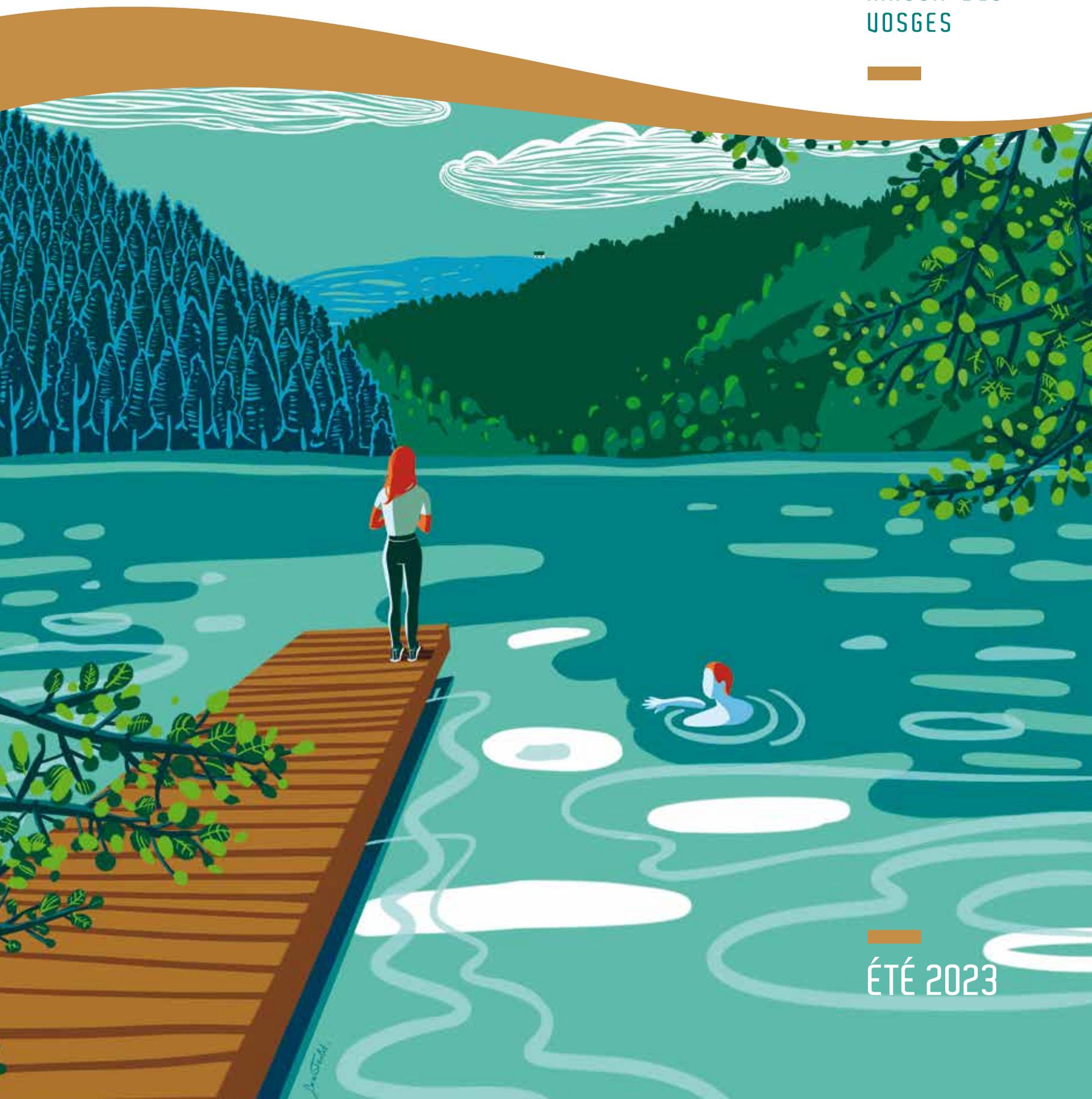


hoh- meck

MAGAZINE
MONTAGNE
ART DE VIURE
MASSIF DES
VOSGES



ÉTÉ 2023

Parures de lit - Dessus de lit - Plaids - Coussins - Eponges - Senteurs - Peignoirs

180 ans

BLANC DES VOSGES

Héritage partagé depuis 1843

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

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 : Foteléna

Léna Hydulphe • 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

Lors de la parution du numéro précédent, nos lecteurs ont une nouvelle fois salué avec enthousiasme la qualité des visuels de la revue et notamment les clichés animaliers signés Anthony Dimitri.

On dit souvent que seuls les écrits restent, mais dans le cas de Hohneck Magazine, ce sont aussi les regards portés sur les Vosges, magnifiées par les photos appuyant les textes, qui marquent durablement les rétines et les esprits.

Des clichés qui mettent en valeur une faune exceptionnelle, comme la martre dans ce numéro 14, mais aussi, comme l'a illustré la spectaculaire 50^e Fête des Jonquilles en avril dernier à Gérardmer, une flore somptueuse.

Des fleurs, des plantes, des arbres... cette luxuriance constitue l'une des marques de fabrique « nature » pour laquelle notre massif est tellement apprécié. Une végétation foisonnante permettant aux Vosges d'être, de surcroît, un vivier de ressources et d'essences bienfaitrices en matière de santé.

Cette richesse, vous la découvrirez dans les pages qui suivent à travers, notamment, des articles consacrés aux vertus fortifiantes de l'ortie ou aux paysages saisissants du Hirschsteine, mais également grâce aux clichés d'un photographe amoureux des panoramas vosgiens : Julien Kauffmann.

Bonne lecture !

In the previous issue, our readers once again enthusiastically praised the quality of the visuals in the magazine, especially the animal photographs by Anthony Dimitri.

While it is often said that only the written word remains, the views of the Vosges featured in Hohneck Magazine leave a lasting impression on both the retina and the mind, magnified by the photos that accompany the text. These exceptional photographs showcase the region's wildlife, such as the marten featured in this 14th issue. But also, as demonstrated by the spectacular 50th Daffodils Festival in April in Gérardmer, they also feature sumptuous flora.

The luxuriance of flowers, plants, and trees is one of the natural trademarks for which our mountain range is so appreciated. It is an abundant vegetation that allows the Vosges to be a breeding ground for resources and beneficial essences for health.

You will discover this richness in the following pages through, in particular, articles devoted to the fortifying virtues of nettle or the striking landscapes of the Hirschsteine, but also thanks to the shots of a photographer in love with Vosges panoramas: Julien Kauffmann

Enjoy your reading!

Emmanuel Roussat
Directeur de la publication



Retrouvez-nous aussi sur :
www.hohneck-magazine.com
et facebook/hohneck-magazine



Photo de couverture

Illustration originale de Sarah Teulet.

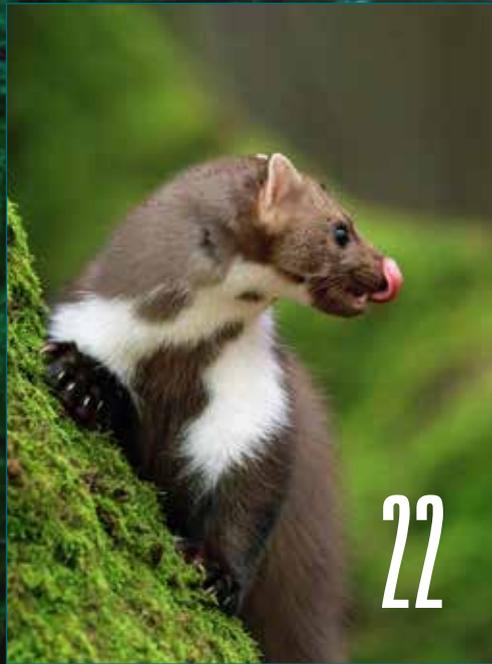
Crédits photos

LA MARTRE : © Gilles Gounant - ©Adobe Stock | RÉMI THIRION : ©RÉMI THIRION | FESTIVAL DE KICHOMPRÉ : © A.A. Carlsbach - © Adobe Stock | STADE D'EAUX VIVES D'ÉPINAL : ©Foteléna - ©SDISS88 - ©cae | HIRSCHSTEINE : ©Foteléna | JULIEN KAUFFMANN : © Julien Kauffmann | DOMAINE DE RIBEAUGOUTTE : © Foteléna - ©Domaine de Ribeaugoutte | JEAN-BAPTISTE ORTLIEB : ©JB Ortlieb - ©Benjamin Furst - ©Fanny Cohen Moreau - ©Theo Monteillet - ©Lucie Wissenberg - ©Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg - ©François Walter | AIRBOARD : ©Foteléna | REMIREMONT/PLOMBIÈRES : ©Carnetsderando - ©OTRP - © Anthony Pouille - © | SARAH TEULET : ©Sarah Teulet - ©Gianina Plesca | LES ORTIES : © Adobe Stock | TONINO LAURENT : ©Foteléna | LA TRILOGIE LERAY : ©Karine Faby - ©Julien Kauffmann.



Certification PEFC

La certification PEFC garantit que le papier utilisé pour vos impressions provient de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. La priorité au développement durable conduit aujourd'hui à raisonner sur de nouveaux critères tels que la protection de l'environnement, le cycle de vie des matériaux, leur recyclage ou leur impact énergétique. La certification PEFC : une nouvelle preuve de notre responsabilité environnementale. Pour une gestion durable de la forêt!



22



34



28



46



54



86



96

Sommaire

- 06 / ACTU > TOUTE L'ACTUALITÉ DU MASSIF**
OUR MASSIF' NEWS
- 12 / SHOPPING > LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION**
THE EDITORIAL STAFF'S FAVOURITES
- 22 / FAUNE > LA MARTRE DES PINS**
THE EUROPEAN PINE MARTEN
- 28 / SPORT > RÉMI THIRION**
- 34 / MUSIQUE > FESTIVAL DE KICHOMPRÉ**
KICHOMPRÉ FESTIVAL
- 40 / LOISIR > AU PORT D'ÉPINAL, LA SUBJUGUANTE VAGUE DU SPORT ET DU LOISIR**
THE PORT OF ÉPINAL, CAPTIVATING BLEND OF SPORTS AND LEISURE ACTIVITIES
- 46 / RANDONNÉE > HIRSCHTEINE, LA PIERRE DU CERF**
HIRSCHTEINE, THE STAG STONE
- 54 / PHOTOGRAPHE > JULIEN KAUFFMANN**
- 60 / DÉCOUVERTE > LA BELLE VIE DANS LES VOSGES**
THE GOOD LIFE IN THE VOSGES
- 66 / HISTOIRE > RENCONTRE AUX SOMMETS AVEC JEAN-BAPTISTE ORTLIEB**
MEETING AT THE SUMMITS WITH JEAN-BAPTISTE ORTLIEB
- 72 / SENSATIONS > LE AIRBOARD, NOUVELLE ACTIVITÉ SENSATIONNELLE À GÉRARDMER**
AIRBOARDING A THRILLING NEW ACTIVITY IN GÉRARDMER
- 78 / ITINÉRAIRE > REMIREMONT-PLOMBIÈRES PLUS QUE JAMAIS DANS LA COURSE**
REMIREMONT-PLOMBIÈRES RACES AHEAD
- 86 / ARTISTE > SARAH TEULET, L'UTOPIE POUR ÉVEILLER LES CONSCIENCES**
SARAH TEULET, UTOPIA FOR RAISING AWARENESS
- 92 / LES ORTIES : AÏE ÇA PIQUE, MAIS C'EST BON !**
NETTLES IT STINGS, BUT IT'S GOOD!
- 96 / TONINO LAURENT, DU ZINC AU BOUT DES DOIGTS**
TONINO LAURENT, MASTER OF COCKTAILS
- 104 / GASTRONOMIE > LA TRILOGIE LERAY ET LA « NOUVELLE AUBERGE »**
THE LERAY TRILOGY AND "LA NOUVELLE AUBERGE"
- 108 / RESTAURANTS > GUIDE DES RESTAURANTS**
RESTAURANTS GUIDE
- 116 / LITTÉRATURE > RUBRIQUE LITTÉRAIRE**
LITERARY SECTION

FÊTE DES JONQUILLES

RETOUR SUR 50 ÉDITIONS DE TRADITION

Avril 1934, quand, au retour d'une balade, quelques bons copains de l'amicale motocycliste géromoise eurent l'idée d'ornez leurs machines, du guidon au tan-sad, du garde-boue au rétroviseur, des jaunes fleurettes de saison. A ce jour, ils ne se doutaient pas de l'engouement qu'ils allaient déclencher...

1935, la première Fête des Jonquilles a eu l'honneur de faire l'objet d'un article dans l'Est Républicain. Le cortège s'ébranle ; derrière une voiture, dont le haut-parleur lance des airs joyeux, un immense poisson, tout en jonquilles, pétille aux heurts de la route ; une bouteille de champagne géante, avec ses coupes, apparaît ensuite. Certaines motos comportent des échafaudages compliqués, prémices des futurs chars. Les spectateurs étaient au rendez-vous et le sont encore maintenant. Aujourd'hui, l'organisation de cette fête mobilise toute

la population, associations, écoles, bénévoles, services techniques de la ville, et bien d'autres...

Ils sont hauts comme trois pommes mais déjà impatients de participer à leur première cueillette des jonquilles qui orneront les chars le jour du défilé.

En effet, la cueillette incombe aux enfants du canton. Ce travail titanesque demande près de trois jours aux enfants. Ils sont près de 2000 qui essaient les versants des coteaux où la jonquille éclot sous les caresses du soleil printanier... Et parfois même du mauvais temps !

Le 16 avril 2023, toute la Ville était en effervescence à l'occasion du 50^e corso fleuri. Un événement d'autant plus attendu que la dernière édition remontait à 2019. Une fois de plus, des milliers de visiteurs sont venus pour admirer le spectacle dans une ambiance toujours aussi festive. Longue vie à la Fête des Jonquilles !



April 1934, when, on returning from a ride, a few good buddies of the friendly motorcyclists from Gérome had the idea of adorning their machines, from the handlebars to the tan-sad, from the mudguards to the rear-view mirror, with seasonal yellow flowers. To this day, they had no idea of the enthusiasm they were going to trigger...

1935, the first Daffodil Festival had the honor of being the subject of an article in the Est Républicain. The procession moves off; behind a car, whose loudspeaker plays happy tunes, a huge fish, all daffodils, sparkles to the bumps of the road; a giant bottle of champagne, with its coupes, appears next. Some motorcycles have complicated scaffolding, the beginnings of future tanks. The spectators were there and still are now.

Today, the organization of this festival mobilizes the entire

services of the city, and many others...

They are tall as three apples but already eager to take part in their first picking of the daffodils which will adorn the floats on the day of the parade.

Indeed, the picking is the responsibility of the children of the canton. This titanic work requires nearly three days for the children. There are nearly 2,000 of them who swarm the slopes of the hills where the daffodil blooms under the caresses of the spring sun... And sometimes even bad weather!

On April 16, 2023, the whole city is in effervescence on the occasion of the 50th flower parade. An event that is all the more anticipated since the last edition dates back to 2019. Once again, thousands of visitors came to admire the show in an atmosphere that was still as festive as ever. Long live the Daffodil Festival!

EXPLOIT

TOUR D'EUROPE
POUR LE CYCLISTE
ANTOINE MOUGEL

Un défi réussi. Le jeune cycliste de Rochesson, digne de son père Yvom, a bouclé son tour de l'Europe en 9 mois. 15.400 km de vélo de la France à l'Italie, en passant par le Cap Nord, les pays baltes, la Grèce... Formé et forgé au Club VTT de Remiremont, où il a été licencié dès l'âge de 10 ans, il s'est endurci à la coupe de France de Trial et dans quelques courses à l'International, avant de partir à l'aventure, du 22 mars au 20 décembre 2022. Soit 226 jours sur un vélo au poids total de 35 kg. Un minimum de matériel, un maximum de préparation, de résistance à l'imprévu, à l'immensité des plaines scandinaves, à la rareté de l'eau, à la solitude... Des montagnes à vaincre, l'hospitalité en Roumanie, la rencontre avec les jeunes Ukrainiens réfugiés à Cracovie... Une riche expérience sportive et humaine qui l'armera pour toute la vie !

A successful challenge. The young cyclist from Rochesson, worthy of his father Yvom, completed his tour of Europe in 9 months. 15,400 km of cycling from France to Italy, via the North Cape, the Baltic countries, Greece... Formed and forged at the Remiremont Mountain Bike Club, where he was fired at the age of 10 years old, he toughened up at the French Trial Cup and in a few international races, before setting off on an adventure, from March 22 to December 20, 2022. That is 226 days on a bike with a total weight of 35kg. A minimum of equipment, a maximum of preparation, resistance to the unexpected, to the immensity of the Scandinavian plains, to the scarcity of water, to loneliness... Mountains to overcome, hospitality in Romania, the meeting with young Ukrainian refugees in Krakow... A rich sporting and human experience that will equip him for life!

ANNIVERSAIRE

BLANC DES VOSGES. 1843 - 2023 : 180 ANS DE SAVOIR-FAIRE TEXTILE À GÉRARDMER !

180 ans et cinq générations, quelle somme d'audace, d'inventivité et de persévérance un tel parcours représente pour une entreprise !

Installé à Gérardmer au cœur des Vosges depuis 1843, Blanc des Vosges possède un patrimoine historique fascinant et un savoir-faire ancestral exceptionnel. De génération en génération, nous sommes depuis presque deux siècles fidèles à un terroir remarquable, riche d'une belle tradition textile. Nos 120 salariés,

coupeurs, couturières, conditionneuses fabriquent plus d'un million de pièces par an et nos fournisseurs (tisseurs, blanchisseurs, teinturiers) sont situés à moins de 20 km de nos ateliers. Cette chaîne exceptionnelle nous permet de fabriquer du linge de maison authentique, sans cesse renouvelé, avec un impact environnemental faible et un haut suivi de qualité. Plus que jamais nous sommes heureux de partager cet héritage fabuleux avec vous.



180 years and five generations, what a sum of audacity, inventiveness, perseverance such a journey represents for a company!

Based in Gérardmer in the heart of the Vosges since 1843, Blanc des Vosges has a fascinating historical heritage and exceptional ancestral know-how. From generation to generation, we have been faithful for almost two centuries to a remarkable region, rich in a beautiful textile tradition.

Our 120 employees, cutters, seamstresses and packers produce more than a million pieces a year and our suppliers (weavers, launderers, dyers) are located less than 20 km from our workshops. This exceptional chain allows us to manufacture authentic household linen, constantly renewed, with a low environmental impact and high quality monitoring. More than ever we are happy to share this fabulous heritage with you.

GOURMANDISE

SALON SHOWCOLAT

Rendez-vous les 3, 4 et 5 novembre 2023 à Cornimont pour le Salon du Showcolat.

Un événement de haut vol avec la présence d'une quinzaine d'artisans chocolatiers du Grand Est, de Franche-Comté, d'une dizaine de MOF et de très grands chefs de réputation mondiale. L'occasion de découvrir le savoir-faire d'artisans confirmés et de jeunes professionnels et de ravir les papilles des plus gourmands !

See you on november 3, 4 and 5, 2023 in Cornimont for the Salon du Showcolat. A high-flying event with the presence of about fifteen artisan chocolate makers from the Grand Est, Franche-Comté, about ten MOFs and very great chefs of world renown. The opportunity to discover the know-how of experienced craftsmen and young professionals and to delight the taste buds of the most gourmet!

showchocolat88@gmail.com



GASTRONOMIE

70 ANS DE LA ROUTE DES VINS, ÇA SE FÊTE !



En 2023, on célèbre comme il se doit l'anniversaire de la Route des Vins d'Alsace. Pour souffler ses 70 bougies, un programme exceptionnel d'événements et d'animations est proposé au fil de l'année.

Des concerts, des expositions, des visites de domaines viticoles, des balades guidées à travers les plus beaux paysages viticoles d'Alsace, ainsi que des événements spéciaux tels que la Tournée des Terroirs ou encore les Banquets de la Route des Vins.

Les célébrations des 70 ans de la Route des Vins d'Alsace promettent d'être uniques et inoubliables pour tous ceux qui souhaitent découvrir ou redécouvrir cette route mythique.

In 2023, we celebrate as it should be the anniversary of the Alsace Wine Route. To celebrate its 70th birthday, an exceptional program of events and entertainment is offered throughout the year.

Concerts, exhibitions, visits to wine estates, guided walks through the most beautiful wine-growing landscapes of Alsace, as well as special events such as the Tournée des Terroirs or the Banquets de la Route des Vins.

The celebrations of the 70th anniversary of the Alsace Wine Route promise to be unique and unforgettable for all those who wish to discover or rediscover this mythical route.

www.routedesvins.alsace

La cuisine en plein air : un art de vivre.



HERVÉ
GEHIN®

La cuisine
ancestrale japonaise
dans un four kamado

THE BASTARD

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

créabois & spa

Distributeur exclusif de la marque **Jacuzzi®**

SPA ET PISCINE 4 SAISONS



Showroom ouvert du lundi au samedi :

de 10h00 à 12h00

et de 14h00 à 18h00

Fermé le mercredi toute la journée

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



13, rue du Buisson Ardent

88200 REMIREMONT

03.29.24.62.21

www.creabois88.com



EXPO

ST-ART, LE MEILLEUR DE L'ART CONTEMPORAIN

Vous êtes amateur ou passionné d'art ? ST-ART est l'événement culturel incontournable du mois de novembre à Strasbourg ! Rendez-vous incontournable pour les amateurs d'art et les collectionneurs, la 2^e foire d'art contemporain de France accueille chaque année une centaine de galeries, françaises et internationales, représentant plus de 600 artistes.

Explorez de nouveaux champs artistiques où se côtoient toutes les formes d'expressions : peinture, sculpture, dessin, photographie ou encore estampe. Une offre riche et variée qui permet également de retracer tous les courants artistiques d'antan et du présent, allant de l'Art brut aux dernières technologies liées au numérique et à Internet.

Attirant plus de 22 000 visiteurs chaque année, ST-ART s'exprime dans un territoire culturel riche. La diversité des œuvres et des artistes vous garantit un superbe moment à vivre.

24-26 novembre 2023 - Parc des Expositions de Strasbourg



Are you an art lover or enthusiast? ST-ART is the cultural event inescapable of the month of November in Strasbourg! An unmissable event for art lovers and collectors, the 2nd contemporary art fair in France welcomes around a hundred galleries, French and international, representing more than 600 artists each year.

Explore new artistic fields where all forms of expression come together: painting, sculpture, drawing, photography or printmaking. A rich and varied offer which also makes it possible to trace all the artistic currents of yesteryear and of the present, ranging from Art brut to the latest technologies related to digital and the Internet.

Attracting more than 22,000 visitors each year, ST-ART expresses itself in a rich cultural territory. The diversity of works and artists guarantee you a superb moment to live.

November 24-26, 2023 - Strasbourg Exhibition Center

www.st-art.com



www.propertykeys.fr

Vous êtes propriétaire d'un chalet sur le secteur de Gérardmer, La Bresse et leurs environs, confiez-nous la gestion locative. Vous jouirez d'une belle rentabilité en toute sérénité car nous veillerons sur votre investissement grâce à notre équipe de professionnels et notre réseau d'artisans de confiance.



Gestion immobilière - Maintenance et rénovation - Assistance et dépannage d'urgence
Property management - Maintenance & renovation - Assistance & repairs



+ 33 7 883 883 82 - www.propertykeys.fr - contact@propertykeys.fr   



Vous planifiez des vacances dans les Vosges, réservez l'un de nos beaux chalets et profitez de belles installations pour un séjour réussi, piscine extérieure et intérieure, sauna, spa, hammam, terrain de pétanque et de notre conciergerie. Contactez-nous pour un service personnalisé.

* Zéro commission de réservation - Accueil - Service de conciergerie

* Commission free booking - Welcome - Concierge service

www.bookingpropertykeys.com*



+ 33 7 883 883 82 - www.propertykeys.fr - contact@propertykeys.fr   



Moustache Bikes

Lignes directes ou tortueuses, terrains extrêmes, pentes raides, dans un sens ou dans l'autre, vitesse, engagement... En tête à tête avec votre chrono ou en balade avec vos amis, le Samedi 29 Game 11 n'a qu'une idée en tête : libérer votre créativité sur ce terrain de jeu jouissif et sans concession qu'est la montagne ! Élu VTT Électrique de l'année pour la deuxième année consécutive.

Direct or tortuous lines, extreme terrain, steep slopes, in one direction or the other, speed, commitment... Head to head with your timer or out for a ride with your friends, Samedi 29 Game 11 has only one idea in mind: unleash your creativity on this enjoyable and uncompromising playground that is the mountain! Voted Electric Mountain Bike of the Year for the second consecutive year.

www.moustachebikes.com



Alphonse

Esprit cosy avec ces fauteuils d'intérieur en tissu velours.

Modèle Alphonse - Existe en anthracite, pétrole, olive et gold.

Cozy spirit with these interior armchairs in velvet fabric.

Alphonse model - Available in anthracite, petrol, olive and gold.

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

Blanc des Vosges

BORA BORA Bleu paon

Linge de lit fabriqué à Gérardmer
Satin imprimé 100% coton 120 fils/cm²

BORA BORA Bleu paon

*Bed linen made in Gérardmer
Printed cotton satin 280TC*

36 rue François Mitterrand, Gérardmer

www.shop.blancdesvosges.fr



Herbelin

Retrouvez les grandes marques de l'horlogerie comme Herbelin à la Bijouterie Begin-Grandemange, Bijoutier-Horloger en plein centre-ville de Gérardmer depuis 100 ans.

Find the major brands of watchmaking such as Herbelin at the Begin-Grandemange Jewellery, Jeweller-Horloger in the center of Gérardmer for 100 years.

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



Bleuforêt

On craque pour le fil d'Ecosse
Matière incontournable du vestiaire masculin, fine, douce et confortable, découvrez nos 7 coloris de la saison.

We love the Scottish thread
Essential material of the male wardrobe, fine, soft and comfortable, discover our 7 colors of the season.

www.bleuforet.fr



Les Chalets de Pauline

Location chalets haut de gamme
Venez décompresser en famille ou entre amis dans nos chalets haut de gamme à Gérardmer

Seasonal rental at Gérardmer
Come and relax with family or friends in our luxury chalets.

Tél : 06 48 48 71 21
www.leschaletsdepauline.com



The North Face

Découvrez de nouvelles sensations sur les sentiers de trail avec la chaussure The North Face Summit Vectiv Sky pour femme.

Discover new sensations on the trail trails with the The North Face Summit Vectiv Sky shoe for women.

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



Matuvue

Retrouvez la série limitée Stratochromie et toute la collection IN'Bô chez votre opticien indépendant. L'ensemble des formes et finitions de la marque «made in Vosges» y sont disponibles. Lunettes en bois entièrement faites à la main.

Find the Stratochromie limited series and the entire IN'Bô collection at your independent optician. All the shapes and finishes of the «made in Vosges» brand are available there. Entirely handmade wooden glasses.

6 Boulevard Adolphe Garnier, Gérardmer
www.matuvue-gerardmer.fr



Apéritif aux baies de Timut

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

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

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

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



Picture Organic Clothing

La **Madeleine Jkt** Mirage Print pour femme de la marque Picture Organic Clothing est une veste zippée pour être stylée en ville.
*The **Madeleine Jkt** Mirage Print for women from Picture Organic Clothing is a zipped jacket to be stylish in town.*

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

Garnier-Thiebaut

Mille Végétaux Arc-en-ciel

Nappe 100% coton fabriquée dans les Vosges. Existe aussi avec enduction imperméable
100% cotton table linen, made in Vosges. Also available in coated cotton

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



L'apéritif aux jonquilles

Cueillies dans un endroit le plus naturel possible, c'est le col de Sapois qui a été choisi pour récolter les précieuses jonquilles.
Picked in the most natural place possible, the Col de Sapois was chosen to harvest the precious daffodils.

Brasserie La Pimbèche,
4 rue des Grands-Prés, Vagney.



Terra Invest

Résidence vue lac à Gérardmer

10 appartements du T2 au T4 situés à quelques minutes à pied du centre-ville de Gérardmer et proche des pistes de ski.

***Lake view Residence in Gérardmer.** 10 apartments from T2 to T4 located a few minutes walk from the city center of Gérardmer and close to the ski slopes.*

contact@terra-invest.immo
 Tél : +33 688 70 84 57



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



**RELAIS &
CHATEAUX**

Les Bas Rupts



*S*UR LES HAUTEURS DE GÉRARDMER, TOUT L'ESPRIT DU CHALET DE MONTAGNE STYLÉ ET COSY.
MAISON DE FAMILLE - MEMBRE DES RELAIS & CHÂTEAUX. ON Y DÉGUSTE UNE BONNE CUISINE RENOMMÉE
DEPUIS PLUSIEURS GÉNÉRATIONS ET ON TROUVE SON BONHEUR DANS UNE CARTE DES VINS EXCEPTIONNELLE.
SERVICE SOUS PERGOLA PAR BEAU TEMPS. SPÉCIALITÉS : DODINE DE CAILLE DES VOSGES FARCIE AUX CHAMPIGNONS,
SANDWICH DE CUISSE, BLETTES, JUS AU VIN JAUNE, CASSEROLETTE D'ESCARGOTS À L'OSEILLE,
TRIPES AU RIESLING À LA CRÈME ET MOUTARDE.

