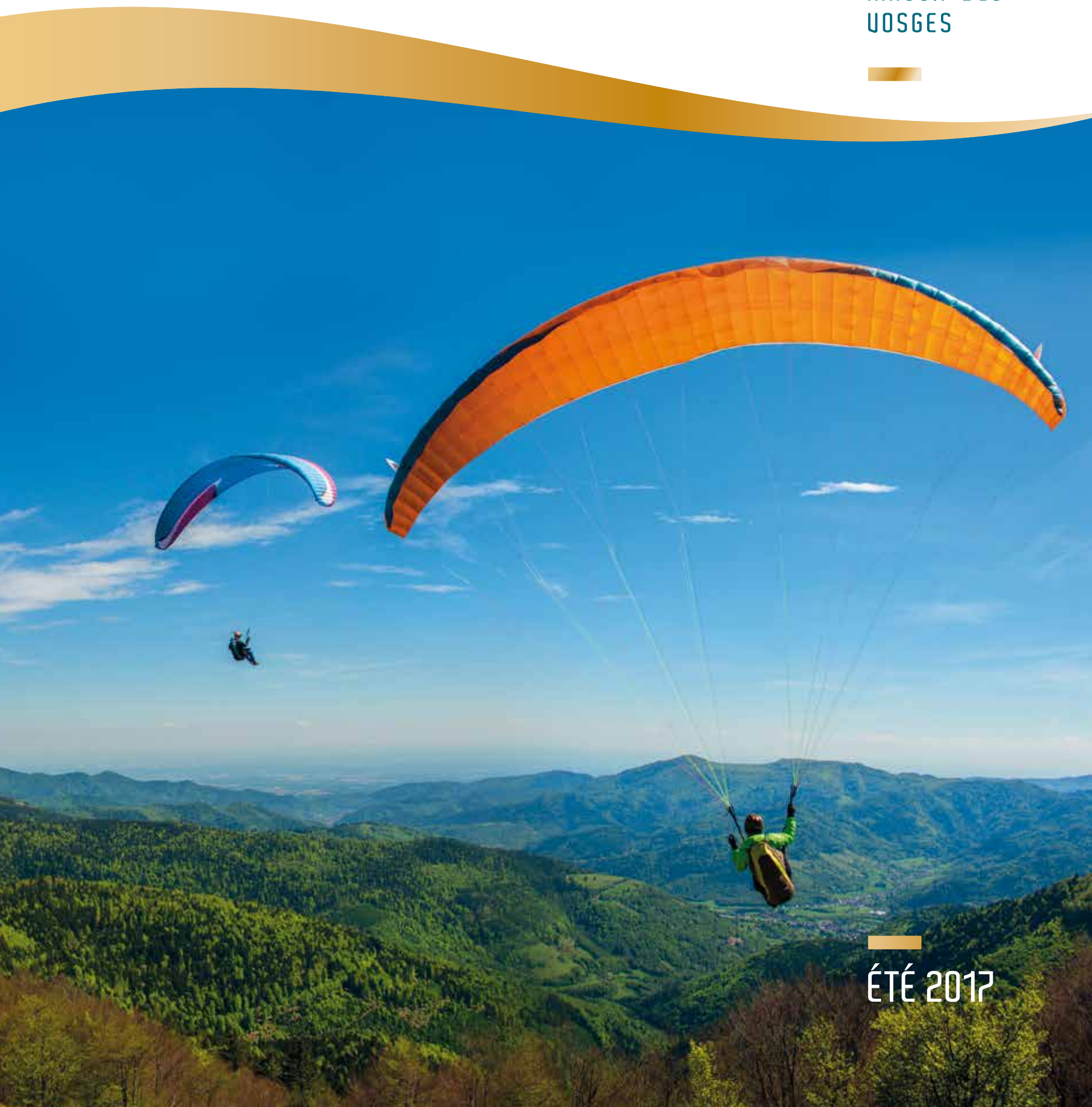


hoh - neck

MAGAZINE
MONTAGNE
ART DE VIURE
MASSIF DES
VOSGES



ÉTÉ 2017



**OFFRE
SPÉCIALE**

-10%

pour une réservation en ligne*
avec le code promotionnel

HOHNECK-MANOIR88

* par téléphone ou email, offre valable du
05/2017 au 15/11/2017, hors vacances scolaires

Hôtel Bar Restaurant

- Terrasse panoramique -



Ressourcez-vous dans cette
sommptueuse demeure de
1830 entièrement rénovée,
dans une ambiance « maison
d'hôtes » où le calme et la
sérénité règnent en maître.

Dans une atmosphère chaleureuse et élégante, le Chef Fabrice Maillot vous convie à un voyage
gustatif fait de plats mijotés, de convivialité, et du goût simple des produits vrais.

La Table du Manoir

Dîner gastronomique

Ouvert le soir du mardi au dimanche
de 19h00 à 21h30 (fermé les midis et le lundi)

contact@manoir-au-lac.com

www.manoir-au-lac.com

59 chemin de la Droite du Lac 88400 GERARDMER

03 29 27 10 20



ÉDITO

L'été arrive, marquant le début de la saison touristique avec ses multiples événements et festivités.

Dans ce numéro 2, Hohneck Magazine vous ouvre à nouveau les portes du massif des Vosges et vous invite à découvrir et partager ce moment fort de l'année.

Entre ciel et terre, découvrez l'immensité, la plénitude des montagnes vosgiennes et l'horizon à l'infini... un sentiment de liberté vous gagnera et le monde s'ouvrira à vous.

Une façon pour nous de vous faire profiter, au fil des pages, de ce petit coin de paradis.

Bonne lecture !

Summer is coming and is bringing with it plenty of tourists, events and festivities. Hohneck-Magazine once again invites you to discover the Vosges Massif and share the highlights of this year.

Between sky and summits, let's discover together the immensity, the fullness of the Vosges Mountains, the endless horizon. A feeling of freedom will capture us and the world will come to us.

Hohneck-Magazine is opening for you the doors to paradise.

Happy reading !

Emmanuel Roussat
Directeur de la publication

Hohneck- Magazine

Une publication Hohneck Massif des Vosges
SAS au capital de 10 000 €
3-5 place Albert Ferry 88400 Gérardmer
www.hohneck-magazine.com
ISSN : 2552-5441

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

Coline André - Tél : 06 83 24 36 38
Email : puzzle.com@outlook.com

Rédacteurs

Anthony Humbertclaude - Tél : 03 83 28 58 05
Email : ahumbertclaude@sg-organisation.com

Jean-Paul Vannson - Tél : 06 73 73 66 50
Email : jpvannson@hotmail.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
www.ormont-imprimeur.fr

Photographe

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



Retrouvez-nous aussi sur :
www.hohneck-magazine.com
et [facebook/hohneck-magazine](https://www.facebook.com/hohneck-magazine)

Crédits photos

ACTU : 120 ans de la traversée des Vosges © INFRA - For è © Michel Laurent - MODE © Cécile JACQUOT - ARTICLE GERARDMER © Ville de Gérardmer - ARTICLE HELIMOUV © Julien MARX - ROUTE DES CRÊTES © Julien MARX et Jardin du Haut Chitelet - Balade sanctuaire montagnard © Pascal DARGAÏSSE - LE CERF © Frères Rémusat et © Pierre COLIN - VINS ALSACE : © Istock et ©AAA-Meyer - JULIEN MARX © Julien MARX - BOL D'AIR : © Michel LAURENT - Bol d'Air - LE JACQUARD FRANÇAIS : © Julien MARX - LE DONON : © Office de tourisme de la Vallée de la Bruche - Stéphane SPACH pages 70/71, © INFRA et Julien MARX page 72 - CDHV bonbons : © Julien MARX - Joseph VIOLA : © Julien BOUVIER pour les recettes - RESTO : NAUTIC BLUE ©Photos by Chris VIRY - TOUR DE France : © ASO organisation - le Tour de France - TRIATHLON : © Thomas DEVARD et Christophe GUIARD - AGENDA : © Julien MARX - DIVERS : Pixabay, Pivoir, Adobe Stock...



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 !



22



28



34



40



46



58



84

Sommaire

- 06 - **ACTU** > TOUTE L'ACTUALITÉ DU MASSIF
OUR MASSIF' NEWS
- 11 - **SHOPPING** > LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION
THE EDITORIAL STAFF'S FAVOURITES
- 18 - **FASHION** > LES PLUS BELLES TENUES DE L'ÉTÉ
OUR BEST SUMMER DRESSES
- 22 - **STATION** > LES 4 SAISONS DE GÉRARDMER
4 SEASONS OF GÉRARDMER
- 28 - **PASSION** > C'EST DANS L'AIR
IN THE AIR
- 34 - **LOISIRS** > LA ROUTE DES CRÊTES
THE ROUTE DES CRÊTES
- 40 - **FAUNE** > SA MAJESTÉ LE CERF
HIS MAJESTY THE DEER
- 46 - **PATRIMOINE** > LA ROUTE DES VINS D'ALSACE
ALSACE'S WINES ROAD
- 55 - **PHOTO** > JULIEN MARX, LES FENÊTRES OUVERTES
OPEN WINDOWS
- 58 - **LOISIRS** > LE RÊVE D'ICARE
ICARUS DREAM
- 64 - **ART DE VIVIRE** > LE JACQUARD FRANÇAIS
THE FRENCH JACQUARD
- 70 - **RANDONNÉE** > LE DONON UNE MONTAGNE SACRÉE
THE DONON A SACRED MOUNTAIN
- 74 - **TALENT** > LES BONBONS DE PLAINFAING, C'EST TELLEMENT BON
PLAINFAING CANDIES SO TASTY
- 80 - **SANTÉ** > 4 HUILES ESSENTIELLES POUR UN ÉTÉ SEREIN
THE BEST ESSENTIAL OILS YOU NEED THIS SUMMER
- 84 - **GASTRONOMIE** > JOSEPH VIOLA, LE PÉLERIN DU GOÛT
THE PILGRIM OF THE TASTE
- 93 - **RESTAURANT** > GUIDE DES RESTAURANTS
RESTAURANT GUIDE
- 103 - **AGENDA** > LES ÉVÉNEMENTS À NE PAS MANQUER
EVENTS NOT TO BE MISSED



Club Vosgien

Les 120 ans de la traversée du Massif des Vosges

Créée en 1897 par le Club Vosgien, la Traversée du Massif des Vosges, premier sentier de Grande Randonnée pédestre, propose aux randonneurs de découvrir ce massif chaleureux et à taille humaine, sur près de 430 km

Pour son anniversaire, la Traversée du Massif des Vosges se dévoile au détour d'une exposition exceptionnelle au chalet du Grand-Ballon du 1er juillet au 31 août : « *La belle traversée du Massif des Vosges* », retrace son histoire et ses sites emblématiques. Pour les sportifs, le Club Vosgien propose en parallèle une rando-relais partant de Wissembourg d'une part et de Belfort d'autre part, à l'arrivée de laquelle se déroulera le vernissage de l'exposition, le 30 juin.

Carnet de route en libre téléchargement sur www.massif-des-vosges.com et qui propose des étapes à suivre ainsi que des possibilités d'hébergements, de restaurations et de visites.

The crossing of the vosges massif 120th anniversary

Created in 1897 by the "Club Vosgien", the Crossing Of the Vosges massif is a pioneer hiking trail that offers to hikers the chance to discover this warm, human-sized massif on nearly 430 km.

For its anniversary, the Crossing of the Vosges Massif unveiled an exceptional exhibition at the Grand Ballon chalet from July 1 to August 31 called « *The beautiful crossing of the Massif des Vosges* », retracing its history and its emblematic sites. For the athletes, the "Club Vosgien" suggests in parallel a hiking relay departing from Wissembourg and Belfort, at the arrival of which will be held the opening of the exhibition on 30 June.

Logbook for free to download on www.massif-des-vosges.com that give the steps to follow as well as possibilities of accommodation, food services and visits.



Cinéma



Vosges, l'Appel de la forêt

Le documentariste vosgien Jean-Pierre Valentin a réalisé un film empreint de poésie, au cœur des forêts vosgiennes, à l'écoute de ceux qui vivent et créent dans le voisinage du bois. Confident de paroles puissantes, son travail offre une tribune sensible à des artistes, créateurs, ou acteurs du monde rural, afin de saisir l'émotion des futaies et d'imaginer un autre rapport au monde.

La brume se disperse et laisse entrevoir le lac glaciaire. A la pointe du jour, les tourbières, refuges des elfes et des trolls, révèlent leurs mystères... Le réalisateur nous invite à une balade sensuelle, riche de la musique originale de son compère Boris Lelong. Plus qu'un univers, un art de vivre instruit par la forêt.

Le film Vosges, L'Appel de la forêt a reçu le label Je Vois La Vie en Vosges du Conseil départemental.

Film disponible en DVD et présenté le 20 juillet à 20h30 à la Scierie du Lançois, Défilé de Straiture, 88230 Ban-sur-Meurthe.



Vosges, The Call of the Forest

The documentary filmmaker Jean-Pierre Valentin has produced a film full of poetry, in the heart of the Vosges forests, listening to those who live and create in the woods. Confidant with powerful words, his work offers a sensitive window to artists, creators, or actors of the rural world, in order to grasp the emotion of the forest and imagine a whole new relationship to the world. The director invites us to a sensual stroll, along with an enchanting original music of his comrade Boris Lelong. More than a universe, a way of life instructed by the forest.

The movie "Vosges, The Call of the Forest" received the label "Je Vois La Vie en Vosges" of the County Council.

Film available on DVD (info: www.jeanpierrevalentin.com) and introduced on July 20th at 8:30 pm at "Scierie du Lançois", Straiture Parade, 88230 Ban sur Meurthe.



Sur le massif des Vosges

Un préparateur mental et sportif à votre service

Stéphane Brogniart, Vosgien depuis toujours et passionné de sport depuis son enfance est un ultra traileur diplômé, depuis peu, en psychologie du sportif et préparation mentale.

Il s'occupe, entre autres, de Maxime Laheurte qui est en équipe de France de combiné nordique pour le préparer aux prochains jeux olympiques. Son travail consiste à accompagner le sportif pour être au meilleur de lui-même, pour être au plus proche de son potentiel réel. Il l'aide à trouver des outils pour éliminer tout ce qui pourrait diminuer sa performance. La préparation est personnalisée en fonction de la situation et des qualités de l'athlète. Le développement personnel est le principal moteur pour donner le meilleur de soi-même. Outre les sportifs, il s'occupe aussi de cadres d'entreprises à travers des conférences et des séminaires pour permettre à chacun d'atteindre ses capacités maximum et de performer au quotidien.



A mental and fitness trainer needed?

Stéphane Brogniart has always been a sports lover since his childhood, and is also a trail runner who recently graduated in sports psychology and mental preparation.

He takes care of Maxime Laheurte, who is in the Nordic Combined France team, to prepare him for the next Olympic Games. His job is to accompany the athlete to be at his best, to be closer to his real potential. It helps him to find tools to eliminate anything that could lower his performance. The preparation is tailored to the athlete's situation and qualities. Personal development is what can make one give his best! Besides athletes, he also takes care of company executives through conferences and seminars to enable each one to reach his maximum capacities to perform on a daily basis.

www.stephanebrogniart.run

VTT

La Finale de la Coupe du Monde VTT 2018 : c'est dans les Vosges, et c'est à La Bresse !

Avis aux riders, aux aficionados de VTT downhill et cross-country, ou tout simplement aux amateurs de vélo et de grand spectacle ! Après le Tour de France cette année, en 2018, les Vosges vous proposent la finale de la Coupe du Monde de VTT. Rien que ça ! Et La Bresse vous offre «*la totale*», avec pas moins de deux épreuves simultanées : une manche de cross-country (XC) et une autre de descente (DH).

Alors pensez dès maintenant à faire vos réservations. Et pour ceux qui veulent tester les single-tracks de La Bresse, plus de 50 km d'itinéraires et de parcours variés (VTT descente, freeride, enduro, cross country, pump track) et 15 tracés balisés de différents niveaux vous ouvrent leurs portes dès le samedi 06 mai 2017. **Coupe du Monde de VTT UCI, les 25 & 26 août 2018.**

The Final of the Mountain Bike World Cup 2018: It's in La Bresse, in the Vosges!

To all the riders, downhill and cross-country mountain bike aficionados, or simply bike and great show lovers, this event is for you! In 2018, just after the Tour de France, the Vosges offer you the final of the Mountain Bike World Cup indeed!

And La Bresse offers you the whole package with no less than two simultaneous events: a cross-country (XC) and a downhill (DH)!

So you should think about making your reservations quickly. And for those who want to test the single-tracks of La Bresse, more than 50 km of varied routes and routes (mountain biking, freeride, enduro, cross country, pump track) and 15 marked trails of different levels will open their doors on Saturday, May 06, 2017. **UCI Mountain Bike World Cup, 25 & 26 August 2018.**



Environnement

Decouvrez les "espaces naturels sensibles" !



Explorez toute la diversité des milieux naturels des Vosges ! Des paysages exceptionnels et un patrimoine hors du commun : sites géologiques, hautes-chaumes, landes, berceaux d'anciens glaciers, tourbières...

Des écosystèmes rares et précieux, plus de 460 joyaux naturels aujourd'hui recensés dans les Vosges, qui sont autant de lieux et de particularités à découvrir et à préserver. Parmi eux, une soixantaine sont protégés et vous pouvez dès aujourd'hui en visiter 24, tous uniques.

Decouvrez ces lieux inestimables aux multiples particularités sur un nouveau site web dédié...

Discover the «sensitive natural spaces»!

Explore the diversity of the natural environment of the Vosges! Exceptional landscapes and an extraordinary heritage: geological sites, high hills, moors, cradles of ancient glaciers, peat bogs...

Rare and precious ecosystems, more than 460 natural jewels today recorded in the Vosges, which are as many places and particularities to discover and preserve. Among them, about sixty are protected but it is possible to visit 24 of them, all unique.

Discover those priceless places with their many special features on a new dedicated website...

www.espacesnaturels.vosges.fr

Actu

Véto Access, un concept vétérinaire innovant

Un nouveau concept de cabinet vétérinaire vient d'arriver à Gérardmer. Après plusieurs cabinets déjà ouverts en France, c'est Anca DONCIEUX qui se lance dans l'aventure. Elle propose depuis peu ses services vétérinaires en plein centre-ville. Vous pouvez ainsi profiter d'un lieu qui offre une qualité de prestations de haut niveau technique à des prix très attractifs. Grâce à une structure de petite taille, de conception moderne et très chaleureuse, vos animaux de compagnie pourront être examinés, soignés et vaccinés en toute sécurité.

Veto Access, an innovative veterinarian concept

A new concept of veterinary practice has just arrived at Gérardmer. After several cabinets already opened in France, Anca Doncieux recently began to offer her veterinary services in the city center. High quality technical services with protocols constantly updated at very attractive prices. Thanks to a small but modern and very warm structure, your pets can be examined, healed and vaccinated safely.

Cabinet vétérinaire du tilleul
12, place du tilleul 88400 Gérardmer
Tél : 09.53.58.55.12

www.veto-access-gerardmer.com

Fête

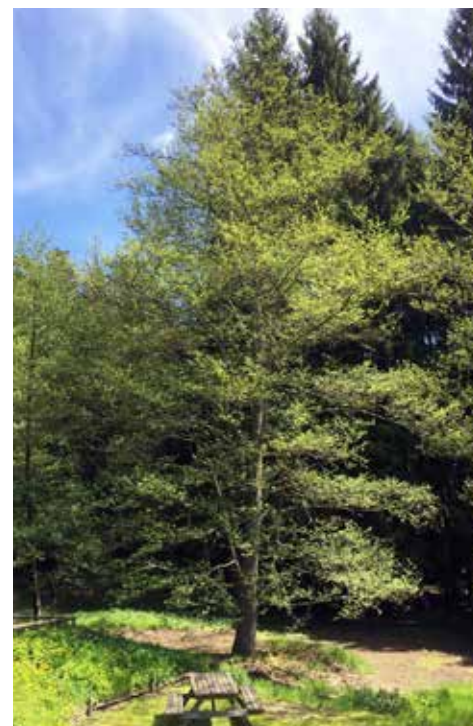
Fête de l'arbre à l'Auberge de la Cholotte

Profitant de son site exceptionnel, auréolé de forêts, l'auberge de la Cholotte fait feu de tous bois pour célébrer la fête de l'arbre, le 7 octobre de 10h à 19h !

Artisans des métiers du bois et artistes feront briller leur art et leur savoir-faire à travers démonstration et expositions.

A travers des jeux et des ateliers parents/enfants, la Cholotte fera aussi découvrir la nature aux enfants et aux familles,

Pour couronner ce menu alléchant, des dégustations et une restauration sur place sont prévues, avec un repas au feu de bois (sur réservation au 03 29 50 56 93). Entrée libre !



The feast of the Tree at the Auberge de la Cholotte

On October 20, from 10am to 7pm, taking advantage of its exceptional site, surrounded by forests, the Auberge de la Cholotte «wood» be happy to celebrate with you the feast of the tree !

Craftsmen of the woodworking trades and artists will shine their art and their know-how through demonstration and exhibitions.

Through games and workshops, the Cholotte will also make parents and children discover the nature,

And on top of all, free tastings and a restoration place are provided, with a meal cooked on a wood fire (book now : 03 2950 56 93). Free entry !

Devenez propriétaire à Gérardmer...



LEROY IMMOBILIER DEPUIS 1991

ACHERER - VENDRE - LOUER

avec le leader de la transaction immobilière sur le secteur de GERARDMER.

Wellcome - we speak english - Willkommen, wir sprechen deutsch.

Ouvert du Lundi au Samedi : 9h00 - 12h00 et 14h00 - 18h00

LEROY IMMOBILIER

23, Avenue du 19 novembre

88400 GERARDMER

03.29.60.87.88 - leroyd2@wanadoo.fr

www.leroyimmobilier.fr

Les Energies Renouvelables

EOLIEN / HYDRAULIQUE / PHOTOVOLTAÏQUE



SNC

SAINT-LAURENT ENERGIE

1475 ROUTE DES FIES

88400 XONRUPT-LONGEMER

Tél : 03 29 64 14 46

Fax : 03 29 32 31 12

Mail : saintlaurentenergie@wanadoo.fr



La Rochère

Ce gobelet est directement inspiré du verre à absinthe de La Rochère. Idéal pour les mojitos, cocktails et autres jus de fruits.

This cup is directly inspired from the Absinthe glass of La Rochère. Ideal for mojitos, cocktails and other fruit juices.

Verrerie La Rochère
4 Rue de la Verrerie
70210 Passavant-la-Rochère

www.larochere-store.com



Garnier-Thiebaut

Housse de coussin multicolore
100 % coton damassé (40 x 40 cm)
à partir de 22,90€ l'unité.

Multicolor cushion cover
100% damasked cotton (40 x 40 cm)
from 22,90 € each.

Garnier Thiebaut
4, Place Albert Ferry, Gérardmer



Déglon

Couteau de Chef 20 cm DAMAS 67, Déglon.
Des couteaux offrant qualité de coupe,
esthétisme et confort d'utilisation.

Comptoir Hôtellier
4 bis Boulevard de la Jamagne, Gérardmer

Chef's knife 20 cm DAMAS 67, Déglon.
Knives offering cutting quality, aesthetic and
high comfort in use.



Meindl

Chaussures Ontario GTX tige basse pour la petite randonnée sur les chemins faciles. Ce modèle va vous séduire par son design sobre, sa légèreté son confort et sa robustesse.

Shoes Ontario GTX low rod for hiking on easy paths.

