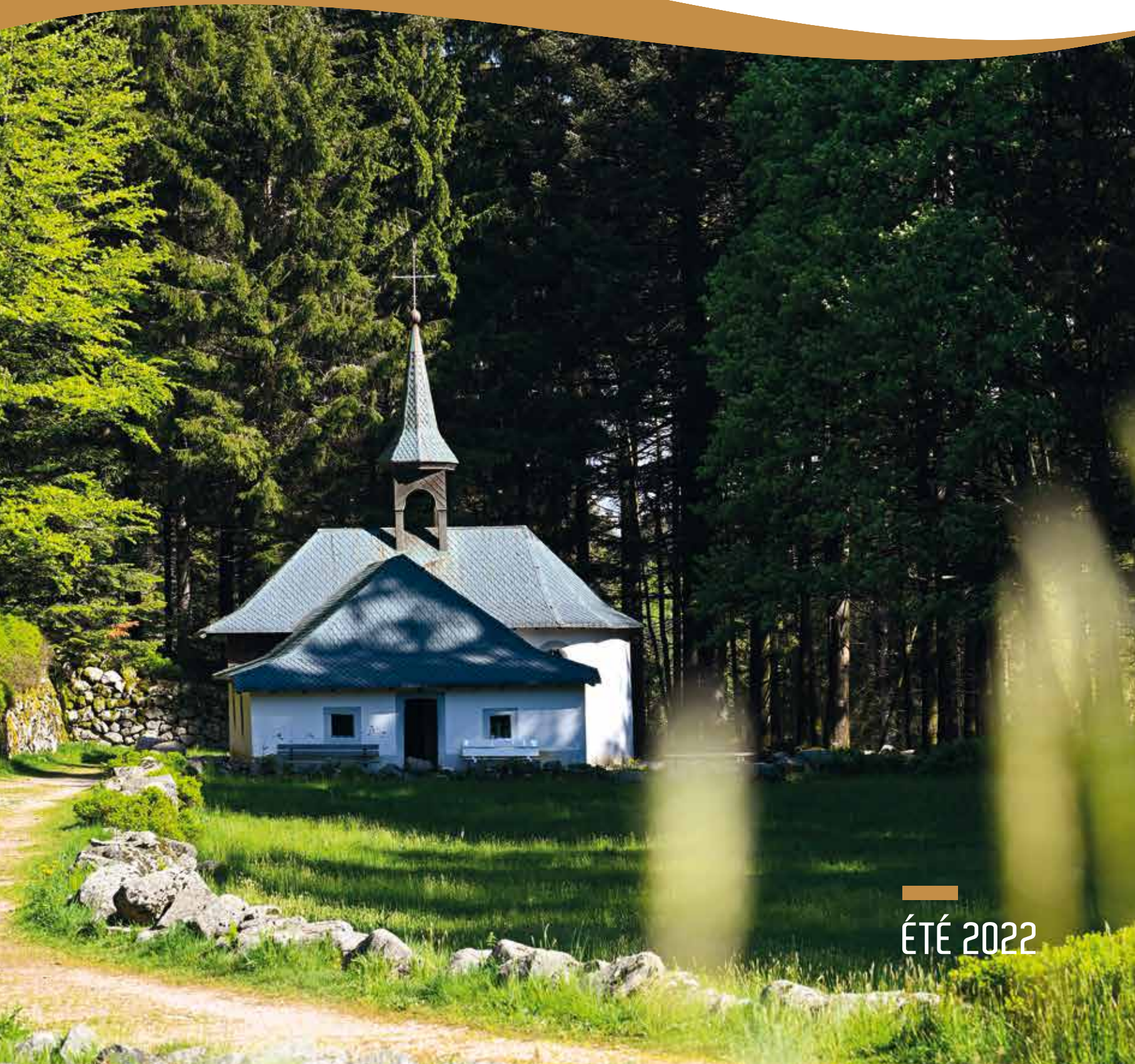


hoh- meck

MAGAZINE
MONTAGNE
ART DE VIURE
MASSIF DES
VOSGES



ÉTÉ 2022

BLANC DES VOSGES

1843

180 ANS DE SAVOIR-FAIRE AU COEUR DES VOSGES

103, boulevard d'Alsace
88400 GERARDMER
Tél. 03.29.63.64.37



36, rue François Mitterrand
88400 GERARDMER
Tél. 03.29.63.46.14

Retrouvez toutes nos boutiques sur
www.blancdesvosges.fr



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

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

Il est désormais de notoriété publique que le massif des Vosges est une destination « tendance ». De plus en plus souvent, la presse et les médias se font ainsi le relais du succès que rencontre notre région en matière de tourisme quatre saisons.

Avec le recul, on se rend compte que cette belle réussite est le fruit d'un travail mené depuis de longues années par les acteurs institutionnels, culturels, sportifs ou économiques du territoire pour non seulement dynamiser l'offre existante, mais aussi la renforcer. Une notoriété que Hohneck magazine contribue également à promouvoir et mettre en valeur.

À la réputation gourmande des tables d'Alsace Vosges, qu'elles soient gastronomiques ou marcaires, à l'aura verte de nos crêtes et vallées, aux plaisirs glacés de nos domaines skiables se sont jointes nombre d'autres propositions qui n'en finissent plus de séduire.

De nouvelles pratiques que vous pouvez découvrir dans nos pages comme c'est le cas ici de la slackline, mais aussi auparavant du parachute en tandem, du snowkite ou du ski-joëring. N'hésitez donc pas à vous replonger dans les anciens numéros du magazine après avoir exploré celui-ci !

Bonne lecture et merci à nos annonceurs pour leur confiance.

It is now common knowledge that the Vosges mountains are a trendy destination. More and more often, the press and the media are relaying the success of our region in terms of four-season tourism.

With hindsight, we realize that this great success is the result of work carried out over many years by the institutional, cultural, sports and economic players in the area to not only boost the existing offer, but also to strengthen it. A reputation that Hohneck magazine also helps to promote and highlight.

The gourmet reputation of the tables of Alsace Vosges, whether they are gastronomic or marcaires, the green aura of our peaks and valleys, the icy pleasures of our ski areas have been joined by several other proposals that never cease to seduce.

New practices that you can discover in our pages as it is the case here of the slackline, but also previously of the tandem parachute, the snowkite or the ski-joëring. So don't hesitate to go back to the previous issues of the magazine after having explored this one!

Enjoy your reading and thank you to our advertisers for their trust.

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)



“La chapelle de l'Ermitage Frère Joseph”
de Ventron, classée monument historique

Photo : Léna Mai ©Fotoléna

Crédits photos

Pierre Klément et ses abeilles : ©Richard Brionne • Pierre Didier : ©Fotoléna • Le Club Vosgien fête ses 150 ans : ©Patrick Roux / ©Emilien Muller / ©Antonio Gacia • Ventron : la montagne inspirée : ©wellkomstudio / ©OTLB2022 / ©Décobois • Marcher sur un fil : ©Rarbe - Basile Berard • Passion sous les tilleuls : ©PeterMikolas • Carmen Cassan & Sylvain Fournier : ©Carmen Cassan & Sylvain Fournier • La renaissance du Valtin : ©Fotoléna • Ça roule à Saint-Dié-des-Vosges : ©A.S.O./Aurélien Vialatte / Gautier Demouveaux, ©Ville SDDV • La Route des Chalots, chemin plaisant : ©Fotoléna / ©Itinéra Magica • Christophe Toussaint ©Fotoléna • Les Tourbières : ©Vincent Drillon • Le paradis secret du Girmont-Val-d'Ajol : ©Valeur Image Production / ©Itinéra Magica / ©Bluets des Vosges / ©Escargots de la Mollière / ©Les Jardins Entomologiques • Christine Ferber : ©Aude BOISSAYE / ©Bernhard WINKELMANN • Stéphane Mangin : ©Stéphane Mangin / ©Aline Gérard - live.and.shoot



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



30



48



78



84



90



108

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 > PIERRE KLÉMENT ET SES ABEILLES
PIERRE KLEMENT AND HIS BEES
- 30 / PORTRAIT > PIERRE DIDIER... AU-DELÀ DU RÉEL
PIERRE DIDIER...BEYOND REALITY
- 36 / RANDO > LE CLUB VOSGIEN FÊTE SES 150 ANS !
THE CLUB VOSGIEN CELEBRATES ITS 150TH ANNIVERSARY!
- 42 / STATION > VENTRON : LA MONTAGNE INSPIRÉE
VENTRON: THE INSPIRED MOUNTAIN
- 48 / SENSATIONS > MARCHER SUR UN FIL
WALKING ON A TIGHTROPE
- 54 / CULTURE > PASSION SOUS LES TILLEULS
PASSION UNDER THE LINDEN
- 60 / PHOTOGRAPHIE > CARMEN CASSAN & SYLVAIN FOURNIER
- 66 / VILLAGE > LA RENAISSANCE DU VALTIN
THE VALTIN'S REBIRTH
- 72 / SPORT > ÇA ROULE À SAINT-DIÉ-DES-VOSGES
RIDING IN SAINT-DIÉ
- 78 / PATRIMOINE > LA ROUTE DES CHALOTS, CHEMIN PLAISANT
THE ROUTE DES CHALOTS, A PLEASANT JOURNEY
- 84 / TRADITION > CHRISTOPHE TOUSSAINT, RESSUSCITER LES INSTRUMENTS TRADITIONNELS
CHRISTOPHE TOUSSAINT, THE RESURRECTION OF TRADITIONAL INSTRUMENT
- 90 / NATURE > LES TOURBIÈRES
BOGS
- 96 / DÉCOUVERTE > LE PARADIS SECRET DU GIRMONT-VAL-D'AJOL
GIRMONT-VAL-D'AJOL: A SECRET PARADISE
- 102 / TERROIR > ÉTOILE, AMOUR, PARTAGE, QUALITÉ
STAR-LOVESHARING-QUALITY
- 108 / GASTRONOMIE > STÉPHANE MANGIN, UN VOSGIEN À LA MAISON BLANC
STÉPHANE MANGIN, A VOSGES TOUCH AT THE BLANC HOUSE
- 115 / RESTAURANTS > GUIDE DES RESTAURANTS
RESTAURANTS GUIDE
- 120 / LITTÉRATURE > RUBRIQUE LITTÉRAIRE
LITERARY SECTION

EXPO PHOTO

FENÊTRES SUR COURS 2022

La Biennale Internationale de la Photographie à Épinal aura lieu les 9, 10 et 11 septembre 2022 à l'Espace Cours dans le Parc du Cours au centre-ville d'Épinal. 24 photographes de renom y sont invités pour un festival exceptionnel ! La biennale se déroulera également à la Bibliothèque Multimédia Intercommunale d'Épinal en accueillant 3 photographes pour une exposition qui durera du 23 août au 11 septembre et au Centre Culturel d'Épinal avec une exposition des élèves de la section Photo du lycée Notre-Dame de la Providence de Saint-Dié-des-Vosges.



©Alice van Kempen



©Julie De Waroquier

"Fenêtres sur Cours 2022"

Épinal International Biennale of Photography will take place on September 9, 10 and 11, 2022 at the Espace Cours in the Parc du Cours in Épinal city centre. 24 renowned photographers are invited for an exceptional festival! The biennale will also take place at the Intercommunal Multimedia Library of Épinal, welcoming 3 photographers for an exhibition which will last from August 23 to September 11. Also, Épinal Cultural Centre will host an exhibition of students from Saint-Dié-des-Vosges Photography section of the Notre-Dame-de-la-Providence high school.



©Photo AFP: Bertrand Guay.

CINÉMA

UN CÉSAR POUR UN VOSGIEN

Nommé dans 3 catégories par l'Académie des César, « *La Panthère des neiges* » du photographe vosgien Vincent Munier et de Marie Amiguet remporte le César du meilleur film documentaire.

Une belle reconnaissance pour Vincent Munier qui nous entraîne dans sa quête de la panthère des neiges, accompagné de l'écrivain Sylvain Tesson. En parcourant les sommets tibétains, habités par des présences invisibles, les deux hommes tissent un dialogue sur notre place parmi les êtres vivants et célèbrent la beauté du monde. Un film indispensable à voir et à revoir autant que possible. Bravo.

A Vosges native awarded with a César

Nominated in 3 categories by the Académie des Césars, "La Panthère des neiges" by Vosges photographer Vincent Munier and Marie Amiguet won the César for best documentary film.

A great recognition for Vincent Munier who takes us on his quest for the snow leopard, accompanied by the writer Sylvain Tesson. While crossing the Tibetan peaks, inhabited by invisible presences, the two men weave a dialogue on our place among living beings and celebrate the beauty of the world. An essential film to watch over and over again.

LAND ART

RITOURNELLES AUX JARDINS DE CALLUNES

Exposition du vendredi 17 juin au 31 août 2022.

Pour l'été 2022 une exposition d'œuvres céramiques se fera aux « Jardins de Callunes » à Ban-de-Sapt, sur le thème de « la répétition ». L'installation, dans le style « LAND ART » sera faite dans le respect de la nature.

Ceramics exhibition at the gardens of callunes
Exhibition from Friday June 17, to August 31 2022.

An exhibition of ceramic works will take place at the "Jardins de Callunes" in Ban-de-Sapt, on the theme of "repetition" during this summer 2022. The installation will be respectfully built in the "LAND ART" style.



ÉVÉNEMENT

LA FOIRE AUX VINS DE COLMAR REVIENT

Amis de la fête sous toutes les formes, réjouissez-vous. Trois ans après, la Foire aux Vins la plus courue de France est de retour. Une 73^e édition exceptionnelle attend les milliers de visiteurs du vendredi 22 au dimanche 31 juillet au parc expo.

Au menu des réjouissances artistiques, le Top. « **Deep Purple** » et le rock en ouverture, la guitare magique de **Ben Harper** en clôture. Et, entre autres, **Julien Doré** le 23, **Mika** et **Clara Luciani** le 24, **Damso, PLK** et le rap le 25, **Zucchero** le 26, **Angèle** le 27, **Gad Elmaleh** et l'humour le 28, **M** le 29, sans oublier la désormais légendaire « **nuît blanche** » du 30 avec **JB Guégan**. À votre santé !

Et, entre le 8 juillet et le 26 août, une « **mini-foire aux vins** » se tiendra sous le Koïfhus. Pour les visiteurs du centre-ville.

Colmar's Foire au Vin is back

Party friends, rejoice! Three years later, the most popular wine fair in France is back. An exceptional 73rd edition awaits thousands of visitors from Friday July 22 to Sunday July 31 at the Parc Expo.

*On the menu of artistic festivities: **Deep Purple** will be opening, and **Ben Harper's** magic guitar will be closing. Amongst others, the festival will host **Julien Doré** on the 23rd, **Mika** and **Clara Luciani** on the 24th, rappers **Damso** and **PLK** on the 25th, **Zucchero** on the 26th, **Angèle** on the 27th, comedian **Gad Elmaleh** on the 28th, **M** on the 29th, without forgetting the now legendary "White Night" and **JB Guégan** on the 30th. Cheers!*

And, between July 8 and August 26, a "mini wine fair" will be held under the Koïfhus for downtown visitors.



THÉÂTRE

LE THÉÂTRE DU PEUPLE

Classé monument historique depuis 1976, le Théâtre du Peuple est connu dans le monde entier pour son fond de scène qui s'ouvre sur la forêt. Mais la notoriété du lieu doit autant à la majesté du site qu'à la force et l'originalité des spectacles inédits qui y sont présentés.

Cet été à Bussang, venez vivre l'épopée Hamlet ! Trois versions seront proposées afin de vous offrir une expérience inédite en France : *Hamlet* de Shakespeare, qui sera suivie par son adaptation contemporaine et insolente, *Hamlet-machine* de Heiner Müller. Enfin nous retrouverons l'interprète de Hamlet, seul, pour un face-à-face intimiste avec le spectacle *Hamlet, à part*. Pour porter au plus haut niveau cet événement, c'est le comédien Loïc Corbery, sociétaire de la Comédie Française, qui incarnera Hamlet dans ce marathon théâtral. Il sera accompagné l'après-midi et le soir, par une troupe d'artistes amateurs et professionnels dans la plus pure tradition du Théâtre du Peuple.

"The People's Theater"

Classified as a historical monument since 1976, the Théâtre du Peuple is reknown throughout the world for its backstage which opens onto the forest. But the place's notoriety owes as much to the majesty of the site as to the strength and originality of the new shows presented there.

This summer in Bussang, come experience the epic Hamlet! Three versions will be presented to offer you a unique experience in France: Hamlet by Shakespeare, which will be followed by its contemporary and insolent adaptation, Hamlet-machine by Heiner Müller. Finally, we will find the interpreter of Hamlet, alone, for an intimate face-to-face with the show (HAMLET, aside). To bring this event to the highest level, actor Loïc Corbery, member of the Comédie-Française will play Hamlet in this theatrical marathon. He will be accompanied in the afternoon and evening by a troupe of amateur and professional artists in the purest tradition of the Théâtre du Peuple.

Programmation :

www.theatredupeuple.com



FESTIVAL

TAMBOUILLE FESTIVAL

Concerts, spectacles et bons repas, les pieds dans l'herbe !

Nous vous invitons du 29 juillet au 7 août pour 7 soirées exceptionnelles. Chaque jour dans un village différent du secteur de Bruyères, nous vous proposons une programmation folle et gratuite, dans une ambiance cool ! Bière fraîche garantie !

"Tambouille Festival"

Tambouille Festival: concerts, shows and good meals, with your feet in the grass!

We invite you from July 29 to August 7 for 7 exceptional evenings. Every day in a different village of the Bruyères sector, we will offer you a crazy free program, in a cool atmosphere! Fresh beer guaranteed!

www.tambouillefestival.fr

TENNIS

LE GRAND EST OPEN 88 INTÉGRÉ AU CIRCUIT WTA !

C'est officiel, le tournoi de Contrexéville fera partie pour trois ans du circuit principal des tournois féminins. Du 4 au 10 juillet 2022, une épreuve du Grand Est Open 88 sera intégrée au circuit mondial féminin WTA (Women Tennis Association).

Une grande fierté pour les organisateurs qui comptent sur la détermination des bénévoles locaux pour être à la hauteur du défi. Nul doute que la fête sera belle cet été à Contrexéville, avec un casting de haut niveau sur le court !

The Grand Est Open 88 is now part of the WTA circuit!

It's official, the Contrexéville tournament will be part of women's tournaments main circuit for three years. From July 4 to 10, 2022, the WTA (Women Tennis Association) will include the Grand Est Open 88 event.

A great pride for the organisers who count on the local volunteers' determination to live up to the stakes of the event. There is no doubt that the party will be great this summer in Contrexéville, with a high-level cast on the court!



CINÉMA

DRIVE'IN À LA MAUSELAINE

Vendredi 5 août
 19h00 - Retour vers le futur 2
 21h20 - Fast and furious 9
 00h15 - Psychose

Samedi 6 août
 19h00 - Charlie et la chocolaterie
 21h25 - Les Bronzés
 23h30 - Shining

Dimanche 7 août
 17h30 - Moi, moche et méchant
 19h30 - OSS 117: Le Caire, nid d'espions
 21h10 - Bohemian Rhapsody
 23h50 - Duel



TRADITION

TINTEZ CLARINES

Deux longues années sans le retour triomphal à l'étable des vaches, ces agiles vosgiennes, au terme d'un été passé en montagne, sur les pâturages des chaumes. Grâce à la volonté des bénévoles, des élus et des marcaires de Muhlbach-sur-Munster, les milliers (ils étaient 10 000 en 2019) d'amoureux des traditions, la fameuse transhumance, née au IX^e siècle reprendra ses droits le samedi 8 octobre.

Les fameuses clarines, ces cloches ou clochettes en bronze accrochées au cou d'animaux décorés pour la circonstance, un peu comme en Aubrac ami, au cœur de la Lozère, où cette fête ancestrale bat tous les records, sonneront le rappel des réjouissances populaires.

Cows' bells are ringing

It has been two long years without the triumphant return to the barn of the cows, at the end of a summer spent in the mountains on stubble pastures. Thanks to the will of the volunteers, the elected officials and the farmers of Muhlbach-sur-Munster, the thousands (they were 10 000 in 2019) of lovers of traditions, the famous transhumance born in the 9th century will resume its rights on Saturday October 8.

The famous clarines, these bronze bells hanging from the necks of animals decorated for the occasion, will sound the reminder of popular festivities.



**RELAIS &
CHATEAUX**

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
PARMI 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.

Restaurant fermé lundi midi, mardi midi, mercredi midi.

Hôtel et restaurant fermés du 15/11 au 05/12/2022

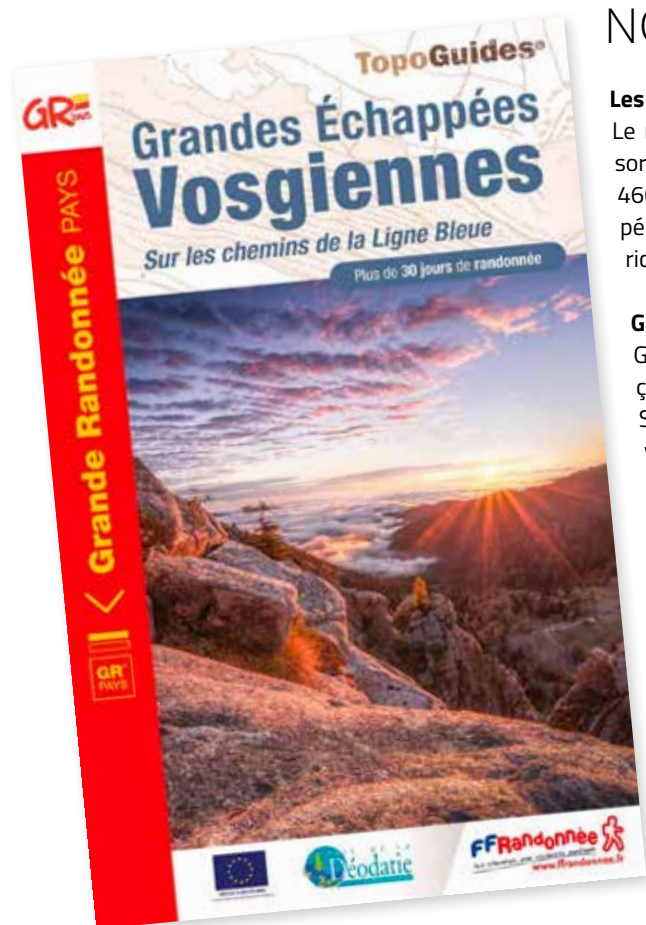


FAMILLE PHILIPPE-WITDOUCK - 181 Route de la Bresse - 88400 Gérardmer, France - Informations & réservations : Tél : 03 29 63 09 25

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

ÉVASION

NOUVEAU TOPOGUIDE® DE RANDONNÉES !

**Les Grandes Échappées Vosgiennes mises à l'honneur dans un nouveau TopoGuide® de randonnées !**

Le réseau des Grandes Échappées Vosgiennes (GEV) s'invite sur la scène de l'itinérance française avec la sortie d'un TopoGuide® le jeudi 5 mai ! Au programme, trois boucles balisées GR° de Pays (GRP®) sur plus de 460 km d'itinéraires sillonnant le versant lorrain du massif des Vosges. De l'échappée d'un week-end au périple sur plus de 10 jours, de nouvelles possibilités sont offertes aux randonneurs pour découvrir à pied la richesse incroyable de ces territoires préservés.

Grandes Échappées Vosgiennes

Grâce à ce nouvel outil, les GEV sont mises en lumière pour le plus grand plaisir des randonneurs, s'annonçant comme un incontournable de la randonnée itinérante sur le massif des Vosges. Accessibles depuis Strasbourg ou Nancy, les sentiers emmènent à la découverte d'une diversité de paysages, des premiers vallons vosgiens jusqu'aux crêtes, à plus de 1300 m d'altitude.

À retrouver dès le 5 mai 2022 sur la boutique FFRandonnée et dans les points de vente partenaires.

New hiking TopoGuide®!**The Grandes Echappées Vosgiennes highlighted in a new hiking TopoGuide®!**

The network of Grandes Échappées Vosgiennes (GEV - "Vosges Greatest Getaways") invites itself onto the French roaming scene with the release of a TopoGuide® on Thursday May 5th! On the program, three marked GR° de Pays (GRP®) loops over more than 460 km of routes crisscrossing the Lorraine side of the Vosges massif. From a weekend getaway to a journey of more than 10 days, new possibilities are offered to hikers to discover on foot the incredible richness of these preserved territories.

Grandes Echappées Vosgiennes

To the delight of hikers, the GEVs are highlighted by this new tool, coming as a must for itinerant hikes on the Vosges mountains. Accessible from Strasbourg or Nancy, the trails lead to the discovery of a diversity of landscapes, from the first Vosges valleys to the peaks, at an altitude of more than 1300 m. Find it on the FFRandonnée shop and in partner sales outlets from May 5th, 2022.

www.ffrandonnee.fr

www.deodatie.com/grandes-echappées-vosgiennes

FUN

DU NOUVEAU CHEZ BOL D'AIR

Au Bois des Lutins de Bol d'Air, relevez en équipe les défis de l'Explor Games Pixelle World. En famille, chacun participe à cette aventure. Les grands y trouveront des références à la culture des années 80-90 et les plus petits des personnages attachants inspirés des dessins animés modernes.

New at Bol d'Air

At Bol d'Air's Bois des Lutins, take up the challenges of Explor Games Pixelle World as a team. The whole family can participate in this adventure. Adults will find 80s and 90s references and the little ones will love endearing characters inspired by modern cartoons.

Bol d'Air Aventure

76, rue du Hohneck 88250 La Bresse
Tél : 03 29 25 62 62

www.bol-d-air.fr



BRANDING

POINT GERARDMER

**.G pour les intimes, est la marque de la perle des Vosges.**

Elle illustre le plaisir et les beaux souvenirs du temps passé à Gérardmer ou ses alentours. La marque .G a été imaginée en 2018, elle se distingue aujourd'hui en vous proposant son nouveau logo sur des écussons thermocollants fabriqués en France décliné en trois couleurs. Reconditionnons ce que l'on possède déjà !

