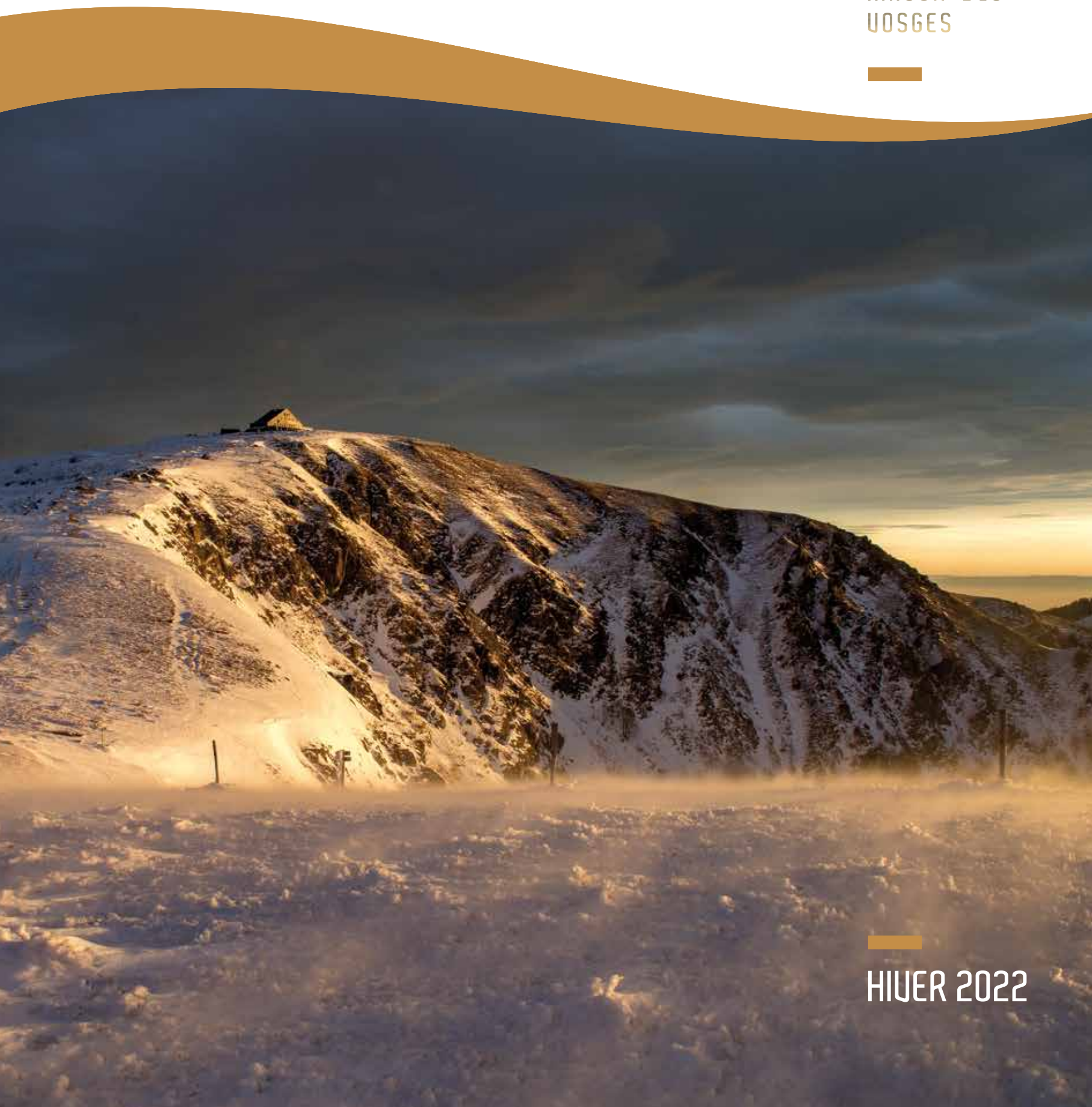


hoh - neck

MAGAZINE
MONTAGNE
ART DE VIURE
MASSIF DES
VOSGES

HIVER 2022



BLANC DES VOSGES

1843



INDIENNES Ocre - Percale 100% coton peigné 80 fils/cm²

175 ANS DE SAVOIR-FAIRE AU COEUR DES VOSGES



36, rue François Mitterrand - 88400 GERARDMER
Tél. 03.29.63.46.14

103, boulevard d'Alsace - 88400 GERARDMER
Tél. 03.29.63.64.37

Retrouvez toutes nos boutiques sur
www.blancdesvosges.fr



LE LABEL DE LA FABRICATION
VOSGIENNE



ÉDITO

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

Coline André • Tél : 06 83 24 36 38
Email : coline.hohneckmag@hotmail.com

Direction artistique : DargDesign

Pascal Dargaisse • Tél : 06 09 53 52 46
www.dargdesign.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

Gianina Plesca • Tél : 06 13 97 61 70
Email : gianina.plesca@gmail.com

Richard Brionne • Tél : 06 95 36 48 66
Email : richardbrionne@gmail.com

Lorraine Roussat • Tél : 06 61 55 76 02
Email : roussatlo@yahoo.fr

Jean-Pierre Meyer • Tél : 06 36 25 04 68
Email : jpa.meyer@orange.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

Impression

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

Merci à Cécile pour son aide sur les traductions

La vie au grand air ! Une certaine idée du bonheur à laquelle nous aspirons tous suite aux phases d'isolement physique et moral que nous venons de traverser.

Après une période estivale marquée par le retour du tourisme sur le massif des Vosges, voici donc une nouvelle saison hivernale qui s'avance, saison pour laquelle nous espérons autant de neige que l'an passé !

Car au-delà de l'effet carte postale dont chacun raffole, le flocon reste l'un des composants essentiels d'un séjour réussi. Pour le ski bien sûr, mais pas uniquement. La neige a cette capacité de magnifier le panorama déjà exceptionnel de notre région pour lui donner un caractère presque surnaturel. Les balades, les découvertes s'en trouvent sublimes, et le plaisir décuplé.

Alors emportez notre magazine dans vos bagages pour y puiser de multiples bons plans, idées sorties, adresses gourmandes, ou même désormais conseils lecture, et profitez du sens de l'accueil et du cadre somptueux des Vosges afin de vous changer les idées et de respirer... enfin !

Bonne lecture !

Life in the open air! A certain idea of happiness to which we all aspire following the periods of physical and moral isolation that we have just gone through.

After a summertime marked by the return of tourism to the Vosges mountains, a new winter season is about to begin, a season for which we hope for as much snow as last year!

Because beyond the postcard effect that everyone loves, the snowflake remains one of the essential components of a successful stay. For skiing of course, but not only. Snow has the ability to magnify the already exceptional panorama of our region and give it an almost supernatural aspect. The walks and discoveries are sublimated, and the pleasure increased tenfold.

Therefore, take our magazine with you in your luggage to find lots of good tips, ideas for going out, gourmet addresses, or even reading advice, and take advantage of the sense of welcome and the sumptuous setting of the Vosges to take your mind off things and breathe... finally!

Enjoy your reading!

Emmanuel Roussat
Directeur de la publication



Retrouvez-nous aussi sur :

www.hohneck-magazine.com



et [facebook/hohneck-magazine](https://www.facebook.com/hohneck-magazine)



"Sommet du Hohneck"
Photo de couverture prise par Vincent Ganaye

www.vincentganaye.com

Crédits photos

Actu: ©ThomasItty, ©VilledesMulhouse, ©OTColmar, ©C.Fleith, ©VilledesNancy, ©MathieuAnneProduction-MissChevéchette; ©Gilles Gounant - Les Palettes du Loup; ©Léna Hydulphe - Du Pont de Blanchemer au Rainkopf; ©Richard Brionne - FORËT; ©Exp/Laura, ©CD88-JL, ©Laboratoires Phytodia, ©Alabama Production - Mudaac; ©Claude Philippot, Bernard Prud'homme, ©Mudaac Épinal, ©CD88-JL, ©CD88-SP, ©Dechezleprêtre - Tristan Vuano; ©Tristan Vuano, ©Laurent Hell - Gaschney et Tanet; ©Auberge du Tanet, ©Hervé Kielwasser, ©Benjamin Torné - Grimper dans les nuages; ©Coline André, ©Jonathan Witz, ©Unsplash - Christophe Voirin; ©Christophe Voirin, ©Alain Mathieu, ©Jean-Baptiste Thioliér - Beijing 2022; ©Agence Zoom, ©Miha Matavz - Maison Schweitzer; ©Maison Albert Schweitzer Gunsbach - Place Stanislas; ©Ville de Nancy, ©Régine Datin - Distillerie Meyer; ©Léna Hydulphe - Thibaut Gamba; ©Clarence Hotel Lille



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



74



50



94



82



106

SOMMAIRE

- 06 / **ACTU** > TOUTE L'ACTUALITÉ DU MASSIF
OUR MASSIF' NEWS
- 13 / **SHOPPING** > LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION
THE EDITORIAL STAFF'S FAVOURITES
- 22 / **FAUNE** > QU'ELLE EST CHOUETTE, MISS CHEVÊCHETTE !
LITTLE OWL
- 28 / **PORTRAIT** > LES PALETTES DU LOUP
HIDES AN OUTSTANDING VOSGES CRAFTSMAN
- 34 / **RANDONNÉE** > DU PONT DE BLANCHEMER AU RAINKOPF
FROM BLANCHEMER BRIDGE TO RAINKOPF
- 40 / **NATURE** > FORÊT, L'EFFET VOSGES
FORÊT THE VOSGES EFFECT
- 44 / **ART** > MUDAAC, SI LE MOYEN ÂGE M'ÉTAIT CONTÉ...
MUDAAC, IF MIDDLE AGES WERE TOLD TO ME...
- 50 / **PHOTOGRAPHE** > PRENONS DE LA HAUTEUR AVEC TRISTAN VUANO
TAKING THE HIGH ROAD WITH TRISTAN VUANO
- 60 / **STATION** > RÉUNIR GASCHNEY ET TANET, FRÈRES D'UNE MÊME PASSION
BRINGING GASCHNEY AND TANET TOGETHER, TWIN BROTHERS OF ONE PASSION
- 68 / **SENSATIONS** > JONATHAN WITZ, AMOUREUX DE L'ESCALADE
JONATHAN WITZ, A CLIMBING LOVER
- 74 / **DÉCOUVERTE** > CHRISTOPHE VOIRIN, LE GÉRÔMOIS DU PÔLE SUD
CHRISTOPHE VOIRIN, A GÉRÔMOIS IN ANTARCTICA
- 82 / **SPORT** > LES VOSGIENS À LA CONQUÊTE DE BEIJING 2022 !
THE VOSGES ON THEIR WAY TO CONQUER BEIJING 2022!
- 88 / **CULTURE** > DE L'ALSACE À LAMBARÉNÉ
FROM ALSACE TO LAMBARÉNÉ
- 94 / **PATRIMOINE** > COUP DE Foudre PLACE STANISLAS
LOVE AT FIRST SIGHT ON PLACE STANISLAS
- 100 / **ART DE VIVRE** > DISTILLERIE MEYER, PARFUM D'ÉCOSSE
MEYER DISTILLERY, A TASTE OF SCOTLAND
- 106 / **GASTRONOMIE** > THIBAUT GAMBA, LA TÊTE DANS LES ÉTOILES
THIBAUT GAMBA, HEAD IN THE STARS
- 111 / **RESTAURANTS** > GUIDE DES RESTAURANTS
RESTAURANTS GUIDE
- 118 / **LITTÉRATURE** > RUBRIQUE LITTÉRAIRE
LITERARY SECTION



CARNAVAL

LES "MÜLHÜSER WAGGIS", ICÔNES DU CARNAVAL DE MULHOUSE

Le Carnaval de Mulhouse vous offre un spectacle digne des plus grands carnivals de France ! Plus de 2 000 carnavaliers venus de France, d'Allemagne, de Suisse, de Belgique et d'autres pays européens participent à la grande cavalcade, mêlant traditions locales et rhénanes. Laissez-vous emporter par ce rendez-vous incontournable pour fêter dans la bonne humeur la fin de l'hiver et les prémices du printemps !

The "Mülhüser Waggis", icons of the Mulhouse Carnival

The Mulhouse Carnival offers you a show worthy of the greatest carnivals in France! More than 2000 carnival-goers from France, Germany, Switzerland, Belgium and other European countries take part in the great cavalcade, mixing local and Rhine traditions. Let yourself be carried away by this not-to-be-missed event to celebrate the end of winter and the beginning of spring in a good mood!

www.mulhouse.fr

FESTIVITÉS

COLMAR FÊTE LE PRINTEMPS

Colmar Fête le Printemps est un événement annuel qui se tient de fin mars à début avril. Il donne lieu à deux grands marchés, l'un est installé sur la Place de l'Ancienne Douane et l'autre sur la Place des Dominicains. Tous les deux proposent des articles d'artisanat et des produits du terroir. Ils sont également animés par de la musique, des animations pour les enfants et divers spectacles. Colmar Fête le Printemps est une bonne occasion pour s'imprégner de la culture et de l'ambiance alsacienne.

Colmar Celebrates Spring

Colmar Fête le Printemps (Colmar Celebrates Spring) is an annual event that takes place from the end of March to the beginning of April. There are two large markets, one on the Place de l'Ancienne Douane and the other on the Place des Dominicains. Both markets offer handicrafts and local products. They are also animated by music, animations for children and various shows. Colmar Fête le Printemps is a good opportunity to soak up Alsatian culture and atmosphere.

www.printemps-colmar.com



SORTIE

LE SLOWUP SUR LA ROUTE DES VINS D'ALSACE : LE RENDEZ-VOUS DES ÉPICURIENS

Fermé à toute circulation, l'itinéraire du SlowUp Alsace est entièrement privatisé pour pratiquer l'activité de votre choix : vélo, roller, trottinette, skate, ski à roulettes, course ou encore marche à pied. Un seul mot d'ordre de ce rendez-vous incontournable du printemps alsacien : profiter !

Ralentissez le tempo et goûtez à la beauté des paysages au pied du célèbre château du Haut-Koenigsbourg en optant pour l'une des cinq boucles proposées : 8, 11, 19, 20 ou 31 km.

Au gré du parcours, de nombreuses animations, dégustations et activités ludiques vous seront proposées. Profitez de pauses gourmandes et musicales, dégustez nos spécialités locales et goûtez à nos célèbres Vins d'Alsace, auxquels vous pourrez rendre hommage en vous habillant de blanc pour l'occasion !

Porté sur le mouvement ou la flânerie, chacun trouvera une activité à hauteur de ses envies.

The slowUp on the Alsace Wine Route. A meeting place for epicureans

Closed to all traffic, the slowUp Alsace itinerary is entirely private to practice the activity of your choice: cycling, rollerblading, scootering, skating, roller skiing, running or even walking. There is only one watchword for this unmissable event of the Alsatian spring: enjoy! Slow down and enjoy the beauty of the countryside at the foot of the famous Haut-Koenigsbourg castle by choosing one of the five proposed loops: 8, 11, 19, 20 or 31 km.

Along the way, many activities, tastings and fun activities will be offered. Enjoy gourmet and musical breaks, taste our local specialities and enjoy our famous Alsatian wines, to which you can pay tribute by dressing in white for the occasion! Whether you're into movement or strolling, there's an activity to suit everyone.





**RELAIS &
CHATEAUX**

H O S T E L L E R I E

Les Bas Rupts



LIEU IDÉAL POUR APPRÉCIER UNE CUISINE CLASSIQUE REVISITÉE, DES SAVEURS TRÈS FLATTEUSES,
UNE SUPERBE CARTE DES VINS : AUTANT D'ÉLOGES DÉCERNÉS PAR LE GUIDE MICHELIN.

PARDI LES 100 MEILLEURES CARTES DES VINS DES RESTAURANTS DE FRANCE.

1^{ER} PRIX INTERNATIONAL POUR LES TRIPES AU RIESLING EN 2018.

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.

Hôtel ouvert toute l'année. Restaurant fermé : lundi midi, mardi midi et mercredi midi sauf vacances scolaires



FAMILLE 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



TRADITION

UN GÉANT GÉRÔMOIS SUR LA PLACE STANISLAS POUR LES FÊTES

Le sapin de Noël qui trônera sur la place préférée des Français cet hiver sera gérômois. Une belle destinée pour ce géant vert qui a coupé dans le jardin d'une famille résidant sur les hauteurs de Gérardmer. Le conifère de plus de 20 m de haut menaçait en effet la maison en cas de vents violents. Un honneur pour les propriétaires qui sont heureux de lui offrir une seconde vie pleine de magie. Pour admirer le majestueux sapin sous ses habits de lumière **rendez-vous sur la Place Stanislas de Nancy jusqu'au 2 janvier 2022.**

A Giant from Gérardmer on the Place Stanislas for the holidays

*The Christmas tree that will take pride of place in France's favourite square this winter will be from Gérardmer. A beautiful destiny for this green giant which will be cut in the garden of a family living in the hills of Gérardmer. The evergreen, more than 20 metres high, was threatening the house in case of strong winds. An honour for the owners who are happy to give it a second life full of magic. To admire the majestic fir tree in its lights. **Go to Place Stanislas in Nancy from November 19th, 2021 to January 2nd, 2022.***

SALON

SALON HABITAT-DÉCO DE GÉRARDMER, POUR FAIRE DE VOS PROJETS UNE RÉUSSITE !

Depuis sa création en 2017, le salon habitat déco de Gérardmer est le rendez-vous incontournable dans les Vosges si vous souhaitez obtenir des conseils auprès des professionnels de l'habitat. Les 25 et 26 février 2022, près d'une cinquantaine d'exposants locaux présentent leurs services, produits, savoir-faire et passion dans les domaines de l'habitat et de la décoration. L'objectif : faire vivre et revivre la pierre, le bois, l'acier et bien plus encore !

Gérardmer Home and Deco Show February 2022

Since its creation in 2017, the Gérardmer Home and Deco Show has been the place to be in the Vosges if you want to get advice from housing professionals. Nearly fifty local exhibitors present their services, products, know-how and passion in the fields of housing and decoration. Their aim is to bring stone, wood, steel and much more back to life!

Entrée libre. Centre de Congrès Espace L.A.C,

17 faubourg de Ramberchamp - 88400 Gérardmer / Infos : vosgesevent@gmail.com



EXPOSITION

PAGES DE PUB

Les Vosges sont présentes dans la publicité, depuis ses origines au XIXe siècle, jusqu'à aujourd'hui. Les célèbres marques vosgiennes, mais aussi les paysages vosgiens, ont inspiré les publicitaires et produit des affiches, des objets, des logos, des slogans, qui font aujourd'hui partie du patrimoine vosgien. Certains sont l'œuvre d'artistes aussi célèbres que Vasarely ou Villemot. Venez découvrir ces pages de pub, en visite libre ou guidée ! **Jusqu'au 29 juillet 2022 aux Archives départementales des Vosges**

Advertising Pages

*The Vosges mountains have been involved in advertising from the 19th century to the present day. Famous Vosges brands as well as Vosges landscapes have inspired many publicists to produce posters, objects, icons, catchphrases which are now part of the Vosges heritage. Some of them are the work of famous artists such as Vasarely or Villemot. Come and discover those advertising pages, on a guided or self-guided tour! **From September 18th, 2021 to July 29th, 2022 at the Vosges Departmental Archives.***

FESTIVAL

29^E FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM FANTASTIQUE DE GÉRARDMER

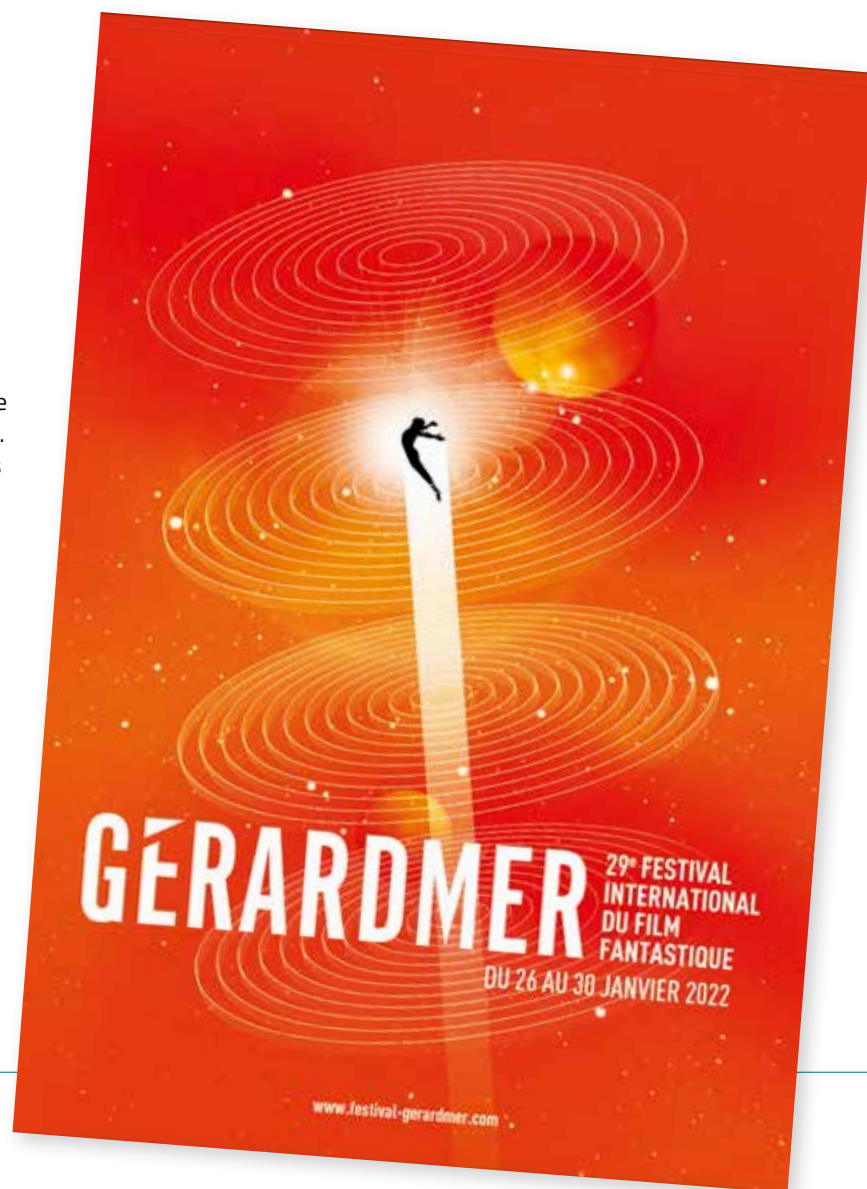
Retour sur terre pour le Festival International du Film Fantastique de Gérardmer avec une 29^e édition en présentiel du 26 au 30 janvier 2022. Près de 50 films explorant les multiples univers du cinéma de genre, mais aussi la venue de nombreux invités et d'équipes de films, des animations gratuites et bien d'autres choses ! Des moments de plaisir, d'émotion ou de détente à partager entre amis ou en famille. Frissonner ou rêver... à chacun son fantastique !

29th International Festival from the Fantastic Film by Gérardmer

Back on earth for the Gérardmer International Fantastic Film Festival with a 29th edition in person from 26 to 30 January 2022. Nearly 50 films exploring the multiple universes of genre cinema, but also the presence of numerous guests and film teams, free animations and much more! Moments of pleasure, emotion or relaxation to share with friends or family. To thrill or to dream... to each his own!

Billetterie et informations sur

www.festival-gerardmer.com



BIEN-ÊTRE

OUVERTURE DU NOUVEAU CENTRE AQUATIQUE DE GÉRARDMER

En mars 2019, la commune de Gérardmer a démarré la restructuration et l'extension de son complexe sportif pour le transformer en Centre Aquatique et de Bien-être. La surface de l'équipement va passer de 5 000 à 7 500 m² et la capacité d'accueil de la piscine va être augmentée de 20%. De plus, des nouvelles activités aquatiques seront proposées et les plus jeunes pourront s'amuser dans le toboggan ou dans les jeux d'eau extérieurs. S'amuser et se détendre seront les maîtres mots des Gêrômois et visiteurs lors de leurs venues dans ce nouveau complexe orienté vers le bien-être (espace forme avec sauna, hammam, bassin nordique, salle de cardio fitness). La structure abritera également bowling, patinoire et mur d'escalade.

Opening of the new aquatic center in Gérardmer

In March 2019, the commune of Gérardmer started the restructuring and extension of its sports complex to transform it into an Aquatic and Well-being Center.

The surface area of the equipment will be reduced from 5,000 to 7,500 m² and the capacity of the swimming pool will be increased by 20%. In addition, new water activities will be offered and the youngest will be able to have fun on the slide or in the outdoor water games. Fun and relaxation will be the key words of Gêrômois and visitors when they come to this new wellness-oriented complex (fitness area with sauna, hammam, Nordic pool, cardio fitness room). The structure will also house a bowling alley, an ice rink and a climbing wall.





EXPOSITION

AUX ORIGINES DE LA BANDE DESSINÉE : L'IMAGERIE POPULAIRE

Le Musée de l'Image explore les fondements de la bande dessinée. Si elle représente actuellement un secteur prolifique en librairie, elle a mis longtemps à se départir de sa réputation de « sous-littérature ». À bien y regarder, son succès actuel fait écho aux disciplines populaires dans lesquelles elle plonge ses racines : la caricature politique, le dessin de presse et l'imagerie. Cette dernière, en mêlant dès le 18^e siècle texte et image afin de constituer un récit continu et séquentiel, ouvre très tôt la voie.

Une sélection de 200 œuvres issues de collections publiques et privées à retrouver au Musée de l'Image à Épinal jusqu'au 2 janvier 2022.

The origins of comic strips: popular imagery

The Musée de l'Image, a museum situated in Épinal, explores the origins of comic strips. Nowadays, it represents a prolific line of book industry, although it was always considered as a kind of "sub-literature". On a closer look, its current success echoes the popular disciplines in which it has its roots: political cartoons, press cartoons and imagery. The latter, by mixing text and image in the 18th century, paved the way very early on to form a continuous and sequenced narrative.

A selection of 200 works from public and private collections to be found at the Musée de l'Image in Épinal from June 26th, 2021 to January 2nd, 2022.



MINÉRAUX

57^E ÉDITION DE L'ÉVÉNEMENT INTERNATIONAL MINERAL & GEM

Du 23 au 26 juin 2022

Sainte-Marie-aux-Mines, chef-lieu d'une petite vallée d'Alsace, entourée de montagnes et de forêts, abrite une fois l'an des trésors de toutes sortes venus des 4 coins du monde. Pour quelques jours, le marché mondial de la minéralogie et de la gemmologie s'y tient. Tout ce que la terre donne à offrir comme merveilles et comme sciences y est présenté : minéraux du bout du monde que la terre a mis des siècles à former, pierres dont la pureté et la rareté peuvent atteindre des sommets, gemmes travaillées par l'Homme pour devenir bijoux, et fossiles témoins de l'évolution de la terre sur des centaines de millions d'années.

