

hoh - neck

MAGAZINE
MONTAGNE
ART DE VIVRE
MASSIF DES
VOSGES



HIWER 2018



TOUTIMMO

promotion



RÉSIDENCE « LES PEUPLIERS » CHAUMOUSEY

À partir de 100 000€

Immeuble sur les rives du Lac de Bouzey composé de 10 logements collectifs sur trois niveaux (T1 à T5) qui s'inscrit dans un style épuré et contemporain. Légèrement surélevé par rapport au lac, l'immeuble offre une vue imprenable sur la nature environnante.

Garages et carports

Situé entre 15 km d'EPINAL

RT 2012

Architecte : M. Gérald KLAUSS

RÉSIDENCE « GAMBETTA » EPINAL

À partir de 130 000€

Se compose de 3 bâtiments. Proche du centre-ville d'Epinal bordant le parc le Cours et le parking gratuit du champ de Mars, l'immeuble en second corps de bâtiment s'élève sur 6 niveaux. Il est constitué de 27 appartements de standing de types T1 à T5 dont une magnifique villa sur le toit.

Les deux bâtiments sur rue sont composés de 4 appartements et de 4 locaux professionnels.

Garage sous terrain.

Pinel - RT 2012 - Effienergie + - NF HQE

Architecte : M. Gérald KLAUSS



RÉSIDENCE DE « MISELLE III » GÉRARDMER

À partir de 150 000€

Dans un écrin de verdure situé plein sud, sur le coteau de la Haie Griselle le projet s'inscrit en premier lieu dans un environnement privilégié : baigné de soleil, vue sur les pistes, à quelques encablures du centre-ville et du lac, l'emplacement offre de nombreux atouts.

Composé de quatre T2 et d'un T3.

Situé entre LA BRESSE, REMIREMONT, SAINT DIE et EPINAL

RT 2012

RÉSIDENCE « LES SENIORS 2ND TRANCHE » VAGNEY

À partir de 190 000€

Ensemble des 12 villas type T2 et T3 se trouvant au milieu d'un petit village campagnard, à proximité de la nature et à portée immédiate de toutes les commodités d'une ville (commerces, services, transports, écoles ...)

Situé entre GERARDMER, LA BRESSE et REMIREMONT.





Hohneck Magazine

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

Directeur de publication :

Emmanuel Roussat - Tél : 06 08 51 51 45
Email : emmanuel.roussat@wanadoo.fr

Coordination de projet

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

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

Rédacteurs

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

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

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

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

Camille Ferrandon - Tél : 06 50 46 84 19
Email : ferrandon.camille@gmail.com

Régie publicitaire

Jean-Luc Pierré - Tél : 06 07 69 46 44
Email : pierre.jeanluc@orange.fr

Emmanuel Roussat - Tél : 06 08 51 51 45
Email : emmanuel.roussat@wanadoo.fr

Direction artistique

Pascal Dargaisse - Tél : 06 09 53 52 46
Email : studio@dargdesign.com
www.dargdesign.com

Impression

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

Photographe

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

Merci à Cécile pour son aide sur les traductions

ÉDITO

Pour ce 3^e numéro, Hohneck Magazine prend de la hauteur, ou plutôt de l'ampleur ! Il bénéficie en effet d'une distribution renforcée lui permettant d'être vu et lu sur un territoire plus large.

Belgique, Luxembourg, offices de tourisme du Grand Est, salons professionnels à Colmar ou Bruxelles, toute l'équipe est mobilisée, sur le terrain, pour que la confiance placée en elle soit pleinement justifiée. Il nous tient aussi à cœur d'accompagner nos annonceurs sur leurs événements.

Cette volonté d'efficacité s'accompagne - nécessairement - d'un contenu de qualité à même de conquérir de nouveaux lecteurs par une valorisation éditoriale non seulement de la Lorraine, mais aussi de l'Alsace.

Bonne balade au fil de ces 116 pages qui vous conduiront à la rencontre des trésors touristiques de notre région.

Bonne lecture !

For this 3rd issue, Hohneck Magazine is rising up, and keeps on getting bigger and better, thanks to a strengthened distribution allowing it to be seen and read on a wider territory.

Belgium, Luxembourg, "Grand Est" (France Eastern region) tourist offices, trade shows in Colmar or Brussels, the whole team is mobilized on the ground, so that the trust placed in it is fully justified. It is also important for us to accompany our advertisers on their events.

This desire for efficiency is accompanied - necessarily - by quality content able to conquer new readers with an editorial valorisation not only of Lorraine, but also of Alsace.

Enjoy these 116 pages that will make you discover the tourism treasures of our beloved region.

I wish you a good reading!

Emmanuel Roussat
Directeur de la publication



Retrouvez-nous aussi sur :

www.hohneck-magazine.com

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



Crédits photos

COUVERTURE : Damien GUIOT - ACTU : Absolute Absalon : © Romain Laurent - Bois des Lutins : © Michel Laurent - SHOPPING : L'Apéritif le Foin® exalte les Hautes-Vosges - © Chalets Poirot - © te.com - Max Vallon, le vert lui va si bien ! © Julien Marx - Le Lynx, félin discret des Hautes-Vosges © Alain Laurent, © Adobe Stock - Chaud les Trois Fours ! © Alain Niquet - Vosegus, Vosges sauvages © Pierre Colin - Kaysersberg, l'Alsace Authentique © Office de Tourisme Vallée de Kaysersberg - Philippe WILLMANN, l'homme de l'ombre © Agence Zoom © Julien Marx - Massif des Vosges... Terre de Sensations © Sebastiaan Verschooren © Damien Guiot - Ribeauvillé © Fabrice Rambert © Olivier Tisserand - Les Guides Vosgiens - Les Experts de la Météo © Julien Marx - Laurent Mariotte Du bon sens dans les assiettes © François Lefebvre TF1 © Bureau 233 TF1 © Adobe Stock - RESTAURANTS - GERARDMER LA FANTASTIQUE © photos du Fantastic Art - MOTORS DAY © Jérémy Rouzé - AGENDA © Pierre Colin - Photos illustratives © Pixabay © Adobe Stock



Certification PEFC

La certification PEFC garantit que le papier utilisé pour vos impressions provient de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

La priorité au développement durable conduit aujourd'hui à raisonner sur de nouveaux critères tels que la protection de l'environnement, le cycle de vie des matériaux, leur recyclage ou leur impact énergétique.

La certification PEFC : une nouvelle preuve de notre responsabilité environnementale.

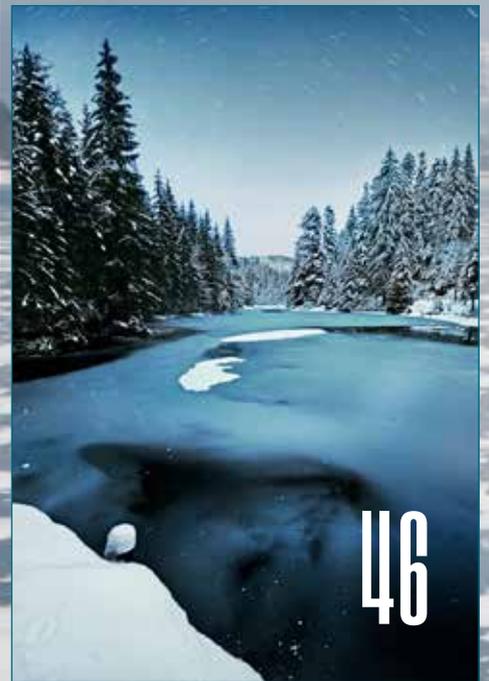
Pour une gestion durable de la forêt !



18



38



46



30



50



58



84

SOMMAIRE

- 06 - **ACTU** > TOUTE L'ACTUALITÉ DU MASSIF
OUR MASSIF' NEWS
- 11 - **SHOPPING** > LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION
THE EDITORIAL STAFF'S FAVOURITES
- 18 - **ART DE VIVRE** > L'APÉRITIF LE FOIN® EXALTE LES HAUTES-VOSGES
FOR THE SAKE OF A VOSGIENNE
- 24 - **TALENT** > MAX VALLON, LE VERT LUI VA SI BIEN !
MAX VALLON, IS GOING GREEN
- 30 - **FAUNE** > LE LYNX, FÉLIN DISCRET DES HAUTES-VOSGES
THE LYNX, DISCREET FELINE OF THE HAUTES VOSGES...
- 38 - **RANDONNÉE** > CHAUD LES TROIS FOURS !
LET'S GO TO THE TROIS FOURS
- 46 - **PHOTOGRAPHIE** > VOSEGUS, VOSGES SAUVAGES
VOSEGUS, WILD VOSGES
- 50 - **PATRIMOINE** > KAYSERSBERG, L'ALSACE AUTHENTIQUE
KAYSERSBERG, AN AUTHENTIC ALSACE
- 56 - **PORTRAIT** > TESSA WORLEY ET PHILIPPE WILLMANN, DUO GAGNANT
TESSA WORLEY & PHILIPPE WILLMANN, THE WINNER TEAM !
- 62 - **SPORT** > MASSIF DES VOSGES... TERRE DE SENSATIONS
THE VOSGES MOUNTAINS... LAND OF SENSATIONS
- 68 - **LOISIRS** > RESORT BARRIÈRE RIBEAUVILLÉ, UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE
RIBEAUVILLÉ, BARRIERE RESORT
- 74 - **PASSION** > LES GUIDES DE HAUTE-MONTAGNE
HIGH-MOUNTAIN GUIDES
- 78 - **INSOLITE** > LES EXPERTS DE LA MÉTÉO
THE WEATHER EXPERTS
- 84 - **GASTRONOMIE** > LAURENT MARIOTTE DU BON SENS DANS LES ASSIETTES
LAURENT MARIOTTE SOME GOOD SENSE IN YOUR DISHES
- 93 - **RESTAURANT** > GUIDE DES RESTAURANTS
RESTAURANT GUIDE
- 104 - **AGENDA** > LES ÉVÉNEMENTS À NE PAS MANQUER
EVENTS NOT TO BE MISSED

CHAMPIONS

Klauss-Péché sur le toit du monde !

« Solides comme le sapin, forts comme la mirabelle », ils l'ont été en remportant l'or au championnat du monde de canoë biplace fin septembre. Les Vosgiens ont fait vibrer leur massif et bien plus encore...

Gauthier Klauss et Matthieu Péché sont passés du bronze olympique à Rio en 2016 à l'or mondial à Pau en 2017. Tout réusit à ces deux sportifs très attachés à leur territoire. « C'est la consécration de beaucoup d'années de travail » déclarent-ils à l'unisson. Au terme d'une descente maîtrisée, les deux céistes ont dû faire preuve de patience avant de connaître leur sort. Cela faisait 20 ans qu'un canoë biplace français n'avait plus emporté ce titre (1997 Adisson/Forgues). De quoi ajouter encore plus de magie à cette médaille pas comme les autres.



Klauss-Péché on top of the world!

« Solid as the fir tree, strong as the mirabelle plum », that's what they were when winning gold at the world championship of two-seater canoe in late September. The two Vosges natives have rocked their mountains and much more...

Gauthier Klauss and Matthieu Péché went from Olympic bronze in Rio in 2016 to world gold in Pau in 2017. Indeed, these two athletes very attached to their territory are highly successful. « It's the consecration of many years of work, » they say in unison. At the end of a controlled descent, the two canoeists had to be patient before knowing their fate. The last time a French two-seater canoe had won this title was 20 years ago (1997 Adisson / Forgues), which adds even more magic to this medal.

INSOLITE

Le Bois des Lutins

De 2 à 102 ans, préparez-vous à un voyage hors du temps au cœur de la forêt des lutins ! Un espace de jeux entre ciel et terre. Ouverture printemps 2018.

Enfants et adultes évoluent ensemble de cabane en cabane, dans un spectaculaire univers de filets surplombant une multitude de jeux, d'expériences et de découvertes insolites : Mer de Filets, Luge des Lutins, Grotte des Trolls, Tyroliennes des Fées, Sentier des Expériences Amusantes...

The Leprechaun's Forest

No matter if you are 2 or 102-year-old; get ready for a trip out of time in the heart of the Leprechaun's forest! A playground between heaven and earth... Opening spring 2018.

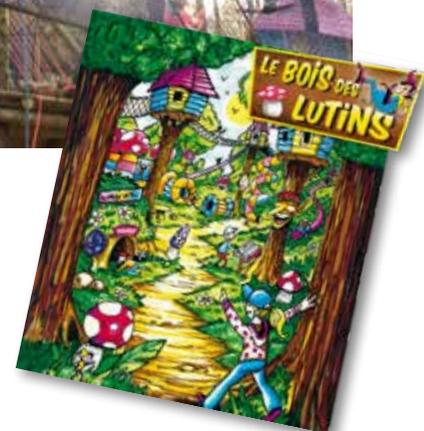
Children and adults evolve together from shack to shack in a spectacular universe of nets overlooking many games, experiences and unusual discoveries. Sea of Nets, Leprechauns' Sled, Cave of the Trolls, Fairy Tyrolean, Trail of the Funny Experiences...

Tél : 03 29 25 62 62

contact@bol-d-air.fr

Infos sur facebook/boldair ou

www.bol-d-air.fr



HISTOIRE

Sur les traces des anciens.

Pour la fête régimentaire de la Garigliano 2017, 600 tirailleurs se sont lancés dans un raid de 36 heures en mai dernier. Ils ont pris le même chemin emprunté il y a 73 ans par leurs glorieux anciens, engagés dans la libération des Vosges. Une magnifique prise d'armes au sommet du Hohneck a clôturé les commémorations.

Garigliano trek: following the footsteps of the elders

Last May, for the 2017 Regimental Day of Garigliano, 600 skirmishers went for a 36-hour trek. They took the same path taken 73 years ago by their glorious elders, committed to the liberation of the Vosges. A magnificent ceremonial on the Hohneck summit closed the commemorations.



SAUT À SKI

Le SAMSE National Tour à Gérardmer

Vous aimez ou voulez découvrir le combiné nordique ? Rendez-vous les 7 et 8 janvier prochains pour assister au SAMSE National Tour. L'AS Gérardmer organise cette mythique compétition couplant saut à ski et ski de fond chaque saison. Incontournable pour tous les amoureux de sensations fortes. Le tremplin des Bas-Rupts d'une longueur de 72 m fera le bonheur de nombreux participants et spectateurs début 2018.

The SAMSE National Tour in Gérardmer

Do you like or want to discover Nordic combined? See you on January 7th and 8th to attend the SAMSE National Tour. Each season, AS of Gérardmer organises this mythical competition that combines ski jumping and cross-country skiing, a definitely not-to-be-missed event for all thrill lovers.

The 72m long ski jump of Bas Rupts will be a delight for many participants and spectators in the beginning of 2018.

Contacts organisation :

Régis André - Tél : 06 88 04 09 07 - regis.andre6@wanadoo.fr
et Régis Ruer - Tél : 06 81 93 35 11 - ruer-regis@orange.fr

**EVASION**

Massif des Vosges, le ski à toute heure!

Le Schnepfenried permet à ses skieurs d'accéder aux pistes à toute heure, avec ses deux nouveaux forfaits : le Middel (accès de 11h à 15h) et le forfait Fin de journée (15h-17h). La station ouvre également certaines de ses pistes jusqu'à 22h. À La Bresse-Hohneck, première station d'Europe à avoir proposé le ski nocturne les lève-tôt sont comblés avec le ski aurore : 9 pistes éclairées et sécurisées qui ouvrent dès 6h du matin, avec en bonus, un petit déjeuner offert pour tout forfait acheté avant 8h30 !

Tarifs : Forfaits Middel et Fin de de journée, à partir de 10€.

Nocturnes les mardis, vendredis et samedis.

Forfaits aurore à partir de 23€/adulte.

Vosges Moutains, come and ski at any time!

The Schnepfenried allows its skiers to access the slopes at any time, with its two new packages: the Middel package (access from 11am to 3pm) and the End of the day package (3pm-5pm). The resort also opens some of its slopes until 10pm. At La Bresse-Hohneck, the first ski resort in Europe to offer night-time skiing, early risers are also satisfied with the Aurora skiing package: 9 lighted and secured slopes that open at 6am, with a free breakfast for all package purchased before 8:30am!

Prices: Middel and End of the day packages from 10€

Night times on Tuesdays, Fridays and Saturdays

Aurora packages from 23€/adult

www.massif-des-vosges.com



FUN

Une nuit en igloo dans les Vosges

Vous rêvez d'une expérience hors du commun à partager avec vos proches ? Passez une nuit dans un igloo après l'avoir construit de vos propres mains (sous les conseils d'un moniteur) ! De quoi vous transformer en inuits d'une nuit.

Cette activité est proposée à la station de la Serva au Champ-du-Feu. Au programme : construction de l'igloo, dîner dans l'auberge attenante, déplacements en raquette, nuit dans un palais de glace sur-mesure.

An igloo for one night in the Vosges Mountains

Do you dream of an extraordinary experience to share with your loved ones? Then why not try to spend the night in an igloo after building it with your own hands (under the advice of a monitor of course)! Live like an Inuit for one night!

This activity is offered at the Serva station at Champ-du-Feu, and here is the program: construction of the igloo, dinner in the adjoining inn, snowshoeing, night in a tailor-made ice palace.

**Infos utiles : Place de la gare - 67190 MUTZIG
Tél : 03 88 38 30 69 - info@traceverte.com**

www.traceverte.com

OLYMPIQUE

JO hiver 2018

Nos athlètes vosgiens ont de belles chances de participer aux prochains Jeux Olympiques d'hiver.

Maxime Laheurte, Gérômois de 32 ans et Antoine Gérard, Vétternat de 23 ans, devraient participer avec l'équipe de France de combiné nordique (saut à ski et ski de fond) aux prochains J.O. en février en Corée du Sud. Les sélections officielles se feront le 21 janvier prochain donc à vos agendas pour suivre le sort de nos athlètes ...

2018 Winter Olympics

Our Vosges native athletes have a good chance of participating in the next Olympic Winter Games.

Indeed, Maxime Laheurte, a 32-year-old Gérômois and Antoine Gérard 23, from the Ventron, should participate with the team of Nordic Combined (ski jumping and cross-country skiing) to the next February Olympic Games in South Korea. The official selections



VTT

Absolute Absalon

Julien Absalon lance son propre Team sous l'appellation Absolute Absalon. La composition de l'équipe comptera uniquement deux coureurs en 2018, Julien Absalon, évidemment, vététiste vosgien double champion olympique mais aussi l'espoir vosgien Néilo Perrin Ganier, 20 ans, sacré champion de France espoir de VTT cross country.

During a press conference at the Roc d'Azur, the information has now been made official that Julien Absalon launches his own team under the name Absolute Absalon. The composition of the team will include only two riders in 2018. Of course it will include Julien Absalon, mountain bike racer double Olympic champion but also the 20-year-old rookie Neilo Perrin Ganier, crowned champion of France espoir in cross country mountain bike.

Devenez propriétaire à Gérardmer...

Chalet l'Etoile des Hautes-Vosges
Disponible à la location.

LEROY IMMOBILIER DEPUIS 1991

ACHETER - VENDRE - LOUER

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

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

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

LEROY IMMOBILIER

23, avenue du 19 Novembre

88400 GERARDMER

03.29.60.87.88 - leroyd2@wanadoo.fr

www.leroyimmobilier.fr

UNE CRÉATION GRAPHIQUE RÉALISÉE PAR...



dargdesign

STUDIO DE CRÉATION VISUELLE

www.dargdesign.com



Une belle
RÉFÉRENCE
pour VOUS montrer NOS
"SAVOIR-FAIRE"



...ET IMPRIMÉE DANS LES VOSGES PAR



L'Ormont

IMPRESSION | PACKAGING | COMMUNICATION

www.ormont-imprimeur.fr



Clairefontaine

*On écrit mieux
sur un cahier
Clairefontaine*



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

FABRIQUÉ DANS LES VOSGES

CAFÉ
ÉPICERIE & BAZAR
ENCAS



MÉMÉ

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

Mémé vous invite à recomposer ce passé dans un lieu atypique et souriant où la nostalgie n'est jamais très loin.



5, place Albert Ferry - 88400 Gérardmer

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

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



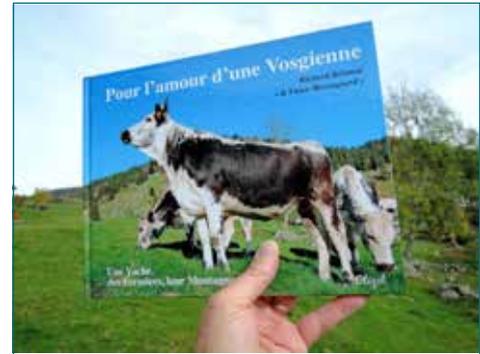
Chef & Sommelier

Le verre à vin Macaron embellira toutes vos tables par son originalité et son élégance. Il rassemble toutes les conditions pour une dégustation parfaite de tous vos vins.

The Macaron wine glass will embellish all your tables with its originality and elegance. It brings together all the conditions for a perfect tasting of all your wines.

Comptoir Hôtellier

4 bis Boulevard de la Jamagne, Gérardmer



“Pour l'amour d'une Vosgienne”

C'est dans cet esprit, et pour l'amour de la Vosgienne que le Vieux Montagnard a rédigé ce superbe album qui met en lumière à la fois cette vache, les fermiers et leur montagne.

For the sake of a Vosgienne

It is in this spirit, and for the sake of the Vosges mountains, that the old Montagnard wrote this wonderful album that highlights this cow, the Farmers and their mountain.

Textes et photos de Richard Brionne

“le vieux Montagnard” Aux Editions Olizel.

Arpin

Veste homme Paul-Emile Victor

Veste tendance en demi-ouverture. Fourrure véritable. Revue et corrigée avec tissu principal stretch qui apporte légèreté et aisance. Zip metal Excella.

Men jacket Paul-Emile Victor

Trendy half-opening jacket, Real fur. Reviewed and corrected with a mainly stretch cloth that brings lightness and ease. Excella metal zip.



Altitude Sport

Place Albert Ferry, Gérardmer

Lampe Monkey

A la frontière entre l'art contemporain et le design existe en version outdoor, coloris noir.

At the border between contemporary art and design exists in outdoor version, black color.

Factory - Remiremont



Garnier-Thiebaut

Housse de couette BON VOYAGE. Turquoise Satin de jacquard TC330 (240x220cm)

Garnier-Thiebaut. Duvet cover BON VOYAGE. Turquoise Jacquard satin TC330 (240x220cm)

Garnier-Thiebaut

4, Place Albert Ferry, Gérardmer

Le Havre de Paix

— INSTITUT DE BEAUTÉ —

Séverine, esthéticienne maître artisan,
vous accueille dans un cadre chalet contemporain.

Entrez dans un cocon chaleureux et serein,
un espace rien qu'à vous,
pour un instant de détente et de bien être.

Reçoit exclusivement sur rendez-vous
22 rue des Breux (chemin des Savoyards)
88120 VAGNEY

☎ 03 29 25 03 73

Bientôt Noël : offrez un moment de relaxation
grâce à nos bons cadeaux !



www.le-havre-de-paix.fr

 facebook.com/lehavredepaix88



Fusalp

Le pull bleu marine du label français Fusalp est idéal à porter sur les pistes de ski. Confectionné dans un mélange léger de laine et de cachemire à maille fine.

The navy blue sweater from the French label Fusalp is ideal to wear on the ski slopes. Made from a lightweight blend of fine-knit wool and cashmere.

Altitude Sport
Place Albert Ferry, Gérardmer

La Tanzanite

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

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

Begin Grandemange
29 rue Charles de Gaulle à Gérardmer



Thalgo

Essence Prodige des Océans - Multi perfection jeunesse globale, si précieuse qu'une seule goutte réactive les signes clefs d'une peau parfaite. Appliquer sur le visage et le cou, avant la Crème, en lissage de l'intérieur vers l'extérieur.

Multi perfection overall youth, so precious that a single drop reactivates the key signs of a perfect skin. Apply on the face and neck, before the cream, smoothing from the inside to the outside.

SPA les Chênes Blancs
Place du Tilleul, Gérardmer - Tél : 03 29 63 06 31
www.grandhotel-gerardmer.com



Mas du Roseau

Bougies 100% végétales made in France
Parfum de Grasse : embaumera votre intérieur pendant environ 25 heures.

Those Grasse Perfume candles 100% of plant origin and made in France will perfume your home for up to 25 hours.