Restaurant fermé lundi midi, mardi midi, mercredi midi,
Hôtel et restaurant fermés du 12/11 au 30/11/2023



FAMILLE PHILIPPE-WITDOUCK - 181 Route de la Bresse - 88400 Gérardmer, France - informations & réservations : Tél : 03 29 63 09 25
Email : basrupts@relaischateaux.com - www.bas-rupts.com



Le Pantographe

Galerie des savoir-faire. Entre expositions permanentes et rendez-vous artistiques, vous trouverez du mobilier, des luminaires, des objets d'art et de décoration et des éléments de l'art de la table.

Between permanent exhibitions and artistic appointments, you will find furniture, lighting, art and decorative objects, and elements of tableware.

29 chemin de Housseramont, Le Tholy
www.lepantographegalerie.fr



Patagonia

La R1® Air Full-Zip Hoody est une polaire technique, respirante et à séchage rapide, Légèreté et compressibilité, épaisseur minimale pour faciliter la superposition des vêtements.

The R1® Air Full-Zip Hoody is a technical, breathable and quick-drying fleece, Lightness and compressibility, minimal thickness to facilitate the layering of clothes.

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

Au Réveil du Temps

Antiquaire - Décorateur
 Antique dealer - Decorator

03 29 23 32 01
24 rue du Centre, St-Nabord
www.aureveildutemps.com



Le Jacquard Français

La Vie en Vosges Coton

Inspirée par les paysages de notre région vosgienne, cette collection intemporelle associe des jonquilles qui s'épanouissent avec audace en taille XXL et un chevron contemporain. Un ensemble de teintes fraîches pour une collection naturelle

Inspired by the landscapes of our Vosges region, this timeless collection combines daffodils that bloom boldly in XXL size and a contemporary chevron. A set of fresh shades for a natural collection

35 rue Charles de Gaulle / 45 boulevard Kelsch, Gérardmer
www.le-jacquard-francais.fr



Confiserie des Hautes-Vosges

Boîtes de poche

Bonbons aux arômes et colorants naturels.

Pocket boxes

Candies with natural flavors and colors.

Confiserie des Hautes-Vosges
44 Habaurupt, Plainfaing
www.cdhv.fr

Croquez dans la Com'



Ensemble Vers l'Excellence

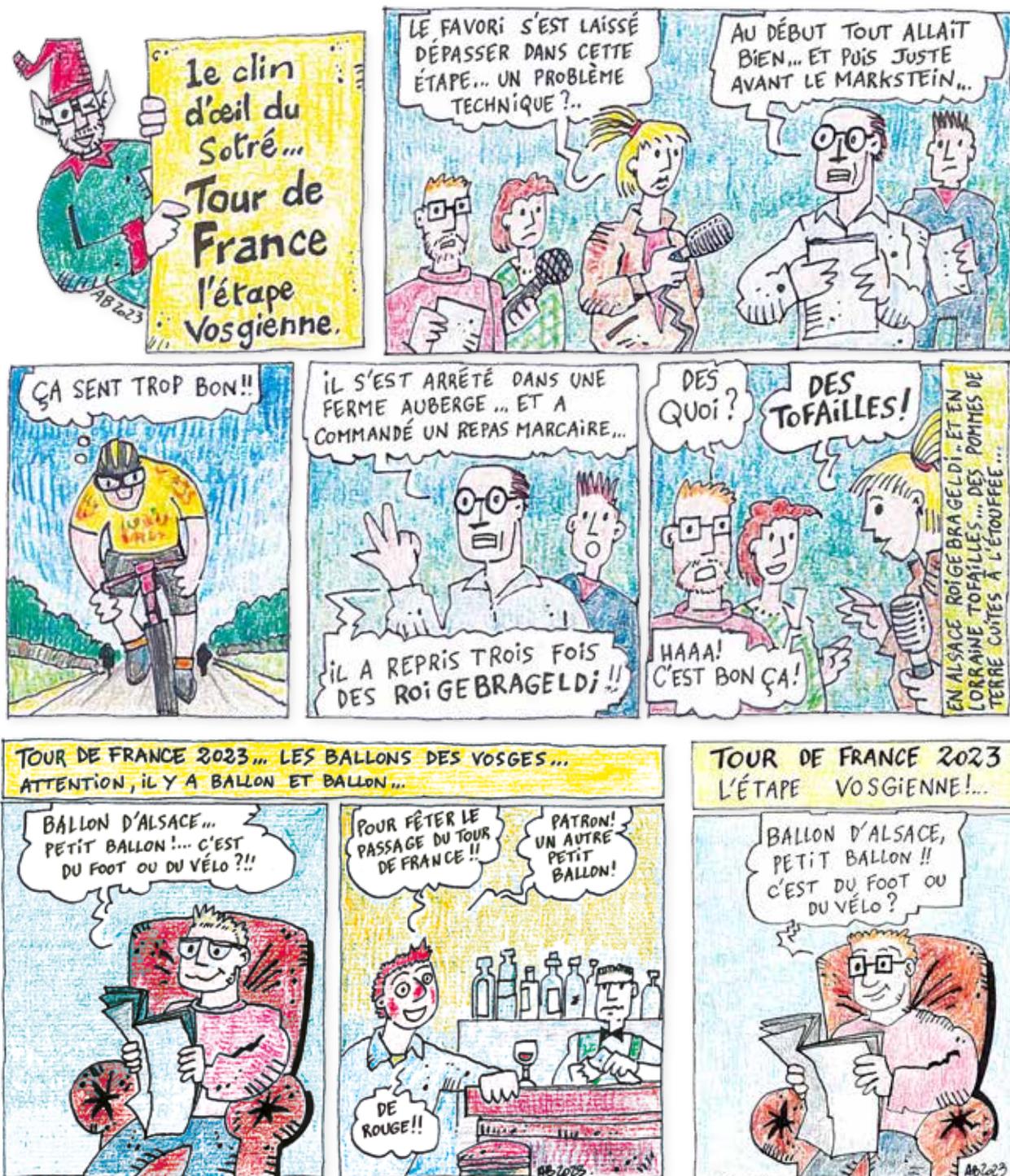
eve

la Guilde des Communicants



www.eve-communication.com

Le trait d'humour d'Alain Bach



Vosges en lignes

Une chaume, une odeur que l'on hume.
En deçà des courbes, une écharpe de brume
Je m'inscris en massif, découvre fortune.

La masse dentelée de la forêt sombre
Coupée d'un trait de lueurs oblongues
Sert l'envie de chiner le secret de ses ombres.

Ces lignes de fuite en bleu nuancé
Chaumes vertes jaunes ou givrées
Attisent en nous accoutumance de beauté.

Aller à la vue de vallées profondes,
Se charmer des rondeurs de ce curieux monde.
Deviens une ivresse, telle une déesse blonde.

Voir la vie en Vosges, en union des ballons
Comme une éclaircie hors de l'action
Gagne nos coeurs en illustre citation.

Yvom Mougel
02-2023

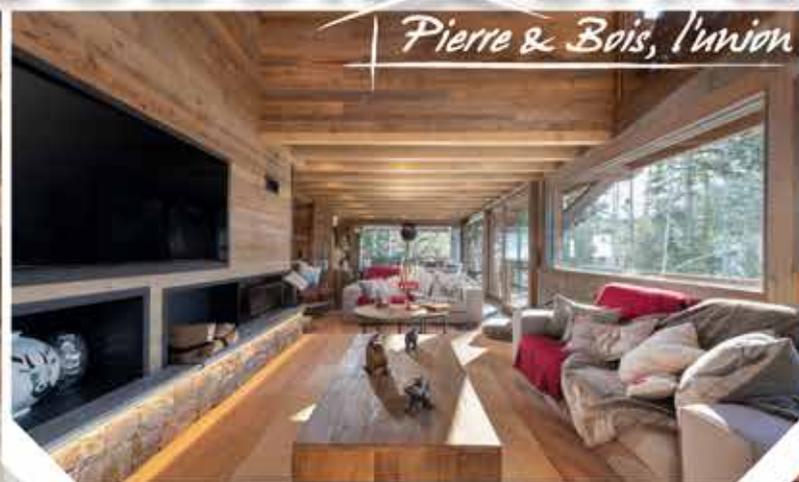
Dans les herbes, un étang ébloui de lumières
Rend les sapins plus verts, plus fiers.
Où chacun y trouve son écrin de bon air.

Les sommets, envahis de quiétudes en ronde,
Sert un calme dont la ressource profonde
Est l'essence même de nos visites en nombre.



DECOBOIS & CHALETS

Pierre & Bois, l'union d'exception



WWW.CHALETS-DECOBOIS.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 Champtel 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



La Martre. des pins

Un col blanc dans la nuit

QU'ELLE EST BELLE, MARTRE LA COQUETTE, AVEC SES YEUX NOIRS DE VAGABONDE, SA LONGUE FOURRURE NAGUÈRE CONVOITÉE, ET SURTOUT SON PLASTRON IMMACULÉ, DIGNE D'UNE PRINCESSE !

Photos Gilles Gounant



La martre, un animal commun, ordinaire, vulgaire ! Quel mépris, quel affront ! Moi qui suis si élégante, qui habillais les rois, qui séduis tant d'hommes pressés de caresser ma robe et de m'offrir tour à tour deux à sept enfants.

D'ailleurs, j'aime bien la solitude. Quinze jours à supporter mon dernier mâle, ça me suffit déjà largement !

Polygames et bébés

Elle a de quoi protester, celle qui ne dédaigne pas de changer de plusieurs maris chaque année ! Des coureurs, ceux-là, qui sillonnent la bagatelle d'un million et demi de mètres carrés pour nous faire des révérences - nous, 300.000 nous suffisent ! Oui, nous sommes polygames ! Mais on s'occupe toutes seules de nos charmants bébés.

Carnassier et bonne mère

Bon, je ne gêne personne. Je ne sors que le soir et la nuit sans faire de bruit. D'accord, c'est pour surprendre des rongeurs - campagnol, mulot, écureuil - des oiseaux, insectes, chauve-souris voire mollusques. Je m'en prends même aux mammifères, moi qui suis porteuse de mamelles. C'est mon côté carnassière. Moi qui suis si bonne mère ! Allez, je ne suis qu'un petit prédateur, une déesse du crépuscule, une fille de la nuit. >>>



Chasse et amour

La chasse nocturne dans une forêt de feuillus, ça fatigue drôlement. Alors, je vais me reposer, je me niche dans le creux d'un bel arbre, ou simplement dans la broussaille sauvage. C'est super. J'adore montrer comme je suis agile dans les branches, et à quelle vitesse je dévale sur le sol. J'ajoute à cela une petite dose de cris gutturaux - ok, quand je suis amoureuse, à la saison de l'été, j'admets que je grogne goulûment. Il est là, il est là le bonheur !

L'œil de Gilles Gounant

« Parmi la faune sauvage peuplant la forêt vosgienne, l'observation de la martre est un don difficile », confie Gilles Gounant, photographe naturaliste. « La martre des pins (martes martes), splendide mustélidé, est d'une étonnante souplesse, avec une superbe fourrure marron, pourtant pas si rare dans la forêt. »

« Méfiante, rusée, espiègle, elle grimpe aux arbres à la poursuite de l'écureuil, sa proie favorite », ajoute Gilles. Elle est également friande d'œufs et de jeunes oiseaux qu'elle pille dans les nids ; la martre explore chaque tronc d'arbre mort, chaque souche avec une vivacité surprenante. Ses dégâts de quelques rapines dans les poulaillers restent infimes, comparés à l'utilité de ce superbe animal, grand consommateur de rongeurs ravageurs des cultures.



Jean-Paul Vannson

The european pine marten

A white collar in the night

HOW BEAUTIFUL THE COQUETTE MARTEN IS, WITH HER BLACK VAGABOND EYES, HER LONG, COVETED FUR, AND HER IMMACULATE BREASTPLATE, WORTHY OF A PRINCESS! AND YET, SHE IS CONSIDERED A COMMON, ORDINARY, VULGAR ANIMAL. HOW CONTEMPTUOUS, WHAT AN AFFRONT! I AM SO ELEGANT, HAVING DRESSED KINGS AND SEDUCED SO MANY MEN WHO WERE EAGER TO CARESS MY DRESS AND OFFER ME TWO TO SEVEN CHILDREN IN RETURN.

Polygams and babies

The one who doesn't disdain changing husbands every year has reason to protest! Runners crisscross the million-and-a-half square meters of the bagatelle to make us curtsies, but 300,000 of us are enough! Yes, we are polygamists, but we take care of our lovely babies ourselves. Besides, I enjoy solitude. Fifteen days to support my last male is already enough for me!

A carnivorous and good mother

Well, I don't bother anyone. I only go out in the evening and at night without making any noise. I do this to surprise rodents like voles, field mice, and squirrels, as well as birds, insects, bats, and even mollusks. Sometimes, I even go after other mammals, as I am a mammal myself and have a carnivorous side. But despite

being a predator, I am also a good mother. So you see, I am just a small predator, a goddess of the twilight, a girl of the night.

Hunting and love

Hunting at night in a deciduous forest can be quite tiring. So, when I need to rest, I nestle in the hollow of a beautiful tree or simply in the wild scrub. It's great to relax and show off how agile I am in the branches, as well as how fast I can scurry on the ground. And sometimes, just for fun, I let out a small dose of guttural screams. Admittedly, during the summer season when I am in love, I may growl greedily. But happiness is here, it's all around me!

Gilles gounant's eye

According to Gilles Gounant, a naturalist photographer, "Observing the marten among the wild

fauna that populates the Vosges forest is a difficult gift. Despite its elusive nature, the pine marten is a splendid mustelid with beautiful brown fur that is not so rare in the forest," as Gilles points out.

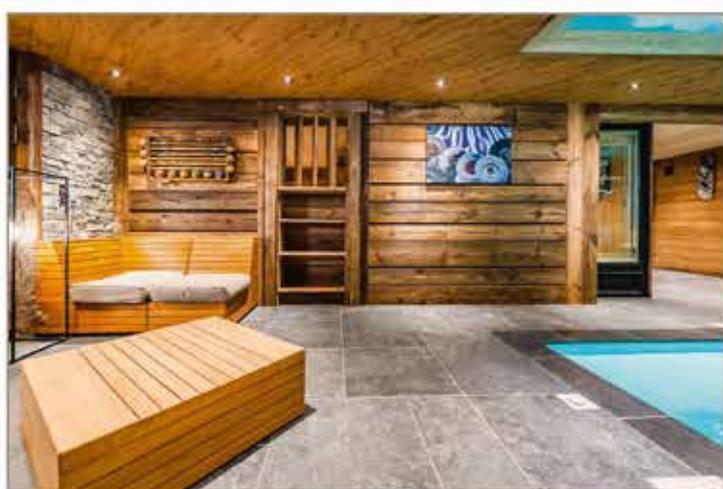
The marten is a suspicious, cunning, and mischievous predator that climbs trees in pursuit of its favorite prey, the squirrel. "It also has a fondness for eggs and young birds, which it plunders from nests. With surprising vivacity, the marten explores every dead tree trunk and stump in its quest for food. Although it may cause some damage during its raids on hen houses, the marten is a great consumer of rodents, which are pests that can harm crops. Overall, the marten is a superb animal that provides many benefits to the ecosystem."

Jean-Paul Vannson



C'TOUT BOIS

VOTRE MARCHAND DE BOIS



BOIS BRUT & RABOTÉ
BOIS DÉCORATIF
BOIS ANCIEN
TERRASSE
BARDAGE
PARQUET

Notre Showroom à Gérardmer

C'TOUT BOIS

6, rue des Bruyères - 88400 Gérardmer

Tél : 03 29 41 75 64

c-toutbois@orange.fr

www.ctoutbois.com



*Où sera votre
prochaine
ESCAPADE
ROMANTIQUE ?*



Rechargez-vous à 2 en Moselle

Le Relais & Châteaux - Domaine de la Klauss***** réunit tous les ingrédients pour une escapée réussie : des chambres et des suites spacieuses et cosy, un Spa GEMOLOGY proposant des soins Signature uniques et audacieux, un haras majestueux, un bar convivial et trois restaurants. Vous pourrez vous laisser tenter par l'Auberge de la Klauss et ses produits de la ferme et son extraordinaire cave à vin,

ou par la délicieuse table gastronomique du K, ou encore par le dernier venu, le Komptoir, où règnent bistronomie et cuisine au feu de bois.

Réservation et achat de coffrets cadeaux
au 03 82 83 19 75 ou directement sur
www.domainedelaklauss.com.

MOSL
MOSELLE - GRAND EST

www.photostudio.com



LE DOMAINE
DE LA KLAUSS

HÔTEL-SPA




RELAI &
CHATEAUX



Photos Keno Derleyn©

Rémi Thirion

l'itinéraire d'un champion vosgien

SOURIRE COMMUNICATIF, REGARD FRANC ET BEAUCOUP D'HUMILITÉ CARACTÉRISENT RÉMI THIRION DÈS LES PREMIÈRES MINUTES DE NOTRE ENTRETIEN. HOHNECK MAGAZINE A LE PLAISIR DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR UN ATHLÈTE QUI FAIT LA FIERTÉ DE NOTRE TERRITOIRE. NOTRE CHAMPION S'EST FORGÉ UNE SOLIDE PLACE DANS LE MONDE DU VTT DE DESCENTE. RENCONTRE.

Calme, posé, réfléchi, Rémi Thirion balaie rapidement tous les stéréotypes liés à une discipline où l'adrénaline semble être le moteur. "C'est l'aspect pilotage qui m'anime dans mon sport", explique le vététiste dont chaque trajectoire est contrôlée. Pour illustrer la façon dont il voit son sport, l'athlète confie que sur le vélo, il crée une sorte de tempo. "C'est une danse qui nécessite d'être en totale harmonie avec le matériel", assure-t-il. La métaphore est parlante. Et le Vosgien de 33 ans sait de quoi il parle puisqu'il a mené de nombreuses danses avec son vélo depuis qu'il a commencé la compétition à l'âge de 9 ans au club de Saint-Dié-des-Vosges. Une passion familiale puisque c'est le père de Rémi, puis son frère, qui lui mettent le pied à l'étrier. Ces derniers pratiquaient beaucoup de moto enduro et de VTT.

Un métier passion

Soutenu par ses parents et quelques partenaires locaux, Rémi Thirion peut se lancer dans des compétitions officielles et les résultats sont rapidement au rendez-vous. Il devient notamment champion de France cadet et intègre alors une première équipe professionnelle à 16 ans. Sa carrière se poursuit avec sa sélection en équipe de France junior et l'intégration d'une seconde équipe qui repère son potentiel. En 2012, à 22 ans, son sport devient son métier. Rémi Thirion est un sportif professionnel dont le quotidien est rythmé par des entraînements intensifs et des objectifs compétitifs. Plus précisément, l'année de l'athlète se découpe en deux : une moitié est consacrée à la préparation avec des entraînements réguliers et l'autre moitié est dédiée à la saison compétitive qui se déroule d'avril à septembre. Pendant sa préparation, le Vosgien se rend régulièrement en Europe du Sud, notamment en Italie ou au Portugal où il trouve des terrains secs et rocaillieux idéaux. Cette période est cruciale

pour mettre au point le matériel qui représente selon l'athlète au moins 80% de sa performance finale. "C'est un sport très mécanique qui nécessite d'être bien équipé et de faire des retours tests avec les ingénieurs des VTT, explique-t-il. Le ressenti kinesthésique est primordial". Au-delà, pour Rémi Thirion, le sport est bien plus qu'un métier. "C'est l'école de la vie, on apprend beaucoup avec la compétition, le respect et l'humilité notamment. Le sport m'a construit".

Les Vosges, un terrain de jeu idéal

Si son métier l'amène à beaucoup voyager, le sportif apprécie grandement de s'entraîner sur sa terre natale. Pour lui, "notre massif offre un bon terrain d'entraînement car nous n'avons pas de grosses montagnes et tout est exploitable pour les vététistes. Notre territoire est hyper vallonné, on a une super terre, surtout du côté de Saint-Dié-des-Vosges où on trouve du grès". Rémi Thirion profite également des terres alsaciennes voisines pour se préparer en s'entraînant vers le Mont Sainte-Odile.





Un palmarès remarquable

Les titres sont nombreux et si on ne devait en retenir que quelques-uns, il s'agirait de sa victoire en coupe du Monde en 2013. Ce titre est une véritable fierté. Être propulsé sur la première marche de ce podium lui a permis de lancer sa carrière professionnelle. *"Il s'agit certainement du souvenir le plus dingue de ma carrière !"*, lance-t-il.

Plus récemment, Rémi Thirion a raflé la médaille de bronze aux championnats du Monde en 2020. Un titre qui arrive après une période marquée par des blessures et qui se présente comme une grosse revanche pour le sportif vosgien. En 2021, il coche trois top 10 et termine 11^e du général de la coupe du Monde. En 2022, l'athlète se place 9^e d'une coupe du Monde après s'être cassé le coude.

Se relever après un échec

Une carrière sportive n'est néanmoins pas uniquement marquée par des victoires. Les défaites et les déceptions font partie du lot. Et comme l'a dit Nietzsche, *"ce qui ne me tue pas me rend plus fort"*. Rémi Thirion est en la matière un exemple de persévérance, d'abnégation et

de volonté. Après son titre en 2020, le sportif de haut niveau subit une des plus grosses déceptions de sa carrière en perdant son équipe. Un coup dur sans précédent !

Les blessures ne sont pas à négliger non plus. Elles peuvent rendre le retour au plus haut niveau difficile. En 2017, l'athlète est victime d'une grosse chute sur la ligne d'arrivée d'une course. Il en ressort avec quatre vertèbres et quatre côtes cassées, et une commotion cérébrale. Rémi Thirion prend le temps de récupérer pendant trois mois avant de revenir à son meilleur niveau. Cette période a été gérée avec une rigueur qui lui colle à la peau. La préparation mentale a, par exemple, fait partie intégrante de sa récupération. Et le temps lui a permis ensuite de se libérer et de retrouver son pilotage sans appréhension.

Depuis 2021, Rémi Thirion a intégré la team Giant. L'avenir ? Rémi Thirion l'envisage dans le top 10 mondial. Et surtout, il a envie de GAGNER à nouveau. Le Déodatien est aussi papa de deux jeunes enfants. Il espère leur transmettre sa passion et les fortes valeurs du sport sans leur imposer quoi que ce soit.

Gianina Plesca

Rémi Thirion

The Journey of a Vosges Champion

THE FIRST FEW MINUTES OF OUR INTERVIEW WITH RÉMI THIRION WERE MARKED BY HIS COMMUNICATIVE SMILE, SINCERE GAZE, AND AN AIR OF HUMILITY. HOHNECK MAGAZINE IS PROUD TO INTRODUCE YOU TO AN ATHLETE WHO IS A SOURCE OF PRIDE FOR OUR REGION. OUR CHAMPION HAS ESTABLISHED A FORMIDABLE REPUTATION IN THE WORLD OF DOWNHILL MOUNTAIN BIKING, AND WE ARE THRILLED TO PRESENT HIM TO YOU.

Despite being in a sport where adrenaline is often considered the primary driving force, Rémi Thirion remains composed, collected, and thoughtful. *"It's the thrill of mastering the sport that motivates me,"* explains the mountain biker, whose every trajectory is carefully controlled. To demonstrate how he perceives his sport, the athlete shares that when he's on his bike, he creates a rhythm, a type of dance that necessitates complete harmony with his equipment. *"It's like a dance that requires you to be in total harmony with the material,"* he says. The metaphor is apt, and the 33-year-old Vosges native is intimately familiar with it, having been biking since he was nine years old at the Saint-Dié-des-Vosges club. It is a family passion as Rémi's father and brother have also been avid practitioners of enduro motorcycle and mountain biking.

Pursuing a passionate career

The titles are numerous and if we had to retain only a few, it would be his victory in the World Cup in 2013. This title is a real source of pride. Being propelled on the first step of this podium allowed him to launch his professional career. *"It is certainly the craziest memory of my career!"* he says.

Today, Rémi Thirion is a professional athlete whose daily life is consumed by intense training and competitive goals. His year is divided into two halves: one dedicated to training and the other to the competitive season, which runs from April to September. During the training phase, the Vosges native frequently travels to Southern Europe, particularly Italy and Portugal, where he can find the ideal dry and rocky terrain to prepare. This period is crucial to refine his equipment, which the athlete insists is responsible for at least 80% of his final performance. *"It's a very mechanical sport that requires you to be well equipped and to collaborate with mountain bike engineers for feedback,"* he explains. Kinesthetic awareness is paramount.

However, for Rémi Thirion, mountain biking is much more than just a profession; it is a way of life. *"It's a school of life where you learn a lot through competition, respect, and humility. Sport has shaped me into who I am today,"* he reflects.

The Vosges mountains: an ideal playground

Although Rémi Thirion's profession requires him to travel extensively, he finds great satisfaction in training on his home turf. He believes that the Vosges mountain range provides an excellent training ground for mountain bikers, thanks to its rolling hills and favorable terrain. According to him, the area around Saint-Dié-des-Vosges, where the sandstone is abundant, is particularly advantageous for training. In addition to the Vosges, the athlete also takes advantage of the neighboring Alsatian lands to prepare himself, training towards the Mont Sainte-Odile. For Rémi Thirion, the region is a paradise for mountain bikers, providing an ideal playground to hone his skills and perfect his equipment.

A remarkable track record

Rémi Thirion has an impressive track record in the world of downhill mountain biking, with several titles to his name. Among these, his victory in the 2013 World Cup stands out as one of the most significant. What makes this achievement even more remarkable is the fact that it was his first participation in a world cup, yet he immediately clinched the top spot on the podium. According to the athlete, it was the craziest memory of his career and launched his professional journey.

More recently, Rémi Thirion won the bronze medal at the 2020 World Championships, a remarkable accomplishment after a period marked by injuries. This title was a significant revenge for the Vosges athlete. In 2021, he achieved three top 10 finishes and finished 11th overall in the World Cup. In 2022, the athlete placed 9th in a world cup after breaking his elbow.

Overcoming failure

However, a sports career is not only defined by victories, as defeats and disappointments are an integral part of it. As Nietzsche said, *"that which does not kill me makes me stronger."* Rémi Thirion is an example of perseverance, self-sacrifice, and willpower. After winning the title in 2020, the high-level athlete experienced one of the biggest disappointments of his career by losing his team,

an unprecedented blow. Injuries are also significant setbacks that can make it difficult to return to the highest level. In 2017, the athlete suffered a severe fall at the finish line of a race, resulting in four broken vertebrae, four broken ribs, and a concussion. After taking three months to recover and returning to his best level, he managed this period with rigorous mental preparation and freeing himself from any apprehension.

Since 2021, Rémi Thirion has been a member of the Giant team. As for the future, Thirion envisions a top-10 finish in the world and, above all, wants to win again. Thirion is also the father of two young children and hopes to pass on his passion and strong sports values to them without imposing anything on them.

Gianina Plesca





JACQUARD FRANÇAIS

130 ans de savoir-faire d'exception



Nos magasins :

35 rue Charles de Gaulle

45 boulevard Kelsch - Avec vue sur le tissage

88400 Gérardmer

le-jacquard-francais.com



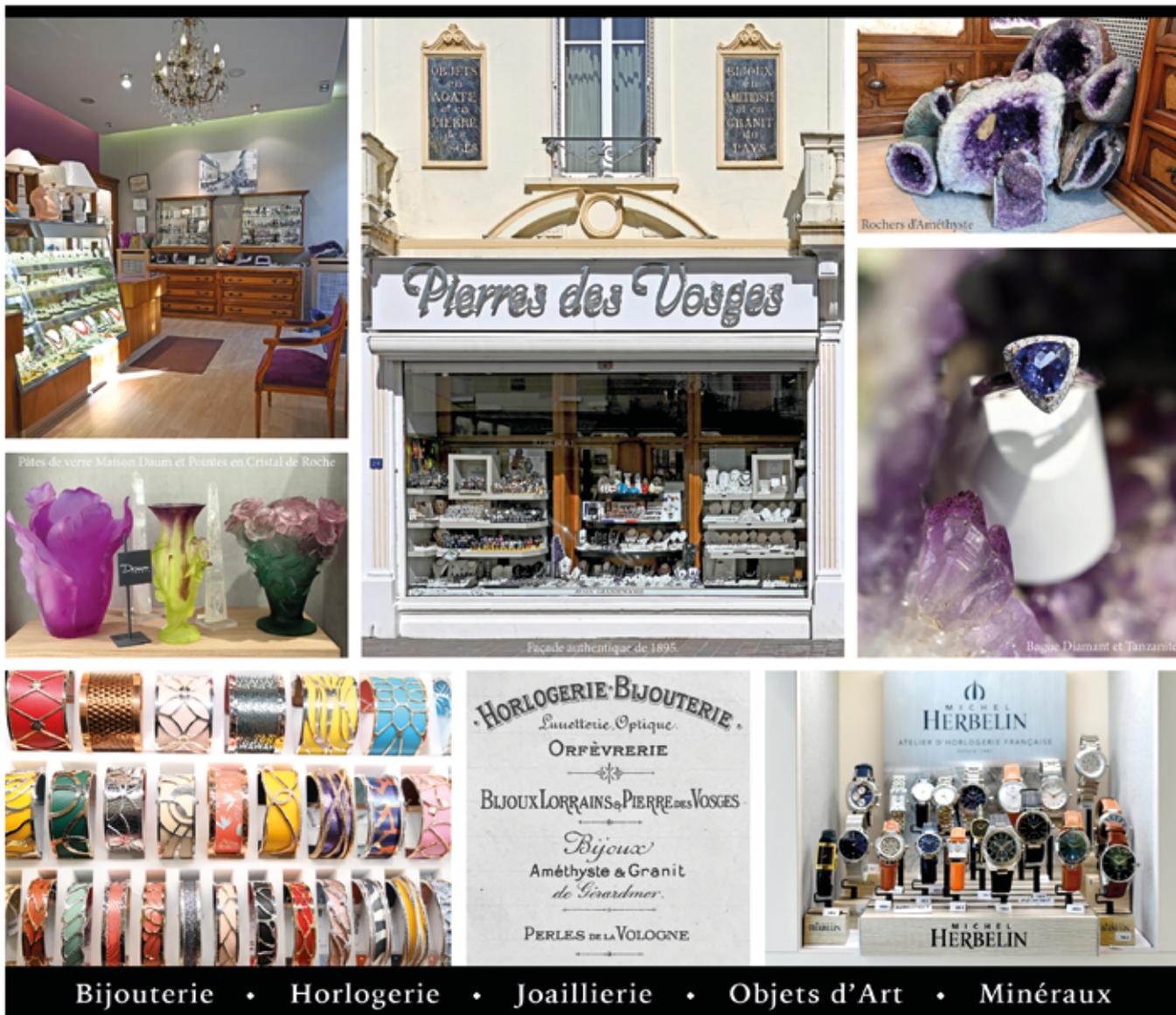
Maison Begin-Grandemange

PIERRES DES VOSGES

Depuis 1923

COMMERCE EMBLÉMATIQUE DE GÉRARDMER, LA BIJOUTERIE BEGIN-GRANDEMANGE FÊTE SES 100 ANS.