57th edition of the Mineral & Gem international event

From June 23rd to 26th, 2022

Sainte-Marie-aux-Mines, the capital of a small valley in Alsace, surrounded by mountains and forests, shelters once a year treasures of all kinds from all over the world. For a few days, the city hosts the world market for mineralogy and gemmology. Everything the Earth has to offer in the way of wonders and science is presented: minerals from the ends of the world that the Earth took centuries to form, the purest and rarest stones, gems crafted by man to become jewels, and fossils that bear witness to the evolution of the Earth over hundreds of millions of years.

www.sainte-marie-mineral.com



SPORT

37^e RALLYE VOSGES GRAND-EST

Du 9 au 11 juin 2022, le Département des Vosges accueillera le 37^e Rallye Vosges Grand Est, 4^e manche du Championnat de France des Rallyes, véritable vitrine du sport automobile français et championnat référence dans le monde pour son haut niveau de compétition. L'événement N° 1 du sport automobile de notre région ! Dans un rayon de 40 kilomètres autour de la Perle des Vosges, le parcours d'épreuves chronométrées retrouvera les spéciales mythiques qui ont écrit l'histoire du rallye dans les Vosges pour un total de 200 kilomètres de chronos. **Un rendez-vous à ne manquer pour tous les passionnés de sport automobile !**

Motorsport - 37th Rallye Vosges Grand-Est

From June 9th to 11th, 2022, the Vosges Department will host the 37th Vosges Grand Est Automobile Racing Rally, the 4th round of the French Automobile Racing Championship, a true showcase for French motorsport and a reference championship in the world because of its high level of competition. The number one motorsport event in our region! Within 40 kilometres around the lake of Gérardmer, the time trial route will include the legendary stages that have written history of the car racing in the Vosges for a total of 200 kilometres of time trials. **A not-to-be-missed event for all motorsport enthusiasts!**

De grandes baies vitrées fixes, pour faire corps avec la nature. Menuiseries PVC plaxées imitation bois chêne doré, fabriquées sur-mesure dans nos ateliers vosgiens, et posées par nos propres équipes.



SAINT-DIÉ

45, rue des Patis
88100 Ste-Marguerite
03 29 51 61 11
contact@mercier-david.fr

ÉPINAL

Avenue de St-Dié
88000 Epinal
03 29 30 00 01
epinal@mercier-david.fr

SHOWROOM
700 M²

NANCY

Rue des Égrez
54180 HOUEMONT
03 83 96 60 00
houdemont@mercier-david.fr

NOUVELLE
ADRESSE
SHOWROOM
350 M²

MD

Mercier-David

FAITES L'EXPÉRIENCE DE LA QUALITÉ

Le Bagatelle

ÉPINAL



Le Bagatelle, simplement bon et authentique
Pascal Dannenmuller a 25 ans d'expérience à la tête de son restaurant qui borde la Moselle. Vous pouvez profiter de la terrasse aux beaux jours.

Maitre Restaurateur et détenteur du label Vosges Terroir, Pascal cuisine : super parillade de poissons, assiette folle de Saint-Jacques, caille désossée et farcie, à l'embaumée de champignons, entremets à la myrtille, recettes qui ont fait la notoriété de la maison. Innovation, la carte est consultable sur tablette, mise à jour en temps réel.

**12, rue des Petites-Bougeries
88000 Épinal
Tél : 03 29 35 05 22
www.le-bagatelle.fr
Possibilité de réservation en ligne**

www.le-bagatelle.fr

**Venez exercer vos talents
au cœur du massif des Vosges !**

 **ceeri**

ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES INDUSTRIELS
AUTOMATISMES ET TERTIAIRES

Nous sommes toujours à la recherche de nouveaux talents. Venez nous rejoindre et vous installer à la montagne, où qualité de vie rime avec réussite professionnelle. La responsabilité sociale et environnementale de l'entreprise (RSE) est notre ADN depuis notre création.



Environnement

CEERI s'implique dans le développement durable : recyclage, réduction des consommations énergétiques, réduction des gaz à effet de serre, éco-conception...

Enjeux sociaux

Depuis sa création, les collaborateurs de CEERI sont au cœur de son développement. Tous les associé(e)s sont salarié(e)s, et tous les salarié(e)s sont impliqué(e)s dans une démarche de qualité de vie au travail.

CEERI - 359 avenue Jules Ferry - 88290 SAULXURES sur MOSELOTTE
Tél : 03 29 24 50 50 - Fax : 03 29 24 51 92 - E-mail : ceeri-electricite@ceeri.fr



Crédit photo : © Adobe stock



Casio

Les montres Casio sont disponibles à l'horlogerie bijouterie Begin Grandemange. Celle-ci dispose également d'un large choix de bijoux en or et argent.

Casio watches are available at the Begin Grandemange jewelry store. It also has a wide choice of gold and silver jewelry.

Bijouterie Begin Grandemange
29 rue Charles de Gaulle, Gérardmer
www.begin-grandemange.fr



FORÊT l'Effet Vosges®

Une nouvelle approche sensorielle d'un bien-être durable et voluptueux !

Experts français de la cosmétique depuis 15 ans, les Laboratoires Phytodia ont extrait le meilleur des plantes des Vosges sapin blanc, fougère, sureau, cynorrhodon, camérise, mélisse ou myrtille bluet afin de révéler votre beauté et vous conduire à une immersion au cœur de la forêt au travers des textures onctueuses et des parfums envoûtants.

A new sensory approach to lasting and voluptuous well-being!

French cosmetics experts for 15 years, the Phytodia Laboratories have extracted the best of Vosges plants, white fir, fern, elderberry, rose hip, camérise, lemon balm or blueberry in order to reveal your beauty and lead you to an immersion in the heart of the forest through smooth textures and bewitching scents Icône de validation par la communauté

www.foret-cosmetique.fr

© Laboratoires Phytodia



Garnier-Thiébaud

Nappe Scarlett Carmin

Pur lin jacquard, fabriquée dans les Vosges

Tablecloth Scarlett Carmin

Jacquard pure linen, made in Vosges

4, place Albert Ferry, Gérardmer
www.garnier-thiebaud.fr



Churchill

Porcelaine Churchill, gamme Stonecast. Créez différentes ambiances en mélangeant formes et couleurs. Churchill porcelain, Stonecast range. Create different atmospheres by mixing shapes and colors.

En vente au Comptoir Hôtelier
4 bis boulevard de la Jamagne
88400 Gérardmer



Bleuforêt

Sept paires de chaussettes !

Découvrez le semainier Bleuforêt : un mix de 4 paires unies en Coton d'Égypte et 3 paires rayées en Coton peigné.

Seven pairs of socks!

Discover the Bleuforêt weekly planner: a mix of 4 plain pairs in Egyptian cotton and 3 striped pairs in combed cotton.

www.bleuforet.fr





The North Face

Veste junior Retro Nuptse.

Modèle emblématique de la marque, confortable, chaude et déperlante.

Retro Nuptse junior jacket.

Iconic model of the brand, comfortable, warm and water-repellent.

The North Face

15, rue Charles de Gaulle, Gérardmer

www.altitude-gerardmer.fr

Apéritif aux baies de Timut

Cet apéritif est élaboré à base de baies de Timut, un «faux» poivre aux saveurs intenses d'agrumes récolté au Népal. Il se déguste frais.

This aperitif is made from Timut berries, a «false» pepper with intense citrus flavors harvested in Nepal. It is eaten fresh.

Les Cuvées Vosgiennes
34, route Vologne, La Bresse
www.cuveesvosgiennes.com

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



Moustache Bikes

Longtemps réfléchi, travaillé, et testé sous toutes ses soudures comme Moustache sait si bien le faire, la marque vosgienne dévoile aujourd'hui son tout premier vélo cargo. Le bien nommé Lundi 20 est taillé pour révolutionner la mobilité urbaine, tout au long de la semaine.

Long thought about, worked on, and tested in all its welds as Mustache knows how to do so well, the Vosges brand today unveils its very first cargo bike. The aptly named Monday 20 is cut to revolutionize urban mobility, all week long.

www.moustachebikes.com



Sportalm & Liu Jo

Doudoune SPORTALM bi matière couleur écru duvet synthétique. Jeans Bottom Up LIU JO bande simili cuir cloutée.

SPORTALM bi-material down jacket in ecru synthetic down. Bottom Up Jeans LIU JO studded faux leather band.

Exoticus, 41 rue Charles de Gaulle, Gérardmer

www.boutique-exoticus.fr

Un hiver sous le signe du feu

Tulikivi



HERVÉ
GEHIN®

Poêles à bois



OFYR®

Brasero-plancha

2 Chemin du Canal • 88200 REMIREMONT • 03 29 23 90 14 www.herve-gehin.fr

créabois & spa

Distributeur exclusif de la marque **Jacuzzi®**

SPA ET PISCINE 4 SAISONS



Showroom ouvert du lundi au samedi :

de 10h00 à 12h00

et de 14h00 à 18h00

Fermé le mercredi toute la journée

Samedi ouvert de 10h à 12h et sur RDV l'après midi



13, rue du Buisson Ardent

88200 REMIREMONT

03.29.24.62.21

www.creabois88.com



L'Horlensia

FLEURISTE • CRÉATEUR

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



Philippe Laurent
Haute coiffure française





La Patinette

Pâte à tartiner artisanale aux noisettes chocolat noir, noisettes lait et caramel.
100% pur beurre de cacao.

*Handmade chocolate spread with dark chocolate hazelnuts, milk hazelnuts
and caramel. 100% pure cocoa butter.*

www.chocolaterie-thil.com

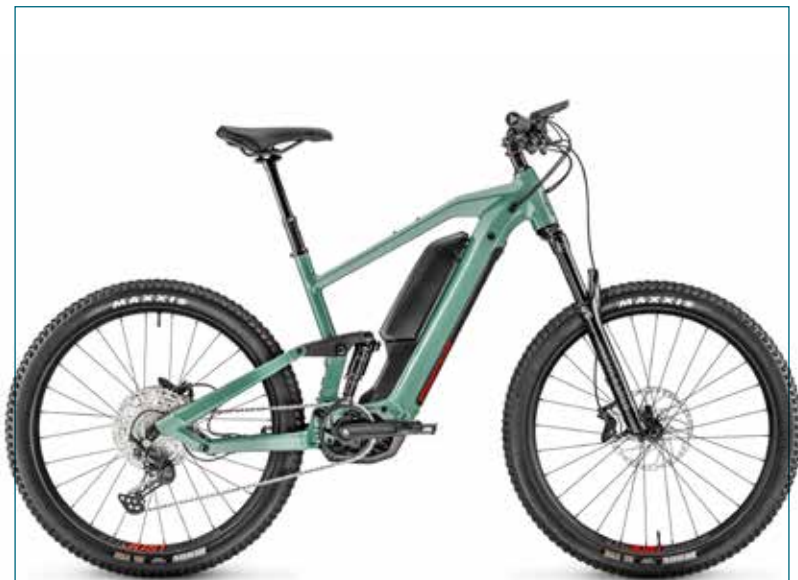


EVENTS & COORDINATION
evenement88@orange.fr
Tél. 03 29 41 40 62



Events
Coordination

Yves Ruyozoli
Gérardmer



Véloland

Roulez en itinérance, affrontez les dénivelés et repoussez les limites grâce au Weekend 27 FS Dual du fabricant vosgien Moustache Bikes.

*Room, tackle uneven and push the limits thanks to the WEEKEND 27 FS Dual from
the Vosges manufacturer Mustache Bikes.*

**Disponible chez votre distributeur
local Véloland à Épinal.**



Baskets Wonder Liu Jo

Ultra confortables et branchées
Ultra comfortable and trendy

LilyCosy

43 rue Charles de Gaulle, Gérardmer

www.lilycosy.fr

Blanc des Vosges

Horizon Ocre, Linge de lit

50% coton biologique, 25% coton recyclé, 25% polyester recyclé. Fabriquée dans les Vosges

Horizon Ocre, Bed linen

50% organic cotton, 25% recycled cotton, 25% recycled polyester. Made in the Vosges

36, rue François Mitterrand, Gérardmer

www.shop.blancdesvosges.fr



Champagne Senez

Pur champagne blanc de blancs.

Une jeunesse d'esprit et des notes pétillantes de limes, de mandarines aux nuances de pitaya (fruit du dragon) se mêlent dans un savoureux mariage avec des notes briochées.

Pure Champagne Blanc de Blancs.

A youthfulness of spirit and sparkling notes of limes and pitaya (Dragon fruit)-nuanced tangerines melting into a delightful blend with brioche notes.

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

Décobois

Votre constructeur de chalet au cœur du massif vosgien. Construire ou rénover, toutes les possibilités s'offrent à vous. Une équipe de professionnels vous accompagne à chaque étape.
Your chalet builder in the heart of the Vosges mountains. Build or renovate, all the possibilities are available to you. A team of professionals will support you every step of the way.

www.chalets-decobois.fr



Welcome Home

L'agence immobilière Welcome Home vous accompagne dans vos transactions immobilières, locations saisonnières, la gestion de votre copropriété, la décoration et l'assurance de vos biens.

The Welcome Home real estate agency supports you in your real estate transactions, seasonal rentals, the management of your condominium, the decoration and insurance of your property.

WH 1, chemin de Sapois, Gérardmer tél: 03 29 42 00 33

www.wh-immobilier.com



Patagonia

Découvrez la nouvelle collection Patagonia dans votre magasin Altitude Sport.
Discover the new Patagonia collection in your Altitude Sport store.

Altitude Sport

Place Albert Ferry, Gérardmer

www.altitude-gerardmer.fr

CHOCOLATIER | FRANÇAIS

Pour des fêtes tout en douceur

THIL

CHOCOLATIER



Chocolatier passionné depuis 1960.
THIL vous propose une large gamme de
chocolats fins 100% pur beurre de cacao.

La Passion du Chocolat, invitation au rêve,
la gourmandise à l'honneur,
les Vosges authentiques... Ainsi soit Thil

SAULCY-SUR-MEURTHE / SAINT-DIÉ-DES-VOSGES / REMIREMONT / ÉPINAL / COLMAR
Retrouvez notre boutique en ligne : www.chocolaterie-thil.com

ENTREZ DANS L'UNIVERS DE BLEUFORÊT



LA FABRICATION FRANÇAISE

Confectionner depuis plus de 25 ans la totalité de nos collections de chaussettes et collants en France, dans les Vosges, en perpétuant un savoir faire unique.



NOS ENGAGEMENTS

Produire des chaussettes et collants durables, en respectant l'environnement et en s'appuyant sur les compétences uniques de nos ouvriers vosgiens.



LA CRÉATION

S'appuyer sur les tendances de la mode repérées sur les podiums pour créer des produits riches en couleurs et motifs que vous aurez plaisir à porter.



LES MATIÈRES NATURELLES

Choisir des matières naturelles aux vertus innombrables pour tricoter des chaussettes et collants haut de gamme aux finitions irréprochables.



VENEZ NOUS RENDRE VISITE

NOTRE BOUTIQUE DE VAGNEY

2 rue du Jumelage 88120 Vagney

03 29 23 45 45

Visite du site sur réservation

NOTRE MAGASIN D'USINE

DE GÉRARDMER

4 boulevard Kelsch 88400 Gérardmer

03 29 63 26 23



CHAUSSETTES & COLLANTS
fabriqués en France



www.bleuforet.fr



Photos Gilles Gouant

Qu'elle est chouette, Miss Chevêchette !

C'EST PAS POUR DIRE, ON M'AFFUBLE DE TOUS LES NOMS. POUR LES ANGLAIS, JE SUIS LA CHOUETTE PYGMÉE. POUR LES ALLEMANDS, LA CHOUETTE MOINEAU, ET LES ITALIENS N'HÉSITENT PAS À ME QUALIFIER DE NAIN. TOUT ÇA POUR RAPPELER QUE JE SUIS PETITE, LA PLUS PETITE DE TOUTES LES CHOUETTES D'EUROPE. MAIS, COMME ON DIT, TOUT CE QUI EST PETIT EST JOLI !

Pas timbrée du tout, j'aime bien me poster là où il faut, à l'abri des regards, mais bien située pour préparer mon prochain menu ou celui de mes enfants. Autrement dit, je suis à l'affût, sans faire de raffut, évidemment. Zou, du haut de mon épicéa préféré, j'ai vite fait de repérer ce qui me convient : des oiseaux encore plus petits que moi, que je cueille en plein vol, des rongeurs de petit calibre, et d'autres hôtes de la forêt qui oublient ma petite taille, et qui vont tomber sur un bec.

>>>



Visite et
dégustation
au chalet



Les Cuvées Vosgiennes



34 route de Vologne
88250 LA BRESSE

Ouvert toute l'année

Du lundi au samedi (fermé le dimanche)
De 10h00 à 12h00 et de 14h30 à 18h30

Nouveauté 2020

L'apéritif aux Baies de Timut !

Retrouvez toute notre gamme
d'apéritifs : bois de chêne, black
tea, bourgeon de sapin, myrtille,
fleurs de sureau, framboise ...



Suggestion de présentation - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.



COLIN

Architecte dplg

575, route de Pont
88200 DOMMARTIN-LES-REMIREMONT

Tél. 03 29 22 16 16
colin.architecte@wanadoo.fr



Gilles Gounant

Du travail propre

Amoureuse du jour, contrairement aux autres chouettes, seule mais pas égoïste, isolée mais pas enfouie dans l'épaisseur de la forêt, j'ai vite fait de rejoindre mon nid. Mon nid, c'est vite dit, car j'emprunte celui d'autres oiseaux, les pics épeiches par exemple. C'est du costaud et plutôt bien fait, les vieilles loges à manger des pics noirs, mais je les nettoie soigneusement, avant de consommer ou stocker mes proies. Je plume comme il faut les oiseaux, je vide proprement campagnols, musaraignes, chauve-souris, lérot, que sais-je encore, des insectes, batraciens voire des reptiles quand les temps sont durs et les jeunes affamés.

Le bel arbre mort

Finalement, je ne m'en tire pas si mal. Les forêts de montagne dans les Vosges, avec leurs sapins, pins et mélèzes, je m'y plais bien. Tant que l'on me ménage des arbres à cavités ou trous de pics, malades ou morts, des arbres isolés trop coûteux à exploiter, bref, que l'on épargne mon logis, il me reste de quoi manger et nourrir mes petits, l'avenir est assuré ! Je pourrai jouer avec ma flûte enchantée, siffler printemps et hiver, entonner les sanglots longs de l'automne !

C'est entre 800 et 1200 m que vit le lutin des vieilles forêts vosgiennes, milieu mystérieux peuplé de mousses, de lichens et de sapins centenaires, d'elfes et de trolls. D'une taille de 15 cm et d'un poids de 60 g tout au plus, le petit rapace est un fantôme évanescent ! Seul son chant particulier le trahit, au sommet d'un épicéa où quelquefois les passereaux imprudents houspillent le discret prédateur.

Masque à plumes

Ce qui me sauve, c'est un peu comme pour les hommes et leur covid, c'est le masque. La nature a bien voulu me le fournir gratuitement. La maligne m'a collé deux taches sombres et une claire en V au dessus et en dessous de la tête, comme deux sourcils et une nouvelle paire d'yeux. De quoi tromper l'ennemi. Elle est pas sage la nature, comme le dirait ma tante, la chouette Athéna ?

Jean-Paul Vanson
Photos Gilles Gounant

Little Owl

IT IS NOT FOR NOTHING THAT I HAVE BEEN CALLED SO MANY NAMES. FOR THE ENGLISH, I AM THE PYGMY OWL. FOR THE GERMANS, I AM THE SPARROW OWL. AND THE ITALIANS DO NOT HESITATE TO CALL ME A DWARF. ALL THIS TO REMIND YOU THAT I AM SMALL, THE SMALLEST OF ALL THE OWLS IN EUROPE. BUT, AS THEY SAY, EVERYTHING SMALL IS BEAUTIFUL!



Gilles Gouyant

I am not shy at all, I like to be in the right place, out of sight, but well situated to prepare my next menu or that of my children. In other words, I am always on the lookout, without making a fuss, of course. From the top of my favourite spruce tree, I quickly spot what suits me best: birds even smaller than me, which I pick in mid-air, small rodents, and other guests of the forest who forget my small size, and who will fall on a beak.

Clean work

In love with the day, contrary to the other owls, alone but not selfish, isolated but not buried in the thickness of the forest, I quickly go back to my nest. My nest, that is a quick way of saying it, because I borrow other birds' nests, those of the great spotted woodpeckers for example. They are strong and rather well made, the old black woodpecker feeding spaces, but I clean them carefully before consuming or storing my prey. I feather the birds properly, I

clean out voles, shrews, bats, ferrets, insects, amphibians and even reptiles when times are hard, and the young are hungry.

The beautiful dead tree

In the end, I am doing quite well. I like the mountain forests in the Vosges, with their firs, pines and larches. As long as I am spared from cavity trees or woodpecker holes, diseased or dead, isolated trees too costly to exploit, in short, as long as my home is spared, I still have enough to eat and feed my young, the future is assured! I will be able to play with my enchanted flute, whistle spring and winter, sing the long sighs of autumn!

Feather mask

Of course, there are always predators lurking around. What saves me, as with men and their covid, is the mask. Nature was kind enough to

provide it for free. It has stuck two dark spots and a light one in a V-shape on the top and bottom of my head, like two eyebrows and a new pair of eyes. Enough to fool the enemy. Isn't nature wise, as my aunt would say, the owl Athena?

"It is between 800 and 1200m that the elf lives in the old Vosges forests, a mysterious environment populated by mosses, lichens and hundred-year-old fir trees, elves and trolls. Gilles Gouyant, wildlife photographer, tirelessly travels through these forests in search of the invisible grail: the little owl! With a size of 15cm and a weight of 60g at most, the little raptor is an evanescent ghost! Only its distinctive song gives it away, at the top of a spruce tree where sometimes careless passerines nag the discreet predator."

Jean-Paul Vanson
Photos Gilles Gouyant



C'TOUT BOIS

VOTRE MARCHAND DE BOIS



BOIS BRUT & RABOTÉ
BOIS DÉCORATIF
BOIS ANCIEN
TERRASSE
BARDAGE
PARQUET

Notre Showroom à Gérardmer

C'TOUT BOIS

6 Rue des Bruyeres - 88400 Gérardmer
Tél : 03 29 41 75 64 – c-toutbois@orange.fr

“J’aime le loup pour sa façon de fonctionner en groupe, en famille. Les jeunes, les vieux, chacun a sa place dans la meute. C’est un peu mon credo ...”



Les Palettes du Loup

un artisan vosgien hors norme

LA SUBTILITÉ DU BOIS MÊLÉE À LA FORCE DE L'ACIER ONT PERMIS À MATHIEU TISSERANT DE CRÉER LES PALETTES DU LOUP. DES MEUBLES UNIQUES, SUR MESURE, ÉCO-RESPONSABLES, FABRIQUÉS AVEC PASSION PAR UN VOSGIEN TOUCHE-À-TOUT QUE NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR ABSOLUMENT.

Mathieu Tisserant a mille idées à la seconde et tout autant d'activités menées de front. À 37 ans, le créateur des Palettes du Loup est une personnalité pour le moins dynamique et enthousiaste. Dire qu'il est engagé serait un euphémisme. La passion et l'envie d'apprendre dans des domaines très variés ont fait naître son concept singulier de meubles sur mesure.

>>>





Amoureux des Vosges

Mosellan de naissance, mais Vosgien de cœur. C'est à Saint-Dié-des-Vosges que Mathieu Tisserant, son épouse et leurs deux enfants décident de s'installer il y a quelques années. Le massif fait rêver le jeune papa depuis l'enfance. « Aujourd'hui j'ai l'impression que c'est l'endroit où je dois être », lâche-t-il. Dès que l'opportunité de quitter Metz et de changer de vie s'est présentée, la famille fait naturellement le choix des Vosges. À l'époque, Mathieu Tisserant est commercial dans le bâtiment et fait déjà quelques meubles pour ses proches. Il démissionne, puis quitte une maison qu'il venait de « retaper » entièrement pour démarrer une nouvelle vie au cœur de la nature vosgienne. Le jeune artisan se lance à fond dans le développement des Palettes du Loup.

L'histoire des Palettes du Loup

En 2018, Mathieu Tisserant repère des palettes Europe (normées et sans produits toxiques) qui sont malmenées. Il a alors l'idée de leur donner une seconde vie en les transformant en objet qualitatif. Ses premiers meubles sont donc entièrement réalisés en palettes. Puis, un jour, il se lance dans la création d'un pied à vin et a l'idée d'y ajouter de l'acier. Coup du destin, un ancien ferronnier à la retraite vivait dans la même rue que le jeune artisan. « J'ai passé, pendant des mois, 2 ou 3 soirs chez lui pour qu'il me forme sur la soudure », explique-t-il. « J'ai toujours été très manuel et c'était vraiment

passionnant de partager le savoir-faire de ce papi. Nous sommes devenus comme deux amis heureux de partager ces moments. Ensemble, nous trouvons de nouvelles solutions pour chaque nouveau meuble à réaliser », raconte-t-il avec nostalgie.

Et quant au nom « Les Palettes du Loup », il est apparu comme une évidence pour Mathieu Tisserant qui a toujours été très sensible à la cause de cet animal autrefois vosgien. « J'aime le loup pour sa façon de fonctionner en groupe, en famille. Les jeunes, les vieux, chacun a sa place dans une meute. C'est un peu mon credo aussi », précise l'entrepreneur. Le nom a d'ailleurs été trouvé par sa femme avec qui il fonctionne en totale symbiose. Et le logo reprend un tatouage géométrique arboré par Mathieu Tisserant. Bref, tout coule de source dans ce projet !


Bien plus que des meubles

Les Palettes du Loup sont des meubles de caractère qui cachent de sérieuses valeurs. Buffet, meuble TV, chevet ou encore mobilier sur mesure pour la restauration ou des boutiques (le comptoir chez Edou'Arts à Gérardmer est signé par les Palettes du Loup par exemple), sont créés avec une démarche particulière. C'est un véritable travail créatif et le projet est construit main dans la main avec le client. Et sa plus grande satisfaction est d'entendre : « c'est exactement ce que j'avais imaginé ». Les palettes utilisées sont entièrement en bois massif avec des essences différentes, sapin, bouleau, pin sylvestre, pin parasol... Mathieu

Tisserant choisit le bois en fonction de la création finale. Il n'utilise que du bois totalement contrôlé en termes de débit dans nos régions qui est costaud et résistant. L'acier est quant à lui uniquement de seconde main et retravaillé entièrement par l'artisan.