.G for friends, The pearl of the Vosges's brand

It illustrates the pleasure and the beautiful memories of the time spent in Gérardmer and its surroundings. The .G brand was created in 2018, and stands out today by offering you its new logo on heat-sealed patches made in France, available in three colors. Let's repackage what we're already doing!

www.pointgerardmer.com

AVENTURE

HOHNECK MAGAZINE, PARTENAIRE DE « HOHNECK 4808 »,
LE DERNIER DÉFI FOU DE STÉPHANE BROGNIART

Après 12 jours de traversée, l'aventurier vosgien Stéphane Brogniart est arrivé au bout de son dernier challenge : relier le sommet du Hohneck au Mont Blanc en ligne droite.

L'idée est née au sommet du Hohneck, plus précisément au niveau de la table d'orientation sur laquelle on peut lire la direction « Mont Blanc 246 km », soit la distance à vol d'oiseau jusqu'au sommet du Mont Blanc. « J'ai donc décidé de faire mon propre chemin pour aller là-bas : j'allais suivre un fil imaginaire qui consiste à aller tout droit en s'accordant une marge de quatre cents mètres de chaque côté », explique Stéphane.

Parti le 2 mai dernier, la traversée n'a pas été de tout repos avec quelques passages délicats notamment dans le massif du Chablais : « peu après la traversée du Lac Léman, j'ai dû monter un simple col de quatre cents mètres, très bête, sauf qu'avec cette neige et les températures plutôt chaudes, je me suis retrouvé avec de la neige jusqu'à mi-cuisse, le gros piège. Franchement j'avais les deux genoux au sol et j'ai carrément douté en voyant toutes ces coulées de neige... un moment plus que particulier ». Arrivé le vendredi 13 mai au sommet du Mont Blanc, l'aventurier se dit fier, satisfait et apaisé d'avoir accompli avec succès son défi.

Le projet se finalisera avec la réalisation d'un film qui retrace cette traversée, puisque Stéphane a pu collecter quelques images durant son périple, afin de porter aux yeux du plus grand nombre son message de liberté, d'introspection et de dépassement de soi.

« Hohneck 4808 » en quelques chiffres :

- > Nombre de km parcourus : 380 km réels, 246 km à vol d'oiseau
- > Durée du défi : 12 jours
- > Nombre d'heures de marche : 11-12h par jour
- > Dénivelé positif total : 19 000 m



Hohneck Magazine, partner of "Hohneck 4808", the last crazy challenge of Stéphane Brogniart

After a 12-day long journey, the Vosges adventurer Stéphane Brogniart has reached the end of his last challenge: to link the summit of Hohneck to Mont Blanc in a straight line.

The idea was born at the Hohneck's summit, more precisely at the orientation table on which one can read the direction "Mont Blanc 246 km", i.e., the distance as the crow flies to the Mont Blanc's summit. "I decided to make my own way to get there: I was going to follow an imaginary line that consists of going straight with a four-hundred-metre margin on each side" explains Stéphane. Having left on May 2nd, the journey was not easy with some tricky passages, especially in the Chablais massif: "Shortly after crossing Lake Geneva, I had to climb a simple four-hundred-metre pass, quite easy, except that with this snow and the rather warm temperatures, I found myself with snow up to the middle of my thigh, it was a big trap. Frankly, I had both knees on the ground and I totally doubted when I saw all these snow flows... It was a very special moment". He arrived on the Mont Blanc's summit on Friday, May 13th. The adventurer is proud, satisfied, and serene to have successfully accomplished his challenge. The project will be finalized with the realization of a film that retraces this journey, since Stéphane was able to collect some images to bring to the eyes of the greatest number of people his message of freedom, introspection and overcoming oneself.

"Hohneck 4808" in a few figures:

- > Number of km covered: 380 km real, 246 km as the crow flies
- > Duration of the challenge: 12 days
- > Number of walking hours: 11-12h per day
- > Total positive altitude difference: 19 000 m

Marie-Thérèse



La Blanche de Remiremont,
médaillée d'Or au Salon
de l'Agriculture 2022.

Brasserie Marie-Thérèse

Chemin du Pas de l'Âne
88200 REMIREMONT

Inscription visite & Boutique en ligne :

www.brasserie-marie-therese.fr
03 29 22 97 95



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





The North Face

Veste coupe-vent femme

Coupe décontractée : ce vêtement est légèrement ample pour un meilleur confort.

Women's windbreaker jacket

Relaxed fit: this garment is slightly loose for better comfort.

The North Face

15, rue Charles de Gaulle, Gérardmer

www.altitude-gerardmer.fr



Thil Chocolatier

L'Alsace en Chocolat. Chocolatier passionné depuis 1960.

Large gamme de chocolats fins
100% pur beurre de cacao.

Passionate chocolatier since 1960.

Wide range of fine chocolates
100% pure cocoa butter.

www.chocolaterie-thil.com



Sabine Be

Retrouvez la collection Sabine Be chez votre opticien.

Find the Sabine Be collection at your optician.

La Française de l'optique Toul

5, rue Gambetta, Toul

Jardin d'altitude du Haut Chitelet

Découvrez l'un des plus beaux jardins alpins d'Europe, situé sur la route des Crêtes. Un véritable tour du monde des plantes. Et cette année, une expo photo originale de Michel Friz, «Lignes de crête».

Discover one of the most beautiful alpine gardens in Europe, located on the Route des Crêtes. A real world tour of plants.

And this year, an original photo exhibition by Michel Friz, "Lignes de crête".

www.jardinbotaniquedenancy.eu



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



Vos fromages du moment.

Alain Beldicot vous propose une sélection de fromages aux saveurs authentiques.
Alain Beldicot offers you a selection of cheeses with authentic flavors.

Alain Beldicot, Marché couvert d'Épinal
 2, rue de la Comédie, Épinal
 Tél : 03 29 82 20 38



Moustache Bikes

Taillé pour l'extrême ! Le GAME 9 renverse la tendance. Ce VTT repousse les limites du pilotage en étendant votre champ d'action. Le GAME 9 offre une motorisation Bosch Performance CX, puissante et agile, avec Smart System Bosch et batterie amovible intégrée de 750 Wh pour plus d'autonomie et de connectivité.

Cut for the extreme! GAME 9 reverses the trend. This mountain bike pushes the limits of riding by extending your field of action. The GAME 9 offers a powerful and agile Bosch Performance CX motorization, with Bosch Smart System and integrated removable 750 Wh battery for more autonomy and connectivity.

www.moustachebikes.com



Bleuforêt

Offrez un cadeau unique !

Quelle que soit l'occasion, optez pour des chaussettes brodées fabriquées dans les Vosges.

Offer a unique gift!

Whatever the occasion, opt for embroidered socks made in the Vosges.

www.bleuforet.fr



Les Chalets de Pauline

Location chalets haut de gamme

Venez décompresser en famille ou entre amis dans nos chalets haut de gamme à Gérardmer proposant de nombreuses prestations : vue lac, proche des pistes, spa, sauna, babyfoot...

Seasonal rental at Gérardmer

Come and relax with family or friends in our luxury chalets offering many services: lake view, next to ski slopes, spa, sauna, babyfoot

www.facebook.com/leschaletsdepauline/

Tél : 06 48 48 71 21



Meindl

L'Apennin MFS est une chaussure de randonnée, tout cuir, offrant un excellent confort, pour un maintien très agréable pour vos randonnées en basse et moyenne montagne.

The Apennin MFS is an all-leather hiking shoe, offering excellent comfort, for a very pleasant support for your hikes in low and medium mountains.

Altitude Sport
 Place Albert Ferry, Gérardmer

le TÉTRAS 1139
Bistro

FAIT MAISON
bistronomie

PRODUITS
locaux

ACCESSOIRES

souvenirs

PRODUITS
régionaux

le TÉTRAS 1139
Boutique

bienvenue à
LA SCHLUCHT
labellemontagne
laschlucht.labellemontagne.com

luge
D'ÉTÉ

Le Tétrás 1139 Bistro
Tél. : 03 29 25 77 62
brasserie.tetras@labellemontagne.com

Le Tétrás 1139 Boutique
Tél. : 03 29 25 77 61
tetras.boutique@labellemontagne.com

La Schlucht Labellemontagne
Tél. : 03 29 63 11 38
station.laschlucht@labellemontagne.com

Col de la Schlucht
88400 Gérardmer



labellemontagne



Patagonia

Veste GORE-TEX®

Requise pour que vous restiez au sec sous les orages d'été comme dans les pires conditions hivernales en altitude.

GORE-TEX® jacket

Required to keep you dry from summer storms to the worst winter conditions at altitude.

Altitude Sport

Place Albert Ferry, Gérardmer

www.altitude-gerardmer.fr

Garnier-Thiébaud

Parure de lit Maelys bleu

Percale 100% coton imprimée, fabriquée dans les Vosges.

Bedset Maelys Bleu

Printed percale 100% cotton, made in Vosges.

4, place Albert Ferry, Gérardmer

www.garnier-thiebaut.fr



Fromagerie Gérard

Le Montagnard des Vosges est un fromage de caractère ; sous sa robe orangée se cachent des notes aromatiques uniques, qui surprendront les amateurs.

The Montagnard des Vosges is a cheese with character; under its orange color hide unique aromatic notes, which will surprise fans.

La Fromagerie Gérard,

2, place Général Leclerc, Le Tholy



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

Apéritif aux baies de Timut

Cet apéritif est élaboré à base de baies de Timut, un «faux» poivre aux saveurs intenses d'agrume 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 »





TRAIL 11

POUR S'AMUSER
ENCORE PLUS LONGTEMPS



#smilingmachines



{MOUSTACHE
BIKES

www.moustachebikes.com





Blanc des Vosges

Trait pour Trait céladon - Linge de lit
Satin imprimé 100% coton fabriqué dans les Vosges
100% printed cotton satin made in the Vosges

36, rue François Mitterrand, Gérardmer
www.shop.blancdesvosges.fr



Scott

Se rendre au travail, en courses ou à l'école est un véritable jeu d'enfant grâce aux VTC à assistance électrique du fabricant SCOTT. *Coming to work, shopping or school is child's play thanks to electric-assisted hybrid bikes from the manufacturer SCOTT.*

**Disponible chez votre distributeur
Veloland à Épinal.**

Épicerie Fouine

Invitation au voyage à portée de bouche, les Épices Shira vous accompagnent dans la découverte des saveurs pour agrémenter vos créations culinaires.

An invitation to travel within your mouth, Shira Spices accompany you in the discovery of flavors to enhance your culinary creations.

**Place du Marché
Saint-Dié-des-Vosges**



Patagonia

Short femme

Pratique et confortable, ce short féminin possède de nombreuses poches. Idéal pour vos randonnées ou sorties estivales.

Women's shorts

Practical and comfortable, these women's shorts have many pockets. Ideal for your hikes or summer outings.

**Altitude Sport
Place Albert Ferry, Gérardmer
www.altitude-gerardmer.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**



LE COLLET HAUTES-VOSGES



CHALET HÔTEL LE COLLET & SPA *et table de montagne*

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.

Seul spa d'altitude dans le Grand Est à 1110m, ses prestations sont exceptionnelles : spa de 500m², piscine et jacuzzi en inox, bain finlandais, salle de fitness, hammam, sauna, salle de silence et salle de séminaire.



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

Pierre Klément et ses abeilles

PIERRE KLÉMENT EST AVANT TOUT UN PASSIONNÉ ET TRAVAILLE DANS LE PLUS GRAND RESPECT DES ABEILLES ET DE LA NATURE.

Chaque année à la belle saison, Pierre Klément, apiculteur à Orbey, monte une partie de ses ruches sur la haute crête pour que ses abeilles profitent d'un environnement naturel et sain. Là-haut, sur une vaste chaume à plus de 1200 mètres d'altitude, la flore est riche et diversifiée. Au milieu d'arbres plusieurs fois centenaires, une quantité impressionnante de fleurs constitue la principale source de nectar pour ses abeilles. En butinant celles-ci, des milliers de petites travailleuses infatigables participent à la pollinisation de ce terroir d'exception et offrent en échange un miel de grande qualité aux saveurs d'autrefois.

>>>







Une pause vacances au bord du lac de Xonrupt

Alex vous accueille d'avril à fin octobre. Côté lac, vous profiterez des locations de pédalos, bateaux électriques, paddle, barques et canoë-kayak mais également transats et parasols.

Nautic Blue

BEACH

Côté restaurant, en plus du snack une bonne table vous attend avec l'ardoise du jour selon marché, mais aussi une nouvelle carte des desserts, des cocktails et des cafés découvertes.

Route de la Plage - 88400 Xonrupt-Longemer
 Réservation conseillée au 06.75.70.07.28
facebook.com/nauticbluebeach



Bol d'air
 Parc de loisirs & Hébergements insolites

Activités

Fantasticable, Bol d'Air Line, Bois des Lutins, Saut élastique, Parapente, Sentier pieds-nus...



Explor'Games®

"A l'Origine du Futur" et "Pixelle World"
 En équipe de 2 à 5 personnes, relevez les défis de nos deux Explor Games.

Hébergements

"La Ferme de ma Grand-Mère"
 "La Clairière aux Cabanes"
 Appartements, Chalets, Chambres, Gîte

LABRESSE



03.29.25.62.62

bol-d-air.fr



Un peu plus bas en altitude, j'accompagne Pierre sur un autre site. Le temps est beau, il y a peu de vent, c'est donc l'occasion rêvée pour lui, d'effectuer l'une des toutes premières visites de ce rucher situé au cœur d'une jolie prairie. Cette opération est menée à chaque printemps pour vérifier la force et l'état sanitaire des colonies. Après avoir enfumé légèrement la planche d'envol de la ruche pour calmer les abeilles, Pierre visite chaque ruche une à une. Une fois la ruche ouverte, il retire chaque cadre et vérifie la présence de la reine en ponte et le bon état sanitaire de la colonie (absence de maladies et de parasites) mais aussi la présence de miel et de pollen en quantité suffisante. L'opération ne doit jamais durer plus de 5 à 10 minutes et ceci pour éviter que les jeunes larves ne se refroidissent trop en cette période encore un peu fraîche. Pierre a toujours porté une attention particulière à l'emplacement de ses ruchers afin qu'ils bénéficient d'abondantes ressources en pollens et en nectars. Ses butineuses, toutes des abeilles carniolaises (*Apis mellifera carnica*), sont originaires des contrées de la Slovénie et mieux adaptées à l'apiculture de nos montagnes. C'est donc au cœur de cette montagne, que l'ami Pierre concrétise ses rêves : favoriser la pollinisation et produire un miel de grande qualité.

Abeilles et biodiversité : les liaisons vertueuses

Les abeilles sont petites par leur taille, mais grandes de par le rôle qu'elles jouent dans la biodiversité. « *Elles assurent la quasi-totalité de la pollinisation et celle de 80 % des espèces de plantes* », explique Pierre Klément. « *La pollinisation est essentielle à notre alimentation, c'est grâce à elle que les plantes et les arbres fruitiers se renouvellent* », précise l'apiculteur. C'est en toute innocence que l'abeille accomplit cette tâche vitale

pour l'humanité lorsqu'elle butine de fleur en fleur. En récupérant le nectar d'une fleur, elle se charge de pollen qu'elle balaie dans son déplacement vers une autre fleur grâce à un système de brosses situées sur ses petites pattes. Et cela jusqu'à son retour à la ruche où elle dépose le nectar indispensable à la reine pour nourrir ses larves. Quant aux grains de pollen disséminés au sol, ils procurent les gamètes qui permettent aux plantes de se reproduire. Une seule abeille peut visiter jusqu'à 250 fleurs en une heure !

Malheureusement, l'heure est grave, car dans de nombreux endroits du monde, on signale la disparition des abeilles.

Le nombre des petites ouvrières est en déclin depuis le milieu des années 1990. Chaque année, l'abeille domestique, élevée par les apiculteurs, subit une perte de 20 à 25 %. L'abeille sauvage, quant à elle, vit dans la nature en plus petite communauté. Selon une étude, 40 % des espèces d'abeilles sauvages seraient, elles aussi, en voie de disparition.

Les causes sont nombreuses

La disparition des abeilles est liée aux maladies, à la diminution du nombre de plantes mellifères, mais surtout à la pollution générée par l'utilisation des produits chimiques en agriculture intensives. En perturbant ce qui leur sert de GPS, elles sont désorientées et ne retrouvent plus leur ruche.

Texte et photos
Richard Brionne

EGGER, More From Wood

EGGER Rambervillers s'engage en faveur de la biodiversité : produire, préserver, agir....



EGGER, Industrie de panneaux de bois stratifiés s'engage pour une gestion durable de la matière première au travers d'une valorisation totale de la ressource : de l'arbre au produit, un cycle fermé.

Pour cette entreprise de la filière bois, à la pointe de la technologie et adepte du développement durable, il est aussi essentiel de valoriser et protéger la faune et la flore locale. Elle a donc lancé un projet ambitieux de développement durable, dont la cible n'est autre que les 50 ha d'espaces végétalisés qui entourent le site de Rambervillers. Cette zone d'une réelle richesse en terme de diversité : rivières, peuplements forestiers matures et prairies, est l'habitat de nombreuses espèces animales. Le site a mis en avant son engagement en faveur de la biodiversité, en rejoignant le programme « Entreprises engagées pour la nature », volet français du programme international Act4nature.

Le projet est mené en investissant et sensibilisant l'ensemble des collaborateurs du site. Les butineuses sont en place et amorcent le projet : un rucher, construit par les apprentis du site, est désormais occupé par 3 ruches d'abeilles motivées et gérées par les salariés apiculteurs, avides de transmettre leur savoir à leurs collègues.

L'objectif ? Prouver que le bois peut être utilisé à bon escient et valorisé. Pour EGGER, un panneau, c'est « bien plus que du bois », c'est une forêt, une filière, un écosystème complet.

« Le bois est bien trop précieux pour être gaspillé. »

Fritz EGGER, fondateur du Groupe EGGER



Usine de Rambervillers : ZI Blanchifontaine - 88700 Rambervillers (FR)
Tél. +33 (0)3 29 68 01 01 - www.egger.com

Pierre Klément and his bees

PIERRE KLÉMENT IS ABOVE ALL A PASSIONATE PERSON AND WORKS WITH THE GREATEST RESPECT FOR BEES AND NATURE.



Every year in the summer, Pierre Klément, beekeeper in Orbey, sets up some of his hives on the high ridge so that his bees can enjoy a natural and healthy environment. Up there, on a vast stubble at more than 1200 meters above sea level, the flora is rich and diversified. In the middle of the several hundred years old trees, an impressive quantity of flowers constitutes the main source of nectar for his bees. By foraging on these, thousands of tireless little workers participate in the pollination of this exceptional terroir and offer in exchange a high-quality honey with flavors of former times.

A little lower in altitude, I accompany Pierre to another site. The weather is fine, there is little

wind, so this is the perfect opportunity for him to make one of the very first visits to this apiary located in the heart of a pretty meadow. This operation is carried out every spring to check the strength and health of the colonies. After having lightly smoked the hive's flight board to calm the bees, Pierre visits each hive one by one. Once the hive is open, he removes each frame and checks the presence of the laying queen and the good health of the colony (absence of diseases and parasites) but also the presence of honey and pollen in sufficient quantity. The operation should never last more than 5 to 10 minutes to prevent the young larvae from cooling down too much in this still somewhat cool period. Pierre has always paid particular attention to the location of his apiaries so that they benefit from abundant pollen and nectar resources. Its foragers, all Carniolan bees (*apis mellifera carnica*), originating from the regions of Slovenia and better adapted to beekeeping in our mountains. It is therefore in the heart of this mountain that my friend Pierre realises his dreams: to promote pollination and produce high quality honey.

Bees and biodiversity: a virtuous cycle

Bees are small, but big in the role they play in biodiversity. «They ensure almost all pollination and that of 80% of plant species», explains Pierre Klément. «Pollination is essential to our diet, it is thanks to it that plants and fruit trees are renewed», specifies the beekeeper. It is in all innocence that the bee accomplishes this vital task for humanity when it browses from flower to flower. By collecting nectar from a flower, it takes on pollen and sweeps it away as the bee moves towards another flower using a system

of brushes located on its small legs. And this until her return to the hive where she deposits the nectar essential to the queen to feed her larvae. As for the grains of pollen disseminated on the ground, they provide the gametes which allow the plants to reproduce. A single bee can visit up to 250 flowers in an hour!

Unfortunately, the hour is serious, because in many places of the world, one announces the disappearance of the bees.

The number of small workers has been declining since the mid-1990s. Each year, the honeybee, raised by beekeepers, suffers a loss of 20 to 25%. The wild bee, on the other hand, lives in nature in a smaller community. According to one study, 40% of wild bee species are also endangered.

There are many causes

The disappearance of bees is linked to diseases, to the reduction in the number of bee plants, but above all to the pollution generated by using chemicals in intensive agriculture. By disturbing what serves as their GPS, they are disoriented and can no longer find their hive.

Text and photos Richard Brionne



DECOBOIS & CHALETS

Pierre & Bois, l'union d'exception



www.chalets-decobois.fr



UNIQUE



CONTEMPORAIN



AUTHENTIQUE



Pierre Didier... au-delà du réel





PEINTRE, DESSINATEUR, MAIS AUSSI SCULPTEUR, CONCEPTEUR DE MOTIFS TEXTILES, NOTAMMENT POUR GARNIER-THIEBAUT, PIERRE DIDIER A EXPOSÉ DANS DE NOMBREUX PAYS. ADOUBÉ PAR LE CÉNACLE ARTISTIQUE PARISIEN DÈS LES ANNÉES 1950, CELUI QUI A PRÉFÉRÉ DIRE « *NON MERCI* » À UNE INVITATION D'ANDRÉ BRETON AFIN D'IMAGINER SON PROPRE SURREALISME ET SIGNE SES TOILES D'UN HIPPOCAMPE, CONCENTRE DANS SA CONSTELLATION CRÉATIVE PLUS D'UN DEMI-SIÈCLE DE (R)ÉVOLUTIONS STYLISTIQUES ET SYMBOLIQUES, DE L'ABSTRACTION À L'HYPERRÉALISME.

« Pierre Didier est sans conteste un amoureux du chevalet », peut-on lire dans l'ouvrage « *Tout compte fait* » que l'universitaire Noël Nel lui consacre en 2013. À 93 ans, l'artiste qui a passé presque toute sa vie, depuis l'âge de 5 ans, entre La Lorraine et Paris, confesse avec une étincelle dans le regard se glisser encore plusieurs heures par jour dans son atelier. Gravier en sa compagnie les niveaux lumineux de sa maison Le Corbusienne sise sur les hauteurs déodatiennes permet de découvrir, tout en haut, cette pièce « magique » truffée de toiles « en cours », stockées ou exposées, de pincesaux patientant dans leur pot, de tubes de peinture, d'objets modèles (dont la barrière de bois bleue sur laquelle il travaille actuellement), d'assiettes mouchetées façon palette de peintre... Un cheminement qui, d'une huile au mur, d'une sculpture sur un meuble, d'un tapis hommage au baiser

Léger dont il partage la poésie de l'objet, rapidement Pierre Didier cherche à voler de ses propres ailes en parcourant l'Europe, en quête de perfectionnement technique. Aux œuvres originelles marquées par l'abstraction succède une dynamique se lovant dans les grands courants artistiques du milieu du 20^e siècle. On pense au cubisme de Georges Braque, aux géométries colorées de Piet Mondrian, au Pop Art d'Andy Warhol dont on retrouve l'esprit dans le polyptyque des cousins, aux « nanas » de Niki de Saint Phalle, aux nus bleus de Matisse, aux compressions de César... et à tant d'autres éclats de génie. « Il est certain que l'influence des artistes que j'ai croisés, comme Picasso et Léger, ou que j'apprécie, est présente dans mes œuvres », précise Pierre Didier. « Mais c'est une inspiration inconsciente dont je me nourris pour trouver ma propre voie ».

de ses drapés, par exemple, est littéralement « surnaturel ». Pour cet arc créatif donné, ses choix de modèles se portent souvent sur des objets de la vie domestique (fruit, racine, étoffe colorée, drap, bouteille en verre, etc.) afin que leur réalisme implicite puisse facilement s'effacer au profit de ce qui se trouve au-delà, cette fameuse dimension « hyper » qu'il cherche à transposer. « Mes œuvres sont bien plus qu'une photo peinte. Elles renferment quelque chose d'in-définissable par la parole et que j'exprime avec mes pincesaux. J'aimerais pouvoir l'expliquer, mais j'en suis incapable ». Dès lors, libre à chacun d'en faire sa propre lecture...

Anthony Humbertclaude
 Merci à Pierre et Géraud Didier
 Photos Léna Mai ©Fotoléna



de Picasso au sol, nous conduit jusqu'au saint des saints en nous faisant traverser les différentes périodes d'une fécondité protéiforme.

Géométries variables...

Cet exceptionnel parcours de vie, débuté sur les bancs des Beaux-arts du Paris d'après-guerre à 15 ans - face à l'avancée du conflit la famille de Pierre Didier a quitté les Vosges, avant d'y revenir ensuite - est jalonné de rencontres hors du commun ayant forgé le style d'un artiste en recherche permanente « d'autre chose ». Si les premières heures sont celles des enseignements du peintre et graveur meusien Paul Lemagny (aux côtés de Bernard Buffet), de l'affichiste nancéien Paul Colin, de Fernand

... et dimensions ineffables

Comme bien des créateurs à la carrière au long cours, Pierre Didier ne peut, ni ne veut, être associé à un courant unique. À contrario, il a toujours cherché à redéfinir les fondamentaux de son art afin d'amener le spectateur à questionner ce qu'il voit. En poussant les portes de l'hyperréalisme, avant même que ses pairs américains s'y intéressent à la fin des années 1960, il ambitionne de dépasser la notion de matérialité. Sa démarche tout autant esthétique que symbolique - la première se mettant au service de la seconde par une composition rigoureuse, voire académique (Pierre Didier a passé des années à redécouvrir les secrets des maîtres du passé) - fait appel à des procédés qu'il affectionne particulièrement comme la mise en abyme et le trompe-l'œil : le rendu

Site officiel de l'artiste

www.pierredidier.com

Les œuvres de Pierre Didier peuvent être admirées au Musée Pierre Noël de Saint-Dié-des-Vosges qui lui consacra d'ailleurs une exposition de juillet à septembre prochain. « La Pierre et le ruban », une œuvre créée en 1958, servira également de motif pour une tapisserie d'Aubusson destinée à la médiathèque du futur pôle culturel intercommunal déodatien : La Boussole (ouverture prévue à l'automne 2022).

