



# hoh - neck

MAGAZINE  
MONTAGNE  
ART DE VIURE  
MASSIF DES  
VOSGES



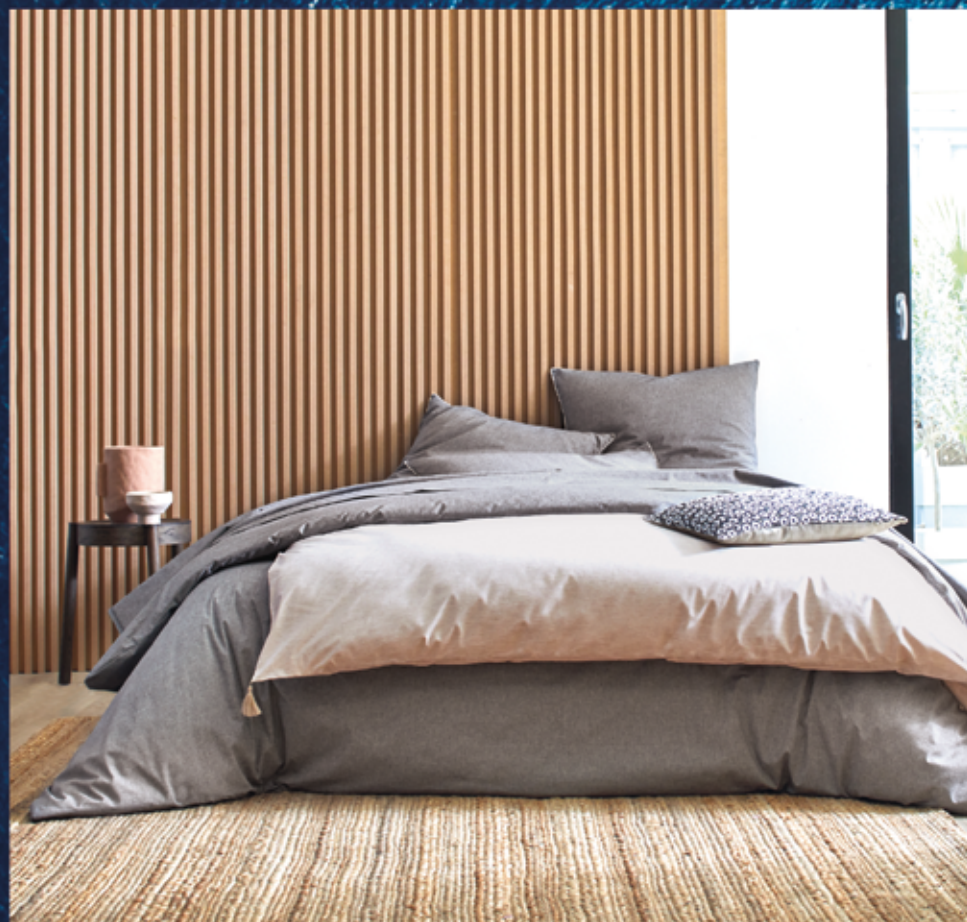
HIUER 2021

# AVENIR<sup>®</sup>

par  
**BLANC DES VOSGES**

Nous avons tous notre rôle à jouer dans la préservation de l'environnement !

FABRICATION FRANÇAISE



**AVENIR<sup>®</sup>** est un nom évocateur qui conjugue le meilleur d'une fabrication de linge de maison 100% responsable et d'un savoir-faire local de près de 180 ans !

Tous les produits sont élaborés à partir de cotons issus de vêtements usagés, sélectionnés par coloris puis broyés et amenés à l'état de fibre. Pour créer le fil et le renforcer, nous l'associons à des filaments de polyester provenant de déchets plastiques collectés dans les océans. Découvrez la première collection de linge de lit en fibres recyclées signée **BLANC DES VOSGES** !

**BLANC  
DES  
VOSGES**  
1843

## NOS BOUTIQUES A GERARDMER

36, rue François Mitterrand  
Tél. 03.29.63.46.14

103, boulevard d'Alsace  
Tél. 03.29.63.64.37



Retrouvez toutes nos boutiques sur  
[www.blancdesvosges.fr](http://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

Symbole de l'époque « *différente* » que nous vivons, Hohneck Magazine arbore à la Une de son 9<sup>e</sup> numéro un petit pictogramme indiquant un traitement au vernis anti-microbien.

Une mention précisant que sa couverture a bénéficié d'une laque protégeant durablement des bactéries, et des microbes... et ce afin d'apporter à nos lecteurs une protection renforcée. Discret mais essentiel !

Pour autant, comme vous allez le voir, la revue reste placée sous le signe de l'évasion, de la découverte. Plus que jamais, nous tenions à vous aérer le corps et l'esprit en vous faisant sillonner les chemins de notre magnifique massif des Vosges, et partir à la rencontre de ses personnalités : artistes, sportifs, chefs cuisiniers, entrepreneurs... qui font sa réputation et sa fierté.

Sans oublier de vous faire profiter, pour le plaisir des yeux, de sa dimension grandeur nature, du charme pittoresque de son terroir, de ses sites à la beauté époustouflante, de ses trésors méconnus.

Alors prenez-soin de vous, ouvrez les pages de Hohneck Magazine et lancez-vous dans l'aventure. Vous ne le regretterez pas !

Bonne lecture !

*On the front page of Hohneck Magazine's 9th issue features a small stamp indicating an antimicrobial glazing treatment, a symbol of the different times that we are currently living in.*

*This mention specifies that its cover has benefited from a glaze providing lasting protection against bacteria and microbes, in order to provide our readers with greater protection. Subtle but essential!*

*However, as you will see, the magazine still remains under the sign of escape and discovery. More than ever, we wanted to let your mind and body breathe by crossing the magnificent Vosges massif's paths, and meet its figures: artists, athletes, chefs, and entrepreneurs who make its reputation and its pride.*

*Without forgetting to let you enjoy its natural setting, the picturesque charm of its land, its sites of stunning beauty and its hidden treasures, all for the pleasure of your eyes.*

*Take care of yourself, open the pages of Hohneck Magazine and set off on an adventure.*

*You will not regret it!*

Enjoy your reading!

Emmanuel Roussat  
Directeur de la publication



Retrouvez-nous aussi sur :  
[www.hohneck-magazine.com](http://www.hohneck-magazine.com)  
et [facebook/hohneck-magazine](https://www.facebook.com/hohneck-magazine)

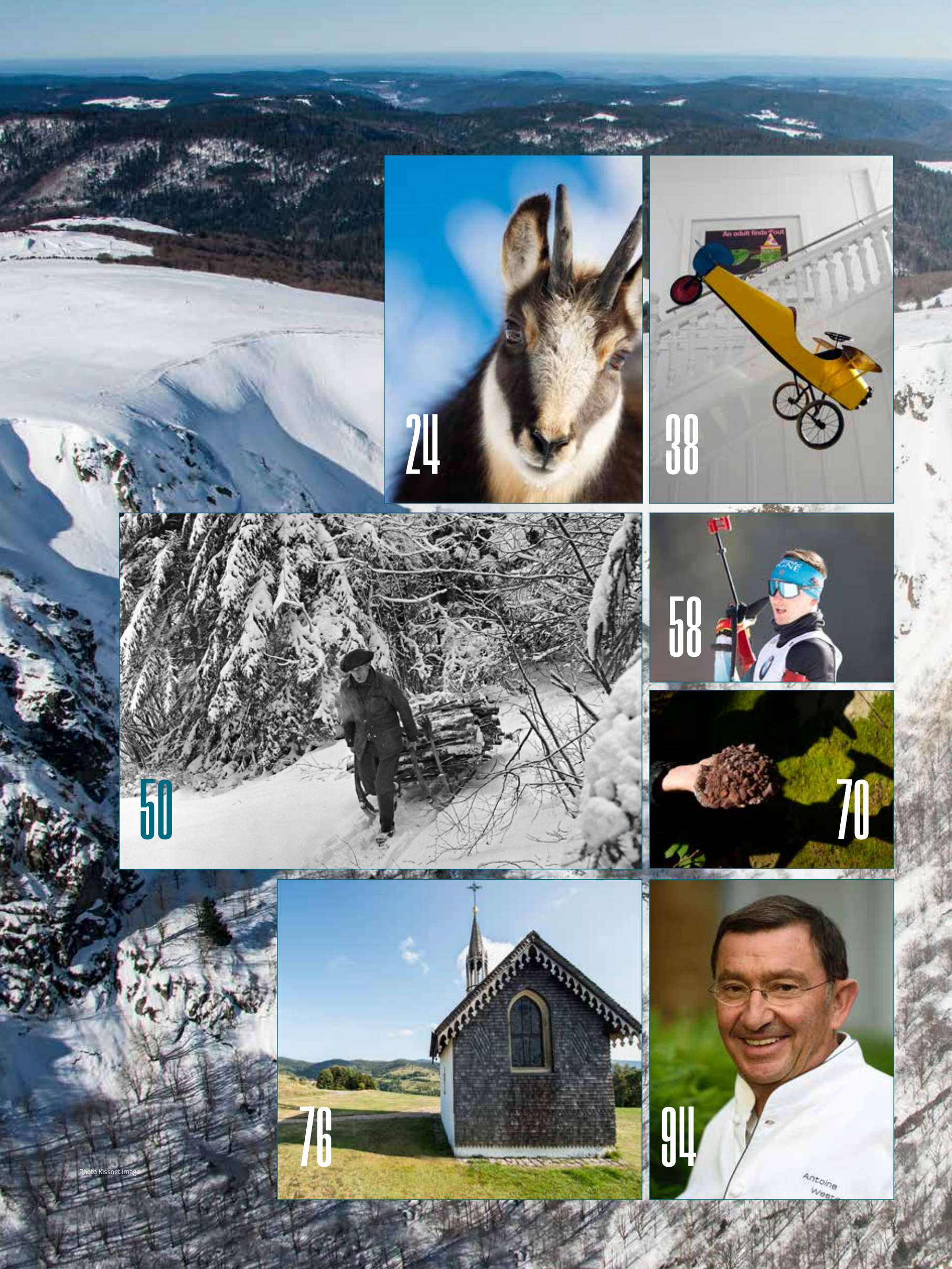
#### Crédits photos

Photo de couverture prise par Tristan Vuano, société « A Vue de Coucou »

Actu ©Pixabay - Mode ©Kissnet Image - Le Chamois ©Rolf Hilfiker - Champ du feu ©Kissnet Image ; ©Denis BRINGARD ;  
©Thomas DEVARD - Tomi Ungerer ©Musées de la Ville de Strasbourg / Mathieu Bertola ; ©1994 Diogenes Verlag AG Zürich,  
Suisse - L'Excellence retrouvée du textile ©JL CD88 ; © Capteur de l'âme ©Joël Couchouren ; ©Kissnet Image - Fabien Claude  
©AFP - Décobois ©Thomas Devard - Le centre de Géologie © Kissnet Image - La résurrection des Essis ©Kissnet Image -  
Michael Woodson ©Kissnet Images - Transhumances ©Richard Brionne - Antoine Westermann ©Coq Rico ; ©Johanna Alam ;  
©Mathieu Kermabon ; ©Joanna Lin ; ©cookheure



**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 !



24



38



50



58



70



76



94

# SOMMAIRE

- 06 - ACTU > TOUTE L'ACTUALITÉ DU MASSIF**  
*OUR MASSIF' NEWS*
- 11 - SHOPPING > LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION**  
*THE EDITORIAL STAFF'S FAVOURITES*
- 18 - MODE > LES PLUS BELLES TENUES DE L'HIVER**  
*OUR BEST WINTER DRESSES*
- 24 - FAUNE > LE CHAMOIS**  
*CHAMOIS*
- 32 - STATION > CHAMP DU FEU, UN PEU PLUS PRÈS DES ÉTOILES**  
*CHAMP DU FEU, CLOSER TO THE STARS*
- 38 - ART > TOMI UNGERER, TRAITS D'ESPRIT**  
*TOMI UNGERER, WITTY MIND*
- 44 - SAVOIR-FAIRE > L'EXCELLENCE RETROUVÉE DU TEXTILE**  
*TEXTILE INDUSTRY'S NEWFOUND EXCELLENCE*
- 50 - PHOTOGRAPHE > CAPTEUR DE L'ÂME DU MONTAGNARD VOSGIEN**  
*THE VOSGES MOUNTAIN DWELLER'S SOUL SENSOR*
- 58 - SPORT > FABIEN CLAUDE, GRAND ESPOIR DU BIATHLON FRANÇAIS**  
*FABIEN CLAUDE, GREAT HOPE OF FRENCH BIATHLON*
- 64 - ART DE VIVRE > DÉCOBOIS OU L'EXCELLENCE À LA VOSGIENNE**  
*DÉCOBOIS, EXCELLENCE MADE IN VOSGES*
- 70 - DÉCOUVERTE > LE CENTRE DE GÉOLOGIE**  
*THE GEOLOGY CENTRE*
- 76 - PATRIMOINE > LA RÉSURRECTION DES ESSIS**  
*THE RESURRECTION OF "ESSIS"*
- 82 - PORTRAIT > MICHAEL WOODSON, LA CHEMISE FRANÇAISE HAUTEMENT DÉSIRABLE**  
*MICHAEL WOODSON, THE HIGHLY WANTED FRENCH SHIRT*
- 88 - TRADITION > TRANSHUMANCES**  
*TRANSHUMANCES*
- 94 - GASTRONOMIE > ANTOINE WESTERMANN, CHEF ÈS VOLAILLES**  
*ANTOINE WESTERMANN, POULTRY SPECIALIST*
- 105 - RESTAURANT > GUIDE DES RESTAURANTS**  
*RESTAURANT GUIDE*



Photo© Patrick-Gilbert

## MUSIQUE

### Rand'Opéra

Dans la vallée de Munster, le compositeur Jim PETIT, après avoir créé un Requiem post-nucléaire avec l'orchestre symphonique de Bratislava, s'est intéressé à l'orchestre de la nature. Capturant les paysages sonores de chaque saison des bois de Mittlach, il a composé 12 oeuvres sonores, que chacun peut découvrir casque sur les oreilles, relié à une application pour une « randonnée opéra » unique en son genre. Sentier de 4 km accessible toute l'année.

**10€/pers. sur réservation au 06 95 41 52 29**

### Rand'Opéra

*In the Munster valley, composer Jim Petit took an interest in the Nature Orchestra after creating a Post-Nuclear Requiem with the Bratislava Symphony Orchestra. Capturing the soundscapes of each season in Mittlach woods, he has composed 12 sound works, which everyone can discover with headphones on their ears, connected to an app for a one-of-a-kind "Opera-like" hike. A 4 km trail is accessible all year round.*

**10€ / person (reservation only)  
Contact: 06 95 41 52 29**



## ANNIVERSAIRE

### Les 20 ans de la station du Schnepfenried

En 2020, l'association qui gère le snowpark de la station du Schnepfenried, *Mouv' Montain* fête ses 20 ans et proposera, lors de leur journée « Freestyle » en février, des concerts et d'autres animations festives. Coté cuisine, la station innove avec le « *Chapeauramix* » une grillade interactive sur réservation, lors des soirées ski nocturne, au restaurant des pistes.

### 20th anniversary of the Schnepfenried resort

*In 2020, the association that manages the snowpark at the Schnepfenried Resort, "Mouv' Montain", is celebrating its 20th anniversary and will be offering concerts and other festive events on their "Freestyle day" in February. As for food, the Resort is innovating with "Chapeauramix", an interactive grill by reservation available during night skiing evenings at the restaurant on the slopes.*

**Vallée de Munster - 68380 Sondernach**



## RECONNAISSANCE

### Opération « Grand Site » pour le Ballon d'Alsace

Sommet le plus méridional du Massif des Vosges, le massif du Ballon d'Alsace, à la croisée de 4 départements, offre une vue 360° sur le Jura, les Alpes et la Forêt Noire. L'opération Grand Site massif du Ballon d'Alsace, animée par le Parc naturel régional des Ballons des Vosges, est une étape préalable à l'obtention du label Grand Site de France. Il est à ce jour le premier site dans l'Est de la France en lice pour le prestigieux label.

### "Grand Site" operation for the Ballon d'Alsace

*The most southern summit of the Vosges Mountains, the Ballon d'Alsace massif, located at the crossroads of 4 departments, offers a 360° view of the Jura, the Alps and the Black Forest. The Ballon d'Alsace massif "Grand Site" operation, run by the "Ballons des Vosges" Regional Nature Park, is a preliminary step in obtaining the "Grand Site de France" label. It is the first site in Eastern France to ever compete for the prestigious label.*

## PHOTO

## Light Painting sur la neige

Le Light Painting est une technique photographique consistant à faire intervenir une ou plusieurs sources de lumière, tenues à la main, dans une scène photographique avec un temps de pose supérieur à 1 seconde. Mathieu, accompagnateur en montagne du massif des Vosges, expert en la matière, propose d'emmenner les apprentis photographes, en pleine nature, sur les hauteurs de Gérardmer, propices aux plus beaux clichés.

**Tarif: 25€/ adulte durée 2h**

### Light Painting on the snow

*Light Painting is a photographic technique that involves one or several hand-held light sources in a photographic scene with an exposure time superior to 1 second. Mathieu, mountain guide in the Vosges Mountains, expert in the field, offers to take apprentice photographers, in the heart of nature, to the heights of Gérardmer, suitable for the most beautiful pictures.*

**Price: 25 € per adult for 2 hours**

[www.massif-des-vosges.com](http://www.massif-des-vosges.com)



## RAQUETTES

## Géocaching

Raquettes aux pieds, carte et GPS en main, direction La Bresse pour une aventure hors des sentiers battus au cœur des Hautes-Vosges, en compagnie de Pierre Mengin, accompagnateur en montagne. Au fur et à mesure de cette expérience insolite vous rencontrerez des énigmes ou des défis qui vous donneront des indices indispensables pour ouvrir le coffre à trésor. Une demi-journée inoubliable, que vous pourrez conclure par un apéro vosgien insolite.

**Tarif: 20€/adulte - 15€/enfant  
+ 8€ pour l'option apéritif insolite**

### Geocaching

*Snowshoes on your feet, map and GPS in hand, head to La Bresse for an adventure off the beaten track in the heart of the Hautes-Vosges, accompanied by Pierre Mengin, a mountain guide. As you go through this unusual experience, you will encounter enigmas or challenges that will give you essential clues to open the treasure chest. An unforgettable half-day, which can be conclude with an unusual aperitif.*

**Price: 20€ per adult, 15€ per child  
+ 8€ for the unusual aperitif option**





## AVENTURE

# Traverser : la folle aventure des frères Rémusat

En 2019, les frères Rémusat effectuent une traversée du plus long fjord d'Europe, le Sognefjord en Norvège. Après avoir remonté le fjord en kayak sur 210 km, c'est à pied que les deux aventuriers ont affronté les plus hauts massifs montagneux du pays avant de rejoindre la plaine qui mène à la Suède. Un périple extrême qu'ils racontent aujourd'hui dans un film et un livre « *Traverser* ».

## "Traverser": The wild ride of Rémusat brothers

*In 2019, the Rémusat brothers have crossed Europe's longest fjord, the Sognefjord in Norway. After paddling for 210km up to the fjord in kayaks, the two adventurers have crossed the country's highest mountain massifs on foot before reaching the plain that leads to Sweden. An extreme journey which they now recount in a film and a book called "Traverser".*

[www.lesfreresremusat.fr/shop](http://www.lesfreresremusat.fr/shop)

## FUN

# Luge toute saison

Les amoureux de la montagne, qu'ils soient épris de longue date ou tourtereaux, s'adonnent à d'autres sensations de glisse. Et les stations du massif des Vosges, leur réservent des surprises avec ou sans neige. Notamment la luge sur rail qui se pratique aussi l'hiver au Lac Blanc (nouveau), à La Bresse-Hohneck et à La Schlucht.

## All-season sledging

*Mountain lovers, whether they are long-time fans or love-birds, like to indulge in many sliding sensations. And the Vosges massif resorts hold many surprises for them, with or without snow. Including the rail sledge, which is also practised in winter at the Lac Blanc (new), at La Bresse-Hohneck and at the Schlucht resorts.*

[www.massif-des-vosges.com](http://www.massif-des-vosges.com)



## INSOLITE

# Sculpteurs de glace

**Nouveauté : découper, tailler, sculpter et assembler.** À la station *La Planche des Belles Filles* dans les Vosges du Sud, devenez architecte-sculpteur d'un jour et construisez votre propre igloo ! Expérience féérique et insolite à partager entre générations.

**Tarifs: Adulte 15€ / Moins de 10 ans : 7€**

## Ice carving

**New: cut, carve, sculpt and assemble.** At *La Planche des Belles Filles* resort station in the Southern Vosges, become an architect-sculptor for a day and build your own igloo! A magical and unusual experience to be shared between generations.

**Prices: Adult 15€ / Under 10 years old 7€.**



OFYR® votre expérience de cuisine extérieure



Créez des moments uniques  
en famille ou entre amis  
tout au long de l'année.

HERVÉ  
GEHIN™

OFYR

2 Chemin du Canal • 88200 REMIREMONT • 03 29 23 90 14 • [www.ofyr.herve-gehin.fr](http://www.ofyr.herve-gehin.fr)



INTERSPORT®  
*Montagne*

**Location skis / Centre de préparation et d'entretien des skis / Bootfitting**

Station  
Lotissement de belle-hutte  
200m du pied des pistes de La Bresse-Hohneck  
03.29.25.42.71

**LA BRESSE**  
[www.intersport-labresse.com](http://www.intersport-labresse.com)

Centre Ville  
17, quai des iranées  
03.29.25.41.89

Bains de  
Montagne



Spas - Saunas  
Tonneaux



**AGENCEMENT - VENTE - INSTALLATION**

route de Colmar à Xonrupt-Longemer

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



## Les Georgettes

Les Georgettes se déclinent aussi en bagues, boucles d'oreilles et pendentifs. Venez découvrir la ligne Homme « *Les Georgettes For Men* ».

*Les Georgettes are also available in Rings, Earrings, and Pendants. Discover as well the Men's line « Les Georgettes for Men ».*

**Maison Begin Grandemange**  
29 rue Charles De Gaulle, Gérardmer



## Moustache Bikes

### Samedi 26 Fat 4

Le rebelle de la marque Moustache Bikes, le Samedi 26 FAT 4 ne rentre dans aucune case. Son seul objectif est d'explorer le monde, terres glacées ou surchauffées ! Ses pneus à gros volume offrent une portance surnaturelle adaptée à la neige et au sable. Enormes sorties et énorme plaisir en perspective !

*"The rebel of Moustache's family, the Samedi 26 FAT 4 refuses to be pigeonholed. Its only objective is to explore the world, whether it's icy or hot terrain! Its wide volume tires offer a superhuman capacity adapted to snow and sand. Huge rides and huge amounts of pleasure are waiting to be had!"*

[www.moustachebikes.com](http://www.moustachebikes.com)



## Fatboy

L'univers Fatboy, c'est des poufs iconiques, des lampes gigantesques, des hamacs magiques...

**C'est savoir se détendre avec style !**

*The Fatboy universe is iconic poufs, gigantic lamps, magical hammocks ...*

***It's knowing how to relax in style!***

**Factory Boutique**  
1 rue des 5° et 15° Bcp, Remiremont

## Land Rover

Land Rover propose une gamme très complète de véhicules à hybridation légère et hybrides rechargeables. Venez les découvrir chez Land Rover Épinal.

*Land Rover offers a very comprehensive range of mild hybrid vehicles and plug-in hybrids. Come and discover them at Land Rover Epinal.*

**86 rue André Vitu, 88000 Épinal**  
[landrover.elypse-autos.fr](http://landrover.elypse-autos.fr)



## Décobois

Style montagnard traditionnel ou contemporain, les équipes Décobois vous accompagnent sur le chemin de l'excellence pour faire de votre projet une réalisation unique.