En 1895, deux frères Suisses créent l'Horlogerie-Bijouterie des Frères Boillat au 53 Grande Rue à Gérardmer - aujourd'hui renommée Rue Charles de Gaulle. C'est en 1923 que Just Grandemange reprend l'affaire : le début d'une grande histoire familiale. Vont lui succéder Marie-Amélie Grandemange, sa fille, puis Marie-Blanche, sa petite-fille, et enfin, Xavier Larroutis, son arrière-petit-fils et gérant actuel. Une succession remarquable, puisque depuis 4 générations, une même famille exerce le même métier, à la même adresse, et avec toujours autant de minutie et de passion.



1923 - 2023

Cent ans d'histoire grâce à vous. Merci!

Festival de Kichompré Jazzissimo... et au-delà !



CHAQUE ÉTÉ DEPUIS 1989, KICHOMPRÉ, LIEU-DIT DE LA COMMUNE DE GÉRARDMER, ACCUEILLE UN FESTIVAL DE MUSIQUE SE TENANT DANS LA CHARMANTE ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE, ÉCRIN D'INSPIRATION FINLANDAISE. UNE MANIFESTATION ORIGINELLEMENT DÉDIÉE À LA MUSIQUE CLASSIQUE, MAIS QUI S'OUVRE DE PLUS EN PLUS À L'UNIVERS JAZZ, COMME LE DÉMONTRE SON ÉDITION 2023.



L'aventure du Festival de Kichompré débute en 1988, lorsque l'église - bâtie en 1901 par l'entreprise Garnier-Thiebaut pour son personnel - est cédée à la municipalité pour le franc symbolique. « *Le maire de l'époque, Pierre Cuny, et son équipe se sont tournés vers moi pour valoriser le lieu en y organisant un festival de musique classique* » se rappelle le pianiste et concertiste gérômois Éric Lemarquis, directeur de l'évènement. Une demande qui se concrétise le 8 août 1989 par un premier récital...

Musiques, maestros !

Depuis cette édition inaugurale, Éric Lemarquis, épaulé par l'association du festival présidée depuis 2007 par Gonzague Retourney et regroupant une trentaine de bénévoles, programme chaque année entre mi-juillet et mi-août une série de représentations pour lesquelles il œuvre en collaboration avec des artistes qu'il côtoie durant ses tournées, notamment en Europe de l'Est. « *L'idée est de leur proposer de venir travailler avec moi durant l'été afin de mettre à l'honneur un compositeur ou un thème spécifique. Les concerts sont pensés autour du piano et des cordes qui sont mes domaines de prédilection* ». De ces collaborations naissent des spectacles, allant de l'interprétation solo à la performance d'orchestre, lors desquels sont reprises certaines des pièces majeures du répertoire classique (Mendelssohn, Chopin, Beethoven, etc.) et, de plus en plus, jazz. Le propos étant de faire collaborer des interprètes spécialement pour l'occasion et de créer des rencontres inédites.



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 « Clef Verte » 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



Hôtel-Restaurant & Spa

LE CHAPÎTRE



À vous d'écrire la suite

Un projet atypique pour une expérience client unique.



76, boulevard Thiers - 88200 Remiremont - 03 56 56 00 00

www.hotel-lechapitre.com

Accord parfait

L'édition 2023 du festival, qui aura lieu du 18 juillet au 8 août, marque d'ailleurs cette affinité de plus en plus marquée pour l'univers jazz grâce à trois concerts y évoluant, sur les quatre prévus au total. Le 18 juillet, l'ouverture se fera au rythme du jazz manouche du *Cherry Reinhardt Trio*, un ensemble formé autour de Cherry Reinhardt, jeune guitariste virtuose revisitant les répertoires de Django Reinhardt et Paco de Lucia. Le 25 juillet, le groupe *French Preservation Hall*, mené par le saxophoniste Jean-Pierre Alessi, swinguera façon New Orleans au diapason d'artistes comme Kid Thomas, Emmanuel Paul, George Lewis ou Captain John Handy. Enfin, après une soirée consacrée à la musique classique avec Éric Lemarquis au piano le 1^{er} août, l'église Saint-Étienne accueillera en clôture le 8 août un duo composé de l'organiste Jean-Yves Yung (collaborant notamment avec Bireli Lagrene, Steve Ellington ou Dee Dee Bridgewater) et du pianiste Pierre Brouant.

Projets bis

Également guitariste, Pierre Brouant est un musicien avec lequel Éric Lemarquis collabore de manière récurrente ; l'étincelle jazz guidant la programmation vers une appétence artistique plurielle, avec à la clé différentes idées naissant dans l'esprit des deux musiciens, non seulement durant l'évènement, mais aussi au-delà. Ainsi, le directeur du festival évoque le concours international à destination des jeunes musiciens classiques que la manifestation accueillait depuis 1999 et qui est pour l'heure mis en pause, avec la volonté un jour de le relancer. Mais surtout, à l'image du « 102 bis », l'auditorium aménagé dans l'ancienne école de Kichompré animé à l'année par l'association du festival accueillant des soirées musicales, de la poésie, de la littérature, des expositions... Éric Lemarquis nourrit un projet d'envergure sur le secteur de Gérardmer dont il préfère encore ne pas trop parler. Soulignant tout de même que ce dernier serait aussi pour lui l'occasion de rompre avec le rythme soutenu des tournées pour enfin se poser sur ses terres natales et construire. Affaire à suivre...

*Anthony Humbertclaude
Merci à Éric Lemarquis*

Festival de Kichompré

Du 18 juillet au 8 août 2023
Église Saint-Etienne
6 boulevard de Granges - 88400 Gérardmer
Informations et billetterie : www.concertour88.com
Tél. 03 29 63 17 38 (répondeur) ou 06 76 10 93 34
concertour88@gmail.com

Centre culturel « Le 102 bis »
56 boulevard de Granges - 88400 Gérardmer
Tél. 06 76 10 93 34



Kichompré festival Jazzissimo and beyond!

SINCE 1989, EVERY SUMMER, KICHOMPRÉ, LOCATED IN THE COMMUNE OF GÉRARDMER, HAS BEEN THE HOST OF A MUSIC FESTIVAL HELD IN THE BEAUTIFUL SAINT-ETIENNE CHURCH, INSPIRED BY FINNISH ARCHITECTURE. INITIALLY DEDICATED TO CLASSICAL MUSIC, THE FESTIVAL IS NOW EXPANDING TO THE WORLD OF JAZZ, AS DEMONSTRATED IN THE UPCOMING 2023 EDITION.

The Kichompré Festival adventure began in 1988, when the church was sold to the municipality for a symbolic franc. Built in 1901 by the Garnier-Thiebaut company for its personnel, the church caught the attention of the then-mayor, Pierre Cuny, who approached Eric Lemarquis, a pianist, and concert performer from Gerardmer, to enhance the value of the place by organizing a classical music festival. The first recital took place on August 8, 1989, marking the beginning of the festival's journey.

Music, Maestros!

Since its inception, Éric Lemarquis has been the driving force behind the festival. Supported by the festival association, chaired by Gonzague Retourney since 2007 and comprising about thirty volunteers, Lemarquis programs a series of performances every year between mid-July and mid-August. He collaborates with artists he meets during his tours, particularly in Eastern Europe. *"The idea is to invite them to work with me during the summer to honour a composer or a specific theme. The concerts are centred around the piano and strings, which are my favourite fields"*, explains Lemarquis. These collaborations give rise to shows ranging from solo per-

formances to orchestral performances, during which some of the most significant pieces of the classical repertoire (such as Mendelssohn, Chopin, Beethoven, etc.), and increasingly jazz is performed. The aim is to bring performers together especially for the occasion and create new encounters.

A perfect match

The 2023 edition of the festival, scheduled to take place from July 18 to August 8, reflects the growing affinity for the world of jazz with three of the four planned concerts dedicated to jazz. The opening on July 18 will feature the gypsy jazz of the *Cherry Reinhardt Trio*, an ensemble led by the young virtuoso guitarist Cherry Reinhardt, who revisits the repertoires of Django Reinhardt and Paco de Lucia. On July 25, the *French Preservation Hall* group, led by saxophonist Jean-Pierre Alessi, will play New Orleans-style swing with tunes from artists such as Kid Thomas, Emmanuel Paul, George Lewis, or Captain John Handy. After an evening devoted to classical music with Éric Lemarquis on piano on August 1, the Saint-Etienne church will welcome a duo composed of organist Jean-Yves Yung (who has collaborated with Bireli Lagrene, Steve Ellington, and Dee

Dee Bridgewater) and pianist Pierre Brouant on August 8.

Projects bis

Pierre Brouant, also a guitarist, is a regular collaborator of Éric Lemarquis. Their shared interest in jazz leads to a program that embraces various artistic styles. They generate ideas during and beyond the festival, such as the international competition for young classical musicians that the event has hosted since 1999, currently on hold, with the hope to relaunch it someday. Additionally, the festival's association runs *"102 bis,"* an auditorium set up in the former Kichompré school that hosts musical evenings, poetry, literature, exhibitions, and more throughout the year. Éric Lemarquis has a large-scale project for the Gérardmer area, but he chooses not to reveal too much yet. However, he emphasizes that this project would provide him with an opportunity to settle down in his native land and build, breaking away from the fast pace of touring. This is a case worth following.

*Anthony Humbertclaude
Thanks to Éric Lemarquis*



Le Manoir au Lac

HÔTEL & RESTAURANT

Cette ancienne demeure de villégiature du XIX^e siècle surplombe l'étendue brillante du lac de Gérardmer.

Au Manoir la tradition d'hospitalité garde l'empreinte de l'époque des villégiatures. Toute l'équipe cultive une approche humaine de l'hôtellerie.

Proposant une vue d'exception, le restaurant vous accueille pour vous offrir une cuisine du marché et de terroir dans un cadre feutré.

Piscine intérieur, sauna, hamman.



59 chemin de la droite du lac 88400 Gérardmer - Information & réservation : 03 29 27 10 20

www.manoiraulac.com - email : contact@manoiraulac.com



Au Port d'Épinal

La subjuguante vague du sport et du loisir



DU SPORT INTERNATIONAL, MAIS AUSSI DES LOISIRS POUR LA FAMILLE. C'EST UN SÉDUISANT COCKTAIL QUI ASSURE L'ENGAGEMENT D'UN PUBLIC DE PLUS EN PLUS NOMBREUX À ÉPINAL AUTOUR DU STADE D'EAUX VIVES CRÉÉ PAR LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION D'ÉPINAL.

Pn un an, le stade d'eaux vives s'est procuré une place primordiale dans les sports nautiques européens, voire mondiaux comme le Brésil. Et jamais le canal des Vosges n'a accueilli tant d'amateurs de canoë, kayak, paddle, bateaux électriques et pédalos, jamais les pistes cyclistes n'ont été aussi fréquentées sur les rives de la Moselle !

Émotions fortes

Et si l'on montait d'un degré ? En un an, le site nautique s'est imposé. Son secret ? Multiplier des activités diverses et attractives, pour les athlètes comme pour le public, doté de toutes les commodités telles que buvette, restaurant, jeux pour enfants, accès libre au site pour les piétons, gradins pour un spectacle à ciel ouvert... Exploiter la souplesse d'un bassin modulable, ouvrir les vannes et gérer le débit selon 3 niveaux - « lancer plus ou moins d'eau pour faire des vagues plus ou moins grosses ! » Miser ainsi sur l'innovation en créant la seule vague à surf du Grand Est, « les amateurs de sensations se sont bousculés ! »

Une école olympique

Cet été, le Club GESN (Golbey, Épinal, Saint-Nabord) déplacera les plots rouges du stade, maîtrisés par l'équipe du club, experte dans l'art de doser les remous. Mais l'essentiel, c'est évidemment la qualité de la formation des jeunes Vosgiens, galvanisés d'évoluer sur un des centres de préparation des Jeux Olympiques de Paris : « vivement l'année 2024 » ! Du lundi au jeudi, en période estivale, Arthur Grandemange, coordonnateur de « Natur'O Vive » et passionné des sports nautiques depuis l'âge de 8 ans, propose aux enfants un stage de formation le matin. Et dix saisonniers sont embauchés sur l'ensemble de la saison.



Une porte sur la base nature

« S'ouvrir à tous les publics, c'est la recette du succès, sportif ou touristique. Avec 4 m³ de débit de l'eau, on baigne dans le loisir : à vous la bouée, le canoë, le kayak et le rafting, explique Christine Tavernier, directrice de l'Office de Tourisme Épinal Tourisme. « La « Base Natur'O » offre une pléiade d'activités ». « On peut évoluer jusqu'à 12 m³ (pour les sportifs), les pompiers disposent de 2 m³ pour leurs entraînements et on régule 1,5 m³ pour les enfants » précise Arthur Grandemange, coordinateur du stade d'eaux vives : « On doit être accessible à tout le monde, répondre à toutes les attentes ».

>>>





Un rayonnement international

Plusieurs signaux témoignent de la réussite grandissante du stade d'eaux vives à Épinal. 11 pays sont déjà venus entraîner leur équipe. Beaucoup, à l'instar des voisins Belges et des Pays-Bas, choisissent les week-ends pour de grandes compétitions, les Suisses préférant s'arrimer sur le terrain dès le début de la semaine, observe Michel Heinrich, Président de la Communauté d'Agglomération d'Épinal. Il rappelle que du 23 au 25 juin, le stade d'eaux vives accueillera une compétition internationale, ICF Ranking, qui était auparavant organisée à Pau.

Entraînement exclusif en France pour les pompiers

8 500 personnes, du particulier au professionnel, sont venues pour une activité depuis l'ouverture en mai 2022. 2 500 athlètes issus de plusieurs clubs, ainsi que des sapeurs-pompiers de tout le Grand-Est venus apprécier, sur ce site, un aménagement unique en France, spécialement adapté à leur entraînement et profession.

Du bon pour l'économie

Les retombées sur l'économie se sont notamment traduites en une affluence dans les aires de camping-car, les hôtels, les gîtes - 4 800 nuitées ont été gérées. Pas mal pour une première année commencée en mai ! « On a ressenti un premier engouement du club, souligne Arthur. En septembre, pas de souci, nous avons fait une belle rentrée - Pau, qui est passée de 100 à 350 adhérents en 10 ans, nous a montré l'exemple ! »

Cette confiance dans l'avenir, Christine Tavernier la partage. Comme beaucoup d'autres, elle se félicite de la proximité d'Épinal par rapport à Paris, ce qui incite les sportifs à venir s'entraîner : deux heures vingt de train, ça leur convient bien !

Afflux de sportifs

La multiplicité de l'offre, la diversité des activités proposées, les conseils expérimentés de l'Office de Tourisme d'Épinal, l'accueil chaleureux de Vosgiens, tout cela joue en faveur des hôteliers, et des propriétaires de gîtes de l'agglomération, de plus en plus nombreux : « On a démarré avec l'afflux des sportifs venus pour l'entraînement et la compétition ! » Et ça roule aussi pour les cyclistes : « Nous gérons à présent la Maison du vélo dont on a renforcé son personnel. Le vélo, la randonnée, c'est ce qui porte le plus ! »

Jean-Paul Vannson

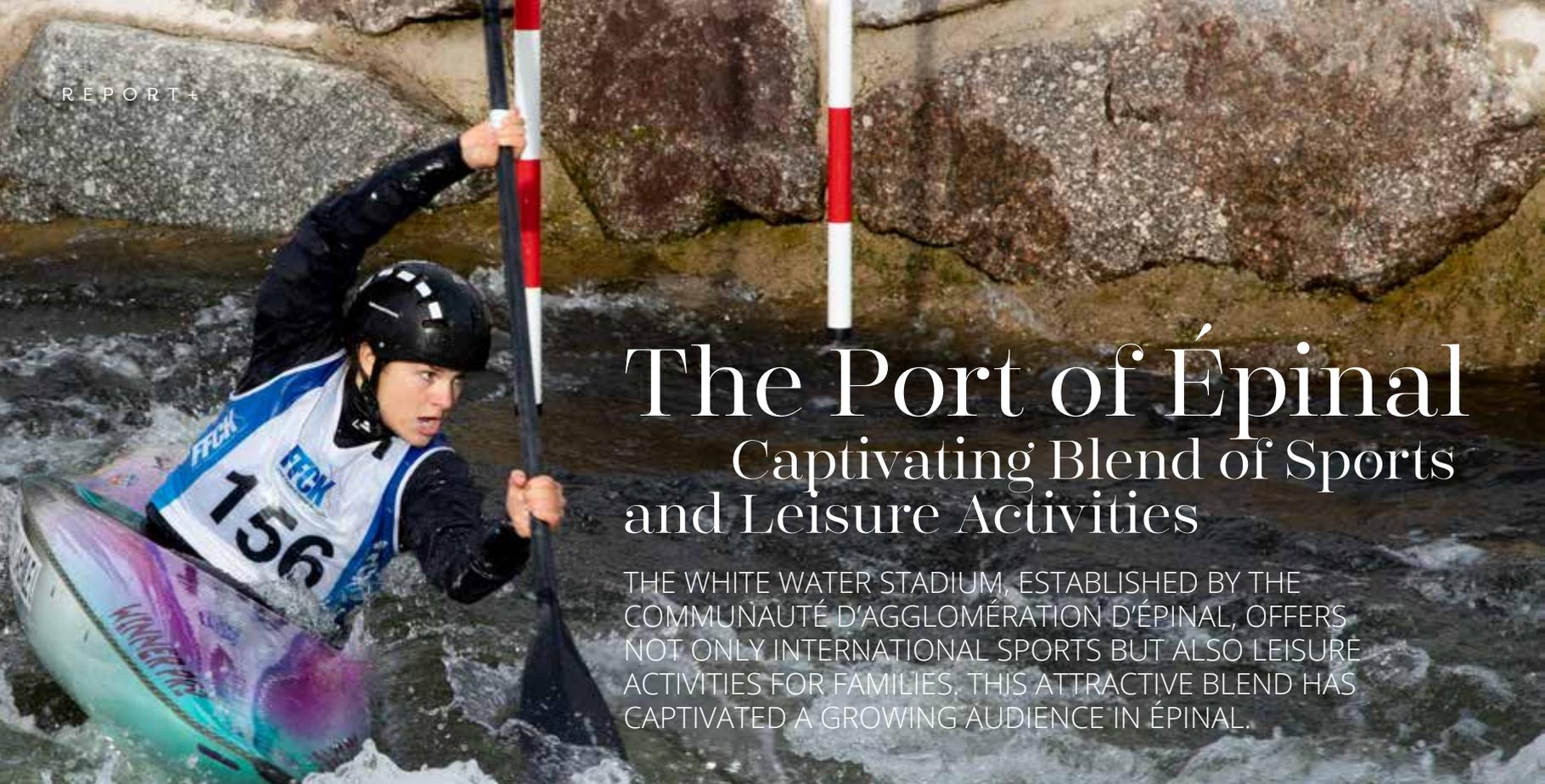
Horaires d'ouverture de la base Natur'O

Base Natur'O : avenue de la République,
Port d'Épinal - 88000 Épinal

- **Juillet & août** | Ouvert tous les jours : 9h30-19h00
- **Avril > juin & septembre > octobre** | Ouvert les week-ends, mercredis après-midi, vacances scolaires et jours fériés

Réservations

- **Par téléphone** : 03 29 37 87 71
- **Par mail** : contact@base-naturo.fr
- **Dans les différents offices de tourisme** : Épinal, Charmes, La Vôge-les-Bains et Xertigny



The Port of Épinal

Captivating Blend of Sports and Leisure Activities

THE WHITE WATER STADIUM, ESTABLISHED BY THE COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION D'ÉPINAL, OFFERS NOT ONLY INTERNATIONAL SPORTS BUT ALSO LEISURE ACTIVITIES FOR FAMILIES. THIS ATTRACTIVE BLEND HAS CAPTIVATED A GROWING AUDIENCE IN ÉPINAL.

Within a year, the white water stadium has emerged as a major destination for European water sports, and its popularity has spread globally, including in Brazil. The Canal des Vosges has never seen such a surge in enthusiasts of canoeing, kayaking, paddleboarding, electric boating, and pedaling. Moreover, the cycle paths along the Moselle River have never been busier!

Thrilling emotions

Looking to add some excitement to your day? Look no further than the nautical site in Épinal, which has quickly become a must-visit destination in just one year. The key to its success? Offering a wide variety of attractive activities for athletes and the general public, complete with amenities such as a refreshment bar, restaurant, children's games, free pedestrian access, and bleachers for open-air shows.

With the flexibility of a modular pool, the site can easily adjust the flow of water across three levels, creating bigger or smaller waves to suit visitors' preferences. The site has even gone as far as to innovate with the creation of the only surfing wave in the East of France, which drew huge crowds last year, with adrenaline seekers jostling to experience the thrill of the ride!

An olympic school

This summer, the GESN Club (Golbey, Épinal, Saint-Nabord) is relocating the red stadium blocks, a task skillfully handled by the club's expert team, who are well-versed in the art of dosing the eddies. However, the primary focus remains on the quality of training for young Vosgians, who are inspired to hone their skills at one of the preparation centers for the 2024 Olympic Games in Paris. From Monday to Thursday throughout the summer, children can take part in a training course in the morning, led by Arthur Grandemange, the coordinator of "Natur'O Vive" and a passionate wa-

ter sports enthusiast since the age of 8. The program is designed to prepare young athletes for the challenges of competitive sports. Additionally, the club has hired ten seasonal workers for the entire season.

A gateway to the nature base

The recipe for success in both sports and tourism lies in being open to all audiences. "With 4 m³ of water flow, visitors can enjoy a range of leisure activities such as buoying, canoeing, kayaking, and rafting," explains Christine Tavernier, Director of the Épinal Tourism Office, highlighting the accessibility of the "Base Natur'O", which offers a plethora of activities. Arthur Grandemange, Coordinator of the white water stadium, further emphasizes the importance of catering to all visitors: "We can increase the water flow up to 12 m³ for sports enthusiasts, while firefighters can train with 2 m³ of water, and we regulate the flow at 1.5 m³ for children. It is crucial to meet the expectations of all visitors and make the site accessible to everyone."

An international influence

The growing success of the whitewater stadium in Épinal is evident from several indicators. Teams from 11 countries have already chosen the site for their training, with many, including Belgian and Dutch neighbors, opting for weekends for major competitions. The Swiss, on the other hand, prefer to start their week with training at the site, notes Michel Heinrich, President of the Communauté d'Agglomération d'Épinal. Heinrich also highlights that the white water stadium will host an international competition, ICF Ranking, from June 23 to 25, which was previously organized in Pau.

Exclusive training in France for firemen

The facility has been a significant attraction for both individuals and professionals, with 8,500 people participating in activities since its opening

in May 2022. Among them are 2,500 athletes from various clubs and firefighters from across the Grand-Est region, all of whom have benefited from the unique features of the facility that are specially tailored to their training and profession.

Good for the economy

The whitewater stadium in Épinal has had a positive impact on the local economy, with 4,800 overnight stays in motorhome parks, hotels, and gîtes since its opening in May 2022. The enthusiasm of the GESN Club and the popularity of the facility with athletes and firefighters from the Grand-Est region has contributed to its success. The success of Pau, which went from 100 to 350 members in 10 years, has also served as a source of inspiration for the Épinal facility. Proximity to Paris, just a two-hour and twenty-minute train ride away, has made it attractive for sportsmen and women to come and train in Épinal. Christine Tavernier, the director of the Épinal Tourism Office, shares the confidence in the future of the facility.

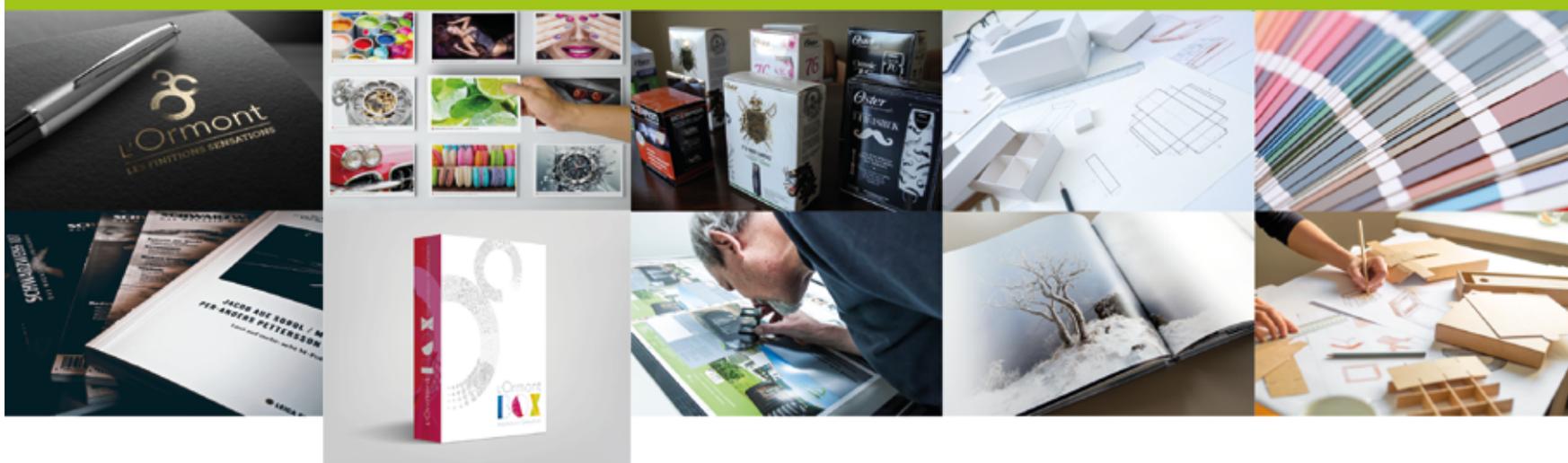
Influx of sportsmen

The diverse range of activities, expert advice provided by the Épinal Tourist Office, and warm hospitality of the Vosgiens have all contributed to the success of local hotels, as well as the increasing number of vacation rentals' owners in the area. The initial influx of athletes visiting for training and competitions has spurred further growth in tourism, with cycling and hiking emerging as popular activities. The Maison du vélo, now under new management, has expanded its staff and offerings to cater to this growing interest. Overall, the combination of excellent amenities, outdoor recreation opportunities, and friendly locals make Épinal an attractive destination for visitors of all kinds.

Jean-Paul Vannson

ÉTUDE ET CRÉATION
DESIGN PRODUIT / COMMUNICATION
PACKAGING / BOITES / COFFRETS
FINITIONS / ENOBLISSEMENT
IMPRESSION TOUS SUPPORT
CONSEIL / EXPERTISE / ACCOMPAGNEMENT / RÉACTIVITÉ

Les "Architectes" de l'emballage



L'ORMONT
PACKAGING

Hirschteine, la pierre du cerf

RANDONNÉE ENVOÛTANTE AU FLANC DES HAUTEURS VOSGIENNES

UN DÉFI GRISANT. DÉCOUVRIR UNE VUE SUBLIME SUR LES VILLAGES ET LA VALLÉE DE MUNSTER DEPUIS SPITENFELS, PUIS GRAVIR LE ROCHER DE L'HIRSCHTEINE SUR UN ESCALIER VERTIGINEUX, SE FAUFILER DANS UNE ÉTROITE FAILLE DE ROCHERS, SUPERVISER UNE PLAINE ALSACIENNE MAGNIFIQUE. QUOI DE PLUS BEAU ?

