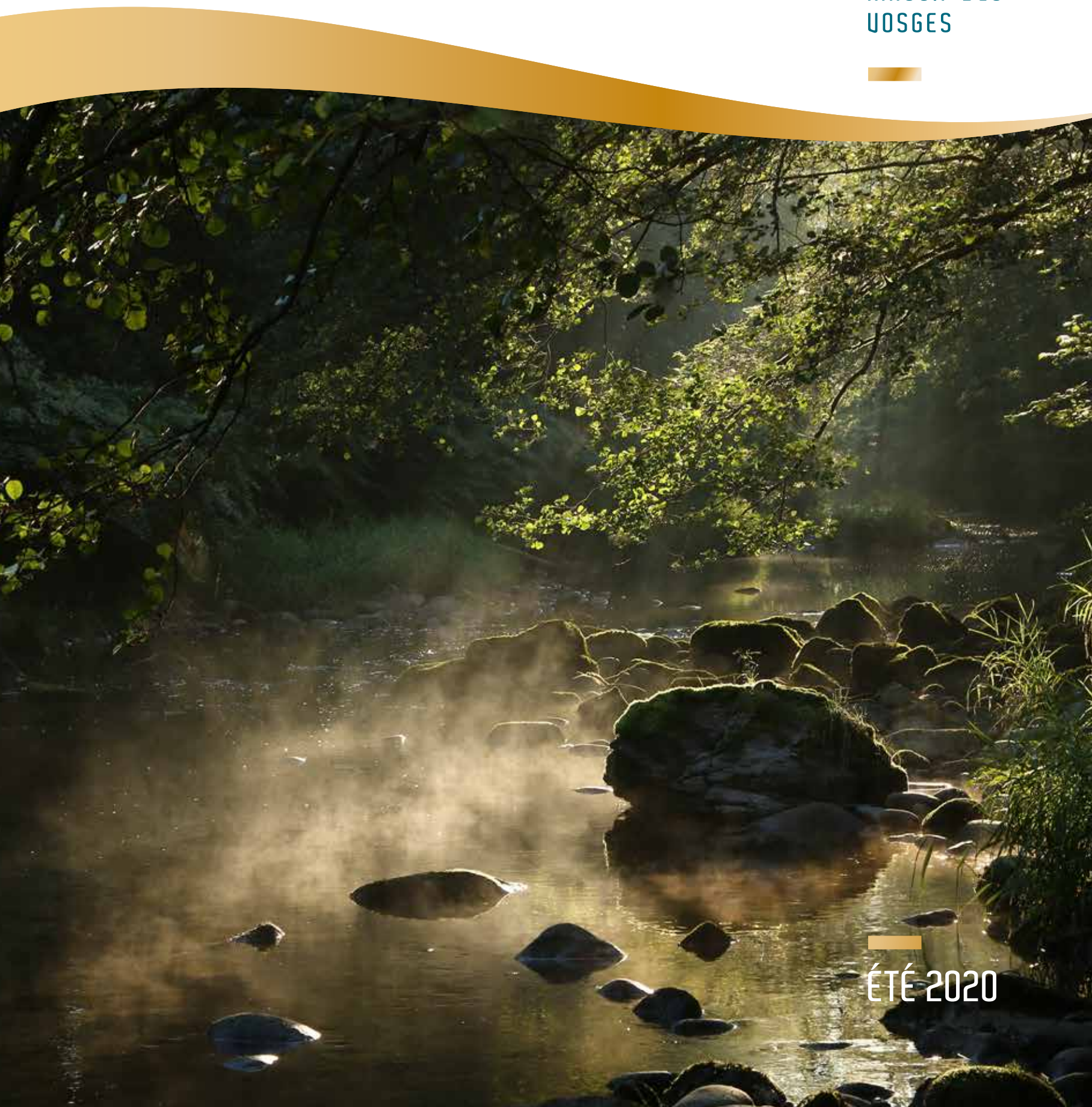


hoh - neck

MAGAZINE
MONTAGNE
ART DE VIURE
MASSIF DES
VOSGES



ÉTÉ 2020

BLANC DES VOSGES

1843



175 ANS DE SAVOIR-FAIRE AU COEUR DES VOSGES



36, rue François Mitterrand - 88400 GERARDMER
Tél. 03.29.63.46.14

103, boulevard d'Alsace - 88400 GERARDMER
Tél. 03.29.63.64.37

Retrouvez toutes nos boutiques sur
www.blancdesvosges.fr





ÉDITO

Hohneck- Magazine

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

Directeur de publication :

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

Coordination de projet

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

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

À l'unisson d'un monde frappé par le tsunami Covid-19, le magazine Hohneck Été 2020 aurait pu ne pas voir le jour sans l'aide capitale de ses annonceurs.

Un soutien dont nous avons pu mesurer, plus que jamais, le caractère *sine qua non* et pour lequel toute l'équipe adresse ses plus sincères remerciements à nos partenaires publics et privés.

Alors que la vie sociale et économique semble enfin reprendre peu à peu dans notre pays, il nous tient à cœur de soutenir le redémarrage d'un secteur touristique sinistré.

Bien entendu, nous y contribuons par une série de reportages soulignant une nouvelle fois l'incroyable richesse patrimoniale et naturelle de notre région, mais aussi en portant la bonne parole sous la forme d'un magazine gratuit distribué bien au-delà du Grand Est et notamment en Île-de-France.

Chacun le sait, il y aura un avant et un après Coronavirus, et le tourisme, comme bien d'autres domaines d'activités, devra reconquérir son public en jouant, dans un premier temps, la carte de la proximité... d'où notre démarche. Alors pensez aux Vosges pour vos vacances et portez-vous bien !

Bonne lecture !

United with a world hit by the Covid-19 tsunami, Hohneck Summer 2020 magazine could not have seen the light of day without the vital help of its advertisers.

Support which we have been able to measure, more than ever, how much of a prerequisite it is and for which the whole team sends its sincere thanks to our public and private partners.

As social and economic life finally seems to resume gradually in our country, it is important to us to support the revival of a damaged tourism sector.

Of course, we are contributing to this through a series of reports once again highlighting the incredible heritage and natural wealth of our region, but also by spreading the good word in the form of a free magazine distributed far beyond the Grand Est and especially in Île-de-France.

Everyone knows it, there will be a before and after Coronavirus, and tourism, like many other fields of activity, will have to win back its public by playing, at first, the card of proximity... Hence our approach. So, think of the Vosges for your holidays and take care!

Enjoy your reading!

Emmanuel Roussat
Directeur de la publication / Publishing Director



Retrouvez-nous aussi sur :

www.hohneck-magazine.com

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

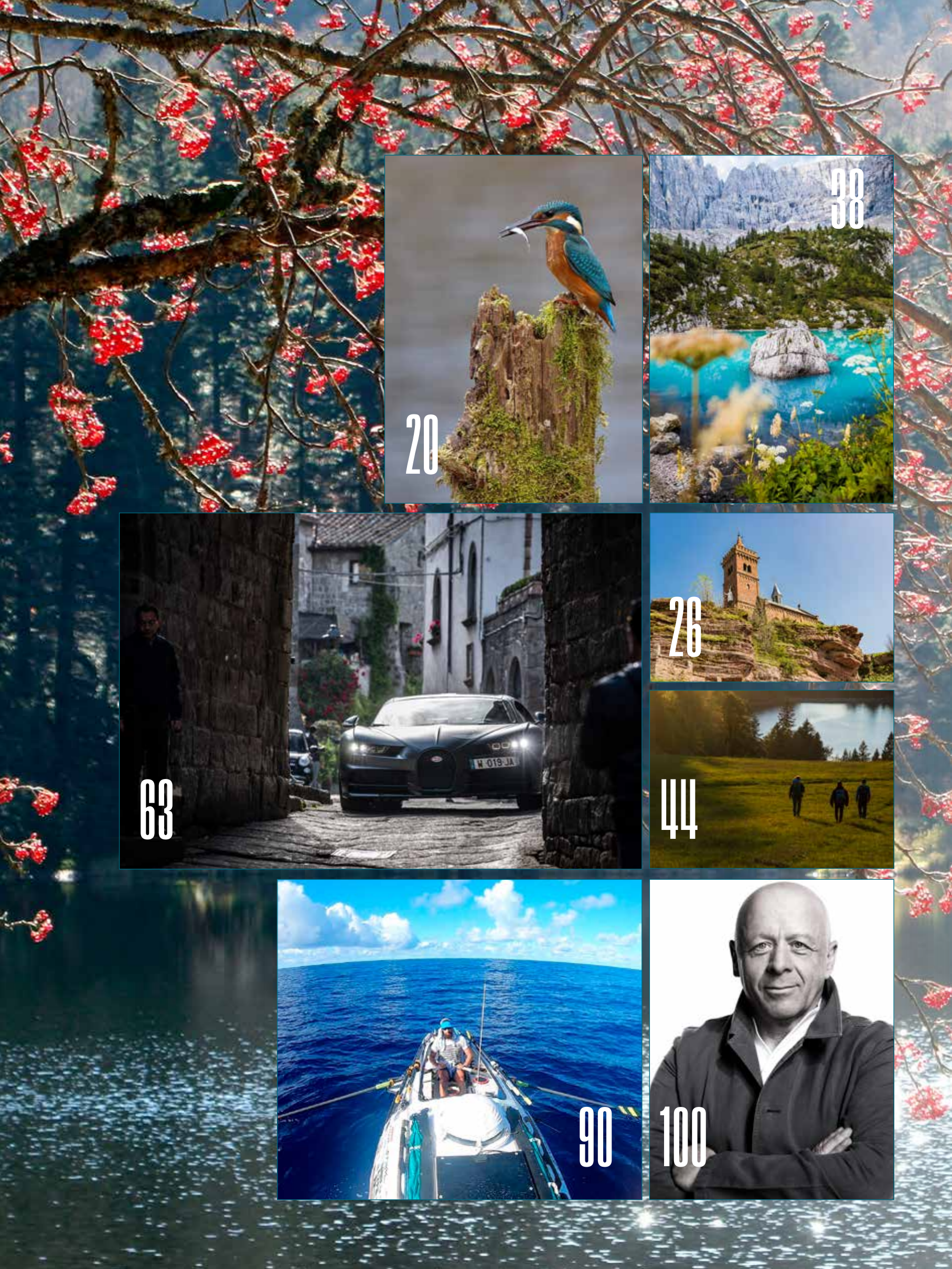


Crédits photos HM N°8

Photo couverture : Gilles Gounant (*Rivière Moselotte à Saulxures-sur-Moselotte*)
Martin-pêcheur ©Gilles Gounant - Rocher de Dabo ©Patrice BUCHER, ©Adobe Stock - Le Haut Jardin ©Kissnet Image - Manon au Pays des Merveilles ©Manon Guenot - Le bivouac dans le massif des Vosges ©Kissnet Image - Remiremont, la Belle des Vosges ©Office de Tourisme Remiremont Plombières-les-Bains - Voyage à bord de l'Abeille ©Frederic Le Mouillour, ©Charles Marion - Bugatti© - « Je vois la Vie en Vosges Terroir » ©Michel Laurent - Claire, C'est le cuir qu'elle préfère ! ©Kissnet Image, ©Noella Barras - Safran des Vosges ©Adobe Stock - Etarcos© Stéphane Brogniart - Le Grand Tétrás Vosgien © Patrick Zabé - Thierry Marx ©Mathilde de l'Ecotais, ©Roberto Frankenberg - Vox populi ©jeanlouisfernandez, ©David Siebert



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 !



Sommaire

- 06 • ACTU > TOUTE L'ACTUALITÉ DU MASSIF**
OUR MASSIF' NEWS
- 13 • SHOPPING > LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION**
THE EDITORIAL STAFF'S FAVOURITES
- 20 • FAUNE > LE CRI STRIDENT DU MARTIN-PÊCHEUR**
THE KINGFISHER'S WINNING SONG
- 26 • DÉCOUVERTE > LE ROCHER DE DABO, JOYAU DU MASSIF**
THE ROCK OF DABO, JEWEL OF THE MASSIF
- 32 • DÉTENTE > LE HAUT JARDIN UN DOMAINE D'EXCEPTION EN PLEINE NATURE**
HAUT-JARDIN AN EXCEPTIONAL ESTATE SURROUNDED BY NATURE
- 38 • PHOTOGRAPHE > MANON AU PAYS DES MERVEILLES**
MANON IN WONDERLAND
- 44 • RANDONNÉE > LE BIVOUAC DANS LE MASSIF DES VOSGES**
TEST BIVOUAC IN THE VOSGES MOUNTAINS
- 50 • PATRIMOINE > REMIREMONT, LA BELLE DES VOSGES**
REMIREMONT, BEAUTY OF THE VOSGES
- 56 • PORTRAIT > VOYAGE À BORD DE L'ABEILLE BOURBON AVEC ADRIEN FELTZ**
TRAVEL ABOARD THE ABEILLE BOURBON WITH ADRIEN FELTZ!
- 63 • ART DE VIVRE > BUGATTI, LE RÈGNE DU PUR-SANG**
BUGATTI, THE REIGN OF THOROUGHBRED
- 70 • TERROIR > « JE VOIS LA VIE EN VOSGES TERROIR »**
« JE VOIS LA VIE EN VOSGES TERROIR »
- 76 • ARTISANAT > CLAIRE, C'EST LE CUIR QU'ELLE PRÉFÈRE !**
CLAIRE, SHE LIKES IT LEATHER
- 82 • FLORE > SAFRAN DES VOSGES : RICHARD, LE CHERCHEUR D'OR ROUGE**
SAFFRON OF THE VOSGES: RICHARD, THE RED GOLD DIGGER
- 90 • AVENTURE > ETARCOS, LE DÉFI ATLANTIQUE**
ETARCOS ATLANTIC CHALLENGE
- 96 • NATURE > LE GRAND TÉTRAS VOSGIEN, ITINÉRAIRE D'UNE FIN ANNONCÉE**
THE VOSGES WESTERN CAPERCAILLIE, ITINERARY OF AN ANNOUNCED END
- 100 • GASTRONOMIE > THIERRY MARX, UN CHEF SUR MESURE**
THIERRY MARX, A TAILOR-MADE CHEF
- 106 • CULTURE > VOX POPULI**
VOX POPULI

MUSIQUE

Académie et Festival de Gérardmer

L'Association Musicaquatre est née de la volonté de quatre frères passionnés par la musique et musiciens professionnels. Elle organise sa 29^e Académie Internationale de Musique de Gérardmer et son festival : **Musiques à Gérardmer du 15 au 23 août 2020**. Depuis son installation à Gérardmer, l'Académie Internationale de Musique de Gérardmer a permis à plus de 2300 stagiaires venus de toute la France, d'Allemagne, d'Angleterre, d'Italie, du Luxembourg, de Belgique, d'Espagne, du Japon et même des Etats-Unis de se perfectionner et de connaître notre beau département vallonné. Le festival propose 3 concerts :

- **le 16 août (église St Barthélémy) : Ensemble DOUBLE FACE** dans un répertoire baroque et romantique.
- **le 20 août (Casino) : Le groupe JAZZ SWINGERS BIG-BAND** accompagné de la très belle voix de sa chanteuse Pauline dans des œuvres de Glenn Miller, Count Basie et Electro de Luxe. Du swing, du latino...
- **le 22 août (église St Barthélémy) :** Ce concert accueillera l'ensemble des professeurs de l'Académie Internationale de Gérardmer et le chœur formé pendant cette académie. Ils interpréteront des œuvres célèbres de grands compositeurs (Vivaldi, Mozart,...) pour chœur, orchestre et musique de chambre.

Gérardmer Academy and Festival

The Musicaquatre Association was created by four brothers passionate about music and professional musicians. It organises its 29th Gérardmer International Music Academy and its festival: "Musiques à Gérardmer" from August 15 to 23, 2020. Since its installation in Gérardmer, the Gérardmer International Music



Academy has allowed more than 2300 trainees from all over France, Germany, England, Italy, Luxembourg, Belgium, Spain, Japan and even the United States to improve and get to know our beautiful hilly department. The festival offers 3 concerts:

- **August 16th (St Barthélémy Church):** DOUBLE FACE set in a baroque and romantic repertoire.
- **August 20th (Casino):** The group JAZZ SWINGERS BIG-BAND
- **August 22nd (St Barthélémy Church):** This concert will welcome all the teachers from the Gérardmer International Academy and the choir formed during this academy. They will perform famous works by great composers (Vivaldi, Mozart...) for Choir, Orchestra and Chamber music.

www.musicaquatre.net



COL DE LA SCHLUCHT

L'hôtel du Collet s'agrandit

Après 4 ans de préparation et un investissement de 4 millions d'euros, le projet d'Olivier Lapotre voit enfin le jour. En effet, les travaux d'agrandissement ont débuté il y a quelques mois pour offrir à une clientèle de plus en plus exigeante un nouvel espace composé d'un spa avec sauna, hammam, bain finlandais, fontaine à glace et piscine en inox. Pour agrémenter le tout, il est aussi prévu une salle de repos, une salle de séminaire, une salle de sport panoramique, un nouveau bar salon et 10 chambres supplémentaires. De quoi ravir sur 2000 m² une clientèle en quête de bien-être .

The Hôtel du Collet is expanding

After 4 years of preparation and an investment of 4 million euros, Olivier Lapotre's project is finally taking shape. In fact, the expansion started a

few months ago with a new space including a spa with sauna, hammam, Finnish bath, ice fountain and stainless steel swimming pool, to answer to an increasingly demanding customer base. To enhance this, there is also a rest area, a seminar room, a panoramic gym, a new lounge bar and 10 additional bedrooms. Enough to delight customers in search of well-being on a 2000 m² area.

Chalet Hôtel Le Collet & Table de montagne
Route de Colmar - 88400 Xonrupt- Longemer

www.chalet-lecollet.com



TOURISME

L'hostellerie Les Bas Rupts toujours en quête d'amélioration

Après le réaménagement de sa terrasse côté jardin, Le Chalet Fleuri continue d'améliorer le confort de sa clientèle avec la réalisation de nouveaux parkings couverts en bois, s'intégrant parfaitement dans le paysage idyllique des Bas-Rupts. Toute l'équipe a hâte de vous accueillir afin de vous offrir un moment de bien-être dans les meilleures conditions possibles.

Les bas Rupts hostel always looking for improvement

After the redevelopment of its garden-side terrace, Le Chalet Fleuri continues to improve the comfort of its customers with the creation of new covered wooden car parks, perfectly integrated into the idyllic landscape of the Bas-Rupts. The whole team is looking forward to welcoming you to offer you a moment of well-being in the best possible conditions.

Famille Philippe - Witdouck
181 route de La Bresse - 88400 Gérardmer

www.bas-rupts.com

ART DE VIVRE

Balade épicurienne aux 1000 Étangs

Avec deux formules au choix, l'une le mercredi avec pause gourmande le midi, et l'autre le samedi avec brunch à 10h, cette nouvelle sortie en VAE d'une soixantaine de kilomètres ravira les vélo-curieux comme les esthètes.

En compagnie d'un guide, vous découvrirez tout en douceur les mille merveilles naturelles des paysages du Plateau des 1000 Étangs, avant de vous régaler de produits 100% Vosges. Infos pratiques : sorties les mardis et mercredis de juin à août ; sur demande le reste de l'année. Réservation obligatoire. Tarif : 30€ par personne tout compris.

Gourmet bike

With two options to choose from, one on Wednesday with a tasty lunch break, and the other on Saturday with a 10am brunch, this new electric bike excursion of around 60km will delight bikers as well as aesthetes. With a guide, you will smoothly discover the thousand natural wonders of the "Plateau des 1000 Étangs" landscape and its myriad of lakes, before feasting with Southern Vosges. Practical information: outings on Tuesdays and Wednesdays from June to August. On request the rest of the year. Reservation is required. Price: 30 € per person all inclusive.

www.massif-des-vosges.com

EXPO

Nature & Patrimoine

Le Club Kédale vous invite en juillet et août 2020, sur le très agréable site naturel des Gorges de Crosery à Thiéfosse (88), pour une exposition photographique de 2 mois en extérieur,

Vous pourrez découvrir les œuvres de dix-neuf artistes amateurs, qui vous proposeront leur travail sur les thèmes de la faune, de la flore et du patrimoine.

Ce sont cent à cent cinquante photographies disposées le long du sentier botanique d'une longueur de 1 800 mètres qui vous permettront de vous évader, entre alcôves naturelles et points de vue sur les gorges, photos et nature sauront vous ravir.

Les photographes de l'exposition seront ponctuellement sur place pour vous guider et des sorties nocturnes seront organisées pour accentuer la magie des lieux.

Le but de cette exposition, hormis vous présenter de belles images, est aussi de sensibiliser sur la fragilité et la protection du milieu naturel et des êtres qui le peuplent.

Nature & Heritage

The Kédale Club invites you in July and August 2020, to the very pleasant natural site of the Gorges de Crosery in Thiéfosse (88, Vosges), for a 2 months outdoor photographic exhibition.

You will be able to discover the works of nineteen amateur artists, who will offer you their work on the themes of fauna, flora and heritage. Remarkable photographs of wild animals populating our mountains with grandiose and intimate landscapes await you in a preserved setting, sheltered from the urban bustle.

One hundred to one hundred and fifty photographs arranged along the botanical path with a length of 1,800 meters will allow you to escape, between natural alcoves and views of the gorges. Photos and nature will delight you. The photographers of the exhibition will be on site from time to time to guide you and evening outings will be organised to accentuate the magic of the place.

The aim of this exhibition, apart from presenting you with beautiful images, is also to raise awareness of the fragility and protection of the natural environment and its population.



NATURE

Hautes-Vosges Montagnes vivantes

La montagne vosgienne : une succession de vallées et de monts, des hautes-chaumes, des forêts de sapins, des lacs et des fleurs sauvages d'une richesse surprenante. Au rythme des saisons, ces paysages dévoilent toute la beauté d'une nature préservée pour celui qui sait contempler. Dans son cinquième ouvrage, Richard Brionne « *Le Vieux Montagnard* » nous conduit sur les petits sentiers à la découverte de paysages aux mille couleurs, mais aussi à la rencontre de celles et ceux qui sont les acteurs incontournables de ces espaces. Façonnées par l'homme depuis des générations, ces montagnes vivantes sont le résultat de valeurs portées par ses hôtes : agriculteurs, bûcherons, débardeurs-forestiers, artisans, artistes et bien d'autres encore. Un livre chaleureux, fait de belles rencontres et de beauté au fil des saisons.



Hautes-Vosges, Lively mountains

The Vosges mountains: a succession of valleys and mountains, high stubbles, fir forests, lakes and wild-flowers of surprising richness. With the rhythm of the seasons, these landscapes reveal all the beauty of a preserved nature for those who know how to contemplate. In his fifth book, the "Vieux Montagnard" ("Old Mountain Dweller"), Richard Brionne, leads us on small paths to discover landscapes with a thousand colours, but also to meet those who are the key players in these spaces. Shaped by man for generations, these living mountains are the result of values carried by its hosts: farmers, loggers, loggers, foresters, craftsmen, artists and many others. A warm-hearted book made of beautiful encounters and beauty over the seasons.

**Aux éditions Olizel - Textes et photos de Richard Brionne.
Préfaces de Serge Sifferlen (Président de l'association des Fermes-auberges)
et Christophe Lerouge (Massif des Vosges). En librairie le 25 juin 2020**

CULTURE

31^e édition du Festival International de Géographie

Toute l'équipe du Festival vous donne rendez-vous du 2 au 4 octobre 2020 pour une 31^e édition sur le thème «Climat(s)» et dont le pays invité sera le Portugal.