This model will seduce you with its sober design, its lightness comfort and robustness.

Altitude Sport
Place Albert Ferry, Gérardmer

Bol d'Air

Envie de découvrir les Vosges vues du ciel ?
Accompagné d'un moniteur diplômé et expérimenté, vous vivrez l'expérience magique du vol en parapente avec l'école professionnelle de Bol d'Air.

Want to discover the Vosges from the sky?

Accompanied by a qualified and experienced instructor, you will experience the magical experience of paragliding with the professional school of Bol d'Air.

Réservation : Tél. +33 (0)3 29 25 62 62
78 rue du Hohneck, 88250 La Bresse

www.bol-d-air.fr



Moustache Bike

Qualité de finition irréprochable : suspensions avant-arrière, position de la batterie Bosch pour un maximum de vivacité.

High quality finish: suspensions front-rear, and a Bosch battery position for a maximum vivacity

Véloland Cycles Picart
16 Bd Kelsch, Gérardmer

www.moustachebikes.com



“ 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. Duvoird
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



Deuter

Nouveauté 2017

Le Nouveau Transalpine de Deuter va vous séduire par sa polyvalence. Créé à l'origine pour les randonnées à vélo sur plusieurs jours, sa grande accessoirisation en fait aussi un compagnon idéal pour la randonnée.

The Nouveau Transalpine from Deuter will seduce you by its versatility. Originally created for long-period biking hike, its large accessorization also makes it an ideal companion for hiking.

Altitude Sport
Place Albert Ferry, Gérardmer

Blanc des Vosges

CANTATE Céladon Parure Satin imprimé
100% coton peigné 120 fils/cm².

CANTATE Celadon Parure Satin printed
100% combed cotton 120 threads/cm².

Blanc Des Vosges
36, rue François Mitterrand, Gérardmer



Carita

Crème parfaite 3 Ors

Au cœur de ce soin, une nouvelle génération d'actifs prodigieux : la technologie inédite GoldDNA™ régénère intensément la peau pour une action anti-âge globale.

This creamcare uses a new generation of prodigious assets: the new technology GoldDNA™ intensely regenerates skin for an overall anti-aging action.

Coiffure Philippe Laurent
26 Rue de la République, Gérardmer



Foin de Montagne

L'Insolite Apéritif au Foin de montagne

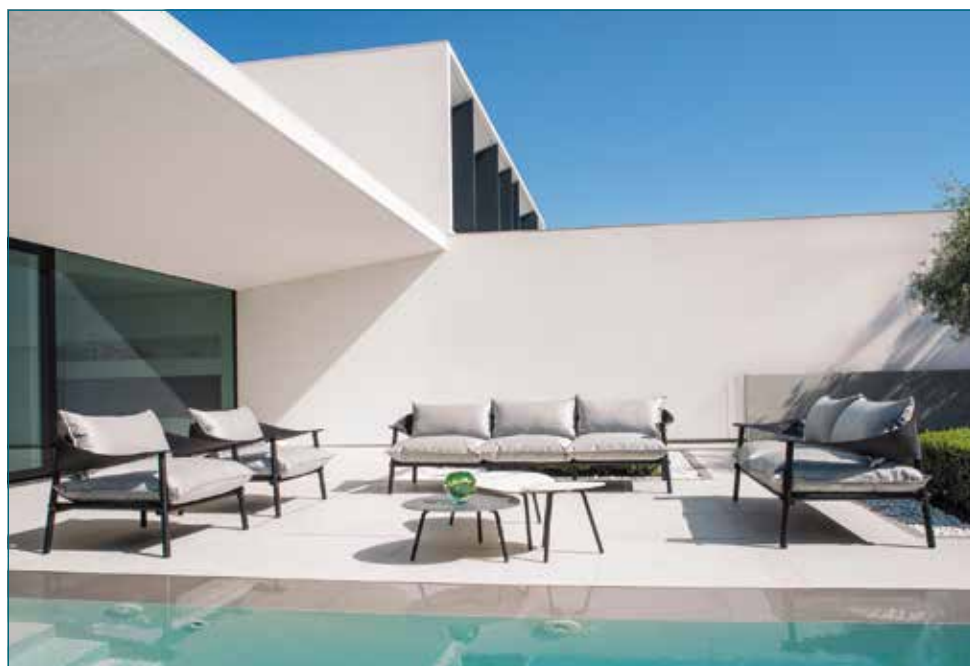
Un apéritif unique doux et harmonieux, une agréable surprise pour les papilles...

The Unusual Aperitif with Mountain Hay

A sweet and harmonious aperitif, a pleasant surprise for the taste buds...

Cuvée Vosgienne
34, route Vologne, La Bresse

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »



EMU

Emu habille les terrasses et jardins de plus de 60 ans, grâce à son savoir faire dans l'usage de l'acier. A découvrir : la collection Terramare.

For over 60 years, Emu has dressed terraces and gardens, thanks to its know-how in the machining of steel. To discover: the Terramare collection.

Chez FACTORY à Remiremont

www.factory-boutique.fr



HOSTELLERIE
Les Bas Rupts
LE CHALET FLEURI 



LA BONNE ÉTOILE DES BAS-RUPTS

L'ÉTOILE DES BAS-RUPTS N'A PAS FINI DE BRILLER SUR GÉRARDMER. UNE CUISINE CLASSIQUE REVISITÉE,
DES SAVEURS TRÈS FLATTEUSES, UNE SUPERBE CARTE DES VINS : AUTANT D'ÉLOGES DÉCERNÉS PAR LE GUIDE MICHELIN.

PARTI DES 100 MEILLEURES CARTES DES VINS DES RESTAURANTS DE FRANCE.

POUR LA 38^{ÈME} FOIS, LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE DES BAS-RUPTS À GÉRARDMER BRILLE DANS LA CONSTELLATION DES MEILLEURES MAISONS.

RELAIS ET CHÂTEAUX DEPUIS L'AN 2000, L'HOSTELLERIE DES BAS-RUPTS CONFIRME SON EXCELLENCE AVEC UN ACCUEIL CHALEUREUX,

UN CONFORT COSY ET UN CADRE NATUREL, PROPICE À LA DÉTENTE. **DU LUNDI AU VENDREDI, LE MIDI : MENU DE L'ÉTOILE À 38 €**



FAMILLES PHILIPPE & WITDOUCK - 181 Route de la Bresse - 88400 Gérardmer, France - Informations & réservations : Tél : 03 29 63 09 25

Email : basrupts@relaischateaux.com - www.bas-rupts.com



Carita

Nouvelle gamme «Néomorphose»
disponible au SPA les Chênes Blancs.

Programme professionnel pour resurfacier,
comblé, régénérer.

New «Néomorphose» range

Available at the SPA Les Chênes Blancs.

Professional program for resurfacing, fill,
and regenerate.

Grand-Hôtel & Spa
Place du Tilleul, Gérardmer
Tél : +33(0)3 29 63 06 31

www.grandhotel-gerardmer.com

Le Jacquard Français

Nappe enduite Jardin de Paradis Glycine
100% coton imperméable et antitache.

Coated tablecloth Jardin de Paradis Glycine
100% cotton waterproof and stain resistant..

Le Jacquard Français
35 rue Charles De Gaulle, Gérardmer

www.le-jacquard-francais.fr



La Tanzanite

Un bijou à porter sous le soleil

La Bijouterie BEGIN-GRANDEMANGE créée en 1923,
a imaginé cette bague sertie de diamants et d'une
pierre originale : la TANZANITE.

A jewel to wear under the sun

The Bijouterie BEGIN-GRANDEMANGE, created in 1923,
imagined this ring set with diamonds and a original
stone: the TANZANITE.

Begin Grandemange
29 rue Charles de Gaulle à Gérardmer



La lampe Gras

Icône du XX^{ème} siècle
20th century's icon

Chez **FACTORY à Remiremont**

www.factory-boutique.fr



Quiet Place

Location de chalets de luxe à Gérardmer

5 VTT électriques avec une autonomie de 30
à 40 km et remorque pour les enfants sont à
disposition en location lors de votre séjour.

Contactez **Virginie** au 06 74 66 78 13

www.quietplace.fr

Luxury chalets for rent in Gérardmer

5 electric mountain bikes with a range of 30
to 40 km and trailers for children are available
for rent during your stay.

le Couarôge



LOCATION

Chalets en rondins & Appartements



Réservez dès maintenant sur www.couaroge.com
83, Route de Vologne, 88250 LA BRESSE – Tél. +33 (0)3.29.25.41.60

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



DECOCOBOIS CHALETS

Pierre & Bois, l'union d'exception



© : Thomas Devard

contactdecobois@yahoo.fr

www.chalets-decobois.fr



The North Face

Nouvelle édition de t-shirt the North Face floqué aux coordonnées GPS de votre magasin The North Face à Gérardmer.

New edition of the North Face flopped t-shirt for The North Face store in Gérardmer.

The North Face
15 rue Charles de Gaulle à Gérardmer.



Napapijri

Sac Sarov

Ce sac polochon polyvalent, résistant et tendance est doté de poignées renforcées en suède et d'une bandoulière réglable.

Sarov Bag

This versatile, durable duffel bag with trendy features provides reinforced handles in suede and an adjustable shoulder strap.

Altitude Sport
Place Albert Ferry, Gérardmer

Casio

Smart Outdoor Watch

La montre connectée de chez Casio est un allié de choix pour toutes les activités en extérieur.

Smart Outdoor Watch

Casio's connected watch is an ally of choice for all outdoor activities.

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



Pinot Noir d'Alsace

Un nez expressif aux notes de cerise mûre, légèrement kirsché, une belle attaque avec beaucoup de fraîcheur.

An expressive nose with notes of ripe cherry, slightly kirsché, a nice attack with a lot of freshness.

Cave de Sidonie à Gérardmer

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »



La Rochère

Service Sydney

Dessiné par Kai Richter ce service soufflé bouche habille avec grande élégance les tables contemporaines comme celles plus classiques.

Designed by Kai Richter this mouth blown service dresses with great elegance contemporary tables as much as classics.

Verrerie La Rochère
4 Rue de la Verrerie
70210 Passavant-la-Rochère

www.larochere-store.com

Antic-Line

Triporteur « Postes »

La gamme d'objets de décoration Antic-Line se décline du look le plus design au style vintage en passant par le style industriel !

"Postes" scooter

The range of decorative objects Antic-Line declines from the most design look to the vintage style going through the industry style!

A retrouver chez Mémé,
5 Place Albert Ferry à Gérardmer



JOTT

Altitude Sports
Place Albert Ferry à Gérardmer



THE NORTH FACE

15 rue Charles de Gaulle à Gérardmer





FRACOMINA ET KOCCA

Marie T
Rue François Mitterrand à Gérardmer

CERAMIQ

www.ceramiq-wear.com





Les 4 saisons de Gérardmer

SI GÉRARDMER EST UNE DESTINATION PRISÉE PAR NOMBRE DE VACANCIERS, MAIS AUSSI UN MODÈLE À SUIVRE EN TERME DE DÉVELOPPEMENT LOCAL, C'EST EN PREMIER LIEU PARCE QUE LA VILLE A SU FAIRE FRUCTIFIER SES ATOUTS NATURELS, SE Doter D'INFRASTRUCTURES D'ACCUEIL DE QUALITÉ, MAIS AUSSI BÂTIR UN CALENDRIER ÉVÉNEMENTIEL DENSE S'APPUYANT SUR LE DYNAMISME DE SON TISSU ASSOCIATIF. COURTISÉE EN HIVER POUR SES DOMAINES SKIABLES ALPIN ET NORDIQUE, ELLE L'EST TOUT AUTANT LE RESTANT DE L'ANNÉE, ET NOTAMMENT DURANT LA PÉRIODE ESTIVALE.

Une séduisante ligne bleue

La vallée des lacs (Gérardmer, Longemer et Retournermer) et les massifs montagneux du Parc naturel régional des Ballons des Vosges offrent, durant la période d'été et l'arrière-saison automnale, de fabuleuses opportunités de balades, d'excursions et d'activités de plein air. VTT, cyclotourisme, randonnées pédestres, trail, voile, nautisme et pêche à la ligne comptent ainsi parmi les activités les plus prisées, des activités dont la pratique est sublimée par la beauté des paysages alentours.

De la nature au centre-ville, il n'y a littéralement qu'un pas, rapidement franchi et permettant d'accéder à tous les services touristiques en ville : des structures de loisirs (piscine, patinoire, bowling, casino, etc.), des restaurants de toutes catégories ; boutiques (dont les fameux magasins d'usine de linge de maison), marchés, brocantes, spectacles culturels, animations sportives et autres fêtes populaires. Une abondance de possibilités au sein de laquelle le plus ancien Office de Tourisme de France sert de guide. L'emblématique institution, créée le 23 juillet 1875 sous le nom de « *Comité des Promenades* », accueille ainsi plus de 160 000 visiteurs par an.



L'Hostensia

FLEURISTE • CRÉATEUR

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



Le réseau de magasins indépendants
qui favorise le commerce local !



- Epicerie
- Fruits & légumes
- Sans gluten
- Vegan
- Produits locaux
- Frais
- Vins & spiritueux
- Produits d'hygiène
- Produits d'entretien
- Compléments alimentaires



Biomonde

ZAC de la Croisette
88400 Gérardmer
03 29 55 48 89

Magasin ouvert :

Lundi de 14h à 19h
Du mardi au jeudi
de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h
Vendredi et samedi de 9h à 19h

La ^{★ ★ ★}JAMAGNE

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

H Ô T E L
R E S T A U R A N T
S P A



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

La signature « Gérardmer »

Au-delà de ces sentiers traditionnels de villégiature, Gérardmer revendique en outre une signature événementielle dont peu d'autres villes, surtout de cette taille, peuvent se targuer. Elle accueille de nombreux temps forts, notamment de juillet à septembre, parmi lesquels deux spectacles pyrotechniques gratuits prenant le lac comme théâtre d'artifices pour le 14 juillet et le 14 août, le Triathlon de renommée internationale avec 4000 compétiteurs, le championnat de France de trail ou le rallye automobile national vosgien (voir agenda page 112). Durant le reste de l'année s'ajoutent d'autres incontournables comme le Festival International du Film Fantastique en janvier, la Fête des Jonquilles (tous les deux ans en avril), Les Rencontres du Cinéma également en avril, le Motordays (tous les deux ans en mai), le festival pour la jeunesse Graines des Toiles en octobre ou le tout nouveau mois du dessin et de l'image Mix'TuRe dont la première édition s'est tenue en avril 2017.

En perpétuelle effervescence, la station propose également des animations plus atypiques comme cette Murder Party, type Cluedo grandeur nature, organisée au bord du lac en août, le championnat de France de Dragon Boat (pirogues à tête de dragon originellement utilisées en Chine du Sud et en Asie du Sud-Est) prévu en octobre ou le tremplin de saut à ski ouvert l'hiver mais aussi l'été.

Gérardmer, la station « 4 saisons » par excellence !

Anthony Humbertclaude

Office de Tourisme Hautes-Vosges - Gérardmer

4 place des Déportés
88400 Gérardmer

Tél. +33 (0)3 29 27 27 27

info@gerardmer.net

www.gerardmer.net





SMILING MACHINES*

*générateurs de sourires



Samedi 27 Xroad 1



Samedi 27 Xroad 3



Samedi 27 Xroad 5



{MOUSTACHE
BIKES

www.moustachebikes.com

powered by



PROFITEZ DE LA NOUVELLE PRIME DE L'ÉTAT DE 200€ POUR L'ACHAT D'UN VÉLO ÉLECTRIQUE !

Rendez-vous chez votre revendeur
VELOLAND / CYCLES PICART
16 boulevard Kelsch - Gérardmer



4 seasons of Gérardmer

IF GÉRARDMER IS AN APPRECIATED DESTINATION FOR MANY HOLIDAYMAKERS, BUT ALSO A MODEL TO FOLLOW IN TERMS OF LOCAL DEVELOPMENT, IT IS MAINLY BECAUSE THE CITY HAS SUCCEEDED IN MAKING ITS NATURAL ASSETS INTO AN INFRASTRUCTURE OF QUALITY, BUT ALSO TO BUILD A DENSE EVENTS CALENDAR BASED ON THE DYNAMISM OF ITS ASSOCIATIVE NETWORK. VERY ENJOYABLE IN WINTER FOR ITS ALPINE AND NORDIC SKI AREAS, IT IS JUST AS MUCH THE REST OF THE YEAR, AND ESPECIALLY DURING SUMMERTIME.

A seductive blue line

At the head of this climb come the seductive assets of the valley of lakes (Gérardmer, Longemer and Retournemer) and the mountain massifs of the Regional Natural Park of the «*Ballons des Vosges*». During summer and fall, this area offers fabulous opportunities for outdoor activities. Mountain biking, cycling, hiking, trail, sailing, boating and angling are among the most popular activities, activities of which practice is sublimated by the beauty of the surrounding landscapes.

From nature to Gérardmer, there is literally a step, quickly crossed and allowing access to all tourist services in town: accommodation capacity of 10,482 tourist beds (without counting campsites and camper pitches), and restaurants of all types. There is also access to many leisure facilities (swimming pool, ice rink, bowling, casino, etc.), shops (including the famous linen factory shops), markets, flea markets, cultural shows, sports events and other popular festivals. For instance, there is the «*Semptremeye*», a fun fair with rides and games taking place from the end of August to the beginning of September. In a nutshell, Gérardmer offers an abundance of possibilities within which the oldest Office of Tourism of France serves as guide. The emblematic institution, created on July 23, 1875 under the name of «*Comité des Promenades*», welcomes more than 160,000 visitors a year.

A signature made in Gérardmer

Beyond those traditional resort trails, Gérardmer also claims signature events that few other cities, especially of this size, can boast. It hosts many highlights, especially between July and September, including two free fireworks shows using the lake as a theater for July 14th and August 14th, the internationally renowned Triathlon with 4000 competitors, the French Trail Championship and the Vosges national car rally (see agenda page 112). During the rest of the year, the city hosts many other must-see events such as the International Fantastic Film Festival in January, the Daffodil Festival (every two years in April), «*Les Rencontres du Cinéma*» in April, the Motordays festival in May (every two years), the «*Graines des Toiles*», a youth festival in October and the new month of the «*Mix'TuRe*» drawing and picture festival, the first edition of which was held in April 2017.

Constantly changing, the station also offers more unusual animations such as the «*Murder Party*», a kind of full-scale Cluedo, organized in August on the shore of the lake, the French Dragon Boat Championship (dragon-headed canoes originally used in South China and Southeast Asia) scheduled for October and the ski jumping open during both winter and summer.

Gérardmer, the ultimate « 4 seasons » resort!

Anthony Humbertclaude

C'est dans l'air !

DÉCOUVRIR LE MASSIF VOSGIEN VU DU CIEL, SURVOLER LE HOHNECK, ADMIRER LE MONT BLANC ET LA CHAÎNE DES ALPES EST DÉSORMAIS POSSIBLE DEPUIS GÉRARDMER.

AVEC EDOUARD PARMENTELAT, 29 ANS, PILOTE D'HÉLICOPTÈRE PROFESSIONNEL BASÉ À GÉRARDMER.







“Décollage pour une expérience inoubliable entre ciel bleu, lacs et montagnes”

Passionné d'hélicoptère depuis ses plus jeunes années, ce jeune spinalien a décidé à l'âge de 21 ans de réaliser son rêve et de devenir pilote professionnel. Il part en formation à Angoulême chez Heli-union training center. Après 2 ans de formation il devient pilote de ligne hélicoptère.

Diplôme en poche, Edouard signe un contrat de deux ans en Afrique où il travaille pour le compte d'une grande compagnie pétrolière ; cela lui permet d'acquérir une très bonne formation au pilotage dans des conditions extrêmes (vent fort, pluie, relief de montagne...).

De retour en France début 2016, Edouard a une idée en tête : créer sa société d'hélicoptère, ici dans les Vosges !

Après plusieurs mois de démarches administratives, Hélimouv voit le jour en Septembre 2016. Basé à Epinal, Edouard se rend rapidement compte qu'il est plus judicieux de se délocaliser à Gérardmer pour le potentiel touristique mais aussi et surtout pour l'intérêt des paysages à couper le souffle dès les premières secondes de vol.

C'est ainsi qu'en cherchant un terrain Edouard fait la décisive rencontre de Daniel, un Gérômois sexagénaire passionné d'aviation, avec qui il montera de toute pièce l'Héliport Gérômois sur une piste de plus de 300 m, à quelques centaines de mètres seulement du lac.

Après avoir fait l'inspection technique de l'hélicoptère avant vol et avoir reçu un briefing passionnant par le pilote, confortablement installés sur les sièges en cuir de la machine, envollez-vous en douceur, comme posés sur un

coussin d'air pour une expérience inoubliable entre ciel bleu, lacs et montagnes.

Du baptême de l'air (à partir de 10 minutes) à l'aviation d'affaire en passant par la privatisation de la machine pour un événement, tout est possible. Edouard, fort d'une autorisation spécifique, pourra même vous emmener ou vous déposer là où vous le souhaitez (sous condition d'accord du propriétaire du terrain et le respect de l'hélisturface).

Son parcours le plus intéressant : survol du Haut-Koenigsbourg et des plus hauts sommets du massif vosgien en 45 minutes.

Son vol le plus glamour : au coucher du soleil, observez la beauté des paysages illuminés d'une lumière chaleureuse et douce en savourant une coupe de champagne, main dans la main avec votre moitié.

A partir de mi-2017, Hélimouv proposera des initiations au pilotage d'un hélicoptère ainsi que des formations pour devenir pilote privé.

N'attendez plus, envollez-vous !

Lorraine Roussat

Hélimouv
284, route d'Epinal 88400 Gerardmer

www.helimouv.com

Altitude

SPORT OUTDOOR

Place Albert Ferry GERARDMER / www.altitude-gerardmer.com

• Rando • Trail • Alpinisme • Ski de Rando • Mode



Entrez dans l'action...

3/5 place Albert Ferry 88400 Gérardmer
03 29 63 13 46 - altitudegerardmer@gmail.com

CONFISERIE
GÉROMOISE

FABRICATION ARTISANALE
GÉRARDMER HAUTES-VOSGES

VISITE COMMENTEE de la fabrication des Bonbons des Vosges

A Découvrir



Tous les jours de 14h à 17h30 - Durée environ 30 min.
avec dégustation (entrée libre)

Nos bonbons des Vosges, gommes et gélifiés sont certifiés AB
et fabriqués dans notre atelier à base d'huile essentielle de sapin*,
de plantes*, de miels*, de baies sauvages*, de jus de fruits et d'arômes naturels



Confiseur de l'année 2017 - Gilles Pudlowski



*Producteurs Made in
**100% HAUTES
VOSGES VOSGES**



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



In the Air!

IT IS NOW POSSIBLE TO DISCOVER THE VOSGES MOUNTAINS FROM THE SKY, FLY OVER THE HOHNECK, OR EVEN ENJOY THE VIEW OF THE MONT BLANC AND THE ALPS FROM GÉRARDMER. THANKS TO EDOUARD PARMENTELAT, A 29 YEAR OLD HELICOPTER PILOT BASED IN GÉRARDMER.

Real helicopter lover since childhood, the young man originally from Epinal decided at the age of 21 to finally realize his dream of becoming a professional pilot. Thus, he went to Heli-union training center in Angoulême and after 2 years of training, he officially became helicopter line pilot.

After graduating, Edouard signs a 2 years long contract in Africa where he works for a big oil firm. This allows him to acquire a very good training due to piloting in extreme conditions (strong wind, rain, mountain relief ...).