Mieux vaut partir tôt. Du parking de La Schlucht au lac des Truites, le chemin sera rocailleux, le parcours parfois difficile, la grimpette impressionnante dans la partie « alpine ». Un panneau du Club Vosgien annonce « réservé aux initiés ». En fait, avec de bonnes chaussures et un brin de résistance au vertige, en bannissant la période hivernale, en évitant les surnois jours de pluie, vous allez faire une randonnée mémorable, abondante de dénivelés artistiques et de passages délicats.

Sentiers et escaliers

Les sentiers sont charmants et abordables, les escaliers métalliques se révèlent bien conçus, garnis de passerelles et d'une ligne de vie. Moins fréquentée que le fameux Sentier des Roches, la marche colle volontiers le flanc de la montagne, mais le passage en surplomb est remarquablement sécurisé. Et surtout, d'emblée, la randonnée vous emmène dans un monde d'une beauté unique par sa richesse et sa variété. Soudain, peut jaillir un chamois impavide en invité-surprise.

La grimpette

Dame Nature vous offre forêts, rochers, crêtes et points de vue. « *Le paysage est encore plus splendide que le sentier des Roches* », s'exclame un jeune marcheur ravi, bluffé par la grimpette imposante des Hirschteine. Une longue échelle pour une ascension impressionnante. Elle l'a hissé au sommet des superbes « pierres du cerf » à la vue imprenable.

À bout de souffle

Du belvédère des Hirschteine, le voyageur ébloui domine la plaine alsacienne, fier comme feu Napoléon sur sa pyramide. Des paysages à couper le souffle ! Le spectacle est somptueux. Au pèlerin de plonger son regard sur les abîmes et le ciel immense ! A lui les cinq montagnes alignées, les verts dégradés, les forêts hautaines, le ballet des lacs mystérieux, envoûtants, rayonnant de soleil !



Pause sous les sapins

Une rambarde sécurise la montée, on longe la paroi en défiant un ravin. Une plate-forme bienvenue invite à boire un coup et à admirer la prairie d'Alsace. Puis le groupe de marcheurs serpente jusqu'au lac Vert, une eau paisible, troublante de mystère et de majesté.

C'est le moment de faire une pause à l'ombre des sapins. A moins qu'en insatiable gourmet, vous ne dégustiez des spécialités réputées de Patrick Kempf à l'auberge du Tanet – ex Saestaettle – ou la chaleureuse auberge à la ferme du Gazon du Faing !

Jean-Paul Vannson



Auberge du Tanet

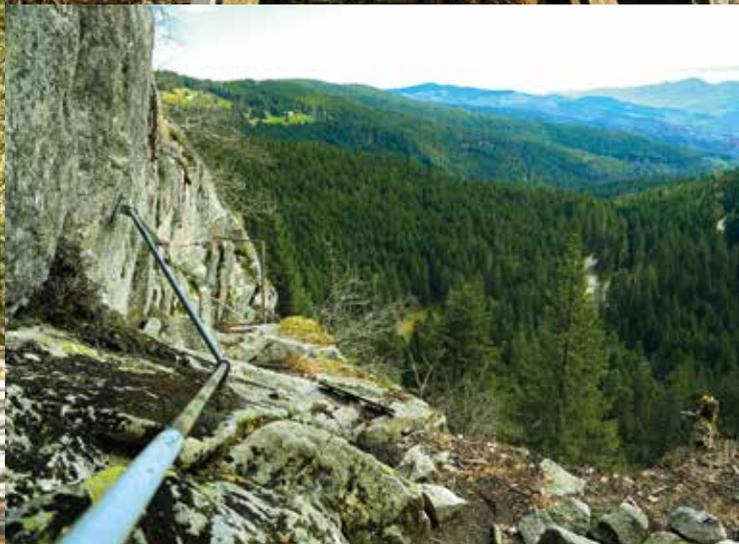


R A N D O +

Hirschteine, the stag stone

A BEWITCHING HIKE IN THE VOSGES HEIGHTS





AN EXHILARATING CHALLENGE AWAITS THOSE WHO EMBARK ON THE JOURNEY TO SPITENFELS, WHERE A SUBLIME VIEW OF THE VILLAGES AND THE MUNSTER VALLEY CAN BE DISCOVERED. FROM THERE, ONE CAN CLIMB THE HIRSCHTEINE ROCK, ASCENDING A VERTIGINOUS STAIRCASE AND THREADING THEIR WAY THROUGH A NARROW ROCKY GAP, ALL WHILE OVERSEEING A MAGNIFICENT ALSATIAN PLAIN. WHAT COULD BE MORE BEAUTIFUL?

It is advisable to start early as the path from the Schlucht parking lot to the Lac des Truites is rocky and sometimes difficult, with impressive climbs in the «*alpine*» section. A sign from the Club Vosgien announces that it is «*reserved for the initiated*». However, with good shoes and a bit of resistance to vertigo, and by avoiding the winter period and sneaky rainy days, you can embark on a memorable hike, abundant with artistic differences in height and delicate passages.

The trails are charming and affordable, with well-designed metal staircases, footbridges, and a lifeline. While it may be less crowded than the famous Sentier des Roches, this hike sticks to the side of the mountain, yet the overhang is remarkably safe. Most importantly, from the very beginning, the hike immerses you into a world of unique beauty, with its richness and variety. You may even encounter an uninvited chamois as a surprise guest along the way.

Mother Nature offers a plethora of stunning landscapes to behold, from lush forests to imposing rocks, ridges, and viewpoints. “*The landscape is even more splendid than the path of the Rocks,*” exclaims a delighted young walker, amazed by the imposing climb of the Hirschteine, which involves a long ladder for an impressive ascent. This climb leads to the top of the superb “*Stag Stone,*” offering a breathtaking view that will leave you in awe.

Out of breath

From the Hirschteine belvedere, the awe-struck traveler can dominate the Alsatian plain, feeling as proud as the late Napoleon on his pyramid. The landscapes are breathtaking, offering a sumptuous spectacle. It is up to the pilgrim to plunge their eyes into the abysses and the immense sky, taking in the sight of the five aligned mountains, the green gradations, the

towering forests, and the bewitching ballet of the mysterious, sun-drenched lakes.

Pause under the fir trees

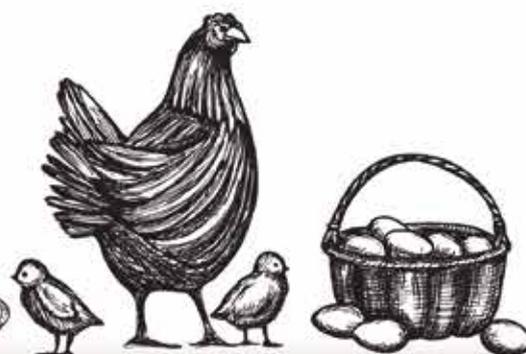
During the ascent, a guardrail secures the path while skirting the wall and defying a ravine. A welcoming platform invites you to take a break, enjoy a refreshing drink, and admire the picturesque Alsace meadow. The group of hikers then makes its way to the Lac Vert, a peaceful body of water that exudes mystery and majesty.

At this point, it's an excellent time to rest in the cool shade of the fir trees or indulge in Patrick Kempf's famous specialties at the Auberge du Tanet (formerly known as Saestaettle), or at the warm and inviting inn at the Gazon du Faing farm if you are an insatiable gourmet.

Jean-Paul Vannson

Fromager - Volailler

Maison Beldicot



*Nouveaux horaires
en continu*

Du mardi au jeudi
de 7h à 18h

Vendredi de 7h à 19h

Samedi de 7h à 16h30



Alain Beldicot

Fromager - Volailler

Marché couvert
2, rue de la Comédie
88000 Épinal

03 29 82 20 38
beldicot.alain@gmail.com





ÉLÉGANCE & TRADITION AU CŒUR DES VOSGES



GRAND HÔTEL & SPA

★★★★

GÉRARDMER

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



www.grandhotel-gerardmer.com

Ouvert à la clientèle extérieure

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



RESTAURANT
 LOGAN LAUG



TABLE GASTRONOMIQUE
 À SAINT DIÉ DES VOSGES



7 Rue du 11 Novembre 1918
 88100 Saint Dié des Vosges



03 29 63 40 30



bienvenue@loganlaug.fr



www.loganlaug.fr



Un établissement du
 Groupe Logan Laug

MICHELIN
 2023

LOGAN LAUG
 TABLE D'UNION

les Collectionneurs
 Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs



LE SPA

L'instant Nature



★★★★
DOMAINE DE
LONGEMER
Nature - SPA - Bien-être



Spa extérieur



L'instant Massage



Exclusif et Unique !

Réservez votre SPA en privatif
avec brunch ou apéritif dînatoire
massage en duo

Ouvert à tous !

Tarifs et réservation : 06 76 60 58 65

121, route de la Plage
88400 Xonrupt - Longemer

www.domaine-longemer.com

f [domainedelongemer](https://www.facebook.com/domainedelongemer)
@ [campingdomainedelongemer](https://www.instagram.com/campingdomainedelongemer)



**BIOCOOP
LA CIBOULETTE**

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

**BIOCOOP
LA CIBOULETTE**

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

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

03.29.50.24.66

Il y a de la place pour tout le monde dans les Vosges



QUAND UN CITADIN TOMBE AMOUREUX DU MASSIF VOSGIEN, DE LA MONTAGNE ET DE LA CAMPAGNE ET QUE LA PASSION SANS LIMITE SE TRANSFORME EN PROFESSION, LA NATURE VIT ET TRAVERSE LE TEMPS... EN PISTE AVEC JULIEN KAUFFMANN.

« Je le savais. Je le voulais dès le début. Quand moi, l'enfant de Sundhoffen, près de Colmar, dans la plaine d'Alsace, accompagnait mon père, véritable ami de la nature, au Schnepfenried, dans les Hautes-Vosges. Découvrir ce massif unique resté à dimension humaine. Observer, rencontrer, aimer ces animaux, ces pierres, ces fleurs, ces rivières, ces pistes de ski, de randonnée de VTT, ces hommes passionnés. Photographier, filmer, respecter, travailler dans ce qui me plaît, ce que j'aime. À mon rythme. Pour profiter, jouir au maximum d'un spectacle permanent. Le jour, la nuit, en toute saison. Jeux de lumières, découvertes. Et rendre aux autres, partager ces sensations uniques, sans cesse différentes. Trouves un truc qui te plaît, m'a dit papa. »

Alors, Julien Kauffmann a choisi de se consacrer à l'image, aux images. « Sur des plans larges, panoramiques permettant plusieurs lectures. » CAP photo et bac pro à Saint-Dié. Puis photo-reporter pigiste de talent aux DNA, les Dernières Nouvelles d'Alsace. Capable d'aller sur tous les fronts. Avec

une préférence pour le sport, le vélo, le ski. Classique, mais surtout extrême, fun. Rencontres, partage avec des champions du secteur. Xavier Kuhn, un des pionniers du ski-cross, freestyle, acrobatique. Niveau mondial, comme Nicolas Lau, pro du VTT descente, de l'enduro. Rémy Thirion, Cédric Braconnot, Thomas Dietsch, tant d'autres.

Ce garçon indépendant n'a jamais voulu rentrer dans une système. Il a toujours privilégié son instinct, suivi son chemin. Des voyages sportifs aux côtés des champions vers la Scandinavie, Norvège, Islande, Suède. Mais surtout le retour au pays. Porté par une nouvelle passion, la pêche. Le voilà président de l'AAPPA, l'association agréée de pêche et protection du milieu aquatique de la basse vallée de la Fecht. Gestion du patrimoine des poissons, truites fario en tête, création de parcours sportifs « no kill », amélioration de la population des salmonidés, ateliers de formation-pêche à la mouche pour les 10-18 ans, vulgarisation et partage.

« La pêche et la photo ont beaucoup de points communs. Ils permettent d'évoluer dans la nature, d'apprendre la patience. Nos rivières méritent d'être soutenues, entretenues davantage par la collectivité, l'argent public. Comme le vélo, ils sont sauvés par le milieu associatif. »

>>>



Les moules perlières des Ducs de Lorraine

Car, depuis quelque temps, un virage de carrière été franchi avec bonheur. Le voilà photographe indépendant, œuvrant pour les offices de tourisme, les marques de vélo, tel « *Labyrinth-bikes* » à St-Maurice sur Moselle, les viticulteurs, agriculteurs, entreprises diverses. Les réseaux sociaux pour diffuser ses clichés tous azimuts. Libre de son emploi du temps. Épanoui dans son élément.

Avec Earlie, son épagneule de Munster, « *donc une... munstérienne* », son matériel vissé au corps et à l'âme, « *Juju* » établi dans l'admirable vallée de Munster, parcourt la région de son cœur. À 44 ans et des étoiles dans les yeux, ce solide montagnard promène sa barbe et son inspiration créatrice sur les deux versants. Âge mûr de la réflexion pour ce témoin privilégié à l'abri des arbres, des nuages, du vent, des bruits et des regards. Coopératif, ouvert sur le monde.

« *Il y a dans les Vosges de la place pour tout le monde. Ces polémiques entre vélo, chasse, voitures m'énervent. Il suffit de se respecter, de respecter cet exceptionnel terrain de jeux naturel. On peut devenir un exemple de cohabitation. Chacun a le droit de profiter de la nature à sa façon. Sans la détruire. En la valorisant, en randonnée, chacun à sa manière.* »

Julien adore photographier les cerfs, il privilégie les lumières, aime se promener seul par mauvais temps, observe les phénomènes naturels, tels éclipse, ajoute des vidéos pour mieux fixer l'ambiance, immortalise les

spécimen uniques de moules perlières de la Vologne, chères aux Ducs de Lorraine, ou les grands tétaras, autant que les paysages de la Tête des Faux, les vallées au-dessus du Bonhomme, le refuge du Haïcot en pays welche, ce coin d'Alsace où un ancien dialecte vosgien tente de résister.

Revenir à la simplicité

« *Photographier sous l'eau, revenir parfois aux photos argentiques sur papier et au noir et blanc, constater la rapide évolution du milieu naturel, sans être alarmiste pour autant, en cherchant à sensibiliser les jeunes générations, en contribuant à l'éducation, en permettant à chacun de s'adapter. Plus besoin d'aller skier dans les Alpes, mais rester chez soi, se déplacer en vélo, préférer la France à l'Alaska, être responsable, revenir à la simplicité. Ne pas prendre l'hélicoptère pour se déplacer, mais remonter les pistes de ski à pied... comme au siècle dernier, avant l'avènement des remontées mécaniques. Le ski, le sport extrême a démontré ses limites.* »

Julien Kauffmann photographe engagé, naturellement écologique, tout en douceur, serein, à la recherche de rencontres humaines, de regards complices, d'histoires à raconter, d'idées à promouvoir. « *Tout le monde peut faire ses photos. Moi j'ai la chance d'être payé pour faire ce que j'aime* ». Cliché gagnant !

Jean-Pierre Meyer



Room for everyone in the Vosges

WHEN A CITY DWELLER FALLS IN LOVE WITH THE VOSGES MOUNTAINS AND COUNTRYSIDE, THEIR PASSION CAN TURN INTO A PROFESSION, SUSTAINING AND PRESERVING NATURE. FOLLOW JULIEN KAUFFMANN ON HIS JOURNEY THROUGH THIS UNIQUE MASSIF THAT HAS REMAINED ON A HUMAN SCALE.

Born and raised in Sundhoffen, near Colmar in the plain of Alsace, he accompanied his father, a true friend of nature, to Schnepfenried in the High Vosges, and that's where his love for the animals, stones, flowers, rivers, ski slopes, mountain bike trails, and passionate people in the Vosges was born. He became a photographer and filmmaker, working at his own pace, and taking full advantage of the permanent spectacle that the mountains offer, day and night, in any season. His father's words to "find something you like" have become his guiding principle, and he enjoys sharing these unique sensations with others, which are always different and always rewarding.

Julien Kauffmann chose to devote himself to photography, specializing in wide shots and panoramas that allow for multiple interpretations. He pursued this passion by earning a CAP photo and a professional degree from Saint-Dié, then became a talented freelance photojournalist for the *Dernières Nouvelles d'Alsace* (DNA) newspaper, covering a variety of subjects with a preference for extreme sports like cycling and skiing. He had the opportunity to meet and share experiences with champions of the sector, such as Xavier Kuhn, one of the pioneers of ski-cross, free-style, and acrobatic skiing, and Nicolas Lau, a pro in downhill mountain biking and enduro. Other notable champions he's worked with include Rémy Thirion, Cédric Braconnot, and Thomas Dietsch.

This independent-minded individual never wanted to conform to a system, instead always following his instincts and his own path. He has traveled to Scandinavia, Norway, Iceland, and Sweden on sporting trips with champions, but he has always returned home to pursue his latest passion: fishing. Today, he is the president of the AAPPA, the approved association of fishing and protection of the aquatic environment of the lower valley of the Fecht, where he manages

the fish heritage, particularly the fario trout, and creates "no-kill" sport courses. He is also dedicated to improving the salmonid population, hosting fly-fishing training workshops for 10 to 18-year-olds and spreading awareness about fishing and the environment.

"Fishing and photography have a lot in common. Both allow you to evolve in nature and learn patience. Our rivers deserve more support and maintenance from the community and public funding, just like cycling. It is the community that is saving these beloved sports," says Kauffmann.

The pearl mussels of the dukes of Lorraine

For some time now, Julien Kauffmann has happily taken a new career turn. He is an independent photographer who works for tourist offices, bicycle brands such as "Labyrinth-bikes" in St-Maurice sur Moselle, wine growers, farmers, and various companies. He uses social networks to spread his pictures everywhere and is free to manage his schedule, feeling fulfilled in his element.

With his Munster spaniel, Earlie, and his equipment always at the ready, "Juju", as he is affectionately known, has established himself in the beautiful valley of Munster and travels throughout the region he holds so dear. At 44 years old, with stars in his eyes, this solid mountain man walks with his beard and his creative inspiration on both sides of the valley. He has reached a mature age of reflection, having been privileged to witness the beauty sheltered from the trees, clouds, wind, noise and glances. He is cooperative and open to the world.

"There is room for everyone in the Vosges, and these polemics between cycling, hunting, and cars irritate me. The solution is simple: respect yourself and respect this exceptional natural playground. We can become an example of cohabitation, where

everyone has the right to enjoy nature in their own way, without destroying it."

Whether by hiking, observing natural phenomena, such as eclipses, or photographing wildlife, such as deer and capercaillie, Julien Kauffmann's love for the Vosges is evident. He particularly favours capturing the unique specimens of pearl mussels in the Vologne, dear to the Dukes of Lorraine, and landscapes such as Tête des Faux, the valleys above Bonhomme, and the Haïcot refuge in the Welche country. This is a corner of Alsace where the old Vosges dialect is still trying to resist.

Back to simplicity

"To photograph underwater, sometimes returning to silver or black and white prints on paper, and to take note of the rapid evolution of the natural environment without causing alarm, one can seek to sensitize younger generations by contributing to education and encouraging adaptation. It is no longer necessary to travel to the Alps to ski. One can choose to stay at home, ride a bike, prefer France over Alaska, and embrace responsibility and simplicity. Instead of taking a helicopter to travel, one can walk up the ski slopes, as in the last century before the advent of ski lifts. Skiing, once considered an extreme sport, has demonstrated its limitations."

Julien Kauffmann is a dedicated photographer who is naturally environmentally conscious, gentle, and serene. He is constantly in search of meaningful human connections, complicit glances, and stories to tell, all while promoting new ideas. He believes that anyone can take their own photos but feels fortunate to be paid for doing what he loves. Every shot he takes is an opportunity for him to succeed and capture that winning moment.

Jean-Pierre MEYER

The North Face Store Gérardmer

The North Face logo, featuring the words "THE NORTH FACE" in a bold, white, sans-serif font, with a white quarter-circle graphic to the right of the text.

THE
NORTH
FACE®



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



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.chalethotel-lecollet.com



La belle vie dans les Vosges

Les chalets atypiques et luxueux de Ribeaugoutte

DU HAUT DE CE SOMMET PASTORAL, BUCOLIQUE ET CHAMPÊTRE, ON DÉCOUVRE UN TAPIS VERDOYANT, LE MIROIR FASCINANT DES ÉTANGS ET L'UNE DES CHAÎNES LES PLUS ACCUEILLANTES DE LA MONTAGNE VOSGIENNE. QUEL PETIT POUCKET A SEMÉ LES PÉPITES DE CE PARADIS PRIVILÉGIÉ, POURVU D'UNE BEAUTÉ INATTENDUE ? ICI SE CÔTOIENT UNE NATURE RICHE ET VARIÉE, ACCESSIBLE À TOUS, UNE CAMPAGNE AUTHENTIQUE, DES PÂTURES GOGUENARDES ET UNE FERME TRADITIONNELLE, FIÈRE DE SA PARURE RETROUVÉE.

Une campagne authentique, des chalets luxueux

Ici fleurit le joli semi de sept chalets traditionnels, éparpillés dans de larges espaces, ainsi que trois chalets luxueux, élégants, confortables, joliment innovants. Design séduisant, sauna avec vue sur la forêt, fascinante l'hiver, terrasses à l'étage surplombant les étangs, barrières de branches de bois, bains scandinaves... Ici, chacun savoure ordre et beauté, luxe, calme et volupté. Dans ce cocon perché sur les cimes, chacun sait l'art des minutes heureuses. Cet art de l'hospitalité est le fruit d'un enthousiasme familial efficace. Unie dans un projet complexe et audacieux, la famille propriétaire a réalisé un rêve et accompli une merveille. Avec bonheur, elle a d'abord déniché un lieu au charme discret, dans une cachette secrète, puis s'est attachée à la transformer en un lieu privé, préservé et privilégié... moyennant un travail de Romain.

Immersion dans la nature

« De ta boue j'ai fait de l'or », répéterait Baudelaire le poète. Ici, l'eau est partout. Jamais les sources ne lâchent prise. La sécheresse, on l'ignore. D'emblée, le domaine serti de superbes étangs a séduit le nouveau propriétaire, amoureux de la nature. La magie du lieu l'a conduit à élargir puissamment son projet, en faisant une belle entreprise. Le but, c'est de préserver l'authenticité d'un site unique, exceptionnel. Il s'agit d'offrir à chacun

son coin de paradis : repos assuré, béatitude de l'immersion dans la vraie vie rurale, celle des troupeaux de vaches tout proches dans les pâturages, de l'eau des rus qui chantent, des paysages éblouissants aux couleurs vagabondes.

Site génial, confort et services raffinés

Une félicité spontanée, toujours surprenante pour des urbains gavés de soucis, saturés de stress et criblés de contraintes. Ici, tout est conçu pour le bien-être. Services de navettes assurés, confort peaufiné, accueil chaleureux, ouvert et souriant. Le site se déroule à deux pas de Remiremont, reste proche de Gérardmer et de La Bresse, temples des sports d'hiver, de multiples loisirs, balades et découvertes, ainsi que la cité des Images d'Epinal. L'amour du naturel pétille en leur fils Antoine, qui brasse une bière blanche, la Marie-Thérèse, captée la source vive des hauts de Remiremont : en février 2022, elle a été primée meilleure de France dès sa première apparition à l'exigeant concours général agricole ! Un quart d'heure suffit aux promeneurs pour accéder avec bonheur à ce Graal de la bière de France.

La ferme du bonheur

Dès votre arrivée, une ferme vous séduit. Elle n'est pas tout à fait la même, ni tout à fait une autre. D'emblée, dès que l'on entre, on l'aime et la comprend. Bien

sûr, tout en elle rappelle un passé familial qui a ressuscité. On a décapé le vieux ciment, et voici que les pierres d'origine rayonnent à nouveau au soleil ! Elle s'est parée de couleurs fraîches et nouvelles, qui conquièrent instantanément. Et, un brin coquette, elle expose des espaces confortables, se pare d'une cuisine élégante et de tableaux joliment fleuris.

Les chèvres et les essis

Et si l'on montait d'un degré ? Du haut de la montagne, on admire le ciel par dessus le toit, si bleu, si calme, où un arbre berce sa palme. À quelques pas, la vie est là, tranquille. Les troupeaux de vaches et les chèvres çà et là, heureux et paisibles. Pas de doute, Dame Nature a repris ici tous ses droits. Le champion mondial du Biathlon, Yvon Mougel a même déposé ses skis et son fusil pour restituer et honorer une ancestrale tradition : réhabiliter une annexe avec des essis sculptés, taillés un par un, dorénavant destinés à une vie séculaire. Patience et longueur de temps...

NB : Références et droits d'auteur (soyez Indulgents) : tous nos remerciements à MM. Jean de La Fontaine, Paul Verlaine, Charles Baudelaire et Paul Eluard.

Jean-Paul Vannson

www.domaine-ribeaugoutte.fr



Régis Colin, architecte : la fibre et le savoir-faire écologique

L'expérience nourrit la sérénité. C'est en toute modestie et simplicité que Régis Colin, architecte chevronné, auteur de nombreux projets réalisés notamment dans les Hautes-Vosges, parle de l'aménagement du site de Ribeaugoute à Saint-Nabord, près de Remiremont. Lui habite à Dommartin-lès-Remiremont, ville où il s'est établi.

Bien en a pris à Sylvain Claudel. Le maître d'ouvrage s'est adressé à Régis Colin, 59 ans, pour trouver la bonne voie, celle qui permet de réaliser des travaux complexes tout en respectant l'environnement. : « *J'avais une mission très particulière sur le projet de Ribeaugoute. On a déposé un permis d'aménagement à la commune de Saint-Nabord. La police des eaux a effectué des contrôles. Nous n'avions pas le droit d'utiliser la source ni de réaliser de fosses septiques. Les eaux usées sont traitées par lagunage. Pour ce faire, une très bonne entreprise, Barbaux de Plombières, a effectué l'opération, déjà connue auparavant dans les tourbières des Vosges.* »

Pour chacune des entreprises intervenues sous la conduite de l'architecte, soucieux de protéger « *un lieu naturel sympathique* », tout s'est très bien passé. Les arbres n'ont pas été coupés. Les cours d'eau n'ont pas été détournés. Grâce à l'étoile de réseaux souterrains, aucun fil apparent n'est apparu. Régis Colin cultive une fibre écologique, non pas militante, mais concrète et efficace : « *On a traité les eaux usées d'une telle façon qu'elles soient absorbées par des plantes.* »

D'emblée, l'architecte s'est doté d'un plan d'aménagement établi auprès d'un géomètre. L'un des premiers objectifs : relier les bâtiments aux réseaux, d'électricité, de fibres devant tous passer sous des pontons. Les sociétés AMELEC et VERT D'EAU s'en sont chargé efficacement. Autant de passerelles assurant repères, sécurité, esthétique au-dessus du sol.

C'est grâce à une entreprise vosgienne réputée, Porta, que terrassement, gros œuvre et réseaux d'eau potables ont été rondement menés à bien, préservant le milieu naturel, la forêt comme les pâturages, protecteurs vivants d'un patrimoine bucolique, garant de l'authenticité d'anciennes traditions.

Le quotidien paisible et requinquant de ce monde pastoral, ce sont les moutons et bovins broutant tranquillement une herbe généreuse, à deux pas des chemins ruraux et des chalets cossus. Mais l'emblème de ce site hautement préservé, c'est sans nul doute la ferme rénovée, une prouesse d'aménagement et de ménagement de la tradition et du confort le plus efficace, élégant et moderne, avec un choix inspiré des espaces et du bain dans la nature.

The good life in the Vosges

The atypical and luxurious chalets of Ribeaugoutte

STANDING ATOP THIS PASTORAL, BUCOLIC, AND RURAL SUMMIT, ONE IS GREETED WITH A SPRAWLING GREEN CARPET, DOTTED WITH FASCINATING PONDS THAT REFLECT THE SURROUNDING BEAUTY OF ONE OF THE MOST WELCOMING CHAINS OF THE VOSGES MOUNTAINS. WHO IS RESPONSIBLE FOR SOWING THE SEEDS OF THIS PRIVILEGED PARADISE, BLESSED WITH UNEXPECTED BEAUTY? HERE, ONE CAN FIND RICH AND VARIED NATURE THAT IS ACCESSIBLE TO ALL, AN AUTHENTIC COUNTRYSIDE, CHEERFUL PASTURES, AND A TRADITIONAL FARM THAT TAKES PRIDE IN ITS NEWFOUND FINERY.

Authentic countryside, luxurious chalets

Here, the pretty seedlings of seven traditional cottages and three luxurious cottages flourish, elegantly scattered across wide open spaces. These luxurious cottages are innovative and boast seductive designs, complete with features such as saunas with stunning forest views, charming terraces overlooking the ponds, and four large rooms with wooden branch barriers and Scandinavian baths. In this peaceful haven, everyone can enjoy the order and beauty, luxury, calmness, and pleasure that surrounds them. Perched on the peaks, every visitor knows the art of experiencing happy moments. The art of hospitality on display here is the result of the efficient enthusiasm of a family united in a complex and audacious project. The owner family has successfully realized their dream and created a wonder. First, they discovered a place with a discreet charm, nestled away in a secret hiding place. Then, with the help of Romain and their dedication to the transformation process, they turned it into a private, preserved, and privileged space...one that brings them great happiness.

