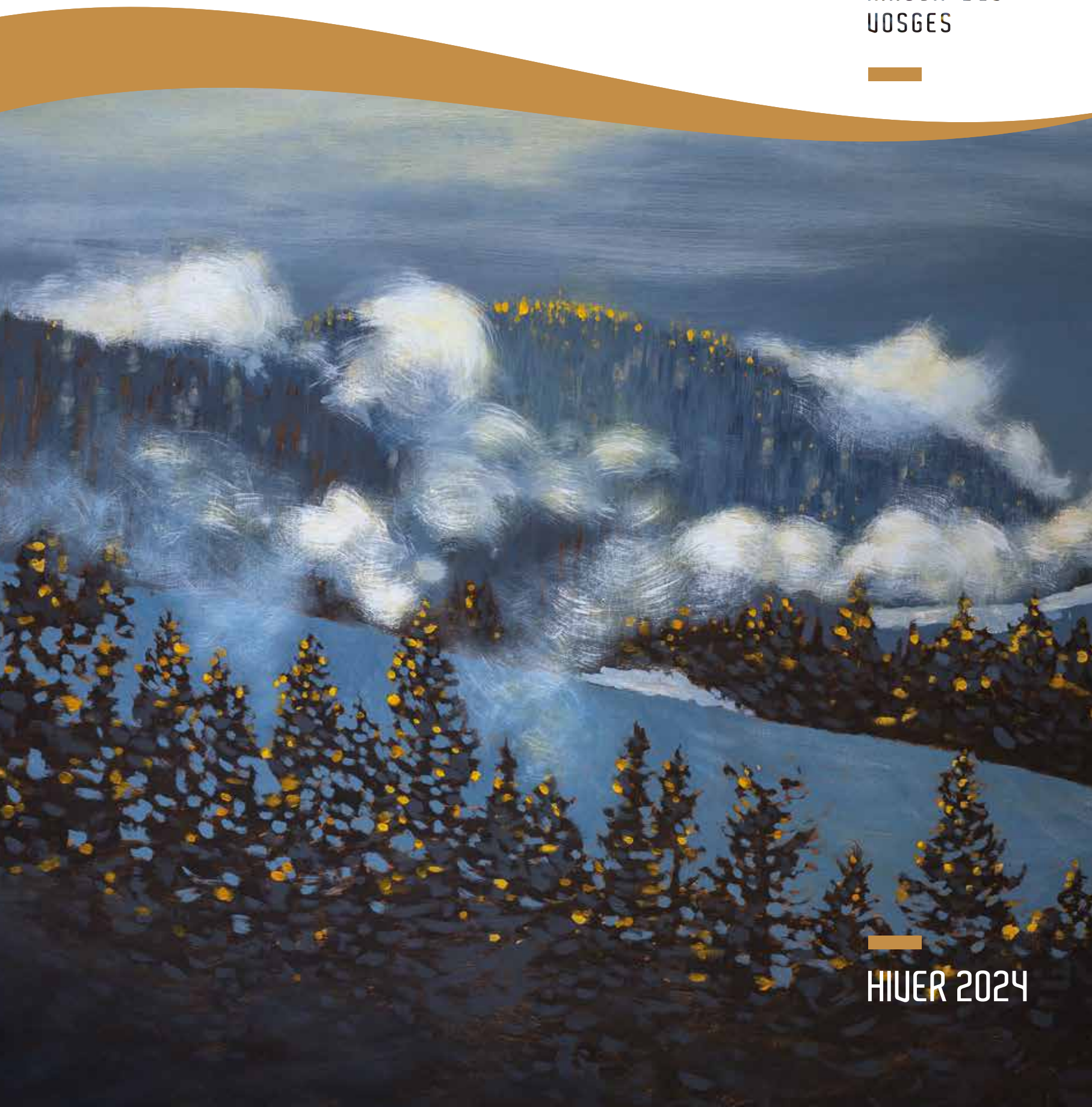


hoh- meck

MAGAZINE
MONTAGNE
ART DE VIURE
MASSIF DES
VOSGES



HIVER 2024

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

180 ans

BLANC DES VOSGES

Héritage partagé depuis 1843



BOUTIQUE ET USINE
103, boulevard d'Alsace
88400 GERARDMER
Tél. 03.29.63.64.37



BOUTIQUE
36, rue François Mitterrand
88400 GERARDMER
Tél. 03.29.63.46.14

Retrouvez toutes nos boutiques sur
www.blancdesvosges.fr



ÉDITO

Hohneck Magazine

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

Directeur de publication :

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

Coordination de projet

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

Direction artistique : DargDesign

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

Rédacteurs

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

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

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

Jean-Pierre Meyer • Tél : 06 36 25 04 68
Email : jpa.meyer@orange.fr

Zoé Charef

Email : zoe.charef@wanadoo.fr

Régie publicitaire

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

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

Photographe : Fotelóna

Léna Hydulphe • Tél : 07 71 07 94 07

Impression

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

Merci à Cécile pour son aide sur les traductions

Nous voici déjà arrivés au 15^e numéro de notre magazine ! Le temps passe aussi vite que le succès de la revue va croissant.

Toujours à l'affût des merveilles de notre territoire, la rédaction de Hohneck vous a réservé encore une fois de belles surprises afin de vous inviter à découvrir ce qui se cache, lové au cœur des forêts, massifs et vallées riches en histoire et en traditions.

Ce patrimoine, précieux, réside en chaque lieu, chaque chose : sapinières, lacs et tourbières, circuits de randonnées comme ceux croisant la station verte du Hohwald, fermes-auberges, animaux sauvages comme l'hermine, établissements touristiques comme le Grand Hôtel & Spa, sites historiques comme Grand ou les abbayes de la vallée du Rabodeau, personnages historiques comme l'aviateur René Fonck, etc.

Il est aussi présent dans les plaisirs gourmands comme le munster Gêrômé, la brimbelle, la tomme de montagne, les savoir-faire mais aussi les personnalités aux itinéraires d'exception. Vous allez ainsi faire connaissance avec le chocolatier Jacques Genin, l'organiste Thierry Mechler, l'astrophotographe Jordan Marlière ou le fondeur Stevenson Savart.

Des merveilles à dévorer dans les pages de ce numéro et dans les peintures de Vincent Ganaye à qui nous dédions aussi un article.

Bonne lecture, excellentes fêtes de fin d'année et merci à tous nos annonceurs pour leur soutien.

Bonne lecture !

Here we are, already at the 15th issue of our magazine! Time flies as swiftly as the growing success of our publication.

Always on the lookout for the wonders of our region, the Hohneck editorial team has once again curated delightful surprises to invite you to discover the hidden treasures nestled in the heart of forests, mountains, and valleys brimming with history and traditions.

This precious heritage resides in every place, in everything: from fir forests, lakes, and peat bogs to hiking trails crisscrossing the green resort of Hohwald, farmhouse inns, and wild animals like the ermine. Tourist establishments, such as the Grand Hotel & Spa, historical sites like Grand, or the abbeys of the Rabodeau Valley, as well as historical figures like aviator René Fonck, all contribute to the rich tapestry of our heritage.

It is also reflected in gastronomic pleasures such as Munster Gêrômé cheese, brimbelles, mountain tomme cheese, and the various skills and exceptional journeys of personalities. In this issue, you will become acquainted with the chocolatier Jacques Genin, the organist Thierry Mechler, the astrophotographer Jordan Marlière, and the skier Stevenson Savart.

These wonders await you in the pages of this issue, along with a dedicated article to the talented painter Vincent Ganaye.

Wishing you enjoyable reading, wonderful end-of-year festivities, and heartfelt thanks to all our advertisers for their unwavering support.

Enjoy your reading!

Emmanuel Roussat
Directeur de la publication



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



Illustration de couverture

Peinture originale de Vincent Ganaye

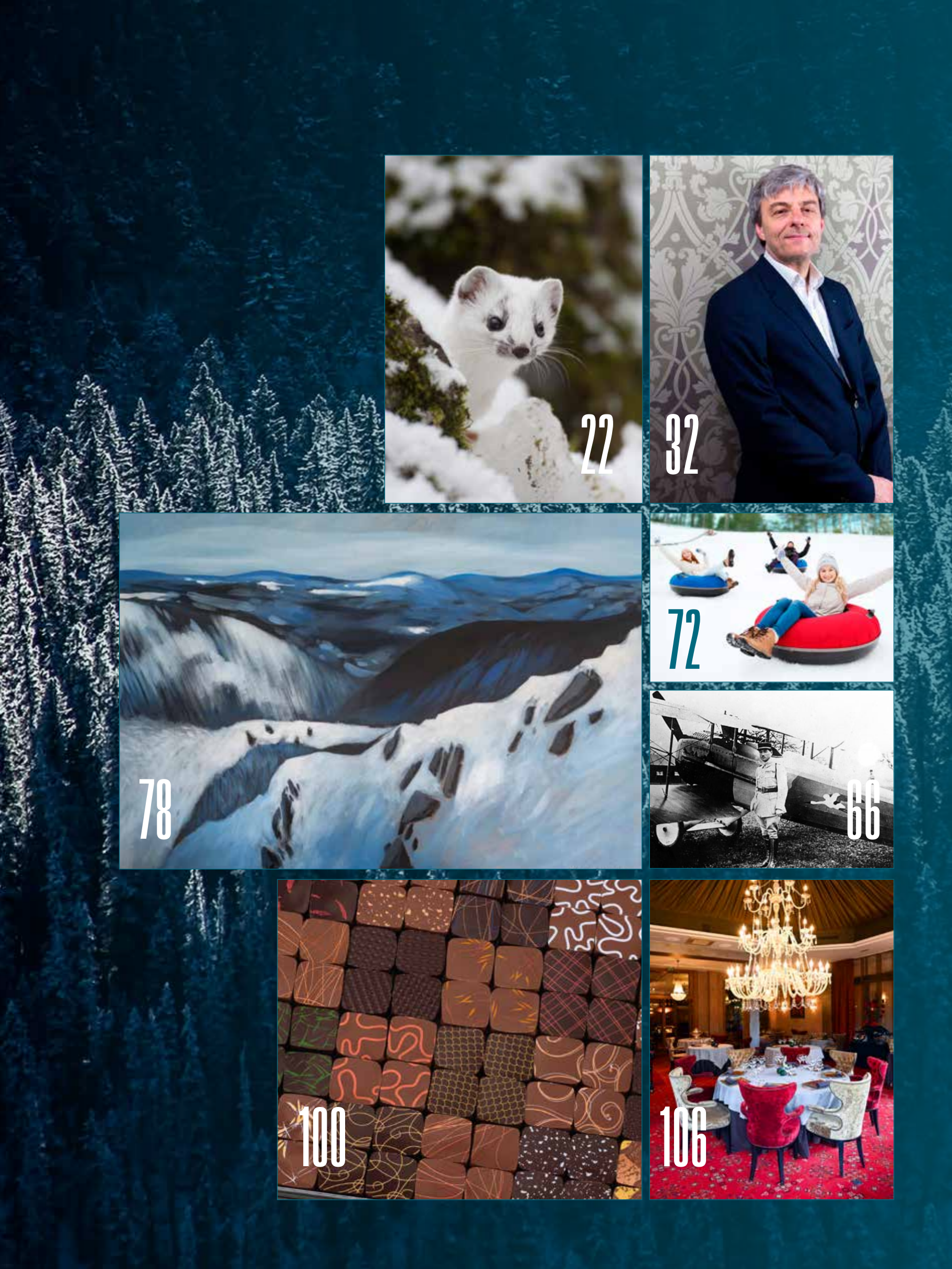
Crédits photos

Actualités : ©JL Delpal ; ©Tempora ■ L'Herminie : ©Adobe Stock ■ Jordane Marlière : ©Jordane Marlière ■ Thierry Mechler : ©Ivan TOSCANELLI ■ Balade magique : ©Julien Kauffmann ; ©OTVM – Quentin Gachon ■ Vogesus au pays des merveilles : ©Coline André ; ©Kissnet Image ; ©Adobe Stock ■ La Sapinière : ©Thomas Devard ■ René Fonck : ©Musée René Fonck ■ Pistes de luge : © Adobe Stock ; ©Thomas Devard ; ©OT station du Lac Blanc ■ Vincent Ganay : ©Vincent Ganay ■ Fermes-auberges : © Richard Brionne ■ Mon beau sapin : ©Adobe Stock ■ La saga des Gêrômés : ©Fotelóna ■ Le Grand Hôtel & Spa : ©Fotelóna ■



Certification PEFC

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



22



32



78



72



66



100



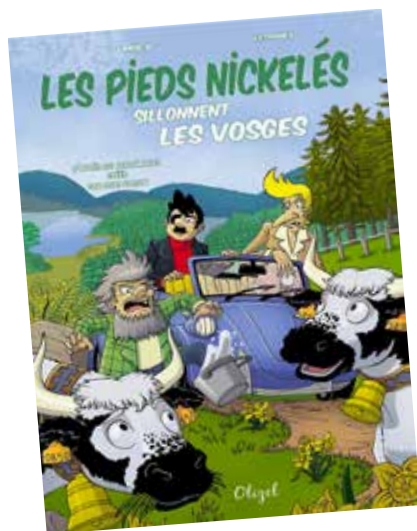
106

SOMMAIRE

- 06 / ACTU > TOUTE L'ACTUALITÉ DU MASSIF
OUR MASSIF' NEWS
- 12 / SHOPPING > LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION
THE EDITORIAL STAFF'S FAVOURITES
- 22 / FAUNE > L'HYMNE DE BLANCHE HERMINE
THE WHITE ERMINE'S ANTHEM
- 26 / PHOTOGRAPHE > VERS L'INFINI ET AU-DELÀ !
TO INFINITY AND BEYOND!
- 32 / MUSIQUE > SCHWEITZER - BACH - MECHLER
- 40 / RANDONNÉE > LA BALADE MAGIQUE ENTRE EAU, MONTAGNES ET TRANCHÉES
THE MAGICAL STROLL AMID WATER, MOUNTAINS, AND TRENCHES
- 48 / DÉCOUVERTE > VOGESUS AU PAYS DES MERVEILLES
VOGESUS IN WONDERLAND
- 54 / SPORT > LE "RÊVE DE GOSSE" DE STEVENSON SAVART
STEVENSON SAVART'S CHILDHOOD DREAM
- 60 / SAVOIR-FAIRE > LA SAPINIÈRE, UNE FORÊT DE TRÉSORS CACHÉS
LA SAPINIÈRE, A FOREST OF HIDDEN TREASURES
- 66 / HISTOIRE > RENÉ FONCK... "AILES" COMME LÉGENDE
RENÉ FONCK... A FLYING LEGEND
- 72 / SENSATIONS > LES PISTES DE LUGES DANS LES VOSGES
EXPLORING SLED TRACKS IN THE VOSGES
- 78 / ARTISTE > VINCENT GANAY, "J'AIME LA MONTAGNE VIVANTE"
EMBRACING THE LIVING MOUNTAINS
- 84 / ART DE VIVRE > MODE DE VIE DES FERMES-AUBERGES EN HIVER
FARM INNS LIFESTYLE
- 90 / NATURE > MON BEAU (BOURGEON DE) SAPIN, ROI DES FORÊTS...
MY BEAUTIFUL (BUD OF) FIR TREE, KING OF THE FORESTS...
- 94 / TERROIR > LA SAGA DES GÉROMÉS ET DU MUNSTER
THE TALE OF GÉROMÉ AND MUNSTER
- 100 / GOURMANDISE > JACQUES GENIN, TOUT CHOCOLAT
- 106 / GASTRONOMIE > LE GRAND HÔTEL & SPA, UN LIEU EMBLÉMATIQUE AU CŒUR DES VOSGES
THE GRAND HOTEL & SPA, AN ICONIC ESTABLISHMENT NESTLED IN THE HEART OF THE VOSGES
- 112 / RESTAURANTS > GUIDE DES RESTAURANTS
RESTAURANTS GUIDE
- 120 / LITTÉRATURE > RUBRIQUE LITTÉRAIRE
LITERARY SECTION

BD

LE RETOUR DES PIEDS NICKELÉS, DANS LES VOSGES !



Créées en 1908 par Louis Fortin, les aventures de Croquignol, Filochard et Ribouldingue font leur grand retour après une longue absence. Les trois filous vont sillonner les Vosges, notamment les villes et villages de Remiremont, Epinal, Vagney, La Bresse, Gérardmer, Corcieux, Saint-Dié, Bruyères et Rambervillers. A découvrir sans attendre !

Created in 1908 by Louis Fortin, the adventures of Croquignol, Filochard and Ribouldingue are making their comeback after a long absence. The three thieves will crisscross the Vosges, notably the towns and villages of Remiremont, Epinal, Vagney, La Bresse, Gérardmer, Corcieux, Saint-Dié, Bruyères and Rambervillers. To discover without waiting !

HUMOUR



Alain Bach

SALON

GRANDE PREMIÈRE POUR ENJOY VÉLOS À ÉPINAL

En famille ou entre amis, seul et en couple, soyez les bienvenus pour tester en confiance vos prochains vélos, découvrir Epinal et ses alentours, préparer vos prochaines vacances vélo et... bien manger tout le week-end dans un cadre naturel !

Les 4 et 5 mai 2024, le Petit Champ de Mars d'Épinal se transformera en village du vélo à l'occasion de la première édition du Festival « Enjoy Vélos ». Les deux-roues seront à la fête durant deux jours d'animations, de concerts et de randonnées organisées. Une centaine d'exposants français et étrangers vous permettront de tester toutes sortes de montures : VTT, route, urbain, gravel... et de découvrir toutes les nouvelles pratiques associées au monde du vélo. Entrée gratuite.

With family and friends, alone or as a couple, you are welcome to confidently test your next bikes, discover Epinal and its surroundings, prepare your next cycling vacation and... eat well all weekend in a natural setting!
On May 4 and 5, 2024, the Petit Champ de Mars in Épinal will be transformed into a cycling village for the first edition of the "Enjoy Vélos" Festival. Two-wheelers will be celebrating for two days of activities, concerts and organized hikes.

Around a hundred French and foreign exhibitors will allow you to test all kinds of mounts: mountain bike, road, urban, gravel... and to discover all the new practices associated with the world of cycling. Free admission.



www.tourisme-epinal.com

SPORT

LA BERNADETTE, C'EST QUOI ?



- Un voyage en boucle à vélo de 1000 km, 17000+ à la découverte des Vosges et de ses caractéristiques, ouvert à toutes et tous
- Un lieu de départ et sens différent chaque année
- Départ et arrivée depuis un bistrot
- À 0h00 le dernier mercredi de juillet, tu reçois un message pour te donner le lieu de départ
- À 5h : briefing et remise des 3 écrous de 12. (que tu devras glisser dans une tige filetée aux deux points de contrôle et à l'arrivée)
- Arrivée officialisée sur un cahier au fond du bistrot uniquement pendant les heures d'ouverture de celui-ci. (et le dimanche midi, course finie car apéro et le dimanche après-midi no-sport qui est la règle numéro 1 de la Team)
- Ouverture des inscriptions : restez connectés sur les réseaux pour savoir
- Nombre de participants limité à 100
- Inscription 1€52

Inscriptions : Nous attendons vos courriers postaux à : La Bernadette, 12 route de l'Envers 88120 Sapois. Bernadette est une personne âgée de 95 ans à ce jour, habite Punerot et a été habituée à de belles lettres, avec de belles écritures...

- A cycling loop trip of 1000 km, 17000+ to discover the Vosges and its characteristics, open to all
- A different starting point and direction each year
- Departure and arrival from a bistro
- At 12:00 a.m. on the last Wednesday in July, you receive a message to give you the departure location
- At 5 a.m.: briefing and handing over of the 3 x 12 nuts. (which you will have to slide into a threaded rod at the two checkpoints and at the finish)
- Arrival formalized in a notebook at the back of the bistro only during its opening hours. (and on Sunday noon, race finished because aperitif and on Sunday afternoon no-sport which is rule number 1 of the Team)
- Opening of registrations: stay connected on the networks to find out
- Number of participants limited to 100
- Registration 1€52

Registrations: We are waiting for your postal letters to: La Bernadette, 12 route de l'envers 88120 Sapois. Bernadette is 95 years old today, lives in Punerot and has been accustomed to beautiful letters, with beautiful handwriting...

www.stephanebrogniart.com



MUSIQUE

PINK FLOYD EXPÉRIENCE
AU PLANÉTARIUM

L'album «*The Dark Side Of The Moon*» de Pink Floyd, sorti en mars 1973, fête ses 50 ans. À cette occasion, le planétarium vous offre une expérience inédite au son des 42 minutes de titres qu'offre cet emblématique album. NSC Creative a dirigé la production visuelle, en étroite collaboration avec Aubrey Powell, collaborateur créatif de longue date de Pink Floyd et du collectif Hipgnosis. Chaque chanson a un thème différent, certains titres sont futuristes tandis que d'autres retracent l'histoire visuelle de Pink Floyd. Tous se rapportent à une

expérience temporelle et spatiale, utilisant la technologie la plus récente que seul le planétarium peut offrir. Une véritable immersion, un son surround et un plaisir visuel qui transcendent la réalité, et vous emmèneront bien au-delà des limites de l'expérience 2D. Tous les mardis et vendredis à 18h30 d'octobre à décembre. Tout public, conseillé à partir de 12 ans.

Pink Floyd's album "The Dark Side Of The Moon", released in March 1973, is celebrating its 50th anniversary. On this occasion, the planetarium offers you a unique experience to the sound of the 42 minutes of tracks offered by this emblematic album. NSC Creative led the visual production, working closely with Aubrey Powell, long-time creative collaborator of Pink Floyd and the Hipgnosis collective. Each song has a different theme, some tracks are futuristic while others trace the visual history of Pink Floyd. All relate to a time and space experience, using the latest technology that only the planetarium can offer. True immersion, surround sound and visual pleasure that will transcend reality, and take you far beyond the limits of the 2D experience. Every Tuesday and Friday at 6:30 p.m. from October to December, subject to availability. All audiences, recommended from 12 years old.

Planétarium, Épinal

www.planetarium-epinal.com


JO

EXPOSITION
GÉRARDMER 1924-2024

De janvier à septembre 2024 COCKTAIL FM organise une exposition exceptionnelle pour marquer l'année olympique : Gérardmer 1924 - 2024. Il y a 100 ans, les premiers Jeux Olympiques d'hiver s'organisaient en France : une belle occasion de revenir sur la candidature de la ville de Gérardmer à ces Jeux de 1924 (finalement organisés à Chamonix) et de mettre en lumière les deux Géromois qui y ont participé : André Gegout, dans la discipline patinage de vitesse et André Camille Médy en ski de fond. 24 photos grand format seront exposées près du lac de Gérardmer, entre la piscine et les tennis couverts. En accès libre du 6 janvier au 8 septembre 2024.

From January to September 2024 COCKTAIL FM is organizing an exceptional exhibition to mark the Olympic year: Gérardmer 1924 - 2024. 100 years ago, the first Winter Olympic Games were organized in France: a great opportunity to return to the candidacy of the town of Gérardmer for these 1924 Games (finally organized in Chamonix) and to highlight the two Géromois who participated: André Gegout, in the speed skating discipline and André Camille Médy in cross-country skiing. 24 large format photos will be exhibited near Lake Gérardmer, between the swimming pool and the indoor tennis courts. Free access from January 6 to September 8, 2024.

PATRIMOINE

10 SITES MÉMORIELS ALSACIENS DE LA
PREMIÈRE GUERRE MONDIALE SUR LA LISTE
DU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

L'Alsace est une région riche en histoire, en culture et en paysages. Elle a été le théâtre de nombreux événements marquants de la Première Guerre mondiale, qui ont laissé des traces indélébiles dans son patrimoine.

En septembre 2023, l'Unesco a reconnu la valeur universelle exceptionnelle d'un ensemble de 136 sites funéraires et mémoriels franco-belges de la Première Guerre mondiale sur le front de l'ouest, dont 10 situés en Alsace. Ils se composent de mémoriaux, de monuments et de cimetières militaires de l'ensemble des nations qui ont participé à la Première Guerre mondiale.

De la nécropole nationale française du Wettstein à Orbey, au cimetière militaire allemand de Bärenstall à Orbey/Hohrod, en passant par les stèles et anciennes tombes individuelles du Petit Donon, découvrez les 10 sites alsaciens classés au patrimoine mondial de l'Unesco, qui vous feront voyager dans le temps et dans l'espace.

Alsace is a region rich in history, culture and landscapes. It was the scene of many significant events of the First World War, which left indelible traces in its heritage. In September 2023, UNESCO recognized the exceptional universal value of a set of 136 Franco-Belgian funerary and memorial sites from the First World War on the Western Front, including 10 located in Alsace. They consist of memorials, monuments and military cemeteries of all the nations that participated in the First World War. From the French national necropolis of Wettstein in Orbey, to the German military cemetery of Bärenstall in Orbey/Hohrod, via the steles and ancient individual tombs of Petit Donon, discover the 10 Alsatian sites classified as UNESCO world heritage sites, which will travel through time and space.

www.visit.alsace


HISTOIRE

TOUTANKHAMON
À LA DÉCOUVERTE DU PHARAON OUBLIÉ

Histoire et mythologie se rencontrent dans une expérience hors du commun. Pénétrez dans la tombe du jeune pharaon au destin tragique et plongez au cœur de l'Égypte Antique. Suivez Howard Carter, découvreur de la tombe il y a 100 ans : la quête de 5 années de fouille, la commande de Lord Carnarvon et la gestion scientifique de la plus grande découverte archéologique.

Tous les jours sauf le lundi. Les mardis, mercredis, jeudis et vendredis de 10h00 à 17h00 et les samedis et dimanches de 10h00 à 18h00, jusqu'au 10 mars 2024 au Parc des Exposition de Strasbourg.

History and mythology meet in an extraordinary experience. Enter the tomb of the young pharaoh with a tragic destiny and immerse yourself in the heart of Ancient Egypt. Follow Howard Carter, discoverer of the tomb 100 years ago: the quest of 5 years of excavation, the commission of Lord Carnarvon and the scientific management of the greatest archaeological discovery.

Every day except Monday. Tuesdays, Wednesdays, Thursdays and Fridays from 10:00 a.m. to 5:00 p.m. and Saturdays and Sundays from 10:00 a.m. to 6:00 p.m., until March 10, 2024 at the Strasbourg Exhibition Center.