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 Bruyères - 88400 Gérardmer
Tél : 03 29 41 75 64 / c-toutbois@orange.fr



Pierre Didier... beyond reality

PAINTER, ILLUSTRATOR, BUT ALSO SCULPTOR, DESIGNER OF TEXTILE PATTERNS, NOTABLY FOR GARNIER-THIEBAUT, PIERRE DIDIER HAS EXHIBITED IN MANY COUNTRIES. KNIGHTED BY THE PARISIAN ARTISTIC CIRCLE FROM THE 1950S, THE ONE WHO CHOSE TO SAY "NO THANK YOU" TO AN INVITATION FROM ANDRÉ BRETON TO IMAGINE HIS OWN SURREALISM AND SIGNS HIS PAINTINGS WITH A SEAHORSE, CONCENTRATES IN HIS CREATIVE CONSTELLATION MORE THAN HALF A CENTURY OF STYLISTIC AND SYMBOLIC (R)EVOLUTIONS, FROM ABSTRACTION TO HYPERREALISM.

"**P**ierre Didier is unquestionably in love "with the easel", we can read in the book *"Tout compte fait"* that the academic Noël Nel devotes to him in 2013. At 93, the artist who has spent most of his life, since the age of 5, between Lorraine and Paris, confesses with a sparkle in his eyes to still slip several hours a day into his studio. Climbing with him the luminous levels of his Le Corbusier's house located on the heights of Saint-Dié-des-Vosges allows you to discover, at the very top, this "magical" room full of paintings "in progress", stored or exhibited, brushes waiting in their pots, tubes of paint, model objects (including the blue wooden fence he is currently working on), speckled plates like a painter's palette... A journey which, from an oil on the wall, from a sculpture on a piece of furniture, from a rug homage to Picasso's Kiss on the floor, leads us to the holy of holies by taking us through the different periods of protean fertility.

Variable geometries...

This exceptional life journey, which began on the benches of the Beaux-Arts in post-war Paris at the age of 15 - faced with the advance of the conflict the family of Pierre Didier left the Vosges, before returning there later - is punctuated by extraordinary encounters having forged the style of an artist in constant search of "something else". If the first hours are those of the teachings of Meuse painter and engraver Paul Lemagny (alongside Bernard Buffet),

of the Nancy poster designer Paul Colin, and of Fernand Léger whose poetry of the object he shares, Pierre Didier quickly seeks to trace his own path by crossing Europe, looking for technical improvement. The original works marked by abstraction gave way to a dynamic coiling up in the great artistic currents of the mid-20th century. One thinks of Georges Braque's cubism, Piet Mondrian's colourful geometries, Andy Warhol's Pop Art whose spirit we find in the cushion's polyptych, Niki de Saint Phalle's "Nanas", Matisse's blue nudes, César's cut-backs... and so many other bursts of genius. "It is certain that the influence of artists that I have met, such as Picasso and Léger, or that I appreciate, is present in my works", specifies Pierre Didier. "But it's an unconscious inspiration that I feed on to find my own way."

...And ineffable dimensions

Like many creators with a long career, Pierre Didier cannot, nor does he want, to be associated with a single trend. Conversely, he has always sought to redefine the fundamentals of his art to lead the viewer to question what he sees. By pushing the doors of hyperrealism, even before his American peers took an interest in it at the end of the 1960s, he aimed to go beyond the notion of materiality. His aesthetic as well as symbolic approach - the first putting himself at the service of the second by a rigorous, even academic composition (Pierre Didier has spent years rediscovering the

secrets of past masters) - uses processes that he particularly enjoys like the *mise en abyme* and the *trompe-l'oeil*. The rendering of his draperies, for example, is literally "supernatural". For this given creative arc, his model choices often fall on objects of domestic life (fruit, root, coloured fabric, sheet, glass bottle, etc.) so that their implicit realism can easily be erased in favour of what lies beyond, this famous "hyper" dimension that he seeks to transpose. "My works are much more than a painted photography. They contain something inexpressible by words and that I express with my brushes. I wish I could explain it, but I cannot." From then on, everyone is free to make their own reading...

Anthony Humbertclaude
Thanks to Pierre and Géraud Didier
Photos Léna Mai ©Fotoléna

The artist's official website:

www.pierredidier.com

Pierre Didier's works can be admired at the Pierre Noël Museum in Saint-Dié-des-Vosges, which will also be devoting an exhibition to him from July to September. "The Stone and the Ribbon", a work created in 1958, will also serve as a motif for an Aubusson tapestry intended for the media library of Saint-Dié's future intermunicipal cultural centre: La Boussole (opening scheduled for autumn 2022).



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



photo:couaroge-Marc FULGON



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

Le Club Vosgien fête ses 150 ans !

150 ANS DE BÉNÉVOLAT, DE PARTAGE, D'ENTRAIDE,
ET DE DON DE SOI EN FAVEUR DU BIEN COMMUN.
EN 2022, LE CLUB VOSGIEN AURA 150 ANS.

Photos ©Patrick Roux



CLUB VOSGIEN

Depuis sa création en 1872, le Club Vosgien, association reconnue d'utilité publique, valorise et rend accessible au plus grand nombre les points remarquables du Massif des Vosges : les sommets, les châteaux forts, les cascades et lacs, les petites vallées, les rochers, les paysages.

Aujourd'hui, ce sont près de 30 000 membres bénévoles qui se mobilisent chaque année pour le balisage et l'entretien des 20 000 km de sentiers, pour la formation de guides de randonnées, pour la mise en place et l'entretien d'équipements touristiques, mais aussi pour la protection de l'environnement et de la biodiversité, ainsi que pour la valorisation du patrimoine régional.

>>>



**JARDIN
D'ALTITUDE**
du Haut Chitelet



EXPOPHOTO
Lignes de crête
Par Michel Friz



Photographies : Pierre-François Valck / Adrien Belmante

Le Jardin d'altitude du Haut Chitelet est le plus riche
jardin alpin de France à 2 km du Col de la Schlucht.

Ouvert tous les jours
du 1^{er} juin au 30 septembre

  Jardin d'altitude du Haut Chitelet
www.jardinbotaniquedenancy.eu



MIMM...
Plaisir des sciences

métropole
GrandNancy



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





Illustration réalisée par Antonio Gacia

En 2022, mués par une volonté commune de se tourner vers l'avenir, la Fédération et l'ensemble des associations du Club Vosgien font rayonner avec fierté ces 150 années d'engagement.

C'est d'abord par la dynamisation de son image que le ton est donné : renouveau et modernité sont les maîtres-mots de cette année particulière. Par l'évolution de son logo, le Club Vosgien s'offre une nouvelle jeunesse. Tout en conservant ses symboles forts et emblématiques, fondements même de son identité et de sa raison d'être, c'est dans une démarche d'intelligence collective que les fondamentaux de cette nouvelle identité ont été établis.

Tout au long de cette année 2022, c'est également par de nombreux événements festifs que ce cent-cinquantième, solidement ancré dans le paysage associatif local, fera redécouvrir ses missions au grand public, et remettra en lumière l'essence même de son existence : la préservation du Massif Vosgien.

Rallye d'orientation, découverte de la marche nordique, jeu de piste, exploration du patrimoine architectural, initiation au balisage, conférences, expositions, sur l'ensemble du territoire du Grand Est, c'est avec un plaisir non dissimulé que les bénévoles présenteront leurs activités, et partageront leur passion.

Un peu d'histoire

Le Club Vosgien a été créé en 1872 par Richard Stieve, autour duquel s'est rassemblé un groupe de bénévoles conscients de la nécessité de préserver et de valoriser le trésor naturel que sont les Vosges. Favoriser un meilleur accès à ce massif, mettre en place un réseau de sentiers cohérent, et œuvrer à une meilleure diffusion de la connaissance, aussi bien de la forêt et de la montagne vosgiennes

que de leur histoire, ont été quelques-unes de leurs missions premières.

L'obtention dès 1879 de la reconnaissance d'utilité publique a confirmé le bien-fondé de cette association.

Protection de l'environnement

Le Club Vosgien s'est donné pour mission de protéger l'environnement, les paysages et le patrimoine dans le Massif des Vosges. Il est particulièrement attentif à la qualité, à la cohérence et à la pérennité de son réseau de sentiers, à la sauvegarde des valeurs identitaires et patrimoniales des sites, et à la préservation des espaces naturels et de la biodiversité.

Le Club Vosgien est titulaire d'un agrément du Ministère de l'Environnement et du Cadre de Vie en date du 15 mai 1979. Il s'est doté d'une charte de la protection de la nature inspirée des fondements de la « Charte nationale de l'Environnement ».

« Les sentiers pédestres balisés par le Club Vosgien sont des éléments constitutifs du paysage, à haute valeur patrimoniale. Ce sont des pièces maîtresses de la richesse et de la diversité paysagère locale. De près, ils doivent nous surprendre à chaque virage, nous obliger à régler nos pas en fonction de la pente et des accidents de terrain, nous sensibiliser à l'insolite que nous croisons. Ils nous permettent d'entendre les bruissements du décor, le ruissellement discret du cours d'eau, le chant des oiseaux, d'admirer l'éclat des fleurs sauvages et le spectacle d'un rayon de soleil dans le contre-jour d'un sous-bois. Plus largement, ils créent des liens sociaux, valorisent un tourisme respectueux de l'environnement et de son prochain. Ces sentiers font partie intégrante du paysage et constituent un patrimoine à protéger. » Joseph Peter.

Au Club Vosgien, ça marche... et ça forme !

Être membre d'une association locale du Club Vosgien, c'est aussi l'opportunité de s'impliquer activement dans la vie de celle-ci. Ainsi, il est possible de se former dans plusieurs domaines, et devenir baliseur sur les sentiers, animateur de marche nordique, ou encore guide de randonnée pédestre.

Le Club Vosgien, c'est également la gestion de refuges et de chalets jalonnant les parcours de randonnée, que les bénévoles des associations locales entretiennent pour accueillir les randonneurs de tous horizons.

En somme, créer et maintenir des liens sociaux tout en valorisant un tourisme respectueux de l'environnement et de son prochain, et en affirmant avec conviction ses ambitions futures, voilà ce que propose le Club Vosgien.

Aux 150 ans passés, et aux 150 belles années à venir, ensemble.

Texte et photos Patrick Roux

www.club-vosgien.eu

The Club Vosgien celebrates its 150th anniversary!

150 YEARS OF VOLUNTEERING, SHARING, ASSISTANCE AND SELF-SACRIFICE FOR THE COMMON WELFARE. IN 2022, THE CLUB VOSGIEN WILL BE 150 YEARS OLD.



Since its creation in 1872, the Club Vosgien, a trusted association of public utility, has promoted and made accessible to as many people as possible the remarkable points of the Massif des Vosges: the summits, the fortified castles, the waterfalls and lakes, the small valleys, the rocks, landscapes.

Today, there are nearly 30,000 volunteer members who mobilise each year for the marking and maintenance of the 20,000 km of trails, for the training of hiking guides, for the establishment and maintenance of tourist facilities, but also for the protection of the environment and biodiversity, as well as for the promotion of regional heritage.

In 2022, driven by a common desire to look to the future, the Federation and all the Club Vosgien associations will proudly promote these 150 years of commitment.

It is first by the revitalisation of its image that the tone is set: renewal and modernity are the key words of this particular year. Through the evolution of its logo, the Club Vosgien offers itself a new lease of life. While retaining its strong and emblematic symbols, the very foundations of its identity and its purpose, it is in a process of collective intelligence that the fundamentals of this new identity have been established.

Throughout this year 2022, it is also through numerous festive events that this 150th anniversary, firmly rooted in the local associative landscape, will rediscover its missions to the public, and will highlight the very essence of its existence: the preservation of the Vosges Mountains.

Orienteering rally, discovery of Nordic walking, treasure hunt, exploration of the architectural heritage, introduction to markup, conferences, exhibitions, throughout the territory of the

Grand Est, it is with undisguised pleasure that the volunteers will present their activities and will share their passion.

A bit of history

The Club Vosgien was created in 1872 by Richard Stieve, around whom gathered a group of volunteers aware of the need to preserve and enhance the natural treasure that is the Vosges. Promoting better access to this massif, setting up a coherent network of trails, and working to better disseminate knowledge of both the Vosges forests and mountains and their history, were some of their first missions. Obtaining public utility recognition in 1879 confirmed the merits of this association.

The environmental protection

The Club Vosgien has set itself the task of protecting the environment, landscapes, and heritage in the Massif des Vosges. It pays particular attention to the quality, consistency, and sustainability of its network of trails, to safeguarding the identity and heritage values of the sites, and to the preservation of natural areas and biodiversity.

The Club Vosgien holds an approval from the Ministry of the Environment and Quality of Life dated May 15, 1979. It has adopted a nature protection charter inspired by the foundations of the "National Charter of the Environment".

"The footpaths marked out by the Club Vosgien are components of the landscape, with high heritage value. They are the centrepieces of the richness and local landscape diversity. Up close, they

must surprise us at every turn, force us to adjust our steps according to the slope and the uneven terrain, make us aware of the unusual that we encounter... They allow us to hear the rustling of the decor, the discreet trickling of the stream, the song of the birds, to admire the brilliance of the wildflowers and the spectacle of a ray of sunshine in the backlight of an undergrowth. More broadly, they create social ties, promote tourism that respects the environment. These trails are an integral part of the landscape and constitute a heritage to be protected." Joseph Peter.

At Club Vosgien, it works... and it trains!

Being a member of a local Club Vosgien association is also an opportunity to get actively involved in local life. Thus, it is possible to train in several areas, and become a marker on the trails, a Nordic walking leader, or even a hiking guide.

The Club Vosgien also manages refuges and chalets along the hiking trails, which volunteers from local associations maintain to welcome hikers from all walks of life.

In short, what the Club Vosgien offers is creating and maintaining social ties while promoting tourism that respects the environment and its neighbours, and asserting its future ambitions with conviction.

To the past 150 years, and to the 150 beautiful years to come, together.

Text and photos Patrick Roux



Rider : Tom Nourrisson



WWW.POINTGERARDMER.COM



Ventron : La montagne inspirée



Infographie 3D ©Décobois

ici, le président du Conseil Départemental des Vosges a fait ses premières descentes de ski, précédant sans le savoir Clément Noël, le champion vosgien des Jeux Olympiques. Alexandre Keff aussi a eu le coup de foudre pour le vertige des hauteurs. Toujours il a aimé la montagne. Il entend la respecter, la sublimer à travers un projet merveilleux, « *une promesse d'expérience haut de gamme* ». Délaissés le béton, les tables de 400 couverts, bonjour l'intimité dans une nature vierge et sauvage, un lieu préservé, privilégié. Comme le poète Eluard, il se dit : « *Et si l'on montait d'un degré ?* » Depuis longtemps, le fils de l'aubergiste rêvait d'être pilote. Et contre vents et marées, il l'est devenu, confiant en son étoile. Quel plaisir de saluer la dernière neige, tardivement accrochée au sommet de Gérardmer, de La Bresse et surtout de Ventron !

>>>

LA CHAPELLE DE FRÈRE-JOSEPH. FRANÇOIS VANNSON ALLUME PLUSIEURS CIERGES AVEC DÉVOTION. ICI SE SONT PASSÉS DES DRAMES. C'EST LÀ AUSSI QUE L'ERMITE A VÉCU ET PRIÉ IL Y A PLUSIEURS SIÈCLES, DANS LA SPLENDEUR DE LA NATURE. ET CE N'EST PAS PAR HASARD QU'IL A CHOISI CE LIEU MYTHIQUE : VENTRON.



FRAISPERTUIS

PARC D'ATTRACTIONS *City*

GRANDE
NOUVEAUTE
2022

PLUS DE 35 ATTRACTIONS
AU COEUR DES VOSGES

VOSGES • FRAISPERTUIS-CITY.FR



Infographie 3D ©Décobois



Infographie 3D ©Décobois



Bois et nature

Un coup de cœur. Quand l'opportunité s'est présentée, le propriétaire du domaine de la Klauss en Moselle, spécialiste de l'hôtellerie de luxe, a décidé de se lancer dans l'aventure. Avec un associé passionné, Pierre Singer, 60 ans, fils de paysan, ancien journaliste, épris de nature et de biodiversité, et gestionnaire accompli : « *Le Massif Frère Joseph, un site emblématique, une longue histoire qui suscite le respect* » souligne l'ex-dirigeant chevronné du parc animalier de Sainte-Croix. Voici qui stimule un nouveau défi : créer un hôtel-destination parfait, qui offre bien-être, confort et détente aux amoureux de la montagne, dans un esprit familial.

Une première tranche de 2,6 millions d'euros doit permettre à court terme de rénover l'hôtel des Buttes, ses espaces piscine et bien-être. Le Conseil Départemental améliorera sérieusement l'accès de la route. L'hôtel désuet de l'Ermitage sera rasé. Il laissera place à un village de chalets en prestation hôtelière. Conçus avec des matériaux nobles – boiserie et pierre - ils abriteront une centaine de chambres cosy, au pied des pistes de ski. Un spa nature au sauna panoramique et aromatique garni d'une dimension inédite, hissera Ventron parmi les hauts lieux du tourisme de la Grande Région : « *On va promouvoir un spa pilote, le Spa Forêt, avec des produits, des soins assurés par des producteurs du cru* », précise Pierre Singer. « *On va faire du sur-mesure, adapter le domaine à l'environnement de la Nature, créer une table de montagne avec des produits locaux !* »

Pléiade d'activités

Boutique de produits typiquement vosgiens, menus fidèles à l'authenticité du terroir, parcours Kneipp en pleine nature, camp de base offrant de multiples activités, mise en valeur de la tourbière, réouverture de la ferme-auberge du Riant... Le site va créer de nombreux emplois pour assurer une pléiade d'activités. Il entend en tout cas s'ouvrir à une ambiance familiale, à un public amoureux de la montagne, soucieux de détente et d'immersion dans la nature. Sans oublier la station de ski, l'âme de Ventron. L'exploitation des pistes ne reviendra pas à Alexandre et Pierre, qui seront néanmoins heureux d'accueillir l'École de Ski Français de Ventron, formatrice de tant d'enfants de Ventron, parfois des champions - de la famille Leduc à Clément Noël et Antoine Gérard en combiné nordique.

François Vannson, Président du Conseil Départemental épris de la neige, Brigitte Vanson, maire de Ventron, Jean-François Viry, maire du Mémil : tous en bloc pour la renaissance du ski - hiver comme été - saisons où les remontées mécaniques sont de plus en plus appréciées !

Jean-Paul Vannson

Quelques chiffres

- 800 âmes** : habitants de Ventron. Parmi eux, Emilien Perrin, codirigeant de Décobois, entreprise associée au projet du duo mosellan.
- 2 800 m²** : surface de l'hôtel des Buttes, bâtiment des années 70.
- 2 ans** : temps prévu de la fin des premiers travaux.
- 20 millions d'euros** : construction des chalets Décobois qui remplacent l'Ermitage.
- 2,6 millions d'euros** : rénovation de l'hôtel des Buttes.



Cuisine authentique • Jardin terrasse en cour intérieure

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

GRATUIT

TEST DE VOTRE EAU EN MAGASIN

VOTRE SPÉCIALISTE PISCINES & SPAS

PISCINES
Magiline
PISCINES PAR PASSION

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



Renovation of the "Hôtel des Buttes" by Décobois®.



Ventron: The inspired mountain

THE CHAPEL OF FRÈRE-JOSEPH. FRANÇOIS VANNSON LIGHTS SEVERAL CANDLES WITH DEVOTION. TRAGEDIES HAVE HAPPENED HERE. THIS IS ALSO WHERE THE HERMIT LIVED AND PRAYED CENTURIES AGO, IN THE SPLENDOR OF NATURE. AND HE DID NOT RANDOMLY CHOSE THIS MYTHICAL PLACE: VENTRON.

Here, the president of the Vosges departmental council made his first ski runs, unknowingly preceding Clément Noël, our Olympic Games' champion from the Vosges. Alexandre Keff also fell in love with vertigo from heights. He always loved the mountain. He intends to respect it, to sublimate it through a wonderful project, *"a promise of a high-end experience"*. Abandoned the concrete, the tables of 400 seats, and say hello to intimacy in a virgin and wild nature, a preserved, privileged place. Like the poet Eluard, he said to himself: *"What if we went up a level?"* For a long time, the innkeeper's son had dreamed of being a pilot. And against all odds, he became one, confident in his lucky star. What a pleasure to greet the last snow, belatedly hung on the top of Gérardmer, La Bresse, and especially Ventron!

Wood and nature

When the opportunity arose, the owner of the Klauss estate in Moselle, a specialist in luxury hotels, decided to embark on the adventure. With a passionate partner, Pierre Singer, 60 years old, son of a farmer, former journalist, lover of nature and biodiversity, and accomplished manager: *"Le Massif Frère Joseph, an emblematic site, a long history that brings respect"* underlines the experienced ex-director of the animal park of Sainte-Croix. Here is what stimulates a new challenge: to create a perfect

hotel-destination, which offers well-being, comfort, and relaxation to mountain lovers, in a family spirit. A first tranche of 2.6 million euros should make it possible in the short term to renovate the Hôtel des Buttes, its swimming pool and well-being areas. The County Council will seriously improve road access. The obsolete Hermitage hotel will be demolished. It will give way to a village of chalets with hotel service. Designed with noble materials like woodwork and stone, they will house a hundred cozy rooms, at the foot of the ski slopes. A nature Spa with a panoramic and aromatic sauna filled with an unprecedented dimension, will elevate Ventron among the high places of tourism in the region: *"We are going to promote a pilot Spa, the Forest Spa, with products, treatments provided by local producers"*, specifies Pierre Singer. *"We are going to do tailor-made, adapt the domain to the natural environment, and create a mountain table with local products!"*

Loads of activities

Shop selling typical Vosges products, menus faithful to the terroir's authenticity, Kneipp course in the middle of nature, base camp offering multiple activities, development of the peat bog, reopening of the Riant farm-inn... The site will create many jobs to ensure a host of activities. In any case, it intends to open to a family atmosphere, to a public in love with

the mountains, concerned with relaxation and immersion into nature. Without forgetting the ski resort, the soul of Ventron. Alexandre and Pierre will not oversee the exploitation of the slopes, but nevertheless they will be happy to welcome the French Ski School of Ventron, trainer of so many Ventron's children, sometimes champions - from the Leduc family to Clément Noël and Antoine Gérard in Nordic combined. François Vannson, President of the Snow-loving Departmental Council, Brigitte Vanson, Mayor of Ventron, Jean-François Viry, Mayor of Ménénil: all together for the rebirth of skiing, during winter and summer alike, a season when ski lifts are increasingly more appreciated!

Jean-Paul Vannson

A few numbers

800 souls: inhabitants of Ventron. Among them, Emilien Perrin, co-director of Décobois, a company associated with the project of the Moselle duo.

2800 m²: the Hôtel des Buttes' surface, built in the 1970s

2 years: expected time of the end of the first works

20 million euros: construction of the Décobois chalets that replace the Ermitage

2.6 million euros: renovation of the Hôtel des Buttes

Marcher sur un fil

LA SLACKLINE EST UNE PRATIQUE SPORTIVE RÉCENTE QUI FAIT HONNEUR AUX MAGNIFIQUES PAYSAGES VOSGIENS. LE CONCEPT ? MARCHER SUR UNE SANGLE TENDUE ENTRE DEUX ANCRAGES LE PLUS SOUVENT EN MILIEU NATUREL. DERRIÈRE CETTE ACTIVITÉ SE CACHE UNE VÉRITABLE COMMUNAUTÉ DE PERSONNES PASSIONNÉES ET ENGAGÉES. RENCONTRE.



Le terme slackline est tiré de l'anglais et signifie littéralement « *ligne mole* ». Les sportifs adeptes de cette discipline ont pour objectif de traverser cette ligne en marchant, voire en faisant des figures variées. Techniquement, la slackline nécessite l'installation d'une sangle élastique entre deux arbres, poteaux ou encore entre deux rochers, deux montages. Pour la petite histoire, il semblerait que la slackline ait été inventée au Yosemite (Californie) au début des années 1980 par des grimpeurs. C'est au cours des années 2000, que la France voit apparaître ses premiers pratiquants, souvent grimpeurs, alpinistes ou circassiens. Dix ans après, s'ensuit le début de la popularisation, aidée par internet et un engouement grandissant. Nous avons échangé avec deux pratiquants vosgiens assidus : Iannis Bretin, 38 ans, et Quentin Target, 26 ans.

>>>





COLIN

Architecte dplg

/ 575, route de Pont
88200 DOMMARTIN-LES-REMIREMONT

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

Altitude

SPORT OUTDOOR

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

Rando - Trail - Alpinisme - Ski de rando - Mode
• Location de ski de randonnée •

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

Entre funambulisme et méditation

La pratique de la slackline s'est largement développée en France, mais elle reste encore assez difficile d'accès pour les néophytes. La slackline n'est pas gérée de manière traditionnelle par une fédération sportive, mais s'appuie sur la force du bouche-à-oreille pour se démocratiser. Ainsi, ce sport est généralement initié par un passionné à une autre personne curieuse de le tester. Pour Iannis Bretin, à l'origine du groupe Facebook Slack' en Vosges, la slackline est du funambulisme moderne. « *Le but est de maîtriser un déséquilibre constant au-dessus de la sangle et de savoir l'apprivoiser pour quelques secondes d'équilibre* », explique-t-il. Cette discipline souvent pratiquée par des personnes maîtrisant à l'origine l'escalade permet d'augmenter la mobilité et la capacité de concentration. « *Une fois que l'on commence à comprendre le fonctionnement, certains relâchements apparaissent et donnent naissance à des états plus méditatifs* » ajoute l'aficionado. Quentin Target, « *slacklineur* » assidu, confirme ces propos. Son crédo semble d'ailleurs être de vivre en hauteur : avant la slackline, il a pratiqué pendant des années l'escalade et il exerce aujourd'hui la profession de cordiste. Pour lui, « *la slackline est une forme de dépassement de soi qui permet d'atteindre une forme de méditation. On laisse tout couler, tout en étant à la fois très gainé et relâché* ». Le corps et l'esprit oscillent entre une concentration permanente et un relâchement permanent. Cette dualité fait tout le charme de la discipline.