Immersion in nature

"From your mud I made gold", would repeat Baudelaire the poet. Here, water is omnipresent, with springs that never run dry and drought that is unheard of. From the beginning, the estate, adorned with magnificent ponds, charmed the new owner, a lover of nature. The enchantment of the place led him to expand his project with great ambition, turning it into a beautiful enterprise. The aim is to preserve the authenticity of this unique and exceptional site and to offer each person their own corner of paradise: a peaceful retreat, the blissful immersion in true rural life, the proximity of grazing cows, the sound of babbling streams, and the breathtaking landscapes with their ever-changing colors.

Great site, comfort and refined services

For urbanites who are constantly weighed down by worries, stress, and constraints, the experience of spontaneous bliss can be a delightful surprise. In this place, everything is designed to promote your

well-being, from shuttle services and perfected comfort, to warm, open, and smiling welcomes. Situated near Remiremont, and near Gérardmer and La Bresse – both renowned for winter sports – this location offers a range of leisure activities, walks, and discoveries. It is also situated near the city of Epinal, which is known for its images. Their son, Antoine, has a strong passion for nature, which is evident in his creation of a white beer called Marie-Thérèse. This beer is brewed using water from a living spring located in the heights of Remiremont. In February 2022, the beer made its debut at the demanding Concours Général Agricole and was awarded the title of best beer in France. This achievement is especially impressive considering it was the beer's first appearance at the competition. For walkers, it takes only fifteen minutes to reach this Grail of French beer, making it a truly accessible and enjoyable experience.

The happiness farm

The moment you arrive at the farm, it immediately captures your heart. It's not quite the same as any other farm, yet it's not entirely different either. Upon entering, you instantly fall in love with it and understand its charm. Everything about the farm recalls a past that has been resurrected, with old cement stripped away to reveal the original stones that shine in the sun. Fresh, new colors adorn the space and instantly capture your attention. With a touch of coquetry, the farm also boasts comfortable spaces, an elegant kitchen, and beautifully painted flowers that add to its charm.

Goats and essis

What if we take it up a notch? From the top of the mountain, we gaze up at the serene, blue sky above the roof as a tree sways gently in the breeze. Just a few steps away, life is calm and quiet. Herds of cows and goats roam the area, content and peaceful. Here, it's evident that Mother Nature has reclaimed her rightful place. Even Yvon Mougel, the world champion of Biathlon, has put aside his skis and rifle to pay homage to an ancestral tradition by adorning an annex with intricately carved essis that have been cut one-by-one. These beautiful essis are now intended for secular use. It takes patience and time to create such masterpieces.

Régis Colin, architect: the fiber and the ecological know-how

Experience breeds serenity, and that's precisely how Régis Colin, an accomplished architect who has successfully executed nearly 800 projects in the Hautes-Vosges, talks about his work on the Ribeaugoutte site in Saint-Nabord, near Remiremont. Currently residing in Dommartin-les-Remiremont after spending time in Meuse and Gérardmer, Régis Colin was the ideal candidate to execute the complex project while keeping environmental concerns in mind. The project owner, Sylvain Claudel, made the right choice in selecting Régis Colin, who had a specific mission on the Ribeaugoutte project. They submitted a development permit to the commune of Saint-Nabord, and the water police conducted inspections. The team was not allowed to use the spring or septic tanks, and instead evacuated the water from the lagoon without taking water from communal networks. Barbaux de Plombières, a well-known company that had previously worked in the peat bogs of the Vosges, carried out the operation flawlessly.

Under the architect's guidance, each company involved in the project was concerned about protecting the «nice natural place,» and everything went very smoothly. No trees were cut down, waterways were not diverted, and thanks to the underground network, there were no apparent wires in sight. Régis Colin's modest and straightforward approach has proven to be a success, and his extensive experience in the field has enabled him to carry out the project with the utmost respect for the environment.

Régis Colin values ecological sustainability, with a practical approach that avoids militancy. "We treated wastewater in a way that it is absorbed by plants," he explains. To achieve this, the architect collaborated with a surveyor to develop a plan that connected the buildings to water, electricity, and fiber networks, all of which needed to pass under the pontoons. The footbridges provided reference points, safety, and aesthetic value above ground.

Jean-Paul Vannson

www.domaine-ribeaugoutte.fr

La Cholotte

Auberge de charme et de terroir

Le bonheur n'est réel que s'il est partagé

www.lacholotte.com

44, La Cense De Saint Dié - 88600 LES ROUGES EAUX - FRANCE
Tél. : +33 (0)3 29 50 56 93 • E-mail : auberge@lacholotte.com

- Chambre d'Hôtes
- Soirée Etape
- Cuisine végétarienne, diététique (sur réservation)
- Diners-Concerts (les samedis soirs)
- Randonnées

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.

GO GREEN

www.ceeri.fr

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

la godille sports de montagne



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

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

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

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



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



Rencontre aux sommets avec Jean-Baptiste Ortlieb



DOCTORANT À L'UNIVERSITÉ DE STRASBOURG, EN COTUTELLE AVEC L'UNIVERSITÉ D'ANVERS, JEAN-BAPTISTE ORTLIEB RÉDIGE ACTUELLEMENT UNE THÈSE SUR LES SOMMETS DES VOSGES MÉRIDIONALES ENTRE LE 13^E ET LE 18^E SIÈCLE. UN TRAVAIL DE LONGUE HALEINE DÉBUTÉ VOICI CINQ ANS, DONT LA PARTICULARITÉ EST DE S'INTÉRESSER À L'HISTOIRE DES SOMMETS ET AUX RELATIONS QUE LES SOCIÉTÉS ENTRETIENNENT AVEC EUX. L'HOMME ET SON ENVIRONNEMENT ÉTROITEMENT LIÉS ? Ô COMBIEN !

Née en résonance avec les premiers mouvements écologistes aux USA à la fin des années 1960, l'histoire environnementale permet de comprendre la façon dont l'évolution du regard porté par l'homme sur son environnement - dans le cas présent les sommets des Hautes Vosges - influence le cours de l'Histoire. Une étude qui passe par différents canaux : recherches archivistiques

le romantisme est ensuite venu accentuer ce nouveau rapport à l'environnement. Un processus qui a abouti, notamment dans les Hautes Vosges, au développement du tourisme mais également, lorsque l'exploitation est devenue démesurée, à la mise en place de dispositifs de préservation, comme la création des parcs naturels régionaux à la fin des années 1960.

ciée à la divinité celtique Vosegus dont une stèle votive associée au dieu Mercure a été retrouvée au Donon - en tant qu'entité sont à attribuer aux Romains. On les trouve notamment dans les *Commentaires* sur la guerre des Gaules produits par Jules César au sujet de la campagne qu'il a menée entre 58 et 51 av. J.-C., puis chez Pline l'Ancien, un encyclopédiste romain du 1^{er} siècle ap. J.-C., qui souligne la qualité des



Vue d'une marciairie du Grand Ballon par François Walter, 1785.
©Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg



Vue de l'abbaye de Pairis (Orbey), par François Walter, 1785.
©Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg

et intégration de données géographiques, géomorphologiques, climatiques ou archéologiques¹. « *De nos jours, pour les populations urbaines, le sommet est synonyme de respiration, ce bol d'air que l'on vient prendre le temps d'un week-end, en rupture avec l'étouffement citadin* », développe Jean-Baptiste Ortlieb. Une image « naturaliste » qui a commencé à se construire à l'époque moderne (débutant à la fin du 15^e siècle et se terminant à la Révolution française - NDLR), et notamment durant le 18^e siècle, caractérisée par une propension en Occident à dissocier la culture (autrement dit les sociétés humaines) de la nature. L'attrait du 19^e siècle pour

Hauts antiques

« *Longtemps, les sommets vosgiens ont été considérés comme des territoires sauvages occupés seulement une partie de l'année et destinés à l'exploitation agropastorale. Ce n'est qu'avec l'avènement des États qu'ils sont devenus politiquement et économiquement plus stratégiques* », explique l'historien. Si certaines études démontrent que les premiers défrichements attestés datent de la protohistoire (dès l'âge du bronze ancien entre 2300 et 1500 av. J.-C. - NDLR), les premières mentions des Vosges - terme dont l'origine reste mal déterminée, mais souvent asso-

sapins vosgiens pour la construction navale. Les sources vont se densifier à partir des 7^e et 8^e siècles lorsque des communautés monastiques rattachées à des abbayes comme Remiremont, Munster, Masevaux ou Murbach, et utilisant l'écrit à des fins prosélytiques, christianisent les vallées passées sous leur contrôle et valorisent les sommets en y développant l'agropastoralisme.

Éminences à la carte

À partir du 16^e siècle, sous l'impulsion notamment du duché de Lorraine, les pratiques

évoluent dans une logique de rationalisation de la production avec l'entrée en action des administrations. Une mutation qui se confirme tout au long de l'époque moderne, favorisée par l'évolution des savoirs naturalistes, des techniques et les études sur le terrain menées par les botanistes. Cette mutation intervient après un premier affaiblissement dans la seconde moitié du Moyen Âge de l'hégémonie

de référence puisque Martin Waldseemüller - connu pour avoir produit en 1507 à Saint-Dié-des-Vosges la première carte portant le mot « *America* » - signe en 1508 la première carte de la Lorraine sur laquelle le massif des Vosges est clairement représenté. Avec la stabilisation des États, l'époque moderne marque également la montée en puissance de la notion de frontière naturelle et dès le milieu du 17^e siècle, des



Vue de Munster (abbaye et sommets) par François Walter, 1785.
©Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg



Vue du lac Noir par François Walter, 1785.
©Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg

ecclésiastique sur les sommets et la remise en cause des droits d'usage par des communautés montagnardes qui gagnent peu à peu, non sans frictions bellicistes, leur statut de villes et aspirent à l'autonomie afin d'exploiter ces territoires. Ce nouveau rapport moderne aux sommets est également favorisé par le développement de la cartographie qui permet aux autorités comme les ducs de Lorraine, dès le début du 16^e siècle, de géométriser l'espace à des fins administratives, mais aussi d'affirmer leur pouvoir face aux abbayes par une représentation précise des zones qu'ils contrôlent. En la matière, les Vosges font d'ailleurs figure

lisérés délimitant les possessions de chacun font leur apparition sur les cartes. Le massif vosgien incarne alors une démarcation stratégique au rôle politique éminent. Une fonction atteignant son apogée au lendemain de la guerre de 1870 lorsque l'annexion de l'Alsace-Moselle par l'Allemagne fait naître l'expression de « *ligne bleue des Vosges* », passée depuis à la postérité. L'histoire des Vosges s'écrit bel et bien dans celle de leurs sommets...

Anthony Humbertclaude
Merci à Jean-Baptiste Ortlieb

¹Jean-Baptiste Ortlieb a mené avec sa collègue Lucie Wissenberg des fouilles archéologiques sur le site d'anciennes marciaires, des fermes de montagne où l'on fabriquait du fromage à l'estive (pâturage d'été), établies sur le massif du Rossberg, à l'extrémité sud-est des Vosges.

Pour en savoir plus
Podcast Passion Médiévistes
Épisode n° 65 du 12 juillet 2022 :
« Jean-Baptiste et Les Vosges au Moyen Âge »

www.passionmedievistes.fr

Meeting at the summits with Jean-Baptiste Ortlieb

JEAN-BAPTISTE ORTLIEB, A DOCTORAL STUDENT AT THE UNIVERSITY OF STRASBOURG CO-SUPERVISED BY THE UNIVERSITY OF ANTWERP, IS CURRENTLY WRITING A THESIS ON THE SUMMITS OF THE SOUTHERN VOSGES BETWEEN THE 13TH AND 18TH CENTURIES. THIS IS A LONG-TERM PROJECT THAT BEGAN FIVE YEARS AGO AND HAS A PARTICULAR FOCUS ON THE HISTORY OF THE PEAKS AND THE RELATIONSHIPS THAT SOCIETIES HAVE HAD WITH THEM. THE CLOSE LINK BETWEEN MAN AND HIS ENVIRONMENT IS A CENTRAL THEME OF THIS RESEARCH.



Chantier archéologique du Rossberg (2020)
©Jean-Baptiste Ortlieb



Chantier archéologique du Rossberg (2020)
©Lucie Wissenberg



Carte de la Lorraine par Martin Waldseemüller
Édition de 1513
©Bibliothèque nationale de France

Environmental history, born in resonance with the first ecological movements in the USA at the end of the 1960s, enables us to understand how the evolution of man's perception of his environment - in this case, the summits of the Hautes Vosges - has influenced the course of history. This study encompasses various channels, including archival research and the integration of geographical, geomorphological, climatic, and archaeological data¹. According to Jean-Baptiste Ortlieb, "For urban populations nowadays, the summit is synonymous with breathing, offering a breath of fresh air for weekend breaks from the stifling city life." The construction of a "naturalist" image began in the modern era (from the end of the 15th century to the French Revolution - editor's note), particularly during the 18th century, characterized by a tendency in the West to dissociate culture (i.e., human societies) from nature. The romantic movement of the 19th century further accentuated this new relationship with the environment, leading to the development of tourism, particularly in the Hautes Vosges. However, excessive exploitation resulted in

the implementation of preservation measures, such as the creation of regional nature parks in the late 1960s.

Ancient heights

"For a long time, the Vosges summits were considered wild territories occupied only part of the year and destined for agropastoral exploitation. It was only with the advent of the States that they became politically and economically more strategic," explains the historian. While some studies show that the first documented clearings date back to protohistory (during the Old Bronze Age, between 2300 and 1500 BC - editor's note), the first mentions of the Vosges - a term whose origin remains unclear but often associated with the Celtic deity Vosegus, whose votive stele was found at Donon and associated with the god Mercury - as an entity, can be attributed to the Romans. Julius Caesar commented on the Gallic War campaign he led between 58 and 51 B.C., and Pliny the Elder, a Roman encyclopaedist of the 1st cen-



tury A.D., emphasized the quality of Vosges fir trees for shipbuilding. The sources became denser in the 7th and 8th centuries when monastic communities attached to abbeys such as Remiremont, Munster, Masevaux or Murbach christianized the valleys that came under their control, using the written word for proselytizing purposes and enhancing the value of the summits by developing agropastoralism.

Customized eminences

From the 16th century onwards, practices evolved under the impetus of the Duchy of Lorraine in particular, in a logic of production rationalization with the involvement of administrations. This change was confirmed throughout the modern era, encouraged by the evolution of naturalist knowledge, techniques, and field studies conducted by botanists. This mutation occurred after the first weakening in the second half of the Middle Ages of the ecclesiastical hegemony over the summits and the questioning of the rights of use by mountain

communities. These communities gradually gained, not without warlike frictions, their status as cities and aspired to autonomy to exploit these territories.

The development of cartography also played a significant role in the modern relationship with the summits. It enabled authorities, such as the Dukes of Lorraine from the early 16th century, to geometrically map administrative spaces and assert their power over abbeys by accurately representing the areas they controlled. In this regard, the Vosges served as a reference, as Martin Waldseemüller, known for producing the first map to bear the word “America” in 1507 in Saint-Dié-des-Vosges, signed the first map of Lorraine in 1508, which clearly displayed the Vosges massif. The modern era marked the rise of the notion of natural borders and the appearance of borders on maps delimiting the possessions of each country from the mid-17th century with the stabilization of the States. The Vosges massif became a strategic demarcation with a prominent political role, which reached its pinnacle after the 1870 war

when the annexation of Alsace-Moselle by Germany gave rise to the expression “the blue line of the Vosges”, which has since become legendary. Indeed, the history of their Vosges is intertwined with the history of its summits.

*Anthony Humbertclaude
Thanks to Jean-Baptiste Ortlieb*



Chantier archéologique du Rossberg (2021)
© Jean-Baptiste Ortlieb

¹Jean-Baptiste Ortlieb and his colleague Lucie Wissenberg conducted archaeological excavations on the Rossberg massif, located at the south-eastern end of the Vosges, where ancient marçairies, mountain farms where cheese was made during summer pasture, were established.

SARL COLLINO

CHAPE FLUIDE - CARRELAGE



www.collino-chapes.fr

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

FOURS À BOIS

DESIGN OU TRADITIONNELS
FABRIQUÉS DANS LES VOSGES



FOUR GRAND-MÈRE
— Le temps du bon ! —



Régalez vos amis et votre famille
Pizzas - Pains - Grillades - Plats mijotés

fourgrandmere.com
03 29 65 20 53



Le Bagatelle

ÉPINAL



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



et adhérent



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

www.dagdesign.com

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

Airboard, nouvelle activité sensationnelle à Gérardmer

POUR LES AMATEURS ET LES AMATRICES DE SENSATIONS FORTES, NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR DÈS CET ÉTÉ LE AIRBOARD. UNE ACTIVITÉ PRATIQUÉE SUR LE TREMPLIN DES BAS-RUPTS QUI CONNAÎT DÉJÀ UN GRAND SUCCÈS. UNIQUE EN FRANCE. ON VOUS DIT TOUT !

Le nom ne vous évoque peut-être rien, mais le airboard est sans conteste une activité qui va devenir en vogue dans notre département. Le concept est unique en France et c'est à Gérardmer que cela se passe. Rendez-vous au pied du tremplin de saut à ski des Bas-Rupts où le fondateur, Emeric Bourlier Mathieu, vous accueillera pour une expérience atypique. Ce dernier importe le concept tout droit de Suisse et crée ainsi la première expérience de airboard en France. *"Je suis gérant de l'Auberge La Drosera située à Gérardmer au pied du tremplin. Je voulais valoriser cette infrastructure sportive en proposant une activité accessible à tous. C'est de cette façon que l'idée du airboard s'est dessinée".* Accessible depuis l'année dernière, le airboard a la particularité de pouvoir se pratiquer quasiment toute l'année et de diversifier l'offre des activités vosgiennes.

Quèsaco le airboard ?

Allongé sur une luge gonflable, la tête en avant, vous vous laissez glisser à pleine vitesse le long d'une pente à 35° pour une montée d'adrénaline à l'état pur. En l'occurrence, le airboard se pratique sur la partie réception du tremplin de saut à ski. Le airboard tire sa dénomination de la bouée gonflable prévue à l'origine pour la neige, mais détournée ici pour descendre une partie du tremplin. Cela permet de proposer un produit quatre

saisons : à pratiquer en hiver quand il y a peu de neige et les autres saisons en humidifiant la piste. Cette expérience est ouverte à tous à partir de 16 ans sur autorisation parentale.

La sécurité avant tout

Tout le matériel nécessaire à cette glissade est fourni. Vous porterez une combinaison anti-abrasion, un casque, des genouillères et des coudières. Un matelas de protection est également installé tout autour du tremplin. Emeric Bourlier Mathieu vous accueille au pied du tremplin pour vous équiper avant d'aller en haut de la partie réception du tremplin de saut à ski pour donner les consignes de sécurité. Et c'est parti pour une expérience, sans conteste, inoubliable !

Un record à 76 km/h

La recherche de vitesse est certainement le credo des pratiquants de cette néo-discipline. La piste est dotée d'un radar qui permet de mesurer la vitesse atteinte par les glisseurs. A ce jour, le record homme est de 76 km/h et la meilleure vitesse atteinte par une femme est de 71 km/h. Plusieurs éléments influent sur ce chiffre : le poids de la personne, l'engagement mis au départ, la détermination avant de s'élancer, le placement sur la bouée ou encore la gestion de la trajectoire.

Les sensations ressenties

L'expérience est impressionnante car vous vous trouvez à 30 cm du sol, la tête en avant, sur une pente de 35°. C'est sensationnel. Le fait de le pratiquer sur le tremplin rend l'expérience encore plus atypique. On peut de ce fait ressentir, un peu, les sensations d'un sauteur à ski à l'atterrissage.

Une activité signée PASS'ÀGÉ

PASS'ÀGÉ (Pratique d'Activités Sensationnelles et Sensorielles à Gérardmer) vous propose une expérience sensationnelle avec le airboard, mais ce spécialiste des activités outdoor a d'autres cordes à son arc ! Pour une approche plus sensorielle, PASS'ÀGÉ propose également de la grimpe dans les arbres. Une activité familiale, tranquille et proche de la nature que nous vous invitons également à tester cet été.

Gianina Plesca

Informations

Pour une session individuelle de 2 heures, 30€/personne
En groupe, à partir de 10 personnes, 25€/personne

www.pass-a-ge.com





Airboarding

a thrilling new activity in Gérardmer

FOR THOSE WHO CRAVE ADVENTURE AND EXCITEMENT, WE INVITE YOU TO EXPERIENCE AIRBOARDING THIS SUMMER – A UNIQUE ACTIVITY THAT HAS ALREADY TAKEN THE BAS-RUPTS SKI JUMP BY STORM. WITH ITS EXCLUSIVE PRESENCE IN FRANCE, WE ARE EAGER TO SHARE EVERYTHING ABOUT IT!

Though the name may not ring a bell, airboarding is sure to become a sensation in our region. The concept is one-of-a-kind in France and can be found exclusively in Gérardmer. Come to the foot of the Bas-Rupts ski jump where the founder, Emeric Bourlier Mathieu, will greet you for an unconventional experience. He has imported the concept straight from Switzerland and established the first airboarding experience in France. *“As the manager of Auberge La Drosera, located in Gérardmer at the foot of the ski jump, I wanted to offer an activity that would add value to this sports infrastructure and be accessible to everyone. That is how the idea of airboarding came about.”* Airboarding has been accessible since last year and offers the unique feature of being available almost all year round, diversifying the Vosges region’s activities.

What is airboarding?

Airboarding involves lying headfirst on an inflatable sled and sliding at high speed down a 35° slope for a thrilling adrenaline rush. In this case, the activity is performed on the reception section of the ski jump. The name *“airboard”* comes from the inflatable buoy originally designed for snow, which has been repurposed here to descend part of the ski jump. This allows for a four-season product that can be enjoyed du-

ring winter when snow is scarce and other seasons by dampening the track. This exciting experience is open to anyone aged 16 and above with parental authorization.

Safety first

All the equipment needed for the airboarding slide will be provided. You will be outfitted in an anti-abrasion suit, a helmet, kneepads, and elbow pads. Additionally, a protective mattress is installed around the jump to minimize the risk of injury. Emeric Bourlier Mathieu will welcome you at the bottom of the jump to distribute your gear and then guide you to the top of the landing section of the ski jump to provide essential safety instructions. Once you’re fully equipped and briefed, it’s time to embark on an unforgettable experience!

A record-breaking speed of 76 km/h

The pursuit of speed is the mantra of airboarding enthusiasts. The track features a radar that accurately measures the speed attained by the sliders. To date, the record for men is 76 km/h, while women have achieved a top speed of 71 km/h. Several factors affect these

numbers, including the individual’s weight, their level of commitment at the start, their determination before taking off, their positioning on the buoy, and the management of their trajectory.

Sensational sensations

Airboarding offers a thrilling experience as you slide headfirst down a 35° slope, just 30 cm above the ground. The unique aspect of practicing on a ski jump adds an even more atypical dimension, giving you a taste of the sensations of a ski jumper at the landing.

Experience PASS’âGé

PASS’âGé (Practice of Sensational and Sensory Activities in Gérardmer) offers more than just airboarding. As an outdoor activity specialist, they provide other sensory adventures, such as tree climbing. It is a great family activity that is peaceful and close to nature, making it a must-try for this summer.

Gianina Plesca

www.pass-a-ge.com

- Il était une Fois -
DANS L'EST




**GRANDE
NOUVEAUTÉ
OUVERTURE
ÉTÉ 2023**

FRAISPERTUIS
City
PARC D'ATTRACTIONS

JE VOIS LA VIE EN VOSGES



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



Point de vue des Cuveaux à Éloyes
©Globéblogueurs pour OTRP



Marche Nordique
©OTRP



VTT sur les hauteurs
de Remiremont
©OTRP



Sortie trail à Éloyes
©OTRP

FESTIVAL D'INITIATIVES AUTOUR DE
LA RANDO, DU TRAIL ET DU VÉLO

Remiremont Plombières plus que jamais dans la course

LES VOSGES SECRÈTES SONT UN PARADIS POUR LA PRATIQUE D'ACTIVITÉS DE PLEINE NATURE DIVERSES ET VARIÉES. FAÇONNÉE PAR LES GLACIERS ET AMÉNAGÉE PAR L'HOMME, CETTE DESTINATION DE MOYENNE MONTAGNE OFFRE DES PAYSAGES REPOSANTS, UNE FORÊT RICHE DE RESSOURCES, UNE PLÉIADE D'ÉTANGS, RIVIÈRES ET CASCADES AINSI QUE DE SUPERBES POINTS DE VUE ! DE QUOI SATISFAIRE TOUS LES GOÛTS ET NIVEAUX.

Une destination sportive en pleine expansion

Au pied de la montagne, à l'ombre et à l'abri des forêts, le secteur s'enorgueillit d'un réseau de 500 km de sentiers de randonnée et de 219 km de sentiers VTT. Tous balisés !

L'année 2023 se singularise par un dynamisme particulier. Une réussite due à plusieurs facteurs et l'aboutissement de deux projets de grande ampleur prévus pour l'été : la création d'un stade VTT à Remiremont et la labellisation Station Trail pour les communes de Saint-Nabord et Éloyes.

Une véritable explosion pour cette région touristique en pleine expansion. Une mutation déterminée pour promouvoir une terre de sport dans une nature préservée, à la hauteur de ce qu'elle mérite.

Terre de nature et de randonnée

Le succès repose aussi sur l'unité, la solidarité, l'entente fructueuse entre communes et associations. Toutes sont soucieuses de travailler ensemble, de partager leurs savoir-faire et de promouvoir la pratique des sportifs, amateurs comme professionnels. Depuis de nombreuses années, le Club Vosgien entretient, balise et anime les sentiers de randonnée.

En partenariat avec l'office de tourisme, 30 circuits pédestres ont été sélectionnés pour sillonner le territoire et partir à la découverte de ses nombreux intérêts naturels et culturels. Ils sont répertoriés sur une carte disponible dans les bureaux d'information de Remiremont, Plombières-les-Bains et du Val-d'Ajol. Nouveauté de cette année, l'ensemble des randonnées sont disponibles sur l'application mobile Remiremont Plombières Tourisme ! Une impulsion nouvelle pour un public de plus en plus intéressé.

>>>



Le Saint-Mont
©VIP pour OTRP



Randonnée à la Vierge du Mai
©Carnets de Rando pour OTRP



La cascade de Faymont au Val-d'Ajol
©VIP pour OTRP



Moraine de Noiregueux à Saint-Nabord
©OTRP

Les Rencards de l'été

Chaque été, l'office de tourisme propose un programme de visites pour partir à la rencontre de ceux qui animent et vivent le territoire. Place est faite à la découverte du patrimoine et des savoir-faire des artisans locaux, à la gastronomie du terroir et à la nature, il y en a pour tous les goûts !

On y retrouve notamment, tous les lundis de juin à septembre, des randonnées accompagnées avec le Club Vosgien et Rando Découverte du Pays d'Hérival. Au menu de ces randonnées : des balades accessibles aux familles, à la découverte de superbes paysages et du patrimoine de la destination. Remiremont avec sa riche histoire, le Prieuré d'Hérival, le Fort du Parmont, les étangs, le Saint-Mont, les cascades de Faymont et du Géhard rivalisant de beauté... autant d'attraits pour les amateurs de nature et d'histoire !

Saint-Nabord et Éloyes, paradis du traileur

Le trail a le vent en poupe. Et il y a du nouveau à Saint-Nabord et Éloyes, avec une labellisation Station Trail pour l'été 2023. Ces deux communes se dotent petit à petit de circuits pour la pratique de ce sport et de la marche nordique. Sentiers techniques à basse et moyenne altitude et aux multiples formats pour toutes les capacités, c'est une nouvelle manière d'expérimenter nos montages !



Chacun peut aller à son rythme. À l'heure où le trail suscite l'engouement, la nouvelle station vosgienne se trouve remarquablement dans la course. Elle a opportunément créé un paradis pour les traileurs. Aux sportifs affûtés la connexion avec la nature et les paysages tout proches, les crêtes étroites et les points de vue et panoramas vertigineux ! Courir, c'est grisant et bon pour la santé, mais on peut aussi mixer trail et randonnée, course et marche, sport et contemplation.

« Le but, ce n'est pas la recherche de la performance, il fait bon parfois s'arrêter, savourer la splendeur de l'environnement », souligne Jordan, chargé des activités de pleine nature à l'office de tourisme.

L'Infernal Trail des Vosges fête sa 15^e édition

Chaque année, en septembre, cette terre privilégiée accueille L'Infernal Trail des Vosges à Saint-Nabord. Plus qu'une simple compétition, on y retrouve des valeurs telles que le partage, la convivialité et l'émotion. Avec ses 650 bénévoles, 5 000 coureurs et plus de 60 partenaires, l'événement est devenu une expérience inoubliable pour les participants et les visiteurs. Les épreuves sportives qui s'enchaînent durant quatre jours en font un événement unique en France.

Elle fêtera sa 15^e édition cette année, avec le prestige qui convient !