Mémé
Place Albert Ferry Gérardmer



Blanc des Vosges

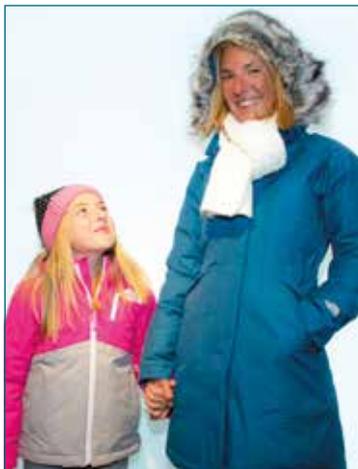
Plaid Orange Katmandou

100 % laine mérinos. Coussins ELECTRE Acier et Paprika. 100 % coton tissage nid d'abeille.

Orange KATMANDOU tartan

100% merino wool. ELECTRE Steel and Paprika cushions. 100% honeycomb weave cotton

Blanc des Vosges
36, rue François Mitterrand, Gérardmer



The North Face

Parka ARTIC pour femme prussien blue, élégance de ville et protection de montagne : imperméable et très chaude.
Veste ski enfant : offrez à votre enfant un confort optimal sur les pistes avec cette veste chaude.

Woman prussian blue ARCTIC Parka, a citizen elegance and protection of mountain: waterproof and very warm.

Children's ski jacket: give your child optimal comfort on the slopes with this warm jacket.

The North Face Gérardmer
15, rue Charles de Gaulle.



Foin de Montagne

L'Insolite Apéritif au Foin de montagne

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

The Unusual Aperitif with Mountain Hay

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

**Les Cuvées Vosgiennes
34, route Vologne, La Bresse**

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

The North Face

La veste 1992 Nuptse est l'une des pièces les plus emblématiques de la collection The North Face®. Conçu pour vous protéger de la météo hivernale, ce modèle reprend les codes des vêtements d'alpinisme.

The 1992 Nuptse Jacket is one of the most iconic pieces in The North Face® collection. Designed to protect you from the cold winter weather, this model follows the codes of mountaineering clothing.



**The North Face Gérardmer
15, rue Charles de Gaulle.**



L'Auberge du Saut des Cuves

L'auberge dispose de 11 chambres pouvant accueillir une trentaine de personnes.

The hostel has 11 rooms that can accommodate up to thirteen persons.

**111 route du Saut des Cuves
88400 Xonrupt-Longemer - Tél : 03 29 63 46 58
www.aubergedusautdescuves.fr**

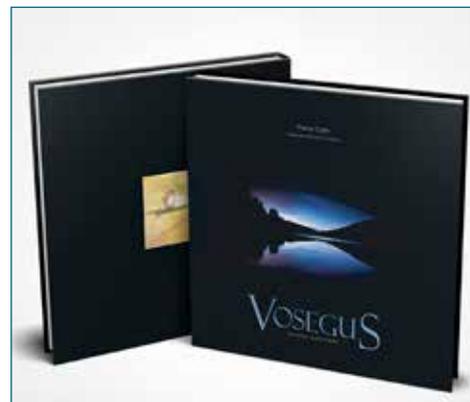


Yon Ka

Time Resist, le nouveau duo jour et nuit anti-âge Yon Ka aux cellules souches végétales régénérantes et au parfum envoûtant de Néroli.

Time Resist, the new anti-aging Yon Ka day and night duo with regenerating plant stem cells and the enchanting fragrance of Neroli.

**Au Havre de Paix - 22 rue des Breux 88120 Vagney
www.le-havre-de-paix.fr**



Vosegus

Vosges sauvages... Avec cet ouvrage sur le massif vosgien, Pierre Colin vous fait découvrir une approche photographique différente... Ce voyage suspendu vous transportera hors du temps

Wild Vosges... With this book on the Vosges mountains, Pierre Colin makes you discover a different photographic approach. This suspended trip will transport you out of time.

**Pierre Colin Photographe
Tél : 06 82 07 08 78
www.pierrecolin.fr**



Fraispertuis City

Au cœur de la forêt vosgienne + de 35 attractions pour toute la famille : Far West, Pirate, Mexicain et Bûcheron. Entre autre, Golden Driller : La tour de chute la plus haute au monde. Timber Drop : le grand huit avec la chute la plus inclinée en Europe.

In the middle of the Vosges forest, more than 35 attractions: Wild West, Pirate, Mexican and Lumberjack. Amongst others, the Golden Driller: The world's highest fall tower. Timber Drop: the roller coaster with Europe's most inclined fall.

**Ouvert d'Avril à Septembre selon calendrier en ligne
Open from April to September according to online schedule on
www.fraispertuis-city.fr**



*Elegance et Tradition au coeur du parc naturel régional
des Ballons des Vosges*



Place du Tilleul - 88400 Gérardmer - 03 29 630 631 - contact@grandhotel-gerardmer.com

www.grandhotel-gerardmer.com



Liu Jo

Jean stretch avec taille haute réhaussée de détails, lignes Bottom Up et jambe skinny. Fermeture par zip et boutons. Résolument féminin, ce modèle est idéal pour un look glamour chic et confortable.

Stretch jeans with enhanced details high waist, Bottom Up and Skinny leg lines. Zip closure and buttons. Boldly feminine, this model is ideal for a chic and comfy glamorous look.

Exoticus, Gérardmer



Strategia

Faites le plein de style avec cette paire de bottines en cuir au coloris doré ! En vente au magasin Courbure *Boost your style with this pair of gold leather boots!*
Shop it now at Courbure store

20 rue Charles de gaulle, Gérardmer
www.courbure-chaussures.fr

A Quiet place

Location de chalets de luxe à Gérardmer

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

Luxury chalets for rent in Gérardmer

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

Contact Virginie : 06 74 66 78 13

www.aquietplace.fr



Gevrey-Chambertin

Domaine Lucien Boillot & Fils. Un Pinot Noir de la Côte de Nuits comme on les aime.
A wine of great complexity on red fruits flavours.
A Pinot Noir from Côte de Nuits as we like them.

Cave de Sidonie, Tél : 09 50 31 76 93
87 boulevard de la Jamagne - Gérardmer



« L'alcool est dangereux pour la santé »



Le Jacquard Français

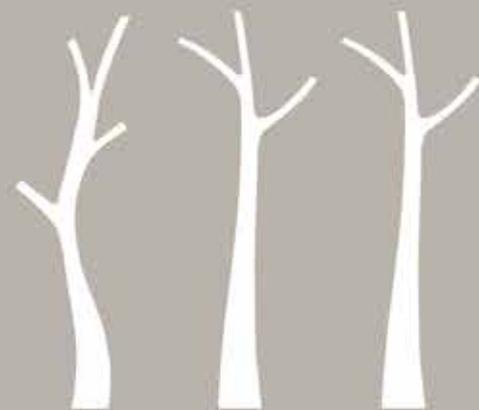
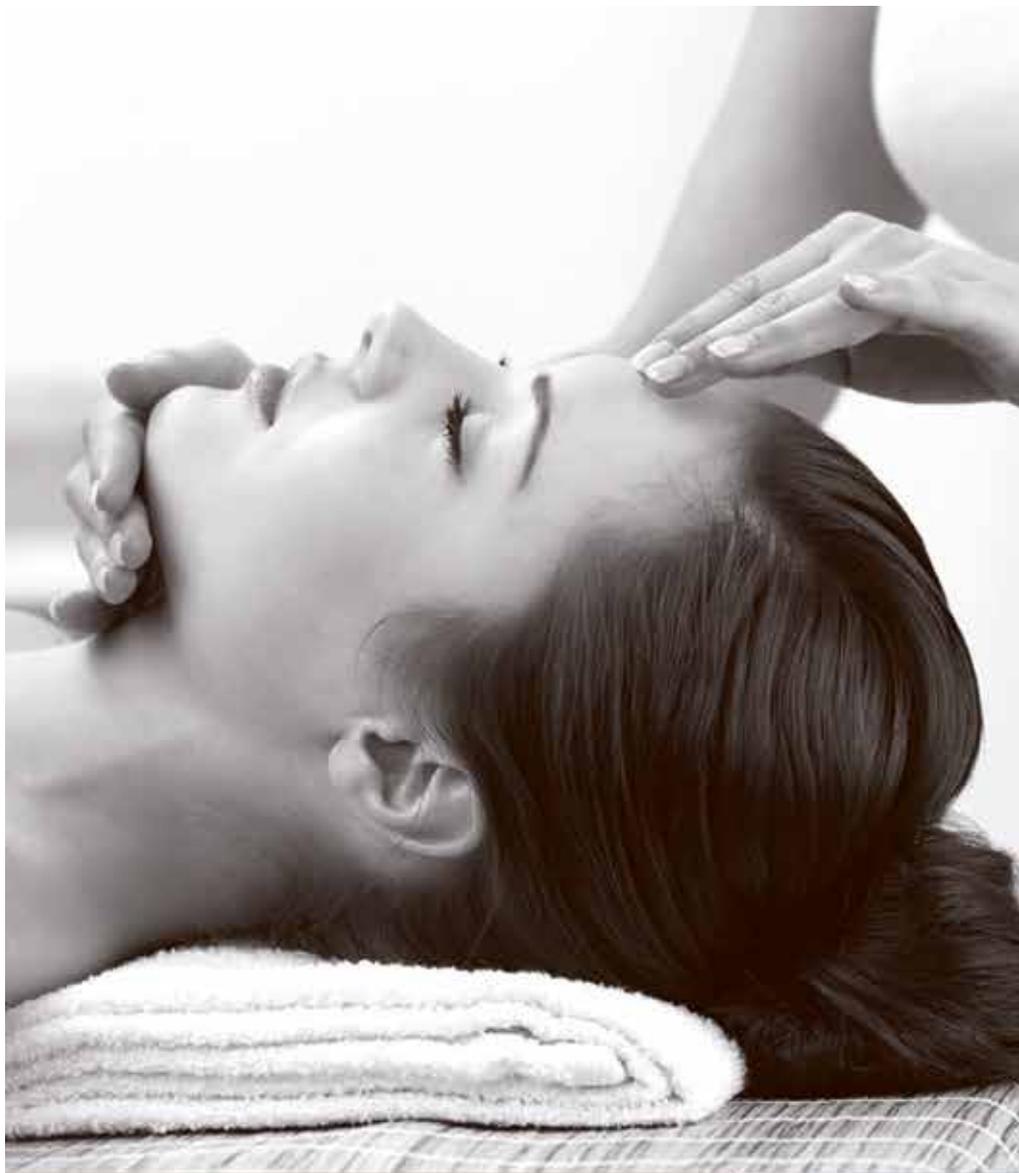
Nappe Etoiles d'hiver

Découvrez la nappe Etoiles d'hiver toute de coton vêtue qui enchantera votre table pour les fêtes de fin d'année !

Discover the winter full cotton table cloth that will enchant your table for the holidays !

35 rue Charles de Gaulle
Gérardmer

www.le-jacquard-français.fr



LES CHÊNES BLANCS

GRAND HÔTEL & SPA

L'ESPACE BIEN-ÊTRE
composé de 5 cabines thématiques

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

LE HEAT CENTER
Espace sensoriel

**OUVERT À LA CLIENTÈLE
EXTÉRIEURE**

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



© Thomas Devard

www.spaleschenesblancs.com

Place Du Tilleul - Gérardmer



GRAND HÔTEL & SPA
LE GERARDMER



Les Cuvées Vosgiennes

Insolite, naturel et haut de gamme L'Apéritif le Foin® exalte les Hautes-Vosges

LA BRESSE, AUX CUVÉES VOSGIENNES, FABRICE CHEVRIER TRANSFORME LA FINE FLEUR DES CHAUMES DES HAUTES-VOSGES EN UN PRÉCIEUX BREUVAGE. "VIN" DE FOIN, "VIN" DE BOIS DE CHÊNE SÉDUISENT UN MARCHÉ DEMANDEUR DE PRODUITS NATURE, PORTEURS DE SAVEURS D'ENFANCE. RENCONTRE AVEC UN CRÉATEUR QUI CULTIVE L'ÂME DU TERROIR ET DE LA MONTAGNE.

L'idée, c'est de faire goûter la nature vosgienne aux gens ! » Et ils y viennent et reviennent, au superbe chalet du 34 rue de Vologne à La Bresse ! Il faut les voir défiler au magasin convivial, pour déguster quoi ? L'apéritif de foin ! Original, non ? Et surtout très bon. Attention : le maître est passé par là.

Comme un grand chef

Biotechnologiste de formation, Fabrice travaille à la façon d'un œnologue. Et il fait du vin à base de plantes du terroir, comme un chef cuisinier maitonne de grands plats. C'est à « *La table d'Angèle* », un restaurant de La Bresse, que Fabrice Chevrier a découvert la glace au foin. Une expression de la quintessence du terroir des Vosges, une révélation, un coup de cœur énorme : « *le défi de réaliser un apéritif au foin est né. La grande toque de La Bresse m'a aidé à élaborer la recette. Un an de recherches ! Il m'a donné de précieux tuyaux sur la sélection du foin : très floral, il est récolté en montagne, dans des endroits sauvages, inaccessibles à la mécanisation ; on y dénombre 50 espèces florales et plus de 100 plantes différentes.* »

Les foins de l'enfance

Tous les arômes fleuris des chaumes vosgiennes condensés dans un verre ! « *C'est un peu notre terroir qui éclate*, dit Fabrice. *L'Apéritif le Foin® fleurit bon le coing, un mélange de pommes-poires, avec des notes de miel, un final subtilement cannelle. Il se marie à merveille avec des dés de fromage comme la tomme de montagne, le bargkass et le foie gras !* »

Découvrir l'Apéritif le Foin®, c'est aussi réveiller des sensations enfouies depuis l'enfance, des parfums subtils qu'on avait oubliés. Un voyage dans le passé et le terroir vosgien : « *Cela sent la montagne au printemps, observe Fabrice, les chaumes quand on passe en période de foins* ». Les prés fraîchement fauchés en été, les regains qu'on fane à l'arrière-saison...

Le message allait-il passer ? Une expérience est tentée en 2012, à l'occasion d'une « marche gourmande » à La Bresse. Bien que le produit soit encore perfectible, il suscite l'engouement des consommateurs : « *c'était un dimanche. Dès le lendemain, on se pressait devant la porte du magasin pour acheter l'insolite Apéritif le Foin® !* »



Connectés, le courant passe durablement

RSE : Responsabilité Sociétale de l'Entreprise

CEERI, «entreprise citoyenne de cœur» intègre la responsabilité sociétale de l'entreprise à son activité commerciale.

RSE et environnement

CEERI s'implique dans le développement durable en respectant mieux l'environnement. Mise en place du recyclage, réduction des consommations énergétiques, réduction des gaz à effet de serre, éco-conception au Bureau d'Études.

RSE et enjeux sociaux

Depuis sa création, les collaborateurs de CEERI sont au cœur de son développement. Tous les associés sont salariés, et tous les salariés sont impliqués dans une démarche de prévention des risques et de qualité de vie au travail.

RSE : une opportunité de business durable

CEERI coopère avec les clients et les fournisseurs qui optent pour une démarche similaire. Cette vision partagée représente des opportunités de business dans la durée pour chacun.



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



Pistes de Ski - Bouée sur Neige - Tapis roulant

Espace Wiidoo - Espace Luge - Sentiers Raquettes

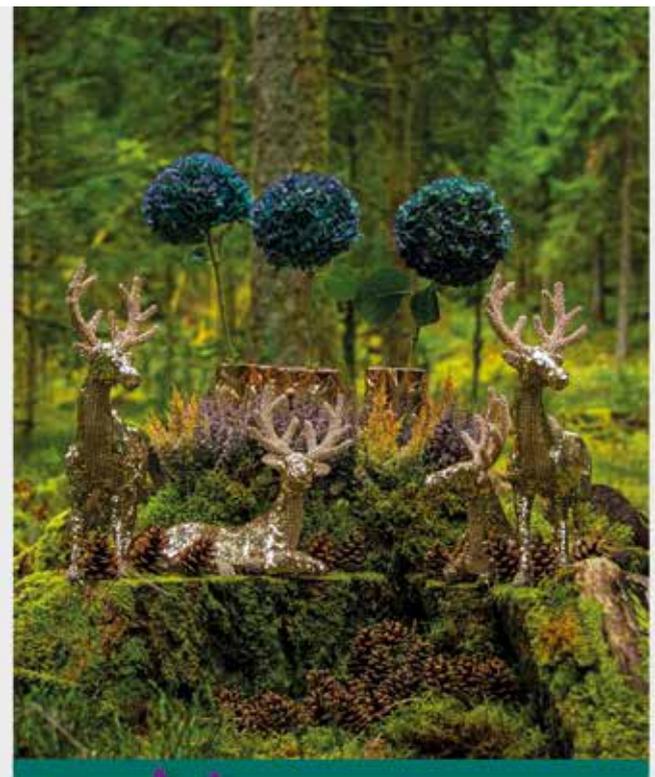
www.wiidoogliss.com
38 Route de Lispach
88250 La Bresse



Tél : 06 38 02 06 45



03 29 25 26 56



L'Hostensia

FLEURISTE • CRÉATEUR

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



Photo : te.com

La palme des ventes

Très rapidement, le vin insolite des Cuvées Vosgiennes se taille une réputation de qualité et d'authenticité. Trois années de suite, il décroche la palme des meilleures ventes au Salon de l'Agriculture à Paris. Fabrice, son heureux inventeur, dépose la marque à l'INPI. En 2013, l'entreprise multiplie par deux sa production annuelle - passant de 10.000 à 20.000 bouteilles. Le rythme de croissance de 10.000 bouteilles par an se poursuit.

Pour soutenir son développement, l'entreprise se dote de locaux plus vastes et fonctionnels. Par son sérieux et son enthousiasme, Fabrice parvient à convaincre les banquiers et la propriétaire d'un terrain très bien situé à La Bresse. Il construit un magnifique bâtiment, avec une zone de production de 300 m² et un magasin attractif, entièrement réalisé par des artisans locaux.

C'est dans ce chalet chaleureux que Fabrice et son épouse Nancy font déguster leur gamme d'apéritifs. Le Graal des produits du terroir : l'insolite Apéritif le Foin®, au bois de chêne, fleurs de sureau sauvage, framboise, rhubarbe, mirabelle, myrtille, bourgeons de sapin, bergamote, et même menthe Mojito !

Accueil convivial garanti : « *En sortant de chez moi, il y a toujours le soleil !* » C'est bien connu, le philtre magique fait naître l'amour.

Le bon dosage

En 2012, le vin de foin connaît un départ foudroyant lors de la marche gourmande de La Bresse, qui sert de test auprès des consommateurs. Il en faut davantage pour satisfaire Fabrice : « *Le vin de foin plaisait à 7 personnes sur 10, il en restait 3 à convaincre. Je pouvais mieux faire. Un jour, j'ai dû préparer le vin avec le peu de foin que j'avais. Et j'ai obtenu le juste équilibre, le bon dosage : 9 personnes sur 10 ont apprécié ce nouvel apéritif, et 7 l'ont adoré* »!

Un elixir

Le foin idéal, plein d'arômes, il faut le dénicher dans des endroits vierges et non exploités, et le faucher haut. Après décoction et vinification, il se transmue en un élixir à 12° d'alcool : douceur, harmonie de saveurs, finesse, étonnante complexité. A consommer avec modération.

Le cercle des goûteurs de nature

Fabrice Chevrier déborde d'idées. Il nourrit le projet d'une randonnée gustative par la dégustation d'apéritif de fruits, de foin, de bois et de plantes. Aux gastronomes du « *cercle des goûteurs de nature* » de se laisser emporter par les saveurs et leurs imaginaires. Dès décembre, un nouvel Apéritif fait son entrée avec des ingrédients qui ne seront pas révélés ; l'apéritif baptisé « *Mystère* »!

Jean-Paul Vannson





Norske Skog
Golbey



PARTENAIRE DE LA FILIÈRE BOIS VOSGIENNE,
POUR UNE GESTION DURABLE DES RESSOURCES NATURELLES

•
UNE ENTREPRISE RESPONSABLE,
LEADER EUROPÉEN DU PAPIER JOURNAL



Plus d'informations sur notre politique environnementale sur
[WWW.norskeskog-golbey.com](http://www.norskeskog-golbey.com)





Les Cuvées Vosgiennes

A insolite, natural, high quality aperitif The “Apéritif le Foin[®]” is exalting the High-Vosges

AT CUVÉES VOSGIENNES IN LA BRESSE, FABRICE CHEVRIER TRANSFORMS THE FINE FLOWER OF THE HIGH-VOSGES STUBBLES INTO A PRECIOUS BEVERAGE. ‘WINE’ OF HAY, ‘WINE’ OF OAK WOOD IS ATTRACTING A MARKET EAGER TO ACQUIRE NATURAL PRODUCTS, REMINDERS OF CHILDHOOD FLAVOURS. WE MET THE CREATOR WHO CULTIVATES THE SOUL OF THE TERROIR AND THE MOUNTAIN.

The idea is to make people taste the Vosges Mountains’ nature! And they keep coming back to the cute cottage situated in La Bresse (34, rue de Vologne)! You have to see them scroll to the friendly store, to enjoy what? The hay aperitif! Pretty original right? And above all very good, thanks to the master.

Like a master chef

Fabrice studied biotechnology, and works like an oenologist. And he makes wine made from local plants, as a chef cooks great local dishes. At «La table d’Angèle», a restaurant in La Bresse, Fabrice Chevrier discovered hay ice cream. An expression of the epitome of the Vosges terroir, a revelation, a huge crush: «the challenge of making a hay aperitif is born, with the best chef of La Bresse helping me to elaborate the recipe. One year of research! He gave me precious tips on the selection of hay: very floral, it needs to be harvested in the mountains, in wild places, inaccessible to mechanization. We can count about 50 floral species and more than 100 different plants.»

Childhood hays

All the floral aromas of the Vosges stubbles concentrated in a glass! «It’s a bit of our terroir that explodes,» says Fabrice. The Apéritif Le Foin[®] has a good taste of quince, a mixture of apple-pears with hints of honey and a subtle cinnamon finish. It goes wonderfully well with cheeses such as mountain tomme, bargkass and foie gras!

To discover the hay aperitif is also a way to awaken feelings buried since childhood, subtle perfumes that had been forgotten. A trip to the past and the Vosges terroir: «It smells like moun-

tains during spring,» says Fabrice, «stubble when we go through a period of hay». The meadows freshly mown in summer, hay fading in autumn...

Was it going to make it? A first try is attempted in 2012, during a «gourmet walk» in La Bresse. Although the product is still perfectible, it arouses the craze of consumers: «It was a Sunday. The next day, we hurried to the store to buy this Insolite Apéritif[®] Le Foin!»

The king of sales

Very quickly, this unusual wine of Cuvées Vosgiennes gets a reputation for its quality and authenticity. Three years in a row, he won the best sales award at the Paris International Agricultural Show. Fabrice, its lucky creator, applied for a trademark. In 2013, the company doubles its annual production - from 10,000 to 20,000 bottles. The growth rate of 10,000 bottles per year continues.

To support its development, the company is acquiring larger and more functional premises. Thanks to his seriousness and his enthusiasm, Fabrice manages to convince the bankers and the owner of a very well located land in Bresse. He built a magnificent building, with a production area of 300 m² and an attractive shop, entirely made by local craftsmen.

It is in this cozy cottage that Fabrice and his wife Nancy have their range of appetizers. The Holy Grail of local products: The Insolite Apéritif Le Foin[®], with oak wood, wild elderberry flowers, raspberry, rhubarb, mirabelle plum, blueberry, fir buds, bergamot, and even mint Mojito!

A warm welcoming is guaranteed: «After leaving

our house, it will always be sunny outside!». It is well known that the magic potion gives birth to love.

The right balance

In 2012, the hay wine has an amazing start during the gourmet walk of La Bresse, which serves as a test with consumers. It takes more to satisfy Fabrice: «The hay wine pleased 7 people out of 10, there still remained 3 to convince. I could do better. One day, I had to prepare the wine with very few hay I had. And I got the right balance, the right mix: 9 out of 10 people enjoyed this new appetizer, and 7 loved it!»

An elixir

It is necessary to find the ideal hay, full of aromas, in virgin and fallow areas, and to mow it up. After decoction and vinification, it is transmuted into an elixir at 12° of alcohol: sweetness, harmony of flavors, finesse, and amazing complexity. To be consumed with moderation of course.

