

hoh- neck

MAGAZINE
MONTAGNE
ART DE VIURE
MASSIF DES
VOSGES

—
HIVER 2020

BLANC DES VOSGES

1843



175 ANS DE SAVOIR-FAIRE AU COEUR DES VOSGES

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

www.blancdesvosges.fr



LE LABEL DE LA FABRICATION
VOSGIENNE



ÉDITO

Hohneck- Magazine

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

Directeur de publication :

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

Coordination de projet

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

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

Direction artistique : DargDesign

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

Rédacteurs

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

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

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

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

Pour notre belle région, le tourisme est une valeur montante ancrée depuis plus d'un siècle dans les pratiques de loisirs. Une tradition née au milieu du 19^e siècle avec le développement du chemin de fer et l'aventure thermale qui lui ont permis de faire ses premières armes comme lieu privilégié de villégiature.

Certes, le Massif des Vosges ne s'est pas fait en un jour, pourrait-on dire ! C'est avec le temps, la patience et la persévérance qu'elles ont gagné leurs lettres de noblesses pour conquérir les cœurs et les esprits afin de devenir synonyme de bien-être, de quiétude et d'air pur.

Portée par son cadre exceptionnel et des acteurs locaux dynamiques, au rang desquels figurent nos annonceurs que je remercie de leur fidélité, notre destination a su faire fructifier, été comme hiver, les atouts qui ont forgé son ADN touristique : sens de l'accueil, chaleur humaine, nature préservée, etc.

Des vertus dont notre magazine se fait l'un des ambassadeurs les plus passionnés avec un numéro 7 rendu exceptionnel par la présence d'un triptyque panoramique des sommets vosgiens et d'un portrait du photographe Vincent Munier dont les périples en terres tibétaines viennent d'être immortalisés par le livre de Sylvain Tesson, *La Panthère des neiges*, lauréat du prix Renaudot 2019.

Bonne lecture !

For our beautiful region, tourism is a growing value that has been anchored in leisure activities for over a century. A tradition born in the middle of the 19th century with the development of the railway and the thermal adventure that allowed it to make its first steps as a privileged holiday destination.

Certainly, the Massif des Vosges was not built in a day, one could say! It is with time, patience and perseverance that they have earned their letters of nobility to conquer hearts and minds in order to become synonymous of well-being, tranquillity and fresh air.

Driven by its exceptional setting and dynamic local players, including our advertisers whom I thank for their loyalty, our destination has been able to build on, in both summer and winter, the assets that have forged its tourist DNA: a sense of hospitality, human warmth, preserved nature, etc.

*Virtues of which our magazine is one of the most passionate ambassadors with a number 7 made exceptional by the presence of a panoramic triptych of the Vosges peaks and a portrait of the naturalist photographer Vincent Munier whose journeys in Tibetan lands have just been immortalized by Sylvain Tesson's book, *La Panthère des neiges*, winner of the 2019 Renaudot prize.*

Enjoy your reading!

Emmanuel Roussat
Directeur de la publication



NOUVEAUTÉ 2020 : LE MAGAZINE EST CONNECTÉ !

Téléchargez gratuitement l'application "SnapPress" sur votre smartphone puis scannez les images marquées de ce pictogramme. Vous accéderez ainsi à des informations interactives et des contenus supplémentaires.



Retrouvez-nous aussi sur :



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

Crédits photos

Photo de couverture prise par Vincent Munier en automne depuis le Hohneck.

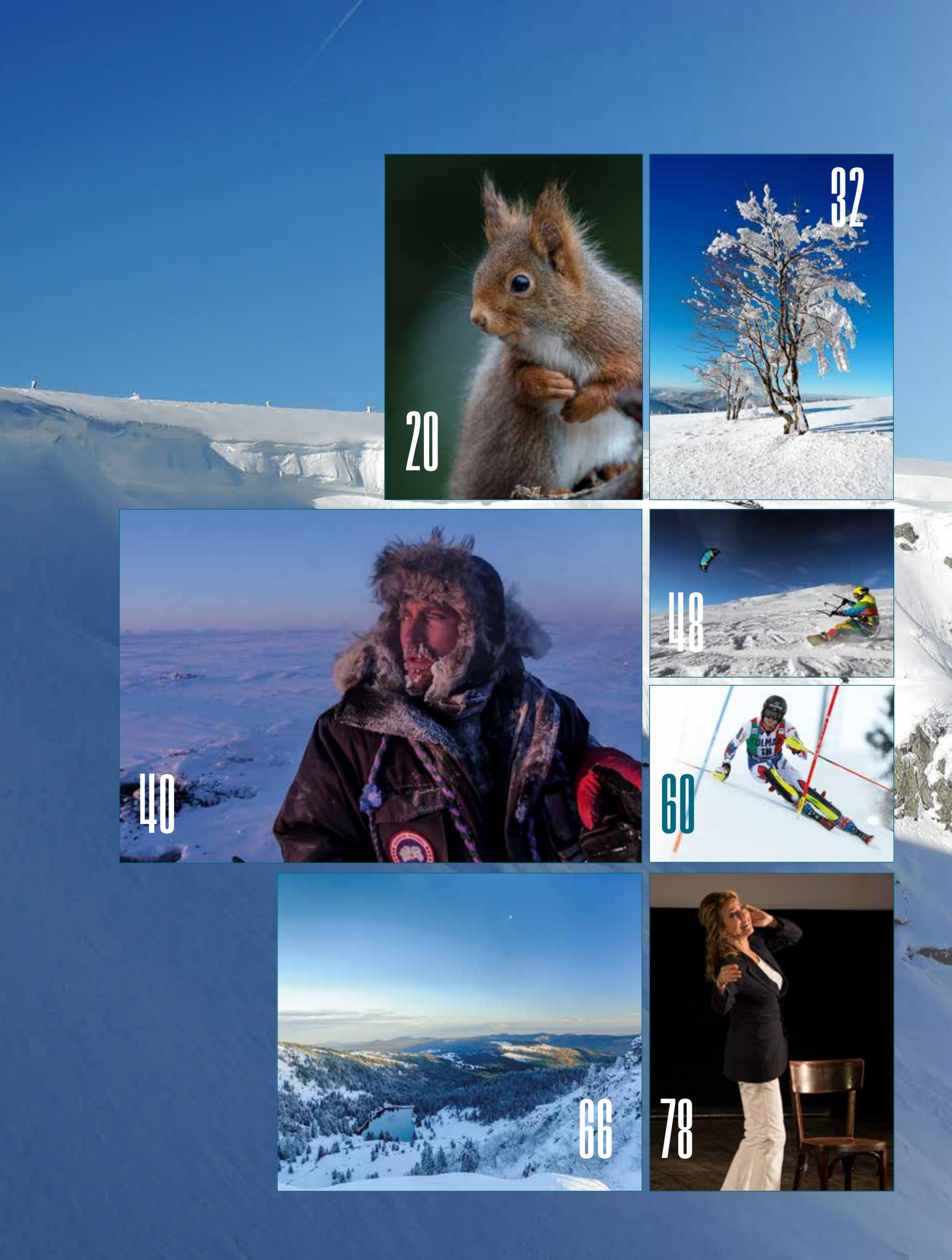
On y voit le Schnepfenriedwasen. ©Vincent Munier

Couverture : © Vincent Munier / Ecureuils ; © Sylvain Mangel / Florent Defay ; © Florent Defay / Balade hivernale ; © Richard Brionne / Philippe Laruelle ; © photothèque DeBuyer / Vincent Munier ; © Vincent Munier / Snowkite ; © Adobe stock ; © Kissnet Image / Brasserie Marie-Thérèse ; © Kissnet Image ; © Antoine Claudel / Clément Noël ; © Agence ZOOM / Cirque glaciaire ; © Damien Guiot / La Bresse-Hohneck ; © Justine Vannson / Natacha Amal ; © Kissnet Image / Phytothérapie ; © Manon Guenot ; © Adobe Stock / Parcours Céleste ; © Benoît Teillet ; © D. Desaleux ; © Guy Rebmeister ; © Marion Cherot ; © Agence Airpur / Motordays ; © Thomas Devard / Colmar ; © Tourisme Colmar / Agenda ; © Vincent Munier



Certification PEFC

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



20



32



40



48



60



66



78

SOMMAIRE

- 08 • **ACTU** > TOUTE L'ACTUALITÉ DU MASSIF
OUR MASSIF' NEWS
- 13 • **SHOPPING** > LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION
THE EDITORIAL STAFF'S FAVOURITES
- 20 • **FAUNE** > L'ÉCUREUIL, L'ACROBATE DE LA FORÊT
SQUIRREL, ACROBATE OF THE FOREST
- 26 • **AVENTURE** > FLORENT DEFAY, LE CHEMIN DE L'INSOUCIANCE
FLORENT DEFAY, THE PATH OF RECKLESSNESS
- 32 • **RANDONNÉE** > BALADE HIVERNALE ENTRE LE HOHNECK ET LE LAC DES CORBEAUX
A WINTER WALK BETWEEN THE HOHNECK SUMMIT AND LAC DES CORBEAUX
- 40 • **PHOTOGRAPHE** > VINCENT MUNIER, LE PRIX DE LA LIBERTÉ
VINCENT MUNIER, THE PRICE OF FREEDOM
- 48 • **SPORT** > SNOW KITE, SENSATIONS FORTES GARANTIES !
SNOWKITING: BIG THRILLS GUARANTEED!
- 54 • **ART DE VIVRE** > LA BIÈRE PASSION DE REMIREMONT
A PASSION FOR BEER IN REMIREMONT
- 60 • **PORTRAIT** > CLÉMENT NOËL L'AS VOSGIEN DU SKI MONDIAL
CLÉMENT NOËL, THE VOSGES ACE OF WORLDWIDE SKIING
- 66 • **DÉCOUVERTE** > LE PLUS BEAU CIRQUE GLACIAIRE DES VOSGES
THE MOST BEAUTIFUL GLACIAL CIRQUE OF THE VOSGES
- 72 • **STATION** > LA BRESSE-HOHNECK, LE PLAISIR À L'ÉTAT PUR !
LA BRESSE-HOHNECK, PURE PLEASURE
- 78 • **HUMOUR** > LES NEUF VIES DE NATACHA AMAL
NATACHA AMAL'S NINE LIVES
- 84 • **BIEN-ÊTRE** > LA PHYTHOTHÉRAPIE POUR UN HIVER ZEN
PHYTOTHERAPY FOR A RELAXED WINTER
- 88 • **PATRIMOINE** > PARCOURS CÉLESTE
A CELESTIAL JOURNEY
- 94 • **GASTRONOMIE** > PHILIPPE LARUELLE GLOBE-TROTTER DU PÂTÉ LORRAIN
PHILIPPE LARUELLE GLOBETROTTER OF PÂTÉ LORRAIN
- 101 • **RESTAURANT** > GUIDE DES RESTAURANTS
RESTAURANT GUIDE
- 112 • **AGENDA** > LES ÉVÉNEMENTS À NE PAS MANQUER
EVENTS NOT TO BE MISSED

ENTREZ DANS L'UNIVERS DE BLEUFORÊT



LA FABRICATION FRANÇAISE

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



NOS ENGAGEMENTS

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



LA CRÉATION

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



LES MATIÈRES NATURELLES

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



VENEZ NOUS RENDRE VISITE

NOTRE BOUTIQUE DE VAGNEY

2 rue du Jumelage 88120 Vagney

03 29 23 45 45

Visite du site sur réservation

NOTRE MAGASIN D'USINE

DE GÉRARDMER

4 boulevard Kelsch 88400 Gérardmer

03 29 63 26 23



CHAUSSETTES & COLLANTS
fabriqués en France



SALON

Salon de la voiture de sport et de compétition de Gérardmer

Chaque année depuis 19 ans, le club Gérardmer Auto Passion, un groupe d'amis passionnés par le sport automobile - anciens rallyemen, collectionneurs ou amateurs éclairés - organise en avril à l'Espace L.A.C. un salon rassemblant une trentaine de petits bijoux. Des modèles rares, voire uniques pour certains, mais aussi des bolides mythiques qui ont marqué l'histoire et dont les noms sonnent comme autant d'épopées inoubliables : Lancia Stratos, Audi Quattro, Porsche 911, Jaguar type E, Bugatti type 35, Alpine A110... Connus et reconnus, ce rendez-vous dont le thème change chaque année (Les belles allemandes, L'âge d'or, Les seventies, etc.) est aujourd'hui un événement phare du circuit, événement qui a d'ailleurs accueilli en 2019 la superbe Mercedes datant de 1936 à bord de laquelle fut réalisé le reportage sur la route des vins d'Alsace figurant dans le numéro 6 de notre magazine ! Rendez-vous en 2020 pour une 20^e édition les 18 et 19 avril.



Peugeot 905, modèle ayant remporté les 24 heures du Mans en 1993 (Musée Peugeot)

Gérardmer Sports and Competition Car Show

Every year for 19 years, the Gérardmer Auto Passion club, a group of friends passionate about motor sport - former rally men, collectors or enlightened amateurs - has been organizing in April at Espace L.A.C. a show bringing together about thirty little jewels. Rare, even some unique models, but also mythical cars that have marked history which names sound like unforgettable adventures: Lancia Stratos, Audi Quattro, Porsche 911, Jaguar type E, Bugatti type 35, Alpine A110... Well known and recognized, this event which theme changes every year (The beautiful Germans, The Golden Age, The Seventies, etc.) is now a flagship event of the circuit, an event that hosted in 2019 the superb 1936 Mercedes inside which was carried out a report on the Alsatian wine route featured in our magazine's 6th issue! See you in 2020 for the 20th edition on April 18 and 19.

www.gerardmer-autopassion.fr

VALLÉE DE MUNSTER

Sorties Raquet'Luge

Terre de grands espaces où la nature est reine, le Massif des Vosges se transforme, dès les premiers flocons, en terrain de jeu d'exception pour les amoureux de randonnées en raquettes. Pour pimenter un peu ces instants privilégiés au grand air et allier les plaisirs de la marche à ceux de la glisse, Terre de Sylphe propose des sorties Raquet'Luge. Le principe est simple : à l'aller, on prend le temps d'apprécier les paysages, raquettes aux pieds, et au retour une bonne dose de fous rires en dévalant les sentiers tout schuss, sur une luge.

Raquet'Luge outings

A land of wide-open spaces where nature is king, the Vosges Massif is transformed, from the first snowflakes, into an exceptional playground for lovers of snowshoeing. To spice up these special moments in the open air and combine the pleasures of walking with those of sliding, Terre de Sylphe offers Raquet'Luge outings. The idea is simple: on the way there, we take the time to appreciate the landscapes, snowshoes on our feet, and on the way back, a good dose of laughter as we rush down the paths on a sled.

www.massif-des-vosges.com



LIVRE

Un prix Renaudot aux accents vosgiens

Le photographe animalier vosgien, Vincent Munier, partage avec l'écrivain voyageur, Sylvain Tesson, sa quête de la mythique panthère des neiges.

Sur les hauts plateaux du Tibet, les deux hommes vivent ensemble une aventure silencieuse. De cette dernière naîtra l'incroyable ouvrage « *La Panthère des neiges* ». Sylvain Tesson se voit récompensé du prix Renaudot 2019 pour ce livre qui nous pousse sans conteste à une véritable interrogation sur notre rapport à la nature. « *Les animaux incarnent la volupté, la liberté, l'autonomie : ce à quoi nous avons renoncé* », écrit-il.



A Renaudot prize with Vosges accents

The Vosges native animal photographer, Vincent Munier, shares his quest for the mythical snow panther with the travelling writer, Sylvain Tesson.

On the high plateaus of Tibet, the two men are living a silent adventure together. From this journey was born the incredible book called «La Panthère des neiges» ("The snow panther"). Sylvain Tesson was awarded the 2019 Renaudot prize for this book, which undoubtedly leads us to a real questioning of our relationship with nature. «Animals embody sensuality, freedom, autonomy: what we have given up,» he writes.

La Panthère des neiges, de Sylvain Tesson, Gallimard, 176 p.

FASHION

.G la nouvelle marque née à Gérardmer !

Esprit urbain avec des notes artistiques incontestables, .G est née pour valoriser la ville de Gérardmer dans un esprit décalé et dynamique qui fait déjà de nombreux addicts.

La marque de vêtements géromoise née en 2019, propose pour cet hiver deux sweats 100% coton. Le premier, à capuche, est une production made in Europe mettant à l'honneur l'emblématique King Kong sur la Tour de Mérelle avec le lac de Gérardmer gelé en arrière plan ; le second, made in France, est une interprétation revisitée du logo .G par l'artiste irlandais Nester Formentera.

.G, the new brand made in Gérardmer!

An urban spirit with undeniable artistic notes, .G was born to promote the city of Gérardmer in a dynamic and quirky spirit that has already made many addicts.

The clothing brand born in 2019, offers two 100% cotton sweaters for this winter. The first one is a hoodie made in Europe featuring the emblematic King Kong on the Mérelle tower with the frozen lake of Gérardmer in the background. The second one, made in France, is a revisited version of Gérardmer's logo by the Irish artist Nester Formentera.

www.pointgerardmer.com



CINÉMA

27^e Festival International du Film Fantastique de Gérardmer

Du 29 janvier au 2 février 2020

Un zombie pleurant sur la tristesse du monde... le visuel de cette 27^e édition interroge par sa force évocatrice. Icône horrifique, reflet des maux de notre société, martyr à l'évocation : la figure interpelle par sa tristesse teintée de compassion, d'aucuns diront d'espoir, et reflète la richesse d'expression d'un genre que le festival s'attache à défendre. Avec une cinquantaine de films pour près de 110 projections, mais aussi de nombreuses animations gratuites, il compte parmi les plus grands événements européens de cinéma.

27th Gérardmer International Fantastic Film Festival

From 29 January to 2 February 2020

A zombie crying over the sadness of the world... the visual of this 27th edition questions by its evocative force. A horrific icon, a reflection of the evils of our society, a martyr evocation: the figure calls out by its sadness tinged with compassion, some would say hope, and reflects the richness of expression of a genre that the festival strives to defend. With about fifty films for nearly 110 screenings, but also many free animations, it is one of the largest European film events.

Informations et billetterie :

Tél. +33 (0)3 29 60 98 21 - info@festival-gerardmer.com

www.festival-gerardmer.com



BALLON D'ALSACE

Rando Fondue du Trappeur

Empreinte d'authenticité et de convivialité, cette randonnée, organisée et accompagnée par le Bureau Montagne du Ballon d'Alsace, débute par 30 minutes de marche avant de faire une halte entre chaume et sapins. Banquettes dans la neige, murets et voiles de protection, les participants mettent la main à la pâte (ou plutôt dans la neige) avant de se réchauffer dans la bonne humeur autour d'un traditionnel vin chaud et d'une belle flambée de buches norvégiennes. Clou de la soirée, la tant attendue fondue se savoure dans un simple mais nécessaire moment de partage en pleine nature.

Randonnée pour groupes de 2 à 8 personnes
Tarifs : Accompagnement 160€ par groupe / Menu trappeur 18 € par personne

Trapper's Fondue Walk

This hike is an authentic and friendly experience, organized and accompanied by the Bureau Montagne of Ballon d'Alsace. It starts with a 30-minute walk before stopping between thatch and fir trees. Seats in the snow, low walls and protective sails, participants put their hands to the wheel (or rather in the snow) before warming up in a good mood around a traditional mulled wine and a beautiful blaze of Norwegian logs. The highlight of the evening, the long-awaited fondue is enjoyed in a simple but necessary moment of sharing in the heart of nature.

Hiking for groups of 2 to 8 people
Rates: Personal guidance 160€ per group / Trapper menu 18 € per person

www.massif-des-vosges.com

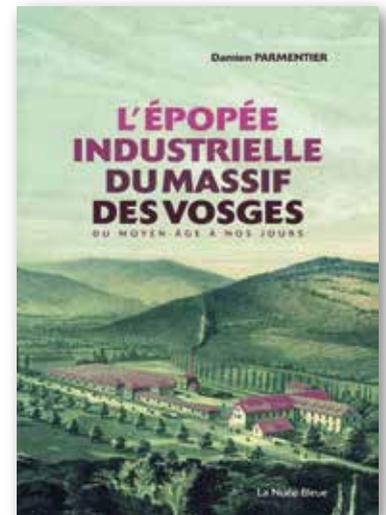
HISTOIRE

L'épopée industrielle du Massif des Vosges

Le nouveau livre de Damien Parmentier

Née au XIII^e siècle, l'industrialisation du massif a été possible grâce à l'abondance de ressources comme l'eau, le bois, mais aussi les hommes. Au XVIII^e siècle, les premières manufactures s'installent et le massif des Vosges connaît un développement économique jusqu'à la fin des années 1960, notamment grâce aux industries textile et papetière.

L'auteur s'appuie ici sur des fonds documentaires d'archives, de documents anciens et sur une lecture approfondie des publications tant lorraines qu'alsaciennes afin de promouvoir la très longue histoire du Massif des Vosges et de son patrimoine.



The industrial epic of the massif des vosges

Damien Parmentier's new book

Born in the 13th century, the industrialization of the massif was possible thanks to the abundance of resources such as water, wood, but also people.

In the 18th century, the first factories were settled and the Vosges Mountains experienced economic development until the end of the 1960s, mostly thanks to the textile and paper industries.

The author relies here on documentary collections of archives, old documents and an in-depth reading of both Lorraine and Alsace publications in order to promote the very long history of the Vosges Mountains and its heritage, disregarding the current administrative boundaries but maintaining historical cultural spaces.

EVASION

La Traversée du Massif des Vosges

1^{er} itinéraire français certifié « Best of Europe » !

Projet emblématique du Massif des Vosges initié en 2009, la Traversée du Massif des Vosges à pied a reçu en octobre la labellisation « Leading Quality Trails - Best of Europe », faisant de celle-ci le 1^{er} itinéraire à recevoir cette reconnaissance en France.

Attribué par la Fédération Européenne de la Randonnée Pédestre, ce label reconnaît la qualité de l'itinéraire et son attractivité. Il est garant d'une expérience réussie pour les randonneurs effectuant la Traversée du Massif des Vosges. Prenant en compte la beauté et la préservation des paysages, comme le nombre d'infrastructures à disposition des marcheurs, il permet aussi d'accroître la visibilité et l'attrait de l'itinéraire, tout en incitant les prestataires touristiques à développer des services adaptés.



The Crossing of the Vosges Massif

1st French itinerary certified «Best of Europe»!

An emblematic project of the Vosges Massif initiated in 2009, the Traversée du Massif des Vosges à pied (Crossing of the Vosges Massif on foot) received the «Leading Quality Trails - Best of Europe» label in October, making it the first route to receive this recognition in France.

Awarded by the European Ramblers Association (ERA), this label recognizes the quality of the itinerary and its attractiveness. It guarantees a successful experience for hikers crossing the Vosges Massif. Taking into account the beauty and preservation of the landscapes, such as the number of infrastructures available to walkers, it also increases the visibility and attractiveness of the route, while encouraging tourism providers to develop appropriate services.

C'TOUT BOIS

VOTRE MARCHAND DE BOIS



BOIS BRUT & RABOTÉ
BOIS DÉCORATIF
BOIS ANCIEN
TERRASSE
BARDAGE
PARQUET

Notre Showroom à Gérardmer
C'TOUT BOIS
6 Rue des Bruyeres - 88400 Gérardmer
Tél : 03 29 41 75 64 – c-toutbois@orange.fr

FABRICATION ARTISANALE DANS LES VOSGES

THIL
CHOCOLATIER



Les Vosges en Chocolat

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



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

Épinal : 11 rue Léopold Bourg / Saint-Dié-des-Vosges : 15 rue Thiers / Saulcy-sur-Meurthe : 14 bis rue d'Alsace / Remiremont : 15 rue Charles de Gaulle
Retrouvez notre boutique en ligne : www.chocolaterie-thil.com

Les Georgettes

Les Georgettes se déclinent aussi en bagues, boucles d'oreilles et pendentifs. Venez découvrir la ligne Homme « *Les Georgettes For Men* ».
Les Georgettes are also available in Rings, Earrings, and Pendants. Discover as well the Men's line « Les Georgettes for Men ».

Maison Begin Grandemange
 29 rue Charles De Gaulle, Gérardmer



Le Couarôge

Location chalets et appartements de standing de 2 à 16 personnes. À La Bresse, à 2 mn du domaine skiable. Navette et location de skis sur place.
Cabins and apartments rentals standing from 2 to 16 people. In La Bresse, 2 minutes from the ski area. Shuttle and ski rental on site.

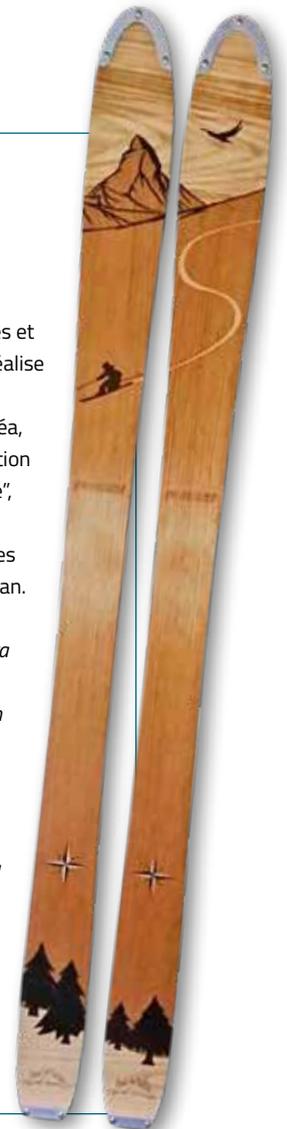
Tél : +33 3 29 25 41 60
www.couaroge.com

Fond de Vallée

Avec le bois des forêts vosgiennes et du Jura, Nicolas Roux conçoit et réalise des skis et des snowboards avec placage et noyau bois (frêne, épicéa, robinier), savant mariage de tradition et de technologie. "Fond de Vallée", la petite entreprise Voinraude ne fabrique qu'une trentaine de pièces confidentielles et sur mesure par an.

