

# hoh- neck

MAGAZINE  
MONTAGNE  
ART DE VIVRE  
MASSIF DES  
VOSGES

—  
HIVER 2025

# BLANC DES VOSGES

1843

Linge de maison fabriqué à Gérardmer depuis 1843

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



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

RANGE ROVER  
SPORT



**Land Rover Épinal**  
86 rue André Vitu, 88000 Épinal  
03 29 29 18 40  
[concessions-landrover.fr/epinal](http://concessions-landrover.fr/epinal)

Disponible en version hybride électrique.  
Consommation de carburant en cycle mixte l/100 km (WLTP): 0,8 à 0,9. RCS 423 903 970

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer





# DECOBOIS CHALETS

*Pierre & Bois, l'union d'exception*



[www.chalets-decobois.fr](http://www.chalets-decobois.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](http://www.hohneck-magazine.com)  
ISSN : 2552-5441

#### Directeur de publication :

Emmanuel Roussat • Tél : 06 08 51 51 45  
Email : [emmanuel.roussat@wanadoo.fr](mailto:emmanuel.roussat@wanadoo.fr)

#### Coordination de projet

Coline André • Tél : 06 83 24 36 38  
Email : [coline.hohneckmag@hotmail.com](mailto:coline.hohneckmag@hotmail.com)

#### Direction artistique : DargDesign

Pascal Dargaisse • Tél : 06 09 53 52 46  
Email : [studio@dargdesign.com](mailto:studio@dargdesign.com)  
[www.dargdesign.com](http://www.dargdesign.com)

#### Rédacteurs

Anthony Humbertclaude • Tél : 03 83 28 58 05  
Email : [ahumbertclaude@sg-organisation.com](mailto:ahumbertclaude@sg-organisation.com)

Jean-Paul Vannson • Tél : 06 73 73 66 50  
Email : [jpvannson@hotmail.fr](mailto:jpvannson@hotmail.fr)

Gianina Plesca • Tél : 06 13 97 61 70  
Email : [gianina.plesca@gmail.com](mailto:gianina.plesca@gmail.com)

Jean-Pierre Meyer • Tél : 06 36 25 04 68  
Email : [jpa.meyer@orange.fr](mailto:jpa.meyer@orange.fr)

Zoé Charef  
Email : [zoe.charef@wanadoo.fr](mailto:zoe.charef@wanadoo.fr)

Olivia Bergamaschi • Tél : 06 88 49 03 07  
Email : [bergameconseil@gmail.com](mailto:bergameconseil@gmail.com)

#### Régie publicitaire

Jean-Luc Pierré • Tél : 06 07 69 46 44  
Email : [pierre.jeanluc@orange.fr](mailto:pierre.jeanluc@orange.fr)

Emmanuel Roussat • Tél : 06 08 51 51 45  
Email : [emmanuel.roussat@wanadoo.fr](mailto:emmanuel.roussat@wanadoo.fr)

#### Photographe : Foteléna

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](mailto:n.hesse@ormont-imprimeur.fr)  
[www.ormont-imprimeur.fr](http://www.ormont-imprimeur.fr)

Merci à Cécile pour son aide sur les traductions

Voir la vie en Vosges... cette expression, désormais connue de tous, est bien plus qu'un slogan promotionnel.

C'est une invitation, une philosophie à embrasser, pour tous ceux qui sont à la recherche d'un confort de vie hors du commun, d'un environnement sain et naturel aux décors époustouffants, d'une région séduisante par bien des aspects.

Lesquels par exemple, me demanderez-vous ? Je vous invite à vous plonger sans modération dans les pages de ce nouveau numéro du magazine, et même des anciens, pour le découvrir.

Comme nous l'avons souvent souligné, dans notre revue, la délectation tient une place primordiale et c'est ce plaisir visuel que nous encourageons par la mise en avant de doubles pages panoramiques, de photos grand format, qui permettent de mesurer toute la beauté de notre massif.

Un choix graphique qui permet de sublimer les prises de vue animalières, les paysages, les exploits sportifs, les sites d'exception et qui vous convaincra, si besoin en est, de changer d'air pour venir vous installer ici et voir, vous aussi, la vie en Vosges !

Merci à nos annonceurs et très bonnes fêtes de fin d'année à toutes et tous.

Bonne lecture !

*See life in the Vosges... this expression, now known to everyone, is much more than a promotional slogan.*

*It is an invitation, a philosophy to embrace, for all those who are looking for an extraordinary comfort of life, a healthy and natural environment with breathtaking scenery, a region attractive in many aspects.*

*Which ones for example, you might ask? I invite you to delve without moderation into the pages of this new issue of the magazine, and even the old ones, to discover it.*

*As we have often emphasized, in our magazine, delight holds a primordial place and it is this visual pleasure that we encourage by highlighting panoramic double pages and large format photos, which allow us to measure all the beauty of our massif.*

*A graphic choice which allows you to sublimate animal shots, landscapes, sporting exploits, exceptional sites and which will convince you, if necessary, to change your scenery and come and sit here and see, too, life in the Vosges!*

*Thank you to our advertisers and very happy holiday season to all.*

Enjoy your reading!

Emmanuel Roussat  
Directeur de la publication



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



Photo de couverture : Karen Mevel©

#### Crédits photos

Le Chat forestier ©AdobeStock • Les Wildcats d'Epinal ©Anthony Pouille • Beau comme un camion ©Hamilton SANTOS • Fête des jonquilles ©Kévin Douay ; ©Philippe Warrin • Trails blancs ©Jean Heckly ; ©AdobeStock • Karen MEVEL ©Karen MEVEL • La Bresse ©Thomas Devard ; ©Michel Laurent ; ©Mairie de La Bresse • L'Alsace éternelle ©GerhardHeinze ; ©Ecomusée d'Alsace ; ©SteeveJosch ; ©Laurent Ziegler ; ©La Focale de Soultz ; ©Marc Simon • Céramistes © Alexandre Delarge ; ©Aurélien Jablonka ; ©Catherine Tisserand ; ©Guitard Céline ; ©Lionel Liger ; ©Magali Wagner ; ©Martine Holard ; ©Pascal Duguet ; ©Philippe Mougin ; ©Vincent Campos • Sébastien Loeb ©MAP • Le Grand Ballon ©Tristan Vuano ; ©Vincent Schneider ; ©T. STUDER ; ©MMGB • Gemmothérapie ©AdobeStock • Le Raifort ©AdobeStock • Les Bas-Rupts ©Michel Laurent ; ©Foteléna

ERRATUM : une erreur de crédit photo s'est glissée dans le Hohneck Magazine n° 16. **La photographie de slackline en page 4 et page 40 est signée Basile Berard ©RARBE photographe.**



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



# SOMMAIRE

- 08 / ACTU > TOUTE L'ACTUALITÉ DU MASSIF  
*OUR MASSIF NEWS*
- 13 / SHOPPING > LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION  
*THE EDITORIAL STAFF'S FAVOURITES*
- 22 / FAUNE > LE CHAT FORESTIER  
*THE FOREST CAT*
- 28 / SPORT > LES WILDCATS D'ÉPINAL  
*ÉPINAL WILDCATS*
- 36 / INSOLITE > BEAU COMME UN CAMION  
*AS BOLD AS A TRUCK*
- 42 / ÉVÈNEMENT > FÊTE DES JONQUILLES 2025
- 48 / SENSATIONS > LES TRAILS BLANCS SONT À LA MODE !  
*WHITE TRAILS ARE ALL THE RAGE!*
- 54 / DÉCOUVERTE > POUR L'AMOUR DU GOÛT  
*FOR THE LOVE OF TASTE*
- 58 / PHOTOGRAPHE > KAREN MEVEL
- 64 / DESTINATION > UNE MONTAGNE D'ACTIVITÉS À LA BRESSE  
*A MOUNTAIN OF ACTIVITIES IN LA BRESSE*
- 70 / TRADITION > L'ALSACE ÉTERNELLE VIT ET REVIT  
*ETERNAL ALSACE: ALIVE AND THRIVING ONCE MORE*
- 76 / ARTISANAT > LES MAINS DE LA TERRE  
*THE HANDS OF CLAY*
- 82 / PORTRAIT > SÉBASTIEN LOEB
- 88 / RANDONNÉE > LE GRAND BALLON  
*THE GRAND BALLON*
- 94 / SANTÉ > GEMMOTHÉRAPIE  
*GEMMOTHERAPY*
- 100 / TERROIR > LE RAIFORT  
*HORSERADISH*
- 106 / GASTRONOMIE > LES BAS-RUPTS, L'EXCELLENCE À LA GÉRÔMOISE  
*LES BAS-RUPTS: A GÉRARDMER GEM OF EXCELLENCE*
- 113 / RESTAURANTS > GUIDE DES RESTAURANTS  
*RESTAURANTS GUIDE*
- 120 / LITTÉRATURE > RUBRIQUE LITTÉRAIRE  
*LITERARY SECTION*



## EXPOSITION

# OUVRIERS, OUVRIÈRES : DES VIES VOSGIENNES

Le département des Vosges est marqué par son histoire industrielle, notamment aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, et cela a marqué le paysage : construction de grandes manufactures avec cheminées, mais aussi de lieux de vie pour les ouvriers tels que des habitations, des crèches, des salles d'asile, des espaces de loisirs. À travers des documents d'archives et des témoignages oraux, découvrez les conditions de vie et de travail des Vosgiennes et des Vosgiens qui ont participé au glorieux passé industriel du territoire. Jusqu'au 18 avril 2025 aux archives départementales des Vosges.

*The Vosges department is marked by its industrial history, particularly in the 19th and 20th centuries, and this has left its mark on the landscape: construction of large factories with chimneys, but also living spaces for workers such as homes, nurseries, asylum rooms, leisure areas. Through archival documents and oral testimonies, discover the living and working conditions of the Vosges people who participated in the region's glorious industrial past. Until April 18, 2025 in the Vosges departmental archives.*

[www.archives.vosges.fr](http://www.archives.vosges.fr)



## ÉTRANGE

# MAIS OÙ LA MYTHIQUE « CHOUETTE D'OR » AVAIT-ELLE FAIT SON NID ?

Les pronostics vont bon train depuis l'annonce début octobre, du clap de fin de ce jeu de piste qui avait débuté en 1993. Car, si le mystère reste entier quant à sa localisation exacte, sur les forums de discussion dédiés à cette mythique chasse au trésor, le nom d'un petit village lorrain revenait régulièrement dans les commentaires des internautes. Ce serait à Dabo, petit bourg de 2 500 âmes situé en Moselle, qu'aurait été enfouie la réplique en bronze qui faisait office de contremarque et permettait de remporter la récompense : une sculpture d'une dizaine de kilos en métaux précieux et sertie de diamants, en forme de chouette et dont la valeur est estimée à environ 150 000 euros. Selon les organisateurs, plus de 200 000 personnes ont participé à cette mythique chasse au trésor.

Pour trouver l'emplacement, les participants devaient résoudre onze énigmes présentées dans un livre intitulé *Sur la Trace de la Chouette d'Or*. Depuis une dizaine d'années, des centaines de « chouetteuses et chouetteurs » (le nom des joueurs) ont posé leurs pelles dans cette cité pittoresque, persuadés que la fameuse « chouette d'or » était dans les parages.

Dabo, capitale des chouetteurs ? Reste à savoir si c'est bel et bien dans ce village que le volatile avait creusé son nid. Michel Becker, co-fondateur de cette chasse au trésor, a donné rendez-vous aux fans les 23 et 24 avril 2025, date du 32<sup>e</sup> anniversaire du jeu : « Pour finaliser tout ce qui doit l'être, c'est cette date (...) que nous retenons, pour que tout soit révélé ». Suspens...

*Predictions have been going well since the announcement at the beginning of October of the end of this treasure hunt which began in 1993. Because, if the mystery remains as to its exact location, on the discussion forums dedicated to this legendary hunt au Trésor, the name of a small Lorraine village came up regularly in Internet users' comments. It would be in Dabo, a small town of 2,500 people located in Moselle, that the bronze replica which served as a countermark and allowed one to win the reward would have been buried: a sculpture weighing around ten kilos in precious metals and set with diamonds, in the shape of an owl and whose value is estimated at around 150,000 euros. According to the organizers, more than 200,000 people took part in this legendary treasure hunt.*

*To find the location, participants had to solve eleven puzzles presented in a book called *On the Trail of the Golden Owl*. For the past ten years, hundreds of "chouetteuses" (the name of the players) have set down their shovels in this picturesque town, convinced that the famous "golden owl" was in the area.*

*Dabo, capital of owls? It remains to be seen whether it is indeed in this village that the bird had dug its nest. Michel Becker, co-founder of this treasure hunt, gave fans an appointment on April 23 and 24, 2025, the date of the 32nd anniversary of the game: "To finalize everything that needs to be finalized, this is the date (...) which we withhold, so that all may be revealed." Suspense...*

## CYCLISME

## ENJOY VÉLOS ÉPINAL 2025



**2<sup>e</sup> édition du plus grand salon national du vélo. Le festival Enjoy Vélos revient à Épinal du 2 au 4 mai 2025 pour une deuxième édition, après le succès de la première.** Ce salon unique en France, organisé par Vélo Vert et soutenu par la Communauté d'Agglomération d'Épinal, proposera trois jours de festivités autour du vélo. Au programme : tests de vélos, dégustations de produits locaux, épreuves sportives et une bourse aux vélos. L'événement se déroulera sur 26 000 m<sup>2</sup> au Petit Champs de Mars, et vise à rassembler les passionnés de vélo ainsi que le grand public.

L'édition précédente, en mai 2023, avait attiré près de 10 000 visiteurs, et l'organisation a décidé d'étendre la durée du festival pour permettre à un plus grand nombre de participants de profiter de ce rendez-vous.

En plus de découvrir le monde du vélo, les visiteurs pourront rencontrer des artisans et des écrivains, et explorer les Vosges à vélo. Les inscriptions sont ouvertes, avec la possibilité d'acheter un Pass Festival à prix réduit et de s'inscrire aux épreuves proposées. Le festival Enjoy Vélo s'impose donc comme un événement incontournable pour les passionnés de vélo en France.

**2<sup>nd</sup> edition of the largest national bicycle show. The Enjoy Vélos festival returns to Épinal from May 2 to 4, 2025 for a second edition, after the success of the first.** This unique show in France, organized by Vélo Vert and supported by the Épinal Urban Community, will offer three days of festivities around cycling. On the program: bike tests, tastings of local products, sporting events and a bike exchange. The event will take place over 26,000 m<sup>2</sup> at the Petit Champs de Mars, and aims to bring together cycling enthusiasts as well as the general public. The previous edition, in May 2023, attracted nearly 10,000 visitors, and the organization decided to extend the duration of the festival to allow a greater number of participants to benefit from this event. In addition to discovering the world of cycling, visitors will be able to meet artisans and writers, and explore the Vosges by bike. Registrations are open, with the possibility of purchasing a Festival Pass at a reduced price and registering for the events offered. The Enjoy Vélo festival has therefore established itself as an unmissable event for cycling enthusiasts in France.

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

## TRAIL

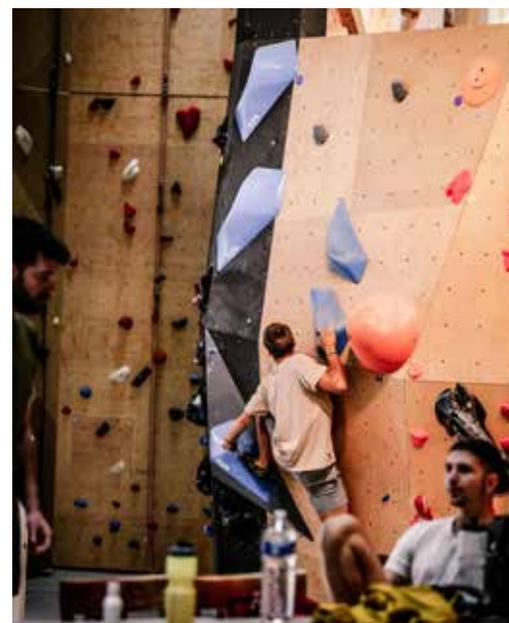
3<sup>e</sup> ÉDITION POUR LE TRAIL ALSACE GRAND EST BY UTMB

Après le succès des deux premières éditions, le Trail Alsace Grand Est by UTMB est de retour. Il se déroulera au cœur du printemps du 15 au 18 mai 2025, sur les 2 départements alsaciens du Bas-Rhin et du Haut-Rhin. Organisé selon les plus hauts standards UTMB, cet événement proposera aux coureurs locaux de tous niveaux ainsi qu'aux coureurs internationaux désireux de découvrir la région de vivre un voyage unique à travers le temps, les châteaux forts et les vignes, et de débiter leur quête vers les UTMB World Series Finals. Une aventure unique et mémorable.

After the success of the first two editions, the Trail Alsace Grand Est by UTMB is back. It will take place in the heart of spring from May 15 to 18, 2025, in the two Alsatian departments of Bas-Rhin and Haut-Rhin. Organized according to the highest UTMB standards, this event will offer local runners of all levels as well as international runners wishing to discover the region the opportunity to experience a unique journey through time, castles and vineyards, and to begin their quest towards the UTMB World Series Finals. A unique and memorable adventure.