AGENDA

> **Décembre 2023 :**

MARCHÉS DE NOËL traditionnels

Villages alsaciens

> **24 au 28 janvier 2024 :**

31° FESTIVAL DU FILM FANTASTIQUE
de Gérardmer

> **26 au 28 janvier 2024 :**

SALON PLANÈTE ET ÉNERGIES :

Centre des Congrès d'Épinal

> **9 au 18 février 2024 : STRASBOURG MON AMOUR**

> **14 au 18 février 2024 : CARNAVAL DE MULHOUSE**

> **10 mars 2024 : ELECTRO MOUNTAIN FESTIVAL :**

Espace Lac de Gérardmer

> **28 mars au 21 avril 2024 :**

COLMAR FÊTE LE PRINTEMPS

> **27 et 28 avril 2024 :**

TRAIL DU GRAND BALLON : Le Markstein

> **18 mai 2024 :**

LA NUIT DES MUSÉES : Épinal

> **2 juin 2024 :**

SLOW'UP ALSACE - Route des Vins d'Alsace

> **7 au 9 juin 2024 :**

EPINAL TATTOO SHOW : Centre des Congrès d'Épinal

> **14 au 16 juin 2024 :**

FESTIVAL RUES ET CIES : Épinal

> **14 au 16 juin 2024 :**

39° RALLYE VOSGES GRAND EST : Gérardmer

> **29 juin 2024 :**

TRAIL DE LA VALLÉE DES LACS : Gérardmer

> **6 et 7 juillet 2024 :**

XTERRA : Xonrupt-Longemer

BIEN-ÊTRE

PARENTHÈSE RECONFORTANTE AU CLOS DES SOURCES

L'hiver arrive à grands pas et il est temps de se réchauffer lors d'un moment de détente au spa.

Discrètement gardé secret, le Spa du Clos des Sources s'ouvre sur 1000m² de relaxation. Piscine chauffée intérieure à jets, jacuzzi, hammam, sauna, sanarium et salle de repos accommodée d'un lit de foin vous attendent dans une ambiance chaleureuse et réconfortante. Pour compléter votre parenthèse, découvrez nos soins et massages pratiqués avec des huiles et cosmétiques bio made in France. Accès au choix : 10h-14h, 14h-18h, 18h-22h. Ouvert toute l'année, à partir de 30€ par personne en semaine. Accès limité, réservation au préalable sous réserve de disponibilité.

Winter is fast approaching and it's time to warm up with a relaxing moment at the spa.

Discreetly kept secret, the Clos des Sources Spa opens onto 1000m² of relaxation. Indoor heated pool with jets, jacuzzi, hammam, sauna, sanarium and rest room equipped with a bed of hay await you in a warm and comforting atmosphere. To complete your break, discover our treatments and massages practiced with organic oils and cosmetics made in France. Choice of access: 10 a.m. to 2 p.m., 2 p.m. to 6 p.m., 6 p.m. to 10 p.m. Open all year, from €30 per person during the week. Limited access, reservation in advance subject to availability.

www.leclosdessources.com



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






www.propertykeys.fr

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

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



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



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

* Zéro commission de réservation - Accueil - Service de conciergerie
* Commission free booking - Welcome - Concierge service

www.bookingpropertykeys.com*



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



Garnier-Thiébaud

Torchons fruits et légumes
100% coton, fabriqués dans les Vosges
100% cotton kitchen towels, made in Vosges


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



The North Face

Berkeley, c'est là où tout a commencé. Créées dans les années 60 pour les randonneurs, ces chaussures Back-To-Berkeley s'inspirent de notre passé. Idéal pour avoir un look branché.
Berkeley is where it all started. Created in the 1960s for hikers, these Back-To-Berkeley shoes are inspired by our past. Ideal for having a trendy look.

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



Lalique

La boutique Lalique au Château Hochberg est maintenant ouverte et vous propose des ventes de fins de séries, pièces hors catalogue et nouvelles collections. Découvrez des objets décoratifs, verrerie, bijoux, parfums, bougies ainsi qu'un large choix de vins et spiritueux des propriétés du Groupe Lalique.
The Lalique boutique at Château Hochberg is now open and offers sales of end-of-series items, non-catalogue pieces and new collections. Discover decorative objects, glassware, jewelry, perfumes, candles as well as a wide choice of wines and spirits from Lalique Group properties.

2 rue du Château Teutsch, Wingen-sur-Moder
boutique@chateauhochberg.com - Tél : 03 88 71 99 09
www.chateauhochberg.com



Meindl

La veste Crown et le pantalon Bark mixte sont les produits phares de la collection hiver Redelk pour le ski de randonnée et la randonnée.
The Crown jacket and the Bark mixed pants are the flagship products of the Redelk winter collection for ski touring and hiking.

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



**RELAIS &
CHATEAUX**

H O S T E L L E R I E

Les Bas Rupts



*S*UR LES HAUTEURS DE GÉRARDMER, TOUT L'ESPRIT DU CHALET DE MONTAGNE STYLÉ ET COSY.
MAISON DE FAMILLE - MEMBRE DES RELAIS & CHÂTEAUX DEPUIS 2000. ON Y DÉGUSTE UNE BONNE CUISINE RENOMMÉE
DEPUIS PLUSIEURS GÉNÉRATIONS ET ON TROUVE SON BONHEUR DANS UNE CARTE DES VINS EXCEPTIONNELLE.

Restaurant fermé lundi midi, mardi midi, mercredi midi.



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

Le Jacquard Français

Luxe et tradition pour un moment d'exception. L'ornementation délicate inspirée de la Russie habille cette collection d'une série de couleurs profondes et intenses : un «Beluga» bleu, un «Osciètre» brun et un «Sévruga» rouge. 100 % coton, 60x80 cm, Oekotex.

Luxury and tradition for an exceptional moment. The delicate ornamentation inspired by Russia adorns this collection with a series of deep and intense colors: a blue "Beluga", a brown "Oscietra" and a red "Sévruga". 100% cotton, 60x80 cm, Oekotex.

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



Le Foin Sans Alcool

L'Élixir de la Nature, un Plaisir Sain et Pur.
Une alternative sans alcool, pour savourer la fraîcheur et la simplicité de la nature à l'apéritif.
*The Elixir of Nature, a Healthy and Pure Pleasure.
An alcohol-free alternative, to savor the freshness and simplicity of nature as an aperitif*

33 rue Charles De Gaulle, Gérardmer
Les Cuvées Vosgiennes, La Bresse
www.apertifs-insolites.com

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



Bleuforêt

La matière star de l'hiver, l'Alpaga.

Découvrez cette matière précieuse, chaude et moelleuse. Unies ou à motifs, pour femme et pour homme.

The star material of winter, Alpaca.

Discover this precious, warm and soft material. Plain or patterned, for women and men.

www.bleuforet.fr



Casio

Les montres Casio sont disponibles à l'horlogerie bijouterie Begin Grandemange. Celle-ci dispose également d'un large choix de bijoux en or et argent.

Casio watches are available at the Begin Grandemange jewelry store. It also has a wide choice of gold and silver jewelry.

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



DECOBOIS CHALETS

Pierre & Bois, l'union d'exception



www.chalets-decobois.fr



Blanc des Vosges

Coussins Eden, Pacha, Sixties et Scénario
Eden, Pacha, Sixties and Scenario cushions

36 rue François Mitterrand, Gérardmer
www.blancdesvosges.fr



Patagonia

Avec la Snowdrifter Jacket et Snowdrifter Bib, les experts américains de l'outdoor et de la durabilité de chez Patagonia offrent un véritable atout polyvalent aux fans de ski et de randonnée.

With the Snowdrifter Jacket and Snowdrifter Bib, the American outdoor and sustainability experts at Patagonia offer a true all-rounder for skiing and hiking fans.

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



Les Chalets de Pauline

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

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

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



Le Comptoir Hôtelier

Sets de table insolites modèle Cerf.
Tissu PVC Sonotan imperméable.

Unusual placemats model Cerf.
Waterproof Sonotan PVC fabric.

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



Les Grandes Heures du Massif des Vosges

De l'Antiquité jusqu'en 2015, l'historien vosgien Damien Parmentier relate les grandes heures du Massif des Vosges où se rencontrent les trois provinces majeures du Grand Est, la Lorraine, l'Alsace et la Franche-Comté.

From Antiquity until 2015, the Vosges historian Damien Parmentier recounts the great times of the Vosges Massif where the three major provinces of the Grand Est, Lorraine, Alsace and Franche-Comté meet.

En librairies et Maisons de la Presse



FENÊTRE, PORTE-FENÊTRE, BAIE VITRÉE exclusive sur-mesure



TOUTES LES PHOTOGRAPHIES SONT DES ILLUSTRATIONS

SAINT-DIÉ

45, rue des Patis
88100 Ste-Marguerite

03 29 51 61 11

contact@mercier-david.fr

SIÈGE
ET
ATELIERS

ÉPINAL

Avenue de St-Dié
88000 Epinal

03 29 30 00 01

epinal@mercier-david.fr

SHOWROOM
700 M2

NANCY

Rue des Egrez
54180 HOUEMONT

03 83 96 60 00

houdemont@mercier-david.fr

SHOWROOM
350 M2

MD

Mercier-David

FAITES L'EXPERIENCE DE LA QUALITE



DEPUIS  1973

CHAMPAGNE
CRISTIAN SENEZ
MAISON FAMILIALE

Bruno DRANS

06.33.17.09.44

bruno@drans.fr

10 RUE DE LA CROIX SAINT JOSEPH
57155 MARLY



ANTONIUS
Caviar

03.72.60.12.12

contact@epicurediffusion.fr

10 Rue de la Ceix Saint Joseph
57155 MARLY

www.caviarantonius.fr



Moustache

Un rêve devenu réalité. Moustache rêvait d'un vélo plus ouvert que jamais, plus confortable que jamais, un vélo qui irait encore plus loin que tout ce qu'ils avaient déjà fait. Un vélo magique pour donner envie de se mettre ou de se remettre au vélo, pour permettre à chacun d'entre nous d'explorer de nouveaux usages, de nouveaux territoires.

Moustache dreamed of a bike that was more open than ever, more comfortable than ever, a bike that would go even further than anything they had ever done. A magical bike to make you want to get back into cycling, to allow each of us to explore new uses, new territories.

www.moustachebikes.com



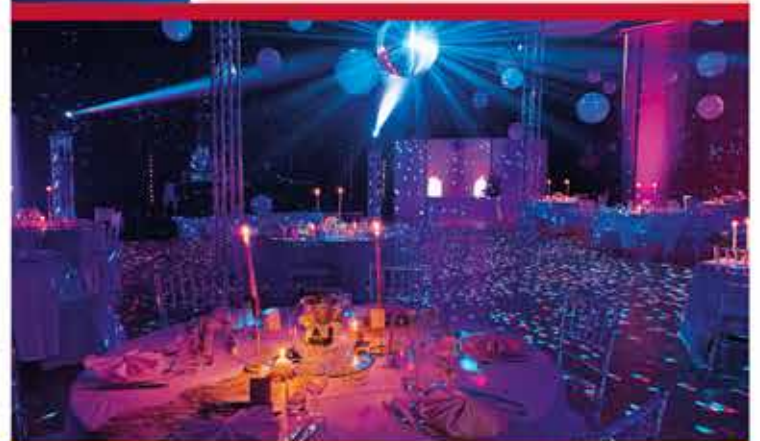
Aquilus

Créateur de souvenirs.
Maker of memories.

224 Voie Carpini, 88130 Charmes
Tél : 03 29 68 17 41

www.aquilus-piscines.com

EVENTS
COORDINATION
TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS
GÉRARDMER



Traiteur | Décoration | Animation | Location | Congrès



03 29 41 40 62 • evenement88@orange.fr
www.events-coordination.fr





BLEUFORÊT®

FABRICATION FRANÇAISE

CHAUSSETTES & COLLANTS
100% FABRIQUÉS DANS LES VOSGES

VENEZ NOUS RENDRE VISITE

**NOTRE MAGASIN D'USINE
DE GÉRARDMER**

4 boulevard Kelsh 88400 Gérardmer
03 29 63 26 23

**NOTRE MAGASIN D'USINE
DE LA BRESSE**

6 place du Champstel 88250 La Bresse
03 29 25 63 60

NOTRE BOUTIQUE DE VAGNEY

2 rue du Jumelage 88120 Vagney
03 29 23 45 45

Visite du site sur réservation

NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

www.bleuforet.fr



L'hymne de blanche hermine

EH OUI, JE SUIS INDÉPENDANTE COMME UN CHANT BRETON, LIBRE ET FIÈRE COMME LE MÊME HYMNE, REPRIS PAR LES FORCES SPÉCIALES FRANÇAISES. ET JE MONTRE PATTE BLANCHE POUR PROUVER QUE JE CORRESPONDS BIEN AUX LOIS DE LA BEAUTÉ ET DE L'ÉQUILIBRE NATUREL.

Tombe la neige, viendras-tu ce soir ? Avec ma petite fourrure immaculée pour l'hiver, il est difficile de me repérer. Seul le bout de ma queue s'orne d'une tache noire. Ça ne m'empêche pas d'attraper un rongeur ou des insectes, voire un oiseau pour améliorer le menu.

Une couverture de neige

Merci à mes amis flocons de m'offrir une couverture assez épaisse pour me cacher comme il faut. C'est comme ça, il faut bien se camoufler pour rappeler aux nuisibles voraces qu'ils se font parfois un peu trop hardis et envahissants. Dans la montagne des Vosges, riche en forêts et clairières, les prédateurs affamés sont enclins à se multiplier et se gaver, quitte à abimer la balance de Mère Nature plutôt que de l'équilibrer. Nous, les hermines blanches, on respecte notre beau milieu, de façon à satisfaire faune et flore.

La noblesse

Voyez donc la classe que nous avons, avec notre distinction à la fois naturelle et royale ! A la saison du froid, nous nous métamorphosons en habit blanc. Et nous l'arborons, en espérant que la froidure tiendra bon, plus longtemps en tout cas que les années dernières. Notre transformation est si belle que ces jaloux qu'on appelle des humains nous envient. Ils rêvent de notre pureté ! Et ils nous ont chipé nos tenues pour les comparer à celles de la noblesse !

Robes de saisons

Au printemps et l'été, quand nous remettons notre robe brun-foncé, c'est l'ordinaire et les ennuis qui reviennent. La température qui danse tout le temps dans les saisons, ça n'arrange pas notre reproduction ! Nos habitats souffrent de l'invasion croissante des hommes. Ils nous empêchent de mouvoir et d'aller chasser nos proies préférées ! Par chance, nous avons appris peu à peu à nous adapter à l'environnement !

Jean-Paul Vannson





The white ermine's anthem

INDEED, I AM AS INDEPENDENT AS A BRETON SONG, AS FREE AND PROUD AS THE VERY ANTHEM SUNG BY THE FRENCH SPECIAL FORCES. I EXTEND MY WHITE PAW TO DEMONSTRATE MY ADHERENCE TO THE PRINCIPLES OF BEAUTY AND THE NATURAL BALANCE.

As snow falls, will you come tonight? Wrapped in my pristine winter fur, I become inconspicuous. Only a small black spot adorns the tip of my tail. Nevertheless, it doesn't hinder me from catching rodents, insects, or even a bird to enhance my menu.

A blanket of snow

I express gratitude to my fellow snowflakes for providing me with a sufficiently thick cover to conceal myself effectively. It is necessary to remind the voracious pests that they occasionally become overly audacious and invasive. In the Vosges Mountains, abundant with forests and clearings, hungry predators tend to proliferate and overindulge, potentially disrupting the natural equilibrium. We, the white ermines, respect our beautiful environment, endeavoring to satisfy both its fauna and flora.

The nobility

Observe the elegance that we exude, bearing a distinction that is both natural and royal! In the cold season, we metamorphose into a white ensemble, adorning it with the hope that the cold will persist, lasting longer than in previous years. Our transformation is so exquisite that humans, those envious beings, covet our purity! They dream of emulating our elegance! They have even borrowed our attire, aspiring to compare themselves to nobility!

Seasonal attire

In spring and summer, when we revert to our dark brown coat, the mundane and troubles return. The constant fluctuations in temperature during the seasons pose challenges to our reproduction. Our habitats suffer from the encroachment of humans, hindering our mobility and the pursuit of our preferred prey. Fortunately, we have gradually learned to adapt to our environment!

Jean-Paul Vannson

Vers l'infini et au-delà !

52 OBJETS CÉLESTES PHOTOGRAPHIÉS, 5 237 CLICHÉS DONT LE PLUS LOIN SAISI À 64 000 000 D'ANNÉES-LUMIÈRE¹ DE LA TERRE, 383 360 MÉGAOCTETS DE DONNÉES... LES CHIFFRES DES CAPTURES DE L'ASTROPHOTOGRAPHE VOSGIEN JORDAN MARLIÈRE DONNENT LE VERTIGE. ON PEUT D'AILLEURS SUIVRE LEUR ÉVOLUTION GRÂCE AUX COMPTEURS DÉFILANT SUR LA PAGE D'ACCUEIL DE SON SITE OFFICIEL, AU FIL DE SES EXPLORATIONS... ET DE SES NUITS BLANCHES, 128 À CE JOUR, PASSÉES À SCRUTER L'INFINI POUR « CAPTURER L'INVISIBLE ».



Vous aurez beau observer l'immensité du ciel nocturne étoilé, jamais vous ne pourrez admirer les mondes que Jordan Marlière embrasse dans l'objectif de ses télescopes. Une odysée débutée avec la première longue vue que lui offrent ses parents à l'âge de sept ans, grâce à laquelle il commence à ressentir le magnétisme que le firmament exerce sur lui.

Un premier pas de géant...

Pour ses voyages astraux initiatiques, il se tourne vers le satellite de notre planète, le graal le plus accessible, le plus proche ; un premier pas logique mais de géant, rappelant celui, voici plus de 50 ans, d'un certain Neil Armstrong. Sa passion va croissante et après la Lune, Jordan Marlière darde son regard vers d'autres éclats. Alors que sa perception s'aiguise, que sa connaissance s'étoffe, il prend conscience de l'infini qui s'offre à lui, mais aussi de la mécanique à l'œuvre aux rouages de notre univers. Avec la maturité des années vient l'appréhension de notions plus complexes, l'envie d'en faire l'expérience grisante et de l'immortaliser. Le « réflexe » d'occasion qu'il acquiert reprend du service, rapidement associé à du matériel plus performant que la longue vue fondatrice. En quête de trésors, Jordan Marlière met le cap sur le ciel profond à la recherche d'objets nocturnes invisibles à l'œil nu, situés au-delà du système solaire, pour des clichés d'une picturalité extraordinaire. L'astronome devient astrophotographe et parvient, par ses prises de vue, à cristalliser la majestuosité stellaire de galaxies et de planètes se trouvant à des milliards de kilomètres de la terre.

>>>



Sh2-119



Sh2-174 La nébuleuse de la Rose St Valentin

Le temps d'une pose

Comme l'explique Jordan Marlière dans le cadre de tutoriels accessibles en ligne, l'astrophotographie peut être amorcée grâce à un équipement relativement simple, ce qui en fait une pratique accessible mais soumise à certaines contraintes, comme le fait de travailler la nuit notamment. Il conseille par exemple d'opter pour un télescope Newton : un incontournable, dont le système à base de miroirs permet d'allier efficacité et tarif abordable. Mais pour pousser plus loin son périple, il convient de développer et parfaire ses techniques, sa maîtrise du matériel, tout en en acquérant du plus performant. En augmentant les temps de pose, parfois sur plusieurs dizaines de minutes en tenant compte de la rotation de la terre pour éviter le flou artistique, il est possible de capturer des objets peu lumineux, donc rarement photographiés. L'astrophotographe vosgien nourrit d'ailleurs une véritable passion pour les nébuleuses (des nuages de gaz et de poussières interstellaires - NDLR) et notamment deux d'entre elles nommées SH2-99 et SH2-100 qu'il est parvenu à capturer en juin dernier, après plus de 37 heures de prises de vue. Une double entité dont la splendeur pourpre et évanescence a fait exploser son talent aux yeux du public, suite à une publication dans le magazine *L'Astronomie*. Une reconnaissance qui pousse Jordan Marlière à aller encore plus loin, puisque ce dernier aspire désormais à saisir des objets de la voûte céleste plus petits afin d'en relever les détails. Il se murmure également qu'il aimerait croiser la route d'un Ovni mais pour l'heure le compteur sur son site indique toujours zéro... capturer l'invisible, encore et toujours !

*Anthony Humbertclaude
Merci à Jordan Marlière*

www.jordanmarliere.com

¹ Unité astronomique correspondant à la distance parcourue par la lumière en une année, soit 9 460 milliards de kilomètres.

To infinity and beyond!

PHOTOGRAPHING 52 CELESTIAL OBJECTS REQUIRED 5,237 SHOTS; WITH THE FARTHEST ONE CAPTURED AT A STAGGERING 64,000,000 LIGHT-YEARS* FROM EARTH, TOTALLING 383,360 MEGABYTES OF DATA. THE NUMBERS FROM THE CAPTURES OF VOSGES ASTROPHOTOGRAPHER JORDAN MARLIÈRE ARE TRULY ASTOUNDING. YOU CAN FOLLOW THE EVOLUTION OF HIS WORK ON THE HOMEPAGE OF HIS OFFICIAL WEBSITE AS HE CONTINUES HIS EXPLORATIONS AND EMBARKS ON HIS SLEEPLESS NIGHTS, WHICH NOW NUMBER 128, ALL SPENT GAZING INTO THE INFINITE TO 'CAPTURE THE INVISIBLE.'

No matter how you contemplate the vast starry night sky, you will never be able to admire the worlds that Jordan Marlière captures through the lenses of his telescopes. His odyssey began with the first telescope his parents gave him at the age of seven, igniting the passion he felt for the firmament.

A giant first step...

For his initiatory astral journeys, he turns to our planet's satellite, the most accessible and closest grail; a logical but giant first step, reminiscent of the one taken over 50 years ago by a certain Neil Armstrong. His passion grows, and after the Moon, Jordan Marlière directs his gaze towards other celestial wonders. As his perception sharpens and his knowledge expands, he becomes aware of the infinite that lies before him, as well as the mechanics at work in the gears of our universe. With the maturity of the years comes an understanding of more complex concepts and a desire to experience the exhilarating and immortalize it. The occasional 'reflex' he acquires is quickly associated with more advanced equipment than the foundational long telescope. In search of treasures, Jordan Marlière sets his course for deep space, in search of night time objects invisible to the naked eye, located beyond the solar system, for extraordinarily picturesque photographs. The astronomer becomes an astrophotographer and, through his images, manages to crystallise the stellar majesty of galaxies and planets located billions of kilometres from Earth.

The time for exposure

As Jordan Marlière explains in online tutorials, astrophotography can be initiated with relatively simple equipment, making it an accessible practice but subject to certain constraints, such as working at night. He recommends, for example, choosing a Newtonian telescope: a must-have, with a mirror-based system that combines efficiency and an affordable price. But to push his journey further, it is necessary to develop and perfect his techniques, mastery of the equipment, while acquiring more advanced gear. By increasing exposure times, sometimes for several tens of minutes, considering the Earth's rotation to avoid artistic blurring, it is possible to capture dimly lit objects that are rarely photographed. The Vosges astrophotographer harbours a true passion for nebulae (interstellar clouds of gas and dust) and, two of them named SH2-99 and SH2-100, which he managed to capture last June after over 37 hours of shooting. A double entity whose purple and evanescent splendour displayed his talent to the public, following a publication in the magazine *L'Astronomie*. This recognition drives Jordan Marlière to go even further, as he now aspires to capture smaller celestial objects to reveal their details. It is also rumoured that he would like to cross paths with a UFO, but for now, the counter on his website still reads zero... capturing the invisible, again, and always!

*Anthony Humbertclaude
Thanks to Jordan Marlière*

www.jordanmarliere.com

*Astronomical unit corresponding to the distance travelled by light in a year, which is 9.46 trillion kilometres.

NGC 7822

M51 La galaxie du tourbillon



bol-d-air.fr | La Clairière aux Cabanes

LABRESSE
Hauts Vosges



HERBELIN

HORLOGER CONTEMPORAIN DEPUIS 1947



Horlogerie Bijouterie BEGIN GRANDEMANGE
29 rue Charles De Gaulle - 88400 GÉRARDMER
www.begin-grandemange.fr



Le Clos des Sources

Hôtel*** & Spa





Au croisement de la Route des Vins et du Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges, se découvre cette maison de charme alsacienne et familiale. L'atmosphère boisée du Spa de 1000m² et la cuisine gourmande et locavore de son restaurant viendront parfaire votre séjour bien-être.

Loin du monde, proche de l'essentiel



Entre Strasbourg et Colmar
2 rue de Rodern
68590 Thannenkirch

Le Clos des Sources
Hôtel*** Spa Restaurant

 Hôtel & Spa Le Clos des Sources
 leclosdessources_officiel
www.leclosdessources.com



Schweitzer – Bach – Mechler

"*n se retrouve à Notre-Dame.* » Au cœur de Guebwiller, près du musée Théodore Deck et ses incomparables céramiques bleues. Thierry Mechler, 62 ans et une forme d'athlète qui gravit sans mal l'escalier-grès en colimaçon menant à l'orgue Mutin, inauguré en 1908 par Charles-Marie Widor, compositeur et professeur de Schweitzer. Le buffet bois milieu du XIX^e, est d'origine. Seule la partie instrumentale de Joseph Rabinovitch a été refaite. « *Je suis chargé de sa bonne conservation. J'adore l'ambiance ici.* »

Il est chez lui, le chevalier des arts et lettres, celui qui joue et répand la bonne parole dans le monde entier. L'organiste-passion, l'éducateur, le « maître » qui s'inspire du passé, savoure le présent et se projette résolument vers l'avenir aux côtés de son fils Thibault, spécialiste de l'orgue électronique, s'installe aux commandes, tire les tirants: « *Comme le peintre qui choisit ses couleurs, je sélectionne.* » Et le charme opère. Et le journaliste ignore encore qu'il s'apprête à vivre une expérience inédite, émouvante. Moments rares, privilégiés. Ambiance surréaliste, sublimée par le talent et l'âme.

Thierry Mechler improvise. Le musicien complet, à la carte de visite révélatrice, le virtuose, le bâtisseur, réclamé et applaudi aussi bien dans son Alsace natale que dans toute la France, apprécié peut-être davantage encore hors des frontières - « *personne n'est prophète en son pays* » - en Allemagne, en Italie, dans l'ex-bloc de l'Est, en Géorgie, à New York, en Chine, Corée, Amérique latine, connu et reconnu par ses pairs (« *Monsieur Mechler, c'est le très haut niveau* » nous confie Gérard Wisson, titulaire un demi-siècle sur le Muhleisen de Munster) joue rien que pour nous. Pour les anges, pour tous les hommes de bonne volonté.