Nature tasters society

Fabrice Chevrier is full of ideas. He nourishes the project of a tasting hike by tasting fruits, hay, wood and plants aperitifs. The «Nature Tasters Society» gastronomes have to let themselves being carried away by the flavors and their imaginations.

Starting from December, a new Apéritif enters the market with ingredients that will not be revealed, and is called «Mystery»!

Jean-Paul Vannson

Max Vallon, le vert lui va si bien!





S'INSTALLER À GÉRARDMER
LORSQUE L'ON EST UN PROFES-
SIONNEL DE L'IMAGE ANIMÉE
MISSIONNÉ SUR DES PROJETS
D'ENVERGURE NATIONALE, VOIRE
INTERNATIONALE, N'EST PAS CE
QUE L'ON POURRAIT APPELER
UN « CLASSIQUE DU MÉTIER ». C'EST
POURTANT LE CHEMIN QU'A DÉCIDÉ
DE SUIVRE MAX VALLON QUI, AUX
RYTHMES EFFRÉNÉS DE LA VILLE
LUMIÈRE, A PRÉFÉRÉ LA QUALITÉ
DE VIE DES MONTAGNES VOSGIENNES...
UN PASSAGE À L'EST COURONNÉ DE
SUCCÈS.

Diplômé de la célèbre École de l'image Gobelins¹, Max Vallon est un infographiste spécialisé dans l'animation. Sur son *curriculum vitae* défilent nombre de collaborations prestigieuses : direction de l'animation pour la série **Mootmoot** d'Éric et Ramzy, animation sur **Un monstre à Paris** avec Mathieu Chedid et Vanessa Paradis, création d'effets spéciaux de personnages 3D pour **Chasseurs de Dragons** et **Moi, moche et méchant**, animation 3D pour **Persepolis** de Marjane Satrapi, etc. « *Toutes ces missions ont été menées lors de ma précédente vie parisienne* » précise le créateur qui, pour son dernier projet en date, a pris le parti d'un retour aux sources, dans sa région natale (né à Épinal, il a grandi à Vittel). « *En revenant sur mes terres, j'ai souhaité privilégier la qualité de vie* » explique-t-il.



Chef de meute

Le projet en question se nomme **Croc-Blanc**, un long-métrage adaptant pour la première fois en animation le mythique roman de Jack London paru en 1906 et contant le parcours initiatique d'un chien-loup en Alaska durant la ruée vers l'or. Conçu en 3D et associant captures de mouvement et animations image par image, le film est réalisé par le Luxembourgeois Alexandre Espigares (oscarisé en 2014 pour son court-métrage **Mr Hublot**) avec les voix de Virginie Efira et Raphaël Personnaz notamment. Une odyssee pour laquelle Max Vallon a pris, en 2016, la tête d'un studio de création basé à Gérardmer. Nommé chef animateur pour le compte du studio d'animation mosellan EJT-Labo et de la société de production Super Prod, il a piloté durant sept mois, en lien avec

le réalisateur et François Cao (directeur de l'animation), tous deux basés à Paris, un groupe de cinq collaborateurs : un producteur et quatre animateurs, dont une personne originaire de Tel Aviv. Leur mission fut plus spécifiquement de donner vie, pour une durée cumulée de 7 minutes, à des loups, chiens, lynx, etc. avec le comportement desquels ils ont pu se familiariser grâce à un séjour au parc de Sainte-Croix.



Les Vosges à bras ouverts

Bénéficiant, entre autres, d'un dispositif proposé par la Région Grand Est pour soutenir les œuvres d'animation - complété par le CNC sur la base d'un euro pour deux euros versé par la collectivité sur le volet production² - et de locaux mis à disposition par la Ville de Gérardmer, l'équipe en place a démontré qu'il était viable d'implanter un projet d'envergure nationale dans les Vosges. « Avec les techniques de communication actuelles, il est possible de travailler à distance » explique Max Vallon. Et il semble que la dynamique porte ses fruits puisque **Croc-Blanc** a déjà reçu, en 2016, le prix de la Fondation Gan pour le meilleur « *Work in Progress Feature Film* » au Festival d'Annecy, référence du genre. Résultat sur les écrans le 28 mars 2018 !

Anthony Humbertclaude

Merci à Max Vallon et Marion Gravoulet

Max Vallon, Studio Streed Lab - max@streedlab.com

www.streedlab.com

Plus d'informations/ More information: Croc-Blanc

www.superprod.net

¹Classée 1^{ère} école au monde en cinéma d'animation en 2017 (source : careerreview.com)

²Le projet **Croc-Blanc** a été soutenu pour un montant de 200 000 euros



A 10 mn de Gérardmer, de son lac et de sa station de ski. Calme et sérénité se dégagent de cet hôtel aux boiseries chaleureuses. Avides d'espace, de grand air, de luxe montagnard, tous vos sens seront comblés. Piscine luxueuse, spa Cinq Mondes, massages beauté et une très belle table tenue par le chef Hervé Cune compléteront votre sentiment de plénitude.



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

La ^{★ ★ ★} JAMAGNE

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

H Ô T E L
R E S T A U R A N T
S P A



2, boulevard de la Jamagne - 88400 Gérardmer
Tél. : +33 (0)3 29 63 36 86 - Fax : +33 (0)3 29 60 05 87
Email : hotel@jamagne.com - www.jamagne.com

Max vallon, is going green

WHEN YOU ARE A PROFESSIONAL OF THE MOVING PICTURE COMMISSIONED ON PROJECTS OF NATIONAL SCOPE, EVEN INTERNATIONAL, SETTLE IN GÉRARDMER IS VERY UNUSUAL. YET IT WAS THE PATH THAT MAX VALLON DECIDED TO FOLLOW, FAVORING THE QUALITY OF LIFE IN THE VOSGES RATHER THAN THE FRANTIC RHYTHMS OF THE CITY OF LIGHTS... A SUCCESSFUL TRANSITION TO THE EAST!

Graduated from the famous École de l'Image des Gobelins (ranked world 1st school in animated cinema in 2017), Max Vallon is a graphic designer specialized in animation. His resume showcases a number of prestigious collaborations as holding the direction of the animation for Eric et Ramzy's **Mootmoot** series, the animation on **A monster in Paris** with Mathieu Chedid and Vanessa Paradis, the creation of special 3D effects on **Dragon Hunters** and **Despicable Me's characters**, and the 3D animation for **Persepolis** by Marjane Satrapi, among others. « *All these missions were carried out during my previous life in Paris,* » says the creator who, for his latest project, has chosen a homecoming in his native region (born in Epinal, he grew up in Vittel). « *When I came back to my land, I wanted to focus on quality of life,* » he explains.

Alpha dog

The project in question is called **Croc-Blanc**, a motion picture adapted for the first time in animation from the mythical novel of Jack London published in 1906. The story tells the initiatory journey of a wolf dog in Alaska during the Gold Rush. Designed in 3D and combining motion capture and frame-by-frame animations, the film is directed by Luxembourger Alexandre Espigares (Oscar winner in 2014 for his short movie **Mr Hublot**) with the voices of Virginie Efira and Raphaël Personnaz. For this odyssey, Max Vallon took the head of a creation studio based in Gérardmer. Named chief animator for the animation studio EJT-Labo and the production company Super Prod, he was in charge for seven months of a group of five persons, along with the director and the animation director, François Cao, based in Paris. The group includes a producer and four animators, including one person from Tel Aviv. Their mission was precisely to bring to life wolves, dogs, lynx, etc. for a cumulative

duration of 7 minutes. They were able to do it thanks to a journey in Sainte-Croix's park where they became more familiar to those animals' behaviors.

The Vosges with open arms

The team showed that it is possible to establish a project of national scope in the Vosges. Indeed, they did benefit of a scheme proposed by the Greater East Region to support animation works, and facilities were made available by the City of Gérardmer, among other supports. « *With the current communication techniques, it is possible to work remotely,* » explains Max Vallon. And it seems that the momentum is paying off. In 2016, **Croc-Blanc** has received the Gan Foundation prize for the best « *Work in Progress Feature Film* » at the Annecy Festival. Results on screens on March 28, 2018!

Anthony Humbertclaude
Thanks to Max Vallon and Marion Gravoulet

Chalet Hôtel

A 1100 m d'altitude...

Atmosphère conviviale et familiale !

Le Collet

et Table de Montagne



A 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'œil omniprésents à la montagne, offrent de belles parenthèses de détente.

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



Le lynx, félin discret des Hautes Vosges...

LE LYNX S'EST RARÉFIÉ DANS LA PLUPART DES RÉGIONS FRANÇAISES DÈS LE XVII^{ÈME} SIÈCLE. L'INTENSIFICATION DU PÂTURAGE EN MONTAGNE, L'EXPLOITATION INDUSTRIELLE DU BOIS QUI CÈDE PLACE AUX CAMPAGNES CULTIVÉES, L'UTILISATION DES ARMES À FEU QUI SE LIBÉRALISE AVEC LA PRATIQUE ORGANISÉE DE LA CHASSE DÈS 1789, VONT CONDUIRE L'ESPÈCE DROIT VERS L'EXTINCTION ENTRE LE XVIII^{ÈME} ET LE XX^{ÈME} SIÈCLE.

De 1983 à 1993, le seul programme de lâcher autorisé en France permet la réintroduction dans le Massif vosgien, de 9 femelles et 12 mâles.

Un grand projet qui devait permettre au lynx de recoloniser les espaces où jadis il vécut. Le Massif vosgien dans son ensemble était considéré comme particulièrement favorable au retour de l'espèce. Une dizaine d'animaux survivent, dont seulement quatre femelles et six mâles, qui fondent la population actuelle.

Nombreux sont ceux qui croient le voir, d'autres en rêvent. Le fauve ne craint pas la présence de l'homme, ce qui le rend vulnérable, en réalité il reste discret, on le rencontre peu.

Un lynx adulte sédentaire possède un grand territoire, il affectionne les vastes massifs forestiers.

Plus de 450 km² pour certains mâles, de 120 à plus de 300 km² pour les femelles. Un autre individu peut partager une partie du territoire,



Photos Alain Laurent



Pourtant, après les différentes disparitions prématurées de certains lynx réintroduits, le développement d'une population pérenne ne semble pas envisageable. Mais le lynx « s'accroche »...

s'il est du sexe opposé.

Le comportement territorial du lynx et l'importante étendue de son territoire conduisent à une densité de population naturellement faible.



Les Georgettes
PARIS

Bijoux personnalisables aux couleurs interchangeables

*Une création originale de Altesse Paris
Fabriqués en France*

BIJOUTERIE
BEGIN GRANDEMANGE
29 Rue Charles de gaulle - 88400 GÉRARDMER

Marques, modèles et brevets déposés. Droit d'auteur © 2017 Altesse

Courbure
Chaussures et accessoires



Cet hiver osez l'originalité!

20 Rue Charles de Gaulle, 88400 Gérardmer
03 29 60 43 92



Le félin fréquente régulièrement les milieux abrupts et rocheux et apprécie particulièrement les lisières où il capture ses proies, essentiellement des ongulés de taille moyenne, notamment le chevreuil ou le chamois. La proie est consommée méthodiquement durant cinq à six nuits.

La situation actuelle du lynx dans le Massif vosgien entraîne des interrogations. La qualité des milieux naturels lui est réellement favorable et ces derniers ne se sont pas dégradés depuis les années 80, qui marquent le retour de l'espèce dans la région.

Les massifs forestiers continus lui procurent des espaces de quiétude et pallient la forte présence humaine. Les ressources alimentaires principales, dont le chevreuil et le chamois, sont présentes en effectifs importants. Cependant, l'isolement géographique de la petite population limite considérablement son extension et l'existence d'infrastructures routières et ferroviaires, contraignent les éventuels échanges avec le massif du Jura. D'autre part, les facteurs liés à la mortalité des lynx sont

d'origine humaine, collisions et surtout le braconnage, pour 80% des cas...

Aujourd'hui, l'Observatoire des Carnivores Sauvages (OCS) identifie la présence régulière de deux individus présents dans le Massif vosgien.

Le lynx appelé « *Bingo* », est un animal qui a rejoint en fin d'année 2014, le Sud des Hautes-Vosges, après avoir parcouru environ 100km à vol d'oiseau depuis le massif du Jura.

Un autre lynx, qui se nomme « *Arcos* » issu du programme de lâcher en Allemagne dans le Palatinat, a lui aussi parcouru de nombreux kilomètres pour se cantonner actuellement dans les Hautes-Vosges.

D'autres indices attestent de la présence de l'espèce dans la montagne vosgienne, mais il est certain que les effectifs sont actuellement particulièrement faibles.

Alain LAURENT



The lynx, discreet feline of the Hautes Vosges...

Since the 17th century, the lynx became very rare in most French regions. Between the 18th and 20th centuries, the intensification of grazing in the mountains, the wood industrial exploitation giving way to cultivated countryside and the use of firearms liberalized with the organized practice of hunting (1789), led the species towards extinction.

From 1983 to 1993, the only authorized program of release in France allowed the reintroduction into the Vosges Massif of 9 females and 12 males.

This major project was meant to allow the lynx to recolonize the spaces where he once lived. The Vosges Massif as a whole was considered particularly favorable for the return of the species. Only four females and six males survived and formed the current population.

However, after the various and premature disappearances of some of the reintroduced lynx, the development of a perennial population does not seem possible. But the lynx hold on to it...

Many people think they saw it, others dream of it.

The beast does not fear the presence of humans, which makes him vulnerable. But in fact he remains very discreet and almost impossible to meet.

A sedentary adult lynx has a large territory and likes the vast forest massifs, over 450 km² for some males, from 120 to more than 300 km² for females. Another individual may share a part of the territory if he is from the opposite sex.

The territorial behavior of the lynx and the large extent of its territory lead to a naturally low population density.

The feline usually lives in steep and rocky environments and particularly appreciates the edges where it catches its prey, mainly medium-sized ungulates, notably deer or chamois. The prey is methodically consumed for five to six nights. The current situation of the lynx in the Vosges Massif leads to questions.

The quality of the natural environment is really favorable to him and these last ones have not deteriorated since the 80s, which marks the return of the species in the region.



HOSTELLERIE
Les Bas Rupts
◆◆◆◆



LA BONNE ÉTOILE DES BAS-RUPTS

L'ÉTOILE DES BAS-RUPTS N'A PAS FINI DE BRILLER SUR GÉRARDMER. UNE CUISINE CLASSIQUE REVISITÉE, DES SAVEURS TRÈS FLATTEUSES, UNE SUPERBE CARTE DES VINS : AUTANT D'ÉLOGES DÉCERNÉS PAR LE GUIDE MICHELIN. PARMIS LES 100 MEILLEURES CARTES DES VINS DES RESTAURANTS DE FRANCE.

POUR LA 38^{ÈME} FOIS, LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE DES BAS-RUPTS À GÉRARDMER BRILLE DANS LA CONSTELLATION DES MEILLEURES MAISONS. RELAIS ET CHÂTEAUX DEPUIS L'AN 2000, L'HOSTELLERIE DES BAS-RUPTS CONFIRME SON EXCELLENCE AVEC UN ACCUEIL CHALEUREUX, UN CONFORT COSY ET UN CADRE NATUREL, PROPICE À LA DÉTENTE. **DU LUNDI AU VENDREDI, LE MIDI : MENU DE L'ÉTOILE À 39 €**

Le restaurant est fermé le mardi midi en basse-saison.





The continuous forest massifs provide him spaces of tranquility and palliate the strong human presence. The main food resources, including deer and chamois are present in large numbers.

However, the geographical isolation of the small population considerably limits its extension and the existence of road and rail infrastructures make it difficult to have exchange with the Jura massif. On the other hand, factors related to lynx mortality are of human origin, collisions and especially poaching, for 80% of cases...

Today, the Observatoire des Carnivores Sauvages (Wild Carnivore species Observatory) identifies the regular presence of two individuals present in the Vosges Massif.

The lynx called «Bingo» is an animal that joined the south of the Hautes Vosges in the end of 2014, after having traveled about 100km from the Jura massif.

Another lynx, named «Arcos» from the German release program in the Palatinate, has also traveled many kilometers to currently stay in the High Vosges.

Other evidence indicates the presence of the species in the Vosges Mountains, but it is certain that the numbers are currently particularly low.

By Alain LAURENT



gt.

GARNIER-THIEBAUT
FRANCE

LINGE DE MAISON
fabriqué à Gérardmer

Nos magasins :

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



Venez visiter notre usine !

Tél : 03 29 60 30 59
Les visites de groupe (12 personnes minimum)
ont lieu toute l'année sur rendez-vous
à l'exception du mois d'août



Photos : Alain NIQUET

Chaud les 3 Fours !

RIEN DE TEL QU'UNE ESCAPADE EN RAQUETTES POUR SE RÉ-CHAUFFER AUX TROIS-FOURS, UN SITE RÉPUTÉ POUR LA PERSISTANCE DE SON ENNEIGEMENT. SUR CE DERNIER CARRÉ BLANC, IL N'EST PAS INTERDIT DE S'ÉMERVEILLER. EN ROUTE POUR LES FABULEUSES FALAISES DE LA MARTINSWAND ET LE CIRQUE DE LA MARTINSWAND !

Départ de La Schlucht. 1139 m d'altitude, une température moyenne annuelle de 3,5 degrés, la même qu'à Reykjavik, en Islande ! On chausse les raquettes, et hop, en avant pour une première grimpe à travers les bosquets. Sur un sentier très agréable, les ramures vous frôlent le visage.

La Sibérie vosgienne

On se faufile sous les sapins. Rapidement, des perspectives se dégagent : sur le bassin rhénan, la plaine d'Alsace, la Forêt Noire. Les raquettes glissent sur une moquette douce, foulent la neige vierge dans une ascension régulière. Peu à peu, les sapins cèdent la place à des hêtres de plus en plus râblés et tordus, résistant au froid et aux vents d'altitude. Les troncs sont blanchis d'une neige collée sur le même côté.

En montant, on prend de la hauteur sur le paysage, la vallée. On souffle un peu, le temps de découvrir des empreintes d'écureuils. Ici, à 1300 mètres, pousse la même végétation qu'à 2500 mètres dans les Alpes. La Sibérie vosgienne.

Le Domaine skiable alpin de Gérardmer

A 5 minutes du centre-ville, 21 pistes de tous niveaux
au cœur de la forêt des Hautes-Vosges !



40km de pistes

19 remontées mécaniques

ski nocturne

snowpark & boarder cross

173 enneigeurs

Nouveau !

TÉLÉSIÈGE EXPRESS
pour plus de confort, de vitesse,
et de sécurité.

ESPACE DE SERVICE avec salle
hors-sac et consignes à skis.



Domaine Skiable Alpin
de Gérardmer

239 Chemin de la Rayée
88400 Gérardmer
03 29 60 04 05

www.gerardmer-ski.com



Photos : Alain NIQUET

Vertige de beauté

Et soudain, surgit la citadelle de la Martinswand (1373 mètres), protégée par un fossé, un abîme, un gouffre de brumes. La zone est dangereuse. « *Ne pas trop s'approcher, rester toujours à dix mètres des bords de la corniche !* » met en garde Alain Niquet, accompagnateur en montagne au bureau de Gérardmer. Valse lente et délicieux vertige du regard. Le panorama est grandiose sur la chaîne des sommets, sur sa Majesté le Hohneck (1364 mètres) : plongée grisante sur une scène vertigineuse. Ce skieur casse-cou va-t-il dévaler la coulée de Falimont (1306 mètres) ? Il finit par reculer. Attention, plaques à vent ! Les rafales font tourbillonner la neige, qui façonne des plates-formes malignes, des corniches d'une beauté fatale.

Le diadème d'or blanc des Vosges

Pour l'heure, on respire la vie, on se ressource à plein poumon dans une nature préservée. Tout pimpant, dopé par l'effort et l'oxygène, on gagne un belvédère d'où la Jungfrau, 300 km à vol d'oiseau, paraît à portée de main. Cap sur l'auberge-refuge des Trois-Fours. Un

nom qui doit son origine aux trois fours à bois de la ferme qui règne sur les lieux. Spectacle éblouissant : les cristaux de neige brillent comme autant de diamants sur la parure de la chaume. Dans le sous-bois, une pellicule de givre sertit les branches argentées. Tout autour, des sapins truffés de dentelles ploient sous l'or blanc. Quel orfèvre, ce massif vosgien !

Essayez l'igloo !

Une expérience insolite ? Répondez à l'invitation des accompagnateurs en montagne du massif des Vosges ! Ils vous proposent une nuit sous l'igloo en immersion totale dans la nature. Tous les vacanciers apprécient cette plongée hors norme dans le silence, la paix, le retour aux sources. Rondement construit sur place avec le conseil d'accompagnateurs experts, l'igloo aux parois bien lisses offre une température très agréable de zéro à 4°.

Le rite du vin chaud

Tradition de la balade dans les Vosges : le vin chaud, la tisane aux plantes de la montagne ou

la liqueur aux bourgeons de sapin... Des potions magiques qui requinquent les marcheurs et les émules de la raquette. Les accompagnateurs offrent deux randos en une : celle qui précède... et celle qui suit le vin chaud ! Un philtre de bonne humeur.

Cinq loups dans la montagne

Alain Niquet les a capturés dans une photo : cinq loups ont trouvé refuge depuis cinq ans dans la montagne vosgienne. La meute avance à la queue leu leu, chacun posant le pas sur la trace précédente, histoire de ne laisser qu'une empreinte. Loin de vouloir attaquer l'homme, l'animal traqué durant des siècles le fuit. L'atavisme.

Jean-Paul Vannson



Altitude

SPORT OUTDOOR

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

Entrez dans l'action

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

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



Les Energies Renouvelables

EDLIEN / HYDRAULIQUE / PHOTOVOLTAIQUE

SNC
SAINT-LAURENT ENERGIE

1475 ROUTE DES FIES
88400 XONRUPT-LONGEMER
Tél : 03 29 64 14 46
Fax : 03 29 32 31 12
Mail : saintlaurentenergie@wanadoo.fr

Let's go to the Trois Fours

THERE'S NOTHING BETTER THAN A SNOWSHOE HIKE TO WARM UP AT LES TROIS-FOURS, A SITE KNOWN TO BE OFTEN VERY SNOWY. WHEN YOU'LL BE THERE, YOU WILL DEFINITELY BE THRILLED BY THE VIEW...

EN ROUTE TO THE FABULOUS CLIFFS OF MARTINSWAND AND THE MARTINSWAND CIRCUS!



Departure from the Schlucht, an altitude of 1139m, an average annual temperature of 3.5 degrees, the same as in Reykjavik, Iceland! Put your snowshoes on, and get ready for a first climb through the groves. Enjoy the antlers caressing your face on this lovely pathway.

A bit of Siberia in the Vosges

We sneak under the trees. Quickly, perspectives emerge on the Rhine basin, the Alsace plain, the Black Forest. Snowshoes glide on a soft carpet, walk the fresh snow in a regular ascent. Gradually, the firs give way to beeches more and more ragged and twisted, resistant to cold and high winds. The trunks are bleached with snow stuck on the same side. While climbing, we increase in height on the landscape, the valley. We breathe a little, time to discover the footprints of squirrels. Here, at 1300m, grows the same vegetation as at 2500m altitude in the Alps.

Vertigo of beauty

And suddenly appears the citadel of Martinswand (1373m), protected by a moat, an abyss, a gulf of mists. The area is dangerous. «Do not get too close, always stay ten meters from the edges of the cornice!» warns Alain Niquet, mountain guide at Gérardmer's office.

Watching it is like a slow waltz and a delicious vertigo. The panorama on the chain of summits, especially on the Hohneck (1306m), is stunning, like an exciting dive on a vertiginous stage. Will this daredevil skier run down the Falimont (1306 m)? He ends up backing up. Be careful, wind slabs! The gusts swirl the snow, which shapes malicious platforms, cornices of a fatal beauty.

The white gold diadem of the Vosges

For the moment, we breathe deeply, we are fully energized in a preserved nature. All dashing, boosted by the effort and the oxygen, we arrive to a belvedere from where the Jungfrau, 300 km as the crow flies, seems at hand. On the way to the shelter hostel of Trois-Fours, a name that owns its origin from the three firewood stoves of the farm, appears a dazzling show. The snow crystals shine like so many diamonds on the adornment of the stubble. In the undergrowth, a thin film of frost has crimped the silvery branches. All around, pines full of lace bend under the white gold. What a goldsmith, this Vosges massif!

Try the igloo!