VTT, un éventail de services personnalisés

Le VTT ? Charles en connaît un rayon. « J'ai toujours fait du vélo et voulu développer mon sport ! », confie ce membre passionné de l'office de tourisme. Expert de la petite reine, il est résolu à partager son savoir-faire et à innover l'accueil aux touristes de tous niveaux. Son but, c'est d'offrir un service de qualité autour du vélo : personnaliser à 100 % le vélo de randonnée en fonction du poids et de la taille de chacun, proposer des vélos à assistance électrique qui permettent de rouler à tout âge, organiser des offres et randonnées adaptées à la famille et aux sportifs. Mais aussi préparer des séjours-type, dans une ferme-auberge par exemple : « Toute personne peut nous contacter à l'office de tourisme pour un séjour VTT Vert, que nous aménagerons en fonction des envies. »

L'office de tourisme nourrit le projet du stade VTT à Remiremont, soutenu par la communauté de communes et prévu pour l'été 2023, à l'instar de la labellisation Station Trail à Saint-Nabord et Éloyes : « Cela va attirer le public, plus jeune et dynamique, ouvrir une activité des quatre saisons, d'autant plus intéressante que la neige se fait rare en hiver. »

Jean-Paul Vannson



Sortie VTT à Remiremont
©OTRP



L'Infernal Trail de Saint-Nabord
©Anthony Pouille

Remiremont— Plombières races ahead

FESTIVAL
CELEBRATING
HIKING, TRAIL
RUNNING,
AND CYCLING
INITIATIVES:

THE VOSGES SECRÈTES IS A HAVEN FOR A DIVERSE RANGE OF OUTDOOR ACTIVITIES. SHAPED BY GLACIERS AND DEVELOPED BY HUMANS, THIS MID-MOUNTAIN DESTINATION BOASTS STUNNING LANDSCAPES, A RICHLY RESOURCED FOREST, A PLETHORA OF PONDS, RIVERS, AND WATERFALLS, AS WELL AS BREATHTAKING VIEWPOINTS. WITH SOMETHING FOR EVERYONE, REGARDLESS OF TASTE OR LEVEL OF EXPERTISE, THE VOSGES SECRÈTES HAS BECOME A LEADING SPORTS DESTINATION.

A growing sports destination

The area offers a network of 500 km of marked hiking trails and 219 km of marked mountain bike trails, all situated at the foot of the mountain and within the shade and shelter of the forest. The year 2023 is characterized by remarkable dynamism in this region. This success is attributable to several factors, including the completion of two major projects slated for the summer: the construction of a mountain bike stadium in Remiremont and the designation of the Trail Station for the municipalities of Saint-Nabord and Éloyes. This burgeoning tourist destination is undergoing a determined transformation to promote a sports-friendly environment in a pristine natural setting that is deserving of such recognition.

A natural hiking land

Success in promoting sports initiatives in this region depends on unity, solidarity, and fruitful collaboration between municipalities and associations, all of which are committed to working together to share their expertise and promote sports, both amateur and professional.

For several years, the Club Vosgien has been responsible for maintaining, marking, and animating the hiking trails in partnership with the tourist office. Together, they have selected 30 hiking trails that crisscross the region, allowing visitors to discover its numerous natural and cultural attractions. These trails are listed on a map that can be obtained from the information offices in

Remiremont, Plombières-les-Bains, and Val-d'Ajol. Additionally, this year, all hikes are available on the Remiremont Plombières Tourisme mobile application! This new approach has sparked the interest of a growing and enthusiastic audience.

Summer events

Each summer, the tourist office organizes a series of events that allow visitors to interact with the locals who animate and inhabit the region. These events feature a variety of activities, including the discovery of the region's heritage and the know-how of local artisans, as well as local gastronomy and nature, ensuring there is something for everyone! From June to September, guided hikes with the Club Vosgien and Rando Découverte du Pays d'Hérival are available every Monday. These hikes are designed to cater to families and offer an opportunity to explore the beautiful landscapes and heritage of the destination. From the rich history of Remiremont to the Priory of Hérival, the Fort of Parmont, the ponds, the Saint-Mont, the waterfalls of Faymont and Géhard, this region offers an abundance of attractions for nature and history enthusiasts.

Saint-nabord and Éloyes: a paradise for trail running enthusiasts

Every September, this exceptional region welcomes the Infernal Trail des Vosges in Saint-Nabord, offering more than just a simple competition. This

event embodies values such as sharing, conviviality, and emotion, with 650 volunteers, 5,000 runners, and more than 60 partners, making it an unforgettable experience for participants and visitors alike. The series of sporting events over four days make this event a unique experience in France. This year, the Infernal Trail des Vosges will celebrate its 15th edition, adding an extra touch of prestige to an already impressive event.

Mountain biking: personalized services to suit every need

Passionate tourist office member, Charles, knows all about mountain biking: *"I've always ridden a bike and wanted to develop my sport,"* he says. As an expert in cycling, he is committed to sharing his knowledge and innovating in welcoming tourists of all levels. His aim is to offer a quality service around bicycles, including 100% customization of bicycles to suit individual weight and size, providing electrically assisted bicycles for riders of all ages, organizing rides tailored to families and athletes, and preparing personalized stays, such as at a farmhouse. The tourist office is also working on the project of a mountain bike stadium in Remiremont, supported by the community of communes and planned for the summer of 2023, following the example of the labeling of the Trail Station in Saint-Nabord and Éloyes. *"This will attract a younger and more dynamic audience, opening up a four-season activity, which is all the more appealing as there is little snow in winter."*



MOREL,
FABRICANT
D'ESCALIERS
SUR-MESURE
BOIS/METAL
DANS LES
VOSGES



escaliers Morel
FABRICANT

escaliers-morel.fr



↗
*Découvrez
notre gamme*



*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.



comptoir hôtelier
équipement pour la gastronomie et les collectivités

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

4 bis bld de la Jamagne
88400 GERARDMER
Tél : 03 29 63 08 81
chgerardmer@wanadoo.fr



KARELIS

Chalets de montagne depuis 1995



KARELIS - 43 rue des Poncées - 88200 Saint-Etienne-les-Remiremont
03 29 23 19 95 - www.karelis.com



Sarah Teulet,

l'utopie pour éveiller les consciences

ARTISTE VOSGIENNE, SPÉCIALISÉE DANS LA SÉRIGRAPHIE ET À L'INITIATIVE DU CONCEPT "LA FRICHE" À SAINT-DIÉ, SARAH TEULET EST UNE CRÉATIVE ENGAGÉE. HOHNECK MAGAZINE VOUS INVITE À DÉCOUVRIR SON TRAVAIL PLEIN DE PEPS. ZOOM SUR SON PARCOURS ET SES AMBITIONS.

Sarah Teulet a depuis toujours eu la bougeotte. Née à Paris, elle a déménagé à de nombreuses reprises durant l'enfance. Cette période est néanmoins marquée par une scolarité à Saint-Dié-des-Vosges où l'artiste passe son baccalauréat au lycée Jules Ferry. Et c'est aujourd'hui en tant qu'artiste confirmée et reconnue qu'elle revient en terres vosgiennes. Elle y installe son atelier et développe un concept innovant qui lui permet de partager sa passion. L'art regorge de facettes plus fascinantes les unes que les autres. Sarah Teulet souhaite nous immerger dans cet univers sans limites.

se remet petit à petit en route. Cette période est marquée par une nouvelle vie au Maroc. Sarah Teulet y vit pendant 2 ans en tant qu'expatriée. Elle démarre une activité artistique à temps plein. *"Lorsque nous étions au Maroc, j'ai ouvert une boutique dans la médina à Rabat avec ma voisine. Je faisais de la linogravure, puis je me suis mise à la sérigraphie à ce moment"*, explique-t-elle. Cette période lui permet de renouer avec le lien social manquant dans son ancienne activité professionnelle. *"Je me sentais bien et en confiance"*, ce moment de sa carrière est crucial. En 2018, elle revient à Paris et prend une place dans un atelier de sérigraphie à Maisons-Alfort.



Indépendance et liberté

Après le bac, Sarah Teulet intègre l'université de sciences humaines de Strasbourg, dans la filière d'art appliqué. Diplôme en poche, l'aventure professionnelle peut démarrer : *"J'ai travaillé pendant deux ans en agence de communication en tant que graphiste, mais j'ai rapidement eu envie de me mettre à mon compte"*, confie Sarah Teulet. Elle crée alors son entreprise et travaille comme graphiste indépendante pendant 20 ans, jusqu'en 2015. Un moment phare de sa vie où l'envie d'une plus grande liberté créatrice la gagne. La peinture qu'elle pratique en loisir devient une évidence. Son activité artistique

Cette étape se veut *"formatrice et chargée en énergie positive dans un lieu professionnel et très bien équipé"*, assure-t-elle. A l'issue de cette expérience, Sarah Teulet maîtrise mieux la technique de la sérigraphie. Elle rejoint alors un autre atelier dans le 15^e arrondissement de Paris où le DIY (do it yourself*) est maître. Sarah Teulet apprend notamment à y monter elle-même sa table de sérigraphie avec beaucoup de matériaux de récupération. L'année 2020, juste avant le premier confinement, signe son retour dans les Vosges à Plainfaing. L'envie de se mettre au vert pendant cette période particulière a motivé son déménagement.

>>>



Un concept artistique innovant

Dire que Sarah Teulet est dynamique et très créative serait un euphémisme. Aujourd'hui de retour à Saint-Dié, elle a installé son atelier de sérigraphie rue de la Gare. C'est dans une ancienne friche industrielle, qui a nécessité un an de travaux, que Sarah Teulet crée son propre univers. Un lieu aménagé avec beaucoup de goût où l'espace lui permet d'imaginer ce dont elle a toujours rêvé. Cet ensemble convivial et chaleureux s'appelle La Friche. Une adresse inaugurée en décembre 2022 devenue en très peu de temps incontournable en Déodatie.

Un tiers-lieu qui propose :

- une boutique partagée qui sert de vitrine aux créateurs de la région ;
- un atelier de production, plus personnel, qui s'ouvre au public par les initiations tout public et des temps de résidences pour d'autres artistes qui veulent pratiquer la sérigraphie. L'idée est de transmettre une énergie et un savoir-faire ;
- un espace de transmission avec des salles de stages dans un atelier dédié. Aquarelle, linogravure, sculpture papier, macramé... se pratiquent dans cet espace ;
- des événements avec, par exemple, le 20 juin l'accueil des membres du conservatoire de musique de Saint-Dié qui vont venir faire une représentation et le 9 septembre un festival, le «Friche Festival» composé d'un marché de créateurs et de plusieurs spectacles jeunes et tout public. Infos sur la page facebook de La Friche Saint-Dié-des-Vosges.

Des œuvres colorées et utopiques

L'envie de communiquer un message au travers de sa pratique caractérise clairement l'art de Sarah Teulet. *"En tant qu'artiste on n'a pas forcément conscience de ce que l'on fait, on en prend conscience quand on échange avec d'autres personnes ou quand je prends enfin le temps de regarder mes œuvres"*, confie avec beaucoup d'humilité la sérigraphe déodatienne. Finalement, les œuvres de Sarah Teulet ont toutes pour point commun de nous interroger sur la place de l'être humain dans son environnement naturel et social. *"Je questionne l'urbanisme ou la nature, je cherche des réponses à des questions et les dessins y répondent"*. Parfois, dans ses dessins, vous trouverez un urbanisme exacerbé, d'autres fois des villes vertes naissantes et utopiques, ou encore des dessins où la nature reprend le dessus. Ces images retracent les questionnements de notre société, ils appellent à un échange, à une discussion et il n'y a pas qu'une seule réponse. Mais dans tous les cas, Sarah Teulet semble essayer de trouver le bon équilibre : un équilibre souvent utopique entre la nature et la société.

Aujourd'hui, c'est sans conteste les Vosges qui inspirent l'artiste Sarah Teulet qui aime tous les aspects de ce département. Département qui soutient son travail et propose ses sérigraphies dans sa boutique en ligne «*Je vois la vie en Vosges*» Elle se sent bien dès qu'elle est n'importe où dans la nature, sur un chemin ou sur le dos de son cheval (son autre passion) et encore mieux si elle peut partager ces moments en famille.

Sarah Teulet, utopia for raising awareness

SARAH TEULET IS AN ARTIST FROM THE VOSGES REGION WHO SPECIALIZES IN SILK-SCREEN PRINTING. SHE IS ALSO THE DRIVING FORCE BEHIND "LA FRICHE" A CREATIVE CONCEPT BASED IN SAINT-DIÉ. TEULET IS A COMMITTED ARTIST WHO USES HER WORK TO RAISE AWARENESS ABOUT IMPORTANT ISSUES. HOHNECK MAG INVITES YOU TO DISCOVER HER VIBRANT ARTWORK, AS WE TAKE A CLOSER LOOK AT HER CAREER AND AMBITIONS.

Teulet has always been a restless spirit. Born in Paris, she moved frequently during her childhood, but spent a significant period in Saint-Dié-des-Vosges, where she completed her baccalaureate studies at Jules Ferry high school. Today, she has returned to the Vosges region as an accomplished and recognized artist. She has established her own studio and developed an innovative concept that allows her to share her passion for art. With so many fascinating facets to explore, Teulet aims to immerse us in a limitless universe of artistic possibilities.

Independence and freedom

After completing her baccalaureate, Sarah Teulet enrolled in the applied arts program at the University of Human Sciences in Strasbourg. With her diploma in hand, she began her professional career as a graphic designer at a communication agency, but she soon realized that she wanted to start her own business. In 1995, she founded her own company and worked as a freelance graphic designer for the next 20 years. However, in 2015, she decided to pursue greater creative freedom and focus on her hobby of painting. During this period, Teulet and her husband moved to Morocco for his work. She began devoting herself to art full-time, opening a store in the medina of Rabat where she sold her linocuts and silk-screen prints. This period was a turning point for her, as she reconnected with the social aspect of artistic creation that had been missing from her previous work as a graphic designer. In 2018, Teulet returned to Paris and worked at a screen printing workshop in Maisons-Alfort. She found the experience to be formative and energizing, and she gained a deeper understanding of the screen printing technique. She later joined another workshop in the 15th arrondissement of Paris, where she learned the DIY approach to silk-screening and even built her own table using recycled materials. In 2020, just before the first COVID-19 lockdown, Teulet returned to her hometown of Plainfaing in the Vosges region. The desire to be surrounded by nature during this difficult period motivated her move.

An innovative artistic concept

Sarah Teulet's boundless creativity and dynamism are evident in her latest project. Having returned to Saint-Dié, she has established her silk-screen printing workshop on rue de la Gare. After a year of hard work, she transformed a former industrial wasteland into La Friche, a warm and inviting space where she can give free rein to her imagination. Since its inauguration in December 2022, La Friche has quickly become a must-visit destination in Déodatie.

La Friche is a third place that offers the following:

- A shared store that serves as a showcase for the region's creators.
- A personal production workshop that is open to the public for initiations and residencies for other artists who want to practice screen printing. The idea is to pass on the energy and know-how.
- A dedicated workshop for training that includes rooms for practicing watercolor, linocut, paper sculpture, macramé, and more.
- A space for events, such as a performance by members of the music conservatory of Saint-Dié on June 20 and the "Frich' festival" and creator's market on September 9.

Colourful and utopian works

Sarah Teulet's art is characterized by her desire to communicate a message through her practice. "As an artist, we may not always be aware of what we do. It's only when we exchange with others or take the time to look at our works that we become aware of it," says the humble screen printer from Saint-Dié. All of Sarah Teulet's works have one thing in common - they question the place of human beings in their natural and social environment. "I explore urbanism and nature and seek answers to questions. My drawings provide answers," she explains. Sometimes her drawings depict an exaggerated urbanism, while at other times they show green and utopian cities, or

nature taking over. These images reflect the concerns of our society, inviting discussion and exchange, with no one answer. Sarah Teulet strives to find the right balance, often a utopian balance, between nature and society.

Today, the Vosges department inspires Sarah Teulet's art. She finds joy in all aspects of the region, and feels especially good whenever she is in nature, on a trail, or on horseback (her other passion). Sharing these moments with her three children makes them even better.

Gianina Plesca





Les orties : aïe ça pique, mais c'est bon !

PEUT-ÊTRE AVEZ-VOUS EN MÉMOIRE UNE TISANE AUX ORTIES PRÉPARÉE PAR VOTRE GRAND-MÈRE APRÈS UN REPAS DE PÂQUES CONVIVAL ? CETTE PLANTE, CERTAINEMENT TROP MÉCONNUE, PRÉSENTE DE NOMBREUX BIENFAITS ET PEUT ÊTRE CONSOMMÉE DE DIVERSES FAÇONS. DANS LES VOSGES, VOUS EN TROUVEREZ ENTRE AVRIL ET SEPTEMBRE DANS DES ZONES HUMIDES COMME LES BORDS DE RIVIÈRES.

Les orties sont souvent considérées comme des mauvaises herbes envahissantes. Elles sont pourtant utilisées dans la médecine traditionnelle pour leurs bienfaits sur la santé et en cuisine pour créer de délicieuses recettes. Cette plante doit certainement sa mauvaise réputation à son piquant légendaire, mais une fois que vous saurez l'appivoiser, vous ne pourrez plus vous en passer.

Comment reconnaître les orties ?

Cette plante sauvage comestible se reconnaît grâce à ses feuilles. Leur forme est ovale-triangulaire, pétiolée, aiguë au sommet et dentée. Pour les cueillir sans risquer de se piquer, vous pouvez tout simplement porter des gants épais pour vous protéger. Si vous n'en possédez pas, attrapez l'ortie au niveau de la tige. Une fois qu'elles sont blanchies quelques minutes dans l'eau ou qu'elles sont sèches, les orties perdent rapidement leur piquant.

Où les trouver ?

Dans la nature, les orties peuvent être trouvées dans de nombreuses régions du monde, en particulier dans les zones tempérées. Elles poussent souvent dans des endroits tels que les bordures de routes, les champs, les prés, les bords de rivières et les zones humides. Dans les Vosges, vous en trouverez très facilement aux abords des forêts. Pour une utilisation culinaire ou médicinale, il est important de les cueillir dans des endroits où la pollution est minimale, comme des zones naturelles protégées ou des jardins biologiques. Évitez les zones où des produits chimiques peuvent avoir été utilisés, comme les bords de route ou les terrains de golf.

Les orties peuvent également être achetées dans les magasins d'aliments naturels, les herboristeries et les sites de vente en ligne spécialisés dans les produits de santé naturels. Assurez-vous de choisir des produits de qualité provenant de sources fiables pour garantir leur sécurité et leur efficacité.

Comment consommer les orties ?

Elles sont utilisées depuis des siècles. A nous de nous accaparer à nouveau cette plante aux nombreux avantages.

- **Infusion de thé** : les feuilles d'orties peuvent être séchées et utilisées pour faire une infusion de thé saine et rafraîchissante.
- **Alimentation** : les orties peuvent être consommées crues ou cuites et sont souvent utilisées comme légume dans les soupes, les sauces et les plats principaux.
- **Suppléments** : les orties sont disponibles sous forme de capsules, de comprimés ou de poudre pour ceux qui préfèrent prendre des suppléments.
- **Traitement des affections cutanées** : les orties ont des propriétés anti-inflammatoires et antihistaminiques qui peuvent aider à soulager les affections cutanées telles que l'eczéma, l'urticaire et les piqûres d'insectes.

- **Complément alimentaire pour animaux** : les orties sont également utilisées comme complément alimentaire pour les animaux de compagnie, car elles peuvent aider à réduire l'inflammation et soutenir la santé générale. Les chevaux en raffolent.

Nos idées gourmandes !

Avec un peu d'imagination, cette plante peut magnifier de nombreux plats tout en ayant un impact très positif sur la santé.

- **Fromage aux orties** : la tomme fermière aux orties vaut par exemple le détour ! Et c'est une véritable spécialité vosgienne.
- **Tarte aux orties** : de la même façon qu'une quiche lorraine, vous apprécierez certainement de temps en temps de remplacer les lardons par des orties.
- **Omelette aux orties** pour booster ce grand classique mondialement connu.
- **Pesto aux orties** pour agrémenter un simple plat de pâtes.
- **Soupe d'orties** pour un repas léger et goûtu, bourré de vitamines et minéraux.

Leurs bienfaits pour la santé

Les orties sont riches en nutriments et en composés bioactifs, ce qui leur confère de nombreux bienfaits pour la santé.

- **Riches en nutriments** : les orties sont une source riche en vitamines et minéraux essentiels tels que la vitamine C, le fer, le calcium et le magnésium.
- **Effet anti-inflammatoire** : les orties contiennent des composés anti-inflammatoires naturels qui peuvent aider à réduire l'inflammation dans le corps.
- **Favorisent la santé digestive** : les orties peuvent aider à soulager les troubles gastro-intestinaux tels que les maux d'estomac, la diarrhée et la constipation.
- **Stimulent le système immunitaire** : les orties contiennent des composés qui stimulent le système immunitaire et aident à combattre les infections.
- **Soutien de la santé des voies urinaires** : les orties ont un effet diurétique doux qui peut aider à soulager les problèmes de santé liés aux voies urinaires tels que les infections urinaires.

Les orties sont nutritives et bénéfiques pour notre corps. Cette plante est malheureusement négligée en raison de sa réputation de mauvaise herbe. Mais nous devrions plutôt retenir ses propriétés anti-inflammatoires, diurétiques et immunitaires. Et si vous tentiez vous aussi de cuisiner les orties, c'est la bonne période pour les cueillir, vous nous en direz des nouvelles !

Gianina Plesca



Nettles it stings, but it's good!

DO YOU REMEMBER YOUR GRANDMOTHER'S NETTLE TEA AFTER A HEARTY EASTER MEAL? THIS PLANT, WHICH IS UNFORTUNATELY NOT WELL-KNOWN, OFFERS MANY BENEFITS AND CAN BE CONSUMED IN VARIOUS FORMS. IN THE VOSGES REGION, IT CAN BE FOUND IN WET AREAS LIKE RIVERBANKS BETWEEN APRIL AND SEPTEMBER

Despite being considered invasive weeds, nettles have long been used in traditional medicine for their health benefits and in cooking to create delicious recipes. Their notorious sting may have contributed to their negative reputation, but once you learn how to handle it, you will find it hard to live without them.

How to recognize nettles?

Nettles can be easily identified by their leaves, which are oval-triangular in shape, have a pointed tip, and are toothed. To avoid getting stung while picking them, it's recommended to wear thick gloves for protection. If gloves are not available, grab the nettle at the stem. Blanching the nettles in water for a few minutes or drying them will quickly remove their stinging sensation.

Where to find them?

Stinging nettles can be found in many parts of the world, especially in temperate zones, growing along roadsides, fields, meadows, riverbanks, and wetlands. In the Vosges region, they can be found easily on the edges of forests.

When harvesting nettles for culinary or medicinal purposes, it's important to pick them from areas with minimal pollution, such as protected natural areas or organic gardens. It's best to avoid areas where chemicals may have been used, such as roadsides or golf courses.

If you prefer not to pick nettles yourself, they can also be purchased at health food stores, herbalist shops, and online retailers specializing in natural health products. Ensure you choose high-quality products from reliable sources to ensure their safety and effectiveness.



How to consume nettles?

Nettles have been utilized for centuries, and it's up to us to rediscover this plant's many benefits. Here are some ways to consume them:

- **Tea infusion:** nettle leaves can be dried and used to make a healthy and refreshing tea infusion.
- **Food:** nettles can be eaten raw or cooked and are often used as a vegetable in soups, sauces, and main dishes.
- **Supplements:** nettles are available in capsule, tablet, or powder form for those who prefer to take supplements.
- **Treatment of skin conditions:** nettles have anti-inflammatory and antihistamine properties that can help relieve skin conditions such as eczema, hives, and insect bites.
- **Pet food supplement:** nettles are also used as a pet food supplement, as they can help reduce inflammation and support overall health. Horses are particularly fond of them.

Gourmet ideas with nettles!

Nettles can enhance many dishes with their unique flavor and numerous health benefits. Here are some delicious ways to incorporate them into your meals:

- **Cheese with nettles:** the farmhouse tomme with nettles is a Vosges specialty and definitely worth trying.
- **Nettle pie:** similar to a quiche Lorraine, nettles can be a tasty replacement for bacon.
- **Nettle omelette:** boost this classic dish with the addition of nettles.
- **Nettle pesto:** liven up a simple pasta dish with the addition of flavorful nettle pesto.
- **Nettle soup:** enjoy a light and tasty meal full of vitamins and minerals with a delicious nettle soup.

Health benefits

Stinging nettles offer numerous health benefits due to their nutrient-rich composition and bioactive compounds. Here are some of the benefits:

- **Rich in nutrients:** nettles are a great source of essential vitamins and minerals such as vitamin C, iron, calcium, and magnesium.
- **Anti-inflammatory effect:** nettles contain natural anti-inflammatory compounds that can help reduce inflammation in the body.
- **Promotes digestive health:** nettles can help relieve gastrointestinal disorders like upset stomach, diarrhea, and constipation.
- **Stimulates the immune system:** nettles contain compounds that stimulate the immune system, helping to fight infections.
- **Supports urinary tract health:** nettles have a mild diuretic effect that can help relieve urinary tract problems, such as urinary tract infections.

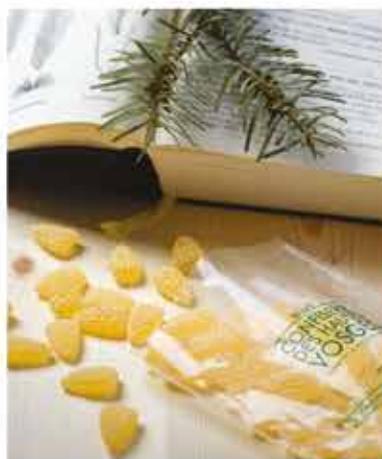
Nettles are a highly nutritious and beneficial plant that is often neglected due to its reputation as a weed. However, we should remember its numerous health benefits such as anti-inflammatory, diuretic and immune-boosting properties. Don't hesitate to try cooking with nettles and share your experience with us. Now is the perfect time to pick them!

Gianina Plesca

à PLAINFAING



VISITES TOUTE L'ANNÉE



Fabrication artisanale des célèbres Bonbons des Vosges CDHV®

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

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



LA QUALITÉ AU NATUREL
DEPUIS 1986



FABRICATION ARTISANALE
DANS LES VOSGES



LIVRAISON DANS TOUTE LA
FRANCE & UE



03 29 50 44 56

www.cdhv.fr

Retrouvez-nous sur :



JE VOIS
LAVIE EN
VOSGES



Invitation gourmande



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

**AUBERGE
DU TANET**
Seestaedtle

Simplement bon!



Une pause vacances au bord du lac de Xonrupt

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

Nautic Blue
BEACH

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

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



Tonino Laurent (au centre) entouré de son équipe, au lounge bar «Le XV», place Stanislas à Nancy.



Tonino Laurent, du zinc au bout des doigts

C'EST DANS L'INTÉRIEUR BOURGEOIS DU LOUNGE BAR « LE XV », PLACE STANISLAS À NANCY, QU'IL EST POSSIBLE DE GOÛTER L'ART DU COCKTAIL DE TONINO LAURENT. À 37 ANS, CET AMOUREUX DES VOSGES EST DEvenu L'UN DES MIXOLOGUES LES PLUS RÉPUTÉS DE FRANCE. UN PASSIONNÉ DES BARS COMME LIEUX PROPICES À L'EXPÉRIMENTATION DES SAVEURS, MAIS AUSSI COMME AGORAS OÙ LES DESTINS SE CROISENT, L'ESPACE D'UN INSTANT DE VIE PARTAGÉ...

Vous avez un attachement particulier pour les Vosges...

Oui, mon père est originaire d'Entre-deux-Eaux, près de Saint-Dié-des-Vosges. Ma famille maternelle est espagnole et italienne, mais avait émigré pour s'installer en Meurthe-et-Moselle. Je suis d'ailleurs né à Lunéville et j'ai passé presque toute ma jeunesse dans les Vosges. Je suis très attaché à cette région : Gérardmer, La Bresse... et j'y retourne régulièrement.

Comment avez-vous découvert la profession de barman ?

Un ami de mon père a ouvert un établissement nommé *La Petite Taverne* à Saint-Dié et j'y suis allé quelques jours dans le cadre d'un stage en fin de collège. L'école ne m'intéressait pas vraiment, mais j'ai tout de même intégré le lycée hôtelier

d'autres enseignes comme le *Café du Commerce*, place Stanislas et *La Piazzetta*, place Lafayette. En 2011, j'ai co-fondé *Nancy Bartender*, qui est devenue *l'Association des barmans de l'Est*. Nous avons commencé à tisser notre réseau pour nous faire connaître et séduire de nouveaux membres. Notre but était de rappeler qu'un barman constituait un vrai plus pour un établissement. Puis en 2017, j'ai intégré l'équipe du « XV ». Depuis, la profession a beaucoup évolué. Elle reste exigeante par son rythme élevé, mais devient de plus en plus plurielle et grand public. Fini l'aspect « élitiste ». Aujourd'hui, on parle de bière, de cocktails équilibrés, de préparation sans alcool, de cafétéria, de fabrication de sirops... il y a une dimension ouvertement « culinaire » !



L'art du cocktail par Tonino Laurent



Vue extérieure du bar «Le XV» et du Grand Hôtel de la Reine, place Stanislas.

de Gérardmer pour un BEP Services en restauration. Je me suis rendu compte que j'avais une bonne capacité de travail. Alors j'ai pris mon bâton de pèlerin et enchaîné les missions, tout d'abord dans une pizzeria à Saint-Dié-des-Vosges mais aussi à Courchevel et à Istres. Un parcours qui m'a permis de découvrir le métier. Ce qui m'intéressait c'était littéralement d'être derrière le bar, mais aussi la dimension sociale du lieu en lui-même : ses pratiques, celles de ses clients...