Au-delà, Mathieu Tisserant est un fervent défenseur des métiers de l'artisanat. Ancien boulanger, puis menuisier, il a toujours aimé travailler avec ses mains. Il a conscience de la difficulté, aujourd'hui, à trouver un bon soudeur ou un bon charcutier. Ces métiers sont de plus en plus rares car relayés à un système de gros. « Cela m'a beaucoup pesé à un moment donné et j'ai eu besoin de me recentrer autour de valeurs locales et éco-responsables », explique l'artisan. Aujourd'hui, Mathieu Tisserant gère les Palettes du Loup en seconde activité. Il est en parallèle conseiller financier dans un cabinet spinalien. On ne vous a pas menti, le Vosgien déborde d'énergie !

Gianina Plesca
Photos : Léna Hydulphe

 www.instagram.com/mathieu.tisserant
 www.facebook.com/LespalettesduLoup

Feelwood : Laissez sa nature vous inspirer.

Egger Collection & Services

Tous nos décors sont l'imitation de matières et matériaux de brics et bois.

Grâce à la parfaite coordination de la structure et du décor, les surfaces Feelwood arborent un aspect et un toucher proches du placage bois. Disponibles en coordonnés décor / produit, choisissez le produit le plus adapté à votre besoin : panneau mélaminé, alvéolaire ou OSB combiline, stratifié ou stratifié compact, plan de travail... Ajoutez la touche finale avec des chants coordonnés ou bois de bout reproduisant la coupe transversale d'un tronc d'arbre pour un résultat plus authentique.

» Découvrez Feelwood ici www.egger.com/feelwood

MORE FROM WOOD.

Bien plus que du bois



E EGGER



Les Palettes du Loup an outstanding Vosges craftsman

THE SUBTLETY OF WOOD COMBINED WITH THE STRENGTH OF STEEL HAVE ENABLED MATHIEU TISSERANT TO CREATE THE PALETTES DU LOUP. UNIQUE, MADE-TO-MEASURE, ECO-RESPONSIBLE FURNITURE MADE WITH PASSION BY A MULTI-FACETED MAN THAT WE INVITE YOU TO DISCOVER.

Mathieu Tisserant has a thousand ideas per second and just as many activities at the same time. At 37, the creator of Palettes du Loup is a dynamic and enthusiastic personality to say the least. To say that he is committed would be an understatement. His passion and desire to learn in a wide variety of fields gave rise to his unique concept of custom-made furniture.

In love with the Vosges

From Moselle by birth, but in the Vosges at heart. It was in Saint-Dié-des-Vosges that Mathieu Tisserant, his wife and their two children decided to settle a few years ago. The massif has been a dream for the young father since childhood. "Today I feel like this is the place where I was meant to be," he says. As soon as the opportunity to leave Metz and change their lives arose, the family naturally chose the Vosges. At the time, Mathieu Tisserant was a salesman in the building trade and was already making some furniture for his family. He resigned, then left a house that he had just "renovated" entirely to start a new life in the heart of the Vosges countryside. The young craftsman threw himself wholeheartedly into the development of Palettes du Loup.

History of Les Palettes du Loup

In 2018, Mathieu Tisserant spotted European pallets (standardised and free of toxic products) that were mishandled. He then had the idea of giving them a second life by transforming them

into qualitative objects. His first pieces of furniture were therefore made entirely from pallets. Then, one day, he started to create a wine stand and had the idea of adding steel to it. As fate would have it, a retired blacksmith lived in the same street as the young craftsman. "I spent two or three evenings at his place for months so that he could train me in welding," he explains. "I have always been very manual, and it was really exciting to share this grandfather's know-how. We became like two friends happy to share these moments. Together, we found new solutions for each new piece of furniture we had to make," he says wistfully.

As for the name «Les Palettes du Loup», it was an obvious choice for Mathieu Tisserant who has always been very sensitive to the cause of this once Vosges animal. "I like the wolf for the way it functions in a group, in a family. The young, the old, everyone has their place in a pack. That is a bit of a credo of mine too," says the entrepreneur. The name was found by his wife, with whom he works in total symbiosis. And the logo is based on a geometric tattoo worn by Mathieu Tisserant. In short, everything works perfectly in this project!

More than furniture

Les Palettes du Loup is furniture with character that hides serious values. Buffets, TV stands, bedside tables or even custom-made furniture for restaurants or shops (the coun-

ter at Edou'Arts in Gérardmer is signed by Les Palettes du Loup, for example), are created with a particular approach. It is a real creative work, and the project is built hand in hand with the client. And his greatest satisfaction is to hear: "It is exactly what I imagined". The pallets used are made entirely of solid wood with different types of wood: fir, birch, Scots pine, umbrella pine, etc. Mathieu Tisserant chooses the wood according to the final creation. He only uses wood that is totally controlled in terms of cutting in our regions, which is strong and resistant. The steel is only second-hand and reworked entirely by the craftsman.

Beyond that, Mathieu Tisserant is a fervent defender of the craft trades. A former baker, then carpenter, he has always loved working with his hands. He is aware of the difficulty, today, of finding a good welder or a good butcher. These trades are becoming increasingly rare as they have been relegated to a wholesale system. "This weighed heavily on me at one point and I needed to refocus on local and eco-responsible values," explains the craftsman. Today, Mathieu Tisserant manages the Palettes du Loup as a second activity. At the same time, he is a financial advisor in a firm in Épinal. We did not lie; the Vosges man is full of energy!

Gianina Plesca
Photos : Léna Hydulphe

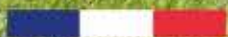


LES
CONSTRUCTEURS
DU BOIS

Bâtir la ville de demain

www.lesconstructeursdubois.fr

Epinal - Vosges // France





Faire sa trace au cœur de l'hiver, du pont de Blanchemer au Rainkopf

L'HIVER PERMET À LA MONTAGNE VOSGIENNE DE SE VÊTIR DE NOUVELLES COULEURS. AVEC SON MANTEAU BLANC IMMACULÉ, ELLE DÉVOILE UN NOUVEAU VISAGE ET PARE LE PAYSAGE D'UNE BEAUTÉ EXCEPTIONNELLE. QUAND LA NEIGE RECOUVRE TOUS LES ESPACES DANS LA FORÊT ET SUR LES CRÊTES ET QU'ELLE FORME UNE ÉPAISSE COUCHE, LES RAQUETTES SONT UN EXCELLENT MOYEN DE SE DÉPLACER ET DE PROFITER PLEINEMENT D'UNE NATURE AUTHENTIQUE.



Un des parcours que j'emprunte chaque hiver en raquettes, chemine entre le pont de Blanchemer (835m) et le sommet du Rainkopf (1305m). Cette randonnée offre une alternance de paysages variés et d'une beauté surprenante. Le cocktail forêts, clairières, lacs et crêtes constitue les ingrédients de cette superbe balade hivernale.

>>>



INTERSPORT
LA BRESSE *Montagne*

Station
Lotissement Belle-Hutte
03.29.25.42.71

Centre ville
17, quai des Iranées
03.29.25.41.89

CRAFTED TO PERFORM

Born out of the Dolomites,
crafted by pioneers and worn by
adventurers since 1897

54 LOW FG GTX SHOES



*Il calzaturificio
"La Dolomite" Artefice della
magisfide scarpa*

DOLOMITE
1897



Chaque hiver, cet itinéraire est arpenté par de nombreux randonneurs en raquettes ou en skis de rando, le parcours est donc bien tracé et il est assez difficile de se tromper, même par temps de brouillard. Sans grandes difficultés techniques, cette randonnée demande toutefois de bénéficier d'une bonne condition physique. Il faut compter environ 2 heures 30 pour atteindre le sommet du Rainkopf. C'est pourquoi, je conseille souvent à ceux qui ne pratiquent qu'occasionnellement l'activité, de faire appel à un accompagnateur en montagne pour profiter en toute sécurité de cette longue marche vers les sommets. Au pont de Blanchemer (La Bresse) ne pas prendre la petite route enneigée qui mène au lac de Blanchemer (fermée à la circulation routière l'hiver), mais emprunter le chemin sur la droite qui grimpe dans la forêt. La pente est un peu raide sur les deux cents premiers mètres, mais elle s'adoucit ensuite. Dans la forêt, les arbres forment souvent de véritables tonnelles de neige et les troncs offrent des contrastes saisissants quand la neige forme de longs bandeaux blancs sur la surface exposée aux vents. On traverse le chemin des Italiens, puis deux clairières isolées où quelques sapins dressent fièrement leurs cimes. Un peu plus haut, on croise le sentier du Génie, avant de cheminer sur une jolie crête boisée. À quelques pas d'ici, un belvédère permet de contempler le lac de Blanchemer niché en contrebas. Le nom de ce lac « *la mer blanche* » provient du reflet de la neige dans ses eaux en hiver.

Après avoir traversé la «*route des crêtes*», on grimpe plein Est pour atteindre le sommet du Rainkopf. Tout là-haut, il convient de redoubler de vigilance avec la présence sur le versant Nord-Est de plusieurs corniches de neige défiant les lois de l'apesanteur et qui sont susceptibles de se décrocher sous le poids d'un seul randonneur. Le sommet du Rainkopf offre un panorama exceptionnel à 360° et le regard se porte tout naturellement loin à l'horizon vers le Grand Ballon et par beau temps jusqu'aux Alpes suisses. Dans cet univers hostile, des arbres vaillants luttent péniblement et se figent en prenant des allures fantomatiques... C'est absolument superbe ! En contrebas, le lac d'Alteinweiher dans sa parure hivernale dévoile lui aussi un charme nouveau. Sur le flanc Nord, le paysage montre nettement la vaste chaume de Firstmiss et la ferme-auberge, mais aussi les pentes du Kastelberg. A l'opposé, se dresse son petit frère, le mythique Rothenbachkopf (1316 m) appelé aussi « *le Petit Cervin* » en raison de sa forme asymétrique. Après avoir profité de ces paysages exceptionnels, il faut bien redescendre. Le retour s'effectue sur l'itinéraire emprunté à l'aller.

Richard Brionne
Texte et photos



Making your mark in the heart of winter from Blanchemer bridge to Rainkopf

Winter allows the Vosges mountains to take on new colours. With its immaculate white coat, it reveals a new face and adorns the landscape with exceptional beauty. When the snow covers all the spaces in the forest and on the ridges and forms a thick layer, snowshoes are an excellent way to get around and enjoy the authentic nature. One of the routes that I take every winter on snowshoes is between the Blanchemer bridge (835m) and the Rainkopf summit (1305m). This hike offers an alternation of varied and surprisingly beautiful landscapes. The cocktail of forest, clearings, lakes and ridges are the ingredients of this gorgeous winter walk.

Every winter, this route is walked by many hikers on snowshoes or skis, so the route is well marked out and it is quite difficult to make a mistake, even in foggy weather. Without any major technical difficulties, this hike does however require a good level of physical fitness.

It takes about 2.5 hours to reach the summit of the Rainkopf. This is why I often advise those

who only occasionally practice the activity to hire a mountain guide to safely enjoy this long walk to the top. At the Blanchemer bridge (La Bresse) do not take the small snow-covered road leading to the Blanchemer lake (closed to road traffic in winter) but take the path on the right which climbs into the forest. The slope is a little steep for the first two hundred metres, but then it becomes gentler. In the forest, the trees often form snow arbours, and the trunks offer striking contrasts when the snow forms long white bands on the surface exposed to the winds. We cross the « *Chemin des Italiens* », then two isolated glades where a few fir trees proudly raise their tops. A little higher up, you come across the « *sentier du Génie* », before walking along a pretty wooded ridge. A few steps from here, a viewpoint allows you to contemplate the lake of Blanchemer nestled below. The name of this lake « *the white sea* » comes from the reflection of the snow in its waters in winter.

After crossing the « *route des crêtes* », we climb east to reach the summit of the Rainkopf. All the way up, it is advisable to increase your

vigilance because there are several snow ledges on the north-eastern slope that defy the laws of weightlessness and which are likely to fall off under the weight of a single hiker. The summit of the Rainkopf offers an exceptional 360° panorama and the view naturally extends far into the horizon towards the Grand Ballon and in good weather as far as the Swiss Alps. In this hostile universe, valiant trees struggle painfully and freeze, taking on a ghostly appearance... It is absolutely magnificent! The Alteinweiher lake situated just below also reveals a new charm in its winter ornament. On the northern flank, the landscape clearly shows the large stubble of Firstmiss and its farmhouse, but also the slopes of the Kastelberg. On the opposite side of the mountain, you will see the mythical Rothenbachkopf (1316 m), also known as the « *Little Matterhorn* » because of its asymmetrical shape. After enjoying these exceptional landscapes, it is time to go back down. The return journey takes place on the same route as the first.

Text and photos: Richard Brionne



Norske Skog
Golbey

PRODUIRE DURABLEMENT



DU PAPIER JOURNAL :

un produit recyclable, fabriqué à partir de matières premières recyclées, en utilisant des énergies renouvelables et en surveillant étroitement nos effluents.



norskeskog-golbey.com



FORÊT l'effet Vosges

Réveillez votre vraie Nature !

LES VOSGES SONT LA DESTINATION IDÉALE POUR RÉPONDRE À VOTRE BESOIN DE RETOUR AU NATUREL. AVEC LEURS FORÊTS, LACS ET CASCADES, SOURCES THERMALES, CE MASSIF D'ABONDANCE VOUS PROPOSE UNE CURE DE JOUVENCE, DES EXPÉRIENCES INOUBLIABLES. LE BIEN-ÊTRE EST LÀ, SOUS VOS PAS, SOUS LES ARBRES. UNE RECONNEXION AVEC LA NATURE AUTHENTIQUE, DANS L'UN DES TERRITOIRES LES PLUS BOISÉS DE FRANCE.

L'immersion au cœur d'une forêt dense et mélangée, propice à la diffusion d'huiles essentielles naturelles, le confort d'un hébergement calme et chaleureux, les massages dans les stations thermales aux eaux minérales bienfaisantes, dotés de spas douillet : les Vosges excellent à vous recevoir, cultiver le bien-être et vous offrir de multiples cadeaux. Fabuleuse, une nuit à la cime d'un arbre ! Merveilleuse, l'expérience sensorielle forestière, efficaces, les cosmétiques issus des plantes emblématiques des Vosges... ce bouquet florissant est le fruit des partenariats forgés par FORÊT l'effet Vosges.

Les bains de forêt

Bonjour le calme, le chant du vent, des oiseaux, des sources, l'escapade vers les cascades ! Vous humez l'appel de la forêt ? Dans la foulée de Jack London, vous allez en percer les secrets. Guidés par un professionnel, vous ferez l'expérience d'un bain de forêt, découvrirez au fil d'une balade une faune et une flore rares et fascinantes. Vous serez émerveillés par la complicité des arbres, le pétilllement des sources espiègles, la caresse ou le rugissement des cascades, selon les saisons... Une escapade sensorielle vous initiera à mieux respirer, se concentrer, se connaître, prendre soin de soi ... Tout un peuple d'oiseaux, de cerfs ou de

chamois s'ouvrira, des accompagnateurs en montagne vous révéleront des sites forestiers dopés d'oxygène, ainsi que le révèle la présence de l'usnea barbata, un lichen flottant aux branches des arbres qu'on appelle communément « la barbichette du sotré », le lutin farfêlu de la forêt vosgienne. En ces lieux privilégiés, il fait bon se retrouver, yeux fermés, paradoxalement plus voyants que jamais...

Des études scientifiques ont démontré les multiples bienfaits pour la créativité, l'immunité et le moral distillés par la forêt. Quelques jours au cœur de la forêt vosgienne, et vous voici requinqués ! À vous la forme, ressourcement garanti !

100 % reconnexion à la nature

Dormir, se restaurer, pour week-ends ou séjours, la sélection des partenaires choisis par FORÊT l'effet Vosges garantit une expérience 100 % reconnexion à la nature.

Dans une ambiance intime, parfois insolite dans des nids douilllets, et toujours inspirées par la forêt, toutes les résidences FORÊT l'effet Vosges offrent quiétude, émerveillement et volupté. Elles vous proposent des prestations complémentaires, telles la découverte d'une gastronomie naturelle et locale, des spas aux doux parfums de myrtille ou de sapin des produits FORÊT, voire une immersion en forêt !



Fleur d'églantine / cynorhodon
au Jardin des Hauts de Salm à Le Puid ©CD88-JL

Des cascades de bien-être

« Stations thermales et forêt, ça coule de source ! »

La formule est heureuse. Si la forêt des Vosges est si généreuse, c'est parce qu'elle puise nombre de ses bienfaits dans l'abondance de ses sources minérales. Si les stations thermales se sont associées à la marque FORÊT l'effet Vosges, c'est qu'un séjour bien-être dans une station thermale assure un ressourcement absolu. Bienfaits de l'eau minérale, détente originale des bains de forêt et vertus proverbiales des plantes des Vosges : c'est le trio gagnant des stations thermales !

Retrouvez toutes les informations sur le site :

foret.vosges.fr



© Laboratoires Phytodia

Une gamme cosmétique naturelle

Des producteurs locaux cultivent et récoltent des plantes typiques du massif des Vosges. Leur engagement a permis à FORÊT l'effet Vosges de promouvoir une gamme de cosmétiques issus d'extraits naturels de plantes. Préoccupation environnementale et exigence de qualité sont à la source de cette expérience 100 % éthique. Cette gamme cosmétique sensorielle offre des textures onctueuses et des parfums envoûtants. **A retrouver en ligne sur :**

www.boutique.jevoislavieenvosges.com

et dans les boutiques des offices de tourisme et partenaires de FORÊT l'effet Vosges !



UN VOYAGE BIEN-ÊTRE
**AU CŒUR
 DE LA FORÊT**

Le Département des Vosges et les Laboratoires Phytodia présentent une gamme cosmétique inédite, développée à partir des richesses naturelles du Massif Vosgien : fougère, sapin, myrtille, sureau, églantier...

Offrez-vous un moment de bien-être et d'évasion, ressourcez votre peau grâce aux plantes des forêts des Vosges.



COMMANDEZ VOTRE ESCALE BEAUTÉ ET NATURE SUR :
BOUTIQUE.JEVOISLAVIEENVOSGES.COM

**JEVOIS
 LA VIE EN
 VOSGES**

FORÊT the Vosges effect Awaken your true nature!

THE VOSGES DEPARTMENT IS THE IDEAL DESTINATION IF YOU NEED TO GO BACK TO NATURE. WITH ITS FOREST, LAKES AND WATERFALLS, AND HOT SPRINGS, THIS LAND OF PLENTY OFFERS YOU A REJUVENATING, UNFORGETTABLE EXPERIENCE. WELLNESS IS THERE, UNDER YOUR FEET, UNDER THE TREES. A RECONNECTION WITH AUTHENTIC NATURE, IN ONE OF THE MOST WOODED AREAS IN FRANCE.

Tourbière de Machais - La Bresse
Droits d'auteur: © Alabama Productions

Immersion in the heart of a dense and mixed forest, opportune to the diffusion of natural essential oils, the comfort of calm and warm accommodation, massages in thermal spas with beneficial mineral waters, equipped with cosy spas: the Vosges excel in welcoming you, cultivating your well-being and offering you many gifts. Fabulous, a night at the top of a tree! Merveilleuse, the forest sensory experience, Efficaces, cosmetics made from the emblematic plants of the Vosges... this flourishing bouquet is the fruit of the partnerships forged by FORÊT l'effet Vosges.

Forest baths

Hello peace and quiet, the singing of the wind, the birds, the springs, the escapade towards the waterfalls! Can you feel the call of the forest? Following in the footsteps of Jack London, you will discover its secrets. Guided by a professional, you will experience a forest bath, discovering a rare and fascinating fauna and flora during a walk. You will be amazed by the complicity of the trees, the sparkle of the mischievous springs, the caress or the roar of the waterfalls, depending on the season... A sensory escapade will introduce you to better breathing, concentration, self-knowledge and self-care. A whole population of birds, deer or chamois will open up, mountain guides will reveal forest sites full of oxygen, as revealed

by the presence of the *usnea barbata*, a lichen floating on the branches of the trees that is commonly known as "*la barbichette du sotré*", the wacky imp of the Vosges forest. In these privileged places, it is good to find oneself, eyes closed, paradoxically more visible than ever... Scientific studies have shown the multiple benefits of the forest for creativity, immunity and mood. A few days in the heart of the Vosges forest, and you will be back in shape! Rejuvenation guaranteed!

100% reconnexion with nature

Sleeping, dining, for weekends or holidays, the selection of partners chosen by FORÊT l'effet Vosges guarantees an experience 100% reconnected to nature. In an intimate atmosphere, sometimes unusual in cosy nests, and always inspired by the forest, all Forêt l'effet Vosges residences offer tranquillity, wonder and pleasure. They offer complementary services, such as the discovery of natural and local gastronomy, spas with the sweet scent of blueberry or fir, FORÊT products, and even an immersion in the forest!

Cascades of well-being

"Spa and forest, it's a natural fit!" If the Vosges forest is so generous, it is because it draws

many of its benefits from the abundance of its mineral sources. If the spas have joined forces with the FORÊT l'effet Vosges brand, it is because a wellness stay in a spa ensures absolute renewal. The benefits of mineral water, the original relaxation of forest baths and the proverbial virtues of Vosges plants: this is the winning trio of thermal spas!

A range of natural cosmetics

Their commitment has enabled FORÊT l'effet Vosges to promote a range of cosmetics made from natural plant extracts. Environmental concerns and quality requirements are at the root of this 100% ethical experience. This sensory cosmetic range offers creamy textures and enchanting fragrances.

To be found online at

www.boutique.jevoislavieenvosges.com

and in the shops of tourist offices and partners of FORÊT l'effet Vosges!

Find all the information on

foret.vosges.fr



Mudaac, si le Moyen Âge m'était conté...

LONGTEMPS CONSIDÉRÉ COMME UNE ÈRE SOMBRE, LE MOYEN ÂGE EST AUJOURD'HUI TENDANCE. FACE À UN PUBLIC DE PLUS EN PLUS DÉSIREUX DE SAVOIR « CE QU'IL S'EST PASSÉ » ENTRE LA FIN DU 5^e SIÈCLE ET LA FIN DU 15^e SIÈCLE, NOMBRE D'ACTEURS CULTURELS S'ATTACHENT À VALORISER LA PÉRIODE EN Y INJECTANT BIEN SOUVENT, À L'IMAGE DU MUDAAC D'ÉPINAL, UN SOUPÇON DE « FANTASY » POUR QUE LE CHARME OPÈRE...



Vue extérieure du MUDAAC
©MUDAAC Épinal, cliché CD88-JL.



Rembrandt "Mater Dolorosa"
©MUDAAC Épinal, cliché Bernard Prud'homme

C'est en abattant les carcans d'un académisme un peu rêche que le cinéma, la littérature ou même les musées sont parvenus à rallier le grand public à la cause du Moyen Âge. Un travail quasi-générationnel, débuté il y a plus de vingt ans, dont l'un des principaux leviers fut d'expliquer que « médiéval » rimaient plus avec (r)évolutions artistique, technique ou intellectuelle qu'avec famine, peste noire ou superstition aveugle.

Muséologie plurielle

Et le succès est au rendez-vous comme l'explique Thierry Dechezleprêtre, conservateur au Musée départemental d'art ancien et contemporain d'Épinal. « *Les expositions, comme les animations culturelles qui sont organisées tout au long de l'année, rencontrent un franc succès, notamment auprès des jeunes publics. Peu habitués aux musées, ils découvrent, à cette occasion, que ce sont des lieux vivants où les artistes d'aujourd'hui dialoguent avec ceux d'hier, dans une démarche féconde autour de l'imaginaire* ». Fondé en 1822 par le Conseil général des Vosges afin d'y exposer les œuvres issues des collections des princes de Salm - qui ont régné au 18^e siècle sur un territoire autour de Senones - le

MUDAAC développe en effet une remarquable politique de médiation caractérisée par un savant équilibre entre propos scientifique et vulgarisation teintée de merveilleux. Une démarche plurielle puisant son inspiration au sein même des collections que le lieu abrite, des collections au fort potentiel d'exaltation chimérique. Centrées sur la production artistique des 17^e et 18^e siècles, notamment l'école du Nord (Rembrandt, Jan Brueghel l'Ancien, etc.) et les courants caravagiste et baroque (Georges de La Tour, Simon Vouet, Sebastiano Ricci, etc.), le musée conserve également des fonds liés à d'autres disciplines comme l'histoire naturelle, l'archéologie (sites de Grand, Soulosse-sous-Saint-Elophé, Bleurville, etc.) ou l'ethnologie (objets du quotidien des 18^e et 19^e siècles). Une transversalité parachevée en 1992 par une rénovation marquant l'intronisation d'une section contemporaine débutant aux années 1960 (Pop Art, Nouveau Réalisme, art minimal, etc.).

>>>



Chalets de montagne depuis 1995



*Réalisation
de Votre
Chalet Bois
Sur mesure*

KARELIS, 43 rue des
Poncées 88200 Saint-
Etienne-les-Remiremont
03 29 23 19 95 -
karelis@wanadoo.fr



À la croisée des mondes

Or, si le Mudaac aime à rappeler que notre région accueille une activité humaine depuis la Protohistoire et l'Antiquité, avec des sites celtes et gallo-romains d'exception, c'est davantage vers la période suivante que se sont tournées ses initiatives en 2021. « *Intercalés* » entre la fascination qu'exerce l'empire romain et l'éclat magnifié de la Renaissance, il n'était en effet pas inutile, et même amplement justifié, que l'on offre à ces quelque mille ans d'histoire une mise en lumière soutenue. De fait, les Vosges se démarquent par un patrimoine médiéval, notamment religieux, d'exception. Un trésor que le parcours met à l'honneur à travers le vitrail, l'enluminure, la sculpture, l'artisanat, l'art militaire... et qui vient de faire l'objet d'une nouvelle scénographie élégante et colorée, servie par un éclairage ajusté, au sein desquels de nouvelles pièces issues des réserves ont été intégrées. L'ensemble s'accompagnant d'une série de rendez-vous célébrant la période sous un double angle historique et fantastique, avec par exemple une visite contée à

réaliser en famille pour partir à la découverte des « *Dragons, licornes et chimères* » et une exposition-dossier « *Vestiges oniriques : les mondes de Julien Delval* » plongeant le spectateur au cœur d'univers où surnaturel, mythologie et histoire fantasmée fusionnent. Le musée a par ailleurs programmé une soirée Cluedo projetant les joueurs à la fin du 13^e siècle dans une sombre affaire de drapier décapité, mais aussi un cycle de conférences intitulé « *Magie(s) blanche(s), magie(s) noire(s)* » animé par l'historienne de l'art, Hélène Drutinus. Des interventions dont les thèmes « *Sorcières : une histoire des femmes, du Moyen Âge à nos jours* » mais surtout « *Fantasy : un Moyen Âge toujours actuel* » traduisent toute la pertinence de la démarche menée par le Mudaac, qui fêtera en 2022 son bicentenaire !

Anthony Humbertclaude

Merci à Thierry Dechezleprêtre, conservateur en chef du patrimoine au Mudaac et Olivier Bialecki, chargé des relations presse au Conseil départemental des Vosges.