Attracted by an unusual experience? Then respond to the invitation of mountain guides in

the Vosges Mountains! They offer you a night inside an igloo in total immersion with nature. All holidaymakers enjoy this exceptional dive in silence and peace. Well built on the spot with the advice of expert guides, the igloo with smooth walls offers a very pleasant temperature from zero to 4°.

The mulled wine rite

Tradition of the walk in the Vosges: the mulled wine, the herbal tea of the mountain or the liqueur with the buds of fir... Those magic positions are very good for perking up walkers. The guides offer two hikes in one: the one before ... and the one following the mulled wine, a true filter of good mood!

Five wolves in the mountain

Alain Niquet captured them in a photo. For five years now, five wolves have taken refuge in the Vosges Mountains. The pack progresses in a single file, each taking precedence over the previous trace, just to leave one footprint. Far from wanting to attack the man, the animal hunted for centuries flees him, it's a historical atavism

Jean-Paul Vannson

M - Bistrot de Montagne Atelier-Restaurant La Bergerie

4 place Albert Ferry
88400 GERARDMER
03 29 42 40 89



M - Bistrot de montagne & Atelier-Restaurant La Bergerie

Direction le coeur de Gérardmer avec M- Bergerie, une adresse surprenante dans un décor de montagne qui ne manque pas d'originalité. Savourez un délicieux cocktail dans une véritable télécabine, et dégustez quelques tapas, confortablement installés dans de larges fauteuils en cuir. L'esprit très lounge et cosy de ce bar à vin vous séduira sans aucun doute.

Côté restauration, un concept original : une cuisine de montagne associée à l'atelier Thai, avec sa fondue aux 4 fromages et sa charcuterie artisanale, sans oublier les hamburgers revisités et les fameuses flamenküches. Un choix varié qui fait la force de cette belle adresse. Cuisine goûteuse, produits sélectionnés de qualité, et savoir-faire « maison ».

Un endroit incontournable à Gérardmer pour se détendre. Soirées autour du vin tous les jeudis et concerts les vendredis soirs.

M

Bistrot - Montagne



ATELIER · RESTAURANT

La Bergerie



Nouveau à Gérardmer

Découvrez un concept unique ! VILLA LOCA, restaurant-kotta grill et bar à tapas, vous accueille dans un décor décalé et festif. Plus qu'un restaurant, un lieu de folie avec de multiples soirées à thème et une sono d'enfer pour terminer vos soirées endiablées debout sur les tables.

5 boulevard Kelsch
88400 GERARDMER
06 81 16 95 93

Placer l'humain au centre de leurs réalisations est la clef de l'association de M-La bergerie, Villa Loca et Black Pearl Club. Leur volonté est de proposer des solutions adaptées à vos manifestations. 3 adresses incontournables de l'événementiel pour vos séminaires, anniversaires, enterrements de vie de jeune fille/garçon. N'hésitez pas à contacter Sonia pour l'organisation de vos soirées et séjours inoubliables à Gérardmer.

Contact événementiel :
HENZLER Sonia
06 08 17 37 13
soniahenzler9@gmail.com

www.resto-club-gerardmer.fr



**black
pearl** club

Black Pearl Club - Bar de nuit

De 23h à l'aube - du mercredi au dimanche
2C place Albert Ferry - 88400 GERARDMER
06 12 71 33 40 - Facebook : Black Pearl Club



Vosegus

Vosges sauvages

PIERRE COLIN NE SE DÉFINIT PAS COMME UN PUR PHOTOGRAPHE NATURALISTE : SA DÉMARCHE SE SITUE À MI-CHEMIN ENTRE LE REPORTAGE SUR LA NATURE ET L'ESTHÉTISME.



Né en 1969, à Nancy, Pierre Colin se distingue de façon précoce par son goût de l'école buissonnière. Déjà il a le désir de voir sans être vu, de jouer à cache cache dans la forêt. Un résultat notable de la scolarité du collégien est d'avoir rallié Arches à Epinal exclusivement à travers bois.

Dans son dernier ouvrage, il met en valeur les richesses de notre massif :

Quelle est la spécificité de votre approche ?

PC - Vosegus est mon second livre sur les Vosges. Je crois que celui-ci est un ouvrage plus abouti car j'ai trouvé un équilibre dans le traitement de mon sujet. J'ai mis beaucoup de soin à dépasser le simple inventaire de plantes, de paysages et d'animaux. J'ai conçu chaque cliché comme une mise en scène.

Vosegus est un livre original dans sa présentation. Pouvez-vous nous en expliquer la démarche ?

PC - Oui j'ai essayé de renouveler le genre. D'ailleurs je ne me définis pas comme un pur naturaliste dont le travail consiste à reproduire ou à constater. Mon approche est avant tout artistique. J'ai choisi de ne pas commenter les photographies car elles parlent d'elles-mêmes.

J'ai préféré fournir des données techniques dans les légendes.

Les clichés étonnent même les plus fins connaisseurs du massif, pourquoi ?

PC - Parce que nous sommes toujours très étonnés des richesses de notre région. C'est vrai que parfois on a l'impression d'être en Ecosse, en Norvège ou au Canada. Si je surprends les amateurs du massif en les transportant ailleurs, alors j'ai atteint mon but. C'est aussi une manière de promouvoir notre territoire.

Vous vivez en immersion dans la nature, quels conseils donner aux randonneurs qui souhaiteraient marcher dans vos pas ?

PC - Je leur conseillerais de s'informer sur les zones qu'ils veulent parcourir : quels sont les espaces protégés, quelles sont les espèces fragiles ? Pour ma part je mets tout en œuvre pour perturber la vie sauvage le moins possible. J'ai d'ailleurs conçu et réalisé Vosegus dans cet état d'esprit. J'espère que le livre aura aussi une portée pédagogique au delà de la recherche du Beau.

Texte de Antoine Courroy

www.pierrecolin.fr

Vosegus, Wild Vosges

PIERRE COLIN IS NOT DEFINED AS A PURE NATURALIST PHOTOGRAPHER. HIS APPROACH IS HALFWAY BETWEEN A REPORT ON NATURE AND AESTHETISM.

Born in 1969 in Nancy, Pierre Colin early stood out by his interest for truancy. He already has the desire to see without being seen, to play hide and seek in the forest. A significant result of the schoolboy is to have rallied Arches to Epinal exclusively through the woods.

In his latest book, *Vosegus*, he highlights our mountains' prosperity:

What is the specificity of your approach?

P.C. - *Vosegus* is my second book on the Vosges massif. I think this one is a more accomplished work because I found a balance in the way I treat my subject. I took great care to go beyond the simple inventory of plants, landscapes and animals. I conceived each shot as a staging.

The photographs impress the finest connoisseurs of the massif, why?

P.C. - Because we are always very surprised by the prosperity of our region. It's true that sometimes you feel like you're in Scotland, Norway or Canada. If I am able to surprise the amateurs of the mountains by transporting them elsewhere, then I did reach my goal. It is also a way to promote our territory.

You live completely immersed in nature, so what advice can you give to hikers who would like to follow your steps?

P.C. - I would advise them to learn about the areas they want to travel: what are the protected areas, what are the threatened species? For my part I do everything to avoid disrupting wildlife. I have also designed and directed *Vosegus* in this state of mind. Indeed, I hope



***Vosegus* is an original book in its presentation. Can you explain the process?**

P.C. -Yes, I tried to renew the genre. Besides, I do not define myself as a pure naturalist whose work consists in reproducing or observing. My approach is above all an artistic one. I chose not to comment on the photographs because they speak for themselves. Instead, I preferred to provide technical data in the captions.

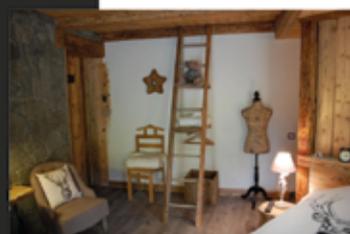
that the book can serve a pedagogical purpose beyond the pursuit of beauty.

Text by Antoine Courroy.

www.pierrecolin.fr

Là Haut & Spa

*Chambres d'hôtes nature
... et inspirées !*



Sur les hauteurs du village de Ventron dans le massif des Hautes Vosges, le chalet «Là Haut & Spa» propose trois chambres d'hôtes, une Suite et un espace bien être à savourer. Le site offre un accès direct aux pistes de ski alpin et nordique, les sentiers de randonnée pédestre, raquettes et vtt sont au pas de votre porte. Esprit nature de rigueur pour un séjour sportif, gourmand ou contemplatif !



VENTRON - HAUTES VOSGES
www.la-haut-et-spa.com



Kaysersberg, l'Alsace authentique

ÉLU « LE VILLAGE PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS¹ » EN 2017, KAYSERSBERG - AUJOURD'HUI KAYSERSBERG VIGNOBLE² - EST L'UNE DES PÉPITES TOURISTIQUES DE L'ALSACE. DOTÉE D'UN CHARME PITTORESQUE, LA COMMUNE SÉDUIT TANT PAR SON PATRIMOINE, SES ITINÉRAIRES BALADES ALENTOUR, QUE SON MARCHÉ DE NOËL RÉPUTÉ. PREUVE DE CET ENGOUEMENT, PRÈS DE 700 000 VISITEURS S'Y RENDENT CHAQUE ANNÉE !







Vosges Location

Le Gîte de groupe réinventé



Aménagements uniques (tels que salle de danse privative, salle de jeux avec l'ensemble des jeux gratuits), damier et échiquier géants, jeu de quilles, mini-golf, terrain de basket, volley... De la location en gestion libre, à la ½ pension ou pension complète, c'est vous qui déciderez de l'option la mieux adaptée. Dans tous les cas, c'est un dépaysement au cœur de la nature garanti !

Dans les Hautes-Vosges, à proximité des stations de ski de La Bresse, Ventron et Gérardmer, nos 3 gîtes de groupes (de 10 à 36 personnes) spacieux et adaptés à vos besoins vous accueilleront toute l'année.

Ferme de la vieille route du col (10 à 16 pers. 145 m2)

Gîte du tilleul (10 à 31 pers. 480 m2)

Gîte du montagnard (10 à 36 pers. 850 m2)

Marielle et Jean-Claude KUENTZ – 88310 Ventron - 06-76-22-35-88

www.vosgeslocation.fr – contact@vosgeslocation.fr



Si sur une ancienne voie romaine et étape de la route des vins d'Alsace (Cf. Hohneck Magazine n°2, page 46), Kaisersberg signifie en langue régionale « *Montagne de l'Empereur* », un nom que le village doit au château impérial du Schlossberg qui le surplombe telle une sentinelle ayant traversé les époques. Cette place forte datant du début du 13^e siècle fut longtemps l'un des bastions stratégiques de la maison des princes de Hohenstaufen (lignée à laquelle appartient notamment l'empereur Frédéric I^{er}, dit Barberousse). Son escalier aux 100 marches menant au sommet du donjon offre une vue imprenable sur les environs.

Vision panoramique

Du haut de cette « *vigie* », le visiteur peut admirer l'incarnation du village alsacien typique qu'est Kaisersberg. Situé à 10 kilomètres à l'ouest de Colmar, au cœur du Parc naturel régional des Ballons des Vosges, la bourgade est blottie au cœur d'une magnifique vallée abritant aussi ses voisines Ammerschwihr et Katzenthal et où s'épanouissent vignobles, habitats traditionnels et parcours de randonnées. Pédestres ou cyclistes, ces derniers permettent de gagner le haut de la vallée, ses fermes-auberges et ses villages montagnards (Fréland, Labaroche, Lapoutroie, Orbey ou Le Bonhomme), mais offrent également un accès à la célèbre Route des Crêtes qui relie les points culminants du secteur. Durant la saison d'hiver, la station de ski du Lac Blanc, toute proche, permet sur quelque 14 kilomètres de pistes alpines et 78 kilomètres de tracés nordiques ou

raquettes de tutoyer la ligne bleue des Vosges et de profiter de panoramas grandioses.

Mais à Kaisersberg, fin d'année rime aussi et surtout avec marché de Noël, un marché de référence accueillant, au sein de ses traditionnels chalets, de nombreux artisans. Jouets en bois fabriqués à la main, spécialités culinaires, produits locaux, mais également concerts, illuminations et une exposition dont le thème change chaque année, font le succès de ce rendez-vous revendiquant haut et fort son authenticité.

Tourisme à choix multiples

Côté patrimoine, outre son château, Kaisersberg recèle de trésors historiques : maisons à colombages, oriels d'angles (fenêtres en encorbellement), ruelles pavées, pont fortifié, remparts, musée historique, sans oublier la maison natale du docteur Albert Schweitzer (prix Nobel de la Paix en 1952) dont les pensées ont inspiré un circuit d'interprétation en cœur de village. Autre joyau : l'église Sainte-Croix, primitivement datée du 13^e siècle et classée depuis 1985. L'édifice arbore un clocher doté d'un superbe dôme en cuivre et compte plusieurs pièces d'exception dont un retable de la Passion signé Hans Bongart. Au total, Kaisersberg ne totalise pas moins de 27 monuments classés ou inscrits³. De quoi agrémenter le séjour en complément d'une visite de cave, d'une halte au marché de Noël ou d'une virée en VTT !

Anthony Humbertclaude

Office de Tourisme
de la Vallée de Kaisersberg
Tél. +33 (0)3 89 78 22 78
info@kaysersberg.com

www.kaysersberg.com

Quelques temps forts de l'année

- Marché de Noël : les 4 week-ends de l'Avent (vendredi, samedi et dimanche, de 10h à 20h)
- Pâques : exposition, vente d'œufs décorés (week-end 15 jours avant Pâques)
- Festicave : festival des arts et du vin bio (3^e week-end d'août)
- Marché des potiers : 40 potiers et céramistes venus de toute la France (premier week-end de septembre)

¹ Prix décerné le 13 juin 2017 dans le cadre de l'émission de France 2 animée par Stéphane Bern qui invita les téléspectateurs à élire leur destination favorite parmi une sélection de 13 villages représentant les 13 régions de France métropolitaine.

² Depuis le 1^{er} janvier 2016, Kaisersberg est une commune déléguée de Kaisersberg Vignoble, nouvelle commune regroupant Kaisersberg, Kientzheim et Sigolsheim.

³ Selon la base de données sur le patrimoine Mérimée.

Mont Champ du Feu

La station Mont Champ du Feu attire chaque année une clientèle alsacienne, française, européenne et mondiale à 1099m d'altitude et ne cesse de se développer : rénovation complète du domaine skiable alpin, installation de neige de culture sur plus de 75% du domaine skiable, modernisation des installations d'accueil (Auberge Hazemann, locations, hébergements, chalet d'accueil et nouvel hôtel) ont été réalisés.

www.montchampdufeu.com



Hôtel***
Au Champ du Feu

Auberge *Hazemann*



*** NOUVEAUTÉ HIVER 2017 ***

Hôtel Mont Champ du Feu

*24 nouvelles chambres, piscine,
espaces de séminaire*

Ouvert toute l'année

Le Champ du Feu

154 Route de la Serva - 67 130 Belmont

+33 (0)3 88 97 30 52

aubergehazemann@orange.fr

www.auberge-hazemann.com

*Restaurant de montagne
au cœur du Massif des
Vosges*

HOTELS 
RELAIS DU SILENCE



Location de chambres,
appartements, roulotte, en
½ pension ou pension complète





Kaysersberg

An Authentic Alsace

IN 2017, KAYSERSBERG, NOW NAMED KASERSBERG VIGNOBLE, WAS CHOSEN AS "THE FAVOURITE VILLAGE OF THE FRENCH"¹ AND IS ONE OF THE TOURISTIC GOLD NUGGETS OF ALSACE². WITH A VERY PICTURESQUE CHARM, THE TOWN SEDUCES AS MUCH BY ITS HERITAGE, ITS WALKING AND HIKING ROADS ALL AROUND, AS BY ITS FAMOUS CHRISTMAS MARKET. NEARLY 700 000 VISITORS COME EVERY YEAR!

Located on an old Roman road and stage of the Alsace wine route (see Hohnneck Magazine No. 2, page 46), Kaysersberg means «Mountain of the Emperor» in the regional language, a name that the village owes to the imperial castle of Schlossberg overlooking it like a sentinel who went through the ages. This fortress built during the beginning of the 13th century was one of the strategic bastions of the princes of Hohenstaufen house (a line that notably belongs to the Emperor Frederick I, aka Barbarossa). Its 100 steps staircase leading to the top of the dungeon offers a breathtaking view of the surrounding environment.

Panoramic vision

From the top of this «lookout», the visitor can admire the typical Alsatian village that is Kaysersberg. Located 10 kilometers west of Colmar, in the heart of the Ballons des Vosges natural regional park, the village is nestled in the heart of a beautiful valley with its neighboring cities Ammerschwihr and Katzenthal, where vineyards, traditional houses and hiking trails are blooming. Those pedestrians or cyclists trails allow to easily reach the top of the valley, its farms-inns and mountain villages (Fréland, Labaroche, Lapoutroie, Orbey or Le Bonhomme), but also offer access to the famous «Route des Crêtes» (cliffs road) that connects the highest peaks of the sector. During the winter season, the ski resort of Lac Blanc, nearby, offers about 14 kilometers of alpine trails and 78 kilometers of Nordic routes or snowshoeing

to roam the blue line of the Vosges and enjoy great panoramas.

But in Kaysersberg, the end of the year mostly rhymes with Christmas market, a reference market welcoming many artisans within traditional mountain cottages. Handcrafted wooden toys, culinary specialties, local products, but also concerts, illuminations and an exhibition with a different topic every year make the success of this event claiming authenticity.

Multiple-choice tourism

Kaysersberg heritage, besides its castle, is full of historical treasures like half-timbered houses, oriel windows, narrow cobbled streets, fortified bridge, ramparts, and historical museum. Kaysersberg is also the birthplace of Dr. Albert Schweitzer (Nobel Peace Prize in 1952) whose thoughts inspired an interpretation circuit in the heart of the village. Another gem is the Sainte-Croix church, originally dating from the 13th century and listed since 1985. The building has a bell tower with a stunning copper dome and has several exceptional pieces including an altarpiece representing the Passion of Christ, signed Hans Bongart. All in all, Kaysersberg has no less than 27 classified or registered monuments³, providing many ideas to complete your stay in addition to a wine cellar visit, a stop at the Christmas market or a mountain bike trip!

Anthony Humbertclaude

Tourist Office of the Kaysersberg Valley

Telephone: +33 (0) 3 89 78 22 78

info@kaysersberg.com

www.kaysersberg.com

Some highlights of the year:

- Christmas market: the 4 weekends of Advent (Friday, Saturday and Sunday, from 10am to 8pm)
- Easter: exhibition, sale of decorated eggs (the weekend 15 days before Easter)
- Festicave: festival of arts and organic wine (3rd weekend of August)
- Potters market: 40 potters and ceramists from all over France (first weekend of September)

¹ Prize awarded on June 13, 2017 as part of the France 2 program hosted by Stéphane Bern who invited viewers to elect their favorite destination from a selection of 13 villages representing the 13 regions of metropolitan France.

² Since January 1st 2016, Kaysersberg is a municipality delegated by Kaysersberg Vineyard, a new municipality including Kaysersberg, Kientzheim and Sigolsheim.

³ According to the Mérimée Heritage Database.

“Tessa Worley :
une athlète hors
du commun...”



Tessa Worley et Philippe Willmann Duo gagnant !

LE GÉROMOIS FORME DEPUIS PLUS DE DIX ANS L'ÉLITE FRANÇAISE DU SKI. PHILIPPE WILLMANN COMPTE À SON ACTIF UNE GRANDE EXPÉRIENCE, DE NOMBREUX ATHLÈTES ET DE BELLES MÉDAILLES. PORTRAIT...



La joie explose en février dernier lorsque la Française Tessa Worley devient championne du monde de ski. Elle remonte sur le toit du monde en remportant le Slalom Géant à Saint-Moritz en Suisse. Sacrée du même titre en 2013, la sportive a connu une période difficile avant de retrouver la plus haute marche du podium en 2017. Pendant ce temps, son entraîneur géromois a accompli un véritable travail de l'ombre et n'a jamais cessé de croire aux capacités de cette athlète en or. Une combativité à toute épreuve qui porte ses fruits aujourd'hui. Retour sur le parcours de ce Vosgien devenu entraîneur de l'équipe de France de ski.

Né à Gérardmer, Philippe Willmann voue un amour inconditionnel aux Vosges, même si ces dernières années il passe beaucoup de temps sur les routes avec l'équipe de France de ski.

Devenu entraîneur en 1987, le skieur a gravi les échelons étape par étape. Passionné par ce sport depuis son plus jeune âge, il nous explique avoir un parcours personnel classique puisqu'il est passé par le ski club, le comité des Vosges, un sport études, avant de faire des compétitions au niveau européen. Il s'oriente ensuite assez rapidement vers l'entraînement en débutant à Barcelonnette dans les Alpes-de-Haute-Provence. Il intervient d'abord au niveau régional puis avec la fédération. « *Cela fait maintenant onze saisons que j'évolue avec le même groupe au niveau national* » confie-t-il. Et pourtant, aucune année ne se ressemble à en croire ce véritable passionné : « *Je ne m'ennuie jamais et tout se fait naturellement. Les projets mis en place nous poussent à faire toujours plus et à se fixer des objectifs hauts* » ajoute celui qui ne semble en aucun cas effrayé par le challenge.



Chalet
Le Renard

Location saisonnière
GÉRARDMER

Chalet 10 personnes
Proche pistes de ski
et vue sur le lac.

Réservation : 06.61.55.76.02
ou roussatlo@yahoo.fr

Ski nordique / Ski alpin / Snowboard / Saut / Télémark / Raquettes / Handiski

École du Ski Français



Gérardmer

*Tout le plaisir de la glisse et
de l'apprentissage depuis 1959*

*85 monitrices et moniteurs brevetés
pour vous initier et progresser en toute sérénité*



Notre équipe vous accueille 7/7 jours de 9h00 à 17h00 !
Le bureau est ouvert dès novembre

237 chemin de la Rayée - 88400 GÉRARDMER
Tél. : +33 (0) 3 29 63 33 23 - www.esf-gerardmer.fr



Aujourd'hui au sein de l'équipe de France, Philippe Willmann accomplit un rôle d'entraîneur avec six athlètes sur la discipline Slalom Géant. Et a aussi une fonction de coordinateur logistique puisqu'il s'occupe de repérer les lieux d'entraînements.

“Je pars avant l'équipe pour vérifier l'état de la neige afin d'avoir les meilleures conditions possibles”

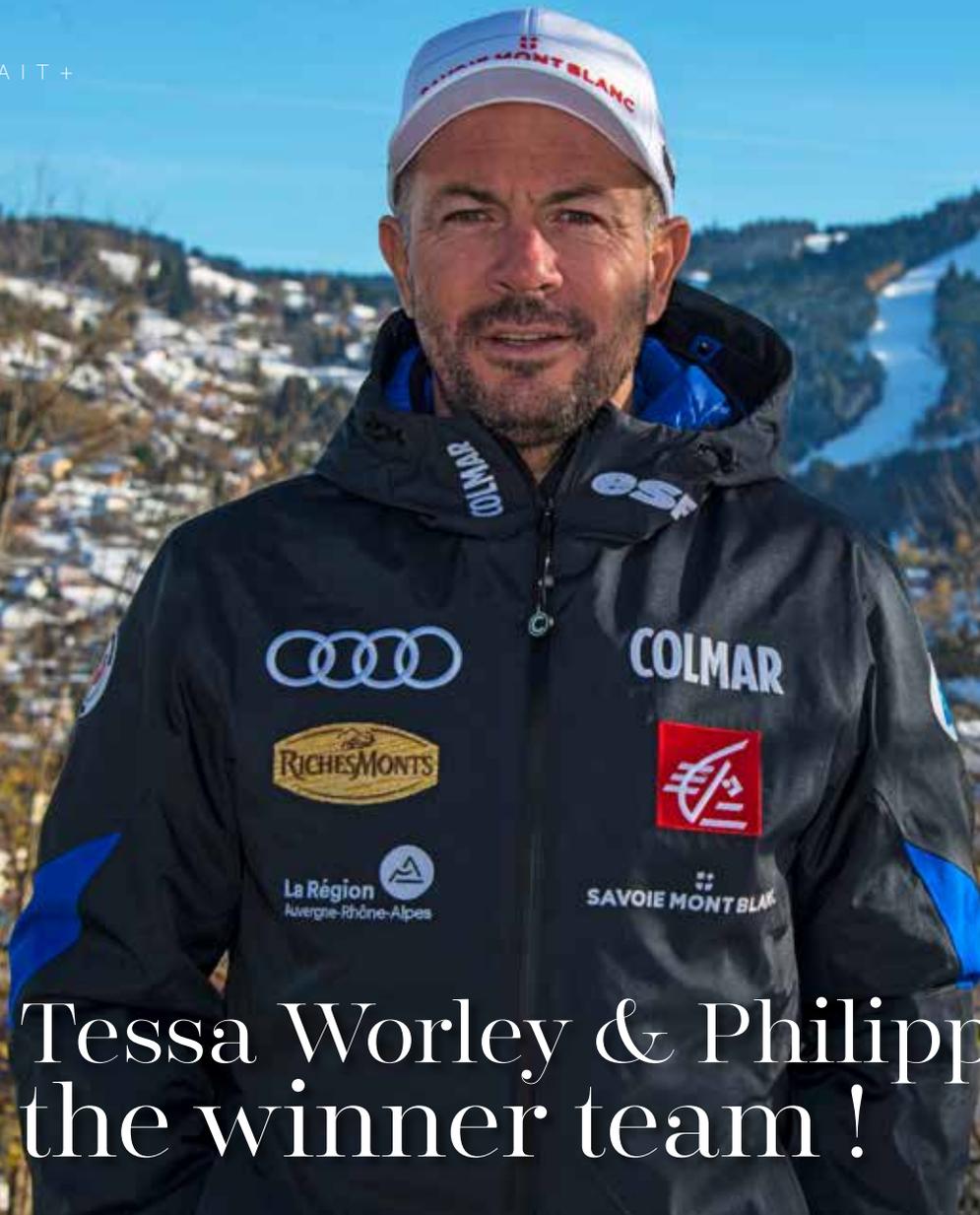
détaille-t-il. Le secret de la réussite de ce groupe est certainement l'atmosphère dans laquelle il évolue : « *Nous sommes une équipe*

avec des gens qui s'entendent bien, c'est agréable de se retrouver à chaque fois entre entraîneurs et athlètes » précise-t-il.