Back in France in early 2016, Edouard has an idea in mind: create his own helicopter company, here in the Vosges! Hélimouv was born in September 2016, after several months of administrative procedures. Originally based in Epinal, Edouard soon realized that it was wiser to relocate the company to Gérardmer for more tourism opportunities, but especially for

the breath-taking first seconds of flight thanks to its wonderful landscapes. While searching for the right spot, Edouard makes the decisive encounter of Daniel, a sixty-year-old man from Gérardmer also very fond of aviation, with whom he will build the Gérardmer Heliport on a 300m long track, only a few hundred meters away from the lake.

Your trip will begin with a technical inspection of the helicopter before the flight and an exciting briefing from the pilot. Then, comfortably settled on the leather seats, you'll be offered an unforgettable experience as flying on an air cushion between blue sky, lakes and mountains.

From the first flight to business aviation or even the privatization of the engine for an event, everything is possible. Edouard, thanks to a specific authorization, can catch and drop you wherever you want (subject to agreement of the owner of the land and respect for the helipad).

Its most interesting route: fly above the Haut-Koenigsbourg and the highest peaks of the Vosges massif in 45 minutes.

Its most glamorous flight: at sunset, admire the beauty of the landscapes illuminated with a warm and soft light while enjoying a glass of champagne with your soulmate.

From mid-2017, Hélimouv will offer initiations to pilot a helicopter as well as trainings to become a private pilot.

Do not wait anymore, just fly!

Lorraine Roussat

Hélimouv

284, route d'Epinal 88400 Gerardmer

www.helimouv.com

BLANC DES VOSGES

1843



Nous célébrons avec passion l'art de vivre à la Française, en vous proposant des produits de haute qualité, fabriqués dans nos ateliers au coeur des Vosges depuis 1843 !



2 MAGASINS A GERARDMER

36, rue François Mitterrand - Tél. 03.29.63.46.14
103, boulevard d'Alsace - Tél. 03.29.63.64.37

www.blancdesvosges.fr



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

La route des Crêtes : un itinéraire nature et botanique !

SUR UNE DISTANCE DE 73 KM, LA ROUTE DES CRÊTES S'ÉTIRE ENTRE LES PLUS BEAUX SOMMETS VOSGIENS. DE SAINTE-MARIE-AUX-MINES À CERNAY, ELLE SE FAUFILE LE LONG DU HOHNECK ET DU GRAND BALLON ET OFFRE DES VUES SOMPTUEUSES SUR LES VOSGES. ON PEUT Y FAIRE DE BELLES ESCALES, NOTAMMENT POUR VISITER LE JARDIN D'ALTITUDE DU HAUT CHITELET, L'UN DES PLUS BEAUX JARDINS ALPINS D'EUROPE.

La route des Crêtes est une ancienne voie stratégique créée pendant la Première Guerre mondiale, à l'initiative du Haut Commandement français, dans le but d'assurer sur le front des Vosges des communications entre les différentes vallées. Aujourd'hui ouverte entre mai et novembre, en fonction des conditions météorologiques, elle s'étend sur près de 80 km. Perchée à une altitude variant de 900 à 1400 m, elle est devenue une route touristique incontournable qui offre des points de vue exceptionnels sur les alentours, tout en constituant le point de départ de nombreux sentiers de randonnée. Elle livre des vues grandioses et privilégiées sur la plaine d'Alsace et la Forêt Noire. Avec un peu de chance, vous pourrez même apercevoir les sommets des Alpes !

On peut la parcourir en voiture ou en vélo et elle fera la joie des adeptes de la marche à pied. Pendant l'hiver, on peut stationner sur une partie de la route et partir dans les alentours en raquette. L'été, les itinéraires sont nombreux pour s'évader dans les environs et découvrir la faune et la flore. La route traverse en effet des milieux naturels uniques : hautes chaumes et hêtraies d'altitude.

Le parc naturel régional des ballons des Vosges et le Conservatoire d'espaces naturels de Lorraine veillent à la préservation de ces écosystèmes fragiles.

Sur les chaumes, vous pourrez voir paître les Vosgiennes, race de vaches de la région aux couleurs noires et blanches.

Pour les amateurs de gastronomie, il est conseillé de s'arrêter dans l'une des fermes-auberges qui ponctuent la route et déguster le fameux menu marcaire, constitué de produits régionaux de qualité. Vous pourrez déguster par exemple les roigabrageldi, des pommes de terres cuites pendant 2 à 3 heures dans le beurre fermier avec des oignons et du lard. A ne pas manquer pour le dessert : le munster frais au kirsch !

De la Route des Crêtes, on peut accéder facilement au sommet du massif du Hohneck qui, avec ses 1363 mètres d'altitude, est le troisième sommet du massif de Vosges. Les plus sportifs y monteront à pied, les autres par une route carrossable. Récompense : une vue panoramique imprenable et un chalet-restaurant !





Pour les amateurs de nature, un site incontournable est à découvrir : le jardin d'altitude du Haut Chitelet. Créé à la fin des années 60, ce jardin alpin est exceptionnel, avec pas moins de 2500 espèces de plantes de montagnes. Il permet de faire un véritable tour du monde des plus beaux massifs montagneux au travers de leur flore !

Situé à quelques kilomètres du col de la Schlucht, le jardin est ouvert du 1er juin au 30 septembre. L'hiver, une épaisse couche de neige recouvre le site et garde les plantes « au chaud », empêchant le gel.

Les rocailles, esthétiquement très bien aménagées, sont regroupées de manière thématique. Elles offrent par exemple un parcours unique pour découvrir les plantes vosgiennes que le randonneur rencontre parfois au cours de ses promenades dans la région. On trouve même un massif dédié aux plantes médicinales des Vosges, avec l'Arnica ou la Grande gentiane, ainsi que des collections de fougères rares ou des espèces des escarpements rocheux.

C'est aussi un dépaysement assuré, avec un voyage dans les montagnes européennes ou nord-américaines. Vous serez charmés par la floraison des rhododendrons ou des édelweiss.

Dans le massif des régions australes, vous découvrirez d'étonnantes plantes en coussinet. Le secteur asiatique séduira inévitablement le visiteur avec les merveilleux pavots bleus de l'Himalaya aux séduisantes couleurs. Des variétés horticoles sont aussi cultivées, comme des saxifrages ou des lupins, pour le plus grand plaisir des yeux !

Les plus jeunes seront ravis de pouvoir observer à la loupe des plantes fantastiques : les plantes carnivores ! En effet, les droseras, que l'on trouve dans la tourbière, sont aussi cultivées en bac pour les observer de tout près !

Pour les plus curieux, des panneaux pédagogiques apportent un complément enrichissant à la visite.

A ne pas manquer également sur le site du Chitelet, deux milieux naturels rares et étonnants : une tourbière naturelle aménagée d'une passerelle et une hêtraie d'altitude dans laquelle on peut cheminer entre les étonnants petits arbres qui subissent les contraintes de l'hiver.

Une boutique vous permettra également de rapporter quelques souvenirs.

Si vous passez par la route des Crêtes, ne manquez donc surtout pas un arrêt au jardin du Chitelet, pour une mémorable visite !

The Route des Crêtes: a natural and botanical itinerary!

THE 73 KM LONG ROUTE DES CRÊTES STRETCHES BETWEEN THE MOST BEAUTIFUL PEAKS OF THE VOSGES. FROM SAINTE-MARIE-AUX-MINES TO CERNAY, IT SAILS ALONG THE HOHNECK AND THE GRAND BALLON AND OFFERS SUMPTUOUS VIEWS OF THE VOSGES. YOU CAN MAKE BEAUTIFUL STOPS, ESPECIALLY TO VISIT THE HIGH GARDEN OF THE HAUT CHITELET, ONE OF THE MOST BEAUTIFUL ALPINE GARDENS IN EUROPE.

The Route des Crêtes is an old strategic road created during World War I, at the instigation of the French High Command, with the aim of securing communications between the different valleys on the Vosges front. Today open between May and November, depending on the weather, it extends over nearly 80 km. Perched at an altitude ranging from 900 to 1400m, it has become a must-see tourist route that offers exceptional views of the surroundings while being the starting point for many hiking trails. It delivers outstanding and privileged views on the plain of Alsace and the Black Forest. And if you are lucky, you can even see the summits of the Alps!

It can be reached by car or by bicycle, and it will be a joy for walkers. During the winter, one can park on a part of the road and explore the surroundings with snowshoes. In the summer, there are many itineraries to escape to the surroundings and dis-

cover the fauna and flora. The road passes through unique natural environments: the high "chaumes" and beech forests of altitude.

The regional nature park of "Ballons des Vosges", the highest peaks, and the Conservatory of natural spaces of Lorraine ensure the preservation of these fragile ecosystems.

On the "chaumes", you can see the Vosges local black and white cows breed.

For the foodies, it is recommended to stop in one of the farms-inns that punctuate the road and taste the famous traditional "menu marcaire", made up of regional products of quality. You can taste roï-gabrageldi, potatoes cooked for 2 to 3 hours in the butter with onions and bacon.

Do not miss for dessert: fresh munster with kirsch! From the Route des Crêtes, you can easily reach the summit of the Hohneck massif which, with its

1363 meters of altitude, is the third summit of the Vosges massif. The more athletic will go on foot, the others by road. Reward: an unrestricted panoramic view and a farm inn!

For nature lovers, a must-see site is to be discovered: the Haut Chitelet mountain garden. Created in the late 1960s, this alpine garden is exceptional, with no less than 2500 species of mountain plants. It allows you to make a real world tour of the most beautiful mountain massifs through their flora!

Located a few kilometers from the Schlucht pass, the garden is open from 1 June to 30 September. During winter, a thick layer of snow covers the site and keeps the plants «warm», preventing frost.

A shop will also provide you some souvenirs to bring back home.

Therefore, if you pass through the Route des Crêtes, don't miss a stop in the garden of Chitelet, for a memorable visit!



Jardin d'Altitude du Haut Chitelet
le plus riche jardin alpin de France
au cœur des Vosges et du Grand Est

Balade dans un sanctuaire montagnard



quelques encablures du Markstein, le massif de Ventron, classé réserve naturelle nationale, offre de superbes balades. Du sommet nu du Grand Ventron, on admire la route des crêtes qui serpente au-delà de la Thur. Au printemps et en automne, on distingue par temps clair les Alpes au dessus d'une mer de brouillard. Le Cervin émerge à 227 km, dit la table d'orientation qui fait tourner la tête sur ce pivot du massif vosgien. Un fleuron du parc naturel régional des ballons des Vosges, un marqueur aussi entre Ventron et Cornimont, côté lorrain, et Kruth, côté alsacien. Forêt primaire, grands arbres, tourbières, falaises et éboulis, ruisseaux et torrents, témoignent d'une préservation exceptionnelle du milieu naturel. Le grand tétras, icône des hautes-Vosges, est le signe et le symbole vivant de la qualité de l'environnement, de cet environnement privilégié du Grand Ventron. Mais pas question pour les randonneurs et autres intrus de pénétrer sur le territoire de cet oiseau aussi fragile qu'emblématique !

Itinéraire

- > Accès depuis la route des crêtes : par le Markstein
- > Départ au parking de la ferme-auberge de Felsach (1070 m)
- > Monter au Haut-du-Felsach
- > Continuer sur la crête (1161 m)
- > Abri forestier de la chaume des Winterger (1049 m)
- > Rejoindre la Tête du chat sauvage (1153 m)
- > Arrivée au Petit Ventron (1155 m)
- > Rejoindre la clairière et les chaumes du Grand Ventron (1204 m)
- > Retour : redescendre à la chaume des Winterger.
- > Prendre le sentier forestier sur la rive gauche du ruisseau des Winterger jusqu'à l'auberge de Felsach.

- > Niveau de difficulté : facile
- > Dénivelé : 250 m.
- > Durée : 2h
- > Longueur : 5 km

Tout commence bien pour le marcheur heureux, rassasié par un repas marcaire à la ferme-auberge de Felsach : le chemin a une figure humaine. On a tout loisir de laisser son regard lambiner sur les sapins, les épicéas, les hêtres élancés.

Tête chevelue

Comme souvent dans les Vosges, apparaît bientôt un faing, une zone humide. On la reconnaît à sa chevelure moutonnante. Des piquets de parc jalonnent cette aire spongieuse. Un pont de bois signale qu'on pénètre dans un univers

protégé. Les lacets du sentier reflètent le respect de la nature. On longe une houle de prairies.

Le moteur des mollets

Sur les chaumes, on parcourt bosquets et les champs de myrtilles. Idyllique. Le sentier est moelleux, sinueux, malicieux. Les côtes sont indulgentes, accessibles, les descentes ouvrent sur des panoramas séduisants. Et voici l'inéluctable : le chemin se mêle de remonter, comme la chenille du manège, sans autre moteur que celui des mollets !

Tous les monts du monde

A l'approche du sommet du Grand Ventron, on pressent qu'on va trouver quelque chose de grandiose. L'ascension est une promesse. Au sommet, ce qui frappe le plus, c'est la masse noire de la table d'orientation. Elle semble ouverte à tous les monts du monde. Flèches décochées vers les Alpes Bernoises, la Forêt Noire, l'Alsace, les contreforts des Vosges, le plateau lorrain. Traits pointés vers des sites aux consonances chantantes : les noms germaniques font danser la folle du logis – l'imagination vagabonde.

Orage, fuyons !

Les yeux usés d'avoir scruté un horizon à 360 degrés, on revient à un sentier qui a le bon goût de descendre. Des champignons captent le regard. Quand se profile la forêt, la mousse s'assombrit.

L'orage menace. Le temps presse, le spectre de la bourrasque bouscule, il faut se résoudre à boucler l'escapade. Demain, le soleil sera revenu, et la balade encore plus belle !

A Walk through a Highland Sanctuary



Not far from the Markstein, the Ventron mount, which is part of a national nature reserve, makes for incredible strolls. From Grand Ventron peak, you can admire the Route des Cretes meandering beyond the Thur. During spring and autumn, you can see a glimpse of the French Alps above a sea of clouds. Cervin peak arises at 227 km, says the orientation table that spin you head around on this pivot point of the Vosges mountains. A flagship of the regional natural park of the Ballons des Vosges, but also a marker between Ventron and Cornimont on the Lorraine side, and Kruth on the Alsace side. Primary forest, big trees, peat lands, cliffs and screes, streams and torrents, are the witnesses of an exceptional undisturbed natural habitat.

The western capercaillie, icon of the Hautes Vosges, is the living symbol of the environment quality of Grand Ventron. But no one may enter the territory of this fragile but iconic bird. Starting good for the happy hiker, full after a traditional “marcaire” meal at “Felsach” rural inn. The path looks almost human, bordered by massive firs, spruces and beeches.

Hairy head

Soon appears a “faing”, a humid area, common place in the Vosges mountains. We can recognize it from its sheep-like hairs. Few stakes punctuate the spongy area. A wooden bridge indicates that we’re entering a protected area. The twisting of the paths shows how nature is here respected.

The legs driving force

On the Chaumes, you’re roaming between bushes and blueberry fields. The path is mellow, winding, and mischievous. Coasts are easy, accessible, opening ways on attractive panoramas. Ineluctable fact: only your legs can help you keep going up.

All the mountains of the world

Approaching the Grand Ventron summit, we can already feel something great is there to be found. The climb is like a promise. On top of it, what strikes the most is this big black orientation table. It looks like an open door on any mountain on the world. The arrowheads show the Bernese Alps, the Black Forest, Alsace, Vosges and the Lorraine plateau. Regarding lines, they aim toward folkloric German sites’ names.

Beware the thunderstorm

Tired eyes after looking through the horizon, we’re now heading back to the path bringing us back down in the valley. You can see mushrooms. When entering the forest, moss is getting darker. The thunderstorm isn’t far. Time is running out, gust of wind is shaking it’s time to give an end to the trip! Tomorrow, when the sunshine will be back, the stroll will be even better!

Itinerary

- > Access from Route des cretes : through Markstein
- > Departing from the Felsach inn (1070m)
- > Heading up on Haut-du-Felsach
- > Keep going on Route des Cretes (1161 m)
- > Shelter of the Winterger thatch (1049 m)
- > Join the Head of the Wild Cat (1153 m)
- > Arrival at the Petit Ventron (1155 m)
- > Join the clearing and stubble of the Grand Ventron (1204 m)
- > Return: back down to the thatch of the Winterger.
- > Take the forest trail on the left bank of the Winterger Creek to the Felsach Inn.

- > Level of difficulty: easy
- > Drop: 250 m
- > Duration: 2 hours
- > Length: 5 km



Photo : Les Frères Rémusat

Sa Majesté le Cerf

« LE CERF, C'EST LE ROI DE LA FORÊT ! »
JEAN-PIERRE BRIOT EST UN PASSIONNÉ
ET UN FIN CONNAISSEUR DU CERF DU
MASSIF DES VOSGES. LA BEAUTÉ DE
L'ANIMAL, SON ÉLÉGANCE, SA MAJESTÉ
INÉGALÉE FASCINENT CET HOMME :
« JE VIS À SES CÔTÉS DEPUIS 40 ANS ».

Il demeure l'un des derniers et rares animaux préhistoriques existant encore de nos jours, il est le plus grand mammifère sauvage de France, un animal mythique, un symbole d'espace et de liberté, en d'autres termes un patrimoine faunique irremplaçable. Une récente étude sociologique met en évidence que le cerf représente une valeur symbole forte (telle que décrite ci-dessus) et positive pour 80% de la population.

A l'origine (1 million d'années avant JC), le cerf évoluait dans de grands espaces ouverts et couverts de substances herbacées pour satisfaire ses besoins de ruminant herbivore. Il vivait toujours en groupe pour se protéger contre les prédateurs, ce comportement grégaire inscrit dans ses gènes perdure toujours et lui procure un sentiment de sécurité et de bien-être social. Environ 100000A avant JC, lorsque les steppes et les plaines furent occupées par les premiers hommes, puis exploitées (élevage puis culture), les cerfs se sont réfugiés dans les massifs forestiers.



“Je vis souvent parmi les cerfs et les biches pour mieux les étudier, les comprendre et les défendre, en quelque sorte faire comme si je m’identifiais à eux...”

En France au cours du maximum de la glaciation de WURM (25000-18000 A avant JC), le cerf a presque disparu. C’est à la fin de cette dernière glaciation (15000-12000A avant JC) qu’une population venant d’Espagne a recolonisé le massif vosgien. Dans ces grandes forêts de montagne, leur vie diurne à l’origine, s’est progressivement transformée en vie nocturne au fur et à mesure que l’exploitation du bois a pris de l’importance. Ainsi, actuellement, dans la majorité des espaces, le cerf, profite de la nuit (en débordant plus ou moins le soir et le matin) pour se nourrir et se promener dans les clairières, en lisière ou dans les prairies riches en nourriture. Le massif vosgien offre un asile privilégié à cet animal soucieux de sécurité et avide de nourriture.

Dans le département des Vosges, on compte environ 2500 cerfs, autant de biches et 1500 faons (60% des biches). Qu’apprécient-ils dans nos montagnes ? « Leur caractère sauvage, les grandes forêts, la nourriture, et surtout la tranquillité qui de nos jours est de moins en moins assurée. Il est indispensable de maîtriser le dérangement de plus en plus croissant au sein de notre massif vosgien afin que le cerf, comme le tétras, véritables indicateurs de la qualité de notre environnement, puissent vivre en conformité avec leur biologie et leur éthologie. »

En période normale, un cerf mange quotidiennement 10 à 13 kgs de substances végétales dont 70% d’herbe et 30% de produits semi-ligneux

et ligneux comme les ronces, les framboisiers, les buissons de myrtilles, le lierre etc... Il fait aussi ses délices des fruits forestiers (glands faines baies diverses) et des bourgeons. Une surdensité d’animaux peut engendrer des dégâts forestiers parfois incompatibles avec la production de bois souhaitée.

Un seigneur vulnérable

Jadis le cerf était la cible privilégiée du loup. Aujourd’hui l’homme est son principal prédateur et la menace qu’il représente est inscrite dans ses gènes.

M. Briot est un fidèle allié : « Je vis souvent parmi les cerfs et les biches pour mieux les étudier, les comprendre et les défendre, en quelque sorte faire comme si je m’identifiais à eux. Un jour animé par une passion viscérale, lors d’un débat j’ai réussi à convaincre une assemblée de hauts responsables qui ont bien saisi la valeur patrimoniale du cerf et ont appris à le respecter comme une pièce majeure de la biodiversité.

Le cerf est le roi de la forêt, il faut optimiser la forêt pour pérenniser son statut de monarque.

« Une forêt sans grands herbivores est pareille à un orchestre sans violons » David Haskeil.



CERAMIQ®

STYLE & TECHNOLOGY

WWW.CERAMIQ-WEAR.COM

His Majesty the deer

«THE DEER IS THE KING OF THE FOREST!» «JEAN-PIERRE BRIOT HAS A PASSION FOR THE DEER OF THE VOSGES MOUNTAINS. THE BEAUTY OF THE ANIMAL, ITS ELEGANCE, ITS UNPARALLELED MAJESTY FASCINATES THIS MAN : «I HAVE LIVED WITH HIM FOR 40 YEARS.

It remains one of the last and rare prehistoric animals that is still alive today. It is the largest wild mammal in France, a mythical animal, a symbol of space and freedom, in other words an irreplaceable wildlife heritage. A recent sociological study shows that the deer represents a strong symbol value (as described above) and is considered positive for 80% of the population.

Originally (1 million years BC), the deer evolved in large open spaces covered with herbaceous substances to satisfy its herbivorous ruminant needs. He always lived in a group to protect himself against predators. This hereditary behavior recorded in his genes always persists and gives him a sense of security and social well-being. About 100,000 years BC, when the steppes and plains were occupied by the first men, then exploited (breeding and then culture), the deer took refuge in the forest massifs. In France during the maximum of the WURM glaciation (25000 18000 A before JC), the deer has almost disappeared. It is only at the end of this last glaciation (15000-12000A before JC) that a population coming from Spain

colonized again the Vosges massif. In these large mountain forests, their original diurnal life was gradually transformed into nightlife as wood mining became more important. Thus, in the majority of spaces, the deer takes advantage of the night (overflowing more or less in the evening and in the morning) to feed and walk in clearings, on the forest edge or in meadows rich in food. The Vosges massif offers a privileged asylum to this animal concerned about safety and eager for food.

In the Vosges department, there are about 2500 deers, as many hinds and 1500 fawns (60% of hinds). What do they enjoy in our mountains? *«Their savage character, the great forests, the food, and especially the tranquility which in our days is less and less assured. It is essential to control the increasing disturbance within our Vosges massif so that the deer, like the grouse, true indicators of the quality of our environment, can live in accordance with their biology and their ethology.»*

In normal times, a deer eats 10 to 13 kilos of vegetal substances, 70% of which are grass and 30% of semi - woody and woody products such as brambles, raspberries, blueberry bushes,

ivy etc... It also likes very much forest fruits (acorns various berries berries) and buds. An overdensity of animals can cause forest damage that is sometimes incompatible with the desired wood production.

A Vulnerable Lord

Once the stag was the privileged target of the wolf. Today man is his main predator and the threat he represents is inscribed in his genes.

With Briot he has a faithful ally: «I often live among deer and deer to better understand them and defend them, to somehow act as if I identified with them. One day, animated by a visceral passion during a debate, I succeeded in convincing an assembly of senior officials to understand the deers heritage value and to learn to respect it as a major piece of biodiversity.

The deer is the king of the forest, it is necessary to optimize the forest in order to perpetuate its status as a monarch.