L'improvisation divine qui relie toutes les musiques

Il suffit de fermer les yeux, de méditer ; ou encore de suivre, libéré, cœur ouvert, ces doigts qui glissent sur les touches de la bombarde, ces pieds qui caressent le pédalier, de la pointe aux talons, de sentir les notes filer dans l'espace, s'enfouir vers l'infini, vers l'éternité. Un air de paradis sur terre. Le virtuose du philharmonique de Cologne, celui des orgues de Thierenbach, majestueux lieu de pèlerinage dans

le Florival, ou du Schauenberg, jongle avec les musiques, les époques, passe sans partition du classique au jazz, de la poésie aux cantiques, ne cesse de solliciter, non pas d'épuiser, toutes les ressources d'un orgue-ordinateur, multiplie les accords, crée, invente. Tout en douceur, en touché ; puis plus puissant, pesant. Les instruments défilent, connectés, en parfaite harmonie ; des bois aux cuivres ou aux percussions. Plus de limite, plus d'espace, rien que de la beauté. Musique de cinéma. « *J'ai improvisé sur des films muets.* » Musique baroque, romantique, classique, thérapeutique. Et retour, inévitable, aux racines...

« *Un peu de Bach pour apprécier le message profondément humaniste.* » Pour assurer la liaison entre ces deux Hommes Universels qui habitent Thierry Mechler. « *Albert Schweitzer est le premier à avoir décrypté, synthétisé en exégète la musique de Jean-Sébastien Bach, à la démystifier, à sentir son côté métaphysique, la transcendance, l'élévation spirituelle, à trouver la jonction entre la musique et la parole, l'alchimie entre les textes bibliques et les œuvres du musicien absolu. La Weltanschauung, la conception du monde.* »

Schweitzer, qui a écrit « *Bach, le musicien-poète* ». Mechler qui admire les deux sans retenue, qui a enregistré l'intégrale des œuvres de Bach, « *autant de chefs d'œuvre inimitables* », qui a joué et joue pour Schweitzer, dont il a même donné en première mondiale, l'an dernier à Gunsbach, sur l'orgue Kern conçue par le Docteur, deux pièces, partitions écrites à 18 ans par le « *sorcier blanc de Lambarené* ». Mechler l'enseignant qui veut dire, crier au monde entier combien l'orgue renferme de possibilités, combien il doit intéresser les jeunes, combien il favorise les besoins spirituels, permet de mettre de l'ordre dans sa tête, d'effacer tout clivage.

L'Alsace paradis des orgues et organistes

« *Un tiers des orgues en France se trouvent en Alsace. J'ai toujours conservé mes racines alsaciennes* », note ce frontalier maîtrisant parfaitement la langue de Molière comme celle de Goethe, celle

PROFESSEUR D'ORGUE- « UN MÉDIATEUR ENTRE LE CIEL ET LA TERRE » - ET D'IMPROVISATION À L'UNIVERSITÉ DE COLOGNE, ORGANISTE TITULAIRE AU PRESTIGIEUX « KÖLNER PHILHARMONICA », AU BORD DU RHIN, PAS LOIN DE LA SUPERBE CATHÉDRALE, THIERRY MECHLER DÉFEND LES VALEURS DE SON ILLUSTRE COMPATRIOTE ALSACIEN MUSICIEN DE L'ABSOLU. « SI TOUT LE MONDE JOUAIT DU BACH, IL N'Y AURAIT PLUS DE GUERRE. » ÉLEVONS NOUS, TRANSCENDÉS PAR LE TALENT DE CELUI QUI DIT: « UNE JOURNÉE SANS BACH EST UNE JOURNÉE PERDUE »

de Mozart. « *Le métier d'organiste ? Je l'ai eu en moi, dès mon enfance, à 6 ans quand j'écoutais mon père, directeur d'école à Mulhouse, jouer de l'harmonium à la maison.* » Talent précoce. Premier concert à 15 ans, consacré à 19, premier prix de Paris à l'unanimité, d'autres suivront, prof titulaire à 25. Annecy, Lyon, Cologne. Des centaines de concerts et masterclass, piano également. Récitals et créations, compositions originales, membre de jurys internationaux, enregistrements, télé, radio. Investissement local aussi pour le maire-adjoint à la Culture de Guebwiller.

Une vie consacrée à ce qu'il aime, à ceux qu'il aime. Son fils, avec lequel il se produit parfois en convaincant duo orgue électronique acoustique-orgue classique. Susanne Janssen, son épouse, illustratrice entre autres de livres pour enfants, artiste célébrée en Allemagne. Jean-Paul Sorg, le philosophe haut-rhinois au grand cœur, énorme spécialiste de Schweitzer, dont il traduit nombre de textes de l'allemand en français. Jenny Litzelmann, la directrice de la maison Schweitzer à Gunsbach, musée qui en recèle des trésors encore enfouis ou en passe d'être classés. Tous ces organistes venus d'Alsace, des Vosges, de Paris, Belgique et Ukraine, qui se sont retrouvés à l'autisme dans les églises de la vallée de Munster.

Thierry Mechler, l'Alsacien, concertiste-soliste à dimension mondiale et pédagogue contagieux, conservateur des orgues du philharmonique de Cologne. À l'image de Bach et Schweitzer, il symbolise l'indispensable union entre France et Allemagne. Œcuménisme bien au-delà des religions.

Jean-Pierre Meyer

Schweitzer -Bach- Mechler

PROFESSOR OF ORGAN AND IMPROVISATION AT THE UNIVERSITY OF COLOGNE, TITULAR ORGANIST AT THE PRESTIGIOUS "KÖLNER PHILARMONICA" ON THE BANKS OF THE RHINE, NOT FAR FROM THE MAGNIFICENT CATHEDRAL, THIERRY MECHLER DEFENDS THE VALUES OF HIS ILLUSTRIOUS ALSATIAN COMPATRIOT, A MUSICIAN OF THE ABSOLUTE. «IF EVERYONE PLAYED BACH, THERE WOULD BE NO MORE WAR.» LET US ELEVATE OURSELVES, TRANSCENDED BY THE TALENT OF THE ONE WHO SAYS: "A DAY WITHOUT BACH IS A DAY LOST."



We meet at Notre-Dame." In the heart of Guebwiller, near the Théodore Deck Museum and its incomparable blue ceramics, Thierry Mechler, 62 years old and in athletic form, easily climbs the spiral sandstone staircase leading to the Mutin organ, inaugurated in 1908 by Charles-Marie Widor, composer, and Schweitzer's teacher. The mid-19th century wooden case is original. Only the instrumental part by Joseph Rabiny has been redone. "I am responsible for its good preservation. I love the atmosphere here."

He is at home, the knight of arts and letters, the one who plays and spreads the good word worldwide. The passionate organist, the educator, the "master" who draws inspiration from the past, savours the present, and resolutely projects into the future alongside his son Thibault, an electronic organ specialist, takes the controls, pulls the stops: "Like a painter choosing his colours, I select."

And the charm works effortlessly. Yet, the journalist is unaware that an unprecedented and moving experience is about to unfold. These are rare, privileged moments, immersed in a surreal atmosphere, sublimated by both talent and soul. Thierry Mechler, the complete musician, improvises. His business card reveals him as a virtuoso and a builder, sought after and applauded not only in his native Alsace and throughout France but perhaps even more so beyond borders. As the saying goes, «No one is a prophet in his own country.» His influence extends to Germany, Italy, the former Eastern Bloc, Georgia, New York, China, Korea, and Latin America. He is known and recognized by his peers, with Gérard Wisson, holding a position for half a century on the Muhleisen in Munster, acknowledging, "Mr. Mechler is of the highest level!"

Divine improvisation uniting all musical genres

Just close your eyes, meditate; or follow, liberated, open-hearted, these fingers sliding on the bombard keys, these feet caressing the pedalboard, from toe to heel, feel the notes glide into space, bury themselves towards infinity, towards eternity. A touch of paradise on earth. The virtuoso of the Cologne Philharmonic, the one from the organs of Thierenbach, a majestic pilgrimage site in Florival, or from Schauenberg, juggles with music, eras, seamlessly moves from classical to jazz, from poetry to hymns, constantly calling, not to exhaust, all the resources of a computerized organ, multiplies chords, creates, invents. All with gentleness, with touch; then more powerful, heavier. Instruments parade, connected, in perfect harmony; from woodwinds to brass or percussion. There are no limits, no constraints-only pure beauty. His repertoire extends to film music, having improvised on silent films. He effortlessly traverses baroque, romantic, classical, and therapeutic musical genres, inevitably returning to his roots.

"A bit of Bach to appreciate the profoundly humanistic message." To ensure the connection between these two Universal Men who inhabit Thierry Mechler. "Albert Schweitzer was the first to have deciphered, synthesized as an exegete the music of Johann Sebastian Bach, to demystify it, to feel its metaphysical side, transcendence, spiritual elevation, to find the junction between music and speech, the alchemy between biblical texts and the works of the absolute musician – the Weltanschauung, the 'worldview.'"

Schweitzer, who wrote *"Bach, the musician-poet."* Mechler, who admires both without reservation, who recorded the complete works of Bach, «so many inimitable masterpieces,» who played and plays for Schweitzer, to whom he even gave, in a world premiere last year in Gunsbach, on the Kern organ designed by the Doctor, two pieces, compositions written at 18 by the *"white wizard of Lambarene."* Mechler, the teacher, emphasizes to the world the myriad possibilities the organ holds, the need for

the instrument to captivate the youth, and how it addresses spiritual needs, providing clarity of thought while eliminating divisions.

Alsace, paradise of organs and organists

"A third of the organs in France are in Alsace. I have always maintained my Alsatian roots," notes this border resident fluent in the languages of Molière, Goethe, and Mozart. His childhood was marked by the harmonium played by his father, a school director in Mulhouse. His talent surfaced early, with his first concert at 15, consecration at 19, and winning the first prize in Paris unanimously at 25. His career unfolded in Annecy, Lyon, and Cologne, marked by hundreds of concerts, masterclasses, and involvement in piano. He engages in recitals, creations, original compositions, and serves on international juries. Mechler is also committed locally, serving as the deputy mayor for Culture in Guebwiller.

His life is dedicated to what he loves and to those he loves. Collaborating occasionally with his son in a convincing duo of electronic and classical organs, Mechler's family includes Susanne Janssen, his wife and celebrated illustrator in Germany, and Jean-Paul Sorg, the big-hearted philosopher from Haut-Rhin, a prominent Schweitzer specialist. Mechler collaborates with Jenny Litzelmann, the director of the Schweitzer house in Gunsbach, a museum holding treasures yet to be unearthed or classified. In the fall, organists from Alsace, the Vosges, Paris, Belgium, and Ukraine convened in the churches of the Munster valley. Thierry Mechler, the Alsatian, is not just a world-class soloist and a contagious educator; he is also the curator of the organs of the Cologne Philharmonic. In the spirit of Bach and Schweitzer, he symbolizes the indispensable union between France and Germany, transcending religious boundaries in an ecumenical manner.

Jean-Pierre Meyer

MEINDL

Shoes For Actives



KIRUNA GTX®

1090 gr

- ◇ Doublure agneau véritable
- ◇ Température confort: -30°C
- ◇ Hauteur de tige: 36 cm



Idéale pour vos longues balades hivernales. Sa **tige en cuir nubuck ciré et suédé** est une excellente barrière contre le froid. Sa **doublure en Gore-Tex®**, couplée à une **doublure en agneau véritable** de 12mm d'épaisseur assurent chaleur et imperméabilité, vous permettant de garder les pieds au sec et au chaud. La **semelle intérieure en agneau véritable** isole parfaitement le pied du froid. Le bloc semelle en caoutchouc assure une bonne **accroche sur les sentiers gelés**.



LE COLLET HAUTES-VOSGES



CHALET HÔTEL LE COLLET & SPA *et table de montagne*

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

Seul spa d'altitude dans le Grand Est à 1110m, ses prestations sont exceptionnelles : spa de 500m², piscine et jacuzzi en inox, bain finlandais, salle de fitness, hammam, sauna, salle de silence et salle de séminaire.



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



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



escaliers Morel
FABRICANT

escaliers-morel.fr

↖
*Découvrez
notre gamme*



KARELIS

Chalets de montagne depuis 1995



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



La balade magique entre eau, montagnes et tranchées

AU DÉPART DE GUNSBACH, BERCEAU D'ALBERT SCHWEITZER, LE LONG DE LA FECHT, À TRAVERS LES PREMIERS CONTREFORTS DU VIGNOBLE, VERS LES SOMMETS D'UN MASSIF VOSGIEN MARTYRISÉ PAR LA « GRANDE GUERRE », AU-DESSUS DE L'INCOMPARABLE VALLÉE DE MUNSTER, TOUTES LES SAISONS FERONT DE VOTRE PROMENADE « SUR-MESURE » UNE BOITE À SURPRISES, UNE CURE DE BIEN-ÊTRE, DE BIEN-VIVRE.



L'entrée de la vallée de Munster, que beaucoup nomment « *la plus belle* ». Gunsbach, patrie du Dr Schweitzer, prix Nobel de la Paix. Homme universel sur les pas duquel vous marcherez en longeant le sentier à son nom. L'église simultanée, l'ancien et le vieux presbytère, le buste taillé dans le grès sur le rocher du Kanzrain, qui surplombe sa maison devenue musée. L'histoire en marche, que vous poursuivrez en longeant la route jusqu'au pont de la Fecht pour emprunter le « *circuit de l'eau* ». Gunsbach « *ruisseau du marécage* » en dialecte alsacien. Vous respirerez au rythme de cette eau porteuse de vie. Vous verrez s'envoler un héron, filer une truite, entendrez le bruit du vent dans les arbres, la musique de l'onde sur les cailloux, sentirez l'odeur des plantes, serez immergés sans ce milieu à préserver. Des bancs en bois pour vous reposer, méditer, vous requinquer avant de prendre à gauche, passer devant le cimetière et grimper vers le haut, par le Rebbberg.







Pèlerins aux portes du vignoble

Pas loin, Wihr-au-Val, porte d'entrée du vignoble. Lorsque vous atteindrez l'étang de pêche, vous aurez le choix. Redescendre par le ruisseau, le « *Dorfbaechle* », virez à gauche vers Hohrodberg, filez tout droit vers le Linge, carrefour du Baerenstall, ou bifurquez à droite direction la Croix de Wihr, son monument du 15/2, jusqu'aux 3 Épis, pèlerinage marial, le long du GR 532. Grimpée au sommet de la Galtz, sa statue du Christ, vue imprenable sur la plaine d'Alsace, panorama majestueux. Vous explorez la nature, tout en douceur, en fraîcheur parfois. Retour à pied, en raquettes, à travers les arbres, sur la mousse ou la neige, un chevreuil, un sanglier, un oiseau, grand têtard ou pic noir pour les plus chanceux, les plus patients, du houx et du gui, des myrtilles et framboises en été. Eden-park!

Bienvenue au pays welche, Lorraine romane

Sur votre chemin, les vestiges du donjon, grande forteresse restaurée au château du Hohnack au-dessus de Labaroche et d'Orbey, au pays welche, ce canton vert qui tente de perpétuer avec passion, de préserver son fameux patois welche, vosgien. L'autre Alsace, si différente et si proche, si complémentaire, si... européenne. Pour les plus courageux, il est possible de pour-

suire jusqu'au lac Noir, cirque glaciaire, voire au lac Blanc, son bike-parc et accro-branches, ses pistes de ski, alpin au Bonhomme et fond à Blanrupt. Pour les autres, voilà, sur les crêtes, à 1000 m d'altitude, le musée mémoriel du Linge, témoin vivant des horreurs de « 14/18 ». Tranchées, cimetières français et allemands, croix, blockhaus, table d'orientation. Un circuit balisé, un sentier historique des bunkers vous permettront de revivre un siècle après ce que furent ces combats impitoyables. Le Barrenkopf, le Schatzmannala, le fossé à mitrailleuses, les marques de l'atrocité. Vous flânerez dans le passé.

Un peu plus bas le Wettstein, magistral panorama Hohneck, Petit ballon, Grand Ventron. Possibilité de descendre par Soultzeren, mais il, vaut mieux rejoindre le GR 531 vers Hohrodberg, sur des chemins remarquables estampillés Club Vosgien. Plein soleil le plus souvent sur ce versant privilégié.

Marchez et... marchés

Vous avez apprécié votre randonnée et il vous reste du temps, en fin d'après-midi. Ou vous avez envie de revenir dans ce secteur privilégié. Alors, profitez-en pour découvrir les cités historiques aux alentours. Celles que vous aurez admiré d'en haut. Incomparables en période de fêtes, de marchés de Noël. Munster et son

« *bredala-marik* », son marché des gâteaux secs anisés, sur fond de cigognes. Soultzbach-les-Bains, plus petit village médiéval d'Alsace, au pied du Firstplan. Éguisheim, patrie du pape Léon IX, ses remparts et ses vins. Turckheim, ville de la Décapole, de Turenne, sa ronde du veilleur de nuit, son marché des lutins, son musée des combats de la poche de Colmar, 2^e Guerre mondiale. Niedermorschwihr et son clocher vrillé. Bergheim, sa synagogue, ses crèches. Ribeauvillé, ses châteaux, son marché médiéval. Riquewihr et ses caves, sa tour des voleurs. Kaysersberg, probablement numéro 1 pour célébrer l'esprit de Noël authentique.

Dès la mi-novembre et souvent jusque début janvier vous serez émerveillés aux pays des lumières, des décors de carte postale, des maisons à colombage, des odeurs d'épices et de vin chaud. Nuit magique qui effacera les fatigues de la marche. Et, si vous revenez en début d'année puis au printemps, la métamorphose de la nature se chargera de remettre à l'heure votre horloge intérieure.

Il y a toujours du bonheur à distiller à l'entrée de la vallée de Munster, à la sortie de Colmar, au cœur de notre incomparable massif des Vosges éternelles.

Jean-Pierre Meyer

The magical stroll amid water, mountains, and trenches

EMBARKING FROM GUNSBACH, THE BIRTHPLACE OF ALBERT SCHWEITZER, AND TRACING THE COURSE OF THE FECHT RIVER THROUGH THE INITIAL UNDULATIONS OF THE VINEYARD, LEADING TOWARDS THE SUMMITS OF A VOSGES MASSIF SCARRED BY THE ECHOES OF THE "GREAT WAR," ABOVE THE UNPARALLELED MUNSTER VALLEY, EVERY SEASON TRANSFORMS YOUR BESPOKE PROMENADE INTO A DELIGHTFUL SURPRISE BOX-A THERAPEUTIC AND ENRICHING EXPERIENCE.

The gateway to the Munster Valley, often hailed as *"the most beautiful,"* reveals Gunsbach, the hometown of Dr. Schweitzer, a Nobel Peace Prize laureate. A universal figure whose path you will tread, meandering along the trail bearing his name. The simultaneous church, the venerable rectory, the bust hewn from sandstone on the Kanzrain rock overseeing his now-museum residence—all these narrate a living history. Progressing along the route to the Fecht bridge, where you embark on the *"water circuit,"* Gunsbach, translating to *"stream of the marsh"* in Alsatian dialect, immerses you in the cadence of life-bearing waters. Here, you breathe to the rhythm of a flowing stream, observing herons taking flight, trout darting, the whisper of wind through trees, the melody of water over pebbles, and the fragrance of surrounding flora—all within an environment deserving preservation. Wooden benches offer a space for repose, meditation, and revitalization before veering left, passing the cemetery, and ascending through the Rebberg.

Pilgrims at the doors of the vineyard

A short distance away lies Wihr-au-Val, the vineyard's threshold. Upon reaching the fishing pond, choices unfold. Descend along the *"Dorfbaechle"* stream, veer left towards Hohrodberg, proceed straight to Linge the crossroads of Baerenstall—or turn right towards the Cross of Wihr and its 15/2 monument, leading to the 3 Épis, a Marian pilgrimage along the GR 532. Ascending Galtz, crowned by a statue of Christ, unveils a panoramic view of the Alsace plain—a majestic spectacle. Gentle exploration of nature, at times cool, unfolds on the return journey—on foot or with snowshoes—through

trees, moss, or snow. Encounter deer, wild boar, birds, and, for the fortunate and patient, great tetras, or black woodpeckers. In summer, relish holly and mistletoe, blueberries, and raspberries. Welcome to Eden Park!

Welcome to the welche country, roman Lorraine

Onward, discover the remnants of the keep, a grand fortress meticulously restored at Hohnack Castle above Labaroche and Orbey in the Welche country. This verdant canton passionately seeks to perpetuate its renowned Welche dialect—a distinctive touch to the Vosges. The other Alsace, distinct yet closely intertwined, complementary, and inherently European. For the intrepid, continue to Lac Noir, a glacial cirque, or extend your journey to Lac Blanc, featuring a bike park, tree climbing, ski slopes—alpine at Bonhomme and cross-country at Blancrupt. For others, on the crests at 1000m above sea level, stands the Linge Memorial Museum a living testimony to the horrors of the World War I. Trenches, French and German cemeteries, crosses, bunkers, and an orientation table immerse you in a marked trail a historical bunker trail that enables you to relive, a century later, the ruthless battles. Barrenkopf, Schatzmannala, machine gun trench the indelible marks of atrocity. Stroll through the annals of history.

Descending slightly, Wettstein presents a grand panorama of Hohnack, Petit Ballon, and Grand Ventron. While it's possible to descend through Soultzeren, joining the GR 531 towards Hohrodberg on remarkable paths endorsed by the Vosges Club is the preferable route. Basking in full sunlight, this slope remains a privileged vantage point.

Walk and... Markets

Having relished your hike and with time lingering in the late afternoon, or if the desire to revisit this privileged area strikes you, seize the opportunity to explore the nearby historical cities those that captivated you from above. Unrivalled during festive periods and Christmas markets, Munster with its *"breda-la-marik"* and aniseed dry cake market against the backdrop of storks, Soultzbach-les-Bains the smallest medieval village in Alsace at the foot of Firstplan, Éguisheim the birthplace of Pope Leo IX with its ramparts and wines, Turckheim a city of the Décapole and Turenne, featuring a night watchman's round, an elf market, and a museum showcasing the battles of the Colmar pocket during World War II. Niedermorschwihr with its twisted steeple, Bergheim with its synagogue and cribs, Ribeauvillé with its castles and medieval market, Riquewihr with its cellars and thief's tower, and Kaysersberg likely the top choice for celebrating authentic Christmas spirit.

From mid-November to early January, be enchanted in the land of lights, with postcard landscapes, half-timbered houses, and the aroma of spices and mulled wine. A magical night erases the weariness of the journey. If you return in the early year or spring, nature's metamorphosis resets your internal clock.

There is perpetual joy to be discovered at the entrance of the Munster Valley, at the exit of Colmar, in the heart of our unparalleled eternal Vosges massif.

Jean-Pierre Meyer

LE FESTIVAL DES PLAISIRS TOUS VÉLOS

ENJOY VELO EPINAL

1^{ERE} ÉDITION
& SON AGGLOMÉRATION



SALON TESTS VÉLOS | ÉPREUVES | VÉLOTOURISME | DÉGUSTATIONS

enjoyvelos.com



Gérardmer

Entre lac & montagnes

Investissement locatif en résidence de tourisme *****

Appartements de haut standing meublés

piscine - SPA - espace détente

réception & conciergerie - restaurant - plage

~ Un écrin exceptionnel au bord du lac de Gérardmer ~



Illustrations non contractuelles

40 appartements aux surfaces généreuses du T2 au T4, dans un cadre idyllique.

Au cœur des Hautes-Vosges, au carrefour de l'Europe entre le Benelux et l'Allemagne, le Lido est un écrin exceptionnel, un site unique par son emplacement au bord de l'eau, enveloppé par la forêt.

Entre lac, cascades et montagnes, Gérardmer possède d'indéniables atouts naturels qui sont autant d'attraits touristiques tout au long de l'année.

- Domaine skiable
- Casino
- Accès TGV proche

Investir dans la résidence de tourisme «Le Lido»

Devenez propriétaire d'un appartement de haut standing, en bénéficiant des avantages du statut LMNP*.

- Loyers garantis
- Gestion complète incluse
- Nombreux avantages fiscaux, dont : récupération de la TVA, imposition avantageuse, amortissement du bien.

**Location Meublée Non Professionnelle*

M GROUPE MORLOT
IMMOBILIER & FINANCIER

Informations et réservations :

Olivier COLIN - 06 72 96 88 87
directionoliviercolin@gmail.com

CENTURY 21



OPULSION

Créateur d'espaces bien-être



**OPULSION conçoit et réalise sur mesure tous vos espaces bien-être.
OPULSION entretient et vous conseille sur tous vos projets spas, hammams,
saunas intérieurs ou extérieurs, spas de nage ou encore douches sensorielles...**

Grâce à notre bureau d'études interne OPULSION, nous allons plus loin
dans la création de vos espaces bien-être.

Conception, réalisation des plans techniques et suivi de votre projet pour un résultat
à la hauteur de vos rêves.

Professionnels et particuliers, venez visiter notre showroom OPULSION à Épinal.



03 72 60 14 40

contact@opulsion.fr

1B Rue du Char d'Argent
88000 Epinal

www.opulsion.fr

Vosges au pays des merveilles

CONNAISSEZ-VOUS « LES SEPT MERVEILLES DES VOSGES » ? SOUS CETTE DÉNOMINATION CONVOQUANT L'ANTIQUITÉ CONVERGENT CERTAINS DES PLUS REMARQUABLES TRÉSORS QUE NOTRE TERRITOIRE ABRÏTE : DES LIEUX ET SPÉCIALITÉS D'EXCEPTION SÉLECTIONNÉS PAR LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DES VOSGES COMME AUTANT D'IDÉES TOURISME À EXPLORER. ET SI LE SEPT EST UN CHIFFRE MAGIQUE, IL N'EN EST PAS POUR AUTANT EXHAUSTIF, MAIS INITIE MILLE ET UNE AUTRES PROPOSITIONS D'EMBRASSER LES VOSGES DANS LEUR RICHESSE.

Have you heard about the "Seven Wonders of the Vosges"? Under this evocative title, blending antiquity, some of the most remarkable treasures in our territory converge: exceptional places and specialties meticulously curated by the Vosges Departmental Council, offering a plethora of tourism ideas to explore. While the number seven carries a certain magical charm, it is by no means exhaustive; instead, it sparks countless proposals to fully immerse oneself in the richness of the Vosges.



Les arènes de Grand



La mosaïque de Grand

Grand, escapade Rome Antique

L'Antiquité constitue d'ailleurs une belle entrée en matière pour s'immerger en terres vosgiennes puisque le département doit son nom à l'ancien dieu celtique Vogesus. Dans sa partie ouest se trouve **le site de Grand**, commune sise sur l'ancienne cité gallo-romaine d'Andesina établie vers le 1^{er} siècle et ayant accueilli jusqu'à 20 000 personnes. Un passé prestigieux dont le site conserve de somptueux héritages et notamment un amphithéâtre aujourd'hui restauré comptant 17 000 places et accueillant des reconstitutions historiques et des spectacles. Avec son corridor central long de 148 mètres, il constitue l'une des plus vastes arènes de l'Empire romain. Non loin de lui, un musée abrite une extraordinaire mosaïque de 232 m² comptant parmi les plus grandes œuvres du genre connue en Europe.