**Notre fil conducteur : l'esthétique parfaite.**

*Traditional mountain style or contemporary, all the Décobois teams accompany you on the path to excellence. Our common thread: perfect aesthetics.*

[www.chalets-decobois.fr](http://www.chalets-decobois.fr)



## Ortovox

### Ortovox 3L Ortlert Jacket

La veste hardshell 3L Ortlert Jacket d'Ortovox est la solution idéale pour les conditions de montagne. En cas de tempête, de vent, de neige ou de pluie.

### Ortovox 3L Ortlert Jacket

*The Ortovox 3L Ortlert Jacket hardshell is the ideal solution for mountain conditions. In the event of a storm, wind, snow or rain.*

### Ortovox 3L Ortlert Pants.

Grâce à son faible poids et à ses matériaux de haute qualité, le pantalon hardshell Ortlert Pants 3L d'Ortovox est idéal pour les randonnées à ski qui nécessitent un équipement léger.

### Ortovox 3L Ortlert Pants.

*Thanks to its low weight and high quality materials the Ortovox Ortlert Pants 3L hardshell pants are ideal for ski tours that require light equipment.*

**Altitude Sport**  
Place Albert Ferry, Gérardmer  
[www.altitude-gerardmer.fr](http://www.altitude-gerardmer.fr)



## Eau Vive

### Résidence l'Eau Vive à Gérardmer.

Réservez dès maintenant votre appartement à Gérardmer. Vente de 12 appartements de 2 à 5 pièces, à 200 m du lac avec grandes terrasses, parking privé et cave. Livraison été 2021.

*Book your apartment in Gérardmer now. Sale of 12 apartments of 2 to 5 rooms, 200m from the lake with large terraces, private parking and cellar. Delivery summer 2021.*

**Commercialisation Gérardmer Immobilier**  
[www.gerardmer-immobilier.com](http://www.gerardmer-immobilier.com)

## La Blonde qui déchire

Dorée et limpide, saveurs de fruits tropicaux et agrumes, amertume notoire.

*Golden and limpid, flavors of tropical fruits and citrus, noticeable bitterness.*

**Brasserie Marie-Thérèse**  
Chemin du Pas de l'Âne - 88200 Remiremont  
Tél : 03 29 22 97 95



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



## Ethnicraft

**Canapé N701** - La collection d'assises N701 a été pensée et conçue comme une véritable invitation à la détente.

*N701 sofa* - The N701 seating collection has been designed and designed as a real invitation to relax.

**Factory Boutique**  
1 rue des 5<sup>e</sup> et 15<sup>e</sup> Bcp, Remiremont



## Blanc des Vosges

### PROMENADE Bois de rose

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](http://www.shop.blancdesvosges.fr)



## *Elegance et Tradition au Cœur des Vosges*

Reconnu pour son prestige, sa gastronomie et son spa d'exception, le Grand Hôtel et Spa vous propose 76 chambres dont 14 suites, trois restaurants, un espace bien-être de 450m<sup>2</sup>, deux piscines couvertes et une salle de fitness.

Tél. 03 29 630 631 - [contact@grandhotel-gerardmer.com](mailto:contact@grandhotel-gerardmer.com) - [www.grandhotel-gerardmer.com](http://www.grandhotel-gerardmer.com)





## Picture

Ne passant pas inaperçu avec son look vintage, le **GATES PULLOVER W de Picture** est un pullover isolant pour femme qui fait partie de la gamme « mid-layers »  
*Not going unnoticed with its vintage look, the **GATES PULLOVER W by Picture** is an insulating pullover for women that is part of the "mid-layers" range.*

**Altitude Sport**  
 Place Albert Ferry, Gérardmer  
[www.altitude-gerardmer.fr](http://www.altitude-gerardmer.fr)



## Bleuforêt

**Cette année, offrez français !** Bleuforêt propose une sélection de coffrets de trois paires de chaussettes pour gâter vos proches. Fabriquées dans les Vosges, en coton, en laine ou en fil d'Écosse.  
***This year, give away French!** Bleuforêt offers a selection of boxes of three pairs of socks to spoil your loved ones. Made in the Vosges, in cotton, wool, Scottish thread.*

[www.bleuforet.fr](http://www.bleuforet.fr)



## Le Domaine du Haut Jardin

**Luxe et relaxation au cœur de la nature.**  
 Des chalets avec jacuzzi privé sur terrasse intime, cheminée à bois, Hammam ou Sauna, un restaurant gastronomique.  
***Luxury and relaxation in the heart of the nature.** Chalets with private jacuzzi on intimate terrace, wood-burning fireplace, Hammam or Sauna, a gourmet restaurant.*

[www.domaine-du-haut-jardin.com](http://www.domaine-du-haut-jardin.com)

## Coffret Couteau

Coffret Couteau de Chef Rahan 21cm.  
 Rousselon 32 Dumas.  
*Chef's knife box Rahan 21cm.*  
*Rousselon 32 Dumas*



**Comptoir Hôtelier**  
 4 bis Bd de la Jamagne, Gérardmer  
[www.comptoir-hotelier.com](http://www.comptoir-hotelier.com)



## Le Havre de Paix

**Le massage ayurvédique Pichauli Indien.**  
 Massage corps de la tête au pied, idéal pour lâcher prise et se détendre en rééquilibrant ses énergies.  
***Indian Pichauli Ayurvedic massage.** Body massage from head to toe, ideal for letting go and relaxing by rebalancing your energies.*

[www.le-havre-de-paix.fr](http://www.le-havre-de-paix.fr)



## Wiidoo Gliss

**Le Royaume enneigé des familles !** Venez découvrir la neige et vous initier aux joies de la glisse en famille au cœur de la forêt vosgienne. Location de matériel et restauration sur place.  
***The Snowy Kingdom of Families!** Come and discover the snow and introduce yourself to the joys of skiing with your family in the heart of the Vosges forest. Equipment rental and catering on site.*

[www.wiidogliss.com](http://www.wiidogliss.com)

21 stations de ski et 8 stations nordiques partenaires

# Le **SKI PASS** Découverte Massif des Vosges

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



**MASSIF DES VOSGES**  
mille envies de découvertes



informations et conditions d'utilisation sur  
[www.massif-des-vosges.com/skipass.htm](http://www.massif-des-vosges.com/skipass.htm)





## Ski dans le massif Vosgien

**Claude Richardin** propose une cinquantaine d'itinéraires des plus intéressants, pour randonner à ski dans les Vosges.

*Claude Richardin offers some fifty of the most interesting routes for ski touring in the Vosges.*

Aux Éditions du Château



## Mystère

**Le dernier-né de la gamme des insolites Apéritifs création Fabrice Chevrier.**

Une saveur douce et unique d'abricot et de fruits confits... et pourtant élaboré uniquement à partir d'une plante secrète.

*«Mystère» is the latest addition to the range of unusual Apéritifs création by Fabrice Chevrier. A sweet and unique flavour of apricot and candied fruits ...and yet only elaborated from a secret plant.*

Les Cuvées Vosgiennes  
34, route Vologne, La Bresse

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



## Ceramiq

**Le masque dit « grand public » de protection** sort désormais de son environnement classique pour s'inviter dans les rues, au travail, dans la pratique du sport et l'action quotidienne. Résister, respirer, respecter une réglementation stricte.

*The protective mask is now coming out of its classic environment to take to the streets, at work, in sport and in everyday life. Resist, breathe, respect strict regulations*

[www.ceramiq-wear.com](http://www.ceramiq-wear.com)

## The North Face

**Sac Base Camp.** Le sac Base Camp a gagné la confiance des voyageurs et des aventuriers. Fabriqué en nylon balistique résistant à l'eau.  
*Base Camp bag. The Base Camp bag has won the trust of travelers and adventurers. Made from water resistant ballistic nylon.*

The North Face  
15, rue Charles de Gaulle, Gérardmer



## 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](http://www.chocolaterie-thil.com)

## Garnier-Thiébaud

**Torchons de cuisine Fruits et Légumes**

100% coton jacquard, fabriqués dans les Vosges

**Kitchen Towels Fruits et Légumes**

100% jacquard cotton, made in Vosges

4, place Albert Ferry, Gérardmer







**RELAIS &  
CHATEAUX**

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



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

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





**"The North Face" et  
skis "Fond de vallée"  
à Vagney**

"Napapijri" et "Duvillard"





"Superdry"

# C'TOUT BOIS

VOTRE MARCHAND DE BOIS



BOIS BRUT & RABOTÉ  
BOIS DÉCORATIF  
BOIS ANCIEN  
TERRASSE  
BARDAGE  
PARQUET

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

### NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

[www.bleuforet.fr](http://www.bleuforet.fr)



**CHAUSSETTES & COLLANTS**  
fabriqués en France









# Le Chamois

LES COULEURS VIVES DE L'AUTOMNE SE SONT ESTOMPÉES ET LE VENT VIOLENT SOUFFLE LES DERNIÈRES FEUILLES DES HÊTRES ET DES SORBIERS - DES NUAGES EN COUCHES PROFONDES ENVELOPPENT LES COLLINES ARIDES - LE CALME EST REVENU DANS LES HAUTES-VOSGES. EN FIN DE MATINÉE, LE SOLEIL PERCE LE BROUILLARD ET UN CIEL BLEU PROFOND S'OUVRE AU-DESSUS DU HOHNECK, AVEC 1363 M, LE TROISIÈME SOMMET LE PLUS ÉLEVÉ DU MASSIF.

**Texte et photos : Rolf Hilfiker**

Nous sommes à la mi-novembre et c'est une période captivante sur le territoire des chamois - la saison du rut a atteint son apogée. Le chamois est devenu indigène dans les Vosges avec la fin de la dernière période glaciaire. Cependant, avec l'avènement des armes à feu, leur extinction était prévisible et finalement scellée. Les animaux qu'on peut trouver aujourd'hui dans les Vosges sont tous issus d'une initiative de réintroduction qui a débuté en janvier 1956 avec 11 animaux de la Forêt-Noire.

>>>



Le chamois, à cette époque de l'année, passe presque toute la journée à se nourrir pour se constituer une réserve de graisse suffisante à survivre aux rudes mois d'hiver. La sélection est dure, seulement la moitié des cabris verront le printemps prochain. Les animaux ont maintenant leur manteau d'hiver et se présentent dans une robe noir profond. Les boucs ont rejoint les chèvres et les cabris. Ils ont pris du poids ces dernières semaines et sont bien préparés à l'épuisante période de reproduction. Les mâles gardent et défendent leur territoire et font preuve de présence en se positionnant sur une tête rocheuse ou d'autres élévations. Si un autre mâle à peu près aussi fort s'approche, il est barré à la frontière du territoire et un comportement impressionnant et menaçant commence. Les animaux tournent l'un autour de l'autre et essaient de paraître aussi grands que possible. Cette confrontation se poursuit jusqu'à ce que l'inférieur dégage le champ, ou il puisse soudainement se transformer en une poursuite spectaculaire. Le cœur du chamois

est particulièrement robuste et peut générer jusqu'à 200 battements par minute et par rapport à l'homme, il possède environ 25 fois plus de globules rouges et peut donc fournir à l'organisme suffisamment d'oxygène. Pendant le rut, un large répertoire des autres comportements peut être observé. On remarque notamment qu'ils raient, une sorte de râle où la tête est relevée, la bouche ouverte et la langue légèrement pendante. Ce son typique est souvent entendu quand le bouc s'approche d'une chèvre. Les chèvres peuvent maintenant être prêtes à se reproduire. Afin de reconnaître des odeurs spécifiques, le bouc vérifie l'état des œstrus dans l'urine de la femelle en ouvrant la bouche et en soulevant les lèvres supérieures. Si le résultat est positif, il s'approche de la chèvre encore et encore jusqu'à ce qu'elle reste en position accroupie. Maintenant que le moment de l'accouplement est venu, l'acte lui-même ne dure que très peu de temps, mais il est répété plusieurs fois.





Le mois de décembre a déjà quelques jours et beaucoup de neige est tombée, des nouvelles conditions pour la vie du chamois. La haute saison du rut est maintenant terminée et les chamois ont trouvé la paix. Ils passent l'organisme en mode économique, en utilisant différentes méthodes. Le pelage d'hiver, épais et sombre, isole très bien le corps et favorise également le réchauffement lorsque le soleil brille. Comme les autres animaux, le chamois peut aussi réguler sa température corporelle.



Parce qu'en hiver, la nourriture des chamois est maigre, la réduction des organes digestifs et la consommation d'un bon dépôt de graisse sont probablement la base d'une survie réussie. L'accent est toujours mis sur l'équilibre entre la consommation d'énergie et l'apport énergétique. En général, les chamois se déplacent beaucoup moins en hiver. Il est donc évident que les animaux seront gravement affaiblis en cas de perturbation massive ou prolongée. Les personnes prudentes qui se déplacent sur les chemins donnés ne sont pas perçues comme une menace par les chamois du Hohneck.

*Rolf Hilfiker*



# Les Jardins de Sophie

Domaine de la Moineaudière ★★★★★

## Hôtel & Spa - Restaurant gastronomique

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



\*\*\*\*

### Les Jardins de Sophie

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



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



# RÉSIDENCE L'EAU VIVE

## à GÉRARDMER

**Vente de 12 appartements de 2 à 5 pièces à 200 mètres du Lac  
Grandes terrasses - parkings en sous-sol privé et cave  
Livraison été 2021 bâtiment C et 2022 bâtiment D**

20 avenue du 19 Novembre 88 400 GÉRARDMER



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

Commercialisation

Immobilier - Conseil  
**Ph. Duvoid**  
Port : +33 6 08 63 02 06



D. BORVON  
Port : +33 6 80 70 00 16

**SCCV EAU VIVE  
PROMOTEUR**

21, Esplanade de la Filature  
88 200 Remiremont  
Tél : +33 3 29 23 64 33  
[www.fonciere-freedom.fr](http://www.fonciere-freedom.fr)

Une réalisation



Foncière FreDom

# Chamois

AUTUMN'S BRIGHT COLOURS HAVE FADED, AND THE VIOLENT WIND BLOWS THE LAST LEAVES OF BEECH AND ROWAN TREES, AS DEEP LAYERED CLOUDS ENVELOP THE ARID HILLS. CALM HAS RETURNED TO THE HAUTES VOSGES. AT THE END OF THE MORNING, THE SUN PIERCES THE FOG AND A DEEP BLUE SKY OPENS ABOVE THE HOHNECK, CULMINATING AT 1363 M, MAKING IT THE THIRD HIGHEST PEAK OF THE MASSIF.

It is mid-November and it is an exciting time on chamois territory. The rutting season has reached its peak. The chamois came to the Vosges at the end of the last ice age. However, the advent of firearms made their extinction predictable and ultimately sealed. The animals that can be found today in the Vosges are all the result of a reintroduction that began in January 1956 with 11 animals from the Black Forest.

At this time of the year, chamois spends most of their days feeding to build up a sufficient reserve of fat to survive the harsh winter months. The selection is hard. For example, only half of the young chamois will see next spring. The animals now have their winter coats and appear in a deep black coat. The billy goats have joined the goats and the young chamois. They have gained weight these past weeks and are well prepared for the exhausting breeding season. Males guard and defend their territory, showing their presence by positioning themselves on a rocky head or other elevations. If another strong male approaches, he is blocked at the territory's border and an impressive and threatening behaviour begins. The animals circle around each other and try to appear as big as possible. This confrontation continues until the weakest one clears the field, or it can suddenly turn into a spectacular chase.

The chamois' heart is extremely strong and can generate up to 200 beats per minute. Compared to humans, it has about 25 times more red blood cells and can therefore provide the body with sufficient oxygen. During the rut, a large repertoire of other behaviours can be observed. We have noticed that they would kind of howl, a sort of rattle where the head is raised, the mouth open and the tongue slightly pending out. This typical sound is often heard when a billy goat approaches a goat. Goats are now be ready to breed. In order to recognise specific smells, the billy goat checks the status of oestrus in the female's urine by opening the mouth and lifting the upper lips. If the result is

positive, he approaches the goat over and over again until she stays in a squatting position. Now that the moment for mating has come, the act itself lasts only a very short time, but it is repeated several times.

December is already a few days old and a lot of snow has fallen, which means new conditions for the chamois' life. The rutting season's peak is now over and chamois have found peace. They are putting their body on economy mode, using different methods. The thick, dark winter coat insulates the body very well and also favours warming when the sun is shining. Like other animals, the chamois can also regulate

its body temperature. During winter, the chamois' food is scanty, which is why the reduction of digestive organs and the consumption of a good fat deposit are probably the basis for successful survival. The emphasis is always on balancing energy consumption and energy intake. Generally, chamois move much less in winter. It is therefore evident that the animals will be seriously weakened in the event of massive or prolonged disturbance. Cautious people traveling on the given paths are not perceived as a threat by the Hohneck chamois.

*Text and photos: Rolf Hilfiker*





# Champ du feu, un peu plus près des étoiles

POINT CULMINANT DU BAS-RHIN À 1 099 MÈTRES D'ALTITUDE, LE CHAMP DU FEU EST UN SITE D'EXCEPTION JOUXTANT LES COMMUNES DE BELMONT, LE HOHWALD, BREITENBACH ET BELLEFOSSE. DESTINATION NATURE, LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE, STATION MULTI-ACTIVITÉS, L'ENDROIT POSSÈDE PLUS D'UNE CORDE À SON ARC POUR SÉDUIRE... ÉTÉ COMME HIVER.

**D**u détour d'un virage de la D214, au nord du massif des Vosges, le Champ du feu se signale à l'horizon par une surprenante silhouette de forme octogonale surmontée d'une couronne. Ce belvédère de 23 mètres, dont on apprend après quelques recherches qu'il date de 1898 et fut érigé pour le 25<sup>e</sup> anniversaire du Club Vosgien, peut surprendre dans cet environnement 100% nature. Dégradée par le temps et fermée depuis une dizaine d'années, mais heureuse lauréate du loto du patrimoine, cette tour va bientôt retrouver son public et donner la possibilité d'accéder à une plateforme offrant une vue imprenable sur les paysages de landes et de forêts alentour.

&gt;&gt;&gt;





## Appellation d'origine supposée

Si la beauté du site classé Natura 2000, notamment grâce à sa tourbière, est d'une évidence manifeste dès les premières secondes, il est par contre plus complexe d'appréhender l'origine étymologique de son patronyme. Longtemps rattaché au Saint-Empire romain germanique, le nom « *Champ du feu* » pourrait être issu d'une francisation du mot alémanique *Vehfeld* (champ du bétail) ou *Hochfeld* (haut champ, désignant la présence de pâturages). D'autres pistes évoquent un lien avec l'expression « *Champ des fées* », voire avec le travail du fer ou l'exploitation minière qui s'y pratiquaient autrefois. Une dernière hypothèse s'attache au terme *Champé* (*Champ do fê* en dialecte vosgien) qui désigne là encore des pâturages. Axe de communication depuis l'antiquité - une voie romaine reliant la plaine d'Alsace à la vallée de la Bruche y passait - le sommet est aussi un exceptionnel point d'observation des étoiles. Deux fois par an, au printemps et à l'automne, il accueille une *Nuit de l'astronomie*.

## Échappées belles

Propice aux escapades sur une journée ou plus grâce aux possibilités d'hébergement et de restauration sur place, le Champ du feu multiplie les atouts touristiques en toutes saisons. Sa station, *Mont champ du feu*, décline une offre de loisirs riche : 90 kilomètres de circuit

de ski nordique balisés et en accès libre (dont un stade de biathlon), 13 pistes de ski alpin réparties sur trois domaines, des itinéraires raquettes, une offre équestre laissant le choix entre excursion montée ou tractée à ski (le ski-joëring), une pente de tubing à dévaler sur une bouée gonflable, 3 pistes de luge, etc. Aux beaux jours, l'endroit fait la part belle aux randonnées pédestres ou en VTT, à l'accrobranche et aux vols en parapente. C'est d'ailleurs au gré de balades que le site révèle bien des surprises comme cette petite chapelle en haut des pistes de la Serva ou ces trois figures en fonte (une stèle, un amas de terre et une boule) entourées de 500 pièces de marbre du Rajasthan installées sur le plateau. Une œuvre signée Daniel Pontoreau faisant écho au passé originel du lieu et à *l'omphalos*, une pierre sacrée représentant le centre du monde dans la Grèce antique. Autre mystère à percer, celui que cache la randonnée au pays des Haxes invitant à partir sur les traces d'une ancienne légende et de sorcières qui furent exécutées au col de la Perheux au 17<sup>e</sup> siècle. Un itinéraire permettant de profiter de quelques-uns des plus beaux panoramas du secteur - massif du Donon, sommet du Climont, vallée de la Chirrgoutte - tout en s'imprégnant de l'aura mystique de la contrée !

Anthony Humbertclaude

## Champ du feu

48° 23' 40" Nord  
7° 16' 09" Est

## Bureau d'accueil de l'office de tourisme - Chalet du Champ du feu

150 route de la Serva  
67130 Belmont  
Tél. +33 (0)3 88 97 39 50  
tourisme@valleedelabruche.fr

[www.valleedelabruche.fr](http://www.valleedelabruche.fr)

[www.rando-bruche.fr](http://www.rando-bruche.fr)

## Station Mont champ du feu

154 route de la Serva  
67130 Belmont  
Tél. +33 (0)3 88 97 30 52  
info@montchampdufeu.com

<https://montchampdufeu.com>

Merci à Laure Herrmann, responsable adjointe du service communication et relations presse à l'agence de développement touristique d'Alsace, et à l'office de tourisme de la vallée de la Bruche.



## AUBERGE DU TANET

Seestaedtle

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

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

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



### OUVERT TOUTE L'ANNÉE :

Mercredi au Jeudi : 9h30 - 17h

Vendredi et Samedi : 9h30 - 21h

Dimanche : 9h30 - 17h

Les Jours Fériés *sauf le 25 décembre*

*Nos horaires peuvent varier selon saison et vacances scolaires.*

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



**Auberge du Tanet | Lieu-dit « Seestaedtlé »**

Domaine skiable du Tanet - 68140 Soultzeren

03 89 77 41 42 - [info@aubergedutanet.com](mailto:info@aubergedutanet.com)

[www.aubergedutanet.com](http://www.aubergedutanet.com)



# Chalet du Pré



## Location Chalet 6 personnes tout confort.

Location de chalet situé à Xonrupt-Longemer à 10 minutes de la station de ski de Gérardmer et à 10 minutes des pistes de la Bresse-Hohneck.

Au coeur de la forêt Vosgienne, ce chalet fera le bonheur de ceux qui sont à la recherche du calme et de tranquillité.

Chalet entièrement rénové composé de 2 chambres avec lit double (160X200) et 1 chambre avec 2 lits séparés (80X190).

2 salles de bain, sauna, cuisine équipée, Wifi, local à ski et vélo, barbecue, 1000m<sup>2</sup> de terrain.

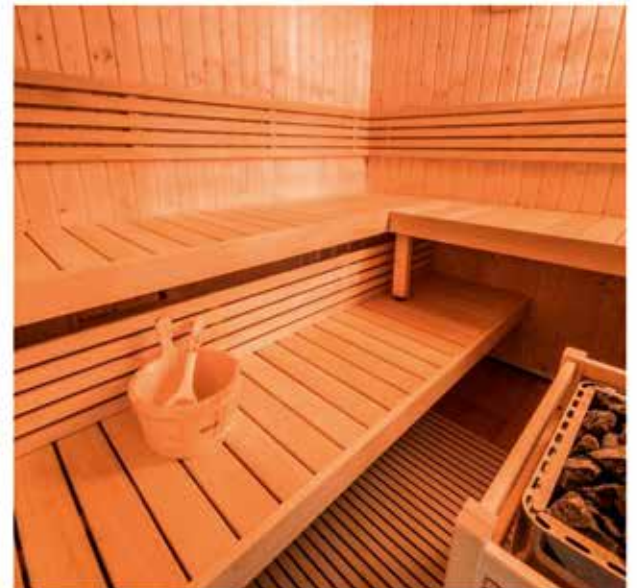
Pour toute réservation, merci de contacter Virginie au 06 18 64 33 47 ou Jean-Baptiste au 06 82 92 73 45.