[www.alsacegrandest.utmb.world/fr](http://www.alsacegrandest.utmb.world/fr)



## ACTIVITÉ

## UNE NOUVELLE SALLE D'ESCALADE DANS LES VOSGES... ET PAS QUE !

**Une salle d'escalade au cœur des Vosges, par des Vosgiens, pour des Vosgiens. Un lieu convivial pour fatiguer les bras, remplir la panse et vider la tête entre copains !** C'est ainsi que se définit le nouveau concept Hop'n Bloc, la nouvelle salle d'escalade de Saint-Étienne-lès-Remiremont. Adapté aux grimpeurs de tous niveaux et ouvert 7 jours sur 7, ce nouveau lieu de rendez-vous se compose de différents espaces : des blocs, des voies, et un coin enfant pour la grimpe ; mais aussi un espace multi-activités de 45 m<sup>2</sup> pour travailler, pratiquer le yoga, le pilates et bien plus encore. Et comme Hop'n Bloc ce n'est pas juste de l'escalade, mais aussi un endroit agréable où se poser, grignoter, discuter... l'espace détente invite à se réunir autour d'un verre et à manger un bout dans la plus grande convivialité. Aucune excuse, même les non-grimpeurs peuvent venir passer un bon moment chez Hop'n Bloc !

**A climbing gym in the heart of the Vosges, by Vosges residents, for Vosges residents. A friendly place to tire out your arms, fill your stomach and clear your head with friends!** This is how the new Hop'n Bloc concept is defined, the new climbing gym in Saint-Étienne-lès-Remiremont. Suitable for climbers of all levels and open 7 days a week, this new meeting place is made up of different spaces: boulders, routes, and a children's corner for climbing; but also a 45m<sup>2</sup> multi-activity space for working, practicing yoga, pilates and much more. And like Hop'n Bloc it's not just climbing, but also a pleasant place to relax, snack, chat... the relaxation area invites you to get together around a drink and have a bite to eat in the greater user-friendliness. No excuses, even non-climbers can come and have a good time at Hop'n Bloc!

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

## EXPO

## PALEOBOTANICA - AUX RACINES DU VIVANT



**Exposition du 25 juin 2024 au 31 août 2025, Musée d'Histoire Naturelle et d'Ethnographie de Colmar.**

En s'appuyant sur son incroyable collection de paléontologie, le Musée d'Histoire Naturelle et d'Ethnographie de Colmar propose une nouvelle exposition temporaire pleine de fossiles. Chacun des spécimens de l'exposition a été soigneusement sélectionné parmi les 18 600 roches et fossiles que compte le musée pour vous raconter l'histoire évolutive des plantes sur près de 2,7 milliards d'années. Une plongée dans le passé pour découvrir comment les plantes ont transformé la planète, comment elles ont conquis la terre ferme pour se propulser toujours plus haut vers la lumière et toujours plus loin, à travers les continents. L'exposition s'accompagne d'un Escape Game

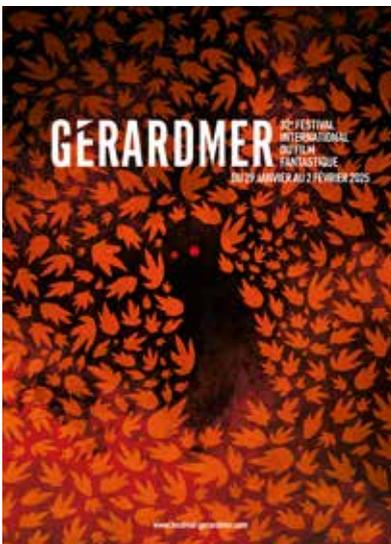
immersif au cours duquel le visiteur sera plongé dans un cabinet poussiéreux du 18<sup>e</sup> siècle pour découvrir les bases de la botanique et aider un célèbre médecin botaniste à identifier une mystérieuse plante remède...

**Exhibition from June 25, 2024 to August 31, 2025, Colmar Natural History and Ethnography Museum.**

*Drawing on its incredible paleontology collection, the Colmar Natural History and Ethnography Museum is offering a new temporary exhibition full of fossils. Each of the specimens in the exhibition has been carefully selected from the 18,600 rocks and fossils in the museum to tell you the evolutionary history of plants over nearly 2.7 billion years. A dive into the past to discover how plants transformed the planet, how they conquered dry land to propel themselves ever higher towards the light and ever further, across continents. The exhibition is accompanied by an immersive Escape Game during which the visitor will be immersed in a dusty 18th century cabinet to discover the basics of botany and help a famous botanist doctor to identify a mysterious medicinal plant..*

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

## FESTIVAL

32<sup>e</sup> FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM FANTASTIQUE DE GÉRARDMER

**Du 29 janvier au 2 février 2025, le Festival de Gérardmer convoque les esprits en mettant à l'honneur, par une sélection thématique de films, le cinéma où fantômes et spectres surgissent des profondeurs de l'obscurité pour hanter les vivants.** Mais bien plus que cela, la manifestation propose, comme à l'accoutumé, le meilleur du genre fantastique actuel, avec plus de 40 films, longs et courts métrages, dont une majorité d'avant-premières. Sans oublier un grand nombre d'animations gratuites (expositions, salon littéraire, stands de produits dérivés, DVD et Blu-Ray, espace maquillage, Escape Game, rencontres, concert, etc.).

**From January 29 to February 2, 2025, the Gérardmer Festival summons the spirits by highlighting, through a thematic selection of films, cinema where ghosts and specters emerge from the depths of darkness to haunt the living.** But much more than that, the event offers, as usual, the best of the current fantasy genre, with more than 40 films, long and short films, the majority of which are previews. Without forgetting a large number of free events (exhibitions, literary fair, stands selling merchandise, DVDs and Blu-Rays, makeup area, Escape Game, meetings, concerts, etc.).

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

## AGENDA 2024/2025

- > **Décembre 2024** : Marchés de Noël traditionnels Villages Alsaciens
- > **24 au 26 janvier** : Salon Planète et énergies Centre des Congrès d'Épinal
- > **29 janvier au 2 février** : 31<sup>e</sup> Festival du Film Fantastique de Gérardmer
- > **7 au 16 février** : Strasbourg mon Amour
- > **19 février au 9 mars** : Carnaval de Mulhouse
- > **5 au 9 mars** : Festival Jeux et Cies Centre des Congrès d'Épinal
- > **4 au 6 avril** : 51<sup>e</sup> Fête des Jonquilles Gérardmer
- > **4 au 27 avril** : Colmar fête le Printemps
- > **26 et 28 avril** : Trail du Grand Ballon Le Markstein
- > **1<sup>er</sup> mai** : Festival Pisteur d'étoiles Saint-Dié-des-Vosges
- > **2 au 4 mai** : Enjoy Vélos Épinal
- > **17 mai** : La Nuit des Musées Épinal
- > **1<sup>er</sup> juin** : Slow'up Alsace Route des Vins d'Alsace
- > **13 au 15 juin** : 39<sup>e</sup> Rallye Vosges Grand-Est Gérardmer
- > **29 juin** : Trail de la Vallée des Lacs Gérardmer
- > **3 au 6 juillet** : Les Eurockéennes de Belfort
- > **4 au 6 juillet 2024** : Xterra France Xonrupt-Longemer
- > **11 au 13 juillet** : Festival Décibulles Neuve-Église



# CHALETS KARELIS

*depuis 1995*

CONSTRUCTION & VENTE

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

43 rue des Poncées  
88200 Saint Étienne les Remiremont

03 29 23 19 95



# Le Clos des Sources

Hôtel\*\*\* & Spa



*Loin du monde, proche de l'essentiel*

Depuis **1925** Le Clos des Sources vous accueille au croisement de la Route des Vins et du Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges. L'atmosphère boisée du Spa de 1000m<sup>2</sup> et la cuisine gourmande et locavore de son restaurant viendront parfaire votre séjour bien-être.

*Le Clos des Sources*

*Touring Hôtel*

**2023**



**1963**



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](http://www.leclosdessources.com)

Grand

Modèle 190

Seul Phon...  
une telle pu...  
peut l'enten...  
à 50

Afin de prouver...  
elle perfecti...  
u PHENIX, no...  
ffrons de l'ex...  
ier à l'avam...  
our t...  
ous l...  
otre

PHEN...  
entifique...  
an vendons av...  
isque nous le...  
vingt...  
ar le prix inou...  
7 FRANCS...  
23 Cen...  
Des prix et...  
ouis et n'o...  
Le premie...  
aura lieu...  
essayé l'a

LA...  
Créati...  
Le "PHEN...  
ante machi...  
ara de Phon...  
paroil magiq...  
estes...  
Les progrès r...  
e tous les...  
squ'à ce jour...  
clairage...  
Le "PHEN...  
à les anciens...  
andelles, avec...  
Ce merveille...  
lindes qu'on...  
e petite, tell...  
ference mien...  
us le "PH...  
antant à l'i...  
illusi...  
l'intensité de...  
int considéra...  
in air, à pit...  
a, on pent...  
igner l'oreille...  
son ingénie...  
ns, en pro...

ndres

Nouveau

Inouï  
antastique  
nsationnel

le "PHENIX" perfectionné...  
1903, la voix humaine est reproduite...  
plus forte qu'elle ne l'est en...  
un chanteur, ayant enregistré une...  
à mi-voix, sera émerveillé de...  
être reproduite avec le son de sa...  
vement du double de sa force, tout...  
rvant le ton nature"

Il n'existe rien...  
ussi merveilleux

nde, les gens...  
ont en extas...  
tique!  
ographe qui...  
ni joue de la...  
mbelle, c'est...  
ait idéal!!  
PHENIX"  
s, a consisté...  
on essayait...  
nce.

ser un...  
ecevrez...  
nco de...  
lage le

IX  
es suivants:  
ARTISTIQUES  
collores,  
VICTEUR  
STICUR  
alministr...  
verni, pot...

LLER  
!!

Grille),  
ar des Aytiles  
uerta de Par...  
TRAVAILLE!  
stre,  
the 7. Grand air...  
e l'Opéra,  
ANTRES (Opéra).

R1  
et 16 chaotés  
té de Amos...  
de M. Boyer,  
le par 20...  
r Point.

ON

fectionné...  
te m'engage



## Les Petits Bonheurs

Savouer un apéritif artisanal sans alcool et légèrement pétillant. Fraîcheur et authenticité de la nature. Une création Fabrice Chevrier.

*Enjoy an artisanal, non-alcoholic and slightly sparkling aperitif. Freshness and authenticity of nature. A Fabrice Chevrier creation.*

**33 rue Charles De Gaulle, Gérardmer**  
**Les Cuvées Vosgiennes, La Bresse**  
[www.aperitifs-insolites.com](http://www.aperitifs-insolites.com)

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

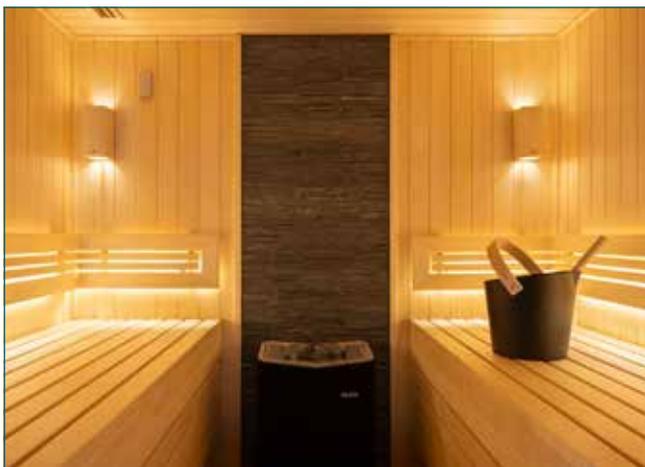


## Napapijri

Entièrement confectionnée en micropolaire bouclé recyclé, la polaire Seline pour femme est une couche intermédiaire chaude avec un protège-menton.

*Made entirely from recycled looped microfleece, the Seline fleece for women is a warm mid-layer with a chin guard.*

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



## Opulsion

Votre Créateur d'espaces bien-être  
 Conception | Étude | Construction |  
 Maintenance | Service Technique |  
 Financement

*Your creator of well-being spaces*  
*Design | Study | Construction | Maintenance*  
*Technical Service | Financing*

**Tél : 03 72 60 14 40**  
**1b rue du Char d'Argent, Épinal**  
[www.opulsion.fr](http://www.opulsion.fr)



## Casio

La totalité des montres Casio est visible à la bijouterie horlogerie Begin Grandemange. Également un large choix de bijoux en or et argent.

*All Casio watches are visible at the Begin Grandemange watch and jewelry store. Also a wide choice of jewelry in Gold and Silver.*

**Bijouterie Begin Grandemange,**  
**29 rue Charles de Gaulle, Gérardmer**  
[www.begin-grandemange.fr](http://www.begin-grandemange.fr)

## Blanc des Vosges

**Parure WINTER FOX Scion Living - Percale de coton 80 fils/cm<sup>2</sup>**  
*Bedset WINTER FOX Scion Living - Cotton Percale 200 TC*

**36 rue François Mitterrand, Gérardmer**  
[www.blancdesvosges.fr](http://www.blancdesvosges.fr)





## Klinger Favre

La D66 est une enceinte de salon compacte, avec un rendu sonore exceptionnel.

Fabrication artisanale à la demande. Écoutez sur rendez-vous.

*The D66 is a compact living room speaker, with exceptional sound reproduction.*

*Artisanal manufacturing on demand. Listening by appointment.*

8 rue de Richardville, Saint-Dié-des-Vosges

Tél : 03 29 56 35 70

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



## 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](http://www.leschaletsdepauline.com)



## Chocolats Carl

**Les carlinettes. Palets gourmands croustillants praliné noir ou lait.**

Située à Saint-Dié-des-Vosges depuis plus de 100 ans, la Maison Carl propose aux gourmands, épicuriens et aux autres...de délicieux chocolats et de sympathiques idées cadeaux.

**Les Carlinettes. Crispy gourmet pucks with black or milk praline.**

*Located in Saint-Dié-des-Vosges for over 100 years, Maison Carl offers gourmets, epicureans and others... delicious chocolates and nice gift ideas.*

6 rue Thiers, Saint-Dié-des-Vosges

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



## The North Face

La bouteille d'eau The North Face de 0,75l.

*The North Face water bottle 0,75l.*

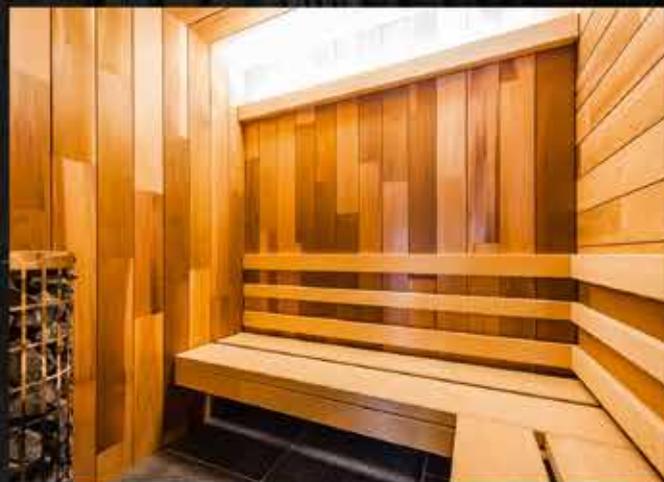
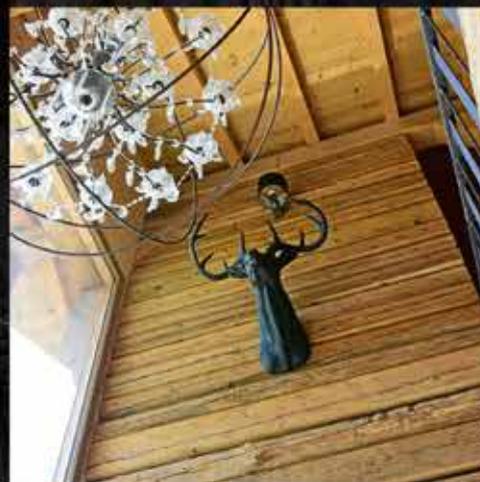
**The North Face**

15 rue Charles de Gaulle, Gérardmer

[www.altitude-gerardmer.fr](http://www.altitude-gerardmer.fr)

# C'TOUT BOIS

VOTRE MARCHAND DE BOIS



BOIS BRUT & RABOTÉ  
BOIS DÉCORATIF  
BOIS ANCIEN  
TERRASSE  
BARDAGE  
PARQUET

Notre Showroom à Gérardmer

**C'TOUT BOIS**

6 Rue des Bruyeres - 88400 Gérardmer  
Tél : 03 29 41 75 64 – [c-toutbois@orange.fr](mailto:c-toutbois@orange.fr)



## Napapijri

Inspirée des archives Napapijri, la doudoune Moesa est dotée d'un protège-menton, de poches poitrine zippées invisibles.  
*Inspired by the Napapijri archives, the Moesa down jacket has a chin guard and invisible zipped chest pockets.*

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

## Boska

Avec une capacité de 6,5 litres, Mister Big Fondue peut rassembler jusqu'à 12 personnes autour de lui.

*With a capacity of 6.5 liters, Mister Big Fondue can gather up to 12 people around it.*

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



## La Clé des Vosges

**Location de chalets et de maisons d'exception, de 2 à 14 personnes à Gérardmer.** Réservez dès aujourd'hui sur notre site pour vivre la quintessence du luxe en montagne, sans frais de plateforme ni de réservation, avec le meilleur tarif garanti.