Grand, an Ancient Rome getaway

Antiquity serves as a captivating introduction to the Vosges, given that the department derives its name from the ancient Celtic god Vogesus. In its western part lies **the site of Grand**, a municipality situated on the ancient Gallo-Roman city of Andesina, dating back to the 1st century and once hosting up to 20,000 people. This prestigious past is preserved at the site, boasting sumptuous legacies, including a meticulously restored amphitheatre with 17,000 seats. This grand structure not only hosts historical re-enactments and performances but also stands as one of the largest arenas in the Roman Empire, with a central corridor stretching 148 meters. Nearby, an extraordinary museum houses a mosaic covering 232m², counted among the largest in Europe.



Le Site de Grand



Abbaye de Senones



Dans la vallée du Rabodeau

Plus tardif mais tout aussi fascinant, **le pays des abbayes**, au sud de Saint-Dié, abrite trois abbayes fondées au 7^e siècle. Moyenmoutier la baroque qui a hébergé jusqu'à 300 religieux, Senones la princière dotée de magnifiques jardins, d'un escalier d'honneur dont la rampe fut forgée par Jean Lamour et d'une bibliothèque qui abrita autrefois près de 15 000 volumes, Étival la romane située sur les rives de la Valdange : trois hauts lieux spirituels et politiques qui ont attiré nombre de personnages célèbres comme Dom Calmet ou Voltaire. Un ensemble unique en Lorraine magnifiquement préservé avec l'aide de l'Association du Pays des Abbayes.

In the Rabodeau valley

Moving forward, but equally exciting, is **the land of abbays** south of Saint-Dié, home to three abbeys founded in the 7th century. Moyenmoutier, with its baroque charm, once accommodated up to 300 monks. Senones, exuding princely allure, boasts magnificent gardens, a grand staircase adorned with railings forged by Jean Lamour, and a library that once held nearly 15,000 volumes. Then there is Étival, a Romanesque gem nestled on the Valdange riverbanks. These three spiritual and political epicentres attracted numerous notable figures, including Dom Calmet and Voltaire. The unique ensemble in Lorraine has been meticulously preserved with the assistance of the Abbey Country Association.



Abbaye de Moyenmoutier



Destination verte

Poumon du département, **la forêt** couvre près de la moitié du territoire. Un écrin où s'épanouissent une faune et une flore remarquables. Autre richesse 100% nature : **les lacs et tourbières** qui déclinent leurs camaïeux de bleu et de vert et subliment le panorama alentour. Depuis 1995, plus de 480 Espaces Naturels Sensibles (ENS), dont 31 aménagés et accessibles au public, ont été répertoriés par le Conseil départemental des Vosges. Ces atouts ont inspiré la création de la marque FORÊT, l'effet Vosges® qui propose, dans ce cadre d'exception, des séjours en déconnexion autour d'expériences sensorielles. Bain de forêt, nuit à la cime des arbres, massage dans un spa ou en station thermale, dégustation de produits bio... des plaisirs authentiques aux vertus bienfaitrices.

Green destination

The forest, the lungs of the department, covers nearly half of the territory, providing a habitat for remarkable fauna and flora. Another 100% natural treasure lies in **the lakes and peat bogs**, painting the landscape with various shades of blue and green. Since 1995, over 480 Sensitive Natural Areas (ENS), including 31 accessible to the public, have been catalogued by the Vosges Departmental Council. These assets inspired the creation of the "FORÊT, l'effet Vosges®" brand, offering disconnecting stays focused on sensory experiences within this exceptional setting. Forest bathing, a night amidst treetops, massages in a spa or thermal resort, and tasting organic products are authentic pleasures with documented well-being benefits.

Balade gourmande

La gastronomie compte aussi parmi les plaisirs de la vie vosgienne. Hôtels-restaurants, fermes-auberges sur les crêtes où l'on sert de succulents menus marcaires : tourte, tofailles (pommes de terre au lard), collet de porc fumé, munster et l'incontournable tarte aux **myrtilles**... ou plutôt aux brimbelles, comme elle est appelée ici ! Cueillie de juin à septembre, cette baie se prépare aussi en confiture, en sorbet, en tisane, en liqueur ou se déguste nature. Autre spécialité locale : le Bargkass, une tomme de montagne au goût fruité élaborée avec du lait de **vache vosgienne**. Née au 17^e siècle, cette race est l'un des symboles du massif. Pour la reconnaître, rien de plus facile : une robe noire avec une bande blanche sur le dos et le ventre, une tête tachetée de noir et de courtes cornes recourbées vers le haut.

Gourmet stroll

Gastronomy stands as a prominent pleasure in the Vosges life. Hotels and restaurants, as well as farm inns on the ridges, serve delicious Alsatian menus: pies, tofailles (potatoes with bacon), smoked pork collar, Munster cheese, and the iconic **blueberry** tart locally referred to as the "brimbelles" tart! Harvested from June to September, this berry takes various delightful forms, such as jam, sorbet, tea, liqueur, or simply enjoyed fresh. Another local specialty is Bargkass, a mountain tomme with a fruity taste crafted from **Vosges cow's** milk. Originating in the 17th century, this breed symbolises the massif, easily recognisable by its black coat with a white stripe on the back and belly, a head speckled with black, and short upward-curving horns.





Nappe de Garnier-Thiébaud

Terre textile

Lié à l'histoire du département depuis le 13^e siècle avec le développement de la filature et du tissage de la laine, du chanvre et du lin, puis du coton, **le textile** vit son activité s'intensifier durant le 19^e siècle. Les vallées accueillirent alors des usines utilisant l'énergie hydraulique pour confectionner des pièces à l'aide de différentes techniques dont le Damas et le Jacquard. Nappes, serviettes, parures de bain ou de lit... cette tradition est toujours au rendez-vous de la qualité dans les Vosges, où de nombreux magasins d'usine vous attendent. Et si vous repérez le logo violet et marine du label « Vosges Terre Textile » sur les produits, c'est que vous avez fait le bon choix. Celui de l'authenticité d'un produit qualitatif et traçable.

Site de Grand, pays des abbayes, forêt, lacs et tourbières, myrtille, vache vosgienne, textile : sept merveilles et bien plus encore, pour des visites et des séjours riches en découvertes, au cœur d'une nature préservée...

Textile land

Integral to the department's history since the 13th century, **the textile** industry witnessed intensified activity during the 19th century with the development of wool, hemp, and linen spinning and weaving, later followed by cotton. Valleys welcomed factories utilising hydraulic energy for various techniques like Damask and Jacquard. The tradition of producing quality items, including tablecloths, towels, and bed linens, still thrives in the Vosges, with numerous factory outlets awaiting exploration. If you spot the purple and navy logo of the "Vosges Terre Textile" label on products, you have made an authentic and traceable choice.

Textile land, Grand site, land of abbeys, forest, lakes, and peat bogs, "brimbelles", Vosges cow, textile: seven wonders and much more, beckoning visitors to partake in enriching discoveries, in the heart of a meticulously preserved natural environment.

Anthony Humbertclaude

Pour en savoir plus

www.tourisme.vosges.fr/7-merveilles-vosges/



88250 - LA BRESSE

www.ebenisteriegerard.fr

tél : 03 29 25 59 38



COLIN

Architecte dplg

575, route de Pont
88200 DOMMARTIN-LES-REMIREMONT

Tél. 03 29 22 16 16
agence@colinarchitecte.fr



Le “rêve de gosse” de Stevenson Savart

STEVENSON SAVART S'INSCRIT DANS L'HISTOIRE DU SKI DE FOND MONDIAL EN DEVENANT LE PREMIER ATHLÈTE HAÏTIEN À PARTICIPER À UNE COUPE DU MONDE. LE JEUNE ATHLÈTE DE 23 ANS A GRANDI À LA BRESSE, AU CŒUR DES VOSGES, DANS SA FAMILLE ADOPTIVE ET COMPTE BIEN DÉFENDRE LES COULEURS DE SON PAYS D'ORIGINE LORS DES PROCHAINS JEUX OLYMPIQUES D'HIVER À MILAN EN 2026. RETOUR SUR SON PARCOURS.

Depuis 2022, Stevenson Savart est devenu une référence dans l'histoire de son sport : le ski de fond. Le skieur pratique le sprint et les longues distances, mais avoue avoir une préférence pour les plus courtes distances. L'athlète a participé l'année dernière à sa première Coupe du monde aux Rousses et il décroche par ce biais son ticket pour les Mondiaux de Planica en Slovénie. Lors de ses premiers Championnats du monde, l'Haïtien originaire des Vosges se fait remarquer en se classant 4^e des qualifications pour l'individuel hommes. Stevenson Savart est devenu le premier Haïtien à atteindre ce niveau dans sa discipline. Il définit cette expérience comme *“un rêve de gosse devenu réalité”*. Son entraîneur, Florian Panier, est conscient de son fort potentiel et compte bien continuer à travailler avec son jeune prodige pour l'emmener réaliser un autre rêve d'enfant : participer aux prochains Jeux Olympiques d'hiver à Milan en 2026.

Des débuts à La Bresse

Stevenson Savart est né à Delmas en Haïti dans une fratrie composée de quatre frères et une sœur. À l'âge de trois ans, il est adopté par une famille vosgienne originaire de La Bresse. C'est donc à proximité des pistes de ski et au cœur des sapins qu'il grandit. Dans sa famille bressaude, il a un grand frère, Titouan Savart, qui lui a très clairement donné envie de monter sur des skis. *“Mon père a toujours fait un peu de ski, mais le fait de voir mon frère en pratiquer quand moi je n'avais pas encore l'âge m'a vraiment motivé à m'y mettre”*, raconte-t-il. Du haut de son mètre 98, l'athlète nous explique qu'à l'époque il était trop petit pour intégrer le club. Il a fait le forcing et dès qu'il a pu, il a chaussé ses skis et découvert une ambiance amicale au club de ski auprès de certains collègues de classe déjà présents. C'est maintenant à Métabief que Stevenson Savart poursuit ses projets. Même s'il revient régulièrement dans les Vosges pour voir ses proches, son quotidien se déroule désormais dans le Doubs depuis deux ans.

Un esprit compétitif

Son gabarit l'a amené à tester de nombreux sports. En plus du ski, Stevenson Savart est fêru de VTT. Il a toujours choisi ses disciplines en fonction des valeurs qui régnaient autour du sport. Le sportif aime l'idée de se retrouver entre amis pour partager un bon moment tout en restant compétitif. Il a envie d'aller au bout de ses rêves et de voir de quoi il est capable. *“Quand je pratique un sport, j'ai toujours envie d'évoluer, d'aller plus loin, voir ce que mes capacités peuvent donner”*, explique-t-il.

En plus du sport

Stevenson Savart a obtenu son BPJEPS (brevet professionnel de la Jeunesse, de l'Éducation populaire et du Sport), un diplôme qui lui a permis d'entraîner pendant un an dans son club, l'Olympique Mont d'Or. *“Cela m'a plu, c'était une bonne expérience”*, précise le jeune passionné. Dorénavant son programme est essentiellement tourné vers sa préparation. En tant que sportif de haut niveau, c'est a minima un entraînement par jour. Le reste du temps, Stevenson Savart est éducateur sportif ; de ce fait il donne des cours de biathlon, de kayak... ou d'autres activités sportives. *“Je passe aussi actuellement le D.E (diplôme d'État) de ski pour devenir moniteur à l'ESF (école du ski français)”*. Avant cela, Stevenson Savart a obtenu un baccalauréat professionnel en menuiserie au lycée de Pontarlier qu'il a intégré en tant que sportif dans la section ski.

Une alchimie avec Florian Panier

“Florian était mon entraîneur de section au lycée pendant trois ans. On se connaît par cœur, il sait parfaitement comment je fonctionne. Pour me suivre dans mon parcours, je ne voulais personne d'autre”, confie Stevenson Savart au sujet de sa relation avec son coach. Et ce dernier compte bien l'accompagner et l'emmener aux Jeux Olympiques de 2026.

Et le jeune Haïtien semble cocher toutes les cases pour réaliser son rêve olympique. Parmi les conditions à remplir pour être sélectionné, il y a par exemple le fait de courir sous la bannière de son pays depuis trois ans ou encore avoir participé à deux Mondiaux avant les Jeux Olympiques. Un parcours à venir que les lecteurs du *Hohneck-Magazine* vont suivre de près !

Et les Vosges ne sont jamais bien loin du cœur de Stevenson Savart qui apprécie grandement chaque retour sur le massif. Il en profite pour voir sa famille bressaude et ses amis. Le sportif aime particulièrement se rendre sur les crêtes vosgiennes. Une belle balade en perspective.

Gianina Plesca

Retrouvez Stevenson Savart sur Instagram :
[@stevenson_haitiski](#)

The childhood dream of Stevenson Savart



STEVENSON SAVART HAS MADE HISTORY IN THE WORLD OF CROSS-COUNTRY SKIING BY BECOMING THE FIRST HAITIAN ATHLETE TO PARTICIPATE IN A WORLD CUP. THE 23-YEAR-OLD ATHLETE GREW UP IN LA BRESSE, IN THE HEART OF THE VOSGES, WITH HIS ADOPTIVE FAMILY AND IS DETERMINED TO REPRESENT HIS HOME COUNTRY IN THE UPCOMING WINTER OLYMPICS IN MILAN IN 2026. LET US LOOK AT HIS REMARKABLE JOURNEY.

Since 2022, Stevenson Savart has become a reference in the history of cross-country skiing. The skier engages in both sprint and long-distance events but admits a preference for the shorter distances. Last year, the athlete participated in his first World Cup in Les Rousses, earning his ticket to the World Championships in Planica, Slovenia. In his debut World Championships, the Haitian native from the Vosges caught attention by finishing 4th in the qualifications for the men's individual event. Stevenson Savart became the first Haitian to reach this level in his discipline, describing the experience as « *a childhood dream come true.*» His coach, Florian Panier, is aware of his strong potential and intends to continue working with his young prodigy to help him achieve another childhood dream: participating in the Winter Olympics in Milan in 2026.

Origins in La Bresse

Stevenson Savart was born in Delmas, Haiti, into a family of four brothers and one sister. Adopted at the tender age of three by a Vosges family from La Bresse, his formative years unfolded in proximity to ski slopes and amidst the fir trees. In his adoptive Bresse family, he had an older brother, Titouan Savart, who inspired him to take up skiing. Reflecting on this, Stevenson shares, « *My father had always dabbled in skiing, but the sight of my brother engaging in the sport when I was still too young ignited a true motivation within me.*» Standing tall at 6 feet 6 inches, the athlete explains that he was initially too small to join the club. However, as soon as he could, he put on his skis and discovered a friendly atmosphere at the ski club alongside classmates. Currently pursuing his endeavours in Métabief, Stevenson Savart, while maintaining regular visits to the Vosges, has made Doubs his home for the past two years.

A competitive spirit

His physique led him to try out various sports. In addition to skiing, Stevenson Savart is passionate about mountain biking. He always chose his disciplines based on the values surrounding the sport. The athlete enjoys the idea of getting together with friends to share a good time while remaining competitive. He wants to pursue his dreams and see what he is capable of. Stevenson expresses his intrinsic motivation, stating, « *When I engage in a sport, the desire to evolve, to push my limits, always propels me forward.*»

Beyond sports

Stevenson Savart obtained his BBJEPS (Professional Youth, Popular Education, and Sport Certificate), a diploma that allowed him to coach for a year at his club, Olympique Mont d'Or. « *I liked it ; it was a good experience,*» says the young enthusiast. Now, his program is mainly focused on his training. As a high-level athlete, he undergoes at least one training session per day. The rest of the time, Stevenson Savart works as a sports educator, giving classes in biathlon, kayaking, and other sports. « *I am also currently obtaining the Skiing State Diploma to become an instructor at the French Ski School (ESF).*» Before that, Stevenson Savart obtained a professional baccalaureate in carpentry at the Pontarlier high school, where he joined the skiing section.

A synergy with Florian Panier

« *Florian was my section coach in high school for three years. We know each other inside out; he knows perfectly how I operate. To follow me in my journey, I wanted no one else,*» says Stevenson Savart about his relationship with his coach.



Florian, equally committed, aims to guide Stevenson to the 2026 Olympic Games.

The young Haitian, seemingly ticking all the requisite boxes for his Olympic dream, must fulfil certain conditions for selection. These include representing his country for three years and participating in two World Championships preceding the Olympics. A forthcoming journey closely followed by *Hohneck-Magazine!*

And the Vosges are never far from Stevenson's heart, who greatly appreciates each return to the massif. He takes the opportunity to see his Bresse family and friends. The athlete particularly enjoys visiting the Vosges ridges. A beautiful hike in perspective.

Gianina Plesca



Emotions Cacao

Chocolats - Confiseries - Glaces



Du mardi au samedi
Marché couvert - 2, rue de la Comédie à Épinal
07 85 41 92 74

Enflammez vos envies

Cet automne, **Tulikivi**[®] lance la nouvelle collection JERO.

Une gamme de poêles à bois qui associe la technologie et le design d'un poêle de masse à une taille compacte.

HERVÉ
GEHIN[®]

2 Chemin du Canal • 88200 REMIREMONT • 03 29 23 90 14

www.herve-gehin.fr

Le Bois à Cœur



Hôtel Le Collet



Spa Le Collet



Menuiseries
&
Agencements



Vous en rêvez...
nous réalisons !



Le Bois à Cœur - Daniel Colin

Genazeville - 19 Quai de Vologne
88640 Granges-Aumontzey
03 29 50 09 70

www.leboisacoeur.fr



L'Esperluète



Sérigraphie Sarah Teulet



Atelier Dardaine



Je Vois la Vie en Vosges

La Sapinière, une forêt de trésors cachés



C'EST UN PROJET QUI FAIT SENS ET MÉRITE D'ÊTRE CONNU DE TOUS ! LA SAPINIÈRE PEUT SE VANTER DE VALORISER LA CRÈME DE LA CRÈME DES PRODUITS VOSGIENS ET DES INITIATIVES LOCALES ENGAGÉES. CINDY PETIT, CRÉATRICE DU CONCEPT, COMPTE BIEN REDONNER SES LETTRES DE NOBLESSE AUX VOSGES PAR LE BIAIS D'UN PROJET PLURIEL. DÉCOUVERTE.



Cairn de chez Mòóónn

La Sapinière a pour leitmotiv de mettre en avant les savoir-faire de notre territoire, d'éduquer à la consommation de proximité et de booster les initiatives locales. A 33 ans, Cindy Petit, a décidé de déployer toute son énergie (et elle n'en manque clairement pas !) pour valoriser les Vosges, un lieu qui lui est cher. La jeune maman va très prochainement ouvrir un concept store à Corcieux, organiser des événements mensuels en partenariat avec des marques vosgiennes méticuleusement choisies et créer un grand salon annuel pour mettre notre territoire à l'honneur. Découvrez les Vosges à travers le regard aiguisé d'une Vosgienne passionnée et passionnante.

Une femme inspirante

Si jamais vous croisez son chemin, attention à vous car sa bonne humeur est contagieuse. Ultra dynamique et positive, Cindy Petit va de l'avant. Elle sait apprécier ce qui l'entoure et c'est pour cette raison qu'elle souhaite nous ouvrir les yeux sur les trésors vosgiens cachés. Forfelaise depuis toujours, elle nous raconte avec émotion que *"la salle de réunion de la Mairie de Corcieux était [sa] chambre d'enfant"*. Scolarisée à Corcieux jusqu'au collège, Cindy Petit intègre, au lycée, une école privée spécialisée dans le domaine équestre avant d'entrer dans la vie active dans le milieu de la vente. Cindy Petit est une challengeuse dans l'âme et aime par-dessus tout se surpasser à l'approche de nouveaux défis. Dans cet esprit, elle choisit de devenir coach sportive. Elle exerce à son compte durant cinq années avant de rejoindre la Mairie de Corcieux où elle travaille toujours en tant que chargée de développement du territoire. Les prémices de La Sapinière apparaissent dès 2019. Le projet prend vie aujourd'hui et est fortement soutenu par les institutions locales.

>>>



Fauteuil Xylobab, le bonnet, le sweat et le jeans L'Usurier Français



Tilko



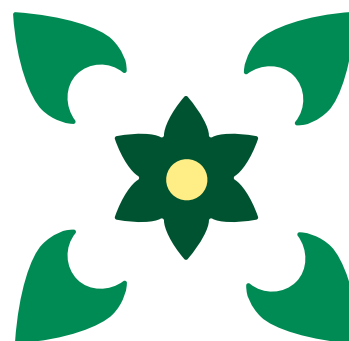
Les culottes menstruelles de Wawh



Forêt enchantée de Bout de ficelle

La Sapinière, un concept 3 en 1

"Il y a quatre ans, j'ai eu l'idée de créer un événement faisant honneur aux Vosges et à ses savoir-faire, c'est à ce moment qu'a émergé l'idée du salon 100 % made in Vosges", explique Cindy Petit. Pour que cette idée puisse prendre vie, elle a fait appel à des marques vosgiennes devenues partenaires du projet La Sapinière. Ces dernières seront valorisées grâce à un commerce physique et un e-shop pleinement vosgien. Cindy Petit souhaite offrir une expérience du territoire à travers La Sapinière, donc sa boutique sera entièrement pensée en ce sens. De plus, chaque mois par le biais de petits événements, La Sapinière propose une expérience en immersion pour découvrir en détail chaque partenaire. Bien plus qu'une boutique de créateurs, La Sapinière montre à quel point les Vosgiens savent se serrer les coudes et porter de beaux projets ensemble. La marque met un point d'honneur à valoriser l'économie territoriale et à prendre soin de l'environnement qui l'entoure.



Les trois déclinaisons du logo pour montrer les trois entités de La Sapinière

Pourquoi valoriser le made in Vosges ?

La réponse est simple : c'est écologique et économique. La Sapinière valorise les circuits courts ce qui permet de limiter notre empreinte carbone. Consommer vosgien contribue également à booster l'économie locale et à créer de l'emploi près de chez nous. Et surtout, l'ADN de La Sapinière est de prouver que nous avons de nombreux talents sur le territoire et qu'il serait dommage de passer à côté. "Pourquoi acheter à l'autre bout de la planète alors que nous avons de nombreuses connaissances à exploiter dans les Vosges ?!", demande Cindy Petit. De quoi nous convaincre pour de bon !

Et le projet est aussi bien destiné aux plus jeunes qu'aux moins jeunes. Les événements organisés seront proposés à tous afin de sensibiliser dès le plus jeune âge aux avantages du made in Vosges. Et pour aller encore plus loin dans la démarche, la créatrice a imaginé un système de notation avec cinq sapins pour les produits les plus vosgiens (ceux qui le sont partiellement auront entre un et quatre sapins). Un système qui permet aux consommateurs de facilement s'y retrouver parmi les produits proposés.



Le plateau à tarte perforé De Buyer



la sapinière
MADE IN VOSGES

Les marques partenaires

La Sapinière réunit essentiellement des marques lifestyle (vous ne trouverez pas d'alimentation, mais uniquement des produits de la vie quotidienne).

Bout de ficelle : jouets bois tissus enfants

Wawhh : box menstruelle

Xylolab : objets bois (fauteuils baleine)

Bleus ballons skis : skis et skates bois

Bleuforêt : chaussettes

Tilko : bijoux et cadres

Ko.kot : vêtements

Forêt l'effet vosges : cosmétiques

Je vois la vie en vosges : divers

Ceramiq : vêtements sports

Môônn : cairn, coussins, mobiliers

JPM design : lampes

Les pieds nickelés : BD

Bergerie de straiture : vases et déco laine

Martine Hollard : vaisselle céramique

Julien Cuny : tableaux et sculptures

L'Esperluète : savons

Atelier tb : tabliers

Editions Adventices, L'usurier Français, De Buyer, Kiven B, Sarah Teulet, Di barbara, Boisifique, Atelier Dardaine, Elèsig

Les produits à vendre à la sapinière seront vendus au même prix que chez les partenaires.

www.lasapinière-vosges.fr



JACQUARD FRANÇAIS

Du linge de table à l'art de vivre



NOS MAGASINS

35 rue Charles de Gaulle

45 boulevard Kelsch - Avec vue sur le tissage

88400 Gérardmer

le-jacquard-francais.com





la sapinière
MADE IN VOSGES



Martine Hollard : vaisselle céramique

La Sapinière, a forest of hidden treasures

THIS PROJECT IS BOTH MEANINGFUL AND DESERVING OF UNIVERSAL RECOGNITION! THE SAPINIÈRE CAN BOAST OF SHOWCASING THE BEST OF VOSGES PRODUCTS AND LOCAL INITIATIVES. CINDY PETIT, THE CREATOR OF THE CONCEPT, IS DETERMINED TO RESTORE THE VOSGES TO ITS FORMER GLORY THROUGH A MULTIFACETED PROJECT. LET'S EXPLORE.

The Sapinière's motto is to highlight the know-how of our region, promote local consumption, and boost local initiatives. At the age of 33, Cindy Petit has decided to invest all her energy (and she clearly has an abundance of it!) to promote the Vosges, a place dear to her heart. The young mother will soon open a concept store in Corcieux, organise monthly events in partnership with carefully selected Vosges brands, and create a grand annual exhibition to honour our region. Discover the Vosges through the keen eyes of a passionate and fascinating Vosgienne.

An inspiring woman

If you ever cross her path, beware because her good mood is contagious. Ultra-dynamic and positive, Cindy Petit forges ahead. She knows how to appreciate her surroundings, and that's why she wants to open our eyes to the hidden Vosges treasures. A lifelong Forfelaise, she emotionally tells us that «the meeting room of the Corcieux Town Hall was [her] childhood bedroom.» Educated in Corcieux until high school, Cindy Petit then entered a specialised private school in the equestrian field before entering the workforce in sales. Cindy Petit is a challenger at heart and loves to surpass herself when facing new challenges. With this spirit, she chose to become a sports coach. She ran her own business for five years before joining the Corcieux Town Hall, where she still works as a territorial development officer. The beginnings of La Sapinière emerged in 2019. The project is coming to life today and is strongly supported by local institutions.

La Sapinière, a 3-in-1 concept

"Four years ago, I had the idea to create an event honouring the Vosges and its know-how, and that is when the idea of a 100% made in Vosges exhibition emerged," explains Cindy Petit. To bring this idea to life, she reached out to Vosges brands that became partners in the La Sapinière project. These brands will be promoted through a physical store and a fully Vosges-based e-shop. Cindy Petit aims to provide a territorial experience through La Sapinière, so her shop will be entirely designed with this in mind. Additionally, every month, through small events, La Sapinière offers an immersive experience to get to know each partner in detail. More than just a designer boutique, La Sapinière shows how the people of the Vosges can come together and carry out beautiful projects. The brand places great emphasis on promoting the local economy and taking care of the environment.

Why promote "made in Vosges"?