**créabois & spa**  
conception et réalisation



13 rue du Buisson Ardent  
88200 REMIREMONT  
03.29.24.62.21

[www.creabois88.com](http://www.creabois88.com)



Quand on veut un Jacuzzi, on va chez **Jacuzzi**



# Champ du feu, closer to the stars

HIGHEST SUMMIT OF BAS-RHIN REGION, THE "CHAMP DU FEU" IS AN EXCEPTIONAL SITE SITUATED NEXT TO THE VILLAGES OF BELMONT, LE HOHWALD, BREITENBACH, AND BELLEFOSSE. A NATURAL DESTINATION, CHARGED WITH HISTORY, BUT ALSO A MULTI-ACTIVITIES RESORT STATION, THIS PLACE HAS MORE THAN ONE STRING TO ITS BOW... WHETHER IT IS WINTER OR SUMMER.

In the bend of the D214 road, north of the Vosges mountains, the Champ du feu stands out on the horizon because of its surprising octagonal silhouette topped by a crown. This 23-meter belvedere may surprise in this 100% natural environment. We learn after some research that it was built in 1898 for the 25<sup>th</sup> anniversary of the Club Vosgien. Damaged over time and closed for about ten years, but happy winner of the heritage lottery, this tower will soon find its public again and give the possibility of accessing a platform offering a breathtaking view on the landscapes of moors and forests around.

## Alleged designation of origin

If the beauty of the « *Natura 2000* » classified site, especially thanks to its peatland, is obvious from the first seconds, it is on the other hand more complex to understand the etymological origin of its surname.

Associated for a long time with the Holy Roman Empire, the name « *Champ du feu* » (literally « *field of fire* ») could come from a francisation of the Germanic word *Vehfeld* (field of cattle) or

*Hochfeld* (high field, indicating the presence of pastures). Other leads suggest a connection with the expression « *Champ des fees* » (« *Fairy Field* »), or even with the ironworking or mining that once took place there. A final hypothesis relates to the term Champé (« *Champ do fé* » in the Vosges dialect) which again designates pastures. It is a communication axis since antiquity; a Roman road connecting the Alsace plain to the Bruche valley passed through it. But the summit is also an exceptional stargazing point. Twice a year, in spring and autumn, it hosts an *Astronomy Night*.

## Great escapes

Suitable for trips over a day or more thanks to the accommodation and catering possibilities on site, the Champ du feu multiplies the tourist attractions in all seasons. Its resort « *Mont champ du feu* » provides a lot of leisure activities: 90km of marked Nordic skiing circuits with free access (including a biathlon stadium), 13 ski slopes spread over three areas, snowshoe itineraries, an equestrian offer where you can choose between riding or a towed ski excursion

(ski-joëring), a tubing slope to slide down on an inflatable buoy, 3 toboggan runs, etc.

In fine weather, the place allows hiking or mountain biking, tree climbing and paragliding flights. It is also during walks that the site reveals many surprises such as this small chapel at the top of the Serva slopes or these three cast iron figures (a headstone, a pile of soil and a ball) surrounded by 500 pieces of Rajasthani marble installed on the plateau. A work by Daniel Pontoreau echoing the place's original past and the *omphalos*, which is a sacred stone representing the centre of the world in ancient Greece.

Another mystery to be solved is the one hidden by a hike in the land of the Haxes, inviting us to follow the footsteps of an ancient legend and of witches who were executed at the Col de la Perheux in the 17th century. An itinerary allowing you to enjoy some of the most beautiful panoramas in the area like the Donon massif, the Climont summit, or the Chirgoutte valley, while soaking up the mystical aura of the region!

*Anthony Humbertclaude*



# Tommi Ungerer, traits d'esprit

« MOI JE FAIS SIMPLEMENT DES DESSINS EN FONCTION DE MA VIE. C'EST TOUT À FAIT SIMPLE ». ET POURTANT, DÉFINIR L'ŒUVRE DE TOMMI UNGERER N'EST PAS CHOSE AISÉE TANT ELLE EST PROTÉIFORME. ILLUSTRATIONS POUR ENFANTS, ÉROTISME, ART POLITIQUE, AFFICHES PUBLICITAIRES, DESSINS D'OBSERVATION... L'ENTHOUSIASME CRÉATIF DE L'HOMME OSCILLE ENTRE HUMOUR, CRITIQUE SOCIALE, PARADOXE STYLISTIQUE, OBSESSION POUR LE MORBIDE, OMNIPRÉSENCE DE LA FEMME... UN ABÉCÉDAIRE QUI COMMENCE À LA LETTRE A COMME ALSACE.



Tommi Ungerer a produit entre trente et quarante mille dessins durant sa carrière



Les jouets, l'une des grandes passions de Tommi Ungerer

Il était une fois trois vilains brigands dont la vie changea totalement le jour où ils rencontrèrent... Tommi Ungerer. Publié pour la première fois en 1961, *Les trois brigands* est un conte à la portée universelle qui concentre l'essence d'un pan entier de l'œuvre de l'artiste né à Strasbourg et décédé en 2019 à Cork, en Irlande.

## Étincelle de vie

Tommi Ungerer a ainsi consacré une bonne partie de son existence à attiser l'étincelle de magie née dans l'atelier de son père Théodore, fabricant d'horloges et créateur d'automates dont on imagine sans peine son fils guetter le moindre des mouvements. Une petite enfance vécue au rythme du temps qui s'égrène et qui fit naître l'une des passions du jeune Jean-Thomas, dit « Tommi » : celle pour les jouets animés. La flamme perdrera à travers de nombreuses productions destinées aux plus jeunes marquées par la spontanéité, la force d'évocation et l'incitation à aller de l'avant - « *Ne jamais se décourager* »

est la devise des *Mellops*, une famille de cochons « *trouvetou* » inventée par Ungerer - tout en distillant des thèmes forts comme la place de l'enfant dans la société, la notion de bien et de mal, etc.

La fascination de Tommi Ungerer pour les arts graphiques relève elle aussi d'une belle histoire née d'une rencontre avec le retable d'Isenheim de Matthias Grünewald, un polyptyque (ensemble de panneaux peints) datant de 1516 et exposé au Musée Unterlinden de Colmar. « *Le retable me racinait dans ses visions (...) Je suis tombé dans ces panneaux pour ne jamais en sortir.* » Parmi ses autres inspirations, l'artiste citait également Albrecht Dürer, Martin Schongauer, Léo Schnug, mais aussi Francisco de Goya, Jérôme Bosch ou Katsushika Hokusai. Des influences plurielles qui ont, pour certaines, façonné très tôt sa sensibilité créative. À l'âge de 13 ans, il inscrit par exemple, dans l'un de ses nombreux carnets de dessins annotés, qu'il vient de découvrir le secret de la perspective !

>>>

L'ENTREPRISE  
**BIENAIMÉ-ROY**

*réalise votre rêve...*



PISCINES  
**Magiline**  
PISCINES PAR PASSION



*Piscine  
et Spas*

Construction  
et rénovation  
de piscines

Entretien

Produits de traitement  
(chimie de l'eau)

Équipements



**PISCINES MAGILINE**

Zone de la Roche • 24 allée Rapailles • 88000 EPINAL  
03 29 82 05 01 • [contact@magiline-epinal.fr](mailto:contact@magiline-epinal.fr)





Avion miniature, l'un des 1500 jouets du fonds conservé par le musée Tomi Ungerer

## Sens critique

À l'image des notes qu'il prend et des dessins d'observation qu'il réalise, Tomi Ungerer est un scrutateur attentif du monde qui l'entoure et dont il pointe du doigt les errances. Un regard critique qui renvoie à son admiration pour le dessinateur satirique Wilhelm Busch et se traduit par des portraits souvent sombres de la société. Guerre des sexes, course à la mécanisation et décadence humaine comptent parmi les thèmes abordés par des brûlots comme *Rigor Mortis* (1983), un recueil de dessins cyniques sur la mort, ou *The Party* (1966), portrait au vitriol du Tout-New York. C'est d'ailleurs durant son séjour aux États-Unis que Tomi Ungerer fustige la vie politique américaine, avec en ligne de mire le racisme et la guerre du Vietnam. En 1967, il signe *Black Power / White Power*, une remarquable illustration bâtie comme une carte à jouer sur laquelle un homme blanc et un homme noir s'entredévorent, mais aussi *Kiss for Peace* où un soldat américain force un vietnamien nu et ligoté à lécher les fesses de la statue de la liberté... le message est clair !

## Éros et Thanatos

Chez Ungerer la satire passe aussi par l'érotisme, omniprésent dans son œuvre et que l'on retrouve par ailleurs, abordé différemment, dans ses livres jeunesse et ses publicités. Une façon pour lui de placer la femme - qu'il aime observer, croquer - au cœur du débat. Dans *Fornicon* (1969), il imagine des scènes avec des poupées objectifiées pour dénoncer l'industrialisation du sexe. Avec *Totempole* (1976), il nous plonge dans l'univers des pratiques

fétichistes et sadomasochistes, milieu qu'il côtoie également pour son ouvrage *Schutzengel der Hölle* sorti en 1986. Des immersions dans les tréfonds de la prostitution qui ne l'empêchent pas d'aborder le sexe de manière plus légère quelques années plus tard dans un *Kamasutra des Grenouilles* (2015) grivois à souhait. « *Je trouve que la plupart des livres ne contiennent pas de sensualité, et ceci s'applique à la nourriture, ou aux dames avec des gros seins, ou à la peur* »... une petite phrase qui en dit long sur l'univers rose et noir d'un artiste décidément hors norme.

Anthony Humbertclaude

[www.tomiungerer.com](http://www.tomiungerer.com)

Merci à Joffrey Roubinet, chargé de mission au Musée Tomi Ungerer - Centre international de l'illustration.

## Agenda des expositions :

**/ Frank Hoppmann, Michel Kichka :**  
dans la ligne de Tomi Ungerer  
Du 6 novembre 2020 au 14 mars 2021

**/ Le dessin de presse satirique français (1960-2015)**  
Du 19 mars au 4 juillet 2021

## Musée Tomi Ungerer - Centre international de l'illustration

Inauguré en 2007 dans les murs de la Villa Greiner à Strasbourg, le musée abrite des collections provenant en majorité de donations faites par Tomi Ungerer à sa ville natale dès 1975. Il rassemble notamment un fonds graphique riche de 14 000 dessins originaux et d'affiches, des archives documentaires, une collection de 1 500 jouets (jouets mécaniques, jeux de société, soldats de plomb, etc.) et une bibliothèque de 1 700 ouvrages. Le lieu conserve en outre 2 200 œuvres originales d'illustrateurs français et étrangers comme Max Fabre, Roland Topor, William Steig ou Saul Steinberg avec pour propos muséographique de retracer, sur trois niveaux d'exposition et par trois accrochages annuels en rotation, une histoire de l'illustration depuis la moitié du 20<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours.

## Infos pratiques :

**Musée Tomi Ungerer**  
Centre international de l'illustration

**/ Villa Greiner**  
2 avenue de la Marseillaise  
67 000 Strasbourg  
Tél. +33 (0)3 68 98 51 53

[www.musees.strasbourg.eu/musee-tomi-ungerer](http://www.musees.strasbourg.eu/musee-tomi-ungerer)

# Tomi Ungerer, witty mind

"I JUST DO DRAWINGS ACCORDING TO MY LIFE. IT'S QUITE SIMPLE". AND YET, DEFINING THE WORK OF TOMI UNGERER IS NOT EASY AS IT IS MULTIFACETED. ILLUSTRATIONS FOR CHILDREN, EROTICISM, POLITICAL ART, ADVERTISING POSTERS, OBSERVATION SKETCHING... THE CREATIVE ENTHUSIASM OF THIS MAN OSCILLATES BETWEEN HUMOUR, SOCIAL CRITICISM, STYLISTIC PARADOX, OBSESSION WITH THE MORBID, OMNIPRESENCE OF WOMEN... A PRIMER THAT BEGINS TO THE LETTER A LIKE ALSACE.

Once upon a time there were three naughty brigands whose lives changed completely the day they met... Tomi Ungerer. First published in 1961, « *Les Trois Brigands* » (« *The Three Brigands* ») is a universally applicable tale that concentrates the essence of an entire section of the work of the artist born in Strasbourg and who died in 2019 in Cork, Ireland.

## Spark of life

Tomi Ungerer has thus devoted most of his life to fanning the spark of magic born in the workshop of his father Theodore, clockmaker and creator of automatons whose son, we can easily imagine, was watching for the slightest movement. An early childhood lived at the rhythm of the passing of time and which gave birth to one of the passions of young Jean-Thomas, known as « *Tomi* », for animated toys. The flame will last through many productions intended for the youngest marked by spontaneity, the force of evocation and the incentive to move forward : « *Never to be discouraged* » is the motto of the Mellops, a family of pigs invented by Ungerer; while distilling strong themes such as the place of the child in society, the notion of right and wrong, etc.

Tomi Ungerer's passion for graphic arts is also part of a beautiful story born from an encounter with the Issenheim altarpiece by Matthias Grünewald, a polyptych (set of painted panels) from 1516 and exhibited at the Unterlinden Museum in Colmar. « *The altarpiece rooted me in its visions (...) I fell into these panels never to get out.* » Among his other inspirations, the artist also cited Albrecht Dürer, Martin Schongauer, Léo Schnug, but also Francisco de Goya, Jérôme Bosch and Katsushika Hokusai. Multiple influences which, for some, shaped his creative

sensitivity very early on. At the age of 13, for example, he wrote down in one of his many annotated sketchbooks that he had just discovered the secret of perspective!

## Critical sense

Like the notes he takes, and the observation sketches he makes, Tomi Ungerer is an attentive observer of the world around him and points out its wanderings. A critical look that comes from his admiration for the satirical designer Wilhelm Busch and often results in dark portraits of society. The gender war, the race for mechanization and human decadence are among the themes tackled by polemicists like *Rigor Mortis* (1983), a collection of cynical drawings on death, or *The Party* (1966), a vitriolic portrait of New York. It was during his stay in the United States that Tomi Ungerer castigated American politics, with racism and the Vietnam War in his sights. In 1967, he signed *Black Power / White Power*, a remarkable illustration built like a playing card on which a white man and a black man devour each other, but also *Kiss for Peace* where an American soldier forces a naked and tied Vietnamese to lick the buttocks of the Statue of Liberty... the message is clear!

## Eros and Thanatos

With Ungerer, satire also involves eroticism, omnipresent in his work and which we also find, approached differently, in his children's books and advertisements. A way for him to place the woman - whom he likes to observe, to drawing on - at the heart of the debate. In *Fornicon* (1969) he imagines scenes with objectified dolls to denounce the industrialization of

sex. With *Totempole* (1976) he plunges us into the world of fetishist and sadomasochistic practices, an environment he also rubs shoulders with for his work *Schutzengel der Hölle* released in 1986. Immersions in the depths of prostitution which do not prevent him from approach the sex in a lighter way a few years later in a *Kamasutra of the Frogs* (2015), saucy as desired. « *I find most books don't contain sensuality, and this applies to food, or ladies with big breasts, or fear* » ... A little phrase that says a lot about the pink and black universe of an undoubtedly extraordinary artist.

Anthony Humbertclaude

[www.tomiungerer.com](http://www.tomiungerer.com)

## Tomi Ungerer Museum International Centre of Illustration

Inaugurated in 2007 within the walls of Villa Greiner in Strasbourg, the museum houses collections mainly from donations made by Tomi Ungerer to his hometown in 1975. There is a rich graphic collection of 14,000 original drawings and posters, documentary archives, a collection of 1,500 toys (mechanical toys, board games, tin soldiers, etc.) and a library of 1,700 books. The place also conserves 2,200 original works by French and foreign illustrators such as Max Fabre, Roland Topor, William Steig or Saul Steinberg with the museographical purpose of retracing, on three exhibition levels and through three annual rotations, a history of illustration from the mid-20th century to the present day.



~~LUNDI~~  
~~MARDI~~  
~~MERCREDI~~  
~~JEUDI~~  
~~FRIDAY~~  
~~SAMEDI~~  
~~DIMANCHE~~



**TOUS LES JOURS.**

**SOURIRE.**

LUNDI 27.3 / PASTEL GREEN

**[MOUSTACHE**  
BIKES

[www.moustachebikes.com](http://www.moustachebikes.com)

powered by  
 **BOSCH**

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

# L'excellence retrouvée du textile

LES VOSGES CULTIVENT UNE TRADITION TEXTILE SÉCULAIRE EN PLEIN RENOUVEAU. LE DÉPARTEMENT – PRÉSIDIÉ PAR FRANÇOIS VANNSON - SOUTIENS CETTE FILIÈRE RÉPUTÉE POUR SA QUALITÉ ET SA CAPACITÉ D'INNOVATION : « LE TEXTILE EST PARTIE INTÉGRANTE DE L'HISTOIRE ET L'AVENIR DU DÉPARTEMENT. »

Dans les Vosges, les paysans travaillent depuis des lustres sur des métiers de tissage à la ferme, et la première filature de coton tourne au milieu du XVIII<sup>ème</sup> siècle. L'abondance de l'eau favorise le tissage, l'acidité facilite le blanchiment. Dès 1830, la révolution industrielle multiplie les établissements, dope la production et les emplois : 30.000 dans les Vosges. Ils ne seront plus que 3000 onze générations plus tard. La faute notamment à la mondialisation. À présent, l'image du textile, naguère ternie, brille à nouveau. En 2011, les entreprises vosgiennes se sont fédérées autour du label « Vosges, Terre Textile ». Aujourd'hui 25 unités de pointe assurent 3000 emplois locaux et continuent de recruter !





### L'authenticité vosgienne

Les temps ont changé. Les consommateurs exigent de plus en plus des produits locaux, qui respectent l'environnement tout en préservant l'emploi et l'économie. Ils réclament aussi des produits spécifiquement vosgiens : « Notre objectif, c'est de valoriser les savoir-faire qui ont fait la réputation d'excellence et d'authenticité des Vosges », souligne le Président du Conseil départemental. « Il était donc impératif que « Je Vois la Vie en Vosges » et « Vosges, Terre Textile » travaillent main dans la main. En effet, pour répondre aux demandes des amoureux des Vosges et des touristes, nous avons concocté une gamme de produits 100 % vosgiens, voire 100% français lorsque les produits n'étaient pas disponibles sur le territoire ».

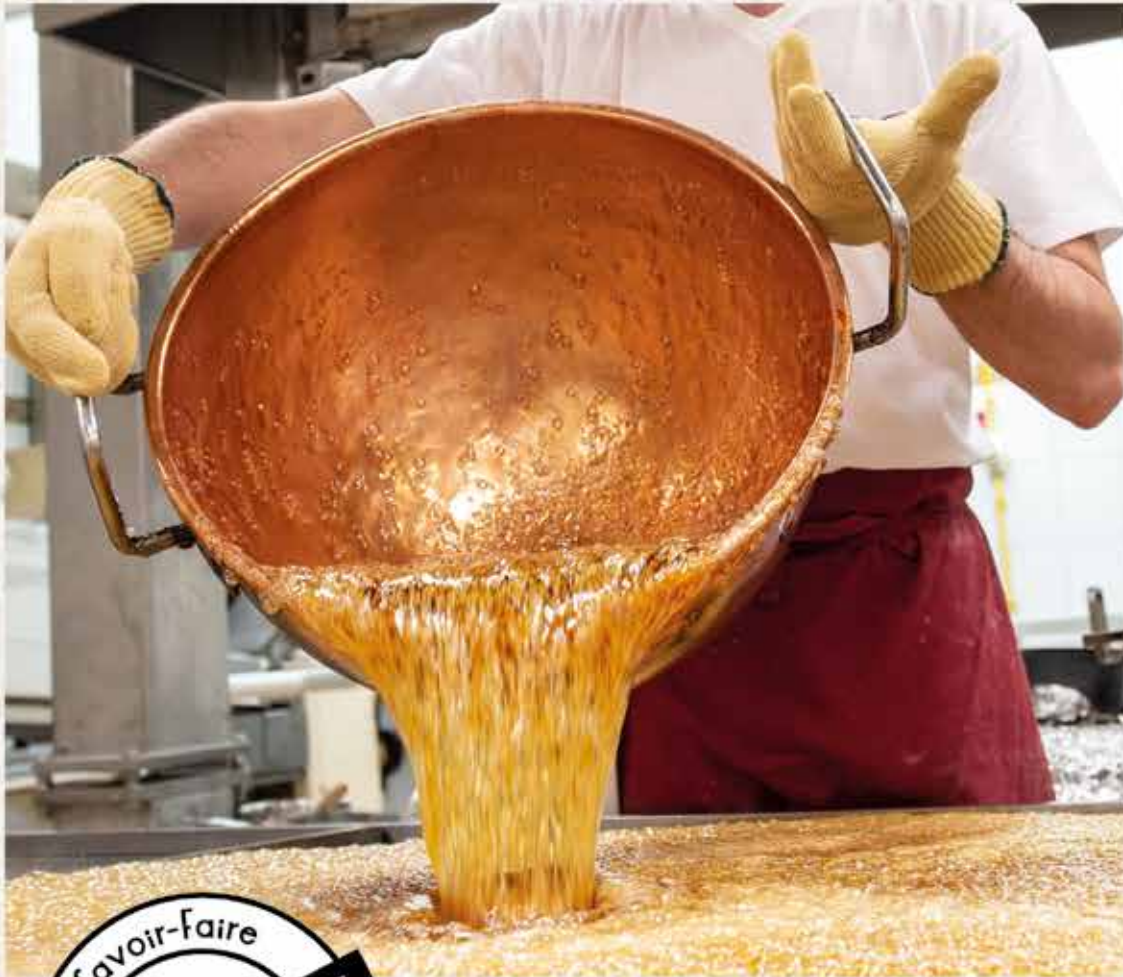
>>>





**CONFISERIE  
DES HAUTES  
VOSGES**  
— PLAINFAING —

*Fabrication artisanale  
des célèbres bonbons des Vosges CDHV®*



**Nos coffrets de Noël**



Composition Fernin Familial



**Visites** et dégustations gratuites  
toute l'année du lundi au samedi

**Retrouvez nous** à Plainfaing,  
sur les marchés des Vosges et d'Alsace  
(plus d'information rubrique «Agenda» du site)  
et sur internet à [www.cdhv.fr](http://www.cdhv.fr)



**CDHV 44 Habeaurupt 88230 PLAINFAING**

**www.cdhv.fr**



Livraisons sur toute la France et l'Union Européenne



## Un tissu de talents

Le Conseil Départemental, son porte-drapeau « *Je Vois la Vie en Vosges* », et l'équipe de « *Vosges, Terre Textile* » se mobilisent pour la promotion d'une industrie dynamique, haut-lieu historique des vallées vosgiennes.

Une synergie qu'incarne le programme de licence et de « *co-branding* » entre le Département et deux filières emblématiques : le textile avec Garnier-Thiébaud, le papier pour Claire-fontaine-Rhodia. Côté textile, l'entreprise de Gérardmer, présidée par Paul de Montclos, a développé une séduisante collection de paires de lit et de torchons de cuisine. Une création haut-de-gamme, un hommage raffiné à la nature, un hymne à l'art de vivre vosgien. Egérie de John Galliano et Christian Dior Couture, Edith-Duprez Chenu a conçu une merveille graphique, couronnée des labels devenus fameux de « *la Vie en Vosges* » et de « *Vosges Terre Textile* ».

## TB comme Très Bon, le Tablier Bragard !

Créateur unique, Thomas Bragard, 30 ans, ré-invente le tablier ! Le successeur de cinq générations Bragard, engagées dans l'uniforme professionnel de qualité, perpétue la tradition familiale dans son atelier d'Épinal. L'ingénieur rend ses lettres de noblesse à un tissu rétro en pleine vogue, dans une entreprise qui renoue avec le savoir-faire vosgien. Tissage, découpe, confection, broderie : tout est « *fait maison* », sur mesure, à partir de tissus 100 % naturels, robustes, pratiques et fort agréables à porter.