Highline, waterline, jumpline...

Le terme slackline englobe de nombreuses variantes de la pratique. Par exemple, Iannis et Quentin sont, en réalité, plutôt des férus de highline. Ils traversent donc une sangle tendue en hauteur sur plusieurs centaines de mètres dans le vide. En highline la traversée est assurée par un leash (laisse) et une sécurité redondante. Les lieux pour tendre une ligne de ce caractère se trouvent, très souvent, en montagne.

La jumpline inclut des sauts acrobatiques au milieu de la sangle. C'est une sorte de trampoline transportable. La sangle installée est alors plus élastique et large que d'ordinaire (5 cm environ au lieu de 2,5 cm). La waterline consiste, quant à elle, à installer une sangle au-dessus d'un cours d'eau. La longline définit généralement des lignes de plus en plus longues dépassant les 50 mètres de long.

Au-delà de « *simplement* » traverser l'espace entre les deux points d'ancrages, la slackline permet de réaliser des figures statiques ou mobiles pour le plus grand plaisir des yeux.

Bien plus qu'un sport

Derrière la pratique de la slackline se cache une véritable communauté soudée qui défend de fortes valeurs communes. Quentin se définit comme un nouveau hippie. Iannis le rejoint sur l'idée qu'ils aiment vivre en groupe lors de leurs sessions de slackline. Aucun esprit de compétition ne motive les pratiquants de ce sport. D'ailleurs, ils parlent plutôt de « *mode de vie* » et « *d'entraide* » pour qualifier leur pratique. Les deux « *slacklineurs* » confient d'ailleurs être très attentifs à leur mode de consommation : les circuits courts sont une priorité et la plupart d'entre eux sont devenus végétariens dans un souci écologique. De manière générale, dans leur groupe, tous cherchent à consommer moins et mieux. La préservation de l'environnement est une évidence puisque la slackline s'effectue dans des milieux naturels qu'il convient de protéger. Dans les Vosges, des lignes sont régulièrement tendues au Pont des Fées à Remiremont ou à la Martinswand.

Gianina Plesca
Photos ©Basile Berard

Découvrez la highline en vidéo :





SALEWA

**PURE
MOUNTAIN**

ENGINEERED
IN THE DOLOMITES

INTERSPORT
Montagne

LA BRESSE - Centre ville

17, quai des Iranées - 03.29.25.41.89

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



Walking on a tightrope

SLACKLINING IS A RECENT SPORT HONOURING THE MAGNIFICENT VOSGES LANDSCAPES. THE CONCEPT? WALKING ON A STRAP STRETCHED BETWEEN TWO ANCHORS IN THE NATURAL ENVIRONMENT. BEHIND THIS ACTIVITY HIDES A REAL COMMUNITY OF PASSIONATE AND COMMITTED PEOPLE.

athletes who follow this discipline aim to cross this line by walking, or even by doing various tricks. Technically, the slackline requires the installation of an elastic polyester strap between two trees, poles or even climbing anchor points. For the record, it seems that the slackline was invented in Yosemite (California) in the early 1980s by climbers. It was during the 2000s that a real popularisation of slackline appeared with the rise of the internet. In 2010, the slackline really became known to the public. We spoke with two assiduous Vosges practitioners: Iannis Bretin, 38, and Quentin Target, 26.

Between funambulism and meditation

The practice of slacklining has largely developed in France, but it is still quite difficult to access for neophytes. The slackline is not managed in a traditional way by a sports federation but relies on the strength of word of mouth to democratise it. Thus, this sport is generally initiated by an enthusiast to another person curious to test it. For Iannis Bretin, creator of the Facebook group Slack' in the Vosges, slacklining is modern tightrope walking. *"The goal is to master a constant imbalance above the wire and know how to tame it for a few seconds of balance,"* he explains. This discipline, often practiced by people who originally

mastered climbing, increases mobility and the ability to focus. *"Once you begin to understand how it works, certain relaxations appear and give rise to more meditative states",* adds the aficionado. Quentin Target, an assiduous slackliner, confirms these remarks. His credo also seems to be to live at height: before slacklining, he practiced rock climbing for years and today he works as a rope access technician. For him, *"slacklining is a form of self-transcendence that allows you to achieve a form of meditation. We let everything flow, while being both very sheathed and relaxed".* Body and mind oscillate between permanent concentration and permanent relaxation. This duality makes all the charm of the discipline.

Highline, waterline, jumpline...

The term slackline encompasses many variations of the practice. For example, Iannis and Quentin are, in fact, more highline enthusiasts. They therefore cross a strap stretched high over several hundred meters in a gap. In highline the crossing is ensured by a security. The places to draw a line of this type are very often found in the mountains. The jumpline includes acrobatic jumps during the crossing. The installed strap is then of low elasticity and thicker than usual (approximately 5 cm instead of 2.5 cm). The waterline consists of installing a strap above a watercourse. The

longline defines increasingly long crossings generally exceeding 50 meters in length. Beyond "simply" crossing the space between the two anchor points, the slackline allows you to perform static or moving figures for the greatest pleasure of the eyes.

More than a sport

Behind the practice of slackline hides a real close-knit community that defends strong common values. Quentin and Iannis define themselves as new hippies who like to live in a group during their slackline sessions. No spirit of competition motivates the practitioners of this sport. Moreover, they rather speak of "lifestyle" and "mutual aid" to describe their practice. The two "slackliners" also admit to being very attentive to their consumption pattern: short circuits are a priority and most of them have become vegetarians for ecological reasons. In general, in their group, everyone seeks to consume less and better. The preservation of the environment is obvious since the slackline is done in natural environments that should be protected. In the Vosges, lines are regularly stretched at the Pont des Fées in Remiremont or at the Martinswand.

Gianina Plesca
Photos ©Basile Berard



Passion sous les tilleuls

UNTERLINDEN. SOUS LES TILLEULS. S'IL EST MOINS CONNU DANS LE MONDE QUE LA FAMEUSE AVENUE BERLINOISE ÉPONYME UNTER DEN LINDEN, QUI DÉBOUCHE SUR LA PORTE DE BRANDEBOURG, LE MUSÉE DE COLMAR FAIT PARTIE DES ENDROITS CULTURELS LES PLUS COURUS DE FRANCE, LE LOUVRE EXCEPTÉ. QUELQUE 350 000 VISITEURS PAR AN AVANT LE COVID. NUMÉRO 1 EN PROVINCE. UN JOYAU UNIVERSEL DE L'ART RHÉNAN, LE « RETABLE D'ISSENHEIM » EN GUISE D'ÉTENDARD.

Le touriste de masse sera accroché en priorité par le folklore alsacien. Les cigognes, les maisons à colombage, le Kolffhus (Ancienne Douane), la petite Venise et ses promenades en barque, le musée Hansi, figure de proue de la résistance humoristique aux nazis, ou encore la place du général napoléonien Rapp et la statue de La Liberté, œuvre de Bartholdi, autre enfant du pays.



Le futé, l'amateur d'art, l'amoureux des vieilles pierres et des vestiges de l'Histoire, le Vosgien attiré et séduit par l'exceptionnel, choisira le petit détour par l'Eglise des Dominicains et son chef-d'œuvre, «*la Vierge aux buissons de roses*», il longera l'ancien couvent des Catherinettes et la bibliothèque des Dominicains, puis, face à l'Office de Tourisme, franchira les portes du musée Unterlinden pour y puiser émotion, détente, béatitude et espoir, confiance dans l'être humain. Et, en rêvant un peu, il imaginera le souterrain reliant à l'époque les demeures des moines et des moniales...

Car, au delà du Colmar des cartes postales, la merveilleuse capitale du Haut-Rhin a raison de s'enorgueillir d'un trésor historique, à la fois témoin du riche et tourmenté passé d'une cité, d'une région tiraillée entre France et Allemagne, solidement ancrée dans le présent européen, et ouverte résolument sur l'avenir mondial. La différence devenue force, la civilisation rhénane qui résiste aux guerres, aux conflits pour ne retenir, ne sublimer que le positif. La créativité.

Ici, au cœur de la Chapelle, vous serez conquis par la merveille absolue. Privilège. Le «*Retable d'Issenheim*» restauré en profondeur durant quatre ans, couleurs d'origine retrouvées, et visible dans sa totalité fin juin. Statues sculptées en 1512 par Nicolas de Haguenau et peintures de Matthias Grünewald, artiste allemand de la Renaissance, longtemps installées au couvent des Antonins d'Issenheim, petit village entre Colmar et Mulhouse. Puis, Révolution oblige, sauvées et transférées au cœur de leur site actuel.

Prenez une bonne heure, avant d'admirer la suite, pour découvrir tous les secrets cachés sous les volets de bois. Peinture centrale, telle la Crucifixion, l'Annonciation, parfois cachées à l'origine par les deux volets. En 2022, la vie du Christ et celle de St-Antoine l'Ermite, assailli par les démons dans le désert, vous est proposée sans détour, un audioguide professionnel pour vous permettre de scruter les détails. Jeux de lumières. Jeux de couleurs. Jeux de Vie. Jeux divins. Jeux de la Passion.

Jean-Pierre Meyer



Des antonins aux dominicains, Grünewald béni par les dieux

Ici, il y a les bâtiments, épargnés, conservés, restaurés, réhabilités, transformés, mais sans jamais renier l'original. Le couvent des Dominicains fondé en 1232, transformé en caserne militaire durant la Révolution, devenu musée en 1853, géré depuis plus de 150 ans par la société Schongauer (célèbre peintre et graveur colmarien du XV^e, qui a inspiré Dürer). Le cloître du XIII^e en grès rose des Vosges. Et, depuis quelques années, la piscine des anciens bains municipaux (1906) devenue, à l'étage, salle de réunion, conférences, repas, jeux et expositions temporaires.

Ici, surtout, il y a les peintures de Schongauer, Holbein, Cranach à Monet ou Picasso, «*Dahlia*», une toile de Séraphine de Senlis, immortalisée dans le film du même nom ; les sculptures, estampes, mosaïques, dont la gallo-romaine de Bergheim, vitraux, tapisserie «*Guernica*» de Jacqueline de Baume, collections archéologiques, arts décoratifs, monnaies, armes. Il y a même, une ancienne cave alsacienne de vigneron et un fabuleux clavecin Rückers.

Musée Unterlinden

Place Unterlinden, Colmar - Tél : 03 89 20 15 50
Ouvert du lundi au dimanche de 9 à 18h, le premier jeudi du mois de 9 à 20h, fermé le mardi.

www.musee-unterrlinden.com

ÉLÉGANCE ET TRADITION AU COEUR DES VOSGES



RECONNU POUR SON PRESTIGE, SA GASTRONOMIE ET SON SPA D'EXCEPTION.

LE GRAND HÔTEL & SPA ★★★★★ AVEC SES 3 RESTAURANTS ET SON SPA VOUS ACCUEILLE TOUTE L'ANNÉE

03 29 630 631 - CONTACT@GRANDHOTEL-GERARDMER.COM

WWW.GRANDHOTEL-GERARDMER.COM

OUVERT À LA CLIENTÈLE EXTÉRIEURE





88250 - LA BRESSE

■ www.ebenisteriegerard.fr ■

tél : 03 29 25 59 38

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

Passion Under the linden

UNTERLINDEN. UNDER THE LIME TREES. IF IT IS LESS KNOWN IN THE WORLD THAN THE FAMOUS EPONYMOUS BERLIN'S UNTER DEN LINDEN AVENUE, WHICH LEADS TO THE BRANDENBURG GATE, THE COLMAR MUSEUM IS ONE OF THE MOST POPULAR CULTURAL PLACES IN FRANCE, APART FROM THE LOUVRE. SOME 350 000 VISITORS PER YEAR BEFORE THE COVID. A UNIVERSAL GEM OF RHENISH ART, THE "ISSENHEIM ALTARPIECE" AS A BANNER.

The mass tourist will be hooked primarily by Alsatian folklore. The storks, the half-timbered houses, the Kolfhus (Old Customs House), Little Venice and its boat rides, the Hansi Museum, figurehead of the humorous resistance to the Nazis, or even the place of Napoleonic General Rapp and the statue of Liberty, the work of Bartholdi, another child of the country.

The clever, the art lover, the lover of old stones and vestiges of History, the Vosges attracted and seduced by the exceptional, will choose the small detour by the Church of the Dominicans and its masterpiece "*La Vierge aux buissons de roses*". He will walk along the former Catherinnettes convent and the Dominican library, then, opposite the Tourist Office, will cross the doors of the Unterlinden museum to draw emotion, relaxation, bliss and hope, confidence in human beings. And, while dreaming a little, he will imagine the underground network connecting at the time the residences of the monks and the nuns...

Beyond the Colmar of postcards, the wonderful capital of the Haut-Rhin is right to be proud of a historical treasure, both witness to the rich and tormented past of a city, a region torn between France and Germany, firmly anchored in the European present, and resolutely open to the global future. The difference become force, the

Rhine civilization which resists the wars, the conflicts to retain, to sublimate only the positive one: creativity.

From the antonines to the dominicans, grunewald blessed by the gods

Here the buildings are spared, preserved, restored, rehabilitated, transformed, but without ever denying the original. The Dominican convent founded in 1232, transformed into military barracks during the Revolution, became a museum in 1853, managed for more than 150 years by the Schongauer company (famous painter and engraver from Colmar of the 15th century, who inspired Dürer). There is also a 13th century cloister made in pink sandstone from the Vosges. And, in recent years, the swimming pool of the former municipal baths (1906) has become, upstairs, a meeting, conferences, meals, games and temporary exhibitions room.

Here, above all, there are paintings by Schongauer, Holbein, Cranach to Monet or Picasso, "*Dahlias*", a canvas by Séraphine de Senlis, immortalised in the film of the same name. Sculptures, prints, mosaics, including the Gallo-Roman one from Bergheim, stained glass windows, "*Guernica*" tapestry by Jacqueline de Baume, archaeological collections, decora-

tive arts, coins, weapons. There is even an old Alsatian winegrower's cellar and a fabulous Rückers harpsichord.

Here, in the heart of the Chapel, you will be conquered by the absolute marvel that is the "Issenheim Altarpiece". Thoroughly restored over four years, with the original colours, it will be visible in its entirety at the end of June. You will also be able to admire statues sculpted in 1512 by Nicolas de Haguenau and paintings by Matthias Grünewald, a German Renaissance artist, who lived for a long time in the convent of the Antonins of Issenheim, a small village between Colmar and Mulhouse. Then, Revolution obliges, saved, and transferred to the heart of their current site.

Take a good hour to discover all the secrets hidden under the wooden shutters. Central painting, such as the Crucifixion, the Annunciation, sometimes originally hidden by the two shutters. In 2022, the life of Christ and that of St-Antoine the Hermit, assailed by demons in the desert, is offered to you without detour, a professional audio guide to allow you to scrutinize the details. Games of lights. Colour games. Games of Life. Divine games. Passion Games.

Jean-Pierre Meyer

www.musee-unterrlinden.com



CARMEN CASSAN & SYLVAIN FOURNIER

L'urbex dans la pose

CARMEN EST ORIGINAIRE DE MULHOUSE. SYLVAIN DE LA BRESSE. LA PREMIÈRE FUT INITIÉE PAR LE SECOND, MORDU DE MACROPHOTOGRAPHIE ET DE RÉCITS POSTAPOCALYPTIQUES, À UNE PRATIQUE PLUS « CLANDESTINE » QU'OFFICIELLE : L'URBEX. SI CE TERME SONNE AUJOURD'HUI DE MANIÈRE FAMILIÈRE À L'OREILLE DU GRAND PUBLIC, PEU SONT ENCORE CAPABLES D'EN DÉFINIR LES CONTOURS. L'OCCASION EST DONC RÊVÉE DE DÉCOUVRIR L'UNIVERS DE CES CHASSEURS DE LIEUX ABANDONNÉS...



MEINDL

SHOES FOR ACTIVES



FINALE MID GTX®

440 gr

Idéale pour vos randonnées rapides à charges légères. Sa tige tout en mesh et l'empiecement en cuir velours sur les lignes de lacage apporte une **excellente stabilité** et un maintien parfait pour une marche dynamique et efficace durant vos randonnées estivales. Sa **doublure en Gore-Tex®** vous permettra de garder les pieds au sec quel que soit votre parcours. La collerette est souple et rembourrée afin de vous offrir un **confort optimal** tout en conservant cette **sensation de légèreté**.



« Sylvain c'est le reporter, il aime les clichés cadrés. Moi je suis l'artiste, je recherche une ambiance, un détail ». Voici comment Carmen Cassan définit le binôme qu'elle forme depuis 9 ans avec Sylvain Fournier. Leur passion commune ? L'urbex, comprenez l'exploration et la photographie de lieux édifiés par l'homme, aujourd'hui abandonnés mais accessibles. Au fil des pratiques, la discipline s'est même segmentée en différentes spécialités : bâtiments, véhicules, toits, souterrains, fermes (rurbex) et même une section 18+ où l'on prend la pose en tenue d'Adam et Ève : le nurbex.

Vous qui entrez ici...

Si l'urbex développe une mythologie fascinante, il est pourtant à pratiquer en connaissance de cause. Tout d'abord

parce qu'il comporte une part de risque due à la vétusté de certaines structures visitées, mais aussi parce que chacun doit bien être conscient que toute violation de domicile (un endroit paraissant désaffecté ne l'est pas toujours), dégradation, appropriation d'effets... est punissable par la loi. Des précisions que Carmen et Sylvain rappellent en préambule. Pour le reste, c'est 100% plaisir, adrénaline et sensations avec, au fil des excursions, la découverte de lieux hors du commun. « *Au début, on se focalisait sur les spots connus, des adresses qui circulaient* », se rappellent-ils. « *Puis nous avons effectué nos propres recherches, pris la route, observé... Il y a des choses partout !* ». Des trésors cachés dont ils partagent les coordonnées au compte-gouttes, car la concurrence est rude. Si rude qu'ils diffèrent parfois leurs publications afin de préserver certains sites d'exception.



Moisissure mon amour

En une année, les deux photographes parcourent jusqu'à 20 000 kilomètres pour quadriller une zone qu'ils concentrent désormais autour d'Épinal. Les Vosges foisonnent d'opportunités, inutile d'aller plus loin sauf lorsqu'il s'agit de visiter l'un des sites emblématiques de l'urbex. Parmi les plus connus : le château néo-gothique « *Miranda* » à Noisy en Belgique (aujourd'hui démoli), le château néo-baroque Burrus, dit « *La Verrière* », à Sainte-Croix-aux-Mines (désormais réhabilité), la clinique du docteur Anna en Allemagne avec son cabinet de curiosités et ses organes conservés dans le formol, ou encore la villa 1900 « *Amélie* » - alias Le Manoir au Piano - à Granges-sur-Vologne (aujourd'hui détruite). *Il faut que ce soit meublé, qu'il y ait des objets personnels, des photos, le journal avec les petites lunettes sur la table...* », explique Carmen. « *Et il faut que ce soit moisi, avec des toiles d'araignées et du papier peint décollé.* » Autant de caractéristiques participant de la signature des deux urbexiens qui accordent autant d'importance à l'exploration qu'à la prise de clichés, faite le plus souvent au grand angle.

Le lieu ne fait pas le moine

Ce goût de l'aventure donne d'ailleurs matière à quelques surprises. « *On tombe sur des emplacements incroyables* », développent Carmen et Sylvain. Sans compter les syndromes de Diogène qu'ils croisent parfois (des personnes refusant toute aide extérieure - NDLR) alors qu'ils pensent être seuls. « *Un jour, un monsieur nous a offert le thé. Il vivait*

dans une seule pièce et nous sommes tombés sur lui après avoir visité toute sa maison ! ». Beaucoup d'endroits ont un aspect surréaliste et il est difficile de s'imaginer qu'ils peuvent être dans un tel état d'abandon. Alors, lorsque Carmen et Sylvain arrivent sur place, ils commencent par... ranger, afin de voir si c'est exploitable. « *Nous avons dû photographier un millier de lieux depuis nos premières sorties, mais nous en avons inspecté dix fois plus !* », précisent-ils. Les deux artistes aiment aussi se mettre en scène in situ, une manière d'immortaliser leur passage. « *On ne fait pas de l'urbex pour braver l'interdit, mais pour la plupart des lieux qu'on explore, nous n'aurions pas d'autorisation* ». Une passion débordante qui pourrait se tourner dans un futur proche vers de nouveaux horizons, à l'autre bout du monde, du côté de Tchernobyl ou Fukushima... « *jusqu'aux limites de la zone rouge naturellement* ».

Anthony Humbertclaude
Merci à Carmen Cassan et Sylvain Fournier

Site officiel

www.vosges-abandonnees.fr

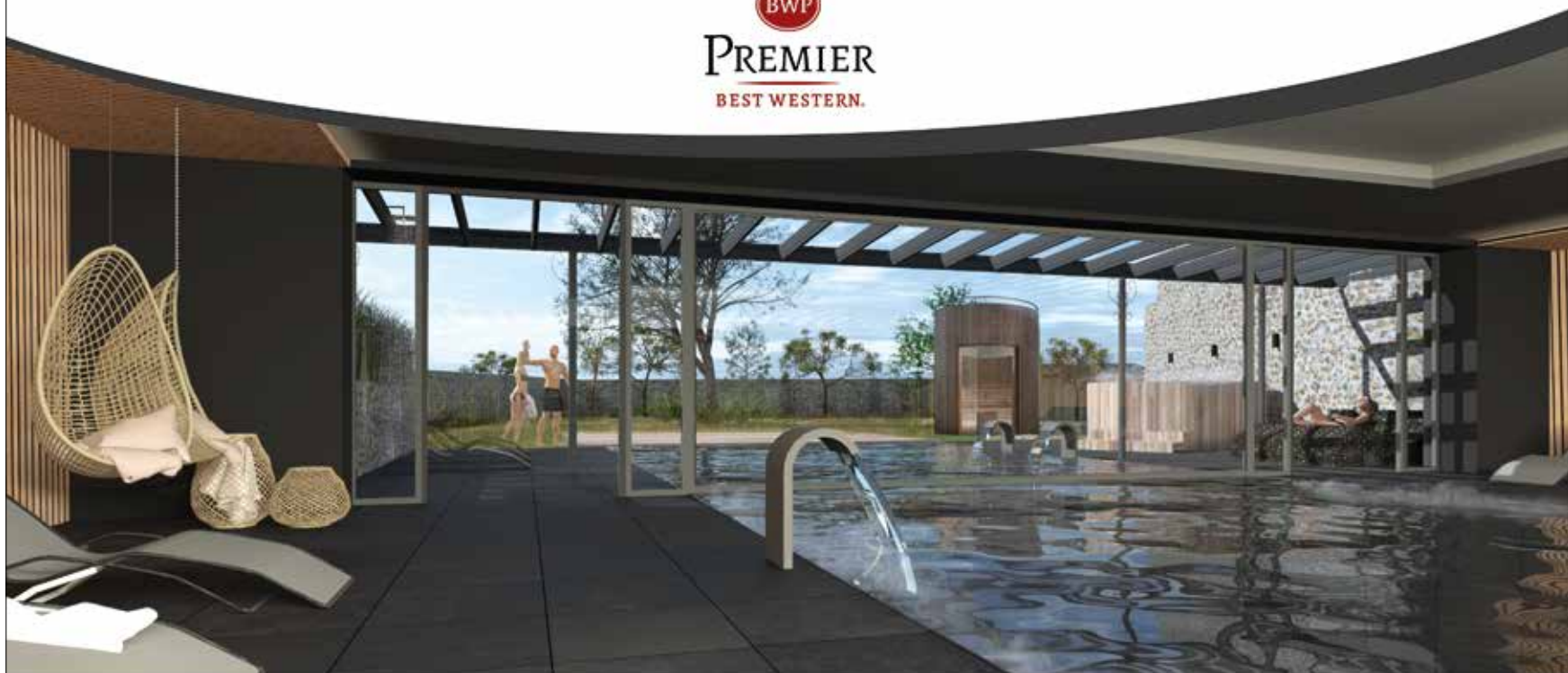
Les deux artistes présentent régulièrement leur travail en collaboration avec les clubs photographiques spinaux Noir & Couleurs et Grand Angle. Ils exposent du 1^{er} novembre 2022 au 3 janvier 2023 au casino de Bussang. La sortie d'un livre est également prévue à la fin de l'année.

Prochainement,
à Remiremont...

LE CHAPÎTRE

Hôtel-Restaurant & Spa

Un projet atypique pour une
expérience client unique.
Le Chapitre : à vous d'écrire
la suite...



Ouverture prévue fin 2022.
76, boulevard Thiers - 88200 Remiremont

LA FAYETTE

HÔTEL ET SPA À ÉPINAL



Notre établissement
a obtenu la reconnaissance



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

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

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

Contactez-nous :

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

Tél : (33 3) 29 81 15 15

Fax : (33 3) 29 31 07 08

epinalhotellafayette.com - bestwestern.fr

CARMEN CASSAN & SYLVAIN FOURNIER

Urban Exploration



CARMEN IS FROM MULHOUSE, SYLVAIN FROM LA BRESSE. THE FIRST WAS INTRODUCED BY THE SECOND, A FAN OF MACRO PHOTOGRAPHY AND POST-APOCALYPTIC STORIES, TO A MORE "CLANDESTINE" THAN OFFICIAL PRACTICE: URBEX. IF THIS TERM SOUNDS FAMILIAR TODAY TO THE EARS OF THE PUBLIC, FEW ARE STILL ABLE TO DEFINE ITS CONTOURS. IT IS THE OPPORTUNITY TO DISCOVER THE UNIVERSE OF THESE HUNTERS OF ABANDONED PLACES...