Le parcours des Beaux-arts
©Mudaac Épinal, cliché CD88-JL



Expo temporaire « *Fantasy, un Moyen-Âge toujours actuel* »
© Mudaac Épinal, cliché SP.



Musée départemental d'art ancien et contemporain

1 place Lagarde - 88000 Épinal
Tél. +33 (0)3 29 82 20 33

mudaac.vosges.fr

Agenda

Les arts graphiques sortent de leur réserve. Papiers poudrés : la collection de pastels du Mudaac.

Exposition-dossier présentée du 05 février au 05 mai 2022. Elle invite à découvrir un corpus d'une vingtaine de pastels allant du portrait issu des cours européennes du 18^e siècle à des créations plus modernes d'artistes lorrains, dont une présentation rare et inédite d'une version de l'œuvre d'Odilon Redon : *Les Yeux clos*.



88250 - LA BRESSE

■ www.ebenisteriegerard.fr

■ tél : 03 29 25 59 38

Boulangerie Didierlaurent

Pain de tradition française au feu de bois



« La qualité Maison de nos produits »

Pain au feu de bois - Pâtisserie - Pâté Lorrain - Viennoiserie

6 boulevard de Saint-Dié à Gérardmer - 03 29 63 03 48

Mudaac, if Middle Ages were told to me...



LONG CONSIDERED A DARK ERA, THE MIDDLE AGES ARE NOW A TREND. FACED WITH A PUBLIC INCREASINGLY EAGER TO KNOW "WHAT HAPPENED" BETWEEN THE END OF THE 5TH CENTURY AND THE END OF THE 15TH CENTURY, A NUMBER OF CULTURAL ACTORS ARE ENDEAVOURING TO ENHANCE THE VALUE OF THE PERIOD, OFTEN INJECTING, LIKE THE MUDAAC IN ÉPINAL, A HINT OF "FANTASY" TO BE EVEN MORE ATTRACTIVE...

It is by breaking down the shackles of a rather harsh academicism that the cinema, literature and even museums have succeeded in rallying the general public to the cause of the Middle Ages. A quasi-generational work started more than twenty years ago, one of the main levers of which was to explain that "medieval" rhymed more with artistic, technical or intellectual (r)evolutions than with famine, black plague or blind superstition.

Multi-faceted museology

And it has been a great success, as Thierry Dechezleprêtre, curator at the Musée départemental d'art ancien et contemporain in Épinal, explains. "The exhibitions, as well as the cultural events that are organised throughout the year, are a great success, especially with young audiences. Unaccustomed to museums, they discover, on this occasion, that they are living places where the artists of today dialogue with those of yesterday, in a fertile approach based on the imaginary". Founded in 1822 by the General Council of the Vosges to exhibit works from the collections of the Princes of Salm - who ruled the area around Senones in the 18th century - the Mudaac has developed a remarkable mediation policy characterised by a skilful balance between a scientific approach and popularisation tinged with wonder. A multi-faceted approach that draws its inspiration from the collections housed here, collections with a strong potential for chimerical exaltation.

Focusing on the artistic production of the 17th and 18th centuries, in particular the Northern School (Rembrandt, Jan Brueghel the Elder, etc.) and the Caravaggio and Baroque movements (Georges de La Tour, Simon Vouet, Sebastiano Ricci, etc.), the museum also conserves collections related to other disciplines such as natural history, archaeology (sites of Grand, Soulosse-sous-Saint-Elophé, Bleurville, etc.) or ethnology (everyday objects of the 18th and 19th centuries). This cross-disciplinary approach was completed in 1992 with the introduction of a contemporary section starting in the 1960s (Pop Art, New Realism, minimal art, etc.).

At the crossroads of worlds

Although Mudaac likes to point out that our region has been home to human activity since Protohistory and Antiquity, with exceptional Celtic and Gallo-Roman sites, it is more towards the following period that its initiatives in 2021 have turned. "Sandwiched" between the fascination of the Roman Empire and the glorious brilliance of the Renaissance, it was indeed not unnecessary, and indeed amply justified, to offer these thousand years of history a sustained spotlight. In fact, the Vosges stands out for its exceptional medieval heritage, particularly religious. A treasure that the tour highlights through stained glass, illumination, sculpture, crafts, military art... and which has just undergone a new museography. The spaces have

been redesigned around an elegant and colourful scenography, with appropriate lighting, into which new pieces from the reserves have been integrated. This is accompanied by a series of events celebrating the period from both a historical and a fantastic angle, with, for example, a storytelling tour for the whole family to discover "Dragons, unicorns and chimeras" and an exhibition-dossier "Dreamlike remains: the worlds of Julien Delval" plunging the spectator into the heart of universes where the supernatural, mythology and fantasy history merge. The museum has also programmed a Cluedo evening projecting player to the end of the 13th century in a dark affair involving a beheaded draper, as well as a series of lectures entitled "White magic, black magic" led by art historian Héléne Drutinus. Presentations on the themes of "Witches: a history of women from the Middle Ages to the present day" and, above all, "Fantasy: an ever-present Middle Ages" reflect the relevance of the approach taken by the Mudaac, which will celebrate its bicentenary in 2022!

Anthony Humbertclaude

Thanks to Thierry Dechezleprêtre,
head curator of heritage at the Mudaac and
Olivier Bialecki, in charge of press relations
at the Vosges County Council.

mudaac.vosges.fr

Prenons de la hauteur avec Tristan Vuano

À VUE DE COUCOU EST UN JOLI NOM QUI RÉVÈLE UNE INCROYABLE PASSION : LES IMAGES AÉRIENNES. LE PHOTOGRAPHE ALSACIEN, TRISTAN VUANO, NOUS OFFRE UNE NOUVELLE VISION DES QUATRE SAISONS DANS LES VOSGES. IL NOUS EMBARQUE À BORD DE SON AVION, VENEZ !



Le Skyranger Nynja, À Vue de Coucou - Laurent Hell©

Tristan Vuano est auteur photographe aérien et pilote privé d'avion. À 30 ans, l'artiste mulhousien nous en met plein les yeux avec des images vues du ciel. Cette prouesse technique nous permet de découvrir les paysages qui nous sont chers d'un angle inaccessible. Une aventure qui débute avec la passion des avions et qui se concrétise par la réalisation de clichés incroyables. Surprenant et vertigineux.

"J'ai obtenu ma licence de pilotage avant mon permis de conduire"

Tristan Vuano a tout juste 18 ans lorsqu'il obtient sa licence de pilote privé d'avion PPL. Pour l'anecdote, il pilote des avions avant même de savoir conduire une voiture... Un peu plus tôt, à l'adolescence, il se passionne pour l'univers de l'aéronautique en commençant à faire des simulations de vol, puis décide de passer son BIA (Brevet d'Initiation Aéronautique). Cette

première étape lui permet de voler près de l'aéroport d'Habsheim et donc des trois frontières. Tristan Vuano est aujourd'hui pilote d'un ULM Paramoteur et Multiaxes (planeur ultra-léger motorisé de classe 3), dont il est propriétaire, basé à l'aérodrome de Habsheim. « Dès que j'ai pu, j'ai acheté ma première machine, un Skyranger qui est un ULM fait en tube et toile tendue », confie le pilote.

Cet avion lui permet aujourd'hui de vivre pleinement et librement sa passion. Il vole quasiment tous les jours avec cette machine biplace qui a une puissance moteurs de 100 chevaux. Elle pèse 472 kg, vole à 170 km/h, consomme environ 12 l/h et dispose de 4 heures d'autonomie pour parcourir un rayon d'environ 500 km. Un outil dont le jeune pilote nous parle avec beaucoup d'ardeur. Son plus gros avantage est sans conteste qu'il lui permet la prise de photos sans verrière et donc sans reflet parasite. Et cela pour le plus grand bonheur de nos yeux !



Tristan Vuano

>>>





Le Piper au dessus de la Route des Vins d'Alsace



Village de Niedermorschwihr



Lac de Pierre Percée



Château du Haut-Koenigsbourg



Lac de Blancheimer



La Route des Crêtes

La photo aérienne pour redécouvrir le monde

La passion du vol a fait naître, au fil du temps, d'autres idées dans l'esprit de Tristan Vuano. Il essaye alors de capter avec son appareil photo des images vues d'en haut. « *Je suis totalement autodidacte sur cette partie, je me suis formé tout seul et j'ai appris sur le terrain* », explique-t-il. « *J'y vais au feeling, je regarde la météo et je cherche un élément qui correspond à la saison* ». En été, la campagne alsacienne ; en automne, la route des vins ; en hiver les Vosges... font

partie de ses terrains de jeu favoris. L'artiste recherche notamment les belles couleurs des gravières, les clochers qui dépassent, les paysages graphiques, les châteaux... autant d'éléments qu'il photographie de façon à marquer les esprits. « *En hiver, notre massif s'apparente, à certains endroits, à un petit Canada ou une petite Finlande* », dit-il. Ces photos hivernales sont d'autant plus appréciables lorsque l'on sait les difficultés engendrées par la météo pour réaliser des prises de vues. Les conditions de vol sont plus compliquées à cette période de l'année.

Par ailleurs, Tristan Vuano aime photographier dans les Vosges la route des Crêtes, les stations de ski, le Hohneck, le lac de Lispach, le Grand Ballon et le Mont Blanc qui se cache derrière ou encore les différentes palettes de vert au printemps.

La passion du photographe dépasse même les frontières de notre massif puisque vous pourrez découvrir sur son site d'incroyables paysages des Etats-Unis ou encore de l'Italie. Sa passion de la photo aérienne est sans limite. >>>



Lac de la Lande



Le Grand Ballon

Mix des passions : les photos des machines volantes

En plus des paysages à couper le souffle, Tristan Vuano cherche à mettre en avant les avions à travers son travail. « *J'aime photographier les machines volantes dans leur milieu naturel* », ajoute-t-il avec beaucoup d'enthousiasme. Cette pratique, appelée « *air-to-air* », nécessite l'organisation de vol en patrouille et cela bouge beaucoup.

Dans cette catégorie de photographies, un beau clin d'œil est fait aux Vosges. Tristan Vuano a notamment capté, dans ses images, un appareil volant fabriqué sur notre territoire : un Tétrás signé Humbert Aviation et fabriqué à Ramonchamp.

L'activité d'auteur photographe n'est pas sa seule occupation. Le reste du temps, Tristan Vuano est push back driver à l'aéroport de Bâle. Un emploi qui lui prend environ un tiers de son temps dont le principe consiste à déplacer des avions au sol. Nous retrouvons encore et toujours cette même passion des machines volantes.

Gianina Plesca

Photos : Tristan Vuano ©À Vue de Coucou



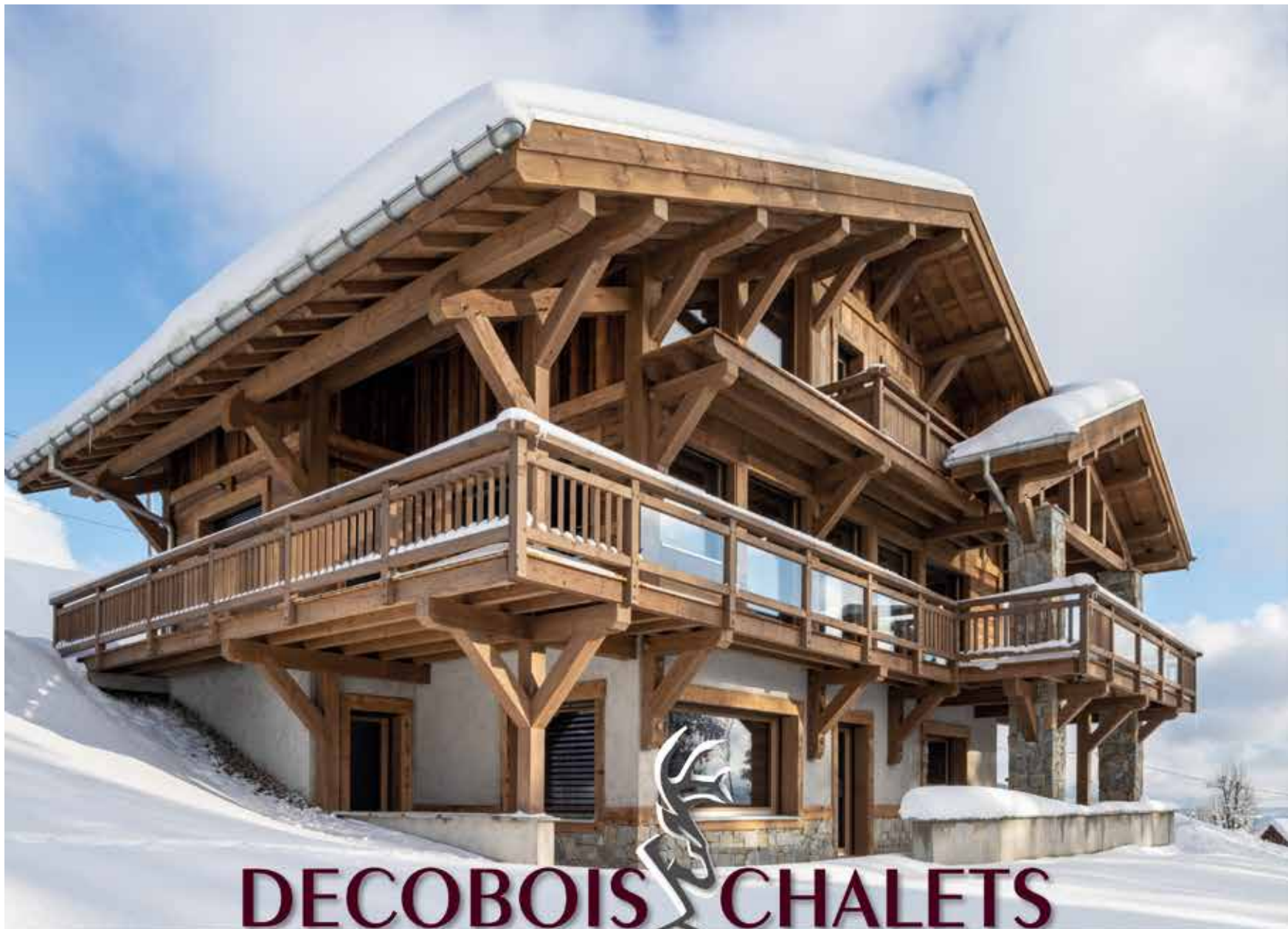
Ouvrage :

« *L'Alsace vue du ciel* » de Gilles-Pudlowski

www.avuedecoucou.com

www.villages-alsace.com

www.livre.fnac.com



DECOBOIS CHALETS

Pierre & Bois, l'union d'exception



www.chalets-decobois.fr

Taking the high road with Tristan Vuano

A VUE DE COUCOU IS A NICE NAME THAT REVEALS AN INCREDIBLE PASSION: AERIAL PHOTOGRAPHY. THE ALSATIAN PHOTOGRAPHER, TRISTAN VUANO, OFFERS US A NEW VISION OF THE FOUR SEASONS IN THE VOSGES. HE TAKES US ON BOARD HIS PLANE, COME ON!

Tristan Vuano is an aerial photographer and private pilot. At 30, the artist from Mulhouse is a real eye-catcher with pictures taken from the sky. This technical feat allows us to discover our beloved landscapes from an unattainable angle. An adventure that starts with a passion for planes and ends with the realization of incredible pictures. Surprising and staggering.

“I got my pilot’s licence before my driving licence”

Tristan Vuano was just 18 when he obtained his PPL private pilot’s licence. For the record, he knew how to fly planes before he could even drive a car... Earlier, as a teenager, he became fascinated by the world of aeronautics by starting to do flight simulations, and then decided to take his aeronautical initiation certificate. This first stage allows him to fly near Habsheim airport and thus near the three borders. Tristan Vuano is now a pilot of a Paramotor and Multi-axis ULM (Class 3 motorised ultralight glider), which he owns, based at the Habsheim airfield. “As soon as I could, I bought my first machine, a Skyranger which is a microlight made of tube and stretched canvas”, confides the pilot.

This plane now allows him to live his passion fully and freely. He flies almost every day with this two-seater machine which has an engine power of 100 hp. It weighs 472 kg, flies at 170 km/h, consumes about 12 litres per hour and

has a range of 4 hours to cover a distance of about 500 km. A tool that the young pilot talks about with great enthusiasm. Its biggest advantage is undoubtedly that it allows photos to be taken without a glass structure and therefore without any parasitic reflection. And this is to the great delight of our eyes!

Aerial photography to rediscover the world

Over time, the passion for flying has given birth to other ideas in the mind of Tristan Vuano. He then tried to capture with his camera pictures seen from above. “*I am totally self-taught in this area, I trained myself and learned on the job*”, he explains. “*I trust my guts; I look at the weather and I look for something that fits the season.*” In summer, the Alsatian countryside; in autumn, the wine route; in winter, the Vosges... are among his favourite playgrounds. The artist looks for the beautiful colours of the gravel pits, the protruding church towers, the graphic landscapes, the castles... The way he photographs all these elements is meant to leave a lasting impression. “*In winter, our massif is like a little Canada or Finland in some places*”, he says. These winter photos are all the more appreciable when one knows the difficulties caused by the weather to take pictures. Flying conditions are more complicated at this time of the year.

In addition, Tristan Vuano likes to photograph the route des Crêtes, the ski resorts, the

Hohneck, the lake of Lispach, the Grand Ballon and the Mont Blanc that hides behind it, or the different shades of green in spring.

The photographer’s passion even goes beyond the borders of our mountain range, as you can discover incredible landscapes from the United States and Italy on his website. His passion for aerial photography is boundless.

Mix of passions: photos of flying machines

In addition to breathtaking landscapes, Tristan Vuano seeks to highlight aircraft through his work. “*I like to photograph flying machines in their natural environment*”, he adds with great enthusiasm. This practice, called air-to-air, requires the organisation of flights in patrols and it moves a lot. And in this category of photos, a nice nod is given to the Vosges. In particular, Tristan Vuano has captured in these images a flying machine made on our territory: a “*tetras*” signed Humbert Aviation and manufactured in Ramonchamp.

The activity of author photographer is not his only occupation. The rest of the time, Tristan Vuano is a push back driver at Basel airport. A job that takes up about a third of his time, which consists of moving planes on the ground. We still find the same passion for flying machines.

Gianina Plesca



LE
CORNOYER
CHAMPAGNE
PINOT BLANC
EXTRA-BRUT



Cristian Senez
CHAMPAGNE

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

Bruno DRANS
TEL: +33 (0)6.33.17.09.44 - bruno@drans.fr
10 Rue de La Croix Saint Joseph - 57155 MARLY
www.champagne-senez.com

Le Bois à Cœur



Hôtel Interlaken Xonrupt

Menuiseries
&
Agencements



Vous en rêvez...
nous réalisons !



Le Bois à Cœur - Daniel Colin

Genazeville - 19 Quai de Vologne
88640 Granges-Aumontzey
03 29 50 09 70

www.leboisacoeur.fr



Photo © Benjamin Tomé

Le défi de Mickaël Gerloff : réunir Gaschney et Tanet, frères d'une même passion

UN PARI OSÉ MAIS RAISONNÉ : ASSOCIER L'ÂME DU MASSIF DES VOSGES DU GASCHNEY ET LE SKI À L'ÉTAT PUR DU TANET. L'ENTREPRENEUR MICKAËL GERLOFF, 38 ANS, A MARIÉ DEUX STATIONS DIFFÉRENTES MAIS COMPLÉMENTAIRES : LE GASCHNEY SPORTIF, ENGAGÉ, ROCK-AND-ROLL, ET LE TANET HYPER NATURE, FIER DE SON ROCHER, TRÔNANT DANS LE CADRE FASCINANT DES CIRQUES GLACIAIRES DU LAC VERT ET DU LAC DES TRUITES. AINSI S'EST SCÉLÉE L'ALLIANCE INÉDITE DE DEUX VALLÉES EMBLÉMATIQUES DES HAUTES-VOSGES.



Photo ©Hervé Kielwasser

Authenticité d'abord. Pas de canon à neige sur un territoire vierge, préservé, magnifique. Certes, Mère Nature en fait à sa guise, réservant coups durs et belles surprises. Tour à tour, Mickaël Gerloff s'est vu priver de neige et couper les ailes par le confinement, alors que l'hiver se révélait fabuleux pour le ski et la randonnée. Il en faut davantage pour décourager un homme tenace, aussi audacieux que trempé de sagesse. L'entrepreneur a redoublé d'énergie, fouetté par sa passion, blindé par l'expérience. Voici trois ans, il a repris à la surprise générale la station du Gaschney - initiative providentielle pour une vaillante équipe de gestionnaires, soucieuse de l'avenir d'un site privilégié. >>>



SHOWROOM
{MOUSTACHE
BIKES

LE PLUS GRAND CHOIX

DE VÉLOS DANS LES VOSGES



BULLS
THE BIKE YOU WANT

KTM

LAPIERRE

{MOUSTACHE
BIKES

SCOTT

Wilier

o₂feel
e-BIKES

veloeco

**L'EXPERT
DU VELO
D'OCCASION**
DANS LES VOSGES





Photo ©Hervé Kielwasser



Photo ©Benjamin Tomé



Photo ©Benjamin Tomé

Une station alpestre dans les Vosges

Professionnel reconnu, Mickaël Gerloff avait créé dès 2015 « *Montagne Évolution* », une société de montage et maintenance pour les remontées mécaniques : « *Tout ce qui est transport par câble - télésiège, téléphériques* ». D'emblée, l'entrepreneur a naturellement assuré la maintenance du télésiège du Tanet. Enfant du pays, il nourrit depuis toujours une passion pour la montagne, le ski, la randonnée, le massif des Vosges et l'Alsace. Et les stations du Gaschney et du Tanet lui tiennent particulièrement à cœur. D'où l'idée de relier les perles de la petite et de la grande vallée, chacune s'enrichissant des vertus et de la personnalité de l'autre. Skieurs, randonneurs et contemplatifs, chacun peut trouver son compte dans ce lieu béni, et en toute saison !

Additionnant tous ces atouts, Mickaël mise sur l'alliance des deux lieux privilégiés et bichonne son dernier bébé : « *Grâce à son Rocher, sa falaise abrupte, le Tanet, c'est la station alpestre des Vosges ! Et, cerise sur le gâteau, elle est couronnée d'excellents restaurants !* »

Deux stations en chiffres

Le Tanet : 4 télésièges, 7 pistes (1 verte école, 2 bleues, 3 rouges et 1 noire), altitude 1280 m, location de matériel et petite restauration sur place.

Le Gaschney : 3 télésièges, 7 pistes (1 verte école, 1 bleue, 5 rouges), altitude 1290 m, une piste de luge, points de départ en sorties de raquettes et ski de randonnée, location de matériel et petite restauration sur place.

Jean-Paul Vannson

Mickaël Gerloff est né à Luttenbach en 1983. Le lieu où il baigne, son lieu de prédilection, son terrain de jeu, c'est la vallée de Munster. Il travaille précocement, fait de la plonge au Petit Ballon, monte à vélo chez son parrain à l'Auberge du Ried, puis apprend le métier de mécanicien avec son père. Ensuite, il deviendra perchman et conducteur de télésiège au Schnepfenried, et fera deux saisons chez Rémy à La Bresse. Simultanément, il décroche un bac professionnel en maintenance : « *J'ai appris sur le tas dans les Alpes, j'ai commencé au bas de l'échelle, j'ai travaillé en équipe sur des chantiers. Quand on en a envie, on y va !* » En l'an 2005, à 22 ans, il fait sa première saison chez Joly et Philippe, entreprise leader du montage, crée il y a 50 ans par deux associés : « *J'ai fait mes écoles avec eux, et je cultive toujours de bonnes relations avec mes anciens employeurs !* ». Puis, avec « *Montagne Évolution* », il apporte son savoir-faire dans tous les massifs de la France - Alpes, Vosges, Jura, Massif Central...

Il y a deux ans, Mickaël a défié les pics du Népal. Au delà de l'escalade, de l'alpinisme et de la performance, il confie que c'est d'abord l'humain qui l'intéresse, le contact avec les gens, la découverte de leur mode de vie, de leur savoir, de leur culture.

Sites internet du Tanet et du Gaschney :

www.letanet.fr

www.gaschney360.alsace

Cet hiver :

Fantasticable

Bois des Lutins*

Explor Games®*

Location de ski

Hébergements

 **Bol d'air**
Parc de loisirs & Hébergements insolites

Bol d'Air - 76 rue du Hohneck 88250 LA BRESSE / 03.29.25.62.62 / bol-d-air.fr

*Activités ouvertes selon conditions météo

Auberge de La Cholotte

Un lieu de terroir et d'évasion...

La bonne Cuisine
de nos *Grand'Mères*



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 sur réservation



Michael Gerloff's challenge bringing Gaschney and Tanet together twin brothers of one passion

A DARING BUT WELL-THOUGHT-OUT GAMBLE: TO COMBINE THE SOUL OF GASCHNEY MASSIF WITH THE PURE SKIING OF TANET. ENTREPRENEUR MICHAEL GERLOFF, 38 YEARS OLD, HAS MARRIED TWO DIFFERENT BUT COMPLEMENTARY RESORTS: THE SPORTY, COMMITTED, ROCK AND ROLL GASCHNEY AND THE HYPER-NATURAL TANET, PROUD OF ITS ROCK, ENTHRONED IN THE FASCINATING SETTING OF THE GLACIAL CIRQUES OF LAC VERT AND LAC DES TRUITES. THUS, WAS SEALED THE UNPRECEDENTED ALLIANCE OF TWO EMBLEMATIC VALLEYS OF THE HAUTES-VOSGES.

Authenticity first. No snow cannons on a virgin, preserved, magnificent territory. Of course, Mother Nature does as she pleases, reserving hard knocks and nice surprises. In turn, Michaël Gerloff was deprived of snow and had his wings clipped by confinement, while the winter proved to be fabulous for skiing and hiking. It takes more than that to discourage a tenacious man, forged of audacity and common sense. The entrepreneur has redoubled his energy, whipped up by his passion, armoured by experience. Three years ago, to everyone's surprise, he took over the Gaschney resort - a providential initiative for a valiant team of managers, concerned about the fate of a privileged site.

An alpine resort in the Vosges

A recognised professional, Michael Gerloff created "Montagne Évolution" in 2015, a company specialising in the assembly and maintenance of ski lifts: "Everything related to cable transport - ski lifts, chairlifts, cable cars". From the outset, the contractor naturally took on the maintenance of the Tanet ski lift. As a local child, he always had a passion for the mountains, skiing, hiking, the Vosges mountains and Alsace. The Gaschney and Tanet stations are particularly close to his heart. Hence the idea of linking the pearls of the small and large valley, each enriched by the virtues and personality of the other. Whether you are a skier, a hiker or a contemplative, there is something for everyone in this blessed land, whatever the season! Adding up all the assets, Michael bets on the alliance of the two privileged places and pampers his last baby: "Thanks to its Rock, its steep cliff, the Tanet is the alpine resort of the Vosges! And, to top it all off, there are excellent restaurants!"