Ce groupe a mené une solide bataille la saison dernière et a réussi à faire vibrer tous les Français au moment où Tessa Worley est redevenue championne du monde. Philippe Willmann explique avoir ressenti une grande satisfaction, mais aussi un véritable soulagement : « *On vécu trois années difficiles après sa blessure car on connaissait tous son talent. Il a fallu faire preuve de patience* » confie son entraîneur. « *Elle est revenue à son meilleur niveau parce que c'est une bosseuse, une personne très sérieuse et une athlète hors du commun* » explique-t-il avec fierté. Cette victoire méritée était même « *meilleure après avoir vécu quelques années de galère* » ajoute celui qui n'a jamais cessé d'y croire.

Un véritable bonheur partagé au niveau national !

Gianina Plesca



Tessa Worley & Philippe Willmann, the winner team !

THE GÉROMOIS HAS BEEN TRAINING FOR OVER TEN YEARS THE FRENCH ELITE OF SKIING. PHILIPPE WILLMANN HAS TO HIS CREDIT A GREAT EXPERIENCE, MANY ATHLETES AND BEAUTIFUL MEDALS.

Last February, the joy exploded when the French skier Tessa Worley became ski world champion. She goes back on the top of the world by winning the Giant Slalom in St. Moritz, Switzerland. Sacred of the same title in 2013, the sportswoman has had a difficult time before finding the top step of the podium in 2017. Meanwhile, her Géromois trainer has accomplished a real work of the shadows and has never stopped believing in the abilities of this gold athlete, which is eventually paying off now.

Let's go back to the Vosgien who became coach of the French ski team.

Born in Gerardmer, Philippe Willmann has an unconditional love for the Vosges, even if in recent years he has spent a lot of time on the roads with the French ski team. Coach since 1987, the skier climbed the ladder step by step. Passionate about this sport since his youngest age, he explains to us that he had a classic personal journey. Indeed, he was part of a ski club,

the committee of the Vosges and a program of sports combined with study, before making competitions at European level. He then moved quickly towards training by starting in Barcelonnette in Alpes-de-Haute-Provence region. He first worked at the regional level and then with the federation. «It's been eleven seasons now that I evolve with the same group at the national level,» he says. And yet, each year is different. «I never get bored and everything is done naturally. The settled projects push us to do more and set ourselves high goals» adds the one who does not seem afraid of challenge.

Today in the French team, Philippe Willmann accomplished a coaching role with six athletes on the Giant Slalom discipline. He also holds a position of logistics coordinator since it deals with covering the training places. «I'm leaving before the team to check the condition of the snow to get the best conditions possible,» he explains. The secret of this group' success is certainly the atmosphere in which they evolve «we are

a team with people who get along well, it's nice to meet each time between coaches and with the athletes».

Tessa Worley: « an outstanding athlete »

This group led a strong battle last season and managed to thrill all the French when Tessa Worley became world champion again. Philippe Willmann said he felt a great satisfaction, but also a real relief: «We lived three difficult years after her injury because we all knew how talented she was. It took patience» says her coach, «She has returned to her best level because she is a hard worker, a very serious person and an outstanding athlete,» he says proudly. This well deserved victory was even «better after having lived those difficult years» adds the one who never ceased to believe in her.

A real happiness shared on a national scale!



Au pied des pistes de Gérardmer
Terrasse de 300 places
avec vue panoramique

Le Grand-Haut
241, chemin de la Rayée
88400 GÉRARDMER



NOUVEAUTÉ !

Restauration rapide SNOWFOOD
Américains, burgers, paninis...

☎ 03 29 60 81 49

@ la-mauselaine@orange.fr

f Le Grand-Haut



anotherbestday



ROSSIGNOL

Station
Lotissement Belle-Hutte
03.29.25.42.71

INTERSPORT
LA BRESSE *Montagne*
www.intersport-labresse.com

Centre Ville
17, Quai des Iranées
03.29.25.41.89



Photos : Sebastiaan Verschooren

Massif des Vosges... Terre de Sensations

UNE DES GRANDES MERVEILLES DES VOSGES RÉSIDE DANS SA CAPACITÉ À CHANGER DE VISAGE. ET AUSSI SURPRENANT SOIT-IL, NOTRE PRINCIPAL INTÉRESSÉ N'APPARAÎT QUE LORSQUE LES TEMPÉRATURES PASSES SOUS LE SEUIL DE ZÉRO DEGRÉ, ET QUE LE BLANC RECOUVRE LES HAUTEURS. SOUVENT RUDE ET ENNEIGÉ, L'HIVER VOSGIEN PEUT PARAÎTRE CALME POUR CERTAINS ET POURTANT... DE NOMBREUX SKIEURS L'ATTENDENT AVEC IMPATIENCE.

À l'instar des grandes stations des Alpes, les Vosges sont tout à fait à même d'accueillir des amateurs de ski freeride, backcountry ou encore de freestyle. Pour rappel, le ski freeride consiste à skier dans des zones non damées, dites « *hors-pistes* », encore vierges de tout passage. Le ski freestyle se pratique le plus souvent en snowpark pour réaliser des figures impressionnantes. Le backcountry, quant à lui, est un mélange des deux : faire des figures en hors-piste.

Les domaines skiables vosgiens réservent pourtant leurs lots de surprises. Les forêts de sapins et de feuillus sont les meilleures alliées des amateurs de freeride et backcountry. Le relief y est agréable, presque joueur... Couloirs, combes, forêts, barres rocheuses, autant de possibilités de satisfaire sa soif d'adrénaline...

Mais attention : le ski à sensations, dit extrême, peut se révéler particulièrement dangereux. N'oublions pas que la montagne reste un environnement capricieux.

BLANC DES VOSGES

1843



DJAKARTA Sable

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



2 MAGASINS A GERARDMER

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

www.blancdesvosges.fr



Entreprise
du Patrimoine
Vivant.



Pour preuve, d'après le site internet Skipass, 45 avalanches accidentelles ont été recensées durant l'hiver 2015-2016, provoquant la mort de 21 personnes.

Afin d'éviter les accidents, il est fortement conseillé de faire appel à des professionnels de la montagne. Parmi eux, Benjamin Ruer, passionné de ski, entraîneur de club et moniteur ESF depuis 14 ans, propose des journées freeride encadrées pour assurer plus de sécurité.

C.F. - Vous encadrez des journées de balade freeride, comment se déroulent-elles ?

B.R. - Il faut savoir que tout se fait via l'ESF, et sur demande du client. Généralement il s'agit d'un forfait pour la journée. La journée se divise en deux temps.

Tout d'abord, la découverte du matériel ; comment l'utiliser en descente et en montée, comment se déroule la recherche de victime en cas d'avalanche, et surtout comment bien analyser les conditions et le milieu montagnard. Cette petite formation débouche ensuite sur une balade.

C.F. - De quel matériel de montagne s'agit-il ? Faut-il venir avec son propre matériel ?

B.R. - L'ESF fournit un sac avec un ARVA, une sonde et une pelle. Les skis de randonnées sont conseillés, mais pas obligatoires. Tout est compris dans la formule, sauf les skis.

C.F. - Quelles sont les conditions pour participer à ces journées freeride ?

B.R. - Plusieurs conditions sont requises. Il est évidemment impératif d'avoir un bon niveau de ski et un test est fait au préalable pour appréhender le niveau du participant.

Les conditions météorologiques sont à considérer. Il faut savoir que nous sommes en contact permanent avec le client afin de le tenir au courant d'un éventuel changement de programme. S'il n'y a pas assez de visibilité et de neige, on annule !

C.F. - Quels spots conseilleriez-vous à nos lecteurs ?

B.R. - Au départ du Sotré par exemple, il y a de belles forêts, avec des barres rocheuses pas très hautes, assez accessibles. Il y a également

les Crêtes, avec des couloirs référencés, mais tout dépend du temps et de l'enneigement. Et puis le couloir de Blanchemer au-dessus de La Bresse... Après, côté alsacien il y a également de nombreux endroits à explorer, mais il faut savoir que cette partie est bien plus dangereuse... Plus de risque d'avalanches à cause de la surcharge de neige. Il y a des corniches et des falaises. Le terrain est assez raide... Mais que l'on soit côté vosgien ou alsacien... Le risque est le même que dans les Alpes.

Toujours est-il que, bien que notre petit massif soit quelques fois décrié... Les Vosges ont tout pour faire et n'ont rien à envier aux autres ! Il faut aller découvrir, s'informer et surtout, ne pas y aller seul !

L'humilité et le respect des règles de sécurité sont les meilleurs alliés des skieurs en recherche de sensations fortes. Et le massif vosgien vous promet de belles émotions... Alors... A vos skis !

Camille Ferrandon

The Vosges mountains... Land of Sensations

ONE OF THE WONDERFUL FEATURES OF THE VOSGES LIES IN ITS ABILITY "TO CHANGE FACE" DEPENDING UPON THE SEASONS. INDEED, OFTEN ROUGH AND SNOWY, THE VOSGES WINTER MAY SEEM CALM FOR SOME AND YET... MANY SKIERS ARE LOOKING FORWARD TO IT.

Like the great resorts of the Alps, the Vosges are perfectly able to welcome freeride, backcountry or freestyle skiers. As a reminder, ski freeride consists of skiing on ungroomed areas, so-called «*off-piste*», still untouched by any passage. Freestyle skiing is more often performed in snowpark to make impressive figures. Meanwhile backcountry is a mix of both: perform figures off-piste.

Often perceived as easy and regular, the Vosges ski resorts yet hold their batches of surprise. The fir and hardwood forests are the best allies of freeride and backcountry enthusiasts. The relief is pleasant, almost playful... Corridors, deep valleys, forests, rock bars, so many possibilities to satisfy your thirst for adrenaline...

But beware: extreme skiing can be very dangerous. Let's not forget that the mountain remains a capricious environment.

According to the website Skipass, 45 accidental avalanches were recorded during the 2015-2016 winter, causing the death of 21 people. In order to avoid accidents, it is strongly advised to call on professionals of the mountain. Among them, Benjamin Ruer, ski enthusiast, club coach and ESF instructor for 14 years, offers supervised freeride day trips to ensure more safety.

C.F. - You are mentoring freeride day trips, how do they go?

B.R. - First of all, you have to know that everything is done via the ESF, and at the customer's request. Generally this is a package for the day divided into two stages. The first stage is the discovery of equipment. We'll see how to use it in downhill and while climbing, how the victim search is carried out in case of avalanche, and above all how to analyze the conditions and the mountain environment. After this basic training, the trip can begin.

C.F. - What kind of mountain equipment is it? Do people need to bring their own equipment?

B.R. - The ESF provides a bag including an arva, a probe and a shovel. Cross-country skis are recommended, but not mandatory. Everything is included in the formula, except the skis.

C.F. - What is required to participate to these freeride day trips?

B.R. - Several conditions are required. It is of course imperative to have a good level of skiing and a test is made beforehand to understand the level of the participant. The meteorological conditions are also to be considered. It is important to know that we remain in permanent contact with the client in order to keep him informed of a possible

change of program. If there is not enough visibility and snow, we have to cancel!

C.F. - Which spots would you advise to our readers?

B.R. - There is for example the start of the Sotr , where there are beautiful forests, with rocky bars that aren't very high, so fairly accessible. There are also ridges, with corridors referenced, but everything depends on weather and snow. And of course there is also the corridor of Blanchemer above the Bresse... There is also many places to explore on the Alsatian side of the Vosges, but be aware that this part is much more dangerous... Indeed, there are more risks of avalanches because of the overload of snow. There are cornices, cliffs and the terrain is quite steep... But no matter if you are on the Vosges side or the Alsatian side, the risk is the same as in the Alps.

Still, although our small massif is sometimes criticized, the Vosges Mountains have nothing to be ashamed of, on the contrary! You have to go discover and learn but the most important thing is that you do not go alone!

Humility and respect of the safety rules are the best allies of skiers in search of thrills. And the Vosges massif promises you a lot of emotions... So get on your skis!

Camille Ferrandon



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

DECOBOIS CHALETS

Pierre & Bois, l'union d'exception



contactdecobois@yahoo.fr

www.chalets-decobois.fr

Resort Barrière Ribeauvillé

Une parenthèse enchantée

DÉCOUVRIR UN LIEU UNIQUE, ENTRE LA PLAINE D'ALSACE ET LE MASSIF DES VOSGES. ADMIRER LES VIGNES À PERTE DE VUE, À TRAVERS LES LARGES BAIES VITRÉES. PROFITER D'UN DÉCOR DE RÊVE, AUPRÈS D'UN FEU DE CHEMINÉE. VIVRE UNE EXPÉRIENCE HORS DU TEMPS, RELAXANTE ET CHALEUREUSE.

La nature s'invite dans les chambres

Bois brut, photos de forêt, et mobilier design. Tonalités minérales, satin vert ou orangé, matériaux nobles... la décoration intérieure du Resort met la nature à l'honneur. Spacieuses et très lumineuses, les 56 chambres et suites cultivent un style épuré chic ancré dans la beauté de la nature environnante.

Soins & Bienfaits : Paradis Aquatique & Spa Diane Barrière

Entrez dans une eau exquise chauffée à 34°, nagez dans les cascades et les rivières à contre-courant et laissez votre regard se promener sur les vignes environnantes. Vous allez plonger dans un océan de sérénité, la ligne bleue des Vosges pour seul horizon. Se prélasser dans un grand sauna et goûter à la chaude humidité du hammam vont vous relaxer. Vous pourrez même soigner votre peau avec des produits certifiés Ecocert Bio et Cosmebio® et vous abandonner à des modelages experts dans l'une des 5 cabines de soins.



Tout est prévu pour raviver l'éclat de son visage et délier les zones de tension du corps... La carte du Spa diane Barrière offre une grande variété de soins.

Après avoir écumé les bassins, vous pourrez profiter du Belvédère un espace de détente panoramique de 300 m² avec terrasse et terminer au restaurant avec des plats équilibrés et préparés maison. Tous les éléments sont réunis pour un bien-être complet.

Cuisine & Ambiance raffinée

A la Brasserie nous vous proposons de déguster des spaetzles maison ou un filet de bar grillé servi avec une quenelle de risotto et du fenouil confit. Vous apprécierez la délicatesse des mets. Entre l'hôtel et le Casino Barrière Ribeauvillé, La Brasserie cultive, dans un décor contemporain et élégant, une ambiance chaleureuse. Un écrin pour une carte mêlant cuisine classique et plats gastronomiques alsaciens.

Chance & Jackpot

Au cœur d'un univers de bien-être, le Casino Barrière Ribeauvillé anime votre séjour. Roulette électronique tactile, machines à sous, tables de jeux... Chacun est invité à tenter sa chance. Entre deux mises, les bars et restaurants de l'établissement accueillent les visiteurs pour des pauses gourmandes et musicales.

Se divertir

Et pour terminer votre séjour dans un esprit festif et un décor cosy, le Cosmos Music Lounge propose des animations et des concerts live tous les vendredis et samedis soir. Dans une ambiance tamisée et chaleureuse, le lieu invite à se divertir jusqu'à la fermeture du casino.

Tél : +33 (0)3 89 73 43 44

www.resort-ribeauville.com

SPORTALM
KITZBÜHEL



SPECK-SPORTS

77 RUE DES VOSGES
68620 BITSCHWILLER

www.speck-sports.com
tél: 03 89 37 09 07
OUVERT TOUS LES JOURS EN SAISON

3B PISCINE

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



Nous contacter

Tél : 06.48.23.38.67 ou 06.75.84.04.50
19, rue des Genêts - 70800 FONTAINE LES LUXEUIL
Email: contact@3bpiscine.fr

www.3bpiscine.fr

Ribeauvillé & sa Région



Une ville médiévale de charme

Laissez vous aller au plaisir d'une promenade dans les ruelles médiévales pour admirer les maisons colorées à colombages, sans oublier de visiter les caves et les monuments classés... Cette commune du Haut-Rhin, nichée au pied du superbe Château du Haut-Koenigsbourg, regorge de charme et de secrets.

Des balades et randonnées incontournables

N'hésitez pas à lever les yeux sur les fortifications de la ville et sa Tour des sorcières. Vous pourrez aussi découvrir Guirsberg, Haut-Ribeaupierre, Saint-Ulrich, l'ensemble des Trois-Châteaux classés monuments historiques.

De nombreuses visites culturelles

Allez vous extasier au musée des Beaux Arts Unterlinden de Colmar, et découvrir la culture Alsacienne au travers du musée Hansi.

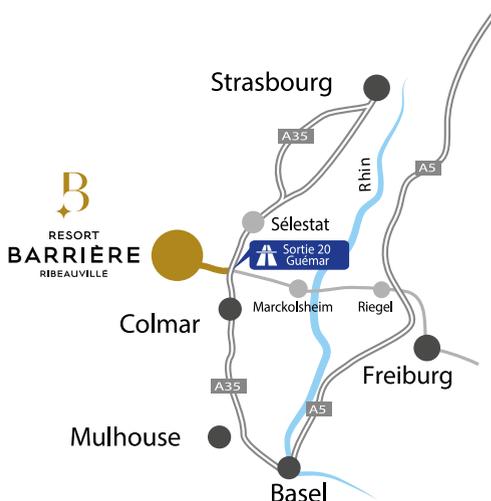
Aux alentours de Ribeauvillé les visites culturelles sont nombreuses et variées.

Nature et divertissements

Vous apprécierez partir à la découverte de la faune locale au Naturoparc de Hunawihr, de goûter aux spécialités locales des marchés des environs et de vivre des sensations fortes dans le parc d'attractions Europapark tout proche. Le Resort Barrière Ribeauvillé est le point de départ idéal pour des balades et excursions à deux en ou famille.

L'œnotourisme : goûter les meilleurs vins de la région

Visitez les plus beaux domaines de la région et dégustez les meilleurs vins à la cave coopérative de Ribeauvillé élue meilleure cave de France en 2016. S'envoler au-dessus des vignes en hélicoptère. Le Resort Barrière Ribeauvillé, idéalement situé sur la Route des Vins, partage sa passion des grands crus alsaciens. Riesling, Muscat, Gewurztraminer... L'œnotourisme dévoile ses charmes.





Ribeauvillé Barrière Resort



DISCOVER A UNIQUE PLACE, BETWEEN THE PLAIN OF ALSACE AND THE VOSGES MOUNTAINS. ADMIRE THE VINEYARDS AS FAR AS THE EYE CAN SEE THROUGH THE HOTEL LARGE WINDOWS. ENJOY A DREAMLIKE SETTING, NEAR A ROARING FIRE. LIVE A TIMELESS, RELAXING AND WARM EXPERIENCE.

Nature invites itself in the rooms

Raw wood, forest pictures, designer furniture, mineral tones, green or orange satin and noble materials ... the interior decoration of the Resort puts nature in the spotlight. Spacious and very bright, the 56 rooms and suites cultivate an elegant, chic style steeped in the beauty of the surrounding nature.

Care & Benefits: Aquatic Paradise & Spa Diane Barrière

Enter exquisite water heated to 34°, swim under the waterfalls and in crosscurrent rivers and let your eyes wander over the surrounding vineyards. You will plunge into an ocean of serenity, with the blue line of the Vosges for only horizon. Lounging in a large sauna and enjoying the warm humidity of the hammam will relax you. You can even treat your skin with products certified Ecocert Bio and Cosmebio® and abandon yourself to massaging experts in one of the 5 treatment rooms. Everything is planned to revive the radiance of your face and loosen the tension of your body ... The Diane Barrière Spa offers a wide variety of treatments.

After discovering the pools, you can enjoy the Belvedere, a panoramic relaxation area of 300 m² with terrace and then finish at the restaurant with balanced and homemade dishes. All elements come together for a complete well-being.

Cuisine & Sophisticated Atmosphere

In La Brasserie, you will enjoy homemade spaetzles or a grilled fillet of bar served with a quenelle of risotto and fennel confit. You will definitely appreciate the delicacy of the

dishes. Between the hotel and the Ribeauvillé Casino Barrière, La Brasserie cultivates, in a contemporary and elegant decor, a warm atmosphere and a menu combining classic cuisine and Alsatian gastronomic dishes.

Chance & Jackpot

At the very heart of a well-being world, the Ribeauvillé Barrière Casino enlivens your stay. Electronic touch roulette, slot machines, gaming tables ... Everyone is invited to try their luck. Between bets, the hotel's bars and restaurants welcome visitors for gourmet and musical breaks.

Entertainment

To end your stay in a festive spirit and a cozy decor, the Cosmos Music Lounge offers entertainment and live music every Friday and Saturday night. In a subdued and warm atmosphere, the place is an invitation to enjoy entertainment until the Casino's closing.

Tel: +33 (0) 3 89 73 43 44

www.resort-ribeauville.com

Ribeauvillé & Its Region

A charming medieval town

Let yourself for the pleasure of a stroll through the medieval streets to admire the colorful half-timbered houses, without forgetting to visit the cellars and listed monuments... This town of Haut-Rhin, nestled at the foot of the

beautiful Castle of Haut-Koenigsbourg, is full of charm and secrets.

Not-to-be-missed walks and hikes

Feel free to look up to the fortifications of the city and its Tower of Witches. You can also discover Guirsberg, Haut-Ribeaupierre, Saint-Ulrich, all of the Trois-Châteaux classified historical monuments.

Many cultural visits

Go to the Museum of Fine Arts Unterlinden in Colmar, and discover the Alsatian culture through the Hansi Museum. Around Ribeauvillé, cultural visits are numerous and varied.

Nature and entertainment

You will enjoy exploring the local wildlife at Naturoparc Hunawihr, sampling local specialties from nearby markets, and experiencing big thrills at Europaparc amusement park. The Resort Barrière Ribeauvillé is the ideal starting point for walks and excursions for two or families.

Wine tourism: come and taste the region's best wines

Visit the most beautiful wine estates of the region, taste the best wines at the Ribeauvillé winery, voted Best Winery of France in 2016, or fly above the vineyards by helicopter... The Barrière Ribeauvillé Resort, ideally located on the Wine Route, shares its passion for Alsatian fine wines like Riesling, Muscat, and Gewurztraminer... Wine tourism indeed has its charms.



SAMEDI 27 TRAIL

UNE MONTÉE, CE N'EST QU'UNE DESCENTE QUI A MAL TOURNÉ ;-(D

Voilà le genre de chose qui n'arrive jamais au guidon d'un Samedi 27 Trail !

Équipé de notre technologie **Hidden Power**: solution exclusive d'intégration de la batterie Bosch standard !!! Durable, interchangeable, compact, simple d'utilisation !
Cadre Aluminium X6 ou Just Carbon. **Débattement** AV/AR 140 mm. **Amortisseur** Grip Control Evo ou Ultimate. **Bosch Performance CX**, eMTB mode.