*Rental of exceptional chalets and houses, from 2 to 14 people in Gérardmer. Book today on our site to experience the quintessence of luxury in the mountains, without platform or reservation fees, with the best price guaranteed.*

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



## Jardins de Sophie

Parfaitement intégré à la nature environnante, l'espace SPA des Jardins de Sophie est idéal pour s'offrir un moment de détente.

*Perfectly integrated into the surrounding nature, the SPA area of Les Jardins de Sophie is ideal for treating yourself to a moment of relaxation.*

**Route du Valtin, Xonrupt-Longemer**  
[www.hotel-jardins-sophie.fr](http://www.hotel-jardins-sophie.fr)



## Le Jacquard Français

Découvrez l'essence même du raffinement avec **Le Jacquard Français**. Les collections incarnent un art de vivre durable, alliant matières d'exception, couleurs vibrantes et motifs raffinés.

*Discover the very essence of refinement with **Le Jacquard Français**. The collections embody a sustainable art of living, combining exceptional materials, vibrant colors and refined patterns.*

35 rue Charles de Gaulle,  
 45 boulevard Kelsch, Gérardmer  
[www.le-jacquard-francais.fr](http://www.le-jacquard-francais.fr)



# JACQUARD LE FRANÇAIS



NOS MAGASINS DE GERARDMER

35 rue Charles de Gaulle / 03 29 60 82 50

45 boulevard Kelsch - Avec vue sur le tissage / 03 29 60 95 65

[le-jacquard-francais.com](http://le-jacquard-francais.com)





**Garnier Thiebaut**

**Parure de lit Adagio kaki**  
100% coton jacquard, fabriquée dans les Vosges

**Adagio khaki bed set**  
100% cotton jacquard bed linen, made in Vosges

4 place Albert Ferry, Gérardmer  
[www.garnier-thiebaut.fr](http://www.garnier-thiebaut.fr)



**The North Face**

Modèle emblématique de la marque The North Face, la veste 1996 Retro Nuptse est un modèle urbain inspiré des années 90. Elle possède une isolation en duvet gonflant permettant de garder la chaleur. *An emblematic model from The North Face brand, the 1996 Retro Nuptse jacket is an urban model inspired by the 90s. It has lofty down insulation to retain heat.*

**The North Face**  
15 rue Charles de Gaulle, Gérardmer  
[www.altitude-gerardmer.fr](http://www.altitude-gerardmer.fr)

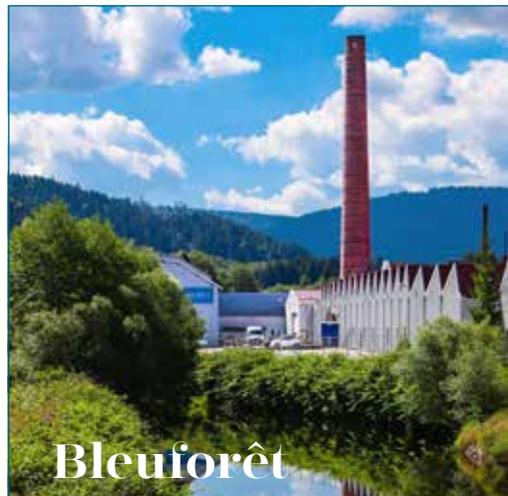



**In'Bô**

**Lunettes en bois faites main dans notre atelier vosgien.** Testez leur légèreté chez plus de 900 opticiens en France.

**Handmade wooden glasses in our Vosges workshop.** Test their lightness at more than 900 opticians in France.

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



**Bleuforet**

**Poussez la porte de notre usine et venez découvrir les secrets de notre fabrication française.** Visite possible les mardis et jeudis. Information et réservation au 03 29 23 45 45. À partir de 6 ans. Durée : 1h30. Prix : 5€ par personne et gratuit pour les moins de 12 ans.

**Open the door to our factory and come discover the secrets of our French manufacturing.** Visit possible on Tuesdays and Thursdays. Information and reservation on 03 29 23 45 45. From 6 years old. Duration: 1h30. Price: €5/ person and free for children under 12.

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



## Julien Claudey

Julien Claudey excelle dans la décoration des intérieurs et exprime sa créativité dans la rénovation, comme dans la valorisation d'intérieurs contemporains. Peintures traditionnelles, naturelles ou décoratives.

*Julien Claudey excels in interior decoration and expresses his creativity in renovation, as well as in the enhancement of contemporary interiors. Traditional, natural, or decorative paintings.*

25 rue de la Libération, Éloyes  
 Tél : 03 29 32 36 85 - 06 83 14 08 45  
[www.julienclaudey.fr](http://www.julienclaudey.fr)



## Land Rover

Implantée au cœur des Vosges, la concession Land Rover à Épinal vous invite à découvrir l'excellence de ses véhicules haut de gamme à travers une expérience de conduite inoubliable. *Located in the heart of the Vosges, the Land Rover dealership in Épinal invites you to discover the excellence of its high-end vehicles through an unforgettable driving experience.*

86 rue André Vitu, 88000 Épinal - Tél : 03 29 29 18 40

**EVENTS**  
**COORDINATION**  
 TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS  
 GÉRARDMER



Traiteur | Décoration | Animation | Location | Congrès



03 29 41 40 62 • [evenement88@orange.fr](mailto:evenement88@orange.fr)  
[www.events-coordination.fr](http://www.events-coordination.fr)





**BLEUFORET®**

FABRICATION FRANÇAISE

**30**  
ANS

DE SAVOIR-FAIRE

**CHAUSSETTES & COLLANTS**  
**100% FABRIQUÉS DANS LES VOSGES**

**VENEZ NOUS RENDRE VISITE**

**MAGASIN D'USINE DE GÉRARDMER**

4 boulevard Kelsch 88400 Gérardmer  
03 29 63 26 23

**MAGASIN D'USINE DE LA BRESSE**

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

**BOUTIQUE DE VAGNEY**

2 rue du Jumelage 88120 Vagney  
03 29 23 45 45

Visite du site sur réservation

**BOUTIQUE EN LIGNE**

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



# Le chat forestier

## Un ami retrouvé !

LONGTEMPS, J'AI ÉTÉ MAL VU. PAS SEULEMENT PARCE QUE J'AIME ME CACHER – ATTENTION, JE SUIS TRÈS DISCRET, MAIS PAS DISTRAIT ! ON M'APPELLE LE CHAT FORESTIER OU SAUVAGE, ALORS QUE JE NE FAIS AUCUN MAL À CES DRÔLES D'HUMAINS, QUI VOULAIENT M'ÉCHARPER, HISTOIRE DE MAGNIFIER LEUR FOURRURE !



À présent, finies la chasse, les persécutions et les légendes terrifiantes du siècle dernier. L'Europe, je l'adore. Dracula le vampire, on le laisse aux touristes grisés de balades en Roumanie. Nous, on adopte les coins privilégiés de Belgique, de l'Allemagne de l'Ouest – hospitalière – et bien sûr la douce France, pays de notre défense !

### Des connaisseurs de la nature

Là, on se plaît très bien, et de plus en plus ! Surtout au Nord-Est ! Les Vosges, l'Alsace et la Franche-Comté, on s'y sent bien. Quelle remontée ! Depuis 45 ans, nous avons repris du poil de la bête – une ouverture offerte par des connaisseurs protecteurs de la nature ! Finies les chasses démodées, dehors les pièges aveugles, vive la résurrection des haies de jadis, salut les clairières aux arbres frais... et bonjour les claires forêts, bien gérées ! On savoure les feuillus ! Et l'on explore volontiers les lisières de lumière, les plaines et prairies éclaircies.

### Utiles chats sauvages

Au bout, un festin inavouable : à nous les campagnols, les rats musqués, les loirs et mulots ! Rongeurs gourmands, vous voici dépassés, disposés à améliorer notre menu, pour le plus grand bonheur du paysan et de l'agriculteur ! Hélas, nous-même, et surtout nos petits chatons, nous aiguisons l'appétit vorace de rapaces affamés, de rares loups et de renards roux. Mais les prédateurs qui sont nos principaux ennemis, les plus dangereux, pas de doute : ce sont les tueurs de la route. Les humains !

### Quelques chiffres

1 500 à 2 000 chats forestiers en France. Populations concentrées dans les montagnes de l'Est de la France. Sur 300 km de longueur, fortement dans les Vosges.

50 à 75 cm de long pour la taille, 25 à 40 pour la queue ; de 3,5 et 8 kg de poids pour femelles et mâles.

3 à 8 km de territoire occupé par le mâle ; la femelle choisit une plus petite superficie.

1979 : prise de conscience, protection et mobilisation pour vaincre la disparition du chat forestier.

230 000 ans : le temps qui sépare la naissance du chat forestier et celle du chat domestique. Deux espèces différentes selon l'analyse génétique.

*Jean-Paul Vannson*

# The forest Cat

## An old friend returns!

FOR YEARS, I WAS SEEN WITH SUSPICION. IT IS TRUE, I LIKE TO STAY HIDDEN – DISCREET YET ALWAYS ALERT! KNOWN AS THE FOREST OR WILD CAT, I MEAN NO HARM TO THOSE CURIOUS HUMANS WHO ONCE HUNTED ME TO SHOW OFF MY FUR.



**N**ow, the era of hunting, persecution, and frightening myths is over. I have come to love Europe, where Dracula is now just a tourist attraction in Romania. I have found refuge in the welcoming lands of Belgium, Western Germany, and, of course, gentle France, where I am protected!

### Nature enthusiasts

Life here is good and getting better, especially in the Northeast! The Vosges, Alsace, and Franche-Comté feel like home. What a comeback! Over the past 45 years, I have made a remarkable recovery thanks to nature lovers and protectors. Outdated hunts and traps are now history, the hedgerows have returned, and the open, well-managed woodlands welcome us back. We thrive among leafy trees, open clearings, and sunlit edges, exploring meadows and plains with ease.

### Valuable wild cats

At the end of a successful hunt, we feast on voles, muskrats, dormice, and field mice – a treat for us and a blessing for farmers! Alas, we – especially our kittens – sharpen the

appetites of hungry raptors, the occasional wolf, and red foxes. But our main enemies, the most dangerous predators, are undoubtedly the road killers: humans!

### Some figures

1,500 to 2,000 forest cats in France. Populations concentrated in the mountains of Eastern France, especially in the Vosges over a 300 km stretch.

50 to 75 cm in length, 25 to 40 cm for the tail; weighing between 3.5 and 8 kg for females and males.

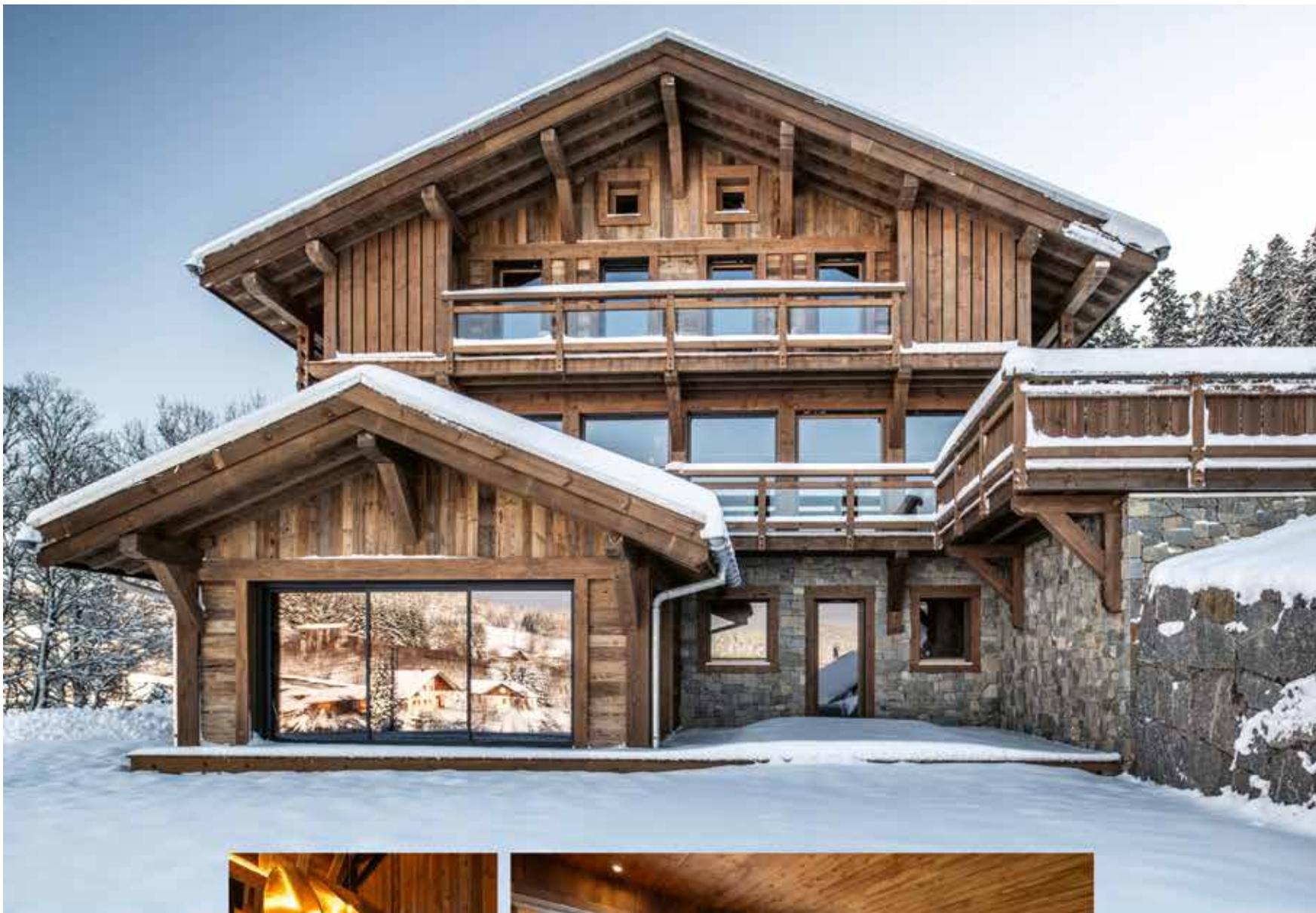
3 to 8 km is the territory occupied by the male; the female selects a smaller area.

1979: awareness, protection, and mobilisation efforts began to prevent the extinction of the forest cat.

230,000 years: the time separating the birth of the forest cat and the domestic cat. Two distinct species according to genetic analysis.

*Jean-Paul Vannson*





## LOCATION DE CHALETS ET DE MAISONS D'EXCEPTION de 2 à 14 personnes à Gérardmer

Avec une collection exclusive d'une trentaine de chalets et maisons de standing à Gérardmer, nous offrons des logements où chaque détail est pensé pour un confort haut de gamme et une ambiance chaleureuse. En hiver, nos chalets sont idéalement situés à proximité des pistes de ski ; en été, profitez de nos hébergements avec piscines et spas en extérieur, parfaits pour des moments de détente en pleine nature.

Préparés minutieusement avant votre arrivée, nos hébergements luxueux sont prêts à vous accueillir pour un séjour d'exception à la montagne. Pour enrichir votre expérience, nous proposons des services de conciergerie premium : chef privé à domicile, service traiteur, massages bien-être, livraison de courses et bien plus encore. Avec nous, laissez-vous porter et savourez un séjour sans compromis.

Réservez dès aujourd'hui sur notre site pour vivre la quintessence du luxe en montagne, sans frais de plateforme ni de réservation, avec le meilleur tarif garanti.



LA CLÉ DES VOSGES

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



# DOMAINE LES TERRES BLEUES

PRIVATE NATURE & SPA

*L'intimité d'un chalet, les services d'un hôtel*

Directement inspiré de la nature environnante, le Domaine les Terres Bleues est niché dans un cadre idyllique à Xonrupt-Longemer, en plein cœur de la Vallée des Lacs. Les luxueux chalets 2 personnes sont pensés pour une expérience de bien-être total : décoration raffinée, lit king size, cheminée à bois, douche sensorielle et baignoire îlot.

Entièrement tourné vers l'extérieur, chaque chalet possède un jacuzzi et une terrasse privée de 50m<sup>2</sup>. Le domaine d'un hectare est équipé d'une piscine extérieure, d'un bain d'eau de source et d'un sauna miroir en pleine forêt.