Born in Luttenbach in 1983, Michael Gerloff is the son of a family of restaurants' owners. He worked from an early age, did dishwashing at the Petit Ballon, learned young how to ride a bike with his godfather at the Auberge du Ried, became a pole operator and ski lift driver at Schnepfenried, and spent two seasons with Rémy at La Bresse. The place where he feels the most comfortable is the valley of Munster. At the same time, he obtained a vocational training certificate in maintenance. "I learned on the job in the Alps, I started at the bottom of the ladder, I worked in teams on building sites. When you feel like it, you go!" In 2000, at the age of 17, he did his first season at Joly et Philippe, a leading assembly company, created by two partners 50 years ago: "I learned a lot with them, and I still have a good relationship with my former employers!" "Montagne Evolution" brings its know-how to all the massifs of France - Alps, Vosges, Jura, Massif Central...

Two years ago, Michael challenged the peaks of Nepal. Beyond climbing, mountaineering and performance, he confides that it is first and foremost the human aspect that interests him, the contact with people, the discovery of their way of life, their knowledge, their culture.

www.letanet.fr

www.gaschney360.alsace



L'Auberge du Tanet

Invitation gourmande !

L'Auberge du Tanet « Seestaedtle » est située au coeur de la petite station de ski au profil alpestre. Elle fut longtemps le refuge du ski club, et c'est dans cet esprit que l'Auberge a été entièrement rénovée. Les amoureux de la glisse, les promeneurs et les gastronomes adorent y faire une halte revigorante au coin du feu en hiver, ou en terrasse dès lors que la météo s'y prête ! La décoration sobre, l'accueil généreux, la chaleur du lieu et la qualité de sa cuisine, de terroir un brin créative et faite maison, sauront en toutes occasions, et en toutes saisons, exaucer vos envies gourmandes.

Gourmet invitation!

The Auberge du Tanet "Seestaedtle" is located in the heart of the small ski resort with an alpine profile. It was for a long time the refuge of the ski club, and it is in this spirit that the Auberge has been completely renovated. Ski lovers, walkers and gourmets love to make an invigorating stop by the fireplace in winter, or on the terrace when the weather is right! The sober decoration, the generous welcome, the warmth of the place and the quality of its cuisine, a bit creative and homemade, will know how to fulfill your gourmet desires on all occasions and in all seasons.

Réservation : 03 89 77 41 42

www.aubergedutanet.com



la godille sports de montagne



PASSION, CONSEIL ET SAVOIR-FAIRE : LES MAÎTRES MOTS QUI ANIMENT DEPUIS PLUS DE 30 ANS LE MAGASIN DE SPORTS DE MONTAGNE LA GODILLE À MUNSTER.

La Godille, c'est avant tout la volonté de transmettre le goût du sport. En hiver, c'est le spécialiste du ski de la région avec le ski alpin, ski de randonnée et de fond, mais aussi snowboard et raquettes. La Godille vous propose également un service de location de matériel de ski et d'entretien.

Tout au long de l'année, vous pouvez vous équiper pour vos sorties randonnées ou trail mais également escalade et alpinisme. En fonction de vos attentes, nos professionnels s'adaptent en vous conseillant du matériel adapté à vos besoins.

Un large rayon vestimentaire permet également de s'équiper et de sélectionner des vêtements adaptés parmi les plus grandes marques.




Väiki

17, rue du Gal De Lattre De Tassigny
68140 Munster
03 89 77 22 25
www.lagodillesports.fr



Skidress

Grimper dans les nuages

JONATHAN WITZ, AMOUREUX DE L'ESCALADE. MOYENNANT UNE PRÉPARATION ADAPTÉE, UNE GESTION DU RISQUE, LA CONQUÊTE DE LA MONTAGNE VOSGIENNE S'OUVRE À DES GRIMPEURS ATTIRÉS PAR LE DÉPASSEMENT DE SOI, LE GRAND AIR, LA LIBERTÉ. LE FRANKENTHAL SE RÉVÈLE ACCESSIBLE, AU PRIX D'UN EFFORT LONG ET INTENSE, OUVRANT DES SENSATIONS FABULEUSES, PARTAGÉES AVEC DES PARTENAIRES ÉPRIS DE LA MÊME PASSION.

Un sport formateur. La pratique de l'escalade assure un bien-être physique, mental, et forge une solidarité entre pratiquants passionnés de tous âges. Déjà fort de 230 adhérents, le club d'escalade d'Épinal doit refuser des candidats chaque année !

Panoramas vertigineux

Plus nombreux qu'on ne croit sont ceux qui aspirent à titiller le ciel, dominer des sommets, découvrir des panoramas vertigineux. Se lancer dans l'escalade, c'est voir son corps s'épanouir, s'initier à la maîtrise d'une technique, d'une dynamique de la souplesse - apprendre à placer son pied, son talon, à préciser ses gestes : « *Les filles sont plus souples que les hommes, être grand ou petit offre des avantages différents !* », observe en souriant Jonathan Witz, président du club d'Épinal.

Un sport qui tire vers le haut

L'humain l'intéresse. Il y a six ans, il a rejoint le club d'escalade d'Épinal, où il habite. D'emblée, il y trouve les valeurs, la mentalité qu'il cherche : « *J'ai été bien accueilli par le club. Le groupe, l'encadrement sont devenus des amis, et le président, qui avait la capacité de regrouper et réunir autour de lui, m'a intégré dans les décisions, et a souhaité me passer la main.* »

« *J'ai toujours été sportif, licencié pour le foot, le vélo, la course à pied, mais j'ai toujours ressenti l'envie de grimper dans les nuages - une volonté de dépassement, le goût de faire des choses un peu différentes, de cultiver ma liberté !* »

>>>



Ascension du Frankenthal





SPECK-SPORTS

Votre spécialiste sports de montagne depuis 1969



SKI - SNOW - RANDO - FOND - MATÉRIEL ET TEXTILE DE GRANDES MARQUES

SPECK-SPORTS

77 BIS RUE DES VOSGES

68620 BITSCHWILLER-LES-THANN

Tél. : 03.89.37.09.07

www.speck-sports.com

OUVERT TOUS LES JOURS EN SAISON



SKI - LUGE - BOUÉE - RAQUETTE - LOCATION - RESTAURATION

38 route de lispach - LA BRESSE - 06 38 02 06 45

wiidoogliss.com





Surmonter la peur

L'escalade, c'est la confiance en soi et en son partenaire, puisqu'on est amené à être encordé. « *On apprend à surmonter la peur. La peur, on l'a toujours. On doit la gérer pour avancer. Celui qui n'a pas peur court un risque !* »

L'esprit est là, l'amitié, le fair-play aussi tirent vers le haut : « *Dans les compétitions, on encourage nos concurrents !* »

La valeur n'attend pas le nombre des années : « *De 3 à 5 ans, les enfants ont une faculté de mouvoir leur corps tout naturellement, ils s'adaptent spontanément !* »

C'est inné. Très tôt, les enfants trouvent leurs marques et s'adaptent à la grimpe. Une facilité due à leur élasticité, à un don précoce d'évaluer et surmonter la difficulté : « *Les enfants ont de l'explosivité : imaginons un mur à deux prises, vraiment en hauteur, les enfants prennent leur élan, sont capables d'exploser au niveau des jambes pour sauter sur une prise !* » Une précieuse initiation au goût et à la récompense de l'effort, au dépassement de soi. Un acquis pour toute la vie !

Jean-Paul Vanson

Climbing into the clouds



JONATHAN WITZ, A CLIMBING LOVER. WITH THE RIGHT PREPARATION AND RISK MANAGEMENT, THE CONQUEST OF THE VOSGES MOUNTAINS IS OPEN TO CLIMBERS ATTRACTED BY THE DESIRE TO SURPASS THEMSELVES, THE OPEN AIR AND FREEDOM. FRANKENTHAL IS ACCESSIBLE, AT THE PRICE OF A LONG AND INTENSE EFFORT, OPENING UP FABULOUS SENSATIONS, SHARED WITH PARTNERS WHO SHARE THE SAME PASSION.

It is a training sport. The practice of climbing ensures physical and mental well-being, and forges solidarity between passionate climbers of all ages. Already counting 230 members, the Épinal climbing club has to turn down candidates every year!

Breathtaking views

More people than you might think aspire to tickle the sky, dominate the peaks and discover breathtaking panoramas. To start climbing is to see one's body blossom, to learn to master a technique, a dynamic of flexibility, to learn to place one's foot, one's heel, to specify one's gestures: "Girls are more flexible than men, and being tall or short offers different advantages", observes with a smile Jonathan Witz, President of the Épinal club.

A sport that pulls you up

He is interested in people. Six years ago, he joined the climbing club in Épinal, where he

lives. He immediately found the values and mentality he was looking for: "I was well received by the club. The group and the monitors became friends, and the president, who had the ability to gather and unite around him, integrated me into the decisions, and wanted to hand me over his position."

"I've always been a sportsman, with a licence for football, cycling and running, but I've always felt the urge to climb into the clouds; a desire to surpass myself, a taste for doing things a little differently, to cultivate my freedom!"

Overcoming fear

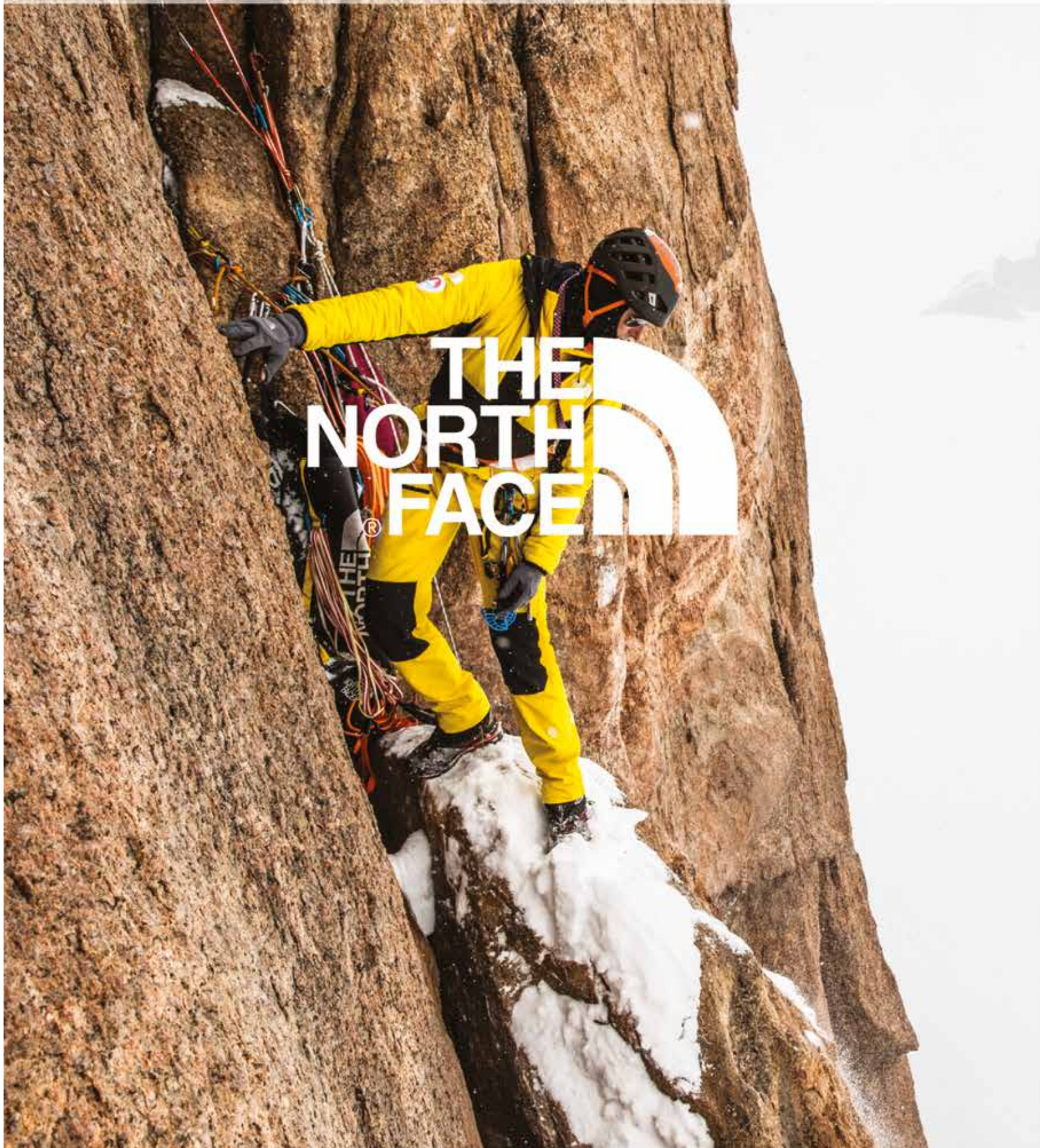
Climbing is about trusting yourself and your partner, since you have to be roped up together. "You learn to overcome fear. You are always afraid. You have to deal with it to move forward. A person who is not afraid is taking a risk!" The spirit is there, the friendship, the fair play also pulls up: "During the competitions, we encourage our competitors!" The value does not wait for the number of years. From 3 to 5 years old, children

have the ability to move their bodies naturally, they adapt spontaneously!

It is innate. Very early on, children find their feet and adapt to climbing. They have a facility due to their elasticity, as well as an early gift for assessing and overcoming difficulty. "Children have explosiveness: imagine a wall with two holds, really high up, children take their momentum, are able to explode at the legs to jump on a hold!" A precious initiation to the taste and reward of effort, to surpassing oneself. An asset for life!

Jean-Paul Vanson

The North Face Store Gérardmer



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

Christophe Voirin Le Gêrômois du pôle Sud

A GÉRARDMER, TOUT LE MONDE CONNAÎT « TITO ». MAIS LE SURNOM DE CHRISTOPHE VOIRIN EST ALLÉ BIEN AU-DELÀ DE SES MONTAGNES VOSGIENNES, JUSQU'AUX ANTIPODES, EN TERRE-ADÉLIE, LÀ OÙ CE GÊRÔMOIS DE 48 ANS PASSE PLUSIEURS MOIS CHAQUE ANNÉE COMME RESPONSABLE À LA STATION ROBERT-GUILLARD (SITE DE CAP PRUD'HOMME), UNE BASE TECHNIQUE ET LOGISTIQUE, SITUÉE EN ANTARCTIQUE DANS LA RÉGION DE DUMONT D'URVILLE.

L'une des missions de Christophe Voirin à la station Robert-Guillard est de préparer et d'assurer le ravitaillement à la station Concordia distante de 1 100 km. Ces raids logistiques d'une durée d'environ trois semaines (aller et retour) ont pour objectif de ravitailler la station Concordia en carburant et en matériel lourd. Trois raids sont nécessaires durant la période d'été. >>>



L'Astrolabe navire pôle français



Christophe Voirin



Base Dumont d'Urville







Chaque année, le Vosgien passe donc l'été sur place, dans ce « *frigo de la planète* », c'est-à-dire de la mi-octobre au mois de mars, lorsque les températures oscillent entre zéro et moins 20 degrés (en été) et jusqu'à moins 30 degrés en hiver. Sept jours sur sept, l'équipe œuvre, traite son eau, fabrique son courant, vérifie et répare le matériel dans des conditions parfois extrêmes. Pour le Gérômois, qui a appris le métier d'électricien à Remiremont, le quotidien s'apparente à une adaptation permanente des conditions, des situations. Aucune routine donc pour Christophe Voirin qui sait également savourer ce que ces terres australes savent accorder : les paysages, les aurores australes, les colonies de manchots, les oiseaux marins... Il flotte aussi un petit air vosgien sur le pôle : les équipes se déplacent notamment à l'aide d'un quad bressaud ! L'isolement, la vie familiale mise entre parenthèses, la rudesse de la vie, les situations difficiles : le sympathique Gérômois semble doté d'un esprit d'adaptation à toute épreuve.

Concordia

Habitée en continu depuis 2005, Concordia est l'une des trois seules stations implantées à l'intérieur du continent antarctique, ce qui en fait, entre autres, un lieu important pour les réseaux d'observation sismique et géomagnétique de notre planète en raison de l'absence de pollution lumineuse. Seule station européenne au cœur du continent antarctique, elle a pour vocation majeure d'offrir à la communauté scientifique un accès au haut plateau antarctique. Le fonctionnement de la base ainsi que l'approvisionnement de Concordia nécessitent une logistique importante, notamment l'été. Les techniciens comme Christophe Voirin sont indispensables au bon fonctionnement de la base tout au long de l'année :

électricien, plombier, mécanicien pour la centrale électrique, mécanicien engins, informaticien...

La conception de la station a fait appel à des concepts architecturaux et technologiques innovants et conformes aux recommandations du Traité sur l'Antarctique. Les eaux grises sont recyclées par une unité de traitement développée en collaboration avec l'Agence spatiale européenne. Le chauffage est produit par cogénération lors du fonctionnement de la centrale électrique. Les déchets organiques sont transformés en compost par un digesteur, les autres déchets sont triés et reconditionnés pour être retraités à l'extérieur du continent...

Faune

Cette région polaire présente un intérêt important pour la faune, notamment en ce qui concerne les manchots empereurs et les phoques de Weddell, des plongeurs émérites capables de descendre jusqu'à 600 mètres de profondeur et de rester en apnée près de 70 minutes. L'été, les rochers aux environs de la base Dumont-d'Urville sont le refuge des manchots Adélie, qui viennent se reproduire. On observe aussi sept espèces d'oiseaux marins comme les Skuas, les pétrels des neiges, les damiers du cap, les pétrels géants et les pétrels de Wilson. En hiver, seuls les manchots empereurs demeurent pour se reproduire. Certains grands animaux marins sont également présents malgré la température négative de l'eau : orques et rorquals.

Richard Brionne

Photos : Christophe Voirin, Alain Mathieu et Jean-Baptiste Thiolier



M.C.V.

Menuiseries

Plus de 30 ans d'expérience pour tous vos projets de travaux neuf & rénovation.



Fenêtres / Portes & Portes de Garage / Volets / Brise-soleil / Stores & portails / Pergolas



tél : 03.29.51.48.91
tech@mcv-menuiserie.net
www.mcv-menuiseries.net

NOUVEAU SHOWROOM

11, bis rue de Florivoie
88640 Granges-Aumontzey

Christophe Voirin A Gérômois in Antarctica



IN GÉRARDMER, EVERYONE KNOWS «TITO». BUT CHRISTOPHE VOIRIN'S NICKNAME HAS SPREAD FAR BEYOND THE MOUNTAINS OF THE VOSGES, ALL THE WAY TO TERRE-ADÉLIE, WHERE THE 48-YEAR-OLD FROM GÉRARDMER SPENDS SEVERAL MONTHS EACH YEAR AS MANAGER OF THE ROBERT-GUILLARD STATION (CAP PRUD'HOMME SITE), A TECHNICAL AND LOGISTICAL BASE LOCATED IN THE DUMONT D'URVILLE REGION OF ANTARCTICA. ONE OF CHRISTOPHE VOIRIN'S MISSIONS AT THE ROBERT-GUILLARD STATION IS TO PREPARE AND PROVIDE SUPPLIES TO THE CONCORDIA STATION, 1,100 KM AWAY. THE AIM OF THESE LOGISTICAL RAIDS, WHICH LAST ABOUT THREE WEEKS (ROUND TRIP), IS TO SUPPLY THE CONCORDIA STATION WITH FUEL AND HEAVY EQUIPMENT. THREE RAIDS ARE REQUIRED DURING THE SUMMER PERIOD.

Every year, the Vosges native spends the summer in this «fridge of the planet», i.e., from mid-October to March, when temperatures oscillate between zero and minus 20 degrees (in summer) and up to minus 30 degrees in winter. Seven days a week, the team works, treats its water, makes its power, checks and repairs equipment in sometimes extreme conditions. For the man from Gérardmer, who learned the electrician's trade in Remiremont, daily life is like a permanent adaptation to conditions and situations. No routine for Christophe Voirin who also knows how to savour what these southern lands know how to grant: the landscapes, the auroras, the penguin colonies, the sea birds... There is also an air of the Vosges about the centre: the teams move around on a quad bike made in La Bresse! Isolation, family life put on hold, the harshness of life, difficult situations: the sympathetic Gérômois seems to be endowed with an unflinching spirit of adaptation.

Concordia

Continuously inhabited since 2005, Concordia is one of only three stations located in the interior of the Antarctic continent, which makes it, among other things, an important location for the seismic and geomagnetic observation networks of our planet due to the absence of light pollution. As the only European station in the heart of the Antarctic continent, its main purpose is to provide the scientific community with access to the Antarctic high plateau. The operation of the base as well as the supply of Concordia requires important logistics, especially in sum-

mer. Technicians such as Christophe Voirin are essential to the smooth running of the base throughout the year: electrician, plumber, mechanic for the power station, mechanic for the machines, computer specialist, etc... The design of the station involved innovative architectural and technological concepts in line with the recommendations of the Antarctic Treaty. The grey water is recycled by a treatment unit developed in collaboration with the European Space Agency. Heating is produced by cogeneration during the operation of the power plant. The organic waste is transformed into compost by a digester, the other waste is sorted and reconditioned to be reprocessed outside the continent.

Wildlife

This polar region is of great interest for wildlife, especially for emperor penguins and Weddell seals, skilled divers capable of descending to a depth of 600 metres and staying underwater for up to 70 minutes. In summer, the rocks around the Dumont-d'Urville base are a refuge for Adélie penguins, who come there to breed. There are also seven species of seabirds such as Skuas, Snow Petrels, Cape Checkers, Giant Petrels and Wilson's Petrels. In winter, only emperor penguins remain to breed. Some large marine animals are also present despite the negative water temperature: Orcas and Rorquals.

Richard Brionne

Photos: Christophe Voirin, Alain Mathieu
and Jean-Baptiste Thiolier

Chalet Hôtel Le Collet et Table de Montagne



Chalet hôtel de charme au col de la Schlucht

À quelques lacets du sommet du col de la Schlucht (le plus haut des Vosges), voici un chalet de caractère à l'âme montagnarde et à l'esprit familial. Idéalement situé au cœur du Parc Régional des Ballons des Vosges et à deux pas de la route des Crêtes, il ouvre ses horizons sport et confort !

Son accueil chaleureux, ses décors bois, son salon authentique, ses objets anciens, clins d'oeil omniprésents à la montagne, offrent de belles parenthèses de détente.



DÉCOUVREZ L'EXTENSION 2022



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



Restaurant L'Ebresse

Lounge Bar

Découvrez le Restaurant L'Ebresse, un restaurant unique à La Bresse. Une décoration élégante et raffinée, au service d'une ambiance lounge et cosy.

L'Ebresse vous accueille également pour boire un verre avec élégance et simplicité. Outre le cadre chic, vous serez comblés par notre carte des vins et de cocktails.



Restaurant L'Ebresse

2 Rue du Hohneck - 88250 La Bresse
Tél : 03 29 61 28 31 / contact@lebresse.fr
www.lebresse.fr



le Couarôge



- Location Chalets & Appartements à La Bresse -



A 2 minutes
du domaine skiable



Ouvert toute l'année

"Partenaire de vos vacances dans les Vosges depuis 40 ans"

www.couaroge.com / contact@couaroge.com / +33.(0)3-29-25-41-60

Les Vosgiens à la conquête de Beijing 2022 !



QUELS SONT LES SPORTIFS VOSGIENS À SUIVRE AUX JEUX OLYMPIQUES D'HIVER 2022 ? À L'HEURE OÙ NOUS ÉCRIVONS CES LIGNES, NOUS POUVONS COMMUNIQUER SUR UNE LISTE D'ATHLÈTES "SÉLECTIONNABLES" (ET NON SÉLECTIONNÉS) AUX JEUX OLYMPIQUES DE BEIJING, ET DONC, À SUIVRE DE PRÈS. JÉRÔME LAHEURTE, MEMBRE DE LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DE SKI (FFS), FAIT LE POINT AVEC NOUS.

THE VOSGES ON THEIR WAY TO CONQUER BEIJING 2022! WHO ARE THE VOSGES ATHLETES TO WATCH AT THE 2022 WINTER OLYMPICS? AT THE TIME OF WRITING, WE CAN REPORT ON A LIST OF "POTENTIALLY SELECTED" (AND NOT SELECTED) ATHLETES FOR THE BEIJING OLYMPIC GAMES, AND THEREFORE, TO BE FOLLOWED CLOSELY. JÉRÔME LAHEURTE, MEMBER OF THE FRENCH SKI FEDERATION (FFS), GIVES US AN UPDATE.

Le Géromois, Jérôme Laheurte, est directeur des équipes de France de saut et de combiné nordique au sein de la FFS. Une casquette qu'il porte depuis 4 ans et qui lui permet d'avoir une vue d'ensemble sur l'avenir sportif de ces disciplines. Avant cela, l'ancien athlète a officié pendant 8 ans en tant qu'entraîneur de l'équipe de France. En tant que patron du saut et du combiné nordique, il va chapeauter les athlètes sélectionnés aux prochains JO. Parmi les sportifs qu'il va accompagner, il y a de grandes chances de voir apparaître des noms vosgiens. Pour Hohneck Magazine, Jérôme Laheurte liste les athlètes sélectionnables pour Beijing 2022.

Jérôme Laheurte, from Gérardmer, is the director of the French ski jumping and Nordic combined teams within the FFS. He has been wearing this hat for the past four years and it allows him to have an overview of the sporting future of his disciplines. Prior to that, the former athlete spent 8 years as a coach for the French national team. As the boss of the ski jumping and Nordic combined, he will supervise the athletes selected for the next Olympics. Among the athletes he will accompany, there is a good chance that some names from the Vosges might appear. For Hohneck Magazine, Jérôme Laheurte lists the athletes eligible for selection for Beijing 2022.



Jérôme Laheurte

Saut et combiné nordique

Julia Clair de Xonrupt en saut à ski

Âgée de 27 ans et née à Saint-Dié-des-Vosges, Julia Clair commence sa carrière internationale en 2007. Elle a participé aux Jeux Olympiques de 2014. L'athlète détient à ce jour le record de France féminin de saut à ski avec un saut de 131,5 mètres.

Julia Clair from Xonrupt in ski jumping.

Julia Clair, 27 years old and born in Saint-Dié-des-Vosges, began her international career in 2007. She participated in the 2014 Olympic Games. The athlete currently holds the French women's ski jumping record with a jump of 131.5 metres.



Julia Clair



Antoine Gérard de Ventron en combiné nordique

Âgé de 26 ans, le jeune athlète né à Remiremont a déjà participé aux Championnats du Monde en 2015, 2017, 2019 et 2021, ainsi qu'aux Jeux Olympiques en 2018.

Antoine Gérard from Ventron in Nordic combined. The 26-year-old athlete, born in Remiremont, has already competed in the world championships in 2015, 2017, 2019 and 2021, as well as the Olympic Games in 2018.