The answer is simple: it's ecological and economic. La Sapinière values short supply chains, which helps reduce our carbon footprint. Buying Vosges products also contributes to boosting the local economy and creating jobs near us. And, most importantly, La Sapinière's DNA is to prove that we have many talents in the region, and it would be a shame to overlook them. "Why buy from the other side of the planet when we have so much knowledge to tap into in the Vosges?!" asks Cindy Petit. That's enough to convince us for good!

And the project is intended for both the young and the old. The events organized will be offered to everyone to raise awareness from an early age about the benefits of "made in Vosges." To go even further in this approach, the creator has devised a rating system with five fir trees for the most Vosges-made products (those that are partially from the Vosges will have between one and four fir trees). A system that allows consumers to easily navigate among the products on offer.



Les cosmétiques de FORÈT l'effet Vosges

René Fonck... "ailes" comme légende



Aquarelle JP Michel, peintre officiel de l'Air et de l'Espace.
Premier combat aérien au dessus du Hohneck.



CUMULANT PRESQUE AUTANT DE VICTOIRES OFFICIELLES QUE LE « BARON ROUGE », RENÉ FONCK EST UNE LÉGENDE DE L'AVIATION MILITAIRE FRANÇAISE ET ALLIÉE. RÉPUTÉ POUR SES TACTIQUES DE VOL HORS NORMES, SON SANG-FROID, SON ACUITÉ AU TIR, LE SOLDAT FRANÇAIS LE PLUS DÉCORÉ DE LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE FAIT L'OBJET AUJOURD'HUI D'UN TRAVAIL D'ÉTUDE PORTÉ PAR L'ASSOCIATION « MÉMOIRE DE RENÉ FONCK » BASÉE À SAULCY-SUR-MEURTHE, VILLE QUI L'A VU NAÎTRE EN 1894 ET OÙ IL EST INHUMÉ. EN PISTE POUR UN VOL HISTORIQUE AVEC CELUI QUE L'ON SURNOMME... L'AS DES AS.



« Il y a un aviateur au monde qui a un lien avec le Hohneck, et s'y est même posé, c'est René Fonck ! ». C'est par ces mots que Laurent Steffann ponctue l'entrée en matière du sujet qui le passionne lui, et les autres membres de l'association « Mémoire de René Fonck ». Il suffit d'observer l'aquarelle qu'il joint à ses paroles, représentant Fonck survolant le célèbre sommet des Vosges dans un Caudron, aux prises avec un Taube allemand, pour saisir la référence. « Oubliez le film avec Jean-Paul Belmondo, la réalité des hauts faits que Fonck a signés durant la Grande Guerre, avec 127 victoires dont 75 homologuées en à peine 18 mois, est bien différente. » poursuit-il.

De la naissance d'un héros de guerre...

Lorsqu'il est appelé sous les drapeaux en 1914, René Fonck rejoint le 11^e régiment du Génie à Épinal, avant de gagner en 1915 l'école des frères Caudron au Crotoy dans la Somme où il passe son brevet de pilote. Sa première affectation sera à Corcieux, au sein de l'escadrille C47 où il assure des missions de reconnaissance mais, en août 1917, un exploit lui ouvre les portes de la prestigieuse escadrille des « Cigognes ». Il parvient à capturer un avion allemand et son pilote en les forçant à atterrir sans tirer un coup de feu ! Ainsi nommée pour rappeler l'annexion de l'Alsace-Moselle par l'Allemagne depuis 1871, l'unité des « Cigognes » accueille les plus grandes figures de l'aviation militaire tricolore. Solide physiquement et psycholo-

giquement, Fonck s'y démarque par sa stratégie d'attaque permettant de limiter les risques qu'il encourt. « Je sais me placer dans les angles morts de l'avion attaqué sans engager avec lui un véritable duel. » peut-on lire dans son autobiographie « Mes Combats » parue en 1920. Et alors que la fin du conflit se profile, la France a besoin de héros pour soutenir l'effort de guerre et le fier officier se retrouve propulsé en Une des journaux. Il incarne la vaillance dont le peuple a besoin pour un dernier « pas » vers la victoire... et la paix. Cette paix, elle intervient le 11 novembre 1918 et les exploits du récemment promu capitaine René Fonck lui octroient le privilège de défilé le 14 juillet 1919 sous l'Arc de triomphe avec le gratin de l'armée française. Son plus haut fait : avoir réalisé deux sextuplés, c'est-à-dire abattre six ennemis dans une même journée. Un exploit unique dans l'histoire de la chasse...

Au difficile retour sur terre...

Passée l'euphorie de la victoire, retour à la vie civile. Viennent alors quelques missions pour l'US Navy et un mandat de député des Vosges de 1919 à 1924. En 1921, René Fonck fonde à Fraissies-Unieux, près de Saint-Etienne, une entreprise de voitures. Des bijoux aujourd'hui introuvables, dont une douzaine d'exemplaires seulement furent produits, identifiables grâce à leur bouchon de radiateur en forme de cigogne. Il dépose également plusieurs brevets, mais sera contraint de cesser son activité faute de rentabilité en 1925.

En 1926, il décide de tenter la traversée de l'Atlantique sans escale en avion, dans le sens ouest-est. Pour relever le défi, il s'associe au constructeur Igor Sikorsky. Les deux hommes conçoivent alors un « *monstre* » de 33 mètres d'envergure, 11 tonnes et trimoteur : le S-35. Un appareil tellement colossal que son poids sonnera le glas de sa courte vie ; l'avion finira en flammes lors du décollage de la tentative de record. La postérité retiendra que ce fut Charles Lindbergh, le 21 mai 1927, qui réalisa finalement cette traversée sur son Ryan « *Spirit of Saint-Louis* ».



Le poids du souvenir

Alors que l'ombre du nazisme se dessine dans le ciel de l'Europe, René Fonck s'installe à Paris. Marié depuis 1936 et père de deux enfants, il s'intéresse toujours ardemment à la vie politique. Voyant l'Allemagne se réarmer, il tente d'alerter l'opinion publique sur le danger que représente Hitler. Lorsque la guerre éclate, René Fonck se range aux côtés du Maréchal Pétain, héros de Verdun. Malgré une prise de distance avec le gouvernement de Vichy par la suite, il est arrêté à la libération puis totalement blanchi. Colonel depuis 1940, il revient vivre à Saulcy, dans une demeure datant de l'époque de Stanislas Leszczyński acquise durant l'entre-deux-guerres et se lance dans la fabrication d'engrais. Il décédera brutalement à Paris, le 18 juin 1953, à 59 ans, victime d'un « *coup de sang* » suite à une altercation avec un journaliste auteur d'un article lui ayant fortement déplu. Mais la mémoire de René Fonck, elle, est toujours bien vivante...

Anthony Humbertclaude

Merci au docteur Laurent Steffann ainsi qu'à Gilbert Périn et Hubert Bernard, membres du bureau de l'association « Mémoire de René Fonck ».

Association « Mémoire de René Fonck »

Fondée lors du 50^e anniversaire de la mort de René Fonck avec le soutien de monsieur le maire Jacques Jallais et de la municipalité, l'association est présidée par l'historien et ancien pilote de chasse Pierre-Alain Antoine et réalise des recherches, des collectes de documents, des conférences sur le célèbre pilote. Elle a créé à Saulcy-sur-Meurthe un petit musée visitable sur demande. Elle est aussi à la recherche de bénévoles.

*34 rue du Moncel
88 580 Saulcy-sur-Meurthe
pierrealainantoine@yahoo.fr*

<http://rene.fonck.free.fr>

Repères bibliographiques

René Fonck

As des as et pilote de la Grande Guerre

Par Damien Accoulon - Éditions Privat, 2018
408 pages - ISBN : 9782708992801

René Fonck - L'As des as, l'homme

Par Corinne Micelli et Bernard Palmieri
Éditions Économica, 2007

372 pages - ISBN : 978-2-7178-5413-8



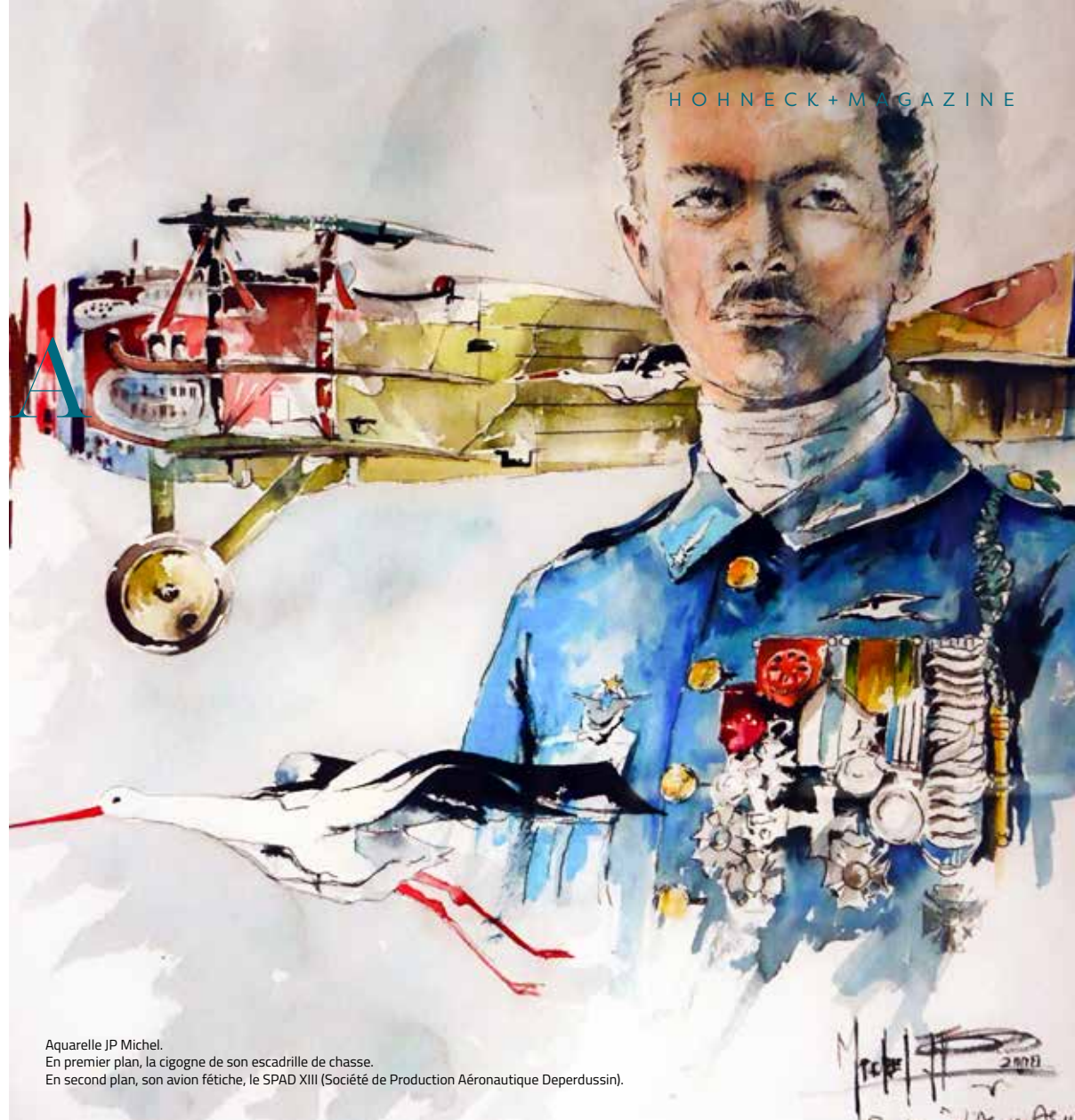
René Fonck... Flying legend

ACCUMULATING NEARLY AS MANY OFFICIAL VICTORIES AS THE "RED BARON," RENÉ FONCK STANDS AS A LEGEND IN FRENCH AND ALLIED MILITARY AVIATION. RENOWNED FOR HIS UNCONVENTIONAL FLYING TACTICS, COMPOSURE, AND SHARPSHOOTING SKILLS, THIS WORLD WAR I HERO, THE MOST DECORATED FRENCH SOLDIER, IS CURRENTLY THE SUBJECT OF A STUDY LED BY THE "MÉMOIRE DE RENÉ FONCK" ASSOCIATION BASED IN SAULCY-SUR-MEURTHE, THE CITY OF HIS BIRTH IN 1894 AND HIS FINAL RESTING PLACE. PREPARE FOR A HISTORICAL JOURNEY WITH THE MAN AFFECTIONATELY KNOWN AS THE "ACE OF ACES."

"If there is one aviator in the world linked to the Hohneck, even having landed there, it is René Fonck!" With these words, Laurent Steffann introduces the subject that captivates him and the other members of the "Mémoire de René Fonck" association. Simply observe the watercolour he pairs with his words, depicting Fonck soaring over the renowned Vosges summit in a Caudron G4, engaging a German Taube, to grasp the reference. "Forget the film with Jean-Paul Belmondo; the reality of Fonck's achievements during the Great War, with 127 victories, 75 of officially recognised in just 18 months, is quite different," he continues.

From the birth of a war hero...

When summoned to service in 1914, René Fonck joined the 11th Engineer Regiment in Épinal before attending the Caudron brothers' school in Le Crotoy in 1915, where he earned his pilot's license. His initial assignment was in Corcieux, with the C47 squadron, conducting reconnaissance missions. In August 1917, a remarkable feat earned him a place in the prestigious "Cigognes" squadron. He managed to capture a German plane and its pilot, forcing them to land without firing a shot! Named to recall the annexation of Alsace-Lorraine by Germany since 1871, the "Cigognes" unit welcomed the greatest figures of French military aviation. Physically and psychologically robust, Fonck stood out for his attack strategy, minimising the risks he faced. "I know how to position myself in the blind spots of the attacked plane without engaging in a real



Aquarelle JP Michel.
En premier plan, la cigogne de son escadrille de chasse.
En second plan, son avion fétiche, le SPAD XIII (Société de Production Aéronautique Deperdussin).

duel with it," reads his autobiography "Mes Combats," published in 1920. As the end of the conflict approached, France needed heroes to support the war effort, and the proud officer found himself featured on the front pages of newspapers. He embodied the courage the people needed for one last "step" towards victory... and peace. This peace came on November 11, 1918, and Fonck's recently promoted Captain privileges allowed him to parade on July 14, 1919, under the Arc de Triomphe with the best of the French army. His greatest achievement: shooting down six enemies in a single day. A unique accomplishment in the history of aerial combat...

To the challenging return to earth...

After the euphoria of victory, it was back to civilian life. Fonck undertook some missions for the US Navy and served as a deputy in the Vosges from 1919 to 1924. In 1921, he founded a car company in Fraissies-Unieux, near Saint-Etienne. These jewels are now unfindable, with only about a dozen examples produced, identifiable by their radiator cap in the shape of a stork. He also filed several patents but had to cease operations due to lack of profitability in 1925.

In 1926, he decided to attempt the non-stop transatlantic flight from west to east. To take on the challenge, he teamed up with the constructor Igor Sikorsky. The two men designed a "monster" with a wingspan of 33 metres, 11 tons, and a trimotor: the S-35. An aircraft so colossal that its weight

would prove fatal to its short life; the plane ended up in flames during the take-off attempt. Posterity remembers that it was Charles Lindbergh, on May 21, 1927, who finally made this crossing on his Ryan "Spirit of Saint Louis."

The weight of memory

As the shadow of Nazism loomed in the sky over Europe, René Fonck settled in Paris. Married since 1936 and father of two children, he remained keenly interested in politics. Seeing Germany rearming, he tried to alert public opinion to the danger posed by Hitler. When war broke out, René Fonck sided with Marshal Pétain, the hero of Verdun. Despite distancing himself from the Vichy government later, he was arrested at the Liberation but completely cleared. A colonel since 1940, he returned to live in Saulcy, in a mansion dating back to the time of Stanislas Leszczyński, acquired during the interwar period, and started a fertiliser manufacturing business. He died suddenly in Paris on June 18, 1953, at the age of 59, a victim of a "stroke" following an altercation with a journalist who had written an article that displeased him. But the memory of René Fonck is still very much alive...

Anthony Humbertclaude

Thanks to Dr. Laurent Steffann and to Gilbert Périn and Hubert Bernard, members of the board of the "Mémoire de René Fonck" association.
34 Rue du Moncel - 88580 Saulcy-sur-Meurthe

G É R A R D M E R / L A B R E S S E

Apéritifs  Insolites



Fointillant

Fabrice Chevrier Création

Fabrice Chevrier crée et développe depuis plus de 20 ans des boissons apéritives singulières et naturelles. Le Fointillant, issu d'un savoir-faire unique, incarne l'excellence de nos belles montagnes. Délicatesse et harmonie des arômes, finesse des bulles, cet apéritif original est obtenu par fermentation de foin sauvage récolté à l'apogée de sa floraison.

Apéritifs Insolites
33 rue Charles De Gaulle
88400 Gérardmer

www.aperitifs-insolites.com

Les Cuvées Vosgiennes
34 route de Vologne
88250 La Bresse

Croquez dans la Com'

Voici l'équipe qui élabore ce magazine

www.eve-communication.com



FOTOLÉNA
LES PHOTOS ONT LA PAROLE



L'ORMONT
IMPRESSION | PACKAGING

créabois & spa

Distributeur exclusif de la marque **Jacuzzi®**
SPA ET PISCINE 4 SAISONS



Showroom ouvert du lundi au samedi :
de 10h00 à 12h00
et de 14h00 à 18h00

Fermé le mercredi toute la journée
Samedi ouvert de 10h à 12h et sur RDV l'après midi



13, rue du Buisson Ardent
88200 REMIREMONT
03.29.24.62.21

www.creabois88.com

Les pistes de luges dans les Vosges

LES MONTAGNES VOSGIENNES SONT UN PETIT PARADIS HIVERNAL POUR LES FAMILLES. LES IDÉES D'ACTIVITÉS EN PLEIN AIR NE MANQUENT PAS : SKI DE FOND, SKI ALPIN, SORTIE EN RAQUETTES ET MÊME GLISSADE EN LUGE ! SI VOUS ÊTES À LA RECHERCHE DE SENSATIONS FORTES ET DE DESCENTES PALPITANTES, LES PISTES DE LUGES CERTIFIÉES DES VOSGES OFFRENT UNE AVENTURE UNIQUE EN SON GENRE.



La luge est une activité qui fascine petits et grands, offrant un mélange parfait d'adrénaline et de plaisir. Les Vosges, avec leur manteau neigeux en hiver, créent l'environnement idéal pour cette activité. Que vous soyez un débutant ou un expert de la luge, les Vosges ont quelque chose à vous offrir. Et pour varier encore plus les plaisirs, pensez à tester la luge de nuit sur des pistes éclairées. Les offices de tourisme des stations pourront vous renseigner à ce sujet.

Les avantages des pistes certifiées

Une piste de luge certifiée est obligatoirement gérée par des professionnels. Elle respecte ainsi des normes strictes pour garantir une expérience sûre et agréable pour tous les participants. Les certifications assurent que les pistes sont correctement entretenues et que les équipements de sécurité nécessaires, tels que les barrières de protection, sont en place.

En choisissant des pistes de luge certifiées, vous pouvez profiter de cette activité en toute tranquillité d'esprit, que vous soyez un parent emmenant ses enfants pour une journée de plaisir en famille ou un passionné de sports d'hiver à la recherche de nouvelles aventures.



Les meilleures pistes de luge dans les Vosges

Wiidoo Gliss à La Bresse : ce parc de loisirs propose de nombreuses activités hivernales dont, bien sûr, des pistes de luge, mais aussi, des glissades en bouées, des toboggans, des structures diverses et des parcours découvertes... Le mot d'ordre est tout simplement "Amusez-vous"!

La Bouloie à Bussang : sur une route désaffectée de 1,5 km, vous pourrez découvrir une piste de luge originale. En plus d'être géante, elle offre de quoi profiter de la nature vosgienne à proximité pour en prendre plein les yeux ! La piste est damée, sécurisée et fermée à la circulation, vous n'avez plus qu'à profiter.

Labell'Gliss à La Bresse-Hohneck : cette station offre une variété de pistes de luge, adaptées à tous les niveaux. Que vous soyez débutant ou expérimenté, vous trouverez ici des pistes pour satisfaire votre envie de glisse.

Gérardmer : cette ville lacustre est également célèbre pour ses pistes de luge certifiées. Deux pistes attendent les amateurs de sensations fortes avec des niveaux de difficultés variés. Chacun peut ainsi y aller à son rythme.

Le Lac Blanc : deux pistes de luge sécurisées sont accessibles gratuitement à la station du Lac Blanc 1200 :

- **Au Blancrupt** : rendez-vous à l'auberge du Blancrupt au pied de la piste de luge, vous pouvez même y louer des luges.
- **Au col du Calvaire** : à proximité de l'office de tourisme et l'ESF, vous trouverez une piste de luge, ainsi que toutes les commodités nécessaires pour passer une bonne journée.

Les stations du Ballon d'Alsace : au col des Démineurs vous trouverez une piste de luge sécurisée adaptée pour les petits et les grands. Une autre seconde piste (moins haute) se situe au Langenberg.

Rouge Gazon : la piste de luge de Saint-Maurice-sur-Moselle est prête à vous accueillir pour une journée inoubliable.

Nos conseils

Avant de vous lancer sur une piste de luge certifiée, il est essentiel de prendre certaines précautions. Assurez-vous de porter des vêtements chauds et imperméables, car les températures hivernales peuvent être très basses. Les casques et les gants sont également

recommandés pour votre sécurité. Il est crucial de suivre les consignes de sécurité fournies par le personnel de la station, en particulier si vous êtes novice. Gardez toujours à l'esprit les règles de base de la luge, telles que le fait de garder le contrôle de votre trajectoire et de maintenir une distance de sécurité avec les autres lugeurs.

Enfin, ne restez pas au milieu de la piste, vérifiez autour de vous avant de vous élaner, restez maître de votre vitesse et anticipez pour vous arrêter.

Les pistes de luge certifiées des Vosges offrent une expérience hivernale unique et passionnante pour tous types de publics. Que vous soyez en quête d'une aventure en famille ou d'une escapade entre amis, les Vosges ont de quoi satisfaire toutes vos envies de glisse. En optant pour des pistes certifiées, vous pouvez profiter de cette activité en toute sécurité, tout en admirant les paysages pittoresques de cette magnifique région. Alors, préparez-vous à dévaler les pentes et à vivre des moments inoubliables lors de votre prochaine escapade vosgienne.

Gianina Plesca

Exploring sled tracks in the Vosges

Sledding is an activity that captivates both young and old, offering a perfect blend of adrenaline and enjoyment. The Vosges, with their snowy landscapes in winter, create the ideal environment for this activity. Whether you're a beginner or an expert sledder, the Vosges have something to offer you. And for even more variety, consider trying night sledding on illuminated tracks. The tourism offices of the resorts can provide information on this.

The benefits of certified sled tracks

Certified sled tracks are always managed by professionals. It adheres to strict standards to ensure a safe and enjoyable experience for all participants. Certifications ensure that the tracks are properly maintained, and necessary safety equipment, such as protective barriers, is in place. By choosing certified sled tracks, you can enjoy this activity with peace of mind, whether you're a parent taking your children for a day of family fun or a winter sports enthusiast in search of new adventures.



The best sled tracks in the Vosges

Wiidoo Gliss in La Bresse: This leisure park offers various winter activities, including sled tracks, as well as tubing, slides, various structures, and discovery trails. The motto is simply "Have fun!"

La Bouloie in Bussang: On a disused road spanning 1.5 km, you can discover an original sled track. In addition to being giant, it allows you to enjoy the Vosges' natural beauty nearby. The track is groomed, secure, and closed to traffic, so you just need to enjoy.

Labell'Gliss in La Bresse-Hohneck: This resort offers a variety of sled tracks suitable for all skill levels. Whether you're a beginner or experienced, you'll find tracks here to satisfy your craving for sliding.

Gérardmer: This lakeside town is also famous for its certified sled tracks. Two tracks await thrill-seekers with varying levels of difficulty, allowing everyone to go at their own pace.

Le Lac Blanc: Two secure sled tracks are accessible for free at the Lac Blanc 1200 station :

- **At Blancrupt:** Head to the Blancrupt inn at the foot of the sled track, where you can even rent sleds.
- **At Col du Calvaire:** Near the tourist office and the ESF (French Ski School), you will find a sled track with all the necessary amenities for a great day.

The stations of Ballon d'Alsace: At the Col des Dêmeineurs, you will find a secure sled track suitable for both kids and adults. Another, less elevated sled track is located at Langenberg.

Rouge Gazon: The sled track in Saint-Maurice-sur-Moselle is ready to welcome you for an unforgettable day.

Our advice

Before you embark on a certified sled track, it is essential to take certain precautions. Make sure to wear warm and waterproof clothing as winter temperatures can be very low. Helmets

and gloves are also recommended for your safety. It is crucial to follow the safety instructions provided by the resort's staff, especially if you are a novice. Always keep in mind the basic rules of sledding, such as maintaining control of your trajectory and keeping a safe distance from other sled riders.

Finally, do not linger in the middle of the track, check around you before launching, remain in control of your speed, and anticipate when to stop.

The certified sled tracks in the Vosges offer a unique and thrilling winter experience for all types of audiences. Whether you're looking for a family adventure or a getaway with friends, the Vosges have something to satisfy all your sliding desires. By opting for certified tracks, you can enjoy this activity safely while admiring the picturesque landscapes of this beautiful region. So, get ready to race down the slopes and create unforgettable moments on your next Vosges escapade.

Gianina Plesca

THE VOSGES MOUNTAINS ARE A WINTER PARADISE FOR FAMILIES, OFFERING A PLETHORA OF OUTDOOR ACTIVITIES, INCLUDING CROSS-COUNTRY SKIING, ALPINE SKIING, SNOWSHOEING, AND THE THRILLING EXPERIENCE OF SLEDDING. IF YOU'RE IN SEARCH OF EXHILARATING DESCENTS AND HEART-POUNGING ADVENTURES, THE CERTIFIED SLED TRACKS IN THE VOSGES PROVIDE A ONE-OF-A-KIND EXPERIENCE.





Schöffel
GERMANY 1804



SPECK-SPORTS
Votre spécialiste sports de montagne depuis 1969

SKI - SNOW - RANDO - FOND - MATÉRIEL ET TEXTILE DE GRANDES MARQUES

SPECK-SPORTS

77 BIS RUE DES VOSGES
68620 BITSCHWILLER-LES-THANN
Tél. : 03.89.37.09.07

www.speck-sports.com

OUVERT TOUS LES JOURS EN SAISON



SPYDER





LA FAYETTE HÔTEL ET SPA À ÉPINAL



Le Best Western La Fayette hôtel et spa offre un confort optimal : toutes les chambres sont équipées avec douche ou bain, wc séparés, mini-bar, climatisation, tv écran plat et wifi gratuit. Certaines chambres disposent de douche hydromassante, terrasse ou balcon, et vous pouvez aussi choisir entre chambre fumeur ou chambre non-fumeur.