Élégance et confort : la priorité de Thomas Bragard, c'est de proposer des tabliers adaptés aux demandes des professionnels tout en favorisant leur image. Gilles Bragard, son père, fondateur de l'emblématique « *Club Chef des Chefs* », choisit les matières premières, sa mère Monica supervise design et qualité. Les collections conçues à Épinal séduisent artisans et métiers de bouche de tous pays – du cuisinier au boulanger en passant par le boucher... sans oublier les cordons-bleus à la maison !

## Le défi de Vosges Terre Textile

Réussir en misant exclusivement sur le savoir-faire des Vosgiens, c'est le défi exigeant lancé par Vosges Terre Textile. Près de dix ans après, le pari est gagné. Jamais on n'a vu autant de clients assoiffés de production locale se presser dans les magasins d'usine et les boutiques des adhérents, **dont les produits labellisés doivent être réalisés à minimum 75% dans les Vosges**. Une production locale qui répond à une charte de qualité : des tests et contrôles sont effectués à chaque stade de production, de la maintenance des machines au respect des délais. Les adhérents s'engagent à protéger l'environnement dans une industrie longtemps réputée très polluante : réduction de la pollution, de la consommation d'énergie, de l'émission des gaz, du recours aux substances chimiques, et pratique du recyclage et politique de responsabilisation des équipes. Par un souci de transparence, une traçabilité claire s'exerce sur toute la chaîne de production.

Dans un esprit de synergie, les entreprises

s'engagent à préserver les emplois locaux, à privilégier les entreprises locales, et à partager les expériences.

Avec ses principes fondamentaux de fabrication (qualité, traçabilité, authenticité, créativité et inocuité), « *le label Vosges Terre Textile entend pérenniser les emplois des hommes et femmes qui perpétuent des savoirs ancestraux* », souligne son président Paul de Montclos. **Les entreprises Vosges Terre Textile sont contrôlées** inopinément chaque année par un organisme indépendant. Un niveau optimal de qualité - solidité, tenue des coloris, coutures - est garanti. Et chaque produit labellisé porte le sigle « *Vosges Terre Textile* » sur une étiquette cousue ou un autocollant collé sur l'article ou son emballage. Ainsi le consommateur peut-il faire ses achats en toute connaissance de cause !

Jean-Paul Vannson

### Produits :

Linge de maison, draps, housses, taies, nappes, serviettes, mais aussi chaussettes, collants, tapis, totebags, T.Shirts, lingettes et accessoires de mode.

### Boutiques en ligne :

Atelier TB et Garnier-Thiébaud

### Boutiques :

Berjac, Blanc de Gérardmer, Blanc des Vosges, Tissage de la Courbe, Garnier-Thiébaud.

[www.boutique.jevoislavieenvosges.fr](http://www.boutique.jevoislavieenvosges.fr)  
[www.jevoislavieenvosges.fr](http://www.jevoislavieenvosges.fr)  
[www.vosgesterretextile.fr](http://www.vosgesterretextile.fr)



# Textile industry's newfound excellence

THE VOSGES CULTIVATE A TIME-HONOURED TEXTILE TRADITION IN FULL REVIVAL. THE DEPARTMENTAL COUNCIL CHAIRED BY FRANÇOIS VANNON SUPPORTS THIS INDUSTRY, WELL RENOWNED FOR ITS QUALITY AND ITS CAPACITY FOR INNOVATION: "TEXTILES ARE AN INTEGRAL PART OF THE HISTORY AND FUTURE OF THE DEPARTMENT."

In the Vosges, farmers have worked for ages on weaving looms and the first cotton spinning mill started operating in the middle of the 18<sup>th</sup> century. The abundance of water favours weaving while the acidity facilitates bleaching. From 1830, the industrial revolution multiplied establishments, boosted production and jobs: 30,000 in the Vosges. Eleven generations later, they will only be 3000, mostly because of globalisation. Now the image of textiles, once tarnished, is shining again. In 2011, Vosges companies joined forces around the "Vosges, Terre Textile" label (literally "Vosges Textile Land"). Today 25 leading units provide 3000 local jobs and continue to recruit!

## Vosges Authenticity

Times have changed. Consumers are increasingly demanding for local products, respecting the environment while preserving employment and economy. They also are demanding for products specifically made in the Vosges: "Our objective is to promote the know-how which has made the Vosges's reputation of excellence and authenticity", emphasises François Vannson. Hence the commitment of the President of the Department: "It was imperative that "Je vois la vie en Vosges" includes "Vosges, Terre Textile" products as well. And to meet the demands of Vosges lovers and tourists, we have concocted a range of 100% made in Vosges products."

## A gifted fabric

The Departmental Council, its flagship "Je vois la vie en Vosges" and the team of "Vosges Terre Textile" are mobilising to promote a dynamic industry, historic landmark of the Vosges valleys. A synergy embodied by the license and "co-branding" program between the Department and two emblematic sectors: textiles with Garnier-Thiébaud and paper with Clairefontaine-Rhodia. The Gérardmer's company chaired by Paul de Montclos has developed

an attractive collection of bed sets. A high-end creation, a refined tribute to nature, a hymn to the art of living in the Vosges. Edith Duprez-Chenu, John Galliano and Christian Dior Couture's muse, has designed a graphic marvel, crowned with the now famous labels of "la Vie en Vosges" and "Vosges Terre Textile". "We are investing in our territory!", summarises François Vannson.

## TB for "Très Bon", the Bragard Apron!

Thomas Bragard, a 30-year-old unique designer, has reinvented the apron! The successor of five Bragard generations, committed to professional uniforms of quality, perpetuates the family tradition in his workshop in Epinal. The engineer gives back its excellence to a retro fabric in full vogue, in a company which reconnects with the Vosges know-how. Weaving, cutting, garment manufacturing, embroidery: everything is "homemade", tailor-made from 100% natural, robust, practical fabrics and very pleasant to wear. Elegance and comfort: Thomas Bragard's priority is to offer aprons adapted to the professionals' demands while promoting their image. Gilles Bragard, his father, founder of the emblematic "Club Chef des Chefs", chooses the raw materials, his mother Monica supervises design and quality. The collections designed in Epinal appeal to artisans and catering trades from all over the world. From the chef to the baker and the butcher... not to mention the "cordons-bleus" at home!

## The challenge of Vosges Terre Textile

Succeeding by relying exclusively on Vosges people's know-how is the demanding challenge launched by Vosges Terre Textile. Almost ten years later, it is clear that it is a successful gamble. Never have we seen so many customers thirsty for local production flocking to factory outlets and

members' shops, where labelled products must be produced at least by 75% in the Vosges. A local production meeting a quality charter: tests and controls are carried out at each stage of production, from machine maintenance to meeting deadlines.

Members commit to protect the environment in an industry long considered to be very polluting: reduction of pollution, of energy consumption, of gas emissions, of the use of chemical substances, and the practice of recycling as well as policy of empowerment of teams.

For the sake of transparency, clear traceability is exercised throughout the production chain. In a spirit of synergy, companies are committed to preserving local jobs, giving priority to local companies, and sharing experiences.

With its fundamental manufacturing principles (quality, traceability, authenticity, creativity and safety), "the Vosges Terre Textile label intends to sustain the jobs of men and women who perpetuate ancestral knowledge", emphasises its president, Paul de Montclos. The Vosges Terre Textile companies are unexpectedly checked every year by an independent body. An optimal level of quality (solidity, colour resistance, seams) is guaranteed. And each labelled product bears the "Vosges Terre Textile" logo on a sewn-on label or sticker stuck on the item or its packaging. Thus, consumers can knowingly make their purchases!

Jean-Paul Vannson

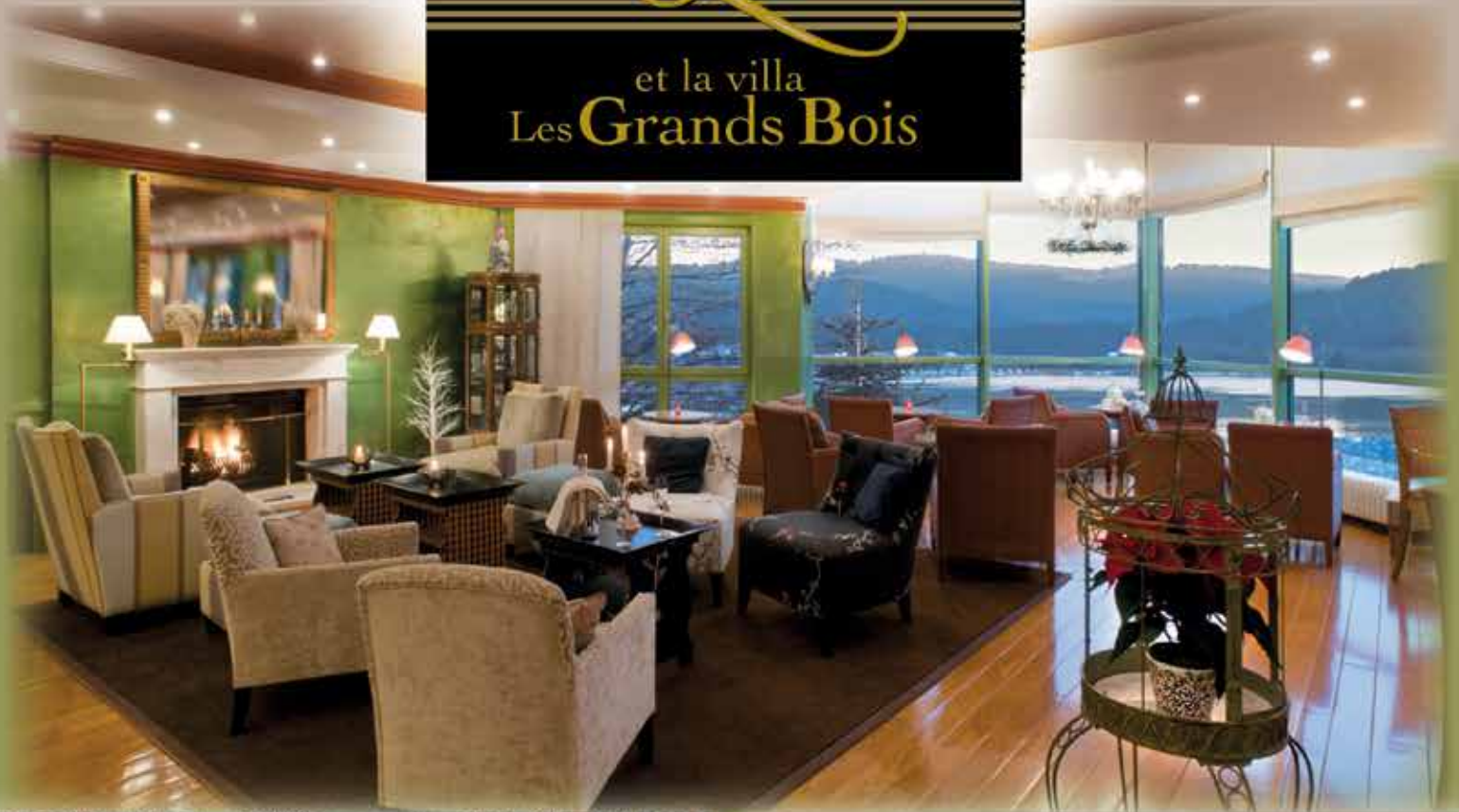
**Products:** household linen, sheets, duvet covers, pillowcases, tablecloths, towels, but also socks, tights, rugs, tote bags, T-shirts, towelettes and fashion accessories.

**Online stores:** Atelier TB and Garnier-Thiébaud  
**Shops:** Berjac, Blanc de Gérardmer, Blanc des Vosges, Tissage de la Courbe, Garnier-Thiébaud



Le Manoir  
au Lac

et la villa  
Les Grands Bois



# HÔTEL DE CHARME RESTAURANT

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

59 chemin de la Droite du Lac F-88400

**GÉRARDMER**

Tél. +33.3 29 27 10 20 e-mail : [contact@manoir-au-lac.com](mailto:contact@manoir-au-lac.com)

[www.manoir-au-lac.com](http://www.manoir-au-lac.com)



# Capteur de l'âme du montagnard Vosgien

C'EST UN TÉMOIN DE L'INVISIBLE. DERRIÈRE L'IMAGE, IL SAISIT LA RÉALITÉ DE L'HOMME. SON MARIAGE AVEC DAME LA TERRE. JOËL COUCHOURON EST UN ETHNOLOGUE QUI S'IGNORE. OBSERVATEUR MODESTE ET FUSIONNEL, IL A SAISI LE MODE DE VIE DES PAYSANS VOSGIENS, LEURS MŒURS, LE CARACTÈRE PARTICULIER D'UNE GÉNÉRATION QUI S'EFFACE.

*« Il est l'Edward Curtis des Vosges ! »*, dit Vincent Munier à propos de Joël Couchouron. Les deux photographes, l'Américain et le Français, ont capté les visages et les paysages d'une communauté avant qu'elle ne disparaisse. Celle d'hommes liés à leur terre, leurs traditions, leur savoir-faire. Avec eux, les photographes ont noué des relations privilégiées. Qu'ils soient vosgiens ou amérindiens, ils ont partagé leur vie quotidienne, leurs habitudes, leurs gestes au travail, en gagnant leur confiance. Ces images d'intimité, sont le lot d'une longue approche, d'une relation d'égal à égal entre personnes attachées à un terroir, des coutumes, une nature à respecter.

## Scènes de vie

L'enjeu du photographe, c'est de conserver les traces d'un mode de vie, d'une culture, d'une tradition le plus souvent orale. Sans l'œil de Couchouron, qui aurait immortalisé un vannier tressant une corbeille dans la cuisine de sa ferme, plongée dans la pénombre de l'hiver ? Qui aurait célébré la moustache légendaire de Léon Aubry, décelée au Val-d'Ajol ? Et les vieux métiers, le simple partage d'un repas, la conduite d'un chariot de foin avec une paire de bœufs, la descente grimaçante d'une schlitte surchargée de bois ? Autant de scènes de vie qui paraissent saisies sur le vif, et qui sont le fruit d'une préparation tourmentée : *« La composition de l'image, le cadrage de la photo, j'ai tout cela dans la tête ! Deux jours auparavant, j'ai imaginé et formé ce que je voulais faire ! »*, confie le peintre de la lumière : un tableau qui révèle et réveille la simplicité, l'humanité des paysans vosgiens.



*Visite et dégustation au chalet*



## Les Cuvées Vosgiennes



**34 route de Vologne  
88250 LA BRESSE**

**Ouvert toute l'année**

Du lundi au samedi (fermé le dimanche)  
De 10h00 à 12h00 et de 14h30 à 18h30

*Nouveauté 2020*

L'apéritif aux Baies de Timut !

Retrouvez toute notre gamme d'apéritifs : bois de chêne, black tea, bourgeon de sapin, myrtille, fleurs de sureau, framboise ...



Suggestion de présentation - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.



# COLIN

Architecte dplg

575, route de Pont  
88200 DOMMARTIN-LES-REMIREMONT

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



## Le contact humain

En 1975, Joël se lance, quitte l'usine, crée son entreprise, construit lui-même sa maison, sa boutique, couvre de multiples mariages, des communions, des photos d'identité et de groupe, publie à compte d'auteur un premier livre qui remporte un vif succès ; 4000 exemplaires de « *la vie paysanne des Hautes-Vosges* » vendus en six mois ! Le public, les libraires soutiennent ce livre réédité quatre fois, qui sera suivi d'une pléiade d'ouvrages toujours plébiscités. Ce qui compte, c'est le contact avec les gens, souligne le photographe : « une personne qui se trouvait dans un EHPAD a retrouvé la parole en voyant des photos de mon exposition. L'infirmière m'a dit qu'elle gardait le silence depuis six mois ! » Le téléphone sonne : « ce sont les personnes qui viennent d'acheter mon dernier livre. Elles l'ont vraiment lu très vite et me félicitent ! »

## Le dos au mur

Deuxième fils d'une famille de six enfants, Joël est soudain projeté soutien de famille au retour de neuf mois de service militaire à Madagascar : « je suis arrivé la veille de l'enterrement de mon père, et mon frère sortait du coma. Il y avait encore quatre sœurs à élever, il me fallait trouver un boulot ». Le père de Joël était électricien au tissage de

Sapois, le fils sera régleur chez Dim à Vagney ; il répare les machines en panne dans cette usine de 600 personnes. « *J'étais aux 3/8 et cherchais un autre emploi. Un jour, j'ai accompagné un copain à la chambre de Métiers d'Epinal. Il voulait s'inscrire comme graveur de pierre. « Et puis vous ? », m'a demandé la secrétaire après lui avoir donné son formulaire. « Je veux devenir photographe ! », J'ai rempli la feuille de formalité. Une formation à la comptabilité de huit jours suffisait. »*

## Le déclic de la photo

Le déclic est venu en 1975 au cours d'un stage Granivo (Groupe d'Animation Vosges) au chalet de la Beuille à Remiremont : « *Martine Marion, journaliste, avait organisé une formation sur le thème de la photo. J'ai été enthousiasmé, j'ai acheté un appareil aussitôt après. »*

Dans une ferme de Saint-Etienne-les-Remiremont, Joël peaufine sa formation : « *on a partagé notre savoir, j'ai appris à développer les pellicules diapo, les prises de vue, la maîtrise de l'appareil-photo. J'ai trouvé ça magique. »*

## Des stars dans la boîte

Passionné, Joël écume les concerts et filme les vedettes de la chanson lors de concerts : Sardou à Vagney, Johnny à Remiremont, Mike Brandt à

Eloyes, Eddy Mitchell à Rupt-sur-Moselle. Il affiche les photographies dans son usine, au-dessus de la pointeuse : « *les gens venaient me voir pour les acheter ! Ça m'a permis d'acheter du matériel ! »*

## Les gens du village

Joël surmonte sa pudeur naturelle, excusé par son appareil-photo : « *je suis allé voir d'abord les gens du village que je connaissais – le grand Camille de Sapois, le père Laurent fabricant ses sabots et ses paniers, Armand Richard de Menaurupt qui se faisait appeler le Poète des Hauts... »* Le photographe honore les vieux métiers : « *Bébert Georgeot, le maréchal-ferrant dressait et vendait des bœufs au Val-d'Ajol - cinq paysans travaillaient encore avec leur paire de bœufs dans les années 80 ».*

Jean-Paul Vannson

## Contact :

Joël vous accueille dans sa boutique les mercredis, jeudis et vendredis après-midi ou alors sur rendez-vous au 17 grande rue à Sapois.

Tél : 03 29 24 82 80

joël.couchouron@orange.fr

joel-couchouron.com



menuiserie & agencement

Ensemble, imaginons et créons vos projets !



88250 - LA BRESSE

■ [www.ebenisteriegerard.fr](http://www.ebenisteriegerard.fr)

■ tél : 03 29 25 59 38



• Les Georgettes •  
by Altesse

Fabricant français depuis 1905 

**MAISON BEGIN GRANDEMANGE**

29 RUE CHARLES DE GAULLE – 88400 GERARDMER



# The Vosges mountain dweller's soul sensor

HE IS A WITNESS OF THE INVISIBLE. BEHIND THE IMAGE, HE CAPTURES THE REALITY OF MAN. HIS MARRIAGE TO LADY EARTH. JOËL COUCHOURON IS AN ETHNOLOGIST WHO IGNORES HIMSELF. A MODEST AND FUSIONAL OBSERVER, HE GRASPED THE WAY OF LIFE OF THE VOSGES PEASANTS, THEIR MORES, THE PARTICULAR CHARACTER OF A DISAPPEARING GENERATION.

**H**e is the Edward Curtis of the Vosges!», says Vincent Munier about Joël Couchouaron. The two photographers, the American and the French, captured the faces and landscapes of a community before it disappeared. That of men linked to their land, their traditions, their know-how. Both photographers have established special relationships with them. Whether they are from the Vosges or Native Americans, they shared their daily life, their habits, their actions at work, gaining their trust. These images of intimacy are the result of a long approach, of an equal relationship between people attached to a land, customs, a nature to be respected.

## Scenes of life

The challenge for the photographer is to preserve the traces of a way of life, of a culture, of a tradition that is often oral. Without Couchouaron's eye, who would have immortalized a basket maker weaving a basket in the kitchen of his farm, plunged into the twilight of winter? Who would have celebrated Léon Aubry's legendary moustache, discovered in Val-d'Ajol? And the old trades, the simple sharing of a meal, the driving of a hay wagon with a pair of oxen, the grimacing descent of a schlitte (a sled that looks like a large sledge with light and fairly flexible reinforcement, usually made of wood) overloaded with wood? So many scenes of life which seem to have been captured on the spot, and which are the fruit of a tormented preparation: « *The composition of the image, the framing of the photo, I have it all in my head! Two days ago, I imagined and created what I wanted to do!* », confides the painter of light: a painting that reveals and awakens the simplicity, the humanity of the Vosges peasants.

## Human contact

In 1975, Joël left the factory, and created his company. He built his own house, his shop, covered multiple weddings, communions, identity and group photos, published as an author a first book which was very successful: 4000 copies of « *La Vie Paysanne des Hautes-Vosges* » (« *The Rural Life in the Haute-Vosges* ») were sold in six months! The public and booksellers supported this book, which has been reissued four times, and will be followed by loads of works always acclaimed. « *What matters is the contact with people* », underlines the photographer: « *A person who was in a nursing home regained her voice when seeing photos of my exhibition. The nurse told me she had been silent for over six months!* » The phone rings: « *These are people who just bought my last book. They read it very quickly and congratulate me!* »

## Back against the wall

Second son of a family of six, Joël was suddenly propelled to be the breadwinner after returning from nine months of military service in Madagascar: « *I arrived the day before my father's funeral, and my brother was coming out of a coma. There were still four sisters to raise, I had to find a job* ». Joël's father was an electrician at Sapois's weaving factory, and the son was a trimmer at Dim (a French company in the textile industry) in Vagney. He repaired broken down machines in this 600-person factory. « *I was at 3/8 and looking for another job. One day, I accompanied a friend to Epinal's Chamber of Trade. He wanted to register as a stone engraver. «And what about you», asked the secretary while giving me the form. «I want to become a photographer!».* I completed the formality sheet. Eight days of accounting training was enough. »

## The click of the photo

The trigger came in 1975 during a Granivo (Vosges Animation Group) internship at the Chalet de la Beuille in Remiremont: « *Martine Marion, a journalist, had organized training on the subject of photography. I was enthusiastic, I bought a device immediately after.* » In a farm in Saint-Etienne-les-Remiremont, Joël had polished his training: « *We shared our knowledge, I learned how to develop slide films, shots, and mastery of the camera. I found it magical.* »

## Stars in the lens

Passionate, Joël skimmed the concerts and filmed lots of stars' concerts: Sardou in Vagney, Johnny in Remiremont, Mike Brandt in Eloyes, Eddy Mitchell in Rupt-sur-Moselle. He displays the photographs in his factory, above the time clock: « *People used to come to see me to buy them! It allowed me to buy equipment!* »

## Village people

Joël overcomes his natural modesty, excused by his camera: « *I first went to see people from the village that I knew like the great Camille of Sapois, Father Laurent making his clogs and baskets, Armand Richard from Menaurupt who called himself the «Poète des Hauts» ... The photographer honours the old trades: «Bébert Georgeot, the farrier trained and sold oxen in Val-d'Ajol. Five peasants still worked with their pair of oxen during the 1980s.»*

Jean-Paul Vannson

[www.joel-couchouaron.com](http://www.joel-couchouaron.com)



**E**n 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 : linguines, wok, burgers et toujours les raclettes et pierrades. Vous ne serez pas déçus par l'esprit lounge et cosy de ce restaurant.

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.

**M - Bistrot de Montagne**  
**Atelier-Restaurant La Bergerie**



# M

Bistrot - Montagne



4 place Albert Ferry  
88400 GERARDMER  
03 29 42 40 89

Bistrot - Montagne



# Fabien Claude, Grand espoir du biathlon français

A 25 ANS, FABIEN CLAUDE INCARNE L'AVENIR DES SPORTS D'HIVER FRANÇAIS. ORIGINAIRE DE BASSE-SUR-LE-RUPT, LE JEUNE VOSGIEN AURA POUR MISSION DE PRENDRE LA RELÈVE DU SEPTUPLE MÉDAILLÉ OLYMPIQUE, MARTIN FOURCADE, AU SEIN DE L'ÉQUIPE DE FRANCE DE BIATHLON.