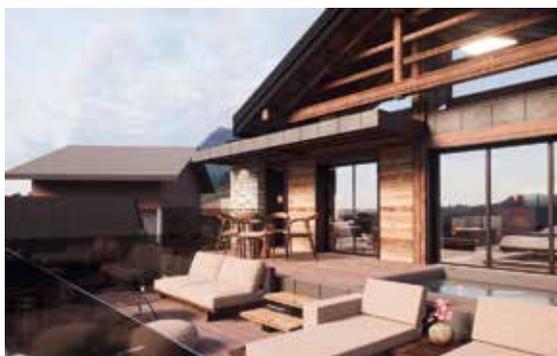
DOMAINE LES TERRES BLEUES  
XONRUPT-LONGEMER

+33 6 14 11 01 52

[info@domaine-lesterresbleues.com](mailto:info@domaine-lesterresbleues.com)

OUVERTURE AU PRINTEMPS 2025  
N'hésitez pas à réserver dès à présent sur :

[www.domaine-lesterresbleues.com](http://www.domaine-lesterresbleues.com)





# Anne Mauffrey

## Une Présidente inspirante pour les Wildcats d'Épinal



À LA TÊTE DU CLUB DE HOCKEY SUR GLACE D'ÉPINAL, ANNE MAUFFREY INCARNE UNE NOUVELLE ÈRE POUR LES WILDCATS. DEPUIS 2020, ELLE ASSUME CE RÔLE AVEC PASSION, PRAGMATISME ET UNE VISION CLAIRE POUR L'AVENIR. AU-DELÀ DES COMPÉTITIONS SUR LA GLACE, SON PARCOURS ET SON DÉVOUEMENT TÉMOIGNENT D'UN ENGAGEMENT PROFOND POUR UN CLUB QU'ELLE PORTE AVEC DÉTERMINATION ET UNE AMBITION AFFIRMÉE.

### Un engagement de longue date

L'histoire d'Anne Mauffrey avec les Wildcats remonte à quinze ans, lorsqu'elle découvre le hockey à travers ses enfants, alors jeunes joueurs. Rapidement, elle devient une figure incontournable du club, d'abord comme parent impliquée, puis comme responsable d'équipe et enfin trésorière. Sa formation en comptabilité et ses vingt-cinq années d'expérience dans le secteur de l'assurance l'aident à prendre en main les finances du club, un atout précieux lors des moments difficiles.

En 2018, après la faillite de l'ancien club Gamy, l'équipe doit se reconstruire de zéro. C'est le début d'un tournant, sous la houlette du président Gauthier Valence, qu'Anne Mauffrey soutient en coulisses. Elle participe activement à poser des bases solides pour assurer l'avenir du club. En 2020, lorsque Valence quitte ses fonctions, Anne Mauffrey s'impose comme une candidate naturelle pour lui succéder. Elle apporte une connaissance approfondie du club et de son histoire, ainsi qu'un esprit méthodique qui l'aide à naviguer dans des eaux parfois agitées, comme la pandémie qui impacte profondément le sport amateur. Cette première saison sans public dans la patinoire de Poissompré est une épreuve, mais elle marque le début d'un chapitre de résilience et d'adaptation.

### Une vision forte pour les Wildcats

Anne Mauffrey considère le hockey non seulement comme un sport spectaculaire, mais aussi comme un formidable vecteur de valeurs et de cohésion sociale. Elle défend avec ferveur l'idée que le sport, et notamment le sport collectif, doit jouer un rôle central dans l'épanouissement personnel et l'éducation des jeunes. Au sein des Wildcats, elle veille ainsi à promouvoir le respect, l'entraide et la discipline, des valeurs qu'elle estime essentielles à la formation des athlètes.

Le club adopte d'ailleurs une philosophie axée sur la formation et l'intégration des jeunes joueurs dans l'équipe première. Pour Anne Mauffrey, la richesse du vivier local est une fierté, avec 90 % de Spinaliens parmi les joueurs qui contribuent à l'ascension du club de la Division 3 à la Division 1, les dernières années. Malgré l'absence de centre de formation agréé par manque de créneaux sur la patinoire de Poissompré, le club poursuit ses efforts pour offrir aux jeunes une progression de qualité. Un objectif central pour Anne est l'obtention du label CES (Centre d'Excellence Sportif), qui permettrait d'enrichir encore davantage l'encadrement des futurs talents.

&gt;&gt;&gt;



### Une rareté féminine dans un monde masculin

Anne Mauffrey ne cache pas que sa place de femme présidente dans le monde du hockey est atypique. Elle estime cependant que ce statut lui apporte une force particulière : « *Nous avons la capacité à laisser la passion de côté et à être très pragmatiques. Je prends mon rôle tel qu'il est et j'avance sans jamais perdre de vue nos objectifs.* » Ce pragmatisme lui permet de faire face aux défis avec sérénité et de porter un regard mesuré sur les décisions à prendre, loin des émotions que le sport suscite parfois.

Elle évoque également les moments de maladresse qu'elle a pu ressentir au début, notamment lorsqu'elle a dû prendre la parole dans des vestiaires remplis de joueurs masculins. Mais le temps a permis d'instaurer une relation de confiance et de respect avec ses équipes, qui apprécient son investissement et sa clairvoyance.

### Une structure ambitieuse malgré les contraintes

Le club d'Épinal, avec ses 398 licenciés et ses 14 équipes, est un acteur majeur du sport vosgien. Toutefois, les limites d'accueil de la patinoire freinent son expansion. La gestion des créneaux, partagés entre les différentes disciplines, oblige le club à faire preuve de créativité pour optimiser les séances d'entraînement et répondre aux besoins des équipes. Les Wildcats comptent vingt joueurs salariés et une équipe de dix personnes en apprentissage ou en CDI, avec des fonctions variées comme l'entraînement, le marketing et le merchandising. Cette organi-

sation témoigne de l'évolution du club, qui ne se limite plus aux seules performances sportives, mais cherche aussi à structurer son modèle économique pour garantir sa pérennité.

### Un public toujours fidèle à Poissompré

La patinoire de Poissompré, véritable cœur battant des soirs de match, retrouve aujourd'hui son public après des années marquées par la pandémie. La ferveur des spectateurs reste intacte : le hockey, sport emblématique d'Épinal, continue d'attirer une foule nombreuse, séduite par l'intensité et la rapidité du jeu. Anne Mauffrey souligne la fidélité des partenaires, qui soutiennent le club dans ses ambitions et contribuent à son rayonnement.

Avec Anne Mauffrey à sa tête, le club de hockey d'Épinal se dessine un avenir plein de promesses. Son approche humaniste et méthodique laisse entrevoir de belles perspectives pour les Wildcats, qui s'imposent progressivement comme un pilier du sport local. Grâce à une présidente déterminée, le club avance avec ambition et résilience, inspirant les nouvelles générations de hockeyeurs vosgiens.

Gianina Plesca

Retrouvez le calendrier des matchs et l'actualité des Wildcats sur le site :

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



# Anne Mauffrey: An Inspiring Leader for the Épinal Wildcats

AT THE HEAD OF THE ÉPINAL ICE HOCKEY CLUB, ANNE MAUFFREY EMBODIES A FRESH ERA FOR THE WILDCATS. SINCE ASSUMING THE ROLE IN 2020, SHE HAS LED WITH PASSION, PRAGMATISM, AND A CLEAR VISION FOR THE FUTURE. BEYOND THE COMPETITIONS ON THE ICE, HER JOURNEY AND DEDICATION REVEAL A DEEP COMMITMENT TO A CLUB SHE DRIVES WITH DETERMINATION AND AMBITION.

## A long-standing commitment

Anne Mauffrey's connection with the Wildcats began fifteen years ago when she discovered hockey through her children, then young players. She quickly became an integral part of the club, initially as an engaged parent, then as a team leader, and eventually as treasurer. Her background in accounting and twenty-five years of experience in the insurance sector enabled her to manage the club's finances—a vital asset in challenging times.

In 2018, following the collapse of the former club, Gamyo, the team had to start from scratch. This was a turning point under President Gauthier Valence's leadership, whom Anne Mauffrey supported actively behind the scenes, laying solid foundations for the club's future. When Valence stepped down in 2020, Mauffrey emerged as the natural successor, bringing a deep understanding of the club's history and a methodical approach to navigate challenges such as the pandemic's impact on amateur sports. That first season without an audience at Poissompré Ice Rink was a trial, but it marked the beginning of a chapter defined by resilience and adaptation.

## A strong vision for the Wildcats

Anne Mauffrey views hockey as not only a thrilling sport but also a powerful channel for values and social cohesion. She passionately advocates that sport, particularly team sport, plays a key role in the personal development and education of young people. At the Wildcats, she remains committed to promoting respect, teamwork, and discipline, qualities she sees as fundamental to athlete development.

The club has adopted a philosophy focused on

developing young players and integrating them into the first team. For Mauffrey, the abundance of local talent is a point of pride, with 90% of players from Épinal helping drive the club's rise from Division 3 to Division 1 over recent years. Despite the lack of an official training centre due to limited ice time at Poissompré, the club remains dedicated to offering young players high-quality progression. One of Mauffrey's main goals is to secure the "CES" (Centre of Sporting Excellence) status, which would enable even more support for future talent.

## A rare female presence in a male-dominated sport

Anne Mauffrey acknowledges that her role as a female president in hockey is uncommon. However, she feels this position provides a unique strength: *«We have the ability to set aside passion and remain highly pragmatic. I take my role as it is and move forward without losing sight of our objectives.»* This pragmatism allows her to tackle challenges calmly, making balanced decisions beyond the emotions that sport can sometimes evoke.

She also recalls early moments of awkwardness, particularly when speaking in male-dominated locker rooms. Over time, though, she has fostered a relationship of trust and respect with her teams, who appreciate her dedication and clarity.

## An ambitious structure despite constraints

With 398 members and 14 teams, the Épinal club is a major player in Vosges sports. However, limited capacity at the ice rink restricts its expansion. Managing time slots shared with other disciplines requires creativity to optimise

training sessions and meet team needs.

The Wildcats have twenty salaried players and a team of ten in apprentice or permanent positions, covering roles in coaching, marketing, and merchandising. This structure reflects the club's evolution beyond athletic performance alone, with a focus on building a sustainable economic model for future stability.

## A loyal fanbase at Poissompré

The Poissompré Ice Rink, the beating heart on match nights, has once again opened its doors to fans after years marked by the pandemic. The enthusiasm of the spectators remains unwavering: hockey, a flagship sport in Épinal, continues to draw a large crowd, captivated by the game's intensity and speed. Anne Mauffrey highlights the loyalty of the club's partners, who support its ambitions and contribute to its success.

Under Anne Mauffrey's leadership, the Épinal hockey club has a promising future. Her humanistic and methodical approach opens up exciting prospects for the Wildcats, who are steadily becoming a cornerstone of local sport. Thanks to a determined leader, the club moves forward with ambition and resilience, inspiring new generations of Vosges hockey players.

Gianina Plesca

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

HERVÉ  
GEHIN®

# Enflammez vos envies !



SARAMO S Classic 21

LES POÊLES DE MASSE EN STÉATITE

Tulikivi®

## PRATIQUE | CONFORTABLE | ÉCONOMIQUE

- 12 à 24 h de chaleur pour seulement 2 à 3 h de feu !
- bois bûches ou granulés, sans électricité.
- chaleur douce par rayonnement, homogène et saine.
- rendement élevé, combustion propre, sécurité et sérénité.
- faible consommation de bois.
- le bois, énergie renouvelable.

HERVÉ GEHIN®

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

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



**BEAU RIVAGE**  
GERARDMER ★★★★★ HOTEL



### *Une vue imprenable sur le lac*

Idéalement situé face au lac, l'Hôtel & Spa Beau Rivage conjugue le confort et le charme propres à la grande tradition d'accueil touristique Géroquoise. Récemment rénové et classé 4 étoiles, il dispose de 52 chambres, dont 7 suites, d'un bar et d'un restaurant gastronomique avec terrasse tous deux ouverts à la clientèle extérieure, d'une piscine intérieure, d'un fumoir cosy avec cave à cigares, d'une carte des vins et spiritueux qui ravira les amateurs de whiskies et de rhums\* et de 200 m<sup>2</sup> d'espaces séminaires modulables. À quelques minutes de nombreux commerces, du casino et son cinéma, du complexe piscine-patinoire, d'un parc public et de terrains de tennis, vous serez séduits par son architecture convoquant celle des grands établissements des villes thermales. L'hôtel sera prochainement équipé d'un tout nouveau spa de 400 m<sup>2</sup> en rooftop... une prestation unique sur la destination !



Esplanade du Lac - 88400 Gérardmer  
+33 (0)3 29 63 22 28  
beaurivage@compagnie-dhdl.com  
www.beau-rivage-hotel.fr



### *Le charme Belle Époque d'un lieu d'exception*

Surplombant l'une des portes intérieures, un blason doré cerclé d'élégantes moulures arbore un cerf cambré et une date... 1924. Nous sommes dans un lieu d'exception, un lieu pétri d'histoire : la villa Concorde. Comptant parmi les belles maisons bourgeoises bordant le lac de Gérardmer depuis la fin du 19<sup>e</sup> siècle avec ses charpentes à colombage, ses splendides vitraux, ses cheminées en marbre, la demeure possède la prestance du style Belle Époque, avec en prime un parc arboré de 5000 m<sup>2</sup> et une vue splendide sur le lac qui s'ouvre au regard depuis la rotonde ou les larges baies vitrées. Autrefois propriété d'une grande famille nommée Chevalier, la villa Concorde incarne aujourd'hui l'une des plus extraordinaires propositions touristiques de la Perle des Vosges, déclinant une série de prestations haut de gamme : sauna, bain bouillonnant, piscine extérieure, salon de lecture, ascenseur... Entièrement rénovée, dotée d'une décoration intérieure au raffinement magnifié par le mobilier de création habillant ses 5 suites spacieuses à l'équipement ultra moderne, elle s'adresse à une clientèle exigeante et peut aussi être réservée pour un groupe jusqu'à 10 personnes. Le coup de cœur pour votre prochain séjour à Gérardmer !



46 route d'Épinal - 88400 Gérardmer  
+33 (0)3 29 50 85 57  
contact@pimsimmobilier.com  
www.la-villa-concorde.fr

# Beau comme un camion !

LE GROS LÉON, 2<sup>e</sup> DU NOM, EST ROBUSTE, MANIABLE ET SOLIDEMENT ÉQUIPÉ. 7 MÈTRES DE LONG, 3,30 MÈTRES DE HAUTEUR, 2,50 MÈTRES DE LARGE, 13,5 TONNES MONTÉES SUR QUATRE ROUES MOTRICES, IL EST RECONNAISSABLE DE LOIN PAR SA COULEUR JAUNE FLUO QUI LUI ASSURE, SI BESOIN EN ÉTAIT, DE NE JAMAIS PASSER INAPERÇU. RENCONTRE AVEC UNE CÉLÉBRITÉ PLUS SI LOCALE QUE CELA !



**D**e son vrai nom Unimog U 427, le Gros Léon est un camion utilitaire Mercedes-Benz acquis par le Département des Vosges en 2019. Destiné au départ, comme celui qui l'a précédé et qui portait déjà le même sobriquet, au déneigement des axes routiers des sommets vosgiens, il est devenu au fil du temps multifonctionnel et multi demandé ! La rançon de la gloire en quelque sorte puisque ses exploits ont incité différents évènements à solliciter ses services afin notamment de sécuriser les parcours d'épreuves sportives : nettoyage de la chaussée, suppression des gravillons ou d'autres écueils accidentogènes, refroidissement du revêtement en cas de fortes chaleurs, etc. C'est ainsi que le Gros Léon intervient sur des rendez-vous comme le Triathlon de Gérardmer, la course cycliste Granfondo autour de La Bresse, le Rallye Vosges Grand Est, le Tour de France (depuis une quinzaine d'années) et, consécration ultime, les Jeux Olympiques à Paris l'été dernier !





*Notaires*  
*de Lorraine*

**ATTEIGNEZ LES SOMMETS !  
VOTRE NOTAIRE VOUS GUIDE  
EN PREMIER DE CORDEE**



**Votre protection, notre métier.**

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

**Contactez votre notaire.**

**[www.ci-nancy.notaires.fr](http://www.ci-nancy.notaires.fr)**



**BANQUE des  
TERRITOIRES**  
GROUPE CAISSE DES DÉPÔTS



### L'homme et la machine...

Une popularité hors norme que l'un de ses conducteurs, Hamilton Santos, évoque avec enthousiasme. « *Sur les routes du Tour, les Vosgiens sont euphoriques quand ils nous voient passer ! Parfois les touristes nous demandent de faire des photos et les enfants de monter à bord, ce que nous n'autorisons pas pour des raisons de sécurité* » explique ce Grenoblois d'origine. Fort d'une expérience dans les travaux publics (au sein de l'entreprise Peduzzi notamment), il forme avec deux autres conducteurs une équipe de choc prête à partir, dès 4 heures du matin, à l'assaut des cimes enneigées sur le secteur de La Bresse mais aussi parfois, en renfort, sur le Hohneck ou la Route des Crêtes dont le Gros Léon fait l'ouverture en collaboration avec son homologue alsacien. Un circuit de 200 kilomètres que Hamilton Santos parcourt au volant de l'Unimog entre mi-novembre et fin mars, voire plus tard si nécessaire. « *Sur les sommets, on se sent bien. C'est calme, paisible. On croise des chamois, des biches ou des cerfs presque tous les jours !* ». Mais le travail est loin d'être un long fleuve tranquille.

### U 427 en action !

Sur les hauteurs, le ballet du Gros Léon se danse à deux avec un chasse-neige conventionnel dont le rôle est d'ouvrir la route. Une fois le passage un peu dégagé, U 427 entre en action ! Équipée de son étrave de 4 mètres (une lame papillon qui peut prendre plusieurs positions), la machine repousse, balaie, expulse la neige pour élargir le chemin, dégager les parkings, sécuriser les lieux de passage. Et lorsque la tâche devient particulièrement ardue, place à la turbine, outil redoutable qui permet de forger ces murs de neige au rendu si spectaculaire ! Capable de s'adapter aux conditions les plus extrêmes, l'Unimog part aussi en raid solitaire sur les secteurs où il est interdit de saler, comme la sinieuse Route des Américains. Présent sur tous les fronts et sollicité en toute saison, que ce soit pour le lavage des panneaux routiers grâce à des citernes adaptables, la réparation des routes... le Gros Léon est chouchouté par ses conducteurs afin qu'il puisse encore assurer ses missions le plus longtemps possible. Dont celle d'ambassadeur des Vosges !