With wood from the Vosges and Jura forests, Nicolas Roux designs and produces skis and snowboards with veneer and wood core (ash, spruce, acacia), a marriage of tradition and technology. «Fond de Vallée», the small company Voinraude manufactures only thirty confidential and customized pieces per year.

Tél : 06 16 07 63 59
nicolasroux25@gmail.com
 Facebook : [fond de vallée/skis/snowboards](https://www.facebook.com/fonddevallee/skis/snowboards)



/ko.kot/

Parure de lit 100% vosgienne
 /ko.kot/ x Garnier-Thiebaut - 100% coton et 100% fabriquée dans les Vosges. Label Vosges Terre Textile.
100% Vosges bed linen set
 100% cotton and 100% made in Vosges

Facebook / Instagram
www.ko-kot.fr

The North Face

Doudoune 1996 Retro Nuptse garnie de Duvet pour les jeunes explorateurs, en rose, bleu et noir logo imprimé de 7 à 18 ans.
 1996 Retro Nuptse down jacket with Duvet for young explorers, pink, blue and black logo printed from 7 to 18 years old.
The North Face
 15, rue Charles de Gaulle, Gérardmer



Confiserie des Hautes-Vosges

Boîtes de poche.
 Bonbons aux arômes et colorants naturels.
Pocket boxes.
 Candies with natural flavors and colors.

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





Deuter

Sac à dos idéal pour le ski de randonnée, le snowboard, le ski de alpin et la randonnée.
Ideal backpack for ski touring, snowboarding, alpine skiing and hiking.

Altitude Sport
 Place Albert Ferry, Gérardmer



Blanc des Vosges

HIBOUX Galet - Courtepointe
 Satin imprimé 100% coton fabriqué dans les Vosges.
Satin printed 100% cotton made in Vosges.

Blanc des Vosges
 36, rue François Mitterrand, Gérardmer
www.shop.blancdesvosges.fr



Here Comes The Sun

Imaginée par l'architecte toulousain Bertrand Balas en 1970, la suspension Here Comes The Sun est aujourd'hui rééditée pour notre plus grand plaisir !
Imagined by the architect Bertrand Balas in 1970, the suspension Here Comes The Sun is now reissued for our greatest pleasure!

Factory Boutique
 1 rue des 5^e et 15^e Bcp, Remiremont



Banc et table chauffants

En béton ciré plusieurs coloris, avec led RGB.
 Etendez votre surface commerciale vers l'extérieur pour plus de clients en toute saison. Installés chez les particuliers, ils permettent de profiter de la terrasse au maximum.
Bench and heated table, polished concrete several colors, with led RGB.
Extend your commercial space for more customers in any season. Installed in private homes, they allow to enjoy the terrace to the maximum.

Aquidis - Revendeur exclusif
 Tél : +33 6 09 31 47 64
 Mail : aquidis.lorraine@gmail.com



Desserte

Originale et polyvalente, desserte personnalisable et modulable.
 Pour cuisine, bar, chambre, salle de bain, terrasse, piscine & spa, hôtel, restaurant, bureau...
Original and versatile, customizable and flexible service.
For kitchen, bar, bedroom, bathroom, terrace, pool & spa, hotel, restaurant, office ...

Aquidis - Revendeur exclusif
 Tél : +33 6 09 31 47 64
 Mail : aquidis.lorraine@gmail.com



SORTIR DU CADRE

Cadre : ensemble des tubes formant l'ossature d'une bicyclette.

Sortir du cadre : sortir des limites prévues, repousser les frontières, imaginer et réaliser l'impossible.

MOUSTACHE

BIKES

www.moustachebikes.com

powered by
 **BOSCH**



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



Thil Chocolatier

Les Vosges en Chocolat

Chocolatier passionné depuis 1960.

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

Passionate chocolatier since 1960.

Wide range of fine chocolates 100% pure cocoa butter.

www.chocolaterie-thil.com



Peugeot

Un moulin iconique en version électrique

Moulin Paris, Poivre et Sel - Noir laqué ou bois naturel

An iconic mill in electric version. Moulin Paris, Pepper and Salt - Lacquered black or natural wood

Comptoir Hôtelier

4 bis Bd de la Jamagne, Gérardmer

www.comptoir-hotelier.com



Altitude sport

Sweat-shirt Gérardmer

Homme, femme, enfant, existe en 3 couleurs.

Gérardmer sweatshirt

Man, woman, child, exists in 3 colors.

Altitude Sport

Place Albert Ferry, Gérardmer



Vertigo

Incroyablement graphique et aérienne, Vertigo est une sculpture lumineuse signée par la designer française Constance Guisset.

Incredibly graphic and aerial, Vertigo is a luminous sculpture signed by French designer Constance Guisset

Factory Boutique

1 rue des 5^e et 15^e Bcp, Remiremont



Les Chalets de Pauline

Locations saisonnières secteur Gérardmer

Venez décompresser en famille ou entre amis dans nos chalets haut de gamme proposant de nombreuses prestations.

Seasonal rental at Gérardmer

Come and relax with family or friends in our luxury chalets offering many services.

Tél : 06 48 48 71 21

www.facebook.com/leschaletsdepauline/



The North Face

Ensemble de Ski pour toute la famille !

Imperméable, respirante et dotée de coutures étanches, la membrane Dryvent Plus est ultra-performante sur les pistes.

Ski Set for the whole family!

Waterproof, breathable and with waterproof seams, the Dryvent Plus membrane is ultra-efficient on the slopes.

The North Face

15, rue Charles de Gaulle, Gérardmer



M - Bistrot de Montagne Atelier-Restaurant La Bergerie

4 place Albert Ferry
88400 GERARDMER
03 29 42 40 89



En plein centre ville de Gérardmer, la réputation du restaurant M - Bistrot de Montagne n'est plus à faire. Vous pourrez y boire un verre, prendre l'apéritif autour de planches de charcuteries et déguster une cuisine « maison » de plats variés avec en plus, pour cet hiver, des raclettes, fondues, pierrades et Mont d'or chaud. Vous ne serez pas déçus par l'esprit lounge et cosy de ce restaurant.

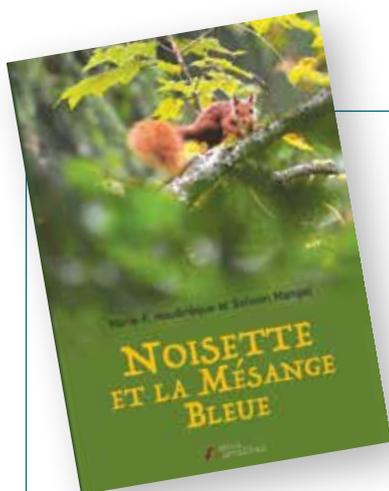
M

Bistrot - Montagne

NOUVEAUTÉ : un bar vous attend sur la terrasse pour l'après-ski et plus si affinités... !

En fin de soirée, une cabine DJ assure une ambiance « house » et à la fermeture prenez la porte d'à coté pour terminer la nuit dans l'incontournable Black Pearl Club.





Noisette et la Mésange bleue

Un joli album entre conte et documentaire pour les enfants. Écrit par Marie-F. Houlbreque sur les magnifiques photos de Sylvain Mangel. Il s'agit d'un petit écureuil plein de vie qui va explorer la forêt et taquiner les oiseaux... À découvrir.

A nice album between tale and documentary for kids. Written by Marie-F. Houlbreque on the beautiful photos of Sylvain Mangel. This is a little squirrel full of life that will explore the forest and tease the birds ... To discover.



Vital Tech

Vital Tech, expert de l'infrathérapie, propose un soin 100% naturel. Anti-âge - Détox - Minceur - Récupération sportive
Vital Tech, expert in infratherapy, offers a 100% natural care. Anti-aging - Detox - Slimming - Sports recovery

www.vitaltech-france.com

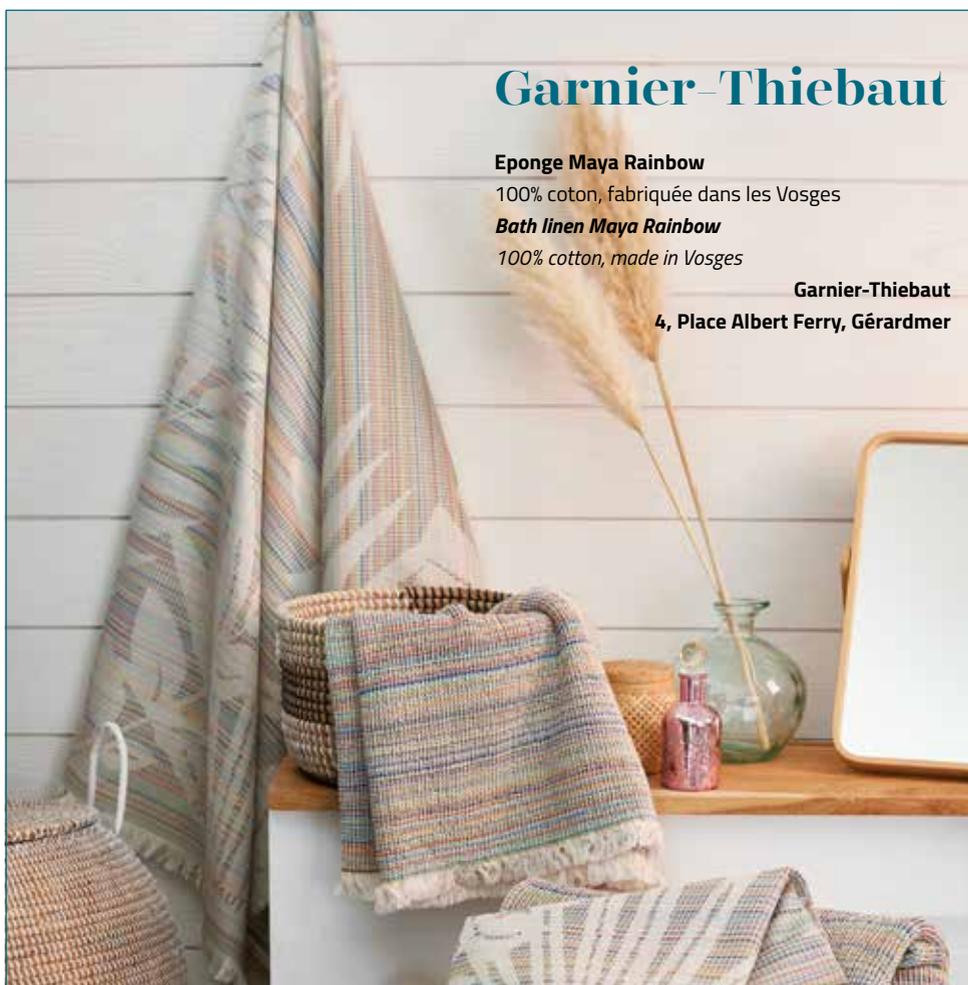


Napapijri

Avec leur rembourrage confortable, ces bottes montantes inspirées des sneakers sont l'accessoire parfait pour ajouter une touche tendance et technique.

With their comfortable padding, these sneaker-inspired high boots are the perfect accessory to add a trendy and technical.

Altitude Sport
 Place Albert Ferry, Gérardmer



Garnier-Thiebaut

Eponge Maya Rainbow
 100% coton, fabriquée dans les Vosges
Bath linen Maya Rainbow
 100% cotton, made in Vosges

Garnier-Thiebaut
 4, Place Albert Ferry, Gérardmer



L'Hortensia

Composition florale intérieur / extérieur personnalisée à découvrir chez votre fleuriste-créateur L'Hortensia.

Custom indoor / outdoor floral arrangement to discover at your florist-designer L'Hortensia.

L'Hortensia
 15 - 17 Boulevard Kelsch, Gérardmer



PRIX NATIONAL
CONSTRUCTION BOIS

PROJET LAURÉAT

COLIN

Architecte dplg

575, route de Pont
88200 DOMMARTIN-LES-REMIEMONT

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



Art & Fenêtres

SARL

COURTOIS Hervé

h.courtois@wanadoo.fr



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

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

www.courtois-herve.fr



L'écureuil, l'acrobate de la forêt

L'ÉCUREUIL EST UN RONGEUR GRIMPEUR, UN FAMILIER DES FORÊTS VOSGIENNES. IL SAUTE AVEC PANACHE DE BRANCHE EN BRANCHE, RAFLANT GLANDS ET NOISETTES POUR FAIRE SES PROVISIONS. MAIS CEUX QUI NE L'ÉPARGNENT PAS, CE SONT LES AUTOMOBILISTES ET LES CHATS DOMESTIQUES !

Moi l'Écureuil, comme l'hélicoptère, je cadre ma cible : une noisette, reflet de mes yeux malicieux. À l'automne, j'escalade à toute vitesse le chêne, au feuillage roux comme mon pelage. « *Je suis Tarzan puissance mille* », dit Sylvain le bûcheron qui vient de me dédier un superbe livre de photos ! J'aime bien les jardins, qui renouvellent mes menus. Du moment qu'il y a la forêt à côté, avec des œufs d'oiseaux, des champignons et bien sûr des arbres - surtout des arbres creux. Des résineux de préférence, genre sapin, douglas, épicéa, mélèze. Qu'importe, pourvu que je puisse casser la graine ou faire mes provisions d'hiver ! Ce n'est pas pour rien qu'une banque m'a chipé mon nom, faisant de moi une icône de l'économie.

Vivre en marge

Ce que j'aime avant tout, moi l'écureuil roux, c'est de vivre en marge, en lisière, au bord de la forêt. Près des p'tits chemins qui sentent bon la noisette, et des fruits du bocage. Ah, la délicieuse amertume de la mûre et de la framboise tout au long des prairies ! Ah les noisettes de l'automne pour gonfler mes réserves ! C'est dans la périphérie que je les dénicher.

Mon jardin d'hiver

Contrairement à ce qu'on dit parfois, l'hiver, je ne dors pas comme cette paresseuse de marmotte. Je me régale des fruits secs que j'ai stockés, ou de graines de tournesols chapardées au nez et au bec des oiseaux. Vous savez, l'hiver, certains oiseaux piquent grassement dans leur assiette, fournie par leurs généreux protecteurs, et moi j'ai bien le droit de faire un p'tit tour derrière eux ! Vive le partage, surtout quand il m'avantage ! De toute façon, je n'abuse pas : l'hiver, je m'économise. Je suis l'harpagon, le picsou de la forêt !



Les Jardins de Sophie

Domaine de la Moineaudière ★★★★★

Hôtel & Spa - Restaurant gastronomique

Au cœur de la Vallée des Lacs et de la forêt vosgienne, sérénité et bienveillance se dégagent de cet hôtel aux boiseries chaleureuses. Avides d'espace, de grand air, de luxe montagnard, tous vos sens seront comblés. Piscine luxueuse, salle de fitness, nouveau spa avec sauna finlandais, hammam marocain, sanarium, jacuzzi, salle de repos, fontaine à glace, massages Cinq Mondes et Phytodia pour «FORÊT l'effet Vosges». Une très belle table tenue par le Chef Hervé Cune complètera votre sentiment de plénitude. À 15 minutes des stations de ski de Gérardmer et La Bresse-Hohneck.



Les Jardins de Sophie

Hôtel & Spa - Restaurant gastronomique
Domaine de la Moineaudière
Route du Valtin - 88400 Xonrupt-Longemer
03 29 63 37 11 - jardinsdesophie@compagnie-dhdl.com
www.hotel-jardins-sophie.fr





Un panache d'équilibriste

De tous les rongeurs de la forêt, je suis le plus gros, et je n'en suis pas peu fier. Vous me direz, je ne pèse que 260 grammes en moyenne ! Mais côté attributs, je suis bien placé. Admirez le panache de ma queue touffue ! Regardez comme, avec ce balancier de vingt cm, je m'équilibre et joue au funambule ! Saluez un peu l'élégance de mon pinceau de poils terminal... Et mes pattes alors : voyez comme elles sont ornées de longues griffes acérées au bout de mes doigts - cinq aux pieds, quatre aux mains. Avec mes pattes arrières musclées, je grimpe n'importe quel arbre comme un éclair. Et je le descends tête

baissée ! De quoi dérouter mes prédateurs, surtout la martre et la buse. Il faut me voir circuler d'arbre en arbre, de branche en branche, ivre des couleurs que je distingue, contrairement à la plupart de mes frères mammifères.

"Prends garde à la douceur des choses"

Je me cache derrière le tronc au moindre bruit suspect. Puis j'avance un peu la tête pour voir ce qu'il en est. C'est là que j'entends le dé clic du photographe, mais celui là je le connais, avec sa tronçonneuse, pas de quoi fouetter un chat. Encore que... les raminagrobis de jardin,

méfiez-vous en ! Tout comme les écraseurs de champignon. Il y a aussi mon cousin importé d'Amérique qui engloutit plein de glands, un géniteur insatiable ! Alors que moi, je dose ma progéniture à la mesure de la nourriture disponible. Heureusement, mon ennemi gris, il ignore encore mon territoire des Vosges. Un truc dont je suis fier, c'est mes dents. Pas de canines, mais des incisives comme des rasoirs. Je rigole quand des dames attendries par mon manteau roux ou noir ont envie de me caresser. Moi, à leur place, je ne m'y froterais pas !

Jean-Paul Vannson





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

Squirrel, acrobate of the forest



Living in the margins

What I, the red squirrel, like above all is to live in the margins, on the fringe, at the edge of the forest. Near the little paths that smell good like hazelnut, and fruits of the grove. Ah, the delicious bitterness of blackberry and raspberry all along the meadows! Ah autumn's hazelnuts to inflate my reserves! It's in the periphery that I find them. So, the heart of the massif, I cheerfully leave it to lovers of good cheese!

My winter garden

Contrary to what might sometimes be believed, I do not sleep during winter like this lazy groundhog. I enjoy dry fruits that I have stored, or sunflower seeds stolen from the nose and beak of birds. You know, in winter, some birds fully eat thanks to their generous protectors, and I do have the right to take a little of it after them! Long live sharing, especially when it favours me! Anyway, I do not abuse during winter, I just save myself. I am the Uncle Scrooge of the forest!

A balancing actor

I weigh 260 grams. In front of a cat, I am no match for it. And my children even less. How can they defend themselves, my broods, when this supposedly domestic ogre attacks my babies? A scratch, and here is crunched my few months old offspring. And then it is brought back to the "humans" house like a trophy. At school, children are telling the repeated exploits of their cat, their hunter who decimated my family. My six months old children decimated by felines, martens, birds of prey, what else? Motorists, who reduce our life expectancy between three and seven years. If you want to live for ten or twelve years, you have to pay for it with your freedom. A bit expensive, isn't it?

Jean-Paul Vannson



Florent Defay, le chemin de l'insouciance

LE VOSGIEN FLORENT DEFAY A FAIT LE CHOIX DE TOUT PLAQUER POUR VIVRE UNE AVENTURE HUMAINE SANS PRÉCÉDENT. A 33 ANS, "LE CHEMIN DE L'INSOUCIANCE" S'OUVRE À LUI AUX QUATRE COINS DU MONDE. UN PÉRIPLÉ À DÉCOUVRIR PROCHAINEMENT VIA UN LONG MÉTRAGE, UN ROMAN OU ENCORE UN LIVRE PHOTOGRAPHIQUE.

Un parcours sans faute

Originaire de Gérardmer, Florent Defay pratique le ski freestyle depuis son enfance. Une première passion qui le pousse à créer après le lycée sa marque de vêtements de sports extrêmes appelée Redemption. Dans la foulée, il développe pendant quelques années une agence de communication à Nancy, avant de se lancer dans le projet qui va tout changer. Il crée une plateforme de streaming musical et vidéo dédiée aux artistes et au grand public. «Findspire» est une entreprise de grande envergure qui permet de lever 3 millions d'euros dès la création. Florent Defay installe ses bureaux à Paris et travaille comme un acharné sur ce projet pendant trois ans. Un quotidien de business man qui semble bien loin aujourd'hui...

Une fin brutale

En l'espace de trois semaines l'ensemble du projet s'écroule... La dernière levée de fonds prévue pour Findspire n'aura jamais lieu. Suite au désistement du dernier investisseur, l'entreprise s'effondre et le quotidien de Florent Defay également. Le choc est violent et inattendu. Deux options s'offrent alors au Vosgien : chercher un nouveau job dans le même domaine à Paris ou tout quitter pour vivre un voyage sans précédent. «Je bossais comme un taré, j'avais besoin de voir autre chose. J'ai décidé de voyager et de mener à bien un projet cinématographique», explique-t-il. C'est le début de la transition.

>>>





Islande, Alaska, Mexique...

Le Géromois entame alors un premier voyage, qui sera en réalité le premier d'une longue série, tous plus originaux les uns que les autres. En février 2017, l'aventurier décide de traverser l'Islande à vélo et de réaliser un court métrage reprenant les moments forts de ce voyage. Il s'attaque ensuite à la traversée de l'Amérique du Nord sur des trains de marchandises. C'est alors qu'un déclic se fait, il choisit d'enchaîner ses voyages sans rien calculer en vivant le plus simplement possible. Tout en gardant en tête son projet de court-métrage. L'été 2017, Florent fait alors la traversée du Yukon en canoë entre le Canada et l'Alaska, soit 1400 km. Il vit ensuite trois semaines seul en Alaska dans les montagnes au milieu des grizzlys. S'ensuit de nombreux treks dans les parcs américains et au Mexique.

Un an après le début de sa vie de nomade, il achète un petit voilier habitable à Los Angeles. Florent Defay parcourt 5000 km et se rend au Costa Rica. L'été 2018, il traverse le Cachemire (Inde) à pied avant d'entreprendre plusieurs treks au Népal. A l'automne, l'aventurier

réalise sa première traversée accompagné d'un animal ; il se rend dans le désert de Gobi avec un chameau.

Florent Defay entame ensuite le voyage le plus marquant de son aventure. Il vit six mois dans les montagnes de Mongolie en autarcie, durant l'hiver Sibérien, avec deux chevaux et un tipi. Les températures oscillent entre -35 à -40°C. Au sujet de ce voyage, il confie : « *J'ai appris à aimer être seul, cela procure un bonheur que je n'avais jamais ressenti. Le corps et l'esprit s'adaptent extrêmement rapidement à la situation, assure-t-il. Au bout d'une semaine toutes les appréhensions sur le froid, la solitude, le danger avec les animaux disparaissent au fur et à mesure ; un mois et demi après toutes les envies de confort s'estompent de manière radicale. Une joie permanente s'ouvre alors à lui avec des plaisirs très simples. J'ai compris que l'on pouvait être heureux différemment et j'ai commencé à avoir une réflexion globale sur le sens de ma vie d'avant* », conclut-il.

Enfin, l'été 2019, Florent réalise l'ascension du Pic Lénine (7 134 m) avant de faire la traversée du Kirghizstan à cheval.

Des aventures incroyables que Florent Defay souhaite prochainement partager avec nous à travers plusieurs projets.

Gianina Plesca

A venir :

« Chevauchée solitaire »

Livre photo reprenant les aventures vécues accompagné d'animaux. Disponible début 2020

« Le chemin de l'insouciance »

Roman qui retrace l'histoire de Florent Defay. Sortie fin 2020

« Le chemin de l'insouciance »

Long métrage qui reprend l'histoire du livre. Sortie avril 2020

DECOBOIS CHALETS

Pierre & Bois, l'union d'exception



1750, route de Malpré
88290 SAULXURES SUR MOSELOTTE
03.29.24.11.31 – contactdecobois@yahoo.fr
Rendez-vous sur : chalets-decobois.fr

Chalets de prestige
Authentiques & Contemporains

*Vous accompagne sur le chemin de l'excellence
pour faire de votre projet une réalisation **unique***



Florent Defay, the Path of Recklessness



THE VOSGES NATIVE FLORENT DEFAY HAS CHOSEN TO GIVE UP EVERYTHING TO LIVE AN UNPRECEDENTED HUMAN ADVENTURE. AT 33 YEARS OLD, «THE PATH OF RECKLESSNESS» OPENS UP TO HIM ALL OVER THE WORLD. A JOURNEY TO DISCOVER SOON IN A FILM, A NOVEL AND A PHOTOBOK.

A flawless career

Originally from Gérardmer, Florent Defay has been practicing freestyle skiing since his childhood. A first passion that pushed him to create his brand of extreme sports clothing called Redemption after finishing high school. In the meantime, he developed a communication agency in Nancy for a few years, before embarking on the project that would change everything. He created a music and video streaming platform dedicated to artists and public at large. "Findspire" was a large-scale company that has raised €3 million since its creation. Florent Defay set up his office in Paris and worked hard on this project for three years. A businessman's daily life that seems to be far away now...