La saison 2020 est sans conteste la meilleure de la carrière de Fabien Claude. Il se hisse à la 19<sup>ème</sup> place du classement général de la Coupe du monde et à la 5<sup>ème</sup> du classement individuel. Une véritable fierté pour tous les Vosgiens qui l'ont vu grandir et suivent depuis toujours son parcours au club de Basse-sur-le-Rupt, présidé par sa maman et où ses deux frères sont également licenciés. Une histoire de famille qui débute grâce à la passion du ski de fond de leur mère,

ancienne athlète de haut niveau. Fabien Claude effectue toute sa scolarité près de Vagney avec un passage par le pôle Espoir de Gérardmer (centre de sport/études). À 18 ans, grâce à ses bons résultats sportifs, il rejoint le pôle France de Prémaman dans le Jura. Le jeune sportif intègre aussi à cette période l'équipe de France senior après avoir montré de brillants résultats en catégorie junior.

&gt;&gt;&gt;



Le 23 janvier 2020 : Coupe du monde de Pokljuka, Slovénie. 1<sup>er</sup> Johannes Boe - 2<sup>e</sup> Martin Fourcade - 3<sup>e</sup> Fabien Claude

# Chalet de la Roche du Renard



[www.lechaletrochedurenard.com](http://www.lechaletrochedurenard.com)

69, chemin de la Roche du Renard 88400 Gérardmer - Tel : +33 (0)6.77.03.29.49 - [contact@lechaletdegerardmer.com](mailto:contact@lechaletdegerardmer.com)

  
**Schöffel**  
GERMANY 1804



**SPECK-SPORTS**

77 RUE DES VOSGES  
68620 BITSCHWILLER

[www.speck-sports.com](http://www.speck-sports.com)  
tél: 03 89 37 09 07  
OUVERT TOUS LES JOURS EN SAISON



## Un sportif attaché aux Vosges

« Je vois les Vosges comme un massif ressourçant. Mon quotidien de sportif m'amène à beaucoup voyager, mais mon point d'attache reste ma maison à Basse-sur-le-Rupt. J'adore les grands espaces de notre département pour courir et faire du VTT. Les sentiers vosgiens sont parfaitement balisés, avec des beaux singles (NDLR : un sentier étroit enfoui en forêt). C'est un paradis pour les sportifs », explique l'athlète.

D'ailleurs, Fabien Claude nous conseille vivement de tester, en randonnée ou course à pied, le tour du Haut du Roc, un sommet du massif des Vosges culminant à 1012 mètres d'altitude. L'occasion de profiter d'une belle vue dégagée sur toute la plaine jusqu'à Remiremont.

## Le biathlon, une histoire de famille

Considéré par certains comme l'un des sports les plus complets au monde, le biathlon combine deux épreuves entrecoupées, le ski de fond et le tir à la carabine. Le tout sous la houlette d'un chronomètre. « Il faut être physiquement prêt comme un skieur de fond et mentalement répéter des processus pour aboutir à des bons tirs. Maintenant pour s'inscrire dans les meilleurs mondiaux, il faut skier vite, puis tirer vite et bien », confie le spécialiste.

Fabien et ses deux frères, Florent et Emilien, ont toujours été ce que l'on appelle des « touche-à-

tout » en sport. Et surtout, tous les trois sont nés avec l'esprit de compétition ! Fabien Claude commence évidemment par le ski de fond où il gagne de nombreuses compétitions vers 12/13 ans. Le biathlon débute ensuite par l'apprentissage des notions de sécurité : « On tire à balle réelle vers 15 ans seulement ». Les trois frères ont su se motiver et se tirer vers le haut depuis toujours. Une belle histoire familiale qui amène aujourd'hui Fabien à représenter son pays dans les compétitions internationales.

## Un rythme de haut niveau

Posons le décor et voyons à quoi ressemble le quotidien de Fabien Claude... La reprise officielle des entraînements s'effectue chaque saison aux alentours du 1<sup>er</sup> mai. Les mois de mai et juin permettent au biathlète de remettre le pied à l'étrier pour préparer son corps à enchaîner un énorme volume d'entraînement l'été. Juillet et août sont loin d'être des mois « farniente » pour lui : il comptabilise 95 heures d'entraînement physique mensuellement, (hors tir), soit environ trois/quatre heures par jour. Un cycle perpétuel de trois semaines de volume et une semaine de récupération.

L'automne, le nombre d'heures réduit, mais les intensités augmentent, pendant 4 mois. Enfin, l'hiver il est trop tard pour s'entraîner, puisque Fabien cumule à cette période trois courses par semaine. Un rythme incroyablement bien rodé qui permet sans aucun doute d'atteindre les performances visées !

## Objectif JO 2022

« Depuis tout petit, j'ai toujours rêvé d'être champion. Une médaille olympique représente le titre suprême pour un sportif. En 2018, j'ai raté les sélections de PyeongChang, ce qui engendre une grosse remise en question. Mais la saison dernière confirme que si je fais les choses bien, je pourrais être prétendant et me sélectionner pour Beijing 2022 ». En attendant les sélections olympiques, le biathlète se concentre sur ses objectifs à plus court terme et souhaite notamment prendre plus de repères sur les courses internationales. « Celui qui a fait 10 podiums dans la saison sera plus apte à devenir médaillé olympique que celui qui n'en a fait qu'un », assure Fabien Claude. Alors, il garde l'objectif olympique dans un coin de sa tête tout en se concentrant sur ce qu'il a à faire dès maintenant.

La saison 2021 sera importante pour confirmer les prouesses de l'année précédente et faire un pas vers les JO de 2022. Quant aux objectifs d'avenir à plus long terme, Fabien Claude s'imagine bien rester dans le domaine de la préparation sportive et pourquoi pas accompagner d'autres athlètes dans des disciplines de sport d'équipe principalement. Titulaire d'une licence STAPS (fac de sport), le jeune athlète a encore le temps d'y penser. En attendant, nous continuerons de vibrer à ses côtés durant les compétitions internationales !

Gianina Plesca



# Fabien Claude, great hope of French biathlon

AT 25, FABIEN CLAUDE EMBODIES THE FUTURE OF FRENCH WINTER SPORTS. ORIGINALLY FROM BASSE-LE-RUPT, THE YOUNG VOSGES NATIVE WILL BE TASKED TO TAKE OVER FROM THE SEVEN-TIME OLYMPIC MEDALLIST, MARTIN FOURCADE, WITHIN THE FRENCH BIATHLON TEAM.

The 2020 season is undoubtedly the best of Fabien Claude's career. He climbed to the 19th place in the World Cup's general classification and 5th place in the individual classification. A true pride for all the people who have seen him grow up and have always followed his career at the Basse-le-Rupt club, chaired by his mother and where his two brothers are also licensed. A family story that has begun thanks to their mother's passion for cross-country skiing, a former high-performance athlete herself. Fabien Claude did all his schooling near Vagney with a passage through the « *pôle Espoir* » of Gérardmer (sports / studies centre). At 18, thanks to his good sports results, he joined the France pole of Prémamanon in the Jura. The young athlete also joined the senior French team during this period after showing brilliant results in the junior category.

## An athlete attached to the Vosges

« *I see the Vosges as a revitalizing massif. My daily life as an athlete leads me to travel a lot, but my anchor is my home in Basse-le-Rupt. I love the great outdoors in our department for running and mountain biking. The Vosges trails are perfectly marked, with beautiful paths. It's an athlete's paradise* » explains the athlete.

Moreover, Fabien Claude strongly advises us to try out, by hiking or running, a stroll at the Haut du Roc, a Vosges mountains' summit culminating at 1012 meters above sea level. The opportunity to enjoy a beautiful unobstructed view over the entire plain as far as Remiremont.

## Biathlon, a family affair

Considered by some to be one of the most complete sports in the world, biathlon combines two intersecting contests, cross-country skiing and rifle shooting. All under the watchful eye of a stopwatch. « *You have to be physically ready like a cross-country skier and mentally rehearse processes to get good shots. Now to get into the best in the world, you have to ski fast, then shoot quickly and well* » says the specialist.

Fabien and his two brothers, Florent and Emilien, have always been what we call « *jack-of-all-trades* » in sport. And above all, all three were born with the spirit of competition! Fabien Claude obviously started with cross-country skiing where he won many competitions around 12/13 years old. Then, he began biathlon by learning safety concepts: « *You shoot real bullets when you are only 15* ». The three brothers have always been able to motivate themselves and pull themselves up. A beautiful family story which today brings Fabien to represent his country in international competitions.

## A high-level rhythm

Let's set the scene and see what Fabien Claude's daily life looks like... The official resumption of training takes place each season around May 1st. The months of May and June allow the biathlete to get back on track to prepare their body for a massive volume of summer training. July and August are far from being « *lazy* » months for him: he counts 95 hours of physical training each month, excluding shooting. That's about three to four hours a day. A perpetual cycle of three weeks of volume and a week of recovery.

In the fall, the number of hours is reduced, but the intensities are increased for 4 months. Finally, in winter it is too late to train, since Fabien accumulates three races a week during this period. An incredibly well-oiled rhythm that undoubtedly allows you to achieve the targeted performances!

## 2022 Olympics goal

« *Since I was little, I have always dreamed of being a champion. An Olympic medal represents the supreme title for an athlete. In 2018, I missed the selections for PyeongChang, which causes a big questioning. But last season confirms that if I do things right, I could be a contender and select myself for Beijing 2022* ». While waiting for the Olympic selections, the biathlete is focusing on his short-term goals and particularly wishes to take more benchmarks on international races. « *Whoever has made 10 podiums in the season will be more apt to become an Olympic medallist than the one who has only one* », said Fabien Claude. Therefore, he keeps the Olympic goal in the back of his mind while focusing on what he has to do right now.

The 2021 season will be important to confirm the prowess of the previous year and take a step towards the 2022 Olympics. As for the longer-term goals for the future, Fabien Claude imagines himself staying in the field of sports preparation and why not follow other athletes in mainly team sport disciplines. Holder of a « *STAPS* » (French sports university) degree, the young athlete still has time to think about it. In the meantime, we will continue to vibrate alongside him during international competitions!

# Le Domaine skiable alpin de Gérardmer

60  
ans

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

40km de pistes

19 remontées mécaniques

ski nocturne & animations

snowpark & boarder cross

182 enneigeurs

## Pratique !

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

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



[www.gerardmer-ski.com](http://www.gerardmer-ski.com)

Domaine Skiable Alpin  
de Gérardmer  
239, Chemin de la Rayée  
88400 Gérardmer  
03 29 60 04 05

# Décobois ou l'excellence à la Vosgienne

CONSTRUIRE DANS TOUT LE MASSIF VOSGIEN DES CHALETS HAUT DE GAMME SUR MESURE À L'ARCHITECTURE MONTAGNARDE INTENSE, TEL EST LE LEITMOTIV DE CETTE SOCIÉTÉ. « NOUS PROPOSONS DES CHALETS UNIQUES ET PERSONNALISÉS ! À CHAQUE FOIS, ON RECOMMENCE À ZÉRO. POUR NOUS, LE PLUS IMPORTANT C'EST LE CONSEIL ET LA DISPONIBILITÉ POUR NOS CLIENTS. »



Cette entreprise familiale a démarré en 1991 à Ventron par son fondateur Pascal Kientzy. Menuisier de formation, il a commencé en montant des chalets finlandais et des saunas pendant une dizaine d'années. En 2000, après avoir travaillé pendant des années pour les projets des autres, Pascal Kientzy décide de construire ses propres chalets. Il se lance dans l'aventure et c'est un véritable succès. En 2011, Décobois s'implante à Saulxures-sur-Moselotte, dans les Hautes-Vosges, et est aujourd'hui dirigé par Pascal Kientzy, Emilien Perrin, son gendre, et Jean-Baptiste Jeandel, son neveu. En 2012, la société s'est construit un atelier de 1000 m<sup>2</sup>, en lisière de forêt, pour se développer encore plus.

&gt;&gt;&gt;





Chalet Hôtel

A 1100 m d'altitude...

Atmosphère conviviale et familiale !

# Le Collet

et Table  
de Montagne



A quelques lacets du sommet du col de la Schlucht  
(le plus haut des Vosges), voici un chalet de caractère à l'âme montagnarde  
et à l'esprit familial. Idéalement situé au cœur du Parc Régional des Ballons des Vosges  
et à deux pas de la route des Crêtes, il ouvre ses horizons sport et confort !  
Son accueil chaleureux, ses décors bois, son salon authentique, ses objets anciens,  
clins d'œil omniprésents à la montagne, offrent de belles parenthèses de détente.

---

Route de Colmar, 88400 Xonrupt-Longemer  
Tél : 03 29 60 09 57 - [www.chalet-hotel-lecollet.com](http://www.chalet-hotel-lecollet.com)



Aujourd'hui, leur force outre la construction de chalets haut de gamme, c'est la rénovation. En effet, ils rénovent environ 4 chalets par an. Tout est possible: création, agrandissement, agencement, décoration, embellissement, espace bien-être, terrasse que ce soit pour chalets, maisons mais également bureaux, restaurants, magasins, hôtels, gîtes... Un travail manuel de qualité pour un résultat optimal. Une sacrée équipe à votre service puisqu'ils sont aujourd'hui 18 à travailler pour Décobois : concepteurs, coordinateurs de projet, menuisiers, couvreurs, charpentiers et pour que tout soit parfait jusqu'au bout, l'entreprise travaille avec un réseau de partenaires vosgiens tous experts dans leur domaine et qui se portent garants d'un travail de perfection.

Leur particularité, la pierre et le bois que ce soit pour l'extérieur ou en aménagement intérieur ainsi que la conception et réalisation de mobilier intérieur sur mesure poussée. Toujours soucieuse de participer à l'économie locale, cette

entreprise ne s'approvisionne qu'en bois provenant des forêts vosgiennes pour la réalisation de ses magnifiques et robustes charpentes. Elle utilise une dominance de vieux bois ainsi que du douglas, mélèze, épicéa mais aussi des bois chauffés et réifiés. Equipés d'un logiciel de dessin et d'une designeuse graphique, ils proposent à leurs clients des plans en 3D tout en gardant un savoir-faire traditionnel. Leur inspiration, ils la trouvent en parcourant l'arc Alpin et leurs Vosges natales. Sur environ une dizaine de chalets construits par an, un tiers est pour la location, un tiers pour du principal et un tiers pour du secondaire.

L'entreprise travaille sur un secteur très local, ce qui leur permet d'être présents pour le suivi ainsi que pour les éventuels SAV. Leur atout : une implication personnelle très forte. Aujourd'hui, leur réputation n'est plus à faire et leur succès n'est pas prêt de se terminer.

Lorraine Roussat

Photos Thomas Devard®

## Décobois

1750 route de Malpré  
88290 Saulxures-sur-Moselotte

[www.chalets-decobois.fr](http://www.chalets-decobois.fr)

[www.facebook.com/decoboischalets/](https://www.facebook.com/decoboischalets/)

[www.maisons-decobois.over-blog.com](http://www.maisons-decobois.over-blog.com)



# Décobois Excellence made in Vosges

BUILDING HIGH-END CUSTOM-MADE CHALETS WITH AN INTENSE MOUNTAIN ARCHITECTURE THROUGHOUT THE VOSGES MOUNTAINS IS THE COMPANY'S LEITMOTIV. "WE OFFER UNIQUE CUSTOMISED CHALETS! EACH TIME, WE START OVER. FOR US, THE MOST IMPORTANT THING IS ADVICE AND AVAILABILITY FOR OUR CUSTOMERS."

This family business started in 1991 in Ven-tron, founded by Pascal Kientzy. A carpenter by training, he started out building Finnish cabins and saunas for about ten years. In 2000, after having worked for years in other people's projects, Pascal Kientzy decided to build his own chalets. He went for the adventure and it has been a real success.

In 2011, Décobois set up in Saulxures-sur-Moselotte, in the Hautes Vosges, and is today managed by Pascal Kientzy, his son-in-law Emilien Perrin, and his nephew Jean-Baptiste Jeandel. In 2012, in order to expand even further, the company built a 1000m<sup>2</sup> workshop on the edge of the forest.

Today, besides building high-end chalets, their strength is renovation. They renovate around 4 chalets per year. Everything is possible: creation, expansion, layout, decoration, embellishment, wellness area, terrace whether it is for chalets or houses but also offices, restaurants,

shops, hotels, lodgings... Manual labour of quality for optimal results. A great team at your service as there are now 18 persons working for Décobois: designers, project coordinators, joiners, roofers, and carpenters. The company also works with a network of partners from all over the Vosges, and all are experts in their field, vouching for perfect work.

Stone and wood are their specialty, whether it is for exterior or interior design, as well as the design and production of custom-made interior furniture. Always keen to participate in the local economy, this company only purchases wood from the Vosges forests for the construction of its magnificent and sturdy frames. It uses a predominance of old wood as well as Douglas fir, larch, spruce but also heated and retified woods. Equipped with drawing software and a graphic designer, they offer their customers 3D plans while maintaining traditional know-how. They find their inspiration by traveling through the Alpine Arc

and through their native Vosges. Out of approximately ten chalets built per year, a third is for rental, a third for main residences and a third for second homes.

The company works in a very local sector which allows them to be present for the follow-up as well as for any customer service. Their very strong personal involvement is an asset. Today, their reputation is well established, and their success is not going away.

## Décobois

1750 route de Malpré  
88290 Saulxures-sur-Moselotte

[www.chalets-decobois.fr](http://www.chalets-decobois.fr)

[www.facebook.com/decoboischalets/](https://www.facebook.com/decoboischalets/)

[www.maisons-decobois.over-blog.com](http://www.maisons-decobois.over-blog.com)



LE  
**CORNOYER**  
CHAMPAGNE  
PINOT BLANC  
EXTRA-BRUT



*Cristian Senez*  
CHAMPAGNE

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

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

# Le centre de Géologie

TECTONIQUE DES PLAQUES. IL Y A 330 MILLIONS D'ANNÉE, LES DEUX CONTINENTS QUI COMPOSENT LA TERRE SE TÉLÉSCOPENT SUR 10.000 KM. LA COLLISION, COLOSSALE, GÉNÈRE UNE IMMENSE VARIÉTÉ DE ROCHES DANS LES VOSGES. UNE AUBAINE AUJOURD'HUI POUR « TERRAE GENESIS » : LE MUSÉE DU SYNDICAT EXPOSE UNE PLÉIADE DE ROCHES RARES, UNE COLLECTION EXCEPTIONNELLE DE 1500 MINÉRAUX – FLUORESCENTS OU NON - ET 500 FOSSILES, DONT L'EMPREINTE D'UN DINOSAURE VOSGIEN ! FRÉQUENTATION RECORD L'ÉTÉ DERNIER.

C'est toute une histoire. Celle d'une passion. Une association, Terrae Genesis, est créée en 2002. Jean-Paul Gremilliet, l'un de ses fondateurs, a dirigé pendant 25 ans la société Mondial Granit, alors leader du négoce du granit en France. Retiré des affaires, il se passionne pour la minéralogie – explosion de formes et de couleurs – et la pétrologie – une vaste collection de roches – et tout ce qui touche ces domaines. Il y a 18 ans, il rachète en grande partie la fabuleuse collection de minéraux de la Moineaudière aux successeurs de l'abbé Blaise, décédé en 1980. Et il la met à la disposition du Centre de Géologie ! Une initiative qui porte ses fruits : séduits par la qualité des expositions, des collectionneurs, des amis et sympathisants lèguent, apportent, échangent ou vendent des pièces de grande valeur au musée qui se développe. Le département de paléontologie présente des collections de fossiles atteignant parfois des centaines de millions d'années !





**Norske Skog**  
Golbey



# Bien plus que du **papier**

Honnêteté  
Coopération  
Ouverture



[www.norskeskog-golbey.com](http://www.norskeskog-golbey.com)

Credit photo : Lézards'Création





## « Les roches parlent »

Mieux faire connaître l'histoire de la terre vosgienne, riche en roches et en minéraux : Cyrille Delangle, professeur de Sciences de la Vie et de la Terre à Remiremont, conservateur du Centre de Géologie, est un pédagogue charismatique. Il n'a pas son pareil pour convertir les néophytes à la géologie et pour partager son enthousiasme pour les Vosges. Un territoire au passé particulièrement riche dans son domaine de prédilection : « *On fait parler les roches !* » s'émerveille le scientifique, qui brandit le dernier spécimen numéroté 913 : « *Il a fallu des années de collecte sur le terrain pour rassembler une telle variété d'échantillons de roches* ». Au départ, les collecteurs de Terrae Genesis étaient partis sur une base très modeste. Leur prospection leur apporte parfois des surprises : « *Nous avons découvert dans le massif des Vosges de nouveaux gisements de péridotite à grenat. Ces roches ne peuvent venir que du manteau profond de la Terre, ce qui est particulièrement rare : il n'existe que cinq gisements au monde, dont les Vosges !* »

## L'océan des Vosges

Cyrille vous invite à regarder les lames minces de roches au microscope polarisant, ce qui permet de les étudier, classer et nommer. Elles permettent aux élèves et étudiants d'identifier la structure de la roche, d'identifier les minéraux. Des minéraux qui offrent un festival de couleurs, à la « *lumière noire* » des ultra-violets, ou à la lumière blanche en fonction des échantillons. Fierté aussi devant la carte géologique en 16 pavés regroupant le massif des

Vosges. On y voit les roches océaniques, au temps où l'océan recouvrait le massif, laissant des fossiles. C'était il y a 380 millions d'années, foi d'Auvergnat et du laboratoire de Clermont-Ferrand !

## La roche la plus vieille du monde repose dans les Vosges

Le Centre de Géologie du Syndicat est le seul au monde à exposer un fragment de roche qui a presque l'âge de la terre : 4, 388 milliards d'années.

Cyrille Delangle, enseignant au lycée Malraux de Remiremont, précise que la toute première trace de la croûte terrestre a été découverte au Canada par une consœur du CRPG-CNRS de Nancy. C'est cette géologue qui lui a confié un précieux morceau de cette roche ultra-rare, le seul élément qui soit exposé dans un musée. Dans les Vosges !

La datation de cette roche, parvenue solide jusqu'à nous, remet en cause le modèle traditionnel de la formation de la Terre – une surface liquide, des roches en fusion ainsi que des sédiments. Cette datation a été homologuée par le monde scientifique.

## Deux guides « rando » de Cyrille Delangle

Soucieux de sensibiliser tous les publics à la cause de la géologie, Cyrille Delangle a rédigé et illustré deux guides de randonnées dans les

Vosges. Le premier est quasiment épuisé. Le second invite également à découvrir le massif des Vosges à travers l'originalité de la géologie : savoir lire un paysage, son relief, ses roches, sa végétation, décrypter l'empreinte de son histoire. « *Guide géologique des Vosges* » : brève histoire géologique, 10 itinéraires pédestres détaillés, fiches « *découvertes* », et diversité attachante des Vosges au menu.

## La tête de Jivaro

La tête de Jivaro, réduite par ses ennemis, indiens amazoniens, appartenait à la collection de l'abbé Blaise. Elle a été retrouvée en Belgique il y a cinq ans. Elle a été transférée au Centre de Géologie où elle est à nouveau accessible à tous.

Jean-Paul Vannson

**Le Centre de Géologie du Syndicat, berceau du granit en France, est situé entre Remiremont et Gérardmer.**

28, rue de la Gare à Peccavillers

88120 Le Syndicat.

Tel : 03 29 26 58 10

Mail : lemusee@terraegenesis.org

[www.terraegenesis.org](http://www.terraegenesis.org)

# The Geology centre

TECTONIC PLATES. 330 MILLION YEARS AGO, THE TWO CONTINENTS THAT MAKE UP THE EARTH TELESCOPED OVER 10,000 KM. THE COLOSSAL COLLISION GENERATES AN IMMENSE VARIETY OF ROCKS IN THE VOSGES. A GODSEND TODAY FOR "TERRAE GENESIS": THE SYNDICATE MUSEUM EXHIBITS AN ARRAY OF RARE ROCKS, AN EXCEPTIONAL COLLECTION OF 1,500 MINERALS, FLUORESCENT OR NOT, AND 500 FOSSILS, INCLUDING THE FOOTPRINT OF A VOSGES DINOSAUR! RECORD ATTENDANCE LAST SUMMER.