Anthony Humbertclaude

Merci à Hamilton Santos et Olivier Bialecki du service de presse du Département des Vosges.



# As bold as a truck

THE BIG LEON, SECOND OF ITS NAME, IS STURDY, MANOEUVRABLE, AND FULLY KITTED OUT. STANDING SEVEN METRES LONG, 3.3 METRES HIGH, AND 2.5 METRES WIDE, WEIGHING IN AT 13.5 TONNES WITH FOUR-WHEEL DRIVE, IT IS HARD TO MISS THANKS TO ITS NEON YELLOW COLOUR—A BRIGHT PRESENCE ENSURING IT NEVER FADES INTO THE BACKGROUND. MEET A LOCAL CELEBRITY WITH A REPUTATION THAT HAS GROWN FAR BEYOND THE REGION!

Officially named the Unimog U 427, Big Leon is a Mercedes-Benz utility truck acquired by the Vosges Department in 2019. Like its predecessor, which carried the same nickname, it was initially dedicated to clearing snowy roads on Vosges' mountain passes. Over time, however, it has evolved into a multi-purpose, highly sought-after machine. Its acclaim has made it a favourite at various events, where organisers rely on it for added safety during sports competitions: clearing road surfaces, removing gravel and other hazards, cooling asphalt in extreme heat, and more. Big Leon has played a key role in events like the Gérardmer Triathlon, the Granfondo cycling race around La Bresse, the Vosges Grand Est Rally, the Tour de France (for over fifteen years), and, in a crowning achievement, the Paris Olympics last summer!

## Man and machine...

One of its drivers, Hamilton Santos, speaks warmly of Big Leon's exceptional popularity. *"On the Tour de France routes, the locals are thrilled when they see us pass by! Sometimes tourists ask for photos, and children want to hop aboard, though we cannot allow it for safety reasons,"* says Santos, originally from Grenoble. With a background in public works (notably with the Peduzzi company), he is part of a dedicated team of three, ready to start at 4 a.m. to tackle the snowy slopes of La Bresse and, at times, provide reinforcement on the Hohneck or Route des Crêtes, where Big Leon leads the way alongside its Alsatian counterpart. This 200-kilometre circuit is Hamilton Santos' domain from mid-November to the end of March, sometimes later if needed. *"Up on the peaks, it is serene. It is calm, peaceful. We see chamois, deer, and stags almost daily!"* But the job is far from routine.

## The U 427 in action!

At higher altitudes, Big Leon works in tandem with a conventional snowplough that first opens a path. Once partially cleared, the U 427 takes charge! Equipped with its 4-metre blade (a versatile butterfly blade that adapts to multiple positions), the machine pushes, sweeps, and expels snow to widen routes, clear parking areas, and ensure safe passageways. And when conditions become particularly challenging, the turbine—a powerful tool that carves those impressive snow walls—comes into play. Built to withstand the harshest conditions, the Unimog also tackles solo runs on salt-free routes like the winding Route des Américains. In demand year-round, whether for washing road signs with adaptable water tanks, road repairs, or other duties, Big Leon is carefully maintained by its drivers to ensure it is always ready for action. And to continue its role as an ambassador for the Vosges!

*Anthony Humbertclaude*

*Thanks to Hamilton Santos and Olivier Bialecki from the Vosges Department press service.*

# The North Face Store Gérardmer



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

# Fête des Jonquilles 2025... tout feu, tout fleurs





SPECTACLE UNIQUE EN FRANCE, LA FÊTE DES JONQUILLES DE GÉRARDMER VIVRA DU 4 AU 6 AVRIL 2025 SA 51<sup>e</sup> ÉDITION. UN MILLÉSIME « NOUVELLE FORMULE » RÉSERVANT PLUSIEURS RENDEZ-VOUS INÉDITS, VERS LEQUEL CONVERGERONT PRÈS DE 65 000 PERSONNES VENUES CÉLÉBRER LE PRINTEMPS EN VERT ET OR. AVEC COMME MAÎTRESSE DE CÉRÉMONIE, LA COMÉDIENNE INGRID CHAUVIN.



Photo :©Philippe Warrin

Fort d'une programmation s'adressant à un public plus large avec une soirée DJ le samedi, un bal celtique le vendredi... la 51<sup>e</sup> Fête des Jonquilles illustre à merveille le changement dans la continuité. Si l'évènement conserve les temps forts qui font son succès depuis sa création en 1935, comme le corso fleuri qui rassemblera une vingtaine de chars aux thématiques variées (Sophie la Girafe, Stitch, un gâteau d'anniversaire pour les 150 ans de l'Office de Tourisme de Gérardmer, etc.), il comptera également son lot de nouveautés dont

Jonqui, mascotte officielle qui partira à la rencontre du public pour des selfies et des autographes. Un foisonnement de surprises qu'annonce d'ailleurs la chatoyante affiche signée de l'artiste Antonio Gacia, connu pour sa collaboration avec l'Imagerie d'Épinal. Une aquarelle flamboyante qui laisse augurer de l'effervescence des festivités.



>>>



### Ouvrez le bal !

Invitée d'honneur en 2025, Ingrid Chauvin sera présente durant toute la manifestation, présidera le jury du corso et donnera un prix « *coup de cœur* » pour son char préféré. Mais en préambule, la comédienne sera, dès le samedi 15 février, à la tête d'un premier jury : celui du gala de la Reine. Cette soirée à l'Espace LAC, ouverte à tous et animée par Jérôme Prod'homme, revêtira la forme d'un show sur le thème « *Champs-Élysées* », orchestré par la troupe de danseuses Les Mistinguet's et mis en scène par Issac Limcs, chorégraphe de renommée internationale. Sur scène, 13 prétendantes tenteront de conquérir les votes d'un jury composé de personnalités, mais aussi ceux des 1100 personnes présentes dans la salle. Des suffrages permettant de désigner non seulement la Reine des Jonquilles mais aussi ses deux dauphines ; toutes trois ayant ensuite le plaisir de défiler sur leur char lors du grand corso du dimanche 6 avril, vêtues de robes créées et confectionnées par la marque Linvosges.

### Surprises à foison

Auparavant organisée sur le week-end, en 2025 la manifestation débutera dès le vendredi. Un jour supplémentaire permettant de densifier le programme avec, pour lancer les festivités, une grande inauguration officielle à 19h30 au quartier général de l'évènement, sur le parking de la Prairie derrière l'Office de Tourisme. Suivra un grand show musical de parade avec la Vaillante de Saint-Quentin forte d'une cinquantaine de musiciens, un spectacle des Mistinguet's et un concert de musique celtique donné par Les Vrillés, une formation distillant une pincée de Bretagne et un grand bol d'humour. Autre nouveauté détonante, la présence des Ambianceurs du carnaval de Nice, des artistes et un animateur costumés qui ouvriront le corso et iront à la rencontre du public... préparez vos pas de danse ! Le samedi après-midi accueillera également, à partir de 14h30, une animation inédite nommée « *Jonquilles en parade* » : un concert donné par des musiciens de renommée nationale et internationale, dont la Vaillante de Saint-Quentin, qui se tiendra au Carré Or, nouveau lieu événementiel avec tribunes situé rue François Mitterrand. Puis à 17h30, la musique investira tout Gérardmer avec une série de concerts donnés dans différents lieux. L'occasion pour le public de flâner en admirant les sujets fixes piqués de jonquilles exposés en centre-ville ou au

bord du lac, avant un mega show pyrotechnique aux alentours de 22h tiré depuis le quartier général, sur les toits de Linvosges. Un avant-goût du spectacle du lendemain pour une journée dense qui se terminera à minuit par une grande soirée DJ.

### Jonquille participative

Grande célébration citoyenne, la Fête des Jonquilles est aussi un événement conviant tous ceux qui le souhaitent à une nuit du piquage dans trois lieux différents, samedi à partir de 18h30 : les locaux de la Société des Fêtes, les ateliers municipaux et le chapiteau sur le parking de la Prairie. Au total, 2,5 millions de jonquilles, ramassées par les écoliers et les associations du secteur, viendront habiller les structures métalliques des chars, ouvrages d'arts remarquables, fruit du travail mené depuis le mois de juillet par leurs constructeurs. Parées pour la revue, les créations seront ensuite exposées en ville le dimanche à partir de 10h puis défilent, au rythme des fanfares, à partir de 14h30, sur un parcours de 2 kilomètres entre le boulevard d'Alsace, le boulevard Kelsch, la rue de Lorraine et la rue François Mitterrand. Dès 13h30, le char de la Reine sera officiellement présenté au Carré Or en présence d'Ingrid Chauvin qui donnera le top départ de la parade, après un court spectacle d'ouverture d'une heure ! À l'issue du défilé, plusieurs prix dotés - pour une enveloppe totale de 168 000 euros - seront décernés aux plus beaux atteleages (prix du jury, prix du public, etc.) mais aussi aux sujets fixes les plus réussis. Et pour prolonger les réjouissances, les chars seront visibles durant deux semaines sur le parking du magasin Pro & Cie... une occasion en or (et vert) de se rattraper pour ceux qui ont raté la fête !

Anthony Humbertclaude

Merci à Jérôme Hirth, président de la Société des Fêtes de Gérardmer

**Informations et tarifs**  
Société des Fêtes

11A rue de Lorraine - 88400 Gérardmer  
03 29 63 12 89 - [contact@sdfge.fr](mailto:contact@sdfge.fr)

[www.fete-des-jonquilles-gerardmer-officiel.fr](http://www.fete-des-jonquilles-gerardmer-officiel.fr)



Photo : ©Philippe Warrin

**Hohneck Magazine** - Vous êtes la présidente du jury qui élira la Reine des Jonquilles en 2025. Vous allez également décerner votre « coup de cœur » pour votre char préféré. Comment vous projetez-vous dans ce double rôle ?

**Ingrid Chauvin** - Ne connaissant pas l'évènement, je vais partir vierge de tout et je vais me laisser guider. Faire à l'instinct, laisser libre cours à la spontanéité, et j'aime plutôt ça...

**HM** - Quels sont les critères, les qualités que vous pensez privilégier pour décerner ces deux prix ?

**IC** - J'aime avant tout ce qui se dégage de l'humain au-delà de tous critères. Je sais que cela comptera beaucoup pour moi. Concernant le char, je laisserai place à l'évidence, un se détachera pour sûr !

**HM** - Connaissez-vous Gérardmer et sa célèbre Fête des Jonquilles auparavant ?

**IC** - Ce sera une première pour moi et je suis ravie de découvrir cet évènement qui fait beaucoup parler de lui !!! J'imagine de jolies rencontres, une parenthèse enchantée qui sortira du quotidien, l'occasion également d'embarquer avec moi mon mari et nos deux fils. Prendre le grand air ensemble et additionner de beaux souvenirs !



La Société des Fêtes est à la recherche de bénévoles pour cette édition 2025 Fête des Jonquilles

G É R A R D M E R / L A B R E S S E

Apéritifs  Insolites



# Foimtillant

*Fabrice Chevrier Création*

Fabrice Chevrier crée et développe depuis plus de 20 ans des boissons apéritives singulières et naturelles. Le Foimtillant, 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](http://www.aperitifs-insolites.com)

Les Cuvées Vosgiennes  
34 route de Vologne  
88250 La Bresse



# Daffodils Festival 2025

A ONE-OF-A-KIND EVENT IN FRANCE, THE GÉRARDMER DAFFODIL FESTIVAL WILL CELEBRATE ITS 51ST EDITION FROM APRIL 4TH TO 6TH, 2025. THIS YEAR'S EDITION, FEATURING A "NEW FORMAT," PROMISES SEVERAL FRESH HIGHLIGHTS, DRAWING CLOSE TO 65,000 VISITORS TO WELCOME SPRING IN SHADES OF GREEN AND GOLD. THE FESTIVAL'S MASTER OF CEREMONIES WILL BE ACTRESS INGRID CHAUVIN.

**W**ith a program crafted to appeal to a broader audience—including a DJ night on Saturday and a Celtic ball on Friday—the 51st Daffodil Festival captures the spirit of change while maintaining beloved traditions. The event will continue with classic features that have ensured its popularity since 1935, like the floral parade, showcasing around twenty themed floats (featuring, for example, Sophie la Girafe, Stitch, and a birthday cake celebrating the 150th anniversary of the Gérardmer Tourist Office). New elements will also be introduced, including Jonqui, the official mascot, who will engage with festivalgoers for selfies and autographs. A multitude of surprises is foreshadowed by the vibrant poster created by artist Antonio Gacia, renowned for his work with Imagerie d'Épinal—a flamboyant watercolour that hints at the lively atmosphere of the celebrations.

## Kick off the festivities!

As the guest of honour in 2025, Ingrid Chauvin will attend the entire festival, presiding over the parade's jury and awarding a "special prize" for her favourite float. But before that, the actress will chair her first jury on Saturday, February 15th, during the Queen's Gala. This event, held at Espace LAC and open to the public, will be hosted by Jérôme Prod'homme and styled as a "Champs-Élysées" themed show, orchestrated by the dance troupe Les Mistinguets and directed by internationally acclaimed choreographer Issac Limcs. On stage, 13 contestants will compete for the votes of a jury composed of well-known personalities, as well as the 1,100 audience members. These votes will decide the Daffodil Queen and her two

runners-up, all three of whom will have the honour of parading on their float during the grand parade on Sunday, April 6th, dressed in gowns designed and crafted by Linvosges.

## A plethora of surprises

Previously limited to the weekend, the 2025 event will now kick off on Friday. This extra day will allow for an enriched program, starting with a grand official opening at 7:30 pm at the event headquarters, located in the Prairie car park behind the Tourist Office. The evening will feature a large musical parade with the fifty-strong La Vaillante de Saint-Quentin, a performance by Les Mistinguets, and a lively Celtic concert by Les Vrillés—a group blending Brittany's folk music with a generous dose of humour. A further exciting addition will be the Ambianceurs from the Nice Carnival—costumed performers who will open the parade and mingle with the crowd... so get ready to dance! On Saturday afternoon, starting at 2:30 pm, a new event called "Daffodils on Parade" will take place: a concert featuring musicians of national and international acclaim, including La Vaillante de Saint-Quentin, at the Carré Or—a new venue with seating located on François Mitterrand street. Later, at 5:30 pm, music will fill the town as a series of concerts unfold in different locations, offering festivalgoers the chance to wander through the streets, enjoying the static daffodil displays in the town centre or along the lake, before the grand pyrotechnic show around 10 pm, launched from the festival headquarters atop the Linvosges buildings. This will serve as a preview of Sunday's events, capping off a busy day that will end at midnight with a large DJ party.

## Daffodils for everyone

A truly community-oriented celebration, the Daffodil Festival also invites everyone to participate in a "night of decorating" at three different locations on Saturday from 6:30 pm: the Société des Fêtes' headquarters, the municipal workshops, and the marquee on the Prairie car park. In total, 2.5 million daffodils, collected by local schoolchildren and associations, will adorn the metal structures of the floats—remarkable works of craftsmanship prepared by their creators since July. Ready for their grand debut, the floats will be displayed around town from 10 a.m. on Sunday and will parade to the beat of marching bands from 2:30 pm, following a 2-kilometer route along Alsace boulevard, Kelsch boulevard, Lorraine street, and François Mitterrand street. From 1:30 pm, the Queen's float will be officially presented at the Carré Or in the presence of Ingrid Chauvin, who will signal the start of the parade after a short one-hour opening performance! Following the parade, several awards—worth a total of €168,000—will be given to the most beautiful floats (jury's choice, public's choice, etc) as well as the best static displays. To extend the festivities, the floats will remain on display for two weeks in the Pro & Cie car park—a golden (and green) opportunity for those who missed the main event!

*Anthony Humbertclaude*

*Special thanks to Jérôme Hirth,  
President of the Gérardmer Société des Fêtes.*

# Les trails blancs sont à la mode !



## VERSANT HIVERNAL DES TRAILS CLASSIQUES, LES TRAILS BLANCS SÉDUISENT DE PLUS EN PLUS DE PASSIONNÉS À LA RECHERCHE DE NOUVELLES SENSATIONS. RYTHME ADAPTÉ, PAYSAGES ENNEIGÉS, AMBIANCE FESTIVE, ILS ONT TOUT POUR PLAIRE. DÉCOUVRONS CELA DANS NOS VOSGES.

On les appelle les trails blancs pour leurs paysages enneigés, mais cette pratique est bien plus développée que cela. Popularisés dans les années 2000, les trails hivernaux permettent aux passionnés de pratiquer leur loisir toute l'année, de profiter de la nature en hiver et de continuer à se mesurer aux défis d'une course officielle. Mais aussi de prolonger l'esprit de communauté et la convivialité. Car en hiver, place à une ambiance plus détendue et des mascottes Yéti qui vous suivent pendant la course.