A devastating end

Within three weeks, the whole project collapsed... The last fundraiser planned for Findspire will never take place. Following the last investor's withdrawal, the company collapsed and so did Florent Defay's daily life. The shock is violent and unexpected. He had two options: looking for a new job in the same field in Paris or leaving everything to experience an unprecedented journey. "I was working like crazy, I needed to see something else. I decided to travel and carry out a film project," he explains. This was the beginning of the transition.

Iceland, Alaska, Mexico...

The Gérardmer native then began his first journey, which will in fact be the first of a long series, each more original than the next. In February 2017, the adventurer decided to cross Iceland by bike and make a short film showing the key moments of this trip. He then tackled the crossing of North America on freight trains. At this moment, he had a revelation, and

he chose to continue his travels without calculating anything by living as simply as possible. While keeping in mind his short film project. During the summer of 2017, Florent crossed the Yukon by canoe between Canada and Alaska which represents 1400 km. He then spent three weeks alone in Alaska in the mountains amidst grizzly bears. This was followed by numerous treks in American parks and Mexico.

One year after the beginning of his nomadic life, he bought a small sailboat in Los Angeles. Florent Defay travelled 5000 km and went to Costa Rica. During the summer of 2018, he crossed Kashmir (India) on foot before undertaking several treks in Nepal. In the autumn, the adventurer made his first crossing with an animal: he went to the Gobi Desert with a camel.

Florent Defay then embarked on the most memorable journey of his adventure. He lived in the Mongolian mountains for six months, during the Siberian winter, with two horses and a tipi. Temperatures ranged from -35 to -40°C. About this trip, he confides: "I have learned to love being alone, it brought me happiness that I had never felt before. The body and mind adapted extremely quickly to the situation," he says. After a week all apprehensions about the cold, loneliness, danger with animals disappeared as fast as they occurred. One month and a half after, all the desires for comfort faded away in a radical way. "A perennial joy then opened up to him with very simple pleasures. I understood that you can be happy differently and I started to think globally about the meaning of my life before," he concludes. Finally, during the summer of 2019, Florent climbed the Lenin peak (7,134m) before crossing Kyrgyzstan on horseback.

Gianina Plesca



**RELAIS &
CHATEAUX**

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



*L*IEU IDÉAL POUR APPRÉCIER UNE CUISINE CLASSIQUE REVISITÉE, DES SAVEURS TRÈS FLATTEUSES,
UNE SUPERBE CARTE DES VINS : AUTANT D'ÉLOGES DÉCERNÉS PAR LE GUIDE MICHELIN.
PARMI LES 100 MEILLEURES CARTES DES VINS DES RESTAURANTS DE FRANCE.
1^{ER} PRIX INTERNATIONAL POUR LES TRIPES AU RIESLING EN 2018.
RELAIS ET CHÂTEAUX DEPUIS L'AN 2000, L'HOSTELLERIE DES BAS-RUPTS CONFIRME SON EXCELLENCE
AVEC UN ACCUEIL CHALEUREUX, UN CONFORT COSY ET UN CADRE NATUREL, PROPICE À LA DÉTENTE.

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



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

Balade hivernale entre le Hohneck et le lac des Corbeaux

SUR LA HAUTE CRÊTE, LA NEIGE A RECOUVERT LES MOINDRES REPLIS DU RELIEF ET QUELQUES SCULPTURES DE NEIGE PARTICIPENT À LA BEAUTÉ DU PAYSAGE. DANS CETTE INFINIE BLANCHEUR, AU SOMMET DU HOHNECK, JE CHAUSSE MES RAQUETTES ET JE ME METS EN MARCHÉ VERS L'UN DES JOYAUX DE NOTRE MONTAGNE.

Un petit matin, l'air est vif et rugueux. Le ciel d'un bleu azur se pare épisodiquement de voiles de nuages blancs qui se dissipent rapidement en atteignant la ligne de crête. J'engage mes premiers pas dans la pente face au *Kastelberg*. Sur ce versant exposé aux vents, la neige qui recouvre le sol est verglacée et je redouble de prudence en m'appuyant fortement sur mes bâtons.

En longeant l'impressionnant cirque du *Wormspel*, je garde mes distances avec quelques corniches de neige suspendues dans le vide. Le panorama est grandiose face au dôme vertigineux du *Hohneck*. Un peu plus loin, les *Spitzkoepfe*, ces barres rocheuses dressent leurs arêtes au-dessus du lac de *Schiessrothried*. Au milieu des roches, quelques arbres solitaires dessinent dans le ciel leurs silhouettes ombrées.

Sur les pentes du *Kastelberg*, les raquettes font merveille sur cette neige croûtée. Les coups de vent font tourbillonner les cristaux de neige dans les airs... Un pur régal.

Au-dessus de l'auberge de *Breitzousen*, mon regard se porte naturellement sur le lac de *la Lande*, qui s'est lui aussi, figé dans une belle parure hivernale.

Bientôt apparaît un paysage peuplé d'arbres rabougris et tordus par les vents. C'est une hêtraie d'altitude. Dans cet univers hostile, ces arbres vaillants luttent péniblement et prennent des allures fantomatiques.







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





À l'approche de la chaume de *Firstmiss*, le paysage s'ouvre et me laisse apparaître sa majesté le *Rainkopf*. Les volets rouges de la ferme-auberge de *Firstmiss* sont clos. Le son des clarines, le meuglement des vaches et le va et vient des marcheurs a laissé place au grand silence de l'hiver, que seules les plaintes du vent viennent troubler.

Dans la montée vers le *Rainkopf*, quelques corniches de neige défient les lois de l'apesanteur et au sommet, le *lac d'Altenweiher* dévoile tout son charme.

Sur l'autre versant, le sentier de Grande Randonnée a complètement disparu sous une épaisse couche de neige. Peu importe, ce coin de montagne m'est familier et dans la neige vierge, je trace mon chemin.

Avant d'atteindre le col de *l'Étang de Machais*, ma progression est ralentie par une pente raide en lacets au milieu des sapins. Près de la tourbière, un petit abri construit en rondins de bois fait mon bonheur pour profiter d'une pause « *casse-croûte* ». Je contourne ensuite le sommet de la Ronde Tête par le GR531 qui rejoint le col de *Bramont*. Il m'arrive de me

faufiler entre les branches qui ploient jusqu'au sol sous le poids de la neige.

Au col de *Bramont*, je poursuis par le sentier du *Séchemer*. Cette balade me ressource et je respire à plein poumons l'air vif et pur qui se dégage des sous-bois. Sur les branches immobiles, le froid a déposé une épaisse couche de givre.

Au col de *la Vierge*, j'emprunte la petite route de la vieille Montagne qui mène directement au *lac des Corbeaux*.

En milieu d'après-midi, ce joyaux des Hautes-Vosges surgit dans son écrin blanchâtre. Les grands sapins se reflètent à merveille dans les eaux calmes et bleutées du lac... C'est comme ça que je l'aime.

Le *lac des Corbeaux* occupe la première place parmi les plus beaux lacs du Massif Vosgien. Été comme hiver, ce lac inséré dans un ancien cirque glaciaire est tout simplement époustouflant.

Richard Brionne



Richard BRIONNE
« Le Vieux Montagnard »

N'hésitez pas à faire appel aux professionnels de la montagne : guides, accompagnateurs, moniteurs de ski... ils vous feront découvrir la raquette à neige en toute sécurité.

Se renseigner auprès des Bureaux des Accompagnateurs en Montagne :

www.bmhv.com

A winter walk between the Hohneck summit and Lac des Corbeaux

ON THE HIGH RIDGE, THE SNOW HAS COVERED THE SLIGHTEST FOLDS OF THE RELIEF AND SOME SNOW SCULPTURES CONTRIBUTE TO THE BEAUTY OF THE LANDSCAPE. IN THIS INFINITE WHITENESS, AT THE TOP OF THE HOHNECK, I PUT ON MY SNOWSHOES AND SET OUT FOR ONE OF THE JEWELS OF OUR MOUNTAINS.

In the early morning, the air is crisp and rough. Once in a while, the azure sky is adorned with veils of white clouds that dissipate quickly when reaching the ridge. I take my first steps on the slope facing the *Kastelberg*. On this slope exposed to the winds, the snow that covers the ground is icy. I need to be even more cautious and heavily lean on my sticks.

Along the impressive circus of Wormspel, I keep my distance with some snow ledges hanging in the air. The panorama facing the dizzy dome of *Hohneck* is magnificent. A little further, the *Spitzkoepe* rocky bars stand on their ridges above *Lake Schiessrothried*. In the middle of the rocks, some lone trees draw their shaded silhouettes in the sky.

On the slopes of *Kastelberg*, snowshoes work wonders on this crusty snow. The gusts of wind make the snow crystals swirl in the air... A pure delight.

Above the *Breitzausen* inn, my eyes are naturally attracted by the Lac de la Lande, which is also frozen in a beautiful winter ornament. Soon appears a landscape populated by trees stunted

and twisted by the winds. It is an altitude beech forest. In this hostile universe, these valiant trees painfully struggle and take on a ghostly appearance.

Approaching the Firstmiss stubble, the landscape opens and let appear his majesty the *Rainkopf* summit. The red shutters of the Firstmiss farmhouse inn are closed. The sound of the cow bells, the mooing of the cows and the comings and goings of the walkers gave way to the great silence of winter, which only the complaints of the wind come to disturb. Along the climb to the *Rainkopf*, some snow ledges defy the laws of gravity and at the top, the *Altenweih* lake reveals all its charm.

On the other side, the big hiking trail has completely disappeared under a thick layer of snow. It does not matter though, this corner of mountain is very familiar to me and in the pristine snow, I trace my path.

Before reaching the *Étang de Machais* mountain pass, my progress is slowed down by a steep slope in laces in the middle of the fir trees. Near the bog, I take a break in a small shelter

made of wooden logs and enjoy a quick snack. I then round the summit of *La Ronde Tête* by the GR531 which joins the *Bramont* pass. Sometimes I need to sneak between the branches that bend to the ground under the weight of the snow.

At the *Bramont* pass, I keep walking along the *Séchemer* trail. This walk is refreshing for me, and I breathe deeply the fresh air that emanates from the undergrowth. On the motionless branches, the cold has left a thick layer of frost. At *Col de la Vierge*, I take the old mountain little road which leads directly to the *Lac des Corbeaux*.

In the middle of the afternoon, this jewel of the Hautes-Vosges emerges in its whitish setting. The big trees are mirrored in the calm, blue waters of the lake... This is how I like it.

Lac des Corbeaux is ranked on the first place among the most beautiful lakes of the Vosges Massif. During summer as well as winter, this lake integrated in a former glacial cirque is simply breathtaking.

Richard Brionne

ÉLÉGANCE ET TRADITION AU COEUR DES VOSGES



RECONNU POUR SON PRESTIGE, SA GASTRONOMIE ET SON SPA D'EXCEPTION,
LE GRAND HÔTEL & SPA ★★★★★ AVEC SES 3 RESTAURANTS ET SON SPA VOUS ACCUEILLE TOUTE L'ANNÉE

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

WWW.GRANDHOTEL-GERARDMER.COM

OUVERT À LA CLIENTÈLE EXTÉRIEURE



Boulangerie Didierlaurent

Pain de tradition française au feu de bois



« La qualité Maison de nos produits »

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

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



menuiserie & agencement

Ensemble, imaginons et créons vos projets !



Nos solutions **chauffage** adaptées à vos **besoins** !



"Un hiver sous le signe
de la pierre et du feu..."

HERVÉ
GEHIN

Tulikivi

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

le Couarôge



Partenaire de vos vacances depuis 40 ans...



Crédit Photo : Marc Fulgoni

Chalets, Appartements & Gîte de Groupe premium à La Bresse
www.couaroge.com Tel. +33.(0)3.29.25.41.60

OUVERT TOUTE L'ANNEE
à 2 min du domaine skiable

Vincent Munier, le prix de la liberté

PHOTOGRAPHE, ÉDITEUR, RÉALISATEUR : CE VOSGIEN HORS NORME MET EN AVANT LA BEAUTÉ DES ANIMAUX ET DE LA NATURE DEPUIS PLUS DE VINGT ANS, MAIS PAS SEULEMENT. A TRAVERS SES IMAGES ET SES FILMS, CE PASSIONNÉ S'ENGAGE AUSSI DE PLUS EN PLUS POUR LEUR DÉFENSE.







EXPOSITIONS :

- «Tibet, minéral animal», galerie Blin plus Blin, Paris - 2018 et 2019
- «Confrontations Photo» Gex (France) - 2018
- «Ours», Jardin des Plantes, Paris - 2016-2017
- «Arctique», Le Kiosque, Vannes (France) - 2016-2017
- «Antarctica» (collectif), musée des Confluences, Lyon - 2016
- «Arctique / Antarctique», galerie Soleil de M'Inuit, Morges (Suisse) - 2016
- «Artico», galerie Contrasto, Milan (Italie) - 2015-2016
- «Arctique», galerie Blin plus Blin, Montfort-L'Amaury et Paris - 2015-2016
- Invité exceptionnel au Mont-Blanc Photo Festival, Megève et Combloux - 2015
- «L'Appel du loup», Festival Photo La Gacilly, 2015
- «Le poète sauvage», galerie Troncin-Denis, Nancy - 2015
- «Solitudes», galerie Anagama (Versailles) et galerie Blin plus Blin (Montfort-L'Amaury) - 2014
- «Solitudes», Festival international de photo animalière et de nature, Montier-en-Der - 2013
- «De crépuscule en crépuscule», Muséum-Aquarium, Nancy - 2011-2012
- «Au fil des araignées» (exposition collective), Muséum national d'Histoire naturelle, Paris - 2011





Né à Epinal en 1976, il grandit à Charmes. Michel, son père, professeur, qui milite pour la préservation de la forêt vosgienne depuis 40 ans, lui ouvre les yeux sur la beauté de la nature. Le déclic, il l'a en 1988 à l'âge de 12 ans lorsqu'il réalise sa première image grâce à l'appareil photo offert par son père. Il raconte avoir passé à cette époque plus de temps dans les bois que sur les bancs de l'école...

Au-delà des Vosges, il s'intéresse à la Scandinavie, à l'Europe centrale, et part photographier les espaces sauvages de Norvège et de Roumanie.

Dans les années 2000, son travail commence à être reconnu : il remporte à trois reprises un prix dédié aux jeunes photographes au sein du concours international « *BBC wildlife photographer of the year* ». En 2002, une bourse lui permet d'entreprendre son premier voyage au long cours pour photographier la rare grue du Japon sur l'île d'Hokkaido.

Il réalise ensuite de nombreux reportages à travers le monde, de l'hémisphère nord à

l'hémisphère sud, dans sa quête de montrer la beauté de la nature. Le grand nord canadien, la taïga russe et les déserts arctiques sont des terrains qui le fascinent. Il cherche à les explorer en s'immergeant, comme l'animal, le plus discrètement possible dans la nature, à travers des expéditions engagées, en solitaire et en autonomie.

En 2018, il invite l'écrivain-voyageur Sylvain Tesson à le suivre au Tibet, sur la trace d'un animal mythique : la panthère des neiges. Âpreté du terrain, haute altitude (5 000 mètres), conditions climatiques extrêmes et rencontres avec les nomades ont fait de cette quête une aventure forte dans une région du monde encore peu accessible. Au fil des affûts, la magie opère : ils croisent la route des minuscules pikas, des grands rapaces, des renards du Tibet, des rares yacks sauvages... et de la fameuse panthère. Deux livres voient le jour suite à ce voyage : « *Tibet : Minéral animal* » aux éditions Kobalann en novembre 2018 et « *La panthère des neiges* » aux éditions Gallimard en octobre 2019 qui remporte le prix Renaudot. En 2020, un film relatant l'aventure

du photographe et de l'écrivain sortira en salles (réalisé par Marie Amiguet).

Sa vraie beauté à lui est dans sa quête d'absolu et de respect pour la biodiversité animale.

Un artiste au grand cœur plein de simplicité et d'authenticité dont nous ne nous lassons pas de découvrir le travail. Une passion débordante d'énergie qu'il partage sans modération.

En 2010, Vincent a fondé sa propre maison d'édition basée dans les Vosges, « *Kobalann* », qui signifie l'ours dans la langue des Evènes, un peuple nomade de Sibérie. Outre ses nombreux ouvrages déjà parus, il est aussi le coréalisateur du film « *Ours, simplement sauvage* » qui sera bientôt diffusé sur France 2.

Merci Vincent Munier.

Lorraine Roussat

www.vincentmunier.com

www.kobalann.com



Vincent Munier, the price of freedom

PHOTOGRAPHER, PUBLISHER, DIRECTOR: THIS EXTRAORDINARY VOSGES NATIVE HAS BEEN PROMOTING THE BEAUTY OF ANIMALS AND NATURE FOR MORE THAN TWENTY YEARS, BUT NOT ONLY. THROUGH HIS IMAGES AND FILMS, THIS ENTHUSIAST IS ALSO INCREASINGLY COMMITTED TO DEFEND THEM.

Born in Epinal in 1976, he grew up in Charmes. His father Michel, a teacher who has been campaigning as well for the preservation of the Vosges forest for 40 years, is the one who opened Vincent Munier's eyes to the beauty of nature. He was triggered in 1988 at the age of 12 when he made his first image with the camera offered by his father. He says that he used to spend more time in the woods than in school at that time...

Beyond the Vosges, he was also interested in Scandinavia, Central Europe, and went to photograph the wild spaces of Norway and Romania. In the 2000s, his work started to be recognized. He won three times the prize dedicated to young photographers of the international competition «*BBC wildlife photographer of the year*». In 2002, a scholarship allowed him to undertake his first long-distance trip to photograph the rare Japanese red-crowned crane on the island of Hokkaido.

He then made numerous reports throughout the world, from the northern hemisphere to the southern hemisphere, in his quest to show the beauty of nature. Canada's far north, Russian

taiga and Arctic deserts are lands that fascinate him. He seeks to explore them by immersing himself like an animal, as discreetly as possible in nature through committed expeditions, alone and independently.

In 2018, he invited the writer-traveller Sylvain Tesson to follow him to Tibet, on the trail of a mythical animal: the snow leopard. The rugged land, high altitude (5,000 metres), extreme weather conditions and encounters with nomads have made this quest a powerful adventure in a region of the world that is still inaccessible. As the mounts go by, the magic happens: they cross paths with the tiny pikas, the great birds of prey, the Tibetan foxes, the rare wild yaks... and the famous panther. Two books were published following this trip: «*Tibet: Minéral Animal*» ("Tibet: Mineral Animal"), published by Kobalann in November 2018 and «*La Panthère des Neiges*» ("The Snow Panther"), published by Gallimard in October 2019 which won the Renaudot prize. In 2020, a film relating the adventure of the photographer and the writer will be released in theatres (directed by Marie Amiguet).

His true beauty is in his quest for the absolute and for the respect of animal biodiversity. An artist with a big heart, full of simplicity and authenticity whose work we never get tired of discovering. A passion overflowing with energy that he shares without moderation.

In 2010, Vincent founded his own publishing house based in the Vosges named «*Kobalann*», which means «*bear*» in the language of the Evens, nomadic people from Siberia. In addition to his many books already published, he is also the co-director of the film «*Ours, simplement sauvage*» ("Bear, simply wild") which will soon be broadcast on national TV.

Thank you, Vincent Munier.

Lorraine Roussat

www.vincentmunier.com

www.kobalann.com



Altitude

SPORT OUTDOOR

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

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

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



DOLOMITE

1897



dolomite.it

The North Face Store Gérardmer



**THE
NORTH
FACE**®

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

Snow Kite, sensations fortes garanties !

DEPUIS QUELQUES SAISONS, LA PRATIQUE DU SNOW KITE SÉDUIT DE PLUS EN PLUS D'ADEPTES. NOMBREUSES STATIONS DE SKI DANS LES HAUTES-VOSGES PROPOSENT DE S'INITIER À CETTE DISCIPLINE DÉCALÉE. DÉCOUVERTE D'UN SPORT DE GLISSE QUI A NOTAMMENT LE VENT EN POUPE À LA STATION ALSACIENNE DU MARKSTEIN.





Pour faire connaissance avec cette discipline aux promesses de liberté, nous avons pu échanger avec André Charpentier. Le sexagénaire est un des premiers pratiquant de snow kite dans les Vosges : « *La discipline est réellement apparue dans les années 2000 dans le département, mais depuis les années 80, je pratiquais la planche à voile sur neige et glace* », explique-t-il. Le snow kite se pratique chaussé de skis ou d'un snowboard et muni d'une voile gonflable avec des boudins et des caissons. Le matériel de traction est différent de celui utilisé dans les disciplines aquatiques comme le kite surf. Le spécialiste nous explique qu'en snow kite, il est possible d'atteindre jusqu'à 70-80 km/h sur neige et jusqu'à 120 km/h sur glace ! Des vitesses impressionnantes qui nécessitent de faire de nombreux réglages et de respecter des normes de sécurité comme le port du casque. La pratique est également très déconseillée en cas de vents forts.

Quant aux sensations ressenties, il parle de « *glisse pure avec des virages allégés par la voile* ». Cela va même jusqu'à la sensation de s'envoler et d'ailleurs certains adeptes font du vol en snow kite avec des nouvelles ailes adaptées pour cela. Faire du snow kite est « *grisant* » selon André Charpentier qui ne se lasse pas de la liberté offerte par cette pratique en pleine nature.

>>>

Auberge de La Cholotte

Un lieu de terroir et d'évasion...

La bonne Cuisine
de nos *Grand'Mères*



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



LABRESSE



Bol d'air

Parc de loisirs & Hébergements insolites

Activités

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

Explor'Game

Partez à l'aventure au cœur de la forêt pour sauver notre futur. Un jeu de piste dont vous êtes les héros.

NOU
VEAU

Hébergements

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

03.29.25.62.62

bol-d-air.fr



Lieux de pratique

Le terrain devra être enneigé ou glacé avec un vent le plus régulier possible. Pour débiter, les terrains plats seront à privilégier ; les plus avertis préféreront les endroits à relief beaucoup plus techniques. De manière générale, les plateaux enneigés et venteux, les cols, les plaines ou les lacs gelés, sont les terrains de jeux favoris des pratiquants de snow kite.

Dans le Massif des Vosges, André Charpentier affectionne particulièrement la Fontaine de la Duchesse au Kastelberg et la station du Markstein. « *Les jours de beau temps, les paysages sont époustouflants, sur la route des Crêtes, il est possible d'apercevoir les Alpes* », assure le spécialiste. De quoi donner envie aux amoureux de sport de glisse de s'essayer à cette discipline.

Snow Kite au Markstein

Dans le Massif des Vosges, un site est particulièrement prisé des amateurs de sport de glisse. Le site de snow kite sur les chaumes du Steinlebach au Markstein est le premier conventionné avec la FFVL (Fédération Française de Vol Libre). Il est accessible à pied ou par téléski depuis la station. Un espace de pleine nature exceptionnel s'offre à vous avec la possibilité d'être encadré par des professionnels pour tester le snow kite. Le Kite Est Club et ses moniteurs sont disponibles pour vos premiers pas en toute sécurité à la station du Markstein.

De manière générale, le Massif se prête bien à l'exercice du snow kite grâce à ses grandes étendues sur le massif permettant l'arrivée de vents dominants. Et pour les aficionados, il existe même des championnats du monde de la discipline organisés par la WISSA (World Ice & Snow Sailing Association). De nombreux clubs et des écoles de snow kite existent en France. Une discipline d'avenir à découvrir sans plus attendre !

Gianina Plesca

Plus d'informations sur :
www.lemarkstein.net/fr/

Snowkiting: big thrills guaranteed!



SINCE FEW SEASONS, THE PRACTICE OF SNOWKITING HAS ATTRACTED MORE AND MORE FOLLOWERS. MANY SKI RESORTS IN THE HAUTES VOSGES OFFER LESSONS TO LEARN THIS QUIRKY DISCIPLINE. DISCOVERY OF A GLIDING SPORT BECOMING QUITE SUCCESSFUL IN THE ALSATIAN MARKSTEIN SNOW RESORT.

In order to become more acquainted with this discipline promising feelings of freedom, we were able to exchange with André Charpentier. The sexagenarian is one of the first persons to ever practice snowkiting in the Vosges: «*The discipline really appeared here in the 2000s, but I was practicing windsurfing on snow and ice since the 1980s*» he says. Snowkiting is practiced with skis or a snowboard and equipped with an inflatable sail with rolls and chambers. The traction equipment is different from the one used in aquatic disciplines such as kite surfing. The specialist explains that in snowkiting, it is possible to reach up to 70-80km per hour on snow and up to 120km per hour on ice! Impressive speeds that require many adjustments and to respect safety standards such as wearing a helmet. The practice is also advised against in case of strong winds.

As for sensations, he speaks of «*pure gliding with turns lightened by sailing*». It even goes as far as the feeling of flying away. Besides, some enthusiasts fly while snowkiting with new wings adapted for that. Snowkiting is «*exhilarating*» according to André Charpentier who has never got tired of the freedom offered by this practice in the wilderness.

Where to practice

The ground should be snowy or icy with a wind as steady as possible. For the beginners, flat lands will be preferred; the more experienced ones will prefer places with a lot more technical relief. Generally, snowy and windy plateaus, passes, plains or frozen lakes are snowkiting lovers' favourite playgrounds.