Notre établissement a obtenu la reconnaissance « Clef Verte » pour son respect de l'environnement. Les compétences professionnelles et l'engagement à travailler des produits bruts, essentiellement frais sont les critères d'obtention de la labellisation maître restaurateur. Cette distinction a été attribuée au restaurant "Le Rochambeau" pour leur maîtrise de la restauration traditionnelle et leur engagement en faveur de la qualité.

Contactez-nous :

BEST WESTERN
La Fayette Hôtel & Spa à Epinal
3 rue Bazaine BP 44
88002 Epinal, France

Tél : (33 3) 29 81 15 15
Fax : (33 3) 29 31 07 08
epinalhotellafayette.com - bestwestern.fr



Hôtel-Restaurant & Spa

LE CHAPÎTRE



À vous d'écrire la suite

Un projet atypique pour une expérience client unique.



PLAISIR D'OFFRIR : PENSEZ AU BON CADEAU !
SPA ACCESSIBLE À LA CLIENTÈLE EXTÉRIEURE À L'HÔTEL.

76, boulevard Thiers - 88200 Remiremont - 03 56 56 00 00
www.hotel-lechapitre.com



EXPOSITION A LA BRESSE

Du 13 janvier au 3 mars 2024, Vincent Ganaye exposera peintures, dessins et photos de montagne à la Maison de La Bresse.

Il présentera des travaux de grand format, ses livres magnifiques, vertigineux, ses tableaux fascinants, audacieux, créatifs. Peintures et photographies à découvrir également en ligne, sur les réseaux.

VINCENT GANAYE

“J’aime la montagne vivante”

PEINTRE ET PHOTOGRAPHE DE PAYSAGES, TOUJOURS À L’AFFÛT, VINCENT GANAYE EXCELLE DANS SES CRÉATIONS. A LUI LA TRADUCTION DE LA NATURE, LE SUBLIME DES PAYSAGES, LE CULTES DES SOMMETS PUISSANTS, ISOLÉS, VOIRÉ INACCESSIBLES. « MON PLAISIR EST GUIDÉ PAR LA DÉCOUVERTE, LA CURIOSITÉ, LA PASSION D’APPRENDRE EN PERMANENCE ! » CONFIE L’ARTISTE VOSGIEN.

Dès sa prime enfance, Vincent baigne dans la nature. A Baccarat, il partage avec son grand-père la pêche dans le cristal des étangs, et il savoure la saveur du champignon dans les forêt toutes proches. Dès l’âge de onze ans, il développe sa passion pour la photographie qui n’a cessé de l’accompagner dans sa quête de l’image. C’est l’ouverture à l’aventure. Il ouvre la porte à son propre univers pictural et photographique, à l’éloge de la lumière, à la culture des couleurs : des camaïeux de gris et de bleu, gagnant progressivement vers les blancs. « *Ce que j’aime pour chaque peinture, ce sont les hasards d’un voyage que l’on entreprend de la pointe du crayon sur la surface immaculée de la toile !* »

Les hauteurs de l’hiver

Fort de la mémoire visuelle des paysages, des montagnes et des lacs, Vincent esquisse un trait initial, qu’il va progressivement enrichir

Une peinture héritière de techniques anciennes

Cette sensibilité, elle s’exprime à l’origine de ses créations, tournées vers la peinture flamande et de fins portraits féminins. Une partie de son œuvre influencée par les grands maîtres du portrait, et menée avec un pinceau heureux : impossible de n’être pas touché par le visage d’une tendre noblesse. « *J’ai travaillé en autodidacte, j’ai potassé des bouquins, je me suis attardé dans les musées et ai passé du temps à faire évoluer ma technique* » Un tel travail a permis à l’artiste de puiser parmi les techniques élaborées des grands peintres et d’adopter quelques recettes des primitifs flamands ! Il utilise la technique de la peinture a tempera - mélange antique d’eau, de jaune d’œuf et d’huiles cuites pour la réalisation de ses toiles. Elle permet un grand éventail de couleurs, d’ombres et de lumière et lui permet de travailler « *Alla prima* » (du premier coup).

Vincent aime partir à l’écoute des massifs montagneux hors des sentiers battus, appareil-photo en bandoulière. Le massif des Vosges offre



d’autres volumes et contrastes. Il va générer l’écriture de son dessin à la pierre noire. Une fois la forme croquée, il commence à peindre, veillant à l’équilibre qui lui est cher. Ainsi naissent sous son pinceau un ciel rose au-dessus d’une montagne noire, une cascade d’hiver striée de lumière, la force des éléments dans les pierres minérales et les courants contradictoires : « *J’aime les contrastes, les hauteurs de l’hiver même par temps difficiles, de froid, de pluie ou de neige. J’aime la montagne vivante, je la traduis à ma manière, avec toute l’émotion que procure le contact physique avec la pleine nature.* »

un large éventail à la marche, source de découvertes, été comme hiver. L’hiver va bien au photographe, l’été au peintre. « *J’évite les lieux fréquentés, j’aime ces longs tracés en solitaire qui me permettent de m’imprégner de toutes ces différentes atmosphères qui nourriront les créations à venir. Les Vosges bénéficient de la proximité de multiples paysages.* » Depuis sa maison et son atelier à Saint-Michel-sur-Meurthe, la forêt et la montagne offrent un tableau inspirant à l’artiste.

Jean-Paul Vannson

VINCENT GANAYE

Embracing the living mountains



challenging weather conditions-be it cold, rain, or snow. I harbour a profound love for the vivacity of mountains, translating them in my own unique way, infused with the emotions derived from the physical communion with nature."

A painting inheriting ancient techniques

This innate sensitivity finds expression at the genesis of his creations, influenced by Flemish painting and delicate depictions of female portraits. His oeuvre is steeped in the traditions of grandmasters of portraiture, guided by a brush that exudes happiness—each stroke revealing faces of tender nobility that leave an indelible impact. *"As a self-taught artist, I immersed myself in books, lingered in museums, and dedicated time to refine my technique."* This commitment allowed the artist to draw from the sophisticated techniques of renowned painters and integrate some methodologies from the Flemish primitives!

Vincent employs the tempera painting technique—a time-honoured blend of water, egg yolk, and cooked oils for his canvases. This technique affords a rich spectrum of colours, shadows, and light, enabling him to work "Alla prima" (in one go).

Vincent delights in venturing beyond well-trodden paths to explore mountainous massifs, camera slung over his shoulder. The Vosges massif, with its diverse terrain, provides ample opportunities for discovery, both in summer and winter. Winter beckons the photographer, while summer is the muse for the painter. *"I steer clear of crowded places; I cherish those extended solitary routes that allow me to absorb the diverse atmospheres shaping future creations. The Vosges region, with its proximity to a myriad of landscapes, is a constant source of inspiration."* From his residence and studio in Saint-Michel-sur-Meurthe, the forest and mountains provide an inspiring canvas for the artist.

Exhibition in La Bresse

From January 13 to March 3, 2024, Vincent Ganaye will showcase his paintings, drawings,

VINCENT GANAYE, A PAINTER AND LANDSCAPE PHOTOGRAPHER ALWAYS ON THE LOOKOUT, EXCELS IN HIS CREATIONS. HE SKILFULLY TRANSLATES THE ESSENCE OF NATURE, CAPTURING THE SUBLIME BEAUTY OF LANDSCAPES AND VENERATING POWERFUL, ISOLATED, AND AT TIMES, INACCESSIBLE PEAKS. "MY PLEASURE IS DRIVEN BY A PERPETUAL QUEST FOR DISCOVERY, FUELLED BY CURIOSITY AND A PASSION FOR CONTINUOUS LEARNING!" CONFIDES THE ARTIST FROM THE VOSGES REGION.

and mountain photographs at Maison de La Bresse. The exhibit will feature large-format works, magnificent and vertiginous books, alongside fascinating, bold, and creative paintings. Explore these captivating paintings and photographs online across various platforms.

Jean-Paul Vannson

From his early childhood, Vincent immersed himself in the embrace of nature. In Baccarat, he shared crystal-clear pond fishing moments with his grandfather and savoured the taste of mushrooms amidst the nearby forests. At the age of eleven, he cultivated his passion for photography, a passion that has steadfastly accompanied him on his ongoing pursuit of capturing the perfect image. This marked the commencement of an artistic journey, a gateway to his distinctive pictorial and photographic universe, celebrating light and cultivating a palette of colours ranging from nuanced greys and blues to a gradual inclusion of whites. *"What I cherish in every painting are the serendipitous encounters on a journey that begins with the stroke of a pencil on the pristine canvas!"*

Winter heights

Drawing upon the visual memory of landscapes, mountains, and lakes, Vincent sketches an initial outline, progressively enriching it with additional volumes and contrasts. Utilising black stone to craft his drawings, he meticulously paints, ensuring a balance that holds personal significance. Under his deft brush, a pink sky unfolds above a black mountain, a winter waterfall is streaked with light, and the force of the elements comes to life in mineral stones and conflicting currents. *"I relish the interplay of contrasts, the winter peaks, even in*





The North Face Store Gérardmer



THE
NORTH
FACE®

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



Notaires
de Lorraine

LE LORRAIN EST AUTHENTIQUE VOTRE NOTAIRE AUSSI EN TOUTE SAISON



Votre protection, notre métier.

Pacs, mariage, adoption, divorce, succession, entreprise, achat immobilier, négociation immobilière, etc.

Contactez votre notaire.

www.ci-nancy.notaires.fr



**BANQUE des
TERRITOIRES**
GROUPE CAISSE DES DÉPÔTS

QUE DEVIENNENT-ELLES EN HIVER ? TARTE AUX MYRTILLES, REPAS MARCAIRE OU PLANCHETTE DE FROMAGE, LES FERMES-AUBERGES DU MASSIF DES VOSGES SONT UN POINT DE RENCONTRE INCONTOURNABLE DES RANDONNEURS, TRAILEURS ET VTTISTES PENDANT LA PÉRIODE ESTIVALE. MAIS LORSQUE LES TEMPÉRATURES CHUTENT EN MÊME TEMPS QUE LES FEUILLES DES ARBRES, QUE DEVIENNENT LES FERMES-AUBERGES ET LEURS HABITANTS ?



Lionel Vaxelaire (Ferme-auberge des Prenzières)



Frédéric Fest (Ferme-auberge du Rothenbrunnen)



Raphael Valentin (Ferme-auberge du Felsach) lors d'une transhumance d'automne... La neige n'était pas prévue, mais tellement beau les vosgiennes dans la neige...

Une fois la saison estivale passée dans le massif des Vosges, la météo se veut plus froide et les feuilles des arbres tirent vers l'orangé. Les sentiers sont moins fréquentés et les terrasses des fermes-auberges moins remplies. Lieux mythiques de ces montagnes culminant à 1424 mètres d'altitude, que deviennent les fermes-auberges pendant la période hivernale ? Sont-elles habitées ou accessibles aux randonneurs et skieurs ? Et puis, que deviennent les animaux et leurs productions ?

Alors que la plupart des fermiers-aubergistes terminent leur saison à la mi-novembre, certains vaillants demeurent dans leurs montagnes. Les fermes-auberges continuent d'être

de chaleureux refuges pour les skieurs et promeneurs, autour d'un repas marcaire bien mérité... "ou, s'il y a de la neige, l'assiette du skieur", confie une fermière-aubergiste. Elle note que l'hiver, la clientèle est bien différente de l'été : "Les skieurs sont plus pressés, ils mangent leur assiette et retournent sur les pistes. Quand ils payent leur forfait de ski, ils veulent forcément profiter de la journée. On s'adapte donc. On fait moins le repas marcaire complet et plutôt des assiettes avec des saucisses maison, beaucoup de fondues et des kaese spaetzle."

"On court pour monter au début de l'été, on court pour descendre au début de l'automne. Comme nos troupeaux !"

Mode de vie des fermes-auberges en hiver



Photos ©Richard Brionne

Hauts lieux de gastronomie traditionnelle grâce à leur production fermière locale, les fermes-auberges sont également des hébergements agréables. Mais du 15 avril au 15 novembre, la majorité des aubergistes décident de ne pas couvrir ce service. Situées proche d'un domaine skiable, entourées par les pâturages ou les forêts vosgiennes typiques, elles sont fermées le soir. *"Cela nous permet d'avoir une vraie soirée personnelle, calme, et moins stressante par rapport à l'été"*, commente un autre paysan.

Mais les 90 jours d'affluence forte sur le massif sont nécessaires à l'équilibre économique des fermes-auberges. Ces journées estivales bien remplies leur permettent de subvenir à leurs

besoins en hiver, période plus rude selon les paysans. *"L'hiver, c'est en mode hibernation. Notre charge de travail est coupée en deux à minima. On est heureux de rester et travailler différemment ou de retourner dans la vallée se ressourcer et revenir l'été. On court pour monter au début de l'été, et on court pour descendre au début de l'automne, s'amuse un fermier. Comme nos troupeaux !"*

Vêlages et transformation du lait

Si les aubergistes soulignent tout leur amour pour leur métier et l'échange avec les gens, les fermiers apprécient également la quiétude hivernale des espaces et des hommes. Et qu'en est-il des animaux ? Certaines auberges sont

ouvertes au public sans leurs troupeaux descendus dans la vallée, d'autres fermiers restent là-haut avec leur bétail toute l'année : *"En hiver aussi, on traite nos vaches, mais elles ne vont pas du tout en extérieur. Elles sont à l'abri dans nos fermes"*, explique une aubergiste.

"Nous avons une vingtaine de laitières, présente une autre fermière. En hiver, on a même davantage de travail qu'en été ! Il faut s'occuper des veaux nouveaux-nés en leur donnant le biberon, réaliser des soins, nourrir nos bêtes et s'occuper de la transformation de notre lait et de notre viande." En hiver, les fermes-auberges, c'est tout un programme !

Zoé Charef

Farm inns lifestyle

WHAT HAPPENS TO THEM IN WINTER? BLUEBERRY PIE, MARCAIRE MEALS, OR CHEESE PLATTERS - THESE ARE THE DELIGHTS OF VOSGES MOUNTAINS FARM INNS, AN ESSENTIAL MEETING POINT FOR HIKERS, TRAIL RUNNERS, AND MOUNTAIN BIKERS DURING THE SUMMER SEASON. HOWEVER, WHEN THE TEMPERATURES DROP, AND THE LEAVES CHANGE TO SHADES OF ORANGE, A QUESTION ARISES: WHAT BECOMES OF THE FARM INNS AND THEIR INHABITANTS?



Photos ©Richard Brionne

Le fermier-aubergiste utilise la lyre un outil qui sert à découper le caillé pour l'élaboration du munster



Serge Sifferlen (Ferme-auberge Schafert)
Même l'hiver, dans la vallée, les fermiers-aubergistes
continuent de fabriquer le munster...
Serge est aussi le président des fermes-auberges



Joëlle Fleurette dans la cave d'affinage
de la ferme du Saichy (La Bresse)



Raphael Valentin
(Ferme-auberge du Felsach)

Once the summer season fades away in the Vosges Mountains, the weather turns colder, and the leaves transition to autumnal hues. As a result, the trails see fewer visitors, and the terraces of the farm inns become less crowded. These legendary mountain havens, situated at an altitude of 1424 meters, prompt us to wonder: what is the fate of the farmhouses during the winter period? Are they still inhabited and accessible to hikers and skiers? And what about the animals and their products?

While most farmhouses close their doors in mid-November, some resolute souls choose to remain in their mountain abodes. These farmhouses continue to serve as warm shelters for skiers and walkers, offering a well-deserved *marcaire* meal or, if there's snow, a skier's plate. One farmhouse owner notes that the winter clientele differs significantly from the summer crowd: "Skiers are in a hurry; they eat their meal and promptly return to the slopes. When they purchase their ski passes, they intend to make the most of the day. So, we adapt our offerings, transitioning from full *marcaire* meals to plates with homemade sausages, numerous *fondues*, and *kaese spaetzle*."

"We rush to ascend at the start of summer, and we rush to descend at the beginning of autumn—much like our herds!"

Renowned for their traditional gastronomy and local products, these farm inns also offer accommodations. Yet, from April 15 to November 15, most innkeepers decide not to provide this service. These farmhouses, situated near ski areas and surrounded by typical Vosges meadows or forests, close their doors in the evening. Another farmer remarks, "This enables us to enjoy a genuinely personal, calm evening, which is notably less stressful than in the summertime."

The economic balance of these farmhouses depends on the 90 days of high activity in the mountains. These bustling summer days enable them to meet their winter needs—a more challenging period, as noted by the farmers: "Winter is a time for hibernation. Our workload is cut in half, at a minimum. We are content to work differently or retreat to the valley for rejuvenation, only to return in the summer. We hurry to ascend at the onset of summer and hasten to descend in early autumn, much like our herds!"

Calving and milk processing

During winter, working hours are indeed much shorter compared to the summer season. While all farmers emphasize their love for their profession and their interactions with people, they also appreciate the serene nature of winter in both the landscape and the human experience.

As for the animals, if some inns are open to the public without their herds having been brought down to the valley, other farmers choose to stay in the mountains with their cattle throughout the year. "In winter, we continue to milk our cows, but they do not venture outdoors. They remain sheltered within our farms," explains one innkeeper."

"We have around twenty dairy cows," says another farmer. "In winter, we find ourselves with even more work compared to the summer season. Our responsibilities include caring for newborn calves by providing them with bottles, administering treatments, feeding our animals, and overseeing the processing of our milk and meat. In winter, the life of farmhouses is indeed a comprehensive program!"

Zoé Charef



Invitation gourmande



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

**AUBERGE
DU TANET**
Seestaedtle

Simplement bon!



INTERSPORT
LA BRESSE *Montagne*

**Intersport La Bresse, expert du pied
pour vos activités en toute saison**

Professionnels formés et certifiés



Marques partenaires :



SIDAS
YOUR FOOT COMPANY



Retrouvez nos experts dans nos magasins:
-17 quai Iranées, 88250, La Bresse
-92 Route de Vologne, 88250 La Bresse



plus de transparence



Environnement et développement durable
Un cadre de vie sain et durable grâce aux
produits dérivés du bois EGGER
www.egger.com/environnement

www.egger.com



MORE FROM WOOD.

Bien plus que du bois

Mon beau (bourgeon de) Sapin, roi des forêts...



BIENVENUE AU PAYS DES SAPINS ! VÉRITABLE SYMBOLE DU MASSIF DES VOSGES, L'ARBRE POINTU A DE MULTIPLES FACETTES. LE HOHNECK MAGAZINE S'INTÉRESSE PLUS EN DÉTAIL AUX BOURGEONS DE SAPIN, UN VÉRITABLE TRÉSOR NATUREL DONT LES VERTUS SONT ENCORE TROP MÉCONNUES. EXPLORONS LES BIENFAITS DES BOURGEONS DE SAPIN DES VOSGES.

La nature vosgienne nous offre, en plus des paysages à couper le souffle, des ressources naturelles précieuses. Dans les forêts du massif des Vosges, vous trouverez notamment les bourgeons de sapin. Ces petites gemmes vertes ornent les branches de sapin en pleine croissance et renferment une multitude de bienfaits pour la santé et le bien-être général.

Une histoire ancienne

L'utilisation des bourgeons de sapin fait partie de ces recettes secrètes de grand-mère qu'on diffuse d'une génération à l'autre. Les Vosgiens ont toujours eu un lien profond avec la nature, utilisant les ressources locales pour leur alimentation, leur médecine traditionnelle et leurs remèdes naturels. Les bourgeons de sapin font ainsi partie intégrante du patrimoine ancestral vosgien depuis des générations.

La composition chimique

Les bourgeons de sapin sont riches en composés biologiquement actifs tels que les huiles essentielles, les flavonoïdes, les polyphénols et la vitamine C. Cependant, leur composant le plus distinctif est l'huile essentielle, qui contient des terpènes, des monoterpènes et des sesquiterpènes. Ces composés confèrent aux bourgeons de sapin leurs propriétés bénéfiques pour la santé.

Les bienfaits pour la santé

- **Renforcement du système immunitaire** : les bourgeons de sapin sont riches en vitamine C, un puissant antioxydant qui renforce le système immunitaire en combattant les radicaux libres et en stimulant la production de globules blancs.
- **Effets anti-inflammatoires** : les composés anti-inflammatoires présents dans les bourgeons de sapin peuvent aider à réduire l'inflammation dans le corps, soulageant ainsi les douleurs articulaires et musculaires.
- **Soutien respiratoire** : les huiles essentielles des bourgeons de sapin ont des propriétés expectorantes, ce qui les rend utiles pour soulager la congestion et les problèmes respiratoires, comme la toux et le rhume.

- **Bien-être mental** : l'arôme apaisant des bourgeons de sapin peut favoriser la relaxation, réduire le stress et améliorer la qualité du sommeil.
- **Amélioration de la digestion** : les bourgeons de sapin peuvent aider à stimuler la digestion en soulageant les ballonnements et en favorisant la production de sucs gastriques.
- **Soins de la peau** : les propriétés antiseptiques et anti-inflammatoires des bourgeons de sapin en font un ingrédient naturel précieux pour les soins de la peau, aidant à soulager les irritations cutanées.

Utilisations modernes

De nos jours, les bourgeons de sapin des Vosges sont utilisés de diverses manières.

Ils sont transformés en huiles essentielles, en extraits, en sirops, en tisanes, en bonbons, et même en produits de beauté. Ces produits sont largement disponibles et utilisés dans l'aromathérapie, la phytothérapie, et la médecine alternative (voire même en cuisine).

Il est également possible de trouver des bourgeons de sapin frais en herboristerie. Par contre, la cueillette lors de vos promenades est à proscrire car elle nécessite une autorisation de la mairie ou de l'Office National des Forêts.

Précautions d'utilisation

Il est important de noter que, bien que les bourgeons de sapin aient de nombreux bienfaits pour la santé, ils ne conviennent pas à tout le monde. Les personnes souffrant d'allergies aux arbres, les femmes enceintes et les enfants en bas âge devraient consulter un professionnel de la santé avant d'utiliser des produits à base de bourgeons de sapin. Les bourgeons de sapin des Vosges sont un trésor naturel aux nombreux bienfaits pour la santé. Leur utilisation traditionnelle perdure, tout en s'adaptant aux besoins de la médecine moderne. En explorant les bienfaits des bourgeons de sapin, nous découvrons un exemple fascinant de la manière dont la nature peut nous offrir des solutions naturelles pour notre bien-être. Alors, la prochaine fois que vous visiterez les Vosges, prenez le temps d'apprécier la beauté des sapins et de leur précieux trésor caché dans leurs bourgeons.

My beautiful (bud of) fir tree, king of the forests...



WELCOME TO THE LAND OF FIR TREES! A TRUE SYMBOL OF THE VOSGES MASSIF, THE POINTED TREE HAS MANY FACETS. HOHNECK MAG TAKES A CLOSER LOOK AT FIR BUDS, A REAL NATURAL TREASURE WHOSE VIRTUES ARE STILL TOO LITTLE KNOWN. LET'S DELVE INTO THE ADVANTAGES OF VOSGES FIR BUDS.

The Vosges nature offers us, in addition to breathtaking landscapes, precious natural resources. In the forests of the Vosges massif, you can find fir buds. These little green gems adorn the branches of growing fir trees and contain a multitude of health and general well-being benefits.

An ancient tradition

The use of fir buds is part of those secret grandmother's recipes that are passed down from one generation to the next. The people of the Vosges have always had a deep connection with nature, using local resources for their food, traditional medicine, and natural remedies. Fir buds have thus been an integral part of the Vosges ancestral heritage for generations.

Chemical composition

Fir buds are rich in biologically active compounds such as essential oils, flavonoids, polyphenols, and vitamin C. However, their most distinctive component is the essential oil, which contains terpenes, monoterpenes, and sesquiterpenes. These compounds give fir buds their beneficial properties for health.

Health benefits

- **Strengthening the immune system:** fir buds are rich in vitamin C, a powerful antioxidant that strengthens the immune system by combating free radicals and stimulating the production of white blood cells.
- **Anti-inflammatory effects:** the anti-inflammatory compounds present in fir buds can help reduce inflammation in the body, thus relieving joint and muscle pain.
- **Respiratory support:** the essential oils of fir buds have expectorant properties, making them useful for relieving congestion and respiratory problems such as coughs and colds.
- **Mental well-being:** the soothing aroma of fir buds can promote relaxation, reduce stress, and improve sleep quality.

- **Improved digestion:** fir buds can help stimulate digestion by relieving bloating and promoting the production of gastric juices.
- **Skin care:** the antiseptic and anti-inflammatory properties of fir buds make them a valuable natural ingredient for skin care, helping to soothe skin irritations.

Modern uses

Today, Vosges fir buds are used in various ways. They are processed into essential oils, extracts, syrups, herbal teas, candies, and even beauty products. These products are widely available and used in aromatherapy, herbal medicine, and alternative medicine (even in cooking).

Fresh fir buds can also be found in herbal stores. However, picking them during your walks is not recommended as it requires permission from the town hall or the National Forests Office.

Usage precautions

It is important to note that, although fir buds have many health benefits, they are not suitable for everyone. People with tree allergies, pregnant women, and young children should consult a healthcare professional before using products based on fir buds.

Vosges fir buds are a natural treasure with numerous health benefits. Their traditional use continues while adapting to the needs of modern medicine. By exploring the benefits of fir buds, we discover a fascinating example of how nature can offer us natural solutions for our well-being. So, next time you visit the Vosges, take the time to appreciate the beauty of fir trees and their precious treasure hidden in their buds.

Gianina Plesca





La saga des Génomés et du Munster

CE SONT DES COUSINS. DEPUIS QU'ILS S'APPELLENT MUNSTER-GÉROMÉ, LA QUERELLE ENTRE VOSGES ET ALSACE EST TERMINÉE, ILS ONT OBTENU ENSEMBLE AOC ET AOP (APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE ET PROTÉGÉE, EN 1969 ET 1996) ET APPLIQUENT LEURS STRICTES RÈGLES AVEC SUCCÈS. SIMPLEMENT, CHACUN DIT QU'IL EST LE MEILLEUR, ET IL A BIEN RAISON.

