

hoh - neck

MAGAZINE
MONTAGNE
ART DE VIURE
MASSIF DES
VOSGES



—
HIVER 2023

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
Email : studio@dargdesign.com
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

Photographe : Fitoléna

Léna Hydulpe • Tél : 07 71 07 94 07

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

Contrairement aux grandes villes partant en quête de solutions vertes pour améliorer leur qualité de vie, dans le Massif des Vosges nous avons la chance de pouvoir profiter à pleins poumons de la nature environnante. Un privilège que les citadins nous en vient de plus en plus et dont nous ne devons pas minimiser l'importance et la valeur. Comme l'illustre une nouvelle fois Hohneck Magazine dans ce numéro, notre massif est un trésor abritant une faune et une flore grandioses, que vous découvrirez magnifiées sous le regard du photographe Anthony Dimitri auquel nous consacrons un article, mais aussi dans le reportage dédié à la famille d'oiseaux des pics. Au sommaire également, le plein de sensations avec le sauteur à ski Anthony Robert, l'artisanat avec le coutelier Dylan Didot, une belle place accordée au patrimoine avec Senones et son abbaye Saint-Pierre mais aussi le folklore des légendes vosgiennes, sans oublier notre section gastronomie qui s'intéresse à la prestigieuse Auberge de l'Ill et aux grands crus alsaciens... de rouges. Vous retrouverez en outre nos rubriques habituelles sur l'actualité de la destination, dont un focus sur la 30^e édition du Festival de Gérardmer !

Bon voyage à toutes et à tous, merci aux annonceurs présents à nos côtés et à nos lecteurs toujours plus nombreux.

Bonne lecture !

In the Vosges mountains, we are lucky to be able to fully enjoy the surrounding nature. Unlike the big cities that need to look for green alternatives to improve their quality of life. People living in an urban environment are increasingly longing for this privilege. We should not underestimate the importance and value of it. Once again, Hohneck Magazine highlights our massif's treasure trove of astonishing flora and fauna. You will discover our mountains glorified under the gaze of the photographer Anthony Dimitri - to whom we dedicate an article - and in the report on woodpeckers' bird family as well. Also in this issue, you will feel some intense sensations with the ski jumper Anthony Robert and discover craftsmanship with the cutler Dylan Didot. Heritage is brought to the fore with Senones and its Saint-Pierre abbey, as well as the folklore of our Vosges legends. As for our gastronomy section, the focus is on the prestigious Auberge de l'Ill and the Alsatian red Grands Crus. You will also find our usual columns on the destination's news, including a focus on the 30th Gérardmer Festival!

Enjoy this journey and thank you to our advertisers and our ever-growing readership.

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)



Photo de couverture
Anthony Dimitri

Crédits photos

Le Tambour des Pics ©Gilles Gounant / Sensations fortes avec Anthony Robert ! ©Alban Guerry / Dylan Didot, coutelier ©Fitoléna / Senones va reconquérir sa noblesse d'Antan ©Fitoléna / Anthony Dimitri ©Anthony Dimitri / Carola source de vie ©Dites-Cheese ©Carola ©Adobe Stock / Entrez dans la meute ! ©Adobe Stock / Retourner version hiver ©Richard Brionne / Le club des incorrigibles du ski ©Fitoléna ©Adobe Stock / Si les Vosges m'étaient contées ©Adobe Stock / Festival de Gérardmer ©Thomas Devard ©Atelier Photo Robert ©Sophie Gaulier ©Photo Phox Gérardmer ©Atelier Photo Robert / Un taureau libéré ©Office de Tourisme de la Vallée de Munster / Vins d'Alsace © Adobe Stock / Marc Haerberlin ©Lucas MULLER ©P.Morgenroth ©Auberge de l'Ill.



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 !



20



26



46



66



78



92

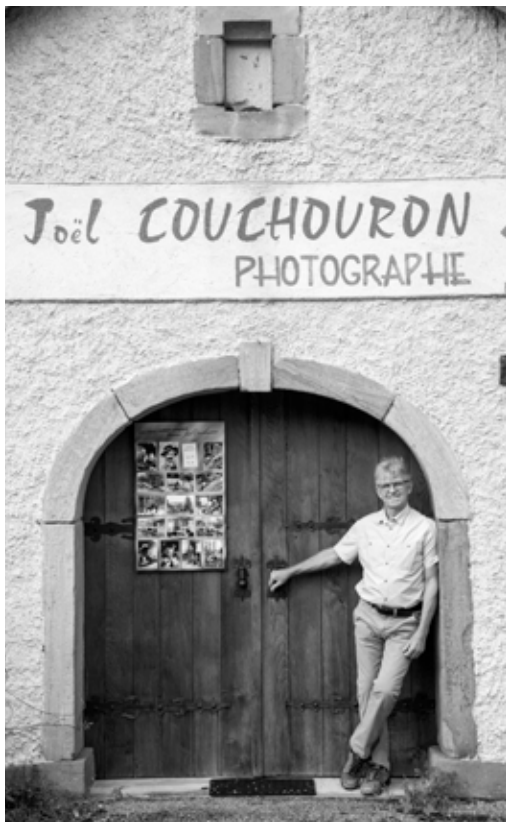


100

SOMMAIRE

- 06 / ACTU > TOUTE L'ACTUALITÉ DU MASSIF
OUR MASSIF' NEWS
- 11 / SHOPPING > LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION
THE EDITORIAL STAFF'S FAVOURITES
- 20 / FAUNE > LE TAMBOUR DES PICS
DRUMMING WITH THE WOODPECKERS
- 26 / SENSATIONS > SENSATIONS FORTES AVEC ANTHONY ROBERT !
BIG THRILLS WITH ANTHONY ROBERT!
- 32 / ARTISANAT > DYLAN DIDOT, COUTELIER
DYLAN DIDOT MASTER CUTLER
- 38 / PATRIMOINE > SENONES VA RECONQUÉRIR SA NOBLESSE D'ANTAN
SENONES IS RECLAIMING ITS FORMER NOBILITY
- 46 / PHOTOGRAPHE > ANTHONY DIMITRI, LES VOSGES MAGNIFIÉES
THE VOSGES GLORIFIED THROUGH ANTHONY DIMITRI'S LENS
- 54 / HISTOIRE > CAROLA SOURCE DE VIE
CAROLA, SPRING OF LIFE
- 60 / DÉCOUVERTE > ENTREZ DANS LA MEUTE !
JOIN THE PACK!
- 66 / BALADE > LAC DE RETOURNEMER
RETOURNEMER'S LAKE
- 72 / SPORT D'HIVER > LE CLUB DES INCORRIGIBLES DU SKI
THE INCORRIGIBLE SKIERS CLUB
- 78 / MYSTÈRE > SI LES VOSGES M'ÉTAIENT CONTÉES
IF THE VOSGES WERE TOLD ME
- 84 / CINÉMA > FESTIVAL DE GÉRARDMER
GÉRARDMER FESTIVAL
- 86 / ART DE VIVRE > UN TAUREAU LIBÉRÉ
A FREE BULL
- 92 / ŒNOLOGIE > VINS D'ALSACE : LES GRANDS CRUS VOIENT ROUGE
ALSACE WINE: THE GRANDS CRUS
- 100 / GASTRONOMIE > MARC HAEBERLIN, L'INVITATION AU VOYAGE D'ILLHAEUSERN
MARC HAEBERLIN, AN INVITATION TO DISCOVER ILLHAEUSERN
- 106 / RESTAURANTS > GUIDE DES RESTAURANTS
RESTAURANTS GUIDE
- 115 / LITTÉRATURE > RUBRIQUE LITTÉRAIRE
LITERARY SECTION

HOMMAGE



JOËL COUCHOURON

*Le bateau sombre,
Il reste comme ombre
Toute la lumière de ton oeuvre,
De ta vie, une vraie preuve.
Joël Joël Joël Joël Joël ...*

*Partir sans revenir,
Terrible bonheur englouti,
Les yeux de larmes embués
Seules bouées pour respirer.*

*Tout s'est affalé, comme glissé à l'eau.
Reste à trouver les mots.
Au travers tes images, tes photos
Des gens, des valeurs, nos fameux sapins
Pour aider et reprendre la main.*

*Vosgien de nos montagnes, homme sage,
Attentif, témoin des âges
Ta vie faite de nature, de partage
Devient modèle presque statue.
Le temps ramène bien à la vue.*

*Terriblement perdu ton bonheur
Revu à la gloire, à ton honneur.
Ton bel esprit nous lie.
Ton art nous laisse en vie.*

Yvom
24-09-22

PATRIMOINE

BERGHEIM, ÉLU
«VILLAGE PRÉFÉRÉ
DES FRANÇAIS» 2022

Sélectionnée pour représenter le Grand Est à l'émission de France 3 « Le Village Préféré des Français », Bergheim a remporté le titre cette année.

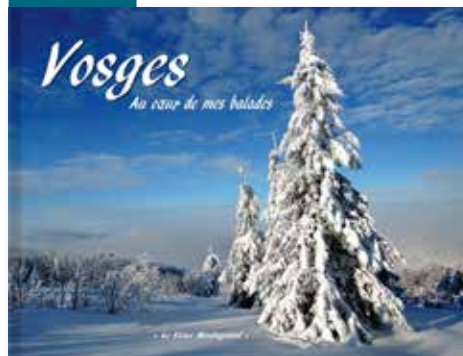
La discrète cité viticole de Bergheim a séduit avec ses remparts qui ceignent le village, sa Porte Haute, ses maisons à pans de bois colorés et l'art de vivre alsacien. L'Alsace remporte ainsi son 4^e titre en dix ans. Après Eguisheim en 2013, Kaysersberg en 2017 et Hunsbach en 2019, Bergheim rejoint le club des « Villages Préférés des Français ». Situé entre Sélestat et Colmar, le village de Bergheim est sans doute moins connu que d'autres cités viticoles à proximité dont la notoriété, bien méritée, va bien au-delà des frontières hexagonales.

Selected to represent the Grand Est on the France 3 program "Le Village Préféré des Français", Bergheim won the title this years.

The discreet wine-growing town of Bergheim seduced with its ramparts that surround the village, its Porte Haute, its colorful half-timbered houses and the Alsatian way of life. Alsace thus won its 4th title in ten years. After Eguisheim in 2013, Kaysersberg in 2017 and Hunsbach in 2019, Bergheim joined the club of «Favorite Villages of the French». Located between Sélestat and Colmar, the village of Bergheim is probably less well known than other nearby wine towns whose well-deserved notoriety goes far beyond French borders.



LIVRE

LE « VIEUX
MONTAGNARD »

Amoureux du Massif Vosgien, Richard Brionne sort son 7^e ouvrage. Le « Vieux Montagnard » continue à faire partager sa passion pour les paysages vosgiens et ceux qui y vivent. Avec toujours autant d'affection pour les gens des hauts.

Au cœur de ses balades, sur les chaumes ou dans les vallées, Richard pose le regard sur le paysage, sur la faune et sur la flore, captant avec justesse les harmonies, les nuances et les subtilités de ce qu'il observe et découvre lors de ses nombreuses escapades. Mais Richard c'est aussi et surtout une bienveillance et un optimisme qui font de lui un homme particulièrement attachant et naturellement en empathie avec tous ceux qu'il croise. Et cela se voit dans ses photographies : on sent que les femmes et les hommes qu'il imprime sur sa pellicule, apprécient le personnage derrière le photographe.

Collection des beaux livres de montagne (27€) aux éditions Olizel

In love with the Massif Vosgien, Richard Brionne released his 7th book. The «Vieux Montagnard» continues to share his passion for the Vosges landscapes and those who live there. With always so much affection for the people of the heights.

At the heart of his walks, on the stubble or in the valleys, Richard looks at the landscape, the fauna and the flora, accurately capturing the harmonies, nuances and subtleties of what he observes and discovers during of his many escapades. But Richard is also and above all a benevolence and an optimism that make him a particularly endearing man and a natural empathy with everyone he meets. And this can be seen in his photographs: we feel that the women and men he prints on his film appreciate the character behind the photographer.



SPECTACLE

PREMIÈRE SAISON DE L'HUMOUR À GÉRARDMER AVEC L'ASSOCIATION ACARA

Le samedi 3 décembre 2022, c'est Panayotis Pascot avec son spectacle « Presque », qui a ouvert le bal au Casino de Gérardmer. Un succès de bon augure pour la suite de la programmation.

Le samedi 14 janvier 2023 au Casino de Gérardmer « *Le point virgule fait sa tournée* ». La plus petite des grandes scènes parisiennes vous propose ses Coups de Cœur, les actuels et futurs grands de l'humour. Ce spectacle vous permettra de découvrir la nouvelle génération d'humoristes : Richard Sabak, Nash et Rodrigue, 3 humoristes avec chacun leur univers. L'incontournable plateau « le Point Virgule fait sa tournée » ne manquera pas de vous surprendre et fera étape à Gérardmer pour chercher la perle humoristique de notre territoire. Une occasion unique pour les humoristes en herbe de se lancer et de monter sur scène. Et pour clôturer cette première saison humoristique, Vérino jouera son nouveau One man show « *Focus* », le mercredi 31 mai 2023 à l'Espace Lac de Gérardmer.

On Saturday December 3, 2022, it was Panayotis Pascot with its show «Almost», which opened the ball at the Casino de Gérardmer. A success that bodes well for the rest of the program:

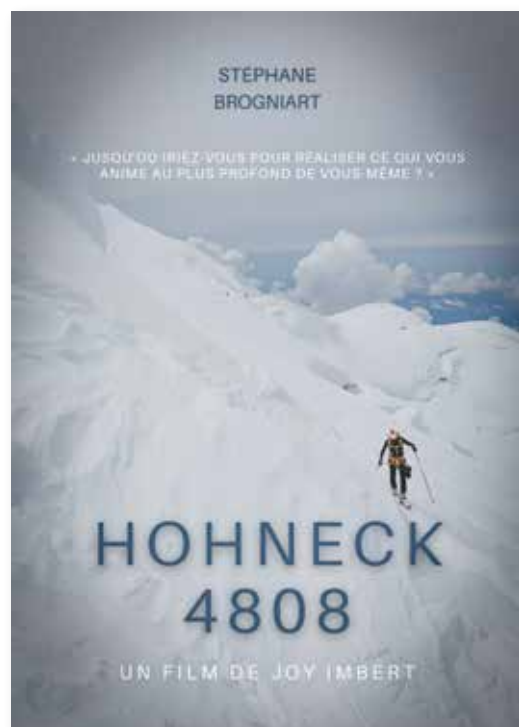
On Saturday January 14, 2023 at the Casino de Gérardmer "The semicolon makes its rounds". The smallest of the great Parisian stages offers you its Coups de Coeurs, the current and future greats of humor. This show will allow you to discover the new generation of comedians: Richard Sabak, Nash and Rodrigue, 3 comedians with each their own universe. The unmissable "Point Virgule makes its rounds" set will not fail to surprise you and will stop in Gérardmer to look for the humorous pearl of our territory. A unique opportunity for budding comedians to get started and get on stage. And to close this first humorous season, Vérino will play his new One man show «Focus», on Wednesday May 31, 2023 at the Espace Lac de Gérardmer.

Billetterie : www.payasso.fr/acara/billetterie

Contact : acara.association@gmail.com

AVENTURE

HOHNECK 4808



Le voyage est un moyen pédagogique de parfaire son éducation et apprendre, au contact du monde, un savoir que les livres ne peuvent délivrer. C'est ce que Stéphane Brogniart a réalisé en mai 2022. Du Hohneck, sommet des Vosges, jusqu'au sommet du Mont Blanc. Le barbu vosgien est parti à pied, en Azimut Brutal, soit tout droit depuis le pas de sa porte. Hohneck 4808 vous embarque dans cette aventure.

Traveling is a pedagogical means of perfecting one's education and learning, in contact with the world, knowledge that books cannot deliver. This is what Stéphane Brogniart did in May 2022. From Hohneck, summit of the Vosges, to the summit of Mont Blanc. The Vosges bearded man left on foot, in Azimut Brutal, straight from his doorstep. Hohneck 4808 takes you on this adventure.

Plus d'infos sur les dates et lieux de diffusion :

www.stephanebrogniart.com

GASTRONOMIE

NICOLAS LAMBERT, DÉSIGNÉ CHEF PÂTISSIER DE L'ANNÉE 2022 PAR GAULT & MILLAU

Son talent est reconnu dans le monde entier, le pâtissier originaire d'Epinal, Nicolas Lambert vient d'obtenir le titre de chef pâtissier de l'année 2022 par Gault & Millau. Encore une belle distinction pour le pâtissier qui cumule les prix. En 2016 et 2017, il devient meilleur pâtissier de Hong-Kong et de Macao. En 2018, il obtient le prix de meilleur chef-pâtissier d'Asie et devient ensuite chef pâtissier à l'hôtel Four Seasons de Saint-Petersbourg. Sans cesse en quête de nouveaux horizons, c'est à Dubaï qu'il exprime actuellement son talent en tant que chef pâtissier senior des hôtels Four Seasons.



His talent is recognized worldwide, the pastry chef from Epinal, Nicolas Lambert has just obtained the title of pastry chef of the year 2022 by Gault & Millau. Another great distinction for the pastry chef who accumulates the prizes. In 2016 and 2017, he became best pastry chef in Hong Kong and Macao. In 2018, he was awarded the prize for best pastry chef in Asia and then became pastry chef at the Four Seasons Hotel in Saint Petersburg. Constantly in search of new horizons, it is in Dubai that he currently expresses his talent as senior pastry chef of the Four Seasons hotels.

SPORT

TOUR DE FRANCE 2023 : LES VOSGES, ULTIME BAGARRE POUR UNE FIN GRANDIOSE.

Le peloton s'élancera au pied du lion de Belfort le samedi 22 juillet avant de prendre la direction des Vosges pour une arrivée au Markstein en Alsace. Cette ultime étape avant les Champs-Élysées promet de rebattre les cartes. Plutôt de courte distance, elle sera jalonnée de ballons vosgiens. Au programme, une série de six cols, sur 133 km et avec un cumul de 3500 km de dénivelé.

Le premier col, et la première difficulté de l'étape, sera le col du Ballon d'Alsace, suivi du col de la Croix-des-Moinats par un versant jusqu'à présent inédit, avec au programme 5,2 km pour une pente de 7,1% de moyenne... et près de 10% au pied du col. Les coureurs retrouveront ensuite un classique du Tour de France, le col de Grossepierre avec des segments allant jusqu'à 18%, puis le col de La Schlucht, beaucoup moins pentu. Cinquième col ensuite, avec le col du Petit Ballon. Situé à seulement 20 km de la ligne d'arrivée, il devrait occasionner des attaques malgré une pente de 8,2% et un revêtement pour le moins rugueux. Le col du Platzerwasel, également difficile avec une montée de 7,1 km à 8,4% de moyenne, sera l'avant-dernière difficulté de l'étape. La dernière étant la montée du Markstein, dont le sommet culmine à 1265 m. Si certains en doutaient encore, les Vosges sont définitivement l'un des visages de la Grande Boucle.

Tour de France 2023: the Vosges, ultimate fight for a grand end.

The peloton will set off at the foot of the Belfort lion on Saturday July 22 before heading towards the Vosges for a finish at Markstein in Alsace. This final stage before the Champs-Élysées promises to reshuffle the cards. Rather short distance, it will be punctuated by Vosges balloons. On the program, a series of six passes, over 133km and with an accumulation of 3500km of elevation.

The first pass, and the first difficulty of the stage, will be the Ballon d'Alsace pass, followed by the Croix-des-Moinats pass via a hitherto unseen slope, with 5.2 km on the program for a slope of 7.1% on average... and almost 10% at the foot of the pass. The riders will then find a classic of the Tour de France, the Col de Grossepierre with segments of up to 18%, then the Col de la Schlucht, much less steep. Fifth pass then, with the Petit Ballon pass. Located just 20 km from the finish line, it should cause attacks despite an 8.2% gradient and a rough surface to say the least. The Platzerwasel pass, also difficult with a 7.1 km climb at an 8.4% average, will be the penultimate difficulty of the stage. The last being the ascent of Markstein, whose summit culminates at 1265m. If some still doubted it, the Vosges are definitely one of the faces of the Grande Boucle.



SPORTS MÉCANIQUES

RALLYE VOSGES GRAND EST 2023 : EN ROUTE VERS LA NEUTRALITÉ CARBONE !



Après avoir successivement accédé au Championnat de France des Rallyes 2^e Division en 2015 et au Championnat de France des Rallyes en 2018, le Rallye Vosges Grand Est est devenu une manche incontournable du Championnat de France des Rallyes ! Il est aujourd'hui le rallye le plus important du Grand Est, un rendez-vous incontournable du sport automobile !

De retour du 16 au 18 juin 2023 avec 190 km de chrono autour de Gérardmer, 28 communes du Département des Vosges seront impliquées dans l'organisation des épreuves spéciales. Si le Rallye Vosges Grand Est participe incontestablement à la dynamique économique et au rayonnement de notre territoire, il s'engage avec détermination et humilité comme acteur du développement durable. Un événement labellisé « Eco Manifestations », validé par la mise en place d'actions concrètes dans toutes les sphères de l'organisation visant la réduction de l'impact carbone du Rallye Vosges Grand Est : quantification et tri des déchets, impression sur papier éco-label, dématérialisation des supports, organisation de navettes sur la Super Spéciale de La Mauselaine, choix de prestataires locaux, alimentation en circuits courts, réduction des groupes électrogènes, animations sur l'écocitoyenneté en partenariat avec Evodia...

After having successively entered the French Rally Championship 2nd Division in 2015 and the French Rally Championship in 2018, the Rallye Vosges Grand Est has become an essential round of the French Rally Championship! It is today the most important rally in the Grand Est, an unmissable event for motorsport!

Back from June 16 to 18, 2023 with 190 km of chrono around Gérardmer, 28 municipalities of the Vosges Department will be involved in the organization of the special stages. If the Rallye Vosges Grand Est undeniably contributes to the economic dynamics and influence of our territory, it is committed with determination and humility as a player in sustainable development. An event labeled «Eco Manifestations», validated by the implementation of concrete actions in all spheres of the organization aimed at reducing the carbon impact of the Rallye Vosges Grand Est: quantification and sorting of waste, printing on eco paper -label, dematerialization of supports, organization of shuttles on the Super Special Stage of La Mauselaine, choice of local service providers, supply in short circuits, reduction of generators, animations on eco-citizenship in partnership with Evodia...





**RELAIS &
CHATEAUX**

H O S T E L L E R I E
Les Bas Rupts



L

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'HÔSTELLERIE DES BAS-RUPTS CONFIRME SON EXCELLENCE
AVEC UN ACCUEIL CHALEUREUX, UN CONFORT COSY ET UN CADRE NATUREL, PROPICE À LA DÉTENTE.

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





88250 - LA BRESSE

■ www.ebenisteriegerard.fr

■ tél : 03 29 25 59 38



HERBELIN

HORLOGER CONTEMPORAIN DEPUIS 1947



Horlogerie Bijouterie BEGIN GRANDEMANGE

29 rue Charles De Gaulle - 88400 GÉRARDMER

www.begin-grandemange.fr



Scarpa

La F1 XT

est aussi légère qu'efficace, offrant un excellent débattement à la montée ainsi qu'un maintien costaud en descente pour dévaler les pentes les plus techniques.

The F1 XT

is as light as it is efficient, offering excellent travel on the way up as well as sturdy support on the way down to slide down the most technical slopes.

Altitude Sport

Place Albert Ferry, Gérardmer

www.altitude-gerardmer.fr

Plum

Fixation ski de rando Plum R120,

Une fixation ultra-légère pour du plaisir à la montée, utilisable en compétition et fabriquée 100% en France.

Plum R120 ski touring binding,

An ultra-light binding for fun on the climb, usable in competition and 100% made in France.

Altitude Sport

Place Albert Ferry, Gérardmer

www.altitude-gerardmer.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



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.**

MÉMÉ



Le passé recomposé

Mémé Gérardmer

Café, épicerie, encas & bazar.

Le passé recomposé.

Coffee, groceries, snacks & bazaar.

The past recomposed.

5 Pl. Albert Ferry

Gérardmer



Apéritif aux baies de Timut

Cet apéritif est élaboré à base de baies de Timut, un «faux» poivre aux saveurs intenses d'agrumes récolté au Népal. Il se déguste frais. *This aperitif is made from Timut berries, a «false» pepper with intense citrus flavors harvested in Nepal. It is eaten fresh.*

Les Cuvées Vosgiennes

34, route Vologne, La Bresse

www.cuveesvosgiennes.com

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



The North Face

Doudoune Retro Nuptse Faded Rose
un incontournable pour rester au chaud tout l'hiver.