La particularité du FIG, comme sa réussite, tient dans sa capacité à satisfaire un large public (le FIG accueille chaque année 50 000 festivaliers), de nature particulièrement éclectique ; il a su rassembler dans les mêmes lieux spécialistes venus des quatre coins du monde et simples amateurs de culture et d'animation. Le FIG est l'allégorie d'une géographie généreuse : toutes les connaissances sont expliquées, tous les sujets, du savant au convivial, sont abordés. En outre, aspect si singulier qu'il mérite d'être remarqué : toutes les manifestations sont gratuites.



31st edition of the International Geography Festival (FIG)

The entire Festival team will meet you from October 2nd to 4th, 2020 for a 31st edition which theme is "Climate (s)" and the guest country will be Portugal.

The particularity of the FIG, as well as its success, lies in its ability to satisfy a very large and eclectic audience (the FIG welcomes 50,000 participants each year). It was able to bring together in the same place specialists from all over the world and simple cultural activities' lovers. The FIG is an allegory of a generous geography: all knowledge is explained, all subjects, from scholar to friendly, are discussed. Furthermore, there is something so singular about it that it deserves to be noticed: all events are free.

**Le bureau de l'ADFIG
Hôtel de Ville - Place Jules-Ferry - BP 275 - 88107 Saint-Dié-des-Vosges cedex
Tél : 03 29 42 16 72 - Mail : adfig@ville-saintdie.fr**

www.ville-saintdie.fr

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



**Chalet
Le Renard**

Location saisonnière
GÉRARDMER

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

Réservation : 06.61.55.76.02
ou roussatlo@yahoo.fr

ENTREZ DANS L'UNIVERS DE BLEUFORÊT



LA FABRICATION FRANÇAISE

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



NOS ENGAGEMENTS

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



LA CRÉATION

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



LES MATIÈRES NATURELLES

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



VENEZ NOUS RENDRE VISITE

NOTRE BOUTIQUE DE VAGNEY

2 rue du Jumelage 88120 Vagney
03 29 23 45 45
Visite du site sur réservation

NOTRE MAGASIN D'USINE DE GÉRARDMER

4 boulevard Kelsch 88400 Gérardmer
03 29 63 26 23



CHAUSSETTES & COLLANTS

fabriqués en France



www.bleuforet.fr



EPINAL

Séjours nature

Vélo
Randonnée

03 29 82 53 32
www.tourisme-epinal.fr





Thil Chocolatier

La Patinette.

Pâte à tartiner artisanale aux noisettes chocolat noir, noisettes lait et caramel. 100% pur beurre de cacao.
Handmade chocolate spread with dark chocolate hazelnuts, milk hazelnuts and caramel. 100% pure cocoa butter.

www.chocolaterie-thil.com



Picture

Sweat Picture Organic Clothing. Sweat Picture 100% Coton Biologique, molletonné avec un imprimé tendance et frais pour les soirées d'été.
Picture Organic Clothing sweatshirt. 100% Organic Cotton Picture Sweatshirt, Fleece with a trendy and fresh print for summer evenings.

Altitude Sport
Place Albert Ferry, Gérardmer



Decobois

Votre constructeur de chalet au cœur du massif Vosgien. Construire ou rénover, toutes les possibilités s'offrent à vous. Une équipe de professionnels vous accompagne à chaque étape.

Your chalet builder in the heart of the Vosges mountains. Build or renovate, you have all the possibilities. A team of professionals accompanies you every step of the way.

www.chalets-decobois.fr



Bol d'Air

Le parc de loisirs Bol d'Air vous accueille tous les week-ends et jours fériés de mai et juin et tous les jours en juillet-août.

Vous êtes plutôt Fantasticable ? Bol d'Air Line ? ou Parc d'Aventure ? Ces sensations et bien d'autres sont à vivre à La Bresse.

The Bol d'Air leisure park welcomes you every weekend and public holiday in May and June and every day in July and August.

Are you rather Fantasticable? Air Line bowl? or Adventure Park? These sensations and many others are to be experienced at La Bresse.

www.bol-d-air.fr

oxbois

► Bois pour l'extérieur
et l'intérieur

Aménagements bois extérieurs sur-mesure - Plage de piscine - Terrasse suspendue et au sol



Vente :

- Bardage
- Lame terrasse
- Parquet
- Lambris décoratif
- Bois anciens
- Classe 4
- Bois exotiques

WWW.oxbois.fr
oxbois@wanadoo.fr

Zone de l'Encensement (plaine d'Eloyes) - 88200 SAINT NABORD - 03 29 62 17 98

LOCATIONS DE CHARME

La Mandellerie ♦ Chez Rose et André ♦ Le Vieux Café



Abritel n° 690164



Abritel n° 1591866

Haute-Savoie & Hautes-Vosges
12-14 personnes / Contact : 06 23 90 24 06



Auberge du Tanet

Pour un Instant Nature et Gourmand, prenez un peu de hauteur, c'est si près de chez vous !
For an Instant Nature and Gourmand, take a little height, it's so close to you!

Lieu-dit «Seestaedtlé»

Tél : 03 89 77 41 42

68140 Soutzeren

www.aubergedutanet.com

“Je Vois La Vie En Vosges”

Sac En Coton 100% Biologique. 2 anses, tissé, confectionné et imprimé dans les Vosges, à Pouxoux. Labélisé Vosges Terre Textile.

100% Organic Cotton Bag. 2 handles, woven, made and printed in the Vosges, in Pouxoux. Labeled Vosges Terre Textile.

www.jevoislavieenvosges.fr



Festi'Fondue

Bar à fondue extérieur pour partager des moments conviviaux entre amis.

Joyeuse Fondue - Fabrication Française

Outdoor fondue bar to share convivial moments with friends.

Joyeuse Fondue - French Manufacturing

Comptoir Hôtelier

4 bis, bd de la Jamagne, Gérardmer

www.comptoir-hotelier.com



The North Face

Veste coupe-vent extensible Varuna.

Très légère, elle vous protège du vent tout en laissant votre peau respirer.

Varuna stretch windbreaker jacket.

Very light, it protects you from the wind while letting your skin breathe.

The North Face

15, rue Charles de Gaulle, Gérardmer



Blanc des Vosges

DECORUM Céladon

Parure percale 100% coton fabriqué dans les Vosges

Bedset 100% cotton percale made in Vosges

Blanc des Vosges

36, rue François Mitterrand, Gérardmer

www.shop.blancdesvosges.fr



Moustache Bikes

Avec le Dimanche 28.5, nous avons inventé le vélo de route électrique à notre façon. Celui des amoureux des sorties asphaltées du dimanche... pour marier sans complexes déplacements malins bienfaisants aussi bien que performances sportives réjouissantes. Osez, roulez, et vous verrez. L'expérience terrain est notre meilleur argument.

With Dimanche 28.5, we invented the electric road bike in our own way. That of lovers of paved Sunday outings... to marry without complex beneficial smart movements as well as enjoyable sports performances. Dare, roll, and you will see. Field experience is our best argument.

www.moustachebikes.com



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/



Fraispartuis City

Voguer dans un mini galion pirate, s'envoler pour taquiner les corbeaux malicieux ou dérapier joyeusement dans un colis postal... 3 nouvelles aventures vous attendent cette année à Fraispertuis City...

Sail in a mini pirate galleon, fly away to tease the malicious crows or skid happily in a postal parcel... 3 new adventures await you this year in Fraispertuis City...

Réouverture le 11 juillet 2020

www.fraispartuis-city.fr

The North Face

Traverser des rivières, pratiquer des sports nautiques, cette chaussure «Skagit» est respirante, en maille filet anti odeurs à séchage rapide, capable d'évacuer l'eau en un temps record. *Cross rivers, practice water sports, this «Skagit» shoe is breathable, odor-resistant quick-drying mesh, capable of evacuating water in record time.*

The North Face

15, rue Charles de Gaulle, Gérardmer



C'Tout Bois

Au-delà de sa gamme de bois d'aménagement d'intérieur et d'extérieur, C'tout bois vous propose une gamme de portes intérieures en vieux bois, se mariant aussi bien dans un univers authentique que moderne.

Beyond its range of interior and exterior fittings, C'tout Bois offers a range of interior doors in old wood, which blend in both an authentic and modern world.

Showroom C'Tout Bois

6 rue des Bruyères 88400 Gérardmer

FABRICATION ARTISANALE DANS LES VOSGES

la patinette

**Pâte à tartiner artisanale
noisettes chocolat noir,
noisettes lait et caramel**

THIL
CHOCOLATIER

SAULCY-SUR-MEURTHE / SAINT-DIÉ-DES-VOSGES / REMIREMONT / ÉPINAL

Retrouvez notre boutique en ligne :

www.chocolaterie-thil.com



Bleuforêt

Bleuforêt propose une version bleu, blanc et rouge de la bicyclette, en référence à sa fabrication éthique 100% vosgienne.
Bleuforêt offers a blue, white and red version of the bicycle, in reference to its ethical manufacturing 100% Vosges.

A retrouver sur :
www.bleuforet.fr

Thalgo

Soin premium les Chênes Blancs par Thalgo
Soin Prodige des Océans. Véritable moment d'exception. Lâcher-prise absolu grâce aux 7 techniques de massage ultra-premium.
Premium treatment for White Oaks by Thalgo
Ocean Prodigy Treatment. Real moment exceptional. Absolute letting go thanks to 7 ultra-premium massage techniques.

Spa Les Chênes Blancs au Grand Hôtel & Spa
 Place du Tilleul 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



Looking For Wild

Confort et technicité dans des modèles utilisables aussi bien en ville qu'en pleine nature.
Comfort and technicality in models that can be used both in town and in the great outdoors.

Altitude Sport
 Place Albert Ferry, Gérardmer



Garnier Thiebaut

Parure de lit Delhi Festival - 100% coton, fabriquée dans les Vosges
Bed set Delhi Festival - 100% cotton, made in Vosges

4, place Albert Ferry, Gérardmer



SORTIR DU CADRE

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

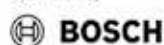
Sortir du cadre : sortir des limites prévues, repousser les frontières, imaginer et réaliser l'impossible.

{ MOUSTACHE

BIKES

www.moustachebikes.com

powered by



Rendez-vous chez votre revendeur

VELOLAND / CYCLES PICART / 16 boulevard Kelsch - Gérardmer



Le cri strident du martin-pêcheur

JE SUIS CRAINTIF, TERRITORIAL ET SOLITAIRE, MAIS QUAND IL ME FAUT CONQUÉRIR UNE DAME, JE SAIS ME JETER À L'EAU ! JE RASE LA RIVIÈRE COMME UNE FLÈCHE, JE REPÈRE UN POISSON, L'ATTRAPE ET L'OFFRE À MA BELLE. SI LE VAIRON EST À SON GOÛT, C'EST GAGNÉ : NOUS FERONS ENSEMBLE DE PETITS OISEAUX BLEUS. UN CONTE DE FÉE !



Bonjour, je me présente : je m'appelle Martin le pêcheur et mesure 15 cm pour un poids de 35g, à une plume près ! J'ai un bec noir, une cape bleu turquoise sur le dos, un tablier orange dessous. Martine ma compagne, on la reconnaît à sa mandibule orangée. Le moment crucial de notre couple, c'est quand Madame valide mon cadeau de mariage « *Alors, il n'est pas bon mon poisson ?* »

Un tunnel sous la berge

Je passe mon temps au bord de l'eau. C'est là que je creuse mon terrier, une galerie de 60 cm sous la berge sablonneuse. Rude corvée ! Tôt le matin, je vais à la pêche. Toujours dans des eaux calmes, un coin de rivière tranquille, un lac ou un étang.

Je me poste sur un perchoir : une branche, un rocher, où je me maintiens immobile au-dessus de l'eau. Le vol stationnaire, c'est mon sport favori. Dès que je vois un poisson, petit ou gros, je plonge ! En surface, en profondeur s'il le faut ! Vite, je rapporte ma proie à la maison ! Je la prends du bon bout, je la cogne sans merci sur une branche ou un rocher. Une fois estourbie, je l'envoie tête la première au paradis de mon estomac.

>>>



HÉBERGEMENT DE LUXE POUR 18 PERSONNES À VENTRON - VOSGES

La ferme du douanier ★★★★★

La ferme du Douanier est située dans la réserve naturelle de France du massif du Grand Ventron dans les Hautes Vosges. Cet écrin de verdure protégé et classé est reconnu pour son authenticité naturelle.



C'est avant tout le calme et la sérénité dans cet endroit de rêve soigneusement pensé pour des retrouvailles entre amis ou des fêtes familiales, et aussi la possibilité de s'adonner à toutes les joies des jeux de plein air.

Création : leneve.com - epinal - Fotoblog



6, chemin des Chauds Fours - 88310 Ventron - Tél. 06 85 41 54 22 - lafermedudouanier@orange.fr - www.lafermedudouanier.com

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





Méfiant et fonceur

Comme je suis un bon père, je nourris une tripotée d'oisillons. Je leur présente le poisson avec la tête la première. Et je retourne à la pêche. Un cormoran, un héron qui rôdent quelque part, c'est un excellent indice : l'endroit doit être joliment poissonneux !

Attention, je suis méfiant. Au premier soupçon, je fuis à tire-d'aile. J'ai d'excellents yeux, et je vois très très loin. Il n'y a que les photographes animaliers pour me capter. Dès le lever du jour, ils se mettent à l'affût, longtemps. Pour ne pas me déranger, ils se dissimulent au cœur de la végétation rivulaire, il leur en faut du temps pour réussir un cliché ou pas ! Pour les initiés mon chant strident se reconnaît de loin. Comme elle est belle, la chanson des ronds dans l'eau !

Une espèce menacée

L'espèce des martins-pêcheurs d'Europe est inscrite à l'annexe n°1 de la directive des oiseaux de l'union européenne. Considérée comme vulnérable, elle est intégrée dans la liste rouge. Zones humides raréfiées et eaux de surface polluées font peser une menace sur la survie de l'espèce. Sur le territoire français, l'animal est protégé depuis 1981.

Course à la nourriture

Le martin-pêcheur doit capturer une centaine de petits poissons par jour pour nourrir sa famille. Il lui faut alimenter en moyenne deux à trois couvées par an. Il est en quelque sorte un forçat de la pêche. Il attrape des vairons, chabots, des truitelles, parfois des libellules. Pour sa subsistance, il avale sa proie la tête la première dans le sens des écailles. Il la projette en l'air, et la rattrape lestement pour la positionner comme il convient. Une fois les poissons digérés, il rejette une pelote d'arêtes par le bec.

Parade nuptiale

Pendant sa lune de miel, le mâle offre ses prises de pêche à sa compagne. Auparavant, il lui a présenté son terrier lors d'une parade nuptiale accompagnée d'un cri perçant. Au bout de trois semaines, il cesse de nourrir ses petits qui partent pour un autre territoire. Durant la période où il nourrit les jeunes, la femelle va pondre dans une autre galerie pour une deuxième couvée.

Gilles Gounant reste fasciné par l'oiseau bleu, le petit oiseau de toutes les couleurs, celles qui changent avec la lumière : « *S'il est au soleil, il est plus vert émeraude que bleu. A l'ombre, il vire au bleu turquoise. Son bleu étincelant provient des reflets prismatiques de la lumière sur les structures minuscules de ses plumes.* » Gilles suit

l'oiseau depuis des décennies et déplore que les hommes aient transformé la rivière en canal, parfois, qu'ils aient remplacé le sable des berges par de l'enrochement où le martin creusait son tunnel, pour le recalibrage de la rivière Moselotte. Désormais, martin tape dur pour faire son trou, l'oiseau commence sa journée très tôt, pour nourrir ses six ou sept petits et sa femelle qui couve. Il mérite pourtant un coup de chapeau, le martin, il se casse la tête ou presque pour piquer comme une flèche bleue dans les eaux qui l'accueillent et le repoussent tendrement. « *C'est grâce à ses doubles paupières qui se ferment quand il plonge*, explique Gilles, *qui le protègent comme un rideau opaque.* » Et puis sa bouée de plumes lui permet de rebondir comme il faut, sans effort, avec sa proie au bec, avec laquelle il joue comme un jongleur. « *J'ai pu observer son œuvre des centaines de fois* », confie le chasseur d'images qui ne se lasse pas de l'observer.

Son autre ennemi, c'est le gel de l'hiver. Avec le réchauffement climatique, il souffre moins depuis quelques années, un mal qui fait un bien. En tout cas, Gilles se croit en pays exotique, avec ce Martin et son copain le cincle plongeur qui marche sous l'eau. Pas besoin de prendre l'avion ni le train. D'ailleurs un constructeur de TGV japonais s'est inspiré du profil de la tête de l'oiseau pour une meilleure pénétration dans l'air !

Jean-Paul Vannson

The Kingfisher's winning song

I AM FEARFUL AND LONELY, BUT WHEN I HAVE TO CONQUER A LADY, I KNOW HOW TO TAKE THE PLUNGE! I SKIM THE RIVER LIKE AN ARROW, I SPOT A FISH, CATCH IT AND OFFER IT TO MY DARLING. IF THE MINNOW IS TO HER LIKING, IT IS VICTORY: WE WILL MAKE SMALL BLUE BIRDS TOGETHER. LIKE A FAIRY TALE!

Hello, I'll introduce myself: my name is Kingfisher and I measure approximately 16cm! I have a black beak, a turquoise blue cape on the back, an orange apron underneath. My partner can be recognized by her orange mandible. Our couple's crucial moment is when Madame validates my wedding gift. «So, isn't my fish good?»

A tunnel under the bank

I spend most of my time by the water. This is where I made my burrow, a 60 cm gallery under the bank. Tough chore! I go fishing early in the morning, always in calm waters, a quiet stretch of river, a lake or a pond. I stand on a perch like a branch, a rock, or I stand motionless above the water. Hovering is my favourite sport. As soon as I see a fish, small or large, I dive! On the surface, even in depth if necessary! Quick, I bring my prey home! I take it from the right end, I bang it mercilessly on a branch or a rock. Once stunned, I send it headfirst into the paradise of my stomach.

Cautious and go-getter

As I am a good father, I feed a bunch of chicks. I present the fish with the head outside. And I go back to fishing. A cormorant or a heron prowling somewhere are an excellent clue: the place must be nicely full of fish!

But careful there, I am very cautious. One suspicion and I am running away. I have excellent eyes, and I see very far. Only wildlife photographers can capture me. From daybreak, they are on the lookout for a long time. So as not to disturb me, they often pitch a tent and a tripod: they need time to get a shot that is not a commonplace!

I, of course, have the right to make noise. High, far and loud, like the bird on the branch. My screeching song is recognizable from afar. How beautiful, the song of water circles!

An endangered species

Kingfishers' species in Europe is listed in appendix n°1 of the European Union Birds Direc-

tive. Considered vulnerable, it is included in the red list. Scarce wetlands and polluted water surfaces are a threat to the species' survival. On French territory, the animal has been protected since 1981.

Competing for food

The kingfisher must catch 80 fish per day to feed his family. It needs to feed an average of three broods per year. In a way, it is kind of a fishing convict. It takes tadpoles, minnows, small trout. For its subsistence, it swallows its prey headfirst in the scales' direction. It throws it in the air and catches it quickly to properly position it. Once the fish are digested, it rejects a mass of bones through the mouth.

Jean-Paul Vannson

C'TOUT BOIS

VOTRE MARCHAND DE BOIS



BOIS BRUT & RABOTÉ
BOIS DÉCORATIF
BOIS ANCIEN
TERRASSE
BARDAGE
PARQUET

Notre Showroom à Gérardmer

C'TOUT BOIS

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

Le Rocher de Dabo, joyau du massif

LE TEMPS ET LES HOMMES ONT FAIT UN BIJOU DU ROCHER DE DABO. DU HAUT DE SES 664 M, CE SITE RARE, COIFFÉ D'UNE CHAPELLE, DOMINE LA PLAINE LORRAINE AU CŒUR DU MASSIF DES VOSGES MOSELLANES. UNE PROUESSE DE LA NATURE.

Le Rocher de Dabo brandit son emblème avec panache sur le plateau lorrain et la ligne bleue des Vosges. D'immenses forêts de résineux et de hêtres se prosternent à ses pieds. Ce seigneur celtique, romain et moyenâgeux est légitimement fier de son histoire. Drapé dans une tunique de grès rose, il a excité bien des convoitises. Le Rocher de Dabo est battu par des vents d'ouest humides, mais ses galets consolident le sommet ! Un bloc large de 26 m, haut de 30 m et long de 30 m. Une position hautement stratégique.

>>>



À voir

Le promontoire-belvédère du Backofenfels, avec son panorama sur le rocher de Dabo et le plateau lorrain (740 mètres).

Le promontoire d'escalade du Falkenfelsen, entre Hellert et Haselbourg (426 mètres) : superbe vue sur Dabo et sa vallée, maisons troglodytiques au pied de la falaise, voies d'escalade variées.

Les maisons troglodytiques du Falkenfelsen . En 1894, l'administration allemande a fait sauter ces habitations pour obliger les habitants à résider dans les villages. Trois ont été réhabilitées dans des domaines privés.

Le circuit VTT de l'Eichelkopf est accessible depuis le col forestier de la Schleif et le hameau de la Hoube.

Le rocher du Nutzkopf (515 m), avec son sommet aménagé - banc de repos et vue.

Le Steinerne Männel est un bloc d'une seule pierre, à la forme d'apparence humaine, situé dans la vallée de la Mossig.

De nombreux circuits pédestres balisés ouvrent des chemins faciles et permettent d'admirer la région depuis des belvédères.



MEINDL

LÉGÈRETÉ ET RIGIDITÉ

Litepeak PRO GTX®

650 gr. (taille 8)

Modèle disponible
en version femme



variofix®



Heelcuff-Freeflex

Au niveau du talon, une zone stretch a été intégrée au collier. Ce dernier est ainsi plus élastique et moule la cheville sans la comprimer.



Semelle cramponnable



Adhérence optimale
+
Climbing zone



variofix® 3-SYSTEM



distributeur exclusif : **LOISIRALP**

www.loisiralp.com



Le Pape de Dabo

Durant des siècles, le haut-lieu historique, pétri il y a 240 millions d'années, a défié une multitude d'ennemis. Dès l'âge de pierre, des hommes s'installent sur ce nid d'aigle qui dresse ses ergots sur un vaste champ d'observation. Ils laissent quelques vestiges avant de céder la place aux Celtes, aux Romains et aux Francs. Selon la légende, le roi mérovingien Dagobert II (676-679) y aurait édifié un château. Ce qui est sûr, c'est que Louis XIV a fait détruire en 1679 la fortification construite en 934 par le comte de Dabo - nom aux origines germaniques. Il ne subsiste rien des murailles, tours de guet, habitations et écuries. Seul a survécu un puits derrière la chapelle, érigée en 1825 et détruite par les intempéries en 1889, avant d'être reconstruite. Cette chapelle a été élevée en mémoire d'un enfant du pays : Bruno de Dabo, né en 1002. Il a été évêque de Toul et élu pape à 46 ans. Il a été canonisé. Depuis 1822, les pèlerins honorent Saint-Léon IX, et l'été, on continue à s'émerveiller devant la chapelle illuminée au sommet du Rocher.

L'art du cristal

Depuis le promontoire, un panorama vertigineux séduit des visiteurs conquis par la beauté sauvage du paysage.

Rochers tourmentés, falaises propices à l'escalade. La vue plongeante aimante le regard vers les magnifiques forêts tapies aux alentours. Autour du massif du roi Baldur, le dieu celte de la lumière invite les marcheurs à découvrir des sentiers bardés d'histoires et de légendes. Il vous guide aussi vers les quatre villages regroupés dans la même commune : Dabo, Schaeferhof, Hellert et la Hoube. Chacun a son charme, ses atouts, ses traditions. Dabo cultive depuis 1707 le savoir-faire de la taille du verre et des cristaux. Des artisans du pays montrent en direct leur art de la taille, de la gravure et de la peinture. Une maîtrise affinée depuis plus de trois siècles.