It is quite a story. A story of passion. The association Terrae Genesis was created in 2002. Jean-Paul Gremilliet, one of its founders, was the head of Mondial Granit company for 25 years, leader in the granite trade in France at that time. Retired from business, he became passionate about mineralogy, an explosion of shapes and colour, and petrology, a vast collection of rocks, and everything related to these fields. 18 years ago, he bought most of the fabulous collection of minerals from La Moineaudière from the successors of Father Blaise, who died in 1980. And he made it available to the Geology centre! An initiative that is paying off: seduced by the quality of the exhibitions, collectors, friends and supporters bequeath, bring, exchange or sell pieces of great value to the developing museum. The palaeontology department presents collections of fossils sometimes reaching hundreds of millions of years!

## Rocks are talking

Raising awareness on the history of the Vosges region, rich in rocks and minerals is the mission of Cyrille Delangle, a charismatic biology teacher in Remiremont, curator of the Geology Centre. There is no one like him for converting beginners to geology and for sharing his enthusiasm for the Vosges. A territory with a particularly rich past in its favourite area: « *We make rocks talk!* » wonders the scientist, holding up the last specimen numbered 913: « *It took years of collecting in the field to gather such a variety of rock samples* ». Initially, the collectors of Terrae Genesis have started on a very modest basis.

Their prospecting sometimes brings them surprises: « *In the Vosges mountains we have discovered new deposits of garnet peridotite. These rocks can only come from the deep mantle of the Earth, which is particularly rare. There are only five deposits in the world, including the Vosges!* »

## The Vosges Ocean

Cyrille invites you to look at the thin sections of rocks under a polarizing microscope, which allows you to study, classify and name them. They allow pupils and students to identify the structure of the rock, to identify the minerals. Minerals that offer a festival of colours, in ultra-violet black light or white light depending on the samples. The geological map in 16 paving stones grouping the Vosges mountains is a pride as well. We can see the oceanic rocks, from the time when the ocean covered the massif, leaving fossils. That was 380 million years ago, as confirmed by Cyrille and the Clermont-Ferrand laboratory!

## The oldest rock in the world lies in the Vosges

The Syndicate's Geology Centre is the only one in the world to exhibit a fragment of rock that is almost the age of the earth: 4.388 billion years old.

Cyrille Delangle, teacher at Malraux high school in Remiremont, specifies that the very first trace of the earth's crust was discovered in Canada by a colleague from the CRPG-CNRS (Centre for Petrographic and Geochemical Re-

search and French National Centre for Scientific Research) in Nancy. It was this geologist who entrusted him with a precious piece of this ultra-rare rock, the only element that is exhibited in a museum. In the Vosges!

The dating of this rock, which is solid, challenges the traditional model of the formation of the Earth as is a liquid surface, molten rocks and sediment. This dating has been approved by the scientific world.

## Two hiking guides by Cyrille Delangle

Eager to make all audiences aware of the cause of geology, Cyrille Delangle wrote and illustrated two hiking guides in the Vosges. The first is almost sold out. The second also invites you to discover the Vosges massif through the originality of its geology: to be able to read a landscape, its relief, its rocks, its vegetation, deciphering the imprint of its history. « *Geological guide of the Vosges* »: a brief geological history, 10 detailed hiking routes, «discovery» sheets, and endearing diversity of the Vosges on the menu.

## Jivaro's head

The Jivaro's head, reduced by his Amazonian Indians enemies, belonged to the collection of Father Blaise. She was found in Belgium five years ago. It was transferred to the Geology Centre where it is again accessible to all.

Jean-Paul Vannson

# PIMS

Agence immobilière spécialisée en location de tourisme



Pour réserver votre prochain séjour : [www.pimsimmobilier.com](http://www.pimsimmobilier.com)

[contact@pimsimmobilier.com](mailto:contact@pimsimmobilier.com) - 03.29.50.85.57

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



Restaurant L'Ebresse  
Lounge Bar

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

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



Restaurant L'Ebresse

2 Rue du Hohneck - 88250 La Bresse  
Tél : 03 29 61 28 31 / [contact@lebresse.fr](mailto:contact@lebresse.fr)  
[www.lebresse.fr](http://www.lebresse.fr)



# La résurrection des Essis

## Yvon Mougel, le mage de Rochesson

ANCIEN CHAMPION DU MONDE DE BIATHLON ET PORTE-DRAPEAU TRICOLORE AUX JEUX OLYMPIQUES D'HIVER À SARAJEVO, PREMIER BIATHLÈTE FRANÇAIS MÉDAILLÉ EN COUPE DU MONDE EN FINLANDE, YVON MOUGEL ARBORE UNE NOUVELLE CAPE. CELLE QUI PARE LES MAISONS DE LA MONTAGNE DES VOSGES AVEC LES ESSIS - DES PLAQUETTES DE BOIS FAÇONNÉES À LA MAIN DANS SON ATELIER DE ROCHESSON. UN BEAU COMBAT POUR LA SAUVEGARDE D'UN ART OUBLIÉ ET D'UN PATRIMOINE UNIQUE.





# 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



Cuisine authentique • Jardin terrasse en cour intérieure

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



**T**ranquille. Précis. Efficace. Yvon chevauche la doleure ou banc d'âne. C'est l'outil de son grand-père qu'il a restitué, à sa manière. Le fourneau à quatre pots, la radio d'antan, le bois omniprésent, tout respire ici un passé attachant, un charme ancestral, rythmé par le va-et-vient de la scie, la justesse des gestes, un savoir-faire retrouvé.

### Solide au temps

C'est ici que l'artisan se tranche, taille et peaufine une nouvelle vie. Tout comme il transforme l'arbre de la forêt pour préserver l'élégance, la beauté et la solidité les maisons du massif vosgien. Voici leur visage protégé, voici les façades d'hier réhabilitées pour la durée. Elles vont évoluer avec le temps, les intempéries, mais rester toujours bardées des couleurs de l'authenticité. Une démarche qui séduit de plus en plus les tenants du patrimoine montagnard vosgien. Pour figurer son oeuvre, Yvon Mougel choisit des épicéas livrés par l'ONF, recrée les outils d'autrefois, utilise le maillet de bois. Il réinvente, réfléchit, adapte, sans compter son temps. « *Il faut anticiper et calculer le parcours de l'eau, les rayons du soleil, la pose des essis* », souligne-t-il.

### Un hippopotame à Gérardmer

Il relève des défis, tel que celui lancé par un Gêrômois. Passionné par l'hippopotame, l'ami des animaux lui a demandé d'incruster le tableau en essis sur une façade de sa maison. Une performance technique et artistique !

Yvon aime courir foires, salons et vide-greniers pour partager sa passion pour les bardages ressuscités. Il ne rechigne pas de promouvoir son art par moult démonstrations et explications. Son carnet se remplit. Et il espère bien voir des jeunes prendre la relève : « *Il y a un réel marché !* », assure-t-il. Foi d'un Vosgien, 17 fois champion de France !

Patience, ténacité, ardeur : ces vertus, Yvon Mougel les a forgées dans l'âpre école de la compétition, couronnée de titres mondiaux prestigieux, mais aussi dans son travail d'entraîneur de biathlètes français familiers du podium. À 16 ans, cet enfant de la neige, né il y a 65 ans à Cornimont, est passé du ski de fond au biathlon : « *À l'époque, on tirait avec des fusils de guerre, et le recul de l'arme m'a parfois blessé à l'arcade sourcilière !* »

La Bresse, Gérardmer, Ventron : « *Le massif des Vosges, rappelle l'ancien fondeur, a été longtemps le berceau du sport nordique en France !* »

Sa fierté : son fils Antoine, à peine relevé d'une longue réadaptation, vient de remporter une brillante première place lors d'une course de vélo à Besançon !

### Secrets de fabrication

Voici les étapes de fabrication d'un essis : la découpe, du tronc en rondelles de 33 cm à la tronçonneuse ; le débit des rondelles en bloc de 4 cm d'épaisseur avec un gros départoir et la frappe d'un maillet en bois dur, en suivant la fibre du bois ; la fente des essis au petit départoir ou l'essolage en suivant le marquage d'un cm. La taille à la plane (amincir la partie arrière en haut, égaliser les gros défauts). La pose avec trois couches (1/3 visible, deux tiers recouverts.)

Jean-Paul Vannson



# The resurrection of “Essis” Yvon Mougel, wizard of Rochesson

HE IS A FORMER WORLD BIATHLON CHAMPION AND TRICOLOUR FLAG BEARER AT THE OLYMPIC WINTER GAMES IN SARAJEVO, THE FIRST FRENCH BIATHLETE MEDALLIST AT THE WORLD CUP IN FINLAND, BUT YVON MOUGEL NOW WEARS A NEW CAPE. THE ONE THAT ADORNS THE VOSGES MOUNTAINS HOUSES WITH « ESSIS”, WHICH ARE A KIND OF WOODEN SHINGLES, IN HIS WORKSHOP IN ROCHESSON. A GREAT FIGHT TO SAVE A FORGOTTEN ART AND A UNIQUE HERITAGE.

Quiet. Specific. Effective. Yvon rides the axe or the shaving horse. It is his grandfather's tool that he restored, in his own way. The four-pot stove, an old radio, the ubiquitous wood, everything here breathes an endearing past, an ancestral charm, punctuated by the saw going back and forth and the accuracy of the gestures, like a rediscovered know-how.

## Staying strong over time

This is where the craftsman slices, cuts and polishes a new life, the same way he transforms the tree of the forest to preserve the elegance, beauty and solidity of the Vosges mountains houses. Here are their protected faces, the facades of yesterday rehabilitated to last for a long time. They will evolve over time though, because of bad weather, but will always remain covered with authenticity's colours. An approach that increasingly appeals to the Vosges mountain heritage enthusiasts. To refine his work, Yvon Mougel chooses spruces delivered by the National Forests Office, recreates tools of the past, uses wooden mallet. He reinvents, reflects, adapts, without counting his time. « You have to anticipate and calculate the wa-

ter course, the sun's rays, the installation of the essis », he says.

## A hippopotamus in Gérardmer

He also likes to face challenges, such as the one launched by a Gêrômois (inhabitant of Gérardmer). Passionate about hippopotamus, the animal's friend asked Yvon to embed one on the essis of one of his house's facades. A technical and artistic performance!

Yvon likes to run fairs, exhibitions and garage sales to share his passion for resurrected cladding. He does not hesitate to promote his art with many displays and explanations. His notebook is filling up. And he hopes to see young people take over: « There is a real market! », he assures with the faith of a 17 times champion of France!

Patience, tenacity, devotion are the virtues that Yvon Mougel forged in the harsh school of competition, crowned with prestigious world titles, but also in his work as coach of French biathletes familiar with the podium. At 16, this snow child, born 65 years ago in Cornimont,

went from cross-country skiing to biathlon. « At the time, we were shooting with war rifles, and sometimes the weapon's recoil has injured my brow bone! »

La Bresse, Gérardmer, Ventron: « Vosges mountains were for a long time the cradle of Nordic sport in France! » recalls the former cross-country skier.

His pride: his son Antoine, barely relieved of a long rehabilitation, has just won a brilliant first place in a bike race in Besançon!

## Manufacturing secrets

Here are the steps to manufacture an essis: cut the trunk into 33cm slices using a chainsaw. Cut the washers in 4cm thick block with a large separator and the striking of a wooden mallet, following the grain of the wood. Slit the essis with a small outlet or a spinning following the marking of 1cm. Cut with a drawknife (thin the top rear part, equalize large defects). Finish with three layers (1/3 visible, two thirds covered).

Jean-Paul Vannson



# GAMME LAND ROVER HYBRIDE & RECHARGEABLE



ABOVE & BEYOND



## TECHNOLOGIE HYBRIDE RECHARGEABLE LAND ROVER (PHEV)

### Moteur thermique :

Les véhicules hybrides rechargeables Land Rover associent un moteur thermique à un moteur électrique pour des performances de conduite améliorées et un rendement énergétique accru.

### Batterie haute tension :

Ils sont dotés d'une batterie haute tension qui peut être chargée via une source d'alimentation externe. Sa capacité de charge est suffisante pour une autonomie 100% électrique pratique au quotidien. La batterie est également utilisée en mode hybride, lorsque le moteur thermique et le moteur électrique fonctionnent en même temps.

### Moteur électrique :

Le moteur électrique convertit l'énergie de la batterie pour fournir un couple instantané aux roues. Il peut également charger la batterie grâce au freinage à récupération d'énergie.

### Gestion intelligente :

Grâce à leur autonomie électrique, les véhicules hybrides rechargeables sont capables de traverser des villes sans consommer de carburant. Le véhicule décide de l'utilisation la plus efficace du carburant en fonction des conditions de conduite. Lorsque davantage de puissance est nécessaire, le moteur thermique se met en marche et s'associe au moteur électrique pour une expérience de conduite inégalée.



Plus de 50 km d'autonomie en mode 100% électrique  
(Données mesurées selon le cycle WLTP.)

## LAND ROVER ÉPINAL

86 rue André Vitu  
88000 ÉPINAL

03 29 29 18 40

[landrover.elypse-autos.fr](http://landrover.elypse-autos.fr)

# Michael Woodson, la chemise française hautement désirable

MATIÈRE PREMIÈRE BIOLOGIQUE, COUPE MILLIMÉTRÉE ET FINITIONS SOIGNÉES DÉFINISSENT LA CHEMISE HAUT DE GAMME IMAGINÉE PAR LE VOSGIEN GUILLAUME BEGEOT. A SEULEMENT 25 ANS, IL CRÉE LA MARQUE MICHAEL WOODSON POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DES HOMMES SOUCIEUX DE LEUR APPARENCE, MAIS PAS QUE...

**Q**u-delà d'être un produit esthétiquement désirable, la chemise confectionnée par le jeune entrepreneur originaire de Saint-Dié-des-Vosges défend de fortes valeurs écologiques et économiques. L'aventure débute en novembre 2019. Guillaume Begeot quitte son job pour lancer la première chemise française haut de gamme et responsable. Pour créer cette pièce initiatrice de la marque Michael Woodson, il part à l'assaut des usines textiles de l'hexagone pour trouver les savoir-faire qui lui sont nécessaires. C'est le début d'une belle aventure que nous suivons de près !

>>>

*“A l’origine, je souhaitais créer des chemises à carreaux qui évoquent des éléments comme la forêt et la nature. C’était une façon de rappeler mes origines vosgiennes et inévitablement mes inspirations...”*





# 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



## La chemise, un produit historique

La plus ancienne chemise préservée de nos jours est découverte vers 3000 av. J.-C en Egypte. C'est au Moyen-âge qu'elle se répand au sein de la population occidentale. D'abord comme chemise de nuit, cette pièce devient au fil des siècles le vêtement le plus élégant du vestiaire masculin, puis féminin.

Guillaume Begeot, conscient de la richesse historique de ce vêtement, crée aujourd'hui des chemises haut de gamme et responsables pour hommes. « *Je voulais une marque premium qui met en avant le savoir-faire français, confie l'entrepreneur. J'aime porter des chemises au quotidien et bien m'habiller de manière générale, mais je ne trouvais pas de produits satisfaisants réellement made in France* ». Des éléments qui le poussent à se lancer. D'autant plus, qu'après quelques investigations, il constate que la France possède tout le savoir-faire en matière de confection de chemise.

## “Michael Woodson” est née

Le choix de ce nom de marque a évidemment sa petite histoire. « *À l'origine, je souhaitais créer des chemises à carreaux qui évoquent des éléments comme la forêt et la nature. C'était une façon de rappeler mes origines vosgiennes et inévitablement mes inspirations* », explique Guillaume Begeot. Et plus la réflexion mûrit, plus il se projette aux Etats-Unis où la chemise à carreaux est l'incontournable des cow-boy du Far West. Il a alors cherché le nom d'un célèbre

personnage américain qui pourrait symboliser son produit. Pour les connaisseurs de Lucky Luke, Jesse James, célèbre bandit, apparaît dans la cinquante-deuxième histoire de la série. Son véritable nom n'est autre que Jesse Michael Jefferson Woodson James. Guillaume a alors un véritable coup de coeur pour « *Woodson* » qui signifie « *fil du bois* » et incarne à la perfection ses racines vosgiennes.

## Retour sur la chaîne de production

Guillaume veut privilégier la qualité à tous les stades de confection de ses chemises. Il fait faire en France, dès que le savoir-faire répond présent. Pour sa matière première, il n'a pas trouvé entière satisfaction sous le drapeau tricolore. Le jeune homme cherche donc le tissu en Italie qui regroupe actuellement les meilleurs tisseurs européens. Il y trouve un rare tissu certifié GOTS (Global Organic Textile Standard) qui garantit 90% de fibres naturelles biologiques dans le tissu. Le tout confectionné avec des fils double retors qui sont plus fins, plus soyeux et de meilleure qualité que des fils simples. La fibre biologique est quant à elle plus solide, douce et durable.

La confection est ensuite entièrement made in France : boutons, étiquettes, baleines de col sont créés par des entreprises françaises spécialisées dans chaque domaine. Pour les boutons, Guillaume privilégie des matières naturelles comme la nacre ou le bois. La qualité de finition est donc irréprochable. L'assemblage

final de la chemise, avec tous les éléments cités précédemment, est fait en Aquitaine.

Consommer français est un acte important pour le créateur qui veut, à son échelle, permettre au savoir-faire français de rester sur le territoire. Pour lui, la consommation locale est un acte engagé en faveur de notre environnement, mais aussi de l'économie du territoire. À travers ses créations, il aimerait amener ses clients à consommer moins, mais mieux. À bon entendeur...

Gianina Plesca

## Informations pratiques :

**Les premières chemises seront disponibles en décembre 2020 à 149 euros**

**Précommandes ouvertes sur Ulule : tarif de 99 euros pour les 50 premiers acheteurs, afin de les remercier de leur soutien**

<https://michaelwoodson.fr>

**Retrouvez Michael Woodson sur Facebook et Instagram**

# Michael Woodson, the highly wanted French shirt

ORGANIC RAW MATERIAL, PRECISE CUT, AND METICULOUS FINISHES DEFINE THE TOP-OF-THE-RANGE SHIRT IMAGINED BY VOSGES NATIVE GUILLAUME BEGEOT. AT ONLY 25 YEARS OLD, HE CREATED THE MICHAEL WOODSON BRAND TO THE DELIGHT OF MEN CONCERNED ABOUT THEIR APPEARANCE, BUT NOT ONLY...

**B**eyond being an aesthetically desirable product, the shirt made by the young entrepreneur from Saint-Dié-des-Vosges defends strong ecological and economic values. The adventure begins in November 2019. Guillaume Begeot quits his job to launch the first high-end and responsible French shirt. To create this pioneering piece of the Michael Woodson brand, he took by storm textile factories in France to find the know-how he needed. This is the start of a great adventure that we are following closely!

## The shirt, a historic product

The oldest shirt preserved today was discovered around 3000 BC. J.-C in Egypt. It was during the Middle Ages that it spread amongst the Western population. First worn as a nightgown, this piece has then become the most elegant item of clothing for men, and for women as well.

Guillaume Begeot, aware of the historical richness of this garment, today creates high-end and responsible shirts for men. *"I wanted a premium brand that honoured French know-how",* says the entrepreneur. *"I like to wear shirts every day and dress well in general, but I couldn't find satisfying products that were really made in France".* Those are the elements that pushed him to get started. All the more so, after some investigations, he found out that France has all the know-how in shirt making.

## Creation of Michael Woodson

The choice of this brand name obviously has its little story. *"Originally, I wanted to create plaid flannel shirts that evoke elements like forest and nature. It was a way of recalling my Vosges origins and inevitably my inspirations",* explains Guillaume Begeot. And the more he thought about it, the more he thought the United States, where the plaid shirt is a must-have for Wild West cowboys. He then looked for the name of a famous American figure who could symbolize his product. For those who know Lucky Luke, famous bandit Jesse James appears in the fifty-second story of the series. His real name is none other than Jesse Michael Jefferson Woodson James. Guillaume fell in love with *"Woodson"* which means "son of the wood" and perfectly embodies his Vosges roots.

## Back to the production chain

Guillaume wants to focus on quality at every stage of the making of his shirts. He wants it to be made in France, as long as the know-how is available. For his raw material, he did not find satisfaction under the tricolour flag. The young man is therefore looking for fabric in Italy, which currently brings together the best European weavers. There is a rare GOTS (Global Organic Textile Standard) certified fabric which guarantees 90% natural organic fibres in the fabric. All made with double twisted yarns which

are finer, silkier and of better quality than single yarns. Organic fibre is stronger, softer and more sustainable.

The making of the clothing is then entirely made in France: buttons, labels, collar stays are created by French companies specializing in each area. For the buttons, Guillaume favours natural materials such as mother-of-pearl or wood. The quality of finish is therefore impeccable. The shirt's final assembly with all the elements mentioned above, is done in Aquitaine.

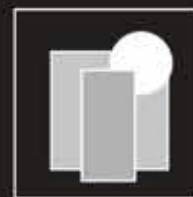
Consuming French products is an important act for a creator who wants French know-how to remain on the territory. For him, local consumption is a committed act in favour of our environment, but also in favour of the territory's economy. Through his creations, he would like to encourage his customers to consume less, but better. A word to the wise !

Gianina Plesca

## Practical information:

**The first shirts will be available in December 2020 for 149€. Pre-orders available on Ulule: 99€ for the first 50 buyers, to thank them for their support**

<https://michaelwoodson.fr>



**MAD**  
cuisines

L'espace maîtrisé



Conception et Pose  
Cuisines, Dressings, Bains, Agencement intérieur

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



**FACTORY**

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

www.factory-boutique.fr 

1 Rue des 15<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> BCP - 88200 REMIREMONT - 03 29 22 50 34 - contact@factory-boutique.fr





# Transhumances

COMME AU TEMPS DE LEURS AÏEUX  
ET BERCÉ PAR LE DOUX SON DES CLARINES.

Texte et photos : Richard Brionne « Le Vieux Montagnard »

La transhumance qui se perpétue chaque année, est une tradition ancestrale toujours bien vivante dans le massif des Vosges. Deux fois par an, il est de coutume d'accompagner les troupeaux qui montent vers les chaumes au printemps et redescendent dans les vallées après un été passé sur les hauteurs. Les hautes chaumes, ces paysages uniques, furent dessinées par les moines au Moyen Âge lorsqu'ils défrichèrent les hêtraies d'altitude pour l'activité pastorale. Aujourd'hui, la transhumance demeure le moment-clé qui débute la saison. Celle-ci est vécue au printemps comme un renouveau, un appel de la

nature vers les prairies sommitales. C'est une fête, un rassemblement populaire, une véritable liesse. Au son des clarines, le troupeau emprunte joyeusement les sentiers connus. Enfin arrivés à la ferme d'estive, pendant que le troupeau ivre de liberté reconnaît les pâtures, les hommes festoient au son de l'accordéon. La transhumance se termine, fin de l'été, avec le retour des hommes et des bêtes dans la ferme de la vallée. Ces excursions sont pleines de grandeur et de beauté naturelle. Elles sont aussi une opportunité pour observer de près les belles vosgiennes et mieux comprendre le fabuleux travail des éleveurs.