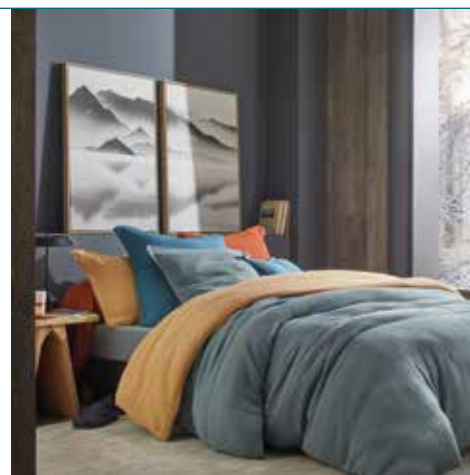
Retro Nuptse Down Jacket Faded Pink
A must have for staying warm all winter long.

The North Face
15, rue Charles de Gaulle, Gérardmer
www.altitude-gerardmer.fr

Blanc des Vosges

COSY - Linge de lit
Gaze de coton double épaisseur.
COZY - Bed linen
Double-layered cotton gauze.

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



Champagne Senez

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

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

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



Aqualogia

Pressing écologique. Nouveau à Gérardmer, concept de nettoyage fonctionnant à l'eau, et aux produits biodégradables avec une qualité de nettoyage unique.

Ecological pressing. *New to Gérardmer, Aqualogia is a cleaning concept using water and biodegradable products with a unique cleaning quality.*

23 Bd Kelsch, Gérardmer
Tél : 09 79 31 05 52



Bleuforêt

Quattro : osez le dépareillé !
4 chaussettes unitaires de couleurs différentes pour 6 combinaisons possibles. Une idée cadeau originale qui ne laissera personne indifférent ! Pour homme et pour femme.

Quattro: dare the mismatched!
4 single socks of different colors for 6 possible combinations. An original gift idea that will leave no one indifferent! For men and for women.

www.bleuforet.fr

Schall

Artisan Créateur
Objets de déco en bois issu des forêts des Vosges.

Craftsman Creator
Wooden decorative objects from the forests of the Vosges.

Atelier au 11 Boslimpré,
Ban-sur-Meurthe-Clefcy





DECOBOIS CHALETS



Pierre & Bois, l'union d'exception

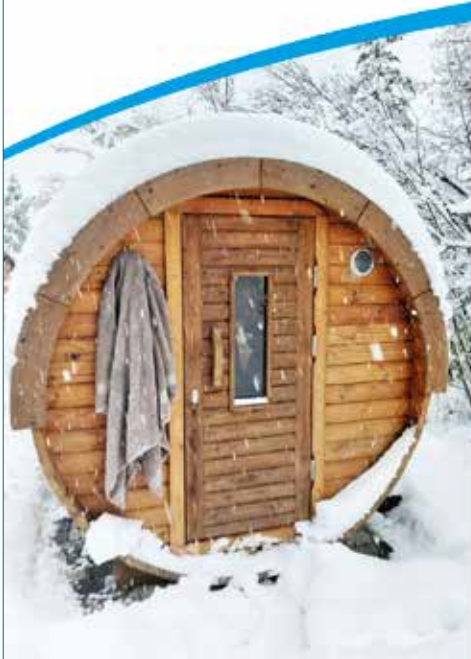
www.chalets-decobois.fr



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



11 QUAI DES IRANÉES
88250 LA BRESSE
03 29 26 22 30



LIVE THE MOUNTAIN

THE ALPINE LIFE COLLECTION



INTERSPORT
LA BRESSE *Montagne*

CENTRE VILLE ET STATION

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



Moutache Bikes

Weekend Dual EQ

Explorez l'inconnu le temps d'un weekend ! Weekend, c'est le vélo de ceux qui aiment rouler encore et encore, qui veulent aller plus loin, plus haut pour explorer l'inconnu sans limite ou presque grâce à sa double batterie totalisant 1125Wh.

Explore the unknown for a weekend! Weekend is the bike for those who like to ride again and again, who want to go further, higher to explore the unknown without limit or almost thanks to its double battery totaling 1125Wh.

www.moustachebikes.com



03 29 41 40 62

evenement88@orange.fr

www.events-coordination.fr



Garnier-Thiebaut

Plaid Gouttes nocturne

Plaid réversible, 72% coton, 28% acrylique, fabriqué dans les Vosges.

Bed throw Gouttes Nocturne

Reversible bed throw, 72% cotton, 28% acrylic, made in Vosges.

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



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



Savonnerie de la Principauté

Une savonnerie à Senones ! Des savons solides artisanaux, locaux et fait-main. Une large gamme pour tous les types de peau.

A soap factory in Senones!

Solid artisanal, local and handmade soaps. A wide range for all skin types.

www.savonneriedelaprincaute.com



Munster Ermitage

Dégustez le Munster Ermitage de mille et une façons : froid, chaud, en apéritif, en repas, sur un plateau de fromages...

Taste Munster Ermitage in a thousand and one ways: cold, hot, as an aperitif, as a meal, on a cheese platter...

www.ermitage.com



Erivage

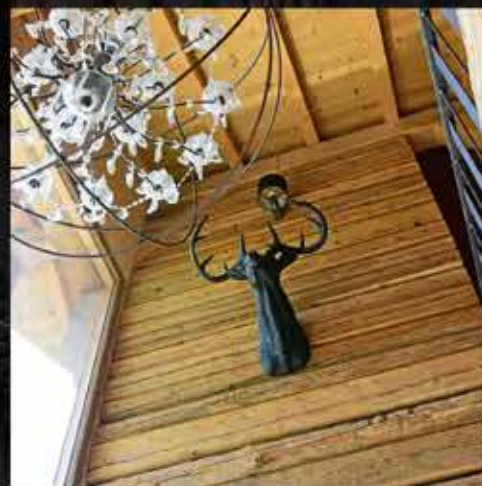
Une cabane en bois, perdue dans la nature... ou dans le jardin ! Le lodge Erivage matérialise une vision écologique, pratique et confortable de l'habitat alternatif.

A wooden cabin, lost in nature... or in the garden! The Erivage lodge materializes an ecological, practical and comfortable vision of alternative housing.

www.erivage.fr

C'TOUT BOIS

VOTRE MARCHAND DE BOIS



BOIS BRUT & RABOTÉ
BOIS DÉCORATIF
BOIS ANCIEN
TERRASSE
BARDAGE
PARQUET

Notre Showroom à Gérardmer

C'TOUT BOIS

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





BLEUFORET®

FABRICATION FRANÇAISE

CHAUSSETTES & COLLANTS
100% FABRIQUÉS DANS LES VOSGES



VENEZ NOUS RENDRE VISITE

**NOTRE MAGASIN D'USINE
DE GÉRARDMER**

4 boulevard Kelsh 88400 Gérardmer
03 29 63 26 23

**NOTRE MAGASIN D'USINE
DE LA BRESSE**

6 place du Champstel 88250 La Bresse
03 29 25 63 60

NOTRE BOUTIQUE DE VAGNEY

2 rue du Jumelage 88120 Vagney
03 29 23 45 45

Visite du site sur réservation

NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

www.bleuforet.fr



Le Tambour des Pics

COMMENT NE PAS TOMBER SOUS LE CHARME DES PICS ? ILS PRENNENT LE SOIN D'EXPOSER DES PARURES PLUS BELLES LES UNES QUE LES AUTRES, REFLETS DES COULEURS VARIÉES DE LEUR ESPÈCE. ILS JOUENT FERMEMENT DU TAMBOUR AVEC LEUR BEC, POUR ATTIRER L'ATTENTION D'UN CONGÉNÈRE OU LE PRIER DE CHANGER D'AIR. ET ILS SÈMENT LEUR CHANT PARTOUT, DE LA LISIÈRE DES FORÊTS AUX VERGERS.

Photos : Gilles Gounant



D'abord, il y a les Grands Pics. Verts, Cendrés, Noirs. Et puis les sous-familles, les Pigarrés, Épeiches, Mar, Tridactiles et Dos Blancs. Tous relèvent de la grande famille des Picidés. Et tous ont leur spécificité et personnalité !

Oiseaux grimpeurs

Le Pic Vert préfère se nourrir sur le sol - les gazons, les vergers, la bordure des bois, tandis que l'Épeiche, le Mar, le Noir et l'Épeichette plébiscitent la grimpe dans les arbres. Avec une prédilection pour les arbres morts. Pour faciliter de périlleuses escalades, les oiseaux grimpeurs disposent de quatre doigts - deux en haut et deux en bas. Ils plantent leurs griffes acérées dans l'écorce et le bois, et assurent leur ascension dans les arbres, grâce à une queue rigide que la nature leur a judicieusement et généreusement prêtée.

>>>

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



CRAFTED TO PERFORM

Inspiré par les Dolomites,
créé par les pionniers et porté
par les aventuriers, depuis 1897



re^{source}
by DOLOMITE

Re-source est notre programme de
responsabilité sociale d'entreprise.
dolomite.it/resource

DOLOMITE
1897

Un bec inusable

Comme pour contourner le risque de l'usure, le bec reste fidèle à une croissance continue. Il suffit d'observer le rejet des copeaux pour mesurer son efficacité ! Déchirées les fibres de bois, perforé le tronc, dévorés les insectes qui se croyaient à l'abri ! Longue et fine, la langue du Pic rafle ses proies, scotchées par une sécrétion visqueuse.

L'amour en partage

L'essentiel de la pérennité de la famille, son enjeu de survie, c'est la construction du nid. Il s'agit de creuser un trou suffisant pour loger petits et grands en toute sécurité. La femelle pondra, et le couple, partageant les corvées, élèvera les jeunes. Chaque jour, la cavité se garnira d'un nouvel œuf. Au bout de trois ou quatre semaines, pontes, couvées, incubation, nourriture et sevrage auront préparé l'avenir, toujours précaire, de la petite tribu, exposée à de multiples prédateurs. Heureusement, en partageant le devoir conjugal avec des mâles prolifiques, les couples d'Épeichettes atteignent une performance enviable : 40 % de tentatives de reproduction réussies en plus !

Texte : Jean-Paul Vannson

Photos : Gilles Gouant

Les pics : famille des picidae, oiseaux arboricoles et grimpeurs atypiques, vivant à la verticale, pattes avec 2 doigts en avant et 2 en arrière munies de longues griffes pour s'agripper aux troncs, creusent des cavités de ponte dans les arbres.

Le pic Noir : (*dryocopus matius*) 45 cm, le plus grand des pics, creuse une loge de 60 cm de profondeur dans un grand hêtre. Sa loge sert à d'autres oiseaux comme la très rare chouette de tengmalm.

Le pic Vert : (*picus viridis*) 31 cm, grand pic avec le dessus vert et le croupion jaunâtre et calotte rouge, moustaches rouges pour le mâle.

Le pic Épeiche : (*dendrocopus major*) 22 cm, se distingue par son dos noir barré de blanc, tache rouge à la nuque pour le mâle absente chez la femelle.

Le pic Épeichette : (*dendrocopus minor*), 14 cm, le plus petit des pics, plumage bigarré de blanc et noir, explore les petits rameaux à la cime des grands arbres.

Le pic Mar : (*dendrocopus medius*) 21 cm, peut être confondu avec le pic épeiche, mais avec la calotte rouge vif et le ventre rosé.

Le Torcol Fourmillier : (*jynx torquilla*) 16 cm apparenté aux pics, mais avec un plumage couleur feuille morte ou écorce de bois qui le rend quasiment invisible dans les arbres.

La Sittelle Torchepot : (*sitta europaea*) 14 cm, oiseau gris bleu et ventre orangé, c'est le seul oiseau capable de descendre les troncs d'arbres à la verticale.

Gilles Gouant observe et photographie ces oiseaux depuis 40 ans avec toujours la même passion. ce sont des oiseaux très attachants et à part. Ils n'ont pas leur pareil pour jouer à la cachette derrière les troncs et balancer la tête d'un côté ou de l'autre. mal aimés des exploitants forestiers car ils creusent des trous parfois importants dans les grands arbres sains. pourtant ces loges sont indispensables à certaines espèces comme les petites chouettes, écureuils, martres, loirs et bien d'autres qui en font la richesse des forêts vosgiennes.

Drumming with the woodpeckers

HOW CAN YOU NOT FALL UNDER THE SPELL OF WOODPECKERS? THEY TAKE CARE TO DISPLAY THE MOST BEAUTIFUL FINERY, REFLECTING THE VARIED COLOURS OF THEIR SPECIES. THEY DRUM FIRMLY WITH THEIR BEAKS TO ATTRACT THE ATTENTION OF A FELLOW BIRD OR TO BEG IT TO CHANGE ITS TUNE. AND THEY SPREAD THEIR SONG EVERYWHERE, FROM THE EDGE OF THE FOREST TO THE ORCHARDS

First, there are the pileated woodpeckers. They can be green, ashy, or black. Then there are the sub-families: the great spotted woodpeckers, the spotted woodpeckers, the middle-spotted woodpeckers, the Eurasian three-toed woodpeckers and the white-backed woodpeckers. All of them belong to the Picidae family. And all have their own specificity and personality!

Climbing birds

The green woodpecker prefers to feed on the ground: lawns, orchards, woodland edges. The spotted, middle-spotted, black and the lesser spotted woodpeckers prefer to climb trees, with a preference for dead trees. To facilitate perilous climbs, climbing birds have four fingers: two on top and two on the bottom. They dig their sharp claws into bark and wood and climb trees with the help of a rigid tail, wisely and generously lent to them by Nature.

A strong beak

Their beak continuously grows as if to avoid the risk of tear and wear. One only must observe the rejection of chips to measure its efficiency! Torn wood fibres, perforated trunks, devoured insects that thought they were safe! Long and thin, the woodpecker's tongue gathers its prey, stuck by a viscous secretion.

Shared love

The essential part of the family's survival is the construction of the nest. This involves digging a hole large enough to house the young and old in complete safety. The female will lay eggs and the couple, sharing the chores, will raise the young. Every day, the cavity is filled with a new egg. After three or four weeks, egg-laying, brood, incubation, feeding and weaning will have prepared the future, always tenuous, of the little tribe, exposed to multiple predators. Fortunately, by sharing the conjugal duty with prolific males, lesser spotted woodpecker pairs achieve an enviable performance: 40% more successful breeding attempts!

*Text : Jean-Paul Vannson
Photos : Gilles Gounant*





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



Sensations fortes avec Anthony Robert !

SI VOUS ÊTES AMATEUR DE SENSATIONS FORTES ET DE PAYSAGES À COUPER LE SOUFFLE, NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR LE PORTRAIT D'ANTHONY ROBERT SANS PLUS ATTENDRE. IL EST VOSGIEN, SKIEUR PROFESSIONNEL ET HYPER CRÉATIF.



Direction Instagram, tapez @anthonyrobert et laissez-vous transporter dans l'univers un brin déjanté et esthétique du Xonrupéen de 28 ans. Sa passion ? Le ski. Son objectif ? Explorer le champ des possibles dans sa discipline. Avec près de 65 000 followers sur le réseau social friand de belles images, Anthony Robert transporte les internautes dans un monde qui lui ressemble.

“Sur les skis à 17 mois”

Pour comprendre comment la passion de la montagne a gagné le cœur du sportif, il faut revenir à la source, dans les Vosges, à la station de ski du Poli qui appartenait à sa famille. Implantée dans un magnifique décor de sapins et à proximité du lac de Longemer, cette station de ski propose de nombreuses activités dont les enfants raffolent. “*Mon papa m'a mis sur des skis à 17 mois, sur la petite piste de ski du Poli. Ma maison se situe à 40 mètres du départ du premier télésiège*”, explique Anthony Robert. Quand il a 5 ans, ses parents lui construisent un petit tremplin en neige devant chez eux. La suite s'enchaîne naturellement. Jusqu'à 18 ans, le Vosgien pratique le saut à ski en tant que sportif de haut niveau. Il côtoie alors d'autres talentueux Vosgiens puisque Jérôme Laheurte a par exemple été son entraîneur et Maxime Laheurte un de ses coéquipiers d'entraînement.

>>>



Un métier passion

Aujourd'hui, Anthony Robert reste dans le monde du ski, mais c'est en tant que moniteur à la Plagne qu'il excelle. Il a fait de sa passion son métier et semble vivre pleinement son rêve. Le skieur a débarqué en Savoie, il y a 10 ans, à la sortie du lycée. "Je suis venu à Chambéry pour faire une école de commerce qui proposait une section ski pour les sportifs de haut niveau. Cela m'a permis d'être libre l'hiver pour exercer mon sport en compétition", explique le jeune passionné. Il a ensuite enchaîné avec une formation pour devenir moniteur de ski et le centre se situait à la Plagne. Anthony Robert s'y sent encore aujourd'hui "super bien", car les touristes viennent l'hiver pour vraiment faire du ski, il y fait de belles rencontres humaines et l'atmosphère y est clairement "friendly". L'ensemble correspond aux valeurs du Vosgien qui a dorénavant un bon groupe d'amis avec lequel il évolue là-bas.

Dépaysement garanti

Le jeune athlète partage régulièrement sa passion du ski sur les réseaux sociaux, notamment sur Instagram où il est devenu ce que l'on appelle un "créateur de contenus". À travers son compte, il souhaite purement et simplement transmettre sa passion et parler de son sport de façon insolite. Le tout dans un bon état d'esprit et en offrant à ses followers des images de paysages à couper le souffle. Anthony Robert nous transporte avec lui dans des lieux magiques, le tout saupoudré de performances sportives impressionnantes.

"Je m'éclate à partager mes aventures sur les réseaux sociaux, le contenu est brut, réel et les vidéos sont créées au feeling en fonction des conditions de neige", explique-t-il. Un naturel qui plaît énormément puisque le Vosgien est suivi par beaucoup d'internautes. Son succès sur la toile le pousse même à se tourner vers une nouvelle profession : community manager. Aujourd'hui, Anthony Robert officie déjà à ce poste pour des entreprises, des athlètes ou des marques. Son credo : transmettre des valeurs à travers du contenu digital. Aussi, c'est un métier qui lui permet d'être digital nomad, une liberté essentielle pour lui.

"Les Vosges, c'est la maison"

Fils unique, Anthony Robert adore rentrer dans les Vosges. "Je reviens toujours à la maison avec grand plaisir. J'y retrouve ma famille et mes amis d'enfance. Il n'y a rien de tel que la maison", confie-t-il. Quand il revient, il apprécie particulièrement de se balader sur les Crêtes ou au bord des lacs vosgiens, une véritable source d'apaisement pour cet hyperactif.

En conclusion de notre entretien, Anthony Robert définit le ski comme le plus beau cadeau que la vie lui a fait. Un passionné à suivre absolument si vous aussi êtes amoureux des décors enneigés.

Gianina Plesca

Informations utiles

Instagram : @anthonyrobert

Projet en cours : sortie en 2023 d'un film tourné au Chilli en ski de randonnée sur des volcans



Le Bois à Cœur



Hôtel Le Collet



Menuiseries
&
Agencements



Le Haut Jardin Réhaupal



Vous en rêvez...
nous réalisons !

Le Bois à Cœur - Daniel Colin

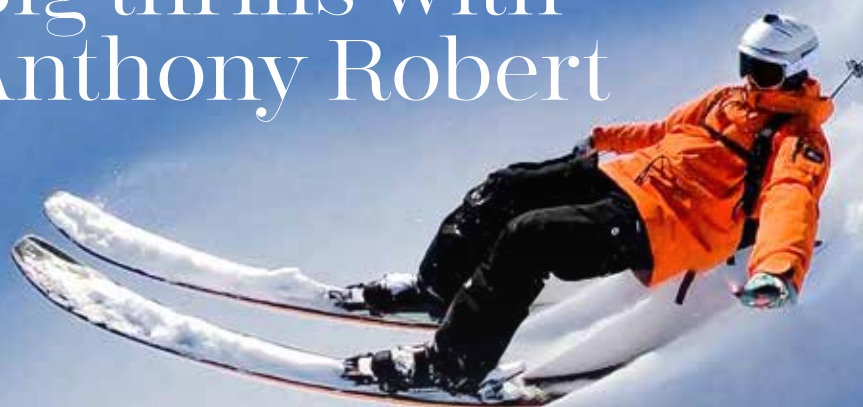
Genazeville - 19 Quai de Vologne

88640 Granges-Aumontzey

03 29 50 09 70

www.leboisacoeur.fr

Big thrills with Anthony Robert



IF YOU ARE A FAN OF THRILLING SENSATIONS AND BREATHTAKING LANDSCAPES, DO NOT WAIT ANY LONGER TO DISCOVER ANTHONY ROBERT, A CREATIVE PRO SKIER FROM THE VOSGES.

Go to Instagram, type in @anthonyrobert and let yourself be transported into the slightly crazy and aesthetically pleasing universe of this 28-year-old native from Xonrupt. His passion? Skiing. His goal? To explore all the possibilities in his discipline. With nearly 65,000 followers on the social media that loves beautiful images, Anthony Robert transports Internet users into his own world.

“Up on skis at 17 months old”

To understand how the passion for mountains won the heart of the sportsman, we must go back to the source, in the Vosges, to the Poli ski resort which belonged to his family. Located in a magnificent setting of fir trees and close to Lake Longemer, this ski resort offered many activities that children love. *“My dad put me up on skis when I was 17 months old, on the Poli’s little ski slope. My house is 40 metres from the start of the first ski lift”*, Anthony Robert explained. When he was 5 years old, his parents built him a small snow jump in front of their house. What happened next followed naturally. Until the age of 18, he practiced ski jumping as a high-level athlete. He then rubbed shoulders with other talented people from the Vosges. Jérôme Laheurte was his coach and Maxime Laheurte was one of his training teammates.

A passion and a job

Today, Anthony Robert remains in the skiing world, but excels now as an instructor at La Plagne, a ski resort in the Alps. He has made his passion his profession and seems to be living his dream. The skier arrived in Savoie 10 years ago, when he left high school. *“I came to Chambéry to study at a business school that has a ski curriculum for top-level athletes. This allowed me to be free to practice my sport in competition during winter”*, the young enthusiast explained. He then trained to become a ski instructor and the centre was in La Plagne. Anthony Robert still feels “great” because the tourists come in the winter to really practice skiing. He meets great people, and the atmosphere is clearly friendly. The whole thing corresponds to his values. And he now has a good group of friends with whom he continues to evolve there.

Total escape

The young athlete regularly shares his passion for skiing on social medias, particularly on Instagram where he has become what is known as a “content creator”. Through his account, he simply wishes to transmit his passion and talk about his sport in an unusual way. All in good spirits and with breathtaking landscape images for his followers. Anthony Robert takes us

with him to magical places, all sprinkled with impressive sporting performances. *“I am having a blast sharing my adventures on social media, the content is raw, real and the videos are created depending on the feeling and the snow conditions”*, he explained. A naturalness that pleases enormously since the Vosges native is followed by many Internet users. His success on the web has even led him to turn to a new profession: community manager. Today, Anthony Robert already works as a CM for companies, athletes, and brands. His credo: to transmit values through digital content. Also, it is a job that allows him to be a digital nomad, an essential freedom for him.

The Vosges are home

An only child, Anthony Robert loves to return to the Vosges. *“I always come back home with great pleasure. I gather with my family and my childhood friends. There is no place like home”*, he said. When he returns, he particularly enjoys walking on the Crêtes or by the lakes in the Vosges, a real source of calm for this hyperactive man.

In conclusion, Anthony Robert defines skiing as the greatest gift that life has given him. A passionate person to follow if you too are in love with snowy scenery.

Gianina Plesca

DESTINATION **VOSGES**
PORTES D'ALSACE

*Une
Montagne
de
trésors*



www.vosges-portes-alsace.fr

Office de Tourisme Intercommunal de Saint-Dié-des-Vosges

Tél : 03 29 42 22 22

tourisme@vosges-portes-alsace.fr



Dylan Didot, coutelier

La braise de la passion

QUELLE FLAMME, QUELLE ADRESSE ! L'ARTISAN MANIE L'ACIER-CARBONNE COMME UN JOUET. LE CHARBON NOURRIT UNE FLAMME TÊTUE, LA CHALEUR DE LA FORGE ACCUSE 900 DEGRÉS. BIENTÔT, SOUS LE MARTEAU ET SUR L'ENCLUME, LE MÉTAL SE SOUMETTRA À LA VOLONTÉ DE L'HOMME, SE MÉTAMORPHOSERA EN FLEURET, EN FINE LAME, SI BELLE, SI TRANCHANTE.