MOUSTACHE

BIKES

www.moustachebikes.com

powered by
 **BOSCH**

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

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

Les Guides de Haute-Montagne originaires du Massif Vosgien

UN PETIT TOUR D'HORIZON DE QUELQUES GUIDES TOUS NÉS DANS LE MASSIF VOSGIEN QUI, PASSIONNÉS DE MONTAGNE ET D'EXPÉDITIONS, SONT DEVENUS GRÂCE À LEUR ENGOUEMENT GUIDES DE HAUTE-MONTAGNE.

CORDES, MOUSQUETONS, CRAMPONS, PIOLETS... TELS SONT LES OUTILS DU GUIDE POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LES SOMMETS EN TOUTE SÉCURITÉ ! CE PROFESSIONNEL FORME AUX TECHNIQUES DE L'ALPINISME ET ACCOMPAGNE LES PARTICULIERS OU PETITS GROUPES EN EXPÉDITION.



Nom/name : FREDERIKSEN

Prénom/First name : Jean Yves

A vu le jour en/Born in : 1975 à Remiremont

Guide de haute-montagne depuis/ Mountain guide since : 2002

Exerce/Where : principalement dans les Alpes
Mainly in the Alps

Vit/Lives : dans la vallée d' Abondance
In the valley of Abondance

Particularités/Special features : a traversé l'Himalaya pendant 4 mois du Tadjikistan à la Birmanie, une traversée inédite de l'intégralité de l'Himalaya à pied et en parapente avec son violon. C'est un passionné de montagne mais aussi de parapente.

He is a mountain lover and also does paragliding. Indeed, he crossed the Himalayas for 4 months from Tajikistan to Myanmar, a historic crossing of the entire Himalayas on foot and paragliding with his violin.

parabondance.blog.free.fr

Native high-Mountain Guides of the Vosges

LET'S HAVE A QUICK OVERVIEW OF SOME GUIDES ALL BORN IN THE VOSGES MASSIF WHO, PASSIONATE ABOUT MOUNTAINS AND EXPEDITIONS, HAVE BECOME VERY ENTHUSIASTIC HIGH-MOUNTAIN GUIDES.

ROPES, SNAP HOOKS, SPIKES, ICE AXES ... THESE ARE THE GUIDE'S TOOLS TO HELP YOU DISCOVER THE SUMMITS AND STAY SAFE! THIS EXPERT CAN INTRODUCE AND TEACH YOU MOUNTAINEERING TECHNIQUES AND OF COURSE ACCOMPANIES INDIVIDUALS OR SMALL GROUPS ON EXPEDITIONS.



Nom/name : MATHIEU
Nom/First name : Fred
A vu le jour en/Born in : 1976 à Remiremont
Guide de haute-montagne depuis/ Mountain guide since : 2002
Exerce/Where : à la compagnie des guides de Chamonix
In a guides' company in Chamonix
Vit/Lives : dans la vallée de Chamonix
In the valley of Chamonix
Particularités/Special features : en 1997, il est sélectionné en équipe nationale de la FFME. En 2004, il devient titulaire à la compagnie de guides de Chamonix mais continue d'enchaîner les voyages et expéditions pour son plus grand plaisir.
In 1997 he is selected in the national team of the FFME (Fédération Française de la Montagne et de l'Escalade). In 2004, he became owner of the guides' company in Chamonix, but continues to travel for his pleasure.

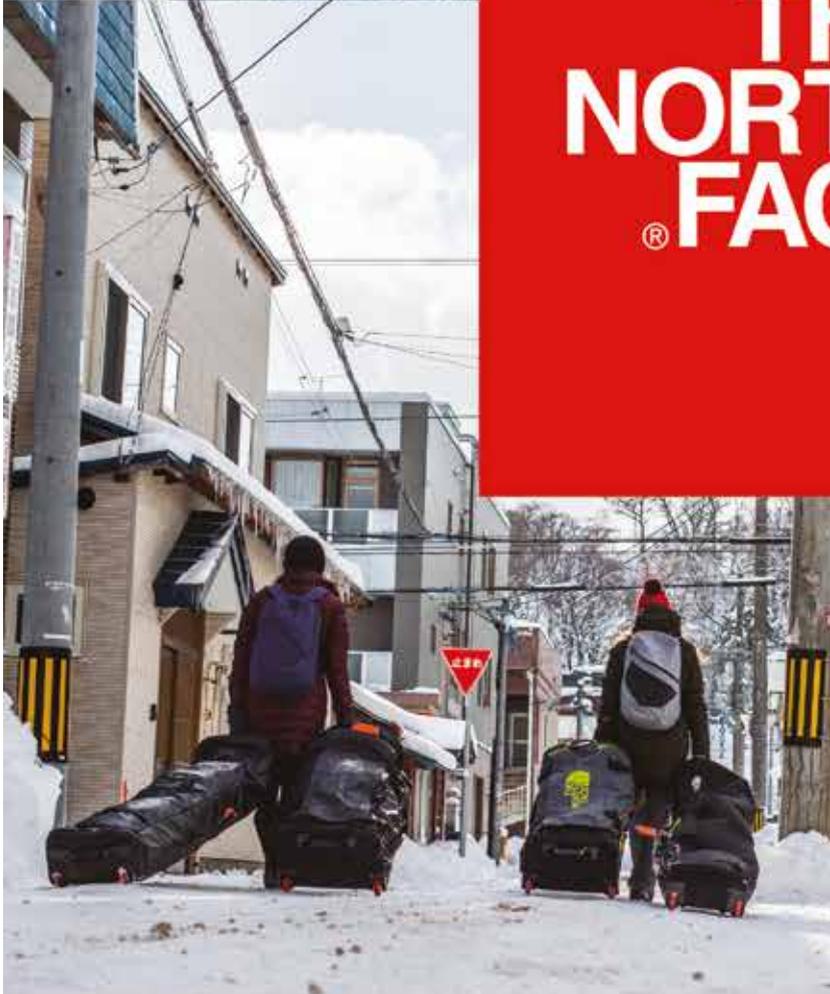
Nom/name : FLESCH
Nom/First name : Patrice
A vu le jour en/Born in : 1971 à Colmar
Guide de haute-montagne depuis/ Mountain guide since : 2004
Exerce/Where : dans les Vosges et en Suisse
In the Vosges and in Switzerland
Vit/Lives : dans le village viticole de Hattstatt en dessous des falaises d'escalade de Gueberschwihr
In the wine village of Hattstatt below the climbing cliffs of Gueberschwihr (Alsace)
Particularités/Special features : travaille actuellement comme guide indépendant (escalade, alpinisme, ski de randonnée, cascade de glace) et vient d'ouvrir une salle d'escalade à Colmar « Bloc and Wall » (corde, bloc et vitesse) qui accueille tous les passionnés de montagne.
He is currently working as an independent guide (climbing, mountaineering, cross-country skiing, ice climbing) and has just opened a climbing room in Colmar named «Block and Wall» (rope, block and speed).

www.patrice-flesch.guide-haute-montagne.sitew.com

The North Face Store Gérardmer



THE
NORTH
FACE®



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



Nom/name : PERRY

Nom/First name : Pierre

A vu le jour en/Born in : 1950 au Val d'Ajol

Guide de haute-montagne depuis/

Mountain guide since : 1983

Exerce/Where : à la compagnie des guides de Chamonix en renfort mais aussi comme guide dans le massif vosgien pour la pratique des cascades de glace, couloirs de neige, ski de randonnée...ainsi que comme moniteur de ski à l'ESF de Gérardmer.

In Chamonix mountain guides' company as a backup but also as guide in the Vosges massif for the practice of ice climbing, snow corridors, ski touring ... as well as ski instructor in Gérardmer.

Vit/Lives : entre Gérardmer et Servoz

Between Gérardmer and Servoz

Particularités/Special features :

À découvert sa passion pour l'alpinisme suite à 2 expéditions au Pérou en 1976 et 1977 où, en compagnie de René Desmaisons, ils gravirent la face Sud du Huandoy. *He discovered his passion for mountaineering following two expeditions in Peru in 1976 and 1977 where, along with René Desmaisons, they climbed the south face of the Huandoy.*

www.hautesvosges-aventuresalpines.fr

Nom/name : MARCAUD

Nom/First name : Gilles

A vu le jour en/Born in : 1962 au Val d'Ajol

Guide de haute-montagne depuis/

Mountain guide since : 1990.

Exerce/Where : à travers le monde

Worldwide

Vit/Lives : à Sallanches - *In Sallanches*

Particularités/Special features : 45 années de ski dans l'ensemble des massifs de l'arc alpin mais aussi en Scandinavie, Tatras, Taurus, Caucase et Haut Atlas.

Plus de 40 pays visités au cours des trente dernières années dans le cadre de raids à skis, de trekkings, de voyages d'aventure et d'expéditions. Un goût prononcé pour le désert jordanien (12 séjours) et pour les montagnes du Népal (50 trekkings ou expéditions réalisés dans ce petit pays himalayen depuis 1989). Il parle d'ailleurs le népalais.

45 years of skiing in the whole Alps Mountains, but also in Scandinavia, Tatras, Taurus, Caucasus and High Atlas. He also visited more than 40 countries during the last thirty years as part of ski raids, trekkings, adventure trips and expeditions. He especially has a crush on the Jordanian desert (12 trips) and on the mountains of Nepal (50 trekkings and expeditions made in this small Himalayan country since 1989) and by the way speaks Nepali.

www.danslatracedunguide.fr

Les experts de la météo

AVEC PLUS DE 40 000 FOLLOWERS SUR FACEBOOK, LA MÉTÉO DES VALLÉES S'IMPOSE COMME UNE VÉRITABLE RÉFÉRENCE POUR LES PERSONNES DE PASSAGE SUR LE MASSIF DES VOSGES. LOCAUX OU TOURISTES SONT ACCROÛS À CETTE MÉTÉO NOUVELLE GÉNÉRATION. DES PRÉVISIONS PRÉCISES DERRIÈRE LESQUELLES SE CACHENT QUATRE JEUNES PASSIONNÉS. RENCONTRE.



Is s'appellent Lionel, Jonathan, Alexandre et Quentin et sont tous originaires du massif. Gérardmer, Senones, Guebwiller et Rupt-sur-Moselle pour être plus précis. Leur point commun : la météo. Plutôt originale cette passion pourrait-on croire de prime abord, mais en y regardant de plus près, la météo est un sujet incontournable en capacité de rassembler les foules. Ils ont entre 22 et 39 ans et se sont rencontrés grâce à un forum de météo. Ultra connectés, ils ont rapidement créé une page Facebook destinée à faire leurs propres prévisions météorologiques. Le lancement a eu lieu en 2013. Il faut savoir que cette activité est entièrement bénévole et que tous



ont une occupation à temps plein en sus. La gestion de la Météo des Vallées pourrait pourtant s'apparenter à un véritable job. Et pour cause, les quatre garçons sont tout simplement très bien organisés. Leur ligne directrice est parfaitement définie comme nous l'explique Quentin « *La Météo des Vallées est une météo locale, plus précise, centrée sur le massif essentiellement* ». L'idée est d'apporter une information qui concerne tous les destinataires. Pari réussi à en croire le nombre de

*“La Météo des Vallées est
une météo locale, plus
précise, centrée sur le
massif essentiellement...”*





personnes qui les suivent sur les réseaux sociaux et les interactions qui en découlent. Quentin ajoute : « *L'objectif est de fédérer pour obtenir l'information la plus précise possible* ». En ce sens, les personnes abonnées à la page pourront envoyer leurs photos et les températures repérées dans leur village par exemple. Une personne voulant ensuite se rendre à cet endroit pourra savoir en temps réel quelle météo est annoncée. Parmi leurs followers, vous trouverez également 2000 étrangers dont beaucoup de Belges (950) et d'Hollandais.

Un travail technique

Le spécialiste nous confie qu'ils fonctionnent comme de véritables professionnels. Tout d'abord quand un événement météo se déroule sur le massif - comme la première neige - l'un d'entre eux se rend sur le massif pour prendre une photo. Ils consultent quotidiennement les modèles publics de prévisions de Météo France générés par des super-calculateurs qui envoient des données de températures, pression, vent... Puis les adaptent en fonction de ce qu'ils ont pu relever pour être plus précis. Ils ont également un logiciel pour créer leurs propres cartes. Enfin, les garçons possèdent

deux stations météo semi-professionnelles qui officient dans leur jardin. Enfin, ils consultent sur internet les informations relayées par les stations météo de la région en temps réel. Il y en a par exemple au Hohneck, au Grand Ballon, à Gérardmer... cela permet de compléter leurs prévisions.

Une passion née avec la neige

Quentin nous confie que cette passion pour la météo est née au cours de l'hiver 2005/2006. « *Il s'agit de l'hiver le plus neigeux et froid qu'on ait connu dans les Vosges depuis des décennies, avec 3m15 de neige au Ballon d'Alsace, un record qui m'a marqué* » assure-t-il. Un élément déclencheur qui a pour effet que les premières années, le jeune homme s'intéresse essentiellement à l'hiver, puis petit à petit toutes les saisons sont passées en revue.

L'objectif serait maintenant pour ce groupe de passionnés de réussir à se déclarer en tant qu'association afin de pouvoir se développer. En ne perdant rien de leur bienveillance naturelle à l'origine de leur succès...

Giannina Plesca

*Depuis 15 ans, nous vous accompagnons dans votre projet de maison en bois.
De la conception sur-mesure à la réalisation selon vos souhaits.*



Napapiiri

Chalets et Maisons Bois

MADRIER RONDIN FUSTE KELO POTEAU POUTRE VIEUX BOIS



CHALET EXPO
19 Route de Cornimont - 88250 La Bresse
03 29 28 65 77

www.napapiiri.fr



Contactez Cédric

06 70 21 51 39
info@napapiiri.fr

The weather experts

WITH MORE THAN 40 000 FOLLOWERS ON FACEBOOK, THE «MÉTÉO DES VALLÉES» (THE VALLEYS' WEATHER) IS THE REFERENCE FOR PEOPLE CROSSING THE VOSGES MOUNTAINS. LOCALS AND TOURISTS ARE ADDICTED TO THIS NEW GENERATION WEATHER FORECAST. PRECISE FORECASTS BEHIND WHICH THERE ARE FOUR YOUNG ENTHUSIASTS. LET'S MEET THEM.

They're called Lionel, Jonathan, Alexandre and Quentin and are all from the massif and more precisely from Gérardmer, Senones, Guebwiller and Rupt-sur-Moselle. Their common point: the weather. At first glance, this passion is rather odd, but on further look, the weather is quite an interesting thing. Aged between 22 and 38 years old, they met through a weather forum. Ultra-connected, they quickly created a Facebook page designed to make their own weather forecasts launched in 2013. For your information, this activity is entirely voluntary and they all have a full-time occupation in addition to it. The management of the Valleys' Weather could be considered a real job though. And for good reason, the four boys are simply very well organized. Their guideline is perfectly defined as explained to us by Quentin. «*The Weather of the Valleys is a local, more precise, and mostly centered on the massif*». The idea is to bring information that concerns everyone, and it's pretty successful seeing the number of people who follow them on social medias. Quentin adds «*the goal is to federate to get the most accurate information possible*». To do so, people who subscribed to the page will be able to send their photos and the temperatures located in their village for example. A person who wants to get to this place will know in real time how the weather is there. Among their followers, you will also find 2000 foreigners including many Dutch and Belgian.



A technical work

The specialist tells us that they function as real professionals. First of all when a weather event takes place on the massif - like the first snow - one of them goes to the massif to take a picture. They consult on a daily basis the models of weather forecast of Météo France and adapt it according to what they were able to take to be more precise. They have software to create their own maps and a supercomputer that sends temperature, pressure, wind data ... They also have two semi-professional weather stations that officiate in their garden. Finally, they consult on the Internet the information relayed by the weather stations of the region in real time to complete their forecasts.

A passion born with snow

For Quentin, this passion for the weather was born during 2005-2006 winter. «*This was the snowiest and coldest winter in the Vosges for decades, with 3m15 of snow at the Ballon d'Alsace mount, a record that marked me*». An event that triggered the young man interest for winter, and then gradually for all the seasons.

Now the goal for this group is to succeed in declaring themselves as an association in order to be able to develop it, while keeping their natural goodness of course, the origin of their success...

Giannina Plesca

“ S’offrir les Hautes-Vosges passionnément ! ”
Devenez propriétaire avec Foncière FreDom



RÉSIDENCE L'EAU VIVE

à GÉRARDMER

Bâtiment B : Vente de 17 appartements de 2 à 5 pièces à 200 mètres du Lac
Grandes terrasses - parkings en sous-sol privé et cave
Livraison été 2019

20 avenue du 19 Novembre 88 400 GÉRARDMER



Faites entrer la montagne dans votre univers, **réservez maintenant** votre appartement.

Commercialisation

Immobilier - Conseil
Ph. Duvoid
E.I. IMMOBILIER

Port : +33 6 08 63 02 06



D. BORVON

Port : +33 6 80 70 00 16

SCCV EAU VIVE
PROMOTEUR

21, Esplanade de la Filature

88 200 Remiremont

Tél : +33 3 29 23 64 33

www.fonciere-fredom.fr

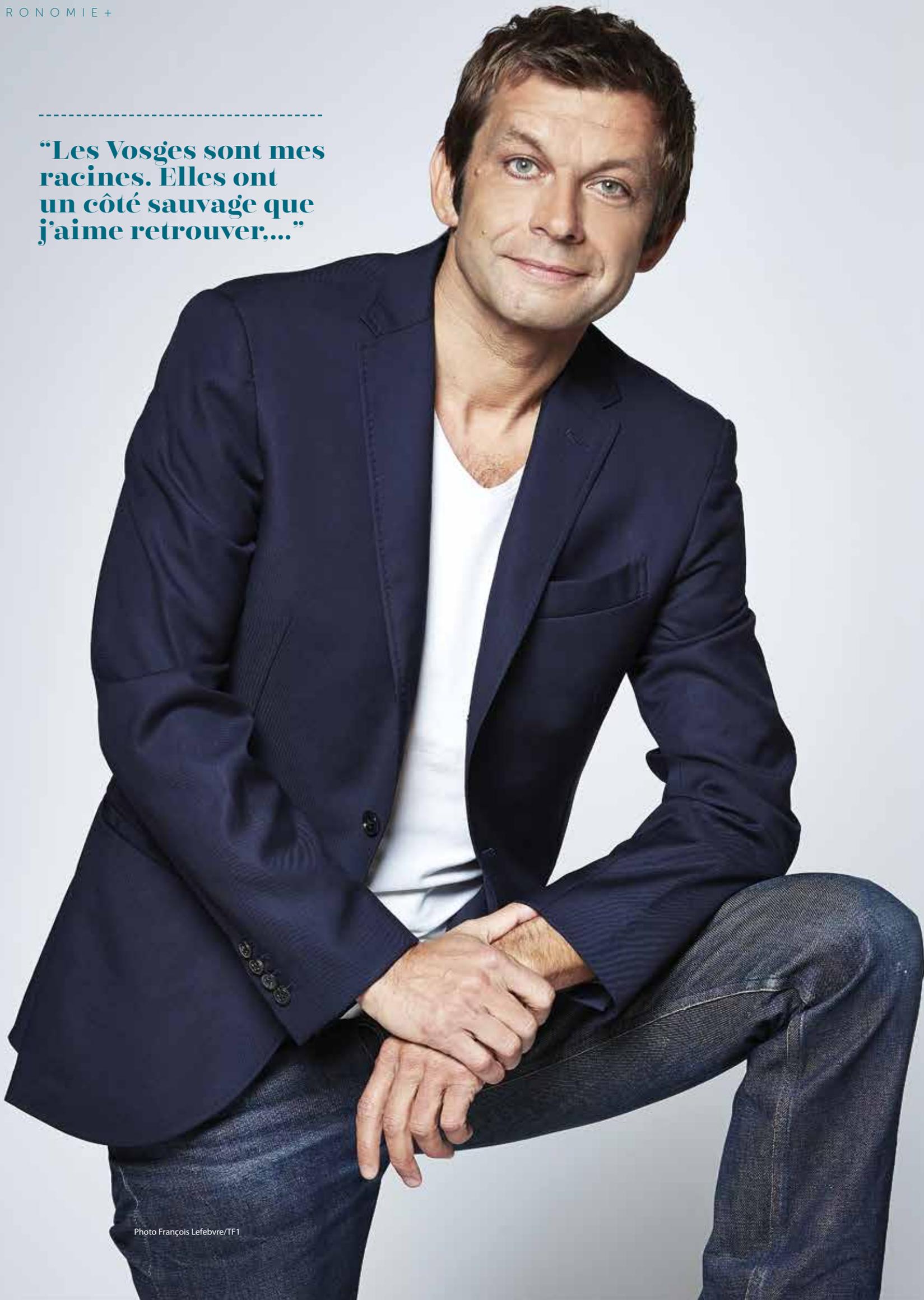
Une réalisation



Foncière FreDom

.....

“Les Vosges sont mes racines. Elles ont un côté sauvage que j’aime retrouver...”



Laurent Mariotte

Du bon sens dans les assiettes

DÉFENSEUR DES PRODUITS DU TERROIR ET DU RESPECT DES SAISONS EN CUISINE, LAURENT MARIOTTE EST UN ANIMATEUR DONT LES ÉMISSIONS CULINAIRES RENCONTRENT UN SUCCÈS MANIFESTE. PRIS SOUS SON AILE PAR JACQUES MARTIN À SES DÉBUTS, IL REVIENT POUR NOUS SUR SA CARRIÈRE MAIS AUSSI L'AMOUR QU'IL PORTE À SES TERRES VOSGIENNES D'ORIGINE, AVEC QUELQUES IDÉES BALADE À LA CLÉ !

Hohneck Magazine - Vous êtes né à Epinal mais vivez désormais à Paris, gardez-vous un attachement particulier pour les Vosges ?

Laurent Mariotte - Les Vosges sont mes racines. Elles ont un côté sauvage que j'aime retrouver, plus particulièrement les Hautes-Vosges et leur massif préservé. J'aime ce mélange de faune et de flore qui permet une reconnexion totale avec la nature.

HM - Vous avez d'ailleurs conservé une ferme dans la région ?

LM - J'ai repris la ferme de mes grands-parents. J'essaie d'y revenir dès que j'en ai la possibilité. J'ai besoin de cette piqure de rappel. J'aime les sorties VTT en forêt, les pistes de ski à La Bresse et les balades sur le Hohneck : le sentier des roches, l'Auberge des Trois Fours, le Refuge du Sotrê, etc.

HM - Comment un jeune spinalien passe-t-il des Vosges à la vie parisienne ?

LM - Très tôt j'ai voulu faire de la télévision. J'ai fait mes premières armes sur Radio Vallées Vosges à Epinal avant de m'inscrire comme étudiant à Paris afin de pouvoir postuler à des offres de stages dans les médias. Dès mon arrivée, je suis allé voir Jacques Martin qui m'a embauché comme assistant. Plus tard, j'ai collaboré avec Patrice Laffont, Julien Lepers, Fabrice puis rejoint Canal J. TF1 m'a ensuite proposé de co-animer Intervilles, puis une émission nommée « *Les coups d'humour* ».

HM - D'où vous vient cet amour de la gastronomie ?

LM - J'ai toujours beaucoup aimé la cuisine et, à l'âge de 35 ans, j'ai tout mis de côté pour passer un CAP de cuisinier à l'École Ferrandi à Paris avec pour projet d'ouvrir mon propre restaurant. Mais la télévision m'a rattrapé et j'ai finalement pris la direction des studios de Cuisine TV pour « *24 minutes chrono* », première émission culinaire dans les conditions du direct.

HM - Avez-vous un « maître à cuisiner » ?

LM - Je suis avant tout un cuisinier amateur qui essaie de donner des astuces aux gens pour mettre du bon sens dans leur assiette. Il existe de nombreux chefs dont j'admire le travail : Alain Passard et Éric Fréchon

notamment. J'aimais aussi beaucoup Michel Oliver dont je regardais souvent les émissions quand j'étais gamin.

HM - Quand vous mettez à l'honneur la cuisine de votre région natale, que préparez-vous ?

LM - J'aime beaucoup le pâté lorrain. Je suis également grand amateur de choucroute, un plat équilibré et presque diététique. Et puis il y a la mirabelle, et aussi le lard que j'incorpore dans de nombreux plats !