"Sylvain is the reporter; he likes framed shots. I am the artist, I am looking for an atmosphere, a detail". Here is how Carmen Cassan defines the pair she has formed for 9 years with Sylvain Fournier. Their common passion? Urbex, understand the exploration and photography of places built by man, now abandoned but accessible. Over the course of the practices, the discipline has even been segmented into different specialties: buildings, vehicles, roofs, underground passages, farms (rurbex) and even an 18+ section where you strike a pose in Adam and Eve's outfit: "nurbex".

You who enter here...

If urbex develops a fascinating mythology, it is nevertheless to be practiced with caution. First because it involves a share of risk due to the dilapidation of some of the visited structures, but also because everyone must be aware that any violation of home (a place that appears disused is not always), damage, appropriation of effects... is punishable by law. Details that Carmen and Sylvain recall in the preamble. For the rest, it's 100% pleasure, adrenaline, and sensations with, over the excursions, the discovery of extraordinary places. "At first, we focused on known spots, addresses that were circulating," they recall. "Then we did our own research, hit the road, observed... There are things everywhere!"

Hidden treasures whose coordinates they share in dribs and drabs because the competition is fierce. So harsh that they sometimes postpone their publications to preserve certain exceptional sites.

Mould my love

In one year, the two photographers travel up to 20 000 kilometres to survey an area that they now concentrate around Épinal. The Vosges are full of opportunities, there is no need to go further except when it comes to visiting one of the emblematic sites of the urbex. Among the best known: the neo-Gothic castle "Miranda" in Noisy in Belgium (now demolished), the neo-baroque castle Burrus, known as "La Verrière", in Sainte-Croix-aux-Mines (now rehabilitated), Doctor Anna's clinic in Germany with its cabinet of curiosities and its organs preserved in formalin, or the 1900 villa "Amelie" – also known as "Le Manoir au Piano" – in Granges-sur-Vologne (now destroyed). "It has to be furnished, there have to be personal items, photos, the newspaper with the little glasses on the table...", explains Sylvain. "And it has to be mouldy, with cobwebs and peeling wallpaper...", adds Carmen. So many characteristics that are part of the signature of the two Urbex specialists who attach as much importance to exploration as to taking pictures, most often taken at wide angle.

Do not judge a place by its façade

This taste for adventure also gives rise to a few surprises. "We come across incredible locations", develop Carmen and Sylvain. Not to mention the Diogenes syndromes that they sometimes come across (people refusing any outside help – Editor's note) when they think they are alone. "One day, a gentleman offered us tea. He lived in one room, and we stumbled upon him after visiting his whole house!" Many places have a surreal aspect, and it is difficult to imagine that they can be in such a state of abandonment. So, when Carmen and Sylvain arrive on site, they start by... tidying up, to see if it can be exploited. "We must have photographed a thousand places since our first outings, but we have inspected ten times more!", they say. The two artists also like to stage themselves in situ, a way of immortalizing their passage. "We don't do urbex to defy the ban, but for most of the places we explore, we wouldn't have permission". An overflowing passion that could turn soon to new horizons, on the other side of the world, on the site of Chernobyl or Fukushima... "To the limits of the red zone of course".

Anthony Humbertclaude

Thanks to Carmen Cassan & Sylvain Fournier

www.vosges-abandonnees.fr



Photo © Antoine Noël

La renaissance du Valtin

QU'IL EST MIGNON, LE VALTIN ! UN VILLAGE PITTORESQUE, PRÉSERVÉ, SERTI ENTRE MONTAGNE ET VALLÉE, ENTRE LIGNE DE CRÊTE, CASCADE ET TOURBIÈRE. JOHN VOINSON, LE MAIRE, CRÉATEUR DES « HERBES DU VALTIN », VEILLE À RÉHABILITER PATRIMOINE ET MAISONS TYPIQUES POUR ACCUEILLIR HABITANTS ET ARTISANS. ET L'ÉCRIVAIN BENOÎT DUTEURTRE EN CÉLÈBRE LE CHARME.



The North Face Store Gérardmer



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



Photos ©Fotoléna

On arrive au Valtin en serpentant sur une côte qui domine le village. D'emblée, on flaire un charme particulier. Tout est ici petit et joli, et respire le temps jadis. C'est comme un berceau peuplé de mystère. Comment peut-on marier ainsi failles rocailleuses et douces crêtes vertigineuses, forêt escarpée et pics de verdure, sentiers tranquilles et de panorama - choisi parmi les 30 plus beaux du Parc Naturel des Ballons des Vosges? Les rues reposantes abritent des restaurants qui exhalent un parfum de campagne, des jardins aux plantes odorantes et des ateliers d'artisan.

Le retour des essis

L'église Saint-Sylvestre, si souvent photographiée, pétille de fierté : bientôt, elle doit retrouver ses essis d'origine et un clocher renouvelé. C'est le fruit du pari de John Voinson : pour peaufiner cette réhabilitation, le maire a lancé cet été une souscription avec la Fondation de France. Dans une autre vie, ce géographe de formation a travaillé dans l'urbanisme et dans l'environnement à la direction régionale de l'Environnement à Metz, avant d'être adjoint à l'architecte des Bâtiments de France à Épinal.

Le goût de la liberté

En 2011, à 34 ans, il choisit de changer de métier : « L'agriculture m'a toujours intéressé : l'entretien et la gestion des paysages, la production de plantes aromatiques et médicinales, tout cela me passionne. » Un virage audacieux qu'il assume : « Pas de regrets ! Je me trouve à ma place.

J'ai essayé une baisse de revenu, mais je savoure en échange ma liberté, le plaisir de développer une activité avec une autre personne. Avec une surface assez réduite, on arrive à s'en sortir. »

La demande du bio

John est un chantre de l'agriculture biologique. Il produit un large panel de 30 tisanes, des sirops, liqueurs et apéritifs, dans le laboratoire et le magasin qu'il loue dans le village. Les « Herbes du Valtin » remportent un vif succès : « La demande est importante, on a du mal à suivre, on manque plutôt de production ! », confie-t-il. Parmi ses clients, il compte de très bonnes tables alsaciennes, comme les grands chefs du restaurant étoilé « Poya » et du « 48 degrés Nord ». Le samedi matin, il est fidèle au marché de Thiéfosse : « La vente directe assure 60 % de mon chiffre d'affaires », précise-t-il. Il cultive les circuits courts, jusque Strasbourg. Un réseau de boutiques diffuse ses produits à Saint-Dié, La Bresse et Gérardmer.

Renouveau au village

Ainsi a-t-il obtenu ce qu'il souhaitait : créer des emplois pour faire vivre le village. Les résidences secondaires assurent une fréquentation saisonnière. À proximité de Gérardmer, le prix des maisons et des appartements s'envole, dissuadant les locaux d'acheter. Comment tourner la difficulté ? Le maire mise sur la réhabilitation du bâti existant, ce qui permet de préserver le précieux cachet du village. Et une perspective le réjouit : un tourneur de bois

s'est installé. Il va pouvoir créer des objets artistiques dans un atelier, mis à disposition par la mairie. Beau jouet d'avenir pour le Valtin !

Randonnées

Le village propose deux sentiers de randonnée sur son territoire : le circuit circulaire des « Rochers du Valtin » et le sentier des panoramiques répertorié parmi les 15 plus attractifs du massif vosgien. Le col de La Schlucht, la Combe du Valtin, une partie de la route des Crêtes, toutes ces merveilles, tous ces joyaux relèvent d'un territoire emblématique, fascinant et pittoresque, celui du Valtin. Idée de la secrétaire de mairie Janine Poirot : égrener des poèmes tout au long du sentier, qui offre une superbe vue sur les vallées !

Église

Il a fallu 15 ans aux paroissiens du Valtin pour construire leur église, dédiée à Saint-Sylvestre, à partir de 1704. L'archevêque de Césarée, grand prévôt du chapitre de Saint-Dié Jean-Claude Sommer, l'a consacrée en 1735.

Réchauffement

Comment s'adapter au réchauffement climatique ? La station de ski du Valtin a dû fermer l'an dernier. « On lance une étude pour prospecter et anticiper des activités », annonce John Voinson.

Jean-Paul Vannson
Photos ©Fotoléna et Antoine Noël

Invitation
gourmande



03 89 77 41 42
Seestaedtlé - 68140 Soultzeren
www.aubergedutanet.com

AUBERGE
DU TANET
Seestaedtle

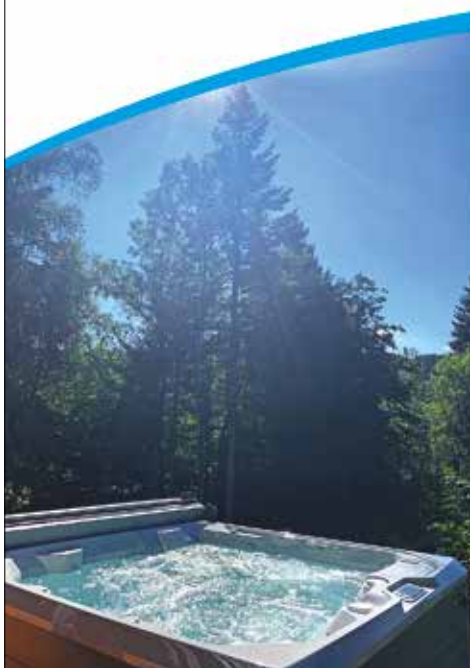
Simplement bon!



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

The Valtin's rebirth

Photos © Foteléna

HOW CUTE IS THE VALTIN! A PICTURESQUE, UNSPOILT VILLAGE, SET BETWEEN MOUNTAIN AND VALLEY, BETWEEN RIDGE LINE, WATERFALL, AND BOG. JOHN VOINSON, THE MAYOR, CREATOR OF "HERBES DU VALTIN», ENSURES THE REHABILITATION OF HERITAGE AND TYPICAL HOUSES TO ACCOMMODATE RESIDENTS AND CRAFTSMEN. AND THE WRITER BENOÎT DUTEURTRE CELEBRATES ITS CHARM.

You arrive at Le Valtin by meandering on a hill that dominates the village. From the outset, one smells a particular charm. Everything here is small and pretty and breathes the past. It is like a cradle populated by mystery. How can you marry rocky faults and gentle vertiginous ridges, steep forest and green peaks, quiet paths, and panoramas - chosen from the 30 most beautiful of the Ballons des Vosges Natural Park? The relaxing streets are home to restaurants that exude the scent of the countryside, gardens with fragrant plants and artisan workshops.

The return of essis

The Saint-Sylvestre church, so often photographed, sparkles with pride: soon, it must find its original essis and a renewed bell tower. The essis are thin planks of split wood (usually spruce), used in the Vosges for cladding or roofing. This is the result of John Voinson's bet: to refine this rehabilitation, the mayor launched a subscription this summer with the Fondation de France. In another life, this geographer by training worked in urban planning and the environment at the regional management of the Environment in Metz, before being assistant to the architect of the Buildings of France in Épinal.

A taste of freedom

In 2011, at the age of 34, he chose to change jobs: "Agriculture has always interested me: the

upkeep and management of landscapes, the production of aromatic and medicinal plants, all of this fascinates me." A bold turn that he assumes: "No regrets! I find myself in my place. I suffered a drop in income, but in exchange I savour my freedom, the pleasure of developing an activity with another person. With a small surface, we manage to get by."

Organic demand

John is a champion of organic farming. He produces a wide range of 30 herbal teas, syrups, liqueurs, and aperitifs, in the laboratory and the store he rents in the village. The "Herbes du Valtin" are a great success: "The demand is high, we have trouble keeping up, we tend to lack production!", he confides. Among his customers, he has very good Alsatian restaurants, such as the great chefs of the starred restaurant "Poya" and "48 degrés Nord". On Saturday mornings, he is loyal to the Thiéfosse market: "Direct sales account for 60% of my turnover", he specifies. He cultivates short circuits, as far as Strasbourg. A network of shops distributes its products in Saint-Dié, La Bresse and Gérardmer.

The village's renewal

He got what he wanted: to create jobs to sustain the village. Secondary residences ensure seasonal attendance. Near Gérardmer, the price of houses and apartments is soaring, discouraging locals from buying. How to overcome the

difficulty? The mayor is counting on the rehabilitation of the existing building, which makes it possible to preserve the precious cachet of the village. And a prospect delights him: a wood turner has set up shop. He will be able to create handicrafts in a workshop, made available by the town hall. Beautiful toy of the future for the Valtin!

Hiking trails

The village offers two hiking trails on its territory: the circular circuit of the "Rochers du Valtin" and the panoramic trail listed among the 15 most attractive in the Vosges mountains. The Col de la Schucht, the Combe du Valtin, part of the Route des Crêtes, all these marvels, all these gems are part of an emblematic, fascinating, and picturesque territory, that of the Valtin. Idea of the town clerk Janine Poirot: throughout the course, write poems all along the path, which offers a superb view of the valleys!

The church

It took 15 years for the parishioners of Valtin to build their church, dedicated to Saint-Sylvestre, from 1704. The Archbishop of Caesarea, Grand Provost of the Chapter of Saint-Dié Jean-Claude Sommer, consecrated it in 1735.

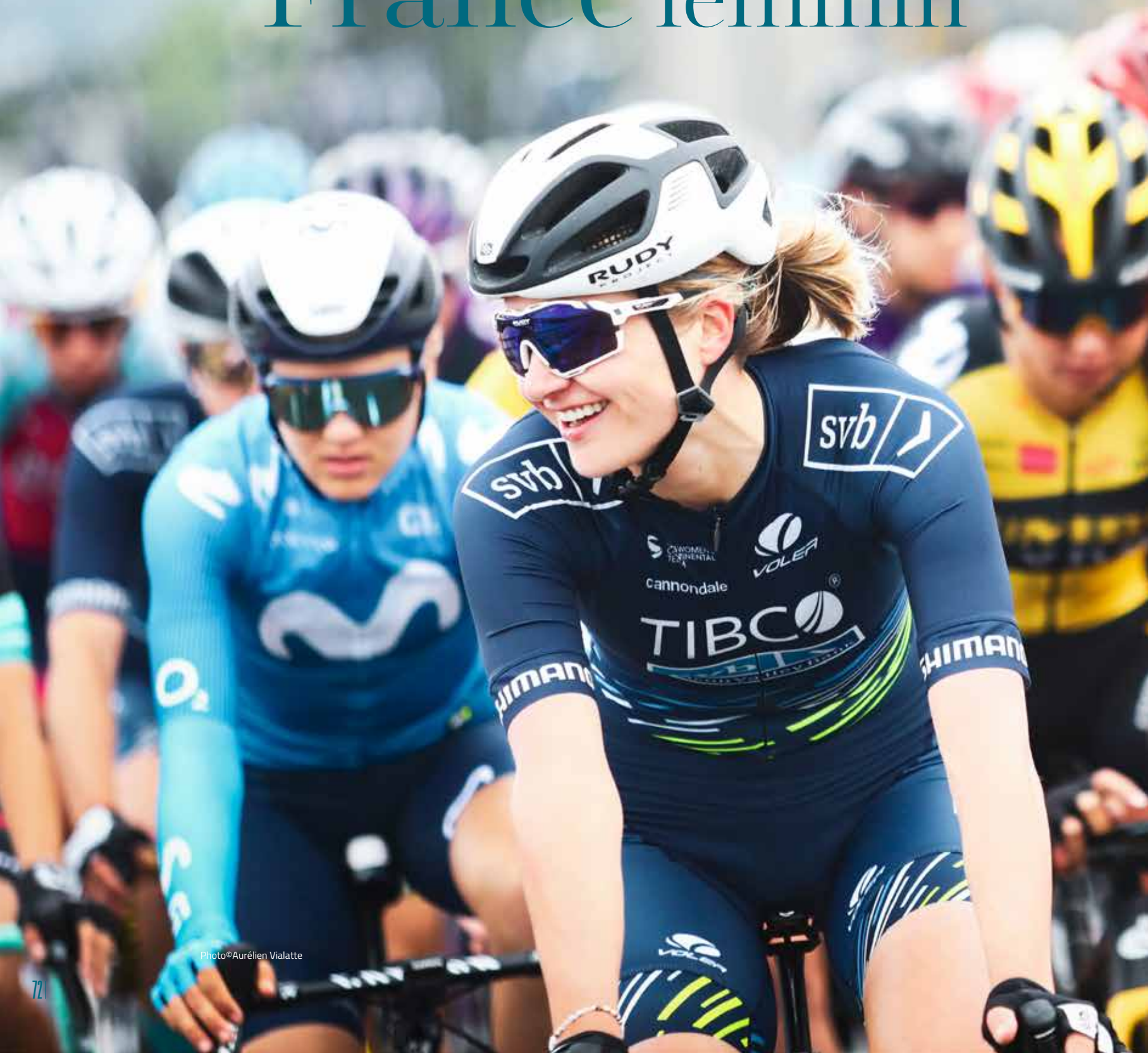
Global warming

How to adapt to global warming? The Valtin ski resort had to close last year. "We are launching a study to prospect and anticipate activities," announces John Voinson.

Jean-Paul Vannson

Photos © Foteléna et Antoine Noël

Ça roule à Saint-Dié-des-Vosges avec le Tour de France féminin



Photo©Aurélien Vialatte

Au Tour des femmes!

Saint-Dié-des-Vosges

A VOS AGENDAS : LES 28 ET 29 JUILLET, SAINT-DIÉ-DES-VOSGES AURA L'HONNEUR D'ACCUEILLIR LE PREMIER TOUR DE FRANCE FEMMES AVEC ZWIFT. DURANT TOUTE LA SEMAINE QUI ENTOURE L'ÉVÉNEMENT, DE NOMBREUSES ANIMATIONS SERONT PROPOSÉES PAR LA MUNICIPALITÉ POUR FAIRE LA PROMOTION DU VÉLO SOUS TOUTES SES FACETTES. VENEZ, ON VOUS ATTEND !



Photo © Aurélien Vialatte



SHOWROOM
TOUSTACHE
BIKES

Veloland
VELOPERFO

**LE PLUS
GRAND
CHOIX**
DE VÉLOS DANS LES VOSGES



BULLS

KTM

LAPIERRE

TOUSTACHE

SCOTT

WILIER

veloeco

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



o₂feel
E-BIKES



Photo © Gautier Demouveau

Depuis toujours, le massif des Vosges est un terrain de jeu idéal pour les amoureux de sport. Les idées d'activités en plein air ne manquent pas au cœur de nos belles montagnes, même pour les sportifs professionnels. C'est donc tout naturellement que l'organisation du Tour de France féminin a choisi notre territoire pour ce premier événement historique. « Après avoir accueilli le Tour de France masculin en 2019, et au vu des retombées positives générées, la ville a spontanément décidé de s'impliquer dans cette nouvelle organisation en 2022 », explique Karine Sernaglia, directrice des Sports et de la Jeunesse. Mustapha Guglu, adjoint au maire délégué aux sports à Saint-Dié-des-Vosges confirme, de son côté, faire de cet événement sportif une véritable fête avec diverses animations prévues. Un moment de partage à ne pas manquer.

Une grande première

Le premier Tour de France Femmes est une compétition attendue. Marion Rousse, ancienne coureuse cycliste, dorénavant consultante télévision, a été nommée par Amaury Sport Organisation (ASO) directrice de l'événement. Et nous aurons l'honneur de la retrouver à Saint-Dié-des-Vosges. Le Tour de France Femmes va se dérouler en huit étapes, soit 1029 kilomètres durant lesquels 24 équipes de six coureuses vont parcourir les routes de France. Le départ

est prévu le 24 juillet à Paris, au pied de la Tour Eiffel ; l'arrivée est programmée le dimanche 31 juillet à la Planche des Belles Filles. Et le Grand-Est est très largement mis à l'honneur avec des passages dans les départements de la Meuse, la Meurthe-et-Moselle, le Bas-Rhin, le Haut-Rhin et bien-sûr les Vosges.

144 sportives de haut niveau sont donc attendues à Saint-Dié-des-Vosges pour une arrivée le 28 juillet et un départ vers Rosheim le 29 juillet. Une étape de 128 km très technique avec de nombreuses côtes. Les étapes 5 et 6 du Tour de France femmes feront donc la part belle aux paysages de notre massif. Autre particularité : Saint-Dié est la seule ville de ce Tour à accueillir une arrivée et un départ. Un avantage non négligeable pour que les habitants et les touristes puissent en profiter grandement.

Une fête à ne pas manquer

Toute la ville de Saint-Dié-des-Vosges sera décorée aux couleurs du Tour de France. L'arrivée sera célébrée au quai Jeanne d'Arc, à proximité de l'Office de Tourisme et le départ, le lendemain, s'organisera devant la Mairie. La « fan zone » sera placée à ce niveau et l'ambiance y est garantie. Au-delà, dès le 29 mai, « la fête du Tour » débutera dans la ville avec un challenge vélo à relever. L'idée étant d'inciter le maximum de personnes à se déplacer à vélo, il sera donc

proposé un parcours au centre-ville permettant de cumuler le maximum de kilomètres pour s'approcher de la distance totale du Tour de France Femmes (1 029 km) et Hommes (3 328 km) soit 4 357 km. Évidemment, chacun pourra s'y essayer à son rythme et en autant de jours que nécessaire.

Les clubs cyclistes du département s'organisent de leur côté pour proposer aux licenciés de parcourir l'étape Saint-Dié-des-Vosges/Rosheim en avant-première.

Au-delà de ces événements « outdoor », la dictée du Tour a quant à elle, une place particulière dans les établissements scolaires. Le vendredi 25 mars, 310 élèves ont participé à l'événement dans le but de se familiariser avec le monde du vélo. Aussi, trois expositions seront organisées au sein de la ville avec des photographies de vélo et de femmes cyclistes. Enfin, plus ludique encore, un concours de gâteaux à l'image du Tour de France Femmes est organisé avec la participation des commerçants.

Saint-Dié-des-Vosges vibre déjà au rythme du Tour de France Femmes et vous attend nombreux pour cette grande fête du sport. De la vitesse, des échappées et de la combativité sont à prévoir, vous allez en prendre plein les yeux !

Gianina Plesca



Riding in Saint-Dié with the Women's Tour de France

MARK YOUR CALENDARS: ON JULY 28 AND 29, SAINT-DIÉ-DES-VOSGES WILL HAVE THE HONOUR OF HOSTING THE FIRST WOMEN'S TOUR DE FRANCE WITH ZWIFT. THROUGHOUT THE WEEK SURROUNDING THE EVENT, MANY ACTIVITIES WILL BE PROPOSED BY THE MUNICIPALITY TO PROMOTE CYCLING. COME, WE ARE WAITING FOR YOU!

The Vosges massif has always been an ideal playground for sports lovers. There is no shortage of ideas for outdoor activities in the heart of our beautiful mountains, even for professional sportsmen. It is therefore quite natural that the organisation of the Women's Tour de France chose our territory for this first historic event. After hosting the men's Tour de France in 2019, and in view of the positive spin-offs generated, the city spontaneously decided to get involved in this new organisation in 2022, explains Karine Sernaglia, Director of Sports and Youth. Mustapha Guglu, Deputy Mayor for Sports in Saint-Dié-des-Vosges confirms, for his part, to make this sporting event a real party with various activities planned. A time of sharing not to be missed.

A major first

The first Tour de France Women is an expected competition. Marion Rousse, former cyclist, now television consultant, has been appointed by Amaury Sport Organisation (ASO) as director of the event. And we will have the honour of meeting her in Saint-Dié-des-Vosges. The Women's Tour de France will take place in eight stages, i.e. 1029 kilometres during which 24 teams of six riders will travel the roads of France. The departure is scheduled for July 24th in Paris, at the foot of the Eiffel Tower. The arrival is scheduled for Sunday July 31st at the Planche des Belles Filles. And the

Grand-Est region is very much in the spotlight with visits to the departments of Meuse, Meurthe-et-Moselle, Bas-Rhin, Haut-Rhin and of course the Vosges.

144 high-level sportswomen are therefore expected in Saint-Dié-des-Vosges for an arrival on July 28th and a departure for Rosheim on July 29th. A very technical 128 km stage with many climbs. Stages 5 and 6 of the Women's Tour de France will therefore give pride of place to the landscapes of our massif. Another particularity: Saint-Dié is the only city of this Tour to host an arrival and a departure. A significant advantage so that locals and tourists can take full advantage of it.

A party not to be missed!

The whole town of Saint-Dié-des-Vosges will be decorated in the colours of the Tour de France. The arrival will be celebrated at the Quai Jeanne d'Arc, near the Tourist Office and the departure, the next day, will be organized in front of the Town Hall. The "fan zone" will be placed at this level and the atmosphere is guaranteed. Beyond that, from May 29th, "the Tour festival" will begin in the city with a bike challenge to take up. The idea being to encourage as many people as possible to get around by bike, a course will therefore be presented in the city centre allowing them to accumulate the maximum number of kilometres to

approach the total distance of the Tour de France. Women (1,029 km) and Men (3,328 km) i.e. 4357 km.

Obviously, everyone can try it at their own pace and in as many days as necessary. The cycling clubs of the department are organising themselves on their side to offer licensees the opportunity to run the Saint-Dié-des-Vosges / Rosheim stage in preview.

Beyond these "outdoor" events, the dictation of the Tour has a special place in schools. On Friday March 25, 310 students took part in the event with the aim of introducing themselves to the world of cycling. Also, three exhibitions will be organised within the city with photographs of bicycles and women cyclists. Finally, even more fun, a cake competition in the image of the Women's Tour de France is organised with the participation of merchants.

Saint-Dié-des-Vosges is already vibrating to the rhythm of the Women's Tour de France and awaits many of you for this great sports festival. Speed, breakaways and fighting spirit are to be expected, you will be amazed!