Il avait 19 ans, et déjà l'envie d'en découdre à couteau tiré le piquait. En 2016, le voici sur le trottoir du Blanc-Champ à Golbey. C'est là qu'il va forger son premier couteau. Ainsi va la passion : « *Dès que je rentrais du lycée, je montais dans mon petit atelier, tous les soirs, avec une massette !* »

Il décroche le bac d'électro-technique au lycée Mendès-France d'Epinal. Et en 2019, il exauce sa volonté : « *Je me suis lancé, j'avais envie de travailler à mon compte* ». Il travaille pour le bâtiment, à l'image de son père. « *J'aime bien toucher à tout* », résume ce constructeur polyvalent, astucieux et épris de liberté.

>>>



LE
CORNOYER
CHAMPAGNE
PINOT BLANC
EXTRA-BRUT

LE
CORNOYER
CHAMPAGNE
PINOT BLANC
EXTRA-BRUT
Cristian Senez

Cristian Senez

Cristian Senez
CHAMPAGNE

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

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



La conquête d'un métier

C'est ainsi qu'il allie chantiers et atelier. C'est un peu compliqué, mais très intéressant. Dylan Didot a de la ténacité à revendre. Personne n'a voulu lui livrer les secrets du métier de coutelier qui le fait rêver. Qu'importe ! Il repère bien un centre de formation en Ardèche, mais le prix dépasse ses moyens. Alors, il teste les cordes de la fabrication des couteaux avec ardeur, plus fort que les obstacles qui lui sont imposés : « Il faut beaucoup se tromper pour trouver les clés du métier et réussir », sourit-il, fort de son expérience : « Je n'ai pas lâché ! ».

Peu à peu, son savoir-faire s'aiguise. Il faut le voir doser le feu avec des doigts habiles, maîtriser la forme qu'il souhaite, affiner avec aisance un métal rebelle !

Le Hohneck dans la poche

A lui aussi la diversité de la création, de préférence à partir d'un bois local : les Vosges disposent d'essences riches et variées. Le hêtre, le frêne, l'arable, le chêne, offrent une gamme séduisante pour la réalisation de couteaux inédits. De même, la lame d'acier peut accueillir des graines élégantes, picorées dans la nature, et le cran du couteau peut épouser la silhouette du Hohneck aperçu au loin ! Une série de couteaux baptisée du nom de Cafranc, sobriquet des habitants du Tholy. Lors de la fête du pain de Tendon, les collectionneurs, les connaisseurs, les amateurs de cadeaux durables, locaux et originaux ont plébiscité l'innovation du jeune vosgien qui a affûté leur passion !

Jean-Paul Vannson
Photos Léna Hydulphe

www.didotknife.fr



Dylan Didot, master cutler at Le Tholy



WHAT FLAME, WHAT SKILL! THE CRAFTSMAN HANDLES THE CARBON STEEL LIKE A TOY. THE COAL FEEDS A STUBBORN FLAME, THE HEAT OF THE FORGE IS 900 DEGREES. SOON, UNDER THE HAMMER AND ON THE ANVIL, THE METAL WILL SUBMIT TO THE WILL OF MAN, WILL TRANSFORM INTO A FOIL, A FINE BLADE, SO BEAUTIFUL AND SHARP.



He was 19 years old, and already had the desire to fight with knives out. In 2016, here he is on the pavement of the Blanc-Champ in Golbey. It was there that he forged his first knife. And there goes his passion: *"As soon as I got home from school, I went up to my little workshop, every evening, with a sledgehammer!"*

He obtained an electro-technical diploma at Mendès-France high school in Épinal. And in 2019, he fulfilled his wish: *"I started my own business, I wanted to work for myself"*. He works for the building industry, just like his father. *"I like to do everything"*, pretty much sums up this versatile, clever builder who loves his freedom.

Conquering a profession

Thus, he combines building sites and workshop. It is a bit complicated, yet very interesting. Dylan Didot has an impressive tenacity. No one wanted to tell him the secrets of the cutlery trade that he dreamed of, but it did not matter! He found a training centre in Ardèche, but the price was beyond his means. Therefore, he tested the ropes of knife manufacturing with fervour, stronger than the obstacles imposed on him: *"You have to make a lot of mistakes to find the keys to the trade and succeed"*, he smiles,

strengthened by his experience: *"I did not give up!"* Little by little, his know-how is sharpened. You must see him measure out the fire with skilful fingers, master the shape he wants, refine a rebellious metal with ease!

Hohneck in your pocket

The Vosges has a rich and varied range of species, which offers the possibility of being very creative while using local wood: beech, ash, maple, and oak, an attractive range of materials for the creation of new knives. Likewise, the steel blade can accommodate elegant seeds picked up in nature, and the knife's notch can take on the silhouette of the Hohneck seen in the distance! A series of knives was named after Cafranc, nickname of Le Tholy's inhabitants. At the Tendon bread festival, collectors, connoisseurs, and lovers of sustainable, local, and original gifts were delighted with the young Vosges native man's innovations who has sharpened their passion!

Jean-Paul Vannson
Photos Léna Hydulphe

KARELIS

Chalets de montagne depuis 1995

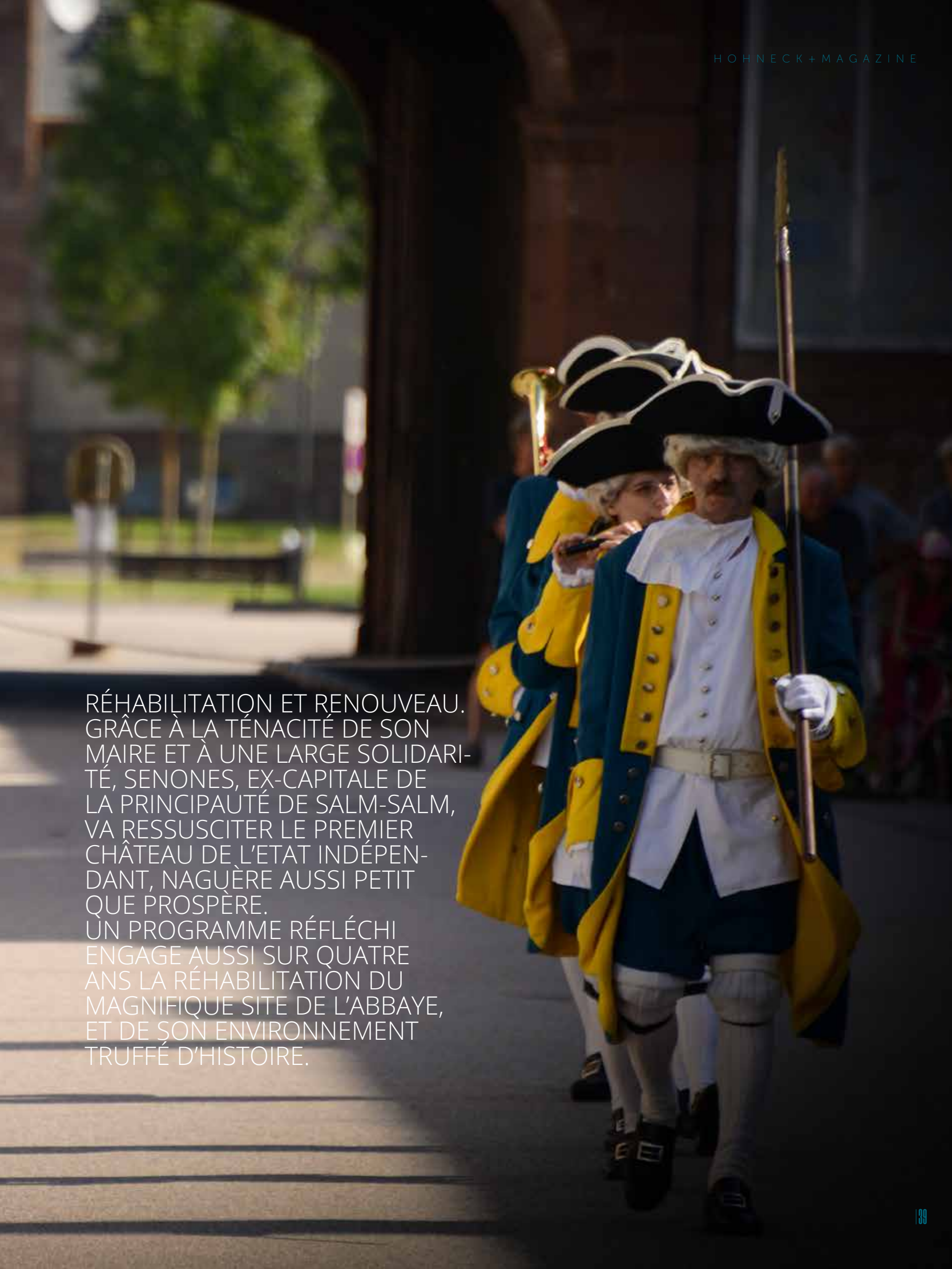


KARELIS, 43 rue des Poncées - 88200 St-Etienne-les-Remiremont
03 29 23 19 95

Joyau de la dynastie des Princes de Salm

Senones va reconquérir sa noblesse d'antan





RÉHABILITATION ET RENOUVEAU. GRÂCE À LA TÉNACITÉ DE SON MAIRE ET À UNE LARGE SOLIDARITÉ, SENONES, EX-CAPITALE DE LA PRINCIPAUTÉ DE SALM-SALM, VA RESSUSCITER LE PREMIER CHÂTEAU DE L'ÉTAT INDÉPENDANT, NAGUÈRE AUSSI PETIT QUE PROSPÈRE. UN PROGRAMME RÉFLÉCHI ENGAGE AUSSI SUR QUATRE ANS LA RÉHABILITATION DU MAGNIFIQUE SITE DE L'ABBAYE, ET DE SON ENVIRONNEMENT TRUFFÉ D'HISTOIRE.



Q cœur vaillant, rien d'impossible. Jean-Luc Bévérina, premier magistrat, mobilise moult énergies et soutiens pour préserver le patrimoine de Senones, 2 500 habitants. À lui les obstacles, les lenteurs et les imprévus. Il faut se battre pour sauver le premier château des Princes de Salm-Salm, que l'incendie du 17 septembre 1994 a ravagé. Ruiné, déserté, petit à petit écroulé, l'historique bâtiment construit en 1754 par Nicolas Léopold, premier Prince de Salm, menace de s'effondrer. Et d'être rasé, alors qu'il est classé monument historique, lié à l'ensemble de l'abbaye fondée au VII^e siècle comme symbole de la lutte de pouvoir entre prince et abbé.

Mobilisation autour du château

« *La ruine coupe la ville en deux* », constate le maire. Devenue propriété de la commune, en toute urgence, il décide d'assurer sécurité, puis restauration de l'édifice. Le sauvetage est pressant, et la note s'élève à 2,3 millions d'euros. L'État français fournit 500 000 €. Alertée, la mission de Stéphane Bern retient le château parmi les 18 sites emblématiques de France. Elle a accordé une aide de 450 000 € : le château est le seul sélectionné dans le Grand-Est ! Les travaux commencent fin 2022. La DRAC, en charge des monuments historiques, la Région et le Département des Vosges, concernés par les Bâtiments classés et Historiques, participent aussi à la rénovation. Nombre de particuliers, soucieux de la protection du patrimoine,

versent aussi leur obole : sur 80 €, le coût réel pour le donateur est de 28 € après réduction de l'impôt sur le revenu, de 20 € pour la fortune immobilière, de 32 € pour les sociétés.

Une relance ambitieuse

Parallèlement, la ville de Senones a conçu un important programme de 10 millions d'euros pour réhabiliter le magnifique ensemble de l'abbaye. Fort heureusement, la place magnifique et les bâtiments religieux et les hôtels particuliers ont conservé leur configuration du XVIII^e siècle. L'église reconstruite en 1860 a précieusement gardé le clocher médiéval de 1110 ! « *Grâce au soutien de l'EPF, souligne le maire, 80 % des travaux de clos et couvert seront financés.* » Soit l'enveloppe des constructions, l'étanchéité à l'eau et à l'air de l'abbaye de Senones et des nobles domiciles anciens. « *Toutes les cicatrices laissées par les industries textiles vont être reprises. La commune dispose d'un grand nombre de monuments historiques inscrits à l'inventaire* », rappelle Jean-Luc Bévérina. « *En 1793, les églises locales ont été vendues comme biens nationaux.* Les investisseurs locaux les achètent et avec l'aide technique d'un ingénieur anglais y démarrent une ère de 200 ans d'industrie textile.

>>>



Expo exceptionnelle par la ville et le Conseil départemental

Le retour à l'authenticité historique, la transformation du centre de la cité et la qualité de sa rénovation, vont combler les habitants et stimuler le tourisme d'une région en plein envol : « *La fréquentation des touristes a triplé en 2022* », souligne-t-on à l'Office du tourisme de Senones. Situé dans une place Dom-Calmet au prestigieux passé, il promeut avec cœur le pays des Abbayes, dans une association dynamique. « *Avec Étival à l'ouest, Moyenmoutier au milieu, et Senones à l'est, s'est créée la Sainte Croix des Vosges. Senones fait aussi partie de la Croix monastique de Lorraine !* », se félicite Jean-Luc Bévérina. Le clou à venir, c'est une exposition exceptionnelle de tableaux rares collectionnés par la famille de Salm qui va fêter les 400 ans de leur élévation à la dignité de prince. Un défi culturel, relevé par Senones et le Conseil départemental des Vosges. En 2024, cet événement sera organisé à Epinal et dans la capitale de la principauté de Salm-Salm... Senones !

Jean-Paul Vannson
Photos Léna Hydulphe

Stéphane HAIRAYE
DECORATEUR



Décoration d'intérieur
Du XVIII^e au XX^e siècle
De l'ébauche à la réalisation



Brasseries
Bars à vin
Restaurants
Boutiques

AU REVEIL DU TEMPS

- ANTIQUITES -

24 rue du Centre
88200 Saint-Nabord
03 24 23 32 01



Particuliers
Professionnels





Salm dynasty jewel Senones is reclaiming its former nobility

REHABILITATION AND RENEWAL. THANKS TO THE TENACITY OF ITS MAYOR AND TO A LARGE SOLIDARITY, SENONES, EX-CAPITAL OF THE PRINCIPALITY OF SALM, IS GOING TO RESURRECT THE FIRST CASTLE OF THE INDEPENDENT STATE, ONCE AS SMALL AS IT WAS PROSPEROUS. A WELL-THOUGHT-OUT PROGRAM IS ALSO UNDERWAY TO REHABILITATE THE MAGNIFICENT SITE OF THE ABBEY AND ITS ENVIRONMENT, WHICH IS STEEPED IN HISTORY.

Nothing is impossible for a willing heart. Chief magistrate Jean-Luc Bévérina is rallying a lot of energy and support to preserve the heritage of Senones, a city of 2500 inhabitants. And there are a lot of obstacles and mishaps. Fighting is necessary to save the first castle of the Princes of Salm, which was devastated by the fire of September 17, 1994. Ruined, deserted, gradually falling down, the historic building built in 1775 by the first Prince of Salm, Nicolas Leopold, threatens to collapse. There is a risk for it to be taken down, even though it is classified as a historical monument and linked to the whole abbey founded in the 17th century.

A collective effort

"The ruin is cutting the city in two", said the mayor. He urgently decided to ensure the safety and restoration of the building. The rescue is urgent, and the bill amounts to 2.3 million euros. The French government is providing 500,000 €. Mission Stéphane Bern, an association that contributes to the preservation of French heritage, has been alerted and selected the castle among the 18 emblematic sites of France. It will grant an aid of 450,000 euros. The castle is the only one selected in the Grand-Est region! The work will start at the end of 2022.

The DRAC, in charge of Historic Monuments, the Region and the Department of Vosges, concerned by the classified and Historic Buildings, also participate in the renovation. Many individuals, concerned about the protection of heritage, also pay their contribution: on 80 €, the real cost for the donor is 28 € after income tax reduction, 20 € for real estate wealth, and 32 € for companies.

An ambitious revival

At the same time, the city of Senones has designed a major 10 million euros worth program to rehabilitate the magnificent abbey complex. Fortunately, the beautiful square, religious buildings and mansions have retained their 18th century configuration. The church, rebuilt in 1860, has carefully kept the medieval bell tower from 1110! "Thanks to the support of the *Établissement Public Foncier (EPF)*, an institution managing land reserves and public development projects, 80% of the building envelope will be financed", said the mayor. "Which represents the building enclosure, waterproofing and airtightness of the abbey of Senones and the noble old mansions". "All the scars left by the textile industries will be restored. The municipality has many historic monuments listed in the inventory", says Jean-Luc Bévérina. "In 1793, the local churches were sold as national property, and

the textile industries pounced on them. The factories were set up inside. There was even an Englishman who occupied the premises of the abbey".

A unique exhibition

The return to historical authenticity, the transformation of the city centre and the quality of its renovation, will delight the inhabitants and stimulate tourism in a region already on the rise. "The number of tourists has tripled in 2022", says the Senones Tourist Office, located on the prestigious Dom-Calmet square and promoting the land of abbeys with enthusiasm.

Jean-Luc Bévérina is pleased to say that "with *Étival to the west, Moyenmoutiers in the middle, and Senones to the east, the Vosges Holy Cross was created. Senones is also part of the Monastic Cross of Lorraine*". The highlight to come is an exceptional exhibition of rare paintings protected by the Salm family. A cultural challenge, taken up by Senones and the Vosges Departmental Council. In 2024, this event will be organised in Épinal as well as in the Principality of Salm-Salm's capital: Senones!

Jean-Paul Vannson
Photos Léna Hydulphe

Ermitage

Des fromages gourmands, naturellement !

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

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

Munster Ermitage : un terroir, des saveurs inimitables

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

À la fois moderne et traditionnel, le Munster Ermitage offre aux consommateurs le goût d'un vrai fromage à déguster froid ou à cuisiner.

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

Affiné entre 14 et 21 jours minimum selon le format, sa pâte souple et onctueuse pour les petits formats ou crayeuse pour les formats les plus épais saura vous surprendre par son caractère étonnant et subtil !

Munster Ermitage : dégustez-le, cuisinez-le. Il va vous surprendre

Emblème d'une gastronomie régionale, il s'associe à de nombreux plats pour apporter une texture fondante et un goût sublimé. Dans des recettes créatives ou plus traditionnelles, la palette des possibilités est infinie. De nombreuses idées recettes sont disponibles sur www.ermitage.com pour apprendre à déguster le Munster autrement !

La qualité récompensée !

Les Munsters Ermitage sont régulièrement récompensés.

Les formats 125g au cumin, 200g et 500g ont d'ailleurs reçu une médaille d'Or lors du Concours interprofessionnel Munster en septembre 2022. Cette reconnaissance confirme la qualité régulière des Munsters Ermitage, leur saveur et leur authenticité.

Fidèles à la tradition, les fromages Ermitage préservent toute l'authenticité d'une histoire pour des fromages gourmands, naturellement !



PREMIER FABRICANT DE MUNSTER,

ERMITAGE VOUS OFFRE CE QUE LA NATURE A DE MEILLEUR !

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



Gourmet

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

Le Vosgien Gourmet

à 200m de la route principale

Z.A le Rain Brice 88530 Le THOLY

Tél : 03 29 61 36 80

contact@le-vosgien-gourmet.fr

www.le-vosgien-gourmet.fr



UNE PARENTHÈSE GOURMANDE,
POUR RÉCHAUFFER LES CŒURS...



Charcuterie artisanale

PIERRAT

Hautes Vosges | Depuis 1892



**SAVOUREZ LE BON GOÛT
DES VOSGES !**

Une entreprise **Familiale**
depuis **1892**

Fumage au **Sapin des
Vosges**

100% Viande **Française**

Z.A le Rain Brice 88530 Le THOLY
Tél : 03 29 61 00 10



Charcuterie artisanale
PIERRAT
Hautes Vosges | Depuis 1892



Les Vosges magnifiées

La photographie, une passion avant tout

Avec près de 35 000 abonnés sur sa page Instagram, nous pourrions croire qu'Anthony Dimitri est photographe à temps plein. Il n'en est rien. Le jeune Vosgien travaille dans une papeterie et consacre son temps libre à la photo, sa passion depuis plus de 10 ans. C'est en 2011 qu'il acquiert son premier appareil et commence à s'intéresser à la photographie de façon autodidacte. Il passe de nombreuses heures à regarder des vidéos sur internet pour se former. C'est réellement en 2018, après plusieurs voyages, qu'il s'y met plus sérieusement et avec l'envie de capturer les beaux

paysages qui l'entourent. Anthony Dimitri est une personne engagée qui choisit ses passions pour de nobles causes. Au sujet de la photo, il confie avoir pour objectif de faire "*aimer notre planète*" en montrant sa beauté. Si cela reste une passion, le photographe se professionnalise petit à petit depuis deux ans.

Son temps libre, il le partage également avec une autre passion engagée, puisque le Spinalien est également pompier volontaire depuis 13 ans à la caserne de Golbey. Et depuis trois ans, Anthony Dimitri a aussi acquis la spécialité de photographe au sein du corps départemental (SDIS).

RÉSOLUMENT ESTHÉTIQUES ET POÉTIQUES, LES IMAGES DU PHOTOGRAPHE ANTHONY DIMITRI FONT HONNEUR À NOTRE BEAU MASSIF. OSCILLANT ENTRE DES PHOTOS DE GRANDS ESPACES NATURELS ET DES PORTRAITS D'ANIMAUX SAUVAGES, HOHNECK MAGAZINE VOUS INVITE À VOUS PLONGER DANS SON UNIVERS.



Un grand respect de la nature

"Vivre simplement". C'est assurément le credo d'Anthony Dimitri. La nature est le lieu où il se sent le mieux depuis toujours. Plus jeune, avec sa mère et ses deux sœurs, ils observaient souvent les chevreuils en été. Et concernant sa saison favorite pour la photo, Anthony Dimitri apprécie la lumière blanche de l'hiver pour l'aspect poétique qu'elle apporte aux photos. Même s'il avoue, en réalité, aimer toutes les saisons sur le massif.

Et pourquoi ne pas explorer des contrées plus lointaines pour faire de la photo ? Anthony Dimitri explique revoir son idée du voyage par

souci écologique, *"mon impact carbone m'interroge"*, confie-t-il. Il se concentre sur ce qu'il a de beau autour de lui. Le photographe se déplace généralement à bord de son van aménagé. Simplicité et liberté sont des aspects primordiaux pour Anthony Dimitri qui prend plaisir à se déconnecter en se retrouvant seul dans la nature. Ces choix traduisent un profond respect de la nature et lui permettent de véhiculer les valeurs qui l'animent.



Anthony Dimitri

>>>



La photo animalière

"Je ne me considère pas comme un photographe animalier car je fais aussi du paysage", cette phrase d'Anthony Dimitri résume plutôt bien la modestie qui le caractérise. Pourtant, chacun conviendra que les portraits d'animaux sauvages qu'il partage avec nous sont d'une intense beauté. Ces images nous plongent dans un univers difficilement accessible et traduisent la beauté de la nature. De quoi nous faire rêver et nous donner envie de faire plus attention à notre planète.

De façon générale, pour organiser ses sessions photos, il prend énormément de précautions et fait preuve de patience. *"On ne rentre pas dans la forêt comme chez nous, tout n'est pas permis et cela nécessite beaucoup de préparation",* explique le jeune passionné. Par exemple, pour pouvoir photographier les renardeaux au printemps, le travail débute en hiver avec l'installation de caméras dans des lieux stratégiques. Les images qu'elles vont capturer serviront à comprendre leurs habitudes et à maximiser les chances de les voir.

Le renard est d'ailleurs un animal que le photographe apprécie énormément, on le retrouve souvent dans ses images. *"Le lynx est un animal qui me fascine beaucoup, mais que je n'ai pas photographié, j'aime l'idée de le savoir dans nos forêts",* assure Anthony Dimitri.