HM - La touche Laurent Mariotte lorsque vous êtes aux fourneaux c'est ?

LM - Manger varié, utiliser des produits frais de saison issus de l'agriculture paysanne, mais aussi se montrer ouvert à des plats sur lesquels on peut avoir des *a priori*, y revenir, les cuisiner différemment.

HM - Depuis 2008, vous animez « Petits plats en équilibre » sur TF1, quel est le principe de l'émission ?

LM - Choisir un produit de saison, le préparer simplement afin que les téléspectateurs puisse reprendre la recette le jour même.

HM - Votre rendez-vous culinaire sur France Info nommé « À toutes saveurs » va fêter ses 10 ans. Comment expliquez-vous cette réussite ?

Les auditeurs aiment de plus en plus comprendre ce que nous mangeons. Comment sont cultivés les légumes. Comment sont élevées les volailles, etc. Derrière les produits et les recettes, il y a des chefs et des artisans qui se donnent du mal et j'aime mettre en avant le travail de tous ces passionnés.

HM - Pour terminer, une idée sortie dans les Vosges ?

LM - Oui ! Le tour des trois lacs : le lac blanc, le lac des truites et le lac noir. Une balade que j'aime beaucoup. On évolue entre le versant lorrain et le versant alsacien, le panorama est magnifique !

Propos recueillis par Anthony Humbertclaude

Merci à Laurent Mariotte, Cécile Gérard, Anny Poughon et Emmanuelle Ribes



Mieux manger toute l'année

365 recettes et conseils avisés de Laurent Mariotte pour mieux manger tout au long de l'année et nous accompagner au quotidien par des plats simples, économiques, équilibrés et choisis selon le rythme des saisons.

Solar Éditions

432 pages
19.90 €

Petits plats en équilibre

Du lundi au vendredi sur TF1
à 11h55 et 13h30

À toutes saveurs

Chaque samedi à 7h55, 9h25, 12h25 et 19h25 sur France Info

Site officiel

www.laurentmariotte.com

Instagram

@laurent.mariotte



CHAMPAGNE

Cristian Senez



— Myriam & Philippe LAVA —

13, les jardins de Sillegny 57420 SILLEGNY
Tél / Fax: 03.87.52.65.35 - 06.88.34.29.16 - 06.14.19.00.81
Email: myriamlava@gmail.com

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

Laurent Mariotte

Some good sense in your dishes

DEFENDER OF THE LOCAL PRODUCTS AND FOR THE RESPECT OF THE SEASONS WHEN YOU'RE COOKING, LAURENT MARIOTTE IS AN ENTERTAINER WHOSE CULINARY PROGRAMS ARE OBVIOUSLY SUCCESSFUL. JACQUES MARTIN TOOK HIM UNDER HIS WING IN HIS BEGINNINGS, HE NOW RETURNS FOR US ON HIS CAREER AND ON THE LOVE THAT HE CARRIES TO HIS NATIVE REGION, THE VOSGES, WITH SOME NICE STROLL IDEAS IN ADDITION!



Photo François Lefebvre/DFP

Hohneck Magazine - You were born in Epinal but now you live in Paris. Do you keep a special attachment for the Vosges?

Laurent Mariotte - The Vosges are my roots. They have a wild side that I like to rediscover every time, especially the Hautes-Vosges and their preserved environment. I like this mix of fauna and flora that allows a total reconnection with nature.

HM - Have you kept a farm in the area?

LM - I took over my grandparents' farm. I try to come back there as often as possible. I need this reminder. I love the mountain bike outings in the forest, the ski slopes in La Bresse and the walks on the Hohneck like the path of the rocks, the «Auberge des Trois Fours», the «Refuge du Sotrè», etc.

HM - How does a young man of Epinal goes from the Vosges to the Parisian life?

LM - I knew very early that I wanted to do television. I started my career at Radio Vallées Vosges in Epinal before register as a student in Paris in order to apply for internships in the media. As soon as I arrived, I went to see Jacques Martin who hired me as an assistant. Later, I collaborated with Patrice Laffont, Julien Lepers, Fabrice and eventually joined Canal J. TF1 then asked me to co-animate Intervilles, and later a program called «Les coups d'humour».

HM - Where does this love for gastronomy come from?

LM - I have always loved cooking. At the age of 35, I put everything aside to obtain a cooking diploma at l'Ecole Ferrandi in Paris with the project to open my own restaurant. But the television caught up with me and I finally took the direction of Cuisine TV studios for «24 minutes chrono», the first culinary show in live conditions.

HM - Do you have some kind of a «cooking master»?

LM - I am above all an amateur cook who tries to give people tricks to be smart in their way of cooking. There are many chefs whose work I admire like Alain Passard and Eric Fréchon. I also used to love Michel Oliver. I often watched his TV shows when I was a kid.

HM - When you celebrate the cuisine of your native region, what are you preparing?

LM - I love «pâté Lorrain». I am also a great lover of sauerkraut, a balanced and almost dietetic dish. And there is also the mirabelle, and of course bacon that I incorporate in many dishes!

HM - What is the «Laurent Mariotte's touch» when you're in the kitchen?

LM - Maintain a varied diet, using fresh, seasonal products from small farming, but also stay open-minded on dishes that you do not especially like and try to cook them differently

HM - Since 2008, you animate «Petits plats en equilibre» on TF1, what is the main point of the show?

LM - Choose a seasonal product and prepare it simply so that the viewers can do the recipe the same day.

HM - Your culinary appointment on France Info named «À toutes saveurs» will celebrate its 10th anniversary. How do you explain this success?

LM - Listeners are more and more inclined to understand what they are eating. How vegetables are grown. How poultry are raised, etc. Behind the products and the recipes, there are chefs and craftsmen who work really hard and I like to highlight the work of all these enthusiasts.

HM - Lastly, do you have any ideas on where to stroll in the Vosges?

LM - Yes I have! The tour of the three lakes: the white lake, the trout lake and the black lake. It's a walk that I like very much. It evolves between the Lorraine side and the Alsatian side, the view is magnificent!

Interview by Anthony Humbertclaude

Thanks to Laurent Mariotte, Cécile Gérard, Anny Poughon and Emmanuelle Ribes



LES RECETTES DE LAURENT MARIOTTE

Choucroute garnie toute simple !

A simple Sauerkraut recipe !

- > Pour 4 personnes
- > Préparation : 30 min
- > Cuisson : 1 h 40
- > 600 g de choucroute crue
- > 400 g de lard frais
- > 8 saucisses knacks
- > 1 oignon blanc
- > 6 baies de genièvre
- > 2 clous de girofle
- > 1 petite cuil. à café de carvi entier
- > 1 feuille de laurier
- > 15 cl de vin blanc sec de Riesling

Coupez le lard en quatre portions et faites-les blanchir 10 minutes dans de l'eau frémissante. Lavez la choucroute dans trois eaux claires, puis égouttez-la bien. Émincez finement l'oignon et mélangez-le à la choucroute. Ajoutez les baies de genièvre, les clous de girofle, le carvi et mélangez à nouveau.

Répartissez la moitié de la choucroute dans le fond d'une cocotte, ajoutez la feuille de laurier et le lard. Recouvrez le tout avec le reste de choucroute, ajoutez le vin blanc et autant d'eau (tassez le tout afin que le liquide remonte à la surface. Si besoin, ajoutez encore un peu d'eau).

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Enfournez pour 1h30 à couvert. Ajoutez les knacks 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Servez la choucroute en dôme, entourée des saucisses et des morceaux de lard.

- > For 4 people
- > Preparation: 30 min
- > Cooking time: 1 h 40
- > 600 g of raw sauerkraut
- > 400 g of fresh bacon
- > 8 knacks sausages
- > 1 white onion
- > 6 juniper berries
- > 2 cloves
- > 1 small spoon of whole caraway
- > 1 bay leaf
- > 15 cl of dry Riesling

Cut the bacon into four portions and blanch it for 10 minutes in simmering water. Wash sauerkraut in three clear waters, then drain it well. Finely chop the onion and mix it with the sauerkraut. Add juniper berries, cloves, caraway and mix again.

Divide half the sauerkraut and put one half into the bottom of a pot, add the bay leaf and the bacon. Cover with the remaining sauerkraut, add the white wine and as much water (settle everything so that the liquid rises to the surface and if necessary, add a little more water).

Preheat the oven to 200 °C (6-7). Bake for 1h30 under cover. Add the knacks 10 minutes before the end of cooking.

Serve Sauerkraut in a dome shape, surrounded by sausages and pieces of bacon.

LES RECETTES DE LAURENT MARIOTTE

Beignets de mirabelles comme ma Grand-Mère !

Mirabelle doughnuts Grandma style

Voilà le goûter que me préparait ma grand-mère en rentrant de l'école ! Je vous assure que ça aidait à faire passer la rentrée... Essayez !

- > Pour 4 à 6 personnes
- > Préparation : 15 min
- > Cuisson : 30 min
- > 600 g de mirabelles
- > 200 g de farine
- > 100 g de sucre semoule
- > 3 œufs
- > 15 à 20 cl de lait
- > Huile de tournesol pour la friture

Lavez les mirabelles et dénoyotez-les. Dans un saladier, versez la farine tamisée, le sucre, et mélangez. Formez un puits. Ajoutez-y les œufs battus.

Commencez à mélanger en incorporant peu à peu la farine aux œufs. Versez le lait en filet en mélangeant sans cesse jusqu'à l'obtention d'une pâte à crêpe épaisse. Ajoutez-y les oreillons de mirabelles et mélangez-les afin de bien les enrober de pâte.

Faites chauffer une poêle avec 0,5 cm d'huile. Déposez-y de petits tas de pâte sans oublier les mirabelles et laissez cuire 3 à 5 minutes de chaque côté. Égouttez-les sur du papier absorbant et dégustez-les tièdes, saupoudrés de sucre.

Here is the snack that my grandmother used to make me when I was coming home from school. I assure you that it helps make the back-to-school period easier... Try it!

- > For 4 to 6 people
- > Preparation: 15 min
- > Cooking time: 30 min
- > 600 g of mirabelles
- > 200 g of flour
- > 100 g of caster sugar
- > 3 eggs
- > 15 to 20 cl of milk
- > Sunflower oil for frying

Wash the mirabelles and pit them. In a bowl, pour the sifted flour, sugar, and mix. Form a well. Add the beaten eggs.

Start to mix by gradually incorporating the egg flour. Pour the milk into a net by mixing constantly until a thick crepe paste is obtained. Add the mirabelles and mix them to coat them with dough.

Heat a pan with 0.5 cm of oil inside. Put a few piles of dough in it, without forgetting the mirabelles and cook 3 to 5 minutes on each side. Drain them on absorbent paper and enjoy them warm, sprinkled with sugar.



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

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

—
Le comptoir hôtelier

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

COMPTOIR HOTELIER

Équipement pour la gastronomie et les collectivités



LE PARTENAIRE DES HÔTELIERS ET RESTAURATEURS VOSGIENS

Blanchissage et location-entretien
Linge de table, linge de lit et éponge



Pour toutes demandes d'informations:
Val Neige Blanchisserie
6 route de la Banvoie - 88340 Val d'Ajol
Tél. : 03 29 30 63 08 - Fax : 03 29 30 50 04
Mail: val.neige@wanadoo.fr
www.val-neige-blanchisserie.fr



**L'INVENTEUR DE LA
PISCINE INTELLIGENTE
0 CONTRAINTE,
100% PLAISIR**

Magiline, le savoir-faire d'un créateur-fabricant de piscines personnalisées, le seul à bénéficier du label «Origine France Garantie», le concepteur de piscines nouvelle génération iMAGI intégrant la gestion automatique du traitement et de la température de l'eau, de la filtration... Finies les contraintes. Que du plaisir pour toute la famille avec les espaces Balnéo et nage sportive. Plus besoin de partir sous les tropiques. Et si on parlait avec Magiline ?

BIENAIMÉ-ROY
Zone de la Roche
24 Allée Rapailles
88000 EPINAL
Tél : 03 29 82 05 01

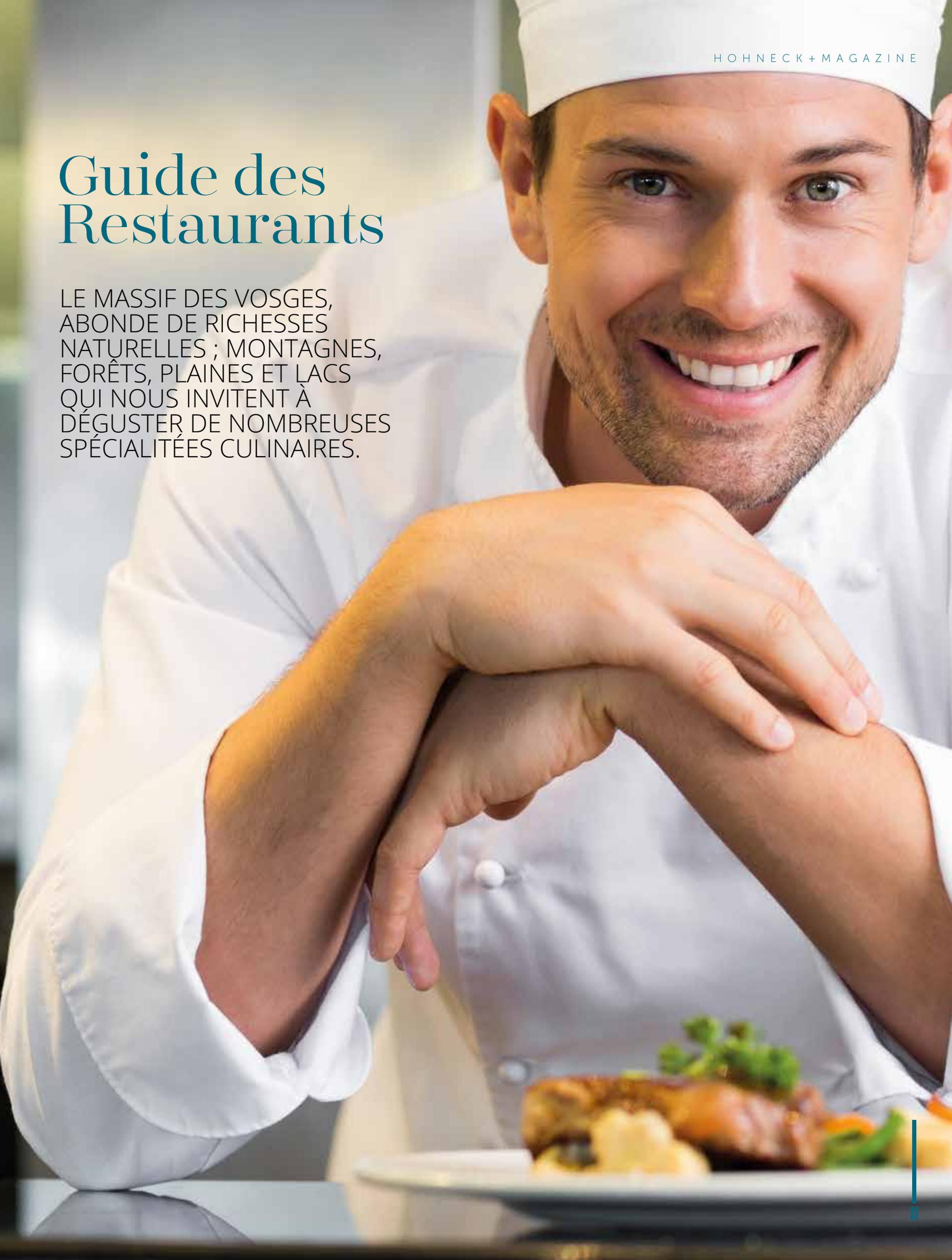
www.magiline.com

Votre piscine...comme par **Magie**

...comme par **Magiline**

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.



LA BRESSE



La Table d'Angèle

30 Grande Rue - 88250 La Bresse
Tél : 03 29 25 41 97
www.la-table-dangele.com

Restaurant contemporain, à l'esprit « bistrot » où dominent les coups de cœur et les opportunités du marché. Ambiance chaleureuse et accueillante où riment modernité et luminosité.

Primé «jeune talent» par le Gault Millau, Bib Gourmand au guide Michelin, Maître Restaurateur, le chef Christophe POIROT et sa fidèle équipe proposent une cuisine créative, ne travaillant que des produits frais et des matières premières de qualité, en privilégiant les produits du terroir et de saison. Du pain, aux glaces & desserts, en passant par les sauces, tout est Fait Maison.

Une attention particulière à toutes les allergies alimentaires, un menu végétarien élaboré avec goût et un menu enfant sortant des sentiers battus.

La cuisine ouverte vitrée est une invitation à la visite et stimule l'équipe qui partagera volontiers ses recettes. Pensez à réserver votre table!

A contemporary restaurant with a « bistrot » spirit where market opportunities and favorites prevail.

A warm and welcoming atmosphere where modernity and luminosity rhyme

Elected « Young Talent » by Gault and Millau, awarded a « Bib Gourmand » by the Michelin Guide and a Master Restorer, chef Christophe POIROT and his loyal team offer a creative cuisine, using only fresh products and quality raw materials by favouring local products and seasonal ingredients.

From the bread and the gravies to the ices and desserts, everything is Home Made.

We particularly focus on all food allergies and also offer a tasteful vegetarian menu and a child menu off the beaten tracks. The open and glazed kitchen should encourage you to visit and stimulates the kitchen team who will be happy to share their recipes. Do not forget to book your table!

GÉRARDMER



Découvrez les suggestions du chef dans une ambiance chaleureuse.

L'Hors du Temps a ouvert ses portes en juin 2016. Situé au centre-ville de Gérardmer, L'Hors du Temps propose une cuisine soignée, fait maison, à la recherche d'authenticité et de valorisation des produits. Dynamisme et sourire caractérisent leur service.

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

L'Hors du Temps

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

Discover the chef's suggestions in a warm atmosphere.

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

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

GÉRARDMER



Un nom qui évoque forcément la convivialité pour cette brasserie placée en plein centre-ville de Gérardmer.

Vous n'y croiserez peut-être pas de Funès et Jacques Villeret, mais dans un cadre rustique et agréable, installez-vous confortablement pour vous régaler avec de bons petits plats à base de produits régionaux, à l'image de la fameuse tofaille ou de la savoureuse choucroute garnie. D'autres spécialités vous seront également servies sur planche à l'image des incontournables tartes flambées.

Une petite faim à l'heure du goûter ? Côté sucré, crêpes et gaufres faites « maison » vous attendent à toute heure de la journée dans cette brasserie ouverte non-stop de 11 h 30 à 22 h 00, y compris les week-ends et vacances scolaires.

La Soupe aux Choux

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

« La Soupe aux Choux » is a name that unavoidably calls to mind friendliness and conviviality, which can be applied to this brasserie situated right in the town-center of Gérardmer.

There you will unfortunately not meet the actors de Funès and Villeret, the lead roles in the famous movie « La Soupe aux Choux »... ; yet, in a rustic and pleasant setting, make yourself comfortable and enjoy gourmet meals made of local products such as the first-rate « tofaille » or the tasty « choucroute garnie » (sauerkraut with meat).

Other typical dishes will also be served on board such as the inevitable much-loved « Tarte Flambées » (Alsatian Flammekueche). A little hungry when tea-time draws near ?

As for sweet food, home-made pancakes and waffles can be ordered all day long in this brasserie which is open from 11.30 am to 10.00 pm, weekends and school-holidays included.

Jeep avec



TAILLÉE POUR L'EXTRÊME.

Jeep.fr



Jeep



Jeep

PRESTIGE AUTOMOBILE
Chavelot - Saint-Étienne-les-Remiremont
Jeanménil - Sainte-Marguerite

CONFISERIE
GÉROMOISE

FABRICATION ARTISANALE
GÉRARDMER HAUTES-VOSGES

VISITE COMMENTÉE de la fabrication des Bonbons des Vosges

A Découvrir



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

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



Producteurs Made in
100% HAUTES
VOSGES VOSGES



Prix du Confiseur de l'année 2017
Par Gilles Pudlowski

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

Boulangerie Didierlaurent



Pain de tradition française
au feu de bois



Pain au feu de bois - Pâtisserie - Pâté Lorrain - Viennoiserie
Tél : 03.29.63.03.48 - 6 boulevard de Saint-Dié - 88400 Gérardmer



Boulangerie Didierlaurent

La **qualité Maison** de nos produits

Exoticus

- 🏠 41, rue Charles de Gaulle
88400 Gérardmer
- ☎ 03 29 63 25 49 / 06 81 83 71 47
- ✉ contact@boutique-exoticus.fr
- 🌐 www.boutique-exoticus.fr
- 📌 Boutique Exoticus

BOUTIQUE FEMME MULTI MARQUES À GÉRARDMER - OUVERT 7 J/7

LIU JO | ELISA CAVALETTI | LAUREN VIDAL | GARELLA | SAVE THE QUEEN | LA FÉE MARABOUTÉE | ONE STEP | DES PETITS HAUTS | EMPORIO ARMANI | BEAUMONT



Guide des restaurants

LE VALTIN



Auberge Lorraine

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

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

Notre cuisine est évidemment faite maison avec des produits frais tels que le Pâté Lorrain, la Terrine, etc.

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

Naturally, our cuisine is completely homemade with fresh products such as pâté Lorrain or terrine.

GÉRARDMER



La Table du Rouan, du nom d'un ancien quartier de Gérardmer où se trouvait un grand moulin à eau, est une invitation au voyage gastronomique dans un décor aux tons ensoleillés !

A mi-chemin du lac et du centre animé, le restaurant, ouvert sur le jardin et facile d'accès, vous attend midi et soir pour une délicieuse parenthèse. Le chef Julien Jeanselme vous propose une cuisine actuelle, personnelle et enjouée, où saveurs d'ici et d'ailleurs se mêlent subtilement pour le plaisir du palais. N'hésitez pas à goûter en entrée la terrine de montagne en hommage à Ernest Jeanselme, l'arrière-grand-père de Julien, cuisinier réputé qui fut étoilé Michelin en 1936.

La Table du Rouan

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

La Table du Rouan, 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. Do not hesitate to taste the mountain terrine as a tribute to Ernest Jeanselme, the great-grandfather of Julien, a renowned chef who had been given a star in Michelin guide in 1936.

LE MÉNIL



Les Sapins

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

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

Emmanuel et Jenny, et toute leur équipe vous feront passer un moment des plus agréable. Venez déguster leur carte entièrement faite maison déclinée au fil des saisons, composée de produits frais et de produits locaux.

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

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

Emmanuel and Jenny, and their whole team will make you spend a pleasant moment. Come and taste their entirely homemade menu, seasonal, fresh and local products.

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

30 ans
d'aventures



Bol d'air



Activités

Sensations pour tous

Loc ski, Fantasticable, Bol d'Air Line,
Hélicopt'Air, Réalité Virtuelle,
Parapente, Parc d'Aventure...

NOUVEAUTÉ 2018

LE BOIS DES
LUTINS

Jouer en famille de 2 à 102 ans,
dans un village enchanté de
cabanes perchées, de filets et
toboggans, de contes et légendes.

Hébergements

Ambiance cosy et insolite

Gîte 4 épis : "La Ferme de ma Grand-Mère"
Insolite : "La Clairière aux Cabanes"
Appartements, Chalets...

03.29.25.62.62

bol-d-air.fr

LABRESSE

Guide des restaurants

GÉRARDMER



Taverne Alsacienne

**4 Boulevard Kelsch
88400 Gérardmer
Tél : 09 70 35 26 97
www.latavernealsacienne.fr**

Isabelle, Anicet, Marie-Noële et toute l'équipe sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent de passer un agréable moment en leur compagnie à la Taverne Alsacienne.

Au cœur des Vosges, à quelques pas du lac de Gérardmer, de la place de la gare et du centre ville de Gérardmer, venez déguster dans notre restaurant nos spécialités alsaciennes.

Isabelle, Anicet, Marie-Noële and the whole team are happy to welcome you and wish you a pleasant time in their company at the Taverne Alsacienne.

Come and taste our Alsatian specialties in the restaurant located in the heart of the Vosges Mountains, a few steps from Gerardmer's lake, the train station square and the city center.

XONRUPT-LONGEMER



Auberge Saut des Cuves

**111 route du Saut des Cuves
88400 Xonrupt-Longemer
Tél : 03 29 63 46 58
www.aubergedusautdescuves.fr**

Située à 300 mètres du Saut des Cuves, haut lieu touristique situé entre Xonrupt et Gérardmer.