Gianina Plesca



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

La route des Chalots, chemin plaisant

CENTRÉE SUR LES VOSGES DU SUD, LA ROUTE DES CHALOTS EST UN ITINÉRAIRE TOURISTIQUE METTANT EN VALEUR UN PATRIMOINE BÂTI UNIQUE. AU GRÉ DE CES 120 KILOMÈTRES OÙ NATURE ET TERROIR FONT LOI, UNE MULTITUDE D'ESCAPADES VOUS ATTENDENT, AVEC EN FIL CONDUCTEUR LA POSSIBILITÉ DE DÉCOUVRIR CES ÉTONNANTES CONSTRUCTIONS AUXQUELLES LE PARCOURS DOIT SON NOM. PRÈS DE 320 MAISONNETTES, POUR LA PLUPART ACCESSIBLES LIBREMENT, DONT LA PRÉSENCE DENSE SUR LE SECTEUR CONSERVE, MALGRÉ UN USAGE DOMESTIQUE ET AGRICOLE BIEN CONNU, UNE PART DE MYSTÈRE.



Photos©Fotoléna

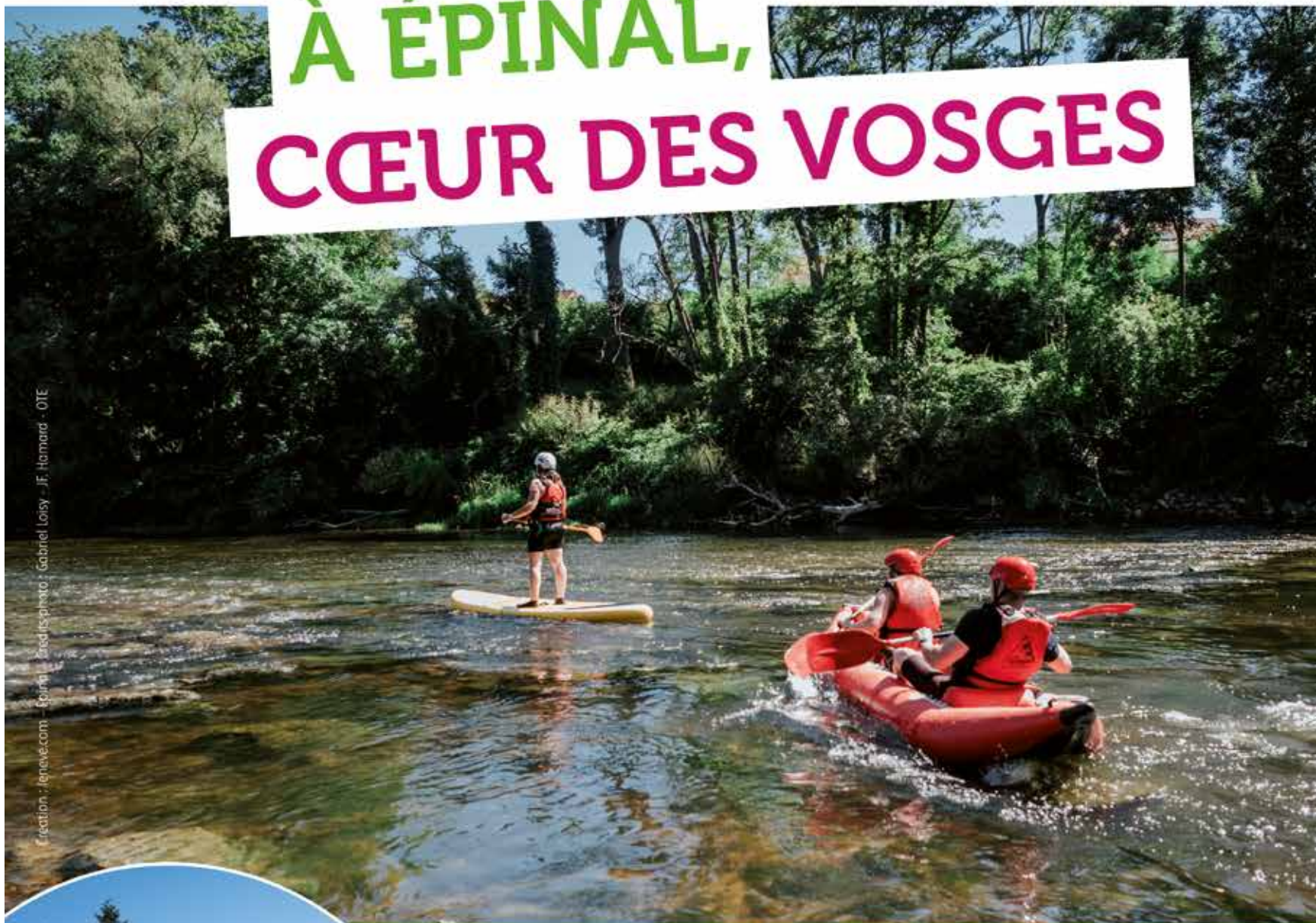
La Route des Chalots @Itinéra Magica



Fabriquez- vous des souvenirs



À ÉPINAL, CŒUR DES VOSGES



Des idées séjours pour tous les jours
sur www.tourisme-epinal.fr ou 03 29 82 53 32





Il existe des énigmes bien gardées. Des héritages que l'histoire locale nous a livrés, remarquables, exceptionnels, singuliers, mais dont personne n'a réussi à percer tous les secrets. Les chalots, ou « *chellos* » en patois, sont des petits greniers typiques des Vosges du Sud, faits de chêne pour l'armature principale, de sapin pour les planches et dotés d'un toit en lave de grès. Aujourd'hui dévolus à d'autres utilisations (abri de jardin, point d'information touristique et même lieu d'habitation), ou conservés comme témoins du passé, ils servaient autrefois de réserve à grain et parfois de « *coffre-fort* » pour stocker objets précieux et denrées rares. Situés le plus souvent hors du corps de ferme pour limiter les risques d'incendie, montés sur pilotis, sur vide sanitaire ou sur cave pour éviter les inondations et freiner les rongeurs, mais aussi entièrement démontables pour être emportés par le paysan dont ils étaient la propriété, leurs origines remonteraient à 1575. Aujourd'hui, les Vosges et la Haute-Saône comptent encore près de 320 chalots, pour la plupart antérieurs au 17^e siècle ; le plus ancien d'entre eux, situé dans le hameau d'Outremont, datant de 1618. Ils sont également présents, sous différentes dénominations, dans d'autres régions de France (le Haut-Doubs, les Alpes, etc.) et du monde (Allemagne, Espagne, Maroc, Mexique, Vietnam, etc.). Leur autre particularité est d'être concentrés sur un petit territoire, et ce pour une raison encore méconnue...

Maisonnettes à la carte

Si la route des chalots débute officiellement à l'Écomusée du Pays de la Cerise de Fougerolles, les 120 kilomètres de ce bonhomme de chemin hautement touristique peuvent se savourer au gré des envies. Ici, pas d'itinéraire imposé, mais

un parcours jalonné de petits panneaux facilement repérables pouvant s'apprécier façon fourmi, en suivant le guide, ou papillon, si l'on est empreint de liberté. Animé et mis en valeur par deux associations - « *La route des chalots* » et « *Le pays du chalot* », son tracé traverse sept communes (Fougerolles-Saint-Valbert, Raddon-et-Chapendu, Saint-Bresson, Girmont-Val-d'Ajol, Le Val-d'Ajol, Plombières-les-Bains et Aillevillers-et-Lyaumont) et nombre de lieux remarquables. Au fil du périple se succèdent sites naturels d'exception (tourbières, cascades, vergers, etc.), circuits de randonnées à pied, en VTT ou à cheval, patrimoine historique (églises, thermes, lavoirs, etc.), haltes gourmandes, centres de loisirs (parc animalier, ferme pédagogique, etc.), lieux d'hébergements... Une offre qui invite à prendre son temps pour découvrir le terroir, admirer ses trésors et déguster ses spécialités avec au menu : produits de la ferme, pains et pâtisseries, charcuterie ou eaux-de-vie (dont le célèbre kirsch de Fougerolles). Le tout proposé par des artisans et producteurs fédérés autour d'une charte qualité. Et pour vivre l'expérience jusqu'au bout, il est même possible, sur réservation, de passer la nuit dans l'un des fameux chalots ! Immersion assurée...

Anthony Humbertclaude

Association La route des chalots

Écomusée du Pays de la Cerise

206 Le Petit Fahys - 70220 Fougerolles

www.routedeschalots.fr

Association Le pays du chalot

324 Le Marbre

88370 Plombières-les-Bains

lepaysduchalot.pagesperso-orange.fr



The route des chalots, a pleasant journey

CENTRED ON THE SOUTHERN VOSGES, THE ROUTE DES CHALOTS IS A TOURIST ROUTE HIGHLIGHTING A UNIQUE BUILT HERITAGE. ALONG THESE 120 KILOMETRES WHERE NATURE AND TERROIR ARE RULING, A MULTITUDE OF GETAWAYS AWAIT YOU, WITH THE COMMON THREAD BEING THE POSSIBILITY OF DISCOVERING THESE ASTONISHING CONSTRUCTIONS TO WHICH THE ROUTE OWES ITS NAME. NEARLY 320 SMALL HOUSES, MOST OF WHICH ARE FREELY ACCESSIBLE, WHOSE DENSE PRESENCE IN THE SECTOR RETAINS, DESPITE WELL-KNOWN DOMESTIC AND AGRICULTURAL USE, A PART OF MYSTERY.

There are well-kept mysteries. Legacies that local history has handed down to us, remarkable, exceptional, singular, but of which no one has succeeded in unlocking all the secrets. The chalots, or “*chellos*” in patois, are small attics typical of the Southern Vosges, made of oak for the main frame, fir for the boards and equipped with a sandstone lava roof. Now devoted to other uses (garden shed, tourist information point and even a place of residence), or kept as witnesses of the past, they once served as a grain reserve and sometimes as a safe for precious objects and rare foodstuffs. Most often located outside the farmhouse to limit the risk of fire, mounted on stilts, on a crawl space or in a cellar to avoid flooding and curb rodents, but also completely removable to be taken away by the farmer owning them, their origins date back to 1575. Today, the Vosges and Haute-Saône still have nearly 320 chalots, most of which date from before the 17th century. The oldest of them, located in the hamlet of Outremont, is dating

from 1618. They are also present, under different names, in other regions of France (Haut-Doubs, the Alps, etc.) and the world (Germany, Spain, Morocco, Mexico, Vietnam, etc.). Their other particularity is to be concentrated on a small territory, and this for a reason still unknown...

Small houses à la carte

If the chalots route officially begins at the Écomusée du Pays de la Cerise in Fougerolles, the 120 kilometres of this highly touristic merry-go-round can be savoured according to your desires. Here, no established itinerary, but a route marked out with small easily identifiable signs that can be appreciated like an ant, following the guide, or a butterfly, if one is imbued with freedom. Animated and promoted by two associations called “*La route des chalots*” and “*Le pays du chalot*”, its route crosses seven municipalities (Fougerolles-Saint-Valbert,

Raddon-et-Ch pendu, Saint-Bresson, Girmont-Val-d'Ajol, Le Val d'Ajol, Plombières-les-Bains and Aillevillers-et-Lyaumont) and many remarkable places. Over the course of the journey, there is a succession of exceptional natural sites (peat bogs, waterfalls, orchards, etc.), hiking, mountain biking or horseback circuits, historical heritage (churches, thermal baths, washhouses, etc.), gourmet stops, leisure centres (animal park, educational farm, etc.), places of accommodation, etc. An offer that invites you to take your time to discover the region, admire its treasures and taste its specialties with on the menu: farm products, breads and pastries, charcuterie or eaux-de-vie (including the famous Fougerolles kirsch). All offered by craftsmen and producers united around a quality charter. And to live the experience to the very end, it is even possible by reservation, to spend the night in one of the famous chalots! Full immersion is ensured...

Anthony Humbertclaude



FENÊTRE, PORTE-FENÊTRE, BAIE VITRÉE exclusive sur-mesure



THM : thymmarc@thymmarc.com / Photos : F. Fournier

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 Egrez
54180 HOUEMONT
03 83 96 60 00
houdemont@mercier-david.fr

SHOWROOM
350 M²

MD
Mercier-David

FAITES L'EXPÉRIENCE DE LA QUALITÉ

Christophe Toussaint

Ressusciter les instruments traditionnels

LES VIBRATIONS MAGIQUES DE LA MUSIQUE. AVEC AISANCE, LE MUSICIEN FAIT DANSER SES DOIGTS SUR LES CORDES. D'EMBLÉE, LES PERLES CRISTALLINES S'ENVOLENT, ÉLÉGANTES. CHRISTOPHE RESTAURE, RÉNOVE ET RÉHABILITE L'ÉPINETTE, HÉRITIÈRE ET AMBASSADRICE D'UNE TRADITION SÉCULAIRE.

Christophe Toussaint, 63 ans, s'exprime calmement. Sereinement. Un charme reposant, intrigant. Chaque note, chaque mot sont pesés - bercés dans la saveur du jeu et le charme du lieu. Perché sur les hauteurs de la montagne, face au mythique Saint-Mont, son atelier est accueillant, hospitalier. L'artiste l'a établi en 1978 au cœur du massif des Vosges, auprès d'une ferme équestre, à Dommartin-les-Remiremont.

La gloire de mon grand-père

Dans sa besace, le créateur et restaurateur, historien de la musique et enseignant, dispose déjà des pépites de son enfance. Après une formation d'ébéniste, il est initié par son grand-père Marcel Gaspard à la fabrication de l'épinette. L'artisan polyvalent du Tholy lui a déjà montré comment on peut métamorphoser le bois de la forêt. Avec ingéniosité, il réalise des objets en bois et des souvenirs des Vosges : fermes miniatures, schlittes, skis recouverts d'une luge, haches de bûcherons. Surtout, il transmet à son petit-fils une passion pour l'épinette, instrument traditionnel qu'il allait étudier, ennoblir, sublimer.

>>>



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



**JE VOIS
LA VIE EN
VOSGES
TERROIR**

HORAIRES

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

Vendredi : 9h30-18h30

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

Dimanche : 9h30-12h00 (+ 15h00-18h00
durant les fêtes et
vacances scolaires)

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



L'épinette des Pays-Bas au Japon

Dans les années 70, la vague du folk-song, venue des Etats-Unis, déferle sur la France. Pour Christophe, ce n'est pas une exclusivité de l'Amérique ! Les Français possèdent depuis longtemps leur instrument, l'épinette des Vosges ! Urbi et orbi, les instruments traditionnels suscitent un engouement. Chanteurs et groupes folk se tournent vers des créateurs chevronnés. Christophe Toussaint, expert connu et reconnu, peaufine des épinettes pour moult musiciens du monde entier, de la Hollande au Japon ! Il noue des liens étroits avec l'exigeant groupe Mélusine, et avec des professionnels éclairés et passionnés.

Christophe, la découverte

A partir des bois locaux - érable, merisier, épicea, poirier et noyer - Christophe Toussaint fabrique épinettes, dulcimers, voire psaltériens ! Chercheur insatiable, il étudie la forme et l'histoire des instruments anciens. Il est couronné en 1993 du Prix Lorrain de l'innovation, pour une épinette d'études. Professeur diplômé d'Etat en Musique Traditionnelle, il enseigne la pratique de l'épinette des Vosges. Il entend rendre ses lettres de noblesse à cet instrument séduisant et méconnu.

Aujourd'hui, Christophe propose des animations en milieu scolaire, des stages de formation musicale et des concerts. Pétri d'histoire lorraine, il explore avec méticulosité les textes

anciens de Musique Traditionnelle. Il adapte le séculaire patois vosgien, déniche et interprète des chants de naguère, oubliés et ressuscités, qu'il rajeunit dans l'air du temps. Il a déjà publié quatre livres, sorti plusieurs disques et CD (dont « *l'épinette des Vosges* » pour la collection Ocora de Radio France). Il récolte patiemment le fruit des recherches d'une commande d'Etat : à la demande du CNRS, deux scientifiques, des ethnomusicologues, sont venues enquêter en octobre 1957 sur « *l'épinette dans les Vosges* ». Un travail énorme jamais exploité. Jusqu'au jour où Christophe a fait sa découverte !

Le baume de la musique

Au fil des années, des rencontres, des échanges et des partages, Christophe Toussaint n'a cessé de poursuivre ses recherches, d'élargir son champ de création. Une progression exigeante, des contacts enrichissants, un souci de transmettre ses connaissances musicales aux jeunes, aux enfants et à tout public : « *Avec des personnes handicapées, des malades d'Alzheimer, j'ai vécu des moments très forts. Leur intelligence m'a impressionné, et parfois leur mémoire étonnante : un handicapé de Bâle, qui parlait le Suisse, le Français, l'Allemand et l'Italien a récité trois strophes de « l'amant de la Saint-Jean ». Auparavant, on n'avait pas entendu le son de sa voix. Nous avons chanté ensemble. Par la musique, on ranime des sentiments, on suscite des émotions qui font pleurer les gens.* »

L'épinette à l'école

Christophe a fourni 24 épinettes au Conseil Départemental, qui circulent dans tous les écoles des Vosges. Il révisé et accorde les instruments, ainsi que des enseignants. Il a joué le rôle de directeur artistique : « *Je faisais jouer des groupes intéressants comme les Ménestrels et les Hatattos.* » Avec Mathilde Miclo, il a joué de la musique baroque de Chédille et Boismortier, des compositeurs antérieurs à Bach : « *Tout ce qui a été écrit jusqu'en 1730, cela passait bien au niveau de l'épinette ! Il existe des centaines de milliers de musique traditionnelle, 30.000 ont été écrites en Allemagne, 1000 à 1500 morceaux ont été écrits en Lorraine. C'est une richesse que les groupes folkloriques ont exploitée comme ils l'ont pu.* »

Jean-Paul Vannson
Photos Léna Mai ©Fotoléna

Contacts

Christophe Toussaint,
maître-artisan,
inscrit au répertoire des Métiers.
4, les Granges de Franould,
88200 Dommartin-lès-Remiremont.
Tel : 07 84 27 71 86

epinette.free.fr

Visite sur rendez-vous, possible par groupe avec salle d'expo de 100 m².



**BIOCOOP
LA CIBOULETTE**

**chez biocoop
on sème
pour la vie !**

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

**BIOCOOP
LA CIBOULETTE**

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

03.29.50.24.66

Boulangerie Nédélec

24, quai de Dogneville
88000 Epinal

Tél. 03 29 29 65 58

Ouvert du lundi au samedi

de 6 h à 20 h

Fermé le dimanche





Christophe Toussaint

The resurrection of traditional instruments

THE MAGICAL VIBRATIONS OF MUSIC. WITH EASE, THE MUSICIAN MAKES HIS FINGERS DANCE ON THE STRINGS. FROM THE OUTSET, THE CRYSTALLINE PEARLS FLY AWAY, ELEGANT. CHRISTOPHE RESTORES, RENOVATES, AND REHABILITATES THE ÉPINETTE, A TRADITIONAL PLUCKED-STRING INSTRUMENT OF THE ZITHER FAMILY, HEIRESS AND AMBASSADOR OF A CENTURIES-OLD TRADITION.

Christophe Toussaint, 63, speaks calmly. A restful, intriguing charm. Each note, each word is weighed, cradled in the flavour of the game and the charm of the place. Perched on the heights of the mountain, facing the legendary Saint-Mont, his workshop is very welcoming. In 1978, the artist established it in the heart of the Vosges mountains, near an equestrian farm, in Dommartin-les-Remiremont.

My grandfather's glory

In his bag, the creator and restorer, music historian and teacher, already has nuggets from his childhood. After training as a cabinetmaker, he was introduced to épinette making by his grandfather Marcel Gaspard. The versatile craftsman from Le Tholy has already shown him how to transform the wood of the forest. With ingenuity, he creates wooden objects and souvenirs from the Vosges: miniature farms, schlittes, skis covered with a sled, lumberjack axes. Above all, he passed on to his grandson a passion for the épinette, a traditional instrument that he would study, ennoble, sublimate.

From netherlands to japan

In the 1970s, the wave of folk music, coming from the United States, swept over France. For Christophe, this is not exclusive to the U.S! The French have had their instrument for a long time, the épinette of the Vosges! The traditional instruments aroused a real craze all around the world. Singers and folk groups turn to seasoned creators. Christophe Toussaint, a well-known and recognised expert, polishes épinettes for many musicians around the world, from Holland to Japan! He forged close ties with the demanding Mélusinegroup, and with the lightened and passionate professionals.

Christophe, the discovery

From local woods - maple, cherry, spruce, pear, and walnut - Christophe Toussaint makes épinettes, dulcimers, even psalteries! An insatiable researcher, he studies the shape and history of ancient instruments. In 1993, he was crowned with the Lorrain Prize for Innovation, for a study épinette. State-certified teacher in Traditional Music, he teaches the practice of épinette from the Vosges. He intends to restore some prestige to this seductive and little-known instrument. Today, Christophe offers activities in schools, musical training courses and concerts. Steeped in Lorraine history, he meticulously explores ancient texts of Traditional Music. He adapts the centuries-old Vosges patois, unearths and interprets forgotten songs from the past, which he rejuvenates with more recent tunes. He has already published four books, released several records and CDs (including "L'épinette des Vosges" for Radio France's Ocora collection). He patiently harvests the fruit of research for a state commission: at the request of the CNRS, two scientists, ethnomusicologists, came to investigate in October 1957 on the "Épinette des Vosges". A huge work never exploited. Until the day Christophe made his discovery!

The comfort of music

Over the years, encounters, exchanges and sharing experiences, Christophe Toussaint has continued to pursue his research, to broaden his field of creation. A demanding progression, enriching contacts, a concern to transmit his musical knowledge to young people, children, and all audiences: "With people with disabilities, Alzheimer's patients, I have experienced very strong moments. Their intelligence impressed me, and sometimes their astonishing memory: a disabled



person from Basel, who spoke Swiss, French, German and Italian, recited three stanzas of "the Lover of Saint John". Previously, the sound of his voice had not been heard. We sang together. Through music, we revive feelings, we arouse emotions that make people cry."

Épinette at school

Christophe provided 24 épinettes to the Departmental Council, which circulate in all the schools of the Vosges. He revises and tunes instruments, as well as teachers. He played the role of artistic director: "I was playing interesting bands like the *Mé-nestrels and the Hatattos*."

With Mathilde Miclo, he played baroque music by Chédille and Boismortier, composers prior to Bach: "Everything that was written up to 1730 went well at the épinette level! There are hundreds of thousands of traditional music, 30 000 songs were written in Germany, 1000 to 1500 pieces were written in Lorraine. It is a wealth that folk groups have exploited as best as they can."

Jean-Paul Vannson
Photos Léna Mai ©Fotoléna

Les tourbières

par Vincent Drillon

Imaginez, imaginez les Vosges il y a environ 10 000 ans : des landes à éricacées, de la toundra entrecoupées de moraines, des blocs de granit erratiques (tel que la Boule du Diable ou le Champ des Roches), quelques boisements de bouleaux et de Pins à crochets. Alors que des restes de glaciers s'accrochent encore dans le Wormspel, quelques mammouths ou rhinocéros à poils laineux pâturent dans le fond de la vallée de Belbriette. De l'eau stagnante occupe souvent ces fonds de vallée.

Peu à peu, une végétation bien spécifique s'installe dans ces cuvettes : des sphaignes mais aussi de plus mystérieuses plantes tels que lycopode, éricacées (andromède, myrtille, canneberge, airelle, callune), droséra (plante insectivore), etc. En se décomposant, ces plantes contribuent à composer la tourbe accrochée aux rives ou sous forme de marais flottant ou tremblant.



Linaigrette



Brimbelliers



Myrtille fleur



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

*Découvrez des saveurs
inédites dont...*

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.

À L'INTÉRIEUR, SANS PERDRE L'EXTÉRIEUR

un lodge chez vous

—
espace optimisé

—
pas de permis
ni de fondations

**NOS SOLUTIONS
S'ADAPTENT À VOS ENVIES**



ERIVAGE
L'effet Lodge en Bois

Pour plus d'information sur nos habitats alternatifs : www.erivage.fr | 06 82 95 88 02



Sphaignes

En fonction des évolutions climatiques, la forêt oscille des tillaies-chênaies aux forêts de résineux. En effet, il y a 5000 ans, un climat plus chaud que celui actuel régnait sur les Vosges et les résineux avaient trouvé refuge dans les fonds de vallée glaciaire tels que Le Kertoff ou Straiture.

Et comment avons-nous connaissance de l'évolution des forêts ? Grâce aux tourbières ! En effet, les pollens des différentes espèces végétales ont été piégés dans la tourbe laquelle croît en épaisseur d'environ 1 mm par an, les tourbières pouvant ainsi atteindre plusieurs mètres d'épaisseur. L'analyse des pollens des plantes piégées dans la tourbe permet de reconstituer le climat des époques successives.



En l'absence d'oxygène et grâce à l'acidité de l'eau et au froid qui caractérise ce milieu, dans la tourbe, on peut aussi retrouver des restes intacts d'animaux ou même d'homme tel celui de Tollund au Danemark, un « *homme des tourbières* », un cadavre humain dont les restes momifiés ont été conservés dans l'eau puis la tourbe pendant 2400 ans.

Plus proche de nous, les habitants proches des tourbières viennent y cueillir les baies de toute sorte (myrtille, airelle, canneberge, etc.).

Pendant quelques centaines d'années, la fleur d'une plante poussant aussi sur les milieux tourbeux, la linaigrette a été utilisée pour remplir les oreillers et édredons. De même, les lycopodes ont été utilisés comme filtre à lait.

En dehors d'accueillir des plantes particulières rares et souvent protégées, la tourbe peut être exploitée pour se chauffer après un long temps de séchage (Irlande mais aussi Vosges). Pendant la Seconde Guerre mondiale, la tourbière de la Morte Femme a ainsi été exploitée afin de produire du gaz.

La tourbière est à la fois un lieu de stockage (quand elle n'est pas exploitée) et un producteur de CO₂ quand elle est exploitée contribuant ainsi aux émissions de gaz à effets de serre sous forme de méthane entre autre.