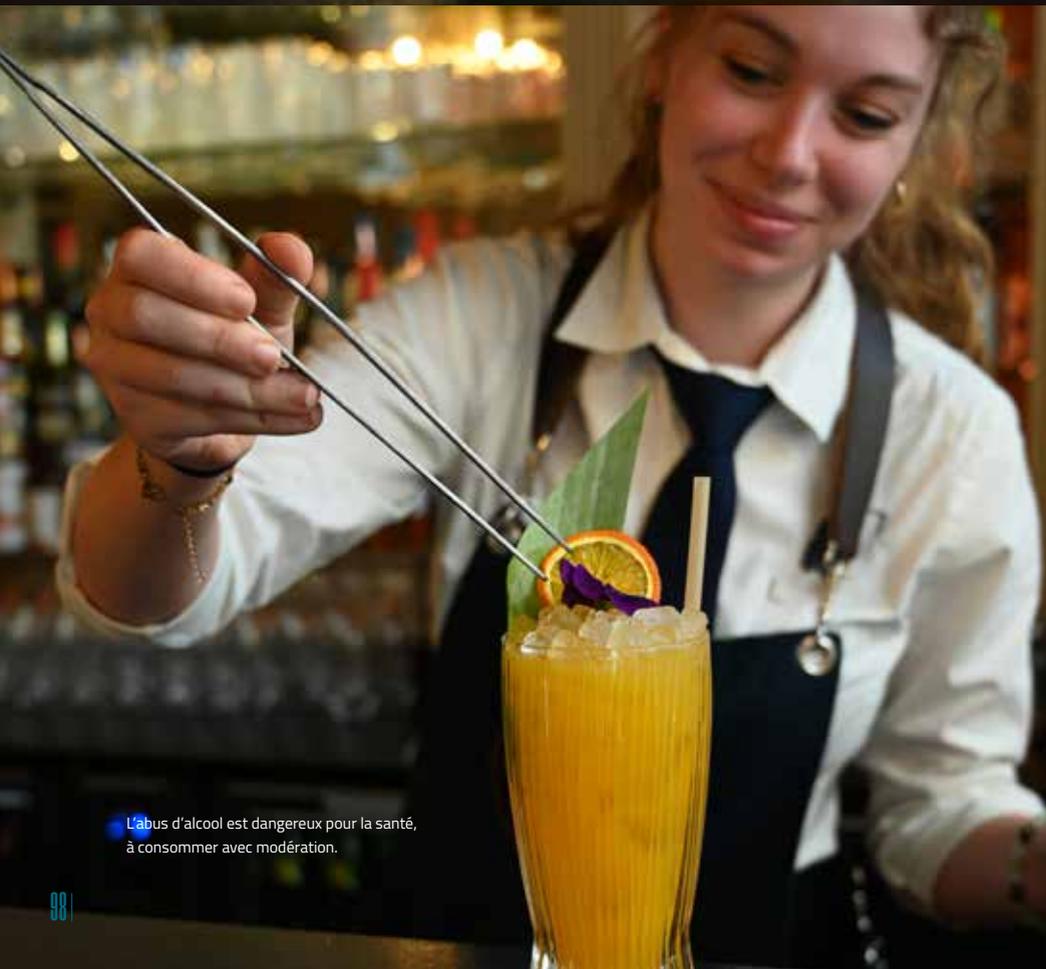
Puis direction la place Stanislas...

Oui, grâce au réseau des anciens du lycée hôtelier de Gérardmer j'ai rejoint le *Grand Café Foy*, puis collaboré avec

Parlez-nous de votre carte...

Au « XV », la carte change tous les six mois. Elle est pensée de manière collaborative avec l'équipe. Nous sommes six personnes et nous développons cinq créations originales pour chaque saison. Pour cet été, nous travaillons par exemple sur un « frozen », donc avec une composante glacée qui se mange à la cuillère, légèrement alcoolisé, réalisé au blender, avec du melon vert japonais et du wasabi pour le côté relevé. La carte compte aussi de grands classiques comme les incontournables *Spritz* et *Mojito*, mais aussi le *Negroni* et le *Old Fashioned*.

>>>



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

En 2022, vous avez concouru pour le titre de Meilleur Ouvrier de France, spécialité « Barman »...

Oui, je me suis inscrit au concours parce que j'aime les challenges mais aussi parce que j'ai pu compter sur la confiance de mes patrons qui m'ont permis de m'appuyer logistiquement sur mon lieu de travail pour le préparer. Puis le confinement est arrivé... Or, comme je ne voulais pas tourner en rond chez moi, j'ai contacté mes collègues, dont mon ami Pierre Munier qui s'était aussi inscrit, et nous avons préparé les épreuves tous ensemble, en visioconférence. Nous suivions des cours donnés par des barmans partout dans le monde, nous échangeons pour nous enrichir mutuellement. La première série d'épreuves rassemblait une quinzaine de concurrents. L'ambiance était conviviale, bienveillante. Quand je suis passé devant le jury, j'étais satisfait de ma prestation. J'avais réussi à découvrir au nez le cocktail *mystère*, nous étions seulement deux à l'avoir trouvé ! J'ai été sélectionné pour la phase finale...

Quelle fut la suite de l'histoire ?

En finale, nous étions huit. On devait composer la carte de bar d'un hôtel cinq étoiles. Je me suis appuyé sur plusieurs alcools signature. Tout d'abord, le gin *Little Bastard* que nous avons développé pour le « XV » avec la distillerie *La Grange* basée à Sainte-Croix-en-Plaine, près de Colmar. J'ai aussi travaillé autour d'un whisky que nous avons élaboré avec la distillerie de Rozelieures et d'une liqueur de bergamote de chez Joseph Cartron. Mais durant cette finale, à l'inverse des qualifications, je suis sorti moins confiant et satisfait de ma prestation. Sur les huit prétendants, seule une personne a pu accéder au titre de Meilleur Ouvrier de France (Jérémy Lauilhé, NDLR). Mais je suis prêt à retenter le concours. C'est une expérience extrêmement enrichissante et humainement j'ai senti que tout le monde était derrière moi : ma femme qui m'a énormément soutenu et toute ma famille, mes amis, l'équipe du « XV » mais aussi celles en salle et en cuisine au *Grand Hôtel de la Reine*, mes collègues barmans...

Si vous aviez à créer un cocktail nommé « Hohneck », quelle serait sa composition ?

Je partirais sur le côté sportif de l'excursion en montagne. Il faudrait un cocktail qui exprime la notion de challenge, l'esprit de détermination nécessaire pour gravir les cols, tout en convoquant la beauté qui nous subjugue lorsqu'on admire les paysages. On pourrait utiliser de la chartreuse verte pour le côté herbacé, un peu de gin pour la pointe de fenouil rafraîchissante. D'ailleurs au « XV », nous avons le *First Step* qui intègre ces deux alcools, auxquels s'ajoutent de la liqueur de bergamote et du citron... mais il pourrait tout aussi bien s'appeler *Hohneck*. Les premiers pas comptent beaucoup en montagne si l'on veut atteindre son objectif...

Propos recueillis par Anthony Humbertclaude
Merci à Tonino Laurent

Le XV

2, place Stanislas 54000 Nancy
Tél. +33 (0)3 83 47 92 62

www.louis-15.com

Le bar lounge du *Grand Hôtel de la Reine*, situé sur l'une des plus belles place du monde, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. L'établissement fermera temporairement à la fin de l'année 2023 pour une série de travaux.



Tonino Laurent (in the center) surrounded by his team, at the lounge bar «Le XV», place Stanislas in Nancy.



Tonino Laurent, master of cocktails

Tonino, could you tell us more about your attachment to the Vosges region?

My father is from Entre-deux-Eaux, near Saint-Dié-des-Vosges. My mother's family is Spanish and Italian but had emigrated to settle in Meurthe-et-Moselle. I was born in Lunéville and spent most of my youth in the Vosges. I am very attached to this region: Gérardmer, La Bresse... and I return there regularly.

How did you get into the bartending profession?

I discovered the profession when I went for an internship at *La Petite Taverne*, an establishment owned by a friend of my father's in Saint-Dié. Though I wasn't interested in school, I enrolled at the hotel school in Gérardmer for a BEP Services in catering. I realized that I had a good work capacity. I then worked in a pizzeria in Saint-Dié-des-Vosges and traveled to Courchevel and Istres, where I had the opportunity to discover the profession. I was interested in being behind the bar and the social dimension of the place itself, its practices, and those of its customers.

Then towards Place Stanislas...

Yes, I directed myself to Place Stanislas with the help of the alumni network of the hotel school in Gérardmer. I started working at the *Grand Café Foy* and later collaborated with other brands such as *Café du Commerce* at Place Stanislas and *La Piazzetta* at Place Lafayette. In 2011, I co-founded *Nancy Bartender*, which eventually became the *Eastern Bartenders Association*. Our goal was to build a network, attract new members and remind people that a bartender is a valuable asset to any establishment. In 2017, I joined the team at "Le XV". Since then, the profession has evolved significantly, becoming more plural and open to the public. The elitist aspect is gone, and today we talk about beer, balanced cocktails, alcohol-free preparations, coffee-making, syrup-making and more, with an openly *culinary* dimension!

Tell us more about your menu...

At "Le XV", we change our menu every six months, collaborating as a team of six to develop five original creations for each season. For this summer, we are working on a *frozen* cocktail with an ice cream component that is eaten with a spoon. The menu includes classic cocktails such as *Spritz*, *Mojito*, *Negroni*, and *Old Fashioned*, but also some innovative options such as a slightly alcoholic ice cream made in a blender with Japanese green melon and wasabi for a spicy touch.

In 2022, you competed for the title of Meilleur Ouvrier de France in the "Barman" category...

I took on the challenge with the confidence and support of my bosses, who allowed me to prepare logistically in my workplace. Unfortunately, the confinement disrupted my plans, but I did not give up. I contacted my colleagues, including my friend Pierre Munier, who had also registered, and we prepared for the tests together via video conference. We followed courses given by bartenders from all over the world and enriched each other through exchanging ideas. The first series of events was friendly and benevolent, gathering around fifteen competitors. When I went before the jury, I was satisfied with my performance. I had succeeded in discovering the "mystery" cocktail, only two of us had found it! I was selected for the final phase...

What happened next?

During the competition's final, there were eight of us tasked with composing the bar menu for a prestigious five-star hotel. For my selection, I relied on several signature spirits, such as the *Little Bastard* gin, which was developed in collaboration with the La Grange distillery in Sainte-Croix-en-Plaine, near Colmar. I also used a whisky that we developed with the *Rozelieures* distillery, as well as a bergamot liqueur from Joseph Cartron. Despite my preparations, I came out of the

TONINO LAURENT, ONE OF FRANCE'S MOST RENOWNED MIXOLOGISTS, PRACTICES THE ART OF COCKTAILS AT THE LOUNGE BAR "LE XV" IN THE BOURGEOIS INTERIOR OF PLACE STANISLAS IN NANCY. AT 37 YEARS OLD, THIS VOSGES NATIVE IS PASSIONATE ABOUT BARS AS EXPERIMENTATION OF FLAVORS, AND AS AGORAS WHERE DESTINIES CROSS, A SPACE FOR A SHARED MOMENT OF LIFE.

competition feeling less confident and satisfied with my performance than during the earlier qualifying rounds. Only one candidate, Jérémy Lauilhé, was able to reach the title of Meilleur Ouvrier de France. Nevertheless, I am ready to try again, as the experience was extremely enriching. I felt supported by my wife, family, friends, and colleagues from both the "Le XV" team and the *Grand Hôtel de la Reine's* dining and kitchen staff.

If you had to create a cocktail named "Hohneck", what would be its composition?

I would like to create a drink that embodies the spirit of challenge and determination necessary to climb the mountains, while capturing the awe-inspiring beauty of the landscape. I suggest using green chartreuse for its herbaceous notes, and a hint of gin for its refreshing fennel flavor. At "Le XV", we have a cocktail called *First Step* that incorporates these two ingredients, along with bergamot liqueur and lemon. Alternatively, we could name it *Hohneck*, after one of the challenging mountain passes that require careful planning and perseverance to conquer.

Interview by Anthony Humbertclaude
Thanks to Tonino Laurent

The lounge bar of the *Grand Hôtel de la Reine* is situated on one of the most beautiful squares in the world, which is recognized as a UNESCO World Heritage Site. However, the establishment will close temporarily at the end of 2023 for a series of renovations.

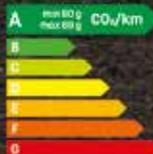
www.louis-15.com

Nouveau Grand Cherokee 4xe hybride rechargeable

LE RAFINEMENT ULTIME

Jeep

FREEDOM IS ELECTRIC



Au quotidien, prenez les transports en commun #SeDéplacerMoinsPolluer

JEEP EPINAL

26 route d'Epinal, 88150 Chavelot

03 59 82 60 33



La piscine nouvelle génération
intelligente et basse consommation

PISCINES
Magiline
PISCINES PAR PASSION

MAGILINE 360

Un concept technologique de construction et de rénovation de piscine 100% intégré Magiline :

- **Structure alvéolaire** : économie de béton, structure isolante
- **Filtration à cartouche** : 80% de l'eau traitée grâce à l'action de la filtration cartouche NFX donc une diminution des besoins en produits chimiques
- **Filtration en circuit fermé** : sans rejet d'eau dans le réseau des eaux usées
- **Pompe à débit variable** : optimisation des durées de filtration pour une économie d'énergie
- **Boîtier électrique intelligent** : le cerveau de votre piscine pour automatiser les fonctions
- **Application mobile iMAGIX** : gestion à distance de tous les paramètres de votre piscine

Des technologies Magiline compatibles et interconnectées : l'assurance de la durabilité et de la fiabilité de nos piscines.

UNE PISCINE SANS CONTRAINTE ET PLUS ÉCONOMIQUE À L'USAGE

SARL BIENAIME-ROY
Zone de la Roche - Allée Rapaille - 88000 EPINAL
Tel. : 03 29 82 05 01
Email : contact@magiline-epinal.fr



Préparez vos Vacances

et découvrez les Hautes Vosges

Qui sommes nous ?

Pour vos vacances ou une pause d'un week-end, Gérardmer Hautes Vosges Réservation (service de l'Office de Tourisme Gérardmer Hautes Vosges) est votre partenaire idéal ! Trouvez et réservez l'hébergement souhaité sans oublier les activités qui vous permettront de vivre des expériences inoubliables.

Réservez dès maintenant sur

gerardmer-reservation.net

ou par

Mail : resa@gerardmer.net

Tél : 03 29 27 27 28

Nos offres et nos bons plans

Hébergements



Choisissez votre hébergement parmi une large gamme de locations de vacances, d'hôtels, de chambres d'hôtes et de campings suivant vos critères de sélection et réservez en ligne !

Activités et services



Profitez-en aussi pour organiser votre séjour en réservant par notre biais vos activités et services qui vous faciliteront la vie !

Expériences à vivre



Vivez les expériences que nous vous proposons pour rendre votre séjour dans les Hautes Vosges inoubliable !



⤴
Retrouvez
notre collection
Randonnée / Trekking
dans la boutique
Millet La Bresse



Millet La Bresse
 11 Quai des Iranees
 88250 La Bresse



#MILLETRISEUP

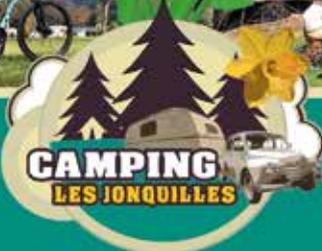
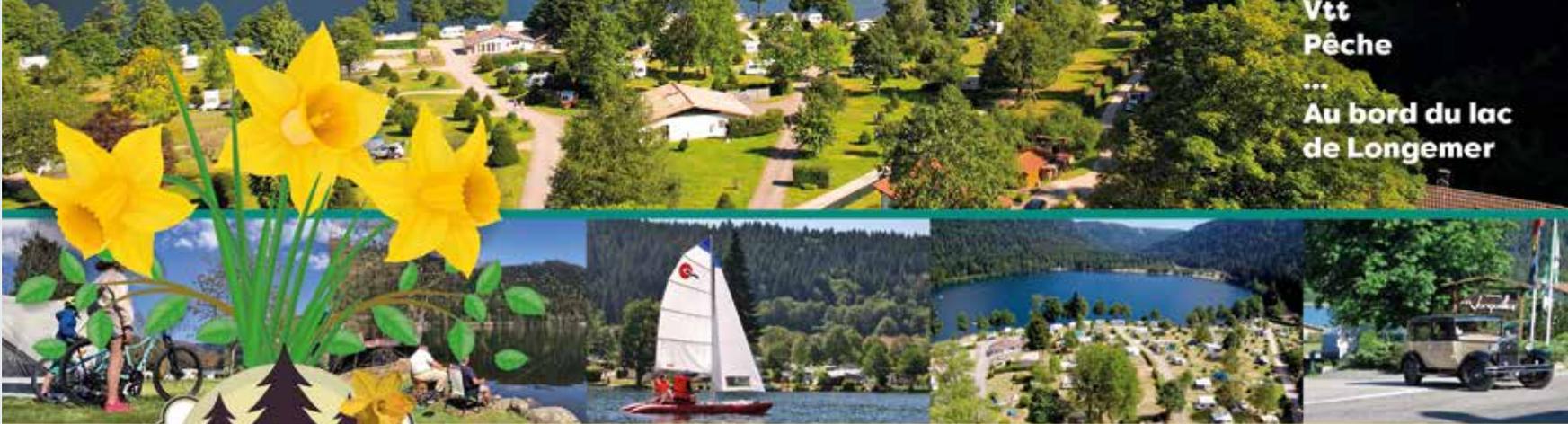
CAMPING

LES JONQUILLES

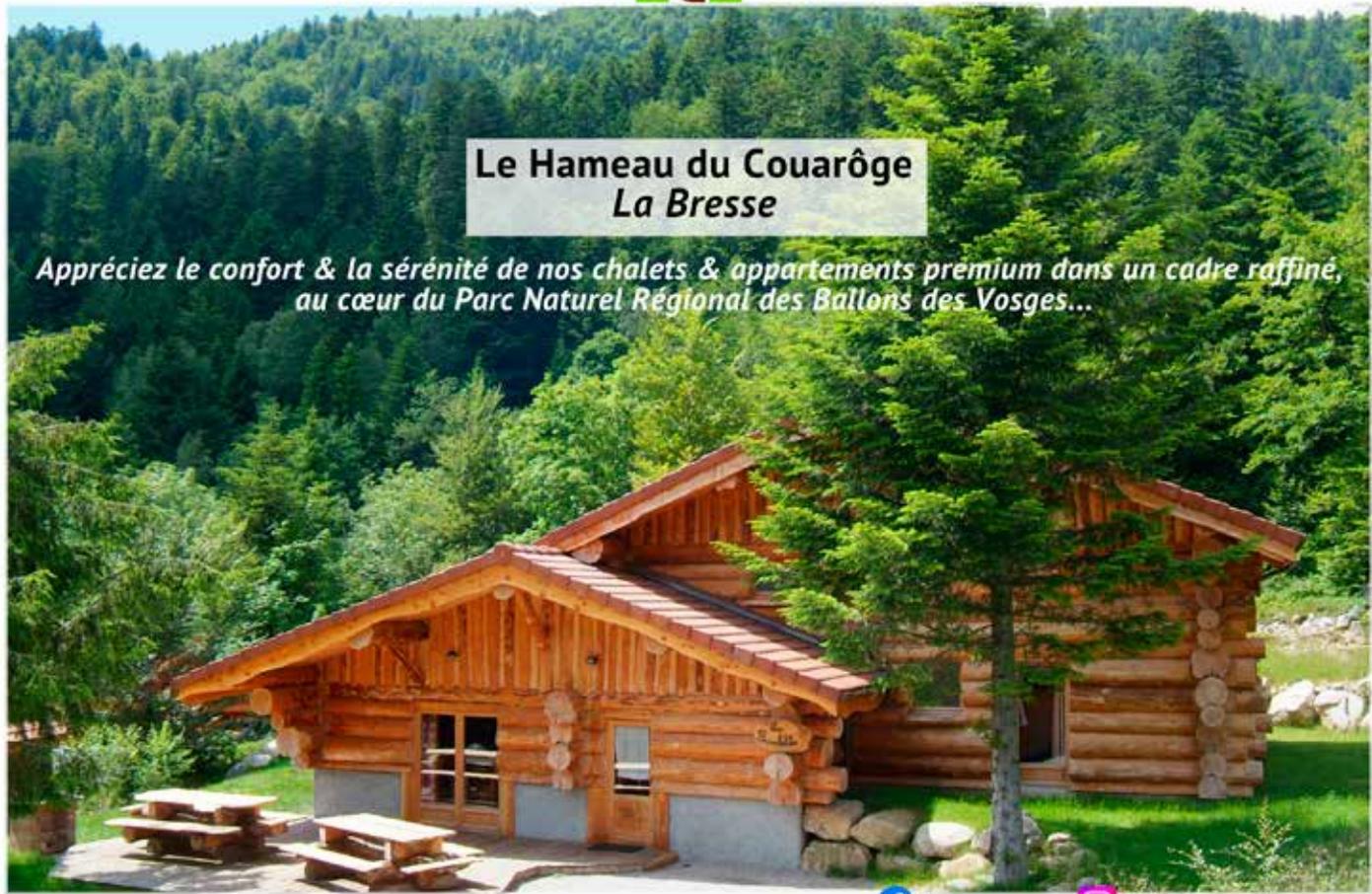
l'esprit camping 100% nature

Ouvert
 de fin Avril
 à fin Septembre

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



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



**Le Hameau du Couarôge
La Bresse**

*Appréciez le confort & la sérénité de nos chalets & appartements premium dans un cadre raffiné,
au cœur du Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges...*



lecouaroge



lehameauducouaroge

www.couaroge.com - +33.(0)3.29.25.41.60

**JARDIN
D'ALTITUDE**
du Haut Chitelet



EXPOSITION PHOTO

BRUMES

BALADE EN HAUTES VOSGES

Par Vincent Ganaye

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

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

www.jardinbotaniquedenancy.eu

métropole
GrandNancy

UNIVERSITÉ
DE LORRAINE





LA TRILOGIE LERAY ET LA « NOUVELLE AUBERGE »

Une Cuisine d'amour, de générosité, de respect

UNE FAMILLE GAGNANTE ET UNIE, DISCIPLES DU BIEN-VIVRE. LE PÈRE, BERNARD, EN CUISINE, LA MÈRE, MARTINE EN SALLE, LA FILLE, CHARLOTTE, EN SOMMELLERIE. UN GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ, UN BISTROT FAMILIAL ET UN BAR À VINS CONVIVIAL, TROIS RAISONS PARMIS D'AUTRES POUR DÉCOUVRIR CE PARADIS DES TRADITIONS, CRÉATIONS ET BONS PRODUITS.

La Nouvelle Auberge. Un ancien relais de poste longtemps confiné au rôle de « *bistrot de village* », entre Wihr-au-Val, et Soultzbach, au bord de la route nationale menant de Munster à Colmar, reliant les Vosges voisines à la plaine d'Alsace, le Rhin, l'Allemagne et la Suisse.

Arriva, il y a 28 ans, un couple encore inconnu des gastronomes alsaciens, mais déjà reconnu par la profession. Martine, l'Alsacienne, et Bernard Leray, le Breton, devenu à 25 ans, au Mas des Sources « *à Malataverne, près de Montélimar, le plus jeune chef à décrocher le fameux « macaron »*, l'étoile Michelin, bâton de maréchal pour l'élite des cuisiniers mondiaux.

Parcours régulier à haut niveau pour l'enfant de Rennes, fils de pêcheur, inspiré par sa maman (« *à 93 ans elle cuisine toujours sa blanquette* ») chez qui les repas de famille représentaient le bonheur absolu. Les coquilles St-Jacques, les tartes, les plats bretons, encore présents sur la carte aux côtés des spécialités alsaciennes, proposées par Martine, née Lettler de Rimbach-Zell dans la vallée de Guebwiller, rencontrée chez son ami Philippe Bohrer, autre chef réputé à Rouffach.

Le terroir, la nature, la saison

Terreau en place, volonté de s'épanouir, de grandir. Avec le triple étoilé Loiseau, son « *second père* », à Saulieu, tout bascula. « *J'ai énormément appris à ses côtés. Le métier, l'environnement, la gestion d'une cuisine, d'une entreprise, le respect des produits. Bernard m'a aidé à voler de mes propres ailes.* » Dans la Drôme, le Breton passionné de football, lui ancien gardien de but, a franchi la haute montagne, résisté à la pression, tutoyé les étoiles. Émilie, la fille aînée y est née. Charlotte suivit lors du passage à Angers. Et le couple Leray, qui avait déjà tout conquis sur le plan professionnel, songea à changer de mode de vie, à privilégier les enfants, à s'installer au cœur de la nature, dans cette Alsace terre du bien-manger et

du bien-boire, ce « *grand restaurant* » ouvert sur le monde.

À la « *Nouvelle Auberge* », murs et poutres recouverts d'histoire, rivières, forêts, vignes en guise d'amuse-bouche et de mignardises au quotidien, il ne restait qu'à écrire d'autres pages glorieuses. Et, depuis 1995, l'aventure humaine et gastronomique se poursuit. Nouvelle étoile en 2009, juste récompense pour un travail de passion, une brigade soudée autour de son leader naturel, chef charismatique, et du second Arnaud Jung, le Strasbourgeois fan du Racing, fidèle au poste depuis plus de 10 ans. Et - cela ne vous étonnera pas - de nombreux jeunes et prometteurs chefs du secteur ont fait leurs gammes, appris le métier au contact du perfectionniste en constant éveil.

Les savoureux déjeuners du bistrot et les apéros du mercredi

Personnel stable à l'image de Rachida, omniprésente au rez-de-chaussée, au service du « *Bistrot* » sorte de « *Stammtisch* » permanent, cette table traditionnelle remplie d'habitues et d'autres qui le deviendront. Ici le déjeuner reprend sa signification de rencontre, partage en totale simplicité, rapport qualité-prix quasi imbattable, vins et plats. « *Je tiens à proposer partout les produits frais les meilleurs dans leur catégorie.* »

Hôtes comblés autant chez les amoureux de la salade vigneronne ou du poisson du vendredi, que ceux du fêra du Léman, des pigeons, soupe d'escargot ou dessert au chocolat. Clients heureux en dégustant une des 350 références de vins répertoriés en cave et proposés par Charlotte, honorée au niveau national par le trophée du « *meilleur jeune sommelier* ». Avec chaque mercredi soir dégustation au verre et petits plats du chef.

Respect en bandoulière. Martine, incontournable en salle, à l'écoute, souriante, de bon conseil, tout en discrétion. Invités en confiance, qui viennent pour se faire plaisir. Tout est fait maison, par le

chef, y compris le pain, les bretzels, mayonnaises, vinaigrettes. Et ces sauces qui font la différence. Tout est de saison, produits sains, fruits, herbes, légumes, champignons, huiles, récoltés, transformés, par les voisins. Tout est sélectionné en fonction de la qualité, des souhaits exprimés. « *Nous proposons régulièrement des menus végétariens, desserts sans gluten, organisons des repas à thème, soirées spéciales.* »

À 60 ans, Bernard Leray a transformé, relooké la grande salle de l'étage, aménagé un bar fonctionnel. Toujours ambitieux, désireux de progresser. Il entretient sa forme physique, se vide la tête, en VTT (il a organisé au Kahlenwasen les derniers championnats de France des chefs-cuisiniers), à la marche, dans la nature proche.

« *Il faut aimer les gens, les écouter, se remettre en cause. Nous allons manger chez les étoilés et ailleurs pour voir, y compris en cuisine végane. J'aime tout, j'adore créer des plats, accompagner par un bon blanc sec de Bourgogne, un pinot noir d'Alsace. Le métier évolue, mais les fondamentaux demeurent.* » Pour un tiercé royal.

Jean-Pierre Meyer

Pour s'y rendre

La Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val.

Restaurant gastronomique étoilé, ouvert midi et soir du mercredi au dimanche midi. Bistrot ouvert de 12h à 13h30, du mercredi au samedi midi. Bar à vins, du marché aux verres, le mercredi, de 18h à 20h30, en terrasse et au bistrot. Tél : 03 89 71 07 70 - contact@nauberger.com

www.nauberger.com

THE LERAY TRILOGY AND "LA NOUVELLE AUBERGE"

A CUISINE of love, generosity, and respect.

THIS IS A WINNING AND UNITED FAMILY, DISCIPLES OF THE GOOD LIFE. BERNARD, THE FATHER, LEADS IN THE KITCHEN, MARTINE, THE MOTHER, RUNS THE DINING ROOM, AND THEIR DAUGHTER, CHARLOTTE, MANAGES THE SOMMELLERIE. TOGETHER, THEY OFFER A STARRED GASTRONOMIC RESTAURANT, A FAMILY BISTRO, AND A CONVIVIAL WINE BAR, GIVING YOU AMPLE REASONS TO DISCOVER THIS PARADISE OF TRADITIONS, CREATIONS, AND GOOD PRODUCTS.