Notre chef de cuisine, vous propose une cuisine traditionnelle. L'accent est mis sur une cuisine soignée, proposant diverses spécialités vosgiennes... et de poissons.

Une grande terrasse attenante au chalet vous accueille lorsque vous descendez de voiture, vous pouvez commencer à apprécier les charmes reposants de la nature vosgienne, en sirotant quelques boissons rafraîchissantes ou cocktails locaux à l'ombre des parasols ou dans la vérandas chauffée ou climatisée suivant les saisons.

The restaurant is located 300 meters away from the Saut des Cuves, a very touristic place situated between Xonrupt and Gérardmer.

Our chef offers traditional cuisine and highlights a meticulous cuisine, offering various Vosges specialties ... and fish.

A large terrace adjoining the chalet welcomes you when you get off the car, so that you can start to appreciate the relaxing charms of the Vosges's nature, sipping some refreshing drinks or local cocktails under the parasols or in the heated or air-conditioned (depends of the seasons) verandas.

GÉRARDMER



Bistrot de la Perle

**32, rue Charles de Gaulle, Gérardmer
Fermé le mardi soir et mercredi
(sauf vacances scolaires)
Tél. 03 29 60 86 24**

Situé en plein centre de la station, venez passer un bon moment dans un cadre agréable.

François et son équipe en cuisine vous mijoteront de la cuisine terroir, élaborée avec des produits issus des producteurs locaux: crumble de saumon, moules, Mont d'Or chaud, magret de canard crème de cèpe, et ses suggestions du moment.

Brigitte et Gaëlle ainsi que leur équipe en salle vous accueilleront et vous apporteront tous les conseils afin de passer un agréable moment.

Menu déjeuner 11,60€, menus de 21,50 à 30,50€, carte de 25 à 35€.

Located right in the center of the ski area, come and have a great time in a pleasant scenery.

For you, François and his team in the kitchen will be cooking local cuisine devised with products from local producers.

Crumble with salmon, mussels, hot Mont d'Or, duck breasts with cream of ceps and others.

Brigitte, Gaëlle and their Room Team will welcome you and give you the best of advice so that you can have a good time.

Lunch menu: 11.60€, menus from 21.50 to 30.50€, from the card from 25 to 35€.

Guide des restaurants

ÉPINAL



La Côte de Bœuf

3, place de l'Âtre
88000 Épinal
Tél. : 03 29 35 14 13

Ouvert tous les jours
sauf dimanche.

lacotedeboeufepinal@gmail.com

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

Christophe Jolimaître, le maître des lieux depuis 27 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 Jolimaître, the master of the place for 27 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.

LE VALTIN



Convivialité, nature et gastronomie vous enchanteront au Val Joli, niché au coeur de l'une des plus belles vallées vosgiennes.

Des artistes vous régaleront et vous surprennent en mariant terroir et créativité : des mets traditionnels tels que la « truite fumée minute », le fameux « pâté lorrain » ou le « pigeon vosgien feuilleté au foie gras » côtoient des innovations tels que l'œuf en « cocotier » ou la « glace aux bourgeons de sapin » et plein d'autres délices encore !

Deux espaces aux ambiances différentes vous accueilleront, l'un forestier aux boiseries d'époque, l'autre façon jardin d'hiver avec de grandes baies vitrées ouvertes sur la nature.

Le Val-Joli

Hôtel 3* et Restaurant
12 bis Le Village 88320 LE VALTIN
Tél. 03 29 60 91 37

Ouvert tous les jours de 12 h à 14 h et de 19 h à 21 h en période de vacances scolaires sauf lundi et mardi midi.

Nestled in the heart of one of the most beautiful Vosges valleys, Val Joli will delight you with conviviality, nature and gastronomy.

Artists will entertain and surprise you by combining terroir and creativity: traditional dishes such as « timed cooking smoked trout », the famous « pâté lorrain » or the « Vosges pigeon napped in foie gras pastry » alongside innovations such as « coconut tree egg » or « fir tree bud ice-cream » and many other delights!

Two spaces with different atmospheres will welcome you. One with a forest-like decor and period wooden panelling, and the other one decorated like a winter garden with large windows open on nature.

GÉRARDMER



Depuis plus de 25 années, la Clé des Champs met à disposition toutes ses compétences et son savoir-faire en restauration pour vous servir et vous satisfaire au mieux.

Dégustez une cuisine du terroir et internationale. Découvrez aussi les spécialités comme les pommes de terre munster, les raclettes, les pierrades, les brasérades... Le tout dans une décoration 4 saisons.

La Clé des Champs

24 rue François Mitterrand
88400 Gérardmer
Tél : 03 29 60 02 63

For more than 25 years, La Clé des Champs has been offering all its cooking skills and know-how to serve you and satisfy you at best.

Enjoy local and international cuisine. Discover also specialties such as munster potatoes, raclettes, pierrades, brasérades... All in a 4 seasons decoration.



Fabricant
français
d'ustensiles
de cuisine
& pâtisserie
pour
professionnels
& particuliers



DE BUYER INDUSTRIES
25, Faymont
F-88340 Le Val d'Ajol
TEL: +33 (0)3 29 30 66 12
FAX: +33 (0)3 29 30 60 03
info@debuyer.com
www.debuyer.com



de Buyer 
DEPUIS 1830



Maison Moine

*Depuis plus de 25 ans, la famille Moine cultive la rhubarbe sur
l'exploitation pour produire de délicieuses boissons originales
aux saveurs subtiles et délicates.*

*Du blanc moelleux au blanc sec, en passant par les pétillants
ou encore des jus sans alcool.*

1090 La Manche
88220 RASEY/XERTIGNY
Tél. 03 29 30 83 78
www.crillon-moine.fr
contact@crillon-moine.fr
Ouvert du lundi au samedi
de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h



Philippe Pinaud / © Moine SAS

Biomonde Gérardmer

Le réseau de magasins indépendants
qui favorise le commerce local !



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



Magasin ouvert :

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

Biomonde

ZAC de la Croisette
88400 Gérardmer
03 29 55 48 89

La Confiserie Des Hautes Vosges

LES VÉRITABLES BONBONS DES VOSGES

Placée dans le Top 5 des entreprises les plus visitées de France, avec une première place dans le secteur agro-alimentaire, la Confiserie Des Hautes Vosges a accueilli plus de 200.000 visiteurs en 2016 !

Découvrez la fabrication artisanale des bonbons d'antan au miel, à l'eucalyptus, à la violette, au coquelicot mais aussi les plaques à l'ancienne, les bergamotes de Nancy et bien sûr les célèbres bonbons des Vosges !

+ de 35 sortes de bonbons sont fabriqués artisanalement à base d'arômes naturels et d'huiles essentielles !

- Entreprise familiale installée à PLAINFAING depuis 1986
- Visites commentées, guidées et gratuites avec dégustations, de 10h à 12h et de 14h à 18h, tous les jours sauf dimanches et jours fériés
- Vente directe aux particuliers sur place ou vente par correspondance / à distance : www.cdhv.fr
- Envoi du catalogue sur simple demande : commande@cdhv.fr

Plainfaing



Confiserie Des Hautes Vosges
44 Habaurupt, 88230 Plainfaing
Tél : 03 29 50 44 56
Mail : contact@cdhv.fr

www.cdhv.fr



Motordays, Gérardmer ne reconnaît plus personne en Harley Davidson !

LE FESTIVAL GÉROMOIS EST DE RETOUR CETTE ANNÉE POUR DE NOUVELLES AVENTURES. 3 JOURS DE FESTIVITÉS MARQUÉS PAR DES CONCERTS, DES BALADES, ET DE NOMBREUSES ANIMATIONS ET SPECTACLES... L'ÉDITION 2018 S'ANNONCE CHARGÉE EN ÉMOTIONS.

La dernière édition des Gérardmer Motordays a eu un véritable succès. 15 000 visiteurs venus des quatre coins de la France et d'ailleurs, se sont réunis pour 3 jours de show exceptionnels : 8 concerts sur la grande scène, 6 concerts en centre ville de Gérardmer et plus de 60 exposants internationaux. De quoi ravir le cœur des motards et motardes venus pour l'occasion. Le chanteur Renaud, parrain officiel de l'événement, s'était quant à lui prêté au jeu des dédicaces, et, entre autres, à la remise des prix du Bike Show qui avait réuni 39 participants aux motos d'exception.

Qui sont les papas des Gérardmer Motordays ?

« 7 mercenaires » sont à l'initiative de ce beau projet. L'association AEM, organisatrice du festival, a été constituée en 2013. Elle regroupe des acteurs phares de l'événementiel et de l'hôtellerie de la ville de Gérardmer, dans un seul et même but : créer un événement ambitieux et de grande ampleur dans une des plus belles villes des Vosges.

Cette année, l'événement officiel Harley Davidson, ouvert à toutes les motos, se déroulera du 25 au 27 mai 2018.



Forts du succès de l'édition de 2016, les Motordays 2018 s'annoncent hauts en couleur !

Le site a été agrandi pour accueillir plus de 20 000 visiteurs, un troisième site verra le jour en centre ville (Americana Village) et le système de circulation sera amélioré, afin d'éviter aux mieux les embouteillages et les engorgements de la précédente édition.

Un magnifique concours sera également organisé : le Pearl City Bike Show. Un concours ouvert aux motos d'exception, à condition qu'elles roulent ! Pour valider leur inscription, les deux-roues devront faire retentir leur moteur depuis le site de la Mouselaine jusqu'au centre de Gérardmer le samedi à 15h, devant un jury de professionnels.

En bref, plus d'animations, plus de spectacles, plus de concerts, et surtout, plus de motos... L'édition 2018 promet de belles surprises, alors, réservez vite vos places !

Camille Ferrandon

• **Informations pratiques**

- 25-26-27 mai 2018
- **Vendredi 25 : 10h – 01h**
- **Samedi 26 : 10h – 01h**
- **Dimanche 27: 10h- 19h**

• **Pour plus d'informations, et pour accéder à la billetterie en ligne rendez-vous sur :**

www.gerardmer-motordays.com

VOUS ÉTIEZ 15 000 EN 2016... ALORS, EN 2018
VOUS REPRENDREZ BIEN UN PEU D'ALTITUDE ?



GÉRARDMER MOTORDAYS

CONCERTS - BALADES - BIKE SHOW
25-26-27 MAI 2018



WWW.GERARDMER-MOTORDAYS.COM



Le Karelian

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Fabrice DEVRIÈSE Maître Restaurateur



36 rue du Cuchot
88200 DOMMARTIN-LES-REMIREMONT
Tél. 03 29 62 44 05

www.lekarelian.com



Gérardmer Motordays 2018...

Don't miss the most rock and roll event of the year!

THIS GEROMOIS FESTIVAL IS COMING BACK THIS YEAR FOR NEW ADVENTURES. 3 DAYS OF FESTIVITIES MARKED BY CONCERTS, WALKS, AND MANY EVENTS AND SHOWS ... THE 2018 EDITION IS GOING TO BE FULL OF EMOTIONS.

The last edition of Gérardmer Motordays was a real success. 15,000 visitors from all over France and elsewhere gathered for 3 days of exceptional shows: 8 concerts on the main stage, 6 concerts in the city center of Gérardmer and more than 60 international exhibitors, what could only delight the hearts of bikers who came on this occasion. The singer Renaud, official sponsor of the event, played the game of autograph sessions, and presentation of the Bike Show which had brought together 39 participants owning exceptional motorcycles.

Who are the papas of Gérardmer Motordays?

« 7 mercenaries » are the instigators of this beautiful project. The AEM association, organising the festival, was created in 2013. It brings together key actors of event programming and

hotel industry of the city of Gérardmer, with one same goal: to create an ambitious and large-scale event in one of the most beautiful cities of the Vosges.

This year, the official Harley Davidson event, open to all motorcycles, will take place from May 25 to 27, 2018.

Based on the 2016 edition success, the 2018 Motordays are very colorful! The site has been enlarged to welcome more than 20,000 visitors, a third site will be created in the city center (Americana Village) and the traffic system will be improved, in order to avoid the traffic jams of the previous edition.

A magnificent competition will also be organised: the Pearl City Bike Show, a show open to exceptional motorcycles, as long as they roll! On Sunday at 3pm, to validate their registra-

tion, the two-wheelers will have to sound their engine from the Mouselaine site to the center of Gerardmer in front of a professional jury.

In short, more animations, more shows, more concerts, and above all, more motorbikes ... The 2018 edition promises some nice surprises, so book your tickets quickly!

Useful information

May 25-26-27, 2018

Friday 25: 10am – 1am

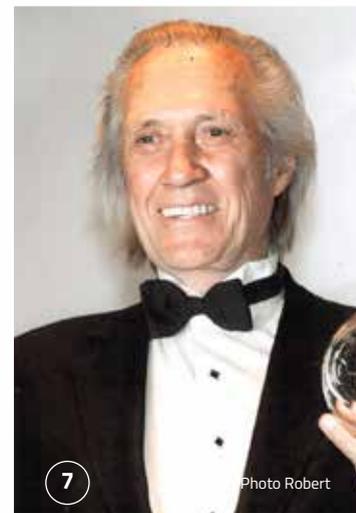
Saturday 26: 10am – 1am

Sunday 27: 10am- 7pm

For more information and access to online booking go to :

www.gerardmer-motordays.com

Gérardmer la Fantastique !



Depuis 1994, et le lancement de son célèbre Festival, Gérardmer rime avec fantastique. Au fil des éditions, la manifestation s'est affirmée comme l'un des rendez-vous majeurs du 7^e art en France et une référence au niveau européen. La recette de ce succès, auquel participent chaque année près de 40 000 spectateurs totalement acquis à la cause d'un cinéma comptant parmi les plus populaires au monde, est un savant cocktail à base de films en avant-première, animations grand public et personnalités invitées. S'apprêtant à fêter du 31 janvier au 4 février 2018 sa 25^e édition, le désormais très réputé Festival International du Film Fantastique de Gérardmer peut s'enorgueillir d'avoir passé d'inoubliables moments au bras des plus grands. Instants choisis...



Photo 9

In 1994, American actress Daryl Hannah crossed the Atlantic to discover Gerardmer.

Photo 1
En 2004, le Festival rendait hommage au grand Christopher Lee, en sa présence.
In 2004, the Festival paid tribute to the great Christopher Lee, in his presence.

Photo 7

Invité d'honneur en 2007, le comédien David Carradine reçoit un trophée pour l'ensemble de sa carrière.

Guest of honor in 2007, comedian David Carradine receives a trophy for his entire career.

Photo 2

La comédienne Elsa Zylberstein au Grand Hôtel & Spa lors du Festival 2016.
Actress Elsa Zylberstein at the Grand Hotel & Spa during the 2016 Festival.

Photo 8

Présent à plusieurs reprises, ici en 1996, le cinéaste Claude Chabrol fut dès les premières années un fidèle du Festival.

The filmmaker Claude Chabrol was from the first years a faithful participant to the Festival and came several times, here in 1996.

Photo 3

La comédienne Mathilde Seigner est venue plusieurs fois au Festival, ici en 2016 comme membre du jury longs-métrages.
The actress Mathilde Seigner has come several times to the Festival, here in 2016 as a member of the feature film jury.

Photo 9

Le jury longs-métrages 2016, et son président Claude Lelouch, sur la scène de l'Espace L.A.C.
The 2016 feature film jury and its president Claude Lelouch, on the stage of the Espace L.A.C.

Photo 4

En 1994, le journaliste Patrick Poivre d'Arvor passe de l'autre côté du miroir pour répondre aux interviews.
In 1994, the French journalist Patrick Poivre d'Arvor crossed the other side of the mirror to answer interviews.

Photo 10

En 1999, Johnny Hallyday et son épouse Laetitia étaient à Gérardmer pour célébrer le fantastique.
In 1999, Johnny Hallyday and his wife Laetitia were in Gérardmer to celebrate fantasy.

Photo 5

Le comédien Vincent Cassel accompagne le film **Sheitan** lors du Festival 2006.
*The actor Vincent Cassel for the film **Sheitan** during the 2006 Festival.*

Photo 11

Le comédien Clovis Cornillac, membre du jury longs-métrages en 2011.
Comedian Clovis Cornillac, member of the feature film jury in 2011.

Photo 6

En 1994, la comédienne américaine Daryl Hannah traverse l'Atlantique pour découvrir Gérardmer.



Gérardmer The Fantastic!

Since 1994, when the city's famous festival was launched, Gérardmer rhymes with fantasy. Throughout the editions, the event has emerged as one of the major rendez vous of the 7th art in France and as a reference at European level. The recipe for this success, which attracts almost 40,000 spectators each year, who are fully committed to the cause of one of the most popular cinema in the world, is a clever cocktail based on film premieres, animations and celebrities invited. In preparation for celebrating its 25th edition from January 31 to February 4, 2018, the now famous Gérardmer International Fantastic Film Festival can be proud of having spent unforgettable moments with the greatest people of the industry. Here are some of those selected moments...



12



13



14



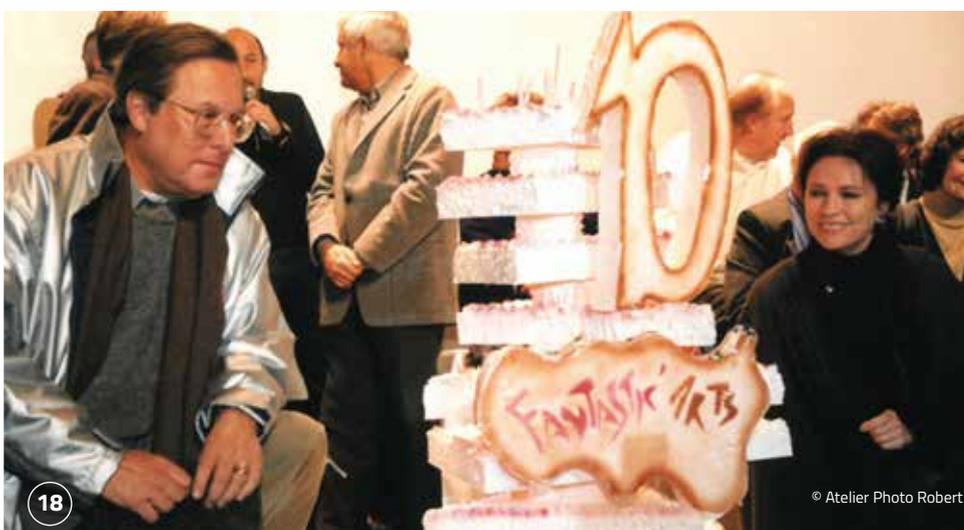
15



16



17



18

Photo 12

Le cinéaste John Carpenter, président du jury longs-métrages en 1995, à l'aéroport de Metz-Nancy-Lorraine.
The filmmaker John Carpenter, president of the jury in 1995, seen at Metz-Nancy-Lorraine airport.

Photo 13

Le comédien John Malkovich, membre du jury longs-métrages présidé par Ken Russell en 1997.
Comedian John Malkovich, a feature film jury member chaired by Ken Russell in 1997.

Photo 14

Le cinéaste Hideo Nakata, président du jury longs-métrages 2006, en séance photo au bord de la piscine du Grand Hôtel & Spa.
Filmmaker Hideo Nakata, president of the 2006 feature film jury, during a photoshoot by the pool of the Grand Hotel & Spa.

Photo 15

La comédienne Bérénice Bejo et le cinéaste Fabrice du Welz complices lors d'une séance photo au bord du lac en 2009.
The actress Bérénice Bejo and the filmmaker Fabrice du Welz looking happy in a photoshoot along the lake in 2009.

Photo 16

Le cinéaste Jean-Jacques Annaud rendant hommage au comédien Ron Perlman (ici en fond) en 2012.
Filmmaker Jean-Jacques Annaud paying tribute to comedian Ron Perlman (here in the background) in 2012.

Photo 17

Lauréats et invités réunis autour du cinéaste italien Dario Argento lors du palmarès 2011.
Winners and guests gathered around the Italian filmmaker Dario Argento during the 2011 ranking.

Photo 18

Les 10 ans du Festival fêtés sur scène en 2003 avec le cinéaste américain William Friedkin.
The 10 years anniversary of the Festival celebrated on stage in 2003 with the American filmmaker William Friedkin.

La grande Histoire du Festival est à retrouver sur le « mur fantastique » du Casino de Gérardmer, une fresque chronologique reprenant les noms des plus célèbres invités de la manifestation.
The great history of the Festival is to be found on the «fantastic wall» of the Casino de Gérardmer, a chronological fresco with the names of the most famous guests of the event.

Rubrique réalisée par Anthony Humbertclaude

*Merci à Pierre Sachot,
président de l'association du Festival*



DÉCEMBRE 2017

- > 2 au 31 décembre
Marchés de Noël à Gérardmer et à La Bresse
- > 23 décembre
Grande parade du père Noël à Gérardmer
- > 23 décembre
Visite guidée du chemin des crèches Bergheim
- > 26 décembre
Cabaret concert par les solistes du Brahms Chamber Ensemble à Gérardmer
- > 27 décembre
Visite d'une ferme bio au Tholy
- > 28 décembre
Lâcher de lanternes chinoises à Gérardmer

JANVIER 2018

- > 1^{er} au 7 janvier
Marchés de Noël à Gérardmer et à La Bresse
- > 2 janvier
Soirée luge à La Bresse
- > 5 janvier
Exposition peinture par E. PEREL à Gérardmer
- > 07 au 08 janvier
SAMSE National Tour compétition saut à ski Les Bas Rupts
- > 21 janvier
Trophée Rainkopf trail course de ski alpinisme
- > 27 janvier
Trail blanc des Vosges Rouge Gazon
- > 31 janvier
Festival International du film fantastique à Gérardmer

FÉVRIER 2018

- > 3 février
Après midi nocturne et BBQ La Bresse
- > 10 février
Journée Freestyle et Radio Meuh au Schnepfenried
- > 14 février
Saint-Valentin sur le massif
- > 23 février
Concours OGNI une nuée d'objets glissants non identifiés débarque au Ballon d'Alsace
- > 25 février
Carnaval : grande cavalcade Colmar
- > 28 février
Coupe des Vosges saut spécial Les Bas-Rupts

Agenda hiver 2017 > 2018

MARS 2018

- > 2 au 4 mars
Salon Habitat Déco
Espace Lac Gerardmer
- > 5 au 10 mars
Les cyberiades
Centre des Congrès
Epinal
- > 10 mars
Duathlon des neiges
La Bresse
- > 10 mars
Théâtre « Trente kilomètres à pied »
Le Tholy
- > 16 au 19 mars
Salon Energie Habitat
Colmar
- > 24 au 26 mars
Vins et découverte des terroirs
à La Bresse

AVRIL 2018

- > 7 au 30 avril
Exposition : L'univers des figurines
Musée du jouet
Colmar
- > 21 au 23 avril
Tour de la mirabelle course de cyclisme international par étapes
Raon l'étape
- > 28 avril
Run attitude
Gérardmer

MAI 2018

- > 5 au 13 mai
Festival sculpture Camille Claudel
La Bresse
- > 20 mai
Le « Granfondo Vosges » épreuve cycliste
La Bresse
- > 24 au 27 mai
Les Imaginales Epinal
- > 25 au 27 mai
Motordays
Gérardmer

Toute la saison...

**Descente aux flambeaux
et feu d'artifice**

> les 27 décembre et 3 janvier
puis tous les mercredis
du 14 février au 7 mars
à **La Mauselaine Gérardmer**

Descente aux flambeaux

> les 27 décembre et 3 janvier
puis tous les mercredis
du 14 février au 7 mars
à **La Bresse Hohneck**

Descente aux flambeaux

> le 26 décembre et le 20 février
à **La Bresse Lispach**

Exposition photos « Les fenêtres ouvertes »

> Gérardmer ski par **Kissnetimage**

Visite du theatre du peuple Bussang

BRASSERIE - PIZZERIA

Plein Sud
Gerardmer

LOCATION DE SKI

Au pied des pistes

Location de ski

Brasserie

Four à pizzas
Plat du jour maison
Snack à toute heure

LA MAUSELAINE
235, Chemin de la Rayée
88 400 GERARDMER
Tel. 03 29 27 20 00

Ne vous encombrez plus,
louez sur place !
600 paires de ski à disposition
Luges - Raquettes
Consigne à ski à l'intérieur

Boutique

Louez vos skis et suivez-nous sur
www.pleinsud-gerardmer.com

aquietplace.fr

Contactez Virginie
au 06 74 66 78 13



A QUIET PLACE

Locations Chalets de Luxe
Gérardmer
Vosges