Gianina Plesca



Informations pratiques :
Calendrier en pré-commande sur

www.anthonydimitri.com

Retrouvez ses photos sur Instagram
www.instagram.com/anthonydimitri/



The Vosges glorified

RESOLUTELY AESTHETIC AND POETIC, PHOTOGRAPHER ANTHONY DIMITRI'S PICTURES BRING HONOUR TO OUR BEAUTIFUL DEPARTMENT. BETWEEN PHOTOS OF WIDE-OPEN SPACES AND PORTRAITS OF WILD ANIMALS, HOHNECK MAGAZINE INVITES YOU TO IMMERSE YOURSELF IN HIS UNIVERSE.

The Vosges in the mist, our emblematic fir trees, the piercing gaze of a deer or the tenderness of a fox cub are all images captured by Anthony Dimitri. Born in Épinal and aged 30, this young photographer offers a new look at our massif. It is impossible not to appreciate this work which shows an acute sensitivity and a great respect for nature.

Photography, a passion above anything else

With almost 35,000 followers on his Instagram page, you would think Anthony Dimitri was a full-time photographer. But he works in a stationary store and devotes his free time to photography, his passion for over 10 years. In 2011, he acquired his first camera and began to educate himself about photography. He spent many hours watching videos on the internet to train himself. It is really in 2018, after several trips, that he started more seriously with the desire to capture the beautiful landscapes surrounding him. Anthony Dimitri is conscious and chooses his passions for noble causes. Regarding photography, he confides that his aim is to make people "love our planet" by showing its beauty. Although it remains a passion, the photographer has been gradually becoming

more professional over the past two years. He also shares his free time with another conscious passion. He has been a volunteer fireman for 13 years at the Golbey fire station in Épinal. And for the past three years, Anthony Dimitri has also acquired the photographer speciality within the departmental corps (SDIS).

Great respect for nature

"Living modestly" is certainly Anthony Dimitri's credo. Nature is the place where he has always felt most at home. When he was younger, him, his mother and his two sisters often watched deer in summer. As for his favourite season for photography, Anthony Dimitri does appreciate winter's white light for the poetic aspect it brings to the photos. Even though he admits that he likes all the seasons. And why not explore more distant lands to take photographs? Anthony Dimitri explains that he is rethinking his idea of travel out of ecological concern. "I'm concerned about my carbon footprint," he said. He focuses on the beautiful things around him. The photographer usually travels in his van. Simplicity and freedom are essential aspects for Anthony Dimitri who enjoys disconnecting by being alone in nature. These choices reflect a deep respect for nature and

allow him to transmit the values driving him.

Wildlife photography

"I don't consider myself a wildlife photographer because I also do landscapes". This sums up rather well Anthony Dimitri's modesty. Yet everyone will agree that the wild animals' portraits he shares with us are of intense beauty. These images indulge us into a world that is hard to access and show the beauty of nature. It's enough to make us dream and make us want to pay more attention to our planet.

He usually takes great care and patience in organising his photo shoots. "Going into the forest is not like going home. It requires a lot of preparation because not everything is allowed there", the young enthusiast explained. For example, to be able to photograph fox cubs in spring, the work starts in winter with the cameras' installation in strategic locations. The images they capture will be used to understand their habits and maximise the chances of seeing them.

By the way, the fox is an animal that the photographer genuinely appreciates and often appears in his photos. "The lynx is a fascinating animal, but that I have not photographed one yet. I like the idea of knowing that it is in our forests", Anthony Dimitri assured.

Altitude

SPORT OUTDOOR

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

crédit photo - Mathy Durmas©

Altitude sport, l'esprit libre...

Rando - Trail - Alpinisme - Ski de rando - location de ski de randonnée...



Bol d'air

Parc de loisirs & Hébergements insolites



Bois des Lutins



Hébergements



Location de ski



Fantasticable

Selon enneigement, ouverture possible de : Explor Games®, Bol d'Air Line et Parc d'Aventure

LABRESSE

Infos et réservation : 03.29.25.62.62. bol-d-air.fr



la godille

sports de montagne

SCARPA

Nouvelle chaussure Quattro SL
Piste et hors piste



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

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

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

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



SCARPA

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



icebreaker
Move to natural

Carola

source de vie

CAROLINE STEIB, QUI A DONNÉ SON PRÉNOM À... CAROLA, SE DOUTAIT-ELLE DE TOUT LE CHEMIN PARCOURU EN 134 ANS DE BONHEUR ? ENTRE THERMES, CASINO, EAUX DE TOUTES COULEURS ET INNOVATIONS, BEAUCOUP D'EAU A COULÉ SOUS LES CHÂTEAUX ET VIGNES DE RIBEAUVILLÉ. PROMENADE ENTRE PASSÉ GLORIEUX ET FUTUR ENGAGÉ.



À la sortie de Ribeauvillé, « *Rappschwihr* » en Alsacien, vers Bergheim, plus beau village de France. Un superbe parc, des maisons de maître, un restaurant de classe, « *l'Auberge du Parc Carola* », une piscine municipale du même nom, connue et reconnue par des générations d'enfants du pays. Invitation en pleine nature à la détente, au repos, au sport et à la gastronomie. Un peu plus loin, en retrait, les bâtiments, modernes et bien protégés, des usines Carola-Wattwiller, Spadel. Unis dans le juste combat éco-responsable et citoyen, la maison mère, le partenaire-filiale Wattwiller depuis 2013, et le patron des deux, le puissant groupe familial belge, en tête au Bénélux pour les eaux minérales. Mutualisés, tout en conservant chacun leur stratégie propre.

>>>





à PLAINFAING

VISITES TOUTE L'ANNÉE



Coffrets gourmands pour les Jêles



CDHV
CONFISERIE
DES HAUTES
VOSGES
PLAINFAING

*Fabrication artisanale des célèbres
Bonbons des Vosges CDHV®*

**Visites et dégustations gratuites, guidées et commentées
toute l'année du lundi au samedi**
Pas de visite les dimanches et jours fériés

Magasin ouvert toute l'année en continu
du lundi au samedi de 9h à 18h30
les dimanches et jours fériés de 10h à 18h



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**



Impossible, de distinguer, de séparer, « Ribo », admirable perle médiévale du vignoble, et son eau de source puisée, ses eaux minérales à forte dose de magnésium, appartenant au patrimoine de l'Alsace profonde et puisées dans les rochers calcaires du parc naturel régional des Vosges, chers aux seigneurs de Ribeaupierre.

Mariage d'amour qui traverse le temps entre Ribeauvillé et Carola, la bien nommée, en l'honneur de Caroline, fille du fondateur en 1888, le Dr Chrétien Staub, qui parvint à trouver enfin la source rare, répertoriée dès 1340, puis mentionnée dans un manuscrit du XV^e. D'abord établissement thermal avec casino, apprécié de 1889 jusqu'à l'entre-deux guerres, puis création de la « société des eaux minérales gazeuses de Ribeauvillé » en 1922. C'était parti vers un développement fulgurant et constant. Cadre, environnement, histoire et traditions uniques en guise de bonus.

Les trois châteaux, l'exemplaire et centenaire fête des ménétriers, le « Pfifferdaj », cortège le plus séduisant en Alsace, la ville d'arrivée de la plus prestigieuse des épreuves de marche, le Paris-Colmar, les vins du bonheur partagé. Ribeauvillé ne manque pas d'atouts, mais est connue aussi et surtout comme cité de l'eau.

Depuis 134 ans, une Alsace-Lorraine sans Carola semble inenvisageable. Leader incontesté sur le marché régional (un Alsacien sur trois boit Carola), qui s'étend jusqu'à Reims et Besançon, Carola, entreprise engagée, est fière d'être la première marque alimentaire alsacienne à être 100% neutre en carbone. Développement durable en guise de credo.

Mirabelle de Lorraine et apéritif local

« On est sur ce créneau depuis 10 ans, à la fois sur le plan commercial et humain. On ne vend pas à l'étranger et on tient à rester dans des frontières géographiques limitées afin de réduire au maximum



tout ce qui pourrait nuire à l'environnement, » explique Julian Schmitt, le responsable marketing, un des 53 employés sur un site vendant 42 millions de litres d'eau en 2021. « Cette année 2022, la progression continue, d'autant que nous poursuivons notre politique de diversification en proposant une large gamme ».

En dehors de l'historique et emblématique Carola rouge gazeuse, toujours en tête des ventes en Lorraine, de la bleue, plate, lancée en 1955, de la verte « finement pétillante », née en 1993 et devenue numéro un en Alsace, les Carola aromatisées, naturelles et non sucrées, apparues en 1999, sont désormais au nombre de neuf avec l'apparition originale et régionale de la mirabelle de Lorraine. Et, depuis l'été dernier, l'apéritif local et engagé est arrivé sur les tables et terrasses du grand Est. « Un nouveau format 33cl, plus petit, adapté aux consommations individuelles, plébiscité par nos clients professionnels », poursuit M. Schmitt. « Avec un design collector « capitaine Bowie » œuvre d'artistes locaux, et des étiquettes en paysages abstraits. La rouge servie très fais, sans glaçon, avec une rondelle de citron; la bleue pour les enfants avec une pointe de sirop. De quoi rivaliser face à des marques internationales connues ». Carola va de l'avant. Dans un marché

stable et une concurrence de plus en plus nombreuse, y compris sur le plan régional (Valon, Soultzmatt, Celtic, Vittel, Contrex), l'entreprise joue résolument la carte de l'expertise et de la fidélisation. En soutenant quelque 200 associations et initiatives en région, en matière de sport, culture, etc. Lien social, partenariat, dans les villages et les villes. Du concret !

« Boire local coule de source » indique une affiche. Consommer responsable aussi. Carola qui puise sans l'épuiser », protège la zone de captage et la biodiversité, réduit le poids des bouteilles, propose du packaging 100% recyclé et une gamme en verre consignée, qu'elle reprend. En 10 ans la PME a réduit ses consommations d'énergie de 50%, consomme 100% d'électricité à base d'énergie verte sur ses sites de production et administratifs, valorise 90% de ses déchets. Bouteilles, bouchons, tout est recyclable.

Carola et sa belle histoire en marche. La rouge était en 1989 la première eau gazéifiée conditionnée en bouteille plastique. Aujourd'hui, la fille de son créateur apprécierait tout le chemin parcouru. Sans renier son histoire, Carola écrit son avenir sur le mode du développement durable.

Jean-Pierre Meyer



Carola, Spring of life

DID CAROLINE STEIB, WHO GAVE HER FIRST NAME TO ...CAROLA, HAVE ANY IDEA HOW FAR THE COMPANY HAS COME IN 134 YEARS OF HAPPINESS? BETWEEN THERMAL BATHS, CASINO, COLOURFUL WATERS AND INNOVATIONS, A LOT OF WATER HAS FLOWED UNDER THE CASTLES AND VINEYARDS OF RIBEAUVILLÉ. A WALK THROUGH A GLORIOUS PAST AND A CONSCIOUS FUTURE.

The exit from Ribeauvillé, “Rappschwihr” in Alsatian, towards Bergheim, the most beautiful village in France. A superb park, mansions, a classy restaurant, “L’Auberge du Parc Carola”, a municipal swimming pool of the same name, known and recognised by generations of local children. An invitation to relax, to rest, to do sport and eat well while enjoying the open air. A little further back, the modern and well-protected buildings of the Carola-Wattwiller-Spadel factories. The parent company, Wattwiller the subsidiary since 2013, and the owner of both, the powerful Belgian family group, leader in the Benelux for mineral water, are united in the right eco-responsible and civic-minded fight. They are pooled, but each retains its own strategy.

It is impossible to distinguish or to separate “Ribo”, the remarkable medieval pearl of the vineyard, and its drawn spring water, its mineral waters with a high dose of magnesium. It belongs to the deep Alsace inheritance and is drawn from the limestone rocks of the Vosges Regional Nature Park, dear to the lords of Ribeaupierre.

A love affair that has lasted through time between Ribeauvillé and Carola, named in honour of Caroline, daughter of the founder in 1888, Dr. Chrétien Staub. He had managed to finally find the rare spring, listed as early as 1340, then mentioned in a 15th century manuscript. First it was a thermal establishment with a casino, appreciated from 1889 until the interwar period. Then, the “Société des eaux minérales gazeuses de Ribeauvillé” was created in 1922. In addition to its unique setting, environment, history, and traditions, it was off to a fast and steady start. Ribeauvillé is not lacking in assets: the three castles, the exemplary and century-old festival of the minstrels called the

“Pffifferdaj”, the most attractive procession in Alsace, as well as the wines; It is also the finish town of the most prestigious walking event: the Paris-Colmar. But it is above all known as a city of water. For 134 years, the Alsace-Lorraine region without Carola has been inconceivable. It is the undisputed leader in the regional market (one Alsatian in three drinks Carola), which extends as far as Reims and Besançon. Carola, a conscious company, is proud to be the first Alsatian food business to be 100% carbon neutral. Sustainable development is the company’s credo.

Mirabelle plum from Lorraine and a local aperitif

“We have been in this niche for 10 years, both commercially and in terms of people. We don’t sell abroad, and we want to stay within limited geographical boundaries to minimise anything that could harm the environment”, says marketing manager Julian Schmitt, one of 53 employees at a site selling 42 million litres of water in 2021. “In 2022, the improvement continues, especially as we continue our policy of diversification by offering a wider range of beverages”.

Apart from the historic and emblematic sparkling red Carola, which is still the best seller in Lorraine, the blue, flat Carola, launched in 1955, and the “finely sparkling” green Carola, born in 1993 which has become the number one in Alsace, there are now nine flavoured, natural, and unsweetened Carolas. They appeared in 1999, with the original and regional appearance of the Mirabelle plum from Lorraine flavour. And, since last summer, this local and conscious aperitif has arrived on tables and terraces in the East. “It is a new, smaller 33cl format, adapted to individual

consumption, which is very popular with our professional customers”, continues Mr Schmitt. “With a “Captain Bowie” collector design made by local artists, and abstract landscape labels. The red one is served very fresh, without ice, with a slice of lemon; the blue one is for children with a touch of syrup. Enough to compete with well-known international brands”.

Carola is moving forward. In a stable market and with increasing competition, including at regional level (there are other brands like Valon, Soultzmatz, Celtic, Vittel, Contrex), the company is resolutely playing the expertise and loyalty card. It takes concrete actions by supporting some 200 associations and endeavours in the region, in the fields of sport, culture, etc, which creates social link and partnership in villages and cities.

“Boire local coule de source”, (drinking locally flows naturally) says one poster, and so does responsible consumption. Carola, which draws water without exhausting it, protects the catchment area and biodiversity, reduces the weight of bottles, offers 100% recycled packaging and a returnable glass range. In 10 years, the SME has reduced its energy consumption by 50%, consumes 100% green energy-based electricity at its production and administrative sites, and recycles 90% of its waste. Bottles, corks, everything is recyclable.

The great story of Carola’s development. The red one was the first carbonated water put in plastic bottles in 1989. Today, the daughter of its creator would appreciate how far it has come. Without denying its history, Carola is writing its future in a sustainable way.

ÉLÉGANCE & TRADITION
AU CŒUR DES VOSGES

GH



Reconnu pour son prestige, Le GRAND HÔTEL & SPA et ses trois restaurants vous accueillent toute l'année pour une expérience inoubliable.



GH

GRAND HÔTEL
& SPA

GÉRARDMER

www.grandhotel-gerardmer.com

Ouvert à la clientèle extérieure

Entrez dans la meute !

BIEN PLUS QU'UNE BALADE TOURISTIQUE, L'ACTIVITÉ DE CHIENS DE TRAÎNEAU A UNE DIMENSION PÉDAGOGIQUE INDÉNIABLE. LA MEUTE PERMET DE CRÉER UNE VÉRITABLE CONNEXION À LA NATURE. DÉCOUVERTE D'UN UNIVERS ENCHANTÉ AVEC GUILLAUME REFFAY, MUSER AU BALLON D'ALSACE ET À VENTRON.



Se (re)lier à la nature grâce aux chiens de traîneau est la mission menée par l'entrepreneur Guillaume Reffay et quatre de ses amis, Bartek, Cécile, Antoine et Nikita. Ils proposent des prestations complémentaires autour de la balade en chiens de traîneau. La première facette de cette activité est à destination touristique avec notamment des baptêmes découverte ; une seconde partie permet d'aller plus loin et de s'ancre dans la nature d'une nouvelle façon. Entretien avec un passionné qui nous livre tous les secrets de cette activité hivernale.



Guillaume Reffay a commencé à faire du chien de traîneau à 14 ans. Âgé aujourd'hui de 48 ans, il est plus attaché que jamais à cette activité qui a construit toute sa vie. Il a toujours aimé les chiens et à l'adolescence son cousin a eu un husky. *"Il m'a demandé de m'en occuper et j'ai eu l'idée de lui faire tirer mon vélo"*, c'est le début de l'aventure confie Guillaume Reffay. *"Dans la foulée, je me suis inscrit dans un club de chiens de traîneau près de chez moi"*. Au-delà de l'activité sportive et du rapport à l'animal, c'est l'appel de la forêt qui le séduit. *"La nature est juste, authentique et sans jugement"*, explique le musher. L'adolescent d'alors arrête même l'école pour se consacrer à 100% à l'activité de chiens de traîneau. Il goûte à la compétition, ce qui l'amène à voyager au Canada ou en Scandinavie par exemple.



L'Alsacien d'origine vit d'ailleurs pendant deux ans en Suède avant de faire le choix de revenir en France pour monter un projet entrepreneurial autour du chien de traîneau. Il se professionnalise ensuite et acquiert les diplômes nécessaires à son activité. C'est ici que nous le retrouvons !

Les chiens de traîneau dans les Vosges

Les chiens de traîneau sont différents d'une région à l'autre. Un traîneau embarqué nécessite 8 à 10 chiens. La lignée est adaptée aux conditions climatiques généralement. À la base, les chiens qui formaient la meute de Guillaume Reffay sont des Groenlandais à caractère primitif. Cependant, ils ne sont pas forcément adaptés au climat vosgien. Ils sont donc recroisés avec des chiens amérindiens aux poils plus légers. Ainsi, ils craignent moins la chaleur. Cette meute a été transmise en Suède et dorénavant la meute se compose de chiens originaires d'Alaska qui sont endurants, assez légers et très obéissants. Ils sont parfaits pour réaliser des baptêmes embarqués et très communicatifs avec le public. Vous pourrez faire leur connaissance dès cet hiver !

>>>



Une activité touristique...

En immersion, avec le baptême découverte, vous vous imprégnez de la véritable histoire du chien de traîneau. Vous comprendrez que culturellement, ils étaient utilisés dans les régions enneigées par les trappeurs et les Amérindiens. C'est une activité ouverte à tous que vous venez en famille, en couple, entre amis, avec des collègues, en sortie d'entreprise... vous aurez forcément des choses à apprendre. Pour les groupes d'enfants, la sortie cani-rando est fortement conseillée. La sensation de glisse sur la neige et l'effort partagé offrent à coup sûr un moment hors du temps !

quotidien les chiens de traîneau. Pour lui, l'école de la forêt permet de préparer les adultes de demain pour construire un avenir meilleur. C'est une sorte d'éducation alternative basée sur le lien créé avec la meute de chiens.

Guillaume Reffay va même plus loin sur cette partie en proposant en lien avec l'Auberge de la Cholotte des séjours d'introspection. Des groupes de personnes peuvent venir en pleine nature pour changer leurs repères et retrouver du sens à ce qu'ils font. L'activité peut se faire en pleine connexion avec la nature ou à l'aide des chiens.

Gianina Plesca

... et pédagogique !

« L'animal fait le lien avec la nature, il est le pont entre l'homme et la forêt. Grâce aux chiens de traîneau, on peut se sentir appartenir à notre planète. Ce lien est souvent déconnecté » explique Guillaume Reffay qui a notamment développé la dimension pédagogique de l'activité de chiens de traîneau. Pour le spécialiste, la réflexion doit être poussée sur ce que nos populations occidentales pourraient faire pour rentrer dans un cercle vertueux. Il porte en lui les valeurs des peuples qui utilisent au

Informations pratiques

Plus d'informations :

www.chiens-de-traîneau-vosges.com





Join the pack!

MORE THAN A TOURIST RIDE, THE SLED DOG ACTIVITY HAS AN UNDENIABLE EDUCATIONAL DIMENSION. THE PACK CREATES A REAL CONNECTION TO NATURE. DISCOVER AN ENCHANTED WORLD WITH GUILLAUME REFFAY, MUSER AT BALLON D'ALSACE AND VENTRON.

Guillaume Reffay, an entrepreneur, and four of his friends, Bartek, Cécile, Antoine, and Nikita made it their mission to (re)connect with nature through sled dogs. They offer complementary services around the sled dog ride. The first part of this activity is aimed at tourists and includes discovery trips. The second part allows you to go further and to get to grips with nature in a new way. Interview with an enthusiast who told us all the secrets of this winter activity.

Profile

Guillaume Reffay started sledding at the age of 14. Now 48 years old, he is more committed than ever to this activity that has shaped his whole life. He has always loved dogs and his cousin had a husky when he was a teenager. *"He asked me to take care of it and I had the idea of having him pull my bike,"* Guillaume Reffay said. *"As a result, I joined a sled dog club near my home".* Beyond the sporting activity and the relationship with the animal, it is the call of the wild that attracts him. *"Nature is fair, authentic*

and non-judgmental," the musher said. When he was a teenager, he even stopped school to completely devote himself to the sled dog activity. He has a taste for competition, which leads him to travel to Canada or Scandinavia for example. The native Alsatian lived in Sweden for two years before deciding to return to France to set up an entrepreneurial project based on sled dogs. He then became a professional and acquired the necessary diplomas for his activity. This is where we find him!

A tourist activity...

You will be immersed into sled dog's true history. You will understand that culturally, they were used in snowy regions by trappers and Native Americans. It is an activity open to all, whether you come as a family, a couple, with friends, with colleagues, on a business seminar. You will be bound to learn something. For groups of children, the canoe trip is strongly recommended. The feeling of sliding on the snow and the shared effort are sure to provide a moment out of time!

...but educational as well!

The animal is the link with nature, it is the bridge between man and the forest. Thanks to sled dogs, we can feel part of our planet. *"This link is often disconnected,"* said Guillaume Reffay, who developed the educational dimension of the sled dog activity. For the specialist, we must think about what our Western populations could do to enter a virtuous circle. He carries the values of the people who use sled dogs daily. For him, the forest school helps prepare the adults of tomorrow to build a better future. It is a kind of alternative education based on the bond created with the dog pack.

Guillaume Reffay goes even further by providing introspection staycation in partnership with the Auberge de la Cholotte. Groups can come to the wilderness to change their bearings and find meaning in what they do. The activity can be done in full connection with nature or with the dogs' help.

Gianina Plesca

Les Energies Renouvelables

EOLIEN / HYDRAULIQUE / PHOTOVOLTAIQUE

Groupement de sociétés hydroélectriques
et éoliennes à Xonrupt-Longemer

Puissances installées :
éolien : 40 Mégawatts - hydraulique : 10 Mégawatts.

Production annuelle : 150 millions de Kilowattheures

Energie verte.