Transhumance d'automne avec les fermiers du Felsach



André Schickel De la ferme Huss



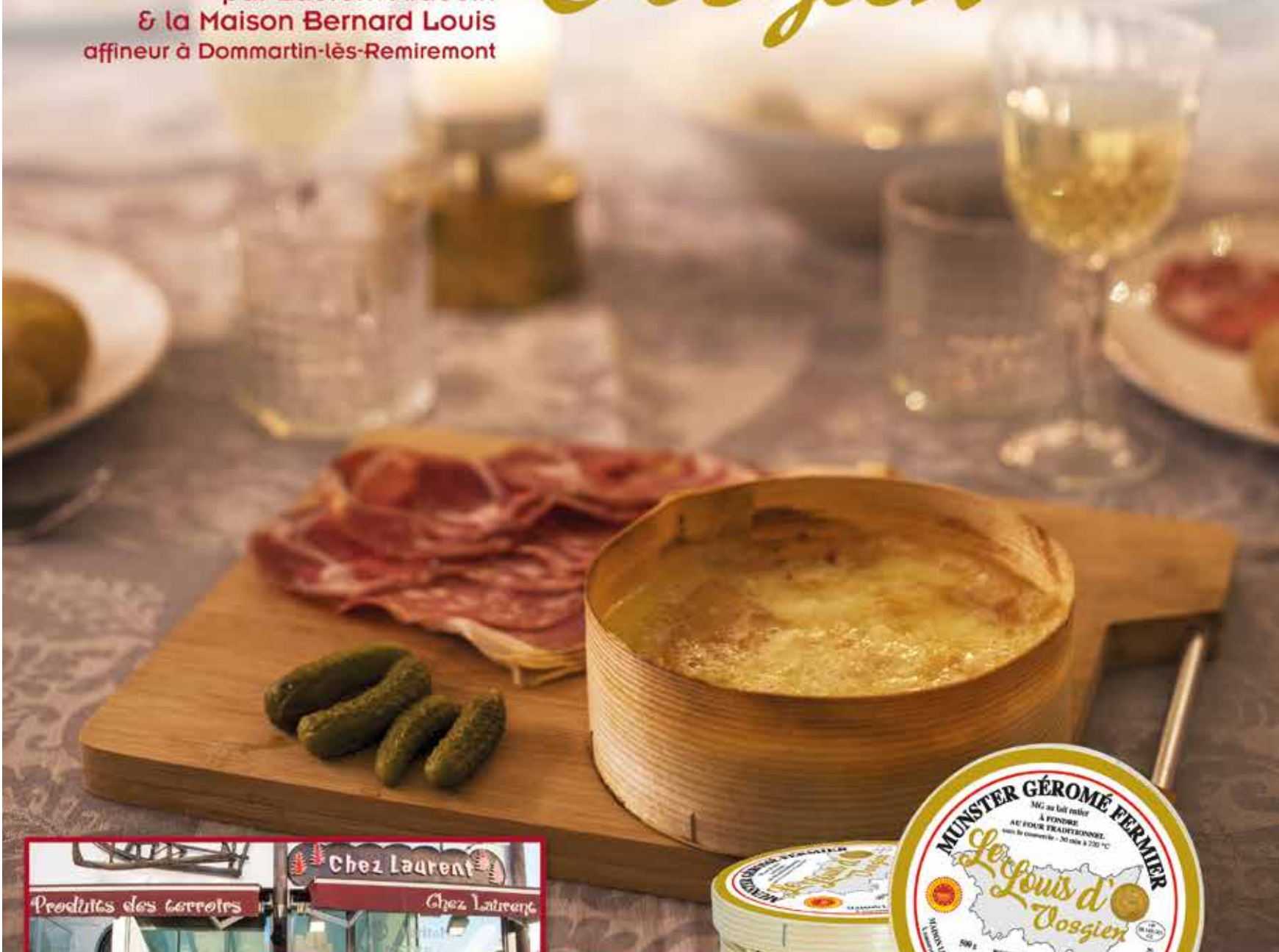
Vache vosgienne à la robe rouge.

**NOUVEAU**  
**MUNSTER GÉROMÉ**  
**FERMIER**

# Le Louis d' Vosgien



Création 100% vosgienne  
par Laurent Ardouin  
& la Maison Bernard Louis  
affineur à Dommartin-lès-Remiremont



En vente exclusive à Gérardmer  
« Chez Laurent produits des Terroirs »  
37 rue François Mitterrand - 88400 Gérardmer - 06 83 41 08 29

# Transhumances

AS IN THE DAYS OF THEIR ANCESTORS  
AND ROCKED BY THE SWEET SOUND OF COWBELLS.

Text and pictures: Richard Brionne "Le Vieux Montagnard" ("The Old Mountain Dweller")



Je suis avec Jean-Luc Lochert, fermier-aubergiste à la chaume de Firstmiss



La belle Heidi de la ferme-auberge de Firstmiss

Transhumance persists each year; it is an ancestral tradition still going in the Vosges Massif. Twice a year, it is customary to walk the flocks ascending to the stubble in spring and descending into the valleys after a summer spent on the heights.

The high stubbles, unique landscapes, were created by monks during Middle Age when they cleared the high-altitude beech forests for pastoral activity.

Nowadays, transhumance remains the key-moment to begin season. It is lived as a renewal, a call of nature toward the high meadows. It is a celebration, a popular gathering, a real jubilation.

Following the sound of cowbells, the flock joyfully takes the well-known path. Finally arrived at the summer farm, people celebrate with the sound of accordion, while the herd enjoys its freedom and recognises pastures.

Transhumance is coming to the end, so does summer, people and animals are returning the farm in the valley. Those excursions are full of greatness and natural beauty, as well as an opportunity to observe closely beautiful cows and better understand the wonderful work of farmers.

# Altitude

SPORT OUTDOOR

Place Albert Ferry GERARDMER / [www.altitude-gerardmer.com](http://www.altitude-gerardmer.com)

## Entrez dans l'action

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

3-5 place Albert Ferry 88400 Gérardmer - 03 29 63 13 46 - [altitudegerardmer@gmail.com](mailto:altitudegerardmer@gmail.com)

## CRAFTED TO PERFORM

Born out of the Dolomites,  
crafted by pioneers and worn by  
adventurers since 1897

54 HIGH FG GTX BOOTS



**DOLOMITE**  
1897

*Alle Dolomite*

*hoce delle nostre magnifiche sciepe*

*1897*

# The North Face Store Gérardmer



THE  
NORTH  
FACE

15, rue Charles de Gaulle 88400 Gérardmer  
[thenorthfacegerardmer@gmail.com](mailto:thenorthfacegerardmer@gmail.com) / 03 29 57 73 62



# Antoine Westermann, Chef ès volailles

CONSACRÉ COMME L'UN DES CINQ MEILLEURS CHEFS FRANÇAIS DANS LES ANNÉES 1990, L'ALSACIEN ANTOINE WESTERMANN A BÂTI SA RÉPUTATION SUR SON ART DE CUISINER LA VOLAILLE ET L'AURA DES ÉTABLISSEMENTS QU'IL A DIRIGÉS. ÉTINCELANT AU FIRMAMENT DES ÉPICURIENS AVEC UNE, DEUX, PUIS TROIS ÉTOILES, IL REBAT LES CARTES DE SA DESTINÉE LORSQU'IL DÉCIDE DE RENDRE SES « MACARONS » AU GUIDE ROUGE. AUJOURD'HUI, CELUI QUI SE DÉFINIT COMME « VOLAILLOLOGUE » ŒUVRE AUX FOURNEAUX DU COQ RICO. UNE ADRESSE OÙ, D'AVIS DE CONNAISSEURS, ON SERT LE MEILLEUR POULET RÔTI DE LA CAPITALE !



**Hohneck Magazine** - Vous avez acquis le Buerehiesel, votre premier restaurant, à l'âge de 23 ans. Une adresse devenue prestigieuse, située dans le parc de l'Orangerie à Strasbourg. Pouvez-vous nous raconter cette belle histoire ?

**Antoine Westermann** - Une histoire d'amour, la confiance d'un père pour son fils, un coup de cœur pour ce restaurant au milieu d'un parc historique. Un peu d'inconscience, celle de la jeunesse. Mon père a hypothéqué notre maison familiale à Wissembourg pour que je puisse acheter le Buerehiesel. Les premières années n'ont pas été faciles : perdre les clients de l'ancien propriétaire qui ne s'y retrouvaient plus dans ma cuisine, en séduire d'autres, les doutes, les fins de mois difficiles... Mais la foi et la passion éclairaient le chemin.

**HM** - En 2003, vous créez sur l'Île Saint-Louis à Paris un bistrot potager : Mon Vieil Ami. Qui est cet ami auquel ce nom rend hommage ?

**AW** - Vous allez rire ! Le lieu est né de deux bonnes raisons. Je voulais recevoir les clients comme des amis et leur offrir un verre dès leur arrivée. Il y avait une table d'hôte - la Stammtisch - comme à la maison, et les portions devaient être généreuses et surtout à partager. Mais ce qui m'a fait craquer pour ce nom, c'est son faux ami : Le « Pote âgé », soit potager !

>>>

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

# 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](http://www.le-bagatelle.fr)  
Possibilité de réservation en ligne





**HM - Vous avez repris en 2006 le célèbre restaurant Drouant, place Gaillon à Paris, lieu de réunion des jurés des prix Goncourt et Renaudot. L'établissement fut créé en 1880 par l'Alsacien Charles Drouant, vous avez un lien familial avec lui je crois ?**

**AW -** Oui, une incroyable coïncidence ! Un lien par alliance, mais je l'ignorais au moment de l'achat. Je savais que Charles Drouant était alsacien, et cela me suffisait.

**HM - En 2007, alors que vous êtes triplement distingué par le Guide Michelin depuis 1994, vous décidez de rendre vos étoiles et de laisser votre fils Éric prendre les commandes du Buerehiesel...**

**AW -** Je ne voulais pas couper les ailes à Éric, mais participer à son envol afin qu'il puisse exprimer sa cuisine à sa façon. Le Buerehiesel est un très bel outil de travail et je suis fier de voir ce qu'il en a fait. Cette période coïncide aussi avec un tournant dans ma vie professionnelle, j'avais envie d'exprimer mon art différemment, d'aller vers d'autres territoires d'expression, sans les codes des étoiles. Bien sûr, le guide Michelin m'a permis d'affirmer mon style, ma personnalité culinaire et je lui en suis reconnaissant chaque jour.

**HM - Au Drouant, vous aviez mis en place un semainier des classiques de la gastronomie française. Parmi les spécialités de la Maison : le poulet frites du dimanche. Comment est née votre passion pour la volaille ?**

**AW -** Elle est née dans mon enfance, de cet oiseau entier qu'on apportait sur la table. La dé-

licatesse de sa chair, les différents morceaux, si délicieux, aux rythmes de texture et de goût variés. Ce partage, je l'ai aussi voulu dans ma cuisine du Buerehiesel où l'un de mes plats 3 étoiles emblématiques était la poulette pattes noires cuite entière en baeckeoffe, jus au Riesling, tomates confites, pommes de terre, artichauts, oignons grelots. Au Drouant, mon poulet rôti au four a eu un succès incroyable !

**HM - En 2017 et 2018, vous cédez Mon Vieil Ami et le Drouant pour vous consacrer au Coq Rico, un bistrot de volailles ouvert en 2012 à Montmartre et où vous officiez aujourd'hui. Vous y avez développé une technique de cuisine très particulière : la cuisson lente...**

**AW -** J'aime la cuisson lente depuis toujours, mais pour Le Coq Rico, j'ai choisi de pocher mes volailles au bouillon, tout d'abord pour concentrer les saveurs, puis pour pouvoir les rôtir entières à la broche dans un délai raisonnable pour le client.

**HM - Lorsque vous évoquez le futur de la gastronomie, vous mettez en avant l'importance de la traçabilité, de la saisonnalité, mais aussi de la pratique du mono-produit que vous définissez comme le mode de consommation de demain. Pouvez-vous nous en dire plus ?**

**AW -** Le bien-être animal est fondamental pour faire de nous des omnivores responsables. Pour que cela soit possible il faut, lorsque l'on parle de viande et de vie animale, se concentrer sur un savoir-faire ne se limitant pas à la création culinaire ou à son perfectionnement. En élevage, quand un animal a eu la vie qu'il

mérite, il nous l'offre en retour dans la qualité de sa chair. J'ai donc souhaité un lieu où l'on ne prépare que des races françaises avec un bon ADN, élevées dans la tradition avicole et avec les meilleures conditions de vie.

**HM - Outre la table de votre fils, étoilée depuis 2008, parlez-nous de vos coups de cœur gastronomiques sur l'Alsace et les Vosges.**

**AW -** Lorsque je viens en Alsace, j'ai besoin de retrouver mes racines et mon ancienne Maison. Un tour dans une Winstub est aussi un incontournable, comme Au Pont Corbeau à Strasbourg où la carte des vins me fait rentrer au cœur du terroir. Je vais également chez Marc Haeberlin à L'Auberge de l'III dont la cuisine juste me fait l'effet d'une Madeleine de Proust. J'aimerais avoir plus de temps pour découvrir tous les talents de la région, un jour peut-être...

*Propos recueillis par Anthony Humbertclaude*

*Merci à Antoine Westermann et Afsaneh Salehi*

### **Le Coq Rico**

98 rue Lepic - 75018 Paris  
Tél. +33 (0)1 42 59 82 89

[lecoqrigo.com](http://lecoqrigo.com)

### **Le Buerehiesel**

4 parc de l'Orangerie - 67000 Strasbourg  
Tél. +33 (0)3 88 45 56 65

[www.buerehiesel.fr](http://www.buerehiesel.fr)



## Antoine Westermann, poultry specialist

ACKNOWLEDGED AS ONE OF THE TOP FIVE FRENCH CHEFS IN THE 1990S, ANTOINE WESTERMANN BUILT HIS REPUTATION ON HIS ART OF COOKING POULTRY AND THE AURA OF HIS RESTAURANTS. SPARKLING IN THE EPICUREAN FIRMAMENT WITH ONE, TWO, THEN THREE MICHELIN STARS, HE RESHUFFLES THE CARDS OF HIS DESTINY WHEN HE DECIDED TO GIVE THEM BACK TO THE RED GUIDE. TODAY, HE DEFINES HIMSELF AS A "POULTRY SPECIALIST" AND WORKS IN THE KITCHEN OF LE COQ RICO. ACCORDING TO CONNOISSEURS, THEY SERVE THE BEST ROAST CHICKEN IN THE CAPITAL!

**Hohneck Magazine** - You acquired your first restaurant, Le Buerehiesel, at the age of 23. A place that has become prestigious, located in the Parc de l'Orangerie in Strasbourg. Can you tell us more about this beautiful story?

**Antoine Westermann** - It is a love story, a father's trust in his son, a crush on this restaurant situated in the middle of a historic park. It was a bit reckless as well, because of my youth. My father mortgaged our family home in Wissembourg so that I could buy Le Buerehiesel. The first years were not easy. I lost the former owner's clients who couldn't find themselves in my cuisine while seducing others, and also doubts, tough ends of the month... But eventually faith and passion illuminated the way.

**HM** - In 2003, you created a garden bistro on Île Saint-Louis in Paris called Mon Vieil Ami. Who is this friend who inspired this name?

**AW** - You might laugh! The place was born because of two good reasons. I wanted to receive clients like they were my friends and offer them a drink upon arrival. There was a lodging establishment called the Stammtisch, where you felt just like home, and the portions had to be generous and above all to be shared. But what made me fall for this name is the pun made on its namesake: "Pote âgé" sounds like a "potager" ("Pote âgé" means old friend and "potager" means vegetable garden)!

**HM** - In 2006, you took over the famous Drouant restaurant, situated Place Gaillon in Paris. It is the place where Prix Goncourt and Prix Renaudot jurys meet. The establishment was created in 1880 by the Alsatian Charles Drouant. I believe you are related to him, aren't you?

**AW** - Yes, I am, what an incredible coincidence! We are in-laws, but I didn't know when I bought it. I only knew Charles Drouant was from Alsace, and that was enough for me.

**HM** - In 2007, after being three times distinguished by the Michelin Guide since 1994, you decided to give back your stars and let your son Éric take control of the Buerehiesel...

**AW** - I didn't want to cut off Eric's wings, but to participate in his take-off so that he could express his own cuisine. The Buerehiesel is a great tool to work with and I am very proud to see what he has done with it. This period also coincides with a turning point in my professional life. I wanted to express differently my art, to try new areas of expression, without the red guide codes. Of course, the Michelin Guide has allowed me to claim my style, my culinary personality and I am every day grateful for that.

**HM** - At Drouant, you set up a weekly planner of the French gastronomy's classics. Among the house specialties: Sunday's chicken and fries. Where does this passion for poultry come from?

**AW** - It was born in my childhood, from this whole bird that we brought to the table. The delicacy of its flesh, the different but all so delicious pieces, with varying rhythms of texture and taste. I also wanted this sharing in my kitchen at Buerehiesel where one of my iconic 3-star dishes was the whole black chicken cooked like a Baeckeoffe (literally meaning "bake oven" in English, it is a casserole dish that is typical in the French region of Alsace) with Riesling juice, candied tomatoes, potatoes, artichokes, and baby onions. At Drouant, my roast chicken in the oven was a major success!

**HM** - In 2017 and 2018, you sold Mon Vieil Ami and the Drouant to dedicate yourself to Le Coq Rico, a poultry bistro opened in 2012 in Montmartre where you work today. You have developed there a very particular cooking technique: slow cooking...

**AW** - I have always loved slow cooking, but for Le Coq Rico, I have chosen to poach my poultry in broth first, in order to concentrate the flavours, and then to be able to roast them whole on the spit within a reasonable time for the customer.

**HM** - When you talk about the future of gastronomy, you highlight the importance of traceability, seasonality, but also the use of mono-product that you define as tomorrow's way of consuming. Can you tell us more?

**AW** - Animal welfare is fundamental if we want to be responsible omnivores. For this to be possible, when we talk about meat and animal life, we need to focus on know-how that is not limited to culinary creation or its improvement. In breeding, when an animal has had the life it deserves, it gives it back to us in the quality of its flesh. Which is why I wanted a place where we only prepare French poultry breeds with good DNA, raised in the traditional way and with the best living conditions.

**HM** - Besides your son's table, Michelin starred since 2008, tell us about your favourite gastronomic restaurants in Alsace and the Vosges.

**AW** - When I return to Alsace, I need to reunite with my roots and my old house. A trip to a Winstub (traditional Alsatian restaurant) is also a must, like Au Pont Corbeau in Strasbourg where the wine list brings me back to the region's heart. I also like going to Marc Haebler's Auberge de l'Ill, whose cuisine is like a Proust's madeleine. I would like to have more time to discover all the region's talent, maybe one day...

*Interview by Anthony Humbertclaude*

*Thanks to Antoine Westermann and Afsaneh Salehi*

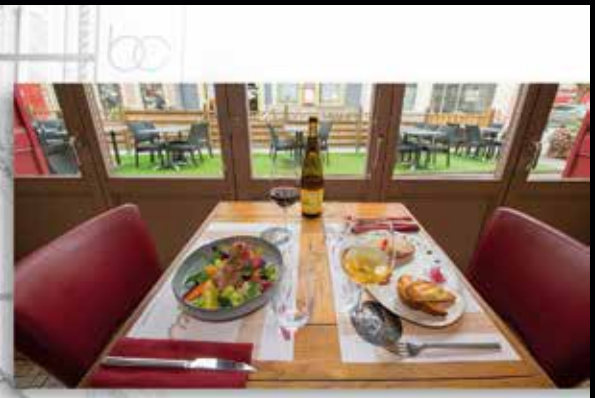


Arts de la Table // Ustensiles de cuisine et de pâtisserie //  
 Equipement et installation de grande cuisine // Mobilier //  
 Literie // Vêtements professionnels // Produits d'hygiène

# comptoir hôtelier

équipement pour la gastronomie et les collectivités

 4 bis bld de la Jamagne  
 88400 GERARDMER  
 Tél : 03 29 63 08 81  
[www.comptoir-hotelier.com](http://www.comptoir-hotelier.com)



RESTAURANT  
*L'Arômance*  
 18, rue Général Leclerc - 88000 EPINAL  
 Tél. 03 29 38 23 16



VOTRE SOLUTION ENTREPRISE

DE NOUVELLES PERSPECTIVES POUR VOTRE BUSINESS :

JEEP **4xe** HYBRIDES RECHARGEABLES



JEEP COMPASS 4xe  
LIMITED 1.3 GSE T4 190 CH



JEEP RENEGADE 4xe  
LIMITED 1.3 GSE T4 190 CH

**Jeep**

THERE'S ONLY ONE

**PRESTIGE AUTOMOBILES**

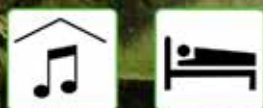
CHAVELOT / JEANMÉNIL / SAINTE-MARGUERITE • Tél : 03 29 81 19 11



# 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](http://www.lacholotte.com)  
Chambres d'Hôtes, Soirée Etape, Dîners-Concerts (les samedis soirs)  
et aussi cuisine végétarienne et diététique sur réservation



Recette d'Antoine Westermann

# Cuisses de dinde aux truffes cuites comme un Baeckeoffe

Turkey legs with truffles cooked like a Baeckeoffe\*

## Pour 4 personnes

### Base et fond

- 2 cuisses de dinde (environ 600 g/pièce)
- 1,5 dl de vin blanc
- 3,5 dl de fond blanc de volaille
- Sel, poivre

### Pâte à luter

- 500 g de farine
- 1,7 dl d'eau chaude
- 5 g de sel
- 1 jaune d'œuf

### Garniture

- 500 g de pommes de terre (BF15)
- 400 g de poireaux
- 150 g d'oignons
- 60 g de truffe émincée
- 3 cuillères à soupe d'huile de truffe
- 30 g de beurre
- Sel, poivre

## Préparation

Préparer la pâte à luter, qui servira à faire le joint d'étanchéité entre la terrine et son couvercle et permettra au mets de conserver toute sa saveur et son moelleux. Mélanger la farine, l'eau chaude et le sel au batteur, ou à défaut à la main. Laisser reposer au frais. Éplucher, puis émincer les

pommes de terre en rondelles régulières (3 mm). Éplucher et émincer les oignons. Nettoyer et laver plusieurs fois les poireaux, supprimer la moitié du vert, puis les émincer. Faire fondre les 30 g de beurre dans une casserole, ajouter les poireaux et les oignons.

Saler et poivrer, puis faire suer 2 à 3 mn. Réserver.

Dans la terrine à Baeckeoffe, mettre les rondelles de pommes de terre crues, les poireaux et les oignons, puis mélanger. Ajouter l'huile de truffe, les truffes émincées, saler et poivrer.

Placer les cuisses de dinde au centre de la terrine, verser les 3,5 dl de fond blanc de volaille et les 1,5 dl de vin blanc.

Mettre le couvercle, puis fermer hermétiquement avec la pâte à luter. À l'aide d'un pinceau, dorer la pâte avec le jaune d'œuf. Enfourner dans un four à 180°C pendant 1 heure.

## Finition

Retirer la terrine à Baeckeoffe du four et laisser reposer 10 mn. Retirer la pâte avant de servir.

## Ingredients for 4 people

### Base and Bottom

- 2 Turkey legs (about 600g/piece)
- 1,5 dl White wine
- 3,5 dl Chicken stock
- Salt, pepper

### Dough

- 500g Flour
- 1,7 dl Hot water
- 5g Salt
- 1 Egg yolk

### Garnish

- 500g Potatoes (BF15)
- 400g Leeks
- 150g Onions
- 60g Minced truffle
- 3 tablespoons Truffle oil
- 30g Butter
- Salt, pepper

## Preparation

Prepare the dough, which will be used to seal the terrine and its lid and will allow the dish to retain all its flavour and softness.

Mix the flour, hot water and salt with a mixer, or by hand. Leave it to rest in the fridge.

Peel, then slice the potatoes into regular slices (3mm).

Pell and mince the onions. Clean and wash the leeks several

times, remove half of the green, then slice them.

Melt the 30g of butter in a saucepan, add the leeks and onions. Season with salt and pepper, then sweat for 2 or 3 mn. Reserve.

In the Baeckeoffe terrine, put the slices of raw potatoes, leeks and onions, the mix. Add the truffle oil, the chopped truffles, salt and pepper.