David Haskell, a great American biologist, once said: *«a forest without large herbivores is like an orchestra without violins».*



Élégance et Tradition au coeur des Vosges



Reconnu pour son prestige, sa gastronomie et son spa d'exception,

Le Grand Hôtel & Spa ★★★★★ avec ses 3 restaurants et son spa vous accueille toute l'année

03 29 630 631 - contact@grandhotel-gerardmer.com

www.grandhotel-gerardmer.com



Route des Vins d'Alsace, destination Plaisir(s)

INAUGURÉE EN 1953, LA ROUTE DES VINS D'ALSACE EST L'UNE DES PLUS ANCIENNES ROUTE DES VINS DE FRANCE. PARCOURANT LA RÉGION SUR 170 KILOMÈTRES, ELLE TRAVERSE PLUS DE 70 VILLAGES VITICOLES COMPTANT PARMIS LES PLUS BEAUX SITES D'ALSACE. TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, ELLE DISTILLE DE NOMBREUSES ACTIVITÉS ŒNOLOGIQUES POUR TOUS TYPES DE PUBLICS MAIS AUSSI PLUSIEURS ANIMATIONS AU CŒUR D'UN CADRE NATUREL DE TOUTE BEAUTÉ. PLUS QU'UNE ODE À LA DÉGUSTATION, UNE FABULEUSE EXPÉRIENCE TOURISTIQUE !

Réputée pour ses blancs aux arômes intenses et frais, l'Alsace propose une large gamme de vins, disposant tous de l'Appellation d'Origine Contrôlée, allant du Riesling au Pinot Gris, en passant par le Gewurztraminer, le Pinot Blanc, le Muscat, le Sylvaner ou le Crémant. Des crus célèbres dans le monde entier, portant pour la plupart le nom du cépage avec lequel ils sont élaborés et dont les cuvées d'exception se déclinent en Grands Crus (51 en tout comme le Zotzenberg, l'Altenberg de Bergheim ou le Kaefferkopf), Grains Nobles ou Vendanges Tardives. Identifiables au premier coup d'œil par leur bouteille en forme de flûte, ils s'accordent tout autant avec les produits de la mer, les viandes blanches, que les fromages et desserts.





Photo: ©AAA-Meyer

Quelques événements incontournables

> Du 3 au 5 juin 2017

Pique-nique chez le Vigneron indépendant

Amenez votre pique-nique, le vigneron fournit vin, tables, bancs, abris et animations.

> 4 juin 2017

Slow Up de la Route des Vins d'Alsace

Entre Sélestat, Châtenois et Bergheim, le vignoble est à découvrir uniquement à pied, à vélo ou en roller. Animations prévues.

> 24 et 25 juin 2017

Marathon du vignoble d'Alsace

Événement sportif ponctué d'étapes gastronomiques et viniques.

> Du 27 juillet au 6 août 2017

Foire aux Vins d'Alsace à Colmar

Foire généraliste, festival de musique et vitrine des vins d'Alsace.

Site officiel de la Route des Vins d'Alsace

www.route-des-vins-alsace.com

Annuaire en ligne du vignoble d'Alsace

www.vinsalsace.com

• Hors des caveaux battus

• Sillonnant au gré des caves et caveaux, la
 • Route des Vins d'Alsace arbore fièrement
 • ses châteaux médiévaux, demeures Renaissance,
 • haltes gourmandes mais aussi ses villes
 • et villages fortifiées comme Eguisheim, Kay-
 • sersberg, Ribeauvillé, Riquewihr, Andlau ou
 • Obernai. De Marlenheim au Nord à Thann
 • au Sud (auxquels s'ajoute un secteur situé près
 • de Wissembourg), l'itinéraire traverse cinq
 • territoires labellisés, ou en cours de labellisation,
 • Vignobles et Découvertes (label qui récompense
 • un accueil de qualité) regroupant quelque 1000
 • producteurs : Cœur d'Alsace (entre Strasbourg
 • et Colmar), Terre et Vins au Pays de Colmar,
 • Pays de Wissembourg, Vignoble de Strasbourg
 • et Route des Vins Sud-Alsace. Vignerons
 • indépendants, producteurs négociants ou
 • vignerons coopérateurs, tous font découvrir
 • aux visiteurs leur passion et la richesse de leur
 • terroir. Entre avril et octobre, avec l'aide des
 • confréries viticoles, ils organisent des fêtes
 • des vins et des vendanges avec animations
 • folkloriques, cortèges et dégustations, temps
 • forts complétés tout au long de l'année par
 • des soirées thématiques et expositions, mais
 • aussi par les « Caves de Noël » durant la
 • période de l'Avent.

Tous les chemins mènent au vin

Pour suivre la Route des Vins d'Alsace, rien de plus facile ! Il suffit de se laisser guider par les panneaux routiers, puis les panneaux d'information indiquant, *in situ*, des sentiers viticoles dévoilant l'art du vin. Il existe également des itinéraires invitant le visiteur à sillonner le vignoble à pied, à cheval ou en empruntant l'une des pistes cyclables alsaciennes couvrant près de 2000 kilomètres au total. Plus insolites, les séances de géocaching ou les chasses au trésor - dont les livrets sont disponibles gratuitement dans les offices de tourisme - offrent une alternative ludique de découverte, sans oublier la présence sur le parcours de nombreux musées (Musée régional du vignoble et des Vins d'Alsace de Kientzheim, Écomusée d'Alsace à Ungersheim, musée viticole de Mittelbergheim, etc.). Et si vous êtes dans la région de mi-septembre à fin octobre, profitez-en pour aller découvrir les traditionnelles vendanges, et pourquoi pas y participer !

Anthony Humbertclaude



LES CHÊNES BLANCS

GRAND HÔTEL & SPA

L'ESPACE BIEN-ÊTRE
composé de 5 cabines thématiques

L'ESPACE DÉTENTE ET REPOS
doté d'une tisanderie et d'un bar à eaux

LE HEAT CENTER
Espace sensoriel

**OUVERT À LA CLIENTÈLE
EXTÉRIEURE**

Pour réserver 03 29 630 631
ou contact@grandhotel-gerardmer.com



© Thomas Devard

www.spaleschenesblancs.com

Place Du Tilleul - Gérardmer





Marie &

Boutique de vêtements pour femmes

37 rue François Mitterand
88 400 Gerardmer
03 29 60 48 74

Salsa
Superdry
Freeman T. Porter
Kocca
Gaudi
Fracomina
Morgan...



Le Drap Français

Le Drap Français

*Nouvelle Collection
de Linge de lit*

Fabrication 100% Française

Couettes / Draps
Draps Housses / Taies d'oreillers

**Disponible au Magasin
de détail Tissus Gisèle**

www.le-drap-francais.com
8, Chemin des Écorces
88250 La Bresse
Tél : 03 29 25 63 60





Alsace wine route, a delightful destination

Photos : ©AAA-Meyer

INAUGURATED IN 1953, THE WINE ROUTE OF ALSACE IS ONE OF THE OLDEST IN FRANCE. TRAVELING THROUGH THE REGION FOR 170 KILOMETERS, IT CROSSES MORE THAN 70 WINE VILLAGES AMONG ALSACE MOST BEAUTIFUL SITES. THROUGHOUT THE YEAR, IT DISTILLS MANY OENOLOGICAL ACTIVITIES FOR ALL TYPES OF PUBLIC BUT ALSO SEVERAL ANIMATIONS IN THE HEART OF A BEAUTIFUL NATURAL ENVIRONMENT. MORE THAN AN ODE TO TASTING, A FABULOUS TOURIST EXPERIENCE!

Renowned for its intense and fresh aromas white wines, Alsace offers a wide range of “Appellation d’Origine Contrôlée” (AOC = a term of controlled origin) wines, ranging from Riesling to Pinot Gris, Gewurztraminer, Pinot Blanc, Muscat, Sylvaner or Crémant. Famous wines known all over the world, mostly named after the grape variety with which they are made and whose exceptional vintages are declined in Grands Crus (51 in all the Zotzenberg, the Altenberg de Bergheim or the Kaefferkopf), Grains Nobles or Vendanges Tardives. Identifiable at first glance by their bottle in the form of a flute, they fit with seafood, the white meats, as well as the cheeses and desserts.

Out of the beaten vaults

The Alsace Wine Route is proudly displaying its medieval castles, Renaissance mansions, gourmet stopovers and its fortified towns and villages such as Eguisheim, Kaysersberg, Ribeauvillé, Riquewihr, Andlau and Obernai. From Marlenheim in the north to Thann

in the South (to which is added an area located near Wissembourg), the route crosses five territories labeled or in the process of labeling called Vignobles et Découvertes (label that rewards a quality welcome) gathering some 1000 producers: Cœur d’Alsace (between Strasbourg and Colmar), Terre et Vins du the Pays de Colmar, Pays de Wissembourg, Vignoble de Strasbourg and Route des Vins Sud-Alsace. Independent winegrowers, merchant producers or cooperative winegrowers, they all want to make visitors discover their passion and the richness of their terroir. Between April and October, with the help of the wine brotherhoods, they organize wine and harvest celebrations with folkloric animations, parades and tastings. Those milestones events are completed throughout the year with other thematic evenings and exhibitions, but also by the «Caves de Noël» during the Advent period.

All roads lead to wine

To follow the Route des Vins d’Alsace, it’s easy! You just let yourself be guided by the

road signs, and the information panels indicate the wine trails unveiling the art of the wine. There are also itineraries inviting the visitor to cross the vineyard on foot, on horseback or on one of the Alsatian cycle tracks covering a total of 2000 km. More unusual, geocaching sessions or treasure hunts - which are available free of charge in tourist offices - offer a fun alternative to discovery, not to mention the presence on the route of many museums (Regional Museum of Vineyard and Wines From Alsace in Kientzheim, the Ecomuseum of Alsace in Ungersheim, the Mittelbergheim wine museum, etc.). And if you are in the region from mid-September to the end of October, take the opportunity to discover the traditional harvest, and why not participate!

Anthony Humbertclaude

Official website of the Alsace Wine Route

www.route-des-vins-alsace.com



M - Bistrot de montagne & Atelier-Restaurant La Bergerie

Direction le coeur de Gérardmer avec M - Bergerie, une adresse surprenante dans un décor de montagne qui ne manque pas d'originalité, avec sa véritable télécabine et son incroyable mur végétalisé ! De confortables fauteuils en cuir, un mobilier haut de gamme, une décoration soignée vous attendent pour déguster cocktail et tapas dans l'esprit très lounge et cosy de ce bar à vin.

Un concept original : une cuisine de montagne et le côté décalé avec l'atelier Thai sans oublier les hamburgers revisités et les fameuses flamenküches. Un choix varié qui fait la force de cette belle adresse. Cuisine goûteuse, produits sélectionnés de qualité, et savoir faire « maison ».

Un endroit incontournable à Gérardmer pour partager quelques notes autour du piano, animations et concerts sans oublier sa belle terrasse ensoleillée.

M

Bistrot - Montagne





ATELIER - RESTAURANT

La Bergerie



M - Bistrot de Montagne
Atelier-Restaurant La Bergerie

4 place Albert Ferry
88400 GERARDMER
03 29 42 40 89



Les Fenêtres Ouvertes

LE PHOTOGRAPHE JULIEN MARX, UN GÉROMOIS DE 32 ANS EST UN EXPERT DE LA TRAJECTOIRE, TOUT COMME DU CADRAGE. UN ART ET UNE MAÎTRISE QUI LUI ONT PERMIS DE DÉCOUVRIR PROGRESSIVEMENT L'AMOUR DES LIGNES. « C'EST MATHÉMATIQUE », CONFIE CELUI À QUI L'ÉCOLE N'A JAMAIS VRAIMENT CONVENU.

Il a été ballotté dans six établissements lorrain avant de trouver refuge dans les Alpes où il a enseigné le ski et le snowboard pendant six saisons d'hiver et deux saisons d'été.

C'est à la suite d'un voyage de six mois au Canada que Julien a pris conscience de son obsession pour l'image.

À son retour, il a imaginé une exposition avec des photos grand format fondues au cœur des arbres. La trace humaine s'y veut futile, l'imagination y est reine, et la prouesse technique est étourdissante.

Il confie lui-même : « *Je cherche à créer une œuvre où les photos exposées, l'espace, la luminosité des différents instants répondent par des paradoxes et illusions.* »

Pour offrir une sécurité optimale tant à la flore qu'aux visiteurs, Julien fait appel à un ami de longue date devenu élagueur professionnel. Nicolas Georgel accompagne ainsi Julien dans les repérages et l'installation des différentes expositions. Il valide les emplacements choisis par l'artiste selon le genre, la nature et la santé de l'arbre choisi.

Julien Marx fonde Kissnet Image et ouvre sa première exposition dans le parc du Trexeau à Gérardmer en juillet 2014. Il est soutenu par la mairie de Gérardmer.

Encouragé par l'accueil positif de cette première exposition, baptisée « *Fenêtres d'Hiver* », Julien contacte Philippe Voirin, directeur de la station de ski de Gérardmer. Objectif : réaliser une exposition pour l'hiver suivant. C'est avec une grande

ouverture d'esprit que M. Voirin lui donne le feu vert.

L'hiver 2017-2018 accueillera la 4^{ème} exposition de Julien Marx, à la station de ski de Gérardmer - sa 6^{ème} en tout.

« *Les expositions de Kissnet Image s'animent de paysages, d'animaux d'ici et d'ailleurs* », souligne Julien : « *L'hiver prochain Kissnet Image et Gerardmer ski vous proposeront une exposition urbaine remplie de paradoxes.* »

Julien est un créateur : il provoque, il défie, il joue avec nos yeux. Il parle de sa passion pour la photographie en toute humilité, revendiquant simplement le mérite d'être présent, là où il faut, quand il le faut, cultivant le goût pour la composition et du détail, ce détail qui le tire à l'écart.

Il s'attache à peindre avec la lumière : les visiteurs se reconnaissent dans cette quête d'une harmonie intuitive, cachée et révélée.

Au fil des expositions qui enchantent les paysages, Julien séduit le public. Un public assoiffé comme lui de nature, de découverte, d'insolite. Toujours cette curiosité, cette chasse à l'image parfaite !

Ne manquez pas la prochaine expo de Kissnet Image !

Supplément d'âme garanti !

Jean-Paul Vannson






Clairefontaine

*On écrit mieux
sur un cahier
Clairefontaine*



 PEFC 10-31-714 / Promouvoir la gestion durable de la forêt. / pefc-france.org

 FABRIQUÉ DANS LES VOSGES

3B PISCINE

PISCINE - SAUNA - HAMMAM - SPA
PARTICULIERS, COLLECTIVITÉS, HÔTELLERIE



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

www.3bpiscine.fr



Open Windows

PHOTOGRAPHER JULIEN MARX, A 32-YEAR-OLD GÉROMOIS IS AN EXPERT ON THE TRAJECTORY, AS WELL AS FRAMING. AN ART AND A MASTERY THAT ALLOWED HIM TO GRADUALLY DISCOVER THE LOVE OF LINES. «IT'S MATHEMATICAL,» SAYS ONE TO WHOM THE SCHOOL WAS NEVER REALLY INTERESTING.

He was tossed into six establishments in Lorraine before finding refuge in the Alps where he taught skiing and snowboarding for six winter seasons and two summer seasons.

It was after a six-month trip to Canada that Julien became aware of his obsession with image.

After he came back, he imagined an exhibition with large photos cast into trees. The human trace is futile, the imagination is queen, and the technical prowess is dizzying.

He confides himself: *«I am trying to create a work where the exposed photos, the space, the light of different moments respond with paradoxes and illusions.»*

To offer optimal safety both to the flora and to the visitors, Julien is helped by a long-time friend who has become a professional pruning knife. Nicolas Georgel follows Julien in the locations and installation of the various exhibitions.

He validates the sites chosen by the artist according to the genre, the nature and the health of the chosen tree.

In July 2014, Julien Marx founded Kissnet Image and opened his first exhibition in the Trexeau park in Gerardmer. He was supported by the town hall of Gerardmer.

Encouraged by the positive reception of this first exhibition, called *«Fenêtres d'Hiver»* (“Winter Windows”), Julien contacted Phillippe Voirin, president of the Gerardmer ski resort, to create an exhibition for the following winter. And it is with great open-mindedness that M. Voirin gives him the go-ahead.

Next winter, Gérardmer ski resort will host the 4th exhibition of Julien Marx, his 6th exhibition since he came back from Canada.

«Kissnet Image exhibitions come to life with landscapes, animals from here and elsewhere,» says Julien: Next winter, Kissnet Image and

Gerardmer ski will offer you an urban exhibition full of paradoxes.»

Julien is a creator: he provokes, he defies, he plays with our eyes. He speaks of his passion for photography in all humility, claiming simply the merit of being present, where it is necessary, when necessary, cultivating taste for composition and detail.

He endeavors to paint with the light: visitors recognize themselves in this quest for an intuitive, hidden and then revealed harmony.

Through the exhibitions that enchant the landscapes, Julien seduces the public. A public as thirsty as him for nature, and unusual discoveries. Always got this curiosity, this hunting of the perfect image!

Do not miss the next Kissnet Image Expo!

You definitely won't be disappointed!

Jean-Paul Vannson

Le rêve d'Icare

“L'incontestable « plus » de Bol d'Air ?
Proposer au public de choisir à sa guise
la dose d'adrénaline qui lui correspond...”



ANTICIPER LE BESOIN DU PUBLIC EN ALLANT DE L'AVANT, TELLE POURRAIT ÊTRE LA DEVISE DE RÉGIS LAURENT, DIRECTEUR DU PARC DE LOISIRS BOL D'AIR À LA BRESSE. ACTIF ÉTÉ COMME HIVER ET ASSOCIANT ACTIVITÉS EXTÉRIEURES, HÉBERGEMENTS INSOLITES, RESTAURATION ET ENVIRONNEMENT NATUREL DE TOUTE BEAUTÉ, LE SITE EST NÉ DE L'IMAGINATION BOUILLONNANTE DE CET ENFANT DU PAYS QUI A FAIT DE SA PASSION DU PARAPENTE, TRANSMISE PAR SON MENTOR ET AMI AUJOURD'HUI DISPARU DANIEL GÉHIN, LA PREMIÈRE PIERRE D'UN PROJET ASSOCIANT SPORT, DÉTENTE ET CONVIVIALITÉ. UN PROJET QUI FÊTE EN 2017 SES 30 ANS. PETIT TOUR DU PROPRIÉTAIRE...

Resort à la vosgienne

Avec 70 000 visiteurs et 30 000 nuitées par an, Bol d'Air est un complexe atypique qui marque les esprits. Réservant un accueil de qualité au cœur du massif forestier vosgien, il s'adresse tout autant aux familles, groupes professionnels, qu'aux tourtereaux en quête de dépaysement ; certaines attractions étant accessibles aux personnes handicapées. Le parc abrite en outre un lieu de restauration - Le Snack des Aventuriers - pouvant recevoir des séminaires, mais également une offre d'hébergement de 200 lits dont La Ferme de Grand-Mère (un gîte 4 épis pour 40 personnes) et la pittoresque Clairière aux Cabanes. Chacune des 13 mesures de ce mini-village d'une capacité de 66 personnes porte un nom reflétant l'ambiance de son intérieur : Maison du Hobbit, Fuste du Trappeur (en l'honneur du photographe animalier Vincent Munier), Refuge Improbable... Ouverte toute l'année et mariant le confort à la singularité, La Clairière aux Cabanes s'inscrit de surcroît dans une démarche éco-responsable : recyclage, économie d'énergie, toiture végétale, zone de compost, matériaux de récupération, essences locales de bois, etc.





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



Adrénaline à la carte

L'incontestable « plus » de Bol d'Air ? Proposer au public de choisir à sa guise la dose d'adrénaline qui lui correspond grâce à un large éventail d'animations extérieures. Au-delà des classiques tels que le saut à l'élastique, le snowkite ou le parapente, il est possible de pousser l'expérience plus loin avec le Parc d'Aventure (un parcours dans les arbres avec bornes interactives, sauts depuis des passerelles et sentier sensoriel), le Fantasticable (tyrolienne filant à plus de 110 km/h) ou le Bol d'Air Line (une tyrolienne nouvelle génération rappelant les montagnes russes). Depuis quelques années, le parc explore également les univers numériques. Un volet aujourd'hui en pleine expansion avec des animations novatrices comme L'Hélicopt'Air, un simulateur de vol en parapente offrant une expérience plus vraie que nature incluant le souffle du vent, la force de gravité (jusqu'à 4G !), les températures, les odeurs... En matière de réalité virtuelle, Bol d'Air propose toute une déclinaison de divertissements allant du plus familial - comme ce

siège cocon suspendu avec casque et écouteurs - au plus musclé avec la version 2.0 du Bol d'Air Line, slalom entre les arbres proposant le premier virage à 720° au monde.

Mon lutin est au fond des bois

A l'horizon 2018, le complexe accueillera Le Bois des Lutins, une nouvelle attraction prenant la forme d'un parcours accrobranche spécialement dédié aux familles. Cette aire de jeu à partager entre proches sera équipée de zones de pique-nique et de bornes conteuses interactives. Une innovation supplémentaire qui illustre le dynamisme proactif de l'équipe de 70 personnes rassemblée autour de Régis Laurent et son épouse Jocelyne. Un creuset créatif en constante ébullition s'attachant à parfaire son service pour toujours plus de plaisir, de sérénité et de sécurité... les maîtres-mots de l'expérience Bol d'Air.

Anthony Humbertclaude



Bol d'Air fête ses 30 ans !

Le 10 juin 2017, Bol d'Air fête ses 30 ans avec au programme des spectacles, concerts, jeux, vols en parapente déguisés.

Une célébration qui se prolongera durant toute la saison, d'avril à novembre, par des remises, des lots à gagner le 30 de chaque mois et une exposition permanente de photos animalières de Vincent Munier dans le Parc d'Aventure.

Programme complet à retrouver sur

www.bol-d-air.fr

ou sur Facebook/Bol d'Air



Bol d'air

76 rue du Hohneck
88250 La Bresse
Tél. +33 (0)3 29 25 62 62
contact@bol-d-air.fr
www.bol-d-air.fr





Icarus Dream

ANTICIPATING THE NEED OF THE PUBLIC BY GOING FORWARD, THIS COULD BE THE MOTTO OF RÉGIS LAURENT, DIRECTOR OF THE BOL D'AIR LEISURE PARK IN LA BRESSE. ACTIVE DURING SUMMER AND WINTER, IT COMBINES OUTDOOR ACTIVITIES, UNUSUAL ACCOMMODATIONS, RESTAURANTS AND A BEAUTIFUL NATURAL ENVIRONMENT. THE SITE IS BORN OF THE BUBBLING IMAGINATION OF THIS COUNTRYSIDE CHILD WHO MADE PARAGLIDING HIS PASSION, PASSED ON BY HIS MENTOR AND FRIEND DANIEL GEHIN, WHO HAS PASSED AWAY. THEIR PROJECT COMBINING SPORT, RELAXATION AND CONVIVIALITY IS CELEBRATING ITS 30TH ANNIVERSARY IN 2017. QUICK TOUR OF THE PLACE...



Bol d'Air celebrates its 30th anniversary!

On June 10, 2017, Bol d'Air celebrates its 30th anniversary. To celebrate, a special program includes shows, concerts, games, dressed up flights in paragliding. A celebration that will last throughout the season, from April to November, with discounts, prizes to be won on the 30th of each month and a permanent exhibition of vintage photographs by Vincent Munier at the Parc d'Adventure.