Et au pied de la falaise du Falkenfelsen, les visiteurs découvrent trois maisons troglodytiques restaurées. Elles abritaient encore 38 habitants en 1872 !

Le 19 juillet 1983, la ville de Dabo a réuni le président Mitterrand et le chancelier Helmut Kohl, dans un sommet qui signait la bonne entente entre les deux pays. Déposés de leurs biens pendant la Révolution, en 1793, les princes Limange-Dabo avaient obtenu une compensation territoriale huit ans plus tard, à Amorbach en Bavière.

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

37 rue des ballastières

Lieudit Les-Conchibeu

70800 ST-LOUP-SUR-SEMOUSE

Email: 3bpiscine@orange.fr

www.3bpiscine.fr

The Rock of Dabo, Jewel of the massif



TIME AND MEN HAVE MADE A GEM FROM THE ROCK OF DABO. FROM ITS 664M HIGH, THIS RARE SITE, CROWNED WITH A CHAPEL, OVERLOOKS THE LORRAINE PLAIN AT THE HEART OF THE VOSGES MOSELLANES (PART OF THE VOSGES SITUATED IN MOSELLE) MOUNTAINS. AN ACHIEVEMENT OF NATURE.

The Rock of Dabo brandishes its emblem with panache on the Lorraine plateau and the blue line of the Vosges. Huge forests of conifers and beeches bow down at its feet. This Celtic, Roman and medieval lord is rightly proud of its history. Draped in a pink sandstone tunic, it aroused many lusts. The Rock of Dabo is beaten by humid westerly winds, but its pebbles consolidate the summit! A 26m wide block, 30m high and 30m long. A highly strategic position.

Dabo's Pope

For centuries, the historic centre kneaded 240 million years ago has challenged a multitude of enemies. From the Stone Age, men settled on this eagle's nest which raised its lugs on a vast field of observation. They leave some vestiges before giving way to the Celts, the Romans and the Franks. According to the legend, the Merovingian king Dagobert II (676-679) built a castle there. What is certain is that Louis XIV had the fortification destroyed in 1679 by the Count of Dabo (a name with German origins). Nothing remains of the walls, watchtowers, housing and stables. Only a well has survived behind the chapel, erected in 1825 and destroyed by the weather in 1889, before being rebuilt. This chapel was erected in memory of a local child: Bruno de Dabo, who was born in 1002. He was bishop of Toul and elected pope at 46 years old. He was canonised. Since 1822, pilgrims have been honouring Saint-Léon IX, and in summer, we conti-

nue to marvel before the illuminated chapel at the top of the Rock.

The art of crystal

From the promontory, a breathtaking panorama seduces visitors who are won over by the wild beauty of the landscape. Tormented rocks, cliffs suitable for climbing. The loving bird's-eye view looks towards the magnificent forests lurking around. Around the King Baldur massif, the Celtic god of light invites walkers to discover paths lined with stories and legends. It also guides you to the four villages grouped in the same town: Dabo, Schaeferhof, Hellert and la Hoube. Each has its charm, its assets, its traditions. Dabo has cultivated the know-how of glass and crystal cutting since 1707. Local artisans show off live their art of carving, engraving and painting. A refined mastery for over three centuries. And at the foot of the Falkenfelsen cliff, visitors can discover three restored troglodyte houses. They still housed 38 inhabitants in 1872!

On July 19, 1983, the city of Dabo brought together President Mitterrand and Chancellor Helmut Kohl, in a summit that signed the good understanding between the two countries. Deprived of their property during the Revolution in 1793, the Limange-Dabo princes had obtained territorial compensation eight years later, in Amorbach in Bavaria.

Jean-Paul Vannson

The Backofenfels promontory-belvedere, with its panorama of the Rock of Dabo and the Lorraine plateau (740m).

The Falkenfelsen climbing promontory, between Hellert and Haselbourg (426m): gorgeous view of Dabo and its valley, cave houses at the foot of the cliff, various climbing routes.

The troglodyte houses of Falkenfelsen. In 1894, the German administration blew up these houses to force the inhabitants to reside in the villages. Three have been rehabilitated in private areas.

The Eichelkopf mountain bike circuit is accessible from the Schleif forest pass and the hamlet of La Hoube.

The Nutzkopf rock (515m), with its landscaped summit (bench to rest and view).

The Steinerne Mænnel is a block of one single stone, in the shape of a human appearance, located in the Mossig valley. Numerous marked hiking trails open easy paths and allow you to admire the region from belvederes.



Le Haut Jardin

Un domaine d'exception en pleine nature

LA FAMILLE MASSON A CRÉÉ UN PARADIS AU CŒUR DES VOSGES. LE HAUT JARDIN ABRITE UN HÔTEL 4 ÉTOILES AVEC SUITE DE LUXE ET CHAMBRES PRESTIGES. DANS SON DOMAINE SE TAPISSENT DES CHALET COSY AVEC SPA PRIVÉ, OASIS DE BIEN-ÊTRE ET D'INTIMITÉ. LA CLÉ D'UN CONCEPT À SUCCÈS, COURONNÉ PAR LES LABELS « LOGIS D'EXCEPTION » ET « CHARME ET CARACTÈRE LUXURY. »

Cultiver l'art de plaire, c'est le point fort de la famille Masson. Elle s'adapte aux goûts de chacun et à toutes les saisons. Dans chaque chalet, elle offre une cheminée pour le romantisme de l'hiver, et pour l'été une terrasse intimiste avec salon de jardin et relax, et jacuzzi privé.

Parmi les nouveaux chalets de luxe, impossible de ne pas trouver son bonheur ! Dans *Les Etoiles* vous disposez d'une cheminée à bois qui règne au centre de votre suite de luxe, d'une baignoire en bois duo, d'un hammam privatif illuminé par un ciel rouge, et d'un lit King Size. La pièce principale vous mène à une terrasse couverte et intime, avec des étoiles plein les yeux ! A toute heure, vous pouvez accéder à votre jacuzzi privé, adapté à la forme de votre corps. Chaque chalet a une particularité pour convenir à tous. *Le Désir* à la robe blanche, nacrée et sillonnée d'anthracite pailleté séduit avec sa cheminée qui donne sur la chambre aux rideaux de fourrure blanche et noire, le salon à la table lounge et la banquette cosy. La terrasse discrète abrite un jacuzzi haut de gamme et un sauna en pierre de sel de l'Himalaya.

Le chalet *Cupidon* conquiert les amoureux avec son lit en forme de cœur, rehaussé d'une tête de lit rouge passion. Pourquoi ne pas profiter du room-service de 8h à 20h30 et ne pas réserver un massage en chambre, un moment inoubliable ?

Le chalet *Secret*, niché entre les arbres du Domaine, offre une évasion parfaite du quotidien. La cheminée ronde et ouverte s'offre aux yeux depuis la baignoire en bois, le hammam privé ou le lit. Un salon moderne révèle sur la terrasse un jacuzzi privatif, *Le Rondin*, très convivial, accueille jusqu'à cinq adultes pour familles ou amis. *Le Zen*, *le Cocoon*, *la Bergerie*, *la Cabane*, *le Romantique* complètent ce tableau de rêve.

>>>



Tout comme le cadre verdoyant du Domaine, le restaurant gastronomique offre une cuisine proche de la nature. Les Logis de France ont classé « *Table Distinguée* » la cuisine raffinée des chefs Didier et Luc Masson. Comment ne pas craquer devant des assiettes fleuries de produits de saison et de la région, des plantes du massif des Vosges et de la permaculture gérée par Luc ? Ici, tout est fait maison, y compris les croissants et confitures du petit déjeuner ! Le restaurant privilégie des produits locaux d'exception, comme le fromage de Moyenmoutier affiné par Cyrille et Christelle Lorho, meilleurs ouvriers de France. Le livre de cave est exceptionnel. Il offre des crus de la région, de France en majorité, mais aussi une sélection de vins étrangers, avec des conseils pointilleux pour accompagner les mets des chefs !

Partout, le Domaine offre une invitation au voyage : tout y est ordre, beauté, luxe, calme et volupté. Sur réservation, le Spa *le Refuge* procure un espace exclusivement privatif 24 heures sur 24 : bain bouillonnant, sauna, douche à jet, salon de relaxation, terrasse privée, luminothérapie et musique d'ambiance.

Le luxe, chose très nécessaire, dit Voltaire. Une carte riche et variée offre massage pour le bien-être, soins du corps et du visage, ainsi qu'une gamme relevée de produits fabuleux, naturels et bios - *Phytodia* - qui

utilise des plantes vosgiennes labellisées FORê, et « *Bio By Oxalia* » privilégiant les plantes et les minéraux. Hôtes et clients extérieurs peuvent s'offrir cette prestation d'exception sur réservation !

Le Haut Jardin a prévu des bons cadeaux qui permettent de faire plaisir et de se faire plaisir, aussi bien pour le restaurant et les massages que pour les séjours « *clé en main* ». Ils suivent les saisons et activités de la région : en été, le séjour en vélo électrique « *Moustache* » permet de découvrir les belles routes vosgiennes. Pour se purifier, et recentrer ses énergies : le séjour « *Détox & Vous* » allie bien-être, soins du corps et randonnées de montagne. Pour les amoureux venus fêter un anniversaire, des fiançailles ou un mariage, le séjour « *Nuit Gourmande* » offre dîner gastronomique et ambiance romantique !

Comme le dit si bien le poète, songez à la douceur d'une échappée belle. Si loin des soucis, en partageant une expérience envoûtante. Découvrez l'art des minutes heureuses. L'art de vivre que l'on cultive au Haut Jardin de Rehaupal.



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 été des nouveautés : linguines, wok, burgers et toujours les pierrades. Vous ne serez pas déçus par l'esprit lounge et cosy de ce restaurant.

M

Bistrot - Montagne

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



Haut Jardin

An exceptional estate surrounded by nature



THE MASSON FAMILY HAS CREATED A PARADISE IN THE HEART OF THE VOSGES. THE HAUT JARDIN HOUSES A 4-STAR HOTEL WITH LUXURY SUITES AND PRESTIGIOUS ROOMS. THE COSY CHALETs WITH PRIVATE SPA ARE AN OASIS OF WELL-BEING AND PRIVACY. THE KEY TO A SUCCESSFUL CONCEPT, CROWNED BY THE LABELS «LOGIS D'EXCEPTION» AND «CHARME ET CARACTÈRE LUXURY».

Cultivating the art of pleasing is the strong point of the Masson family. It adapts to everyone's tastes and to all seasons. In each chalet, it offers a fireplace for the romanticism of winter, and for summer, an intimate terrace with relaxing garden furniture and private jacuzzi.

Among the new luxury chalets, it is impossible not to find happiness! In *Les Etoiles*, you have a wood-burning fireplace that reigns in the centre of your luxury suite, a duo wooden bathtub, a private hammam illuminated by a red sky, and a King Size bed. The main room leads you to a covered and intimate terrace, with stars in your eyes! At any time, you can access your private jacuzzi, adapted to your body shape. Each chalet has a special feature to suit everyone. *Le Désir* with its white, pearly coat crisscrossed with anthracite glittery seduces with its fireplace overlooking the bedroom with black and white fur curtains, the living room with the lounge table and the cosy bench seat. The discreet terrace houses a high-end jacuzzi and a sauna made of Himalayan salt stone.

The *Cupidon* chalet conquers lovers with its heart-shaped bed, enhanced with a passion red headboard. Why not make the most of room service from 8am to 8:30pm, and book a massage in your room for an unforgettable experience?

The *Secret* chalet, nestled between the trees of the estate, offers a perfect escape from eve-

ryday life. The round and open fireplace can be seen from the wooden bathtub, the private hammam or the bed. A modern lounge reveals on the terrace a private jacuzzi, in the chalet named *Le Rondin*, very friendly, which accommodates up to five adults for families or friends. The *Zen*, the *Cocoon*, the *Bergerie*, the *Cabane*, and the *Romantique* chalets complete this dream painting.

Like the green surroundings of the estate, the gastronomic restaurant offers a cuisine close to nature. The Logis de France have classified « *Table Distinguée* » the refined cuisine of chefs Didier and Luc Masson. How not to crack in front of plates blossoming of seasonal and regional products, plants from the Vosges mountains and permaculture managed by Luc? Here everything is homemade, including croissants and breakfast jams! The restaurant favours exceptional local products, such as the cheese from Moyonmoutier refined by Cyrille and Christelle Lorho, French worker of the year 2019. The cellar book is exceptional. It offers wines from the region, mostly from France, but also a selection of foreign wines, with meticulous advice to accompany the chefs' dishes!

Everywhere, the estate offers an invitation to travel. Everything is order and beauty, luxury, calm and voluptuousness. Upon reservation, the Spa *Le Refuge* provides an exclusively private area 24 hours a day: whirlpool, sauna, jet shower, relaxation lounge, private terrace, light therapy and background music.

Luxury, a very necessary thing, says Voltaire. A rich and varied menu offers massage for well-being, body and facial treatments, as well as a range of fabulous, natural and organic products: *Phytodia*, which uses Vosges plants labelled « *FORÊ* », and « *Bio By Oxalia* » which favours plants and minerals. Guests and outside customers can afford this exceptional service upon reservation!

The Haut Jardin has provided gift vouchers to please and indulge yourself, both for the restaurant and massages and for « *turnkey* » stays. They follow the seasons and activities of the region. During summer, the journey with an « *Moustache* » electric bike allows you to discover the beautiful Vosges roads. To purify yourself and refocus your energies, the « *De-tox & Vous* » stay combines well-being, body care and mountain hikes. For lovers who have come to celebrate a birthday, an engagement or a wedding, the « *Nuit Gourmande* » stay offers gastronomic dining and a romantic atmosphere!

As the poet puts it so well, think of the sweetness of a beautiful escape. So far from worry, sharing a mesmerizing experience. Discover the art of happy minutes. The art of living that we cultivate at the Haut Jardin de Rehaupal.



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***



Manon au Pays des Merveilles

ORIGINAIRE DE XONRUPT-LONGEMER, MANON GUENOT EST UNE JEUNE ARTISTE PROTÉIFORME. PHOTOGRAPHE, AVEC UNE PRÉDILECTION POUR LES PAYSAGES, ELLE EST AUSSI CHANTEUSE, DESSINATRICE, MUSICIENNE... AU CŒUR DE SA DÉMARCHE TRÔNE L'ENVIE DE NOUS FAIRE VOYAGER EN NOUS OUVRANT LES PORTES D'UN MONDE OÙ POÉSIE ET NATURE MAJESTUEUSE NOUS ATTENDENT, LÀ, DE L'AUTRE CÔTÉ DU MIROIR.



Hohneck Magazine - Vous vous présentez comme « créatrice d'image », pouvez-vous nous en dire plus sur cette dénomination ?

Manon Guenot - Elle reflète mon double amour pour la photo et la vidéo. J'ai commencé par des études de cinéma mais après quelques expériences dans ce domaine qui ne me convenaient pas je me suis consacrée à mon autre passion. Or, comme mon approche professionnelle privilégie le résultat plutôt que le processus de réalisation, le titre de « créatrice d'image » me correspond bien.

ou les photos. Une image doit parler d'elle-même et celle-ci nous dit : bienvenue, il y aura de la nature, il y aura du minimalisme, de l'art épuré, du rêve... Je considère mon travail comme un univers personnel dont j'affine peu à peu la signature visuelle afin que mon style puisse être rapidement identifié.

HM - Dans votre démarche photographique, les décors naturels occupent une place majeure. L'influence de vos origines vosgiennes sans doute ?

MG - Oui, j'ai grandi dans des espaces verts et j'ai besoin de pouvoir me balader, appareil photo en main, à l'affût de choses belles ou inattendues. Aujourd'hui, je réside en Haute-Savoie et avoir les montagnes, les lacs, les sentiers de balade proches est important pour moi. J'ai aussi beaucoup voyagé avec mes parents et découvert des pays comme l'Islande et l'Irlande. J'aime me sentir toute petite dans des mondes immenses.



HM - La photo d'accueil de votre site (ci-contre) - une vue panoramique d'un pâturage avec, au second plan, une silhouette isolée près d'une cabane. Littéralement « perdu » dans le paysage qui l'entoure, le personnage tourne le dos à l'objectif et fixe à l'arrière-plan le flot tumultueux d'une cascade à flanc de falaise - semble fonctionner comme un portail invitant à passer de l'autre côté du miroir... est-ce le cas ?

MG - C'est vraiment le cas. Je suis une poétesse dans l'âme, que ce soit avec les mots

HM - Votre traitement des couleurs et des lumières donne souvent à vos œuvres une dimension féérique.

MG - J'insisterais davantage sur le mot « *poésie* », une poésie liée à un moment, comme pour cette photo nocturne prise dans les Dolomites (Cf. page 41) à laquelle un hélicoptère est venu donner une aura surnaturelle en la transperçant d'un rai de lumière. Au niveau des couleurs, j'aime composer autour d'une palette pastel avec des verts où le jaune s'invite, des bleus cyans... Mes noirs ne sont jamais plaqués, il y a toujours une sorte de halo autour, et j'évite les contrastes marqués. Le plus onirique possible !

HM - Quand vous saisissez des paysages, on remarque ces lignes de fuite qui invitent le regard au cœur de la photo.

MG - J'utilise les paysages pour jouer avec les échelles. J'aime placer des gens ou des animaux dans des environnements gigantesques. C'est le cas par

exemple de la photo du canard perché au milieu d'un lac, avec ces montagnes géantes en fond (Cf. page 41). Une façon de montrer que le monde qui nous entoure est beaucoup plus grand que nous et qu'on doit le respecter.

HM - Avez-vous une fascination pour les barbus ? Votre premier livre leur est consacré...

MG - Non pas spécialement ! *Bearded Strangers* est un défi qu'une amie m'a lancé et que j'ai relevé lors d'un périple à Asheville en Caroline du Nord. L'idée était de faire des clichés des barbus que je croisais. Face au succès rencontré, je suis passée d'un simple pari à un projet concret rassemblant près de 110 portraits.

HM - Outre la photographie, vous appréciez aussi l'art du tatouage...

MG - Je suis « *gribouillée* » d'un peu partout, d'ailleurs l'un de mes tatouages associe un barbu, les Blue Ridge Mountains de Caroline du Nord et une lune car, là-bas, j'ai participé à une cérémonie de la lune. J'ai aussi mon chat, des mandalas (dessins rituels hindous - NDLR), des cartes de tarot : L'Étoile et Le Monde, et des tatouages thaïlandais. Tous reflètent ma personnalité.

HM - Une personnalité à mi-chemin entre la baroudeuse et l'adepte de « néo-chamanisme » ?

MG - Oui c'est un peu cela. Il y a une série télévisée qui s'appelle *Outlander*, l'histoire d'une femme qui se retrouve « *transportée* » en 1743 et y rencontre un guerrier des Highlands, une sorte de baroudeur aux cheveux roux avec lequel elle explore des environnements magnifiques. Mon idéal de vie... en quelque sorte !

HM - Justement, si vous pouviez vous téléporter, quel lieu aimeriez-vous photographier ?

MG - Au sud de l'Islande, il y a un ancien DC3 de l'armée américaine qui a dû se poser en catastrophe en 1973 sur une plage de sable noir à Sólheimasandur et dont la carcasse est toujours sur place. Un « *spot* » totalement lunaire !

Anthony Humbertclaude
Merci à Manon Guenot

Site officiel

www.manonguenot.com

Instagram

[@manonguenot](https://www.instagram.com/manonguenot)



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 notre site internet



www.norskeskog-golbey.com

Manon in wonderland

ORIGINALLY FROM XONRUPT-LONGEMER, MANON GUENOT IS A YOUNG MULTIFACETED ARTIST, PHOTOGRAPHER, WITH A PREDILECTION FOR LANDSCAPES, SHE IS ALSO A SINGER, DESIGNER, MUSICIAN... AT THE HEART OF HER APPROACH THRONES THE DESIRE TO MAKE US TRAVEL BY OPENING THE DOORS OF A WORLD WHERE POETRY AND MAJESTIC NATURE AWAIT US, THERE, ON THE OTHER SIDE OF THE MIRROR.



Photo de la série Bearded Strangers



Hohneck Magazine - You introduce yourself as an « i mage creator », can you tell us more about this name?

Manon Guenot - It reflects my love for both photo and video. I started with film studies but after some experiences in this field which did not suit me, I devoted myself to my other passion. Since my professional approach favours the result rather than the production process, the title of « *image creator* » suits me well.

HM - The homepage's photo of your website is a panoramic view of a pasture with, in the background, an isolated silhouette near a hut. Literally lost in the landscape that surrounds it, the character turns his back on the lens and watches in the background the tumultuous flow of a waterfall on the side of a cliff. It seems to function as a portal inviting to pass from the other side of the mirror... is that the case?

MG - It really is. I'm a poet in the soul, whether it is with words or photos. An image must speak for itself and this one tells us: welcome, there will be nature, there will be minimalism, refined art, and dreams... I consider my work as a personal universe of which I gradually refine the visual signature so that my style can be quickly identified.

HM - In your photographic approach, natural decors take a major place. The influence of your Vosges origins, isn't it?

MG - Yes, I grew up in green spaces and I need to be able to walk around, camera in hand, on the lookout for beautiful or unexpected things. Today,

I live in Haute-Savoie and having the mountains, the lakes, the nearby walking trails is important to me. I have also travelled a lot with my parents and discovered countries like Iceland and Ireland. I like to feel very small in huge worlds.

HM - Your treatment of colours and lights often gives your works a magical dimension.

MG - I would insist more on the word «poetry», a poetry linked to a moment, like this nocturnal photo taken in the Dolomites to which a helicopter came to give a supernatural aura by piercing it with a ray of light. In terms of colours I like to compose around a pastel palette with greens where yellow invites itself, cyan blues... My blacks are never plated, there is always a kind of halo around, and I avoid strong contrasts. As dreamlike as possible!

HM - When you capture landscapes, we notice these vanishing lines that invite the eye to the heart of the photo.

MG - I use landscapes to play with scales. I like to place people or animals in gigantic environments. This is the case for example of the photo with the duck perched in the middle of a lake, with these giant mountains in the background. A way of showing that the world around us is much bigger than us and that we have to respect it.

HM - Do you have a fascination for bearded men? Your first book is dedicated to them...

MG - Not specifically! *Bearded Strangers* is a challenge that a friend gave me and that I have found during a trip to Asheville, Caroline North. The idea

was to take pictures of the bearded men I met. Faced with the success, I went from a simple bet to a concrete project bringing together nearly 110 portraits.

HM - Besides photography, you also appreciate the art of tattooing...

» all over, besides one of my tattoos associates a bearded man, the Blue Ridge Mountains of North Carolina and a moon because I took part in a moon ceremony there. I also have my cat, mandalas (Hindu ritual drawings), tarot cards: The Star and The World, and Thai tattoos. All of them reflect my personality.

HM - A personality halfway between the adventurer and the follower of « neo-shamanism »?

MG - Yes, that's kind of it. There is a tv show called *Outlander*, the story of a woman who finds herself « transported » in 1743 and meets a Highland warrior there, a sort of red-haired adventurer with whom she explores beautiful surroundings. My ideal of life... in a way!

HM - Exactly, if you could teleport, what place would you like to photograph?

MG - In the south of Iceland, there is a former DC3 of the American army which had to land in distress in 1973 on a black sand beach in Sólheimasandur and which carcass is still there. A totally lunar spot!

Anthony Humbertclaude

Thanks to Manon Guenot.



© Puzzle Communication

Marie Thérèse

Visite de la Brasserie

Venez découvrir nos locaux de fabrication et en apprendre davantage sur l'élaboration de nos bières.

Marie Thérèse

Notre pari ? Inventer une bière artisanale que l'on aime parce qu'elle vous ressemble ! À la Brasserie Marie-Thérèse, notre bière est brassée de façon traditionnelle : qualité, authenticité, personnalité.