In the Vosges, André Charpentier is particularly fond of the Duchess's Fountain at Kastelberg mount and of the Markstein station. «*During days of good weather, the landscapes are breathtaking, and on the road to the ridges, it is possible to see the Alps*», says the specialist. Just what to give the envy to lovers of sliding sports to try this discipline.

Snowkiting at Markstein

In the Vosges, one site is particularly popular with snow sports enthusiasts. The snowkiting site on Steinlebach's stubble in Markstein station is the first site in agreement with the FFVL («*Fédération Française de Vol Libre*» meaning French federation of Free Flight). It is

accessible on foot or by ski lift from the station. An exceptional outdoor space is offered to you with the possibility of being supervised by professionals to try snowkiting. The Kite Est Club and its instructors are available at Markstein station to help you make your first steps safely.

Generally, the Vosges lend themselves well to the practice of snowkiting thanks to the large expanses on the massif allowing the arrival of prevailing winds. And for the aficionados, there are even world championships of the discipline organized by WISSA (World Ice & Snow Sailing Association). Many clubs and snowkiting schools exist in France. A discipline to discover as soon as possible!

Gianina Plesca

More information on :
www.lemarkstein.net

PLEIN SÜD



BRASSERIE • RESTAURANT

Au pied des pistes depuis 20 ans !

LA MAUSELAINE 88 400 GÉRARDMER - Tél. 03 29 27 20 00



**Après 20 ans de service, Marc passe la main à son fils Jérémie
qui vous accueille à toute heure dans son établissement !**

Snack - Four à pizzas - Plat du jour maison

**Ne vous encombrez plus, louez sur place ! Plein Sud loue les skis et vous les garde
600 paires de ski à disposition - Luges - Raquettes - Consigne à Ski à l'intérieur - Boutique**

Louez en ligne :

www.pleinsud-gerardmer.com



*“Marie-Thérèse séduit
toujours par ses charmes”*



La bière passion de Remiremont

QUELLE AVENTURE ! INVENTER UNE BIÈRE ARTISANALE QUE L'ON AIME PARCE QU'ELLE VOUS RESSEMBLE, ANTOINE CLAUDEL ÉLÈVE SES BIÈRES COMME DE GRANDS CRUS : QUALITÉ, AUTHENTICITÉ, PERSONNALITÉ.

De plus en plus de connaisseurs et d'amateurs se pressent pour déguster les différentes bières de la brasserie Marie-Thérèse, dans un haut-lieu mythique qui donne sur la noble Cité des Chanoinesses.

La légende le dit : « *lorsque Saint Romary est arrivé à Remiremont, son âne a sauté d'ici jusqu'au Saint-Mont. Il a imprimé la trace de son sabot sur un rocher : d'où le chemin du pas de l'âne qui a donné son nom à la Brasserie !* »

C'est ici que coule une source qui alimente l'établissement. Son eau, un tantinet acide, est une providence pour la bière blanche que concocte le jeune brasseur. Le débit, modeste, incite à privilégier la qualité plutôt que la quantité. C'est justement ce qu'il cherche, l'artisan gourmand et exigeant ! Nanti d'un BTS agro-alimentaire, Antoine nourrit une passion pour la bière. Le voici qui consolide une solide

formation théorique auprès des brasseurs alsaciens Patrick Gauger et Louis Meulder, qui lui enseignent la maîtrise de la machine et les rudiments du métier.

Il lance une bière qui sera baptisée « *Marie-Thérèse* » du nom de la source. Marie-Thérèse fille de Louis XVI et de Marie-Antoinette, tour à tour appelée : « *Duchesse d'Angoulême* », « *Mousseline la Sérieuse* » ou « *Madame Royale* », elle avait coutume de prendre les eaux à Plombières. De passage à Remiremont, elle y a inauguré plusieurs sources, dont celle de notre brasserie.

La source Marie-Thérèse a ainsi donné son nom à la bière-passion de Remiremont. Élégamment travaillée, flatteuse au palais, bien équilibrée, Marie-Thérèse séduit toujours par ses charmes.

>>>



PIMS

Agence immobilière spécialisée en location de tourisme



Pour réserver votre prochain séjour : www.pimsimmobilier.com

contact@pimsimmobilier.com - 03.29.50.85.57

Retrouvez-nous : 8 Boulevard de St-Dié - 88400 Gérardmer

PROPAG

L'engagement sérénité



Les professionnels des
poêles à granulés et à bois

Saint-Dié - Gérardmer - Epinal / 03 29 41 40 30 / www.propag.fr



Rondeur et amertume

« Notre parti-pris de départ, c'était de faire une bière à la fois ronde avec une légère amertume ! » souligne Antoine. Une harmonie délicate et subtile.

Bière blonde, aromatisée de jus naturels de brimbelle (myrtille) ou de bergamote, bière ambrée, bière blanche un tantinet coriace : Antoine multiplie les expériences, teste de nouveaux brassins, affine ceux qui sont sortis du lot. L'essentiel est d'être soi-même et de cultiver l'art de plaire. Des recherches têtues, une passion, une convivialité partagées autour d'une fontaine de jouvence. Dégustations et visites gratuites : nous accueillons beaucoup de monde pendant la saison estivale.

L'élixir des indes

La dernière création d'Antoine hisse haut le pavillon de la jeune maison : l'IPA (Indian Pale Ale). Une bière qui fleure bon les Indes Galantes. Le fruit d'une recette complexe, d'un houblon mûri, teinté d'amertume et aux vertus éprouvées. L'histoire coloniale en témoigne : comme leur bière tournait dans la cale du bateau, les marins anglais avaient mis le double de houblon dans la cuve afin de protéger leur précieux breuvage. Ce qui avait conféré un goût unique et une précieuse valeur antiseptique à leur boisson.

A consommer avec modération et aussi avec une rare sérénité !

Quelques chiffres

3 : la « Blonde de Remiremont », la Blanche et l'Ambrée font le tiercé gagnant des bières Marie-Thérèse. La Blanche est une déclinaison de la bière Marie-Thérèse. Elle est infusée aux écorces d'orange et à la coriandre. L'eau vosgienne avec son acidité permet de faire une blanche plutôt intéressante. Très peu calcaire et chargée en minéraux, elle n'en est que meilleure !

50 et 75 : la contenance en cl des bouteilles de bière Marie-Thérèse.

1828 : le 10 septembre, Marie-Thérèse baptise de son nom la fontaine de la place des Dauphins de Remiremont. La fidèle curiste de Plombières inaugurera plusieurs sources dans la cité des chanoinesses.

Alchimie

Breuvage ancestral, la bière est un produit vivant, qui évolue et offre des surprises. « On ne maîtrise jamais tout. Nos bières ne sont pas filtrées. Doublement fermentées en cuve puis en bouteille. Certains consommateurs préfèrent le dernier verre plus riche en levure. »

Maturation

On compte deux fermentations : la deuxième est une carbonatation qui apporte pétillance et

bulles. Quinze jours de fermentation en cuve, quinze en bouteille. Il faut un mois pour faire une bonne bière.

Engagement

« Nous mettons une part de nous-mêmes dans toute la fabrication, y compris la matière première : malt, issu d'orge et blé germés, houblon, avec ses deux types - amertume ou arôme - et levure sèche. »



Contacts

Brasserie Pas de l'Âne.

423 chemin du Pas de l'Âne
(les Genêts) 88200 Remiremont.
Tél : 07 71 20 92 03
Mail : lespasdelane53@orange.fr

www.brasserie-marie-therese.com

A passion for beer in Remiremont

WHAT AN ADVENTURE! TO INVENT A CRAFT BEER THAT WE LIKE BECAUSE IT RESEMBLES OUR SELF, AND ANTOINE CLAUDEL TAKES CARE OF HIS BEERS LIKE GREAT WINES: QUALITY, AUTHENTICITY, PERSONALITY.

More and more connoisseurs and amateurs are hurrying to taste the different beers of Marie Thérèse brewery, in a mythical high place that overlooks the noble city of the Canonesses. The legend says that when Saint Romary arrived at Remiremont, his donkey jumped from here to Saint-Mont. He printed the trace of his hoof on a rock: hence the path of the donkey that gave its name to the brewery!

It is here that flows a source feeding the establishment. Its water, which is a bit acid, is a providence for the white beer concocted by the young brewer. The modest flow encourages to privilege quality rather than quantity. That's exactly what he is looking for, the greedy and demanding artisan! With a degree in agro-business, Antoine has a passion for beer. He consolidates here a solid theoretical training with Alsatian brewers Patrick Gauger and Louis Meulder, who are teaching him the mastery of the machine and rudiments of the trade.

He launched a beer named «Marie-Thérèse» after the name of the source. Marie-Thérèse is the daughter of Louis XVI and Marie-Antoinette. Also called «Duchess of Angoulême», «Mousseline la Sérieuse» ("Mousseline the Serious") or «Madame Royale», she used to take the waters in Plombières. While in Remiremont, she inaugurated several sources, including the brewery's one.

The Marie-Thérèse source has given its name to the passionate beer of Remiremont. Elegantly worked, flattering to the palate, well balanced, Marie-Thérèse still seduces with her charms.

Round and bitter

«Our starting point was to make a beer both round and slightly bitter!» Antoine says. A delicate and subtle harmony. Blond beer, flavoured with natural juices of blueberry or bergamot, amber beer, a tiny bit tough white beer: Antoine multiplies the experiments, tests new brews, refines those who stand out. A beautiful work made with patience and humility. The key is to be yourself and to cultivate the art of pleasing. Stubborn researches, a passion, a conviviality shared around a fountain of youth. Free tasting and tours. We welcome many people during the summer season.

Elixir from the indies

The last creation of Antoine raises the flag of the young house quite high: the IPA (Indian Pale Ale). A beer that smells like «Les Indes Galantes» (a reference to one of Jean-Philippe Rameau's operas). The result of a complex recipe, a matured hop, tinted with bitterness and virtues. Colonial history testifies to this: as their beer was turning in the hold of the boat, the English sailors had doubled the hop in the tank, to protect their precious beverage. This gave a unique taste and great antiseptic value to their drink. To consume with moderation but also with a rare serenity.

Some numbers

3: the «Blonde de Remiremont», the «Blanche» and the «Ambrée» are the three winners of the Marie-Thérèse beers. The white one is a variation of Marie-Thérèse beer. It is infused with orange peel and coriander. The Vosges water,

because of its acidity, allows to make a rather interesting white beer. A little bit hard and loaded with minerals, it is only better!

50 and 75: the capacity in cl of Marie-Thérèse beer bottles.

1828: on September 10, Marie-Thérèse named after her the fountain of Place des Dauphins in Remiremont. The faithful curist of Plombières inaugurated several sources in the city of the canonesses.

Alchemy

Ancestral beverage, beer is a living product, constantly evolving and offering surprises. «We never control everything. Our beers are not filtered. Doubly fermented in tank then in bottle. Some consumers prefer their last glass because it is fuller in yeast.»

Maturation

There are two fermentations: the second is a carbonation that brings sparkling and bubbles. Fifteen days of fermentation in tanks, fifteen in bottle. It takes a month to make a good beer.

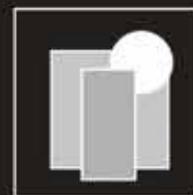
Commitment

«We put a part of ourselves in all manufacturing, including the raw material: malt, barley and sprouted wheat, hop, with its two types - bitterness or aroma - and dry yeast.»

Information

Brasserie Pas de l'Âne.
423 chemin du Pas de l'Âne (les Genêts)
88200 Remiremont.

www.brasserie-marie-therese.com



MAD
cuisines

L'espace maîtrisé



Conception et Pose
Cuisines, Dressings, Bains, Agencement intérieur

17 Rue Carnot - 88400 GERARDMER - 03 29 27 12 60 - mad.vosges@wanadoo.fr



FACTORY

Mobilier, Luminaires, Papiers-peints, Conseil, Déco, Cadeaux..

www.factory-boutique.fr 

1 Rue des 15^{ème} et 20^{ème} BCP - 88200 REMIREMONT - 03 29 22 50 34 - contact@factory-boutique.fr



Clément Noël

l'As Vosgien du ski mondial



Avec trois victoires en Coupe du Monde de slalom, Clément Noël, 22 ans, du Ménil, s'est hissé en un hiver sur le trône des meilleurs slalomeurs du monde. Jeune et truffé d'étoiles et médailles depuis son enfance, il a l'expérience et le sang-froid d'un skieur chevronné. Rencontre avec le premier Vosgien à porter tant de victoires et d'espoirs en ski alpin.

Hohneck-Magazine : Clément Noël, vous revenez juste de l'entraînement. En forme ?

Clément Noël : Tout va bien. On s'est d'abord concentrés sur la thérapie de mon dos. Puis sur l'entraînement au slalom. Le Géant ? Cela reste un objectif à moyen ou long terme !

HM : Quitter les Vosges : le fallait-il ? Y revenez et y reviendrez-vous ?

CN : Je reviens de temps en temps dans les Vosges. J'en garde une bonne image et j'y ai beaucoup d'amis, comme Adrien Voirin, qui, enfant, gagnait plus de courses de ski que moi ! C'est là que j'ai passé ma jeunesse. Il y a de beaux coins, et on est toujours proche de la nature. J'aimais y faire du sport, du vélo... Mais je n'y vivrais plus. Pour moi, cela reste un peu...calme.

HM : Défendriez-vous les Vosges pour que La Bresse ou Gérardmer accueillent une épreuve de la Coupe du Monde de Ski, comme ce fut naguère le cas au Markstein ?

CN : Depuis cette époque, la donne a changé ! Tout est beaucoup plus professionnalisé, des stations des Alpes sont très bien placées avec de gros moyens... L'hypothèse me semble fantaisiste dans les conditions actuelles, même si le cœur y est ! Plus tard, peut-être ? Il faut voir.

photo © Blaise Jorgenson



another**best**day



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

Biomonde Gérardmer

Le réseau de magasins indépendants qui favorise le commerce local !



Biomonde
ZAC de la Croisette
88400 Gérardmer
03 29 55 48 89



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

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



HM : Le renoncement à la compétition du champion autrichien Marcel Hirsch vous ouvre-t-il des portes pour de nouvelles victoires ?

CN : Oui et non. Oui, car c'est un fait : il était un épouvantail en slalom ! Il était le meilleur. Non, car la concurrence reste vive. L'an dernier, on était tous dans un mouchoir de poche.

HM : Parmi vos trois victoires l'hiver dernier à Wengen, Kitzbühel et Sölden, laquelle vous a le plus comblé et pourquoi ?

CN : Kitzbühel, car c'est la capitale mondiale du ski alpin, c'est l'endroit où on sent la ferveur du peuple autrichien. C'est leur terre de prédilection, même si elle a assez souvent réussi aux Français !

HM : Ce trophée : enfin une récompense pour vous ?

CN : Non, tout jeune, j'ai déjà eu beaucoup de bons résultats : ce sont des souvenirs agréables qui restent acquis. Et à présent, je veux faire toujours mieux dans le circuit. Et dans la durée !

HM : À deux ans et demi, vous chaussez des skis et suivez votre frère âgé de six ans de plus que vous. Le goût de la gagne, il est né là ?

CN : Oui, le fait d'avoir un frère skieur m'a stimulé. Mes parents aussi m'ont mis sur les skis. J'aimais bien la glisse : on fait mieux les choses quand on les aime !

HM : En compétition, on perçoit en vous concentration et décontraction. Comment conciliez-vous sang-froid et sérénité ?

CN : Pour moi, le ski est un sport, mais aussi un jeu. Ce n'est pas si important que ça, finalement. Si on ne prend pas plaisir à ce qu'on fait, rien ne va plus ! En France, le sport évolue, mais le ski n'est pas un sport majeur, comme

le foot et son business. Entre nous, l'ambiance générale est bonne. On est une bande de copains qui s'entendent, qui s'entraînent sur un programme précis et qui veulent la perfection !

HM : Une victoire se joue aujourd'hui au centième de seconde. Ressembleriez-vous aujourd'hui à des horloges réglées au micron près ?

CN : C'est vrai, le slalom est de plus en plus professionnel. La préparation physique est précise, intense et laisse peu de place au hasard. Je prends cette activité avec un peu de recul, du fait que, pour moi, c'est un sport et un plaisir. Mais au-delà, j'essaie de rester rigoureux et hyper-concentré. Je veux toujours faire mieux, me dépasser. Un détail fait la différence. Je mets beaucoup d'énergie et d'envie dans toutes les compétitions. La gnaque, c'est inné !

HM : Les challenges, vous les lancez d'abord à vous-même ?

CN : Le challenge que je fais en premier lieu, c'est avec le chronomètre. Ensuite, je relève les défis vis-à-vis de moi-même. Je travaille tout le temps : musculation, technique, mental...

HM : La Fédération Internationale de ski vous a désigné meilleur jeune skieur l'an passé. Mesurez-vous l'exemple que vous incarnez pour les jeunes ?

CN : Oui, c'est sympa de sentir que les jeunes prennent parfois exemple sur nous. Si je peux inspirer des jeunes, j'en suis très content. J'espère pouvoir continuer comme ça et inspirer des vocations dans les Vosges si possible !

Jean-Paul Vannson

Descente en bouée

Ski

Raquettes



Location matériel

Luge

Espace jeux



Wiidoo' Gliss
Parc de loisirs
été et hiver



Bon plan:
Espace 1^{er} pas en ski
avec nos trolls

www.wiidoogliss.com



38 route de Lispach
88250 La Bresse
06.38.02.06.45
contact@wiidoogliss.com



Nous sommes
des électriciens
responsables

CEERI, «entreprise citoyenne de cœur» intègre la responsabilité environnementale par des process et des réflexes simples qui sont également applicables par chacun au quotidien !

ceeri
ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES INDUSTRIELS
AUTOMATISMES ET TERTIAIRES



Nous sommes
performants
grâce aux talents
de chacun

Audace	Fiabilité
Créativité	Connexion
Authenticité	Confiance
Agilité	Exploration
Design	Rencontres
Motivation	Liberté

ceeri
ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES INDUSTRIELS
AUTOMATISMES ET TERTIAIRES



Vous avez passé
un excellent
séjour dans les
Vosges ?

Rejoignez-nous,
venez exprimer vos talents
et vous épanouir
en vivant à la montagne !

ceeri
ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES INDUSTRIELS
AUTOMATISMES ET TERTIAIRES

Les talents de la performance

ceeri
ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES INDUSTRIELS
AUTOMATISMES ET TERTIAIRES

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



Clément Noël, the Vosges ace of worldwide skiing

WITH THREE SLALOM WORLD CUP VICTORIES, CLÉMENT NOËL, A 22-YEAR-OLD YOUNG MAN FROM MÉNIL, HAS CLIMBED ON THE THRONE OF BEST SLALOMERS IN THE WORLD DURING WINTER. FULL OF STARS AND MEDALS SINCE CHILDHOOD, HE HAS THE EXPERIENCE AND THE COOLNESS OF A SEASONED SKIER. MEETING WITH THE FIRST VOSGIEN TO BRING SO MANY VICTORIES AND HOPES IN ALPINE SKIING.

Hohneck-Magazine: Clément Noël, you just came back from training. Are you in good shape?

Clément Noël: Everything is fine. We first focused on therapy for my back. Then on slalom training. The giant slalom? This remains a medium or long-term goal!

HM: Leaving the Vosges: was it necessary? Will you come back?

CN: I come back from time to time in the Vosges. I keep a good image of it, and I have many friends here, like Adrien Voirin, who, as a kid, won more ski races than me! This is where I spent my childhood. There are beautiful places, and we are always close to nature. I loved doing sports, cycling... But I would not live there anymore. For me, it remains a bit too calm.

HM: Would you defend the Vosges so that La Bresse or Gérardmer could host a Ski World Cup event, as it was formerly the case at Markstein?

CN: The situation has changed since then! Everything is much more professional, some resorts in the Alps are very well placed and have very large means... The assumption seems fanciful in the current conditions, even if the heart is there! Maybe later? We will see.

HM: Does the renouncement to compete of Austrian champion Marcel Hirsch open doors for new victories?

CN: Yes and no. Yes, because it is a fact: he was a real scarecrow in slalom! He was the best. And no, because the competition remains

strong. Last year, we were all in a handkerchief.

HM: Amongst your three wins last winter in Wengen, Kitzbühel and Sölden, which one did you most enjoy and why?

CN: Kitzbühel, because it is the world capital of alpine skiing, the place where you can feel all the fervour of Austrian people. It is their favourite place, even if it has often succeeded to French skiers!

HM: This trophy, is it finally a reward for you?

CN: No because I already had a lot of good results when I was young. They are pleasant memories that I keep acquired. And now, I want to do always better in the circuit. Over time!

HM: At two-and-a-half years, you put on your skis and followed your brother who is six years older than you. Your taste for winning, was it born at that moment?

CN: Yes, having a brother who did ski definitely stimulated me. My parents also put me on skis. I liked skiing: we do things better when we love them!

HM: During a competition, we can perceive how concentrated and relaxed you are. How do you accommodate such composure and tranquillity?

CN: For me, skiing is a sport, but also a game. It is not that important after all. If we do not enjoy what we do, nothing can go well! In France, sport evolves, but skiing is not a major sport, like football and its business. And between us, the general atmosphere is quite good. We are

a group of friends who get along, who train on a specific program and who look for perfection!

HM: Nowadays, victory is a matter of one hundredth of a second. Are you all like clocks set to the exact micron?

CN: It is true that slalom is becoming more and more professional. The physical preparation is very precise, intense and leaves little room for chance. I do step back on this activity, because for me, it is a sport and a pleasure. But beyond that, I try to remain rigorous and hyper-focused. I always want to do better, to surpass myself. A simple detail makes the difference. I put a lot of energy and envy in all the competitions. Being strong and determined is innate!

HM: Challenges, do you launch them first to yourself?

CN: My first challenge is the stopwatch. Then I take up the challenges to myself. I work all the time: strength-building, technique, mental...

HM: The International Ski Federation has named you best young skier last year. Do you measure the example you play for young people?

CN: Yes, it's nice to feel that young people sometimes take us as an example. If I can inspire young people, I am very happy. I hope to continue like this and inspire some vocations, in the Vosges if possible!

Jean-Paul Vannson

Du Wettstein au Forlet

Le plus beau cirque glaciaire du Massif

Photos : Damien Guiot ©

LA FÊTE COMMENCE DANS LES VOSGES AU DÉBUT DU QUATERNAIRE, IL Y A DEUX MILLIONS D'ANNÉES. AU FIL DES MILLÉNAIRES, LES GLACIERS POUSSENT DEVANT EUX DES DÉBRIS DE ROCHES ARRACHÉES À LA MONTAGNE. AINSI LE LAC DU FORLET NAÎT-IL DANS UN BERCEAU D'ÉBOULIS, ENTOURÉ D'UN CIRQUE GLACIAIRE ENVOÛTANT.



 **Schöffel**
Ich bin raus.

50
1969-2019

SPECK SPORTS

OUVERT TOUS LES JOURS EN SAISON

77 RUE DES VOSGES 68620 BITSCHWILLER

www.speck-sports.com



ROSSIGNOL 



Wettstein, 882 m d'altitude est un coin apparemment tranquille. Qui se douterait qu'ici 17.000 soldats ont perdu la vie, de juillet à octobre 1915, sur un front minuscule ? Une des plus cruelles batailles de la Grande Guerre. Le musée du Lingé ressuscite ce calvaire héroïque. Depuis longtemps, des bénévoles allemands et français restaurent le site, cimentent la réconciliation sur les tombes.

Rapides, les Alsaciens !

La paix, elle crisse sous les pas des marcheurs. Les mouvements du massif des Vosges depuis des millions d'années incitent à relativiser le présent. Ici, les glaciers du quaternaire ont laissé de profondes empreintes. Ils créent des murs de moraine, fondent avec le réchauffement climatique, et accumulent l'eau derrière ces barrages naturels. Surtout du côté alsacien. La raideur de la pente a stimulé la vitesse d'écoulement des glaciers venus de l'Est. Roulez petits bolides ! Les glaciers déchaînés ont créé des cirques impressionnants, celui du Hohneck en étant le fleuron. Sur le versant lorrain, les glaciers sont plus enrobés, plus pépères, plus lents à négocier des pentes plus douces. Alors ils donneront naissance à de jolis petits lacs : Retourner, Blanchemer et le lac

des Corbeaux. Tandis que fonte des glaces et moraines engendreront les lacs de Gérardmer et Longemer.

Un chemin en balcon

Ah, il en sait des choses le guide de la balade ! A nous le GR 532 ! Direction le Nord Ouest, vers le Lac Noir. Le petit groupe - des jeunes, des actifs en fin de carrière, des néo-retraités - se faufile dans un sous-bois. Il fait bon, on a de la chance, le chemin est un peu raide, mais on survit, ce qui encourage la bonne humeur ! Le Club Vosgien bichonne les pistes depuis des lustres. Les balises rassurent.

Au bout d'un km et demi, il est temps de monter sur un chemin en balcon, un balcon sur la forêt. Pas celui des Ardennes, cette fois l'ennemi uhlan est bien parti.