SNC
SAINT-LAURENT ENERGIE

Gérant CHARMY François
1475 route des Fies
88400 XONRUPT-LONGEMER
Tél : 03 29 64 14 46
Fax : 03 29 32 31 12
Mail : saintlaurentenergie@wanadoo.fr

The North Face Store Gérardmer



THE
NORTH
FACE[®]

credit photo: Roberto De Pellegrin

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



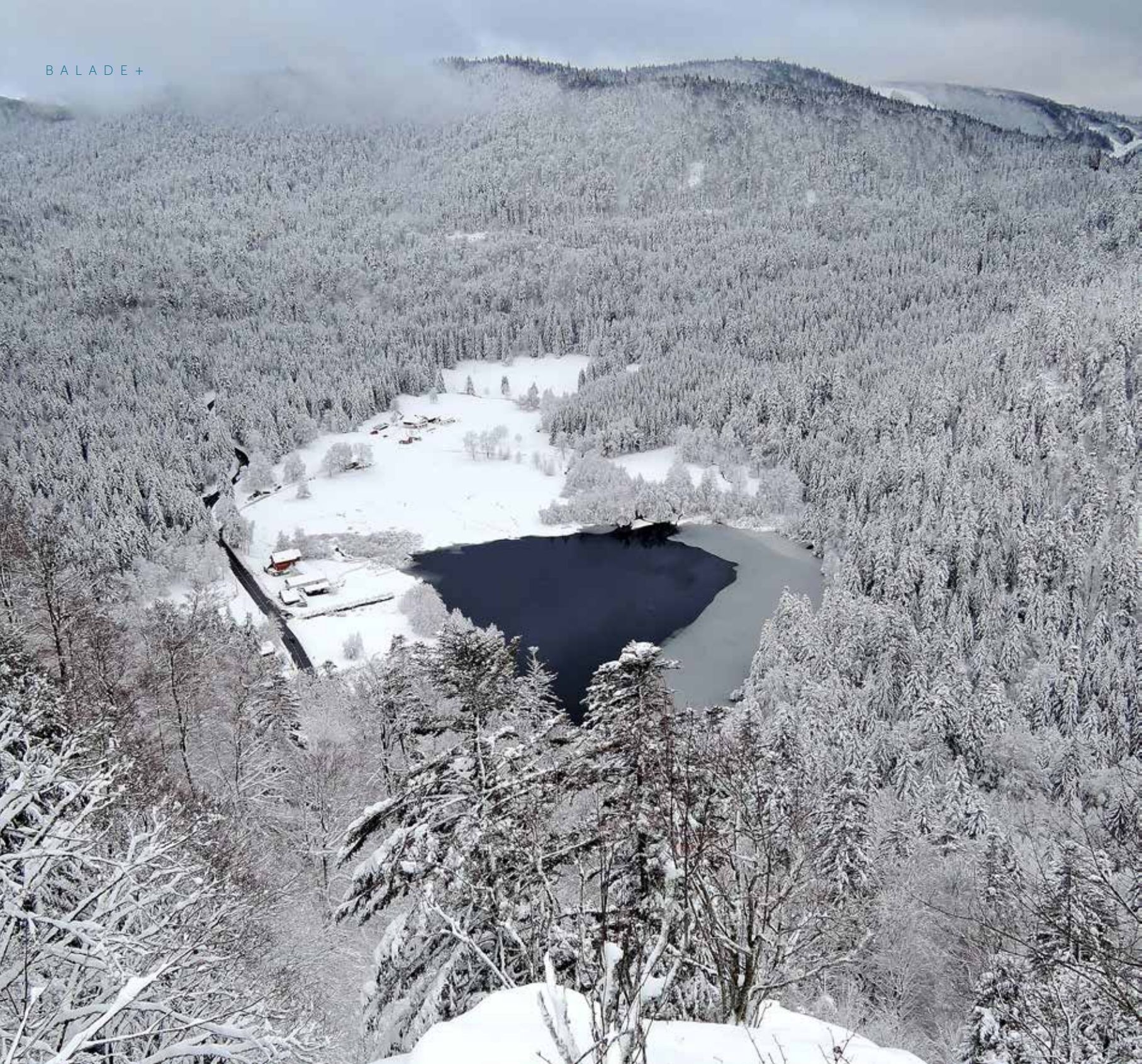
Lac de Retournemer

Xonrupt-Longemer

QUOI DE PLUS MYSTÉRIEUX ET DE PLUS FASCINANT QUE LA BEAUTÉ DU LAC DE RETOURNEMER, UNE PETITE MERVEILLE DE LA NATURE MAGNIFIÉE CE JOUR-LÀ PAR LES BRUMES HIVERNALES.

Texte et photos de Richard Brionne

À l'extrémité de la Vallée des Lacs et au pied du massif du Hohneck, le petit lac de Retournemer est né il y a bien longtemps de cela. A la fois poétique et secret, il est niché au creux d'une petite vallée sculptée par l'érosion d'un glacier. Enchâssé dans un écrin de forêts, c'est bien celui que je préfère, peut-être aussi parce qu'il est le plus sauvage de tous. Protégé par les montagnes qui l'entourent, il se distingue souvent par son absence de vent et ses eaux calmes. Un bonheur pour les amoureux de belles photographies. Traversé par la Vologne, ses eaux claires font le bonheur d'une grande variété de poissons.



Le nom du lac de Retournemer (prononcer « mère » et non « mé » comme Gérardmer) provient du fait qu'il fut longtemps, avant l'ouverture des routes, le lac d'où l'on revenait sur ses pas, faute de pouvoir franchir les montagnes. À l'automne, on assiste à une explosion de couleurs tout autour du lac. Les sapins et les épicéas restent verts, tandis que le feuillage des hêtres prend des teintes orangées, jaunâtres ou rousses.

L'hiver, quand la neige transforme le paysage, j'aime arpenter cet endroit préservé, en totale harmonie avec la nature. Raquettes aux pieds et en toute discrétion, il n'est pas rare de rencontrer quelques animaux sauvages. Au cœur

du vallon, peu importe la saison, il fait bon s'y attarder pour contempler et apprécier la beauté et la sérénité qui se dégage du lieu.

Les images partagées ici, ont été captées lors d'une randonnée matinale du mois de janvier. Dans une ambiance monochrome, la cime des arbres s'estompait et réapparaissait dans un jeu de cache-cache avec la brume et les nuages. Il y régnait un grand silence, c'est comme si la montagne s'était endormie. Surface du lac blanchie, sapins enneigés, chemins immaculés, la neige dévoilait un paysage empreint de douceur. Pas un arbre, un sentier, une colline, un bruit, une pensée n'échappait à la magie du Lac de Retournemer.

Notre-Dame des neiges

À l'orée de la forêt, sur les bords du lac, l'élégante vierge blanche s'élève sur un petit promontoire de pierres. Depuis octobre 1954, elle accueille discrètement les randonneurs. Ici, rien ne dérange le visiteur venu pour prier ou simplement se recueillir. « *Il est rare qu'un jour se passe sans visiteurs, les gens de la montagne connaissent bien cet endroit* », aime à redire mon amie Régine Ancel, la sympathique patronne de l'Auberge de Retournemer. Ce sont d'ailleurs ses parents qui sont à l'origine de ce lieu de recueillement.

Richard Brionne

Retournemer's Lake



WHAT IS MORE MYSTERIOUS AND FASCINATING THAN THE BEAUTY OF LAKE RETOURNEMER, A SMALL WONDER OF NATURE MAGNIFIED THAT DAY BY THE WINTER MISTS.

Texts and photographs by Richard Brionne

Lake Retournemer was born a long time ago, at the end of the Valley of the Lakes and at the foot of the Hohneck massif. Both poetic and secret, it is nestled in a small valley carved by the erosion of a glacier. Embedded in a forest setting, it is my favourite lake, perhaps also because it is the wildest of all. Protected by the surrounding mountains, it is often distin-

guished by its lack of wind and calm waters, a delight for lovers of beautiful photographs. Crossed by a river called Vologne, its clear waters are also a delight for a wide variety of fish. The name of lake Retournemer comes from the fact that for a long time, before the opening of the roads, it was the lake from which people retraced their steps because they could not cross the mountains.

In autumn, there is an explosion of colours all around the lake. Firs and spruces remain green, while the beech trees foliage takes on orange, yellowish or reddish hues.

In winter, when the snow transforms the landscape, I like to walk through this unspoilt area in complete harmony with nature. With snowshoes on, it is not uncommon to encounter wild animals. Whatever the season in the valley, it is good to linger to contemplate and appreciate the beauty and serenity of this place.

The images shared here were captured during a morning walk in January. In a monochrome

atmosphere, the treetops faded and reappeared in a game of hide-and-seek with the mist and clouds. It was very quiet, as if the mountain had fallen asleep. The surface of the lake was white, the fir trees were snow-covered, the paths were immaculate, the snow was revealing a landscape of utter softness. Not a tree, a path, a hill, a sound, a thought was escaping the magic of Lake Retournemer.

Notre-Dame des neiges

At the edge of the forest, on the banks of the lake, the elegant white virgin stands on a small stone promontory. It has discreetly welcomed hikers since October 1954. Here, nothing disturbs the visitor who comes to pray or simply to meditate. *"It is rare that a day goes by without visitors, the people of the mountain know this place well"*, likes to say my friend Régine Ancel, the friendly owner of the Auberge de Retournemer. Her parents created this place of recollection.

Richard Brionne

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

Les Jardins de Sophie

Domaine de la Moineaudière ★★★

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 - contact@jardinsdesophie.fr
www.hotel-jardins-sophie.fr

Le club des incorrigibles du ski

C'EST UNE BELLE ÉQUIPE. CELLE DE L'AMITIÉ AU SERVICE DU SKI. CE SPORT QUI FAIT DU BIEN, SI APPROPRIÉ À LA MONTAGNE DES VOSGES. DEPUIS TRENTE ANS, LE CLUB DU VALTIN FORME DES SKIEURS, DES JEUNES ET DES MOINS JEUNES, DANS UNE AMBIANCE DE CONFIANCE ET DE PARTAGE. ET ÇA MARCHE, PAROLE DE VOSGIEN !

55 gamins. Cet hiver encore, le Club présidé par Jean-Pierre Cael va les emmener en bus, en fonction de leur niveau, sur les pistes de Gérardmer et de la Schlucht. Tous se régalent à l'avance, tous ont obtenu leur précieuse licence auprès de la FFS (Fédération Française de Ski) - via le club du Valtin auquel ils ont judicieusement adhéré. Ils savent déjà qu'ils appartiennent à une association pas comme les autres. Celle qui cultive une attention particulière à chacun : « *Piste parfaite pour les débutants, et le personnel s'occupe très bien des skieurs* », salue un père enchanté des premières glisses de sa famille sur les pentes du Valtin.

L'aubaine de la neige

Le propos du Club, c'est justement de cultiver un esprit de convivialité, d'adaptation et de formation : « *Nous ne nous prenons pas la tête, nous sommes très proches des enfants et des parents* », explique Jean-Pierre, 69 ans, natif de Corcieux, président du Club du Grand et Petit Valtin depuis quelques lustres. « *On prend les petits de 4-5 ans, on les rassure, et nous formons aussi des mamans !* », dit le moniteur fédéral de ski. Non rémunéré, il n'en veille pas moins avec son équipe aux progrès des skieurs « *Dès que la neige est là, on organise un voyage en bus, on sépare les groupes entre La Schlucht et Gérardmer selon leur niveau* ». La première règle, c'est la sécurité, l'obligation du casque, la présence dans le groupe : « *Les moniteurs sont très vigilants. Ils sont responsables. On fait très attention, on peut se flatter d'avoir évité tout accident grave* ».

>>>



Jean Pierre Cael dans son atelier



L'école du ski

Aussi souvent qu'il peut, le Club organise trois jours de stage à Chatel avec les compétiteurs. Sa fierté, c'est de former de futurs moniteurs de ski, à l'instar d'Hervé, fils de Jean-Pierre, ou des sportifs d'avenir, comme Paul, élève en sports études au lycée de la Haie-Griselle de Gérardmer : « *Ce jeune du comité des Vosges vient de signer avec « Ski 67» (Bas-Rhin), un organisme alsacien qui hisse les skieurs dans une filière de haut niveau. La sélection est rude, elle coûte aux parents, mais son niveau est très bon, il s'éclate !* »

Gâteaux et fête des flambeaux au menu

Au delà du sport, l'association multiplie les

initiatives qui soudent une excellente entente entre une bonne vingtaine d'amis, parents adhérents au Club et les dirigeants bénévoles. Motivés par l'esprit de groupe, les voici une vingtaine à se retrouver pour de joyeux dimanches, avec sorties en VTT, marches à pied, parties de pêche à Fraize ! Sans compter l'inauguration de la piscine d'un copain, l'organisation minutieuse de la fête des flambeaux pour les skieurs, parents et enfants, l'hiver à la Schlucht. Ou l'été pour restaurer de petites animations champêtres, une exposition de vieux métiers, un vide-grenier au Valtin, une randonnée riche de panoramas autour du village... Et surtout, ne pas manquer les délicieux gâteaux mitonnés par les mamans.

La petite station de trois pistes - une verte, une bleue et une rouge - à une altitude de

750 à 1139 m, au cœur des Vosges, est « *très sympa au cours de l'hiver* », dit un touriste ravi, qui vante « *un domaine skiable de 2 km, équipé de deux téléskis, et complété par une piste de luge.* » Et de saluer « *un cadre familial exceptionnel !* »

De fait, c'est une belle parure que la chaume de Sérichamp, les sapins qui jalonnent la vaste clairière et les vingt chalets proposés à la location, sans compter la mise à disposition de skis, luges et raquettes... et les humbles forfaits de ski à la journée !

Jean-Paul Vanson

www.skiclubasvaltin.fr





The incorrigible skiers club



A GREAT TEAM OF FRIENDS SHARING THE SAME PASSION FOR SKIING. A SPORT THAT FEELS GOOD AND SO APPROPRIATE TO THE VOSGES MOUNTAINS. FOR THIRTY YEARS, THE VALTIN SKI CLUB HAS BEEN TRAINING SKIERS, YOUNG AND OLD, IN A TRUSTFUL AND SHARING ATMOSPHERE. AND IT WORKS, TAKE MY WORD FOR IT!

This winter again, the Club's chairman Jean-Pierre Cael will take the 55 children by bus, depending on their level, to the slopes of Gérardmer and La Schlucht. They all have wisely joined the Valtin Club to obtain their precious licence from the FFS – Fédération Française de ski (French Ski Federation) and cannot wait to start the season. They already know that they belong to an association unlike any other, one that gives special care to everyone. "The slope is perfect for beginners, and the staff takes very good care of all the skiers", said a father who was delighted with his family's first glides on the slopes of Valtin resort.

Snow boon

The Club's purpose is precisely to cultivate a spirit of friendliness, adjustment, and training. "We are very close to the children and their parents, and don't bother them too much", Jean-Pierre said. This 69-year-old man from Corcieux has been Grand Valtin and Petit Valtin Ski Club's chairman for quite some time now. "We train little ones starting from 4-5 years old, we reassure them, and we also train their moms", the federal ski instructor added.

Although he is not paid, him and his team ensure the skiers' progress. "As soon as the snow is back, we organise the bus trips and we dispatch the groups depending on their ski level between

La Schlucht and Gérardmer resorts. The first and foremost rule is to stay safe, wearing a helmet is mandatory, and stay close to the group." The ski instructors are very alert. They are responsible for the groups. We are very cautious, and so far, we can flatter ourselves that no serious accidents have ever happened".

Ski school

As often as possible, the Club organises a 3-day training in Chatel, a ski resort located in the French Alps, with its competitors. The Club's utmost pride is to train future ski instructors, like Hervé, son of Jean-Pierre, or future athletes, like Paul, a student doing a sports-study program at La Haie Griselle high school in Gérardmer. "This young man, who is part of the Vosges committee, has just signed up with "Ski 67" (Bas-Rhin, Alsace), an Alsatian organisation for high-level skiers. The selection is tough, it costs the parents, but his level is really good, and he has a lot of fun!"

Cakes and torchlights festival

Beyond the sport itself, the association also multiplies the activities, uniting an already excellent understanding between the Club's members, parents and friends, and the volunteer board. Here they are, some 20 people

gathering on happy Sundays to do mountain biking, hiking, fishing trips in Fraize! Not to mention the inauguration of a friend's swimming pool, or the meticulous organisation of the torchlight festival for skiers, parents, and children during winter at La Schlucht. In summer, they meet to restore small rural events, for an exhibition of old trades, for a garage sale in Le Valtin, or a hike with gorgeous views around the village... But more importantly, they gather to enjoy together the delicious cakes baked by the mothers!

"This small resort with three slopes - one green, one blue and one red - at an altitude of 750 to 1139m, located in the heart of the Vosges, is very nice during the winter", a delighted tourist said. "A 2km ski area, equipped with two ski lifts and a toboggan run. It is an exceptional family setting", he added.

Indeed, the Sérichamp stubble, the fir trees lining up alongside the vast clearing, and the twenty chalets available for rent are very attractive; not to mention that the ski resort provides skis, sledges, and snowshoes rentals... as well as fair priced day ski passes!

Jean-Paul Vanson



MONT CHAMP DU FEU

Hôtel 4 **** - Restaurants - Piscine intérieure chauffée

Domaine skiable alpin familial - Luge - Tubing - Raquettes - Patinoire - Ski de fond

Début 2023 :
Ouverture d'un
espace spa et
bien-être
de 100 m²



MONT CHAMP DU FEU
154 ROUTE DE LA SERVA
67130 BELMONT ** 03.88.97.30.52
www.montchampdufeu.com

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



M.C.V.

Menuiseries

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



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



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

NOUVEAU SHOWROOM

11, bis rue de Florivoie
 88640 Granges-Aumontzey



Si les Vosges m'étaient contées

RÉPUTÉES POUR LEUR CADRE NATUREL SOMPTUEUX, LA TYPICITÉ DE LEUR TERROIR ET LES OPPORTUNITÉS TOURISTIQUES QU'ELLES OFFRENT EN TOUTES SAISONS, LES VOSGES PEUVENT AUSSI ÊTRE DÉCOUVERTES D'UNE MANIÈRE PLUS ORIGINALE. CAR SOUS LA CANOPÉE DES ARBRES CENTENAIRES ET AU CŒUR DES VALLÉES ENCAISSÉES SE LOVENT D'ANCIENNES LÉGENDES DONT LA TRANSMISSION SE PERPÉTUE DEPUIS DES SIÈCLES LES SOIRS DE COUARÔGE. DES CONTES FÉÉRIQUES DONT LES NARRATEURS AFFIRMENT QU'ILS RENFERMENT TOUJOURS UNE PART DE VÉRITÉ...



à tout seigneur, tout honneur, impossible de partir sur les traces des légendes vosgiennes sans suivre celles du Darou, étrange animal dont les pattes plus longues d'un côté que de l'autre lui permettent de gambader à flanc de montagne. Également connu sous le nom de « *Dahu* », il est chassé pour sa fourrure à l'aide d'une technique consistant à se tenir derrière lui et à l'appeler. Lorsqu'il se retourne, il perd alors l'équilibre, ce qui permet de le capturer.

Pierres antiques et géants écorchés

Autre créature insolite, le Houéran hante les sommets près de La Bresse et Rochesson. Décrit comme un géant aux yeux de braise, à la barbe hirsute et doté d'un postérieur de bouc, il affectionne les points d'observation lui permettant de repérer ceux qui menacent la forêt. Dès qu'un arbre est abattu ou un feu allumé, il surgit en poussant des cris sinistres. D'un géant à l'autre, celui du champ de roches près du village de Barbey-Seroux pleura si intensément lorsque la déesse de la Terre, jalouse, ensevelit sa bien-aimée sous des amas de pierres, que ses larmes détruisirent toute végétation en ce lieu.

En direction de Xonrupt, près du Saut des Cuves, un autre site lapidaire vaut le coup d'œil. Enjambant la Vologne, le Pont des fées serait l'œuvre de la fée Polybotte qui séduisait les chevaliers afin qu'ils construisent cet ouvrage. À proximité se trouve la Pierre Charlemagne près de laquelle le célèbre empereur se serait reposé lors d'une partie de chasse. Ce dernier possédait en effet une résidence située à Champ-le-Duc, près de Bruyères. D'aucuns disent même qu'il aurait pêché dans le lac de Longemer un brochet majestueux et l'y aurait remis après l'avoir muni de clochettes en or. Autre roc mystérieux, celui du Moutier des fées, non loin du col de Grosse-Pierre, qui adopte la forme d'une chapelle. Perché à plus de 1000 mètres d'altitude, la légende raconte qu'au crépuscule les fées de la région s'y réunissent pour danser.



La fée Polybotte



Le Houéran

Parce qu'il faut toujours des méchants

Sur le versant alsacien, une autre chapelle, cette fois bien réelle, se dresse sur la colline du Bollenberg, près de Rouffach. On y célèbre chaque année, le soir du 14 août, le « feu des sorcières ». Tirant son nom de « Belen », dieu celtique du feu, le site avait autrefois la réputation d'accueillir des sabbats et c'est pour mettre fin à ces réunions impies que l'édifice dédié à Sainte-Croix fut bâti. Mais les suppôts du Malin n'ont pas pour autant disparu du massif, car en certains lieux on peut entendre le chant du Sotrê résonner. Ce petit lutin doté d'un bonnet rouge, d'un nez saillant et de pieds fourchus, se faufile partout pour perpétrer des tours pendables. Son nom vient du patois signifiant « sorcier ». Et parfois, c'est Lucifer en personne qui entre dans la danse comme on peut le constater sur la route menant au col de la Schlucht depuis Gérardmer. À mi-chemin, une imposante roche percée surplombe la route à flanc de ravin. Ici vivait autrefois le peuple de la forêt, mais un jour le Diable y fit s'abattre la foudre, marquant à jamais le site de son empreinte... et de son nom. L'explosion provoqua l'éclatement d'une énorme pierre qui tomba au fond du lac de Longemer.

Autre personnage sinistre, la fée Herqueuche hantait jadis les environs de Gérardmer et Remiremont. Grande, maigre et édentée, dissimulant son crâne chauve sous un chapeau de paille et son corps décharné sous des guenilles, elle tourmentait les lavandières à coups de battoir. Alors ces dernières décidèrent de la noyer. Hélas, à l'endroit où elle avait péri, non loin du col de Martimpré, on pouvait encore entendre ses gémissements. Pour mettre fin à cette malédiction, on dressa en ce lieu une chapelle dédiée à Sainte-Anne qui existe toujours aujourd'hui.

De l'origine du massif

Enfin, pour parfaire ce panorama non exhaustif, voici venu le moment d'évoquer la naissance des Vosges telle qu'elle est narrée dans un poème du 18^e siècle. Durant l'antiquité, les Titans, vaincus par les dieux de l'Olympe, se seraient réfugiés dans notre région. Pour se défendre, ils formèrent la chaîne des Vosges. Toutefois, une autre version attribue cette paternité géographique à un dieu celtique cette fois, dont le nom exact s'est perdu au fil des âges, mais que l'on appelle le plus souvent Vogesus. Il était représenté comme un homme noir armé d'un arc et d'un bouclier, accompagné d'un chien. Il aurait habité au sommet du Donon, haut lieu de culte à l'époque gallo-romaine. À chacun sa version...



La fée Herqueuche



Repères touristiques

Champ de roches de Barbey-Seyroux
Route de la Grande Roche - 88640 Barbey-Seyroux

Pont des fées
Rue des Îles Marie - Louise - 88400 Gérardmer

Pierre Charlemagne
1258 route du Saut des Cuves
88400 Gérardmer

Moutier des fées
Col de Grosse-Pierre - 88250 La Bresse

Chapelle Sainte-Croix
Colline du Bollenberg - 68500 Orschwihr

La Roche du Diable
Route du col de La Schlucht

Chapelle Sainte-Anne
1 Martimpré - 88430 Gerbépál



If the Vosges were told to me

RENOWNED FOR THEIR SPLENDID NATURAL SETTING, THE TYPICALITY OF THEIR LAND AND THE TOURIST OPPORTUNITIES THEY OFFER IN ALL SEASONS, THE VOSGES CAN ALSO BE DISCOVERED IN A MORE ORIGINAL WAY. UNDER THE CANOPY OF CENTURY-OLD TREES AND IN THE HEART OF INCISED VALLEYS, ANCIENT LEGENDS HAVE BEEN PASSED DOWN FOR CENTURIES ON "COUARÔGE" - LOCAL DIALECT TERM FOR VIGIL - NIGHTS. FAIRY TALES WHOSE NARRATORS CLAIM THAT THERE IS ALWAYS SOME TRUTH IN THEM...

It is impossible to follow the footsteps of the Vosges legends without following those of the Darou, a strange animal whose legs are longer on one side than on the other, allowing it to easily ramble on the mountain-side. Also known as Dahu, it is hunted for its fur by using a technique of standing behind it and calling it. When it turns around, it loses its balance, which makes it possible to capture it.

Ancient stones and skinned giants

Another unusual creature called Houéran haunts the summits near La Bresse and Rochesson. Described as a giant with fiery eyes, a shaggy beard and a goat's backside, he is fond of vantage points to spot those who threaten the forest. As soon as a tree is felled or a fire is lit, it emerges with a sinister cry. From one giant to another, the one in the rocky field near the village of Barbey-Seroux wept so intensely when the jealous earth goddess buried his beloved under piles of stones, that his tears destroyed all vegetation there.

Towards Xonrupt, near the Saut des Cuves, another lapidary site is worth a look. Spanning the Vologne, the Fairy Bridge is said to be the work of the fairy Polybotte, who seduced the knights into building this structure. Nearby is the Charlemagne Stone, where the famous emperor is said to have rested during a hunting trip. The latter had a residence in Champ-

le-Duc, near Bruyères. Some even say that he caught a majestic pike in Lake Longemer and put it back in the lake after fitting it with gold bells. Another mysterious rock is the Moutier des Fées, not far from the Grosse-Pierre pass, which takes the form of a chapel. Perched at an altitude of more than 1000m, legend has it that the fairies of the region gather there to dance at dusk.