Bière blonde, aromatisée de jus naturels de brimbelle (myrtille) ou blanche avec infusion de gingembre et bergamote, bière ambrée : Antoine, notre brasseur, multiplie les expériences, teste de nouveaux brassins, affine ceux qui sont sortis du lot, tout en patience. Une passion et une convivialité partagées autour d'une fontaine de jouvence. Dégustation et visites gratuites.

Nous mettons une part de nous-mêmes dans toute la fabrication, y compris la matière première : malt d'orge, de blé, houblon, levure.



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

Inscription visite & Boutique en ligne :

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

Brasserie Marie-Thérèse

Chemin du Pas de l'Âne
88200 REMIREMONT

*“ Il faut prendre soin de laisser
deux choses derrière soi.
Premièrement : rien.
Deuxièmement : ses remerciements. ”*



Le bivouac dans le massif des Vosges

L'ÉTÉ 2020 AURA UNE SAVEUR PARTICULIÈRE. APRÈS AVOIR PASSÉ PLUSIEURS SEMAINES CONFINÉS AU PRINTEMPS, LES FRANÇAIS RÊVENT DE LIBERTÉ ET DE GRAND AIR. LE BIVOUAC SE PRÉSENTE COMME UNE ALTERNATIVE RAISONNÉE ET PASSIONNANTE. LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR LA BEAUTÉ DU MASSIF DES VOSGES DÈS LE LEVER DU SOLEIL.

La vie post-coronavirus nous pousse naturellement à revoir nos modes de fonctionnement. Les vacances d'été n'ont jamais été aussi incertaines. Notre vision de la pause estivale a évolué en même temps que le virus s'est propagé. De quoi avons-nous réellement besoin suite à cette crise sanitaire ? Sans conteste : minimalisme, proximité, humanité et nature. Partir ou pas, où aller, pour faire quoi ?! Autant de questions auxquelles il est difficile de répondre pour le moment. Hohneck Magazine se projette et étudie la possibilité d'une activité qui répond à nos envies du moment : le bivouac au coeur de notre beau massif vosgien. Pour faire le point sur les règles à respecter avant de se lancer, nous avons demandé conseil à Pierre Rémusat, aventurier et photographe vosgien adepte de cette pratique. Si vous avez le goût de l'aventure et de l'effort, la passion des paysages inoubliables et surtout un sens aiguisé du respect de la nature, le bivouac est fait pour vous.

Le bivouac, une pratique respectueuse de la nature

Cette activité consiste à se créer un campement sommaire pour passer la nuit en pleine nature après une journée de randonnée. Le bivouac se pratique sur une très courte durée et implique de respecter la nature avec laquelle nous sommes en contact. Pierre Rémusat pose les bases : « *Il est important de différencier le « bivouac » du « camping sauvage ».* Les points communs sont certes nombreux : dormir en milieu naturel à l'aide d'une tente ; poser son réchaud et manger des pâtes devant un paysage merveilleux... Pourtant, les deux pratiques divergent dans la façon de respecter l'habitat naturel, ainsi que les espèces qui entourent le lieu de « *couchage* ». Une précision à ne pas négliger car il s'agit du fondement même du bivouac. Le spécialiste ajoute qu'il s'agit d'une « *pratique minimaliste, discrète qui consiste simplement à dormir dans la nature* ». En somme, une bonne pratique implique de s'installer au coucher du soleil et à partir avant le lever du jour. Dans l'idéal le bivouac se réalise même sans tente, sans feu, sans guitare, sans bruit, sans déchet. *L'aventurier vosgien précise que « la nature nous accepte dans sa demeure si fantastique et fragile à la fois, il faut donc en prendre grand soin ».* Si le bivouac est toléré dans le massif des Vosges, le camping sauvage est quant à lui prohibé.

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

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 Vosges
**LES CUVÉES
VOSGIENNES**
34 route de Vologne
LA BRESSE
Tel. 06 82 12 44 75
www.cuveesvosgiennes.fr

**MAGASIN OUVERT
TOUS LES JOURS**

sauf le dimanche
9 h 30 / 12 h
14 h 30 / 18 h 30

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

LE CERCLE DES GOÛTEURS DE VOSGES



Les Vosges, un terrain idéal pour le bivouac

Tout d'abord, il est important de préciser que le bivouac est formellement interdit dans toutes les réserves naturelles nationales et régionales. Dans les Vosges, il est toléré hors de ces sites protégés, à condition de le faire le plus discrètement possible. Attention, vous pouvez vous faire contrôler par des brigades spéciales, alors prenez soin de vérifier si vous êtes autorisés à ouvrir votre tente ou non.

Le bivouac est souvent pratiqué par les randonneurs du GR5. Improviser un lieu de couchage est nécessaire lors de certaines sorties pour continuer un périple grandeur nature. Entre les lacs, les crêtes et les vallons vosgiens, nous avons l'embarras du choix pour en prendre plein les mirettes. Les Vosges offrent une réelle diversité pour vivre une aventure inoubliable cet été.

Les consignes de sécurité

Nous avons demandé à Pierre Rémusat de nous détailler les consignes qu'il préconise pour un bivouac en toute sécurité pour la nature et nous-même. « *Un lieu de bivouac ne se choisit pas au hasard. Il faut observer la nature alentour. Elle fait souvent bien les choses pour*

que l'on puisse se fondre dans le décor. Le plus important lorsque que je fais du bivouac est de ne pas me faire voir ». L'aventurier opte généralement pour deux arbres proches avec des branches assez basses. Un lieu idéal pour tendre son tarp (NDLR : une bâche) et placer un sac de couchage. Ce dernier couvre, camoufle et protège des intempéries.

Le feu est formellement interdit et peut être dangereux, d'autant plus en période estivale. « *Il est voyant, bruyant et laisse des traces sur le sol qui peuple de nombreuses espèces* », insiste Pierre Rémusat. Pour lui, un simple réchaud est amplement suffisant et adapté au bivouac. « *Il permet de ne pas faire de bruit, pas être vu et pas laisser de traces, comme le dit si bien Sylvain Tesson* », ajoute-t-il.

Enfin, le Vosgien nous incite à un petit rituel au moment de quitter son lieu de bivouac. « *Il faut prendre soin de laisser deux choses derrière soi. Premièrement : rien. Deuxièmement : ses remerciements.* »

En résumé, pour pratiquer le bivouac soyez discret, pensez à ne pas déranger la nature et ne faites pas de feu. Enfin, vérifiez la météo avant de vous lancer, ne sait-on jamais !

Gianina Plesca

Matériel nécessaire

Un bivouac réussi est un bivouac léger, qui ne laisse pas de trace. Sur les conseils de notre expert, vous aurez donc besoin des éléments suivants :

Un tapis de sol

Un sac de couchage

Un hamac

Un tarp en cas de pluie

Une lampe frontale

Un réchaud

Un couteau et du bon fromage

Des pâtes ou du riz

Du thé

Un livre

Et surtout, ne jamais oublier que nous sommes en nature !

The North Face Store Gérardmer



THE
NORTH
FACE®

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

Want to test bivouac in the Vosges mountains?

SUMMER 2020 WILL HAVE A SPECIAL FLAVOUR. AFTER SPENDING SEVERAL WEEKS CONFINED DURING SPRING, FRENCH PEOPLE DREAM OF FREEDOM AND THE GREAT OUTDOORS. BIVOUAC PRESENTS ITSELF AS A WISE AND EXCITING ALTERNATIVE. FROM SUNRISE TO SUNSET, LET YOURSELF BE SURPRISED BY THE BEAUTY OF THE VOSGES MOUNTAINS.

Post-coronavirus life naturally pushes us to review our way of life. Summer vacations have never been so uncertain. Our vision for the summer break has evolved as the virus has spread. What do we really need following this health crisis? Without a question: minimalism, proximity, humanity and nature. To leave or not, where to go, what to do? These are difficult questions to answer at the moment. Hohneck Mag is planning and reviewing the possibility of an activity that meets our desires of the moment: bivouac in the heart of our beautiful Vosges mountains. To review the rules to respect before going for it, we sought advice from Pierre Rémusat, adventurer and photographer from the Vosges who is a fan of this activity. If you have a taste for adventure and effort, a passion for unforgettable landscapes and above all a keen sense of respect for nature, bivouac is for you.

Bivouac, an activity respectful of nature

This activity consists in creating a basic camp to spend the night in the middle of nature after a day of hiking. Bivouac is practiced for a very short time and involves respecting the nature. Pierre Rémusat lays the foundations: «It is important to distinguish "bivouac" from "wilderness camping". There are many common points: sleeping in a natural environment using a tent; put down your stove and eat pasta in front of a wonderful landscape... However, the two practices diverge in the way of respecting the natural habitat, as well as the species surrounding the place of sleeping". A precision that should not be overlooked because it is the very foundation of the bivouac. The specialist adds that it is a "minimalist, discreet practice which consists simply in sleeping in nature". In short, a good practice involves settling in at sunset and leaving before daybreak. Ideally, bivouac is carried out even without a tent, without fire, without gui-

tar, without noise, without waste. The Vosges adventurer specifies that "nature accepts us in its fantastic but fragile residence, it is therefore necessary to take great care of it". If bivouac is tolerated in the Vosges mountains, wilderness camping is prohibited.

The Vosges mountains, ideal terrain for bivouac. First, it is important to note that bivouac is formally prohibited in all national and regional nature reserves. In the Vosges mountains, it is tolerated outside of these protected sites, on condition of doing so as discreetly as possible. Please note that you can be checked by specific brigades, so be sure to check whether you are allowed to open your tent or not.

The bivouac is often practiced by hikers of the GR5. Improvising a sleeping place is necessary during certain outings to carry on the journey. Between the Vosges lakes, ridges and valleys, we are spoiled with breathtaking places where to bivouac. The Vosges mountains offer a real diversity to live an unforgettable adventure this summer.

Safety recommendations

We asked Pierre Rémusat to detail the instructions he recommends for a bivouac in complete safety for nature and ourselves. "A bivouac place is not randomly chosen. You have to observe the surrounding nature. It often does things well so that we can blend in with the decor. The most important thing when I bivouac is not to be seen". The adventurer usually chooses two nearby trees with fairly low branches. An ideal place to stretch your tarp and place a sleeping bag. The latter covers, camouflages and protects from bad weather.

Fire is strictly prohibited and can be dangerous, especially during summer. "It is visible, noisy and leaves traces on the ground which populates

many species", insists Pierre Rémusat. For him, a simple stove is more than enough and suitable for the bivouac. "It makes it possible not to make noise, not to be seen and not to leave traces, as Sylvain Tesson puts it so well" he adds.

Finally, he encourages us to a little ritual when leaving our bivouac place. "You have to be careful to leave two things behind. First: nothing. Second: gratitude."

In short, to practice the bivouac you have to be discreet, think of not disturbing nature and do not make fire. Finally, check the weather before you go, you never know!

Gianina Plesca

Required material

A successful bivouac is a light bivouac, which leaves no trace. On the advice of our expert, you will therefore need the following things:

- A floor mat
- A sleeping bag
- A hammock
- A tarp in case of rain
- A headlamp
- A stove
- A knife and good cheese
- Pasta or rice
- Tea
- A book

And above all, never forget that we are in the nature!



Remiremont, la Belle des Vosges

LE CHARME D'AUTREFOIS ET LA MODERNITÉ. LES ARCADES, LE VOLONTAIRE, LES MUSÉES, ET LE MARCHÉ COUVERT CINQ ÉTOILES, LA FÊTE MOYENÂGEUSE DES KYRIOLÉS REMISE AU GOÛT DU JOUR, UNE POLITIQUE CULTURELLE DE HAUT VOL : REMIREMONT S'ÉVEILLE, REMIREMONT S'ENVOLE DANS UN SUPERBE ÉCRIN NATUREL.

Quelle richesse dans ce passé ! Quelles perspectives pour l'avenir ! Il suffit de marcher un peu en ville pour mesurer le charme de son patrimoine. Tout ici respire l'histoire, une histoire prestigieuse, celle de la Cité des Chanoinesses, et souffle un air de convivialité, d'intimité. Des arcades, oui, mais aussi des terrasses accueillantes, pour s'asseoir, se reposer, dialoguer dans une ambiance agréable, presque à l'italienne. Il n'est pas de coin sans sculpture, sans parc, sans fontaine, sans clin d'œil amical de lendemains prometteurs. En perspective, toujours une fête populaire comme le carnaval vénitien ou une conférence attractive ! Par ici une balade dans la forêt toujours proche, ou, selon le goût et l'humeur, une musardise en ville - ses boutiques, son marché, son magique quartier canonial ! Et pourquoi ne pas déguster nonnettes et spécialités de fumé, servies au marché et dans les boutiques et magasins de la Belle des Vosges ?

Et pourquoi ne pas prendre un peu de bon temps dans l'un des excellents restaurants, souvent remarquables au Michelin, parsemés sur la ville et ses environs ?

Et pourquoi ne pas s'aventurer sur le tout nouveau sentier de découverte du Fort du Parmont, point stratégique de la défense nationale entre

1870 et 1940, pour découvrir une part moins connue de l'histoire de Remiremont, son passé militaire ?

L'abbatiale n'en finit pas de charmer, la crypte du XI^{ème} siècle non plus avec ses trois chapelles ancestrales, bourrées d'art et de mystères, enfouies dans la lumière ! Impossible de ne pas flâner heureux dans un quartier abbatial qui regorge de maisons de chanoinesses impeccablement rénovées, de places coquettes et fleuries, de jardins publics où fleurit une hospitalité spontanée ! Le palais abbatial lui-même abrite la mairie de la cité - l'une des dix plus belles de France. Il est le symbole d'une ville qui se catapulte sur l'avenir, en s'appuyant sur un passé remarquable. Une ville-carrefour, une ville-piémont, ouverte sur plusieurs vallées, ouverte sur la montagne, qui résout toutes sortes de défis, de paradoxes. Allez, on va encore réveiller les traditions, réhabiliter des sites comme le Saint-Mont, stimuler l'aspiration au bien commun, entre citoyens, entre communes dépositaires de richesses complémentaires. Car Remiremont, c'est une capitale. Capitale du bien-vivre. Ensemble.

>>>



M.C.V

Menuiseries

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



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



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

Nouveau showroom

11, bis rue de Florivoie
 88640 Granges-Aumontzey



Plombières-les-Bains la magnifique

La ville aux mille balcons mise sur le thermalisme, la remise en forme et le tourisme vert. Avec de solides atouts. Jardins, parcs, événements culturels séduisent de nombreux curistes et touristes épris de la nature et d'un passé prestigieux.

Quelle diversité et quelle harmonie ! L'antique cité thermale, chérie des Romains, a inspiré Montaigne, Voltaire, Musset, Lamartine, Beaumarchais, Berlioz, tout en séduisant Napoléon III qui lui a conféré un cachet unique, celui de la ville aux eaux bienfaitrices. Une ville restée très vivante, avec ses marchés du terroir et de Noël, ses festivals de toutes les musiques, mécaniques et orgues de Barbarie, art érotique et « *Rock-les-Bains* ». Du mois d'avril au mois d'octobre, les brocanteurs animent gaiement les rues de la ville.

Impossible de ne pas avoir le coup de cœur quand on parcourt Plombières la Romantique. Les boutiques coquettes qui s'épanchent dans

une ambiance feutrée. A droite et à gauche, la véritable glace Plombières vous est proposée avant de gravir les marches des nombreux passages pittoresques, ou les sentiers fûtés qui vous mènent sous la futaie, vers la fontaine Stanislas. Sur le chemin, vous croisez l'ancienne gare devenue casino, avec son wagon métamorphosé en restaurant prisé. Les arbres du parc impérial vous ouvrent les bras, grisant les narines de leurs 40 essences, et pour la vue, vous découvrirez les monuments emblématiques de Lorraine, Alsace et Franche-Comté à travers les 28 maquettes d'un parc miniature ! Tout au long de votre parcours tranquille, vous aurez toutes sortes de surprises. Du poste des gardes, vous embrassez la majesté de la ville de Napoléon. La flèche de l'église Saint-Amé domine la cité sertie dans un écrien de forêts. Votre promenade vous emmènera inévitablement vers les jardins en terrasses et le chalot, abri typique de la région.

Un côté pastoral apprécié des hôtes de la station épris de sérénité. Car Plombières, c'est une atmosphère de repos et de détente d'autant plus agréable que l'environnement

est doux et élégant. Comme la chanson des sources qui berce la cité. Les Romains ont détourné il y a plus de 2000 ans la rivière de l'Auronne pour capter une ressource naturelle et providentielle, celle d'une eau réputée la plus chaude d'Europe. Les légionnaires ont fait des travaux considérables. La station thermale a été détruite par les barbares, reconstruite au Moyen-Age, est devenue florissante avec Napoléon III, qui lui a donné ses impériales lettres de noblesse. Il a couvert la ville de superbes bâtiments, et notamment de thermes à son nom, au cœur de la station, parés d'un grand hôtel de 80 chambres. Aujourd'hui, les Bains de Plombières font le bonheur de 4 000 curistes et 22 000 touristes par an. Ils cultivent leur santé et leur forme dans l'un des sept lieux voués au thermalisme, sur l'axe central de la ville, de la rue Liétard à la rue Stanislas en passant par les célèbres Bains Romains, classés Monuments historiques. La classe !

L'ENTREPRISE
BIENAIMÉ-ROY

réalise votre rêve de piscine

P I S C I N E S

Magiline

PISCINES PAR PASSION

CONSTRUCTION
RÉNOVATION
ENTRETIEN
ÉQUIPEMENTS

*Et si on partait
avec Magiline ?*

BIENAIMÉ-ROY

Zone de la Roche

24 Allée Rapailles

88000 EPINAL

03.29.82.05.01

contact@magiline-epinal.fr

Remiremont, Beauty of the Vosges



OLD WORLD CHARM AND MODERNITY. THE ARCADES, "LE VOLONTAIRE" ("THE VOLUNTEER", A STATUE BUILT IN 1782 IN REMIREMONT), THE MUSEUMS, AND THE FIVE-STAR COVERED MARKET, THE MEDIEVAL FESTIVAL OF THE KYRIOLÉS BROUGHT UP TO DATE, A HIGH-FLYING CULTURAL POLICY: REMIREMONT AWAKENS, REMIREMONT FLIES AWAY IN A SUPERB NATURAL SETTING.

What a prosperous past! What perspectives for the future! You just have to walk a bit in town to measure all the charm of its heritage. Everything here breathes history, a prestigious history, that of the City of Chanoinesses, and breathes an air of conviviality and intimacy. Arcades, yes, but also welcoming terraces, to sit, rest, interact in a pleasant, almost Italian atmosphere. There is not a corner without sculpture, park, fountain, or a friendly wink of promising tomorrows. There is always a popular festival in perspective like the Venetian carnival or an attractive conference! Here a stroll in the forest always close, or, depending on taste and mood, a dawdle in town - its shops, its market, its magical canonical neighbourhood! Why not taste some "nonnettes" (a small gingerbread cake made of honey and usually orange marmalade) and smoked specialties, served at the market and in the boutiques and shops of the "Belle des Vosges"?

And why not enjoy a good time in one of the excellent restaurants, often noticed by the Michelin guide, scattered over the city and its surroundings?

And why not venture on the brand-new discovery trail of Fort du Parmont, a strategic point of national defence between 1870 and 1940, to discover a less known part of the history of Remiremont, its military past?

The abbey is still charming, as is the 12th century crypt with its three ancestral chapels, full of art and mystery, buried in the light! It is impossible not to stroll happily in an abbey district full of impeccably renovated canons' houses, pretty and flowery squares, public gardens where spontaneous hospitality flourishes! The abbey palace itself houses the city townhall, one of the ten most beautiful in France. It is

the symbol of a city that catapults itself to the future, building on a remarkable past. A city of crossroads, a city open on several valleys, open on the mountain, which solves all kinds of challenges, paradoxes. Come on, we're going to awaken traditions again, rehabilitate sites like the Saint-Mont, stimulate the aspiration for the common good, between citizens, between municipalities depositories of complementary wealth. Because Remiremont is a capital. Capital of well-being. Altogether.

The magnificent Plombières-les-Bains

The city of a thousand balconies focuses on balneology, fitness and green tourism, with solid assets: gardens, parks, cultural events attract many spa guests and tourists fond of nature and a prestigious past.

What diversity and what harmony! The ancient thermal city, cherished by the Romans, has inspired Montaigne, Voltaire, Musset, Lamartine, Beaumarchais, Berlioz, while seducing Napoleon III who gave it a unique cachet, that of the city with beneficial waters. A city that has remained very lively, with its local and Christmas markets, its festivals of all music, mechanical and barrel organs, erotic art and "Rock-les-Bains". From April to October, second-hand antique dealers cheerfully enliven the streets of the city.

It is impossible not to fall in love when you travel through "Plombières la Romantique". The pretty boutiques that pour out in a cosy atmosphere. On the right and on the left, the real Plombières ice cream is offered to you before climbing the steps of the many picturesque passages, or the bent paths which lead

you under the forest, towards the Stanislas fountain. On the way, you come across the old station which has become a casino, with its wagon transformed into a popular restaurant. The trees of the imperial park open your arms, exhilarating the nostrils of their 40 species, and for the view, you will discover the emblematic monuments of Lorraine, Alsace and Franche-Comté through the 28 models of a miniature park!

Throughout your leisurely journey, you will have all kinds of surprises. From the guardhouse, you embrace the majesty of the city of Napoleon. The Saint-Amé church's spire dominates the city set in a forest setting. Your walk will inevitably take you to the terraced gardens and the "chalot", a typical shelter of the region.

A pastoral side appreciated by the resort's guests who love serenity. Because Plombières has an atmosphere of rest and relaxation all the more pleasant as the environment is soft and elegant. Like the song of the sources that rock the city. The Romans diverted the Augronne river over 2000 years ago to capture a natural and providential resource: a water reputed to be the warmest in Europe. The legionnaires have done considerable work. The spa was destroyed by the barbarians, rebuilt in the Middle Ages, became flourishing with Napoleon III, who gave it its imperial and noble recognition. He covered the city with beautiful buildings, including thermal baths bearing his name, in the heart of the resort, adorned with a large hotel with 80 rooms. Today, the "Bains de Plombières" delight 4,000 spa guests and 22,000 tourists a year. They cultivate their health and shape in one of the seven places dedicated to balneology, on the central axis of the city, from rue Liétard to rue Stanislas via the famous Roman Baths, classified as Historic Monuments.



Voyage à bord de l'Abeille Bourbon avec le Vosgien Adrien Feltz !

LES VOSGES REGORGENT DE PERSONNALITÉS PLUS INSPIRANTES LES UNES QUE LES AUTRES. QUI AURAIT CRU QU'UN GÉROMOIS PURE SOUCHE FERAIT CARRIÈRE SUR LES CÔTES FRANÇAISES À BORD DE L'ABEILLE BOURBON ? ADRIEN FELTZ, PASSIONNÉ DE NAVIGATION DEPUIS L'ENFANCE, N'EST AUTRE QUE L'ACTUEL SECOND CAPITAINE DE CET EMBLÉMATIQUE NAVIRE DE REMORQUAGE. RENCONTRE.



1 000 km séparent les Vosges de la Bretagne. Une distance, qu'Adrien Feltz, 37 ans, parcourt un mois sur deux pour se rendre de Xonrupt-Longemer (son domicile) à Brest (son lieu de travail). Le Vosgien quitte ses sapins six mois par an pour endosser le rôle de sauveteur à bord de l'Abeille Bourbon. Ce remorqueur d'intervention, d'assistance et de sauvetage français, long de 80 mètres avec une force de traction de 200 tonnes et quatre moteurs de 22 000 chevaux, fait partie de l'univers d'Adrien Feltz depuis presque 10 ans. C'est avec beaucoup d'humilité que le Vosgien a partagé avec nous son incroyable quotidien.