Les géants de pierre

Ce sont des fermiers pacifiques qui nous attendent dans la ferme-auberge légendaire du Forlet. Au lac des Truites, un site grandiose vous coupe le souffle. Le glacier a créé ici un cirque à sa manière. Il a véhiculé, érodé, raboté des rochers qu'il a réduits en éboulis et tassés

en moraines. Il a édifié un barrage, une digue qui a verrouillé un plan d'eau limpide, peuplé de truites diaphanes et fuyantes. Quel panorama ! Et qu'il fait bon pique-niquer au bord de l'eau, à l'ombre des géants de pierre ! On escalade un sentier tortueux jusqu'à la crête, et c'est un festival de points de vue qui se déroule. A la faveur de pauses bienvenues, l'accompagnateur égrène des informations qui éclairent les marcheurs : l'évolution de la forêt, des paysages, des plantes et des animaux, le pastoralisme et de l'histoire locale.

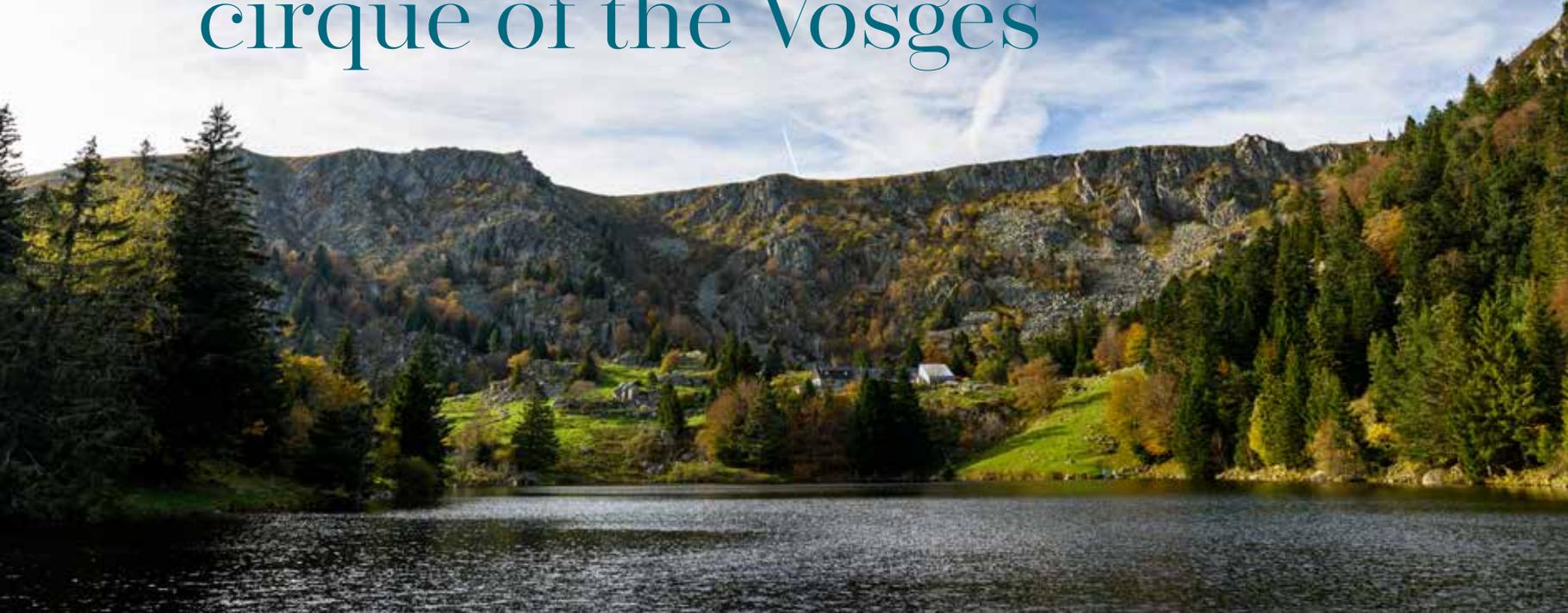
L'exception welche

Lorsque l'on descend par les Hautes-Huttes, nouveau coup d'oeil éblouissant sur le Val-d'Orbey et le pays Welche. Le typique « canton vert » est parsemé de fermes isolées dans les pâturages, éparpillées entre monts et forêts, perchées sous les chaumes. Ici, le relief est plus régulier, le centre des bourgs est plus petit, la culture et la tradition se tournent vers la montagne vosgienne « de l'intérieur ». Toute une douceur qui fait de cette balade une expérience riche de ses contrastes. Et quand on arrive au Wettstein, gavé de beauté, on a déjà envie de recommencer !

Jean-Paul Vannson

From Wettstein to Forlet

The most beautiful glacial cirque of the Vosges



THE FESTIVAL BEGAN IN THE VOSGES AT THE BEGINNING OF THE QUATERNARY, TWO MILLION YEARS AGO. OVER THE MILLENNIA, GLACIERS HAVE BEEN GROWING IN FRONT OF THEM PIECES OF ROCKS TORN FROM THE MOUNTAINS. THUS, THE LAC DU FORLET WAS BORN IN A CRADLE OF SCREE, SURROUNDED BY A BEWITCHING GLACIAL CIRQUE.

Wettstein, 882m above sea level. A seemingly quiet place. Who would suspect that 17,000 soldiers lost their lives here, from July to October 1915, on a tiny front? One of the cruellest battles of the Great War. The Linen Museum is bringing this heroic ordeal back to life. For a long time, German and French volunteers have been restoring the site, cementing reconciliation on the graves.

The alsatians are fast!

Peace crunches under the footsteps of the marchers. The movements of the Vosges Mountains over millions of years have encouraged us to put the present into perspective. Here, the quaternary glaciers have left deep traces. They create moraine walls, melt with global warming, and accumulate water behind these natural dams. Especially on the Alsatian side. The steepness of the slope has stimulated the flow's velocity of glaciers from the east. Drive little cars, drive! The wild glaciers have created impressive cirques, with the Hohneck cirque being the flagship. On the Lorraine side, the glaciers are more coated, more thick, slower, slower to negotiate softer slopes. Then they will give birth to pretty little lakes in Retournemer, Blancheemer and Lac des

Corbeaux. As the ice and moraines are melting, lakes Gérardmer and Longemer will be created.

A path made of balconies

Ah, he knows a lot, the mountain guide! Let's take the GR 532! Heading northwest, towards Lac Noir. The small group - young people, working people at the end of their careers, recently retired people - slip into the undergrowth. Weather is good, we're lucky, the path is a little steep, but we survive, which encourages good mood! The Vosges Club has been pampering the slopes for ages. The beacons are reassuring.

After one and a half kilometres, it is time to climb up a balcony path, a balcony overlooking the forest. Not the one in the Ardennes, this time the Uhlan enemy is well on its way.

The stone giants

Peaceful farmers are waiting for us in the legendary farm-inn of Le Forlet. At Lac des Truites, a magnificent site takes your breath away. The glacier has created a cirque here in its own way. It has transported, eroded, planed rocks, reduced them to scree and compacted

them into moraines. He built a dam, a dike that blocked a clear body of water, populated by diaphanous and fleeing trout. What a panorama! And how nice it is to have a picnic by the water, in the shade of the stone giants!

We climb a winding path up to the ridge, and it's a festival of views that takes place in front of us. During very welcome breaks, the guide gathers information that enlightens walkers: the evolution of the forest, landscapes, plants and animals, pastoralism and local history.

The welke exception

When you go down through the Hautes-Huttes, another dazzling look at the Val-d'Orbey and the Welche region. The typical «green canton» is dotted with isolated farms in the pastures, scattered among hills and forests, perched under the stubbles. Here, relief is more regular, the centre of the villages is smaller, culture and tradition turn towards the Vosges mountains «from the inside». A sweetness that makes this walk an experience full of contrasts. And when you get to Wettstein, full of beauty, you already want to do it again!

Jean-Paul Vannson

MEINDL

FACEBOOK LOZÈRE SAUVAGE

Une couverture de basse altitude se forme dans le fond de la vallée du Lot, où il règne un temps nuageux, froid et humide, tandis qu'en montagne, au-dessus de la mer de nuages, le soleil brille dans une atmosphère douce et sèche...
Un appel à la randonnée !

LOZÈRE SAUVAGE

Meindl Tonale innove par sa légèreté (530g),
et sa tenue du pied irréprochable (système Variofix 3)

Meindl Tonale
530 gr.



variofix®



distributeur exclusif : **LOISIRALP**

www.loisiralp.com

La Bresse- Hohneck, le plaisir à l'état pur !

DESTINATION INCONTOURNABLE, NICHÉE AU CŒUR DU PARC NATUREL RÉGIONAL DES BALLONS DES VOSGES, LA BRESSE-HOHNECK CONSTITUE LE PLUS IMPORTANT DOMAINE SKIABLE DES VOSGES. ADAPTÉ À TOUS LES NIVEAUX ET PROPOSANT DES ACTIVITÉS DÉDIÉES AUX NON-PRATIQUANTS, LA DESTINATION ASSOCIE À SES NOMBREUX ATOUTS NEIGE UNE DÉCLINAISON COMPLÈTE DE SERVICES ET COMMERCES. UNE OFFRE TOURISME « ALL INCLUSIVE »... SUIVEZ LE GUIDE !





Cuisine authentique • Jardin terrasse en cour intérieure

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

à l'apéritif avec du foie gras, du fromage doux...

étonnez
vos invités avec
le foin®

Cette cuvée
est issue
de la vinification
d'une décoction
de foin floral
récolté à la main...

FABRICE CHEVRIER
vous propose aussi
ses autres créations :
FLEURS DE SUREAU, FRAMBOISE,
RHUBARBE, MIRABELLE, MYRTILLE,
BOURGEON DE SAPIN, FRAISE...

le Cercle des Goûteurs de *Nature*
**LES CUVÉES
VOSGIENNES**
34 route de Vologne
LA BRESSE
Tél. 06 82 12 44 75
www.cuveesvosgiennes.fr

**MAGASIN OUVERT
TOUS LES JOURS**
sauf le dimanche et mercredi
9 h 30 / 12 h
14 h 30 / 18 h 30

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

LE COUVER GLOBAL DESIGN



La Bresse-Hohneck, ce sont 220 hectares dédiés aux sports d'hiver sous toutes leurs formes, dans un cadre d'exception. Forte de 34 pistes, dont 9 pistes éclairées ouvertes de 6h à 21h45, et sécurisée par 360 enneigeurs, la station dispose de toutes les structures pour l'accueil des skieurs et des familles. Gérée par le groupe Labellemontagne, elle distille de multiples activités allant des sorties aux aurores pour admirer le lever du soleil sur les crêtes vosgiennes, aux virées nocturnes et descentes en Schlitte Mountain (luge sur rails nouvelle génération). Sans oublier 60 kilomètres de sentiers balisés pour les randonnées en raquettes, des circuits de ski nordique et des espaces ludiques comme Opouland où un gentil yéti et ses amis extraterrestres attendent les enfants. À même de ravir les pratiquants avertis, la station permet également aux skieurs de niveau intermédiaire de profiter pleinement de ses espaces avec sa balade Labell'Bleue empruntant les pistes vertes et bleues du domaine. Ces dernières sont particulièrement adaptés aux adeptes du "slow ski" où la sensation naît du plaisir de prendre son temps, d'admirer les paysages ou de se "pauser" en profitant des Labell'Aires, terrasses d'altitude toutes équipées.

Des services « all inclusive »

Au pied des pistes, le restaurant self service du Slalom, réputé pour ses comptoirs à thèmes élaborés par un chef, propose grillades, pizzas, pâtes, potages, salades, desserts, produits fermiers, petits déjeuners et goûters pris au coin du feu, dans une salle au décor chaleureux. En terrasse, où chaque samedi après-midi un DJ assure l'ambiance des "after-ski", il est même possible de déguster de succulents burgers. Labélisée "Famille Plus", la station de La Bresse-Hohneck bénéficie en outre d'un Skishop pour louer tout le matériel nécessaire, d'une boutique, d'une crèche garderie et d'une résidence nommée Les Grandes Feignes regroupant 91 appartements 3 étoiles tout confort, pour 3 à 8 personnes. Au cœur du village de La Bresse, l'Hôtel-Résidence des Vallées incarne quant à lui une tradition d'accueil centenaire. L'établissement classé 4 étoiles abrite deux univers distincts. D'un côté, 56 chambres individuelles, doubles ou familiales mariant mobilier contemporain et essences boisées. De l'autre, 54 appartements de 32 à 60 m², élégants et fonctionnels, assurant un niveau de prestation tout aussi élevé et permettant de gérer son séjour à sa guise, en toute liberté. Tous les clients de l'Hôtel-Résidence des Vallées ont accès à plusieurs espaces de

loisirs : piscine couverte, jacuzzi, sauna, courts de tennis et de squash, salle de billard... et peuvent se régaler au restaurant Le Diamant mettant à l'honneur la cuisine du terroir, les produits de saison et les producteurs locaux. Une façon idéale de conjuguer les plaisirs.

Anthony Humbertclaude

Station de La Bresse-Hohneck

92 route de Vologne 88250 La Bresse
Tél : +33 (0)3 29 25 68 78

Le Slalom Restaurant

Tél : +33 (0)3 29 25 41 71
88 route de Vologne - 88250 La Bresse
Skishop : Tél : +33 (0)3 29 25 60 59
88 route de Vologne - 88250 La Bresse

La résidence Les Grandes Feignes

Tél : 0825 825 677
88 route de Vologne - 88250 La Bresse

www.labresse.labellemontagne.com

Hôtel-Résidence Les Vallées****

31 rue Paul Claudel - 88250 La Bresse
Tél. +33 (0)3 29 25 41 39

www.lesvallees-labresse.com



La Bresse-Hohneck, pure pleasure

A GREEN DESTINATION, NESTLED IN THE HEART OF THE BALLONS DES VOSGES REGIONAL NATURE PARK, LA BRESSE-HOHNECK IS THE MOST IMPORTANT SKI AREA IN THE VOSGES. SUITABLE FOR ALL LEVELS AND ALSO OFFERING ACTIVITIES DEDICATED TO NON-PRACTICING, THE DESTINATION COMBINES ITS MANY SNOW ASSETS WITH A COMPLETE RANGE OF SERVICES AND SHOPS. AN ALL-INCLUSIVE TOURISM OFFER... FOLLOW THE GUIDE!

La Bresse-Hohneck is 220 hectares dedicated to winter sports in all their forms, in an exceptional setting. With 34 slopes, including 9 illuminated slopes open from 6am to 9.45pm, and secured by 360 snow guns, the resort has all the facilities to welcome skiers and families. Managed by Labellemontagne group, it offers a wide range of activities, from going out at dawn to admire the sunrise on the Vosges mountains, to night trips and descents in Schlitte Mountain (new generation of all-seasons sleds). Not to mention 60 kilometres of marked trails for snowshoeing, Nordic skiing circuits and playgrounds such as Opoualand where a nice yeti and his extra-terrestrial friends await the children. Able to delight experienced skiers, the resort also allows intermediate skiers to fully enjoy its spaces with its Labell'Bleue walk on the green and blue slopes of the domain. The latter are particularly suitable for "slow ski" enthusiasts where the sensation arises from the pleasure of taking your time, admiring the landscapes or "taking a break" by taking advantage of the Labell'Aires, fully equipped mountain terraces.

All inclusive services

At the foot of the slopes, the Slalom self-service restaurant, renowned for its themed counters prepared by a chef, offers grilled meats, pizzas, pasta, soups, salads, desserts, farm products, breakfasts and snacks by the fire, in a room with a warm decor. On the terrace, where every Saturday afternoon a DJ ensures the good atmosphere of the "after-ski", it is even possible to taste delicious burgers. Labelled "Famille Plus", the resort of La Bresse-Hohneck also benefits from a Skishop to rent all the necessary equipment, a shop, a nursery and a residence called Les Grandes Feignes with 91 comfortable 3-stars apartments for 3 to 8 people. In the heart of the village of La Bresse, Hôtel-Residence des Vallées embodies a tradition of century-old hospitality. The establishment, which is classified as a 4-stars hotel, is home to two distinct universes. On one side, 56 single, double or family rooms combining contemporary furniture and wooded essences. On the other hand, 54 apartments from 32 to 60m², elegant and functional, ensuring an

equally high level of service and allowing you to manage your stay as you wish, in complete freedom. All Hôtel-Résidence des Vallées guests have access to several leisure areas: indoor swimming pool, jacuzzi, sauna, tennis and squash courts, billiard room... and can enjoy a meal at Le Diamant restaurant which honours local cuisine, seasonal products and local producers. An ideal way to combine pleasures.

Anthony Humbertclaude

La Bresse-Hohneck ski resort

92 route de Vologne - 88250 La Bresse
Phone +33 (0)3 29 25 68 78

www.labresse.labellemontagne.com

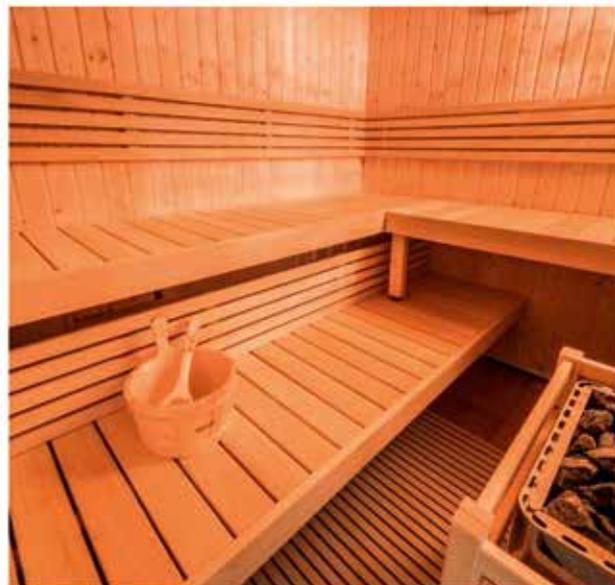
Hôtel-Résidence Les Vallées****

31 rue Paul Claudel - 88250 La Bresse
Phone +33 (0)3 29 25 41 39

www.lesvallees-labresse.com

créabois & spa

conception et réalisation



13 rue du Buisson Ardent
88200 REMIREMONT
03.29.24.62.21
www.creabois88.com



Showroom ouvert du lundi au samedi de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 / Uniquement sur RDV le mercredi .

Les Georgettes by Altesse



• Fabricant français depuis 1905 •

Marques, modèles enregistrés et brevets déposés. Droit d'auteur © 2019 Altesse. Crédits photos: Steve Wells.

MAISON BEGIN GRANDEMANGE - 29 rue Charles de Gaulle - 88400 Gerardmer

*“J’avais au départ la tenue
d’une petite fille bien élevée,
mais je me suis laissée peu
à peu séduire par le côté
obscur de la «force» avec
cette envie de rire de tout
et surtout de jouer”*



Les neuf vies de Natacha Amal

PREMIER PRIX D'INTERPRÉTATION AU CONSERVATOIRE NATIONAL DE BRUXELLES, COMÉDIENNE DE THÉÂTRE AYANT JOUÉ LES PLUS GRANDS AUTEURS, DE MOLIÈRE À SHAKESPEARE, EN PASSANT PAR SARTRE OU RACINE, CÉLÈBRE POUR SES RÔLES DANS LES SÉRIES FEMMES DE LOI OU COMMISSAIRE MOULIN... NATACHA AMAL FAIT UN « RETOUR » REMARQUÉ SUR LES PLANCHES. MÊME P'AMAL, SON « SEULE EN SCÈNE » INÉDIT DONT LES PREMIÈRES REPRÉSENTATIONS SE SONT DÉROULÉES DANS PLUSIEURS VILLES VOSGIENNES, CONSTITUE POUR ELLE UN DÉFI D'ENVERGURE MAIS AUSSI UNE FAÇON DE REMETTRE QUELQUES PENDULES À L'HEURE AVEC SON PASSÉ... POUR MIEUX PRÉPARER SON FUTUR.

De prime abord, *Même P'Amal* peut apparaître comme un règlement de comptes où l'artiste tire à boulets rouges sur certains démons ayant hanté son existence qu'elle tente d'exorciser. Mais au fil des envois, des tacles, des piques par lesquels elle "flingue" - parfois mitraille en main ! - ses anciens maris, la presse people ou la société du paraître, le vernis intimiste se craquèle pour laisser place à une plongée dans la spirale de la vie, dans une mise en abyme aux thématiques plurielles. Un jeu de poupées russes dont la comédienne a confié la mise en scène, pour sa création, à deux complices : Jérôme Millet et Pasquale d'Inca.

LE BISTROT DES SPORTS

- Chamonix -



Classé *Bistro Historique* en 2007, cet endroit chaleureux accueille les vosgiens de passage, le « tout Chamonix » (propriété de Frison Roche en 1934), les amoureux de randos et la clientèle étrangère. Vous y dégusterez une cuisine locale et des plats de brasserie. Ouvert toute l'année, 7/7j.



182, rue Joseph Vallot
74400 Chamonix-Mont-Blanc
04 50 53 00 46

- Restaurant - LE BISTROT GOURMAND

Épinal

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



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

www.lebistrotgourmand.com

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



Du poison en élixir

"On m'a dit que c'était un spectacle universel qui ne parlait que de moi ! Pour marquer les esprits, il était nécessaire de puiser dans mon vécu afin d'exprimer, que ce soit par l'humour, l'émotion ou la tendresse, la plus forte sincérité possible. Une mise à nu qui est aussi l'occasion d'aller plus loin en abordant de "grands" sujets comme l'éducation, le sexe ou l'amour" explique Natacha Amal dont le nouveau "seule en scène", lancé en octobre dernier au Casino de Gérardmer - la comédienne ayant de la famille dans les Vosges - est le fruit de longues années de réflexion, avec en toile de fond une envie de se réinventer. "J'ai toujours été quelqu'un d'analytique qui tente d'apprendre de ses erreurs, des accidents de la vie, afin de transformer le poison en élixir. Mais je suis aussi persuadée que beaucoup de choses sont conditionnées par l'éducation, la culture dans laquelle on vit. Ou plutôt dans mon cas LES cultures puisque je suis née à Bruxelles, et donc pétrie de cet humour gentiment moqueur, tendre et drôle propre à mon pays, mais mon père avait des origines marocains et ma mère des ancêtres russes, polonais et écossais". Un métissage riche dans lequel l'artiste puise avec bonheur : "si mes chromosomes étaient mieux équilibrés et que j'avais eu plus d'influence marocaine je me serais

peut-être mieux défendue contre les hommes" lance-t-elle... avec l'accent !

Destinée à choix multiples

Loin des jugements à l'emporte-pièce des médias qui lui ont parfois mené la vie dure, Natacha Amal combat le manichéisme réducteur du regard que l'on peut porter sur l'autre. Mieux que cela, elle prend les devants, n'hésitant pas à se qualifier de "sale gosse dans le corps d'une femme mûre" afin de déconstruire l'image qu'on a pu lui donner, pour se montrer telle qu'elle est vraiment. "J'avais au départ la tenue d'une petite fille bien élevée, mais je me suis laissée peu à peu séduire par le côté obscur de la "force" avec cette envie de rire de tout et surtout de jouer". Un dernier mot qu'elle prononce avec une étincelle dans le regard car il renvoie tout autant à l'enfance qu'à l'actorat, mais exprime aussi, par son double sens, la nature du cheminement personnel que la comédienne a suivi. Manier le paradoxe, associer tout et son contraire, nous touchons ici au cœur de la démarche d'écriture de Natacha Amal qui, durant le spectacle, s'attache à donner plusieurs clés de lecture de sa destinée. De fait, entre autodérision, tirades grandiloquentes, "pétages" de câbles avec sup-

plément d'insultes - lorsqu'elle convoque la métaphore du Titanic pour évoquer un fiasco amoureux ou le tournage catastrophique d'un film avec l'un de ses "ex" surnommé *Francki Mono*, le roi du tatami ! -, une question sous-jacente ne cesse de faire surface : "Que serait-il arrivé si j'avais emprunté d'autres bretelles d'autoroutes lors des décisions cruciales qui ont jalonné mon existence ?". Cette approche réflexive, volontairement masquée à l'entame du spectacle sous des couverts de show à l'américaine pour mieux surprendre, permet à *Même P'Amal* de porter le propos au-delà de l'intime de la comédienne pour interpeller chacun d'entre nous. Car rapidement, l'effet cymbale/caisse claire laisse la place à quelque chose de plus profond, d'introspectif, d'émouvant lorsque Natacha Amal évoque ses "anges terrestres" en rendant hommage aux personnes qui ont compté pour elle, comme la directrice de casting Shula Siegfried, et ce sans pour autant tomber dans une mélancolie venant plomber l'ambiance. "On peut se poser des questions mais le public doit être heureux" conclut-elle ! Tout est dit...

Anthony Humbertclaude



Mont Champ du Feu

HÔTEL RESTAURANT

Un cadre naturel préservé, un large choix d'hébergements adaptés à chaque besoin, une piscine intérieure chauffée, et une offre de restauration qui comblera tous les gourmands !



Réservez votre séjour ou votre séminaire
+33 3 88 97 30 52 | info@montchampdufeu.com
www.montchampdufeu.com

CONSTRUCTION

RÉNOVATION

ENTRETIEN

ÉQUIPEMENTS

PISCINES
Magiline
PISCINES PAR PASSION

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 cet été ?