Antoine Gérard

Ski de fond

Delphine Claudel de La Bresse

Âgée de 25 ans et née à Remiremont, la fondeuse a participé aux Jeux Olympiques de 2018 et aux Championnats du Monde en 2019 et 2021. Cette année, elle atteint son meilleur classement en Coupe du Monde avec une 26^e place.

***Delphine Claudel from La Bresse.** The 25-year-old Remiremont-born cross-country skier competed in the 2018 Olympic Games and the World Championships in 2019 and 2021..*

Adrien Backscheider de Gérardmer

Âgé de 29 ans, le fondeur vosgien a remporté à PyeongChang (Corée du Sud) en 2018 la médaille de bronze sur le relais 4x10km. Il a également participé aux Jeux Olympiques de 2014. Par ailleurs, il obtient aussi le bronze sur les Mondiaux de 2015 et 2019 sur le relais 4x10km.

Adrien Backschneider from Gérardmer.

The 29-year-old cross-country skier from the Vosges won the bronze medal in the 4x10km relay in PyeongChang (South Korea) in 2018. He participated as well in the 2014 Olympic Games. He also won bronze at the 2015 and 2019 World Championships in the 4x10km relay.



Fabien Claude



Delphine Claudel



Biathlon

Fabien Claude de Basse-sur-le-Rupt

Âgé de 26 ans, le Vosgien est un grand espoir du biathlon français. Il obtient en 2020 et 2021 son meilleur classement général individuel sur la Coupe du Monde avec une 19^e place et 6 podiums. Il participe également aux Championnats du Monde 2017, 2020 et 2021.

***Fabien Claude from Basse-sur-le-Rupt.** Aged 26, the Vosges native is a great hope for the French biathlon. In 2020 and 2021, he obtained his best individual overall ranking on the World Cup with a 19th place and 6 podiums. He has also been competing in the 2017, 2020 and 2021 World Championships.*

Florent Claude de Basse-sur-le-Rupt (pour la Belgique)

Âgé de 29 ans, le Vosgien officie sous les couleurs du drapeau belge depuis 2017. Ses deux frères, Fabien et Emilien, pratiquent également le biathlon.

Florent Claude from Basse-sur-le-Rupt (for Belgium).

Aged 29, the Vosges native has been officiating under the Belgian flag since 2017. His two brothers, Fabien and Emilien, are also biathletes.



Fabien Claude

Lundi 20

Laissez libre court à votre imagination :-{D



{MOUSTACHE
BIKES

www.moustachebikes.com

 **BOSCH**
ePowered

Rendez-vous chez votre revendeur

VELOLAND / CYCLES PICART / 16 boulevard Kelsch - Gérardmer

NOUVEAU
MUNSTER GÉROMÉ
FERMIER

Le Louis d' Vosgien



Création 100% vosgienne
par Laurent Ardouin
& la Maison Bernard Louis
affineur à Dommartin-lès-Remiremont



En vente exclusive à Gérardmer
« Chez Laurent produits des Terroirs »
37 rue François Mitterrand - 88400 Gérardmer - 06 83 41 08 29



Clément Noël

Ski alpin

Clément Noël de Ventron

Âgé de 24 ans, Clément Noël est un skieur français spécialiste du slalom. À 20 ans, il participe à ses premiers Jeux Olympiques en 2018 et termine 4^e. Il comptabilise 8 victoires en Coupe du Monde et participe aux Mondiaux de 2019 et 2021.

Clément Noël from Ventron

Clément Noël, 24, is a French slalom skier. At 20, he participated in his first Olympic Games in 2018 and finished 4th. He has eight World Cup victories to his name and has competed in the 2019 and 2021 World Cups.



Snowboard

Sylvain Dufour de Saint-Dié-des-Vosges

Âgé de 38 ans, Sylvain Dufour s'aligne sur les épreuves de snowboardcross, slalom parallèle et slalom géant parallèle. Il va tenter de se qualifier pour ses derniers Jeux Olympiques. 10^e à Vancouver en 2010, 16^e à Sochi en 2014 et 4^e à PyeongChang en 2018, le Vosgien va tout donner pour marquer l'histoire de son sport.

Sylvain Dufour from Saint-Dié-des-Vosges

Aged 38, Sylvain Dufour will compete in the snowboardcross, parallel slalom and parallel giant slalom events. He will try to qualify for his last Olympic Games. 10th in Vancouver in 2010, 16th in Sochi in 2014 and 4th in PyeongChang in 2018, the Vosges native will give his all to make history in his sport.



Sylvain Dufour

Et quelles sont les chances de médailles pour nos athlètes vosgiens ?

Pour Jérôme Laheurte, spécialiste du saut et du combiné nordique, ces JO sont synonymes d'inconnus. « La saison dernière a été chamboulée à cause du Covid-19 et la priorité est de retrouver un bon niveau en ski. Les athlètes semblent avoir bien progressé sur le tremplin, mais cela devra se confirmer en début de saison », explique-t-il. Une saison qui va débiter à Sölden (Autriche), traditionnel site d'ouverture de la Coupe du Monde. Cette étape sportive sera cruciale pour déterminer définitivement les athlètes qui participeront aux prochains Jeux Olympiques.

Les JO d'hiver seront à suivre du 4 au 20 février 2022.

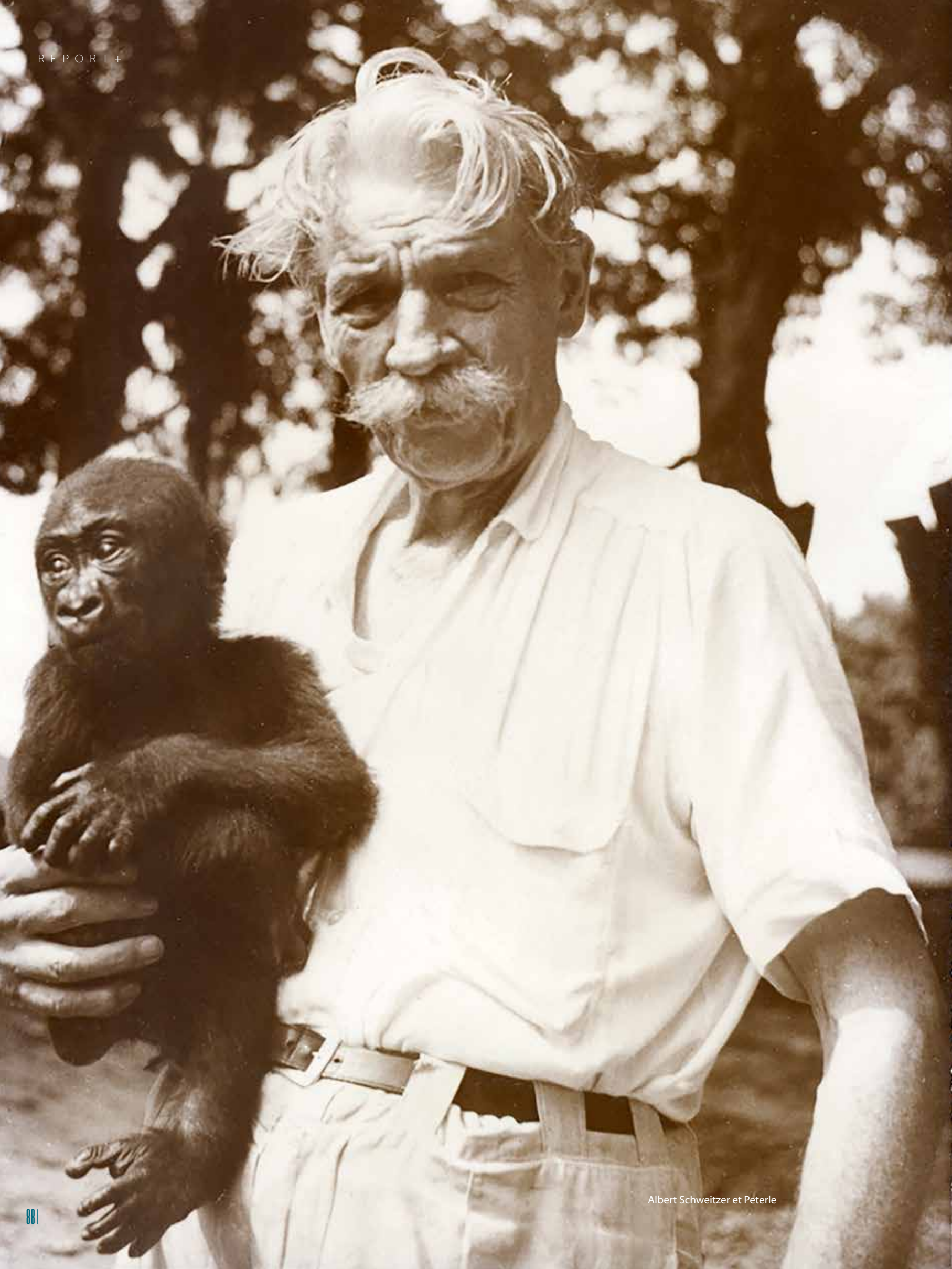
And what are the chances of medals for our Vosges athletes?

For Jérôme Laheurte, a specialist in jumping and Nordic combined, these Olympics are synonymous with unknowns. "Last season was turned upside down because of Covid-19 and the priority is to get back to a good level in skiing. The athletes seem to have made good progress on the springboard, but this will have to be confirmed at the beginning of the season," he explains. A season that will start in Sölden (Austria), the traditional opening venue for the World Cup. This sporting stage will be crucial in determining the athletes who will participate in the next Olympic Games.

The Winter Olympics will be held from February 4th to 20th, 2022.

Gianina Plesca

Photos : ©Agence Zoom et ©Miha Matavz



Albert Schweitzer et Pétérlé

De l'Alsace à Lambaréné

IL ADORAIT REVENIR « CHEZ LUI », DÈS QU'IL AVAIT BESOIN DE SE RESSOURCER, DE RECUEILLIR LES DONS POUR SON HÔPITAL AFRICAIN. RETROUVER SA MAISON CONSTRUITE EN 1928, À LA MORT DE SON PÈRE, PASTEUR LUI AUSSI, AVEC L'ARGENT DU PRIX GOETHE. RETROUVER SES AMIS DE GUNSBACH, CE VILLAGE DES BORDS DE LA FECHT QUE SES PARENTS REJOIGNIRENT ALORS QU'IL N'AVAIT QUE 6 MOIS. « J'ÉTAIS NÉ À KAYSERSBERG EN 1875, ÉCRIVIT PLUS TARD CELUI QUE LE GRAND MAGAZINE AMÉRICAIN TIME AVAIT ÉLU « PERSONNALITÉ DE L'ANNÉE », ET MA MÈRE SE FAISAIT DU SOUCI POUR MON TEINT PÂLE. L'AIR DE LA VALLÉE DE MUNSTER M'AVAIT REQUINQUÉ ».

Albert Schweitzer vécut jusqu'à 90 ans, surmonta de graves problèmes de santé au retour de son emprisonnement à St-Rémy de Provence (dans le même établissement que Van Gogh) et s'éteignit au Gabon, au cœur de cet hôpital qu'il avait construit et reconstruit dans la jungle, à Lambaréné, et qui accueille toujours les malades africains, cette terre à laquelle il a dédié sa vie.

« Beery », Albert, en dialecte alsacien, s'en venait échanger avec les villageois qui s'en souviennent avec émotion, recevoir fruits, légumes, y écouter la chorale ; il donna des récitals d'orgue à l'église simultanée de Gunsbach, une des rares à pratiquer aujourd'hui encore les cultes pour protestants, majoritaires, et catholiques, ou encore à Wihr-au-Val, à 2 km, où il proposa en 1955 le dernier de ses 475 concerts. Il y accueillit en totale discrétion les visiteurs les plus prestigieux, de son petit-cousin Jean-Paul Sartre, à la reine Elisabeth de Belgique, des politiques aux artistes. La maison du Bon Dieu.

Avec Sartre et Einstein

Vous y découvrirez tout cela, vous voyagez dans le temps, vous passerez de surprise en émotion, vous y entendrez la voix, puissante, reposante, convaincante de celui dont son ami Albert Einstein, qui parvint à le faire venir (en bateau, car le docteur ne voulut jamais prendre l'avion) aux USA pour le convaincre refaire de la politique, de se battre à ses côtés contre les dangers de la bombe atomique, dit : « Schweitzer est le seul homme qui a produit sur notre génération un effet moral de portée planétaire, comparable à Gandhi. » Vous le reverrez au milieu des animaux, de la végétation tropicale, de « toute vie qui veut vivre au milieu de la vie. »

Vous visiterez ce musée unique, qui n'en est pas un, parce qu'il veut d'abord rester la Maison Schweitzer. Vous vous arrêterez dans sa chambre, à coucher et de travail, en découvrant des objets à la fois simples et exceptionnels, figés par les temps, mais qui ont une âme. Vous passerez dans le salon, de pièce en pièce, y respirerez la douce odeur d'antan. Rien n'a bougé, rien n'a changé. Vivants, Hélène Bresslau, son épouse, Rhéna sa fille (le Rhin au cœur), ses quatre petits-enfants.

« Qu'elles tombent les frontières ! »

Et vous passerez dans l'aile nouvelle, moderne, rajoutée entre 2017 et 2020. Vous cheminerez à votre guise entre Afrique noire et Alsace, entre masques des tribus et matériel médical, entre photos, dessins, citations, lettres, témoignages. Explications pour chaque objet. Promenade thématique à la carte pour autant de rêves éveillés, de bonheur à portée de tous vos sens.

Espace interactif, ateliers pédagogiques pour enfants, étudiants. Salle de conférence et d'exposition. « Si les rides m'étaient contées », photos Jacques Bauer de personnes âgées, jusqu'au 16 avril.

Et, à la sortie, boutique souvenirs avec tous les livres, en allemand et français, écrits par et sur Schweitzer, ainsi que le tout récent livre d'or et ces cris du cœur. Un musée intelligent, instructif, riche en infos intellectuelles, spirituelles et humaines, « Ein Museum für die Zukunft » Un musée pour l'avenir, évoqué par ses visiteurs, historiquement fort nombreux, de langue allemande. Une Maison du présent, agrandie, tournée vers l'avenir sans oublier ni renier le passé, dont parle avec ferveur la directrice



Jenny Litzelmann. « Il est nécessaire de recouvrir la vie et la pensée d'Albert Schweitzer, toujours actuelle, inspirante, qui donne foi dans l'humanité ». Celle dont l'immortel enfant de Gunsbach disait en visionnaire. « Qu'elles tombent les frontières qui nous rendaient étrangers et isolés au milieu d'autres êtres vivants. »

Jean-Pierre Meyer

Photos : ©Maison Albert Schweitzer Gunsbach

Maison Albert Schweitzer

8, rue de Munster 68140 Gunsbach

Ouverture, du mardi au samedi

de 10 à 12h et de 14 à 17h

Ouvert le dimanche,

de juin à septembre,

fermé les jours fériés

Tél 03 89 77 31

Mail : gunsbach@schweitzer.org

www.schweitzer.org

Bains de Montagne



VENTE & INSTALLATION
Spas HOTSPRING, saunas
et bains nordiques



620, route de Colmar à Xonrupt-Longemer • bdm88@orange.fr - Coralie : 06 11 67 73 66
www.bainsdemontagne.fr



Mont Champ du Feu
HOTEL RESTAURANT

UN HIVER PLEIN DE PETITS BONHEURS & DE GRANDES ÉMOTIONS À MONT CHAMP DU FEU

Un cadre naturel préservé, 14 pistes de ski, pistes de luge, tubing, un large choix d'hébergements, une piscine intérieure chauffée et une offre de restauration qui comblera tous les gourmands.

NOUVEAUTÉ 2021- 2022 :
PATINOIRE EN PLEIN AIR

Réservez votre séjour
+33 3.88.97.30.52 info@montchampdufeu.com
www.montchampdufeu.com



From Alsace to Lambaréné

HE USED TO LOVE COMING HOME WHEN HE NEEDED TO RECHARGE HIS BATTERIES AND COLLECT DONATIONS FOR HIS AFRICAN HOSPITAL; BUT ALSO, TO FIND THE HOUSE HE BUILT WITH HIS GOETHE PRIZE'S MONEY IN 1928 WHEN HIS FATHER, WHO WAS A PASTOR TOO, DIED; AND OF COURSE, TO MEET HIS FRIENDS FROM GUNSBACH, A SMALL VILLAGE SITUATED ON THE FECHT RIVERSIDE WHERE HIS PARENTS MOVED WHEN HE WAS 6 YEARS OLD. "I WAS BORN IN KAYSERSBERG IN 1875", LATER WROTE THE MAN APPOINTED TIME'S PERSON OF THE YEAR, "AND MY MOTHER WAS WORRIED ABOUT MY PALE COMPLEXION. THE MUNSTER VALLEY'S FRESH AIR HAD INVIGORATED ME."

Albert Schweitzer lived until 90 years old, survived severe health issues when he came back from his incarceration in Saint-Rémy-de-Provence (where Van Gogh was incarcerated as well), and died in Gabon, in this hospital he built and rebuilt and dedicated his life in Lambaréné's jungle, which now still receives African ill people.

"Beery", the Alsatian dialect equivalent of Albert, used to love talking to the villagers, get his fruits and vegetables, listen to the choir, as they recall with emotion. He performed organ recitals at the Simultaneum in Gunsbach, one of the few churches that still has services for both Protestants and Catholics, and in Wihr-au-Val, 2 km away, where he gave the last of his 475 concerts in 1955. From his cousin's son Jean-Paul Sartre to the Queen Elisabeth of Belgium, from politicians to artists, he has welcomed into God's House the most prestigious visitors in sole discretion.

With Sartre and Einstein

Come to discover and time travel, while going from surprise to emotion, the Maison Albert Schweitzer museum, with the calm yet powerful and confident voice of his friend Albert Einstein to guide you. Einstein achieved to make Schweitzer come to the USA and convinced him to do politics again and fight beside him against

the atomic bomb's dangers: *"Schweitzer is the only man I know who made a significant moral effect on our generation worldwide, Gandhi alike."* You will find him in the midst of animals, tropical vegetation, *"all life that wants to live in the midst of life"*.

This unique museum is not just a museum, it is first and foremost the Schweitzer house. When visiting his bedroom and his work chamber, you will discover simple yet exceptional artefacts. From room to room, you will breathe in the sweet smell of yesteryear, as if nothing had changed or moved, as if Albert was still there with Hélène Bresslau, his wife, Rhéna, his daughter and his four grandchildren.

"Let the borders fall down!"

Then, discover the new modern wing added between 2017 and 2020. You will walk as you please between sub-Saharan Africa and Alsace, between tribal masks and medical equipment, between photos, drawings, quotations, letters and testimonies. There are explanations for each object. Also, a thematic walk to the map for as many waking dreams, happiness within reach of all your senses; interactive space, educational workshops for children and students, and a conference and exhibition room: *"Si les rides m'étaient contées"*, Jacques Bauer's photos of elderly people, until April 16th.

At the exit, there is a souvenir shop with all the books, in German and French, written by and about Schweitzer, as well as the very recent visitors' book: *"An intelligent, instructive museum, rich in intellectual, spiritual and human information"*, *"Ein Museum für die Zukunft"* (A Museum for the Future), as evoked by the historically numerous German-speaking visitors. A house of the present, enlarged, looking to the future without forgetting or denying the past, as the director Jenny Litzelmann fervently speaks about. *"It is necessary to rediscover the life and thought of Albert Schweitzer, which is still relevant, inspiring and gives faith in humanity"*. The immortal child of Gunsbach said as a visionary: *"Let the borders that made us strangers and isolated in the midst of other living beings fall down."*

Jean-Pierre Meyer

Maison Albert Schweitzer

8 rue de Munster 68140 Gunsbach

Contact: 03 89 77 31

E-mail: gunsbach@schweitzer.org

www.schweitzer

Open from Tuesday to Saturday,
from 10 am to 12 am and 2 pm to 5 pm.
Open on Sunday from June to September,
closed on bank holidays.



Art & Fenêtres



34, rue du Général Leclerc
88190 GOLBEY
03 29 66 39 08

SARL
COURTOIS Hervé
h.courtois@wanadoo.fr

55, route d'Epinal
88220 HADOL
03 29 32 55 82

www.courtois-herve.fr



LA CLÉ DES VOSGES

CONCIERGERIE DE STANDING

Gestion de locations saisonnières - Gestion immobilière

lacleedesvosges.com
alexia.courtois@lacleedesvosges.com
Tél. 06 14 11 01 52

Biomonde

Gérardmer

Le réseau de magasins indépendants qui favorise le commerce local !



Biomonde

ZAC de la Croisette
88400 Gérardmer
03 29 55 48 89



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

Magasin ouvert :

Lundi de 14h à 19h
Du mardi au vendredi
de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h
Samedi de 9h à 19h

Le Manoir
au Lac

et la villa
Les Grands Bois



HÔTEL DE CHARME RESTAURANT

BAR - SALON DE THÉ - TERRASSE PANORAMIQUE - PISCINE - SAUNA - HAMMAM - GARAGE

59 chemin de la Droite du Lac F-88400

GÉRARDMER

Tél. +33.3 29 27 10 20 e-mail : contact@manoir-au-lac.com

www.manoir-au-lac.com



La place Stanislas sous la neige © Ville de Nancy



Vue nocturne des terrasses avec projection d'un son et lumière sur les façades © Régine Datin



La fontaine Neptune à l'angle de la place © Régine Datin

Coup de foudre Place Stanislas

JOYAUX DES LUMIÈRES, LA PLACE STANISLAS EST UN LIEU PÉTRI D'HISTOIRE. ORS DES FERRONNERIES JEAN LAMOUR, CHARME ALBÂTRE DU PAVEMENT AU RENDU LÉGÈREMENT BOMBÉ, LUMINOSITÉ SOLAIRE, VIE FOURMILLANTE : LE SITE FASCINE TOUT AUTANT QU'IL SÉDUIT PAR SON AMBIANCE ET SON CADRE HORS DU COMMUN. CLASSÉ AU PATRIMOINE MONDIAL PAR L'UNESCO DEPUIS 1983*, IL EST DEvenu LE 15 SEPTEMBRE DERNIER « LE MONUMENT PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS ». COUP DE CŒUR ASSURÉ AU PREMIER REGARD !

Présentée par Stéphane Bern, l'émission « *Le Monument préféré des Français* » sur France 3 invite le public à découvrir les merveilles culturelles et patrimoniales des régions françaises et à voter pour sa destination favorite. Un débat passionné et citoyen qui, lors de son édition 2021, a permis à Nancy et à sa célèbre place Stanislas de remporter, face à 13 autres concurrents, ce prestigieux concours ayant concentré près de 800 000 suffrages.

Louis XV, gendre « *Bien-Aimé* »

L'existence hors norme de la place royale, comme elle s'appelait à l'origine, débute en 1755, année de son inauguration. Afin d'honorer son gendre le roi de France Louis XV, Stanislas Leszczyński - ancien roi de Pologne et duc de Lorraine - confie à Emmanuel Héré la mission délicate de créer un espace urbain servant de lien entre la ville Vieille médiévale au nord et la ville Neuve au sud. Afin de renforcer le caractère majestueux de l'ensemble, l'architecte fait ériger en pourtour une série de pavillons. Cinq bâtiments somptueux qui accueillirent alors les appartements de Stanislas (aujourd'hui l'Hôtel de Ville), les bureaux de son intendant (l'actuel Hôtel de la Reine), l'hôtel des fermes puis l'évêché (désormais l'Opéra national de Lorraine), le collège royal de Médecine (devenu le Musée des beaux-arts) et le pavillon Jacquet, propriété du médecin de Stanislas (qui abrite à présent deux brasseries). Emmanuel Héré sollicite également le ferronnier Jean Lamour pour la conception de grilles parées de motifs dorés, et le sculpteur Barthélemy Guibal pour deux fontaines d'angles au style rocaille - dites de Neptune et d'Amphitrite - et une statue centrale de Louis XV (réalisée en collaboration avec Paul-Louis Cyfflé). Après la Révolution française, cette dernière sera remplacée par une figure de femme ailée, puis en 1831, par une statue à l'effigie de Stanislas dont le doigt tendu semble pointer vers le médaillon représentant Louis XV au sommet de l'arc Héré.

* Le classement porte sur l'ensemble 18^e que la place Stanislas forme avec la place de la Carrière, la place d'Alliance et l'arc Héré.



MICHEL
HERBELIN

ATELIER D'HORLOGERIE FRANÇAISE



PERFORMANCE & DISTINCTION

se conjuguent dans le modèle Newport Diver, une montre marine de caractère
manufacturée avec précision en France, dans nos ateliers de Charquemont.

Ce modèle Michel Herbelin est muni d'un bracelet Newport FKM garanti 10 ans.



MAISON BEGIN GRANDEMANGE

29 RUE CHARLES DE GAULLE - 88400 GERARDMER

**POUR
TOUTES
VOS ACTIVITÉS,
À LOISIR.**



NOUVELLE JEEP. GLADIATOR.

Découvrez le seul **pick-up à toit ouvrant** en Europe et profitez de son **vaste espace de chargement**,
du couple du moteur **3.0 V6 MultiJet**, de ses **capacités tout-terrain** et de la **caméra avant TrailCam**.

Gladiator Overland Launch Edition : consommation mixte (l/100km) : 9,7; émissions de CO₂ (g/km) : 254. Valeurs mesurées selon la procédure WLTP (Règlement (UE) 2018/1832) mises à jour le 05/03/2021; les dernières valeurs à jour seront disponibles auprès de votre distributeur agréé. Les valeurs de consommations et d'émissions de CO₂ sont communiquées à des fins de comparaison, les valeurs communiquées peuvent ne pas refléter les valeurs réelles. Gladiator Overland Launch Edition = Gladiator Overland édition de lancement. There's only one = Seule Jeep, est unique.

Jeep
THERE'S ONLY ONE

PRESTIGE AUTOMOBILES

CHAVELOT / JEANMÉNIL / SAINTE-MARGUERITE • Tél : 03 29 81 19 11





La place Stanislas, lieu de vie et d'animation de jour comme de nuit © Ville de Nancy

Splendeur restaurée

En 1983, la place Stanislas est classée au patrimoine mondial par l'Unesco. À l'occasion de son 250^e anniversaire en 2005, elle connaît une ambitieuse campagne de restauration lui permettant d'effacer les affres du temps et de l'urbanisation pour retrouver sa configuration d'origine, fidèle au projet de son créateur et débarrassée de toute circulation automobile. Au sol, le choix se porte alors sur une esplanade de pavés blancs, croisée de deux diagonales de pierres noires, pour un rendu éblouissant. La métamorphose pensée par l'architecte en chef des Monuments Historiques, Pierre-Yves Caillault, qui supervisa les travaux, redonne à la place tout son charme et permet au public de se réapproprié l'agora. Car pour les Nancéiens, la place Stanislas est plus qu'un site

historique. Elle constitue le cœur vers lequel afflue, presque inconsciemment, toute balade en centre-ville. Un lieu propice à la flânerie dont on ne se lasse pas de savourer l'univers, assis sur les marches au pied de Stanislas, à la terrasse d'un café, ou simplement lors d'un rapide passage par pure délectation, avant de rejoindre le parc de la Pépinière ou l'une des artères attenantes. Un plaisir sans cesse renouvelé, constant, et pouvant être goûté de jour comme de nuit tant l'endroit foisonne de vie, d'évènements (illuminations, jardin éphémère, fêtes de Saint-Nicolas, etc.) et de rassemblements populaires. La plus belle place du monde diront certains... à quelques kilomètres des Vosges.