L'Abeille Bourbon, ange gardien des mers

Propriété de la société Les Abeilles (filiale du Groupe Bourbon), l'équipage de ce navire se compose de marins issus de la marine marchande. Le drapeau français visible sur la coque de l'Abeille Bourbon témoigne de son rattachement à l'action de l'État en mer. Un équipage de 12 personnes est donc à la disposition du préfet maritime de Brest 24h/24 pour intervenir en mer dans le but d'assurer la sécurité du rail d'Ouessant. Symbole de bienveillance et de sécurité, l'Abeille Bourbon se tient prête à effectuer des interventions colossales pour assister parfois des pétroliers en danger. Tout le monde se souvient du naufrage de l'Erika en 1999 secouru à l'époque par l'Abeille Flandre. Pour Adrien Feltz, adolescent à cette époque, cette catastrophe a marqué son esprit au point de confirmer sa voie.

>>>



Parmi les interventions mémorables effectuées en tant que commandant en second de l'Abeille Bourbon, le Vosgien se souvient du « *parcours du combattant* » réalisé à bord du Koningsborg le 31 décembre 2015. Le cargo finlandais perd alors la quasi-totalité de sa cargaison de bois au large d'Ouessant. Adrien Feltz et un des mécaniciens de l'Abeille sont envoyés sur le navire par MOB-boat pour effectuer le passage de remorque. La montée à bord est une véritable épreuve. Des creux de 5 mètres sont formés sous le vent du navire. Une fois à bord, Adrien Feltz doit faire preuve d'énormément de sang-froid pour ramper sous une palanquée de bois en équilibre, puis escalader le panneau de la cale n° 1 avant de traverser le plus vite possible le bois en vrac qui menace de tomber¹. Un récit qui résume le quotidien vécu à bord de l'Abeille Bourbon et la trentaine d'interventions réalisées depuis 2011 par le Vosgien.

De la montagne à la mer

Adrien Feltz voue depuis l'enfance une véritable passion pour la navigation. Enfant, il passe de très nombreuses heures à pratiquer la planche à voile en famille. Cette passion de l'eau transmise par son père est finalement devenue son métier. Après avoir empoché son bac S à Gérardmer, le jeune homme fait le tour de l'Atlantique en voilier avec son père et le choix naturel d'une prépa, puis de l'école de la Marine Marchande. Coursus de 5 ans réalisé entre Marseille et Le Havre, entrecoupé de nombreux stages de navigation. Une fois ses études termi-

nées, Adrien Feltz travaille dans un premier temps sur des yachts privés durant cinq ans. C'est fort de cette expérience qu'il rejoint ensuite les Abeilles. Adrien Feltz fait ainsi partie des personnes qui peuvent se targuer de dire que leur passion est devenue leur métier... Guidé par le célèbre dicton : « *Choisissez un travail que vous aimez et vous n'aurez pas à travailler un seul jour de votre vie* ».

L'amour des Vosges malgré tout !

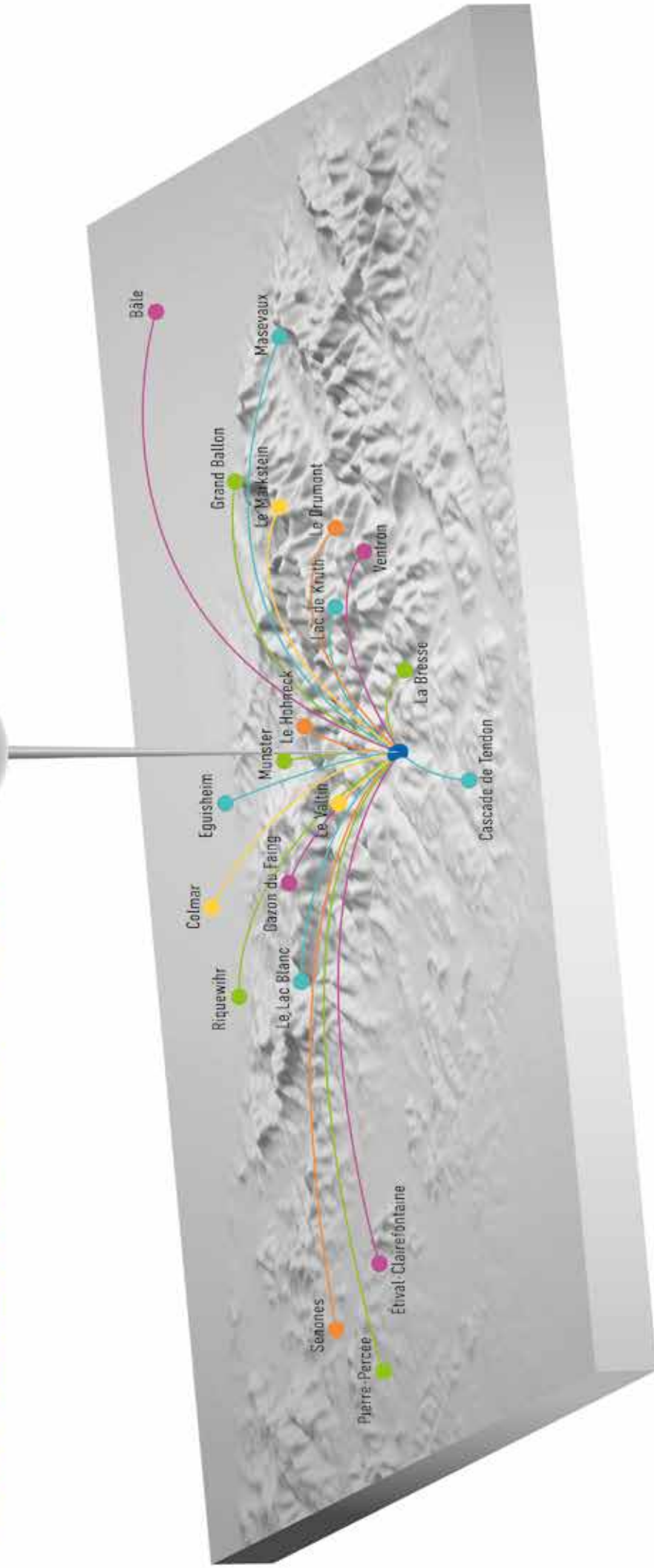
« *Je ne vivrais pas ailleurs. Je suis né ici et je suis attaché aux Vosges* », confie Adrien Feltz. Pourtant, vivre sur le littoral aurait certainement simplifié des choses pour son métier. Mais l'amour du massif est trop fort pour le quitter. Adrien Feltz passe un mois dans les Vosges, puis un mois en Bretagne. Et ce rythme, il compte bien le conserver encore très longtemps.

« *J'aime quand la mer se lève* », avoue le plus montagnard des marins. Les grosses tempêtes et l'hiver à Brest sont la dose d'adrénaline et l'action qui alimentent la passion du second capitaine de l'Abeille Bourbon. Et le massif verdoyant, le retour au calme mérité après des semaines intenses. C'est son équilibre et il ne l'échangerait pour rien au monde.

Giannina Plesca

¹ Intégralité du récit à retrouver dans *Marine & Océans* N° 251

Voyagez dans le Massif des Vosges, décollez du .G !



Nos points de vente : EdoU'Arts Boutique • Planet'Evasion • Skiset Locaski • Cycles Picart



.G | Portez vos souvenirs.
www.pointgerardmer.com

Remplissez ce sac et engagez-vous pour une bio + logique

Rendez-vous dans votre **MAGASIN BIO**

BIOCOOP LA CIBOULETTE

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

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

- 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.





Travel aboard the Abeille Bourbon with Adrien Feltz!

THE VOSGES MOUNTAINS ARE FULL OF MORE INSPIRING PERSONALITIES THAN THE OTHERS. WHO WOULD HAVE THOUGHT THAT A PURE-BRED GÉROMOIS WOULD HAVE A CAREER ON THE FRENCH COAST ABOARD THE ABEILLE BOURBON? ADRIEN FELTZ, PASSIONATE ABOUT NAVIGATION SINCE CHILDHOOD, IS NONE OTHER THAN THE CURRENT FIRST MATE OF THIS EMBLEMATIC TOWING VESSEL.

1000km are separating the Vosges from Brittany. A distance that 37-year-old Adrien Feltz travels every other month to get from Xonrupt-Longemer (his home) to Brest (his workplace). He leaves his fir trees six months a year to take on the role of lifeguard on board of the Abeille Bourbon. This French intervention, assistance and rescue tug, 80 metres long with a pulling force of 200 tonnes and four 22,000 horsepower engines, has been part of Adrien Feltz's world for almost 10 years. It is with great humility that the Vosges native shared with us his incredible daily life.

The Abeille Bourbon, guardian angel of the seas

Owned by Les Abeilles (a subsidiary of the Bourbon Group), the ship's crew is made up of sailors from the merchant navy. The French flag visible on the hull of the Abeille Bourbon testifies to its attachment to the action of the State at sea. A crew of 12 people is therefore available to the maritime prefect of Brest 24 hours a day to intervene at sea in the purpose of ensuring the safety of the Ouessant rail. Symbol of benevolence and security, the Abeille Bourbon is ready to carry out colossal interventions to sometimes assist tankers in danger. Everyone remembers the sinking of the Erika in 1999 rescued at the time by the Abeille Flandre. For Adrien Feltz, teenager at that time, this catastrophe marked his mind to the point of confirming his path.

Among the memorable interventions made as first mate of the Abeille Bourbon, the Vosgien remembers the « *obstacle course* » carried out aboard the Koningsborg on December 31, 2015. The Finnish freighter had lost almost all of its cargo of wood off Ouessant. Adrien Feltz and one of the mechanics of the Abeille were sent on the ship by MOB-boat to make the passage of the trailer. Climbing on board was a real test. Holes of 5 meters were formed downwind of the ship. Once on board, Adrien Feltz had to be extremely cool to crawl under a flank of balanced wood, then climb the panel of hold n°1 before crossing as quickly as possible the loose wood that threatened to fall¹.

A story that summarizes the daily life aboard the Abeille Bourbon and the thirty or so interventions carried out since 2011 by our Vosges native.

From the mountains to the sea

Adrien Feltz has had a real passion for navigation since childhood. As a child, he spent many hours practicing windsurfing with the family. This passion for water transmitted by his father finally became his profession. After pocketing his scientific baccalauréat in Gérardmer, the young man toured the Atlantic in a sailboat with his father and the natural choice of a prep school, then of the merchant marine school. 5-year course completed between Marseille and Le Havre, interspersed with numerous navigation courses. After

completing his studies, Adrien Feltz first worked on private yachts for five years. It was with this experience that he then joined the Abeilles. Adrien Feltz is one of the people who can boast of saying that their passion has become their profession... Guided by the famous saying: « *Choose a job that you like, and you will not have to work a single day of your life* ».

Love for the Vosges despite everything!

« *I would not live elsewhere. I was born here, and I am attached to the Vosges* », says Adrien Feltz. However, living on the coast would certainly have simplified things for his job. But the love of the massif is too strong to leave it. Adrien Feltz spent a month in the Vosges, then a month in Brittany. And this rhythm, he intends to keep it for a very long time.

« *I like it when the sea rises* » admits the most mountainous sailor. The big storms and winter in Brest are the adrenaline rush and the action that fuel the passion of the Abeille Bourbon's first mate. And the green massif, the return to calm deserved after intense weeks. It is his balance and he wouldn't trade it for anything in the world.

Giannina Plesca

¹Entire story to be found in Marine & Océans N ° 251



Le château du 19^e siècle, siège de la marque Bugatti à Molsheim-Dorlisheim

Bugatti, le règne du pur-sang

NOUS SOMMES LE 7 MARS 1977. MOBILISÉS PAR UN MOUVEMENT DE GRÈVE, DES OUVRIERS DE LA FILATURE DE MALMERSPACH DANS LE HAUT-RHIN SONT DÉTERMINÉS À OCCUPER LEUR SITE DE PRODUCTION. AU PETIT MATIN, ILS FORCENT L'ENTRÉE DE HANGARS JUSQUE-LÀ INACCESSIBLES ET Y DÉCOUVRENT... 560 VOITURES DE PRESTIGE ÉCLAIRÉES PAR DES CANDÉLABRES ! UNE GALERIE DES GLACES FRUIT DE LA PASSION QUE LEURS PATRONS FRITZ ET HANS SCHLUMPF NOURRISSENT POUR LES AUTOMOBILES ET QUI LES A CONDUITS À DÉNICHER, SOUS LE SCEAU DU SECRET, DES CENTAINES DE MODÈLES PARMIS LESQUELS UNE MARQUE TIENT UNE PLACE DE CHOIX : BUGATTI.

Ostimé à plus de 45 millions d'euros, le fonds Schlumpf constitue aujourd'hui l'essentiel du patrimoine de la Cité de l'Automobile à Mulhouse. Un musée dont la création permit à cet ensemble unique au monde d'embrasser une issue salvatrice après deux ans de «séquestre» et de bras de fer social. Au-delà de l'Affaire Schlumpf telle qu'on la désigna à l'époque, la présence de près de 120 Bugatti au sein de la collection illustre la fascination que le nom exerce sur les amoureux de belles mécaniques. Une saga qui débuta voici plus de 150 ans sous l'impulsion d'un génie nommé Ettore Bugatti.

L'ascension du « Patron »

C'est à Molsheim-Dorlisheim, à 30 kilomètres de Strasbourg, que se trouve le fief historique de Bugatti. Il abrite le site de production, le bureau d'études mais aussi le siège social sis dans un splendide château du 19^e siècle. Concepteur visionnaire, Ettore Bugatti créa sa première voiture en 1899 - la Type 1 - à seulement 18 ans, alors qu'il travaillait pour Prinetti & Stucchi à Milan, sa ville natale. Mais c'est à partir de 1908 que les choses s'accélérent avec le développement pour son propre compte d'un nouveau prototype : la Type 10. Appelé « *la baignoire* » à cause de sa forme, mais également « *le homard* » pour sa couleur orange, ce modèle sera son premier « *pur-sang* », une dénomination rendant hommage à sa passion pour le sport hippique. C'est finalement en 1909 que l'inventeur devient « *le Patron* », comme ses employés le surnommeront, en créant dans une Alsace annexée son entreprise familiale. Entouré de son père Carlo, ébéniste et architecte, et de son frère Rembrandt, sculpteur animalier, dont les fibres artistiques l'inspirent - pour la célèbre calandre avant en forme d'œuf ou le bouchon de radiateur éléphant de la T41 par exemple -, il imagine des véhicules marqués par leur caractère novateur, leur ligne spectaculaire et leur performance hors norme. D'élégantes routières mais aussi des « *bêtes de courses* ».



Pole position

Pour Ettore Bugatti, une seule devise : « Rien n'est trop beau, rien n'est trop cher ». Celle-ci présidera à la naissance des modèles d'exception dont certains règneront en maîtres sur les circuits dès 1910 comme la Type 13, ou Bugatti Brescia, mais aussi et surtout la Type 35 au palmarès inégalé de plus de 2000 victoires. Pilotés par des as du volant comme Albert Divo, Pierre Veyron ou Louis Chiron, auxquels Bugatti rendra hommage en créant par la suite des voitures baptisées de leurs noms, ces bolides entrent dans la légende en portant fièrement le fameux bleu de France lors des compétitions internationales. Un destin hors norme qu'un drame vient stopper net. En 1939, Jean Bugatti, fils aîné d'Ettore¹, se tue à l'âge de 30 ans au cours d'un essai. Sa disparition, couplée aux affres de la Seconde Guerre mondiale, condamne l'entreprise malgré la volonté de son frère Roland de poursuivre l'aventure. Ettore décédera à son tour en 1947, à l'âge de 66 ans, après avoir donné la vie à 7500 véhicules, déposé plus de 1000 brevets, vécu plus de 10 000 victoires et conquis 37 records.

Mon royaume pour un cheval

En 1963 Roland Bugatti, très endetté, vend l'usine au constructeur Hispano-Suiza qui reconvertit le site pour le secteur aéronautique, tandis que les frères Schlumpf, industriels mulhousiens, acquièrent de nombreux modèles. Entre 1987 et 1996, l'entrepreneur italien Romano Artio-

li relance la production en Italie près de Modène, puis en 1998 c'est au tour de Ferdinand Piëch, PDG de Volkswagen et petit-fils de Ferdinand Porsche, de ressusciter Bugatti sur le site de Molsheim-Dorlisheim avec la production « des voitures les plus rapides, les plus chères, et les plus sélectes au monde ». Autant de pur-sang hors du commun comme la Veyron ou la Chiron (qui atteint en 2019 la vitesse astronomique de 490 km/h sur circuit), ou bien encore l'exceptionnelle « voiture noire » fabriquée en un seul exemplaire pour les 110 ans de la marque. Réinterprétation moderne de la Type 57 SC Atlantic (considérée comme l'automobile la plus précieuse au monde), elle fut vendue 11 millions d'euros hors taxe à un mystérieux propriétaire. L'amour n'a pas de prix...

Anthony Humbertclaude

Site officiel Bugatti

www.bugatti.com

¹ Ettore Bugatti épouse en 1907 Barbara Maria Giuseppina Mascherpa. Ils ont deux filles, L'Ébè en 1903 et Lidia en 1907 et deux fils, Jean en 1909, et Roland en 1922. Barbara décède en 1944 et Ettore Bugatti se remarie en 1946 avec Geneviève Marguerite Delcuze. De ce mariage naissent une fille, Thérèse, et un fils, Michel (Source : Dossier de presse de l'exposition « Incomparables Bugatti » qui s'est tenue du 19 juin au 3 novembre 2019 à la Cité de l'Automobile).







La Cité de l'Automobile

Hébergée dans l'ancienne filature des frères Schlumpf, la Cité de l'Automobile rassemble plus de 450 véhicules sur 25 000 m², dont l'une des plus importantes collections de Bugatti au monde. Elle se divise en différents lieux d'exposition thématiques : l'espace Aventure (250 modèles classés par grandes périodes depuis 1878), l'espace Course, l'espace Chefs-d'œuvre (80 des plus belles voitures des années 1930) et un espace dédié à la Bugatti Veyron.

Housed in the former Schlumpf brothers' spinning mill, the Cité de l'Automobile brings together over 450 vehicles on 25,000 m², one of the largest Bugatti collections in the world. It is divided into different thematic exhibition areas: Adventure area (250 models classified by major periods since 1878), Race area, Masterpieces area (80 of the most beautiful cars of the 1930s) and a Bugatti Veyron dedicated area.

17 rue de la Mertzau - 68100 Mulhouse
Tél. +33 (0)3 89 33 23 23

www.citedelautomobile.com





Bugatti, the reign of thoroughbred

IT IS MARCH 7, 1977. MOBILISED BY A STRIKE, WORKERS AT THE MALMERSPACH SPINNING MILL IN HAUT-RHIN ARE DETERMINED TO OCCUPY THEIR PRODUCTION SITE. IN THE EARLY MORNING, THEY FORCED THE ENTRANCE TO PREVIOUSLY INACCESSIBLE HANGARS AND DISCOVERED 560 PRESTIGE CARS LIT BY CANDELABRAS! A HALL OF MIRRORS BORN FROM THE PASSION THAT THEIR OWNERS FRITZ AND HANS SCHLUMPF NURTURE FOR CARS AND WHICH HAS LED THEM TO UNEARTH, UNDER THE SEAL OF SECRECY, HUNDREDS OF MODELS AMONG WHICH ONE BRAND HOLDS A SPECIAL PLACE: BUGATTI.

Estimated at more than 45 million euros, the Schlumpf fund constitutes the main part of the Cité de l'Automobile's heritage in Mulhouse. A museum whose creation enabled this unique ensemble in the world to embrace a saving outcome after two years of « *sequestration* » against a background of social arm wrestling. Beyond the Schlumpf Affair, as it was called at the time, the presence of almost 120 Bugatti in the collection illustrates the fascination that the name exerts on beautiful mechanics' lovers. A saga that started over 150 years ago under the impetus of a mechanical genius named Ettore Bugatti.

The rise of « the Boss »

It is in Molsheim-Dorlisheim, 30 km from Strasbourg, that the historic stronghold of Bugatti is located. It houses the production site, the design office but also the head office located in a splendid 19th century castle. A visionary designer, Ettore Bugatti created his first car in 1899, the Type 1, at only 18 years old, while working for Prinetti & Stucchi in Milan, his hometown. But it was from 1908 that things accelerated with the development for its own account of a new prototype: Type 10. Called « the bathtub » because of its shape, but also « *the lobster* »

for its orange colour, this model will be his first « *thoroughbred* », a name honouring his passion for horse racing. It was finally in 1909 that the inventor became « *the Boss* », as his employees called him, by creating his family business in an annexed Alsace. Surrounded by his father Carlo, cabinetmaker and architect, and his brother Rembrandt, animal sculptor, whose artistic fibres inspire him - for the famous front grille in the shape of an egg or the elephant radiator cap of the T41 for example -, he imagines vehicles marked by their innovative character, their spectacular line and their extraordinary performance. Elegant roads but also « *racing animals* ».



Pole position

For Ettore Bugatti, a single motto: « *Nothing is too beautiful, nothing is too expensive* ». This will preside over the birth of exceptional models, some of which will reign supreme on the circuits from 1910, such as the Type 13 or Bugatti Brescia, but also and above all the Type 35 with an unparalleled list of more than 2,000 victories. Driven by driving aces like Albert Divo, Pierre Veyron or Louis Chiron, to whom Bugatti paid homage by subsequently creating cars bearing their names, these racing became legendary by proudly wearing the famous blue of France during international competitions. An extraordinary destiny that tragically came to an abrupt end. In 1939, Jean Bugatti, the eldest son of Ettore*, killed himself at the age of 30 during a trial run. His disappearance, coupled with the horrors of the Second World War, condemned the company despite his brother Roland willing to continue the adventure. Ettore died in 1947, at the age of

66, after having given life to 7,500 vehicles, filed more than 1,000 patents, lived more than 10,000 victories and conquered 37 records.

My kingdom for a horse

In 1963 Roland Bugatti, very indebted, sold the factory to the manufacturer Hispano-Suiza who converted the site for the aeronautical sector, while the Schlumpf brothers, industrialists from Mulhouse, acquired numerous models. Between 1987 and 1996, the Italian entrepreneur Romano Artioli relaunched production in Italy near Modena. Then, in 1998, it was the turn of Ferdinand Piëch, CEO of Volkswagen and grandson of Ferdinand Porsche, to resuscitate Bugatti on the site of Molsheim-Dorlisheim with the production of « *the fastest, most expensive, and most select cars in the world* ». So many out of the ordinary thoroughbred like the Veyron or the Chiron (which reached in 2019 the astronomical speed of 490 km/h on the circuit),

or even the exceptional « *black car* » manufactured in a single copy for the 110th anniversary of the brand. Modern reinterpretation of the Type 57 SC Atlantic (considered the most precious automobile in the world), it was sold for 11 million euros duty free to a mysterious owner. Love has no price...

Anthony Humbertclaude

Bugatti official website

www.bugatti.com

*Ettore Bugatti married Barbara Maria Giuseppina Mascherpa in 1907. They have two daughters, L'Ébé in 1903 and Lidia in 1907 and two sons, Jean in 1909, and Roland in 1922. Barbara died in 1944 and Ettore Bugatti remarried in 1946 with Genevieve Marguerite Delcuze. From this marriage are born a daughter, Therese, and a son, Michel (Source: Press release of the «Incomparable Bugatti» exhibition held from June 19 to November 3, 2019 at the Cité de l'Automobile).