Because there is always a villain

On the Alsatian side, another chapel, this time a real one, stands on the Bollenberg hill, near Rouffach. Every year, on the evening of August 14th, the "witches' fire" is celebrated. Named after "Belen", the Celtic god of fire, the site was once known for hosting sabbats, and it was to put an end to these unholy gatherings that the building dedicated to Sainte-Croix (Holy Cross) was built. But the minions of the Evil One have not disappeared from the mountain range, for in some places the song of the Sotrê can be heard. This little imp with a red cap, a protruding nose and hooked feet, sneaks in everywhere to perpetrate some evil tricks. Its name comes from the local dialect meaning "sorcerer". And sometimes, it is Lucifer himself who enters the dance, as can be seen on the road leading to the Schlucht pass from Gérardmer. Halfway along, an imposing pierced rock overlooks the road on the side of the ravine. Here once lived the forest people, but one day the Devil made the lightning strike, marking the

site forever... of his name. The explosion caused a huge stone to shatter and fall to the bottom of Lake Longemer.

Another dark character, the fairy Herqueuche, once haunted the surroundings of Gérardmer and Remiremont. Tall, scrawny, and toothless, hiding her bald head under a straw hat and her emaciated body under rags, she tormented the washerwomen with a beater. Thus, they decided to drown her. Alas, her moans could still be heard at the place where she had perished, not far from the Martimpré Pass. To put an end to this curse, a chapel dedicated to Saint Anne was built on the site, which still exists today.

Origin of the massif

Lastly, to complete this non-exhaustive overview, it is time to discuss the birth of the Vosges as narrated in an 18th century poem. In ancient times, the Titans, defeated by the gods of Olympus, took refuge in our region. To defend themselves, they formed the Vosges chain. However, another version attributes this geographical paternity to a Celtic god, whose exact name has been lost over time, but who is most often called Vogesus. He was depicted as a black man armed with a bow and shield and accompanied by a dog. He is said to have lived on the Donon summit, a high place of worship in Gallo-Roman times. To each their own...

Anthony Humbertclaude

LA FAYETTE

HÔTEL ET SPA À ÉPINAL



Le Best Western La Fayette hôtel et spa offre un confort optimal : toutes les chambres sont équipées avec douche ou bain, wc séparés, mini-bar, climatisation, tv écran plat et wifi gratuit. Certaines chambres disposent de douche hydromassante, terrasse ou balcon, et vous pouvez aussi choisir entre chambre fumeur ou chambre non-fumeur. Notre établissement a obtenu la reconnaissance Ecolabel* pour son respect de l'environnement. Les compétences professionnelles et l'engagement à travailler des produits bruts, essentiellement frais sont les critères d'obtention de la labellisation maître restaurateur. Cette distinction a été attribuée au restaurant "Le Rochambeau" pour leur maîtrise de la restauration traditionnelle et leur engagement en faveur de la qualité.

Contactez-nous :

BEST WESTERN La Fayette Hôtel 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



Best Western Premier

LE CHAPÎTRE

Hôtel-Restaurant & Spa

Prochainement,
à Remiremont...

à vous d'écrire la suite...

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



76, boulevard Thiers - 88200 Remiremont



Gustave Kervern et Benoit Delépine, Vanessa Demouy et Ana Girardot ©Thomas Devard



Simon Pegg ©Thomas Devard



Asia Argento ©Sophie Gaulier



Willem Dafoe ©L.A. Photo Création



Bérénice Bejo et Fabrice du Welz ©L.A. Photo Création



Eli Roth ©Thomas Devard



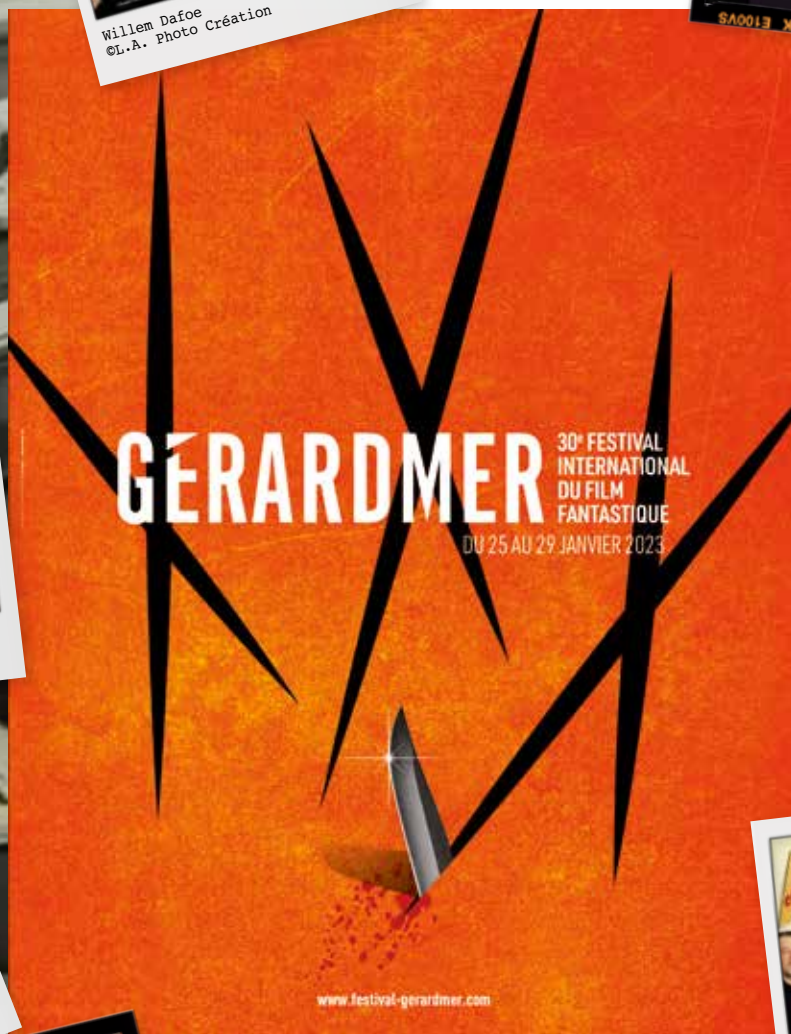
Christian Morin et Dick Rivers ©L.A. Photo Création



Claude Chabrol ©L.A. Photo Création



John Malkovich et Robin Renucci ©L.A. Photo Création



GÉRARDMER 30^e FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM FANTASTIQUE
DU 25 AU 29 JANVIER 2023

www.festival-gerardmer.com



Jury longs-métrages 1994 ©L.A. Photo Création



Jury longs-métrages 1999 ©L.A. Photo Création



Claude Lelouch ©Thomas Devard



Elsa Zylberstein, Louise Monot, Mathilde Seigner et Sophie Audouin-Mamikonian ©Thomas Devard

Festival de Gérardmer, symphonie fantastique



UN CERF CYCLOPE AUX BOIS FORMÉS DE MAINS, AVEC EN FOND UN COUCHER DE SOLEIL SUR LE LAC... SI L’AFFICHE DE LA PREMIÈRE ÉDITION DU FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM FANTASTIQUE DE GÉRARDMER SIGNÉE LANDI A MARQUÉ LES ESPRITS, L’ARRIVÉE EN TERRES VOSGIENNES DE LA MANIFESTATION FUT RÉTENTISSANTE. 30 ÉDITIONS PLUS TARD, L’ÉVÈNEMENT EST PLUS QUÉ JAMAIS PRÉSENT AU CŒUR DU TISSU ASSOCIATIF ET TOURISTIQUE DU TERRITOIRE, TOUT EN METTANT EN LUMIÈRE LES PLUS BELLES PRODUCTIONS DU CINÉMA FANTASTIQUE MONDIAL.

À la fin de l’année 1993, l’annonce fait l’effet d’une petite bombe : le festival du film fantastique se tiendra du 1^{er} au 6 février 1994 à Gérardmer ! Jamais la région n’avait accueilli d’évènement aussi retentissant et ce furent des centaines de bénévoles (ils sont aujourd’hui près de 600 rassemblés autour de l’association présidée par Pierre Sachot), des entreprises, des partenaires institutionnels, des acteurs culturels et un public nombreux qui se mobilisèrent pour réussir ce pari un peu fou.

Depuis ses premiers faits d’arts, l’évènement que l’on surnommait au départ Fantastica, puis Fantastic’arts, a poursuivi son ascension. Aujourd’hui, il est reconnu comme LE rendez-vous du cinéma fantastique en France dont le nom figure immanquablement sur les affiches des films sélectionnés. Une notoriété qui n’a pas influé sur la recette appliquée chaque année : un cocktail séduisant de cinéma, d’invités prestigieux et d’animations gratuites pour tous les âges.

Il serait trop long de lister ici les films primés (*Scream, Cube, Dark Waters*, etc.) ou de rappeler les nombreuses personnalités accueillies - une galerie sous le passage couvert du Casino du Lac en dresse une liste éloquent : Claude Lelouch, Johnny Hallyday, Marion Cotillard, John Carpenter, etc. - mais rappelons que, du 25 au 29 janvier 2023, le festival fêtera sa 30^e édition. Au programme plus d’une quarantaine de films, des expositions, un salon littéraire, un concert, des ateliers jeunesse, des espaces de ventes, des conférences, des soirées jeux... et la station de sports d’hiver en prime pour démultiplier les plaisirs.

Anthony Humbertclaude

Merci à Pierre Sachot,

président de l’association du Festival

30^e Festival International du Film Fantastique de Gérardmer

Du 25 au 29 janvier 2023

Billetterie cinéma en ligne à partir de mi-décembre, animations gratuites

www.festival-gerardmer.com

Gérardmer Festival, a fantastic symphony

A cyclops deer with hand-shaped antlers, with a sunset over the lake in the background... If the poster for the first edition of the Gérardmer International Fantasy Film Festival, designed by Landi, left its mark, the arrival of the event in the Vosges was a resounding success. 30 editions later, the event is more than ever present in the heart of the associative and tourist fabric of the territory, while highlighting the most beautiful productions of the world’s fantasy cinema.

At the end of 1993, the announcement came as a bombshell: the Fantasy Film Festival would be held from February 1st to 6th, 1994 in Gérardmer! Never had the region hosted such a resounding event, and hundreds of volunteers

(Today there are nearly 600 gathered around the association chaired by Pierre Sachot), companies, institutional partners, cultural players, and a large public were mobilised to make a success of this rather crazy challenge.

Since its inception, the event that was originally called Fantastica, then Fantastic’arts, has continued to grow. Today, it is recognised as THE event for fantasy cinema in France, and its name is always on the selected films’ posters. A notoriety that did not influenced the successful recipe applied each year: an attractive cocktail of cinema, prestigious guests, and free entertainment for all ages.

It would take too long to list the award-winning films here (*Scream, Cube, Dark Waters*, etc.) or to

recall the many personalities welcomed. A gallery under the Casino du Lac’s covered passageway provides an eloquent list: Claude Lelouch, Johnny Hallyday, Marion Cotillard, John Carpenter, etc. But let’s not forget that from January 25th to 29th, 2023, the festival will celebrate its 30th edition. The programme includes more than forty films, exhibitions, a literary fair, a concert, workshops for young people, sales areas, conferences, games evenings... And the winter sports resort as a bonus to have even more fun.

Anthony Humbertclaude

Thanks to Pierre Sachot,

President of the festival association



Un taureau libéré

APPRENEZ TOUT SUR LE MUNSTER. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LES MARCAIRES, LES «MALKER». JOUEZ LA CARTE DE TOUS LES SENS ÉVEILLÉS. SUR LES TERRES D'UN ANCIEN CENTRE D'INSÉMINATION ARTIFICIELLE À GUNSBACH, LE VILLAGE DU DOCTEUR SCHWEITZER, PARTICIPEZ, ONZE ANS APRÈS SON OUVERTURE, AU COMBAT PACIFIQUE POUR L'ÉQUILIBRE ENFIN RETROUVÉ DE LA MAISON DU FROMAGE VALLÉE DE MUNSTER.



À l'origine, à la sortie de Munster vers Gunsbach, il y avait de vastes prairies autour de la Fecht, rivière descendant du Schnepfenried. Puis on y construisit un moulin à farine, une huilerie, la Haagmühle. Au milieu du 19^e, début du 20^e siècle, l'affaire était florissante, jusqu'à la destruction durant la première guerre mondiale. Une exploitation agricole prit le relais avec l'implantation d'une ferme, maison d'habitation et grange-étable. Et en 1951, la coopérative élevage et amélioration du cheptel bovin pour le Haut-Rhin y trouva refuge. Un laboratoire en prime, exploité par la société Alsace génétique. Le visiteur de passage pouvait admirer, dans les pâturages, des majestueux taureaux, symboles vivants et généreux de ce centre d'insémination artificielle.

>>>

**UN CONCENTRÉ
DE STYLE ET
DE PERFORMANCE.**

AVENGER



Le nouveau Jeep Avenger a des performances de 0 à 100 km/h de 10,9 secondes, une consommation de 16,9 l/100 km et une autonomie de 400 km. C'est un SUV électrique qui vous offre le meilleur des deux mondes : la liberté de la route que vous savez apprécier et la sérénité de la ville sans avoir à vous soucier de la pollution.

Jeep
FREEDOM IS ELECTRIC

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer



JEEP EPINAL
26 route d'Epinal, 88150 Chavelot

JMJ
AUTOMOBILES
Complice de votre mobilité

N'économisez pas

votre énergie !

 **ceeri**
ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES INDUSTRIELS
AUTOMATISMES ET TERTIAIRES

Nous sommes à la recherche de nouveaux talents. Venez nous rejoindre et vous installer à la montagne, au cœur des Vosges, 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 - E-mail : ceeri-electricite@ceeri.fr



Nouvelles ères, autres objectifs. Le centre ferme et la « com com », la Communauté des communes de la vallée de Munster, finit par concrétiser un rêve longtemps en sommeil mais enfin éveillé. Portée par le président Norbert Schickel et la grande majorité des maires du secteur, la « Maison du Fromage Vallée de Munster » vit le jour en 2011. Projet ambitieux, outil quasi indispensable pour la promotion de ce phare de la gastronomie locale et vosgienne ; initiative combattue, controversée parfois, mais réalisée et poursuivie. Ce furent les périodes tourmentées des vaches après les taureaux. Grasses puis maigres. Changements de stratégie, d'hommes et d'exploitants. Crise du Covid en prime, mais cap maintenu et barre tenue fermement à la fois par le coordinateur Raphaël Ruolt, ses partenaires Maximilien Massy et Édith Wery, dynamiques et efficaces au musée, et le couple Erika et Thierry Hildenbrandt, innovants au restaurant et à la boutique avec leur société événementielle Neo Event, installée à Metzeral.

Ode aux Marcaires

Le Munster mentionne au Moyen âge déjà, le « Menschterkaas » en dialecte de la vallée, le Géromé sur l'autre versant de la Schlucht, ce fromage royal, absolument différent de tous les autres, a trouvé sa juste place à quelques

hectomètres de la maison Schweitzer. Il y règne sans partage, il y décline ses origines, il y conquiert de nouveaux sujets sous le charme. Et il y invite même tous ses voisins « fromages de caractère du grand Est », à l'étage, dans le cadre d'une des deux expositions permanentes avec celle du bois dans la vallée, « Hêtres dans la forêt ». Ode au bien vivre, au bien être, au bien savoir, au bien partager et participer. Car, ici, en plein air comme à l'intérieur, le travail et l'inventivité des hommes rivalisent avec l'apport inestimable des animaux, la force de la nature, le rythme des saisons. Éthique du respect de la vie conjugée par ces marcaires passant et oeuvrant de la montagne à la plaine, de chaumes à l'étable, des crêtes à la ferme auberge. La transhumance ressuscitée en guise de trait d'union festif.

Hiver magique

Ici, le visiteur se sentira chez lui, au chaud. Ici, il découvrira en direct, comme s'il y était, les diverses étapes entre lait crémeux et fromage frais puis affiné, entre traite et salage, entre cave et table du gourmet. « Nous sommes les seuls à proposer ces visites, en Français et en Allemand, avec explications, démonstration de fabrication, secrets révélés, puis dégustation de « sieskaas » au kirsch, le munster frais, de « barikaas », la tome, l'emmental du cru, et de Munster affiné, avec un verre de blanc d'Alsace, de sirop

de sureau ou aspérule du pays », explique M. Ruolt, - vrai connaisseur avec Maximilien - qui est en train de redresser le musée, de replacer l'humain au top. « En espérant le retour massif des autocaristes, Français, Allemands en tête. En continuant à proposer des animations, tel l'hiver magique, les soirées folkloriques ». Ici, vous passerez du film, superbe de réalisme, aux vitrines-photos et outils d'époque. Ici vous entendrez le son des clarines et des cors des Alpes, l'appel des Malker et les réponses des vosgiennes. Ici, vous aurez rendez-vous avec le culte des traditions et la culture des racines. Ici, le taureau revisité exprime sa force, sa bravoure et son désir de liberté.

Jean-Pierre Meyer

La Maison du Fromage Vallée de Munster

23, rue de Munster 68140 Gunsbach
Tél : 03 89 77 90 00

Musée ouvert du mercredi au dimanche de 9h45 à 12h et de 13h45 à 17h
Visite avec démonstration et dégustation à 10h, 11h15, 14h15, 15h30 et 16h45
Boutique et site ouverts de 9h45 à 18h30
Restaurant ouvert le mercredi et jeudi de 12 à 19h, du vendredi au dimanche, midi et soir

Réservation en ligne :

www.maisondufromage-munster.com



A free bull

LEARN ALL ABOUT MUNSTER CHEESE. GET ACQUAINTED WITH THE "MALKER". AWAKEN ALL YOUR SENSES. ON THE GROUNDS OF A FORMER ARTIFICIAL INSEMINATION CENTRE IN GUNSBACH, DOCTOR SCHWEITZER'S VILLAGE, TAKE PART IN THE PEACEFUL STRUGGLE FOR THE BALANCE OF THE MUNSTER VALLEY CHEESE HOUSE, ELEVEN YEARS AFTER ITS OPENING.

Originally, at the exit of Munster towards Gunsbach, there were vast meadows around the Fecht, a river descending from the Schnepfenried. A flour mill and an oil mill, the Haagmühle, were built here. From the middle of the 19th to the early 20th centuries, the business was flourishing, until it was destroyed during the First World War. A farm took over with the construction of a farmhouse, a house, and a barn stable. And in 1951, the cooperative for the breeding and improvement of cattle for the Haut-Rhin found refuge there. As well as a laboratory operated by the Alsace Genetics company. The visitor could admire some majestic bulls in the pastures, living and generous symbols of this artificial insemination centre.

New times, new goals. The centre eventually closed, and the Community of Municipalities of the Valley of Munster made a long-dormant dream come true. Supported by the president Norbert Schickel and most of the area's mayors, the "Maison du Fromage Vallée de Munster" was created in 2011. An ambitious project, an almost indispensable tool for the promotion of this beacon of local and Vosges gastronomy. An initiative that was fought over, sometimes controversial, but achieved and continued. These were the tormented times for the cows after the bulls. Fat then thin. Changes of strategy, of men and of farmers. The Covid crisis was another hurdle, but the

course was maintained. The helm was firmly held by the coordinator Raphaël Ruolt, his partners Maximilien Massy and Édith Wery, who were dynamic and efficient in the museum, as well as the couple Erika and Thierry Hildenbrandt, who were innovative in the restaurant and the shop with their events company Neo Event, based in Metzeral.

An ode to Marcaires

Munster was already mentioned in the Middle Ages as "Menschterkaas" in the valley dialect, Gémomé on the other side of the Schlucht. This royal cheese, different from all the others, has found its rightful place just a few kilometres from the Schweitzer house. He reigns without sharing, he declines his origins, he conquers new subjects under his spell. And he even invites all his neighbours "cheeses of character of the great East", on the first floor, within the framework of one of the two permanent exhibitions: "Beech in the forest". An ode to living well, to being well, to knowing well, to sharing well and participating.

Here, in the open air as well as indoors, the work and inventiveness of men compete with the invaluable contribution of animals, the power of nature and the rhythm of the seasons. An ethic of respect for life combined by these marcaires (farmer in the Vosges massif who raises dairy cows) moving and working from the mountains to the

plains, from the stubble to the cowshed, from the ridges to the farm inn. The transhumance resurrected as a celebration.

A magical winter

Here, the visitor will feel at home. You will discover the various stages between creamy milk and fresh cheese then ripened, between milking and salting, between cellar and gourmet table. "We are the only ones to offer these visits, in French and German, with explanations, demonstrations of production, secrets disclosure, then tasting of "sieskaas" with kirsch, the fresh Munster cheese, of "barikaas", the tome, the local Emmental cheese, and of mature Munster cheese, with a glass of Alsatian white wine, elderberry syrup or local woodruff", explains M. Ruolt, a true connoisseur with Maximilien who is putting the museum back on its feet and the human side back on top. "By hoping for the massive return of coach operators, especially French and German ones. By continuing to offer entertaining activities, such as the magical winter and the folklore evenings".

Here, you will go from the film, superb in its realism, to the photo displays and tools of yesteryear. You will hear cow bells and alphorns, the call of the Malker and the answers of the Vosges cows. You will find the cult of traditions and the culture of roots. The revisited bull expresses its strength, its bravery, and its desire for freedom.

MADE IN VOSGES



FENÊTRES ET PORTES-FENÊTRES PVC IMITATION BOIS + VOLETS BATTANTS ALUMINIUM ISOLÉS LAQUÉS ROUGE



THM : thierry.martin@maecommeje.com / Photos : J.F. Hamard

SAINT-DIÉ

45, rue des Patis
88100 Ste-Marguerite

03 29 51 61 11

contact@mercier-david.fr

SIÈGE
ET
ATELIERS

ÉPINAL

Avenue de St-Dié
88000 Epinal

03 29 30 00 01

epinal@mercier-david.fr

SHOWROOM
700 M2

NANCY

Rue des Égrez
54180 HOUEMONT

03 83 96 60 00

houdemont@mercier-david.fr

SHOWROOM
350 M2

MD

Mercier-David

FAITES L'EXPÉRIENCE DE LA QUALITÉ

Vins d'Alsace : les grands crus voient rouge

NON, LES VENDREDIS 13 NE PORTENT PAS TOUJOURS MALHEUR ! ET LE VIGNOBLE ALSACIEN N'EST PAS PRÈS D'OUBLIER CELUI DU 13 MAI 2022 MARQUANT L'ENTRÉE DANS LA COUR DES GRANDS CRUS RÉGIONAUX DE DEUX APPELLATIONS DE ROUGE « TRANQUILLE ». UNE PREMIÈRE DANS L'HISTOIRE DE CETTE RÉGION POURTANT PORTEUSE D'UNE ANCIENNE TRADITION VITICOLE, MAIS QUI POURRAIT BIEN NE PAS ÊTRE LA DERNIÈRE TANT LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES ET LA POPULARITÉ DU PINOT NOIR INVITENT À DIVERSIFIER UNE OFFRE OÙ LES BLANCS RÈGNENT EN MAÎTRES.





Si le Pinot noir est cultivé en Alsace dès le moyen-âge, il a connu par la suite un important déclin pour ne plus représenter en 1969 que 2% de la surface viticole¹. Sauvé par l'instauration du décret d'appellation des vins d'Alsace de 1962 le désignant comme le seul cépage rouge autorisé, il a depuis reconquis de l'hectare pour couvrir aujourd'hui environ 10 % des surfaces exploitées. Un retour en grâce qui passa par une intégration au processus de fabrication des crémants, mais aussi de cuvées tendant davantage vers le rosé. Une robe que les vins à base de Pinot noir d'Alsace ont arborée durant longtemps avant de faire l'objet d'un travail spécifique leur

permettant de révéler un tout autre potentiel. Ils ont alors gagné en couleur, en corps, en arôme et bénéficié des meilleures techniques d'élevage pour au final recevoir la bénédiction du rigoureux INAO, l'Institut national de l'origine et de la qualité. Un adoubement marqué par une publication au Journal officiel le vendredi 13 mai dernier entérinant la reconnaissance des terroirs Hengst et Kirchberg de Barr comme grands crus d'Alsace sur les productions de vin rouge et leur permettant de rejoindre, par là même, les 51 crus de blancs jusqu'à présent seuls à pouvoir bénéficier de cette distinction.