Full program to be found on

www.bol-d-air.fr

or on Facebook/Bol d'Air

Bol d'air

76 rue du Hohneck
88250 La Bresse
Tél. +33 (0)3 29 25 62 62
contact@bol-d-air.fr
www.bol-d-air.fr

Resort made in Vosges

With 70,000 visitors and 30,000 overnight stays per year, Bol d'Air is an atypical complex leaves a lasting impression. Indeed, it provides a quality welcome in the heart of the Vosges mountains, and it is equally suitable for families, professional groups, as well as for lovebirds in search of a change of scenery. Some attractions are also accessible to disabled people.

The park houses a restaurant - Le Snack des Aventuriers - which can host seminars, but also houses an accommodation offer of 200 beds including La Ferme de Grand-Mère (a shelter for 40 people) and the picturesque Clairière aux Cabanes. Each of the 13 houses in this mini-village, with a capacity of 66 people, bears a name reflecting the atmosphere of its interior: Maison du Hobbit, Fuste du Trappeur (in honor of animal photographer Vincent Munier), Refuge Improbable... All year round and combining comfort with uniqueness, La Clairière aux Cabanes is also part of an eco-responsible approach: recycling, energy saving, green roofs, composting area, recovery materials, local wood species, etc.

Adrenaline «à la carte»

The undoubted «plus» of Bol d'Air? A wide range of animations that gives you the possibility of choosing your level of adrenaline. Beyond the classics such as bungee jumping, snowkiting or paragliding, it is possible to

push the experience further along with the "Parc d'Adventure" (a tree course with interactive terminals, jumps from footbridges and sensory trail), the Fantasticable (a zip line spinning at more than 110 km / h) or the Bol d'Air Line (a new generation zip line rollercoaster). In recent years, the park has also been exploring the digital universe. A fast growing component with innovative animations such as L'Hélicopt'Air, a paragliding flight simulator offering a true-to-life experience, including wind, gravity (up to 4G!), temperatures, smells... In terms of virtual reality, Bol d'Air proposes a whole range of entertainment ranging from the most familiar - like this suspended cocoon seat with headphones and earphones - to the most muscular with the 2.0 version of the Bol d'Air Line, a slalom between the trees offering the first bend at 720° in the world.

My goblin is in the woods

By 2018, the complex will welcome Le Bois des Lutins, a tree-climbing course especially dedicated to families. This activity area will be equipped with picnic areas and interactive storyboards. An additional innovation that illustrates the proactive dynamism of the team of 70 people gathered around Régis Laurent and his wife Jocelyne. A creativity constantly boiling to perfect its service for ever more pleasure, serenity and security... keywords of the Bol d'Air experience.

Anthony Humbertclaude



Xavier Le Normand



artiste verrier en résidence

LR

La Rochère
France 1475

Design & Tradition

www.larochere.com



Ministère
de la Culture

Visitez de juin à septembre

La plus ancienne verrerie de France en activité



Les Georgettes
PARIS

Bijoux personnalisables aux couleurs interchangeables

*Une création originale de Altessa Paris
Fabriqués en France*

BIJOUTERIE BEGIN-GRANDEMANGE

29 Rue Charles de Gaulle - 88400 GÉRARDMER

“Les créations du
Jacquard Français
sont une invitation
au voyage et contribuent
à créer l’âme et
l’esprit d’un lieu...”

Le Jacquard Français

Et la couleur fut...

LE JACQUARD FRANÇAIS, C'EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE HUMAINE, CELLE D'HOMMES ET DE FEMMES PASSIONNÉS PAR LEUR MÉTIER QUI ONT CONTRIBUÉ, ET CONTRIBUENT ENCORE AUJOURD'HUI, À FORGER LA DESTINÉE D'UNE MARQUE LEADER SUR LE MARCHÉ DU LINGE HAUT DE GAMME. UNE MARQUE CONNUE INTERNATIONALEMENT CONJUGUANT TRADITION, MODERNITÉ CRÉATIVE ET INNOVATION POUR UNE SIGNATURE « MADE IN GÉRARDMER ».

Le Jacquard Français est l'un des vaisseaux amiraux du textile vosgien dont le pavillon bat aux couleurs - 3000 par collection en moyenne - du style et des tendances. Une réputation dont les origines remontent à 1888 avec la création des établissements Nathan Levy - devenus Le Jacquard Français en 1969 - et dont le moteur est un savoir-faire transmis de génération en génération. Un cercle vertueux s'inscrivant dans la grande tradition des métiers d'arts qui permet, depuis près de 130 ans, de former des équipes à même de produire, à Gérardmer, des articles exportés dans le monde entier.

L'ADN d'une renommée

Tisserands, noueurs, ourdisseurs et encolleurs - 130 salariés en tout - irriguent ainsi de leur talent 1400 points de vente parmi lesquels des enseignes de prestige (Galeries Lafayette, Printemps, Harrods à Londres, El Corte Inglés en Espagne, KaDeWe à Berlin ou La Casa Palacio au Mexique). Plus de 20 modèles et 60 harmonies sont produits chaque année pour les deux collections (Printemps-Eté et Automne-Hiver), auxquelles s'ajoutent des séries limitées.

Réputées pour leur qualité et la finesse de leurs fils peignés, source d'intensité pour les couleurs et de précision pour les motifs, les

créations en coton ou en lin (voire un métissage) du Jacquard Français sont le fruit de matières naturelles de premier ordre et, à l'image des modèles enduits, bénéficient des toutes dernières technologies du secteur. Une démarche qui a valu à l'entreprise vosgienne de recevoir le label d'état « *Entreprise du Patrimoine Vivant* » attribué, avec sélectivité, aux Maisons françaises détentrices de savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

Bleu comme un linge

Aujourd'hui, le Jacquard Français est non seulement l'une des références du linge damassé haut de gamme mais aussi une marque épousant l'évolution des formes de convivialité. Ses produits marquent l'explosion des couleurs dans la salle à manger, la cuisine, la salle de bain ou à la plage. Les tables s'animent, les linges se parent de teintes joyeuses, lumineuses et chatoyantes. Une signature qui marque une rupture avec la longue tradition textile du blanc et que l'entreprise doit à l'une de ses stylistes, Primrose Bordier, qui bouscula les codes dès 1978. Une myriade de couleurs qui s'adaptent aux tendances du moment sans qu'aucune teinte ne soit reprise d'une année sur l'autre. Le best seller de la marque, la fameuse nappe Tivoli, s'est ainsi déclinée en 52 coloris différents depuis sa création en 1998.

The North Face Store Gérardmer



15, rue Charles de Gaulle 88400 Gérardmer
thenorthfacegerardmer@gmail.com / 03 29 57 73 62



Carte postale d'été

Les créations du Jacquard Français sont une invitation au voyage et contribuent à créer l'âme et l'esprit d'un lieu. Une propension qu'illustrent les collections Printemps-Eté 2017 qui fleurent bon le « *vivre dehors* » et la belle saison. Une carte postale d'été où l'audace d'un zest de fluo sur un lin à

carreaux de la gamme *Brunch* et la suavité des pastels fruités d'un *Jardin de Paradis*, côtoient le design chic et délicat d'une nappe *Brooklyn*, le rayonnement azur ou corail d'un torchon *French Riviera* ou le design fleuri façon « *indiennes* » de la gamme *Provence*. Toute la force de l'entreprise s'exprime dans ces nouvelles créations alternant inspiration classique, néo-romantique (les motifs dahlias des *Parfums de Bagatelle*) ou contemporaine (le style « *jungle* » de la série *Toucan*).

Fin du fin, Le Jacquard Français réalise également des modèles sur mesure où taille, finitions, dessin et broderie se plient aux envies du client. C'est aussi cela, une marque haut de gamme.

Anthony Humbertclaude

¹ Le « jacquard » est un terme générique qui désigne une technique de tissage. Inventée au 19^e siècle par Joseph-Marie Jacquard, elle permet l'automatisation du tissage d'un tissu damassé. Le « damassé » est le nom donné à un tissu dont les motifs sont visibles aussi bien sur l'endroit que l'envers. Il doit son nom à la ville de Damas en Syrie, étape de la fameuse Route de la Soie.

Le Jacquard Français

Boutiques / Shops

La Madeleine

12 rue du Chevalier de Saint-George
75001 Paris
Du lundi au samedi de 10h à 19h

Saint-Germain-des-Prés

53 rue Bonaparte
75006 Paris
Du lundi au samedi de 10h à 19h

Outlet

35 rue Charles de Gaulle
88400 Gérardmer
Du lundi au samedi de 10h à 19h

Magasin d'usine

45 boulevard Kelsch
88400 Gérardmer

Plus de points de vente sur :

www.le-jacquard-francais.fr





“Le Jacquard Français”: and there is the color...

THE JACQUARD FRANCAIS IS ABOVE ALL A HUMAN STORY, ABOUT MEN AND WOMEN SO PASSIONATE ABOUT THEIR CRAFT THAT THEY HAVE CONTRIBUTED, AND STILL CONTRIBUTES TODAY, TO FORGE THE DESTINY OF A LEADING BRAND IN THE MARKET OF LUXURY LINEN. A WORLDWIDE KNOWN BRAND COMBINING TRADITION, CREATIVITY AND INNOVATION FOR A SIGNATURE « MADE IN GÉRARDMER ». THE JACQUARD FRANCAIS IS ONE OF THE FLAGSHIPS OF THE VOSGES TEXTILE WHOSE PAVILION BEATS IN COLORS - 3000 PER COLLECTION ON AVERAGE - STYLE AND TRENDS. A REPUTATION WHOSE ORIGINS GO BACK TO 1888 WITH THE CREATION OF NATHAN LEVY ESTABLISHMENTS - WHICH BECAME LE JACQUARD FRANCAIS IN 1969 - AND WHOSE DRIVING FORCE IS A KNOW-HOW HANDED DOWN FROM GENERATION TO GENERATION. A VIRTUOUS CIRCLE THAT KEEPS THE GREAT TRADITION OF ARTS AND CRAFTS, WHICH, FOR NEARLY 130 YEARS, HAS BEEN ABLE TO TRAIN TEAMS CAPABLE OF PRODUCING, IN GÉRARDMER, ARTICLES EXPORTED ALL OVER THE WORLD.

The DNA of fame

The brand got 1400 points of sale including prestigious brands (Galeries Lafayette, Printemps, Harrods in London, El Corte Inglés in Spain, KaDeWe in Berlin or La Casa Palacio in Mexico) and more than 20 models and 60 harmonies are produced each year for the two collections (Spring-Summer and Autumn-Winter), to which are added limited series.

Renowned for their quality and the fineness of their combed yarns, a source of intensity for colors and precision for the motifs, the cotton or linen creations (or even blending) of the Jacquard Français are the fruit of natural materials of first order, like stain-resistant treatment, that benefit from the latest technologies in the sector. An approach that has earned this company the status label «Entreprise du Patrimoine Vivant» attributed, with selectivity, to the French Houses holding craft and industrial know-how of excellence.

Blue as a linen

Today, the Jacquard Français is not only one of

the references of the high-end damask linen¹ but also a brand embracing the evolution of the forms of conviviality. Its products mark the explosion of colors in the dining room, the kitchen, the bathroom or at the beach. The tables come to life, the linens are adorned with joyous, luminous and shimmering hues. A signature that marks a break with the long white textile tradition and that the company owes to one of its stylists, Primrose Bordier, who broke the codes as early as 1978. A myriad of colors that adapt to current trends without any shade resumed from one year to the next. The best seller of the brand, the famous tablecloth Tivoli, has thus been declined in 52 different colors since its creation in 1998.

Summer Postcard

The creations of the Jacquard Français are an invitation to travel and help create the soul and spirit of a place. A propensity that illustrates the 2017 Spring-Summer collection. A summer postcard where the audacity of a fluorescent zest on a plaid linen of the “Brunch” range and the suavity of the fruity pastels of a “Garden of Pa-

radise”, rub shoulders with the chic and delicate design of a “Brooklyn” tablecloth, the azure or coral radiance of a “French Riviera” towel or the flowery design «Indian» style of the “Provence” range. All the strength of the company is expressed in these new creations alternating classic inspiration, neo-romantic (the dahlias motifs of the “Parfums de Bagatelle”) and contemporary (the «jungle» style of the “Toucan” series).

Le Jacquard Français also realizes tailor-made models where size, finishes, design and embroidery meet the customer’s wishes. This is also what makes it a premium brand.

Anthony Humbertclaude

¹ «Jacquard» is a generic term for a weaving technique. Invented in the 19th century by Joseph-Marie Jacquard, it allows the automation of the weaving of a damask fabric. The «damask» is the name given to a fabric whose patterns are visible both on the spot and the reverse. It owes its name to the city of Damascus in Syria, stage of the famous Silk Road.

INTERSPORT
Montagne

INTERSPORT - LA BRESSE
17, QUAI DES IRANÉES
88250 LA BRESSE



MILLET



ALNO

zecchinon
cucine



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, déco)

1 Rue des 5^{ème} et 15^{ème} BCP
88200 REMIREMONT
03 29 22 50 34
contact@factory-boutique.fr
www.factory-boutique.fr 





Le Donon, une montagne sacrée

TOUT À L'EST DU MASSIF DES VOSGES, LE DONON SE DRESSE À 1009 M D'ALTITUDE. BALADE DANS LA MONTAGNE SACRÉE, TEMPLE D'UN CULTE ANTIQUE, DE MAGNIFIQUES FORÊTS ET DE PANORAMAS SOMPTUEUX.

Bien sûr, il a ses lettres de noblesse, le Donon ! Point culminant des Vosges gréseuses, il est empanaché d'une histoire millénaire, d'un magnétisme légendaire et d'un temple mythique. Une route mariant le vert des prairies à celui des sapins ouvre une voie royale à Sa Majesté. Son sommet recèle des trésors archéologiques légués par les peuples du néolithique, les Celtes, les Romains, les Francs et les Germains. Mais pour percer les secrets de son intimité, il faut marcher !

Allègrement, Aymeric Fisch, accompagnateur en montagne, vous embarque sur le sentier de velours qui s'amorce après l'hôtel Velléda. En cette fin d'hiver, les feuilles mortes font tapis.

un autel à sacrifices. On ne le dirait pas, mais tout un peuple de cerfs, chevreuils, sangliers grouille ici, bien à l'abri de la forêt et des rochers escarpés. Lynx et coq de bruyères trouvent leur bonheur sous les feuillages.

Vue magique

Dans la foulée, le chemin des Sarrasins mène sereinement au pays des dieux. Mercure est le protecteur de ce haut-lieu. Au sommet trône le temple (1869) de style antique. De chaque côté, deux tables d'orientation permettent d'identifier les sommets des Vosges qui se déroulent sous vos yeux. Point de vue sublime sur la ligne de crêtes, le plateau lorrain, les vignobles alsaciens, la

Longueur : 5.5km
Dénivelé : 350m
Durée de la randonnée : 2h

ACCÈS

De Metz-Nancy-Lunéville :

Raon-l'Étape, vallée de la Plaine, Donon.

De Strasbourg : Schirmeck, Donon.

De Saint-Dié au col du Donon : 43 km.

Étival-Clairefontaine, Senones, la Petite-Raon puis à gauche la D49, la route forestière, le col de Prayé et le col du Donon (727 m).



Elles jouent le tout pour le tout avant de se dissoudre dans la nouvelle donne du printemps.

Une aura druidique

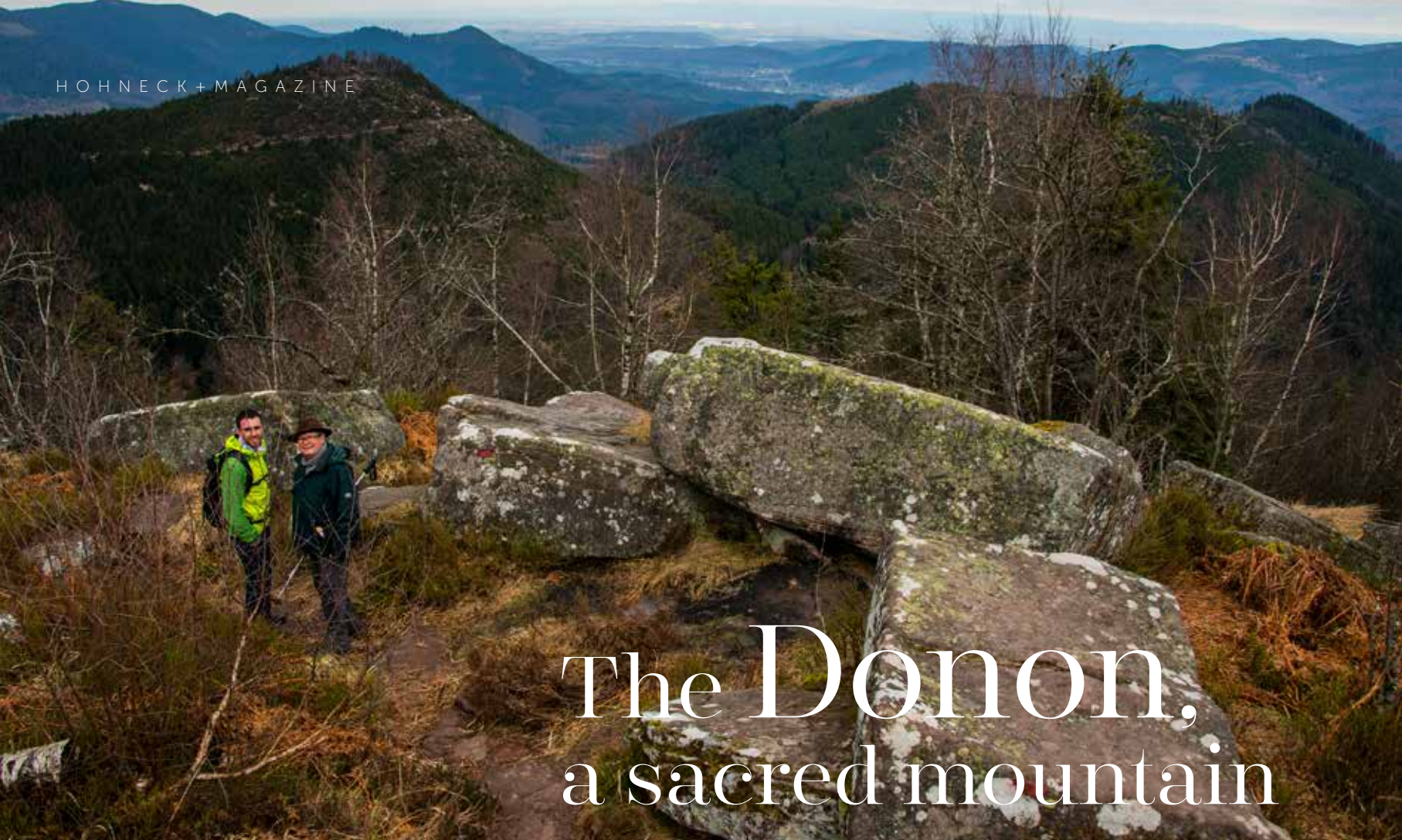
Petit crochet vers un amas rocheux. Dugrès. Est-ce le caprice de la nature qui a dessiné ces bassins, ces rainures ? Ou un druide a-t-il sacrifié des hommes ou des animaux dans ces alvéoles et rigoles ? La légende populaire penche plutôt pour

Forêt Noire et les Alpes suisses. Le vent souffle un air d'éternité. Ne reste plus qu'à redescendre sur terre avec Aymeric. Tout au long d'un chemin tout en douceur, il sème des anecdotes. Comme des pépites !

Jean-Paul Vannson

Contact Aymeric Fisch :

www.itineraire-bis-montagne.com



The Donon, a sacred mountain

ON THE EAST SIDE OF VOSGES MOUNTAINS, THE DONON STANDS UP TO 1009 METERS HIGH. A STROLL THROUGH THE SACRED MOUNTAIN, TEMPLE OF AN ANCIENT CULT, OF MAGNIFICENT FORESTS AND SUMPTUOUS PANORAMAS.



Length : 5.5 km
Drop : 350m
Hiking period : 2h

HOW TO COME

From Metz-Nancy-Lunéville :
Raon-l'Étape, vallée de la Plaine, Donon.
From Strasbourg : Schirmeck, Donon.
From Saint-Dié au col du Donon : 43 km.
Etival-Clairefontaine, Senones, la Petite-Raon then turn left on D49, forest road, col de Prayé and then col du Donon (727 m).

Highest peak of the sandstone Vosges, the Donon's one thousand year old history, its legendary magnetism and a mythic temple made it one of the most famous mount outthere. A road that brings the different greens of meadows and fir trees together opens up a royal way to to any hiker eager to discover its many treasures. The Donon summit is full of archeological legacies from Neolithic folks, the Celts, the Romans, the Francs and the Germains. But to uncover the secrets of its intimacy, you'll have to walk!

Aymeric Fisch, a hiking guide, will cheerfully take you to the velvet trail that begins near the Velléda hotel. In the end of winter, the fallen foliage slowly disappears as the early spring is showing the tip of its nose.

A druidic atmosphere

Quick excursion towards a rocky mass. Sandstone. Was it a fantasy of nature that drew these basins, those grooves? Or has a druid sacrificed men or animals in these alveoli and gullies? The popular legend is rather inclined to an altar for sacrifices.

It doesn't look like it, but a whole crowd of deer, roe deer, wild boar live around here, well sheltered from the forest and the steep rocks. Lynx and heather cock can find their happiness under the foliage. In the holes of the dead tree, dug by the black picnic, owls, squirrels and birds find a peaceful haven.

A magical view

Following the same path, the Chemin des Sarasin will smoothly lead you into the lands of the Greek Gods. Mercury is this high-place guardian where an antic style temple stands. Two orientation tables on each side help you to identify all the Vosges mountains that you can observe from there. There is a breathtaking view on the mountains skyline, the plateau Lorrain, Alsace vineyards, the Black Forest and Swiss Alps. A breath of fresh air is like a glimpse to heaven, but it is now time to go back on earth with Aymeric, escorting you back while telling you his stories.

How to contact Aymeric Fish :

www.itineraire-bis-montagne.com

AUBERGE DE *La Cholotte*

un lieu de terroir
et d'évasion

Venez découvrir notre
domaine de randonnée.

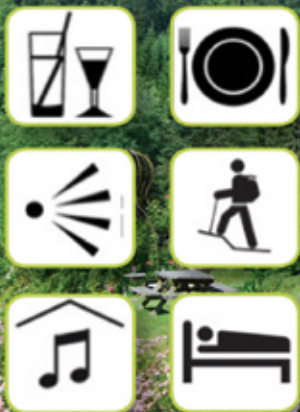
Plus de 150 km de sentiers
de tous niveaux, parcourant une
nature sauvage et préservée,
emprunts d'histoire et de
légendes

Repas randonneurs
à toutes heures !

Marchez sur plus de 4 000 ans d'histoire...

Fouler le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, se balader sur les crêtes
et sentiers jalonnés par des roches de grés majestueuses aux formes
singulières ou visiter des lieux de grandes batailles.

La bonne Cuisine
de nos *Grand'Mères*



Guides
Charme
Tout un Art de Voyager



88600 Les Rouges Eaux - Tél : 03 29 50 56 93 - www.lacholotte.com
Chambres d'hôtes, Soirée Etape, Dîners-Concerts (les samedis soirs)
et aussi cuisine végétarienne et diététique.



Les bonbons de Plainfaing, c'est tellement bon !