Located on the national road that connects Munster to Colmar, linking the neighboring Vosges to the plain of Alsace, the Rhine, Germany, and Switzerland, the Nouvelle Auberge is a former post relay that was long confined to the role of a "village bistro" between Wihr-au-Val and Soultzbach.

28 years ago, a couple unknown to Alsatian gourmets but already recognized by their profession arrived. Martine, the Alsatian, and Bernard Leray, the Breton, both 25 years old at the time, became the youngest chefs to win the famous "macaron" Michelin star at "Mas des Sources" in Malataverne, near Montélimar.

Bernard, the son of a fisherman from Rennes, had a regular high-level career inspired by his mother, who still cooks her famous blanquette at the age of 93. For Bernard, family meals represented absolute happiness, and his menu reflects his Bre-

ton roots with dishes such as scallops and pies still being present. Alsatian specialties are offered by Martine, born Lettler from Rimbach-Zell in the Guebwiller valley, whom he met at his friend Philippe Bohrer's renowned restaurant in Rouffach.

Terroir, nature, and season

With the groundwork in place and a desire to flourish and grow, the Leray couple found a mentor in Bernard Loiseau, their "second father", at his three-starred restaurant in Saulieu. Bernard Leray learned a great deal from him - the profession, environment, kitchen management, business management, and respect for products. The experience helped him gain the confidence to pursue his own culinary aspirations. In the Drôme region, the former football goalkeeper from Brittany climbed high and rubbed shoulders with the stars. Emilie, their eldest

daughter, was born there, and Charlotte arrived after they moved to Angers.

Having conquered everything on the professional level, the Lerays decided to change their way of life and prioritize their children. They settled in the heart of nature in Alsace, known for its delicious food and drink, and opened "La Nouvelle Auberge", a "grand restaurant" open to the world. The walls and beams of the restaurant are steeped in history, with rivers, forests, and vineyards serving as appetizers and mignardises every day.

Since 1995, the human and gastronomic adventure has continued. In 2009, they earned another star, a just reward for their passionate work, with a brigade that is united around their natural leader, a charismatic chef, and their second in command, Arnaud Jung, the Strasbourg Racing fan who has faithfully served in his role for over 10 years. Many young and promising chefs in the



sector have learned the trade from the perfectionist chef who is in constant awakening.

Delicious bistro lunches and wednesday aperitifs

The staff is stable, and Rachida is omnipresent on the ground floor, serving the "Bistrot", which is a sort of permanent "Stammtisch" table filled with regulars and newcomers who will soon become regulars. Here, lunch regains its meaning of meeting and sharing in total simplicity, with an unbeatable quality-price ratio for both the wines and dishes. "I want to offer the best fresh products in their category everywhere," says Bernard.

Guests leave the bistro satisfied, whether they love the "vigneronne" salad, the Friday fish, the Lake Geneva trout, the pigeons, the snail soup, or the chocolate dessert. The clients are delighted with the selection of wines available in the cellar, with over 350 references listed and offered by

Charlotte, who has been honored at the national level with the "best young sommelier" trophy. Every Wednesday evening, there is a wine tasting by the glass with small dishes from the chef.

Respect, a guiding principle, is upheld in every aspect of the restaurant experience. Martine plays an essential role in the dining room, providing attentive and discreet service while offering excellent advice. Guests feel comfortable and can fully enjoy their dining experience. The chef prepares everything in-house, including bread, pretzels, mayonnaise, and vinaigrettes, with a focus on homemade sauces that elevate the flavors of each dish. The restaurant's commitment to seasonal ingredients means that only the freshest and healthiest products, such as fruits, herbs, vegetables, mushrooms, and oils, are sourced from local neighbors. Each ingredient is selected for its quality and tailored to meet guests' preferences, including vegetarian options, gluten-free desserts, and special themed meals and events.

At 60, Bernard Leray has transformed and redesigned the large upstairs room, installing a functional bar. He remains always ambitious and eager to improve and maintains his physical fitness by mountain biking (having organized the last French chef-cuisine championship at Kahlenwasen), walking, and immersing himself in the nearby nature.

For Leray, it is important to love people, listen to them, and question oneself. He and his team dine at starred restaurants and elsewhere to gain inspiration, including vegan cuisine. Leray loves creating dishes and pairing them with a good dry white from Burgundy or a pinot noir from Alsace. While the profession is evolving, he believes that the fundamentals remain, and these include a respect for the terroir, nature, and season. It's a royal trifecta that underlies his philosophy.

Jean-Pierre Meyer

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



Hôtel*** Restaurant l'Aubergade

20 place des Déportés
88400 Gérardmer
03 29 63 02 41
www.laubergade-gerardmer.fr

L'Aubergade, restaurant pizzeria grill proposant une cuisine gourmande élaborée avec des produits frais rythmée au fil des saisons. Décor feutré, grande terrasse, ambiance décontractée et chic. À venir découvrir ! Ouvert tous les jours.

L'Aubergade, Restaurant Pizzeria Grill offering gourmet cuisine prepared with fresh products punctuated with the seasons. Cozy decor, large terrace, relaxed and chic atmosphere. To come and discover! Open every day.

GÉRARDMER



Le Pont des Fées

Restaurant bistrannique
74 Bd de Colmar,
88400 Gérardmer
03 29 63 21 92
www.lepontdesfees.fr

Situé entre le centre-ville de Gérardmer et son célèbre lac, le restaurant Le Pont des Fées est ouvert tous les midis du lundi au dimanche et les soirs du jeudi au samedi. La brigade menée par Matthieu Chemin vous propose une cuisine traditionnelle teintée de modernité. Ici les plats sont travaillés et savoureux, réalisés à partir de produits frais et de qualité dans le respect évident de la saisonnalité. Fort de 10 années d'expérience dans plusieurs belles maisons, Matthieu retrouve en avril 2022 le chemin de ses Vosges natales et prend les commandes des cuisines du Pont des fées.

Located between the city center of Gérardmer and its famous lake, the restaurant Le Pont des Fées is open every lunchtime from Monday to Sunday and evenings from Thursday to Saturday. The brigade led by Matthieu Chemin offers traditional cuisine tinged with modernity. Here the dishes are worked and tasty, made from fresh and quality products with obvious respect for seasonality. With 10 years of experience in several beautiful houses, Matthieu returned to his native Vosges in April 2022 and took charge of the kitchens of the Pont des Fées.



les Jardins de Sophie



Bienvenue dans notre maison au cœur de la forêt vosgienne.
Parfaitement intégré à la nature, l'Hôtel Spa Les Jardins de Sophie est aménagé avec goût et sensibilité. Son restaurant vous séduit par son cadre élégant et vous invite à la découverte de produits locaux. Lieu de détente et de bien-être, prendre soin de soi n'a jamais été aussi simple...



HÔTEL ****
Route du Valtin
88400 XONRUPT-LONGEMER
Tél. 03 29 63 37 11
contact@jardinsdesophie.fr



les
Jardins
de
Sophie

- Restaurant -
LE BISTROT GOURMAND

Épinal

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



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

www.lebistrotgourmand.com

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

Bol d'air
 Parc de loisirs & Hébergements insolites



Parc d'Aventure
 Propuls' Air
 Saut Elastique

Cabanes
 Apparts, chambres
 Gîte, Chalet

Bois des Lutins
 Explor Games
 Sentier pieds-nus

Fantasticable
 Bol d'Air Line
 Parapente

LABRESSE

Infos et réservation : 03.29.25.62.62.

bol-d-air.fr

Guide des restaurants

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



Les Bas-Rupts

Relais & Châteaux Les Bas-Rupts
181 route de La Bresse
88402 Gérardmer Cedex
Tél : 03 29 63 09 25
basrupts@relaischateaux.com
www.bas-rupts.com

Sur les hauteurs de Gérardmer, tout l'esprit du chalet de montagne stylé et cosy. Maison de famille - Membre des Relais & Châteaux. On y déguste une bonne cuisine renommée depuis plusieurs générations et on trouve son bonheur dans une carte des vins exceptionnelle. Service sous pergola par beau temps. Spécialités : dodine de caille des Vosges farcie aux champignons, sandwich de cuisse, blettes, jus au vin jaune. Casserolette d'escargots à l'oseille. Tripes au Riesling à la crème et moutarde.

On the heights of Gérardmer, all the spirit of the stylish and cozy mountain chalet. Family house - Member of Relais & Châteaux. You can taste good cuisine that has been renowned for several generations and you will find what you are looking for in an exceptional wine list. Service under pergola in good weather.

Specialties: Dodine of quail from the Vosges stuffed with mushrooms, thigh sandwich, Swiss chard, yellow wine jus. Casserolette of snails with sorrel. Riesling tripe with cream and mustard.

GÉRARDMER



Le Refuge

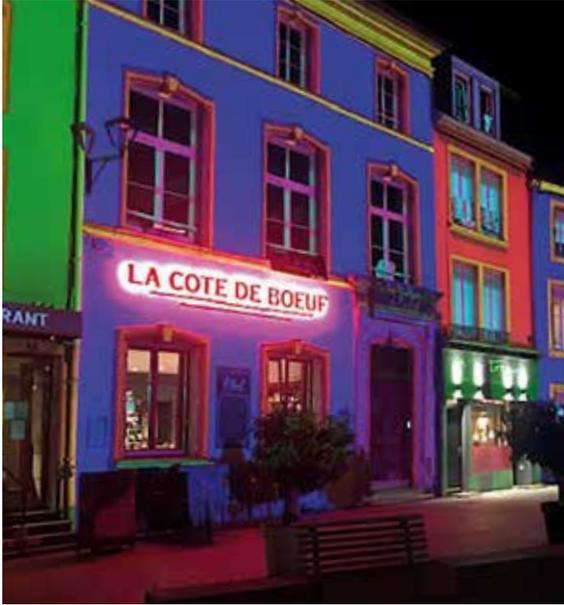
144 route de La Bresse,
88400 Gérardmer
Tél : 06 11 07 82 42
www.lerefuge-gerardmer.fr

Unique dans les Vosges, restaurant de cuisine de terroir spécialisé en viandes et fromages cuits dans un four à pain chauffé au bois. Véranda panoramique, terrasse sur pilotis dans un cadre magique. Ambiance décontractée.

Unique in the Vosges, local cuisine restaurant specializing in meats and cheeses cooked in a wood-fired bread oven. Panoramic veranda, terrace on stilts in a magical setting. Relaxed atmosphere.

Guide des restaurants

ÉPINAL



La Côte de Bœuf

3 place de l'Atre
88000 Épinal
Tél. 03 29 35 14 13
Mail : lacotedeboeufepinal@gmail.com
Ouvert tous les jours sauf dimanche.

Comme son nom l'indique, la Côte de Bœuf est un restaurant de spécialités de viandes et abats.

Christophe Jolimaitre, le maître des lieux depuis 33 ans, boucher de formation, est un passionné de cuisine. Il a fait de cette belle demeure, face à la basilique, le QG des amateurs de bonne viande grillée tels que poire, faux-filet, entrecôte, araignée en version normale ou XXL, andouille du Val-d'Ajol et de joyeuses canailles, gras-double en salade chaud, rognon frais flambé, pied de porc grillé, crête de coq, tête de veau, cervelle. Le menu du jour est une affaire. Carte de vins à donner le tournis.

As the name suggests, Côte de Bœuf is a restaurant specializing in meat and offals.

Christophe Jolimaitre, the master of the place for 33 years, originally butcher, has a passion for cooking. He made of this beautiful house facing the basilica, the headquarters of good grilled meat lovers such as pear, sirloin, steak, Val-d'Ajol's andouille and some nice poultry, fresh kidney flambé, grilled pork leg, rooster crest, calf's head, brains... The daily menu is a bargain. Great wine list.

GÉRARDMER



Bar Le Rétro

57 rue François Mitterrand
88400 Gérardmer

Ouvert tous les jours, ce bar situé en plein cœur du centre-ville bénéficie d'un emplacement de choix. Depuis sa terrasse ensoleillée, profitez de l'animation qui règne autour du Carrousel et dans la rue piétonne en été.

Vous y dégusterez des bières artisanales vosgiennes, des vins alsaciens bio, ainsi que des planches de charcuterie artisanale (Maison Daval). Le matin, vous pourrez y prendre le petit déjeuner à partir de 7 heures.

Open every day, this bar located in the heart of the city center enjoys a prime location. From its sunny terrace, enjoy the lively atmosphere around the Carrousel and in the pedestrian street in summer.

You will taste artisanal Vosges beers, organic Alsatian wines, as well as plates of artisanal charcuterie (Maison Daval). In the morning, you can have breakfast there from 7 am.

GÉRARDMER



La Table du Rouan

Hôtel Restaurant La Jamagne
2 bd 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.

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

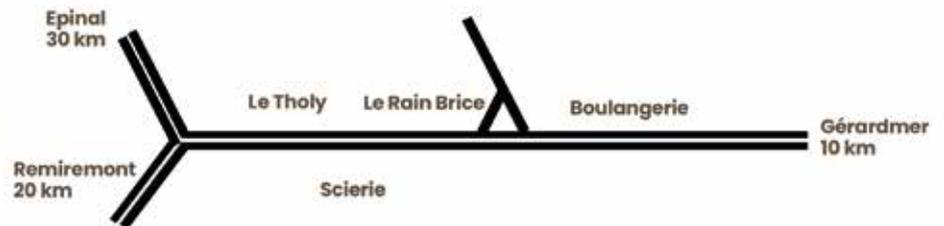


5, rue des Mousses - 88340 Le Val d'Ajol - +33 3 29 30 68 52 - contact@la-residence.com

www.la-residence.com



Zone Artisanale
du Rain-Brice
88530 Le Tholy



Fier du Savoir faire des Producteurs Locaux



Le Vosgien Gourmet
Z.A Le Rain Brice, 88530 Le Tholy
contact@le-vosgien-gourmet.fr
www.le-vosgien-gourmet.fr
Tél : 03 29 61 36 80



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 grè des saisons, avec des produits frais et locaux tant que possible. Un menu différent chaque jour, le café du torrèfacteur 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.

SAULXURES-SUR-MOSELLOTTE



Restaurant Pizzeria du Château

42 avenue du Maréchal Foch
88290 Saulxures-sur-Moselotte
03 29 24 58 18
linda.moreira586@orange.fr

Comment définir notre cuisine franco-italienne ?

Nous aimons que chaque produit ait le goût d'être ensemble, nous aimons qu'un plat puisse à la fois réconforter par sa familiarité, et emporter par la surprise qu'il provoque. Terrasse paisible et ombragée, jolie sélection de vins du soleil... Linda et Franck vous accueillent tous les jours dans la bonne humeur, en toute simplicité.

Fermé seulement le lundi soir en juillet et août.

How to define our franco-italian cuisine?

We like that each product has the taste of being together, we like that a dish can both comfort by its familiarity, and take away by the surprise it provokes. Peaceful and shaded terrace, nice selection of wines from the sun... Linda and Franck welcome you every day in a good mood, in all simplicity.

Closed only on Monday evening in July and August.

PIERRE-PERCÉE



Hôtel Altitude

5 bis place de la Mairie
54540 Pierre-Percée
03 83 71 72 20
hotel-altitude-reception@orange.fr
www.hotel-altitude.fr

Un cadre idyllique et nature, des activités en plein air pour des aventures en famille ou entre amis.

- Des espaces détente et bien-être aux sources de Pierre-Percée pour raviver votre corps et votre esprit.
- Un service séminaire sur-mesure et unique pour vos événements d'entreprise et éblouir vos invités.

An idyllic and natural setting, outdoor activities for adventures with family or friends.

- Relaxation and well-being areas at the Pierre-Percée springs to revive your body and mind.
- A tailor-made and unique seminar service for your corporate events and to dazzle your guests.

Hohneck+informations



RETROUVEZ NOS MAGAZINES SUR
WWW.HOHNECK-MAGAZINE.COM

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR
FACEBOOK/HOHNECK-MAGAZINE

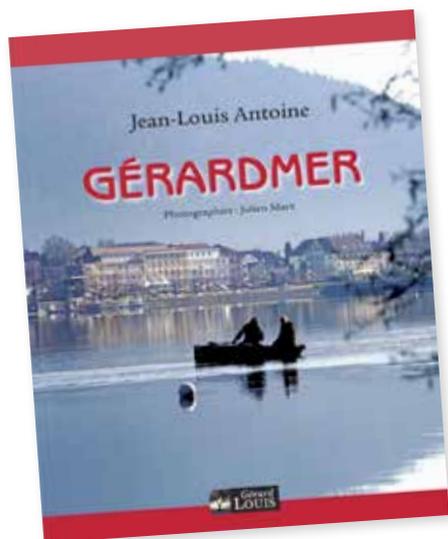
**DES MAGAZINES SONT À VOTRE
DISPOSITION AU BUREAU HOHNECK
AU 7 RUE CARNOT À GÉRARDMER ET CHEZ
TOUS NOS PARTENAIRES ET ANNONCEURS.**

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

Rubrique littéraire par Alain Bach et Jean-Pierre Meyer

GÉRARDMER

Jean-Louis Antoine



Ce livre est un chant d'amour pour Gérardmer, ses habitants, leur histoire, la vallée des lacs, le trésor naturel de leurs montagnes à dimension humaine. Il dresse un état des lieux de la situation économique, écologique et touristique de la ville sans occulter les débats que soulève l'actualité. Face aux enjeux climatiques et urbains auxquels est soumis l'avenir de la station, il propose quelques pistes pour servir l'intérêt général. Parmi elles, la démocratie numérique qui pourrait associer directement les citoyens aux débats qui les concernent. Grâce au courage et à la volonté de ses habitants, Gérardmer a sublimé la tragédie de la seconde guerre mondiale qui l'avait pratiquement rayée de la carte. Elle a surmonté la désindustrialisation des années 80. Tel le phénix, elle renaît aujourd'hui de façon magnifique. Plébiscitée, elle attire plus d'un million de touristes par an. Elle renoue avec son passé glorieux du XIX^e siècle où la fine fleur de la bonne société française la plaçait dans le nec plus ultra des villégiatures. Ce livre aux propos ambitieux, évoque les mille facettes d'une station sportive, d'une ville de cinéma, d'une cité aux traditions d'accueil exceptionnelles. Il recense le nom des centaines de personnes qui contribuent au bien vivre quotidien d'un cocon magnétique et convivial. Il fournit des dizaines d'informations et de bons plans pour profiter d'une « Perle des Vosges », qui attire et fait rêver tant de personnes. Il s'interroge aussi sur la manière dont une communauté humaine doit s'adapter pour maîtriser les défis que la conjoncture contemporaine sème sur son chemin.

Éditions Gérard Louis

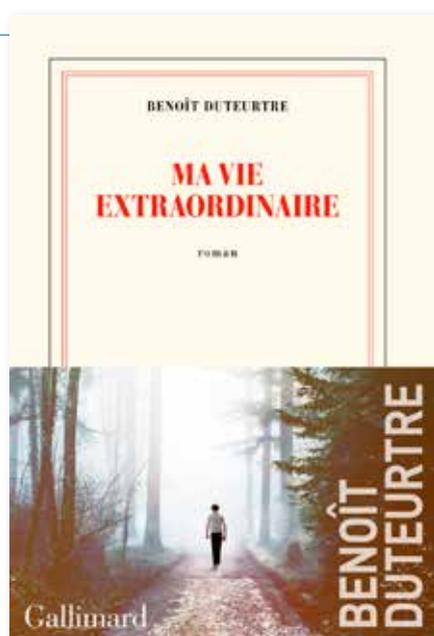
L'AVENTURE DU SKI DANS LE MASSIF DES VOSGES

Grégoire Gauchet et Claude Kauffmann

Claude Kauffmann, collectionneur, pionnier du « *Menschertaler Kartla* », l'association des Amis des cartes postales de la vallée de Munster, et Grégoire Gauchet, journaliste, partagent depuis des années leur amour de la montagne. Dans le sillage de leur « *Histoire des sports d'hiver et du ski en Alsace* », épuisé, ils viennent d'écrire un autre ouvrage destiné à remonter le cours du temps, mais aussi à s'interroger sur l'évolution climatique, les changements de comportement, les nouvelles perspectives. « *C'est un livre de 172 pages qui retrace en 3 parties (l'ère des pionniers, des remontées mécaniques, du réchauffement climatique) la riche et foisonnante aventure du ski sur notre massif. Il n'a pas la prétention d'être exhaustif mais veut remettre en perspective cette histoire à travers les témoignages, anecdotes, archives, photos et cartes postales inédites d'époque* », note M. Kauffmann. De Frère Joseph au Schnepf, du Hohneck au Ballon d'Alsace, du ski en aluminium de Bussang au premier remonte pente à la Schlucht, du loisir à la compétition, plus de 120 ans d'aventures humaines, de paris réussis, de transformations, de paysages qui évoluent, d'hommes et de femmes qui osent. Alsace, Lorraine, Territoire de Belfort à la Une. Espoirs, doutes, interrogations, passion. Textes et images. Histoire en marche.



Médiapop éditions



MA VIE EXTRAORDINAIRE

Benoît Duteurtre

« *Cinquante ans après, les clés du bonheur restent les mêmes. Il me suffit de descendre du train... Puis dès que j'arrive au Valtin... il me suffit d'entendre le ruisseau couler pour que se raniment les sources de mon enfance. Le paradis est là, c'est sûr ; et je l'entrevois encore, au milieu de la nuit, quand, sortant dehors sous le ciel étoilé, je contemple les courbes des montagnes et cette forêt qui abrite mes plus profonds secrets...* »

C'est auprès de son vieil oncle et de son épouse, héros discrets de la Résistance, que l'auteur découvre l'enchantement de la montagne. Célèbre chroniqueur sur France Musique, journaliste, musicien, écrivain reconnu (Prix Médicis pour *Le voyage en France*), Benoît Duteurtre est un familier des Vosges. Il poursuit dans ce roman l'autobiographie romanesque amorcée dans « *les pieds dans l'eau* », « *L'été 76* » et « *Livre pour adultes* ».

Plus qu'un simple roman autobiographique, ce récit à plusieurs entrées nous invite au vagabondage. Entre souvenirs de jeunesse, confidences intimes, célébration de lieux (les Vosges, la Normandie, Paris, New-York), portraits de familiers (l'oncle Albert et la tante Rosemonde), d'amis, de célébrités passées et parfois oubliées, réflexion sur notre époque et ses changements, le narrateur nous fait entendre sa petite musique. Nous voyageons dans cette « *vie extraordinaire* » pour notre plus grand plaisir.

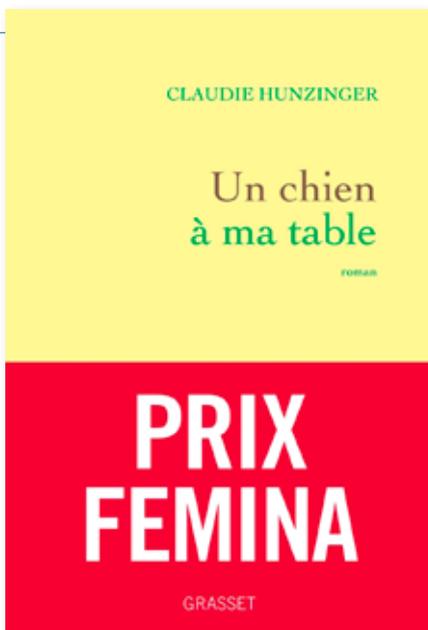
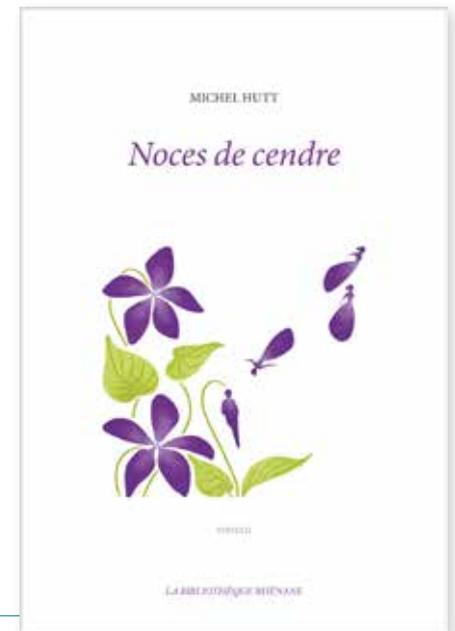
Gallimard

NOCES DE CENDRE

Michel Hutt

Inspiré d'un personnage et de faits réels, le roman *Noces de cendre* retrace quelques mois dans la vie d'un marcaire au printemps 1923, il y a tout juste un siècle. Chargé par ses confères de représenter la Vallée de Munster lors de la foire agricole de Paris, Émile Iltis, tout jeune paysan au grand cœur épris de poésie, se rend dans la capitale, où ses fromages obtiennent une récompense. Cette aventure bouleverse sa vie, à travers plusieurs rencontres qu'il fait durant son périple. Dès lors, un choix délicat s'impose à lui : suivre ses aspirations personnelles et déployer ses ailes, ou revenir s'occuper de la ferme familiale où il est indispensable, en l'absence du père, qui n'est pas revenu de la guerre. Un récit bouleversant, à la fois historique et très moderne, ouvertement féministe, dans lequel Michel Hutt célèbre cette terre et ces traditions qu'il aime tant, sans verser dans la nostalgie ni l'idéalisation.

Le Verger (collection Bibliothèque Rhénane)



UN CHIEN À MA TABLE

Claudie Hunzinger

Claudie Hunzinger est romancière, artiste plasticienne. Elle a élevé des brebis dans les Vosges avec son compagnon, mais aussi enseigné, peint, écrit dans la langue des herbes et dans celle des humains. La nature est très présente dans son œuvre. De *Bambois la vie verte* en 1973, en passant par *Elles vivaient d'espoir* et *Les grands cerfs* (prix décembre 2019) son œuvre littéraire foisonne de bonheurs de lecture. Sa maison accrochée à flanc de montagne au bout d'un chemin rocailleux est devenue un des personnages de plusieurs de ses romans. C'est dans cette maison au fin fond des Vosges que surgit une jeune chienne blessée. Elle va bousculer la vie d'un vieux couple vivant en marge. Grâce à l'énergie de Yes, la petite chienne meurtrie, le goût de vivre et la joie reviennent. Tout est dit dans ce roman des inquiétudes et des bonheurs de notre vieux monde : la révolte face à la nature saccagée mais aussi sa beauté fantastique, la disparition des espèces, le féminin maltraité, la grâce des poètes et la force de la littérature. Les échappées dans les chemins forestiers nous invitent à faire de même. Une ode aux chemins de traverse et à ce qui reste beau dans l'humanité.

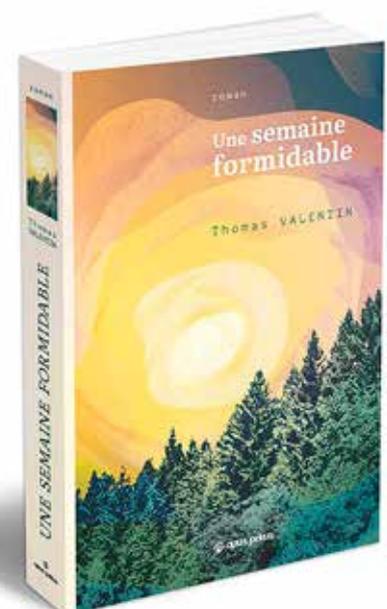
Grasset. Prix femina 2022

UNE SEMAINE FORMIDABLE

Thomas Valentin

Le destin d'une famille gérômoise dans la tourmente de l'histoire. Deux familles se rencontrent à l'occasion du mariage de leurs enfants, à Gérardmer, en juin 1970. Isabelle et Paul viennent célébrer leur union, mais une semaine avant le plus beau jour de leur vie, les futurs mariés découvrent que rien n'a été préparé... Pourquoi les invitations sont-elles restées dans leur carton ? Et au final, que reste-t-il après la cérémonie ? Des choix de vie comme autant de sauts dans le vide composant un héritage invisible. A réveiller les démons de la forêt vosgienne, ce voyage dans le temps mené comme une enquête révélera la nature de cet héritage.

Editions Opus Pokus (Octobre 2022)



NOUVEAU

Images non contractuelles

GÉRARDMER - APPARTEMENTS VUE LAC



**DEVENEZ PROPRIÉTAIRE
DE VOTRE
APPARTEMENT
VUE LAC**

RÉSIDENCE HAUT DE GAMME

Située à quelques minutes à pied du centre ville de Gérardmer et proche des pistes de ski, cette résidence bénéficie de tous les avantages en terme de localisation.

Parking souterrain, ascenseur, terrasse privative, matériaux haut de gamme.

10 appartements du T2 au T4.

Vente en VEFA avec possibilité de personnaliser votre intérieur.

RE 2020 - Livraison 2ème semestre 2024
Architecte Gérald Klaus

GERARDMER

LE BELVEDERE

RESIDENCE



POUR TOUTES INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS
contact@terra-invest.immo ou +33 688 70 84 57



WWW.TERRA-INVEST.IMMO



gt.

GARNIER-THIEBAUT
FRANCE

X



FAUCHON
L'HÔTEL
PARIS

PARURE DE LIT FAUCHON
Disponible sur 5bygarnier-thiebaut.com

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 !

Visites toute l'année sur rendez-vous*
(groupe de 12 personnes minimum)

*à l'exception du mois d'août

Tél : 03 29 60 30 59

www.5bygarnier-thiebaut.com

www.garnier-thiebaut.fr