>>>



Autres temps, autres vins

Cette petite révolution pourrait d'ailleurs être perçue comme un signe des temps, car face aux changements environnementaux, la cartographie de la production viticole est en plein questionnement. Le climat alsacien est-il désormais plus propice à l'épanouissement du Pinot noir ? Il semblerait en tous cas que sa culture en terres bourguignonnes se complexifie avec notamment une date d'arrivée à maturité qui ne cesse d'avancer (13 jours en moyenne sur ces 30 dernières années) et pousse les viticulteurs à envisager la plantation d'autres variétés². À cette mutation agricole s'ajoute l'expertise des jeunes générations de vignerons alsaciens qui s'ouvrent à d'autres horizons que ceux du sextet des blancs faisant la réputation de leur région : Riesling, Gewurztraminer, Pinot gris,

Pinot blanc, Muscat et Sylvaner. Comme pour ces cépages, l'AOC « *Alsace Grand cru* » accordée au Pinot noir obéit à des règles précises exigées par l'INAO, notamment quant au rendement limité à 40 hectolitres par hectare (contre 50 hectolitres pour les blancs), l'âge des vignes (8 ans minimum), la densité de plantation (à minima de 5500 pieds à l'hectare pour le Hengst et 5000 pour le Kirchberg de Barr), le délai de commercialisation fixé à un an minimum, l'unité quant à la typicité des productions... Un cahier des charges apportant un cadre institutionnel à un savoir-faire reconnu depuis plusieurs années quant à la qualité de rouges alsaciens qui, jusqu'alors, faisait souvent figurer une majuscule sur leur étiquette (par exemple H pour Hengst) afin d'indiquer à l'œil averti une cuvée de prestige.



Place à la dégustation

Mais quelles sont les spécificités des deux terroirs distingués ? Le Grand Cru Hengst (littéralement « *étalon* » en allemand) s'épanouit sur un sol marno-calcaro-gréseux situé sur la commune de Wintzenheim. C'est un vin puissant et complexe de couleur rubis associant des notes de fruits rouges et d'épices. En bouche sa texture est généreuse et élégante, avec des tanins soyeux. Le Grand Cru Kirchberg

de Barr est lui planté sur un sol marno-calcaire sur la commune de Barr. Sa structure est puissante, sa robe sombre et son nez révèlent des notes de fruits noirs et d'épices. En bouche il est ample, mais fin et bénéficie d'une belle acidité. Les deux crus ont un excellent potentiel de garde et porteront donc la mention « *Alsace Grand cru* » dès le millésime 2022 !

Anthony Humbertclaude

Plus d'informations

www.vinsalsace.com

¹ « *Les Pinots noirs d'Alsace, le réchauffement leur va bien* », par Jean-Emmanuel Simond (www.larvf.com, le 18 février 2022).

² « *Les vins de Bourgogne au défi du réchauffement climatique* », par Corentin Nicolas (Les Échos, le 31 août 2019).

DEPUIS 1902

Wolfberger





GRANDS VINS, CRÉMANTS
& EAUX-DE-VIE D'ALSACE



Olivier et son équipe vous accueillent au cœur de la perle des Vosges pour vous faire découvrir les vins et crémants d'Alsace ainsi qu'une sélection caviste de flacons.



48 rue Charles de Gaulle – 88400 GÉRARDMER - Téléphone : +33 (0)3 29 60 04 01

Infos et horaires : wolfberger.com    

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



Notre raison d'être, votre tranquillité

PIMS Immobilier est une agence spécialisée dans le location de chalets et autres biens de Luxe à Gérardmer dans les Vosges. Séjours sur mesure, vacances en famille, un week-end entre amis, séminaire professionnel, PIMS s'efforce de vous préparer un séjour cousu-main au cœur des Vosges.

La gestion de votre propriété

PIMS opère sur le marché touristique locatif. Ainsi, nous pouvons vous conseiller et vous guider dans le processus de mise en location de votre bien. Découvrez notre service de gestion de propriété. PIMS vous propose un large éventail de prestations afin d'administrer votre propriété durant l'année.

Nos locaux

PIMS Immobilier
8 boulevard de Saint-Dié • 88400 Gérardmer
03.29.50.85.57 • contact@pimsimmobilier.com • www.pimsimmobilier.com

Alsace wine : the grands crus

NO, FRIDAY THE 13TH DOES NOT ALWAYS MEAN BAD LUCK! AND THE ALSATIAN VINEYARD IS NOT LIKELY TO FORGET THE DATE OF MAY 13TH, 2022, WHICH MARKED THE ENTRY OF TWO "STILL" RED WINES APPELLATIONS INTO THE COURT OF THE GREAT REGIONAL WINES. THIS IS A FIRST IN THIS REGION'S HISTORY, EVEN THOUGH IT HAS AN ANCIENT WINEMAKING TRADITION. BUT IT MAY NOT BE THE LAST, AS CLIMATE CHANGE AND THE POPULARITY OF PINOT NOIR INVITE THE DIVERSIFICATION OF AN OFFER WHERE WHITE WINES REIGN SUPREME.

Although Pinot noir has been cultivated in Alsace since the Middle Ages, it then declined significantly and by 1969 represented only 2% of the wine-growing area.¹ Saved by the introduction of the 1962 Alsace wine appellation decree designating it as the only authorised red grape variety, it has since reconquered some hectare to cover today approximately 10% of the exploited surfaces. A return to favour that was achieved by integrating it into the production process of crémants, but also of cuvées tending towards rosé. A colour that wines made from Alsace Pinot Noir have worn for a long time before undergoing specific work that allows them to reveal a completely different potential. They then gained in colour, body, aroma and benefited from the best maturing techniques to finally receive the blessing of the rigorous National Institute of origin and quality - Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). An endorsement marked by a publication in the Official Journal on Friday, May 13th, approving the recognition of the Hengst and Kirchberg de Barr terroirs as Grand Crus of Alsace to produce red wine and allowing them to join, by the same token, the 51 Crus de Blancs, until now the only ones to benefit from this distinction.

Other times, other wines

This small revolution could be seen as a sign of the times, because in the face of environmental

changes, the mapping of wine production is being questioned. Is the Alsatian climate now more beneficial to the development of Pinot noir? In any case, its cultivation in Burgundy region is becoming more and more complex, especially with a date of arrival at maturity that is constantly advancing (13 days on average over the last 30 years) and is pushing winegrowers to consider planting other varieties². To this agricultural transformation is added the expertise of the young generations of Alsatian winegrowers who are opening to other horizons than those of the sextet of whites making the reputation of their region: Riesling, Gewurztraminer, Pinot gris, Pinot blanc, Muscat and Sylvaner. As for these grape varieties, the AOC (French term for PDOs - Protected Designations of Origin) "Alsace Grand Cru" granted to Pinot noir abides by precise rules required by the INAO: the yield limited to 40 hectolitres per hectare (compared to 50 hectolitres for the whites), the age of the vines (minimum of 8 years), the planting density (minimum of 5,500 vines per hectare for the Hengst and 5,000 vines per hectare for the Kirchberg de Barr), the one-year minimum time limit for marketing, and the unity regarding the typicality of the production. These specifications provide an institutional framework for a know-how that has been recognised for several years as to the quality of Alsatian reds which, until then, often had a capital letter on their label (e.g. H for Hengst) to indicate a prestigious cuvée to the discerning eye.

Time for tasting

But what are the specificities of the two distinguished terroirs? The Hengst (literally "stallion" in German) Grand Cru flourishes on marl, limestone, and sandstone soil in the locality of Wintzenheim. It is a powerful and complex wine with a ruby colour and notes of red fruits and spices. On the palate, its texture is generous and elegant, with silky tannins. The Kirchberg de Barr Grand Cru is planted on marl and limestone soil in the locality of Barr. Its structure is powerful, its dark colour and its nose reveal notes of black fruits and spices. On the palate, it is full-bodied but fine and benefits from a nice acidity. Both crus have excellent ageing potential and will therefore bear the "Alsace Grand Cru" label as of the 2022 vintage!

Anthony Humbertclaude

More information:

www.vindalsace.com

¹ « Les Pinots noirs d'Alsace, le réchauffement leur va bien », by Jean-Emmanuel Simond (www.larvf.com, February 18th, 2022).

² « Les vins de Bourgogne au défi du réchauffement climatique », by Corentin Nicolas (Les Échos, August 31st, 2019).



COLIN

Architecte dplg

575, route de Pont
88200 DOMMARTIN-LES-REIREMONT

Tél. 03 29 22 16 16
agence@colinarchitecte.fr



*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.

Boulangerie Didier Laurent

Pain de tradition française au feu de bois



« La qualité Maison de nos produits »

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

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

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



Photos ©Lucas MULLER (Lukam)

Marc Haeberlin

L'invitation au voyage d'Illhaeusern

C'EST UN ÉTRANGE MÉLANGE QUE CELUI QUI VOUS BALANCE DE LA TRADITION DE QUATRE GÉNÉRATIONS À L'ÉPANOUISSEMENT INNOVANT D'AUJOURD'HUI. SE POSER UN MOMENT À ILLHAEUSERN, C'EST RALENTIR LE TEMPS, SAVOURER LA QUINTESSENCE DE LA VIE, VIVRE UNE EXPÉRIENCE UNIQUE. UN BALLET ÉTOILÉ, PLEIN DE SURPRISES ET DE DOUCEUR.

D'abord, vous êtes saisi par l'ambiance qui vous entoure. La nature, la rivière, la maison ancienne à colombages vous offrent un accueil d'une simplicité particulière, Ici coulent le flot des siècles, le berceau des générations, l'imprégnation de la famille Haeberlin. C'est comme si l'on franchissait une frontière nouvelle et ancienne, celle d'une auberge qui ne vieillit jamais, tant elle est bardée d'authenticité. Le cœur de l'Alsace bat ici, le mystère est là, paisible, les mânes et l'âme d'une gastronomie toujours renouvelée.



Marc Haeberlin



L'art de la gastronomie

En entrant dans cette maison secrète et chaleureusement ouverte, on pense à la magie du Grand Meaulnes, on se sent projeté dans un autre monde, on est saisi par le sourire de l'accueil, les images du passé où revivent des stars, des artistes, des champions, des Présidents de la République. Vous avancez un peu, et voici le maître des lieux qui vous invite au voyage à Illhaeusern. Un voyage dans un pays privilégié, fort de souvenirs accumulés, prestigieux, fidèle au savoir-faire de tant de générations, bardé de recettes de l'art de la gastronomie : cette autre dimension de la vie, du parfum d'un autre paradis sur terre. Car ici tout est ordre et beauté, luxe, calme et volupté - l'invitation à quelque chose de nouveau.

Les merveilles de la saison

Elle est ici, dans le cœur et le flux de la cuisine, la matrice des repas de ce midi. Aujourd'hui, comme d'habitude, on cueille le plus fin des merveilles de la saison. On rend honneur au don de la nature, aux champignons sauvages de la forêt, à l'agneau à l'habit vert. Le tout arrosé, accompagné, sublimé de vins alsaciens au philtre rare. Les voici, le chassalat inattendu, la révélation d'un pinot noir frais et fruité, déniché par le meilleur sommelier du monde. Serge Dubs cultive la diversité des vins d'Alsace et les grands crus qui transpirent du terroir, des cépages, voire du micro-climat. Comment résister à l'arôme élégant, franc et harmonieux du Pinot noir de Joseph Cattin, à déguster avec la tendresse ineffable de l'agneau ?

Des saveurs d'ailleurs

C'est tout en douceur qu'on se laisse transporter par des mariages de légumes et de fruits du jardin, cultivés depuis des lustres par le voisin. À vous une avalanche de découvertes de saveurs ! De l'audace, toujours de l'audace : l'immersion dans un univers de délicatesse, les émulsions parfumées vous basculent dans un ailleurs du palais.

D'emblée, le pain croustillant d'un cuisinier japonais, l'amuse-bouche criblé de perles de chou-fleurs et les cèpes fraîchement cueillis dans les Vosges vous avaient séduits. Au dessert, la poire pochée à la vanille de Tahiti, avec ses spéculos et une glace à la chicorée confite, couronnera le festin, le festival du goût. Sublimée encore par l'extraordinaire eau-de-vie de framboise sauvage. Elaborée en 1913, sa recette est restée intacte. Comme un fruit fraîchement cueilli !

La classe de Marc

Marc a rejoint son père Paul en cuisine en 1976. Après l'école hôtelière de Strasbourg, il a fait ses classes chez Paul Bocuse, grand ami de son père Paul Haeblerlin : Collonges au Mont d'Or et Illhaeusern sont villes jumelles depuis 1967 ! Marc a encore affûté sa formation chez les frères Troisgros à Roanne, Gaston Lenôtre à Paris, Helmut Gietz à Ettlingen, et René Lasserre à Paris. C'est là que Marc a rencontré Serge Dubs, qu'il convia à revenir en Alsace. En 1967, son ami a été élu meilleur sommelier du monde.

L'ami japonais

À l'occasion des rencontres internationales de Gastronomie, Paul missionnait son fils Marc au Japon, pays où Marc donnait également des cours à l'école Tsuji. En 2007, Marc a ouvert la première Auberge de l'III à Nagoya, située au 47^e étage du siège de Toyota. Avec Hiroyuki Hiramatsu, son ami propriétaire du restaurant, il a inauguré une autre Auberge, un an plus tard, à Tokyo, puis à Sapporo en 2014. Chaque année, Marc revient au pays du soleil levant pour renouveler la carte des restaurants, et offre réciproquement des formations à des cuisiniers japonais à Illhaeusern ! Marc est aussi consultant à Berlin, et copropriétaire, inspirateur actif, de la brasserie des haras de Strasbourg - monument historique classé et temple d'une cuisine généreuse, moderne et traditionnelle.

Le culte de l'excellence

Il est partout. Dans la qualité des produits de saison, l'accueil souriant, le service délicat. Dans le romantisme de l'environnement, incarné par les petits déjeuners en barque sur l'III. Dans la finesse des repas, le charme de l'intimité, la détente d'une bulle privilégiée. À l'Auberge de l'III, se croisent la magie d'un cocon familial, d'une clientèle fidèle et familière, et d'un personnel qui vous confie à la dérobée qu'il travaille dans une maison exceptionnelle. Un temple unique qui honore avec aisance une gastronomie exigeante et la culture toute simple des légumes, fruits, fromages, confitures, vins et liqueurs du terroir !

Jean-Paul Vanson

Les cotelettes de pigeon au chou et aux truffes



Pour 4 personnes

- > 4 suprêmes de pigeon désossés
- > 4 cuisses de pigeonneau
- > 2 cuillères à café de cognac
- > 2 cuillères à soupe de porto
- > 25 cl de fond de volaille
- > 12 feuilles de chou vert frisé (1 pièce)
- > 80 g de foie gras
- > 4 lamelles de truffe
- > 180 g de crépine de porc
- > 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- > sel, poivre
- > 1 carotte et ¼ céleri

Pour la farce

- > 100 g de chair de volaille
- > 60 g d'échine de porc désossée
- > 100 g de lard gras
- > 50 g de foie de volaille
- > ½ oeuf
- > 1/2 cuillère à soupe de cognac
- > 1 cuillère à soupe de porto
- > 1 cuillère à soupe de jus de truffe
- > sel, poivre

Mettez les suprêmes dans une assiette, ajoutez le cognac, le Tokay - Pinot Gris. Salez, poivrez et laissez macérer 20 minutes.

Versez le fond de volaille dans une sauteuse, portez à ébullition et ajoutez les cuisses de pigeon. Laissez-les mijoter 10 mn à couvert puis laissez-les refroidir.

Préparez la farce : passez les viandes, le lard et les foies nettoyés au hachoir à viande. Ajoutez les alcools, le jus de truffe, l'œuf, du sel et du poivre. Mélangez bien.

Allumez le four à 210° (thermostat 6). Huilez légèrement un plat à four pouvant juste contenir les suprêmes.

Faites tremper la crépine de porc dans de l'eau froide.

Faites blanchir 2 mn les feuilles de chou à l'eau bouillante salée, puis rafraîchissez-les et épongez-les.

Montez les côtelettes : enrobez chaque cuisse de foie gras, posez dessus une lamelle de truffe et entourez la préparation du suprême.

Enrobez chaque côtelette ainsi garnie d'une feuille de chou puis de farce.

Serrez la côtelette ainsi formée dans un morceau de crépine.

Posez les côtelettes dans le plat huilé et glissez dans le four chaud. Laissez cuire 13 mn puis éteignez le four et laissez-y reposer les côtelettes 10 mn.





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



Marc Haeberlin

An invitation to discover illhaeusern

You will be struck by the surrounding atmosphere. The nature, the river, and the historical half-timbered houses are welcoming in the simplest way. Here flows the stream of centuries, the cradle of generations, the impregnation of the Haeberlin family. It is like crossing both a new and an old frontier at the same time, that of an authentic inn that never grows old. The heart of Alsace beats here, where the peaceful mystery lies with the spirits and soul of an ever-renewed gastronomy.

The art of gastronomy

When you enter this secret and welcoming open house, you think about Le Grand Meaulnes' magic, you feel projected into another world. You are seized by the smiling welcome and the historical collection of photographs starring celebrities, artists, champions, and presidents. You move on a bit, and here is the host inviting you to travel to Illhaeusern. A journey to a privileged and prestigious land. A place full of memories, faithful to the know-how of so many generations, and plentiful of gastronomic recipes. It feels like being in another dimension of life, smelling the perfume of another paradise on earth. For here everything is order and beauty, luxury, calm and pleasure - an invitation to something new.

Wonders of the season

The kitchen is where the magic happens. Today the finest wonders of the season are picked up as per usual. Wild mushrooms and a green-clad lamb are honoured by this meal, which is drizzled, accompanied, and sublimated by rare Alsatian wines. This unexpected Chasselas and the disclosure of a fresh and fruity Pinot Noir were found by the world's best sommelier. The

latter, Serge Dubs, likes to cultivate the diversity of Alsace wines and Grands Crus, revealing the terroir, the varieties, and the microclimate. How to resist the pleasant, frank, elegant flavour of Joseph Cattin's Pinot Noir savoured with the ineffable tenderness of lamb?

Flavours from another world

We are gently carried away by the combination of vegetables and fruits from the garden, grown by the neighbour. You will discover an avalanche of flavours! And boldness, always. The immersion in a world of delicacy, the fragrant emulsions take you to another world of the palate. From the outset, the crisp bread of a Japanese chef, the amuse-bouche riddled with cauliflower pearls and the ceps freshly picked in the Vosges had seduced you. For dessert, the poached pear with Tahitian vanilla, speculoos and candied chicory ice cream will top off this tasty festival. A poached pear enhanced by the extraordinary wild raspberry brandy. Created in 1913, the recipe stayed the same. Like a freshly picked up fruit!

A solid experience

Marc joined his father Paul in the kitchen in 1976. After finishing catering college in Strasbourg, he perfected his skills with Paul Bocese, a good friend of his father Paul Haeberlin; Collonges au Mont d'Or and Illhaeusern are twin cities since 1967! Then, Marc kept sharpening his skills at the Trois gros brothers in Roanne, Gaston Lenôtre in Paris, Helmut Gietz in Ettlingen and René Lasserre in Paris. This is where he met Serge Dubs, whom he invited back in Alsace. In 1967, his friend was voted world's best sommelier.

SWINGING FROM THE TRADITION OF FOUR GENERATIONS TO TODAY'S INNOVATIVE BLOOMING. TAKING A BREAK IN ILLHAEUSERN MEANS SLOWING DOWN, SAVOURING THE QUINTESSENCE OF LIFE, LIVING A UNIQUE EXPERIENCE. A STARRY BALLET, FULL OF SURPRISES AND SWEETNESS.

A friend of Japan

During the International Gastronomy Festivals, Paul used to send his son Marc to Japan, a country where Marc was also teaching at Tsuji school. In 2007, he opened the first Auberge de l'Ill in Nagoya, on the 47th floor of Toyota headquarters. A year later, him and his friend Hiroyuki Hiramatsu, owner of the restaurant, opened another Auberge de l'Ill in Tokyo, and then in Sapporo in 2014. Each year, Marc goes back to the land of the rising sun to update the restaurants' menus and offers training to Japanese chefs back in Illhaeusern!

He is also a consultant chef in Berlin, and the actively inspiring co-owner of Brasserie des Haras in Strasbourg, a classified historic monument but also temple of a generous, both modern and traditional cuisine.

The cult of excellency

It is everywhere, from the quality of the seasonal products, to the warm welcome and the refined service. It is in the romanticism of the environment embodied by the breakfasts on boats on the river Ill, in the meals' delicacy, the charming intimacy, the relaxing and privileged bubble. At the Auberge de l'Ill, you will find the magic of a family cocoon, a loyal and familiar clientele, and a staff who discreetly tell you that they work in an exceptional house. A unique temple honouring with ease a sophisticated cuisine and the simple cultivation of local vegetables, fruits, cheeses, jams, wines, and liqueurs.

Guide des Restaurants

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

GÉRARDMER



Le Grizzly

24 rue Charles de Gaulle
88400 Gérardmer.

Face au manège.

Tél: 03 29 60 80 39

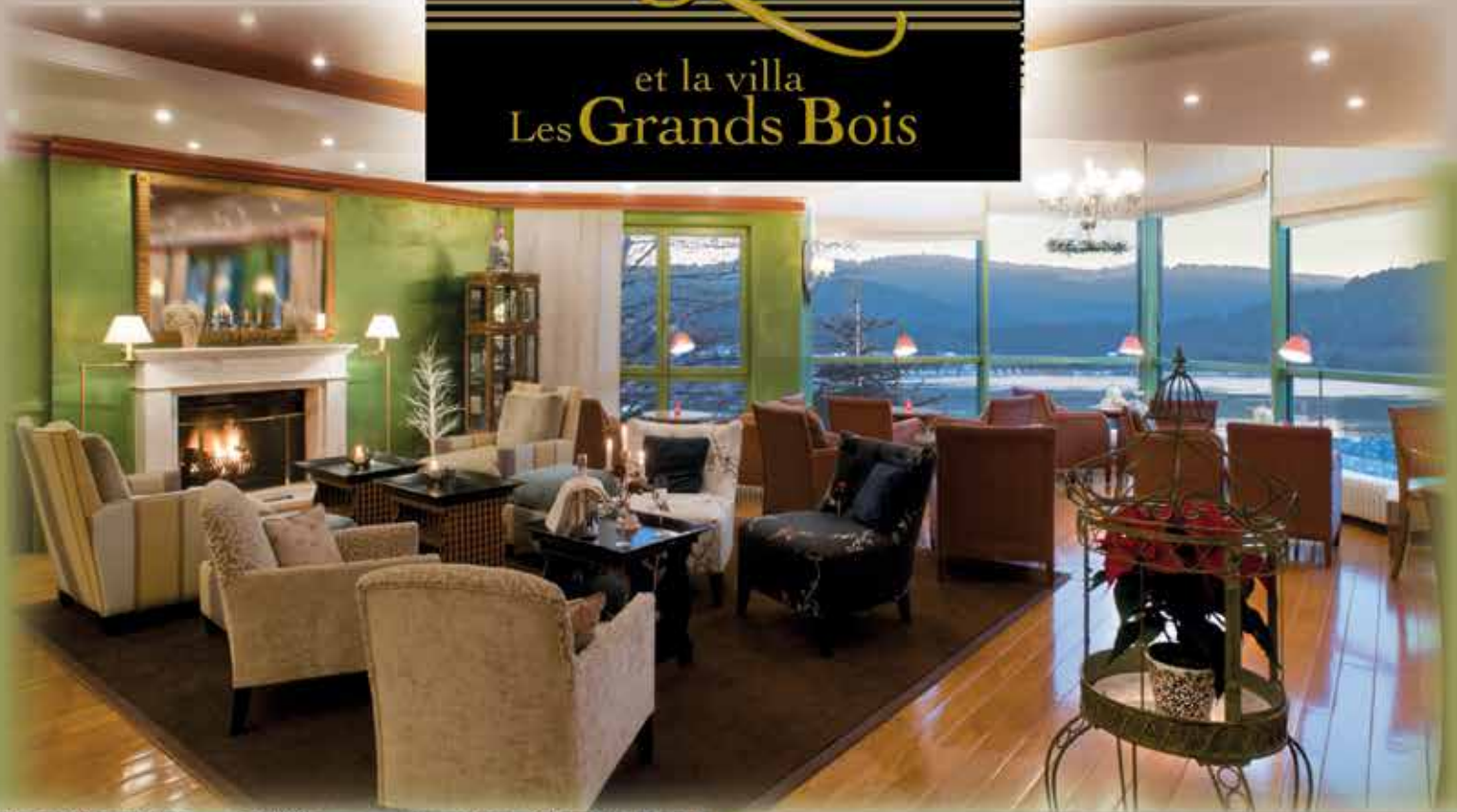
Email: legrizzly@wanadoo.fr

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

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

Le Manoir
au Lac

et la villa
Les Grands Bois



HÔTEL DE CHARME RESTAURANT

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

59 chemin de la Droite du Lac F-88400

GÉRARDMER

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

www.manoir-au-lac.com

CHAPE

FLUIDE &
TRADITIONNELLE



www.collino-chapes.fr
contact-collino@orange.fr - 59 bis, rue Varroy - 88000 Chantaine - 03 29 35 50 70

Piscines et Spas

L'ENTREPRISE
BIENAIMÉ-ROY
réalise votre rêve

Construction et rénovation
de piscines

Entretien

Produits de traitement (chimie de l'eau)

Équipements

PISCINES MAGILINE

Zone de la Roche • 24 allée Rapailles
88000 EPINAL

03 29 82 05 01

contact@magiline-epinal.fr

Guide des restaurants

ÉPINAL



Nulle Part Ailleurs

3 place Saint-Goery
88000 Épinal
Tél : 03 72 34 89 24
www.nullepartailleurs.business.site

Au cœur du centre historique d'Épinal, *Nulle Part Ailleurs* vous propose une cuisine maison au jour le jour, au gré des saisons, avec des produits frais et locaux tant que possible. Un menu différent chaque jour, le café du torrificateur d'en face, un large choix de thés, un accueil, un sourire, bref, un lieu convivial où Stéphanie et Florian se feront un plaisir de vous accueillir.