Anthony Humbertclaude

www.nancy-tourisme.fr



Conseil en Gestion de Patrimoine
Courtage en assurance

57 Faubourg d'Ambrail - 88000 ÉPINAL
www.lecapconseil.fr
contact@lecapconseil.fr - 03 29 29 15 42

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

La 
JAMAGNE

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



Love at first sight on Place Stanislas

Vue nocturne de l'Hôtel de Ville illuminé © Régine Dati

A JEWEL OF THE ENLIGHTENMENT, PLACE STANISLAS IS A PLACE STEEPED IN HISTORY. THE GOLD OF JEAN LAMOUR'S IRONWORK, THE ALABASTER CHARM OF THE SLIGHTLY CURVED PAVEMENT, THE SUNLIGHT, THE TEEMING LIFE: THE SITE FASCINATES AS MUCH AS IT SEDUCES BY ITS ATMOSPHERE AND ITS EXTRAORDINARY SETTING. LISTED AS UNESCO WORLD HERITAGE SITES SINCE 1983*, IT BECAME "FRANCE'S FAVOURITE MONUMENT" ON SEPTEMBER 15. YOU WILL DEFINITELY FALL IN LOVE WITH IT AT FIRST SIGHT!

Presented by Stéphane Bern, the programme "Le Monument préféré des Français" on France 3 invites the public to discover the cultural and heritage wonders of the French regions and to vote for their favourite destination. A passionate and civic-minded debate which, in its 2021 edition, enabled Nancy and its famous Place Stanislas to win this prestigious competition, which attracted almost 800,000 votes, against 13 other competitors.

Louis XV, "Beloved" son-in-law

The unusual existence of the Royal Square, as it was originally called, began in 1755, the year of its inauguration. In order to honour his son-in-law, King Louis XV of France, Stanislas Leszczyński - former King of Poland and Duke of Lorraine - entrusted Emmanuel Héré with the delicate mission of creating an urban space that would serve as a link between the medieval Old Town to the north and the New Town to the south. In order to reinforce the majestic character of the ensemble, the architect had a series of pavilions erected around the perimeter. Five sumptuous buildings that housed Stanislas' flats (now the Town Hall), the offices of his steward (now the Queen's Hotel), the farmhouse and then the bishop's palace (now the Lorraine National Opera), the Royal

College of Medicine (now the Museum of Fine Arts) and the Jacquet Pavilion, owned by Stanislas' doctor (now home to two restaurants). Emmanuel Héré also commissioned the ironworker Jean Lamour to design the gilded railings, and the sculptor Barthélemy Guibal for two corner fountains in the Rococo style - known as the Neptune and Amphitrite fountains - and a central statue of Louis XV (created in collaboration with Paul-Louis Cyfflé). After the French Revolution, the latter was replaced by a figure of a winged woman, and then in 1831 by a statue of Stanislas, whose outstretched finger seems to be pointing towards the medallion representing Louis XV at the top of the Héré arch.

Restored splendour

In 1983, the Place Stanislas was classified as a world heritage site by UNESCO. On the occasion of its 250th anniversary in 2005, it will undergo an ambitious restoration campaign enabling it to erase the ravages of time and urbanisation and return to its original configuration, faithful to the project of its creator and free of all automobile traffic. On the ground, the choice was made for an esplanade of white cobblestones, crossed by two diagonals of black stones, for a dazzling effect. The metamorphosis conceived by the chief architect of the Monuments

Historiques, Pierre-Yves Caillault, who supervised the works, gives back to the square all its charisma and allows the public to reappropriate the agora. For the people of Nancy, Place Stanislas is more than a historical site. It is the heart towards which any stroll through the city centre flows, almost unconsciously. It is a place that is perfect for strolling and one never tires of savouring its universe, sitting on the steps at the foot of Stanislas, on the terrace of a café, or simply during a quick stroll for pure delight, before heading for the Pépinière park or one of the adjoining streets. A pleasure that is constantly renewed, constant, and that can be enjoyed day and night, as the place is so full of life, events (illuminations, ephemeral garden, Saint-Nicolas celebrations, etc.) and popular gatherings. The most beautiful square in the world, some would say... a few kilometres from the Vosges.

Anthony Humbertclaude

* The classification concerns the 18th century ensemble that the Place Stanislas forms with the Place de la Carrière, the Place d'Alliance and the Héré Arch.

www.nancy-tourisme.fr

Virtual visit of Nancy
www.visitnancy360.com

Parfum, d'Écosse

MULTI-PRIMÉE AU CONCOURS AGRICOLE AVEC PRÈS DE 210 MÉDAILLES, DONT UNE MAJORITÉ EN OR, ET DEUX PRIX D'EXCELLENCE, LA DISTILLERIE MEYER EST RÉPUTÉE POUR SON SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE EN MATIÈRE DE SPIRITUEUX. POUR AUTANT, L'ENTREPRISE SE PLAÎT À SORTIR DES SENTIERS BATTUS POUR EXPLORER D'AUTRES TERRES AROMATIQUES ET NOTAMMENT CELLES D'UNE GAMME DE WHISKIES EXCLUSIVEMENT ALSACIENS.



C'est en 2000 sur l'Île de Beauté qu'est née l'idée de développer un whisky 100% alsacien. À l'origine, un pari entre amis, un peu fou sans doute, devenu réalité sept années plus tard avec la naissance d'une cuvée qui décrochera la note de 88,5 sur 100 dans La Bible du Whisky du journaliste Jim Murray. L'auteur de ce coup d'éclat est porté par l'envie de créer un produit unique, à l'identité régionale forte. Il se nomme Jean-Claude Meyer et dirige à l'époque la distillerie familiale fondée dans les années 1950 dans la vallée de Villé à Hohwarth par son père Fridolin, un grossiste en fruits ayant eu l'idée de fabriquer de l'eau-de-vie avec ses surstocks.

>>>





10 ANS D'AMOUR
DU TERROIR
& FIER
DU SAVOIR-FAIRE
DES PRODUCTEURS
LOCAUX.

Le Vosgien Gourmet
À 200m de la route principale

Z.A le Rain-Brice 88530 LE THOLY
Tél : 03 29 61 36 80
contact@le-vosgien-gourmet.fr
www.le-vosgien-gourmet.fr

UNE RACLETTE AUTHENTIQUE

FROMAGES DE MONTAGNE
& CHARCUTERIES TRADITIONNELLES

Charcuterie artisanale
PIERRAT
Hauts Vosges | Depuis 1892



*Une parenthèse gourmande,
pour réchauffer les cœurs...*



Du mardi au dimanche
de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30

7j/7 pendant les vacances scolaires
de 9h à 12h30 et de 14h à 19h



**l'Hors
du Temps**
restaurant

Cuisine authentique • Jardin terrasse en cour intérieure

8, boulevard Kelsch / 88400 Gérardmer / Réservation : 03 29 55 17 60



Petit alambic deviendra grand

Par cette initiative ingénieuse et visionnaire, la modeste affaire de Fridolin Meyer va connaître une expansion lui permettant de passer du petit alambic bouillonnant actif dès 1958 à des perspectives économiques plus ambitieuses s'appuyant sur une clientèle française, mais aussi belge et allemande. Une dynamique que poursuivra son fils auquel il passe le flambeau en 1979. Aujourd'hui, la distillerie est codirigée par Arnaud et Lionel Meyer, héritiers de 3^e génération perpétuant la tradition de faire découvrir au plus grand nombre la richesse et la diversité de leurs eaux-de-vie, liqueurs, apéritifs et donc whiskies. Si les techniques de fermentation et d'élevage ont bien évolué depuis les premières distillations, le savoir-faire, lui, demeure traditionnel. « *Nous disposons de 30 variétés différentes. Nous distillons notamment des eaux-de-vie de poire, de kirsch, de mirabelle ou de framboise. Ma préférée ! Sur la partie liqueurs, nous travaillons aussi la pêche, le pain d'épices, la fleur de sureau...* » détaille Arnaud Meyer. « *Nous avons en outre créé un pastis afin de proposer un alcool pouvant se déguster en début de repas ou en apéritif. Nous faisons également du gin et un alcool spécialement destiné au Spritz, à mélanger avec du crémant d'Alsace.* »

Et le whisky « fût »

Côté whiskies, depuis l'avènement du premier d'entre eux, la gamme s'est étoffée et repré-

sente désormais 30% du chiffre d'affaires. Actuellement, l'entreprise commercialise un blend (mélange) élaboré à partir d'alcool de blé dégageant des arômes sucrés et vanillés, tout en douceur ; et un single malt conçu avec de l'orge principalement issu du Grand Est dont l'expression rappelle celle des scotchs. Deux productions vieillies dans des barriques ayant connu des vins de Sauternes durant 6 à 7 ans en moyenne. La distillerie signe par ailleurs une cuvée spéciale single malt à base d'orge 100% alsacien et a développé plus récemment des whiskies élevés en barriques passées par du Pinot Noir de Bourgogne mais aussi du Pinot Noir d'Alsace ; ce dernier mariage ayant donné naissance à un blend en série limitée dont raffolent les clients.

Métier du cru

En 2014, Arnaud et Lionel Meyer ont ouvert à Châtenois la Maison du distillateur, un espace muséographique dédié aux eaux-de-vie au sein duquel le whisky alsacien tient une place de choix. Il y a 60 ans, la vallée de Villé comptait une distillerie par village. Aujourd'hui, il n'en reste plus que deux, indépendantes. L'objet du lieu est donc de retracer sur 200 ans l'histoire du métier de bouilleur de cru (c'est-à-dire un récoltant pouvant faire distiller ses fruits - NDLR), de montrer la façon dont il a su évoluer et de souligner l'importance que cette activité revêtait dans la vie rurale autrefois. Et Arnaud Meyer de conclure : « *Ma grand-mère avait un*

remède bien à elle pour soigner ses rhumatismes, ses maux digestifs et sa fatigue : un verre de kirsch chaque soir. Elle apposait aussi des compresses de kirsch et du gros sel sur ses articulations. Elle est décédée à 93 ans ! ».

Anthony Humbertclaude
Merci à Arnaud Meyer
Photos : Léna Hydulphe

Distillerie Meyer

18 rue Saint-Gilles
67220 Hohwarth
Tél. +33 (0)3 88 85 61 44
contact@distillieriemeyer.fr

www.distillieriemeyer.fr

Boutiques à Kayersberg, Obernai,
Strasbourg, Colmar et Riquewihr

Maison du distillateur

Route de Villé
67730 Châtenois
Tél. +33 (0)3 88 57 84 87
contact@maisondu-distillateur.fr
Visite & dégustation :
4 euros (3,5 euros pour les groupes)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

Le Montagnard des VOSGES



Votre fromage au lait de montagne


**Fromagerie
GÉRARD**

2, place Général Leclerc
88530 Le Tholy

Tél : 03 29 60 45 17
accueil@fromagerie-gerard.com



**JEVOIS
LA VIE EN
VOSGES
TERROIR**

HORAIRES

Du mardi au jeudi : 9h30-12h30 / 14h00-18h30

Vendredi : 9h30-18h30 en continu

Samedi : 9h30-12h30 / 14h00-18h00

Dimanche : 10h-12h30 (+ 15h00-18h00
durant les fêtes et
vacances scolaires)

Retrouvez-nous sur www.fromagerie-gerard.com et sur  ou  /fromageriegerard



A taste of Scotland

THE MEYER DISTILLERY HAS WON MANY AWARDS IN AGRICULTURAL COMPETITIONS, WITH ALMOST 210 MEDALS, THE MAJORITY OF WHICH ARE GOLD, AS WELL AS TWO AWARDS OF EXCELLENCE, AND IS RENOWNED FOR ITS HISTORICAL KNOW-HOW IN THE FIELD OF LIQUORS. HOWEVER, THE COMPANY LIKES TO GO OFF THE BEATEN TRACK TO EXPLORE OTHER AROMATIC LANDS, PARTICULARLY THOSE OF A RANGE OF EXCLUSIVELY ALSATIAN WHISKIES.

The idea of developing a 100% Alsatian whisky was born in 2000 in Corsica. Originally a bet between friends, a bit crazy no doubt, it became a reality seven years later with the birth of a vintage that was rated 88.5 out of 100 in the Whisky Bible by journalist Jim Murray. The author of this brilliant project is driven by the desire to create a unique product with a strong regional identity. His name was Jean-Claude Meyer. He ran the family distillery founded by his father Fridolin in the 1950s in the Villé valley in Hohwarth, a fruit wholesaler who had the idea of making brandy from his overstocks.

Small still will become big

Thanks to this ingenious and visionary initiative, Fridolin Meyer's modest business expanded from a small, bubbling still active from 1958 onwards to a more ambitious dynamic with French, but also Belgian and German customers. This dynamic was continued by his son, to whom he passed the torch in 1979. Today, the distillery is co-managed by Arnaud and Lionel Meyer, third-generation heirs who perpetuate the tradition of allowing as many people as possible to discover the richness and diversity of their brandies, liquors, aperitifs and

therefore whiskies. Although fermentation and maturation techniques have evolved since the first distillations, the know-how remains traditional. "We have 30 different varieties. We distil pear, kirsch, mirabelle and raspberry brandies. My favourite! On the liqueur side, we also work with peach, gingerbread, elderflower..." says Arnaud Meyer. "We have also created a pastis in order to offer an alcohol that can be drunk at the beginning of a meal or as an aperitif. We also make gin and a special spirit for Spritz, to be mixed with Crémant d'Alsace."

And there was whisky

As for whiskies, since the advent of the first one, the range has expanded and now represents 30% of the sales revenue. Currently, the company sells a blend made from wheat alcohol with a sweet, vanilla-like aroma, and a single malt made from barley mainly from the Grand Est region with an expression reminiscent of Scotch. Two productions aged in barrels that have known Sauternes wines for an average of 6 to 7 years. The distillery has also produced a special single malt blend made from 100% Alsatian barley and has more recently developed whiskies matured in barrels using Pinot Noir from Burgundy and also Pinot Noir

from Alsace; the latter marriage has given rise to a limited edition blend that customers are delighted with.

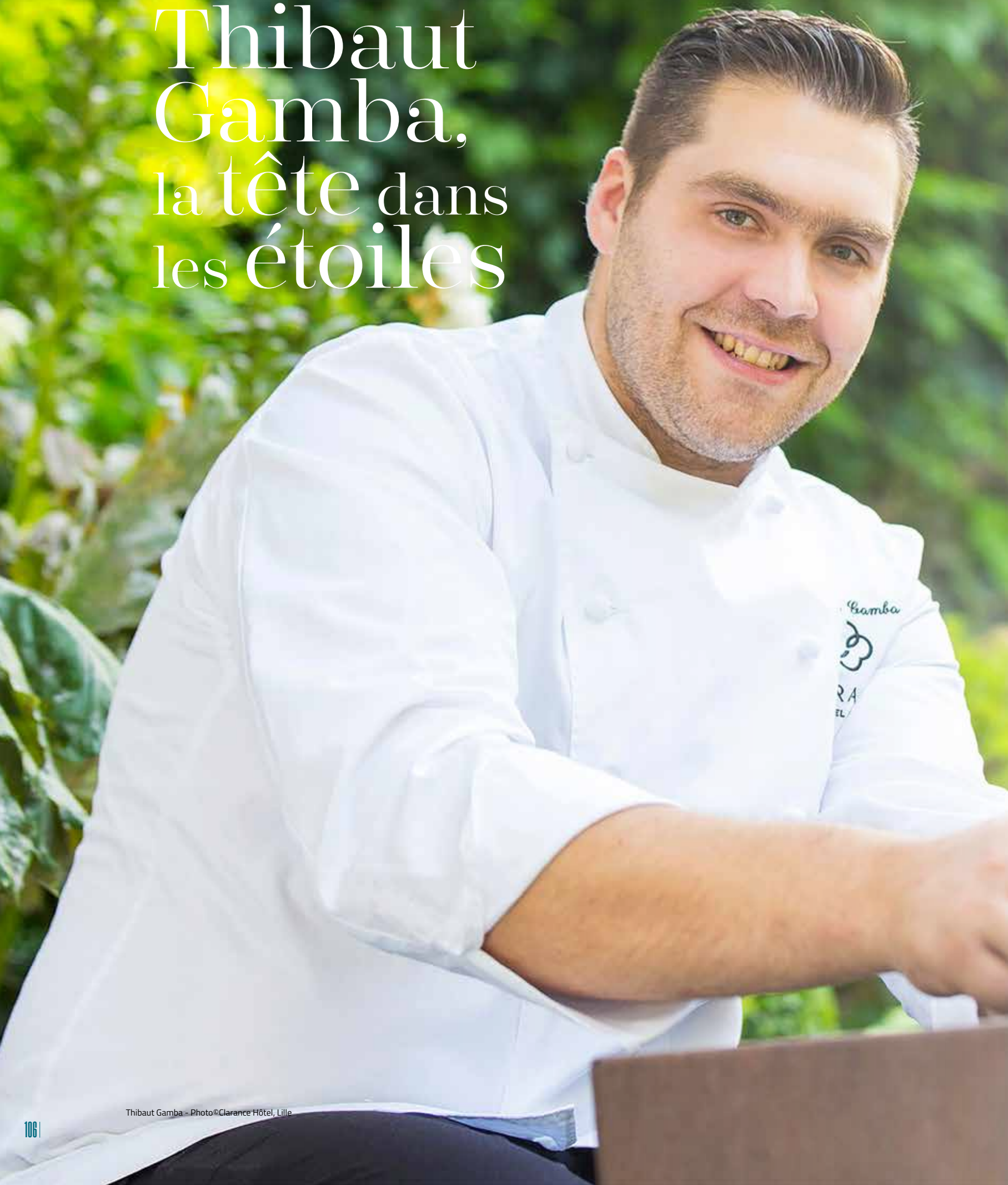
A vintage trade

In 2014, Arnaud and Lionel Meyer opened the Maison du Distillateur in Châteenois, a museographical space dedicated to liquors in which Alsatian whisky has a special place. 60 years ago, the Villé valley had one distillery per village. Today, there are only two independent distilleries left. The purpose of the site is therefore to retrace the history of the distiller's trade (i.e., a harvester who can have his fruit distilled) over 200 years, to show how it has evolved and to underline the importance that this activity once had in rural life. Arnaud Meyer concludes: "My grandmother had her own remedy for rheumatism, digestive problems and fatigue: a glass of kirsch every evening. She also put compresses of kirsch and coarse salt on her joints. She died at the age of 93!"

*Anthony Humbertclaude
Thanks to Arnaud Meyer
Photos : Léna Hydulphe*

www.distillieriemeyer.fr

Thibaut Gamba, la tête dans les étoiles



ORIGINAIRE DE SARTES, PRÈS DE NEUFCHÂTEAU, THIBAUT GAMBA EST TOMBÉ DANS LA MARMITE DU GOÛT DÈS SON PLUS JEUNE ÂGE, AU CONTACT D'UNE FAMILLE ÉPICURIENNE. LE CREUSET D'UNE VOCATION TRANSMISE DE GRANDS-PARENTS EN PETIT-FILS AYANT PERMIS AU CHEF VOSGIEN DE 35 ANS, APRÈS AVOIR AFFÛTÉ SON ART AUPRÈS DE GRANDS NOMS DU MÉTIER, DE PRENDRE EN MAIN LA DESTINÉE DE LA TABLE, RESTAURANT DU CLARANCE HÔTEL À LILLE, ET D'Y DÉCROCHER SA PREMIÈRE ÉTOILE.



Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer, perle du nord & bergamote, bourbon et café
Photo©Clarance Hôtel, Lille



Céleri-boule de chez Jean-Michel Havez en croûte de sel, promenade marine, bouillon iodé à la vanille de Tahiti - Photo©Clarance Hôtel, Lille

Hohneck Magazine : Le terroir et la gastronomie font partie de l'ADN de votre famille.

Thibaut Gamba : Mes grands-parents paternels tenaient un restaurant routier qui proposait une cuisine généreuse, des plats en centre de table à partager. Mes grands-parents maternels étaient agriculteurs. J'ai donc pu apprécier très tôt les produits du jardin, les viandes fermes et bien élevées... Une belle entrée en matière renforcée par la présence à mes côtés d'un frère et de deux cousins cuisiniers qui m'ont accompagné, formé et en un sens préparé psychologiquement au défi qui m'attendait. La passion est une chose, mais la volonté et la détermination sont essentielles pour réussir.

HM : Après un baccalauréat professionnel au lycée hôtelier de Contrexéville, direction Paris... et le reste du monde.

TG : Oui, je suis d'abord allé à Paris. Je m'étais fixé huit années pour me former. J'ai débuté chez Lasserre sous la direction de Jean-Louis Nomicos où, durant quatre ans, j'ai appris de très belles bases de la gastronomie française. Ensuite, j'ai rejoint le restaurant triplement étoilé de Pierre Gagnaire, rue Balzac. À l'issue, direction Manhattan avec 800 euros en poche, sans appartement et sans parler correctement anglais, pour un poste de chef de partie saucier au prestigieux restaurant Per Se tenu par Thomas Keller, autre chef trois étoiles. Le pari était risqué. Je suis arrivé un lundi, je débutais le mardi... mais avoir réussi à « percer » à New York reste ma plus grande fierté !

HM : Puis cap sur Bergen, capitale des fjords...

TG : Lorsque mon visa aux États-Unis a pris fin, je suis rentré en Europe avec l'un de mes amis proches qui était norvégien. Il souhaitait ouvrir son restaurant et m'a proposé de l'aider. Je me suis alors établi à Bergen, seconde ville du pays, durant 3 ans. Une expérience là encore extraordinaire, avec la possibilité de travailler des produits frais, des poissons notamment, mais aussi d'avoir plus de responsabilités comme sous-chef et de me former au management. J'envisageais en effet à l'époque d'ouvrir mon propre établissement à mon retour en France mais cela ne s'est pas fait...

HM : À la place vous avez relevé le défi de succéder à Nicolas Pourcheresse à La Table, en 2017 ?

TG : Oui, sur place je développe une cuisine avant tout parfaitement « *sourcée* ». Je fais appel aux circuits courts, aux producteurs locaux. Dans le Nord nous avons par exemple des maraîchers exceptionnels. J'utilise beaucoup d'arômes et j'axe ma carte sur le végétal et des produits de la mer issus en grande majorité de la côte d'Opale. Un héritage de mon séjour en Norvège. J'essaie aussi de sensibiliser le client à l'importance de réduire sa consommation de viande et d'en manger de meilleure qualité. Dans mes plats, on retrouve les influences de mes différents voyages. Une mixité, tant au niveau des techniques, que du partage des goûts et des valeurs, qui m'accompagne depuis toujours et que j'invite tous les jeunes cuisiniers à développer.

HM : Vous aimeriez ouvrir un restaurant dans les Vosges ?

TG : Pour l'heure, j'ai encore envie de vadrouiller, de découvrir des choses, de gagner en expérience mais pourquoi pas. Toutefois ce n'est pas encore à l'ordre du jour... D'ici là, à Neufchâteau, vous pouvez découvrir le restaurant L'Évidence qui propose une très belle cuisine faisant la part belle aux produits du marché. Tout ce que j'apprécie !

*Propos recueillis par Anthony Humbertclaude
Merci à Thibaut Gamba*

Clarance Hôtel

Relais & Château 5 étoiles au cœur du Vieux Lille, Clarance Hôtel est situé dans un hôtel particulier datant de 1736, construit à la demande de la comtesse d'Hespele. Le lieu allie architecture ancienne et décoration contemporaine.

32 rue de la Barre - 59000 Lille - France
Tél : 03 59 36 35 59 - clarance@clarancehotel.com

www.clarancehotel.com



Photos ©Clarance Hôtel, Lille

Thibaut Gamba, head in the stars

ORIGINALLY FROM SARTES, NEAR NEUFCHÂTEAU, THIBAUT GAMBA WAS VERY EARLY ON ATTRACTED TO GASTRONOMY AS HE HAS QUITE THE EPICUREAN FAMILY. THE CRUCIBLE OF A VOCATION PASSED ON FROM GRANDPARENTS TO GRANDSON HAS ENABLED THE 35-YEAR-OLD CHEF FROM THE VOSGES, AFTER HONING HIS ART WITH THE GREAT NAMES OF THIS PROFESSION, TO TAKE CHARGE OF THE DESTINY OF LA TABLE, THE CLARANCE HOTEL'S RESTAURANT IN LILLE, AND TO OBTAIN HIS FIRST STAR.

Hohneck Magazine: Terroir and gastronomy are part of your family's DNA.

Thibaut Gamba: My paternal grandparents ran a roadside restaurant that offered generous, centrepiece food to share. My maternal grandparents were farmers. This is why I was able to appreciate garden produce, firm and well-bred meats at an early age. A great start, reinforced by the presence of a brother and two cousins who were chefs and who accompanied me, trained me and in a way psychologically prepared me for the challenge that awaited me. Passion is one thing but will and determination are essential for success.

HM: After a professional high school diploma at Contrexéville's hotel school, he headed for Paris... and the rest of the world.

TG: Yes, I went to Paris first. I had set myself eight years to train. I started at Lasserre under the direction of Jean-Louis Nomicos where, for four years, I learned the basics of French gastronomy. Then I joined Pierre Gagnaire's three-starred restaurant on rue Balzac. Afterwards, I headed to Manhattan with 800€ in his pocket, without a flat and without speaking proper English, for a job as chef de partie

saucier at the prestigious Per Se restaurant run by Thomas Keller, another three-star chef. It was a risky bet. I arrived on a Monday and started on Tuesday... but I am still very proud of having succeeded in "breaking through" in New York!

HM: Then on to Bergen, capital of the fjords...

TG: When my US visa ended, I went back to Europe with one of my close friends who was Norwegian. He wanted to open a restaurant and offered me to help him. I then moved to Bergen, the second largest city in the country, for three years. Once again, it was an extraordinary experience, with the possibility of working with fresh products, especially fish, but also of having more responsibilities as a sous-chef to train myself in management. At the time, I was thinking of opening my own establishment when I returned to France, but it did not happen.

HM: Instead, you took on the challenge of succeeding Nicolas Pourcheresse at La Table in 2017?