BIENAIMÉ-ROY

Zone de la Roche 24 Allée Rapailles
88000 EPINAL
03.29.82.05.01



Natacha Amal's nine lives

FIRST PERFORMANCE AWARD AT THE NATIONAL CONSERVATORY OF BRUSSELS, A THEATRE ACTRESS WHO HAS PLAYED THE GREATEST AUTHORS, FROM MOLIÈRE TO SHAKESPEARE, SARTRE OR RACINE, FAMOUS FOR HER ROLES IN FEMMES DE LOI OR COMMISSAIRE MOULIN FRENCH TV SHOWS... NATACHA AMAL IS MAKING A REMARKABLE COMEBACK ON STAGE. MÊME P'AMAL, HER NEW ONE-WOMAN SHOW WHICH FIRST PERFORMANCES TOOK PLACE IN SEVERAL VOSGES CITIES, IS A MAJOR CHALLENGE FOR HER, BUT ALSO A WAY OF SETTING THE RECORD STRAIGHT WITH HER PAST... TO BE BETTER PREPARED FOR THE FUTURE.

At first sight, *Même P'Amal* may appear as a settling of accounts where the artist kills off some demons who haunted her existence that she tries to exorcise. But beyond roasting and mocking her former husbands, press or show business, looking inward, it is a dive in the spiral of life, in a *mise en abyme* with multiple themes. A set of Russian dolls that the actress entrusted the staging to two accomplices: Jérôme Millet and Pasquale d'Inca.

From poison to elixir

"I was told it was a universal show that spoke only of me! To mark the spirits, it was necessary to draw on my own experience to express, whether with humour, emotion or tenderness, the strongest possible sincerity. An exposure that is also an opportunity to go further by addressing big topics such as education, sex or love" explains Natacha Amal whose new one-woman show is the result of many long years of reflection, with a backdrop of a desire to reinvent herself. *"I have always been an analytical person who tries to learn from her mistakes and life's accidents, to turn the poison into an elixir. But I am also convinced that many things are conditioned by education and the culture in which we live. Or rather, in my*

case, cultures, since I was born in Brussels, and therefore imbued with that kindly mocking, tender, and funny humour peculiar to my country, but my father had Moroccan origins and my mother had Russian, Polish and Scottish ancestors". A rich mixture in which the artist draws with happiness: *"if my chromosomes were better balanced and had more Moroccan influence, I would have perhaps better defended myself against men"* she says... with the accent!

Intended for multiple choices

Far from the medias criticisms that have sometimes led her to a hard time, Natacha Amal fights the reductive Manichaeism of one's gaze on the other. Better than that, she takes the lead, not hesitating to call herself a *"little brat in the body of a mature woman"* to deconstruct the image that we could give her, to show herself as she is really. *"At first, I had a good girl upbringing, but I gradually let myself be seduced by the dark side of the force with this desire to laugh at everything and, most of all, to act"*. A word she pronounces with a sparkle in the eyes because it refers as much as her childhood as to acting, but also expresses, by its double meaning, the nature of the actress' personal journey. To han-

dle the paradox, to associate everything and its opposite, we touch here at the heart of the writing process of Natacha Amal who, during the show, tries to give several keys to read her destiny. In fact, between self-mockery, grandiloquent tirades, sometimes freaking out with extra insults - when she summons the metaphor of the Titanic to evoke a love fiasco or the catastrophic film with one of her ex nicknamed Francki Mono, the king of tatami! - an underlying question continues to surface: *"What would have happened if I had taken other paths in crucial decisions that marked my existence?"*. This reflexive approach, deliberately masked at the beginning of the show under the appearance of an American show to better surprise the audience, allows *Même P'Amal* to carry the subject beyond the actress intimacy to challenge each of us. Because quickly, the cymbal / snare drum effect gives way to something deeper, introspective, moving when Natacha Amal evokes her *"terrestrial angels"* by paying tribute to the people who counted for her, like casting director Shula Siegfried, and this without falling into a melancholy killing the mood. *"We can ask ourselves questions but the public must be happy,"* she concludes! This says it all...

Anthony Humbertclaude



La phytothérapie pour un hiver ZEN

L'HIVER EST LÀ. CETTE SAISON APPORTE CERTES SON LOT DE SATISFACTION GRÂCE AUX ACTIVITÉS ENNEIGÉES, MAIS ELLE EST AUSSI SOUVENT SOURCE DE PETITS DÉSAGRÉMENTS. LA CHUTE DES TEMPÉRATURES ET LES DIFFÉRENTS VIRUS HIVERNAUX PEUVENT AVOIR DES EFFETS NÉGATIFS SUR NOTRE SANTÉ. MIEUX VAUT PRÉVENIR QUE GUÉRIR, C'EST POUR CETTE RAISON QUE NOUS NOUS INTÉRESSONS AUX BIENFAITS DE LA PHYTOTHÉRAPIE.

C'est quoi la phytothérapie ?

Cette médecine douce a le vent en poupe. La phytothérapie propose des solutions naturelles qui ont pour objectif d'utiliser les plantes afin de soigner différents maux de la vie quotidienne. A l'aide de produits d'origine végétale obtenus par extraction dans différents solvants (eau, alcool, glycérine végétale), il est possible d'obtenir différentes formules ayant chacune une fonction particulière. La phytothérapie propose ainsi des compléments alimentaires (et non des médicaments) pour soigner différents problèmes. Pour vous donner une idée des quantités nécessaires, pour obtenir 1 litre d'huile essentielle de rose, il faut entre 2 et 4 hectares de champs de roses. Le rendement est donc très faible pour la rose, ce qui explique les différences de tarifs parmi les huiles essentielles. Vous trouverez les produits de phytothérapie sous forme de sirop ou gouttes en général.

René-Pierre Thibault, phytothérapeute vosgien à la tête de la gamme de produits Phyt'Os'Môse, partage avec nous ses conseils pour passer l'hiver sans encombre. Mieux encore, il nous a sélectionné des plantes exclusivement natives de notre massif pour consommer du 100% local.

Ce spécialiste et passionné des plantes a travaillé pendant 10 ans comme préparateur en pharmacie et est titulaire d'un diplôme universitaire de phytothérapie/aromathérapie. Les produits qu'il propose sont créés dans un laboratoire à Candillargues (près de Montpellier). Et pour pouvoir le faire, il a suivi plusieurs formations dont une à l'école lyonnaise des plantes médicinales, puis au collège francophone de la phytothérapie et enfin à l'Institut

Européen des substances végétales. Il fait le point avec nous sur les plantes à privilégier en hiver.

Booster son immunité

Les produits traditionnellement utilisés en prévention l'hiver pour éviter de tomber malade et ainsi booster son immunité sont des produits issus de l'apiculture. Le pollen, la propolis et la gelée royale stimulent les propres défenses immunitaires. Leur consommation peut avoir pour effet de renforcer le corps face aux agressions extérieures. Attention néanmoins à choisir des produits de qualité et à veiller à la concentration de l'extrait.

Il y a également le cynorrhodon (églantier) riche en vitamine C et en polyphénols ; la myrtille, riche en minéraux et en quercétol ; le cassis qui stimule l'activité des glandes surrénales.

Lutter contre le blues

Le manque de sérotonine (hormone du bonheur), notamment chez les femmes, peut créer une sensation de blues en hiver. Avec pour résultat une tendance à se sentir moins jovial que d'ordinaire. Il existe des plantes stimulantes réputées pour leurs effets « anti-angoisse » à tester en hiver.

Millepertuis : cette plante a des vertus anti-dépressives. Attention néanmoins à demander l'avis d'un professionnel de santé avant de la consommer car elle peut annuler les effets d'autres médicaments, dont la pilule contraceptive.

Cassis : réputé pour agir comme un anti-douleur(s) et anti-inflammatoire(s). Il est parfois surnommé la cortisone de la phytothérapie.

Cynorrhodon (églantier) : sa teneur en vitamine C contribue à apporter l'énergie nécessaire à notre corps.

Combattre les virus et les microbes

Une fois malade, la phytothérapie peut aussi apporter une aide précieuse dans la phase de rétablissement. **Romarin, thym et sureau** sont généralement utilisés pour aider à combattre les microbes.

Bouillon-blanc : une plante efficace contre les maux de gorge.

Drosera (plante carnivore) : recommandée en cas de toux sèche.

Reine des prés et saule : des plantes utiles en cas de fièvre et considérées comme un dérivé de l'aspirine.

Sisymbre : soulage les cordes vocales

Remarques :

Il faut toujours utiliser des produits à base de plantes extraites de façon complète. Faites toujours valider votre traitement par un professionnel de santé pour éviter toutes contre-indications médicales. L'ensemble de ces produits sont déconseillés pour les femmes enceintes ou allaitantes et les enfants de moins de 15 ans.

Attention : les conseils en phytothérapie n'ont pas vocation à se substituer à un avis médical et ne tiennent pas lieu d'ordonnance médicale.

Gianina Plesca

Liens utiles :

www.shop.os-mose.fr/

[www.facebook.com/groups/](https://www.facebook.com/groups/phytotherapiehumainsanimaux/)

[phytotherapiehumainsanimaux/](https://www.facebook.com/groups/phytotherapiehumainsanimaux/)

Phytotherapy for a relaxed winter



WINTER IS HERE. THIS SEASON BRINGS A LOT OF SATISFACTION THANKS TO SNOWY ACTIVITIES, BUT IT IS ALSO OFTEN A SOURCE OF SMALL INCONVENIENCES. FALLING TEMPERATURES AND DIFFERENT WINTER VIRUSES CAN HAVE NEGATIVE EFFECTS ON OUR HEALTH. PREVENTION IS BETTER THAN CURE, WHICH IS WHY WE ARE INTERESTED IN THE BENEFITS OF HERBAL MEDICINE, ALSO KNOWN AS PHYTOTHERAPY.

What is herbal medicine?

This soft medicine is on the rise. Herbal medicine offers natural solutions aimed to use plants to treat various daily life pains. Using products of plant origin obtained by extraction in different solvents (water, alcohol, glycerine, vegetable), it is possible to obtain different formulas, each having a particular function. Herbal medicine thus offers food supplements (and not medication) to treat various problems. To give you an idea of the quantities needed, to obtain 1 litre of rose essential oil, you need between 2 and 4 hectares of rose fields. The concentrations are therefore very high. You will generally find herbal products in the form of syrup or drops.

René-Pierre Thibault, phytotherapist and head of Phyt'Os'Môse, shares with us his advice to smoothly spend the winter. Even better, he has exclusively selected native plants from our massif to consume 100% local.

This passionate plant specialist worked for 10 years as a pharmacy assistant and holds a university degree in herbal medicine / aromatherapy. The products he offers are created in a laboratory in Candillargues (near Montpellier). And to be able to do it, he followed several trainings, one at the Lyon school of medicinal plants, another with the French college of phytotherapy and finally one with the European Institute of vegetal substances. He takes stock with us on which plants to be preferred in winter.

Boost your immunity

During winter, the products traditionally used in prevention to avoid getting sick and thus boost your immunity are products coming from beekeeping. Pollen, propolis and royal jelly can stimulate our immune system. Their consumption can have a strengthening effect on the body against external aggression. Be careful however to choose quality products and to check the concentration of the extract.

There is also rosehip, full of vitamin C and polyphenol; bilberry, full of minerals and quercetin; and blackcurrant that stimulates the activity of adrenal glands.

Fight against blues

The lack of serotonin (happiness hormone), especially among women, can create a sensation of blues in winter. The result is a tendency to feel less joyful than usual. There are some stimulating plants known for their «anti-anxiety» effects to be tested in winter.

Hypericum: this plant has anti-depressive properties. Be careful, however, to seek the advice of a health professional before consuming it because it can cancel the effects of other medicines, including the contraceptive pill.

Blackcurrant: renowned for acting as painkiller and anti-inflammatory. It is sometimes called “cortisone of herbal medicine”.

Rosehip: its amount of vitamin C helps providing the energy needed by our body.

Fight against viruses and microbes

Once you are sick, herbal medicine can also provide great help in the recovery phase. **Rosemary, thyme and elderberry** are usually used to help fighting germs.

Common mullein: an effective plant against sore throat.

Drosera (carnivorous plant): recommended in case of dry cough.

Meadowsweet and willow: useful plants in case of fever and considered as a derivative of aspirin.

Sisymbrium: relieves the vocal cords

Notes: Always use herbal products that are from completely extracted plants. Always have your treatment validated by a health professional to avoid any medical contraindications. All of these products are not recommended for pregnant or breastfeeding women and children under 15.

Warning: herbal medicine advice is not intended to replace medical advice and does not replace a medical prescription.



AUBERGE DU TANET

Seestaedtle

La situation de l'Auberge du Tanet « Seestaedtle », au pied de la falaise du Tanet, à proximité du Lac Vert est exceptionnelle. La décoration sobre, l'accueil généreux, la chaleur du lieu et la qualité de sa cuisine, de terroir un brin créative et faite maison, sauront en toutes occasions, et en toutes saisons, exaucer vos envies gourmandes.

Le Seestaedtle, très facile d'accès en voiture ou en bus toute l'année par la route de La Schlucht, à seulement vingt minutes de Munster et trente minutes de La Bresse ou de Gérardmer, est le point de départ idéal pour les promenades ou autres activités sportives vers le Lac Vert ou le Forlet, sur l'axe des sentiers et chemins de randonnées entre les Cols de La Schlucht, du Wettstein et du Calvaire.

L'hiver, l'Auberge du Tanet « Seestaedtle » est située au cœur de la petite station familiale au profil alpestre et à seulement 150 mètres du parking. Les amoureux de la glisse, les promeneurs et les gastronomes adorent y faire une halte revigorante au coin du feu.



OUVERT TOUTE L'ANNÉE :

Mercredi, Jeudi et Dimanche de 9h à 18h

Vendredi et Samedi de 9h à 20h30

Les Jours Fériés *sauf le 25 décembre*

Nos horaires peuvent varier selon saison et vacances scolaires.

Accès en voiture par le Col de La Schlucht.
Accès à pied par la ligne des Crêtes.



Auberge du Tanet | Lieu-dit « Seestaedtlé »

Domaine skiable du Tanet - 68140 Soultzeren

03 89 77 41 42 - info@aubergedutanet.com

www.aubergedutanet.com



Parcours Céleste

PORTEUSE D'UNE TRADITION PLURISÉCULAIRE EN MATIÈRE D'ARTISANAT D'ART, NOTRE RÉGION EST UNE TERRE DE SAVOIR-FAIRE ANCESTRAUX AU FIRMAMENT DE LAQUELLE BRILLEN DES ÉTOILES DONT LES NOMS RÉSONNENT COMME DES SOURCES IMMUABLES D'ESTHÉTIQUE. DANS LES VOSGES DU NORD, ENTRE LA MOSELLE ET LE BAS-RHIN, TROIS DE CES ASTRES, NÉS DU BOIS, DU GRÈS, DE L'EAU ET DU TALENT DE CEUX QUI ONT SU EN TIRER LA QUINTESSENCE, SONT DEVENUS DES RÉFÉRENCES MONDIALES DE L'ART VERRIER ET CRISTALLIER. ILS SONT AUJOURD'HUI RASSEMBLÉS AU SEIN D'UNE MÊME PROPOSITION TOURISTIQUE...

C'est de la réunion de trois signatures emblématiques - Saint-Louis, Meisenthal et Lalique - que sont nées Les Étoiles Terrestres, une suggestion d'escapades associant découverte du patrimoine industriel, artistique et lieux touristiques d'exception. Déclinée comme une constellation à choix multiples, l'offre se construit au gré d'invitations auxquelles chacun est libre de succomber pour découvrir l'histoire d'une épopée dont les origines nous conduisent plus de 400 ans en arrière.

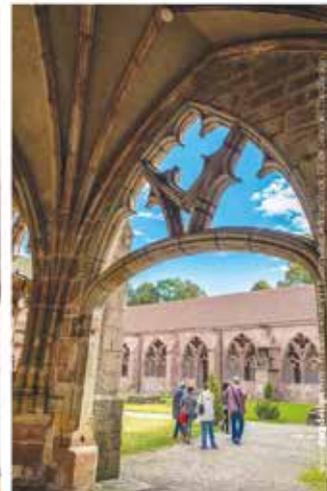
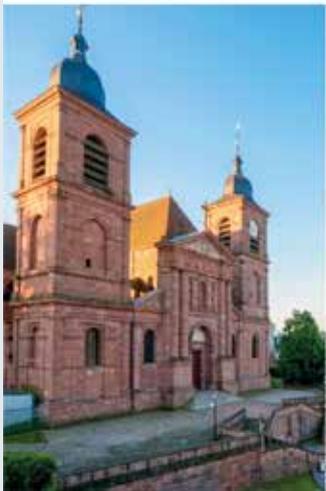
Proxima du cristal

C'est en effet en 1586 que la verrerie de Müntzthal signe ses premières créations. Rebaptisée Cristallerie royale de Saint-Louis, elle est uniquement dédiée, depuis 1829, à l'artisanat sur lequel elle a bâti sa réputation d'excellence. À ses côtés, la Grande Place musée du cristal Saint-Louis, s'épanouissant dans une imposante halle, offre de revivre cette quête de pureté et d'élégance grâce à une scénographie de plus de 2000 pièces. Le développement de cette industrie a également permis à Saint-Louis-lès-Bitche de se doter d'une magnifique église néo-romane en grès rose abritant deux somptueux lustres. En cœur de ville se dresse une impressionnante citadelle, fruit du travail des architectes Vauban puis Cormontaigne, qui s'est notamment illustrée durant la guerre de 1870 par une résistance héroïque. Au pied de ses murailles, un « *jardin pour la paix* » accueille des œuvres d'art associant verre, cristal mais aussi plantes rustiques ou fer forgé.





DESTINATION **VOSGES**
PORTES D'ALSACE
Une montagne de trésors



L'Office de Tourisme Intercommunal de Saint-Dié-des-Vosges est à votre disposition pour vous informer sur la Destination Vosges Portes d'Alsace.
Contact : 03 29 42 22 22 ou tourisme@vosges-portes-alsace.fr



www.vosges-portes-alsace.fr

LA FAYETTE

HÔTEL ET SPA À ÉPINAL



L

Lieu de vie(s) quatre étoiles à Epinal, l'hôtel La Fayette est un établissement aussi unique que multiple où l'on vient dormir, manger, travailler, profiter et décompresser. L'hôtel est idéalement situé aux portes d'Epinal et à proximité des grands axes et offre un confort optimal dans une ambiance tendance et moderne. Lieu de convivialité, la table du chef Philippe Perrosé est un incontournable du coin. Soit à l'honneur produits de saisons et du terroir associés à une cuisine inventive et raffinée entièrement élaborée sur place. Direction l'espace Spa pour un moment de détente et de bien-être, une véritable bulle ouverte à tous avec piscine, hammam, sauna et jacuzzi, complétés par une large gamme de modelages et soins de qualité. Lieu de rendez-vous pour organiser vos soirées, formations, séminaires et désormais vos team building alliant temps forts corporates et activités ludiques et fédératrices dans des conditions optimales. Sur mesure et clé en main, rien n'est plus simple !

Contactez-nous :

BEST WESTERN PLUS La Fayette Hôtel & Spa
3 rue de la Bazaine
88000 Epinal, France

Tél : (33 3) 29 81 15 15
Fax : (33 3) 29 31 07 08
hotel.lafayette.epinal@wanadoo.fr
epinalhotellafayette.com - bestwestern.fr



Creuset Art nouveau

À Meisenthal, la verrerie a vu le jour en 1704. Entre 1867 et 1894, elle sert de laboratoire à Émile Gallé, fondateur de l'École de Nancy, et devient de fait l'un des berceaux du mouvement Art nouveau. Aujourd'hui, à la fois lieu de mémoire ouvrière et d'expression artistique contemporaine, le pôle regroupe trois entités aménagées dans les bâtiments de l'usine historique fermée depuis 1969 : le Musée du Verre, le Centre International d'Art Verrier (où l'on peut admirer des souffleurs de verre produisant des objets fabriqués exclusivement sur place, dont les célèbres boules de Noël) et la Halle Verrière, cathédrale industrielle accueillant concerts, spectacles de théâtre et expositions. Aux alentours, sur les reliefs du massif vosgien, des parcours de randonnées, dont un itinéraire de 19 kilomètres intitulé « *Sur les traces des Verriers et des Sabotiers* », s'ouvrent aux promeneurs. Les Vosges du Nord sont également réputées pour leurs châteaux au passé chargé d'histoire, érigés au faite d'éperons surplombant les forêts alentour. Colossale forteresse de Lichtenberg datant des 14^e-16^e siècles, citadelle de Fleckenstein édifée à partir du 12^e siècle sur une barre rocheuse, château semi-troglodyte de Falkenstein... nombreux sont les sites offrant de magnifiques expériences de visites doublées d'un panorama hors de commun.

La piste aux étoiles

C'est depuis les terres alsaciennes que le troisième astre de cette constellation rayonne, précisément au cœur du village de Wingen-sur-Moder qui a vu naître, en 1921, l'une des manufactures du créateur René Lalique (aujourd'hui seule cristallerie Lalique au monde).

Sur l'ancien site verrier du Hochberg - en activité de 1715 à 1868 - s'épanouit depuis 2011, en osmose avec son environnement naturel, un musée à l'architecture unique dont une partie de l'aménagement est signée Jean-Michel Wilmotte, designer ayant aussi pensé certaines salles du musée d'Orsay. Un « *vaisseau* » qui permet d'admirer la diversité caractérisant la célèbre marque en mettant l'accent sur la création verrière dans son ensemble, de la joaillerie au cristal. 650 œuvres y sont présentées dans un environnement tamisé grâce auquel les pièces éclairées brillent jusque dans les moindres détails... comme autant d'étoiles descendues sur terre pour illuminer notre regard.

Anthony Humbertclaude

Les Étoiles Terrestres

www.etoiles-terrestres.fr

La Grande Place

Musée du cristal de Saint-Louis

Rue Coëtlosquet

57620 Saint-Louis-lès-Bitche

www.lagrandeplace.fr

Tél. +33 (0)3 87 06 40 04

Site verrier de Meisenthal

Place Robert Schuman

57960 Meisenthal

www.site-verrier-meisenthal.fr

Tél. +33 (0)3 87 96 91 51

(Musée du verre)

Tél. +33 (0)3 87 96 87 16

(Centre International d'Art Verrier)

Tél. +33 (0)3 87 96 82 91

(Halle verrière)

Musée Lalique

Rue du Hochberg

67290 Wingen-sur-Moder

Tél. +33 (0)3 88 89 08 14 ou

+33 (0)3 88 89 96 89 (le week-end)

www.musee-lalique.com

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.chalet-hotel-lecollet.com

A celestial journey

CARRYING A TRADITION OF CENTURIES-OLD CRAFTSMANSHIP, OUR REGION IS A LAND OF ANCESTRAL KNOW-HOW IN THE FIRMAMENT OF WHICH STARS ARE SHINING AND THEIR NAMES RESONATE AS UNCHANGING SOURCES OF AESTHETICS. IN THE NORTHERN VOSGES, BETWEEN MOSELLE AND BAS-RHIN, THREE OF THESE STARS, BORN OF WOOD, SANDSTONE, WATER AND THE TALENT OF THOSE WHO KNEW HOW TO DRAW THE QUINTESSENCE OUT OF IT, HAVE BECOME WORLD REFERENCES OF GLASS AND CRYSTAL ART. THEY ARE TODAY GATHERED IN THE SAME TOURIST ACTIVITY...

It is the meeting of three emblematic signatures, Saint-Louis, Meisenthal and Lalique, that created Les Etoiles Terrestres, a suggestion of getaways associating discovery of the industrial heritage as well as exceptional artistic and tourist places. Made as a constellation of multiple choices, the offer is built according to invitations to which everyone is free to succumb and discover the story of an epic which origins lead us more than 400 years back in time.

Crystal Proxima

In 1586, Müntzthal glass factory signed its first creations. Renamed Cristallerie royale de Saint-Louis, it has been dedicated to the craftsmanship on which it has built its reputation for excellence since 1829. At its side, the Grand Place Crystal Museum of Saint-Louis, flourishing in a large hall, offers to relive this quest for purity and elegance through a scenography of more than 2000 pieces. The development of this industry has also enabled Saint-Louis-lès-Bitche to have a magnificent Neo-Romanesque church in pink sandstone housing two sumptuous chandeliers. In the heart of the city stands an impressive citadel, result of the work of architects Vauban and Cormontaigne, which is particularly known for its heroic resistance during the 1870 war. At the foot of its walls,

a «*garden for peace*» hosts several works of art combining glass, crystal but also rustic plants or wrought iron.

Art Nouveau crucible

In Meisenthal, the glass factory was founded in 1704. Between 1867 and 1894, it served as a laboratory for Emile Gallé, founder of École de Nancy, and became one of the historic cradles of Art Nouveau movement. Today, at once a place of working memory and contemporary artistic expression, the cluster brings together three entities housed in the buildings of the historic factory closed since 1969: the Glass Museum, the International Glass Art Centre (where you can admire glassblowers producing objects made exclusively on site, including the famous Christmas balls) and the Halle Verrière, an industrial cathedral hosting concerts, theatre shows and exhibitions. Nearby, on the reliefs of the Vosges mountains, hiking trails, including a 19-kilometer route entitled «*Sur les traces des Verriers et des Sabotiers*» (Following the footsteps of glassmakers and clog makers) are open to walkers. The Northern Vosges are also famous for their castles steeped in history, erected at the peak of spurs overlooking the surrounding forests. The Lichtenberg fortress from the 14th or 16th century, Fleckenstein citadel from the 12th

century built on a rocky bar, the semi-troglodyte castle of Falkenstein... there are many sites offering wonderful sightseeing experiences coupled with an extraordinary panorama.