In the heart of the historic center of Épinal, Nulle Part Ailleurs home cooking day by day, according to the seasons, with fresh and local products as much as possible. A different menu every day, coffee from the roaster opposite, a wide choice of teas, a welcome, a smile, in short, a friendly place where Stéphanie and Florian will be happy to welcome you.

GÉRARDMER



Pavillon Pétrus

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

Le Pavillon Pétrus, restaurant gastronomique du Grand Hôtel & Spa, est un lieu où les Chefs Thierry Longo (Maître Cuisinier de France) et Patrice Paya expriment tout leur talent. Cossu et tamisé, il accueille les amateurs de fine cuisine dans une ambiance feutrée. Le Pavillon Pétrus a reçu 3 Fourchettes au Guide Michelin.

Le Pavillon Pétrus, gourmet restaurant of the Grand Hotel & Spa, is a place where Chefs Thierry Longo (Master Chef of France) and Patrice Paya express all their talent. Cossu and Sized, it welcomes fine cuisine lovers in a cozy atmosphere. Le Pavillon Pétrus received 3 Forks from the Guide Michelin.

GÉRARDMER



La Table du Rouan

Hotel Restaurant La Jamagne
2 bld de la Jamagne
88400 Gérardmer
Tél : 03 29 63 36 86
www.jamagne.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 ! À 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.

LES
MISSIONS
PLUS QUE
LOCALES

LE LOCAL C'EST BIEN MAIS NOUS ON VA PLUS LOIN

ON VA PLUS LOIN QUE JUSTE PROPOSER DES PRODUITS BIO.
ON LES PROPOSE A LA CANTINE DE L'ÉCOLE.
ON VA PLUS LOIN QUE JUSTE OUVRIR UN MAGASIN.
ON CREE DU LIEN SOCIAL.

ETRE PLUS QU'UN MAGASIN BIO,

C'EST CA.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

LA CIBOULETTE

49 Rue des 3 Villes
88100 Saint-Dié-des-Vosges

Vivre une nouvelle expérience au gré des saisons.

le Couarôge
🏠 🍷 🚶

Ouvert toute l'année.

Location chalets en rondins & appartements
premium au cœur du Parc Naturel Régional
des Ballons des Vosges



Des activités multiples
& un accompagnement
de passionnés...



De l'émotion
& une déconnexion totale...



Une nature & une authenticité
préservées...

Guide des restaurants

GÉRARDMER



Le Vesuvio

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

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

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

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

GÉRARDMER



Le Garden

18, avenue de la ville de Vichy
88400 Gérardmer

Face au lac et au square, l'équipe du Garden vous accueille tous les jours dans un cadre luxuriant mêlant une riche végétation et une décoration très british. Pendant les beaux jours vous pourrez profiter de sa terrasse ombragée. Vous pourrez également y déguster toute l'année une des nombreuses bières à la pression, des cocktails maison de saison, une grande gamme de vins et spiritueux puis vous réunir autour d'une planche apéritive, de tapas, de tartes flambées, pinsa, et plein d'autres jolies surprises selon les saisons (crêpes, gaufres, glaces...). Ouvert chaque jour à partir de 10h.

Facing the lake and the square, the Garden team welcomes you every day in a lush setting combining rich vegetation and very British decoration. During sunny days you can enjoy its shaded terrace. You can also enjoy one of the many beers on tap, seasonal house cocktails, a wide range of wines and spirits all year round, then gather around an aperitif board, tapas, tartes flambées, pinsa, and lots of other lovely surprises depending on the season (pancakes, waffles, ice cream, etc.). Open every day from 10 a.m.

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 ?

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



Invitation gourmande



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

**AUBERGE
DU TANET**
Seestaedtle

Simplement bon !





SKI JACKET LADIS L
VESTE DE SKI CHAUFFANTE

**PASSEZ
L'HIVER AU
CHAUD !**



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

SPECK-SPORTS

77 BIS RUE DES VOSGES
68620 BITSCHWILLER-LES-THANN
Tél. : 03.89.37.09.07

www.speck-sports.com

OUVERT TOUS LES JOURS EN SAISON



**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

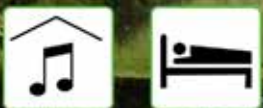
Saint-Nabord

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

Auberge de La Cholotte

Un lieu de terroir et d'évasion...

La bonne Cuisine
de nos *Grand'Mères*



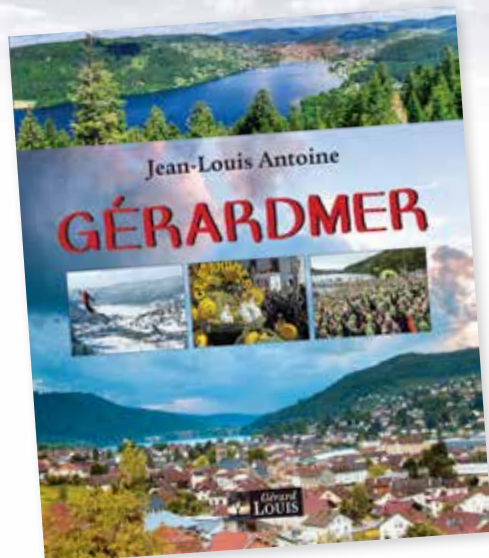
88600 Les Rouges Eaux - Tél: 03 29 50 56 93 - www.lacholotte.com
Chambres d'Hôtes, Soirée Etape, Dîners-Concerts (les samedis soirs)
et aussi cuisine végétarienne et diététique sur réservation



Rubrique littéraire

« GÉRARDMER » LE LIVRE - ÉVÉNEMENT DU PRINTEMPS !

De Jean-Louis Antoine



Gérardmer : en un mot, tout est dit... Dans le sillage du 30^e Fantastic'arts et de la 50^e édition de la fête des Jonquilles, la sortie du livre « *Gérardmer* » sous la plume de Jean - Louis Antoine, est un événement à sa manière. Publié aux Editions Gérard Louis, mis en images par Julien Marx, l'ouvrage sera disponible au printemps 2023. C'est un « *chant d'amour* » dédié à la vallée des lacs. Mais pas seulement ! Clin d'oeil en forme d'avant - première...

Pourquoi ce livre ?

Dans les années 1980, j'avais publié un petit livre sur la Vallée des lacs aux Editions de l'Est républicain. Résidant à Gérardmer depuis dix ans, je voulais rendre un hommage vibrant et plus profond à ce lieu si beau qu'il sublime la sensibilité de milliers de gens en les rendant heureux.

Qu'y trouve-t-on ?

Ce livre est un chant d'amour pour Gérardmer, ses habitants, leur histoire, la vallée des lacs, le trésor naturel de ses montagnes à dimension humaine. J'y dresse un état des lieux contempo-rain de la situation économique, écologique et touristique de la ville sans occulter les polémiques soulevées par l'actualité. Face aux enjeux climatiques et urbains auxquels est soumis l'avenir de la station, je propose humblement quelques pistes de réflexion pour servir l'intérêt général. Parmi elles, figure le recours aux technologies numériques pour associer les citoyens aux débats qui les concernent directement.

J'évoque les mille facettes d'une station sportive, ludique, sympathique, d'une ville de cinéma, d'une cité aux traditions d'accueil exceptionnelles. Le livre

recense aussi le nom des centaines de personnes qui contribuent au bien vivre quotidien et à la dynamique de la ville. Je fournis enfin des dizaines d'informations et de bons plans pour profiter à fond de cette « *Perle des Vosges* », qui fait rêver tant de personnes.

Une équipe :

« *Gérardmer* » est le fruit d'un travail d'équipe...

L'éditeur : Photographe reconnu et éditeur passionné, Gérard Louis fête en 2023 les quarante ans de sa maison d'édition, implantée à Haroué (54). Avec noblesse, il cultive une ambition... Celle d'élever la littérature de province au rang qui est le sien : celui de la richesse culturelle dans la diversité.

Le photographe : Hyperactif et talentueux, le jeune photographe gérômois Julien Marx a créé son agence « *Kissnet Images* ». En 2014, il a lancé le Festival « *Fenêtres ouvertes* », qui expose en pleine nature, été comme hiver, les prises de vue époustouflantes de ses frères d'images. Moniteur de ski, Julien a créé le concept « *G* », point de cristallisation de tous les bonheurs partagés à Gérardmer qui se décline sous forme de vêtements, d'événementiel et de design.



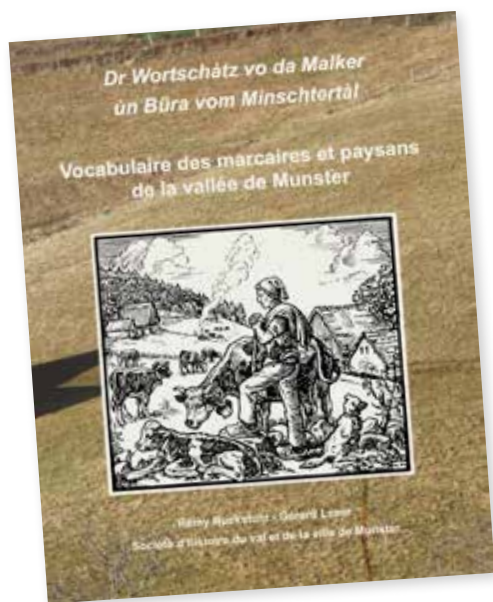
L'auteur :

Journaliste et auteur, Jean-Louis Antoine a été rédacteur en chef multimédia de l'Est républicain et initiateur du magazine de décoration « *Maisons Côté Est* ». Il a publié plusieurs ouvrages récents parmi lesquels « *Le Mur / The Wall 2017 - 2018* », interventions de 85 street artistes au mur Oberkampf - Paris (Editions Hermann 2018) et « *Le Mur / The Wall 2019 - 2020 - 2021 - 2022* », (Hermann 2022). Ainsi que « *Clair Arthur, puzzle d'un ange* » (début 2023 aux Editions Gérard Louis).

Mail : jlouisantoine@gmail.com

À partir de janvier 2023, chaque quinzaine, les bonnes feuilles de « *Gérardmer* », seront proposées en Exclusivité numérique sur nos réseaux sociaux Facebook et LinkedIn.»

Rubrique littéraire par Alain Bach et Jean-Pierre Meyer



VOCABULAIRE DES MARCAIRES ET PAYSANS DE LA VALLÉE DE MUNSTER

Gérard Leser avec Rémy Ruckstuhl

« Les bons contes font les bons amis. » Tout Gérard Leser dans ce jeu de mots, cet esprit léger et érudit qui caractérise l'ancien pasteur, l'historien, le professeur, conférencier, écrivain, conteur et surtout défenseur intraitable du patrimoine alsacien, de ses racines, son folklore, son histoire. Donc son dialecte, sa langue. Lorsqu'il pénètre dans un commerce de la vallée, l'amoureux des légendes et des témoignages n'hésite pas à approcher son interlocuteur (trice) en... alsacien. Pas étonnant qu'il vienne d'écrire un livre de référence permettant d'immortaliser la langue originale et originelle, les expressions typiques, techniques, des « Bûra », les paysans, et des Malcker, les fameux marcaires, qui passent l'été sur les pâturages des Hautes-Chaumes, que le peuple des visiteurs, touristes et autochtones applaudit lors des fêtes de la transhumance et des nombreux cortèges populaires. Travail en immersion avec les anciens des villages de montagne, l'éleveur de Soultzeren, Rémy Ruckstuhl en tête.

« Ce vocabulaire en langue alémanique est d'une grande richesse, précision et complexité », explique l'auteur, qui a dédié son ouvrage à Jean Wehrey « à qui la race vosgienne doit sa renaissance. »

Société d'histoire du Val et de la ville de Munster, et librairies de Colmar et Munster.

CONFESSIONS D'UN CHASSEUR DE SORCIÈRES

Alexis Metzinger

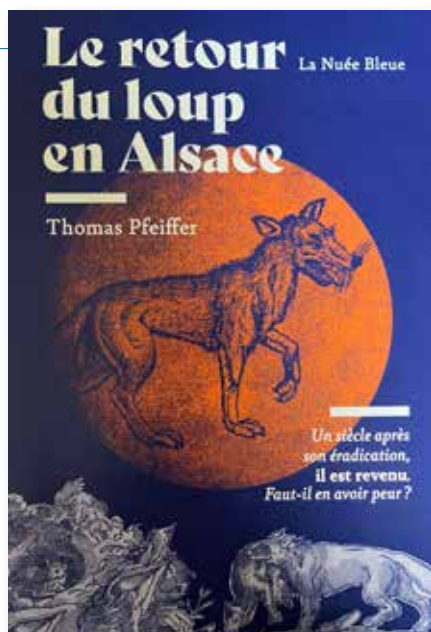
« N'est pas mort ce qui à jamais dort ». Au cours de travaux de rénovation une liasse de vieux documents est retrouvée dans le renforcement de l'angle d'un des murs les plus anciens d'une maison de Molsheim en Alsace. Ces pages manuscrites, certaines en vieil allemand, d'autres en latin constituent la base de ce roman. Elles jettent un nouvel éclairage sur le phénomène déconcertant pour nous que fut la chasse aux sorcières en Alsace au XVII^{ème} siècle.

Au printemps 1633, des événements étonnants se passent dans la ville de Schirmeck : un enfant perd l'usage de la parole, une femme accouche d'une pierre, des moutons meurent étrangement lapidés, des poules sont retrouvées décapitées... Sur fond de crises : guerre de Trente Ans, guerres de religions, menace des soudards suédois et haines villageoises accumulées, le procureur de l'évêché de Strasbourg Johannes Gail se rend dans la vallée vosgienne. Il doit mener le procès de Barbara Anstett que les habitants accusent de sorcellerie mais les choses ne se passent pas comme prévu...

Un roman qui nous ramène aux heures obscures de notre histoire. On frissonne délicieusement en lisant ce récit, à l'abri de notre époque cartésienne et raisonnable. Mais sommes-nous réellement préservés de ces égarements ?



La Nuée bleue. L'Histoire est un roman.



LE RETOUR DU LOUP EN ALSACE

Thomas Pfeiffer

« Il a hanté les imaginations et nourri les peurs collectives, il fait rêver et frissonner les enfants. Disparu de nos contrées pendant plus d'un siècle, le voici de retour, bien vivant ! » Une nouvelle édition augmentée d'un ouvrage paru en 2011. Agrémenté d'illustrations et de photos voici un plaidoyer passionnant pour un monde qui pourra faire cohabiter l'homme et le sauvage. Entre répulsion et fascination, le loup est partie prenante de la mémoire collective de notre montagne. Naguère mal aimé, il est aujourd'hui le symbole du monde sauvage à préserver. Rédigé par un spécialiste et richement documenté ce livre se dévore comme un roman tout en apportant des éléments de connaissance indispensables à un débat intelligent et serein.

La Nuée Bleue.

PETIT TRAITÉ DE LA CHOUCROUTE

Martin Fache et Pierre-Brice Lebrun

« Après une longue carrière dans la restauration, j'ai cédé mon « Agneau d'or » à Munster à « Olivier », et troqué mes couteaux de cuisine contre un stylo plume pour co-écrire avec mon ami journaliste et critique gastronomique Pierre-Brice Lebrun, qui a écrit sur nombre d'autres légumes, une sorte d'ode à la choucroute. »

Martin Fache, Alsacien épicurien, qui est aussi ambassadeur de l'association française des maîtres restaurateurs, fait partie de ces retraités hyperactifs. Jardinage, nature, associations et... cuisine, pour le fils des anciens restaurateurs de la ferme-auberge du Ried, au-dessus de Luttenbach.

« La choucroute fait partie de ma vie. Dans cet ouvrage je propose au lecteur plus de cent recettes toutes testées, à la fois salées et sucrées, notamment ma préférée, celle que j'ai inventé il y a longtemps et que j'adore, le gratin de choucroute au munster et lard paysan. » Choucroute en apéritif, en entrée, en salade et même en dessert, en crème brûlée, ou en hot dog de Noël. Choucroute de chefs réputés et choucroute à la mode cuisine de tous les jours. Choucroute aux poissons, à la bière, au vin, au champagne.

« La choucroute, ce n'est pas qu'un légume, mais un plat à part entière. » À votre tour d'en percer les secrets.

Éditions Le Sureau.



ET LES FEMMES SE SONT LEVÉES. PORTRAITS DE RÉSISTANTES ALSACIENNES ET LORRAINES

Marie-José Masconi

Habitué à randonner sur les beaux sentiers de notre région nous sommes loin de penser que ces lieux de villégiature furent les témoins de drames et d'actes de courage. Loin des champs de bataille, c'est le combat au quotidien contre la persécution et la haine que menèrent des femmes et des hommes pour sauvegarder leurs valeurs au cours de la seconde Guerre Mondiale. Il est question ici d'Humanité. Marie-José Masconi, fille de résistant déporté, nous propose quelques beaux portraits de femmes engagées en s'appuyant sur la mémoire et les archives familiales. Elles étaient commerçante, étudiante, religieuse, psychiatre, institutrice, fermière, mère au foyer, secrétaire, scoute, ouvrière... Elles deviennent passeuses, hébergent des prisonniers évadés, cachent des familles juives persécutées, guident les fugitifs à travers la montagne et les bois... Patriotes ou le plus souvent simplement soucieuses des autres elles ont pris tous les risques pour aider leur prochain dans la mesure de leurs moyens. Beaucoup ont payé très cher leur engagement, à nous de sauvegarder leur souvenir. Un livre fort, émouvant qui donne toute leur place aux femmes dans la résistance.

La Nuée Bleue.

CLÉMENTINE, SA BARBE, SON CAFÉ, SA VIE

Pasky

« Ai-je une coquetterie dans l'œil, une tache de vin, un bec de lièvre ?

Ma robe en dentelles et mon bibi à voilette vous défrisent ? Oh, ça va !

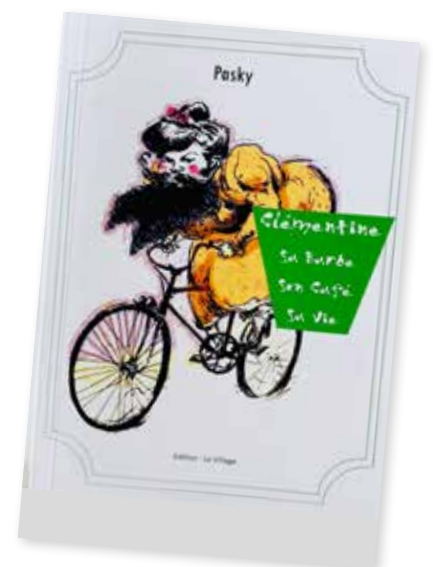
Je sais bien pourquoi vous êtes venu à Luna-Park. On va s'en payer une tranche !

La femme-tronc, le géant du Caucase, les jumeaux tatoués, l'hermaphrodite, les nains et la femme à barbe des Vosges. On va se poiler vingt rats ! Vous en voulez plein les mirettes, ne vous gênez pas, regardez-moi bien dans les poils ! »

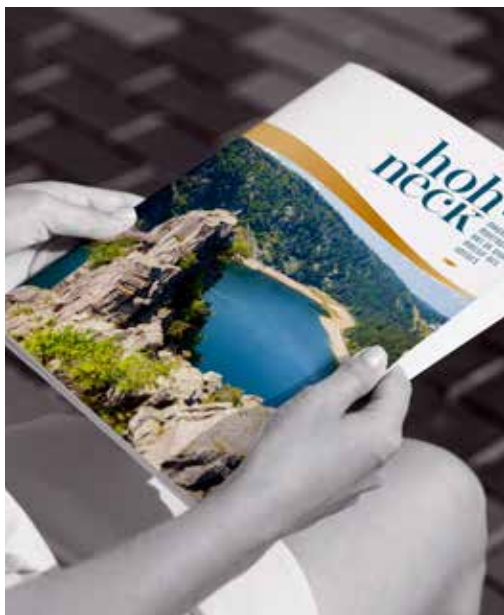
Ainsi Clémentine Delait, la plus célèbre femme à barbe de la Belle Époque, attirait-elle la foule des curieux. S'inspirant de son journal intime reproduit intégralement en fin d'ouvrage, l'auteur nous raconte la vie peu ordinaire d'une femme fière de sa différence, tenancière du Café de la femme à Barbe à Thaon-les-Vosges, et qui s'exhiba en tant que « phénomène » dans les « Foires aux Monstres. »

Jouant de légèreté et ranimant la verve d'alors, Pasky pose un regard plein de tendresse sur cette figure courageuse, embrassant tout entier ce fascinant univers des Freaks du début du vingtième siècle. Pasky, né en 1956, est auteur et illustrateur. Il vit et travaille à Remiremont (Vosges) et s'intéresse depuis plusieurs années aux « freaks » dont il collectionne photos et témoignages.

Édition Le Village.



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

balader, sourire, être curieux, prendre l'air.
Il y a toujours une bonne raison de porter (la)
{MOUSTACHE : prendre du plaisir, sourire, laisser la
voiture au garage, faire du sport, visiter, découvrir,
s'amuser, prendre soin de la planète, encore sourire,
ne pas se prendre au sérieux, toujours sourire,
profiter de la vie, sourire encore et toujours, rouler
plus souvent, rouler plus longtemps, rouler plus loin,
rouler plus haut, coller deux minutes à un coureur
pro, ne pas transpirer, sourire, rouler tous les jours,
faire des économies, encore sourire, aller à la
piscine, découvrir de nouveaux horizons, découvrir
la forêt qui est derrière la maison, doubler les
voitures, toujours sourire, se dire que la vie est belle,
apprécier la liberté, revenir en enfance, se sentir en
forme, se remettre en jambes, dépasser ses limites,
sourire, parce qu'on y croit, parce qu'on se demande
bien que seraient devenus Dupont & Dupond,
Magnum, Dalí ou Einstein sans leur moustache,
encore sourire, partir en vacances, partir en week-
end, parce qu'on en a juste envie, rire, regarder de
l'autre côté, voir les choses sous un nouvel angle,
toujours sourire, rouler avec sa sœur, son frère, son
père, sa mère, son grand-père, sa grand-mère,
laisser une planète en meilleur état à ses enfants,
effacer les frontières, réécrire son quotidien, voir
les choses en grand, briser la monotonie, oser plus,
voir autrement, sourire encore et toujours, partir à
l'aventure, sortir des sentiers battus, faire grandir
ses rêves, rechercher l'inconnu, cultiver sa curiosité,
partager, descendre, monter, vivre pleinement,
sourire, sourire, tous les jours, sourire... -{D

LUNDI 27



smilingmachines®

*générateurs de sourires

{MOUSTACHE

 **BOSCH**
ePowered

Gt.
GARNIER-THIEBAUT
FRANCE



Des petits moments de bonheur aux grands moments d'exception

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