Nos Vosges recèlent encore bien des secrets aussi ouvrons bien les yeux pour les découvrir. Les tourbières font partie de ces secrets. Néanmoins, ces milieux sont rares et fragiles ; aussi faut-il les protéger notamment en respectant les réglementations. Certaines tourbières peuvent aussi être dangereuses : trous d'eau qui peuvent être profonds comme à Lispach. Aussi restons à distance et admirons ces milieux si particuliers. Enfin, il y a encore quelques années, le Grand tétras fréquentait les tourbières y trouvant en abondance des baies de myrtillier (ou brimbelles) mais sa population est en train de s'éteindre victime des activités humaines : activités forestières, sports de neige, etc.

Texte et photos
Vincent Drillon



Lycopodes

Bogs

by Vincent Drillon

Imagine the Vosges around 10,000 years ago: heathlands, tundras interspersed with moraines, erratic blocks of granite (such as the Boule du Diable or the Champ des Roches), a few birch and pine woods. While remnants of glaciers still cling to the Wormspel, a few woolly-haired mammoths or rhinos graze in the bottom of the Belbriette valley. Standing water often occupies these valley bottoms.

Little by little, a very specific vegetation settles in these basins: sphagnum but also more mysterious plants such as lycopodium, ericaceae (andromeda, blueberry, cranberry, heath), sundew (insectivorous plant), etc ...). As they decompose, these plants contribute to composing the peat clinging to the banks or in the form of floating or trembling marshes.

Depending on climatic changes, the forest oscillates from till-oak groves to softwood forests. Indeed, 5000 years ago, a warmer climate than the current one reigned over the Vosges and conifers had found refuge in the bottoms of glacial valleys such as Kertoff or Straiture.



Droseras



Le Grand Tétrard



Ménéyanthe

And how do we know about the evolution of forests? Thanks to the bogs! Indeed, the pollens of the different plant species have been trapped in the peat which grows in thickness by one mm per year, the peat bogs thus being able to reach several meters in thickness. The analysis of pollen from plants trapped in the peat makes it possible to reconstruct the climate of successive eras.

In the absence of oxygen and thanks to the acidity of the water and the cold that characterises this environment, in the peat, one can also find intact remains of animals or even of man such as the Tollund in Denmark. He is a *"man of the bogs"*; a human corpse whose mummified remains have been preserved in water and then peat for 2400 years. Closer to us, the inhabitants close to the bogs come to pick berries of all kinds (blueberry, cranberry, etc...).

For a few hundred years, the flower of a plant also growing on peaty soils, called cottongrass, was used to fill pillows and comforters. Similarly, lycopods have been used as a milk filter.

Apart from hosting rare and often protected plants, peat can be used for heating after a long drying time (Ireland but also Vosges). During the Second World War, the Morte Femme bog was exploited to produce gas.

The peat bog is both a place of storage (when it is not exploited) and a producer of CO² when it is exploited, thus contributing to greenhouse gas emissions in the form of methane among others.

Our Vosges mountains still conceal many secrets, so let's open our eyes to discover them. Peat bogs are part of these secrets. Nevertheless, these environments are rare and fragile. It is therefore necessary to protect them by respecting the regulations. Some bogs can also be dangerous: water holes that can be deep like in Lispach. Keep some distance and admire these very special environments. Finally, a few years ago, the capercaillie frequented the peat bogs finding there an abundance of blueberries (or brimbelle as it is called in the Vosges) but its population died out victim of human activities: forestry activities, snow sports 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





Le paradis secret du Girmont- Val-d'Ajol

LES VOSGES SECRÈTES SE RÉVÈLENT. ELLES SONT SITUÉES DANS LES VOSGES DU SUD. ELLES OFFRENT UNE ALTERNATIVE ORIGINALE, LOIN DES SENTIERS BATTUS ET DES ITINÉRAIRES À FORTE FRÉQUENTATION. DÉCOUVERTE D'UN MONDE AUTHENTIQUE, D'UN TERROIR PRIVILÉGIÉ, D'UNE NATURE RICHE DE SURPRISES ET DIVERSITÉ.



Etang de Corfaing ©VIP



Girmont-Val-D'Ajol - Cascade du Géhard ©VIP

La création, l'implantation d'une forêt d'un hectare, composée de 500 plantes comestibles du monde entier. C'est la performance d'un projet grand public, unique dans le Grand-Est. L'association « *une figue dans le Poirier* » a cueilli le fruit de cinq années de recherches. Elle a transformé une ancienne pâture en jardin, une sapinière de Noël en forêt gourmande. Une aventure inédite, soutenue par le Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges et les collectivités locales. Arbres du terroir - pommiers, cerisiers, mirabelliers - se sont frottés à des essences exotiques - kiwis de Sibérie, nashis, kakis, ronces de Chine.

>>>



Photo ©Itinéra Magica



Miel sapin AOP



Andouilles du Val d'Ajol - Site remarquable du Goût



Une Figue dans le Poirier



Cascade de Faymont ©Valeur Image Production

Une forêt-jardin en microcosme

Ouvert au public, le jardin « *Une Figue dans le Poirier* » abrite des potagers en permaculture, deux serres de culture, un poulailler, un étang pédagogique, une pépinière de saules et une parcelle d'épices, rien que cela ! Ce lieu se pare aussi d'œuvres artistiques, qui côtoient légumes, arbres fruitiers et grenouilles ! Mieux encore : depuis cinq ans, une scène de spectacles vivants s'est greffée à la forêt-microcosme et aux jardins accueillants.

Les Jardins en Terrasses de Plombières

Autre site touristique plein de vie, détente et découverte : « *Les jardins en Terrasses* » de Plombières-les-Bains. Un endroit convivial, niché dans une forêt campée sur les hauteurs, où se mêlent art, culture, histoire, gastronomie et patrimoine. Jardiniers volontaires et bénévoles, travailleurs sociaux ont relancé en 1996 les anciens jardins cultivés naguère par les religieuses. Peu à peu, les équipes de jardiniers ont réhabilité le site pour en faire un lieu d'intérêt touristique important de Plombières. Sa valeur paysagère et patrimoniale est reconnue. En 2006, un chalot est construit, promouvant le patrimoine local, fort des 350 chalots des communes voisines. Des ateliers d'écologie pratique lançant des animations scolaires et environnementales sont ouverts en 2007, et en 2014 l'accrobranche des jardins en terrasses ouvre trois parcours qui conjuguent aventure et respect de la nature.

Une andouille émérite

Un bonheur que l'on savoure après une bonne marche, tonique et reconstructive. Rien de tel que les spécialités gourmandes du terroir vosgien ! Au pays privilégié du Girmont-Val-d'Ajol, à vous le festival du goût préparé par les petits

producteurs ! Le bluet des Vosges, les escargots, le fromage et les produits du terroir et le pain bio vous attendent.

Sans compter l'andouille du Val-d'Ajol, marque déposée depuis 1984, fumée au bois de hêtre, assaisonnée et arrosée comme il faut, selon une antique tradition, respectable et respectée. La production de l'andouille et du gandoyau du Val-d'Ajol est limitée à la Commune du Val-d'Ajol. Qu'on se le dise, et qu'on s'incline devant la confrérie des Tasse-Andouilles qui veille à l'authenticité des 200 tonnes d'andouilles et gandoyaux serties chaque année par cinq bouchers, seuls dépositaires d'une noble tradition !

Cascades à gogo

Révélation pour les amateurs de plus en plus nombreux de randonnées-découvertes : riches d'histoire et de nature préservée, les Vosges du sud aimantent de plus en plus une clientèle éprise de calme, d'authenticité et de beauté. Comment ne pas céder aux bijoux naturels que constituent les étangs du Girmont au Girmont-Val-d'Ajol, les Cuveaux à Eloyes, le site du Saint-Mont à Saint-Amé et à Saint-Etienne-lès-Remiremont, la cascade de Faymont au Val-d'Ajol ? Des balades jalonnées de perles de la faune et de la flore, de rencontres inattendues, de la simplicité essentielle du retour à la nature, bijou unique et retrouvé.

Le Girmont-Val-d'Ajol en pointe

Autre image exemplaire de l'écotourisme : le jardin entomologique de Sébastien Levret au Val-d'Ajol. Il fabrique des refuges pour la biodiversité, et notamment les fameux « *hôtels à insectes* ». Il anime ateliers et conférences autour du jardinage au naturel.

Au Girmont-Val-d'Ajol, au lieu-dit de la Vigotte, Antoine Daval préside un projet exaltant : le site évolue pour devenir un véritable laboratoire vivant pour la transition écologique des

hameaux et des territoires ruraux. Son but est de valoriser les ressources et savoir-faire locaux d'un site montagnard emblématique, agricole, forestier, touristique. Forêts, étangs, milieux naturels sensibles, prairies au cœur du Parc Naturel des Ballons des Vosges, attirent désormais 15 000 visiteurs par an.

Jean-Paul Vannson

Nos rencarts de l'été 2022

Un été à vivre pour partager des rencontres et des découvertes qui éveillent les sens et fabriquent des souvenirs... Plus d'une quarantaine de rendez-vous Nature / Gastronomie / Patrimoine et Savoir-faire. Partez à la rencontre de ceux qui animent et vivent leur territoire.

Jeudi 7 août de 11h à 20h :

Les jardins en fête et en Musique aux Jardins en Terrasses, 88370 Plombières-les-Bains

Les marchés nocturnes du Girmont-Val-d'Ajol

Les vendredis de 18h à 21h du 24/06 au 26/08.

Les nuits des forêts

Du 17 au 26 juin

31 La Vigotte, 88340 Girmont-Val-d'Ajol

Retrouvez le calendrier complet des sorties sur notre site internet :

www.tourisme-remiremont-plombieres.com



Venez exercer vos talents
au cœur du massif des Vosges !



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

CAMPING LES JONQUILLES

l'esprit camping 100% nature

Ouvert
de fin Avril
à fin Septembre

Détente
Randonnée
Vtt
Pêche
...
Au bord du lac
de Longemer

CAMPING
LES JONQUILLES

2552 Route du Lac 88400 XONRUPT-LONGEMER
Tél : +33 (0)329 633 401 - Web : www.camping-jonquilles.com

Girmont-Val d'Ajol: a secret paradise

THE SECRET VOSGES ARE REVEALED. THEY ARE IN THE SOUTHERN VOSGES. THEY OFFER AN ORIGINAL ALTERNATIVE, FAR FROM THE BEATEN TRACK AND BUSY ROUTES. DISCOVERY OF AN AUTHENTIC WORLD, A PRIVILEGED LAND, A NATURE RICH IN SURPRISES AND DIVERSITY.

The creation, the establishment of a forest of one hectare, composed of 500 edible plants from all over the world. It is the performance of a public project, unique in the Grand Est region. The association *"Une Figue dans le Poirier"* ("a fig in the pear tree") has harvested the fruit of five years of research. They transformed an old pasture into a garden, a Christmas tree into a gourmet forest. An unprecedented adventure, supported by the Regional Nature Park of Ballons des Vosges and local communities. Local trees - apple trees, cherry trees, mirabelle plums trees - rubbed shoulders with exotic species - kiwis from Siberia, nashis, persimmons, brambles from China.

A forest-garden in microcosm

Open to the public, the garden is home to permaculture vegetable gardens, two green houses, a chicken coop, an educational pond, a willow nursery, and a spice plot, just that! This place is also adorned with artistic works, which rub shoulders with vegetables, fruit trees and frogs! Better still: for the past five years, a live performance scene has been added to the forest-microcosm and welcoming gardens.

The Garden-Terraces of Plombières

Another tourist site full of life, relaxation, and discovery: the garden-terraces of Plombières-les-Bains. A friendly place, nestled in a forest camped on the heights, where art, culture, history, gastronomy, and heritage mingle. In 1996, volunteer gardeners and social workers revived the old gardens once cultivated by the nuns. Little by little,

the gardeners team rehabilitated the site to make it a place of major tourist interest in Plombières. Its landscape and heritage value are recognized. In 2006, a chalot was built, promoting local heritage, with 350 chalots in neighboring municipalities. Practical ecology workshops launching school and environmental activities were opened in 2007, and in 2014 the tree climbing on the garden-terraces opened three routes that combine adventure and respect of nature.

A prominent andouille sausage

A happiness that we savour after a good, tonic, and reconstructive walk. Nothing like the gourmet specialties of the Vosges region! In the privileged land of Girmont-Val-d'Ajol, a festival of taste prepared by small producers is yours! Blue cheese from the Vosges, snails, cheese, local products and organic bread await you. Not to mention the andouille du Val-d'Ajol, a registered trademark since 1984, smoked over beech wood, seasoned, and basted as it should be, according to an ancient and respected tradition. The production of Andouille and Gandoyau du Val d'Ajol is limited to the Municipality of Val-d'Ajol. Let it be said and bow down to the Taste-Andouilles brotherhood who ensure the authenticity of the 200 tonnes of andouilles and gandoyaux crimped each year by five butchers, the sole custodians of a noble tradition!

Waterfalls galore

A revelation for the growing number of discovery hikes lovers: rich in history and unspoiled nature, the southern Vosges are attracting more

and more people who love calm, authenticity and beauty. How not to give in to the natural jewels that constitute the Girmont ponds in Girmont-Val-d'Ajol, the Cuveaux in Eloyes, the Saint-Mont in Saint-Etienne-lès-Remiremont, the Faymont waterfall in Val d'Ajol? Strolls punctuated with pearls of fauna and flora, and unexpected encounters. The essential simplicity of a return to nature, a unique and rediscovered jewel.

Girmont-Val d'Ajol at the forefront

Another example of ecotourism: Sébastien Levret's entomological garden in Val-d'Ajol. He creates refuges for biodiversity, and the famous *"insect hotels"*. He leads workshops and conferences around natural gardening. At Girmont-Val d'Ajol, at a place called La Vigotte, Antoine Daval is presiding over an exciting project: the site is evolving to become a veritable living laboratory for the ecological transition of hamlets and rural areas. Its aim is to promote the local resources and know-how of an emblematic mountain, agricultural, forestry and tourist site. Forests, ponds, sensitive natural environments, meadows in the heart of the Regional Nature Park of Ballons des Vosges now attract 15 000 visitors a year.

Jean-Paul Vannson

Visit our website:

www.tourisme-remiremont-plombieres.com



Christine Ferber

Étoile, Amour, Partage, Qualité

« QUAND LES GENS AIMENT CE QUE JE FAIS, ILS M'AIMENT. LA PLUS BELLE RÉCOMPENSE. » CHRISTINE FERBER N'A JAMAIS COURU NI APRÈS LA GLOIRE, NI APRÈS L'ARGENT. ELLE A SUIVI SON INTUITION « FAIS BIEN CE QUE TU AS ENVIE DE FAIRE, LUI DISAIT SON PÈRE, LE RESTE ARRIVERA TOUT SEUL. » AUJOURD'HUI, DANS LE CALME VILLAGE DE NIEDERMORSCHWIHR, UNE REINE SANS COURONNE NI COUR, SUSCITE INTÉRÊT, AMOUR, PASSION, DANS LE MONDE ENTIER. DÉCOUVRONS CETTE FEMME INDÉPENDANTE, LIBÉRÉE, CRÉATIVE, GÉNÉREUSE.



Betty, Christine et Bruno (de gauche à droite). Les Ferber sœurs et frère unis dans la tradition et la gastronomie.

Le père
BIOBIO
• leperebiobio.fr •



**Nos magasins changent de nom
mais conservent le meilleur
de l'alimentation biologique !**

100% BIO, priorité au vrac et aux produits locaux.
Une démarche éthique et responsable, une grande famille.

Suivez nos aventures sur nos réseaux sociaux
Facebook et Instagram @leperebiobio

Gérardmer

81 Bd de la Jamagne
88400 Gérardmer
03 29 55 48 89

Lunéville

3 Av. de la Libération
54300 Lunéville
03 83 89 31 27

Saint-Nabord

1 Fbg de Remiremont
88200 Saint-Nabord
03 29 25 44 59

Le Bagatelle

ÉPINAL



Pascal DANNENMULLER, entouré de sa fidèle équipe, vous accueille et vous fait partager sa cuisine simple et généreuse qui fait la part belle aux produits locaux, promesse d'une cuisine authentique et respectueuse de ces produits.



et adhérent



RESTAURANT LE BAGATELLE
12 rue des Petites Boucheries
88000 EPINAL
Tél : 03 29 35 05 22
www.le-bagatelle.fr



Photo©Bernhard Winkelmann

Ici, l'église St-Gall, son fameux clocher vrillé, tors, en spirale, qui domine le vignoble entre Turckheim et Ammerschwihr. Un trésor architectural. Et, en contrebas, une admirable maison alsacienne de 1615. La boulangerie-pâtisserie « *Au relais des 3 Épis* ». Le palais de cendrillon d'une femme d'exception, celle dont Pierre Hermé, copain d'enfance, devenu « *roi du macaron* » et meilleur pâtissier du monde dit : « *Christine fabrique les meilleures confitures sur la planète.* »

Ici, villageois, gens du peuple, journalistes, notables, célébrités (Brad Pitt y vint faire ses courses), amoureux des produits naturels, sains, de saison, de proximité, travaillés avec les mains, l'âme, se pressent et repartent heureux. Qualité d'abord.

Ici vit, entourée de ses proches - Elisabeth, la sœur, Bruno, le frère, Anne-Catherine, la belle-sœur, Nicole, la tante, 77 ans, un personnel fidèle d'une trentaine de personnes, dont de nombreux Japonais - Christine Ferber, 62 ans, chevalière de la Légion d'Honneur, ambassadrice de l'Alsace à l'étranger, admirée, sollici-

tée, invitée, écoutée au Japon, où elle se rend chaque année, où elle donne des cours, participe à des émissions TV en direct; aux USA, Chicago, Singapour, Inde. Conférences, interviews, dédicaces partout en Europe - la cour du Danemark mange ses chocolats et confitures - et promotion pour ses produits si uniques, si personnels, si doux. Comme elle. Les maisons les plus prestigieuses du pays, Paris et province, proposent les fruits de la passion selon Christine.

1 400 sortes de confitures différentes

Plus de 200 000 pots de confiture vendus par an. 1400 sortes différentes créées par cette dame si grande et si humble, qui se lève quotidiennement à 5h, se couche à 22h et trouve le temps de « *m'occuper de mon jardin, les couleurs, les parfums, de lire, aller au musée, collectionner les tissus anciens,* » qui organise des portes ouvertes et verse discrètement la recette à des associations caritatives. Christine qui dénoyauté elle-même les griottes, les met

en pot, goûte, invente. Christine obnubilée par la qualité, la volonté de se démarquer. Retour en arrière...

« *En revenant de mon stage chez le meilleur pâtissier de Paris, M. Peltier, ma cadette Betty m'interpella. « Pourquoi rentrer chez nous, toi qui avais toujours envie de voyager ? » « Parce que je veux créer les meilleurs gâteaux du monde. »* Christine avait 20 ans et, forte de son titre de meilleure jeune pâtissière de France « *dans une profession où les femmes étaient absentes* » elle avait su se faire engager par un patron séduit par son talent et « *son caractère travailleur alsacien* ». Pendant trois ans, elle avait appris auparavant le métier de « *boulangier-pâtissier-confiseur-chocolatier* » à Bruxelles chez les maîtres du genre, parce qu'en France aucun patron ne prenait de femme en apprentissage. « *Il m'a toujours fallu faire mes preuves. Dans la famille, le travail faisait partie d'une manière de vivre. Enfant, je passais l'essentiel de mon temps au magasin. Un jour, j'ai décidé d'imiter maman et grand-mère et fait mes propres pots de confiture, que je décorais avec des tissus. On ne les vendait pas. On les posait en décoration. Jusqu'au moment où les clients purent les acheter. C'était parti. Papa avait raison. Grâce à mes confitures, je voyage, je pratique des langues, j'ai écrit une quinzaine de livres : La cuisine des fées et autres contes gourmands ou encore la cuisine d'Alice au pays des merveilles, illustrée style Dali* ». Un conte de fées grandeur nature.

« *Pourtant, j'avais envie d'ouvrir une boutique à Colmar, où je vendrais d'avantage que dans mon village de 300 habitants. Papa, qui a inventé le kougelhopf glacé en 1963, m'a dit : Réfléchis. À Illhaeusern, autre village perdu, les Haerberlin ont fait de leur Auberge de l'ill une référence* ». Elle a pris sa décision, est restée au bercail et a suivi la trajectoire du grand chef. Fidèle en amitié, disponible, guidée par son étoile. « *Ce que je préfère? Les tartes et les sablés, héritage de nos traditions germaniques. La confiture de coings et de griottes, les plus dures à réaliser. Je suis une privilégiée. Ma passion est intacte.* » Rencontrez-la. Et savourez.

Jean-Pierre Meyer

Maison Christine Ferber

« *Au Relais des 3 Épis* »

18, rue des 3 Épis

68230 Niedermorschwihr

Tél : 03 89 27 05 69

www.christineferber.com

Star-love-sharing-quality

Photo © Bernhard Winkelmann

There is the Church of St. Gall and its famous twisted, spiral bell tower, which dominates the vineyard between Turckheim and Ammerschwihr. An architectural treasure. And, below, an admirable Alsatian house from 1615. The bakery and pastry shop *"Au Relais des 3 Épis"*. The Cinderella palace of an exceptional woman, the one of whom Pierre Hermé, childhood friend, who became *"macaroon's king"* and best pastry chef in the world says: *"Christine makes the best jams on the planet."*

Here, villagers, common people, journalists, notables, celebrities (Brad Pitt came there to do his shopping), lovers of natural, healthy, seasonal, worked with the hands, the soul and local products hurry there and leave happy. Quality first.

Here lives Christie Ferber, 62, surrounded by her relatives: Elisabeth, the sister, Bruno, the brother, Anne-Catherine, the sister-in-law, Nicole, the aunt, and a loyal staff of about thirty people, including many Japanese people. She is a knight of the Legion of Honour, Alsace's ambassador abroad, admired, solicited, invited, listened to in Japan, where she goes every year, where she gives lessons, participates in live TV broadcast, but also in the USA, Chicago, Singapore, and India. Conferences, interviews, dedications all over Europe - the court of Denmark eats its chocolates and jams - and

promotion for its products which are so unique, so personal, so sweet. Like her. The most prestigious houses in the country, in Paris and the provinces, offer the passion fruits according to Christine.

1400 different kinds of jam

More than 200 000 jars of jam sold per year. 1400 different varieties created by this tall and humble lady, who gets up every day at 5 am, goes to bed at 10 pm and still finds the time to *"take care of my garden, the colours, the perfumes, to read, to go to the museum, collect old fabrics"*. She organises open doors and discreetly donates the profits to charities. Christine who stones the sour cherries herself, pots them, tastes, invents. Christine is obsessed with quality and a desire to stand out. A travel back in time...

"Coming back from my internship with the best pastry chef in Paris, Mr. Peltier, my youngest Betty called out to me. Why come back home, you who always wanted to travel? Because I want to create the best cakes in the world". Christine was 20 years old and, with her title of best young pastry chef in France *"in a profession where women were absent"*, she had been able to get hired by a boss seduced by her talent and *"Alsatian hardworking character"*. For three years, she had previously learned the trade of

"WHEN PEOPLE LIKE WHAT I DO, THEY LIKE ME. IT IS THE GREATEST REWARD." CHRISTINE FERBER HAS NEVER RUN AFTER FAME OR MONEY. SHE FOLLOWED HER INTUITION: *"DO WHAT YOU WANT TO DO BUT DO IT WELL, THE REST WILL HAPPEN BY ITSELF"* HER FATHER TOLD HER. TODAY, IN THE QUIET VILLAGE OF NIEDERMORSCHWIHR, A QUEEN WITHOUT A CROWN OR COURT AROUSES INTEREST, LOVE, PASSION, ALL OVER THE WORLD. LET'S DISCOVER THIS INDEPENDENT, LIBERATED, CREATIVE AND GENEROUS WOMAN.

"baker-pastry chef-confectioner-chocolatier" in Brussels with masters of the genre, "because in France no boss took on a woman as an apprentice. I always had to prove myself. In the family, work was part of a way of life. As a child, I spent most of my time at the store. One day, I decided to imitate my mother and my grandmother and made my own jam jars, which I decorated with fabrics. We weren't selling them. They were placed as decoration. Until customers could buy them. It was the beginning. Dad was right. Thanks to my jams, I travel, I practice languages, I have written about fifteen books. *"La cuisine des fées et autres contes gourmands"* or *"La cuisine d'Alice au pays des merveilles"*, with Dali-styled illustrations." A true fairy tale.

"However, I wanted to open a shop in Colmar, where I would sell more than in my village of 300 inhabitants. But Dad, who invented frozen kougelhopf in 1963, said to me: "Think. In Illhaeusern, another remote village, the Haerberlins have made their Auberge de l'III a trademark". She made her decision, stayed at home, and followed her dad's path. Faithful in friendship, available, guided by her lucky star. "What do I prefer? Pies and shortbread, heritage of our Germanic traditions. Quince and sour cherry jam, the hardest to make. I am privileged. My passion is intact". Come to meet her et savour her products!

Jean-Pierre Meyer



Les Jardins de Sophie

Domaine de la Moineaudière ★★★★★

Hôtel & Restaurant gastronomique

À 10 minutes des lacs de Longemer et Gérardmer, de la route des Crêtes et du Honneck, et à 2 pas de l'Alsace. 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 Valtin - 88400 Xonrupt-Longemer
03 29 63 37 11 - jardinsdesophie@compagnie-dhdl.com
www.hotel-jardins-sophie.fr



La P'tite Sophie

RESTAURANT

Découvrez aussi...

Bistrot chic au décor élégant & feutré. Le Chef maître restaurateur, issu des Jardins de Sophie, vous propose une cuisine maison composée de produits frais.



La P'tite Sophie

40, rue Charles de Gaulle
88400 Gérardmer
03 29 41 76 96



“

J'aime travailler en verticalité, afin que la personne savoure l'intégralité des saveurs à chaque cuillerée...