### « Profiter de la montagne autrement qu'en skiant »

« L'ambiance des trails blancs est souvent moins compétitive et plus festive », présente le directeur du trail du Gaschney, Franck De Giuli. *C'est différent, détendu, vraiment pensé pour se rencontrer, profiter ensemble à la montagne.* » En plus de combler le vide laissé par l'arrêt des trails estivaux, ces courses permettent d'appréhender les reliefs de la montagne d'une façon différente – souvent sous les étoiles, la nuit tombant plus tôt à cette saison. « *Quand je vois ce qu'il se passe après la course, les gens qui restent pour boire un coup, manger, s'attabler autour des bûches norvégiennes et écouter de la musique, je me dis qu'on a réussi à en faire un moment festif,* continue Franck De Giuli. *À profiter de la montagne autrement qu'en skiant.* »

Parce qu'à l'instar des pistes de luge, du spa ou du VTT sur neige pour diversifier l'offre, l'idée sous-jacente des trails blancs est de faire venir du monde en station. Ils ont renforcé l'offre d'une destination touristique. Les stations l'ont bien compris et proposent des itinéraires damés et fléchés pour pratiquer en toute sécurité.

### Un effort différent, mais tout aussi intéressant

Mais il existe bel et bien une réelle demande des traileurs et amateurs de nature d'avoir un rassemblement, un dossard et un tracé tout au long de l'année. Une sortie au grand air au pas de course, sans (trop) se fier aux chronos des années précédentes qui dépendent des conditions météorologiques. Un effort physique intense en passant un bon moment. L'occasion de faire une course sans prise de tête tout en gardant l'esprit sportif. Voilà comment les trails blancs pourraient être définis. Sans oublier les conditions climatiques ! « *C'est quand même assez particulier. Il peut y avoir beaucoup de neige ou pas du tout. Du brouillard, de la pluie, faire froid... Ce ne sont pas les plus glamours, mais ils sont très beaux !* », concède-t-il.

Les coureurs professionnels sont du même avis : c'est un effort différent, mais tout aussi intéressant. C'est une façon de courir à part entière, énergivore et améliorant l'équilibre (surtout lorsqu'on tente d'éviter une chute dans la neige ou sur la glace). Avec une neige fraîche, la cohésion est quasiment nulle et il faut opter pour des pas légers sans dépenser trop d'énergie. Les conditions de neige peuvent faire varier les temps de course d'environ 50%. C'est également la raison pour laquelle les trails blancs sont compris entre 7 et 20 kilomètres, rarement plus.

Et les Vosges se prêtent parfaitement à cette activité ! Dans la même vague que l'engouement pour le trail estival, l'hivernal à la cote. L'année dernière, le trail du Gaschney enregistrait 400 dossards et une liste d'attente de 180 coureurs. Autre rendez-vous des aficionados de la pratique, le Trail Blanc des Vosges n'aura malheureusement pas lieu cette année. La station du Rouge Gazon rencontre des difficultés et ne pourra pas assurer son ouverture cette saison. Il reste de quoi s'aventurer sur les chemins damés, à La Bresse par exemple.

Zoé Charef





# White trails are all the rage!

AS THE WINTER COUNTERPART TO CLASSIC TRAILS, WHITE TRAILS ARE INCREASINGLY APPEALING TO ENTHUSIASTS IN SEARCH OF NEW SENSATIONS. WITH A SUITABLE PACE, SNOW-COVERED LANDSCAPES, AND A FESTIVE ATMOSPHERE, THEY HAVE EVERYTHING TO DELIGHT PARTICIPANTS. LET US EXPLORE THIS PHENOMENON IN THE VOSGES.



These trails are known as “white trails” for their snowy vistas, but the activity encompasses much more than that. Popularised in the 2000s, winter trails enable enthusiasts to pursue their passion year-round, enjoy nature in winter, and continue to tackle the challenges of official races. They also help extend the spirit of community and conviviality. In winter, the atmosphere becomes more relaxed, featuring Yeti mascots accompanying runners along the course.

## Enjoying the mountains in a different way than skiing

“The atmosphere of white trails is often less competitive and more festive,” explains Franck De Giuli, director of the Gaschney trail. “It is a different experience, relaxed and genuinely designed for meeting people and enjoying the mountains together.” In addition to filling the void left by the end of summer trails, these races allow participants to engage with the mountain’s terrain in a different way—often under the stars, as night falls earlier during this season. “When I see what unfolds after the race—people staying to have a drink, eat, gather around Norwegian logs, and listen to music—I believe we have suc-

ceeded in creating a festive moment,” Franck De Giuli continues. “It is all about enjoying the mountains in a different way than skiing.”

Much like toboggan runs, spas, or snow biking are diversifying the offerings, the underlying idea of white trails is to draw visitors to the resorts. They have enriched the appeal of these tourist destinations. The resorts have understood this well and now offer groomed and marked routes for safe enjoyment.

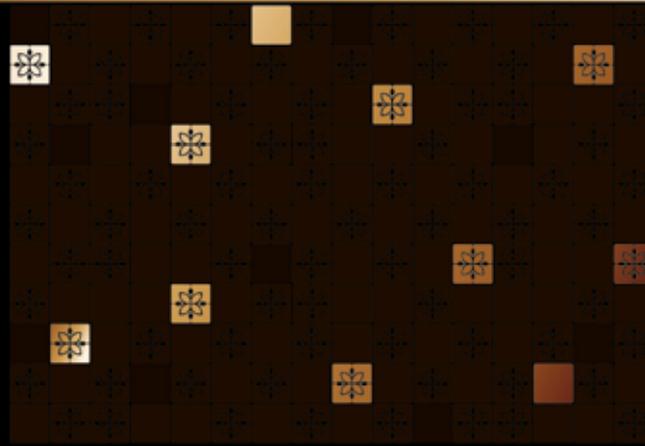
## A different challenge, but equally engaging

However, there is a genuine demand from trail runners and nature enthusiasts for gatherings, race numbers, and marked routes throughout the year. It is an opportunity for an outdoor outing at a brisk pace, without (too much) reliance on previous years’ times, which can vary based on weather conditions. It is about engaging in an intense physical effort while enjoying oneself. That is how white trails can be defined. And let us not forget about the weather! “Conditions can be quite unpredictable. There may be a lot of snow or none at all. Fog, rain, and cold can come into play... They might not

be the most glamorous, but they are truly beautiful!” he acknowledges.

Professional runners echo this sentiment: it is a different effort, but equally engaging. It is a distinctive form of running that is energy-intensive and enhances balance—especially when trying to avoid slips on snow or ice. With fresh snow, traction is virtually non-existent, so it is essential to adopt a light-footed approach without expending too much energy. Snow conditions can cause race times to fluctuate by about 50%. This is also why white trails typically range from 7 to 20 kilometres in distance, and rarely exceed that.

The Vosges region is perfectly suited for this activity! Riding the wave of enthusiasm for summer trails, winter trails are also gaining traction. Last year, the Gaschney trail recorded 400 participants and had a waiting list of 180 runners. Unfortunately, another event for fans of this activity, the Trail Blanc des Vosges, will not take place this year. The Rouge Gazon resort is facing challenges and will not be able to open this season. However, there are still opportunities to explore the groomed paths, such as those found in La Bresse.



ÉMOTION & RAFFINEMENT



CARL

CHOCOLATS

À SAINT-DIÉ-DES-VOSGES DEPUIS 1890  
[WWW.CHOCOLATSCARL.COM](http://www.chocolatscarl.com)



ÉLÉGANCE & TRADITION AU CŒUR DES VOSGES



# GRAND HÔTEL & SPA

★★★★

GÉRARDMER

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

Place du Tilleul - Gérardmer - 03 29 630 631



UNE HALTE SAVOUREUSE AU CŒUR DE MUNSTER

# Pour l'Amour du Goût

OUVERT VOICI TROIS ANS, LE SALON DE THÉ "CHEZ VINCENT" CONJUGUE GOURMANDISE, CUISINE TRADITIONNELLE ET ACCUEIL CHALEUREUX, ENTRE MEUBLES DE FAMILLE, VAISSELLE ANCIENNE, PEINTURES ORIGINALES, COUCOUS ET HORLOGES. UN COCON COSY ET ORIGINAL, OÙ LE PLAISIR EST LE MAÎTRE-MOT.

plaisir et un enthousiasme que rien n'émousse. « *Ce n'est pas un travail, c'est ma vie, tout simplement* », plaide-t-il avec modestie, avant d'ajouter que les sourires des convives satisfaits et charmés sont sa plus belle récompense. Raison pour laquelle il aime s'entourer d'une équipe en qui il a pleine confiance, constituée de membres de sa famille et d'amis de longue date. « *Ça permet de conjuguer efficacité et fluidité, tout en créant un climat serein* », se réjouit-il.

## Douceur et fantaisie

Lorsqu'il n'est pas en cuisine, où il officie en solo, le quadragénaire aux célèbres moustaches façon « Brigades du tigre » aime profiter du cadre magnifique de la vallée ou écumer les marchés aux puces et brocantes du secteur, à l'affût d'éléments de déco pour le salon de thé ou sa maison, le premier étant un prolongement naturel de la seconde. « *Ce n'est pas par manque d'imagination que j'ai baptisé ce lieu « Chez Vincent » : j'accueille vraiment les convives chez moi, dans mon univers, pour leur faire partager ce que j'aime, tant visuellement que gustativement.* »

De fait, l'endroit est à nul autre pareil, tout comme les toiles uniques peintes par Françoise, la maman de Vincent, qui n'hésite pas à passer le tablier quand le besoin d'un coup de main en salle se fait sentir. Chacun des objets qui s'y trouvent a été choisi et placé avec soin, avec amour, pour que l'espace raconte une histoire. Celle d'un lieu de détente et de plaisir, où la tradition a toute sa place, sans exclure pour autant la fantaisie et la créativité. À l'image des bons petits plats que mîtonne Vincent : tourte de choucroute au saumon, tartes aux légumes, carpaccio de bœuf taillé épais et légèrement snacké accompagné de ses larges frites. Du côté des classiques, les bouchées à la reine ou la salade de pot-au-feu sont à l'honneur, ainsi que les galettes de pommes de terre accompagnées de Bibalakaas (fromage blanc) : l'esprit « *ferme auberge* » n'est jamais bien loin. Question de racines.

Michel Hutt

## Salon de thé Chez Vincent

31 Grand'rue, 68140 Munster

Tél : 03 89 30 01 44

Du mercredi au dimanche de 8h30 à 18h

Plats à partir de 10€ / pâtisseries à partir de 6€

[www.salondethe-chezvincent.fr](http://www.salondethe-chezvincent.fr)



Tout petit, Vincent Spenlé avait décidé qu'il ouvrirait un jour un salon de thé « *accueillant et accessible à tous les budgets* », dimension à laquelle il est très sensible. Une réelle vocation, bien plus qu'un simple rêve de gosse. À quarante-quatre ans, il a déjà atteint plusieurs fois son objectif, puisque son quatrième établissement ravit aussi bien les habitués que les hôtes de passage, depuis février 2022. Les premiers y sont largement majoritaires : on se sent si bien Chez Vincent que, lorsqu'on y a goûté, on y revient souvent. « *Ma carrière a débuté aux fourneaux de la ferme-auberge familiale du Salzbach* », raconte ce natif de Sondernach qui, chaque été dès l'adolescence, y œuvrait aux côtés de sa maman Françoise, laquelle tenait ses bonnes recettes de la grand-tante Kathel. C'est à ces deux figures tutélaires qu'il doit son amour de la cuisine traditionnelle, authentique et savoureuse. Au moment de choisir une orientation professionnelle, il opte logiquement pour un CAP de cuisinier.

## De Colmar à Strasbourg

Après son apprentissage à la Verte Vallée, il se voit proposer un poste de chef dans un restaurant colmarien, puis gère successivement trois établissements à Strasbourg, dont la Vince'Stub, un micro-restaurant intimiste de trente-cinq mètres carrés, toilettes et cuisine comprises, où tout le monde se connaît et se fait la bise avant de prendre place. « *C'est exactement l'esprit que je souhaitais y insuffler : amitié, partage, proximité* » note Vincent, pour qui le bien-être des clients est indissociable des plaisirs gustatifs. Le point

commun entre ces trois établissements, outre le talent culinaire de Vincent, est que tous étaient situés dans la Grand-rue. Une adresse qui semble bien lui convenir, puisque c'est là également que se trouve son salon de thé munstérien.

L'entrée en scène de la pandémie de covid-19 et les chamboulements qui en résultent le poussent à venir se confiner à Munster, où il achète une maison avec son mari. « *Le virus est reparti, mais nous, nous sommes restés !* », plaisante-t-il. « *Il y avait un petit restaurant à reprendre, qui me semblait adapté en termes de taille et de situation. J'ai décidé de me lancer. Quelque part, j'ai toujours su que je reviendrais tôt ou tard dans la Vallée.* »

## Retour aux sources

Après quelques mois de travaux, le salon de thé Chez Vincent ouvre ses portes, en plein cœur de ville, non loin de la place du Marché, du Palais abbatial, de la Laub, et pile en face de la librairie. Le succès est immédiat, preuve que la proposition répond à une attente du public. Dès la porte franchie, l'alléchante vitrine aux pâtisseries attire le regard, disputant la vedette à une ancienne cuisinière à bois qui, elle, n'est là que pour la déco. Quatre ou cinq sortes de tartes au fromage blanc, autant de variétés de crumbles aux fruits de saison, des biscuits généreux, des tartes, des meringues, il y a là de quoi ravir les papilles des gourmets et gourmands les plus exigeants. Le tout fabriqué maison, quotidiennement, par Vincent en personne, de même que les viennoiseries servies au petit déjeuner. C'est donc bien avant l'aube qu'il se met aux fourneaux, avec un



A DELICIOUS STOP IN THE HEART OF MUNSTER

# For the Love of Taste

OPENED THREE YEARS AGO, THE TEA ROOM CHEZ VINCENT BLENDS INDULGENCE, TRADITIONAL CUISINE, AND A WARM WELCOME, SET AMONGST FAMILY FURNITURE, VINTAGE CROCKERY, ORIGINAL PAINTINGS, CUCKOO CLOCKS, AND TIMEPIECES. A COSY AND UNIQUE RETREAT WHERE PLEASURE IS THE GUIDING PRINCIPLE.

As a young boy, Vincent Spenlé already knew he wanted to open a tea room that was “welcoming and accessible to all budgets”—a value that remains close to his heart. It was a genuine calling, not just a childhood dream. At forty-four, he has already achieved his goal several times, with his fourth establishment delighting both regulars and newcomers since February 2022. The former are by far the majority: Chez Vincent is so inviting that, once you have visited, you are likely to return. “My career began in the kitchen of the family farm-inn at Salzbach,” says this native of Sondernach, who, from his teenage years, worked there every summer alongside his mother Françoise, who herself inherited her beloved recipes from great-aunt Kathel. It is to these two women that he owes his passion for traditional, authentic, and flavoursome cuisine. When it came time to choose a career path, he naturally opted for a chef’s diploma (CAP).

## From Colmar to Strasbourg

After his apprenticeship at La Verte Vallée, he was offered a position as head chef in a restaurant in Colmar, before going on to manage three establishments in Strasbourg, including Vince’Stub, an intimate micro-restaurant of just 35 square metres—including kitchen and toilets—where everyone knew each other and exchanged greetings before sitting down. “That was exactly the atmosphere I wanted to



create: friendship, sharing, and closeness," explains Vincent, for whom the well-being of his guests goes together with culinary pleasures. The common link between these three establishments, apart from Vincent's culinary skill, is that they were all situated on Grand-rue. It seems to be an address that suits him well, as it is also where his tearoom in Munster is located.

The arrival of the COVID-19 pandemic and the resulting disruptions led him to settle in Munster, where he bought a house with his husband. "The virus may have left, but we stayed!" he jokes. "There was a small restaurant for sale that seemed ideal in terms of size and location. I decided to take the plunge. In a way, I always knew I would eventually return to the Valley."

### Back to the roots

After a few months of renovations, the tea room Chez Vincent opened in the heart of town, close to the place du Marché, the Abbey Palace, the Laub, and directly across from the bookshop. The success was immediate, a clear sign that the concept resonated with the local community. As soon as you step inside, the tempting pastry display draws your gaze, only rivalled by an old wood stove, which serves as a decorative feature. Four or five varieties of cheesecake, seasonal fruit crumbles, generous biscuits, tarts, meringues—there is enough to

delight even the most demanding sweet tooth. Everything is homemade daily by Vincent himself, including the pastries served at breakfast. He is in the kitchen long before dawn, with an undimmed passion and enthusiasm. "It is not a job; it is my life, pure and simple," he says humbly, adding that the smiles of satisfied customers are his greatest reward. This is why he enjoys working with a team he trusts completely, made up of family members and long-time friends. "It allows us to combine efficiency and fluidity while creating a relaxed and welcoming atmosphere," he says with a smile.

### Warmth and whimsy

When not in the kitchen, where he works alone, the moustachioed chef—known for his Tiger Brigades-style facial hair—loves exploring the stunning scenery of the valley or scouring local flea markets and antique fairs for decorative pieces for the tea room or his home, with the former serving as a natural extension of the latter. "I did not call this place 'Chez Vincent' out of a lack of imagination: I am genuinely welcoming guests into my home, into my world, to share what I love, both visually and gastronomically."