“Je vois la Vie en Vosges Terroir”

DEUX MARQUES FORTES VIENNENT DE S'ALLIER POUR ÊTRE PLUS VISIBLES SUR LE TERRITOIRE VOSGIEN AVEC DES VALEURS PARTAGÉES : CELLES DU SAVOIR-FAIRE, CELUI D'ENTREPRISES DE RENOM ET D'UNE AGRICULTURE DU TERROIR DE PLUS EN PLUS APPRÉCIÉE.





“ Le terroir vosgien est d’une grande diversité souvent méconnue. Je souhaite valoriser les hommes et les femmes qui en font sa richesse au quotidien...”

Joseph Viola



Pour cette année 2020, le rapprochement des marques du Conseil départemental et de la Chambre d’Agriculture des Vosges est mis à l’honneur. Il met en avant une nouvelle identité « *Je vois la Vie en Vosges-Terroir* ». Un nouveau label enorgueilli d’un parrain d’exception : le chef Joseph Viola. Natif de Cornimont, ce Meilleur Ouvrier de France a fondé trois bouchons gastronomiques à Lyon, où il est à la tête des épicerie-comptoirs Daniel et Denise. Il a accepté avec une grande fierté de soutenir la marque « *Je Vois la Vie en Vosges Terroir* ». Et ses valeurs ; « *Le terroir vosgien est d’une grande diversité souvent méconnue. Je souhaite valoriser les hommes et les*

femmes qui en font sa richesse au quotidien - que ce soit dans le maraîchage, la pisciculture ou l’élevage. » Et de conclure : « *Je suis fier de contribuer à une action collective qui a du sens : elle vise à promouvoir le terroir et l’artisanat de ma région d’origine* » !

Le parrain Joseph Viola bénit les premiers pas d’un nouveau-né prometteur. Avec lui, le savoir-faire est à l’honneur !

Le tourisme occupe une place importante. La rentabilité du slogan « Je Vois La Vie en Vosges » à la télévision est largement assurée !

>>>

LA VIE EN
VOSGES

×



Clairefontaine



NOUVEAU
**LE PAPIER
VOSGIEN**

La marque La Vie en Vosges s'associe à Clairefontaine pour présenter une collection de papeterie portant l'excellence des savoir-faire des Vosges, 1^{er} département papetier français dans lequel Clairefontaine fabrique ses papiers d'exception depuis des décennies.



RETROUVEZ LA COLLECTION SUR : [BOUTIQUE.JEVOISLAVIEENVOSGES.COM](https://boutique.jevoislavieenvosges.com)

**JE VOIS
LA VIE EN
VOSGES**



François Vannson, pilier de l'union des talents des Vosges

« *Je Vois la Vie en Vosges, c'est la tête d'affiche, Vosges Terroir, ce sont les racines de notre département des Vosges* » Le président du Conseil Départemental et celui de la Chambre d'Agriculture tirent dans le même sens, celui de l'attractivité du territoire.

« *On y pensait depuis un certain temps : imaginer la promotion des Vosges, s'associer à Vosges Terroir, qui est l'organe qui assure la mise en avant des produits de qualité en terre vosgienne* ». L'idée germe depuis longtemps dans l'esprit de François Vannson : faire valoir les produits du terroir vosgien, et en même temps les hommes et les femmes qui sont derrière la réalisation de ces produits de plus en plus recherchés. « *Ce sont des personnes remarquables, attachées à leur terre, à leur terroir* », souligne le Président, qui se réjouit de la reconnaissance de plus en plus marquée à leur endroit : les clients portent de plus en plus leur choix sur des produits proposés par des producteurs voisins de chez eux, qui leur offrent toutes garanties de qualité. « *J'ai poussé cette initiative dès le départ, se*

souvent-il. La marque territoriale « je vois la vie Vosges » marchait bien. J'ai demandé aux partenaires qui les utilisaient une pléiade d'initiatives qui ont été suivies. Ce rapprochement entre la fine fleur du savoir-faire industriel et artisanal vosgien et le meilleur des spécialités du terroir s'est très bien passé. « Il a été très bien ressenti, perçu comme une promotion ! »

Un mariage réussi, en quelque sorte : « *Nous partageons les atouts de notre département avec un public en quête de gourmandise !* »

Jérôme Mathieu : « unir territoire et savoir-faire »

En créant la marque « *Je Vois la Vie en Vosges Terroir* », les producteurs vosgiens vont faire connaître davantage la qualité de leurs produits. Pas de doute : l'association avec la marque « *Je Vois la Vie en Vosges* » est un tremplin « *gagnant-gagnant* » !

Travailler en équipe. Jérôme Mathieu adore. Depuis 1987, la marque Vosges Terroir s'était taillée une réputation - celle de proposer une palette de produits du cru unis par l'excellence.

En mutualisant en 2020 leur savoir-faire avec celui de « *Je Vois la Vie en Vosges* », les producteurs du département bénéficient d'une notoriété nouvelle : « *L'association des marques nous permet de démultiplier nos moyens, d'être plus visibles en profitant de la communication de « Je Vois la Vie en Vosges »*, explique Jérôme Mathieu. Le rapprochement a été officialisé lors du salon de l'agriculture à Paris : « *Il scelle une lisibilité autour du mot Vosges* », constate le président de la Chambre d'Agriculture, qui est aussi conseiller départemental des Vosges et adjoint au maire de la Bresse. Une union qui tombe à pic au moment où il faut plus que jamais se serrer les coudes dans un contexte difficile. Une période où les consommateurs redécouvrent les vertus de producteurs locaux qui leur offrent qualité, disponibilité et proximité : « *à nous de tirer dans le même sens : on a plein d'atouts dans les poches !* »



“Je vois la vie en Vosges Terroir”

TWO STRONG BRANDS HAVE JUST JOINED FORCES TO BE MORE VISIBLE ON THE VOSGES TERRITORY WITH SHARED VALUES: THE KNOW-HOW OF RENOWNED COMPANIES AND AN INCREASINGLY POPULAR LOCAL AGRICULTURE.

For 2020, the brands merger of the Departmental Council and the Chamber of Agriculture of the Vosges is being recognised. It creates a new identity : « *Je Vois la Vie en Vosges Terroir* » (« *I see Life as Vosges Terroir* »). A new label which takes proud in having an exceptional sponsor: chef Joseph Viola. Native of Cornimont, this « *French craftsman of the year* » founded three gastronomic restaurants in Lyon, where he is in charge of Daniel & Denise restaurants and grocery stores. He accepted with great pride to support the brand « *Je Vois la Vie en Vosges Terroir* » and its values. « *The Vosges terroir is of great diversity, often unrecognised. I wish to value the men and women who give it its wealth on a daily basis, whether it is in market gardening, fish farming or breeding.* » And he concludes by saying: « *I am proud to contribute to a collective action that makes sense: it aims to promote the terroir and crafts of my region of origin* »! The sponsor Joseph Viola blesses the first steps of a promising newborn brand. With him, local know-how is in the spotlight!

Tourism occupies an important place. The profitability of the slogan « *Je vois la vie en Vosges* » on television is largely guaranteed!

François Vannson, pillar of the Vosges union of talents

« *Je Vois la Vie en Vosges is the headliner, and « Vosges Terroir » that of the attractiveness of the territory* ». The chairman of the Departmental

Council and the one of the Chamber of Agriculture draw in the same direction: the development of the department.

« *We had been thinking about it for quite some time. To imagine the promotion of the Vosges, join forces with Vosges Terroir, which is the body that promotes quality products in the Vosges region.* »

The idea took shape for a long time in François Vannson's mind: how to promote the Vosges region products, and at the same time men and women who are behind the production of these increasingly popular products? « *They are remarkable people, attached to their land, to their local products* », underlines the President, who is delighted with the increasingly significant recognition towards them. The customers carry more and more their choice on products offered by producers neighbouring them, who offer them all guarantees of quality. « *I pushed this initiative from the start,* » he recalls. The territorial brand « *Je Vois la Vie en Vosges* » worked well, which is why I asked the partners who used it for a lot of initiatives that have been followed. We anticipated the promotion of all the local production of our products. This merger between the finest of industrial and artisanal know-how in the Vosges and the best of local specialties went very well. « *It was very well felt, perceived as a promotion!* »

A successful marriage, in a way: « *We share the strengths of our department with a public in looking for beauty!* »

Jérôme Mathieu: «uniting territory and know-how»

By creating the « *Je Vois la Vie en Vosges Terroir* » brand, Vosges farmers will make the quality of their products better known. No doubt: the association with « *Je Vois la Vie en Vosges* » brand is a «win-win» springboard! »

Jérôme Mathieu loves teamwork. Since 1987, the Vosges Terroir brand has had a reputation that of offering a range of local products united by excellence. By pooling their know-how in 2020 with that of « *Je Vois la Vie en Vosges* », the producers of the department benefit from a new notoriety. « *The association of brands allows us to multiply our means, to be more visible in taking advantage of the communication from « Je Vois la Vie en Vosges* », explains Jérôme Mathieu. The merger was formalised at the agricultural show in Paris. « *It seals legibility around the word Vosges* », says the president of the Chamber of Agriculture, who is also a departmental adviser of the Vosges and assistant to the mayor of La Bresse. A union that comes at a time when it is more necessary than ever to stick together in a difficult context. A period when consumers rediscover the virtues of local producers who offer them quality, availability and proximity. « *It is up to us to pull in the same direction: we have plenty of assets in our pockets!* »

Le Bagatelle

ÉPINAL



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.

Maitre 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.

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

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

Claire, C'est le cuir qu'elle préfère !

CRÉATRICE DE MODE À BASSE-SUR-LE-RUPT. C'EST COMME UNE ÉTOILE DANS LE CUIR. CLAIRE CHOFFEL PROMÈNE UNE CEINTURE QUI ENROBE SA BEAUTÉ. ELLE FAIT PENSER AU SERPENT QUI DANSE DU POÈTE, QUI DIFFUSE UNE ÉLÉGANCE SENSUELLE, UN CHARME PRÉCIEUX.



Claire parle d'une manière aussi fluide que ses mains modèlent la matière. Rien n'est improvisé dans le savoir-faire séculaire qu'elle ressuscite. La flottille de ses vieux outils, sauvés d'un naufrage à Toulon, impose sa loi, celle de la patience et de l'habileté des artisans. La maroquinerie de naguère, ce n'est pas un luxe, mais un art du quotidien.

Aujourd'hui et depuis plus de dix ans, la créatrice de mode toise la difficulté, réinvente un art et une joie de vivre en toute liberté. Ils ne sont pas dupes, les visiteurs qui admirent son inspiration, le souffle des couleurs qui s'embrassent et embrassent un soupçon de ciel.

Cuir et cravates aux jambes

C'est la faute aux nuages qui lui font un clin d'oeil, entre deux pans de montagne. La forêt grise le regard dès le pied du chalet. Un refuge

providentiel pour lequel Claire a eu le coup de foudre, il y a 17 ans, à Basse-sur-le-Rupt. Elle l'a adopté, et il l'a envoûtée. Elle l'a parfumé de l'arôme du cuir, fidèle à la mémoire, et il lui a répondu par des jets de lumière, une sorte d'espace complice : « *Je ne m'appelle pas Claire pour rien, la lumière et la couleur me sont vitales !* », lâche-t-elle. L'esprit de la montagne, le charme de l'atelier, l'inspirent : « *Mon enfant, c'est ma boîte* », souffle-t-elle à propos de l'entreprise qui l'épanouit jour après jour. Et voici que naissent des ceintures qui délivrent, des guêtres ligotées de cravates et de cuir, des porte-monnaie rustiques et précieux, des sacs à main goguenards, bourrés d'imagination, et des boucles d'oreille qui vantent son talent. Voici ressuscitée l'artiste de demain, riche de fantaisie créative.

“ Je ne m'appelle pas Claire pour rien, la lumière et la couleur me sont vitales !”



COLIN

Architecte dplg

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

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



NOUVELLE JEEP WRANGLER NIGHT EAGLE
UNE ICÔNE À LA POINTE
FINITION EXCLUSIVE GLOSS BLACK - SYSTÈME MULTIMÉDIA UCONNECT 8,4"
AVEC APPLE CARPLAY™ ET ANDROID AUTO™ - FEUX FULL LED

Jeep
THERE'S ONLY ONE

Consommations mixtes (l/100 km) et émissions de CO₂ (g/km) en cycle WLTP de la gamme Wrangler : 11,7 - 9,1 et 260 - 242. There's only one = Seule Jeep, est unique.

PRESTIGE AUTOMOBILES

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





Nature et théâtre

Dans une autre vie, Claire a été opticienne à Remiremont, sa ville natale. Un métier de précision qui lui a beaucoup appris. Elle en cultive toujours les fruits. En 2003, elle achète son chalet. Le théâtre dans les troupes locales lui offre un épanouissement, une sorte de thérapie. Depuis sa terrasse, elle suit le rythme des saisons et les nuances de couleurs. Elle répond à l'appel de la liberté et oscille entre deux mondes, celui du calme de la nature pour créer, et celui de la ville bouillonnante pour s'imprégner des tendances : « *J'aime les beaux hôtels, les expositions* », confie-t-elle. Son art mariera matériaux naturels et esprit artistique, authenticité et invention.

La deuxième vie de l'artisanat

Francis Cuny l'initie à la sculpture, lui suggère la maroquinerie, et elle se lance. Elle se met à peindre, mâte l'huile, le cuir et le tissu, tout

en se laissant bercer à son rythme. L'artisanat, c'est la technique, mais aussi l'humain. Claire partage ses passions avec des gens qui passent ou qu'elle frôle sur les marchés à bord de son Showroom-mobile. Souvent, les étrangers se montrent sensibles à son travail : les Allemands, les Belges, veulent tâter les ficelles de l'artisanat, comme ils restent attachés aux échoppes et boutiques de leur centre-ville. « *A Paris, on privilégie les marques ; Outre-Rhin on cultive la tradition, mais on s'intéresse aussi au savoir-faire revisité* », observe la créatrice de mode.

Le souvenir du cuir

Et les voici, les manchettes de cuir dentelées qui évoquent le tatouage, les gilets d'homme, les cravates détournées pour des femmes éprises de liberté, les cols-cravates personnalisés qui ajoutent une note de piquant, et les guêtres luxueuses et légères, d'une élégance remarquable ! Les voici revitalisés par

Claire. Elles sont si douillettes, chatoyantes et enchanteresses ! Et ces chaussures vivantes, ces créations originales réincarnées pour une deuxième vie ! Leur aura de cuir réveille l'enfance. Allez chez Claire, vous ne serez pas déçus. Vous ferez un voyage dans le temps. Le temps retrouvé.

Jean-Paul Vannson

Claire Choffel
Bottière-maroquinière
Métier D'ART GRAND-EST
KLAIR with a K
Atelier de Créateur
94 Impasse des Fougères
88120 Basse-sur-le-Rupt
06 62 58 09 21

www.klairwithak.eu

Claire, fashion designer in Basse-sur-le-Rupt She likes it leather

IT'S LIKE A STAR MADE OF LEATHER. CLAIRE CHOFFEL WEARS A BELT THAT ENVELOPS HER BEAUTY. IT IS REMINISCENT OF THE POET'S DANCING SNAKE, WHO DIFFUSES A SENSUAL ELEGANCE, A PRECIOUS CHARM.

Claire speaks as fluently as her hands shape the material. Nothing is improvised in the age-old know-how that she is reviving. The flotilla of its old tools, saved from a shipwreck in Toulon, imposed its law, that of craftsmen's patience and skill. Leather goods used to be not a luxury, but an everyday art.

Today and for more than ten years, the fashion designer has been measuring the difficulty, reinventing an art and the joy of living in complete freedom. Visitors who admire her inspiration are not fooled, the breath of colours that embrace and ignite a hint of sky.

Leather and neckties

It is the clouds' fault for winking at her, between two sides of the mountain. The grey forest looks at the foot of the chalet. A providential refuge which was love at first sight for Claire, 17 years ago in Basse-sur-le-Rupt. She adopted it, and it bewitched her. She perfumed it with the aroma of leather, true to memory, and it replied with rays of light, a sort of complicit space: «My name is not Claire for nothing, light and colour are vital to me!», she says. The

mountains' spirit, the charm of the workshop, inspire her: «My child is my company», she breathes about the company that flourishes day after day. And here are belts setting free, gaiters tied up with ties and leather, rustic and precious purses, handbags with lots of imagination, and earrings that praising her talent. Here resuscitated the artist of tomorrow, rich in creative fantasy.

Nature and theatre

In another life, Claire was an optician in Remiremont, her hometown. A precise craft that taught her a lot, and that is still paying off. In 2003, she bought her chalet. Acting in the local drama clubs gives her fulfilment, it is a kind of therapy. From her terrace, she follows the rhythm of the seasons and the nuances of colours. She responds to the call of freedom and oscillates between two worlds: the calm of nature to create and the bubbling city to impregnate new trends. «I like beautiful hotels, exhibitions», she says. His art will combine natural materials and artistic spirit, authenticity and invention.



The second life of crafts

Francis Cuny introduced her to sculpture, suggests leather goods to her, and she went for it. She began to paint, mastered oil, leather and fabric, while letting herself be rocked at her own pace. Craft require technique, but also people. Claire shares her passions with people who pass by or whom she brushes on the markets aboard her Showroom-mobile. Often, foreigners are sensitive to his work: the Germans, the Belgians, they want to feel the strings of craft, as they remain attached to the stalls and shops of their city centre. «In Paris, we favour brands; Across the Rhine, we cultivate tradition, but we are also interested in revisited know-how» observes the fashion designer.

Jean-Paul Vannson

Bains de
Montagne



Spas - Saunas
Tonneaux



AGENCEMENT - VENTE - INSTALLATION

route de Colmar à Konrupt-Longemer

bdm88@orange.fr - Coralie : 06 11 67 73 66 - Greg : 06 79 80 46 34



SPÉCIALISTE RÉNOVATION DE CHALET
intérieur / extérieur

Devis gratuit sur demande au 06 79 80 46 34

Safran des Vosges :

Richard, le chercheur d'or rouge

RICHARD THIÉRY EST UN EXPLORATEUR DE LA PLANÈTE DU SAFRAN. SEUL LE MEILLEUR L'INTÉRESSE. IL CULTIVE À PLOMBIÈRES LA PLANTE LA PLUS PRÉCIEUSE AU MONDE AVEC UN RESPECT UNIQUE : NULLE VIOLENCE À LA TERRE, SÉCHAGE À TEMPÉRATURE AMBIANTE. UNE EXIGENCE RIGOUREUSE, SALUÉE PAR LES PLUS GRANDS CHEFS DE LA GASTRONOMIE. RENCONTRE.



Un défi. Un bonheur, une satisfaction de faire l'un des meilleurs safrans de France. A quel prix ? Celui de donner le maximum de soi-même, avec une volonté de fer, un amour tenace de son métier. Dans un coin retiré du Val- d'Ajol, Richard Thiéry mitonne de nouvelles recettes à partir du safran. Ce trésor de saveur, il en partage volontiers les pépites sur de multiples supports. Le voici qui vous glisse un miel safrané pour accompagner votre café, avec ses gâteaux sublimes de parfum subtil. Il vous remet des meringues au cœur moelleux qui suggère l'impalpable. Il vous sort une boîte à merveilles, et vous fait humer le butin d'une saison de travail acharné.

Le palais des grands chefs

Comment définir le fumet de cet or rouge ? Justement, cette odeur est indéfinissable. Elle est unique de complexité. Elle est magique et magnifique. Je pencherais pour une fragrance de cuir, une humeur de fruit exotique. Impossible de ne pas fourrer son nez à plusieurs reprises dans ce tombeau de fleurs. Ici meurent les tentations de la vulgarité, tout est finesse et raffinement. Les plus grands chefs ne s'y sont pas trompés. Ils plébiscitent ces pistils séchés à merveille. Des délices du palais.

Une légende ancestrale

Voici ce que la nature peut produire, quand on la travaille avec respect. Quand on travaille si dur, si longtemps, si patiemment. Quand on se remet en cause, qu'on affûte sans cesse son art, celui de tirer le meilleur de la plante. Une plante qui fait tourner la tête depuis des siècles. Les hommes s'y sont pressés dès le Moyen-Âge. Au XI^e siècle, les croisés ont rapatrié cet or du Maroc.

>>>



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





Du Graal au Val-d'Ajol

Il faut un monde pour récolter le précieux safran. Pour le cueillir, lui et ses pistils, si légers, si lourds d'enjeu. Difficile de vivre d'un trésor si fragile. Si délicat. Si merveilleux. Richard Thiéry est payé par sa passion. Allez goûter son Graal chez lui ou dans les salons, et les marchés des Vosges. Cet homme cultivé vous apaise, vous convie à une sagesse tranquille. Allez au Girmont-Val-d'Ajol, à La Schlucht, à Gérardmer et Epinal, partout il vous accueillera avec des fleurs. Des fleurs qui vous enchantent, vous transporteront dans le lointain bonheur d'ici.

Une riche palette de produits

Richard vend exclusivement en vente directe la palette de ses produits au safran. Le best-seller, c'est la fleur de sel safranée, plébiscitée par des clients séduits par sa beauté. « *Enrichis de safran, je vends des sablés, du miel et des confitures de mirabelle, framboise et orange maison* », dit-il. Avec la collaboration d'artisans, je propose des meringues de Sylvie Poulain du Val-d'Ajol et de Régis Barlier, qui m'a épaulé en rognant deux mètres de son linéaire au marché. Je propose des pâtes de l'atelier de Thiéfosse, de la bière safranée de Liverdun, de l'eau-de-vie de mirabelle de la maison Riond à Saint-Baslemont, des escargots de Romont, du jus de pomme, de tomate et de rhubarbe « *le safran se marie harmonieusement avec les fruits acidulés* », précise le gourmet formé à bonne école par son père cuisinier ! L'eau-

de-vie du Payoux (« *petit paysan* »), nom du domaine de Richard Thiéry, est présentée dans une élégante bouteille.

Historique

La plante est souvent reconnue originaire de la montagne de l'Atlas en Afrique du Nord, d'où les Croisés l'ont rapportée en France. Au Moyen-Âge, on la servait avec le poisson et la volaille faisandée.

Dates de culture et mode de récolte

Le safran sauvage n'existe pas, il faut le cultiver. La plantation a lieu en été, la récolte en automne. Un entretien laborieux est nécessaire : sinon les herbes étouffent les fleurs, même si la plante résiste. Seule la cueillette à la main est possible. Il faut donc mobiliser une main-d'œuvre nombreuse pour cueillir les fleurs comme pour les éplucher (émondage). Richard est l'un des deux seuls Français à ne pas désherber la prairie, privilégiant une tonte mensuelle pour préserver insectes, bactéries, structure et santé du sol.

Arômes

Le safran revêt un arôme de cuir. On lui prête volontiers une fragrance de réglisse, miel, sucre chaud style barbe à papa, et de foin fleuri, quand il est jeune. Il s'affine avec le temps.

Vertus

Les bienfaits du safran sont légendaires. Il favorise la digestion, combat les inflammations, la dépression, l'anxiété...

Jean-Paul Vannson

3 : le nombre de pistils par fleur.

5 : le nombre de marchés du terroir où Richard Thiéry vendra ses produits en 2020.

10 : en pourcentage, la concentration d'arôme du safran par rapport au curcuma auquel il est parfois comparé.

30 : le nombre de salons où Richard présente ses produits.

90 tonnes : c'est le poids du safran produit annuellement par l'Iran. 300 kilos pour la France.

2 000 à 12 000 : fleurs à récolter à la main chaque matin par les cueilleurs.

30 000 : le nombre de bulbes plantés dès 2010 par Richard Thiéry.

40 000 : en euros, le prix d'un kilo de safran.

200 000 : le nombre de fleurs pour faire un kilo de safran séché.

Les Energies Renouvelables

EOLIEN / HYDRAULIQUE / PHOTOVOLTAIQUE

Groupement de sociétés hydroélectriques et éoliennes à Xonrupt-Longemer

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

Production annuelle : 150 millions de Kilowattheures

Energie verte.