TG: Yes, I developed there a cuisine that is above all perfectly "sourced". I use short circuits

and local producers. In the North, for example, we have exceptional market gardeners. I use a lot of herbs and I focus my menu on vegetable and seafood products, most of which come from the Opal Coast. A legacy from my time in Norway. I also try to make the customer aware of the importance of reducing meat consumption and eating better quality meat. In my dishes, you can find influences from my various travels. A mix, both in terms of techniques and the sharing of tastes and values, which has always accompanied me and which I invite all young cooks to develop.

HM: Would you like to open a restaurant in the Vosges?

TG: At the moment, I still plan on wandering around, discovering things, gaining experience but why not. However, this is not yet on the agenda. In the meantime, in Neufchâteau, you can discover L'Évidence restaurant, which offers a very nice cuisine using market products. Everything I like!

Interview by Anthony Humbertclaude

Thanks to Thibaut Gamba

La Résidence ^{***}

Hôtel-Restaurant



**Cédric, Jennyfer et
Karelle vous accueillent
pour votre plaisir !**

Domaine arboré de 2 hectares, 48
chambres, 3 hébergements insolites,
& cuisine gastronomique de terroir.
Piscine chauffée, sauna, tennis,
terrasse d'été et salles modulables
pour séminaires et banquets (jusqu'à
200 couverts).

Bons cadeaux sur
www.coffrets-cadeaux-vosges.com



5, rue des Mousses - 88340 Le Val d'Ajol - +33 3 29 30 68 52 - contact@la-residence.com

www.la-residence.com



comptoir hôtelier

équipement pour la gastronomie et les collectivités



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

4 bis bld de la Jamagne
88400 GERARDMER

Tél : 03 29 63 08 81



www.comptoir-hotelier.com



A 15 mn des stations de ski nordique et alpin de Gérardmer et de La Bresse-Hohneck. Calme et sérénité se dégagent de cet hôtel aux boiseries chaleureuses. Avides d'espace, de grand air, de luxe montagnard, tous vos sens seront comblés. Piscine luxueuse, spa cinq Mondes, massages beauté et une très belle table compléteront votre sentiment de plénitude.



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

Au Péché Mignon

L'endroit idéal pour ravir vos papilles.



CHOCOLATIER | PATISSIER | GLACIER | SALON DE THÉ



6 Rue Frédéric Chopin
88000 Épinal
03 29 34 47 67

www.patisserie-peche-mignon.fr

Du mardi au samedi de 8h à 19h
Le dimanche de 8h à 13h

Guide des Restaurants

LE MASSIF DES VOSGES ABONDE DE RICHESSES NATURELLES : MONTAGNES, FORÊTS, PLAINES ET LACS QUI NOUS INVITENT À DÉGUSTER DE NOMBREUSES SPÉCIALITÉS CULINAIRES.

GÉRARDMER



Le Grizzly

24 rue Charles de Gaulle
88400 Gérardmer.

Face au manège.

Tél: 03 29 60 80 39

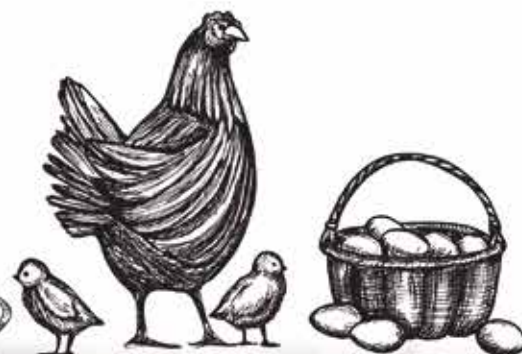
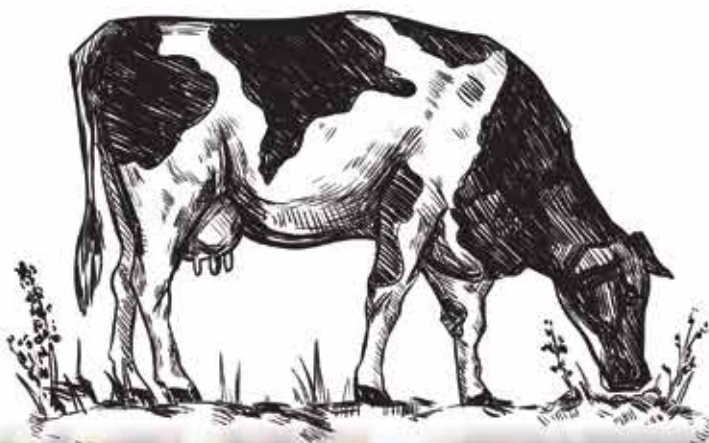
Email: legrizzly@wanadoo.fr

La maison des spécialités ! Un cadre chaleureux de montagne au coin du feu situé au cœur de la ville de Gérardmer. Notre cuisine savoureuse, faite maison, vous propose le plus large choix de spécialités de montagne sur appareils et une sélection rigoureuse de viandes régionales grillées au feu de bois. Pains frais et pâtisseries maison réalisés par notre boulanger. Venez découvrir notre fondue en pain cocotte (spécialité unique dans la région) agrémentée de ses charcuteries locales du Fumoir des lacs, ainsi que la reblochonnade, les braserades, tartiflette au munster, brochettes flambées et tant d'autres plats gourmands vous attendent **7 jours sur 7 midi et soir.**

The house of specialties ! A warm mountain setting by the fireplace situated in the heart of the city of Gérardmer. Our tasty home-made cuisine offers you the widest choice of mountain specialties on appliances and a strict selection of local meats grilled on wood fire. Fresh breads and home-made pastries made by our baker. Come and discover our « fondue en pain cocotte » - a speciality unique in the region- served with local deli meats from the Fumoir des Lacs, taste our « reblochonnade », « braserades », « Munster tartiflette », « flambé » skewers...All these and so many other gourmet dishes are waiting for you **middays and evenings 7 days a week.**

Fromager - Volailler

Alain Beldicot



*Nouveaux horaires
en continu*

Du mardi au jeudi
de 7h à 18h

Vendredi de 7h à 19h

Samedi de 7h à 16h30

Alain Beldicot

Fromager - Volailler

Marché couvert
2, rue de la Comédie
88000 Épinal

03 29 82 20 38

beldicot.alain@gmail.com



Guide des restaurants

LE VALTIN



Auberge Lorraine

26 Le Village
88230 Le Valtin
Tél : 03 29 60 91 20
www.auberge-lorraine-levaltin.fr

Vous voulez faire une pause, passez par le petit village « Le Valtin ». Depuis plus de quinze ans, la famille Robin (maître restaurateur) vous accueille à l'Auberge Lorraine près d'une cheminée, aussi agréable en hiver qu'en été, où vous pourrez regarder votre viande (entrecôte, côte de bœuf, gibier selon saison, etc.) griller.

Notre cuisine est évidemment faite maison avec des produits frais tels que le Pâté Lorrain, la Terrine, etc. De plus, nous louons une cabane sur pilotis pour 2 à 4 personnes.

If you need to take a break, go through the little village of « Le Valtin ». For over fifteen years now, the Robin family (« Maître-Restaurateur ») is happy to welcome you to the Auberge de Lorraine near a warm fireplace, as pleasant in winter as in summer, where you can watch your meat (steak, ribs, game according to season, etc.) roasting.

Naturally, our cuisine is completely homemade with fresh products such as pâté Lorrain or terrine. In addition, we rent a house on stilts for 2 to 4 people.

VAGNEY



Les Lilas

Lionel et Armelle Caldefie
12 rue Général de Gaulle
88120 Vagney
Tél : 03 29 23 69 47
www.restaurantleslilas.fr

Savoir-faire, intuition et créativité pour une cuisine fine et un accueil chaleureux.

Un cadre pétillant de convivialité et cosy, une terrasse à l'ombre de grands ormes, des tables coquettes et des assiettes qui expriment une cuisine de saison fine, légère et tendance toujours élaborée en référence à son terroir et sublimant la qualité des produits des producteurs environnants.

Les Lilas, c'est le plaisir d'une table bien dressée où l'on aime redécouvrir le charme et la subtilité de chaque saison.

Know-how, intuition and creativity for fine cuisine and a warm welcome.

A sparkling atmosphere of conviviality and cosy, a terrace in the shade large elms, pretty tables and plates that express a fine, light and trendy seasonal cuisine always elaborates in reference to its terroir and sublimating the quality of products from surrounding producers.

Les Lilas is the pleasure of a well-laid table where you like rediscover the charm and subtlety of each season.

GRANDVILLERS



L'Écrin

Hôtel*** Restaurant
4, route de Bruyères
88600 Grandvillers
www.facebook.com/hotelrestaurant88
www.hotel-restaurant-ecrin.fr
Tél : 03 29 05 08 70
Fermé le dimanche soir.

A mi-chemin entre Epinal et Gérardmer, le village de Grandvillers avec un bijou d'hôtel-restaurant : L'Écrin.

Héritières d'une longue tradition d'accueil, Laëtitia et son équipe vous recevront avec chaleur et plaisir. Parking privé gratuit. Une cuisine goûteuse, composée avec des produits frais et du talent, vous sera servie dans une élégante salle de restaurant. Une grande terrasse au calme est à l'arrière du restaurant. 20 chambres ont été rénovées.

Halfway between Epinal and Gérardmer, Grandvillers village possesses a jewel of hotel and catering: L'Écrin.

Heirs of a long tradition of hospitality, Laëtitia and her team will receive you with warmth and delight. Free private parking. A tasty cuisine, composed with fresh products and talent, is served in an elegant dining room. A large and quiet terrace is situated at the back of the restaurant. 20 hotel rooms have been renovated.

à PLAINFAING
www.cdhv.fr

Visites toute l'année



CONFISERIE
DES HAUTES
VOSGES
— PLAINFAING —

*Fabrication artisanale
des célèbres bonbons des Vosges CDHV®*



**Visites et dégustations gratuites, guidées et commentées
toute l'année du lundi au samedi**

Pas de visite les dimanches et jours fériés

Magasin ouvert toute l'année en continu

*du lundi au samedi de 9h à 18h30
les dimanches et jours fériés de 10h à 18h*



Livraisons sur toute la France et l'Union Européenne

JE VOIS
LA VIE EN
VOSGES



03 29 50 44 56

www.cdhv.fr

Retrouvez-nous sur :



Guide des restaurants

GÉRARDMER



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

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, situé dans le parc du Grand Hôtel & Spa. Le Chef, Dominique Arnold, y fait évoluer sa carte en fonction des saisons.

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, located in the park of the Grand Hotel & Spa. The Chef, Dominique Arnold, varies his menu according to the seasons.

GÉRARDMER



Pavillon Pétrus

GRAND HÔTEL & SPA
Place du Tilleul
Rue Charles De Gaulle
88400 Gérardmer
Tél : 03 29 63 06 31
www.lepetrus.fr

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. Le Pavillon Pétrus a reçu 3 Fourchettes au Guide Michelin.

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. Le Pavillon Pétrus received 3 Forks from the Guide Michelin.

GÉRARDMER



La Table du Rouan

Hotel Restaurant La Jamagne
2 bld de la Jamagne
88400 Gérardmer
Tél : 03 29 63 36 86
www.lajamagne.com

La Table du Rouan, du nom d'un ancien quartier de Gérardmer où se trouvait un grand moulin à eau, est une invitation au voyage gastronomique dans un décor aux tons ensoleillés ! A mi-chemin du lac et du centre animé, le restaurant, ouvert sur le jardin et facile d'accès, vous attend midi et soir pour une délicieuse parenthèse. Le chef Julien Jeanselme vous propose une cuisine actuelle, personnelle et enjouée, où saveurs d'ici et d'ailleurs se mêlent subtilement pour le plaisir du palais.

La Table du Rouan, named after an old district of Gérardmer where was located a large water mill, is an invitation to the gastronomic journey in a sunny decor! Halfway to the lake and the bustling center, the restaurant, open on a garden and easy to access, awaits you for lunch and dinner for a delicious interlude. Chef Julien Jeanselme offers a modern, personal and cheerful cuisine, where flavors from here and elsewhere mingle subtly for the pleasure of the palate.

Guide des restaurants

GÉRARDMER



Le Vesuvio

2 place Albert Ferry
88400 Gérardmer
Tél. 03 29 63 06 19
www.levesuvio.fr
[Facebook.com/levesuvio](https://www.facebook.com/levesuvio)

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

Le Vesuvio, c'est plus qu'un restaurant : c'est un état d'esprit. Les Gérardmois sont fidèles à cette institution gérée dans la bonne humeur par Véronique et son équipe depuis plus de trente ans. En plus de ses pizzas mythiques, Le Vesuvio propose une cuisine fusion qui marie les produits du terroir vosgien avec des inspirations venues de Méditerranée ou d'Asie. Ici se retrouvent toutes les saveurs du sud. Le chef s'exprime avec des produits frais. Il compose chaque jour des suggestions inventives qui complètent une carte déjà très riche et variée.

Le Vesuvio is more than just a restaurant: it is a state of mind. For more than thirty years have the people from Gérardmer been regular customers of the place managed with a good mood by Véronique and her team. Besides the mythic pizzas does Le Vesuvio offer a fusion cuisine that blends all the local products with inspirations come from the Mediterranean or Asia. All of the flavours of the South are gathered here. The chef uses fresh products. Every day does he compose creative dishes which complete an already rich and varied card.

GÉRARDMER



Villa Loca

5 boulevard Kelsch
88400 Gérardmer
Tél : 03 29 50 61 05

A deux pas du centre-ville, venez découvrir le concept unique de Villa Loca. Le chef vous propose une restauration de qualité avec des spécialités ibériques, des viandes cuites au feu de bois et des plats raffinés. Suggestion du jour selon produits du marché. Belle carte des vins. Possibilité de privatiser une salle pour vos événements de 15 à 22 personnes.

Close to the city centre, discover the unique concept of Villa Loca. The chef offers a cuisine of quality with Iberian specialties, meat cooked over wood fire and elegant dishes. Suggestion of the day according to market products. Beautiful wine list. Possibility to privatise a room for events from 15 to 22 people.

Boulangerie Nédélec

24, quai de Dogneville
8000 Epinal

Tél. 03 29 29 65 58

Ouvert du lundi au samedi de 6 h à 20 h
Fermé le dimanche



BIOCOOP
LA CIBOULETTE

chez biocoop
on sème
pour la vie !

BIOCOOP
LA CIBOULETTE

49, rue des Trois Villes
88100 SAINT-DIÉ-DES-VOSGES

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

03.29.50.24.66

- Restaurant -
LE BISTROT GOURMAND

Épinal

Laurence et Mark Sweetman vous accueillent dans un cadre raffiné et convivial et vous proposent leurs menus, plats du jour et une carte variée. Cuisine du marché teintée d'une touche de modernisme.



5 & 7, rue du Chapitre
88000 EPINAL
03 29 34 20 77

Fermeture le dimanche soir,
mercredi soir et lundi
toute la journée.

www.lebistrotgourmand.com



L'ENTREPRISE
BIENAIMÉ-ROY

réalise votre rêve...

Construction et rénovation
de piscines

Entretien

Produits de traitement
(chimie de l'eau)

Équipements



PISCINES

Magiline

PISCINES PAR PASSION

*Piscines
et Spas*

PISCINES MAGILINE

Zone de la Roche • 24 allée Rapailles • 88000 EPINAL
03 29 82 05 01 • contact@magiline-epinal.fr

Ermitage

Fromages de Coopérative

A l'Ermitage, c'est la nature qui dicte sa loi. Chaque jour, les Hommes de la Coopérative ont à cœur de produire du lait qui apporte une vraie personnalité à nos fromages.

Tout commence en 1931, 211 producteurs de lait créent la Coopérative de l'Ermitage pour assurer leur indépendance et produire des fromages de qualité. L'Ermitage collecte aujourd'hui le lait de 1000 producteurs de lait, fiers de leur métier, sur les territoires du Grand-Est et de Bourgogne Franche-Comté. Près de 1000 collaborateurs prennent le relai pour fabriquer de bons fromages et satisfaire les consommateurs, c'est une question d'amour du travail bien fait.

Munster Ermitage : un terroir, des saveurs inimitables

C'EST AU CŒUR DES VOSGES, À BULGNÉVILLE, QUE LA FROMAGERIE DE L'ERMITAGE PERPÉTUE SON SAVOIR-FAIRE DANS LA FABRICATION ET L'AFFINAGE DU MUNSTER AOP. IL TRADUIT UNE HISTOIRE, UNE GÉOGRAPHIE ET UN SAVOIR-FAIRE IMPOSSIBLES À DÉLOCALISER.

La Coopérative de l'Ermitage fabrique son munster avec le lait collecté par ses producteurs, au cœur des Vosges et de sa nature préservée.

Ermitage est réputé depuis toujours pour la qualité de ses productions et commercialise la plus large gamme du marché : du format 125 g au munster épais 1,5 kg, au lait pasteurisé, nature ou au cumin.

L'étape de l'affinage est une période particulièrement importante pour le Munster : c'est de l'équilibre subtil de la flore, particulier à chaque cave d'affinage, et du savoir-faire du Fromager que dépend la diversité des caractéristiques et des saveurs du Munster. Affinés de 14 à 21 jours selon les formats, les Munster Ermitage sauront vous surprendre par leur caractère étonnant et subtil !

Le bon goût du terroir

À la fois moderne et traditionnel, le Munster Ermitage allie force et douceur en fromage de plateau ou se veut exhausteur de saveurs en cuisine.

Emblème d'une gastronomie régionale, il peut s'associer à de nombreux plats pour apporter une texture fondante et un goût sublimé.

Pour des recettes créatives ou plus traditionnelles, la palette des possibilités est infinie ... De nombreuses idées recettes sont disponibles sur www.ermitage.com pour apprendre à déguster le Munster autrement !



**PREMIER FABRICANT DE MUNSTER,
ERMITAGE VOUS OFFRE CE QUE LA NATURE A DE MEILLEUR !**

Découvrez la Coopérative de l'Ermitage sur www.ermitage.com

Rubrique littéraire par Alain Bach



VOSGES, L'HIVER VAGABOND Vincent Ganaye

La montagne n'est pas inquiète des tourments de l'hiver, elle demeure placide, sereine. Sous l'assaut des pluies et neiges glacées, elle expulse, de son grand poumon noir d'épicéas, de hautes bouffées de brumes claires qui nourrissent l'errance des nouvelles hordes de nuages. Car des saisons, elle connaît tout autant la douceur mauve du couchant d'été sur les callunes que les flèches décochées par la cinglante bise de janvier sur ses flancs.

Imprimé chez L'Ormont Imprimeur à St-Dié-des-Vosges. 29 €

ROSALINE, LA PETITE GOURMANDE Marie-F Houlbrèque et Sylvain Mangel

Un conte documentaire. Le livre idéal pour les jeunes enfants. Rosaline, une petite renarde décide d'aller chasser seule au bord de la rivière. À travers les superbes photos de Sylvain Mangel et la petite histoire malicieuse imaginée par Marie-F Houlbrèque, les jeunes lecteurs pourront découvrir les habitants de nos forêts vosgiennes et se familiariser avec leur mode de vie. Une bien jolie façon de mieux connaître la nature pour l'apprécier et en prendre soin.

Imprimé chez L'Ormont Imprimeur à St-Dié-des-Vosges. 13 €



AU PAYS DE LA VOSGIENNE Richard Brionne

Originaire de Normandie, Richard Brionne parcourt la montagne depuis plus de quarante années. Après avoir gravi de nombreux sommets dans les Pyrénées et les Alpes, il découvre en 1995 le Massif vosgien. Au départ de Vagney, sa commune de cœur, Richard arpente ces nouveaux espaces qui deviennent rapidement son refuge. Ardent défenseur de l'agriculture de montagne, de ces paysans qui font le paysage, Richard les honore dans ce superbe ouvrage, au même titre que la Vosgienne, cette petite vache coquette à la bande blanche sur le dos. Au travers de sa passion pour la photographie et au rythme de quatre saisons, le Vieux Montagnard a su retranscrire les émotions vécues et fixer les moments forts de ses multiples rencontres.

Aux éditions Olizel - 212 pages. 29,00 €

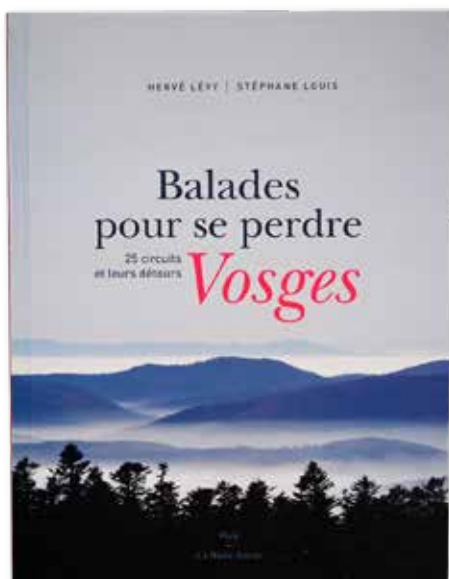
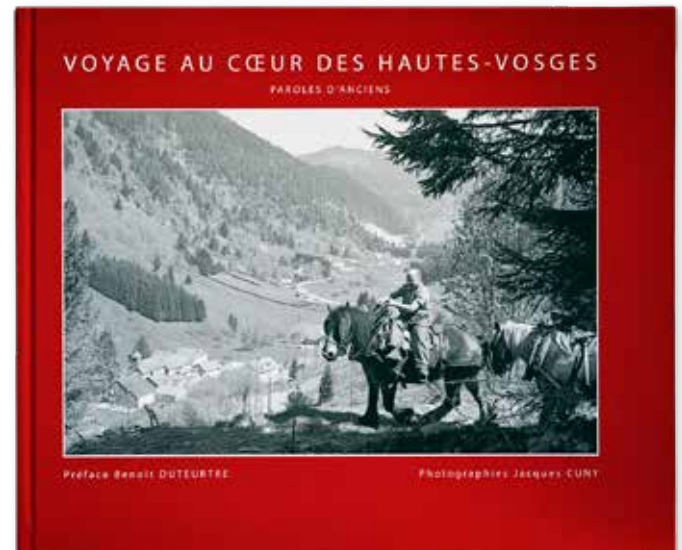


VOYAGE AU CŒUR DES HAUTES-VOSGES

Jacques Cuny

Jacques Cuny a parcouru les Hautes-Vosges afin de rencontrer les paysans qui y vivaient. Il a recueilli leurs témoignages et filmé les gestes de leur existence. Il nous invite à l'accompagner dans un grand voyage, un voyage dans un environnement proche mais déjà presque oublié. Le lecteur découvrira le temps, pourtant pas si lointain des dernières années du XX^e siècle. On y retrouvera les paysages, les gens, les animaux et les gestes de nos campagnes. Les très belles photographies en noir et blanc contribuent à l'enchantement de l'oeil et renforcent la nostalgie. Les paroles d'anciens accompagnent avec malice la promenade. Nombreux sont les paysans qui sont partis, les paysages eux mêmes ont changé. Habitué du secteur, l'écrivain et chroniqueur Benoît Duteurtre le confirme dans sa préface. Un beau livre à s'offrir pour les fêtes

Editions Jacques Cuny. Préface de Benoît Duteurtre. 36 €



BALADES POUR SE PERDRE DANS LES VOSGES

Hervé Lévy et Stéphane Louis

Ce livre n'est pas un simple guide de randonnée, c'est beaucoup plus. Conçu par deux Alsaciens amoureux des Vosges, le journaliste Hervé Lévy et le photographe Stéphane Louis, cet ouvrage est une invitation au voyage et à l'émerveillement. Vingt-cinq circuits nous font traverser les montagnes et leur histoire, admirer ruines, lieux de cultes ancestraux, châteaux et monastères, goûter aux plaisirs gastronomiques et retrouver la trace des animaux sauvages. Du Mont Ste-Odile au Sentier des Roches, du Ballon d'Alsace au Hilsenfirst, autant d'occasions de se lancer à l'assaut du massif. Le texte nous donne bien sûr quelques indications topographiques mais enrichies par des souvenirs de randonnées, des rappels historiques, des errances poétiques et littéraires. Les photographies remarquables nous font redécouvrir par le détail des paysages qui semblaient familiers. Elles accompagnent l'écrit et invitent à la rêverie. Il s'agit bien de se perdre dans les Vosges mais pour retrouver l'essentiel. L'ensemble compose une ode à la balade buissonnière. Un livre à lire avant, pendant et après la balade.

Poly. Editions du Quotidien / La Nuée Bleue, Strasbourg. 25 €

UN AUTRE PAS DANS LA RIVIÈRE

Pierre Pelot

Un pot pourri amoureux des Vosges. Auteur généreux, Pierre Pelot nous régale avec ce nouveau livre profondément enraciné dans cette « montagne des bœufs sauvages » qu'il sait si bien raconter. Car c'est un conteur authentique comme on devait les apprécier les soirs de veillées. Les souvenirs d'enfance tendres ou drôles : le travail de son père, la veillée de Noël, l'eau bénite alternent avec des nouvelles, des textes poétiques. Porté par une écriture puissante, le lecteur se retrouve immergé dans les forêts vosgiennes, mouillé par la pluie, émerveillé par ce lambeau de nuage accroché à la montagne, attentif à cette source qui glougloute. Et puis il y a les gens qui peuplent ces paysages. Pierre Pelot les décrit merveilleusement, imagine leurs joies, leurs peines, leurs vies riches, souvent dures, leurs rêves, leurs secrets. Ça coule de source, il vit là, avec eux, à côté de la rivière. On partage avec eux les réjouissances régionales : feux de la Saint-Jean, St-Nicolas, Théâtre du Peuple. On est gai, on est triste, on est dans la vie. Un plaisir de lecture à déguster sans modération.

Terres de France. Les Presses de la Cité. 20 €



Hohneck+informations



RETROUVEZ NOS MAGAZINES SUR
WWW.HOHNECK-MAGAZINE.COM

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR
FACEBOOK/HOHNECK-MAGAZINE

**DES MAGAZINES SONT À VOTRE
DISPOSITION AU BUREAU HOHNECK
AU 7 RUE CARNOT À GÉRARDMER ET CHEZ
TOUS NOS PARTENAIRES ET ANNONCEURS.**

CONTACT PUBLICITAIRE :
EMMANUEL ROUSSAT - TÉL : 06 08 51 51 45
EMAIL : EMMANUEL.ROUSSAT@WANADOO.FR



MASSIF DES VOSGES

MONTAGNE BUISSONNIÈRE



thurlbaum - Crédits Photos : T. David, La Presse - Labellemontagne

**SKI PASS DÉCOUVERTE
MASSIF DES VOSGES**

**21 STATIONS DE SKI ET 8 STATIONS
NORDIQUES PARTENAIRES**

1 journée découverte offerte dans une autre station pour l'achat d'un forfait ski 6 jours dans votre station préférée.



www.massif-des-vosges.fr

Gt.

GARNIER-THIEBAUT
FRANCE



Linge de maison fabriqué à Gérardmer

Nos magasins :

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



Venez visiter notre usine !

Tél : 03 29 60 30 59

Les visites de groupe (12 personnes minimum)
ont lieu toute l'année sur rendez-vous
à l'exception du mois d'août

www.garnier-thiebaut.fr