Indeed, the setting is unlike any other, just like the unique paintings by Vincent's mother, Françoise, who does not hesitate to put on an apron when an extra hand is needed in the tea

room. Every item in the space has been carefully selected and lovingly placed to ensure the environment tells a story. The story of a space for relaxation and enjoyment, where tradition has its rightful place, without excluding creativity and whimsy. Just like Vincent's dishes: sauerkraut pie with salmon, vegetable tarts, thick-cut beef carpaccio lightly seared and served with chunky fries. As for the classics, bouchées à la reine and pot-au-feu salad take pride of place, alongside potato pancakes served with Bibalakaas (a local cream cheese). The "farm-inn" spirit is never far away—it is a matter of roots.

Michel Hutt

### Chez Vincent tea room

31 Grand'Rue, 68140 Munster  
Tel: +33 3 89 30 01 44

Open Wednesday to Sunday  
from 8:30 am to 6:00 pm

Dishes from €10 / pastries from €6

[www.salondethe-chezvincent.fr](http://www.salondethe-chezvincent.fr)

# Karen Mevel

## La magie des sommets vosgiens

KAREN MEVEL EST UNE ARTISTE. QUE CE SOIT DANS LA PEINTURE, OÙ ELLE A COMMENCÉ SA CARRIÈRE, OU BIEN DANS LA PHOTOGRAPHIE, QUI LA FAIT VIVRE AUJOURD'HUI, CETTE VOSGIENNE ORIGINAIRE DE LA BRESSE SAIT CRÉER ET VOIR CE QUE D'AUTRES NE CAPTENT PAS : LA BEAUTÉ DES PANORAMAS, LA MAGIE D'INSTANTS PRIS SUR LE VIF, LA POÉSIE DU VIVANT SOUS TOUTES SES FORMES. RENCONTRE AVEC CETTE AMOUREUSE DE RANDONNÉES ET DE NATURE.



**D**e l'art de la peinture à celui de la photographie, il n'y a qu'un pas, que Karen a franchi il y a 13 ans. Après un début de carrière en tant qu'artiste peintre et illustratrice jeunesse, elle se réoriente alors vers une activité à plein temps de photographe. Les familles, la grossesse, les enfants et les bébés passent devant son objectif et lui permettent de vivre de ce qu'elle fait. Aujourd'hui, la passionnée d'extérieurs et de randos, passion qu'elle partage avec toute sa petite tribu, sillonne les sentiers vosgiens et d'ailleurs pour nous offrir de somptueux paysages, aux ambiances parfois mystérieuses, capturés lors de ses escapades.

### Là où le destin nous mène

Les circonstances de la vie, qu'elles soient bonnes ou mauvaises, nous font parfois - souvent - dévier de notre trajectoire, de ce que nous avons prévu ou imaginé. C'est le cas pour Karen Mevel. En 2011, un événement traumatisant va lui faire reconsidérer son parcours au sens large et prendre une toute autre voie, une voie inattendue, celle de la photographie. À cette époque, le besoin de se changer les idées, de sortir de la noirceur qui obscurcissait ses journées la pousse à s'acheter un appareil photo reflex et capturer les vies autour d'elle. Elle se met à son compte cette même année. *Melle Co-clic'o* était née. Elle se lance donc d'abord dans les portraits et rencontre un vif succès dès le départ. Confortant ainsi son choix d'une nouvelle carrière, elle en vit confortablement et aurait pu s'arrêter là mais, fervente randonneuse, cette maman sportive et dynamique utilise peu à peu son reflex pour immortaliser et décrire ce que ses yeux seuls ne pouvaient faire.

### Les photos de paysages, c'est kitsch

« *Je ne ferai jamais de photos de paysages, c'est trop kitsch !* ». Comme quoi, il ne faut jamais dire jamais... Et heureusement pour nous que Karen a changé d'avis car elle sait nous transporter ailleurs et nous faire apprécier la beauté de nos montagnes, de la faune et de la flore, sous un angle différent. Tout a finalement commencé il y a 2 ans, après avoir terminé une formation en ligne sur la photo d'aventure. C'est alors la révélation. Des dizaines de photos des sommets vosgiens et autres destinations plus tard, elle aime toujours autant ce qu'elle fait. Sa passion se sent littéralement au travers de ses clichés, véritables témoins de ses divagations dans la nature. Ce qu'elle aime particulièrement c'est se lever tôt et profiter de la nature qui s'éveille, des lumières douces du matin. Qu'il fasse beau ou que le temps soit maussade, il n'y a pas grand chose qui l'arrête, au contraire, d'après elle, une mauvaise météo, de la brume peuvent donner un caractère unique à une photo. Il règne un certain mystère dans les photographies de Karen Mevel. Un mystère qui nous emmène au delà des montagnes, de la brume, des éléments pour nous faire voyager même à deux pas de chez nous. Laissons-nous bercer par les couleurs, profitons de l'œil avisé de la photographe pour découvrir ou redécouvrir nos paysages, intemporels, inspirants, vibrants, capturés à jamais sur la pellicule.



# Karen Mevel

## The magic of the vosges peaks

KAREN MEVEL IS AN ARTIST. WHETHER IN PAINTING, WHERE HER CAREER BEGAN, OR IN PHOTOGRAPHY, WHICH NOW SUSTAINS HER, THIS NATIVE OF LA BRESSE IN THE VOSGES MOUNTAINS SEES AND CAPTURES WHAT OTHERS MIGHT OVERLOOK: THE BEAUTY OF PANORAMIC VISTAS, THE MAGIC OF FLEETING MOMENTS, AND THE POETRY OF LIFE IN ALL ITS FORMS. HERE IS A LOOK AT THE WORK OF A NATURE AND HIKING ENTHUSIAST.

Transitioning from painting to photography was a natural step for Karen, one she took 13 years ago. After starting her career as a painter and illustrator for children, she decided to move fully into photography, where she found success photographing families, expectant mothers, children, and babies. This shift allowed her to turn her passion into a career. Today, as an avid outdoor and hiking enthusiast—interests she shares with her close-knit family—she roams the Vosges and beyond, capturing stunning landscapes with atmospheres that are at times mysterious, all taken during her wanderings.

### When life changes course

Life's twists and turns, whether joyful or difficult, often lead us in unexpected directions. This was true for Karen Mevel. In 2011, a traumatic experience led her to re-evaluate her path and take up a new, unplanned journey into photography. Driven by the need to escape the darkness clouding her days, she bought her first DSLR camera, capturing the lives and moments around her. She started her own business that same year, founding Melle Co-clic'o, and focused initially on portraits, achieving immediate success. While she could have stopped there, her passion for hiking and her dynamic, athletic spirit gradually led her to use her camera to capture what her eyes alone could not.

### Landscape photography is kitsch

"I will never take landscape photos; it's too kitsch!" she once said—proving that you should never say never. Fortunately for us, Karen changed her mind. She has a unique talent for transporting us to other places, helping us appreciate the beauty of our mountains, wildlife, and flora from a fresh, unexpected angle. Her shift to landscapes began two years ago after completing an online course in adventure photography, sparking a new passion. Since then, she has amassed dozens of photos of the Vosges peaks and other destinations, and her love for what she does is palpable in her images, which are true witnesses to her wanderings in nature. She especially loves early mornings when nature awakens in soft light, rain or shine. In fact, she believes that fog or inclement weather often gives photos a unique character. Karen Mevel's photographs possess a certain mystery, drawing us beyond the mountains and mist to make us feel we are traveling—even if only steps from home. Let yourself be carried by her colours and perspective, discovering or rediscovering our landscapes—timeless, inspiring, vibrant—captured forever in her lens.

Olivia Bergamaschi





OPULSION

# VOTRE PARTENAIRE BIEN-ÊTRE DANS LE GRAND EST

Un showroom unique  
de 300 m<sup>2</sup> dans votre région

## VOTRE CRÉATEUR D'ESPACES BIEN-ÊTRE

Profitez du **centre d'essais privatif, dédié à nos clients** et de notre **bureau d'études** interne, pour des solutions personnalisées.

**400 m<sup>2</sup> d'ateliers** et un large **stock de pièces détachées**, vous garantissent un service optimal. Découvrez également nos **options de financement** pour faciliter votre projet bien-être.



GÎTES  
CHALETs  
HÔTELS

CONFIEZ-NOUS  
L'ENTRETIEN  
DE VOTRE SPA !



TECHNICIENS  
CONFIRMÉS



CONTRATS D'ENTRETIEN  
POUR PROFESSIONNELS  
ET PARTICULIERS



SAV  
RÉACTIF ET EFFICACE



OPULSION.FR

1 B RUE DU CHAR D'ARGENT  
88000 ÉPINAL

03 72 60 14 40

CONTACT@OPULSION.FR

# Une montagne d'activités à La Bresse

UN DÉFI. LE DOMAINE NORDIQUE DE LA BRESSE-LISPACH OFFRE UNE MULTITUDE D'ACTIVITÉS EN HIVER ET EN TOUTE SAISON. LE CENTRE-VILLE MULTIPLIE DES ÉVÉNEMENTS RICHES EN ANIMATIONS. LE MARCHÉ DE NOËL RÉJOUIT FAMILLES, GOURMETS ET BADAUDS. LA PATINOIRE AU TAPIS RÉFRIGÉRANT ASSURE EN PERMANENCE UNE COUCHE DE GLACE FORT PRISÉE. À PROXIMITÉ, LES DOMAINES SKIABLES DU LISPACH, DU BRABANT ET DE LA BRESSE-HOHNECK OUVRONT PANORAMAS ET PISTES DE SKI POUR TOUS NIVEAUX.





La Bresse-Lispach : Un site convivial, très varié, plongé dans la nature. Il y en a pour tous les goûts. Ski de fond, ski alpin, luge, balades à pied ou en raquettes ; Les débutants comme les sportifs y trouvent leur bonheur.

Sport et contemplation. Il y fait bon glisser sur les pistes douces et accessibles. Elles caressent les forêts de sapins, les ruisseaux capricieux et divulguent de superbes paysages au cœur des montagnes douces. Aux amoureux de la nature les parcours serti de paix et de beauté ! Aux skieurs chevronnés les grisantes montagnes russes ! La station de Lispach propose des lieux d'entraînement. Ils permettent de perfectionner les techniques d'un ski nordique de plus en plus apprécié. Un choix novateur et précurseur, précise Maryvonne Crouvezier, maire dynamique de La Bresse, attachée à des activités diverses dans les quatre saisons.

La Bresse-le Brabant : jolie station dominant le centre-ville qui fait le bonheur du ski familial sur des pistes conçues notamment pour débutants et enfants.

La Bresse-Hohneck : La première station de Labelle-montagne installée dans les Vosges, a rendu les sports d'hiver adaptés à un large public. Elle reste une destination-phare de l'Est de la France. De taille moyenne et humaine, à l'image d'un groupe de 10 stations, elle a investi dans l'accessibilité, la durabilité, la diversité des activités et s'adapte aux enjeux climatiques.

### La magie du domaine nordique de La Bresse-Lispach

La Bresse-Lispach est le premier site nordique du Massif des Vosges ! Les skieurs disposent de 8 pistes de 2 à 16 km, pour un total de 50 km. Les pistes de ski de fond (3 Vertes, 2 Bleues, 3 Rouges) vous emmèneront entre lacs, forêts, tourbières ou plateaux d'altitude. Seul site du Massif des Vosges, le Domaine Nordique de La Bresse-Lispach offre en moyenne plus de 100 jours d'ouverture par an. Il permet l'accueil d'un public varié, des sportifs aux familles en passant par les scolaires. Le domaine est relié avec ceux de Gérardmer et de Xonrupt, soit près de 100 km de pistes !

### Des équipements séduisants

Un espace d'initiation gratuit au départ des pistes (le jardin d'Anicé). Un Parc Nordique pour d'autres sensations de glisse sur diverses pentes. Un espace initiation biathlon (activité encadrée par l'École du Ski Français-ESF). 9 espaces pique-nique le long des pistes. Un point de vue panoramique aux Champis pour découvrir un panorama 360°.

**Sur [www.labresse.net](http://www.labresse.net) : boutique en ligne, webcam et bulletin d'enneigement !**

### Pour les non-skieurs

La piste de la Forêt Blanche, damée, fournit un service de secours. Accès payant au départ de La Bresse-Lispach. Distance : 3 ou 6 km. Des circuits sont balisés pour des balades en raquettes. On peut utiliser 10 circuits en accès libre, disposant de plusieurs points de départ à La Bresse. Topo-guide au départ des pistes

ou à l'Office de Tourisme. Sont également sur place : une piste de luge, le domaine de ski alpin de La Bresse-Lispach, une cafétaria-bar, une location de matériel, une boutique et l'École de ski Français !

### Pour les sportifs

Situé à la Ténine, le stade de biathlon « Véronique Claudel », composé d'un pas de tir de 24 cibles à 50 m, et d'une piste de ski-roues de 500 m. Le tremplin de saut à skis de Lispach est aussi bien utilisé en hiver (sur neige) et en été (sur revêtement plastique). Il permet de réaliser des sauts jusque 45 m !

### L'évolution des sites de pratique

« Dans les années 50, le ski de fond apparaît à La Bresse », explique Jérôme Curien. Une apparition bienvenue, et qui prospère. Des compétitions réputées se déroulent alors au lieu-dit les Écorces, au centre de La Bresse ! L'espace s'avère bientôt trop petit. Les courses de compétition de combiné nordique vont s'installer dans des sites de plus en plus adaptés. Du bas de la vallée, les pistes de ski de fond vont se développer sur le secteur de la Ténine et des Hauts-Viaux à la suite des épreuves de coupe du monde organisées au début des années 1980.

### La couverture de la forêt

Progressivement, les aménagements se portent sur le secteur du Lispach, particulièrement propice à la conservation de la neige : « Ici, la neige tombe très douce, dans un lieu encaissé, protégé des vents chauds, couvert de forêt », savoure Yvon Mougel : « Une sorte de cirque protégé par la montagne des Champis ».

### Ambiance chaleureuse au marché de Noël

Tout au long du mois de décembre, et jusqu'au début d'année, sur la place Champstel ornée de vingt chalets en bois, vous allez vivre au rythme des festivités du Marché de Noël. De nombreuses animations sont au programme : feux d'artifice et défilé de St-Nicolas, photo avec le Père Noël, manège, atelier de petits gâteaux de Noël, mascottes, soirées musicales, grillades, boîte aux lettres du Père Noël, soirée festive du 31 avec feux d'artifice. Laissez-vous porter par la féerie du moment autour des torches norvégiennes ! Vous retrouverez une trentaine d'exposants, sélectionnés avec soin. Ils vous proposeront de découvrir leurs produits, savoir-faire et spécialités : champagne, bijoux, coffrets cadeaux, confitures, bières, infusions, miel, liqueurs, vin chaud, huîtres, tartes flambées au feu de bois. Découvrez un univers de parfums gourmands, de trésors d'artisanat, et de lumières dans une ambiance chaleureuse !

Les fêtes de fin d'année passées, La Bresse ouvrira son marché d'hiver. Ce sera l'occasion de se laisser bercer par le son des soirées musicales. Le vin chaud, les flammenküches, les crêpes sans oublier l'artisanat... vous accompagneront du 8 février au 9 mars de 10h30 à 19h. Les marchés sont organisés par le service animations de la ville de La Bresse.

Jean-Paul Vannson

[www.labresse.net](http://www.labresse.net)

# A mountain of activities in La Bresse

**A CHALLENGE:** LA BRESSE-LISPACH NORDIC AREA OFFERS A WIDE RANGE OF ACTIVITIES IN WINTER AND THROUGHOUT THE YEAR. THE TOWN CENTRE IS BUZZING WITH EVENTS AND ENTERTAINMENT. THE CHRISTMAS MARKET DELIGHTS FAMILIES, FOOD ENTHUSIASTS, AND PASSERS-BY. THE ICE RINK, EQUIPPED WITH A REFRIGERATED SURFACE, CONSISTENTLY PROVIDES A HIGH-QUALITY ICE LAYER, ALWAYS IN DEMAND. NEARBY, THE SKI AREAS OF LISPACH, BRABANT, AND LA BRESSE-HOHNECK REVEAL STUNNING PANORAMAS AND SLOPES SUITABLE FOR ALL LEVELS.

**L**a Bresse-Lispach: A friendly, diverse site nestled in nature, offering something for everyone. From cross-country and downhill skiing to sledging, hiking, and snowshoeing, both beginners and seasoned athletes will find plenty to enjoy.

**Sport and scenery:** It is a pleasure to glide along the gentle, accessible slopes, winding through fir forests, past babbling streams, and revealing stunning landscapes amid the soft, rolling mountains. Nature lovers will find peaceful and beautiful trails, while expert skiers can take on exhilarating, roller-coaster-like runs. The Lispach resort features training areas, ideal for refining Nordic skiing techniques, a sport that is growing in popularity. *"A forward-looking and pioneering choice,"* says

Maryvonne Crouvezier, the energetic mayor of La Bresse, who is dedicated to offering a variety of activities through all four seasons.

**La Bresse-le Brabant:** A charming resort overlooking the town centre, perfect for family skiing, with slopes specifically designed for beginners and children.

**La Bresse-Hohneck:** The first Labellemontagne resort in the Vosges has made winter sports accessible to a broad audience. It remains a key destination in Eastern France. Medium-sized and welcoming, it is part of a group of 10 resorts committed to accessibility, sustainability, diverse activities, and addressing climate challenges.