A track to the stars

It is from the Alsatian lands that the third star of this constellation radiates, more precisely in the heart of the village of Wingen-sur-Moder where one of the factories of creator René Lalique (today only crystal factory Lalique to the world) was born in 1921. On the former glass factory of Hochberg - in activity from 1715 to 1868 - flourishes since 2011, in osmosis with its natural environment, a museum with unique architecture signed by Jean-Michel Wilmotte, a designer who also redeveloped some rooms of Musée d'Orsay in Paris. A «*vessel*» that allows us to admire the diversity characterizing the famous brand with a focus on glass creation as a whole, from jewellery to crystal. 650 works are presented in a subdued environment thanks to which the illuminated pieces shine down to the smallest detail... as if many stars came down on earth to illuminate our eyes.

Anthony Humbertclaude

*"c'est un héritage de mon père,
une tradition vraiment lorraine !
Il y a autant de recettes de pâtés
lorrains que de gens qui le font !"*



Philippe Laruelle

Globe-trotter du pâté lorrain

SI LE PÂTÉ LORRAIN EST CÉLÈBRE DANS LE MONDE ENTIER, C'EST GRÂCE À UNE TOQUE VOSGIENNE ! AMBASSADEUR DU BON GOÛT, PHILIPPE LARUELLE, 48 ANS, PROMeut À L'INTERNATIONAL LES PÉPITES DE LA CUISINE FRANÇAISE, EN MÊME TEMPS QUE LES PRODUITS HAUT DE GAMME DE LA MAISON DE BUYER AU VAL-D'AJOL.

« Dans tous les palaces d'Amman, tu dois retrouver le même pâté lorrain ! » Philippe Laruelle enseigne avec plaisir la recette du pâté en croûte en Jordanie, en l'adaptant à la culture du pays : ni porc, ni alcool. Europe de l'Est, Russie, Taïwan, Chine, Singapour, Algérie... Partout, le « globe-cooker » fait connaître ce plat convivial, de partage et de tradition, : « c'est un héritage de mon père, une tradition vraiment lorraine ! Il y a autant de recettes de pâtés lorrains que de gens qui le font ! », sourit-il : « à la sortie du four, le dessus doit être un peu croustillant, et à l'intérieur il faut que ce soit un peu juteux. S'il est trop sec, il n'est pas bon. L'acidité du vin blanc, ça réveille les papilles et ça passe le gras. »

« Un héritage de mon père »

Les produits De Buyer sont diffusés dans 97 pays de la planète. La maison a toujours associé fabrication et cuisine. Unanimement, le pâté lorrain est plébiscité. Pour partager la recette, le cuisinier vosgien parcourt les marchés locaux pour découvrir les spécialités et ingrédients favoris de chaque pays. Il anime des « masters class », aménage, et partage, tout en respectant les bases d'une cuisine française très appréciée. À la lumière de son expérience, il propose des produits innovants : « je suis formateur-démonstrateur, rattaché au marketing et à la communication, et je travaille beaucoup avec le bureau d'études à la section des produits du futur », explique le maître-queux, passionné par la recherche et le contact.

La recette traditionnelle du pâté lorrain, Philippe la tient de son père, Jacques : « mon meilleur formateur ! » À cinq ans, le gamin est déjà dans ses jambes, devant le fourneau. Écoles hôtelières de Gérardmer et de Strasbourg, service militaire au ministère de l'Éducation nationale avec François Bayrou, travail chez Emile Jung, Joël Robuchon, Alain Ducasse : une solide formation !

Pionnier du bio

Il met son talent au service de spécialités du terroir revisitées, au restaurant du Val-Joli, au Valtin, un joli village niché dans la montagne vosgienne. En pionnier qui s'ignore, il privilégie les produits locaux, le sautret (poulet de grain) de Saint-Amé, le pigeon et le bluet de Saulcy. Limiter les transports, promouvoir le végétal, respecter l'environnement : toutes ces valeurs le rapprochent naturellement de la maison de Buyer au Val-d'Ajol qui l'embauche : « j'ai créé mon poste qui n'existait pas. De Buyer a été le premier à engager un chef. D'autres entreprises l'ont imité par la suite ! »

La poêle de grand-mère en acier, unique pour saisir, dorer, griller et caraméliser une viande rouge et en transcender le moelleux, garde la cote. Sa couleur noire déconcerte parfois : « elle se bonifie avec le temps, plus tu t'en sers, plus elle devient anti-adhésive : là, tu as un œuf sans graisse qui ne va pas coller ! »

Anti-adhésion 100% naturelle ! Cuisson sans graisse ! Comme le dit Philippe : « la star dans la cuisine, ce n'est pas le chef, c'est le produit ! »

Jean-Paul Vannson



Philippe Laruelle Globetrotter of pâté lorrain

IF PÂTÉ LORRAIN (MINCED MEAT PIE FROM LORRAINE) IS FAMOUS THROUGHOUT THE WORLD, IT IS THANKS TO A VOSGES NATIVE CHEF! AMBASSADOR OF GOOD TASTE, PHILIPPE LARUELLE, 48 YEARS OLD, INTERNATIONALLY PROMOTES THE NUGGETS OF FRENCH CUISINE AS WELL AS THE TOP-OF-THE-RANGE PRODUCTS OF DE BUYER IN VAL-D'AJOL.

In all the palaces in Amman, you must find the same pâté Lorrain! Philippe Laruelle is happy to teach the pâté's recipe in Jordan, adapting it to the country's culture: no pork or alcohol. Eastern Europe, Russia, Taiwan, China, Singapore, Algeria... Everywhere, the «globe-cooker» makes this convivial, sharing and traditional dish known: «it is a heritage of my father, a true Lorraine tradition! There are as many recipes for pâtés Lorrains as there are people who make them!» He smiles: «When you leave the oven, the top should be a little crispy, and inside it should be a little juicy. If it's too dry, it's not good. The acidity of white wine wakes up the taste buds and passes the fat.»

«My father's legacy»

De Buyer products are distributed in 97 countries around the world. The house has always combined manufacturing and cooking. The pâté Lorrain is unanimously acclaimed. To share the recipe, the Vosges chef travels to local markets to discover the specialities and

ingredients that each country favours. He leads «master classes», arranges, and shares, while respecting the basics of a highly appreciated French cuisine. In the light of his experience, he offers innovative products: «I am a trainer and demonstrator, linked to marketing and communication, and I work a lot with the design office, in the products of the future section», explains the master craftsman, passionate about research and contact.

Philippe takes the traditional recipe for pâté Lorrain from his father, Jacques: «My best trainer!» At five years old, his son was already in his legs, in front of the stove. Cooking schools in Gérardmer and Strasbourg, military service at the Ministry of National Education with François Bayrou, work at Emile Jung, Joël Robuchon, Alain Ducasse: a solid education!»

Pioneer of organic farming

He puts his talent at the service of revisited local specialities, at the Val-Joli restaurant, in

Valtin, a pretty village nestled in the Vosges mountains. As a pioneer who ignores himself, he favours local products, the sautret (grain chicken) of Saint-Amé, the pigeon and Saulcy's blueberry. Limiting transport, promoting plants, respecting the environment: all these values naturally bring him closer to De Buyer's company in Val-d'AJol, which hires him: «I created my position which did not exist before. De Buyer was the first to hire a chef. Other companies followed the idea after that!»

Grandmother's steel pan, unique for seizing, browning, grilling and caramelizing red meat and transcending its softness, remains popular. Its black colour can sometimes be confusing: «It gets better with time, the more you use it, the more it becomes non-stick: now you have a fat-free egg that won't stick!»

A 100% natural anti-adhesion! Fat-free cooking! As Philippe says: «The star in the kitchen is not the chef, it's the product!»

Jean-Paul Vannson



Restaurant L'Ebresse

Lounge Bar

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

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



Restaurant L'Ebresse

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



Boulangerie Nédélec

24, quai de Dogneville
8000 Epinal

Tél. 03 29 29 65 58

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



Ermitage

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

Vos fromages côté nature !

Grâce à une alimentation sans OGM pour leurs vaches,
les producteurs de l'Ermitage s'engagent et s'unissent
dans une même démarche :
être acteur d'une alimentation saine,
de qualité et accessible à tous.



Issue de lait de vaches nourries sans OGM*,
notre Raclette nature est affinée 8 semaines
minimum sur planche d'épicéa pour permettre
le bon développement de ses arômes.
Sans conservateur ni colorant, elle convient
aussi aux végétariens pour des repas raclette
100% plaisir !

Le fromage pour tartiflette l'Original est
fabriqué avec un lait issu de vaches nourries
sans OGM* pour toujours plus de naturalité. À
cuisiner de mille et une façons au four ou à la
poêle, gourmandise et convivialité seront
assurées ! Retrouvez votre recette l'Original sur
l'emballage...

* lait issu d'animaux de la même espèce nourris sans OGM (*<0,9%) - selon règles
d'étiquetage en vigueur

Prenez l'air, prenez l'Ermitage

Retrouvez nos recettes sur www.ermitage.com

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - www.mangerbouger.fr





Le pâté lorrain de Philippe Laruelle

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 60 minutes
Marinade : 12 heures
Pour 5 personnes

Ingrédients

250 g de quasi veau
250 g d'échine de porc
1 grosse échalote
1/4 de boîte de persil haché
6 gramme de sel
1 gramme de poivre
1 décilitre de vin blanc (vin de Toul)
500g de pâte feuilletée
1 œuf pour la dorure

Étapes de préparation

Préparation de la marinade :

Couper le veau et le porc en lanières, hacher les échalottes et le persil puis mélanger le tout avec du sel, du poivre et du vin blanc. Laisser mariner 12h au réfrigérateur.

Montage du pâté

Couper les 2/3 du pâton de feuilletage puis l'étaler afin de former un rectangle.

Déposer la viande marinée au centre en laissant 1 centimètre de chaque côté. Replier les côtés sans recouvrir totalement la viande.

Passer la dorure (battre l'œuf avec un filet d'eau et un peu de sel) puis replier les bouts.

Étaler le reste de la pâte en un rectangle correspondant à la taille du pâté. Recouvrir celui-ci. Former 3 trous en surface du pâté afin de faire des cheminées, puis passer la dorure dessus.

Décorer le pâté avec le reste de la pâte.

Cuisson du pâté

Cuire 1/4 d'heure à 200° puis 3/4 d'heure à 170°.

Preparation time: 30 minutes
Cooking time: 60 minutes
Marinade: 12 hours
For 5 people

Ingredients

250g rump of veal
250g pork loin
1 large shallot
1/4 box of chopped persimmon
6g of salt
1g of pepper
1 deciliter of white wine (Toul wine)
500g of puff pastry
1 egg for gilding

Steps in the preparation

Preparation of the marinade

Cut the veal and pork into strips, chop the shallots and parsley and mix with salt, pepper and white wine. Marinate for 12 hours in the fridge.

Assembly of the pâté

Cut 2/3 of the puff pastry dough and spread it out to form a rectangle.

Place the marinated meat in the centre, leaving 1 centimetre on each side. Fold the sides back without completely covering the meat. Pass the gilding (beat the egg with a drizzle of water and a little salt) then fold the ends.

Roll out the rest of the dough into a rectangle corresponding to the size of the pâté. Cover this one. Form 3 holes on the surface of the pâté to make chimneys, then pass the gilding on it.

Decorate the pâté with the rest of the dough.

Baking the pâté

Bake 1/4 hour at 200° then 3/4 hour at 170°.



LE
CORNOYER
CHAMPAGNE
PINOT BLANC
EXTRA-BRUT

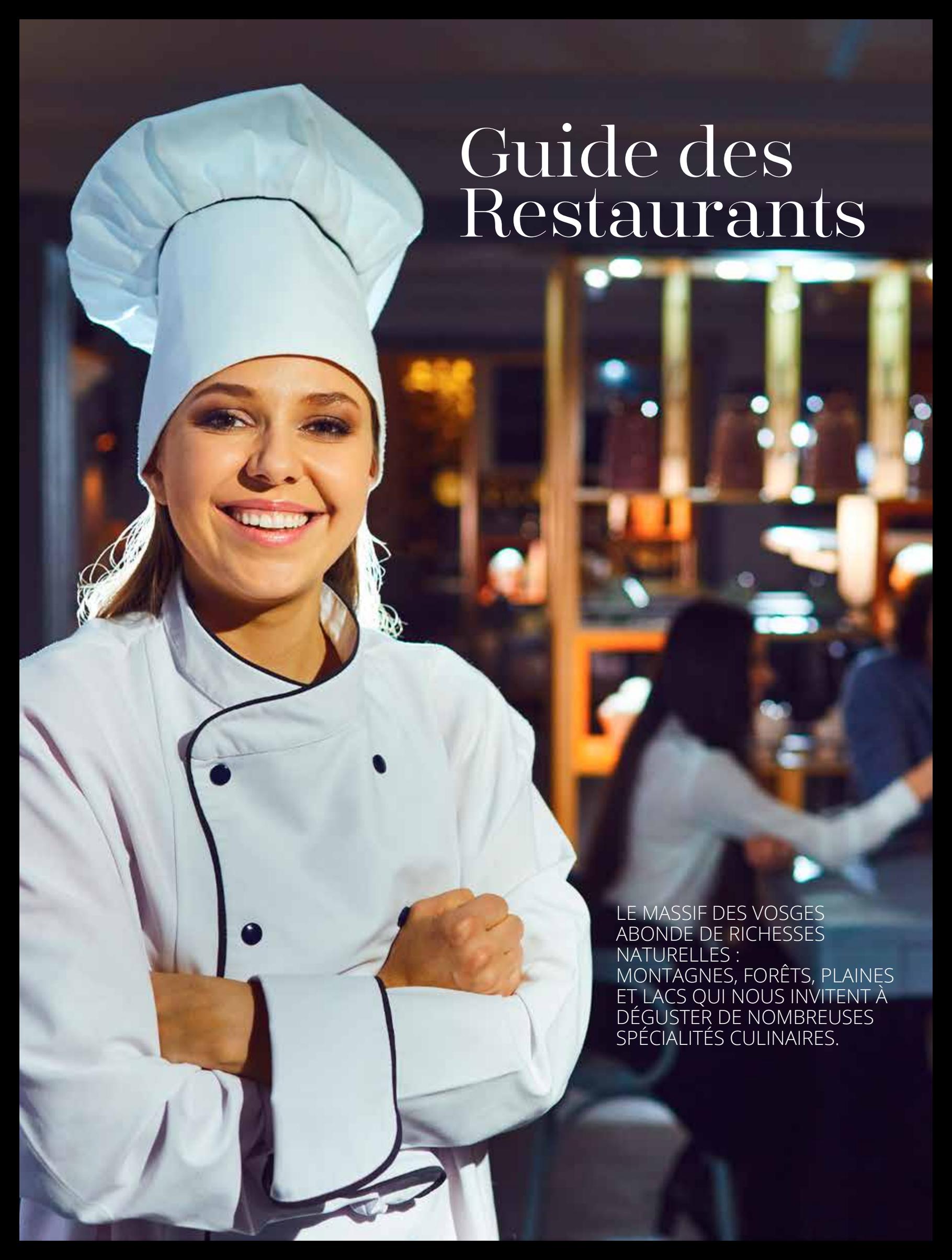


Cristian Senez

Cristian Senez
CHAMPAGNE

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

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



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.

Guide des restaurants

GÉRARDMER



Villa Loca

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

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

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

LE VALTIN



Le Val Joli

Hôtel 3* et Restaurant
12 bis Le Village 88230 LE VALTIN
Tél. 03 29 60 91 37
Mail : reception@levaljoli.com
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.
www.levaljoli.com
Possibilité de réserver en ligne

Une escale gourmande au cœur de l'une des plus belles vallées vosgiennes à l'atmosphère cocooning et familiale.

Aperitif et «planche du Randonneur» ou tout simplement une pause sucrée au coin de la cheminée vous enchanteront.

En cuisine, les produits frais de la région sont mis à l'honneur, notamment le Pâté Lorrain maison, les truites fumées ou en papillote au parfum de sapin,

l'incontournable «Burger du Val Joli» aux notes gourmandes et l'original Œuf en Cooktier. Plats végétariens et menus adaptés aux enfants, ces derniers pourront profiter d'une charmante salle de jeux.

A gourmet stopover in the heart of one of the most beautiful Vosges valleys with a cocooning and family atmosphere.

Aperitif and «Plate of the Hiker» or simply a sweet break at the corner of the fireplace will enchant you.

In the kitchen, fresh products of the region are honored, including the homemade pâté Lorrain, smoked trout or papillote flavored fir, the essential «Burger of Val Joli» with gourmet notes and the original Oeuf in Cooktier. Vegetarian dishes and children-friendly menus, they can enjoy a charming games room.

La Résidence ^{***}

Hôtel-Restaurant



Cédric, Jennyfer et Karelle vous accueillent pour votre plaisir !

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

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



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

www.la-residence.com



comptoir hôtelier

équipement pour la gastronomie et les collectivités

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

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

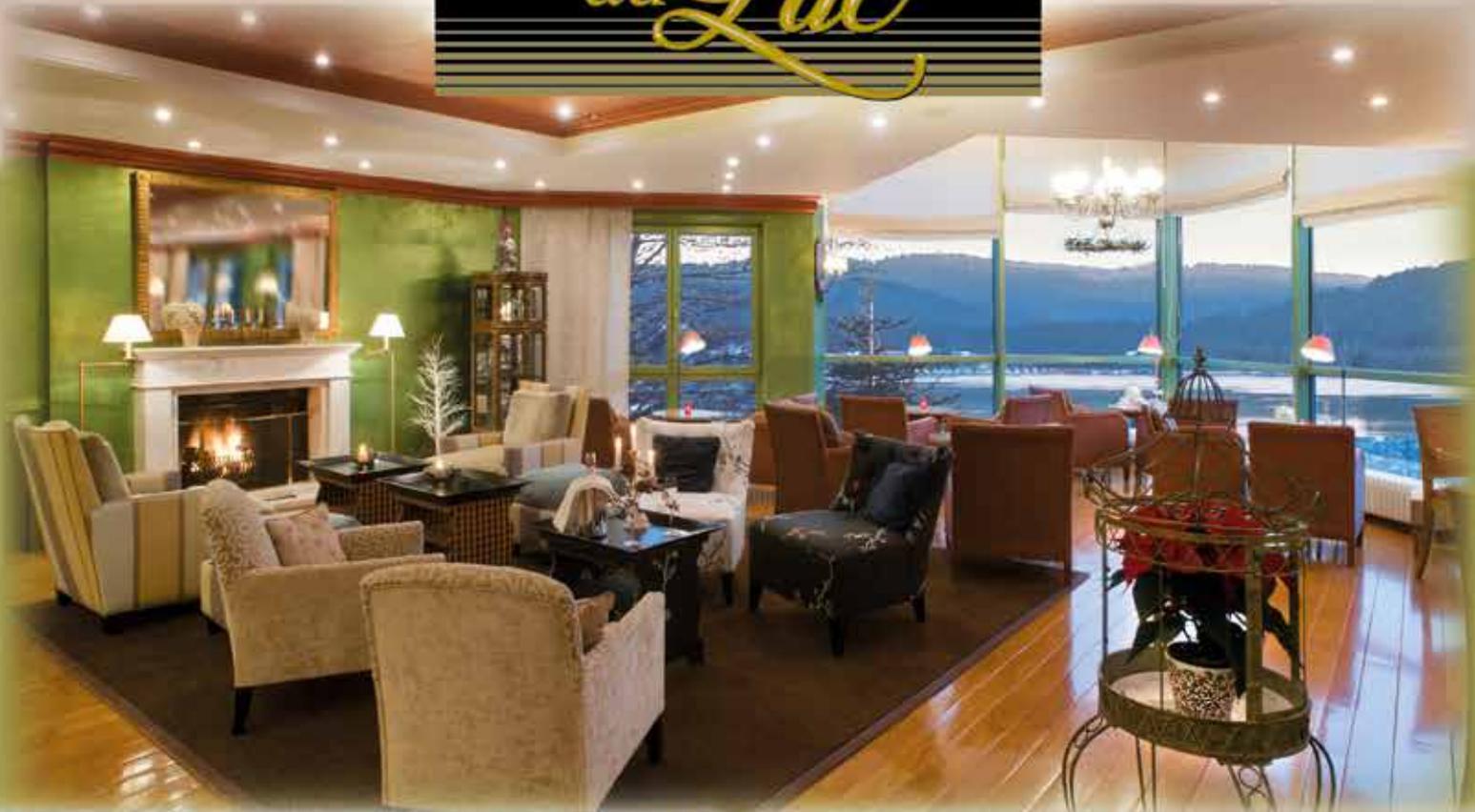
retrouvez-nous sur Facebook !

Comptoir Hôtelier
@ComptoirHotelier



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

Le Manoir au Lac



HÔTEL DE CHARME RESTAURANT

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

59 chemin de la Droite du Lac F-88400

GÉRARDMER

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

www.manoir-au-lac.com

Guide des restaurants

LA BRESSE



Le Diamant

Hôtel-Résidence Les Vallées
31, rue Paul Claudel - La Bresse
Tél. 03 29 25 41 39
hotel.lesvallees@labellemontagne.com
www.lesvallees-labresse.com
Ouvert tous les jours le midi
de 12h à 13h30 et le soir de 19h15
à 21h.

Et si on passait un déjeuner à La Bresse ?

Vous rêvez d'une pause qui marie bien-être et gastronomie ? Vous la voulez bercée de nature et de grand air ? Bienvenue au restaurant Le Diamant, maître restaurateur, qu'abrite l'Hôtel-Résidence Les Vallées, au cœur de la station réputée de La Bresse !

Le moment d'évasion qu'offrent les lieux, c'est assurément en famille qu'on le savoure le mieux. Le plaisir débute à la table sublimée par le chef Loïc DELVALLET, avec une cuisine inspirée du terroir vosgien qui régale les pupilles autant que les papilles. Dans les assiettes, fraîcheur et qualité sont maîtres mots, au gré d'une carte régulièrement renouvelée, garnie de produits de saison dénichés chez les producteurs locaux, et de créations évidemment faites maison. Comble de la convivialité : les enfants ont même droit à leur carte spécifique pour choisir comme les grands !

What if we had lunch at La Bresse?

You need a break that combines well being, gastronomy, and nature? Then welcome to the restaurant Le Diamant, in the Hôtel-Résidence Les Vallées, at the heart of the famous resort of La Bresse!

The best way to enjoy this moment of escape is definitely with your family. The pleasure begins at the table sublimated by chef Loïc DELVALLET, with a kitchen inspired by the Vosges terroir. Your eyes can enjoy it as much as your stomach. On the plates, freshness and quality are key words, with a menu often renewed, collaborating with local producers, and creations obviously homemade. Even more pleasant: the children are entitled to their special menu to choose like real adults!

ÉPINAL



La Côte de Bœuf

3, place de l'Atre
88000 EPINAL
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 30 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 30 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



Auberge Lorraine

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

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

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

De plus, nous louons une cabane sur pilotis pour 2 à 4 personnes.

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

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

In addition, we rent a house on stilts for 2 to 4 people.

KARELIS

MAISONS CONTEMPORAINES ET CHALET DE MONTAGNE



LAISSÉZ COURIR VOTRE IMAGINATION ET APORTEZ À VOTRE HABITAT
LES TOUCHES PERSONNELLES QUI LE RENDRONT VÔTRE



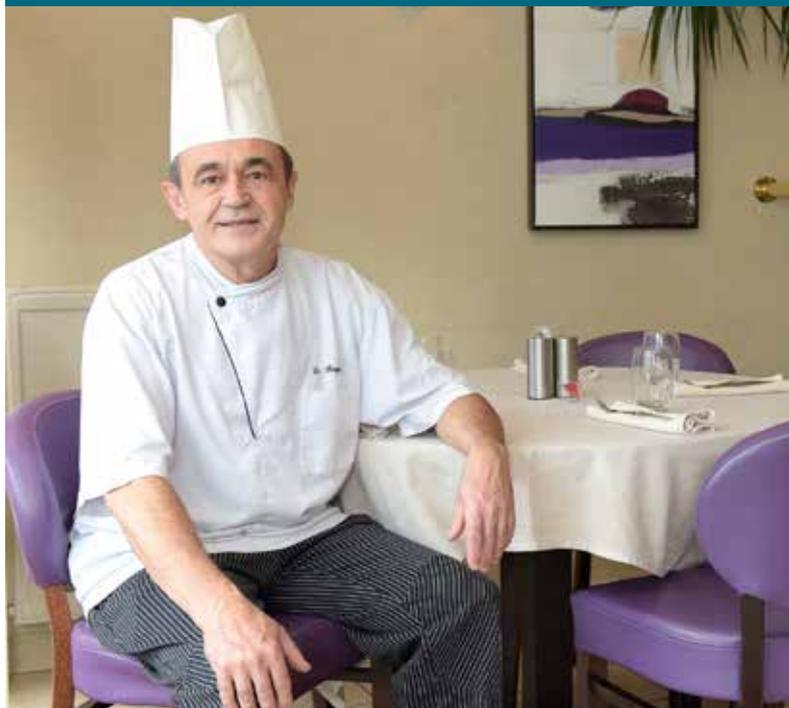
WWW.KARELIS.FR

43 RUE DES PONCÉES - 88200 SAINT ETIENNE LES REMIREMONT
03 29 23 19 95 - KARELIS@WANADOO.FR

KARELIS. PARTENAIRE DE VOS PROJETS DEPUIS 23 ANS

Guide des restaurants

ÉPINAL



Le Bagatelle

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

Le Bagatelle, simplement bon et authentique

Pascal Dannenmuller a 25 ans d'expérience à la tête de son restaurant qui borde la Moselle. Vous pouvez profiter de la terrasse aux beaux jours. Maître Restaurateur et détenteur du label Vosges Terroir, Pascal cuisine : super parillade de poissons, assiette folle de Saint-Jacques, caille désossée et farcie, à l'embaumée de champignons, entremets à la myrtille, recettes qui ont fait la notoriété de la maison. Innovation, la carte est consultable sur tablette, mise à jour en temps réel.