SNC /
SAINT-LAURENT ENERGIE

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

Saffron of the Vosges: Richard, the red gold digger

RICHARD THIÉRY IS AN EXPLORER OF SAFFRON PLANET. ONLY THE BEST INTERESTS HIM. HE CULTIVATES IN PLOMBIÈRES THE MOST PRECIOUS PLANT IN THE WORLD WITH A UNIQUE RESPECT: NO HARM DONE TO THE EARTH, DRYING AT AMBIENT TEMPERATURE. A RIGOROUS REQUIREMENT GREETED BY THE GREATEST CHEFS OF GASTRONOMY.



A challenge. A happiness, a satisfaction to make one of the best saffron in France. At what price though? That of giving the maximum of yourself, with an iron will, a tenacious love of your profession. In a secluded corner of Val-d'Ajol, Richard Thiéry concocts new recipes from saffron. He gladly shares the nuggets of this treasure of flavour on multiple supports. He offers a saffron honey to accompany your coffee, and cakes sublimated with a subtle fragrance. He gives you meringues with a soft heart that suggests the intangible. He takes out a box of wonders, and makes you smell the spoils of a season of hard work.

The palate of the great chefs

How to define the aroma of this red gold? Precisely, this smell is indefinable. It is unique in complexity. It is magical and beautiful. I would lean towards a fragrance of leather, a mood of exotic fruit. Impossible not to stick your nose several times in this tomb of flowers. Here die the temptations of vulgarity, everything is finesse and refinement. The greatest chefs were not mistaken. They love these wonderfully dried pistils. Delicacies for the palate.

An ancestral legend

Here is what nature can produce, when we work it with respect. When you work so hard, so long, so patiently. When you question yourself, that you constantly sharpen your art, that of making the most of the plant. A plant that has been turning heads for centuries. Men have hurried for it since the Middle Ages. During the 11th century, the crusaders repatriated this gold from Morocco.

An authentic saffron

For ages, saffron has been cultivated with care, suitable for all sauces, for taste, but also flavour and health. Because it is full of virtues, this devil elixir! Over the centuries, the reputation of saffron has steadily grown. Iran produces it in very high doses, sometimes to the detriment of quality. Spain imitates it in its stride. This is the challenge that Richard Thiéry took up in his fields of Plombières: to make the safest possible saffron. A producer from Creuse set him up, an Alsatian trained him, and then he started. Intrepid, courageous, groping, experimenting, multiplying efforts and research, federating friends around him, and around his passion.

From Holy Grail to Val-d'Ajol

It takes a world to harvest the precious saffron. To pick it and its pistils, so light but so heavy at stake. Difficult to live from such a fragile treasure. So delicate. So wonderful. Richard Thiéry is paid for by his passion. Go and taste its Grail at home or in salons, and the Vosges markets. This cultivated man soothes you, invites you to quiet wisdom. Go to Girmont-Val d'Ajol, the Schlucht, Gérardmer and Epinal, he will welcome you everywhere with flowers. Flowers that will enchant you, will transport you to the distant happiness that is here.

A rich palette of products

Richard sells exclusively in direct sales the palette of his saffron products. The best seller is the saffron salt flower, acclaimed by customers seduced by its beauty. «Enriched with saffron, I sell shortbread, honey and homemade Mirabelle plum, raspberry and orange jams,» he says. With the collaboration of artisans, I offer meringues from Sylvie Poulain in

Val-d'Ajol and Régis Barlier, who supported me by cutting two meters of his shelf at the market. I offer pasta from the Thiéfosse workshop, saffron beer from Liverdun, Mirabelle brandy from Maison Riondé in Saint-Baslemon, Romont snails, apple, tomato and rhubarb juices. Saffron harmoniously blends with tangy fruit, specifies the gourmet trained in a good school by his father who was a chef! The Payoux brandy (meaning «little peasant»), the name of Richard Thiéry's estate, is presented in an elegant bottle.

Background history

The plant is often recognised as originating from the Atlas Mountains in North Africa, from where the Crusaders brought it back to France. In the Middle Ages, it was served with fish and hung poultry.

Crop dates and harvest method

Wild saffron does not exist, it must be cultivated. Planting takes place in summer, harvesting in autumn. Laborious maintenance is necessary, otherwise the grasses will suffocate the flowers, even if the plant resists. Only hand picking is possible. It is therefore necessary to mobilise a large workforce to pick the flowers as well as to peel them (pruning). Richard is one of only two French people not to weed the meadow, favouring a monthly mowing to preserve insects, bacteria, structure and soil health.

Aromas

Saffron has a leather aroma. We willingly give it a fragrance of liquorice, honey, hot sugar, cotton candy style, and flowery hay, when it is young. It is refined over time.



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



Partez à la découverte
des savoir-faire vosgiens,
suivez une visite guidée,

Parcourez les sentiers
de randonnée ou de VTT,

Profitez de la douceur
des voies vertes.

La fraîcheur d'un lac « sauvage »,
La majesté d'une architecture rare,
La liberté des grands espaces



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

Etarcos

Le défi Atlantique



LE VOSGIEN, STÉPHANE BROGNIART, 43 ANS, A RELEVÉ AVEC BRIO SON DÉFI DE TRAVERSER L'ATLANTIQUE À LA RAME. PARTI À LA SAINT-VALENTIN DEPUIS LES CANARIES, IL ATTEINT LA MARTINIQUE APRÈS 71 JOURS ET 5000 KILOMÈTRES SUR SON BATEAU EN TOTALE AUTONOMIE. SON CREDO : RENDRE L'IMPOSSIBLE POSSIBLE, SORTIR DE SA ZONE DE CONFORT, ÊTRE CHAMPION DU MONDE DANS SON MONDE. IL A PASSÉ SON CONFINEMENT SUR 7,5 MÈTRES DE LONG ET 1,6 DE LARGE. SA JOURNÉE EST RYTHMÉE PAR SES 2 RAMES (PAS DE MOTEUR, NI DE VOILE) PEU DE SOMMEIL ET DE BEAUCOUP DE COURAGE.



Hohneck Magazine : Quelle était ta journée type ?

Stéphane Brogniart « *Ma journée commence à 2h30 du matin pour profiter de la fraîcheur de la nuit. Mon premier réflexe est d'analyser l'état de la mer pour ensuite informer le routeur et lui donner mon cap pour la journée. Il faut 2-3 heures pour régler le bateau en fonction des conditions météo. Je rame environ 13 heures par jour avec 2 pauses de 20 minutes (5 minutes pour manger et 15 minutes de sieste). Je dois avaler 5000 calories par jour en 2 repas principaux. La journée se termine par la communication avec la terre et les soins quotidiens.* »

HM : Quels ont été tes meilleurs moments ?

SB : « *Regarder le ciel étoilé en pleine mer, rencontrer des bancs de dauphins, observer un espadon et se délecter des levers et couchers de soleil. Puis, à une semaine de l'arrivée, croiser le bateau Energy Observer fût un immense bonheur. On a le sentiment d'être un privilégié. À 24 heures de l'arrivée, apercevoir les lueurs de la terre a été un des meilleurs moments.* »

HM : Qu'est ce qui a été le plus difficile ?

SB : « *De me prendre des coups et d'être à l'étroit, j'ai eu aussi la frustration de ne pas avancer à cause de la mauvaise météo du début. Je voulais foncer et battre le record de 35 jours mais c'était une grosse erreur. Les 4 premiers jours, j'ai même eu peur de mourir car la mer était très agitée mais je dois tout au bateau qui a été*



formidable. J'ai eu peur aussi de ne pas avoir assez de nourriture car la traversée a été plus longue que prévu. En revanche, je n'ai pas souffert de la solitude car j'étais très occupé.»

À travers cette aventure incroyable, il a le sentiment d'avoir totalement démonté la maison « Stéphane Brogniart » pierre par pierre pour la reconstruire en mieux avec les mêmes pierres. Retrouver aujourd'hui une vie simple avec les siens dans ses Vosges natales est ce qui est le plus important et qui prend à ses yeux une autre dimension après avoir rendu l'impossible possible.

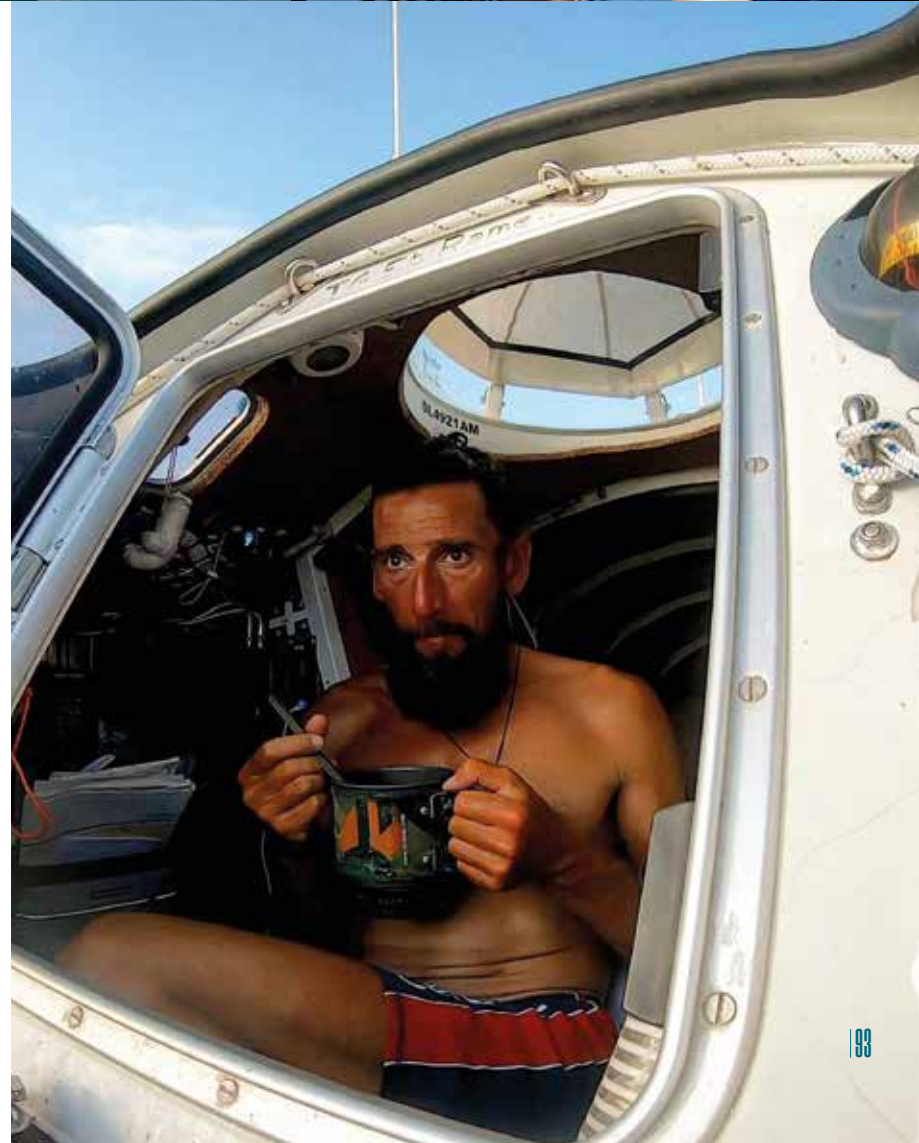
Maintenant, il se consacre à l'écriture de son livre pour une édition en 2021. Puis, son projet de la traversée du Pacifique en équipage est reporté à 2023-2024 afin de bien préparer son périple d'île en île à la rencontre de ses habitants victimes de la montée des eaux. De quoi vivre encore de belles aventures en compagnie de Stéphane !

Lorraine Roussat

Parrainé par Morel Expertises, 88 000 Épinal

www.etcos-adventures.com

www.instagram.com/stephanebrogniart/



Etarcos Atlantic challenge



THE VOSGES NATIVE STÉPHANE BROGNIART, 43, TOOK UP HIS CHALLENGE OF CROSSING THE ATLANTIC WITH FLYING COLOURS. HE LEFT ON VALENTINE'S DAY FROM THE CANARIES AND REACHED MARTINIQUE AFTER 71 DAYS AND 5000 KILOMETRES ON HIS BOAT IN COMPLETE AUTONOMY. HIS CREDO: MAKING THE IMPOSSIBLE POSSIBLE, GETTING OUT OF HIS COMFORT ZONE, BEING WORLD CHAMPION IN HIS WORLD. IT SPENT ITS LOCKDOWN ON 7.5 METERS LONG AND 1.6 METERS WIDE. HIS DAY IS PUNCTUATED BY HIS 2 OARS (NO ENGINE, NO SAIL), LITTLE SLEEP AND A LOT OF COURAGE.

Hohneck Magazine: What was your typical day?

Stéphane Brogniart: « My day starts at 2:30 am to enjoy the freshness of the night. My first reflex is to analyse the state of the sea and then inform the router and give it my course for the day. It takes 2-3 hours to adjust the boat depending on weather conditions. I row about 13 hours a day with 2 breaks of 20 minutes (5 minutes for eating and 15 minutes for a nap). I have to swallow 5000 calories a day in 2 main meals. The day ends with communication with the land and daily care. »

HM: What were your best moments?

SB: « Look at the starry sky in the open sea, meet dolphins, observe a swordfish and enjoy sunrises and sunsets. Then, a week before the arrival, crossing the Energy Observer boat was a great pleasure. It feels like being a privileged person. 24 hours before arrival seeing the gleams of the earth was one of the best moments. »

HM: What was the most difficult?

SB: « Getting knocked and being cramped, I also had the frustration of not moving forward because of the bad weather at the start. I wanted to go for it

and break the 35-day record, but it was a big mistake. The first 4 days, I was even afraid of dying because the sea was very rough, but I owe everything to the boat which was great. I was also afraid of not having enough food because the crossing was longer than expected. However, I didn't suffer from loneliness because I was very busy. »

Through this incredible adventure, he feels like he has completely dismantled the « Stéphane Brogniart » house stone by stone to rebuild it better with the same stones. Finding a simple life today with his family in his native Vosges is what is most important, and which takes in his eyes another dimension after having made the impossible possible.

Now, he devotes himself to writing his book to be published in 2021. Then, his project of crossing the Pacific with a crew is postponed to 2023-2024 in order to properly prepare his journey from islands to islands to meet their inhabitants, victims of the rising waters. Enough to still have great adventures in the company of Stéphane!

Lorraine Roussat

www.etarcos-adventures.com

www.instagram.com/stephanebrogniart/

ceramiQ

VOUS PRÉSENTE
LA

COLLECTION

ÉTÉ 2020

UV PROTECTEUR

ALL SEASON
TECHNOLOGY

x x x x x x
x x x x x
x x x x x

LIBERTÉ DE MOUVEMENT
ET BIEN-ÊTRE

STABILITÉ
POSTURALE

GOLD
REFLECT LINE®

x
x
x x x
x x x
x x x
x x x

THERMORÉGULATION

DÉCOUVREZ
LE MASQ.
by ceramiQ



#AMAZINGFEELINGS

CERAMIQ-WEAR.COM

*“Actuellement, pour les Vosges,
l'état des populations résiduelles
est catastrophique. Voire désespéré”*



Le Grand Tétrás Vosgien, itinéraire d'une fin annoncée

La bible du Grand Tétrás

Encore une publication sur le tétras ? L'œuvre de Patrick Zabé, c'est bien plus que ça, c'est une somme, une bible, un hymne vibrant : « *Ce livre représente un travail de recherche et une quête personnelle d'une cinquantaine d'années, dans toutes les montagnes de notre pays et d'Europe du Nord* », résume d'emblée l'auteur. 511 pages, 473 photos dont 335 personnelles, des aquarelles et dessins de Zaja, sa femme : « *Cet ouvrage s'adresse à tous les passionnés de la nature, il reflète ma passion et l'amour de la forêt primaires et de ses derniers survivants* », martèle-t-il. « *Le grand coq de bruyère et tétras-lyre symbolisent, pour ma part, le mythe de la montagne sauvage encore invaincue par l'homme. Derniers représentants de ce qui nous reste des forêts primitives et des vallons perdus et inviolés* ».

D'où un cri de détresse, un avertissement, une alarme. Comme un prophète éclairé, Patrick Zabé met en garde. Il est des limites à ne pas franchir, des lois à ne pas piétiner « *Actuellement, pour les Vosges, l'état des populations résiduelles est catastrophique. Voire désespéré* » Ambassadeur d'un oiseau fascinant, agressé par le monde moderne, Patrick lutte pour sa survie : « *Son extinction signifierait la disparition de tout un environnement. A jamais.* »

Et pourtant la terre est si belle. Comme le chant de Patrick pour les forêts irrégulières, les mélanges d'essences, les sous-bois. Il rêve d'un habitat tranquille, propice aux places de chants, aux zones d'hivernage, de nidification, d'élevage des jeunes oiseaux. Sans dérangement ni clôtures.

Depuis plus d'un siècle, la population du tétras s'effondre dans l'ensemble du pays. Ce grand tétras, ce n'est pas un oiseau ordinaire, pas seulement à cause de sa grande taille, de sa morphologie un peu préhistorique, sa parade nuptiale si codifiée. C'est parce qu'il exerce une fascination, comme les grands carnivores, les rapaces, les grands mammifères qu'on a envie de défendre sa cause. Avec passion.

KARELIS

Chalets de montagne depuis 1995



KARELIS, 43 rue des Poncées 88200 Saint-Etienne-les-Remiremont
03 29 23 19 95 - karelis@wanadoo.fr

The Vosges Western capercaillie, itinerary of an announced end

The bible of the western capercaillie

Another publication on the capercaillie? The work of Patrick Zabé is much more than that. It is a sum, a bible, a vibrant hymn: *"This book represents research work and a personal quest of fifty years, in all the mountains of our country and of Northern Europe"*, immediately sums up the author. 511 pages, 473 photos including 335 photos, watercolours and drawings by Zaja, his wife: *"This book is for all nature lovers, it reflects my passion and love for the primary forest and its last survivors"*, he insists. "The big heather rooster and great capercaillie symbolise, in my opinion, the myth of the wild mountain still undefeated by man. Last representatives of what remains of the primitive forests and the lost and inviolate valleys".

Hence a cry of distress, a warning, an alarm. Like an enlightened prophet, Patrick Zabé warns. There are limits not to be crossed, laws not to be trampled. *"Currently, in the Vosges, the state of the residual populations is catastrophic, even desperate."* Ambassador of a fascinating bird, attacked by the modern world, Patrick fights for its survival: *"Its extinction would mean the forever disappearance of an entire environment"*

And yet the earth is so beautiful. Like Patrick's song for irregular forests, mix of essences, undergrowth. He dreams of a quiet habitat, suitable for song places, wintering areas, nesting, breeding young birds, without any disturbance or fencing.

For over a century, the capercaillie population has collapsed across the country. This capercaillie is not an ordinary bird, not only because of its large size, its somewhat prehistoric morphology, its courtship display if codified. But it is because he exercises such fascination, like large carnivores, raptors, large mammals that we want to defend his cause with passion.



Le Grand Tétrás

Escarlates caroncules et bec d'ivoire.
Ouvrage préfacé par Emmanuel Ménoni
et Christian Nappée.

Patrick Zabé

Chemin Le Val en Sol
200, Impasse le Jas du Rigau
83470 Saint Maximin La Sainte Baume
Tel : 06 49 43 18 12
e-mails :- pajazabe@free.fr
patrick.zabe.urogalle@gmail.com



Thierry Marx, un chef sur mesure

RÉPUTÉ POUR SES HAUTS FAITS CULINAIRES ET MÉDIATIQUES - NOTAMMENT COMME JURÉ « TOP CHEF » - ET AUX COMMANDES D'UNE DES PLUS CHICS TABLES DE PARIS, MAIS AUSSI DE LA BRASSERIE « 58 » DU 1^{ER} ÉTAGE DE LA TOUR EIFFEL, THIERRY MARX SE DÉMARQUE DE SES PAIRS PAR SES INITIATIVES HUMANISTES : INTERVENTION EN MILIEU CARCÉRAL, CUISINE DE RUE, ETC. À LA BRESSE, IL A PARRAINÉ ET SUPERVISÉ FIN 2019, VIA SON ASSOCIATION « CUISINE MODE D'EMPLOI(S) », UNE FORMATION À DESTINATION DES PERSONNES EN RÉINSERTION OU COUPÉES DU MONDE DU TRAVAIL. BIENVENUE DANS L'UNIVERS D'UN CHEF PAS COMME LES AUTRES.

Rue Saint-Honoré, à quelques pas de la place Vendôme et du Louvre, le Mandarin Oriental Paris incarne le mariage réussi entre l'élégance à la française et la tradition d'accueil asiatique. Au cœur du splendide établissement d'influence Art Déco aux 135 chambres dirigé par le Vosgien Philippe Lebœuf - originaire de Remiremont, l'homme fut élu Meilleur hôtelier du monde en 2018 -, une expérience gastronomique plurielle attend l'épicurien à la recherche de sensations. Elle est signée Thierry Marx.

Le fil rouge du destin

Formé au chevet de prestigieuses adresses - Le Taillevent rue Lamennais, Le Pavillon Ledoyen dans les jardins des Champs-Élysées - et du chef Joël Robuchon, Thierry Marx suit depuis 1988, et son premier « macaron » au Roc en Val à Montlouis-sur-Loire, un parcours constellé d'étoiles. Une au Cheval Blanc à Nîmes en 1991 (dirigé à l'époque par la chanteuse Régine), deux au Château Cordeillan-Bages à Pauillac en 1999, puis à nouveau deux en 2012 pour le restaurant Sur Mesure. En 2006, il est élu Cuisinier de l'année par le guide Gault & Millau, une distinction soulignant la créativité dont il fait preuve quant aux textures, au travail des températures, aux recherches sur les formes et les couleurs, mais aussi son art d'allier cuisine traditionnelle française et notes asiatiques. Des inspirations glanées au gré de voyages à Hong-Kong, en Thaïlande ou au Japon qui sont aussi le fil d'Ariane l'ayant conduit à partager son envie de « marier le beau avec le bon » au Mandarin Oriental Paris. Il y dirige trois restaurants - Sur Mesure, Camélia et L'Honoré - mais aussi le bar et le Cake Shop. Fleuron de l'expression culinaire du chef, Sur Mesure est un cocon feutré drapé de blanc et

percé d'un puits de lumière. On y déguste une cuisine « techno-émotionnelle » pensée en toute saisonnalité : Bœuf Wagyu de Miyazaki en trois façons / Salsifis à la flamme, poivre torréfié & fumé miso ; Pigeon rôti « Sakura Shirin yuko » / Arômes de sous-bois ; Risotto de soja aux huitres / Truffe noire, etc.

Paris « gagnée »

Pourtant les ors des établissements dont il a soit la renommée ne font pas oublier à Thierry Marx que le chemin l'ayant conduit à tutoyer les sommets de la gastronomie fut semé d'embûches. Peu enclin à user ses fonds de culotte sur les bancs des écoles du quartier de Ménilmontant qui l'a vu grandir, il chercha longtemps sa voie - il fut casque bleu au Liban mais aussi convoyeur de fonds, vigile ou maintenance - avant que son CAP Cuisine passé en candidat libre à l'école Belliard à Paris ne lui permette finalement de décrocher, « au bluff » confesse-t-il¹, une place de commis dans un restaurant parisien. « J'ai gonflé mon CV en annonçant que j'avais travaillé avec Bernard Loiseau alors que je l'avais seulement rencontré ! » Le début d'un parcours pour apprendre, comprendre, faire ses preuves et surtout bénéficier d'une nouvelle chance... avec la réussite à la clé. C'est cette faculté de rebondir que Thierry Marx place d'ailleurs au cœur de sa démarche lorsqu'il crée en 2012 l'association « Cuisine mode d'emploi(s) » afin de délivrer gratuitement aux personnes en rupture sociale une formation autour des métiers de la cuisine, de la boulangerie et du service. « Le passé des candidats ne nous intéresse pas » précise-t-il, « tout ce qui importe, c'est aucune absence ni retard durant la durée du cursus de 11 semaines ». Face au succès du dispositif - 450 demandes par an et par

centre -, ces apprentissages délivrés partout en France par des professionnels capés, et associant cours et périodes en entreprise, se sont multipliés. Ainsi La Bresse et sa Maison de la montagne, dans le cadre d'une session unique, figurent parmi les 14 « adresses » qui dispensent, ou ont dispensé, un savoir-faire débouchant sur un Certificat de Qualification Professionnelle reconnu par l'État², en l'occurrence pour la station vosgienne celui de commis de cuisine. Précisément le poste par lequel Thierry Marx a débuté sa carrière. Une bonne raison d'y croire !