Tout de même, dans Génomé, il y a Gérardmer, et on ne va pas se laisser marcher sur les pieds. Bien sûr, il faut respecter le Munster qui doit son nom à un monastère datant de 660. « *L'origine de ces fromages se perd dans la nuit des temps* », assène le journaliste Arnoud. Ce à quoi riposte Henri Renard, secrétaire du Syndicat de l'Industrie Fromagère de l'Est : « *depuis des temps immémoriaux, on fabrique dans la région montagneuse du département des Vosges, le « Gérardmer » ou « Génomé. On parle de la pâte molle à croûte lavée dans le détail des Dîmes servies aux Dames Chanoinesses du Chapitre de Remiremont, aux Empereurs d'Allemagne et aux Ducs de Lorraine.* »

d'Agriculture Raynaud fait remonter la fabrication des fromages « *Génomés* » aux X^e et XI^e siècles dans la vallée de la Haute-Moselle : « *Les Ducs de Lorraine recevaient des fromages en lieu et place des redevances. A partir du XV^e siècle, Gérardmer est devenu un marché important de fromages. Avec les Génomés, on a pu payer la location des Hautes Chaumes.* »

Deux poids différents

Tout le lait est alors transformé à la ferme, dans les hautes vallées vosgiennes et sur les Hautes-Chaumes. Pas de différence, côté technique, entre les fromages de

Les Gérard du Tholy

À la fin du XIX^e siècle, le Génomé si apprécié perd sa réputation, à cause d'une fabrication défectueuse - accidents techniques et malfaçons. Il convient de réaliser des salles appropriées, d'aménager des locaux propres et des caves pour freiner les ferments malfaisants. Il faut aussi réduire le format du Génomé et améliorer sa qualité. Les Fromageries Gérard du Tholy vont alors initier en 1900 des fabrications modernes qui réhabiliteront le prestige du Génomé. Peu à peu, la fabrication se développe, séduit des marchés locaux à Paris et dans l'Est de la France. Quelques fromages larges et replets, « *Les Lorraines* », sont expédiés dans des



Le prix du fromage

Et de préciser : « *Ce fromage d'un genre Munster, d'un plus grand diamètre, plus épais, s'affinait plus lentement. Il était fabriqué par les marcaires, dans les pâturages des sommets vosgiens : les Hautes Chaumes.* » De même, le professeur

Gérardmer et de Munster, sur les deux versants des Vosges... hormis pour la taille et le poids, le format et un affinage plus poussé. Certains précisent que le Génomé est plus pâle et révèle un goût plus doux. Ils ajoutent parfois que la croûte orangée s'est effacée.

boîtes de sapin, en direction de l'Allemagne, du Maroc et de l'Algérie. C'est parti, à jamais, le terme de Munster, couramment généralisé, est propulsé à l'international pour l'éternité !

Jean-Paul Vannson
Avec le concours précieux de Philippe Alexandre.



Chiffres clés

931 producteurs de lait - 84 producteurs fermiers
9 ateliers de fabrication, 8 d'affinage - 5 552 tonnes de Munster-Géromé

Des goûts et des couleurs

Autant que son odeur fleurit fortement, autant son goût se révèle étonnamment doux. Le Géromé se marie volontiers avec les vins alsaciens, mais aussi avec certaines bières. Il fonde de bonheur avec la tarte flambée, la raclette, la tartiflette. C'est le lait cru qui est unanimement plébiscité, plutôt que le lait thermisé ou pasteurisé. Une centaine de producteurs fermiers offrent aujourd'hui du Munster AOP... et la majorité est située en Lorraine. Il y a six ans, les Munsters fermiers ne représentaient encore que 6% de la production.

Travail de broute

Quatre races de vaches sont admises comme laitières : la vache Vosgienne, Simmental, Prim'Holstein et Montbéliarde. Elles broutent leur herbe durant 150 jours. Le meilleur fourrage se trouve presque entièrement situé dans la zone de l'AOP. La meilleure saison s'étale de mai à octobre. Il faut trois semaines pour l'affinage d'un Munster AOP.

Un cumin calin

Pour certains, un fromage fin devient plus savoureux par l'introduction des graines de cumin, qui assure la réussite des fermes-auberges sur les sommets des Vosges aux riches pâturages. Les spécialistes, tout bien pesé, donnent leur préférence au Géromé... et son cousin le Munster, parce qu'en plus des qualités communes, ils possèdent un bouquet spécial. Décidément, l'imprégnation de la flore aromatique de la montagne enivre les deux versants vosgiens !

Un fromage bio

A Saulxures-sur-Moselotte, la production de lait était naguère la plus généreuse des Vosges. Des fermiers ont produit pour faciliter le transport et la conservation en un fromage de couleur blanche, moins fort et moins épais. A la ferme, la famille Leuvrey perpétue la tradition en fabriquant et affinant des fromages et tommes Bio au lait cru et goûteux, à l'instar du Géromé !

The tale of Géromé and Munster

THEY SHARE A FAMILIAL BOND. EVER SINCE THEY ADOPTED THE NAME MUNSTER-GÉROMÉ, THE FEUD BETWEEN VOSGES AND ALSACE HAS COME TO AN END. TOGETHER, THEY EARNED THE ESTEEMED AOC AND AOP (CONTROLLED AND PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN) IN 1969 AND 1996, DILIGENTLY ADHERING TO THEIR STRICT REGULATIONS. NEVERTHELESS, EACH PROUDLY PROCLAIMS ITSELF TO BE THE FINEST, AND RIGHTLY SO.

However, within Géromé lies Gérardmer, and they won't allow themselves to be overshadowed. It is essential to honour Munster, which derives its name from a monastery dating back to 660. As journalist Arnoud aptly puts it, *"The origins of these cheeses are lost in the mists of time."* To this, Henri Renard, the secretary of the Union of Cheese Industry in the East, counters, *"Since time immemorial, "Gérardmer" or "Géromé" has been crafted in the mountainous expanse of the Vosges region. We speak of the soft cheese with a washed rind, found in the minutiae of tithes offered to the Canonesses of the Chapter of Remiremont, to the emperors of Germany, and to the Dukes of Lorraine."*

The price of cheese

Furthermore, he elaborates, *"This cheese, like Munster but boasting a larger diameter and thickness, matures more slowly. It was fashioned by the "marcaires" in the pastures of the Vosges summits, known as the "Hautes Chaumes."* Similarly, Professor Raynaud in Agriculture traces the production of "Géromé" cheeses back to the 10th and 11th centuries in the valley of the Upper Moselle. *"The Dukes of Lorraine received cheese in lieu of taxes. Starting from the 15th century, Gérardmer emerged as a significant cheese market. With "G rom s," the rent for the "Hautes Chaumes" could be covered."*

Two distinct sizes

All the milk is meticulously transformed in a farm in the high Vosges valleys and on the *"Hautes Chaumes"*. From a technical perspective, there is no variance between Gérardmer and Munster cheeses on both sides of the Vosges, save for their size, weight, format, and extended aging. Some aficionados note that Géromé exhibits a paler hue and a milder flavour, with the occasional observation that the orange rind has receded.

The g rards of tholy

Towards the close of the 19th century, the highly regarded Géromé lost its standing due to flawed production, characterised by technical mishaps and deficiencies. The need for suitable facilities, clean premises, and cellars to impede detrimental fermentation became evident. Moreover, resizing Géromé and enhancing its quality were paramount. The Gérard du Tholy dairies, in 1900, embarked on a modernised production process that would restore Géromé's prestige. Gradually, production expanded, transitioning from local markets to Paris and the eastern regions of France. Some large, plump cheeses, referred to as *"Les Lorraines,"* were dispatched in pine boxes to Germany, Morocco, and Algeria. From that juncture, the term Munster, which had become widely accepted, was projected onto the international stage for eternity!

Key Figures:

931 milk producers ; 84 farm producers ;
9 production workshops ; 8 aging facilities ;
5,552 tons of Munster-Géromé

Flavours and colours

As much as its aroma is robust, its flavour reveals surprising mildness. Géromé harmonises delightfully with Alsatian wines and even certain beers. It blends exquisitely with tarte flambée, raclette, and tartiflette. Unanimously, raw milk takes precedence over thermised or pasteurised milk. Presently, around a hundred farm producers offer Munster AOP, with the majority situated in Lorraine. Six years ago, farm produced Munsters represented merely 6% of the total production.

Grass-fed labour

Four breeds of cows are accredited as dairy cattle: the Vosgienne, Simmental, Prim'Holstein, and Montbéliarde. They graze on pasture for 150 days, with the finest forage largely located within the AOP zone. The prime season extends from May to October, and the aging process for Munster AOP takes approximately three weeks.

A hint of cumin

For some, the addition of cumin seeds elevates a fine cheese to a more flavourful level, ensuring the prosperity of mountain inns on the summits of the Vosges with their bountiful pastures. All things considered, specialists hold a preference for Géromé and its cousin Munster because, in addition to their shared qualities, they possess a distinct bouquet. Undoubtedly, the infusion of the aromatic mountain flora captivates both sides of the Vosges!

Fromager - Volailler

Maison Beldicot



*Nouveaux horaires
en continu*

Du mardi au jeudi
de 7h à 18h

Vendredi de 7h à 19h

Samedi de 7h à 16h30



Alain Beldicot

Fromager - Volailler

Marché couvert
2, rue de la Comédie
88000 Épinal

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

FOURS À BOIS

DESIGN OU TRADITIONNELS
FABRIQUÉS DANS LES VOSGES



FOUR GRAND-MÈRE
— Le temps du bon ! —



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

fourgrandmere.com
03 29 65 20 53

AQUILUS

PISCINES / SPAS
EPINAL

PISCINES - RÉNOVATION - SPAS - SAUNAS - ABRIS



AQUILUS PISCINES & SPAS EPINAL

224 Voie Carpini – 88130 CHARMES
03 29 68 17 41 | aquilus@eury-sas.fr

www.aquilus-piscines.com | 



Jacques Genin, tout chocolat

« FONDEUR EN CHOCOLAT » COMME IL AIME SE DÉFINIR, JACQUES GENIN DÉCLINE SON ART AU SEIN DE DEUX SUPERBES BOUTIQUES PARISIENNES, RUE DE VARENNE ET RUE DE TURENNE. AYANT QUITTÉ SES VOSGES NATALES À L'ÂGE DE 18 ANS POUR « SE CRÉER », LA RÉUSSITE QU'IL A CONQUISE À FORCE DE DÉTERMINATION ET D'UNE SCIENCE DU GOÛT PROLIFIQUE EN ALLIANCÉS AUDACIEUSES, LUI PERMET AUJOURD'HUI D'ÊTRE RECONNU COMME L'UN DES PLUS TALENTUEUX ORFÈVRE FRANÇAIS DU CHOCOLAT. UN MAÎTRE-ARTISAN QUI SAIT AUSSI QU'IL FAUT SAVOIR BIEN S'ENTOURER POUR RAYONNER...

Hohneck Magazine - Vous êtes originaire de Saint-Dié-des-Vosges, mais vous avez quitté notre région dès l'âge adulte...

Jacques Genin - Je vivais dans un environnement familial loin d'être idyllique rendant difficile, voire impossible, le suivi d'un cursus scolaire. Vers l'âge de 13 ans, je me suis retrouvé à travailler dans des abattoirs, je commençais à me refermer sur moi-même, à ne plus entrevoir d'issue et j'ai donc décidé de partir pour me créer... Une nuit à l'âge de 18 ou 19 ans, vers 3 heures du matin, j'ai pris quelques affaires et je me suis engagé sur la route nationale pour faire de l'auto-stop. La voiture qui s'est arrêtée se rendait à Paris... alors direction Paris !

HM - Vous êtes littéralement parti vers l'inconnu pour vivre une aventure qui n'a pas dû être de tout repos ?

JG - Je me retrouve à Paris, j'enchaîne les petits boulots. Je trouve facilement du travail car je suis un bosseur. Je débute comme commis de bar mais je me rends compte que j'ai un souci avec l'autorité. Je décide donc d'ouvrir mon premier restaurant en association avec une autre personne : L'Auberge de Beauregard, puis je me lance en solo en 1986 avec un autre projet autour de la cuisine traditionnelle française. Le succès arrive rapidement. Au bout d'un an et demi, le guide Michelin commence à s'intéresser à moi. De 1992 à 1996, j'occupe un poste de chef à la Maison du chocolat. C'est le début de ma carrière de chocolatier que je décide ensuite de mener à mon compte.

HM - Aujourd'hui, vous dirigez deux chocolateries à Paris, l'une rue de Turenne dans le quartier du Marais, l'autre rue de Varenne, sur la Rive gauche. Parlez-nous de ces lieux...

JG - Ce sont des endroits chargés d'histoire. Vous avez de la brique, de la pierre, du bois, tout ce qui symbolise les grands bâtisseurs. Moi, j'ai surtout souhaité ajouter une touche de luxe. Ce sont des espaces grandioses, lumineux. Le magasin historique, rue de Turenne, fait 180 m², son laboratoire près de 500 m². Au départ, les banquiers m'avaient conseillé de commencer

petit mais j'avais envie d'investir ce lieu et pas un autre. Les débuts ont été difficiles puis j'ai fini par gagner ma vie. Mais ce qui est fabuleux, c'est de voir que certaines de mes créations sont reprises ou revisitées par mes pairs. Je suis particulièrement fier de mes chocolats menthe Amante et praliné aux câpres qui sont mes plus belles réussites.

HM - Votre fille Jade a aussi ouvert sa boutique, avenue de l'Opéra. L'avez-vous plongée dans la marmite lorsqu'elle était petite ?

JG - Ma fille est avocate de formation mais quand elle m'a demandé ce que j'allais faire de mes magasins à ma retraite, je lui ai dit que j'allais les vendre. Elle m'a alors dit « tout cela c'est ma vie, mon enfance, alors je vais reprendre ». Elle s'est lancée, a ouvert sa chocolaterie en y injectant sa propre conception du métier. Elle s'est donc plongée toute seule dans la marmite et compte bien me succéder !

HM - Vous avez inventé la dénomination « fondeur en chocolat », une expression d'une grande importance à vos yeux...

JG - Oui ! Le principe du chocolat est de pouvoir fabriquer ses couvertures (le chocolat de couverture est un chocolat répondant à des normes de qualité précises et utilisé principalement pour l'enrobage - NDLR). Aujourd'hui, je fais fabriquer ces couvertures que je refonds pour en faire des tablettes, des bonbons, de la pâtisserie, de la confiserie... donc je suis fondeur en chocolat et pas chocolatier.

HM - Avez-vous une variété de cacao préférée ?

JG - Ma variété préférée c'est le cacao Madagascar. Vous êtes sur du fruit rouge, sur une belle acidité qui vous permet de développer des goûts de fraise, de cerise, de framboise. Vous avez aussi une douce amertume qui est là pour supporter l'acidité.

HM - Avez-vous prévu une collection spéciale pour les fêtes de Noël ?

JG - Je n'aime pas beaucoup le concept de « collection ». Avec mon excellent second



Jacques Genin

Sophie Vidal, nous allons décliner un coffret pour les fêtes autour des épices : poivre de Kampot, baies de Timur, cardamome... des mélanges surprenants, vifs. Une quête de belles découvertes pour laquelle je bénéficie également des idées de ma compagne Valérie. On goûte entre nous, on partage, on échange... les ouvertures on ne les a qu'à travers les autres !

*Propos recueillis par Anthony Humbertclaude
Merci à Jacques Genin*

Les boutiques

Jacques Genin - Marais
133 rue de Turenne, Paris 3^e

Jacques Genin - Rive Gauche
27 rue de Varenne, Paris 7^e

www.jacquesgenin.fr

Jacques Genin

All things chocolate



A "CHOCOLATE FOUNDER," AS HE LIKES TO DEFINE HIMSELF, JACQUES GENIN SHOWCASES HIS ART IN TWO SPLENDID PARISIAN SHOPS, LOCATED ON RUE DE VARENNE AND RUE DE TURENNE. HAVING LEFT HIS NATIVE VOSGES AT THE AGE OF 18 TO "CREATE HIMSELF," THE SUCCESS HE HAS ACHIEVED THROUGH DETERMINATION AND A PROLIFIC KNOWLEDGE OF TASTE, CHARACTERIZED BY DARING COMBINATIONS, NOW ALLOWS HIM TO BE RECOGNIZED AS ONE OF THE MOST TALENTED FRENCH CHOCOLATE CRAFTSMEN. A MASTER ARTISAN WHO ALSO UNDERSTANDS THE IMPORTANCE OF SURROUNDING HIMSELF WITH THE RIGHT PEOPLE TO SHINE...

Hohneck Magazine - Although you hail from Saint-Dié-des-Vosges, you left our region as a young adult...

Jacques Genin - I grew up in a far-from-ideal family environment, making it difficult, if not impossible, to pursue an academic education. At around the age of 13, I found myself working in slaughterhouses, beginning to withdraw into myself, making it difficult to see a way forward. Consequently, at the age of 18 or 19, around 3 o'clock in the morning, I packed a few belongings and hitchhiked onto the national road. The car that picked me up was heading to Paris... so, I headed to Paris!

HM - You quite literally set off into the unknown on an adventure, that must have been quite demanding?

JG - I arrived in Paris and took on various odd jobs. Finding employment was easy because I was a hard worker. I started as a bar assistant, but soon realized that I had an issue with authority. So, I decided to open my first restaurant in collaboration with someone else: L'Auberge de Beau-regard. Later, in 1986, I launched a solo project focusing on traditional French cuisine. Success quickly followed. Within a year and a half, the Michelin Guide started to notice my work. From 1992 to 1996, I worked as the head chef at the Maison du Chocolat. That marked the beginning of my career as a chocolatier, which I eventually decided to pursue independently.

HM - Today, you run two chocolate shops in Paris, one situated on Rue de Turenne in the Marais district, and the other on Rue de Varenne on the Left Bank. Tell us about these places...

JG - These locations are steeped in history. They feature brick, stone, wood - everything that symbolises great craftsmanship. I wanted to add a touch of luxury. They are grand and luminous spaces. The historic store on Rue de Turenne is 180 square meters, with a laboratory of nearly 500 square meters. Initially, bankers advised me to start small, but I wanted to invest in this location and no other. The beginnings were tough, but eventually, I manage to make a living. What is fabulous is to see that some of my creations are taken up or reinterpreted by my colleagues. I am particularly proud of my mint Amante chocolates and caper praline, which are my greatest successes.

HM - Your daughter Jade has also opened her own boutique on Avenue de l'Opéra. Did you introduce her to the world of chocolate when she was young?

JG - My daughter is a trained lawyer, but when she asked me what I would do with my shops upon my retirement, I told her I would sell them. She then said, "All of this is my life, my childhood, so I will take over." She embarked on this journey independently, opening her chocolate shop and infusing it with her own vision of the trade. She immersed herself in it and is determined to follow in my footsteps.

HM - You coined the term "chocolate founder," and it holds significant meaning for you...

JG - Yes! The essence of chocolate is the ability to make your own couvertures (couverture chocolate is chocolate that meets specific quality standards and is mainly used for coating - Editor's note). Today, I have these couvertures made, which I then melt down to create bars, candies, pastries, and confectionery... so, I am a chocolate founder, not a chocolatier.

HM - Do you have a favourite cocoa variety?

JG - My favourite variety is Madagascar cocoa. It offers a fruity profile with a pleasant acidity, allowing for the development of flavours reminiscent of strawberry, cherry, and raspberry. There is also a mild bitterness that complements the acidity.

HM - Are there any special collections planned for the Christmas holidays?

JG - I am not particularly fond of the concept of a "collection." Together with my excellent second-in-command, Sophie Vidal, we plan to create a holiday gift box focusing on spices: Kampot pepper, Timur berries, cardamom... surprising, vibrant blends. It is a quest for delightful discoveries, and I also benefit from the ideas of my partner, Valérie. We taste, share, and exchange thoughts... our horizons are only expanded through the perspectives of others!

*Interview by Anthony Humbertclaude
Thanks to Jacques Genin*



SARL COLLINO

CHAPE FLUIDE - CARRELAGE



www.collino-chapes.fr

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

PISCINES
Magiline
PISCINES PAR PASSION

Réalisez votre rêve

*Piscines
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

Boulangerie Nédélec
24, quai de Dogneville
88000 Epinal
Tél. 03 29 29 65 58
Ouvert du lundi au samedi
de 6 h à 20 h
Fermé le dimanche



BIOCOOP
LA CIBOULETTE

chez biocoop
on sème
pour la vie !

BIOCOOP
LA CIBOULETTE

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

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

03.29.50.24.66



Le Grand Hôtel & SPA****

un lieu emblématique au cœur des Vosges

VILLE AU MILLE CHARMES, NICHÉE AU MILIEU DES MONTAGNES VOSGIENNES, GÉRARDMER, CELLE QU'ON NOMME LA PERLE DES VOSGES, EST UNE DESTINATION PRISÉE DES AMOUREUX DE LA NATURE ET DE LA CULTURE. QUE CE SOIT POUR PRATIQUER LES SPORTS D'HIVER SUR SES PISTES ENNEIGÉES, SE Baigner dans son lac aux eaux claires, DÉCOUVRIR SON SAVOIR-FAIRE TEXTILE OU POUR FRISSONNER DEVANT LES FILMS FANTASTIQUES DE SON FESTIVAL DE RENOMMÉE INTERNATIONALE, LA VILLE OFFRE DE MULTIPLES FACETTES À DÉCOUVRIR. LE GRAND HÔTEL & SPA**** ÉTABLISSEMENT INCONTOURNABLE DANS LE PAYSAGE VOSGIEN GRÂCE À SON HISTOIRE FAMILIALE ET À SON SENS DE L'ACCUEIL.

À l'origine, il s'agissait d'une simple auberge, qui eut l'honneur de recevoir Napoléon III à la fin du XIX^e siècle. Et ce n'est qu'à partir des années 80 que l'établissement se transforme et se modernise, sous l'impulsion de Fabienne et Claude Remy, qui rachètent l'hôtel Bragard en 1985. Ils lui donnent le nom Le Grand Hôtel & SPA****, et lui confèrent ce cachet à la fois luxueux et familial.

Aujourd'hui, c'est leur fils Pierre qui dirige l'hôtel, avec la même passion et la même exigence que ses parents. Le Grand Hôtel & SPA****, est un lieu où on se sent bien, où l'on peut apprécier le charme d'une décoration soignée, la saveur d'une cuisine raffinée, et surtout la chaleur d'un accueil personnalisé.

Un écrin de charme et de bien-être

Le Grand Hôtel & SPA**** vous invite à découvrir son cadre exceptionnel, entre lac et montagne, au cœur d'une ville historique. Ses 76 chambres, dont 14 suites, ainsi que son ravissant chalet, vous offrent tout le confort et l'élégance d'un établissement de prestige. Vous apprécierez son atmosphère raffinée et chaleureuse, qui témoigne d'un art de vivre à la française. La splendide Bugatti exposée dans le Fritz Bar, hommage à Fritz Schlumpf, grand collectionneur de voitures anciennes, s'intègre parfaitement dans ce lieu convivial et accueillant, où vous pourrez prendre un verre et vous détendre autour d'un feu de cheminée.

Pour les amateurs de bien-être, le Grand Hôtel & SPA**** offre un espace de détente avec deux piscines intérieures, une piscine extérieure et un Spa baptisé « *Les Chênes Blancs* », ce dernier comprend cinq cabines thématiques, un sauna et un jacuzzi, qui vous permettront de vous ressourcer dans un cadre luxueux et apaisant.





Les trois restaurants du Grand Hôtel & SPA****

Le Pavillon P

Le restaurant gastronomique du Grand Hôtel & SPA**** offre une expérience culinaire aussi variée que raffinée. Dans un cadre élégant et feutré inspiré des grandes demeures d'autrefois, le Chef Thierry Longo (Maître cuisinier) et Patrice Paya son second débordent de créativité dans la création de leurs plats. A la carte, homard, espadon et concombre ou cochon poulpe et tomate. Pour les desserts, l'Exotique (minestrone de fruits).

Le Grand Cerf

Le restaurant propose une cuisine traditionnelle française et le menu du marché est tous les jours au gré des saisons une nouvelle découverte qui réglera vos papilles.

L'Assiette du Coq à l'Ane

Le restaurant vous invite à découvrir la cuisine montagnarde et les produits du terroir Vosgien dans le décor d'une authentique et chaleureuse ferme.

Le Caveau de Philo

Le Caveau de Philo est un lieu unique où se côtoient les plus grands noms du vignoble français. Créé par Pierre Remy et dédié à sa sœur Philomène, il accueille les amateurs de vins et propose des séances de dégustation à la carte. Selon le thème choisi, le Caveau de Philo est un endroit unique et hors du temps pour passer un moment privilégié.

Que vous soyez sportif, amoureux de la nature ou amateur de culture, vous trouverez au Grand Hôtel & SPA****, une adresse exceptionnelle pour un séjour inoubliable. Le mot d'ordre de cet établissement : se réinventer chaque jour, pour le grand bonheur de tous.

The Grand Hotel & SPA^{****}, an iconic establishment nestled in the heart of the Vosges

GÉRARDMER, A TOWN OF A THOUSAND CHARMS, IS NESTLED AMIDST THE VOSGES MOUNTAINS AND IS FONDLY KNOWN AS THE "PEARL OF THE VOSGES." IT IS A SOUGHT-AFTER DESTINATION FOR NATURE AND CULTURE ENTHUSIASTS ALIKE. WHETHER YOU ARE HERE TO INDULGE IN WINTER SPORTS ON ITS SNOW-COVERED SLOPES, SWIM IN ITS CRYSTAL-CLEAR LAKE WATERS, EXPLORE ITS RICH TEXTILE HERITAGE, OR IMMERSE YOURSELF IN THE WORLD OF INTERNATIONALLY ACCLAIMED FANTASTIC FILMS AT ITS RENOWNED FESTIVAL, THE TOWN OFFERS A MULTITUDE OF EXPERIENCES TO DISCOVER. THE GRAND HOTEL & SPA^{****} STANDS AS A SIGNIFICANT LANDMARK IN THE VOSGES REGION, OWING TO ITS FAMILY HISTORY AND ITS UNWAVERING COMMITMENT TO PROVIDING A WARM AND WELCOMING ATMOSPHERE.



Originally, it was a modest inn that had the honour of hosting Napoleon III in the late 19th century. It was not until the 1980s that the establishment underwent a transformation and modernisation, all thanks to the vision of Fabienne and Claude Remy. In 1985, they acquired the Bragard Hotel, gave it the name "The Grand Hotel & SPA^{****}," and infused it with an opulent yet familial ambiance. Their son Pierre is now managing the hotel, with the same passion and exacting standards as his parents. The Grand Hotel & SPA^{****} is a place where you immediately feel at ease, appreciating the meticulous decor, savouring refined cuisine, and, above all, relishing in personalised hospitality.

A sanctuary of charm and well-being

The Grand Hotel & SPA^{****} invites you to explore its exceptional setting, nestled between the lake and the mountains in the heart of this historic town. With its 76 rooms, including 14 suites, and a delightful chalet, it offers all the comforts and elegance expected of a prestigious establishment. You will revel in its sophisticated and inviting ambiance, which epitomises the French way of life. The magnificent Bugatti on display in the Fritz Bar, a tribute to Fritz Schlumpf, a renowned collector of vintage cars, seamlessly integrates into this convivial and inviting environment where you can enjoy a drink and unwind by the crackling fireplace. For those with a penchant for well-being, the Grand Hotel and Spa provides a relaxation space with two indoor pools and a spa named "Les Chênes Blancs," featuring five themed cabins, a sauna, and a jacuzzi. These amenities allow you to rejuvenate in a luxurious and calming environment.