Just good and authentic

Pascal Dannenmuller has 25 years of experience at the head of his restaurant located by the Moselle. You can enjoy the terrace on sunny days. Master restorer and Vosges Terroir label holder, Pascal can cook a terrific fish meal, crazy plate of scallops, boned and stuffed quail with mushrooms, blueberry desserts, recipes that made the reputation of his restaurant. Also very innovative, the menu is on a digital tablet, updated in real time.

ÉPINAL



Le Patio

11, rue de la Calandre
88000 Épinal
Tél : 03 54 43 93 02
Ouvert 7 jours sur 7 :
11h30- 15h / 17h - 1h00
Dimanche, brunch : 11h - 15 h

Le Patio propose une cuisine traditionnelle réinterprétée. Des plats modernes et variés, qui évoluent au fil des saisons. Une cuisine élaborée avec passion et à partir de produits frais et majoritairement locaux.

Les fins œnologues et les moins connaisseurs seront également séduits par une carte des vins de qualité. Aux beaux jours, un joli patio ombragé, situé à l'arrière du restaurant, vous aidera à déconnecter.

Le Patio propose également une salle dédiée aux repas de groupe : un espace intimiste et chaleureux.

Et pour un dimanche matin qui commence bien... à partir de 11 h, découvrez le lunch du Patio.

The Patio offers traditional cuisine reinterpreted. Modern and varied dishes that evolve with the seasons. A cuisine elaborated with passion and from fresh and mostly local products.

The fine oenologists and the less connoisseurs will also be seduced by a quality wine list. In fine weather, a nice shady patio, located at the back of the restaurant, will help you to disconnect.

The Patio also offers a room dedicated to group meals: an intimate and warm space. And for a Sunday morning that starts well ... from 11 am, discover the lunch of the Patio.

Vélos électriques | VTT | Vélos de route

SHOWROOM
MOUSTACHE
BIKES



VELOLAND



03 29 34 68 88

**AVENUE DE ST-DIÉ
88000 EPINAL**

WWW.VELOPERFO.COM



Guide des restaurants

GÉRARDMER



Le Vesuvio

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

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

Le Vesuvio, c'est plus qu'un restaurant : c'est un état d'esprit. Les Gérardmois sont fidèles à cette institution gérée dans la bonne humeur par Véronique et son équipe depuis plus de trente ans.

En plus de ses pizzas mythiques, Le Vesuvio propose une cuisine fusion qui marie les produits du terroir vosgien avec des inspirations venues de Méditerranée ou d'Asie. Ici se retrouvent toutes les saveurs du sud.

Le chef s'exprime avec des produits frais. Il compose chaque jour des suggestions inventives qui complètent une carte déjà très riche et variée.

Le Vesuvio is more than just a restaurant: it is a state of mind. For more than thirty years have the people from Gérardmer been regular customers of the place managed with a good mood by Véronique and her team.

Besides the mythic pizzas does Le Vesuvio offer a fusion cuisine that blends all the local products with inspirations come from the Mediterranean or Asia. All of the flavours of the South are gathered here.

The chef uses fresh products. Every day does he compose creative dishes which complete an already rich and varied card.

Open every day from 12 to 2 pm and from 7 to 10 pm except on Tuesday evenings and Wednesdays On Fridays and Saturdays from 12 to 2 pm and from 7 to 11 pm.

GÉRARDMER



L'Assiette du Coq à l'Âne

Grand Hôtel & SPA
Place Du Tilleul
Rue Charles De Gaulle
88400 Gérardmer
Tél : 03 29 63 06 31

Dotée d'un cadre typique et traditionnel, dans un décor de ferme reconstituée, l'Assiette du Coq à l'Âne est un restaurant mettant en valeur les produits du terroir, situé dans le parc du Grand Hôtel & Spa. Le Chef, Dominique Arnold, y fait évoluer sa carte en fonction des saisons.

L'Assiette du Coq à l'Âne a reçu un Bib Gourmand décerné par le Guide Michelin, une distinction qui récompense les restaurants offrant le meilleur rapport qualité/prix à leurs clients.

Le restaurant l'Assiette du Coq à l'Âne propose des spécialités locales : salade de munster chaud, pâté en croûte, choucroute ou hamburger du bûcheron.

In the typical setting of the representation of a traditional farm, L'Assiette du Coq à l'Âne is a restaurant that promotes local products, located in the park of the Grand Hotel & Spa. The Chef, Dominique Arnold, varies his menu according to the seasons.

Lunch is served from 12pm onward. For the dinner, l'Assiette du Coq à l'Âne welcomes you from 7 p.m. to 10 p.m. L'Assiette du Coq à l'Âne was awarded a Bib Gourmand by the Michelin Guide. This award is a recognition for restaurants guaranteeing the best quality / price ratio to clients. L'Assiette du Coq à l'Âne offers regional dishes, such as the hot Munster salad, pâté en croûte, choucroute, or lumberjack's hamburger.

GÉRARDMER



La Table du Rouan

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

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

A mi-chemin du lac et du centre animé, le restaurant, ouvert sur le jardin et facile d'accès, vous attend midi et soir pour une délicieuse parenthèse. Le chef Julien Jeanselme vous propose une cuisine actuelle, personnelle et enjouée, où saveurs d'ici et d'ailleurs se mêlent subtilement pour le plaisir du palais. 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, 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.



241, chemin de la Rayée
88400 GÉRARDMER

Au pied des pistes de Gérardmer

Terrasse de 300 places
avec vue panoramique



SNOWFOOD

Américains, burgers, paninis...



f Le Grand-Haut

☎ 03 29 60 81 49

@ la-mauselaine@orange.fr

La Clairière aux Cabanes



Un village de 13 cabanes
ouvert toute l'année.
Au cœur des Hautes-Vosges.



Bol d'air

Parc de loisirs & Hébergements insolites

03.29.25.62.62 bol-d-air.fr

Guide des restaurants

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 2 toques au 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. 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. 2 toques with Gault 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. 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



Le Grizzly

24 rue Charles de Gaulle à Gérardmer
Face au manège.
Tél : 03 29 60 80 39
Email : legrizzly@wanadoo.fr

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

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

La Perle des Vosges va trembler !

AUCUNE CATASTROPHE SISMIQUE N'EST ATTENDUE SUR LA PERLE DES VOSGES... MAIS BIEN LE RETOUR DU TANT ATTENDU FESTIVAL GÉRARDMER MOTORDAYS, QUI VOUS RÉSERVE EN 2020 ENCORE PLUS DE SURPRISES, ET CE DU 29 AU 31 MAI !

À l'infini, un tremblement de terre, un orage qui gronde, NON, mais horde de motards sillonnant les routes vosgiennes à la recherche de paysages à couper le souffle... En effet cette année marque le retour du festival «*Gérardmer Motordays*», qui a lieu tous les deux ans dans la Perle des Vosges.

Véritable rassemblement de motos de légende, l'événement avait rassemblé près de 30 000 visiteurs dont 22 000 sur le site principal lors de sa troisième édition en 2018, soit 30% de plus qu'en 2016. Forte de ce succès, l'équipe de l'association AEM Gérardmer nous prépare un week-end encore plus spectaculaire avec plus de motos, plus de concerts, et toujours plus de surprises !

L'association AEM au cœur du festival

L'association AEM Gérardmer, organisatrice du festival, a été constituée en 2013 par des personnalités de la ville de Gérardmer, composée d'acteurs de l'événementiel et de l'hôtellerie géromois et surtout, de passionnés de moto. Leur objectif, créer une manifestation ambitieuse dans cette belle ville que l'on appelle aussi «*La Perle des Vosges*». Présidée par Lætitia Bourgeois, l'association fédère une équipe solide et motivée, soutenue par de nombreux bénévoles... Alchimie parfaite pour vous offrir un événement d'exception !

Une ville, un événement, trois sites !

Cette année encore, l'association AEM nous offre la possibilité de profiter de ce week-end de festivités sur trois sites différents.

Le site principal, «*Montagne*», sur le parking de la Mauselaine aux pieds des pistes de ski de

Gérardmer, accueillera les stands des exposants (vêtements, bijoux, accessoires moto...), les plus grosses animations du week-end ainsi que des concerts. Pour cette édition 2020, la grande scène du site Montagne sera notamment animée par deux grandes têtes d'affiches, David Hallyday, le vendredi 29 mai à 22H30 et Paul Personne, le dimanche 31 mai à 22H30 ! A ne pas manquer : des premières parties prestigieuses notamment Yarol, King King, Van Kills et bien d'autres !

Le second site «*Village*» se trouvera au cœur de Gérardmer, où auront lieu des concerts gratuits proposés par des artistes issus de la scène locale mais également des animations adaptées aux petits, comme aux grands !

Le troisième site, «*Lac*», accueillera quant à lui une magnifique exposition de voitures américaines.

Camille Ferrandon

Quelques infos pratiques

Comme depuis sa première édition en 2014, le festival Gérardmer Motordays se déroulera sur trois jours, du 29 au 31 mai. La seule particularité étant cette année que le site principal sera accessible jusqu'à 1h du matin le dimanche soir, le lundi étant férié. Le site «*Village*» sera donc accessible gratuitement jusqu'au lundi après midi... De quoi profiter pleinement de ce week-end rock'n roll !

Les horaires :

Vendredi 29 mai : 11h-01h

Samedi 30 mai : 10h-01h

Dimanche 31 mai : 10h-01h

Lundi 1 juin (uniquement le site Village) : 10h-17h

Pour plus d'informations sur le programme complet, les tarifs, ou la réservation de vos billets, rendez-vous sur :

www.gerardmer-motordays.com





Photos : Thomas Devard©



UNE NOUVELLE PERSPECTIVE DE CONDUITE.



NOUVELLE ALFA ROMEO **STELVIO EDIZIONE**

PRESTIGE AUTOMOBILES

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



Jeep



OFFREZ UN STAGE DE PILOTAGE !

IDÉES CADEAUX DÈS 99€



N°1 EN ALSACE LORRAINE



COMMANDEZ VOTRE COFFRET SUR GEOPARC.COM



The Pearl of the Vosges will be shaking!

NO EARTHQUAKE DISASTER IS EXPECTED ON THE PEARL OF THE VOSGES (GÉRARDMER'S NICKNAME)... BUT THE RETURN OF THE LONG-AWAITED MOTORDAYS FESTIVAL IN GÉRARDMER, WHICH WILL HOLD YOU EVEN MORE SURPRISES FROM MAY 29 TO 31, 2020!

In the distance, an earthquake, a roaring storm, NO, but a horde of bikers crossing the Vosges looking for breath-taking landscapes... Indeed, this year marks the return of Gérardmer Motordays festival, which takes place every two years at the Pearl of the Vosges.

Known as a major gathering of legendary motorcycles, this event has brought nearly 30,000 visitors, including 22,000 on the main site during its third edition in 2018, meaning 30% more than in 2016. Encouraged by this success, the AEM Gérardmer association team is preparing an even more spectacular weekend with more motorbikes, more concerts, and more surprises!

The AEM association at the heart of the festival

The AEM Gérardmer association organizing the festival was formed in 2013 by personalities of the city of Gérardmer, made up of actors of Gérardmer's events and hospitality sectors and

especially motorcycle enthusiasts. Their goal is to create an ambitious event in this beautiful city that is also called «*The Pearl of the Vosges*». Chaired by Lætitia Bourgeois, the association brings together a strong and motivated team, supported by many volunteers... The perfect alchemy to offer you an exceptional event!

One city, one event, three sites!

This year again, the association AEM offers us the opportunity to enjoy this weekend of festivities on three different sites. The main site, «*Montagne*» ("Mountain"), on the Mauselaine car park at the foot of Gérardmer's ski slopes, will welcome the exhibitors' booths (clothes, jewels, motorcycle accessories...), the biggest animations of the weekend as well as concerts. For this 2020 edition, the main stage of the Montagne site will be hosted by two amazing headliners: David Hallyday, on Friday 29th at 22H30 and Paul Personne on Sunday 31st at 22H30! Do not miss prestigious first parts including Yarol, King King, Van Kills and many

others! The second site «*Village*» will be in the heart of Gérardmer, where will be held free concerts by artists from the local scene but also different activities for both children and adults! The third site, «*Lac*» ("Lake"), will host a magnificent exhibition of American cars.

Some useful information

As it is since its first edition in 2014, the Gérardmer Motordays festival will take place during three days, from May 29 to 31. The only peculiarity this year is that the main site will be accessible until 1am on Sunday evening, Monday being a holiday. The site «*Village*» will be available for free until Monday afternoon... Everything is made to fully enjoy this rock'n'roll weekend!

Camille Ferrandon



Colmar fête le Printemps

DU 3 AU 19 AVRIL 2020, LA VILLE DE COLMAR FÊTE L'ARRIVÉE DES BEAUX JOURS PAR UNE SÉRIE D'ANIMATIONS DÉCLINÉES DANS LE CADRE EXCEPTIONNEL DE SON CENTRE HISTORIQUE. AU PROGRAMME : DES MARCHÉS DE PÂQUES ET DE PRINTEMPS, DES EXPOSITIONS-VENTES D'ARTISANS-CRÉATEURS, DES CONCERTS GRATUITS ET UN FESTIVAL ASSOCIANT MUSIQUES DU MONDE ET RÉPERTOIRE CLASSIQUE.

À cœur de la vieille ville, voici presque dix ans que le bucolisme s'invite dans les quartiers classés de Colmar au début du mois d'avril. Massifs de fleurs et animaux de la ferme y égayent les flâneries d'un public arpentant les allées des deux marchés traditionnels organisés dans le cadre de la Fête du Printemps par l'Office du Tourisme, en partenariat avec la municipalité. Situés place de l'Ancienne Douane et place des Dominicains (à quelques pas du couvent du 13^e siècle auquel l'agora doit son nom), ces deux villages aux maisonnettes chamarrées proposent des produits authentiques « de saison » : plantes, fleurs, jouets, linge de maison... mais aussi des spécialités gourmandes (charcuteries, fromages, vins, etc.). Le week-end de Pâques est également l'occasion de déguster les incontournables lapins et œufs en chocolat, tout comme le Lamala, une pâtisserie traditionnelle en forme d'agneau. Outre les marchés, la Fête du Printemps accueille trois expositions-ventes au Koïfhus (nom historique de l'Ancienne Douane, bâtiment ouvert en 1480) : Déclinaisons Textiles (3-5 avril) autour du tissu sous toutes ses formes, Coquilles d'Art (10-13 avril) où l'œuf se réinvente artistiquement... ad libitum, et Éclats de Terre (17-19 avril) qui met en valeur la céramique, le verre et la poterie.

Notes musicales

Durant toute la manifestation, des animations musicales sont programmées. Tout d'abord des concerts gratuits en ville mettant à l'honneur des artistes locaux évoluant dans

des univers artistiques variés, mais aussi un festival intitulé Musique & Culture se déroulant sur toute la période de festivités. À la croisée entre jazz, blues, rock et musique classique, ce dernier privilégie les talents émergents sur son volet Musique du Monde et les références internationales sur sa partie classique. Près de soixante artistes sont attendus en 2020 parmi lesquels le Swing Quartet d'Éric Luter, la chanteuse jazz Robin McKelle, l'artiste pop Marie-Flore, l'Orchestre de Chambre de Heilbronn ou l'Orchestre Royal de Chambre de Wallonie.

Anthony Humbertclaude

Informations pratiques

Marchés de Pâques et de Printemps

Du lundi au dimanche, de 10h à 19h
Place des Dominicains et place de l'Ancienne Douane

Expositions-ventes

Les week-ends, de 10h à 19h au Koïfhus
(29 Grand-Rue)

Festival Musique & Culture

Église Saint-Matthieu (3 Grand-Rue) et
salle des Catherinettes (8 rue Kléber)

www.printemps-colmar.com



à Plainfaing

Visitez



CONFISERIE
DES HAUTES
VOSGES

PLAINFAING



+ de 230 000
visiteurs par an



+ de 35 sortes
de bonbons



Entreprise artisanale
et familiale depuis 1986



*Fabrication artisanale
des véritables bonbons des Vosges*



Visites et dégustations
gratuites, guidées
et commentées.

Toute l'année
du Lundi au Samedi,
de 9h30 à 12h et de 14h à 18h
(sauf dimanche et jours fériés).



44 Habeaurupt 88230 PLAINFAING

03 29 50 44 56

www.cdhv.fr



Vente par correspondance et à distance sur toute la France et UE



Colmar is celebrating Spring!

FROM APRIL 3 TO 19, 2020, THE CITY OF COLMAR CELEBRATES THE ARRIVAL OF GOOD WEATHER WITH A SERIES OF ANIMATIONS IN THE EXCEPTIONAL SETTING OF ITS HISTORIC CENTRE. EASTER AND SPRING MARKETS, SALES EXHIBITIONS OF CREATIVE CRAFTSMEN, FREE CONCERTS AND A FESTIVAL COMBINING WORLD MUSIC AND CLASSICAL REPERTOIRE ARE PLANNED.

In the heart of the old town, it is almost ten years since a pastoral atmosphere was invited in the classified districts of Colmar at the beginning of April. Flower beds and farm animals cheer up the strolls of people pacing the alleys of the two traditional markets organized as part of the Spring Festival by the Tourist Office, in partnership with the municipality. Located on Place de l'Ancienne Douane and Place des Dominicains (a few steps away from the 13th century convent to which the square owes its name), these two villages with colourful houses offer authentic seasonal products: plants, flowers, toys, linen... but also gourmet specialties (cold meats, cheeses, wines, etc). The Easter weekend is also the opportunity to taste the unmissable chocolate rabbits and eggs, just like the Lamala, a tradi-

tional pastry shaped like a lamb. In addition to the markets, the Spring Festival hosts three exhibitions-sales at Koïffhus (historic name of the Ancienne Douane, a building opened in 1480): Déclinaisons Textiles ("textile declinations") (3-5 April) about fabric in all its forms, Coquilles D'Art ("shells of art") (April 10-13) where the egg is artistically reinvented.... ad libitum, and Éclats de Terre ("fragments of soil") (April 17-19) which showcases ceramics, glass and pottery.

Musical notes

Throughout the event, musical entertainment is scheduled. First of all, free concerts in town showcasing local artists working in various

artistic worlds, but also a festival called Music & Culture taking place throughout the festivities. At the crossroads between jazz, blues, rock and classical music, the latter favours emerging talents on its world music section and international references on its classical one. Nearly sixty artists are expected in 2020, including Éric Luter's Swing Quartet, jazz singer Robin McKelle, pop artist Marie-Flore, the Heilbronn Chamber Orchestra and the Royal Chamber Orchestra of Wallonia.

Anthony Humbertclaude

www.printemps-colmar.com

Agenda hiver 2020

Décembre 2019

1^{er} au 31 décembre >

Marchés de Noël

Villages alsacien

6 au 31 décembre >

Marché de Noël

Gérardmer et la Bresse

14 et 28 Décembre >

Feux d'artifice

Gérardmer

22 décembre >

Course du Père-Noël

Gérardmer, La Mouselaine

24 au 31 décembre >

Chasse au trésor : un Noël magique

Kaysersberg Vignoble

Janvier 2020

1^{er} au 5 janvier >

Marchés de Noël

Gérardmer et La Bresse

11 janvier >

Coupe de France Saut à skis et combiné nordique

La Bresse tremplin de Lispach

14 au 25 janvier >

Les Vagamondes Festival

Mulhouse

11 et 12 janvier >

Course de chiens de traîneaux

Station du Lac Blanc

12 au 18 janvier >

Festival Accords des Montagnes

La Bresse

24 au 26 janvier >

Salon des énergies renouvelables

Centre des Congrès Epinal

29 janvier au 2 février >

27^e Festival International du film Fantastique

Gérardmer

Février 2020

1 et 2 février >

Trail blanc des Vosges

Saint-Maurice-sur-Moselle

7 au 16 février >

Strasbourg mon Amour

Strasbourg

8 février >

Montée du Tétrás course de ski de randonnée

Gérardmer La Mouselaine

12, 14, 19, 21, 26 et 28 février >

Balade en raquettes en famille

Station du Lac Blanc

14 au 16 février >

Salon Tourissimo

Palais des Congrès Strasbourg

18 février >

Coupe des Vosges de saut à skis en nocturne

Gérardmer Tremplin des Bas-Rupts

19 février >

« Adventuregame » en forêt

Colmar

28, 29 février >

Salon Habitat Déco

Espace Lac, Gérardmer

29 février >

Grand prix de la Brasserie de la Schlucht

La Schlucht

Mars 20201^{er} mars >**Sentier géologique de Sentheim**
Sentheim1^{er} mars >**Trail du Petit Ballon d'Alsace**
Rouffach

8 mars >

Course de ski prix Labellemontagne
La Bresse

8 mars >

1400 ans du Saint-Mont Hommage à Evelyne Sullerot
Saint-Amé

14 au 15 mars >

Green expo et Salon du vin bio et naturel
Centre des congrès Epinal

7 au 8 mars >

Carnaval 58^e cavalcade
Colmar

22 au 28 mars >

Sortie raquettes en nocturne
Markstein

28 et 29 mars >

Marché et préludes de Pâques
Kaysersberg Vignoble**Avril 2020**

2 au 5 avril >

Carnaval Vénitien
Remiremont

3 au 18 avril >

Colmar fête le printemps
Colmar

4 au 5 avril >

Vosges Trotteurs : salon du Tourisme
Centre des congrès Epinal

18 et 19 avril >

Salon de la voiture de sport et de compétition
Espace Lac Gérardmer

26 avril >

Trail des Roches
Saint-Dié-des-Vosges**Mai 2020**1^{er} mai >**Marche gourmande**
Kaysersberg1^{er} au 31 mai >**Transhumance**
Vallée de Munster

16 au 24 mai >

29^e édition Festival de la sculpture
La Bresse

21 mai >

Festival Marche nordique
7, 11 et 14 km
Espace Lac de Gérardmer

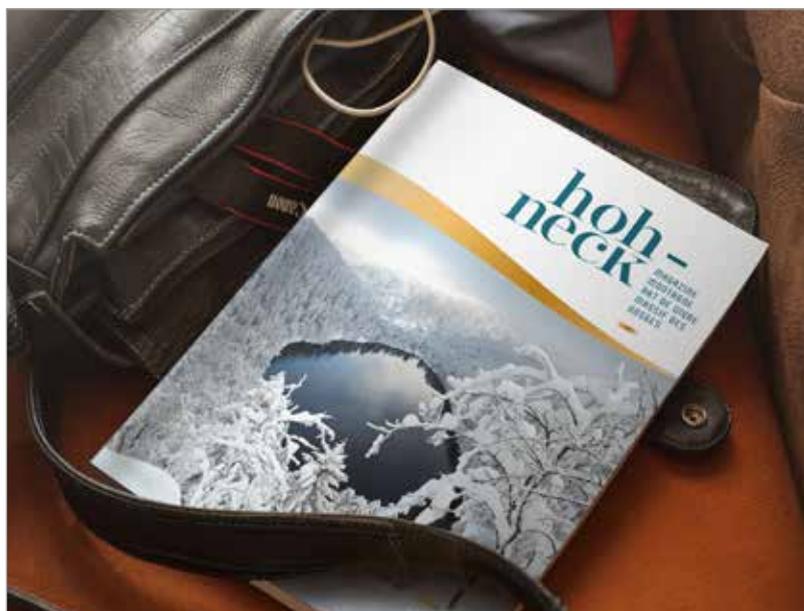
14 au 17 mai >

Les Imaginales Festival
Epinal

22 au 24 mai >

1400 ans du Saint-Mont Marche Club Vosgien
Luxeuil-Girmont/Val d'Ajol-Saint-Mont

Hohneck+informations



RETROUVEZ NOS MAGAZINES SUR
WWW.HOHNECK-MAGAZINE.COM

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR
FACEBOOK/HOHNECK-MAGAZINE

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

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



23 stations partenaires

Le **SKI PASS** Découverte Massif des Vosges

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



thorino.com - Océas Photo - Photomaniac.com - iStock.com



MASSIF DES VOSGES

mille envies de découvertes



informations et conditions d'utilisation sur
www.massif-des-vosges.com/skipass.htm



Gt.

GARNIER-THIEBAUT

FRANCE



... partagez des moments heureux...

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