L'ENTRÉE EST GRATUITE, LA DÉGUSTATION AUSSI. 200.000 VISITEURS ONT VU LES CONFISEURS TRAVAILLER AVEC PASSION LA PÂTE À BONBONS, L'AN DERNIER. JUSQU'À CE QU'ELLE SE MÉTAMORPHOSE EN DÉLICIEUSES FRIANDISES À LA SAVEUR D'AUTREFOIS ET EN GOURMANDISES DU TERROIR. L'ALCHIMIE DE LA CONFISERIE DES HAUTES VOSGES À PLAINFAING FASCINE TOUJOURS. LE SECRET DE SA RÉUSSITE, C'EST LE CONTACT DIRECT AVEC LE CLIENT : UNE BONNE DOSE D'HUMANITÉ DANS UN SAVOIR-FAIRE INÉGALÉ. C'EST AUSSI UN RENOUVELLEMENT PERMANENT : LA FAMILLE CLAUDEPIERRE RÉINVENTE SANS CESSE DE NOUVELLES SPÉCIALITÉS POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DU CLIENT. LE COFFRET DE DOSETTES DE FRUITS ROUGES ET DE RÉSINE DES VOSGES FAIT UN CARTON - AU MAGASIN D'HABAURUPT COMME PAR CORRESPONDANCE !

Mûre, framboise, myrtille, coquelicot, violette... Les arômes des bonbons d'antan s'exhalent sur la grande table de l'atelier, chauffée depuis le matin. Des parfums naturels qui flattent les narines et la mémoire de visiteurs émerveillés et émus. Ils craquent pour des brisures de bonbons : sirotées en infusion, elles produisent l'effet de la tisane magique de Proust. Un voyage dans le passé, un retour au paradis de l'enfance.

Revenus de vacances, les citadins retrouveront les flagrances résinées de la forêt vosgienne. Il suffit d'ouvrir une dosette jaune, et voici qu'on hume des parfums d'eucalyptus, de bourgeon de sapin, de coquelicot, de réglisse... L'essence de la montagne, le fleuron de la prairie, captés et cueillis par les experts de la famille Claudepierre : « lancées il y a quelques années (depuis 2011), les dosettes connaissent un essor exponentiel, s'enthousiasme Fabienne, la fille du fondateur de la maison. Ce sont des emballages individuels de brisures de bonbons, de petite taille, faciles à transporter et à emporter au bureau. Un produit-phare. Encore unique dans le domaine de la confiserie ! »

En tête des ventes, bien sûr, caracolent toujours les grands classiques : le bonbon au bourgeon de sapin, véritable « bonbon des Vosges », 100 % naturel et sans colorant et l'eucalyptus, incontournable, qui facilite la respiration – tout comme le sapin. En troisième position, la bergamote de Nancy, une indication géographique protégée, apanage de quatre fabricants.

Les produits authentiques, servis en circuits courts ont la cote : « nous ne vendons pas en grande surface, mais seulement ici dans notre magasin à Plainfaing, sur les salons gastronomiques, foires et marchés de France, et de plus en plus en vente à distance ou par correspondance », explique Fabienne.

La famille augmente ses compétences en les partageant. La saga Claudepierre n'a pas fini de prospérer. Dans l'efficacité et la simplicité ; « pour nous », dit le dirigeant-fondateur, Jean-Marie Claudepierre, « les 3 A, c'est Accessibilité, Amabilité, Accueil ! » Des vertus bien vosgiennes !

Jean-Paul Vannson





Quelques chiffres

10 %

C'est le taux de progression annuel du chiffre d'affaires de CDHV. Elle vend uniquement aux particuliers, pas d'intermédiaire entre elle et ses clients, ses friandises sont réputées pour préserver du mal de gorge, ses ventes sont nationales et s'étendent en Belgique, Luxembourg, Espagne et Allemagne

30

La CDHV fait travailler 30 salariés, dont dix de la même famille. En plus des 30 personnes, elle soutient l'apprentissage, persuadée que la formation des jeunes est une force pour l'avenir et emploie dix apprentis. Des emplois précieux dans une vallée que la crise n'a pas épargnée.

100 %

La confiserie a une double satisfaction : fabriquer des bonbons 100 % naturels et spécifiquement pour le véritable « bonbon des Vosges » au bourgeon de sapin : 100% d'origine régionale !

505

C'est la surface en hectares de la « station verte », réserve naturelle située près de la confiserie. Les internautes se réjouissent du charme de la promenade au pied du col du Bonhomme, entre Gérardmer et Saint-Dié.

1986

La diversification des produits, des prix accessibles et l'essor sur Internet fouettent le succès de la CDHV créée en 1986.

40.000

Boîtes de poche métalliques de résine des Vosges, d'eucalyptus, boîtes de bourgeons de sapin, de violette de mûre et de framboise... Un packaging adapté et innovant séduit les nombreux clients de la CDHV : 40.000 clients figurent dans sa base de données de la vente à distance.

1

Pour tout achat au magasin supérieur à 20€, 1 boîte de poche d'une valeur de 2,60€ est offerte.

200.000

C'est le nombre de visiteurs accueillis chaque année à la confiserie en toute simplicité par la famille Claudepierre ! Sans réservation pour les individuels et avec pour les groupes de plus de 20 personnes. Tous les jours sauf dimanches et jours fériés avec visites et dégustations gratuites !



www.cdhv.fr

La fraîcheur d'un lac « sauvage »,
La majesté d'une architecture rare,
La liberté des grands espaces



Les rives du lac de Pierre-Percée



Cathédrale de Saint-Dié-des-Vosges



L'Abbaye de Moyenmoutier



3 voies vertes pour vos balades

Partez à la découverte des savoir-faire vosgiens, suivez une visite guidée,
Parcourez les sentiers de randonnée ou de VTT,
Profitez de la douceur des voies vertes.

Office —
de tourisme



Saint-Dié —
vosges

Destination Saint-Dié-des-Vosges

Lacs de Pierre-Percée

Pays des Abbayes

Hautes-Vosges Nature

L'Office de Tourisme Intercommunal de Saint-Dié-des-Vosges est à votre disposition pour toute information touristique et documentation sur notre région au **03 29 42 22 22** ou tourisme@ca-saintdie.fr.

www.tourisme-saint-die-des-vosges.fr

C B TOUT I S

Le bois par essence



MATÉRIAUX BOIS

Bois décoratif

Bardage brossé

Poutrage

Bois ancien

Parquet

Lame de terrasse

Fabrication sur mesure

C B
TOUT BOIS

PROCHAINEMENT

Rue des Bruyères
Rond point la Cercenée
88400 GERARDMER
Tél : 03 29 41 75 64
www.ctoutbois.com
c-toutbois@orange.fr



Plainfaing candies: so tasty!

ENTRY IS FREE, TASTING TOO. LAST YEAR, 200,000 VISITORS SAW THE CONFECTIONER WORK THE CANDY DOUGH WITH PASSION, UNTIL IT IS TRANSFORMED INTO DELICIOUS LOCAL FLAVOR SWEETS. THE ALCHEMY OF THE "CONFISERIE DES HAUTES VOSGES" IN PLAINFAING IS STILL FASCINATING. THE SECRET OF ITS SUCCESS IS INDEED ITS DIRECT CONTACT WITH THE CUSTOMER: A GOOD DOSE OF HUMANITY IN AN UNMATCHED KNOW-HOW. IT IS ALSO A PERPETUAL RENEWAL: THE CLAUDEPIERRE FAMILY CONSTANTLY REINVENTS NEW SPECIALTIES TO MEET THE CUSTOMER'S EXPECTATIONS. THE BOX OF RED FRUIT AND RESIN OF THE VOSGES PODS SOLD IN THE HABAURUPT SHOP AND ONLINE IS A HIT!

Blackberry, raspberry, blueberry, poppy, violet... The different flavours of the old sweets are exhaled on the large table of the workshop, heated since the morning. Natural perfumes that flatter the nostrils and the memory of the amazed and moved visitors. They have a crush on broken sweets: sipped in infusion, it produces the effect of the Proust magic tea Proust. Like a journey into the past that brings back to childhood heaven.

Back from holidays, citizens will recover the resinous fragrances of the Vosges forest. Just open a yellow pod, and you will smell the perfumes of eucalyptus, pine bud, poppy, licorice ... The essence of the mountain, the jewel of the meadow, picked by the Claudepierre family experts. «*Launched a few years ago (since 2011), pods sells are in perpetual expansion*», says Fabienne, the founder's daughter. Those pods are individual packs of candy chips, small in size, easy to carry and take to the office. A flagship product that is still unique in the field of confectionery!»

On top of the sales, of course, the great classics: the candy with the bud of fir, real «*candy of the Vosges*», 100% natural and without coloring and eucalyptus, unavoidable, which facilitates breathing. In third place, the Bergamot of Nancy, a protected geographical indication, property of four manufactures.

Authentic products, served in short circuits, have the following rating: «*We do not sell in supermarkets, but only here in our store in Plainfaing, on gastronomic lounges, fairs and markets in France, and more and more distance selling or online*» explains Fabienne.

The family increases their skills by sharing them. The saga Claudepierre prosperity is far from being finished. In efficiency and simplicity; «*For us*», says the founding director, Jean-Marie Claudepierre, «the motto is Accessibility, Friendliness, Home! The virtues of the Vosges.

Jean-Paul Vannson



4 Huiles Essentielles pour un été serein

L'EUCALYPYUS CITRONNÉ :

« **Quand c'est inflammé !** »

On mettra à profit ses propriétés anti-inflammatoires en cas de tendinites, arthrites, rhumatismes, entorses, syndrome du canal carpien. Elle est également indiquée par son action antalgique pour les maux de tête, les maux de gorge, les règles douloureuses ou le zona.

> **ASTUCE : une belle action répulsive et calmante sur les piqûres d'insectes**

Le GÉRANIUM ROSAT :

« **Un anti-infectieux de choix** »

Son action sur la peau est remarquable : hémostatique, elle désinfecte et cicatrise (plaies, mycose, acné, bouton de fièvre,...). Apaisante cutanée, elle est très utile en cas de piqûres de moustiques (également répulsive), d'eczéma, de démangeaisons, de brûlures légères. Son action anti-inflammatoire et anti douleur sera efficace dans l'arthrose et les rhumatismes.

> **ASTUCE : appliquer 1 goutte sur une plaie pour stopper le saignement.**

L'HÉLICHRYSE ITALIENNE :

« **L'Anti Choc indispensable !** »

Son efficacité est remarquable sur les bleus et les oedèmes, dans les suites de traumatismes ou de coups, en cas d'entorses.

Varicosités et couperose seront traitées grâce son action décongestionnante et fluidifiante sanguine.

On ne l'utilisera pas en cas de traitement anticoagulant ou fluidifiant sanguin compte tenu de sa puissance d'action.

> **ASTUCE : même sur un hématome ancien, 1 goutte d'Hélichryse en tapotant légèrement 3 fois par jour.**

La LAVANDE OFFICINALE :

« **Apaise la Peau et l'Esprit** »

D'une excellente tolérance, elle traite le stress, l'anxiété, la nervosité ou encore les troubles de l'endormissement. Crampes, contractures musculaires, torticolis, coliques, migraines nerveuses seront également soulagés efficacement.

Son action remarquable sur la peau permet de traiter les plaies, les brûlures, les piqûres d'insectes, les coups de soleil.

> **ASTUCE : pour prévenir le mal d'oreille quand on prend l'avion : appliquer 2 gouttes autour des oreilles.**



Toutes les huiles végétales peuvent être utilisées pour diluer les Huiles Essentielles.

Bien évidemment et point capital qui majore l'intérêt de l'aromathérapie : ces 4 Huiles Essentielles peuvent être associées à 2, 3 ou plus, afin de potentialiser l'effet thérapeutique recherché.

Avant de les utiliser il est préférable de demander conseil à son pharmacien.

Lorraine ROUSSAT

Notre expert :

Claude KONDOLFF
Docteur en Pharmacie,
Diplômé en Aromathérapie-Phytothérapie.



SITUÉE AU COEUR DU MASSIF DES VOSGES



LES CRÉAGENCEURS C'EST UNE EQUIPE 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 Cambonne à Paris,
design JC Petillaut

Hôtel D
à Strasbourg (67)
SM design à Paris.

LESCRÉAGENCEURS



ZAE Val de la Moselotte | Tél. 03 29 25 53 80
88290 THIEFOSSÉ | Fax 03 29 25 55 50

WWW.LESCREAGENCEURS.FR

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

Aménagements bois extérieurs sur-mesure - Plage de piscine - Terrasse suspendue et au sol



Vente :

- Bardage
- Lame terrasse
- Parquet
- Lambris décoratif
- Bois anciens
- Classe 4
- Bois exotiques

WWW.oxbois.fr
oxbois@wanadoo.fr

Zone de l'Encensement (plaine d'Eloyes) - 88200 SAINT NABORD - 03 29 62 17 98



ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES INDUSTRIELS
AUTOMATISMES ET TERTIAIRES

www.ceeri.fr



L'analyse des besoins



La façon de conduire un projet détermine sa réussite et celle-ci passe par une analyse précise de vos besoins. Grâce à des échanges ciblés avec vous, nous élaborons la solution finale dont vous avez réellement besoin.

L'offre

La R&D, notre levier de croissance, nous permet d'anticiper les changements et de vous accompagner avec de nouveaux outils. La qualité reconnue de nos interventions se double d'une proximité qui vous avantage. Plus proches de vous, nous sommes aussi plus réactifs.

Les moyens d'action

Nous définissons un plan d'action qui prend en compte toutes les activités, les innovations et tous les moyens nécessaires à l'exécution réaliste du projet. La coordination sans faille de nos équipes et la mesure régulière de la progression du chantier vous assurent un résultat optimal.

La satisfaction

Grâce à notre expérience de plus de 30 ans, nous savons que votre satisfaction est le point clé d'une collaboration réussie qui s'inscrit dans la durée. Elle donne aussi naissance à des relations de qualité au sein de nos équipes, où tous les potentiels se développent.



The best essential oils you need this summer

LEMON EUCALYPTUS: «When it burns!»

Its anti-inflammatory properties will be used in case of tendonitis, arthritis, rheumatism, sprains, carpal tunnel syndrome. Thanks to its analgesic action, it is also recommended for headaches, sore throat, painful periods or shingles.

> **SMALL TIP:** *very effective and soothing effect on insect bites*

GERANIUM ROSAT: «A high quality anti-infectious»

Its action on the skin is amazing. As a hemostatic, it disinfects and heals all type of wounds, mycosis, acne, cold sore ... With its soothing property, it is very useful in case of mosquito bites (also repulsive), eczema, itching, light burns. Finally, its anti-inflammatory and painkiller action will be effective in osteoarthritis and rheumatism.

> **SMALL TIP:** *apply 1 drop on a wound to stop bleeding.*

ITALIAN HELICHRYSUM:

«The Anti-Shock Essential!»

Its effectiveness is remarkable on blues and edema, in the aftermath of trauma or blows, in the event of sprains.

Varicosities and couperose will be treated thanks to its decongestant action and fluidifying blood.

It will not be used in case of anticoagulant treatment or blood thinners given its power of action.

> **SMALL TIP:** *even on an old hematoma, 1 drop of Helichryse, patting lightly 3 times a day.*

LAVENDER: «Soothes skin and mind»

Excellent tolerance, it treats stress, anxiety, nervousness or disorders of falling asleep. Cramps, muscle contractures, torticollis, colic, nervous migraines will also be relieved effectively.

Its remarkable action on the skin makes it possible to treat sores, burns, insect bites, sunburns.

> **SMALL TIP:** *To prevent earache when taking the plane, apply 2 drops around the ears.*

All vegetable oils can also be used to dilute essential oils.

The main benefit of aromatherapy is that these 4 essential oils can be combined with 2, 3 or more, in order to enhance the therapeutic effect.

It is best to seek advice from your pharmacist before using them.

Lorraine ROUSSAT

Our expert :

Claude KONDOLFF
pHd in Pharmacy,
Diploma in Aromatherapy-Phytotherapy.





Photo ©Julien Bouvier

Joseph Viola, le pèlerin du goût

Daniel & Denise Créqui

156 rue de Créqui - 69 003 Lyon
Tél. 04 78 60 66 53

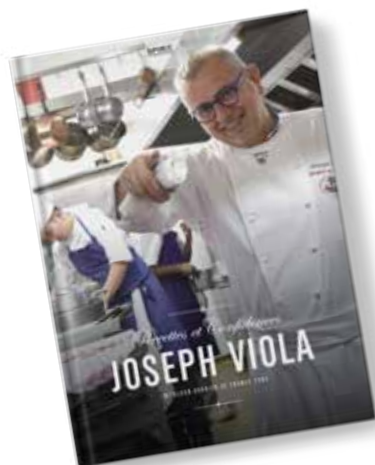
Daniel & Denise Saint-Jean

36 rue Tramassac - 69005 Lyon
Tél. 04 78 42 24 62

Daniel & Denise Croix-Rousse

8 rue Cuire - 69004 Lyon
Tél. 04 78 28 27 44

www.danieletdenise.fr



Joseph Viola, recettes et confidences

Par Christophe Magnette
268 pages - Ed. Spirit Communication, 2014

Rubrique parrainée par
Jean-Claude Morel
EST-EXPERTISE à Épinal

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, LE CHEF JOSEPH VIOLA EST L'UN DES PILIERS DE LA CUISINE FRANÇAISE. ISSU D'UNE FAMILLE ORIGINAIRE DE CALABRE ARRIVÉE DANS LES VOSGES DANS LES ANNÉES 1960, IL PARCOURT DEPUIS L'ÂGE DE 15 ANS LES UNIVERS DE LA GASTRONOMIE, RAYONNANT AUJOURD'HUI DEPUIS LYON OÙ IL A OUVERT TROIS BOUCHONS, TOUS DISTINGUÉS D'UN BIB GOURMAND PAR LE GUIDE MICHELIN.

Joseph Viola et le goût, c'est une histoire d'amour qui débute à l'Hôtel des Vallées de La Bresse où le jeune « Pepo » fait ses premières armes. Deux années de collaboration lors desquelles René Remy lui enseigne quelques-uns de ses secrets. « *Cet homme-là m'a appris la joie de vivre, la convivialité aux fourneaux. Je serais tombé sur un tyran, je n'aurais pas continué le métier* » confiait le Chef lyonnais en 2015 dans Libération¹. En 1985, Claude et Fabienne Remy lui proposent une place au Grand Hôtel & Spa. Une amitié qui se perpétue aujourd'hui puisque Joseph Viola participe chaque année à la fameuse soirée d'exception de l'établissement géromois, un diner de haute volée concocté à plusieurs mains.

Itinéraire d'un Chef doué

Désireux de « voir ce qu'il se passe ailleurs », Joseph Viola multiplie les expériences et se fait embaucher en tant que commis aux Prés d'Eugénie à Eugénie-les-Bains, un établissement 3 macarons tenu par Michel Guérard. Il y reste cinq années et finit second du Chef. Il s'installe ensuite à Lyon pour devenir Chef de cuisine du restaurant Léon de Lyon où il décroche deux macarons sous la houlette de Jean-Paul Lacombe. En 2004, il acquiert sa propre enseigne : Daniel & Denise, un défi de taille puisqu'il y prend la succession du célèbre Daniel Léron. Une Adresse, mais aussi un marchepied

pour remporter le concours de Meilleur Ouvrier de France la même année. Il devient alors le seul M.O.F. patron d'un Bouchon qu'il souhaite gastronomique.

Au bonheur des épicuriens

Ces deux « toques » - antinomiques sur le papier - résument la philosophie culinaire de Joseph Viola : ne pas réserver la gastronomie à une élite, préserver l'ambiance conviviale des bonnes tables. Et le succès est au rendez-vous car, depuis 2004, le Chef a ouvert dans la capitale des Gaules deux autres « Daniel & Denise » dans le quartier de Saint-Jean et à la Croix Rousse. Des temples du goût qui font honneur à la cuisine « d'autrefois » et mettent un point d'honneur à travailler la fraîcheur du produit et l'authenticité d'une cuisine familiale. Dans les assiettes : pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (champion du monde en 2009), omelette du curé aux queues d'écrevisses, quenelle de brochet sauce Nantua ou côte de veau de lait en cocotte y flattent les papilles. Une cuisine dont tout bon épicurien rêve !

Anthony Humbertclaude

¹ « Joseph Viola fait péter le bouchon » (Next.liberation.fr - 13 mars 2015)



Arts de la Table
 Ustensiles de cuisine
 et de pâtisserie
 Equipement et installation
 de grande cuisine
 Mobilier - Literie
 Vêtements professionnels
 Produits d'hygiène

Magasin et showroom ouverts
 du lundi au samedi matin,
 pour tous les professionnels
 de la gastronomie et
 passionnés de cuisine.

Le comptoir hôtelier

4 bis Boulevard de la Jamagne
 88400 GERARDMER
 Tél : 03 29 63 08 81
www.comptoir-hotelier.com

**REPRENEZ
 5 FOIS DU DESSERT
 APRÈS AVOIR REPRIS
 4 FOIS DES ENTRÉES.**



LE MENU JOUEUR À 10€
 c'est plat plus entrées ou desserts à volonté.

LE MENU GOURMAND À 15€
 c'est plat plus entrées et desserts à volonté.

Casino de Bussang
 03 29 28 88 00



Venez survoler les Vosges



**AERO
 CLUB**
 de Saint-Dié

Tarif ½ heure

- > ULM 1 passager : 80 euros
- > AVION 3 passagers : 130 euros

Contact

03 29 56 24 62 - 06 69 37 97 40
acsaintdie@gmail.com
www.acsaintdie.com

5 route de l'Aérodrome René FONCK - 88100 REMOMEIX

Joseph Viola, the pilgrim of taste

“MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE”, CHEF JOSEPH VIOLA IS ONE OF THE PILLARS OF FRENCH CUISINE. HIS FAMILY IS ORIGINALLY FROM CALABRIA AND ARRIVED IN THE VOSGES IN THE 1960S. SINCE THE AGE OF 15, HE HAS BEEN EXPLORING THE WORLDS OF GASTRONOMY, SHINING TODAY IN LYON WHERE HE OPENED THREE “BOUCHONS” (LYON’S TRADITIONAL RESTAURANTS), ALL RECOGNIZED BY THE MICHELIN GUIDE EACH WITH A “BIB GOURMAND”.

Joseph Viola and taste, it is a love story that begins at the Hotel des Vallées in La Bresse where the young «Pepo» takes his first steps. Two years of collaboration began during which René Remy teaches him some of his secrets. «This man taught me the joy of living, the conviviality in the kitchen. If I would have met a tyrant, I probably would have given up,» confided the Lyon Chef in 2015 in “Liberation” (a French newspaper)¹. In 1985, Claude and Fabienne Remy offer him a place at the Grand Hotel & Spa. A friendship that is perpetuated today as Joseph Viola participates each year to the famous evening organized in the Geradmer establishment, a dinner of high quality concocted with several hands.

Itinerary of a Gifted Chef

Keen to see the world, he multiplies experiences and gets hired as a kitchen help at “Prés d’Eugénie” in Eugénie-les-Bains, a 3 macaroons establishment run by Michel Guérard. He remained there five years and finished chef’s assistant. He then settled in Lyon to become Chef of “Léon de Lyon” restaurant where he picked up two macaroons under Jean-Paul Lacombe’s leadership. In 2004, he acquired his own brand, “Daniel & Denise”, a major challenge since he succeeded to Daniel Léron. A name, but also a

step to win the “Meilleur Ouvrier de France” contest the same year. He then became the only “M.O.F.” owning a “bouchon” that he wishes to be gastronomic.