Stéphane Mangin, un Vosgien à la Maison Blanc

DEPUIS 2020, LE CHEF PÂTISSIER STÉPHANE MANGIN ŒUVRE AUX CÔTÉS DE GEORGES BLANC, AU SEIN DE LA PLUS ANCIENNE MAISON ÉTOILÉE DU GUIDE MICHELIN. PRÔNANT UNE APPROCHE DU MÉTIER TOUT AUTANT GUSTATIVE QU'ESTHÉTIQUE DONT LE SECRET RÉSIDE DANS LA VERTICALITÉ DU MONTAGE DES DESSERTS, CE VOSGIEN DE 43 ANS AIME SOULIGNER L'IMPORTANCE DE LA LIBERTÉ CRÉATIVE DANS SA QUÊTE DE SAVEURS UNIQUES.

Hohneck Magazine - Vous êtes originaire de Saint-Nabord dans les Vosges, comment l'histoire a-t-elle commencé ?

Stéphane Mangin : J'ai mis pour la première fois le pied dans un laboratoire par hasard. Je me suis présenté vers l'âge de 12 ans à la boulangerie Pernot à Saint-Nabord et ils m'ont proposé une place durant les week-ends. Je suis resté deux ans avant d'entrer comme apprenti, en 1995, chez Jean-Luc Valentin à Remiremont. J'y ai passé mon CAP pâtissier et une mention chocolaterie, avant de rejoindre la maison Schmitt à Gérardmer en 1998, puis de vivre ma première aventure parisienne à la pâtisserie Le Triomphe, dans le 20^e arrondissement.

HM - Ensuite, vous avez énormément voyagé !

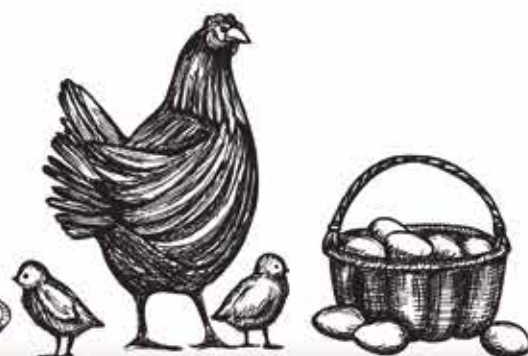
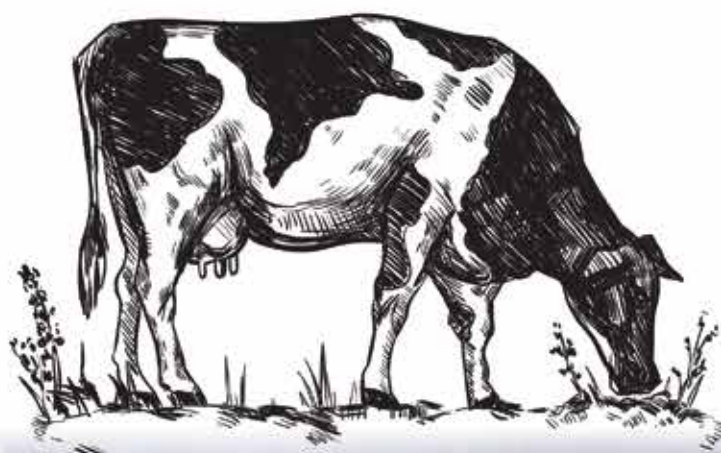
SM - Oui ! En 2001, j'ai intégré le restaurant deux étoiles L'Oasis à Mandelieu-la-Napoule tenu par les frères Rimbault. Quatre ans au sortir desquels mes patrons m'ont proposé un poste à Venise pour gérer trois pâtisseries.

Un beau challenge quand on ne parle pas italien, excepté avec les mains ! En parallèle, je m'occupais du ravitaillement de l'Orient-Express et j'assurais des missions à Abou Dabi ou Tokyo. En 2009, je suis retourné à Paris, chez Laurent Duchêne, avant de repartir dans le Sud en 2012, pour une place à La Bastide Saint-Antoine à Grasse, chez le chef étoilé Jacques Chibois. En 2018, direction le Royal Mansour à Marrakech, propriété du roi du Maroc, avant une nouvelle mission en France, au restaurant Paloma à Mougins qui appartenait à Andrej Babiš, ancien premier ministre tchèque. Puis, j'ai créé ma société de consulting et parcouru le monde : Caraïbes, Turquie, République dominicaine, Canada... jusqu'au jour où des collaborateurs de Georges Blanc m'ont contacté pour me recruter. J'ai demandé un délai pour m'organiser et pris mes fonctions à Vonnas en mai 2020, à la tête d'une équipe d'une dizaine de collaborateurs.

>>>

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



Délicieuse opaline rafraîchie pour un mariage inattendu du fruit rouge et du fruit vert ©Stéphane Mangin

HM - Comment s'organise le quotidien avec un chef aussi prestigieux que Georges Blanc ?

SM - Je n'ai pas de ligne de conduite, ni de produits imposés. Je dresse une assiette, je lui présente, on en discute, on retravaille si nécessaire. Cette liberté me permet de développer mon propre univers avec un objectif : marquer les esprits des clients par une expérience gustative unique.

HM - Quelle est votre approche du métier ?

SM - Comme tout le monde, au départ j'ai reproduit ce que j'avais appris. Mais avec le temps, j'ai développé ma propre signature. Bien entendu je me focalise d'abord sur le goût et les textures, mais j'accorde par ailleurs une grande importance au rendu visuel. Mes desserts se caractérisent par une mise en place poussée. Mon équipe, y compris les apprentis qui sont pleinement associés au processus, passe 5 à 7 minutes par assiette pour disposer tous les éléments : la décoration, le coulis... J'aime travailler en verticalité, afin que la personne savoure l'intégralité des saveurs à chaque cuillerée, comme c'est le cas par exemple pour le dessert en suspension sur une quenelle de glace que j'ai créée. Je trouve aussi mon inspiration au sein des

salles d'exposition. J'ai par exemple créé une Vénus en chocolat inspirée d'une œuvre de Sacha Sosno.

HM - Avez-vous des produits de prédilection, comme la chartreuse que vous mettez souvent en avant ?

SM - La chartreuse est un alcool qui a une histoire et dont les secrets de fabrication sont bien gardés. Son parfum caractéristique donne du « peps », je la marie par exemple au café. J'aime aussi travailler le végétal. J'ai développé des douceurs associant ananas et coriandre ou encore fraise, concombre et aneth. Chez Georges Blanc, ma chance est d'avoir un jardin. Tous les jours, je vais y cueillir des fruits frais et des plantes : fraises des bois, menthe... que nous plantons nous-même.

HM - Des adresses gourmandes à conseiller dans les Vosges ?

SM - Les maisons par lesquelles je suis passé naturellement, mais aussi Le Clos Heurtebise à Remiremont. Une institution !

HM - Quels sont vos projets ?

SM - J'aimerais m'impliquer davantage dans la transmission, créer une école par exemple,

mais aussi développer le consulting. D'ailleurs, je donne déjà des cours à l'Institut Paul Bocuse.

*Propos recueillis par Anthony Humbertclaude
Merci à Stéphane Mangin*

Restaurant Georges Blanc ***

Située à Vonnas dans l'Ain, la maison Blanc est étoilée au Guide Michelin depuis 1929. Son chef, Georges Blanc, secondé par son fils Frédéric, s'inspire pour sa cuisine de l'histoire familiale et régionale qu'il revisite, de l'emblématique volaille de Bresse aux crêpes parmentières, dites « *vonnassiennes* » de sa grand-mère. Côté mer, la carte ondoie entre turbot, tourteau, langoustine ou homard, sans oublier les desserts au diapason de Stéphane Mangin pour une table d'exception.

www.georgesblanc.com



Philippe Laurent
Haute coiffure française



26, rue de la République // 88400 Gérardmer // 03 29 63 36 35 // 03 29 63 06 61
www.philippelaurentcoiffure.com



Votre opticien à domicile *sur rendez-vous*

5 Rue Gambetta, 54200 Toul
03 83 64 53 94
toul@lafrancaisedeloptique.fr



LA FRANÇAISE DE L'OPTIQUE



Stéphane Mangin
©Aline Gérard - @live.and.shoot



Vue de nuit du restaurant Georges Blanc à Vonnas

Stéphane Mangin, a Vosges touch at the Blanc House

SINCE 2020, PASTRY CHEF STÉPHANE MANGIN HAS BEEN WORKING ALONGSIDE GEORGES BLANC, IN THE OLDEST MICHELIN-STARRED HOUSE. ADVOCATING AN APPROACH TO THE TRADE THAT IS AS MUCH GUSTATORY AS IT IS AESTHETIC, THE SECRET OF WHICH LIES IN THE VERTICALITY OF THE ASSEMBLY OF THE DESSERTS, THIS 43-YEAR-OLD FROM VOSGES LIKES TO EMPHASIZE THE IMPORTANCE OF CREATIVE FREEDOM IN HIS QUEST FOR UNIQUE FLAVOURS.

Hohneck Magazine - You are from Saint-Nabord in the Vosges, how did the story begin?

Stéphane Mangin - I set foot in a pastry laboratory for the first time by chance. I presented myself around the age of 12 at the Pernot bakery in Saint-Nabord and they offered me a place during the weekends. I stayed for two years before entering as an apprentice, in 1995, with Jean-Luc Valentin in Remiremont. I passed my pastry degree and a chocolate degree there, before joining the Schmitt house in Gérardmer in 1998, then living my first Parisian adventure at the Le Triomphe pastry shop, in the 20th arrondissement.

HM - Then, you travelled a lot!

SM - Yes! In 2001, I joined the two-star restaurant L'Oasis in Mandelieu-la-Napoule run by the Raimbault brothers. Four years after which my bosses offered me a position in Venice to manage three pastry shops. A great challenge when you don't speak Italian, except with your hands! At the same time, I oversaw refuelling the Orient-Express and I carried out missions in Abu Dhabi or Tokyo. In 2009, I returned to Paris, with Laurent Duchêne, before returning to the South in 2012, for a place at La Bastide Saint-Antoine in Grasse, with the starred chef Jacques Chibois. In 2018, I headed to the Royal Mansour in Marrakech, property of the King of Morocco, before a new mission in France, to the Paloma restaurant in Mougins which belonged to Andrej Babiš, former Czech Prime Minister. Then, I created my consulting company and travelled the world: Caribbean, Turkey, Dominican Republic, Canada... Until the day when collaborators of Georges Blanc contacted me to recruit me. I asked for a delay to organise myself and took up my duties at

Vonnas in May 2020, at the head of a team of around ten employees.

HM - How is daily life organized with a chef as prestigious as Georges Blanc?

SM - I don't have a line of conduct, nor imposed products. I prepare a plate, I present it to him, we discuss it, we rework if necessary. This freedom allows me to develop my own universe with one objective: to mark the minds of customers with a unique taste experience.

HM - What is your view on the profession?

SM - Like everyone else, at the start I reproduced what I had learned. But over time, I developed my own signature. Of course, I focus first on the taste and the textures, but I also attach great importance to the visual rendering. My desserts are characterised by a thorough mise en place. My team, including the apprentices who are fully involved in the process, spends 5 to 7 minutes per plate to arrange all the elements: the decoration, the coulis... I like to work vertically, so that the person can savour all the flavours with each spoonful, as is the case for example for the dessert suspended on a quenelle of ice cream that I created. I also find my inspiration in the exhibition halls. For example, I created a chocolate Venus inspired by a work by Sacha Sosno.

HM - Do you have any favourite products, like the chartreuse that you often highlight?

SM - Chartreuse is an alcohol with a history and whose manufacturing secrets are well kept. Its characteristic fragrance pops out, I combine it with coffee for ins-

tance. I also like to work with plants. I have developed sweets combining pineapple and coriander or strawberries, cucumber, and dill. At Georges Blanc, my luck is to have a garden. Every day, I go and pick fresh fruits and plants there: wild strawberries, mint... which we plant ourselves.

HM - Any gourmet addresses to recommend in the Vosges?

SM - The places where I used to work, naturally, but also Le Clos Heurtebise in Remiremont. An institution!

HM - What are your projects?

SM - I would like to get more involved in transmission, create a school for example, but also develop consulting. By the way, I already teach at the Paul Bocuse Institute.

*Interview by Anthony Humbertclaude
Thanks to Stéphane Mangin*

Georges Blanc Restaurant ***

Located in Vonnas in the Ain region, the Blanc house has been starred in the Michelin Guide since 1929. Its chef, Georges Blanc, assisted by his son Frédéric, draws inspiration for his cuisine from the family and regional history that he revisits, from the emblematic Bresse poultry with crêpes parmentières, called "vonnassiennes" from his grandmother. On the seaside, the menu undulates between turbot, crab, langoustine, or lobster, without forgetting the desserts in tune with Stéphane Mangin for an exceptional table.

www.georgesblanc.com

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.

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



- 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

www.lebistrotgourmand.com

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

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

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.



à PLAINFAING



Visites toute l'année



*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



LA QUALITÉ AU NATUREL
DEPUIS 1986



FABRICATION ARTISANALE
DANS LES VOSGES



LIVRAISON DANS TOUTE LA
FRANCE & UE



03 29 50 44 56

www.cdhv.fr

Retrouvez-nous sur :



**JE VOIS
LA VIE EN
VOSGES**

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



Manoir au Lac

59 chemin de la Droite du Lac
88400 Gérardmer
Tel : 03 29 27 10 20
E mail : contact@manoir-au-lac.com
www.manoir-au-lac.com

De la salle du restaurant ou de la terrasse, vous dominez le lac. Le restaurant est ouvert du mardi soir au dimanche midi **sur réservation**. Vous pourrez prendre le thé ou l'apéritif de 14h à 20h.

*From the dining room or from the terrace, you overlook the lake. The restaurant is open from Tuesday evening to Sunday noon **by reservation**. You can have tea or an aperitif from 2 p.m. to 8 p.m.*

Guide des restaurants

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.

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.

XONRUPT-LONGEMER



La Table de Montagne Le Collet

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

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

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

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

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

Le Manoir au Lac



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

Rubrique littéraire par Alain Bach et Jean-Pierre Meyer



LE TEMPS DES BRIMBELLES

Kévin Gœuriot

« Connais-tu le pays où mûrissent les brimbelles ? C'est un paradis bleu... Une mer où s'échouent les nuages et les rêves. C'est une ligne. Une frontière posée entre ciel et terre... Un horizon, immense, qui sépare l'Alsace de la Lorraine et où le promeneur se plaît à s'évader... »

Après « *Le temps des mirabelles* », Kévin Gœuriot, professeur d'histoire-géographie, originaire du Jarnisy, nous régale de nouveaux souvenirs. Amoureux de la Lorraine, il nous promène de nouvelles en nouvelles « *par le petit chemin dérobé qui nous ramène à l'enfance* ». Des sabots achetés lors d'un séjour dans les Hauts, à la remontée des méandres de l'Orne en canoë avec son père, en passant par une journée hivernale d'affouage, tout nous enchante et nous oblige à la redécouverte de notre environnement. Entre les souvenirs d'enfance de Marcel Pagnol et les récits courts de Philippe Delerm, ce livre nous invite à apprécier les petits bonheurs du quotidien. À croquer comme une part de tarte aux brimbelles.

Éditions La geste. 20 €

CONNEMARA

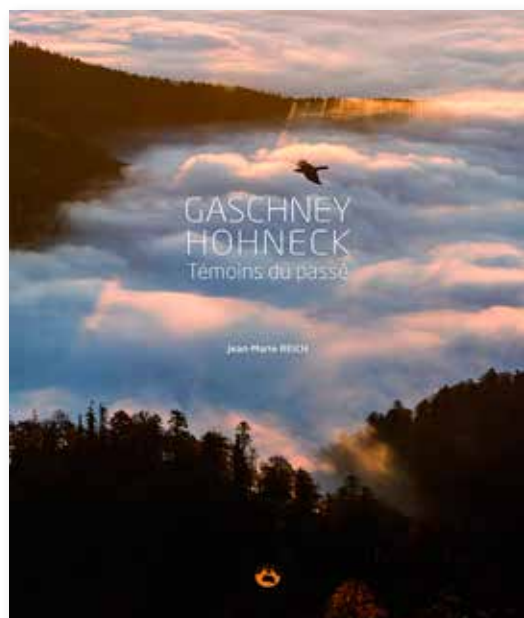
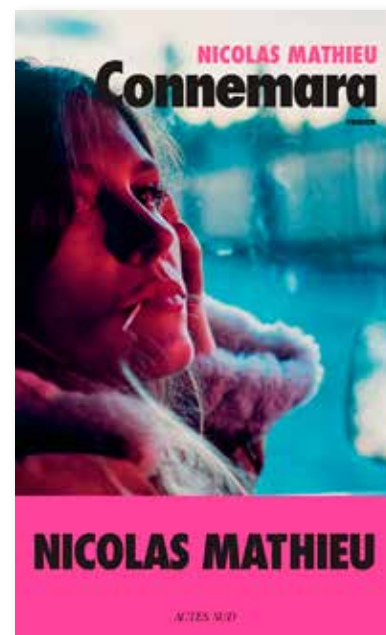
Nicolas Mathieu

Nouer une relation amoureuse par les réseaux sociaux, quoi de plus commun aujourd'hui ?

Elle, Hélène, cadre supérieure dans une boîte de conseil tendance, a quitté sa bourgade vosgienne pour vivre dans une grande ville. Elle a atteint ses objectifs de vie : changement de milieu, famille idéale, maison d'architecte, métier valorisant. Lui, Christophe, ancienne vedette de son lycée quand il brillait dans l'équipe de hockey d'Épinal, est resté au pays. Petits métiers, copains d'enfance, divorcé, il vit entre son père et son fils. Deux regards sur la réussite sociale, le bonheur, l'amour mais les deux sont englués dans leur quotidien de la quarantaine et voilà que tout chancelle, boulot, famille. Ils s'interrogent sur le sens de leur vie, se retrouvent confrontés avec leur passé, leurs espoirs, leurs amours et les rêves de leur jeunesse.

Nicolas Mathieu est né dans les Vosges. Goncourt 2018 pour « *Leurs enfants après eux* ». Il s'inspire de ses racines et de l'actualité pour nos livrer un roman captivant, d'aujourd'hui où se posent les questions éternelles de la réussite, de la place qu'on occupe et de la recherche du bonheur.

Éditions Actes Sud. 22 €



GASCHNEY-HOHNECK, TÉMOINS DU PASSÉ

Jean-Marie Reich

« Je connais l'endroit par cœur, j'y venais très jeune déjà avec mes parents, des mordus, et j'y ai construit mon chalet, sur le Gaschneykopf. J'aimerais faire partager ma passion de la nature à tous les randonneurs, visiteurs, marcheurs, skieurs, vététistes, parapentistes, leur offrir une clé de lecture de ce site unique au-dessus de la vallée de Munster. Leur expliquer comment le paysage a évolué, s'est modifié, comment les glaciers ont fondu, la forêt a disparu en partie pour donner place aux chaumes, qui n'ont rien de naturel ».

Jean-Marie Reich, le Strasbourgeois, qui travaillait dans l'urbanisme et qui aime aller au fond des choses, vient de rééditer, de rajouter son ouvrage épuisé, préfacé par Gérard Leser, le conteur afin de toucher un maximum d'amoureux de nos Vosges éternelles, témoins du passé. Des histoires et de l'Histoire, des anecdotes, des témoignages, de la vie, mais aussi l'évolution, la mutation permanente à la fois du cadre naturel et des hommes. De la ruralité originelle, à la naissance du tourisme, devenu à présent vecteur essentiel, incontournable. Les grandes premières en matière de refuges, de transports, de ski. Portes ouvertes sur l'avenir de ce petit coin privilégié, au centre de l'histoire de l'Alsace-Vosges et même de l'Europe. Un choix énorme de superbes photos pour ajouter encore au rêve éveillé.

Librairie Carpe Diem à Munster et Éditions Salde - 340 pages, 37€

LES DEMOISELLES SCHULER

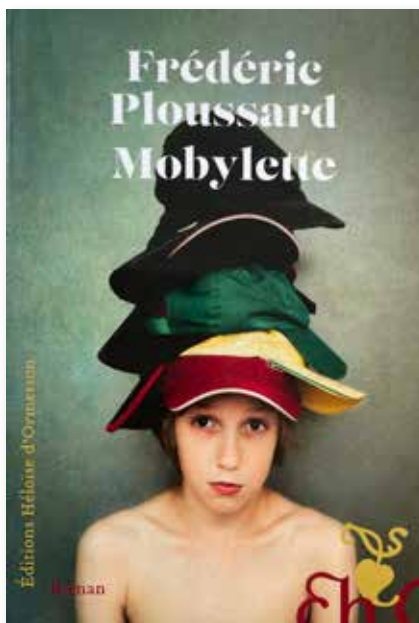
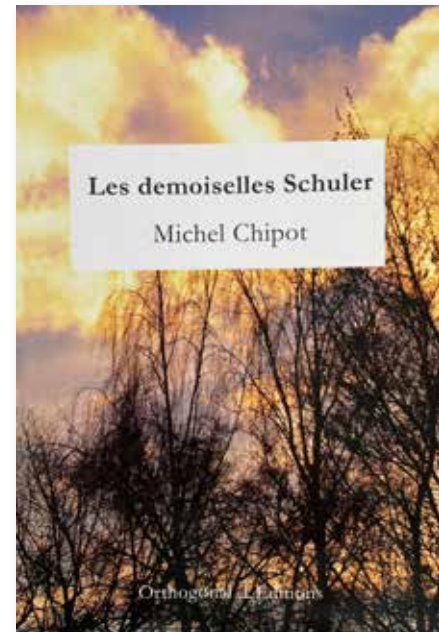
Michel Chipot

Michel Chipot a fait une carrière de mathématicien, membre de l'Académie européenne des sciences, ce natif de Gérardmer a poursuivi parallèlement une passion d'écrivain.

« *Les demoiselles Schuler* » nous entraîne dans le Gérardmer de la fin des années 50, l'enfance de l'auteur. On y retrouve des madeleines locales : les chiques, le pain d'anis, les dentelles, le ski à la Mauselaine en remontant à pied jusqu'aux Grouvelins pour économiser le prix du tire-fesses.

Dans cette bourgade qui ne semble peuplée que de demoiselles du fait des veuvages des deux guerres, les sœurs Schuler ont une histoire bien particulière. Mamies charmantes et accueillantes, elles partagent un secret révélé dans la seconde partie du roman. Le journal intime de l'une, Suzan, en est le fil conducteur. Nous plongeons alors dans l'hécatombe de l'Hartmannswillerkopf qui a décimé la population masculine du secteur au cours de la première guerre mondiale. Le récit devient poignant et nous raconte des destinées liées pour lutter contre les difficultés du moment. De ces épreuves cruelles naissent des histoires tragiques, originales, sentimentales et bien belles à lire.

Orthogonal Editions. 18 €



MOBYLETTE

Frédéric Ploussard

Prix Stanislas 2021. Meilleur premier roman de la rentrée littéraire.

Un livre incisif, réjouissant et mordant. De la Lorraine industrielle en jachère aux Vosges sombres et humides, l'auteur nous entraîne dans une histoire absurde et pourtant réaliste au côté de laissés-pour-compte qui ne manquent pas de ressources. Son héros est trop grand, trop myope. Il est éducateur dans un foyer pour enfants cabossés par la vie, des ados aussi féroces qu'attachants. C'est aussi un jeune père perdu, trop grand pour son fils trop petit, amateur de nage en eau libre dans les lacs, la nuit.

Frédéric Ploussard nous régale de clichés sur les côtés obscurs de notre région qui deviennent autant de clins d'œil réjouissants (Bête des Vosges, affaire Grégory...). On y croise des tueurs de pigeons, des trafiquants de champignons hallucinogènes ou de cactus... Attention au lecteur non averti, voici un livre poisseux comme la suie des hauts fourneaux éteints et des incendies volontaires, comme la graisse des cantines et des kebabs. Le style est direct et cru, le ton mordant, les situations surprenantes et l'humour, toujours présent, fait sourire et rire de la misère, de la petitesse et de la bêtise.

Editions Héloïse d'Hormesson. 21 €

UN PEU PLUS LOIN

Marie Claude

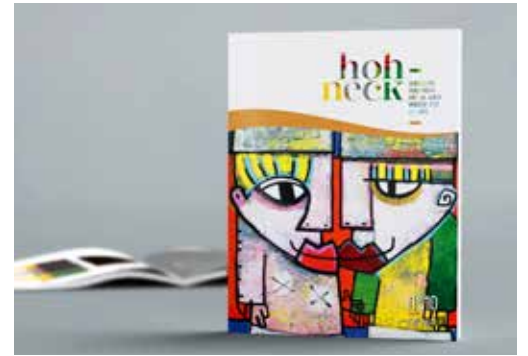
L'Infernal trail a débuté dans les Vosges en 2009, c'est aujourd'hui une institution qui offre des types de courses adaptés à un large public. Cette épreuve devenue mythique est au départ une histoire de famille, d'amis, de copains qui ont réussi à fédérer plus de 650 bénévoles, 5000 coureurs et plus de 60 partenaires. Cette formidable aventure sert de cadre au roman : 200 km à travers les paysages splendides des montagnes vosgiennes.

Marie Claude est vosgienne, notaire associée, mère de famille et auteure. Elle nous raconte une double histoire autour de l'ultra-trail et du monde de l'entreprise. Le lecteur voyage entre les péripéties de la course et les aléas d'une entreprise innovante : les obstacles de parcours, les éclaircies, les non-dits, les rancoeurs, la solidarité. Deux mondes vont se se confondre pour notre plus grand bonheur. Un livre qui donne envie de chausser ses baskets et de s'élancer sur les sentiers aux côtés d'Agathe l'héroïne vitaminée de cette aventure.

Impression : BoD . 18 €



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

ROULEZ DANS LA ROUE DES CHAMPIONS

Explorez le Massif des Vosges à deux roues.
Quelle que soit votre monture, électrique ou musculaire,
entre les beaux cols et les montées mythiques,
à vous de voir si vous voulez mouiller le maillot !



www.massif-des-vosges.fr

Gt.

GARNIER-THIEBAUT
FRANCE



Linge de maison fabriqué à Gérardmer depuis 1833

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