Anthony Humbertclaude

Site officiel de Thierry Marx

www.thierrymarx.com

Association Cuisine mode d'emploi(s)

www.cuisinemodemploi.com

Mandarin Oriental, Paris
251 rue Saint-Honoré - 75001 Paris
Tél. +33 (0)1 70 98 78 88

www.mandarinoriental.fr

¹ Interview sur Europe 1 du 28 décembre 2016

² Le site de l'association indique que 90% des stagiaires qui ont suivi une formation ont trouvé un emploi.

créabois & spa

conception et réalisation



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

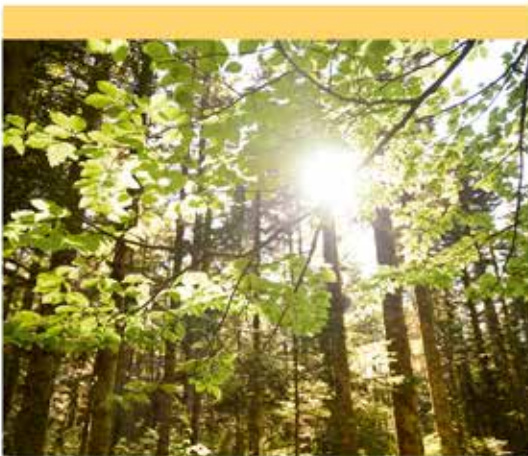


Showroom ouvert du lundi au samedi de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 / Uniquement sur RDV le mercredi .



« La marche comme moyen privilégié pour développer son bien-être. »

Albane - Accompagnatrice en montagne, spécialisée en Sylvothérapie.



Bien-être



Randonnée



Raquettes

Parrainé par J.M. Bulet

www.sortiesderoutes.fr

albane@sortiesderoutes.fr - 06 70 48 20 68



Thierry Marx, a tailor-made chef

RENOWNED FOR HIS CULINARY AND MEDIA ACHIEVEMENTS - NOTABLY AS JUDGE ON «TOP CHEF» (FRENCH CULINARY TV SHOW) - AND AT THE HELM OF ONE OF THE MOST ELEGANT RESTAURANT IN PARIS, BUT ALSO OF THE BRASSERIE CALLED «58» ON THE 1ST FLOOR OF THE EIFFEL TOWER, THIERRY MARX STANDS OUT FROM ITS PEERS THROUGH ITS HUMANIST INITIATIVES: INTERVENTION IN PRISON, STREET FOOD, ETC. AT LA BRESSE, HE SPONSORED AND SUPERVISED AT THE END OF 2019, THROUGH HIS ASSOCIATION « CUISINE MODE D'EMPLOI (S) », A TRAINING FOR THE DESTINATION PEOPLE IN REINTEGRATION OR DISCONTINUED FROM THE WORLD OF WORK. WELCOME TO THE UNIVERSE OF A CHEF LIKE NO OTHER.

Located on Saint-Honoré street, a few steps from Place Vendôme and the Louvre, the Mandarin Oriental Paris embodies the successful marriage between French elegance and the tradition of Asian hospitality. At the heart of the splendid Art Deco establishment with 135 rooms, managed by a Vosges native, Philippe Lebœuf - from Remiremont, the man was voted « World's Best Hotelier » in 2018 -, a plural gastronomic experience awaits the epicurean in search of sensations, signed by Thierry Marx.

The guiding thread of fate

Trained in the best places at Le Taillevent on Lamennais street, Le Pavillon Ledoyen in the Champs-Élysées gardens, and by chef Joël Robuchon, Thierry Marx has been following a path full of stars since 1988 with his first « *macaron* » for Roc en Val in Montlouis-sur-Loire. One for Cheval Blanc in Nîmes in 1991 (directed at the time by singer Régine), two for Château Cordeillan-Bages in Pauillac in 1999, then two again in 2012 for the restaurant Sur Mesure. In 2006, he was elected Chef of the Year by the Gault & Millau guide, a distinction highlighting the creativity he displayed in terms of textures, working with temperatures, researching shapes and colours, but also his way of combining traditional French cuisine with Asian notes. Inspirations gleaned from trips to Hong Kong, Thailand and Japan which are also the breadcrumb that led him to share his desire to « *marry beautiful with tasty* » at Mandarin Oriental Paris. He runs there three restaurants, Sur Mesure, Camélia

and L'Honoré, but the bar and the Cake Shop as well. The flagship of the chef's culinary expression, Sur Mesure is a cosy cocoon draped in white and pierced by skylight. You can taste a « *techno-emotional* » cuisine thought out in all seasons: Beef Wagyu from Miyazaki in three ways / Flamed salsify, roasted pepper & smoked miso ; Roasted pigeon « *Sakura Shirin Yuko* » / Undergrowth aromas or soy risotto with oysters / black truffle.

A winning Paris

Yet the gold of the establishments which for he is renowned for do not make Thierry Marx forget that the path which led him to meet the top of gastronomy was a tortuous journey. Unwilling to go to school in Ménilmontant district where he grew up, he sought his own path for some time. He used to be a peacekeeper in Lebanon but also cash transporter, guard or warehouseman, before his cooking course as a free candidate at the Belliard school in Paris did allow him to ultimately find a kitchen help job in a Parisian restaurant, « I bluffed » he confessed¹. « *I wrote on my CV that I had worked with Bernard Loiseau when I had only met him!* » The beginning of a journey to learn, understand, prove himself and above all benefit from a new chance... with success at stake. It is this ability to bounce back that Thierry Marx places at the heart of his approach when he created in 2012 the association « *Cuisine Mode d'Emploi(s)* » in order to deliver free courses to people in social disruption to learn about cooking, baking and catering. « *The candidates' past does not interest us,* » he

said, « *All that matters is no absence or delay during the 11-week course.* » Following the success of this system, with 450 requests per year and per centre, these sessions delivered by experienced professionals, and combining courses and internships, have multiplied all over France. Thus La Bresse and its Maison de la montagne, as part of a single session, are among the 14 « *addresses* » which provide, or have provided, expertise leading to a Professional Qualification Certificate recognized by the State², in this case for the Vosges station that of kitchen clerk. Precisely the position by which Thierry Marx began his career. A good reason to believe it!

Anthony Humbertclaude

Thierry Marx's official website

www.thierrymarx.com

Association Cuisine mode d'emploi(s)

www.cuisinemodeemploi.com

Mandarin Oriental, Paris
251 rue Saint-Honoré - 75001 Paris
Tél. +33 (0)1 70 98 78 88

www.mandarinoriental.fr

¹ Interview on Europe 1 (French radio) from December 28th, 2016

² The association's website indicates that 90% of trainees who have followed a course have found a job.

Boulangerie Didier Laurent

Pain de tradition française au feu de bois



« La qualité Maison de nos produits »

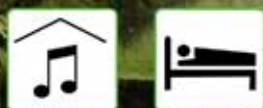
Pain au feu de bois - Pâtisserie - Pâté Lorrain - Viennoiserie

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

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



La recette de Thierry Marx

Risotto de soja, huîtres et truffes

© Mathilde de l'Écotais

Soya Risotto with Truffles by Thierry Marx

Pour 2 personnes / For 2 persons

Ingrédients

- 4 huîtres / Oysters
- 40 g d'échalotes / Shallots
- 7g de beurre / Butter
- 16 cl de vin blanc sec / Dry white wine
- 200 g de soja (germes) / Soya sprouts
- 35 g de champignons de Paris / Button mushroom
- 14 g de truffes / Truffles
- Sel, poivre / Salt, pepper

Préparation

Ouvrir les huîtres. Les débarrasser de leur coquille et filtrer le jus, réserver.

Open the oysters, clear from the shell, filter the juice and keep.

Dans une casserole, mettre les échalotes et le vin blanc à réduire quasiment à sec.

In a pan, reduce the shallots and wine until nearly dry.

Laver et émincer les champignons de Paris. Les mouiller à hauteur avec de l'eau, faire bouillir pour obtenir un jus de champignons.

Clean and mince the button mushrooms. Place in a pan of water and boil to achieve a mushroom jus.

Additionner ensuite les échalotes réduites au vin blanc, le jus de champignons, la crème fraîche et le jus des huîtres et mettre à cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Add the reduced shallots, the mushroom jus, the cream and the oyster juice. Cook at low heat for 20 minutes.

Pendant ce temps, préparer le soja : dégermer le soja, le couper au ciseau de la taille d'un grain de riz et réserver.

In the meantime, prepare the soya. Unsprout the soya (de-germ), cut with cissors to the size of a rice grain and keep.

Tailler les huîtres en gros dés et émincer les truffes finement.

Dice the oysters in large cubes, and finely mince the truffles.

Mettre le soja à cuire dans une casserole chaude avec le beurre fondu, remuer doucement, ajouter légèrement la sauce aux huîtres et les dés d'huître. Cette opération ne prend que 3 à 4 minutes.

Place the soya in a hot pan with the melted butter, stir slowly. Delicately add the oyster sauce and the oyster cubes. This will only take 3 to 4 minutes.

Mettre le soja dans des assiettes creuses, ajouter les truffes et une pointe de gros sel.

Place the soya soup plates, add the truffles and a touch of rock salt.



Vox populi

« ÊTRE... OU NE PAS ÊTRE », TELLE EST LA QUESTION QU'IL TENAIT À COEUR AU THÉÂTRE DU PEUPLE DE POSER POUR SA 125^E SAISON, AVANT DE DEVOIR ANNULER SA PROGRAMMATION D'ÉTÉ POUR CAUSE DE CRISE SANITAIRE. IMPLANTÉ SUR LA COMMUNE DE BUSSANG, LE LIEU INVITE CHAQUE ANNÉE LES SPECTATEURS, PRINCIPALEMENT AU PRINTEMPS ET EN JUILLET-AOÛT MAIS PAS SEULEMENT, À VIVRE UNE EXPÉRIENCE HORS NORME. MÉLANT PIÈCES CLASSIQUES ET CONTEMPORAINES, IL NE QUITTE JAMAIS DES « JEUX » LA PHILOSOPHIE QUI GUIDA SON CRÉATEUR MAURICE POTTECHER : S'ADRESSER AU PLUS GRAND NOMBRE.

Brité par un édifice de bois frappé de la Croix de Lorraine dont la voûte intérieure rappelle la coque retournée d'un navire, le Théâtre du Peuple est un endroit à part, niché en plein cœur du massif des Vosges. Face à la salle de 900 places, sa scène possède une particularité unique, celle de s'ouvrir, durant les représentations, sur la colline boisée attenante afin d'offrir aux comédiens professionnels et amateurs qui s'y côtoient une extension en décor naturel de leur périmètre d'expression.

Père fondateur

Classé au titre des Monuments historiques depuis 1976, le lieu fut conçu à la fin du 19^e siècle, plus précisément en 1895, par le fils d'un industriel local nommé Maurice Pottecher ayant décidé, après avoir évolué au sein de la sphère artistique parisienne, de revenir sur ses terres natales pour y mener un processus créatif guidé par l'authenticité. Son souhait ? Développer un théâtre qui casse les codes académiques, un théâtre qui sort des cénacles bourgeois pour gagner les milieux ouvriers et paysans - afin d'y séduire aussi bien des spectateurs que des acteurs non professionnels -, un théâtre du peuple donc, dont la devise figure encore aujourd'hui inscrite de chaque côté du fronton de scène : « *Par l'art, pour l'humanité* ». Une démarche qui n'est pas sans rappeler celle de Jean Vilar, fondateur du Festival d'Avignon, lorsqu'il fut à la tête du Théâtre National Populaire durant les années 1950.

Maurice Pottecher, dès les premières saisons, conquiert par sa proposition novatrice un public pluriel. Comme il l'espérait, les pièces qu'il écrit et monte - dont la première en date : *Le Diable marchand de goutte*¹ - attirent tout autant les initiés, venant parfois de loin, que les novices, et rayonnent rapidement au-delà des frontières bussenettes. À sa mort en 1960, le flambeau est repris par Pierre Richard-Willm, comédien ayant travaillé notamment avec Jacques Tourneur ou Max Ophüls et célèbre pour son rôle dans *Le Comte de Monte-Cristo* de Robert Vernay. Un passage de témoin qui marque la naissance d'une tradition de filiation grâce à laquelle vont se succéder à la direction artistique du théâtre une lignée de metteurs en scène emblématiques. Depuis 2017, c'est ainsi Simon Delétang qui pilote la destinée de l'endroit.

Hamlet au fond des bois

À partir de 1973, le Théâtre du Peuple s'ouvre à d'autres répertoires et embrasse des œuvres de créateurs comme Shakespeare, Beaumarchais, Tchekhov ou Brecht avec un niveau d'exigence intact et cette volonté d'associer différentes influences au sein de pièces dont la plupart sont spécifiquement montées. C'est dans cette dynamique que s'inscrivait la saison estivale 2020 avant d'être annulée - une première depuis la Seconde Guerre mondiale - suite à la pandémie liée au coronavirus. Pour ce 125^e millésime, Simon Delétang avait bâti une programmation en grande partie autour de la figure de Hamlet avec, pour la première fois en France, la présentation dans la même journée de la version shakespearienne, mais aussi de sa réécriture *Hamlet-machine* (où le texte original de 200 pages est ramené à 9) faite par le dramaturge Heiner Müller. Le calendrier devant être complété par le seul-en-scène *Hamlet, à part*, dans lequel Loïc Corbery confronte la solitude d'un personnage à celle de l'acteur qui l'incarne, et de rendez-vous sous forme de lectures et rencontres en extérieur. Un cycle reporté à l'été 2022 (la saison 2021 étant déjà arrêtée), en espérant par ailleurs une reprise d'activité à l'automne prochain.

Renommé pour son aura artistique, le Théâtre du Peuple doit tout autant son succès séculaire au fait qu'il a su, loin des univers élitistes, préserver cette dimension conviviale, familiale presque, qui marqua son existence dès les premières heures. Plus qu'un lieu de spectacle, il est également l'occasion d'une balade poétique, d'une virée bucolique entre amis... tout simplement².

Anthony Humbertclaude

Théâtre du Peuple
40 rue du Théâtre - 88540 Bussang
Tél. +33 (0)3 29 61 62 47
info@theatredupeuple.com

www.theatredupeuple.com

Le Théâtre du Peuple figure sur la Route des théâtres historiques de France (www.erht.eu).

¹ Maurice Pottecher a signé pour le Théâtre du Peuple un répertoire de plus de cinquante pièces, dont l'unité repose sur la simplicité et la lisibilité des enjeux dramatiques. Son répertoire célèbre tout à la fois l'attachement à la terre vosgienne et lorraine, l'appel à la réconciliation et la condamnation de toute forme de division au sein des communautés humaines (Bénédicte Boisson et Marion Denizot, *Le Théâtre du Peuple de Bussang : cent vingt ans d'histoire*, Arles, Actes Sud, 2015 / www.theatredupeuple.com).

² Des visites guidées et d'autres temps artistiques sont proposés toute l'année, et le lieu dispose également d'une petite restauration mais aussi d'une librairie.



Philippe Laurent
Haute coiffure française



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

Enfin une bonne nouvelle en ces temps de crise sanitaire !

Le laboratoire Vosgien SALVECO a breveté une nouvelle formule désinfectante pour les mains 100% d'origine végétale, aussi efficace que les solutions hydroalcooliques contre le coronavirus, en plus d'être protectrice de l'épiderme de la peau.



Cette nouveauté révolutionne la vie quotidienne de tous les utilisateurs, et en particulier de nos soignants dont les mains sont mises à rude épreuve à chaque désinfection.

En plus de la Mousse Désinfectante pour les Mains, OSANIS est une gamme complète de produits d'entretien et de désinfection pour la maison. Tous ces bio-nettoyants détruisent germes et bactéries, ils évitent donc tout risque sanitaire pour les êtres vivants (pour les humains comme pour les animaux).

Ils ont été conçus en s'inspirant des mécanismes naturels, et au delà de répondre aux normes d'efficacité les plus drastiques, ils sont 100% biodégradables.

La gamme OSANIS est issue d'un procédé biocide 100% naturel, non testée sur les animaux.

Uniques produits bénéficiant d'une Autorisation de Mise sur le Marché Européen Simplifiée, dite **AMMS** (comprenez que ce sont des produits qui ont été évalué tant sur leur efficacité que sur leur innocuité), ils sont reconnus par l'Etat Français comme des produits d'utilité publique dans la lutte contre les épidémies comme le COVID19, et bénéficient aussi d'une TVA réduite à 5,5%.



Vox populi

« TO BE ... OR NOT TO BE » IS THE QUESTION WHICH THE THÉÂTRE DU PEUPLE WANTED TO ASK FOR ITS 125TH SEASON BEFORE HAVING TO CANCEL ITS SUMMER PROGRAM DUE TO HEALTH CRISIS. SITUATED IN THE TOWN OF BUSSANG, THE PLACE INVITES SPECTATORS EVERY YEAR, MOSTLY DURING SPRING AND JULY-AUGUST BUT NOT ONLY, TO LIVE AN EXTRAORDINARY EXPERIENCE. COMBINING CLASSIC AND CONTEMPORARY PLAYS, IT NEVER LEAVES THE « GAMES » OF THE PHILOSOPHY THAT GUIDED ITS CREATOR, MAURICE POTTECHER: TO ADDRESS THE GREATEST NUMBER.

Sheltered by a wooden building minted with the Cross of Lorraine whose interior vault recalls the overturned hull of a ship, the Théâtre du Peuple is a special place, nestled in the heart of the Vosges mountains. In front of the 900-seat hall, the stage has a unique feature, that of opening up during performances, on the adjoining wooded hill in order to offer to professional and amateur actors an extension of natural surroundings for their field of expression.

Founding father

Classified as Historical Monument since 1976, the place was designed at the end of the 19th century, more precisely in 1895, by the son of a local industrialist named Maurice Pottecher. He decided, after socializing with the Parisian artistic sphere, to return to his native lands to lead a creative process guided by authenticity. His wish was to develop a theatre that breaks academic codes, a theatre that emerges from bourgeois circles to win over workers and peasants and to attract spectators as well as non-professional actors. Therefore, a theatre of the people whose motto is still used today, inscribed on each side of the stage: « *Par l'art, pour l'humanité* », meaning « *Through art, for humanity* ». This approach is reminiscent of that of Jean Vilar, founder of the Festival d'Avignon, when he was head of the Théâtre National Populaire in the 1950s.

Maurice Pottecher, from the first seasons, conquered a plural audience by his innovative proposal. As he had hoped, the plays he had

written and set up, including the first to date called *Le Diable marchand de goutte*¹, attracted initiates, sometimes from far away, as well as novices, and quickly spread beyond Bussang area. When he died in 1960, the torch was taken up by Pierre Richard-Willm, an actor who had worked notably with Jacques Tourneur or Max Ophüls and was famous for his role in Robert Vernay's *Le Comte de Monte-Cristo*. A passing of witness that marks the birth of a tradition of filiation thanks to which the artistic direction of the theatre will succeed a line of emblematic directors. Since 2017, Simon Delétang has been leading the destiny of the place.

Hamlet deep in the woods

From 1973, the Théâtre du Peuple opened up to other repertoires and embraced works of creators such as Shakespeare, Beaumarchais, Tchekhov or Brecht, with an intact level of requirement and the desire to combine different influences within plays, most of which are specifically set up. The 2020 summer season was part of this dynamic, before being cancelled - for the first time since the Second World War - following the coronavirus pandemic. A 125th year of existence for which Simon Delétang had built a program largely around the figure of Hamlet with, for the first time in France, the presentation during the same day of the Shakespearean version, but also of its rewriting *Hamlet-machine* (the original text of 200 pages is reduced to 9) written by the playwright Heiner Müller. The summer calendar was supposed to be completed by *Hamlet à part*, in which Loïc Corbery confronts the solitude of a

character with that of the actor who embodies it, alone on stage but also during readings et meetings outside. A season postponed to the summer of 2022 (the 2021 season has been decided already), and hopefully the activity will resume next fall.

Renowned for its artistic aura, the Théâtre de Peuple owes its secular success as well to the fact that it has managed, far from elitist universes, to preserve this friendly, almost family dimension, which marked its existence from the very beginning. More than a place of spectacle, it is also the occasion for a simple poetic stroll, or a bucolic trip with friends².

Anthony Humbertclaude

Théâtre du Peuple
40 rue du Théâtre - 88540
Bussang
Contact: +33 (0) 3 29 61 62 47
info@theatredupeuple.com

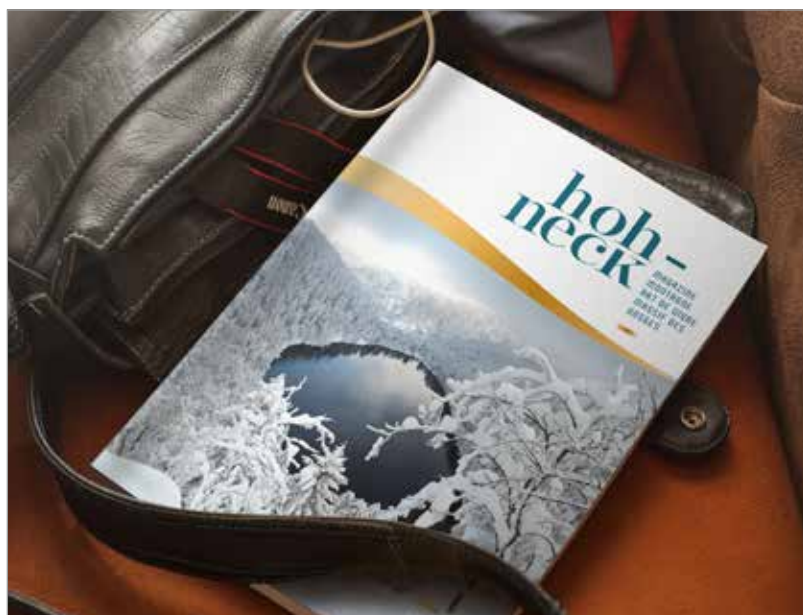
www.theatredupeuple.com

The Théâtre du Peuple is on the
Route des Théâtres Historiques
de France (www.erht.eu).

¹ Maurice Pottecher has signed a repertoire for more than fifty plays for the Théâtre du Peuple, whose unity is based on the simplicity and legibility of dramatic issues. Its repertoire celebrates at the same time the attachment to the Vosges and Lorraine lands, the call for reconciliation and the condemnation of all forms of division within human communities (Bénédicte Boisson and Marion Denizot, *Le Théâtre du Peuple de Bussang: cent vingt ans d'histoire*, Arles, Actes Sud, 2015 / www.theatredupeuple.com).

² Guided tours and other artistic events are presented throughout the year, and the place also has a small restaurant and a bookstore.

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



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



Gt.

GARNIER-THIEBAUT
FRANCE



Linge de maison fabriqué à Gérardmer

Nos magasins :

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



Venez visiter notre usine !

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