To the Epicureans delights

These two «toques» that may be seen contradictory on paper actually sum up the culinary philosophy of Joseph Viola. Indeed, he believes not to reserve gastronomy for an elite, but to preserve the friendly atmosphere of good tables. And the success is there because since 2004, the Chef has opened two other «Daniel & Denise» in the former capital of Gauls in the neighborhood of Saint-Jean and the Croix Rousse. Those restaurants are real temples of taste that honor the cuisine of «old times» and make a point of honor to work the freshness of the product and the authenticity of a family kitchen. On the menu: duck foie gras pâté with duck foie gras and sweetbreads (2009 world champion), omelet “du curé” with crayfish tails, quenelle with Nantua sauce or cranberry milk-fed veal flatter the taste buds. A kitchen that every good Epicurean dreams of!

Anthony Humbertclaude

¹ «Joseph Viola fait péter le bouchon» (Next.liberation.fr - March 13, 2015)



Joseph Viola, recettes et confidences

By Christophe Magnette

268 pages - Ed. Spirit Communication, 2014

Daniel & Denise Créqui

156 rue de Créqui - 69 003 Lyon
Tél. 04 78 60 66 53

Daniel & Denise Saint-Jean

36 rue Tramassac - 69005 Lyon
Tél. 04 78 42 24 62

Daniel & Denise Croix-Rousse

8 rue Cuire - 69004 Lyon
Tél. 04 78 28 27 44

www.danieletdenise.fr

Photo ©Julien Bouvier

Pâté en croûte de foie gras de canard et ris de veau de lait

Élu champion du monde 2009 /
World Champion 2009

Pâté en croûte with foie gras
of duck and milk-fed
calf's sweetbreads



Photo © Julien Bouvier

Pâte brisée

Farine : 500 g / **Beurre** : 270 g (en morceaux) / **Sel fin** : 5 g

Poivre blanc du moulin : 2 pincées / **Ceufs** : 2 plus 1 jaune / **Eau** : 80 g

Farce

Gorge de porc fermier du Cantal : 700 g (hachée avec une grille de 0,5 cm de diamètre)

Quasi de veau de lait : 450 g (haché avec une grille de 0,5 cm de diamètre)

Foies de volaille : 200 g (en dés de 1 cm de section)

Chapelure : 1 cuillère à soupe / **Échalotes** (ciselées cuites au beurre) : 1 cuillère à soupe

Persil frisé haché : 2 cuillères à soupe

Ail (haché) : 1 pointe / **Fleur de thym séchée** : 1 pincée

Trompettes de la mort fraîches : 100 g / **Ceufs** : 2 plus 1 jaune pour la dorure

Foie gras de canard : 6 escalopines de 60 g / **Ris de veau de lait** : 200 g, cuit au court-bouillon

Gelée de volaille : 50 g de poudre délayés dans 1 l d'eau / **Sel** : 10 g

Poivre blanc du moulin : 5 g / **Beurre pommade** : 50 g pour le moule

Confection de la pâte brisée

Dans un bol mélangeur, mettre la farine, le beurre en morceaux, le sel fin et le poivre blanc. Mélanger le tout pendant deux minutes à petite vitesse. Ajouter les deux œufs et le jaune dans 80 g d'eau puis mélanger pendant une minute. Envelopper le tout dans du papier film avant de le mettre au froid pendant trois heures.

Confection de la farce

Mélanger dans un saladier la gorge de porc, le quasi de veau, la chapelure et les foies de volaille avant d'incorporer les échalotes, le persil, l'ail, le thym, les trompettes de la mort ainsi que les oeufs. Assaisonner de sel et de poivre.

Confection du pâté

Beurrer un moule à l'aide d'un pinceau. Étaler la pâte brisée. Disposer un tiers de la farce au fond du moule et déposer six escalopes de foie gras de canard. Ajouter un nouveau tiers de farce, recouvrir de six escalopes de ris de veau avant de terminer par le restant de la farce. Préchauffer le four à 240 °C. Après avoir clos le moule d'une bande de pâte brisée, badigeonner d'eau les quatre bords du rectangle et les refermer en les pinçant. Dorer le dessus avec le jaune d'œuf puis faire 4 cheminées. Mettre en cuisson dans le four pendant 25 minutes à 240 °C puis 25 minutes à 200 °C.

La cuisson terminée, laisser le pâté une heure à température ambiante, avant de le mettre au frais pendant une nuit. Le lendemain, faire couler la gelée encore liquide par les orifices du pâté et laisser celui-ci deux heures dans le réfrigérateur.

Le dressage

Après démoulage, découper des tranches de pâté de 1,5 cm à l'aide d'un couteau-scie.

Conseil : pour les servir, je choisis un mesclun de salade et une compotée d'oignons, sans oublier le sel de Guérande et le poivre du moulin.

Shortcrust pastry

Flour: 500 g / **Butter**: 270 g (in pieces) / **Fine salt**: 5 g

White pepper: 2 pinches / **Eggs**: 2 plus 1 egg yolk / **Water**: 80 g

Stuffing

Cantal farm pork throat: 700 g (chopped with a grid 0.5 cm in diameter)

Haunch of milk-fed calf: 450 g (chopped with a grid 0.5 cm in diameter)

Poultry livers: 200 g (diced 1 cm of section)

Breadcrumbs: 1 tablespoon / **Shallots** (finely chopped and cooked in butter): 1 tablespoon

Chopped parsley: 2 tablespoons

Garlic (minced): 1 tip / **dried thyme flower**: 1 pinch

Fresh black trumpets 100 g / **Eggs**: 2 plus 1 egg yolk for gilding

Foie gras of duck: 6 escalopines of 60 g / **Ris of veal of milk**: 200 g, cooked in court-bouillon

Poultry jelly: 50 g of powder mixed with 1 l of water / **Salt**: 10 g

White pepper: 5 g / **Butter ointment**: 50 g for the mold

Preparation of the shortcrust pastry

In a mixing bowl, put the flour, the butter in pieces, the fine salt and the white pepper.

Mix for 2 minutes at low speed. Add the two eggs and one yolk in 80 g of water then mix for one minute. Wrap it in plastic film before putting it in the cold for three hours

Making of stuffing

Mix the pork throat, the haunch of veal, breadcrumbs and chicken livers in a salad bowl before adding shallots, parsley, garlic, thyme, black trumpets and eggs. Season it with salt and pepper.

Making of the pâté

Butter a pan with a brush. Spread the dough. Arrange a third of the stuffing at the bottom of the pan and place six escalopes of duck foie gras. Add a new third of the stuffing, cover with six scallops of calf sweetbread before finishing with the remaining stuffing. Preheat the oven to 240 °C. After closing the mold with a strip of shortcrust pastry, brush the four edges of the rectangle with water and close them by pinching them. Brown the top with the egg yolk then make 4 chimneys. Let it cook in the oven for 25 minutes at 240 °C and then for 25 minutes at 200 °C.

After the cooking is complete, leave the pâté for 1 hour at room temperature, then put it in a cool place overnight. The next day, run the jelly still liquid through the orifices of the patty and leave it two hours in the refrigerator.

Presentation

After demolding, cut slices of 1.5 cm pâté with a doughcutter.

Tip: To serve them, I choose a mesclun salad and stewed onions, salt of Guérande and pepper.



Au cœur du massif des Vosges, entre Lorraine et Alsace

Blottis dans la forêt, Les Jardins de Sophie occupent un domaine de 9 hectares aux portes de Gérardmer et de son lac. Calme et sérénité se dégagent du salon bar aux boiseries chaleureuses, cheminée et fauteuils profonds en hiver, terrasse panoramique aux beaux jours. Avides d'espace, de grand air, de luxe montagnard, tous vos sens seront comblés. A perte de vue, les sapins que traversent chemins de randonnée et pistes VTT. Piscine luxueuse, spa Cinq Mondes, massages, espace beauté et une très bonne table tenue par le chef Hervé Cune qui éclaire vos repas selon les saisons et le terroir, l'alchimie des saveurs et les parfums nature...



Les Jardins de Sophie****
Domaine de la Moineaudière
Route du Valtin 88400 Xonrupt-Longemer
03 29 63 37 11
www.hotel-jardins-sophie.fr

Events
Coordination

Yves Ragazzoli Gérardmer

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

à l'apéritif avec du foie gras, du fromage doux...

étonnez vos invités avec le foin®

Cette cuvée
est issue
de la vinification
d'une décoction
de foin floral
récolté à la main...

FABRICE CHEVRIER
vous propose aussi
ses autres créations :
FLEURS DE SUREAU, FRAMBOISE,
RHUBARBE, MIRABELLE, MYRTILLE,
BOURGEON DE SAPIN, FRAISE...



MAGASIN OUVERT
TOUS LES JOURS

sauf le dimanche et mercredi

9 h 30 / 12 h

14 h 30 / 18 h 30



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

LE COUVER GLOBAL DESIGN

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

Tarte Tatin à la praline de Saint-Genix

Tarte Tatin with Praline of Saint-Genix

Pour 6 personnes

Ingrédients

- Pommes Golden : 7
- Sucre semoule : 200 g
- Feuilletage au beurre : 200 g
- Praline concassée : 200 g
- Crème épaisse de Bresse : 200 g

La confection

Laver et éplucher les pommes : les vider avec un vide-pomme et les couper en lamelles d'environ 8 mm.

Réserver. Préchauffer le four à 200 °C.

Dans une poêle (passant au four) d'un diamètre d'environ 28 cm, verser le sucre semoule et chauffer sur un feu vif pour réaliser le caramel (blond).

Adjoindre la praline concassée et retirer du feu.

Dans la poêle, répartir les lamelles de pommes pour obtenir une épaisseur égale.

Étaler le feuilletage (environ 3 mm d'épaisseur).

À l'aide d'un cercle, découper un disque de feuilletage, le déposer sur les pommes Golden en prenant bien soin de laisser les bords de la pâte à l'intérieur de la poêle.

Mettre au four pendant 25 minutes : la pâte doit être croustillante et colorée.

Au terme de la cuisson, laisser reposer une demi-heure.

Le dressage

Déposer le plat de service sur la pâte feuilletée cuite et retourner simultanément le plat de service et la poêle (ne pas la laisser refroidir complètement).

Accompagner cette tarte tiède d'une bonne crème épaisse de Bresse.

For 6 persons

Ingredients

- "Golden" apples: 7
- Caster sugar: 200 g
- Flaky butter: 200 g
- Crushed Praline of Saint-Genix: 200 g
- Thick cream of Bresse: 200 g

Preparation

Wash and peel the apples: empty them with an apple cube and slice them into 8 mm slats.

Keep aside. Preheat oven to 200 °C.

In a frying pan (approx. 28 cm in diameter), pour the sugar and heat over a high heat to make the caramel (blond).

Add the crushed praline and remove from heat.

In the frying pan, spread the apple strips to obtain a paste equally thick.

Spread the flaky butter (about 3 mm thick).

Using a circle, cut a flaky disc, place it on the Golden apples, while watching out to leave the edges of the dough inside the pan.

Put in the oven for 25 minutes: the paste must be crispy and colored.

After cooking, leave it to stand for half an hour.

Presentation

Place the serving dish on the cooked flaky pastry and simultaneously return the serving dish and the pan (do not let it cool completely).

Put some thick cream of Bresse on the side of the plate to accompany this warm pie.



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



Guide des Restaurants



Vesuvio



Vesuvio

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

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.

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

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.

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

Bistrot de la Perle



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

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€.

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€.

CAFÉ
ÉPICERIE & BAZAR
ENCAS



MÉMÉ

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

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 - 88400 Gérardmer

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

Tel : 03 29 63 11 66 - E-mail : memegerardmer@gmail.com

La Cave de Sidonie

- SOMMELLERIE CONSEIL -



Z.A LA CROISSETTE
87 BLD DE LA JAMAGNE
88400 GÉRARDMER
09 50 31 76 93



UNE CRÉATION GRAPHIQUE RÉALISÉE PAR...



www.dargdesign.com

Une belle
RÉFÉRENCE
pour VOUS montrer NOS
SAVOIR-FAIRE

PARTENAIRES HOHNECK-MAGAZINE

...ET IMPRIMÉE DANS LES VOSGES PAR



www.ormont-imprimeur.fr



CHOCOLATIER | FRANÇAIS



THIL
CHOCOLATIER

www.dargdesign.com

À Epinal |
11 rue Léopold Bourg - Tél : 03 29 33 15 15

À Saint-Dié-des-Vosges |
15 rue Thiers - Tél : 03 29 50 46 12

À Sauley-sur-Meurthe |
14 bis Rue d'Alsace - Tél : 03 29 50 00 31

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

Guide des restaurants

L'Assiette du Coq à l'Âne



L'Assiette du Coq à l'Âne

Grand Hôtel & SPA
Place Du Tilleul
Rue Charles De Gaulle
88400 Gérardmer
Tél : 03 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 lumberjack's hamburger.

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 rotisserie pour les amateurs de viande savoureuse et propose des spécialités locales : salade de munster chaud, pâté en croûte, choucroute ou hamburger du bûcheron.

Le Diamant



Restaurant Le Diamant

Hôtel-Résidence Les Vallées
31, rue Paul Claudel, La Bresse
Tél. 03 29 25 41 39
hotel.lesvallees@labellemontagne.com
www.lesvallees-labresse.com

Ouvert tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h15 à 21h.

What if we had lunch at La Bresse?

You need a break that combines well being, gastronomy, and nature? Then welcome to the restaurant Le Diamant, in the Hôtel-Résidence Les Vallées, at the heart of the famous resort of La Bresse!

The best way to enjoy this moment of escape is definitely with your family. The pleasure begins at the table sublimated by chef Loïc DELVALLET, with a kitchen inspired by the Vosges terroir. Your eyes can enjoy it as much as your stomach. On the plates, freshness and quality are key words, with a menu often renewed, collaborating with local producers, and creations obviously homemade.

Even more pleasant: the children are entitled to their special menu to choose like real adults!

Et si on passait un déjeuner à La Bresse ?

Vous rêvez d'une pause qui marie bien-être et gastronomie ? Vous la voulez bercée de nature et de grand air ? Bienvenue au restaurant Le Diamant, maître restaurateur, qu'abrite l'Hôtel-Résidence Les Vallées, au cœur de la station réputée de La Bresse !

Le moment d'évasion qu'offrent les lieux, c'est assurément en famille qu'on le savoure le mieux. Le plaisir débute à la table sublimée par le chef Loïc DELVALLET, avec une cuisine inspirée du terroir vosgien qui régale les pupilles autant que les papilles. Dans les assiettes, fraîcheur et qualité sont maîtres mots, au gré d'une carte régulièrement renouvelée, garnie de produits de saison dénichés chez les producteurs locaux, et de créations évidemment faites maison. Comble de la convivialité : les enfants ont même droit à leur carte spécifique pour choisir comme les grands !

Pavillon Petrus



Le Pavillon Pétrus, restaurant gastronomique du Grand Hôtel & Spa, est un lieu où les Chefs Thierry Longo (Maître Cuisinier de France) et Patrice Paya expriment tout leur talent. Cossu et tamisé, il accueille les amateurs de fine cuisine dans une ambiance feutrée.

Avec son mobilier d'inspiration russe, ses lustres cristallins et son décor tout en nuances de couleurs faisant la part belle au rouge carmin, Le Pavillon Pétrus allie esthétique et plaisirs du goût.

Le Pavillon Pétrus a reçu 3 Fourchettes au Guide Michelin.

Jours d'ouverture du restaurant :

Hors vacances scolaires et jours fériés : ouvert tous les jours midi et soir, sauf mardi midi et soir, mercredi midi et soir, et jeudi midi

Pendant les vacances scolaires et jours fériés : ouvert tous les jours midi et soir

Déjeuner et Dîner tous les autres jours de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30

Le Pavillon Pétrus, gourmet restaurant of the Grand Hotel & Spa, is a place where Chefs Thierry Longo (Master Chef of France) and Patrice Paya express all their talent. Cossu and Sized, it welcomes fine cuisine lovers in a cozy atmosphere. With its Russian-inspired furniture, its crystal chandeliers and its decor in shades of colors making the most of the carmine red, Le Pavillon Petrus combines aestheticism and pleasures of taste.

Le Pavillon Pétrus received 3 Forks from the Guide Michelin.

Opening days: Excluding school holidays and bank holidays: open on Monday, Friday, Saturday and Sunday lunch and dinner, and Tuesday only lunch.

During school holidays and blank holidays: open every day from 12:00 to 14:30 and 19:00 to 21:30.

Pavillon Petrus

Grand Hôtel & SPA
Place Du Tilleul - Rue Charles De Gaulle
88400 Gérardmer
Tél : 03 29 63 06 31
www.lepetrus.fr



Coiffure Philippe Laurent

VISAGISTE - BEAUTÉ - BIEN-ÊTRE



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



Puzzle
Communication

“
La pièce essentielle à votre projet.”



- ◆ **Identité visuelle**
- ◆ **Supports imprimés**
- ◆ **Web design**
- ◆ **Signalétique**

www.puzzlecommunication.com ◆ 03 29 41 10 83



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.

Guide des restaurants

L'hors du temps



Aux beaux jours, profitez du calme de notre terrasse en arrière cour.

L'Hors du Temps a ouvert ses portes en juin 2016.

Situé au centre-ville de Gérardmer, L'Hors du Temps propose une cuisine soignée, fait maison, à la recherche d'authenticité et de valorisation des produits. Dynamisme et sourire caractérisent leur service.

Dans une ambiance moderne et chaleureuse, découvrez les plats du jour, les suggestions et la carte. Foie gras, tartare, filet de bœuf et bar rôti entier sont déjà des incontournables !

In fine weather, enjoy the calm of our terrace in the backyard.

L'Hors du Temps opened its doors in June 2016. Located in the city center of Gérardmer, L'Hors du Temps offers a homemade cuisine, looking for the authenticity and the appreciation of products. Dynamism and smile characterize our service.

In a modern and warm atmosphere, discover our dishes of the day, our suggestions and our menu. Foie gras, tartare, beef filet and a whole roast bass are already a must!

L'Hors du Temps

8, boulevard Kelsch à Gérardmer
 Réservation souhaitée - Tél : 03 29 55 17 60
 Fermé le dimanche soir et le lundi
 (hors vacances scolaires)
 Restaurant.hdt@gmail.com

La Table de Montagne – Le Collet



La Table de Montagne Le Collet***

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

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...

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...

Le Nautic Blue Beach



Le Nautic Blue Beach

Route de la Plage,
 88400 Xonrupt-Longemer
 Tél : 06 75 70 07 28
 facebook.com/nauticbluebeach

Alex et Véronique vous accueillent d'avril à fin octobre.

Vous apprécierez un moment sportif, de détente et de convivialité.

Ils vous proposent les locations suivantes :

Pédalos, bateaux électriques, paddle et barques, mais également transats et parasol, son snack et sa petite carte d'été.

Alex and Véronique welcome you from April to end of October.

You will enjoy a sportive, relaxed and convivial moment.

We offer the following accommodations: Pedal boats, electric boats, paddleboats and boats, but also sun loungers and umbrella, and a little snack bar with a summer menu.

Les Sapins



Restaurant traditionnel niché au cœur des Vosges à l'accueil très chaleureux, à deux pas de l'Alsace et de la Haute-Saône.

Emmanuel et Jenny, et toute leur équipe vous feront passer un moment des plus agréables.

Venez déguster leur carte entièrement faite maison déclinée au fil des saisons, composée de produits frais et de produits locaux.

Vous apprécierez la luminosité de la salle de restaurant ainsi que la terrasse toutes deux ouvertes sur la nature.

Hôtel Restaurant Les Sapins

60 Grande Rue
88160 Le Ménil
Tél : 03 29 25 02 46
Email: lessapins88@gmail.com
www.hotel-les-sapins.fr

Traditional restaurant nestled in the heart of the Vosges with a warm welcome, close to Alsace and the Haute-Saône.

Emmanuel and Jenny, and their whole team will make you spend a pleasant moment.

Come and taste their entirely homemade menu, seasonal, fresh and local products.

You will appreciate the brightness of the dining room as well as the terrace both open to nature.

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.

« La Soupe aux Choux » 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 Flambées » (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.

La Soupe aux Choux

Place Albert Ferry à Gérardmer
Tél : 03 29 63 43 85

La Petite Sophie



Créé en avril 2014, le restaurant de Gérardmer La P'tite Sophie incarne l'esprit malicieux et la fantaisie du chef Hervé Cune dans une ambiance cosy et chaleureuse.

Sa carte « bistronomique » est conçue par le Chef des Jardins de Sophie, et réalisée sur place par Jean Frédéric Leonhard, ancien brigadier de l'équipe d'Hervé Cune et désormais chef de cuisine de ce bistrot chic. On y déguste des produits frais, de qualité & de saison tel que le fameux pâté en croûte de canard et cèpes fait maison ! La P'tite Sophie a reçu 1 assiette décerné par le Guide Michelin, distinction qui récompense une cuisine de qualité, tant pour les produits que le tour de main du chef.

La Petite Sophie

Ouvert tous les jours sauf les dimanches soir, lundis et jeudi soirs. Déjeuners de 12h à 14h, dîners de 19h à 21h jusqu'à 21h30 les vendredis et samedis.
Contact et réservations : 03 29 41 76 96
Au centre-ville de Gérardmer,
40 Rue Charles de Gaulle, 88400 Gérardmer.

Created in April 2014, the restaurant of Gérardmer La P'tite Sophie embodies the malicious and fancy spirit of the chef Hervé Cune in a cosy atmosphere.

Its « bistronomic » cuisine realized by Jean Frédéric Leonhard, former brigadier of Hervé Cune's team and chef of this elegant bistro. We savour fresh products of high quality such as the famous home-made duck and porcini mushrooms pâté !

La P'tite Sophie is awarded of « 1 Plate » from the Michelin Guide, which rewards a quality cuisine.



Porte voûtée cintrée PVC, finition Chêne Doré.

Pour sublimer la ligne bleue des Vosges.

Imaginées et fabriquées sur-mesure dans les Vosges depuis 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 33 coloris dont 10 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

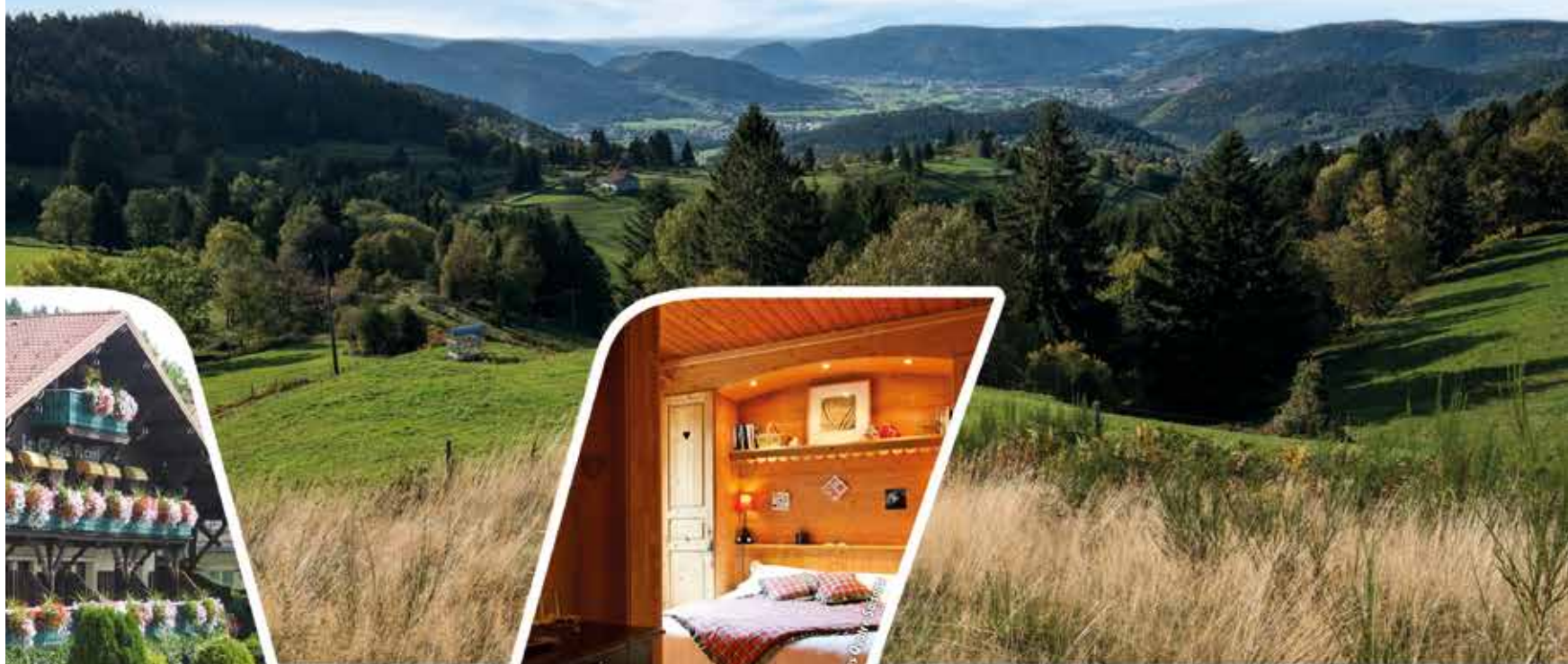
VOSGES, À CHAQUE SÉJOUR...