Place the turkeys legs in the centre of the terrine, pour in the 35 dl of chicken stock and the 15 dl of white wine.

Put the lid on, then close it tightly with the dough.

Using a brush, brown the dough with the egg yolk. Bake in an oven at 180°C for 1 hour.

## Finition

Remove the Baeckeoffe terrine from the oven and let it rest for 10 minutes. Remove the dough before serving.

\*Baeckeoffe is a typical dish from the French region of Alsace.

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

La   
JAMAGNE

H Ô T E L  
R E S T A U R A N T  
S P A



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

# *Boulangerie Didierlaurent*

Pain de tradition française au feu de bois



*« La qualité Maison de nos produits »*

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

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

Recette d'Antoine Westermann

# Mon pâté en croûte au foie gras, salade verte et truffes fraîches

Pâté en croûte with foie gras, green salad and fresh truffles

## Marché pour 4 personnes :

### Farce

- 200 g d'échine, de blanc de volaille
- 100 g de foie de pigeon, de lard gras
- 1 dl de crème fleurette
- 30 g d'échalote ciselée
- 25 g/kg de sel épicé
- Vin blanc, porto ou cognac
- 5 baies de genièvre hachées

### Couche de viande

- 200 g de sous noix de cochon
- 340 g de magret de canard
- 200 g de blanc de Pattes Noires
- 400 g foie gras de canard
- 25 g/kg sel épicé
- Vin blanc, porto ou cognac
- 30 g d'échalote ciselée

### Pâte à pâté

- 800 g de beurre
- 1 kg de farine
- 20 g de sel
- 110 g blanc d'œuf
- 1 c.à.s. de beurre cuit
- ½ verre de fine champagne
- 250 cl d'eau

### Tourrage

- 550g beurre

### Gelée

- 1 paleron de boeuf
- 2 oignons brûlés
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 1 clou de girofle
- 10 feuilles de gélatine par litre de liquide
- Vinaigre de vin
- Porto
- Sel, poivre

### Vinaigrette salade

- Jus de citron
- Vinaigre de xérès
- Mélange d'herbes
- Huile de truffe
- Truffes en lamelles
- Sel, poivre

## Préparation

**Pâte :** Mélanger le tout en lui donnant du corps. Laisser reposer 10mn puis retravailler cette pâte sur le marbre. Laisser reposer 1 h.

Pour le tourrage : Donner 1 tour simple avec la moitié du beurre puis un 2<sup>e</sup> tour simple avec le restant de beurre. Abaisser la pâte de 4 mm d'épaisseur et foncer un moule à pâté.

**Farce :** Tailler la viande en cubes et laisser mariner pendant 24h. Passer à la grille n°8 (hachoir).

**Couche de viande :** Couper le cochon en tranches de 7 mm et laisser mariner pendant 24 h, le foie gras en tranches de 1 cm. Dégraisser le magret et le couper en deux. Laisser le blanc de volaille entier.

**Cuisson :** 250° pendant 10 mn, 220° pendant 10 mn, 180° c pendant 20 mn jusqu'à 48° à cœur.

**Gelée :** Cuire comme un pot au feu en gardant le fond limpide. Laisser refroidir le pâté pendant 8h puis couler la gelée. Mettre en chambre froide, puis couler une seconde fois.

## Ingredients for 4 people

### Stuffing

- 200g Pork shoulder
- 200g Chicken breast
- 100g Pigeon liver
- 100g Fat bacon
- 1 dl Single cream
- 30g Chopped shallot
- 25g Spicy salt
- White wine
- Porto
- Cognac
- 5 Chopped juniper berries

### Layer of meat

- 200g Topside ham
- 340g Duck breast
- 200g Black chicken breast
- 400g Duck foie gras
- 25g Spicy salt
- Porto
- White wine
- Cognac
- 30g Chopped shallot

### Dough

- 800g Butter
- 1 kg Flour
- 20g Salt
- 110g Egg white
- 1 tbsps Cooked butter
- ½ Glass of champagne
- 250g Water

### Laminated pastry

- 550g Butter

### Jelly

- 1 Beef chuck
- 2 Burnt onions
- 2 Carrots
- 1 Celery stalk
- 1 Bouquet garni
- 1 Clove
- 10 Gelatine sheets / L of liquid

- Wine vinegar and Porto
- Salt, pepper

### Salad dressing

- Lemon juice
- Sherry vinegar
- Mix of herbs
- Truffle oil
- Thin slices of truffle
- Salt, pepper

## Preparation

**Dough :** Mix everything while giving it fullness and body. Let it rest for 10 mn then rework it dough on your countertop. Leave it to rest for 1 hour. Then make 1 simple round with half the butter then a 2nd simple round with the remaining butter. Roll out the dough to 4 mn thick and line it in a pie dish.

**Stuffing :** Cut the meat into cubes and let it marinate for 24h. Then chop it.

**Layers of meat :** Cut the topside into 7 mn slices and marinate it for 24h, cut the foie gras in 1 cm slices. Degrease the duck breast and cut it in half. Leave the chicken breast whole.

### Cooking :

- 250°C for 10 mn.,
- 20°C for 10 mn.
- 80°C for 20 mn. up to 48°C to heart

**Jelly :** Cook it like a hot pot, keeping the bottom clear. Let the pâté cool down for 8h then pour the jelly. Put in a cold room, then pour a second time.



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



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

**Le Vosgien Gourmet**  
À 200m de la route principale

Z.A le Rain-Brice 88530 LE THOLY  
Tél : 03 29 61 36 80  
contact@le-vosgien-gourmet.fr  
[www.le-vosgien-gourmet.fr](http://www.le-vosgien-gourmet.fr)

## UNE RACLETTE AUTHENTIQUE

FROMAGES DE MONTAGNE  
& CHARCUTERIES TRADITIONNELLES



*Une parenthèse gourmande,  
pour réchauffer les cœurs...*

**Du mardi au dimanche**  
de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30

**7j/7 pendant les vacances scolaires**  
de 9h à 12h30 et de 14h à 19h





# Guide des Restaurants

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



# Guide des restaurants

## GÉRARDMER



### Villa Loca

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

**A deux pas du centre-ville, venez découvrir le concept unique de Villa Loca.** Le chef vous propose une restauration de qualité avec des spécialités ibériques, des viandes cuites au feu de bois et des plats raffinés. Formule express du lundi au samedi midi à 12,90€. Belle carte des vins. Possibilité de privatiser une salle pour vos événements de 15 à 22 personnes.

*Close to the city centre, discover the unique concept of Villa Loca. The chef offers a cuisine of quality with Iberian specialties, meat cooked over wood fire and elegant dishes. Express formula from Monday to Saturday noon at €12.90. Beautiful wine list. Possibility to privatise a room for events from 15 to 22 people.*

## GÉRARDMER

### La Soupe aux Choux

Place Albert Ferry  
88400 Gérardmer  
Tél : 03 29 63 43 85

**Un nom qui évoque forcément la convivialité pour cette brasserie placée en plein centre-ville de Gérardmer.** Installez-vous confortablement pour vous régaler avec de bons petits plats à base de produits régionaux, à l'image de la fameuse tofaille ou de la savoureuse choucroute garnie.

*« La Soupe aux Choux » is a name that unavoidably calls to mind friendliness and conviviality, which can be applied to this brasserie situated right in the town-center of Gérardmer. Make yourself comfortable to feast on tasty dishes made with regional products, such as the famous tofaille or the tasty garnished sauerkraut.*



# KARELIS

*Chalets de montagne depuis 1995*



KARELIS, 43 rue des Poncées 88200 Saint-Etienne-les-Remiremont  
03 29 23 19 95 - [karelis@wanadoo.fr](mailto:karelis@wanadoo.fr)



# Art & Fenêtres

**SARL**

**COURTOIS Hervé**

[h.courtois@wanadoo.fr](mailto:h.courtois@wanadoo.fr)



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

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

[www.courtois-herve.fr](http://www.courtois-herve.fr)



## Bol d'air

Parc de loisirs & Hébergements insolites

### Idées cadeaux

Offrez des activités ou des nuits insolites  
en vous rendant sur [bol-d-air.fr](http://bol-d-air.fr)  
A offrir dans une Bol d'Air Box

### Activités

Fantasticable, Bol d'Air Line,  
Bois des Lutins, Saut élastique,  
Parapente, Explor Games...

### Hébergements

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

LABRESSE



03.29.25.62.62

[bol-d-air.fr](http://bol-d-air.fr)

# Guide des restaurants

## GÉRARDMER



### L'Assiette du Coq à l'Âne

GRAND HÔTEL & SPA  
Place Du Tilleul  
Rue Charles De Gaulle,  
88400 Gérardmer  
Tél : 03 29 63 06 31

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

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

## GÉRARDMER

### Pavillon Petrus

GRAND HÔTEL & SPA  
Place du Tilleul  
Rue Charles De Gaulle  
88400 Gérardmer  
TÉL : 03 29 63 06 31  
[www.lepetrus.fr](http://www.lepetrus.fr)

Le Pavillon Pétrus, restaurant gastronomique du Grand Hôtel & Spa, est un lieu où les Chefs Thierry Longo (Maître Cuisinier de France) et Patrice Paya expriment tout leur talent. Cossu et tamisé, il accueille les amateurs de fine cuisine dans une ambiance feutrée. Le Pavillon Pétrus a reçu 3 Fourchettes au Guide Michelin. Jours d'ouverture du restaurant hors vacances scolaires et jours fériés : ouvert le lundi, vendredi, samedi et dimanche midi et soir, et le mardi uniquement midi. Vacances scolaires et jours fériés : ouvert tous les jours.

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

*Opening days: Excluding school holidays and bank holidays: open on Monday, Friday, Saturday and Sunday lunch and dinner, and Tuesday only lunch. During school holidays and blank holidays: open every day.*





Au pied des pistes  
de Gérardmer



Terrasse de 300 places  
avec vue panoramique



**SNOWFOOD**  
Américains, burgers, paninis...

241, chemin de la Rayée  
88400 GÉRARDMER

f Le Grand-Haut

☎ 03 29 60 81 49

@ la-mauselaine@orange.fr

# Guide des restaurants

## GÉRARDMER

### Manoir au Lac

59 chemin de la Droite du Lac  
88400 Gérardmer  
Tel : 03 29 27 10 20  
E mail : [contact@manoir-au-lac.com](mailto:contact@manoir-au-lac.com)  
[www.manoir-au-lac.com](http://www.manoir-au-lac.com)

De la salle du restaurant ou de la terrasse, vous dominez le lac. Le restaurant est ouvert du mardi soir au dimanche midi **sur réservation**. Vous pourrez prendre le thé ou l'apéritif de 14h à 20h.

*From the dining room or from the terrace, you overlook the lake. The restaurant is open from Tuesday evening to Sunday noon **by reservation**. You can have tea or an aperitif from 2 p.m. to 8 p.m.*



## GÉRARDMER



### Le Vesuvio

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

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

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

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

# Guide des restaurants

## ÉPINAL



### La Côte de Bœuf

3, place de l'Atre - 88000 Épinal

Tél. 03 29 35 14 13

Mail : lacotedeboeufepinal@gmail.com

Ouvert tous les jours sauf dimanche.

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

Christophe Jolimaître, le maître des lieux depuis 31 ans, boucher de formation, est un passionné de cuisine. Il a fait de cette belle demeure, face à la basilique, le QG des amateurs de bonne viande grillée tels que poire, faux-filet, entrecôte, araignée en version normale ou XXL, andouille du Val-d'Ajol et de joyeuses canailles, gras-double en salade chaud, rognon frais flambé, pied de porc grillé, crête de coq, tête de veau, cervelle. Le menu du jour est une affaire. Carte de vins à donner le tournis.

*As the name suggests, Côte de Bœuf is a restaurant specializing in meat and offals. Christophe Jolimaître, the master of the place for 31 years, originally butcher, has a passion for cooking. He made of this beautiful house facing the basilica, the headquarters of good grilled meat lovers such as pear, sirloin, steak, Val-d'Ajol's andouille and some nice poultry, fresh kidney flambé, grilled pork leg, rooster crest, calf's head, brains... The daily menu is a bargain. Great wine list.*

## SOULTZEREN

### Auberge du Tanet

Lieu-dit «Seestaedtlé»

68140 Sultzeren

Tél : 03 89 77 41 42

www.aubergedutanet.com

**La situation de l'Auberge du Tanet « Seestaedtle », au pied de la falaise du Tanet, à proximité du Lac Vert est exceptionnelle.** Travaillée avec passion autour de produits locaux, la carte du «Seestaedtlé» revisite les traditions d'Alsace et du Massif vosgien de manière inédite. Constamment à la recherche d'un équilibre avec des poissons, des viandes ou des spécialités au fromage, la carte propose une diversité de plats qui satisfont autant le palais que les yeux. Jusqu'au dessert, le chef réserve des surprises pour marquer les esprits de sa touche créative.

*The location of Auberge du Tanet «Seestaedtle» at the foot of Tanet cliff, near the «Lac Vert» is quite exceptional. Refined with passion around local products, the «Seestaedtlé» menu revisits Alsace and Vosges mountains' traditions in an unprecedented way. Always looking for a balance with fish, meats or cheese specialties, the menu offers a variety of dishes satisfying both the palate and the eyes. Until dessert, the chef has surprises to blow your minds with his creative touch.*







Charlène **LE CORVAISIER**

06 74 64 06 75

charlene.le-corvaisier@iadfrance.fr

Charlène Le Corvaisier IAD

Votre conseillère en  
immobilier indépendante  
à Gérardmer et  
ses environs.

Une conseillère qui vous  
veut des biens.



# LA FAYETTE

## HÔTEL ET SPA À ÉPINAL



L

Lieu de vie(s) quatre étoiles à Epinal, l'hôtel La Fayette est un établissement aussi unique que multiple où l'on vient dormir, manger, travailler, profiter et décompresser. L'hôtel est idéalement situé aux portes d'Epinal et à proximité des grands axes et offre un confort optimal dans une ambiance tendance et moderne.

Lieu de convivialité, la table du chef Philippe Perrosé est un incontournable du coin. Sont à l'honneur produits de saisons et du terroir associés à une cuisine inventive et raffinée entièrement élaborée sur place. Direction l'espace Spa pour un moment de détente et de bien-être, une véritable bulle ouverte à tous avec piscine, hammam, sauna et jacuzzi, complétés par une large gamme de modelages et soins de qualité. Lieu de rendez-vous pour organiser vos soirées, formations, séminaires et désormais vos team building alliant temps forts corporates et activités ludiques et fédératrices dans des conditions optimales. Sur mesure et clé en main, rien n'est plus simple !

Contactez-nous :

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

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

Vélos électriques | VTT | Vélos de route

SHOWROOM  
**MOUSTACHE**  
BIKES



**VELOLAND**



03 29 34 68 88

AVENUE DE ST-DIÉ  
88000 EPINAL

[WWW.VELOPERFO.COM](http://WWW.VELOPERFO.COM)



## XONRUPT-LONGEMER



### La Table de Montagne Le Collet

Route de Colmar,  
88400 Xonrupt-Longemer  
Tél : 03 29 60 09 57  
[www.chalet-hotel-lecollet.com](http://www.chalet-hotel-lecollet.com)

**Ici, le plaisir des yeux rejoint celui des papilles et céder à la gourmandise n'est plus un péché.**

Le chef Olivier Lapôtre aime par-dessus tout travailler les produits de sa région. Ses assiettes belles à croquer en sont la preuve.

***Here, viewing and tasting pleasures intermingle and... to be greedy is not a sin any more.***

*The chef Olivier Lapôtre mostly loves cooking regional products and as a matter of fact, who does not feel like biting into the dishes he devises ?*

## GÉRARDMER

### La Table du Rouan

Hotel Restaurant La Jamagne  
2 bld de la Jamagne 88400 Gérardmer  
Tél : 03 29 63 36 86  
[www.lajamagne.com](http://www.lajamagne.com)

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

Le chef Julien Jeanselme vous propose une cuisine actuelle, personnelle et enjouée, où saveurs d'ici et d'ailleurs se mêlent subtilement pour le plaisir du palais. N'hésitez pas à goûter en entrée la terrine de montagne en hommage à Ernest Jeanselme, l'arrière-grand-père de Julien, cuisinier réputé qui fut étoilé Michelin en 1936.

***La Table du Rouan, named after an old district of Gérardmer where was located a large water mill, is an invitation to the gastronomic journey in a sunny decor!***

*Chef Julien Jeanselme offers a modern, personal and cheerful cuisine, where flavors from here and elsewhere mingle subtly for the pleasure of the palate. Do not hesitate to taste the mountain terrine as a tribute to Ernest Jeanselme, the great-grandfather of Julien, a renowned chef who had been given a star in Michelin guide in 1936.*



# Ermitage

## Fromages Ermitage, de la gourmandise, naturellement !

A L'ERMITAGE, C'EST LA NATURE QUI DICTE SA LOI.

CHAQUE JOUR, LES HOMMES DE LA COOPÉRATIVE ONT À CŒUR DE PRODUIRE DU LAIT QUI APORTE UNE VRAIE PERSONNALITÉ À NOS FROMAGES.

Tout commence en 1931 dans les massifs montagneux de l'Est de la France : 211 producteurs de lait créent la Coopérative de l'Ermitage à Bulgnéville, dans les Vosges, pour assurer leur indépendance et produire des fromages de qualité.

La Coopérative de l'Ermitage collecte aujourd'hui le lait de 1 500 producteurs, fiers de leur métier, sur les territoires du Grand-Est et de Bourgogne Franche-Comté. Elle transforme ainsi le lait collecté en fromages sur ses onze sites de fabrication et d'affinage. Son modèle coopératif est une vraie philosophie !

La Coopérative de l'Ermitage est ainsi riche de la mise en commun de personnalités et de savoir-faire complémentaires.



En 90 ans, Ermitage n'a jamais cessé de se renouveler.

La Coopérative a à cœur de préserver l'activité et le revenu de ses coopérateurs et de fournir aux consommateurs des produits à goût et à prix accessibles.

Ainsi, chacun de ses producteurs est particulièrement investi pour produire un lait de qualité. Tous se sont d'ailleurs unis pour fournir à la Coopérative du lait issu d'une alimentation sans OGM\* pour leurs vaches, pour être acteur d'une alimentation saine, de qualité et accessible à tous.

C'est un engagement fort et des contraintes importantes que tous les producteurs ont accepté et qui se traduit, pour la saison hivernale, par la fabrication de fromage pour tartiflette sans OGM\* et de raclette sans OGM\*.

Près de 1000 collaborateurs prennent le relai sur chaque site de production. Ils oeuvrent chaque jour pour fabriquer de bons fromages et satisfaire les consommateurs, c'est une question d'amour du travail bien fait.

Dans le cadre de cette démarche de naturalité, Ermitage privilégie seuls 4 ingrédients nécessaires à la production d'un fromage : du lait de vache, du sel, des ferments et des enzymes coagulantes. Les aromatisations et épices utilisées dans certains fromages sont toutes d'origine naturelle.

A l'Ermitage, la diversité n'est pas dans les ingrédients (pas de colorants artificiels, de texturant...) mais dans les goûts !

AINSI, FIDÈLES À LA TRADITION, LES FROMAGES ERMITAGE PRÉSERVENT TOUTE L'AUTHENTICITÉ D'UNE HISTOIRE ET D'UNE TRADITION ET LES SAVEURS DES RÉGIONS GRAND EST ET BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ, POUR DES FROMAGES GOURMANDS, NATURELLEMENT !

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

Découvrez la Coopérative de l'Ermitage sur [www.ermitage.com](http://www.ermitage.com)

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# Guide des restaurants

## GÉRARDMER



### L'Hostellerie des Bas-Rupts

Familles Philippe et Witdouck  
 181 route de La Bresse  
 88402 Gérardmer cedex  
 Tél : +33 (0)3 29 63 09 25  
 Mail : basrupts@relaischateaux.com

**L'Hostellerie des Bas-Rupts est un ensemble de 3 chalets de montagne au cœur de la forêt vosgienne.**

Une salle de restaurant décorée de boiseries, dans une ambiance cosy. Une cuisine traditionnelle aux accents du terroir. Carte des vins exceptionnelle. Ouvert tous les jours, toute l'année. Menus de 40 à 105 € - carte de 60 à 90 €

***The Hostellerie des Bas-Rupts is a set of 3 mountain cabins in the heart of the Vosges forest.***

*A dining room decorated with woodwork, in a cozy atmosphere. Traditional cuisine with local accents. An exceptional wine list. Open every day throughout the year. Menus from 40 to 105 € - à la carte from 60 to 90 €*

## - 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.

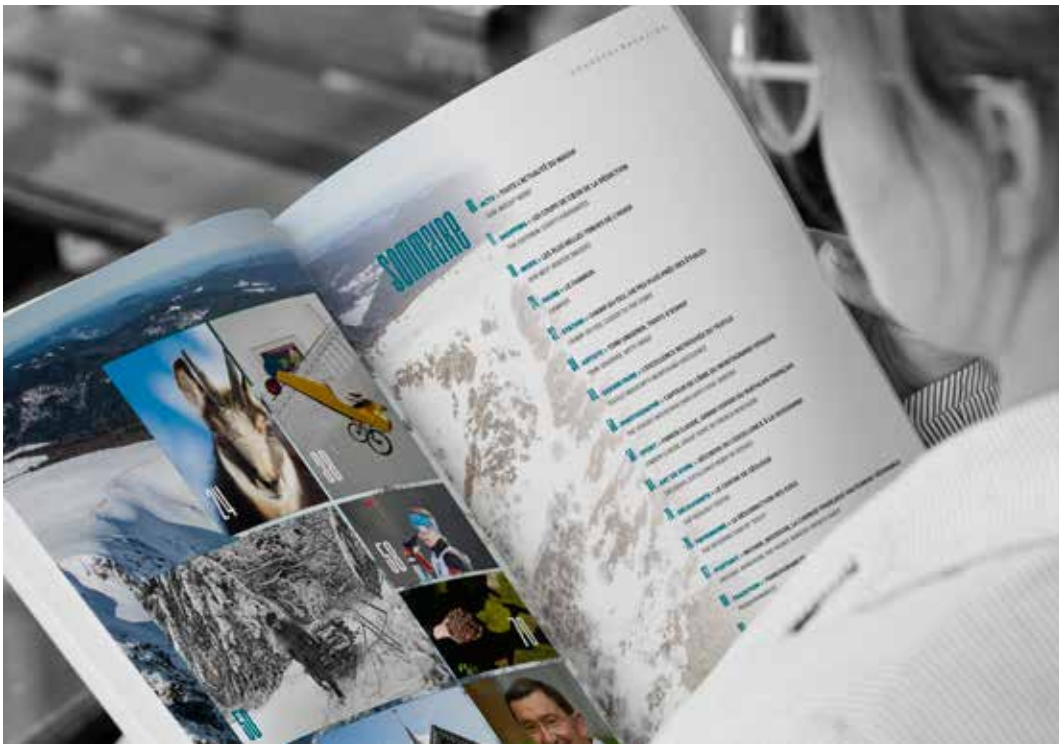


5 & 7, rue du Chapitre  
 88000 EPINAL  
 03 29 34 20 77

[www.lebistrotgourmand.com](http://www.lebistrotgourmand.com)

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

# Hohneck+informations



RETROUVEZ NOS MAGAZINES SUR  
[WWW.HOHNECK-MAGAZINE.COM](http://WWW.HOHNECK-MAGAZINE.COM)

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR  
[FACEBOOK/HOHNECK-MAGAZINE](https://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](mailto:EMMANUEL.ROUSSAT@WANADOO.FR)



# Aubergade

RESTAURANT PIZZERIA GRILL

20 place des déportés  
GERARDMER

Suivez-nous

**Réervations au 03 29 63 02 41**

OUVERT TOUS LES JOURS  
(sauf dimanche soir hors vacances scolaires)

  [laubergade-gerardmer.fr](https://www.laubergade-gerardmer.fr)

**MENU DU JOUR À PARTIR DE 12,90 € DU LUNDI AU VENDREDI - PIZZAS À EMPORTER**



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