The Three Restaurants at the Grand Hotel & SPA^{****}

Le Pavillon P

The gastronomic restaurant at the Grand Hotel & SPA^{****} offers a culinary experience as diverse as it is refined. Set in an elegant and intimate ambiance inspired by grand historic residences, Chef Thierry Longo (a Master Chef) and his second, Patrice Paya, are artists of creativity in their dish creations. On the menu, you'll find dishes like lobster with swordfish and cucumber, or pork with octopus and tomato. For dessert, savour "L'Exotique," a delightful fruit minestrone.

Le Grand Cerf

This restaurant presents traditional French cuisine, and its daily market menu changes with the seasons, ensuring new culinary delights for your taste buds.

L'Assiette du Coq à l'Ane

This restaurant welcomes you to discover mountain cuisine and Vosges regional products within the authentic and warm atmosphere of a farm inn.

Le Caveau de Philo

Le Caveau de Philo is a unique space where the most renowned names in French vineyards converge. Conceived by Pierre Remy and dedicated to his sister Philomène, it is a haven for wine enthusiasts, offering custom wine tasting experiences. Depending on the chosen theme, Le Caveau de Philo provides a unique and timeless setting for a privileged moment.

Whether you are a sports enthusiast, a nature lover, or a culture aficionado, you will find The Grand Hotel & SPA^{****} to be an extraordinary destination for an unforgettable stay. The motto of this establishment is to reinvent itself every day, ensuring the utmost delight for all.

www.grandhotel-gerardmer.com

Ermitage

Des fromages gourmands, 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 apporte une vraie personnalité aux fromages.

Depuis 1931, Ermitage est une coopérative indépendante qui appartient à ses producteurs de lait. Elle rassemble des femmes et des hommes, fiers de leur métier, qui œuvrent chaque jour pour préserver nos territoires, une tradition fromagère et un savoir-faire pour votre plus grand plaisir !

Munster Ermitage : un terroir, des saveurs inimitables

C'EST AU CŒUR DES VOSGES, À BULGNÉVILLE, QUE LA FROMAGERIE DE L'ERMITAGE PERPÉTUE SON SAVOIR-FAIRE DANS LA FABRICATION ET L'AFFINAGE DU MUNSTER AOP. IL TRADUIT UNE HISTOIRE, UN SAVOIR-FAIRE RECONNU ET UNE ORIGINE GARANTIE.

Avec sa pâte douce, sa texture et son goût typé, le Munster Ermitage allie force et douceur en fromage de plateau et se veut exhausteur de saveurs en cuisine...

Ermitage est réputé depuis toujours pour la qualité de ses productions et propose une gamme complète: du format 125 g au munster épais 1,5 kg, au lait pasteurisé, nature ou au cumin.

Affiné de 14 à 21 jours minimum, sa pâte souple et onctueuse pour les petits formats ou avec un cœur lactique pour les plus épais saura vous surprendre par son caractère étonnant et subtil !

Munster Ermitage : dégustez-le, cuisinez-le. Il va vous surprendre

Emblème d'une gastronomie régionale, il s'associe à de nombreux plats pour apporter une texture fondante et un goût sublimé. Dans des recettes créatives ou plus traditionnelles, la palette des possibilités est infinie. De nombreuses idées recettes sont disponibles sur www.ermitage.com pour apprendre à déguster le Munster autrement !

La qualité récompensée !

Les Munsters Ermitage sont régulièrement récompensés lors du Concours interprofessionnel du Munster. En 2023, le Munster 125 g au cumin a été primé d'une médaille d'Or et du Prix Grand Public et le 200 g a reçu une médaille d'Argent. Cette reconnaissance confirme la qualité régulière des Munsters Ermitage, leur saveur et leur authenticité.

Fidèles à la tradition, les fromages Ermitage préservent toute l'authenticité d'une histoire pour des fromages gourmands, naturellement !



©LaReffinerieCulinaire

**PREMIER FABRICANT DE MUNSTER,
ERMITAGE VOUS OFFRE CE QUE LA NATURE A DE MEILLEUR !**

Découvrez la Coopérative de l'Ermitage sur www.ermitage.com



à PLAINFAING VISITES TOUTE L'ANNÉE



Coffrets gourmands pour les Jêtes



CDHV
**CONFISERIE
DES HAUTES
VOSGES**
PLAINFAING



*Fabrication artisanale des célèbres
Bonbons des Vosges CDHV®*



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

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



LA QUALITÉ AU NATUREL
DEPUIS 1986



FABRICATION ARTISANALE
DANS LES VOSGES



LIVRAISON DANS TOUTE LA
FRANCE & UE

☎ 03 29 50 44 56

www.cdhv.fr

Retrouvez-nous sur :



**JE VOIS
LA VIE EN
VOSGES**

La Cholotte

Auberge de charme et de terroir
Le bonheur n'est réel que s'il est partagé

www.lacholotte.com

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

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

Charcuterie artisanale
PIERRAT
 Hautes Vosges | Depuis 1892

Manger local, c'est génial !
 Retrouvez-nous à la boutique !

Z.A Le Rain Brice
 88 530, Le Tholy

03 29 61 36 80

www.le-vosgien-gourmet.fr

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



Le Garden

18, avenue de la ville de Vichy
88400 Gérardmer

Face au lac et au square, l'équipe du Garden vous accueille tous les jours dans un cadre luxuriant mêlant une riche végétation et une décoration très british. Pendant les beaux jours vous pourrez profiter de sa terrasse ombragée. Vous pourrez également y déguster toute l'année une des nombreuses bières à la pression, des cocktails maison de saison, une grande gamme de vins et spiritueux puis vous réunir autour d'une planche apéritive, de tapas, de tartes flambées, pinsa, et plein d'autres jolies surprises selon les saisons (crêpes, gaufres, glaces...). Ouvert chaque jour à partir de 10h.

Facing the lake and the square, the Garden team welcomes you every day in a lush setting combining rich vegetation and very British decoration.

During sunny days you can enjoy its shaded terrace. You can also enjoy one of the many beers on tap, seasonal house cocktails, a wide range of wines and spirits all year round, then gather around an aperitif board, tapas, tartes flambées, pinsa, and lots of other lovely surprises depending on the season (pancakes, waffles, ice cream, etc.). Open every day from 10 a.m.

SAULXURES-SUR-MOSELLOTTE



Restaurant Pizzeria du Château

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

Comment définir notre cuisine franco-italienne ?

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

Fermé seulement le lundi soir en juillet et août.

How to define our franco-italian cuisine?

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

Closed only on Monday evening in July and August.

GÉRARDMER



Le Pont des Fées

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

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

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

LES VOSGES ONT TANT DE BONNES CHOSES À NOUS OFFRIR...



DOMAINE DE
RIBEAGOUTTE

Domaine de Ribeaugoutte

23 Chemin de Ribeaugoutte
88200 SAINT-NABORD

07 57 57 44 97

www.domaine-ribeaugoutte.fr

Marie-Thérèse

Brasserie Marie-Thérèse

Chemin du Pas de l'Âne
88200 REMIREMONT

03 29 22 97 95

www.brasserie-marie-therese.fr



LA PREMIÈRE JEEP,
100% ÉLECTRIQUE

JUSQU'À
400 Km
d'autonomie

en cycle mixte et jusqu'à 550 km en VED
autonomie électrique estimée WLTP

AVENGER



Au quotidien, prenez les transports en commun #SeDéplacerMoinsPolluer

La nouvelle **Jeep® Avenger** s'inscrit parfaitement dans son époque. Conçue pour s'adapter à un **style de vie actif et aux multiples facettes**, elle offre des performances et une personnalité uniques pour vous amener là où vous devez aller, tout en vous laissant choisir la route que vous voulez emprunter pour y parvenir.

Jeep
FREEDOM IS ELECTRIC

JEEP EPINAL
26 route d'Epinal, 88150 Chavelot

03 29 81 19 11



Guide des restaurants

ÉPINAL



Nulle Part Ailleurs

3 place Saint-Goery
88000 Épinal
03 72 34 89 24
www.nullepartailleurs.business.site

Au cœur du centre historique d'Épinal, *Nulle Part Ailleurs* vous propose une cuisine maison au jour le jour, au gré des saisons, avec des produits frais et locaux tant que possible. Un menu différent chaque jour, le café du torrificateur d'en face, un large choix de thés, un accueil, un sourire, bref, un lieu convivial où Stéphanie et Florian se feront un plaisir de vous accueillir.

In the heart of the historic center of Épinal, Nulle Part Ailleurs home cooking day by day, according to the seasons, with fresh and local products as much as possible. A different menu every day, coffee from the roaster opposite, a wide choice of teas, a welcome, a smile, in short, a friendly place where Stéphanie and Florian will be happy to welcome you.

ÉPINAL



La Côte de Bœuf

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

La Côte de Bœuf : un restaurant de spécialités de viandes et abats.

Au cœur de la vieille ville, à deux pas de la Basilique Saint-Maurice, Christophe Jolimaitre et son équipe sauront vous accueillir. Le rendez-vous des amateurs de bonne chère tels filet de bœuf aux morilles, côte de bœuf, pièce du boucher, gras-double en salade chaud, rognon frais flambé, pied de porc grillé, crête de coq, tête de veau, cervelle... Une sélection de vins (environ 300 références), issue des meilleurs cépages, est à découvrir pour le plaisir des fins palais.

La Côte de Bœuf: a restaurant specializing in meat and offal.

In the heart of the old town, a stone's throw from the Saint-Maurice Basilica, Christophe Jolimaitre and his team will welcome you. The meeting place for lovers of good food such as fillet of beef with morels, prime rib, butcher's cut, gras-double in hot salad, fresh flambéed kidney, grilled pig's trotter, cock's comb, calf's head, brains. .. A selection of wines (around 300 references), made from the best grape varieties, is to be discovered for the pleasure of fine palates.

GÉRARDMER



Le Grizzly

24 rue Charles de Gaulle
88400 Gérardmer.
Face au manège.
03 29 60 80 39
Email : legrizzly@wanadoo.fr

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

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

Bains de Montagne



VENTE & INSTALLATION
Spas HOTSPRING, saunas
et bains nordiques



620, route de Colmar à Xonrupt-Longemer • bdm88@orange.fr - Coralie : 06 11 67 73 66
www.bainsdemontagne.fr

Le Bagatelle

ÉPINAL



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



et adhérent



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

Guide des restaurants

GÉRARDMER



Les Bas-Rupts

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

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

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

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

GÉRARDMER



Manoir au Lac

59 chemin de la Droite du Lac
88400 Gérardmer
03 29 27 10 20
E mail : contact@manoir-au-lac.com
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.*

WIHR-AU-VAL



La Nouvelle Auberge

La Nouvelle Auberge
68230 Wihr-au-Val
03 89 71 07 70,
contact@nauberge.com
www.nauberge.com

Entre Wihr-au-Val et Soultzbach, Un gastronomique étoilé, un bistrot familial et un bar à vins convivial. Trois raisons parmi d'autres pour découvrir ce paradis des traditions, créations et bons produits. Hôtes comblés autant chez les amoureux de la salade vigneronne ou du poisson du vendredi, que ceux du fera du Léman, des pigeons, soupe d'escargot ou dessert au chocolat. Restaurant gastronomique étoilé, ouvert midi et soir du mercredi au dimanche midi. Bistrot ouvert de 12h à 13h30, du mercredi au samedi midi. Bar à vin, du marché aux verres, le mercredi, de 18h à 20h30, en terrasse et au bistrot.

Between Wihr-au-Val and Soultzbach, A starred gourmet restaurant, a family bistro and a friendly wine bar. Three reasons among others to discover this paradise of traditions, creations and good products. Delighted guests as much among lovers of wine salad or Friday fish, as those of Lake Geneva, pigeons, snail soup or chocolate dessert. Michelin-starred gourmet restaurant, open for lunch and dinner from Wednesday to Sunday lunchtime. Bistro open from 12 p.m. to 1:30 p.m., Wednesday to Saturday lunchtime. Wine bar, glass market, Wednesday, 6 p.m. to 8:30 p.m., on the terrace and in the bistro.

Guide des restaurants

GÉRARDMER



Bar Le Rétro

57 rue François Mitterrand
88400 Gérardmer

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

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

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

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

GÉRARDMER



La Table du Rouan

Hôtel Restaurant La Jamagne
2 bd de la Jamagne
88400 Gérardmer
03 29 63 36 86
www.jamagne.com

La Table du Rouan, du nom d'un ancien quartier de Gérardmer où se trouvait un grand moulin à eau, est une invitation au voyage gastronomique dans un décor aux tons ensoleillés ! À mi-chemin du lac et du centre animé, le restaurant, ouvert sur le jardin et facile d'accès, vous attend midi et soir pour une délicieuse parenthèse. Le chef Julien Jeanselme vous propose une cuisine actuelle, personnelle et enjouée, où saveurs d'ici et d'ailleurs se mêlent subtilement pour le plaisir du palais.

La Table du Rouan, named after an old district of Gérardmer where was located a large water mill, is an invitation to the gastronomic journey in a sunny decor! Halfway to the lake and the bustling center, the restaurant, open on a garden and easy to access, awaits you for lunch and dinner for a delicious interlude. Chef Julien Jeanselme offers a modern, personal and cheerful cuisine, where flavors from here and elsewhere mingle subtly for the pleasure of the palate.

GÉRARDMER



Le Grand Haut

241 chemin de la Rayée
88400 GERARDMER
03 29 60 81 49
La-mauselaine@orange.fr

Au pied des pistes de Gérardmer

Votre restaurant terrasse de 300 places avec vue panoramique. Découvrez également le Snowfood pour une petite pause snacking : américains, burgers, paninis...

At the foot of the Gérardmer slopes

Your 300-seat terrace restaurant with panoramic views. Also discover the Snowfood for a little snacking break: American, burgers, paninis...

les Jardins de Sophie



Bienvenue dans notre maison au cœur de la forêt vosgienne.

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



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


les
Jardins
de
Sophie

Rubrique littéraire par Alain Bach et Jean-Pierre Meyer



BRETZELS ET FALAFELS

Michel Hutt

Écrire un roman-policier sans crime ni cadavre. Continuer à laisser parler son cœur, ses sentiments ; rester fidèle à ses principes, ses valeurs, ses thèmes favoris sur la solidarité, la xénophobie, les migrants. Continuer à traiter avec légèreté, bienveillance et émotion un sujet grave et hautement intellectuel.

Michel Hutt le Munstérien a voulu relever un défi improbable. Il a profité du confinement pour produire « *Atomic Bretzel* », polar d'un style nouveau, « *écolo-rigolo* » et il vient de sortir en librairie la suite logique avec ce mariage virtuel et révélateur entre ces bretzels bien alsaciens et ces falafels, symboles du proche-Orient, de l'immigration. « *On y retrouve le tandem de choc formé par Jacky Schneckenbein et Kim Glickel, les clins d'oeil aux chansons de Renaud, les répliques-cultes de cinéma et, bien entendu, les messages écolo-humoristiques.* » Un livre vivant, tonique, enlevé, truffé de contre-pieds, qui se lit d'un trait, en deux heures, la longueur d'un film.

L'ancien instituteur durant 27 ans, celui qui a abandonné l'enseignement en 2016 pour devenir écrivain, a réussi d'emblée avec « *Le cri du Colibri* » ; le passionné de musique (le groupe de rock « *les Blacks Corbacks* » apparaît à la fin du roman), d'écologie, de transition et d'amitié tous azimuts, l'auteur de livres pour la jeunesse, qui « *veut contribuer à transformer le monde* », avait déjà écrit 17 livres avant ce 9e ouvrage, huit restant encore dans ses tiroirs. Et ces bretzels-falafels savoureux, dégustés sans modération ni a priori vivront probablement une 3^e vie. Michel Hutt poursuit sa route avec panache et détermination. Bon appétit.

Éditions Le Verger collection enquêtes Rhénanes

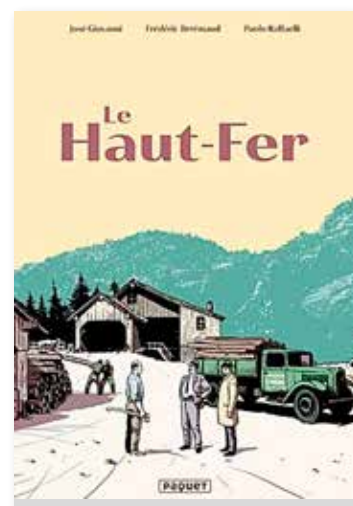
LE HAUT-FER

Texte de Frédéric Brémaud adapté du roman de José Giovanni
dessins de Paolo Raffaelli.

Cette très belle bande dessinée est l'adaptation réussie d'un « *western vosgien* », le roman de José Giovanni paru en 1962. Le film de 1965 de Robert Enrico et du même Giovanni « *Les Grandes Gueules* » avec, entre autres, Bourvil, Lino Ventura et Marie Dubois, a laissé des souvenirs dans la région et un nom à la salle de cinéma de la MCL de Gérardmer. « *Vous êtes sûr ? Ya plus rien après. Juste un haut-fer abandonné...* » « *Justement, c'est là que je vais.* »

Hector Valentin, un français qui bûcheronnait au Canada est de retour dans les Vosges où il hérite de la scierie familiale après la mort de son père. Sur place il constate que le Haut-Fer est en ruine mais décide de faire revivre l'entreprise. Isolé car devenu un étranger, voyant son bien convoité, il se retrouve vite seul contre tous. Il fait alors travailler des prisonniers en liberté conditionnelle. La gestion de ces hommes et de son entreprise n'est pas facile mais Hector parvient à souder sa petite communauté, jusqu'à ce qu'éclate le drame qui va précipiter la fin de cette belle aventure humaine.

Le scénario de Frédéric Brémaud donne directement le ton. On est vite plongé dans une nature sauvage, dure comme les hommes qui s'y démènent pour s'y faire une place. Le dessin de Paolo Raffaelli accompagne magnifiquement l'âpreté de cette histoire. Les camaïeux de bleus et de gris rendent hommage aux paysages et à la puissance de la forêt vosgienne. Si la nature est omniprésente, les vues de Gérardmer, de St Dié, de Mulhouse, les véhicules, les machines et les costumes reconstituent l'ambiance des années 50-60. Une histoire sombre mais forte et inoubliable comme nos grandes forêts de sapins.



Éditions BD PAQUET.

WESTERN

Maria Pourchet

« *J'entends par western un endroit de l'existence où l'on va jouer sa vie sur une décision.* »

C'est à cette éternelle logique de l'Ouest que se rend Alexis Zagner, « *la gueule du siècle* », poussé par l'intuition d'un danger. Comédien renommé qui devait incarner Dom Juan, il abandonne brusquement le rôle mythique et quitte la ville à la façon des cow-boys – ceux-là qui craignent la loi et cherchent à fondre leur peur dans le désert.

Qu'a-t-il fait pour redouter l'époque qui l'a pourtant consacré ? Et qu'espère-t-il découvrir à l'ouest du pays ? Pas cette femme, Aurore, qui l'arrête en pleine cavale et semble n'avoir rien de mieux à faire que retenir le fuyard et percer son secret.

Tandis que dans le sillage d'Alexis se lève une tempête médiatique, un face à face sensuel s'engage entre ces deux exilés revenus de tout, et surtout de l'amour, qui les désarme et les effraie.

Dans ce roman galopant porté par une écriture éblouissante, Maria Pourchet livre, avec un sens de l'humour à la mesure de son sens du tragique, une profonde réflexion sur notre époque, sa violence, sa vulnérabilité, ses rapports difficiles à la liberté et la place qu'elle peut encore laisser au langage amoureux.

Éditions Stock

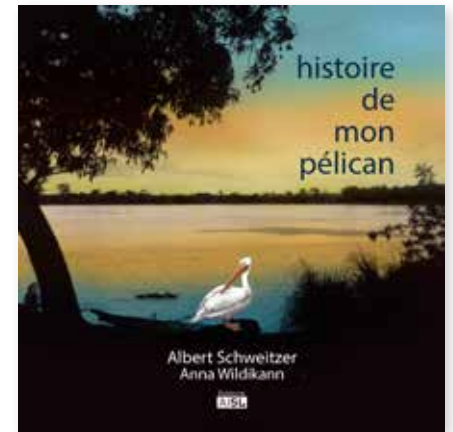


HISTOIRE DE MON PÉLICAN

Anna Wildikann, Albert Schweitzer, Kevan

« Avons-nous à intervenir dans le combat de la vie contre la vie qui se déroule dans la nature ? Aucune décision générale ne peut être prise, il faut que chacun agisse en conscience, selon ses convictions et la situation. Tantôt vous aurez à décider dans un sens, tantôt dans le sens contraire. » Respecter toute forme de vie. Respecter les hommes, les plantes, les animaux faisait partie du quotidien du grand Docteur Albert Schweitzer, qui appelait chaque animal de compagnie par son nom. Parsifal, par exemple, pour ce pélican recueilli, soigné, adopté. Au point de voir son histoire racontée dès 1948 par le prix Nobel de la Paix, puis convertie en 1950 dans un livre en allemand, traduit en français en 1952, qui devint un best seller. Les superbes photos noir et blanc de Anna Wildikann, médecin lettone en complément.

Pendant un demi-siècle, le pélican s'endormit, avant que germe l'idée d'une nouvelle vie, transcendée par les nouvelles technologies. Appel à Kevan, artiste-dessinateur pour enfants. Au bout d'un travail minutieux de classement, relooking, coup de jeune pour les clichés poussiéreux, découverts dans les archives de la maison-musée de Gunsbach, un superbe ouvrage format carré original, « aux mêmes dimensions que les photos », a vu le jour à l'automne. Un ouvrage pour tous, teinté d'humour, photos en phase avec le texte, postface du philosophe Jean-Paul Sorg et clin d'œil sur la doctoresse qui n'a pas lâché Parsifal, au point de se confondre avec lui. Respect.



Editions AISL Gunsbach



MÉMOIRES DE NOS RÉSERVES

Photographies et conception de Fabrice Wittner.

Recueil de témoignages de Pauline Orain et Mathilde Boucher.

« J'ai beau y aller depuis 12 ans, je découvre encore des merveilles que je n'avais pas vues auparavant. » C'est ce qui s'est passé pour moi, quand, à la fin d'une énième randonnée, j'ai poussé la porte de la chapelle Notre-Dame des Chaumes au col de La Schlucht. Là, j'ai découvert avec bonheur des photographies de paysages, de personnages forts, des textes touchants. C'était une exposition de témoignages sur la création des réserves naturelles du Frankenthal-Missheimle, du Massif du Grand Ventron et de la Tourbière de Machais. Cette exposition se prolonge dans un petit livre qui donne la parole à une vingtaine de personnes, témoins de la création des réserves. Leurs souvenirs, les anecdotes racontées, liés à ces lieux, illustrent les liens affectifs entre les habitants et leur territoire. On y retrouve les pratiques et les usages ancestraux, les regrets d'un passé perdu, les espoirs d'une préservation d'un milieu exceptionnel. Derrière les belles images il y a aussi des personnes, des modes de vie. Une lecture que vous pourrez compléter en consultant directement les témoignages audio en scannant les QR codes qui s'y trouvent. Vous aurez ainsi bien plus qu'un livre entre les mains : la mémoire vivante de ceux qui font partie de ces superbes paysages.

Édité par le Parc naturel régional des Ballons des Vosges

LE GARS DE LA COMBE

Alix Sylvestre

Originaire des Vosges, conteuse d'histoires, Alixe Sylvestre a longtemps écrit pour les enfants en complément de son métier de journaliste à L'Est Républicain. A l'écoute des autres, elle s'inspire du réel pour ses fictions. Elle publie aujourd'hui son quatrième roman.

Dans ce livre, miraculeux comme un conte, elle explore les failles humaines et les difficultés de notre temps. Un SDF et son chien s'installent dans une maison en ruines au fond d'une combe perdue. Parallèlement, on suit Gauthier, quadra rêveur, ex prof, éternel idéaliste en quête de l'amour absolu, stagiaire dans une librairie. Que leur est-il arrivé pour être là ?

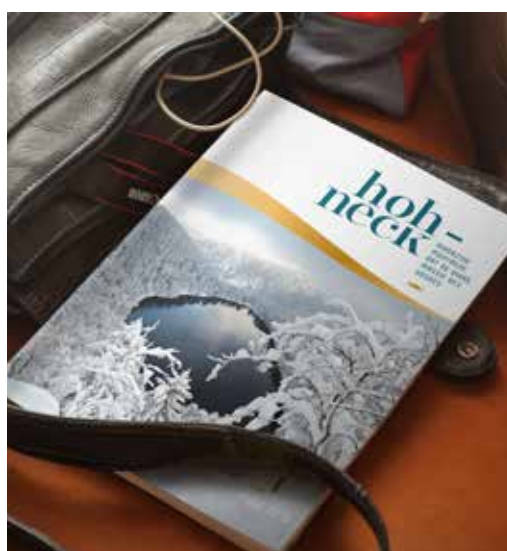
En filigrane, les livres et la montagne accompagnent les personnages de ce roman. Souvenirs familiaux, ambiance chaleureuse d'une petite librairie, rencontres, autant d'éléments qui permettent de reprendre goût à la vie quand on a perdu ses repères. L'attention aux autres, hommes ou bêtes, à son environnement, contribue à cette renaissance :

« Un autre être vivant, même s'il marche à quatre pattes, ça te rend l'altérité. » Un roman généreux et profondément humaniste. « **Prix Erckmann Chatrian 2024** », meilleur roman lorrain.

ETT/ Dépendances



Hohneck+informations



RETROUVEZ NOS MAGAZINES SUR
WWW.HOHNECK-MAGAZINE.FR

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR
FACEBOOK/HOHNECK-MAGAZINE

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

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

LALIQUE

UNE NOUVELLE BOUTIQUE AU CHÂTEAU HOCHBERG



Ventes de fins de séries, pièces hors catalogue et nouvelles collections Lalique. Sélection de certaines pièces à tarifs exceptionnels. Vins et spiritueux des propriétés du Groupe.

Mercredi au samedi de 10h à 19h & le dimanche de 10h à 19h



Le Château Hochberg by Lalique accueille un hôtel 4 étoiles de 15 chambres et un restaurant bistrannique de 60 couverts proposant des plats faits maison autour de produits locaux et de saison.

Découvrez également notre voisin, le Musée Lalique, qui a ouvert ses portes en 2011.



CHÂTEAU HOCHBERG
by LALIQUE

2, rue du Château Teutsch - 67290 Wingen-sur-Moder
+33 (0)3 88 00 67 67 - reservation@chateauhochberg.com

GARNIER THIEBAUT

1833



TISSER DES MOMENTS D'EXCEPTION

NOS MAGASINS :

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



ENEZ VISITER NOTRE USINE !

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

*à l'exception du mois d'août
Tél : 03 29 60 30 59

www.garnier-thiebaut.fr