...**FORê** POUR FAIRE CORPS
AVEC LA NATURE

FORê[®]

L'effet Vosges

hôtels & résidences



Pour vos week-ends et séjours dans les Vosges, découvrez sur for-e.fr une sélection d'hébergements labellisés FORê L'effet Vosges[®].

Une expérience 100 % Vosges tant par l'ambiance cosy, la décoration chaleureuse et cocooning, que par le choix des matériaux utilisés, inspirés de la forêt des Vosges.

Dans un écrin dédié à votre ressourcement, nos partenaires hôteliers vous proposent des prestations complémentaires comme le choix d'une gastronomie naturelle, des spas utilisant les produits et les savoir-faire FORê, ou encore des randonnées originales pour vous initier en douceur à la sylvothérapie.

www.for-e.fr
tourismevosges@vosges.fr
Tél. 03.29.82.02.14



**LA VIE EN
VOSGES**
le Département



Vittel

Étape du Tour de France



Quelle belle ville vosgienne, source de dynamisme et de solidarité ! Vittel met à profit l'engouement que suscite le Tour de France pour dévoiler son charme et sa vitalité. De quoi donner envie de découvrir ses thermes, son hippodrome, ses hôtels, son casino et sa gare art déco. Vittel va recevoir le 104^e Tour de France, qui fait la part belle au Grand Est et à la montagne. Ce sera la 3^e fois depuis 1968. La ville-étape accueillera le 4 juillet les coureurs venus de Mondorf, au Luxembourg (203 km). Le lendemain, les cyclistes repartiront pour une étape de 160 km, vers Darney, Luxeuil, et une

arrivée en altitude à la Planche-des-Belles-Filles. La Ville de Vittel a prévu un riche calendrier de manifestations : exposition, festivités autour du vélo, course cyclo-sportive. Le fil rouge de ce florilège de fêtes du vélo, est une tombola caritative organisée par trois associations mobilisées pour le bien-être et la santé des enfants. But de cette initiative : créer une dynamique enthousiaste autour du Tour, faire de l'événement sportif un tremplin pour l'aide aux plus démunis. Un événement qui met Vittel et les Vosges au cœur du Tour.

Vittel at the heart of the Tour de France

What a beautiful Vosges town, source of dynamism and solidarity! Vittel takes advantage of the enthusiasm aroused by the Tour de France to unveil its charm and vitality. Indeed, it makes you want to discover its thermal baths, hippodrome, hotels, casino and art deco railway station. Vittel will receive the 104th Tour de France, which brings the light on the "Grand Est" region and the Vosges Mountains. It will be the third time since 1968. On July 4, the city-stage will welcome the riders coming from Mondorf, in Luxembourg (203 km). The next day, the cyclists will leave for a stage of 160 km, towards Darney, Luxeuil, and an arrival in alti-

tude to the Planche-des-Belles-Filles. The city of Vittel has planned an eventful calendar: exhibitions and festivities celebrating bike and cycling race. The guideline of this celebration of bicycle is a charity raffle organized by three associations mobilized for the well-being and health of children. The aim of this initiative is to create an enthusiastic dynamic around the Tour, making the sport event a ramp for helping the most disadvantaged, an event that puts Vittel and the Vosges at the heart of the Tour.



Les Vosges en tête du Tour de France

POUR LA SIXIÈME ANNÉE DE SUITE, LE DÉPARTEMENT DES VOSGES PRÉCÉDERA LE PELOTON DE LA GRANDE BOUCLE. DES MILLIONS DE SPECTATEURS ET TÉLÉSPECTATEURS SALUERONT L'UNIMOG AUX COULEURS DES VOSGES « LE GROS LÉON » QUI VEILLE SUR LA SÉCURITÉ DES CYCLISTES.

L'été sera chaud pour le Tour de France 2017 dans les Vosges. Le Conseil Départemental a mis le grand braquet pour accueillir dignement les héros de cette épopée mythique ainsi que leurs milliers de supporters. Le 4 juillet, les coureurs passeront sous une arche à Vicherey, qui marquera l'entrée dans le département. Puis ils seront accueillis à leur arrivée à Vittel par une fresque humaine déployée au stade Bouloumié. Une fresque qui écrira les lettres de noblesse de « Vittel Vélo », à la gloire de la cité sportive, et de « Je Vois la Vie en Vosges », en honneur à un département qui bouge. Au village-étape de Vittel, la marque « FORè l'effet Vosges® » branchera les VIP sur les multiples atouts nature des Vosges.

Le festival d'animations se poursuivra le 5 juillet, jour du départ de l'étape Vittel-Planche des Belles-Filles, avec des fêtes gourmandes au village du Tour. Et les marques « Je vois la Vie

en Vosges » et « FORè l'effet Vosges® » en mettront encore un rayon à Darney, Claudon et au Col des Croix, distribuant moult cadeaux promotionnels.

Mais le Département se posera comme un poids lourd du Tour de France tout au long de son parcours. Le camion « le Gros Léon », qui fauche et déneige les routes du Département le reste de l'année, se charge du 1^{er} au 24 juillet d'assurer la sécurité des coureurs. Mis à la disposition de l'Association des Départements de France, l'Unimog aux couleurs des Vosges fait la toilette de la chaussée juste avant le passage du peloton. Il nettoie une dernière fois la route et la refroidit si nécessaire.

Seront aussi mobilisés les agents des Routes du Département, qui concourent à la sécurité des spectateurs comme des coureurs : fermeture des carrefours au passage du Tour, pose de bottes de pailles devant les obstacles.... Vive le Tour !



Les Vosges au cœur du Tour

Entretien avec François Vannson, député et président du Conseil Départemental des Vosges

Qu'est ce qui incite le Conseil Départemental à s'engager dans le Tour de France ?

Le Tour de France passe de plus en plus fréquemment par les Vosges, qui sont une terre de cyclisme ! Cette année, Vittel a été choisie comme ville-étape, les 4 et 5 juillet. Le Tour de France est une épopée populaire qui sert l'image, l'économie et le tourisme des Vosges. Il renforce l'attractivité du département à laquelle nous travaillons beaucoup. Les Vosges comptent aussi de nombreux fans du vélo, ce qui nous incite à poser notre candidature.

Et je connais bien Christian Prudhomme, un ancien journaliste, qui est directeur du Tour de France depuis dix ans, et vice-président de la Ligue Nationale de cyclisme !

Comment le Département est-il représenté sur le Tour de France ?

Nous sommes présents avec un camion du Département de type « Unimog »! Cela fait sept années de suite que ce véhicule, très visible, porte les couleurs de « Je Vois la Vie En Vosges », tout au long de la Grande Boucle ! Il assure la sécurité des coureurs en vérifiant l'état de la chaussée : il prélève les objets gênants, balaie la route et rend la course plus sûre. Sa mission accomplie, notre camion retourne à son centre d'exploitation pour assurer le fauchage en été et le déneigement en hiver. Sur tout le parcours du Tour, il est très visible ! Nous le mettons à disposition de l'association des départements de France qui nous apporte son soutien.

Quelles aides spécifiques le Département fournit-il pour le Tour ?

Une subvention de 25.000 euros a été votée en faveur de la ville de Vittel pour l'accueil du Tour de France. Nous mobilisons aussi nos agents de la Direction des routes et du patrimoine pour qu'ils renforcent la sécurité.

MEINDL
LÉGÈRETÉ ET PRÉCISION

Litepeak GTX®
600 gr. (taille 8)

Modèle disponible en version femme

Heelcuff-Freeflex
Au niveau du talon, une zone stretch a été intégrée au collier. Ce dernier est ainsi plus élastique et moule la cheville ainsi la comprimer.

Adhérence optimale

Ceinture caoutchouc surélevée

Variofix® 3

variofix® 3-SYSTEM

MEINDL INNOVATION SINCE 1930

Large gamme Meindl disponible chez
Altitude
SPORT OUTDOOR
Place Albert Ferry GERARDMER / www.altitude-gerardmer.com

distributeur exclusif :
LOISIRALP
www.loisiralp.com

MANACHA KART

READY FOR THE RUN !

SESSIONS INDIVIDUELLES / SESSIONS COLLECTIVES / ENDURANCE / RESTAURATION



HORS VACANCES :
FERMÉ LE LUNDI ET JEUDI
OUVERT de 10H à 18H la semaine
de 10H à 19H le week-end (hors groupe)

ET PENDANTS LES VACANCES ÉSTIVALES :
Ouvert tout les jours de 10H à 20H (Hors groupe)

Manacha Kart

2, col du Plafond - 88430 GERBÉPAL
(sur la RD8, entre Gérardmer et Saint-Dié-des-Vosges)

Tél : 03 29 57 03 18 - Fax : 03 29 57 03 82
Mail: manachakart@gmail.com

www.manachakart.com



The Vosges department, real leader of Tour de France

FOR THE SIXTH CONSECUTIVE YEAR, THE VOSGES DEPARTMENT WILL PRECEDE THE GREAT LOOP SQUAD. MILLIONS OF VIEWERS WILL WELCOME THE «GROS LÉON» WHO WATCHES OVER THE SAFETY OF CYCLISTS.

It's going to be a hot summer in the Vosges for the 2017 «Tour de France». The Department Council spared no expenses to welcome with dignity the heroes of this mythical epic as well as their thousands of supporters. On July 4, the riders will pass under an arch at Vicherey that will mark the entrance into the department. Then they will be welcomed upon their arrival at Vittel by a human fresco deployed at the Bouloumié stadium. The fresco will show the letters of «Vittel Vélo», to the glory of this sports city, and «Je Vois la Vie en Vosges», in honor of a lively department. At the Vittel stopover village, the «Forêt» brand will brief VIPs on the many natural assets of the Vosges.

This festival of animations will continue on July 5, the day of the departure from Vittel-Planche des Belles Filles stopover, with gourmet festivals in the «Tour village». And the brands «Je vois la Vie en

Vosges» and «Forêt» will also run few other stands in Darney, Claudon and at the Col des Croix, to distribute a lot of goodies.

Throughout the Tour de France journey, the Vosges department will definitely be inevitable. From July 1 to 24, the «Gros Léon» truck, which mows and clears the roads in La Bresse during the rest of the year, is responsible for the runners' safety. Put at the disposal of the «French Departments association», the «Unimog» wearing the Vosges department colors is washing the road just before the passage of the peloton. It cleans the road one last time and cools it if necessary.

The Department's road agents will also be mobilized, contributing to the safety of the spectators as well as runners. They will close the crossroads at the passage of the Tour, and lay straw boots in front of the obstacles.

Long live the Tour!



Photos Triathlon : Thomas Dévard et Christophe Guiard



Triathlon de Gérardmer, un événement format XL

FIGURANT PARMIS LES CINQ PLUS GRANDS RENDEZ-VOUS EUROPÉENS DE LA DISCIPLINE EN TERME DE PARTICIPATION, LE TRIATHLON DE GÉRARDMER EST UNE « CLASSIQUE » QUI REGROUPE PLUS DE 20 NATIONALITÉS. SON ÉDITION 2017, QUI SE TIENDRA LES 2 ET 3 SEPTEMBRE, AFFICHE D'ORES ET DÉJÀ COMPLET.

Avec 4600 athlètes répartis sur 5 courses (TriKids et MiniTriKids pour les 8-15 ans, épreuves Découverte, Distance Olympique ou Triathlon XL pour les adultes), la 30^e édition du Triathlon de Gérardmer s'annonce à nouveau comme l'une des compétitions phares du circuit. L'événement développe un capital séduction hors du commun comme le démontre la rapidité avec laquelle les listes d'engagés se remplissent : 35 minutes pour les épreuves Enfants et à peine 10 heures pour les triathlons Découverte (1450 dossards) et Distance Olympique (950 dossards).

concurrents et que le recordman de l'épreuve, Sylvain Sudrie, a bouclé en 2010 en 4 heures 20 minutes et 19 secondes !

Depuis 2010, le Triathlon de Gérardmer se décline en mode nature, une version «off-road» mariant natation, VTT et trail qui se tiendra cette année le 2 juillet à Xonrupt-Longemer. Dénommée XTERRA, cette épreuve est l'unique manche française qualificative pour les championnats du monde à Hawaii, mais aussi la plus grande épreuve européenne de sa catégorie.

Anthony Humbertclaude

Le secret de cette réussite ? Un site de toute beauté mais aussi une eau de qualité pour la natation, un parcours vélo fermé à la circula-



tion dont le point d'orgue est une spectaculaire montée vers la Mouselaine, façon Alpe d'Huez, et l'engagement des 800 bénévoles participant à l'organisation. Sans oublier le Triathlon XL longue distance auquel ceux qui cherchent à repousser leurs limites viennent se frotter. Une odyssée - 1,9 kilomètre de natation, 90 kilomètres de vélo et 21 kilomètres de course à pied - dans laquelle se lanceront 1650

Triathlon de Gérardmer
24 boulevard Adolphe Garnier
88400 Gérardmer

Tél. +33 (0)3 29 60 80 84

info@triathlondegerardmer.com

www.triathlondegerardmer.com

www.xterra-france.com



Triathlon de Gérardmer, an event size XL

THE GÉRARDMER TRIATHLON IS ONE OF THE FIVE BIGGEST EUROPEAN EVENT IN TERMS OF PARTICIPATION AND IS A CLASSIC WITH MORE THAN 20 NATIONALITIES THERE TO COMPETE. ITS 2017 EDITION, WHICH WILL BE HELD ON SEPTEMBER 2 AND 3, IS ALREADY COMPLETE.

With 4600 athletes divided into 5 races (TriKids and MiniTriKids for 8-15 year olds, Discovery, Olympic Distance or Triathlon XL for adults), the 30th edition of the Gérardmer Triathlon will once again be one of the leading competitions of the circuit. The event is really attractive as shown by the speed with which entries lists are filled: 35 minutes for the Children's events and barely 10 hours for the triathlons Discovery (1450 bibs) and Distance Olympique (950 bibs).

The secret of this success? A site of great beauty but also a quality water for swimming, a cycle route closed to traffic which climax is a spectacular climb towards the Mouselaine, Alpe d'Huez way, and the enthusiasm of the 800 volunteers participating to the organization. Not to mention the long distance XL Triathlon, where those who seek to push their limits come to rub. An odyssey - 1.9 kilometers of swimming, 90 kilometers of bike and 21 kilometers of running - in which 1650 competitors will start and that the record holder of the event, Sylvain Sudrie, completed in 2010 in 4 hours 20 minutes and 19 seconds!

Since 2010, the Triathlon of Gérardmer is available in a "nature version", an off-road version combining swimming, mountain biking and trail which will be held this year on July 2 at Xonrupt-Longemer. Named "XTERRA", this event is the only French qualifying round for the world championships in Hawaii, but also the biggest European event in its category.

Anthony Humbertclaude

Triathlon de Gérardmer
24 boulevard Adolphe Garnier
88400 Gérardmer
 Tél. +33 (0)3 29 60 80 84

info@triathlondegerardmer.com

www.triathlondegerardmer.com

www.xterra-france.com

PLUS QU'UN SUV, UNE ALFA ROMEO.



ALFA ROMEO STELVIO

Alfa Romeo Stelvio - Consommations mixtes (l/100km) : 4,7 à 7,0. Émissions CO₂ (g/km) : 124 à 161. FCA France 6 rue Nicolas Copernic, 78190 Trappes, SA au capital de 96.000.000 €. RCS Versailles 305 493 173. La mécanique des émotions. www.alfaromeo.fr FCA CAPITAL FRANCE

PRESTIGE AUTOMOBILE

Chavelot - Saint-Étienne-les-Remiremont
Jeanménil - Sainte-Marguerite - Tél : 03 29 29 03 30



Jeep

La meccanica delle emozioni



Wiidoo' Gliss
Parc de loisirs

Nouveau !
Piste bouée élargie
pour plus de plaisir
en famille

- Mini golf
- Luge bouée
- Structure gonflable
- Trottinettes
- Espace Jeux
- Sentier Pied-nus

Wiidoo' Gliss
Tél : 06 38 02 06 45
03 29 25 26 56

www.wiidoo.gliss.com
38 Route de Lispach
88250 La Bresse

Famille Plus
VIVRE ENSEMBLE
DE MULLES EN FAMILLE

Agenda été 2017

Juin 2017

3 au 4 juin >

Enduro VTT des hautes Vosges

4 juin >

**Ultra montée du
Tétrás 1000md+ / 3,6 km - Gérardmer**

9 au 11 juin >

**Montgolfiades 2017 aérodrome
Dogneville**

10 juin >

**Rallye d'Alsace 3 épis course
de véhicules historiques**

16 au 18 juin >

Rues et Cies 34^{ème} édition - Épinal

17 au 18 juin >

**Trail de la vallées des Lacs
Gérardmer**

25 juin >

**Grande braderie des commerçants
Gérardmer**

24 au 25 juin >

**Meeting aérien 50^{ème} anniversaire
Séléstat**

Juillet 2017

4 et 5 juillet >

**Etape Tour de France
Vittel**

13 juillet >

**Feu de la Saint-Jean
Gérardmer**

5 au 14 juillet >

**Festival international
de Colmar de Musique Classique**

14 juillet >

**Feux d'artifice
Lac de Gérardmer**

22 juillet >

Les foulées Bressaudes

26 juillet >

**Vosges l'appel de la
forêt à la MCL
Gérardmer**

Août 2017

1^{er} août >

**Murder party enquête
au bord du lac
Gérardmer**

12 au 13 août >

**Brand en fête dégustation vins
Turckheim**

14 août >

**Feux d'artifice lac
Gérardmer**

18 août >

**Tremplin saut à ski Grand prix d'été
et championnat France féminin
Les Bas-Rupts, Gérardmer**

24 au 26 août >

**Vosges rallye festival Epinal
La Bresse**

Septembre 2017

1 au 3 septembre >

**Tours en barque
avec bateliers de la Lauch**
Colmar

3 au 4 septembre >

Triathlon de Gérardmer

9 au 10 septembre >

Course de côte automobile
Turckheim

16 au 17 septembre >

Championnat de France de Trail
Gérardmer

22 au 24 septembre >

Rallye Vosgien

21 au 25 septembre >

Salon Habitat et Bois
Centre des congrès à Epinal29, 30 Septembre et 1^{er} Octobre >**Festival International de Géographie**
Saint-Dié-des-Vosges**Octobre 2017**

7 au 8 octobre >

**Dragon Boat championnat
de France**
Gérardmer

6 au 15 octobre >

**Exposition Aujourd'hui
la photographie**
Turckheim

6 au 17 octobre >

Festival les Larmes du Rire
Epinal

14 octobre >

Open d'escalade
La Bresse

22 octobre >

Brocante géante
Epinal

16 au 31 octobre >

**Graine des Toiles 10^{ème} édition
festival cinéma**
Gérardmer**Novembre 2017**

18 au 19 novembre >

**Salon de la Gourmandise et
des Arts de la Table**
Epinal**Toute la saison**

19/05 au 05/11 >

Expo le jardin potager
Musée de l'Image
Épinal

1/06 au 10/08 >

Train gourmand du vignoble
Eguisheim

12/07 au 12/08 >

Exposition d'art contemporain
« Entrelacs » Espace Tilleul
Gérardmer

20/05 au 02/07 >

Festival Camille Claudel
La Bresse

15/07 au 26/08 >

Spectacle Les estivales 2017
Théâtre du peuple
Bussang



Une tour unique au monde à Fraispertuis

AMATEURS DE SENSATIONS FORTES, ACCROCHEZ-VOUS : LE GOLDEN DRILLER VOUS OFFRE UNE CHUTE LIBRE DE 66 MÈTRES, LA PLUS HAUTE DU MONDE EN STATION DEBOUT. RECORD MONDIAL.



EN PRATIQUE

.....
Accès voiture : Fraispertuis City,
50 rue de la Colline des Eaux
88700 Jeanménil
Tél : 03 29 65 27 06

Sur la RD 32, à 7 km
de Rambervillers e 23 km de Saint-Dié.

Tarifs :

- > Plus de 1 mètre : 23 €
- > De 1 m à 1,40 m : 19 €
- > Plus de 60 ans : 15,50 €
- > Enfants de moins d'1 m : gratuit

Vous allez atteindre la vitesse de 90 km/h, avant de freiner en douceur dans les 15 derniers mètres. La tour-phénomène du parc d'attraction de Fraispertuis suscite un engouement sur toute la planète. Elle doit permettre au parc familial, qui innove sans cesse depuis 51 ans, de survoler la barre des 271.000 visiteurs de l'an dernier !

Le Golden Driller compte quatre nacelles différentes qui vous permettent d'éprouver des émotions variées : assis, incliné, à califourchon ou debout, à vous de choisir votre position avant le grand saut ! Déjà, des habitants de Tulsa dans l'Oklahoma ont réservé leur ticket pour l'inauguration du 30 juin 2017 : ils veulent découvrir la tour de Fraispertuis à Jeanménil. A l'entrée de l'attrac-

tion, une statue d'ouvrier du pétrole haute de 7m : elle reflète celle du pionnier de l'or noir dressée dans leur ville. Cette sculpture dorée de 23 m, la 5^{ème} la plus haute Etats-Unis, est née en 1966, la même année que le parc de Fraispertuis ! A l'image de l'icône du pétrole, la famille Fleurent a réalisé un investissement colossal, perpétuant une saga digne des héros du Far-West.

Le parc vosgien avait déjà décroché un record du monde en 2011 : celui de la chute la plus inclinée avec Timber Drop. Décidément, il accumule les performances. Comme le sacre, en 2004, de meilleur parc familial de France !

FRAISPERTUIS City

PARC D'ATTRACTIONS



www.fraispertuis-city.fr



A QUIET PLACE
CHALETS DE LUXE GERARDMER

Le rêve qui vous poursuit même en journée
Locations de vacances à **Gérardmer** avec vue sur le lac

Contactez Virginie

06 74 66 78 13

contact@aquietplace.fr

www.aquietplace.fr