## The magic of the La Bresse-Lispach nordic area

La Bresse-Lispach is the premier Nordic skiing destination in the Vosges Mountains! Skiers have access to 8 trails ranging from 2 to 16 km, covering a total of 50 km. The cross-country ski routes (3 Green, 2 Blue, 3 Red) lead you through lakes, forests, peat bogs, and high-altitude plateaus. As the only site in the Vosges, the La Bresse-Lispach Nordic Area enjoys an average of over 100 open days each year, attracting a diverse crowd, from athletes to families and school groups. The area is connected to the ski domains of Gérardmer and Xonrupt, offering nearly 100 km of trails in total!





## Impressive facilities

A free beginner's area at the trailhead (Anicé's Garden), a Nordic Park for experiencing different slopes, and a biathlon initiation zone (activity supervised by the French Ski School). There are nine picnic spots along the trails and a panoramic viewpoint at Champis offering a stunning 360° view. Check [www.labresse.net](http://www.labresse.net) for an online shop, webcams, and snow reports!

## For non-skiers

The groomed Forêt Blanche trail provides safety patrols and assistance. Paid access starts from La Bresse-Lispach. Distance: 3 or 6 km. Marked snowshoeing paths are available, with 10 free-access circuits starting from various points in La Bresse. Maps are available at the trailhead or the Tourist Office. There is also a sledging slope, La Bresse-Lispach alpine ski area, a café-bar, equipment rental, a shop, and the French Ski School on-site.

## For athletes

Located in La Ténine, the "Véronique Claudel" biathlon stadium includes a 24-target shooting range at 50 metres and a 500-metre roller-ski track. The Lispach ski jump, used both in winter (on snow) and summer (on a synthetic surface), allows jumps of up to 45 metres!

## The evolution of skiing sites

In the 1950s, cross-country skiing arrived in La Bresse, explains Jérôme Curien. Its arrival was timely, leading to a thriving ski culture. Renowned competitions took place in Les Ecorces, right in the centre of La Bresse! Soon, this space became too limited. Nordic combined races were moved to larger and more suitable sites. From the valley floor, cross-country trails expanded to the La Ténine and Hauts-Viaux areas following the World Cup events in the early 1980s.

## Forest preservation

Gradually, developments shifted towards the Lispach area, which is particularly good for snow retention: *"Here, the snow falls gently, in a sheltered spot, protected from warm winds and surrounded by forest,"* says Yvon Mougel. *"It is like a natural amphitheatre, shielded by the Champis mountain."*

Jean-Paul Vanson

## Cosy atmosphere at the christmas market

Throughout the month of December, and until the start of the year, on Place Champitel decorated with twenty wooden chalets, you will live to the rhythm of the festivities of the Christmas Market. Many activities are on the program: fireworks and St. Nicholas parade, photo with Santa Claus, carousel, Christmas cupcake workshop, mascots, musical evenings, grills, Santa's mailbox, festive Christmas evening, 31 with fireworks. Let yourself be carried away by the magic of the moment around the Norwegian torches! You will find around thirty exhibitors, carefully selected. They will invite you to discover their products, know-how and specialties: champagne, jewelry, gift boxes, jams, beers, infusions, honey, liqueurs, mulled wine, oysters, wood-fired tartes flambées. Discover a world of gourmet perfumes, artisan treasures, and lights in a warm atmosphere! After the end-of-year holidays, La Bresse will open its winter market. This will be an opportunity to let yourself be lulled by the sound of musical evenings. Mulled wine, flamenküches, crepes without forgetting the crafts... will accompany you from February 8 to March 9 from 10:30 a.m. to 7 p.m. The markets are organized by the entertainment department of the town of La Bresse

Crédits photos La Bresse :  
©Thomas Devard ; ©Michel Laurent ; ©Mairie de La Bresse

[www.labresse.net](http://www.labresse.net)

# HERBELIN

HORLOGER CONTEMPORAIN DEPUIS 1947



## Horlogerie Bijouterie **BEGIN GRANDEMANGE**

29 rue Charles De Gaulle - 88400 GÉRARDMER

[www.begin-grandemange.fr](http://www.begin-grandemange.fr)

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

# La JAMAGNE

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



# R

LA TABLE DU ROUAN  
RESTAURANT

Découvrez notre restaurant  
« La Table du Rouan »  
ouvert tous les soirs et les midis  
de mercredi à dimanche.

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



# 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 lieu 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



ÉLU MEILLEUR  
SOIN SIGNATURE  
DE FRANCE 2024



# L'Alsace éternelle vit et revit

AU CŒUR DES ANCIENNES MINES DE POTASSE DU SUD HAUT-RHINOIS, UNE ÉQUIPE PASSIONNÉE DE 300 BÉNÉVOLES ET DE SALARIÉS ENGAGÉS INVITE LE MONDE ENTIER À SE REPLONGER DANS UNE NATURE QUI RÉINVENTE À CIEL OUVERT SON PASSÉ VILLAGEOIS. ENGAGEZ-VOUS À L'ÉCOMUSÉE, PLUS GRAND MUSÉE À CIEL OUVERT EN FRANCE !

**A**u loin, des imposants puits de mines. Puis des crassiers. Vous vous déplacez au cœur de ce bassin potassique qui a fait la gloire et la richesse de ce coin du sud alsacien au XX<sup>e</sup> siècle, jusqu'en 2004. Bienvenue à l'Écomusée d'Alsace. Eco, comme économie, pas écologie. Un énorme musée à ciel ouvert, créé en 1984, qui vient de fêter ses 40 ans et qui a su transformer une nature polluée par l'industrie en un formidable et unique monde de la biodiversité.

17 ha de village vivant, témoin de l'histoire d'une région attachée à ses racines, son terroir, ses traditions. Et 97 ha de terres, champs, forêts, prés, vergers, rivières et étangs. En s'inspirant des pays nordiques – Danemark et la sirène de Copenhague en tête – précurseurs en la matière, une équipe à l'esprit associatif a choisi de construire un village traditionnel des années 1900 en déplaçant entièrement des maisons à colombage de tous les coins alsaciens, en les démontant puis en les remontant poutre par poutre, pierre par pierre. « *Les dons et legs venus de partout*, explique Deborah, chargée passionnée de la communication, ont permis de remplir les pièces avec tous les objets originels et de collection d'époque, et de compléter sans cesse les quelque 80 maisons paysannes abritant les divers ateliers (forge, barbier, cordonnerie, saboterie, distillerie, sellerie, huilerie, rucher, poterie, charbonnerie, brasserie, école, etc) ouverts à la démonstration grandeur nature par les salariés et les nombreux bénévoles, tous spécialisés dans leur domaine ».



## Le séchoir à tabac et la pharmacie d'antan

Avec, en nouveauté 2024, le séchoir à tabac venu de Lipsheim et la pharmacie plus que centenaire, fin du XIX<sup>e</sup>. Il faut s'y rendre, apprécier ce spectacle vintage, maux et remèdes d'antan, admirablement mis en valeur. Automédication, plantes qui soignent, tisanes, philtres préparations mystérieuses entre magie et religion. Un passage obligé, pas loin du forgeron, entretenant le rêve et l'évasion populaire, parfaitement dans l'air du temps. Ce village typique des années 1880 à 1930, ce patrimoine architectural vit, bouge, a besoin d'entretien. Suite au passage quotidien de visiteurs du monde entier, la fréquentation est en hausse. 190 000 en 2019, 204 000 en 2023, boostée par les locaux. 40% de Haut-Rhinois et des Allemands aussi nombreux que les 67 Bas-Rhinois. Des 88 également. Alors, des mains vertes réparent, creusent, construisent, inventent. Sentiers pieds-nus, aires de jeux pour enfants, parcours aventureux, spectacles vivants adaptés aux saisons.



### Plus de 5 000 espèces vivantes recensées

Et la nature morte, martyrisée, appauvrie par l'Homme, revit se développe. « Les naturalistes, poursuit Deborah avec une juste fierté, se félicitent de cette biodiversité. Il n'y avait plus rien. On dénombre à présent plus de 500 espèces vivantes menacées et retrouvées, animaux, plantes, fleurs, batraciens, oiseaux migrants et autres, reptiles, libellules au centre d'un écosystème rééquilibré, à l'image de la cigogne et sa colonie de 40 nids ». Écomusée intergénérationnel. Vous déambulerez à l'intérieur du village, vous filerez vers les bois, les vergers, la chapelle de 1900, la gare, la scierie, et sur 4 km de sentiers balisés, suivant votre inspiration, votre ressenti, vous franchirez les portes et ressortirez de l'autre côté, surprise permanente. Vous découvrirez les métiers disparus en train de renaître, vous accompagnerez les enfants et les grands-parents lors de promenades ludico-instructives en tracteur voire à charrette tirée par un cheval, vous naviguerez en barque sur l'eau en scrutant le vol d'un oiseau, le coassement d'une grenouille ou la fuite d'un serpent inoffensif; vous assisterez au nourrissage des grands cochons noirs à la traite de la vache, à la vie grouillante des abeilles. Pique-nique, restauration, à la Taverne bien nommée, hébergement.

### Noël alsacien d'autrefois : stubs chauffées, chants, promenades en tracteur, dégustations

Et, à l'heure de l'hiver, fin d'année et début de la nouvelle jusqu'au 5 janvier, lorsqu'il fait si bon se réchauffer à l'intérieur, à la Stub, au près d'un doux feu de bois et d'un vin ou chocolat chaud, vous fêterez le Noël éternel à l'Alsacienne. Tous les jours sauf le lundi, entre 10 et 18h.

Le 8 décembre vous aurez assisté à l'arrivée de Saint Nicolas, patron des écoliers, et de son compère redouté, le père fouettard, Hans Trapp en dialecte local, accompagnés de musiciens et halbardiers. Le 5 janvier ce sera l'arrivée solennelle des Rois mages, que vous suivrez de maison en maison. Une vingtaine d'animations diverses au quotidien menu royal. Une nostalgique exposition de poupées, les histoires de conteuses et conteurs, l'institutrice et ses élèves dans leur classe ancestrale, la maison des lutins, le crèches, les luges et les schlittes. Noël dans les corps et les cœurs. Tous sens en éveil. Toutes les maisons et ponts, les ruelles, tours et sentiers seront décorés. Festival de couleurs chaudes, poutres multicolores éclatantes, plus de 200 sapins givrés en habits de gala, guirlandes, fleurs séchées. Illuminations à couper le souffle, bougies à allumer et à souffler. Vous dégusterez les boissons au miel, soupes à l'ail des ours, pâtisseries, bredalas, kougelhops, pains, breitzels sucrés ou salés, faits sur place par des ouvrier(ère)s habillés de costumes traditionnels. Vous profitez des visites guidées, des ateliers pratiques. Vous serez les Hansel et Gretel. Vous ne demanderez pas le bonheur. Vous le partagerez.

Jean-Pierre Meyer

Accessible en voiture, direction Ungersheim, à 1h20 de Gérardmer, 30 mn de Colmar et une 1h de Strasbourg, à vélo et en train (sortie gare de Bollwiller). Le musée ferme le 6 janvier et rouvre le 5 avril 2025.



# Eternal Alsace: alive and thriving once more

IN THE HEART OF THE FORMER POTASH MINES OF THE SOUTHERN HAUT-RHIN, A DEDICATED TEAM OF 300 PASSIONATE VOLUNTEERS AND COMMITTED EMPLOYEES INVITES THE WORLD TO IMMERSE ITSELF IN A LANDSCAPE REINVENTING ITS VILLAGE PAST IN THE OPEN AIR. GET INVOLVED AT THE ÉCOMUSÉE!

From afar, you will spot towering mine shafts and slag heaps. As you approach, you are entering the historical potash basin, once the pride and economic lifeblood of southern Alsace until 2004. Welcome to the Écomusée d'Alsace, an expansive open-air museum founded in 1984, celebrating its 40th anniversary. Over the decades, it has transformed an area once impacted by industry into a unique and vibrant haven for biodiversity. Seventeen hectares of a living village bear witness to the history of a region deeply connected to its roots, its land, and its traditions. And 97 hectares of countryside – fields, forests, meadows, orchards, rivers, and ponds. Inspired by the Nordic countries, particularly Denmark and the famous Little Mermaid of Copenhagen, pioneers in this field, a team with an associative spirit chose to reconstruct a traditional village from the 1900s by relocating half-timbered houses from across Alsace, carefully dismantling them and reassembling them beam by beam, stone by stone. *"Donations and bequests from everywhere,"* explains Déborah, who oversees communications with passion, *"have enabled us to furnish rooms with original objects and collectable items from the period, continuously adding to the 80 or so farmhouses that house various workshops (forge, barber, shoemaker, clog maker, distillery, saddlery, oil mill, apiary, pottery, charcoal works, brewery, school, etc.), where life-sized demonstrations are given by staff and the many volunteers, each a specialist in their field."*

## The tobacco drying shed and the pharmacy of yesteryear

New for 2024 are the tobacco drying shed from Lipsheim and a pharmacy over a hundred years old,

dating back to the late 19th century. It is a charming vintage display, beautifully presenting the ailments and remedies of yesteryear. Self-medication, healing plants, herbal teas, potions, and mysterious concoctions, blending magic and tradition. This exhibit is a must-see, located not far from the blacksmith's shop, which continues to inspire dreams and nostalgia, resonating perfectly with modern sensibilities.

## Over 5,000 living species catalogued

Once scarred by industry, the landscape is now reviving and flourishing. *"Naturalists,"* continues Déborah with justified pride, *"are thrilled by the biodiversity here. There was nothing left, but now there are more than 500 endangered species – animals, plants, flowers, amphibians, migratory and native birds, reptiles, and dragonflies – flourishing within a rebalanced ecosystem, like the stork colony with its 40 nests."*

An intergenerational ecomuseum, visitors can wander through the village, the woods, and orchards, past the 1900 chapel, railway station, and sawmill, along 4km of marked paths. Following your own inspiration and emotions, you will find yourself continually surprised, passing through gateways to discover lost trades brought back to life; accompanying children and grandparents on delightful, educational tractor rides or horse-drawn cart rides; boating on tranquil waters, watching for the flight of a bird, the croaking of a frog, or the slithering of a harmless snake; witnessing the feeding of the big black pigs, the milking of cows, and the bustling life of the bees. Enjoy a picnic, meals, and accommodation at the aptly named Taverne.

## Warm stubs, carols, tractor rides, tastings

On December 8th, you can witness the arrival of St Nicholas, patron saint of schoolchildren, and his dreaded accomplice, the bogeyman, locally called Hans Trapp, as they arrive accompanied by musicians and guards. On January 5th, the Three Wise Men make their solemn entrance, travelling from house to house.

With around twenty different events on the programme, there is a nostalgic doll exhibition, storytellers sharing traditional tales, the teacher instructing pupils in their ancestral classroom, the elf house, cribs, sledges, and sledges unique to the region. Christmas in the heart and soul, with all the senses awakened. Every house, bridge, alley, tower, and path will be decorated. A festival of warm colours, bright multicoloured lights, over 200 frosted fir trees in full gala, garlands, and dried flowers. Stunning illuminations, with candles to light and blow out. Taste the honey drinks, wild garlic soups, pastries, bredalas, kougelhops, bread, sweet and savoury pretzels, all made on-site by workers dressed in traditional costumes. Join guided tours and hands-on workshops. Step into the shoes of Hansel and Gretel. You will not seek happiness; you will simply share it.

Jean-Pierre Meyer

Accessible by car, towards Ungersheim, 1:20 from Gérardmer, 30 minutes from Colmar, and an hour from Strasbourg, by bicycle and by train (exit at Bollwiller station). The museum closes on 6 January and reopens on 5 April 2025.



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](http://www.caviarantonius.fr)



## Locations saisonnières et évènementielles insolites

Gérardmer - Remiremont  
Particuliers - Entreprises



Deux lieux,  
deux expériences  
uniques où détente,  
cocooning et originalité  
se mêlent pour vous  
offrir un moment  
inoubliable, lors de  
**séjours en famille** ou  
pour vos **séminaires**  
d'entreprise.



## La Bell' Chapelle

Situé à Remiremont dans  
une ancienne chapelle,  
cet appartement propice  
au repos, sera aussi  
un écrin de créativité  
qui marquera  
vos événements  
d'entreprises.

## L'Adret du Temps

Véritable bulle d'air, pour  
des moments dépaysants  
en famille et entre  
collègues, ce chalet niché  
au cœur de Gérardmer  
est le lieu idéal  
pour se ressourcer.



logements tout confort, avec espaces bien-être (sauna, piscine...)  
06 35 32 11 90 - [www.naturellement-vosges.com](http://www.naturellement-vosges.com)



PORTRAITS DE CÉRAMISTES VOSGIENS

# Les mains de la terre

DANS LE MASSIF DES VOSGES, LA TERRE EST PLUS QU'UN MATÉRIAU : ELLE EST LA MATIÈRE PREMIÈRE D'UN ARTISANAT RAFFINÉ, EMPREINT DE PASSION ET DE CRÉATIVITÉ. LA CÉRAMIQUE, AUTREFOIS PERÇUE COMME UN ART DISCRET, CONNAÎT AUJOURD'HUI UN REGAIN D'INTÉRÊT, SÉDUISANT POUR SON AUTHENTICITÉ ET SA SINGULARITÉ.

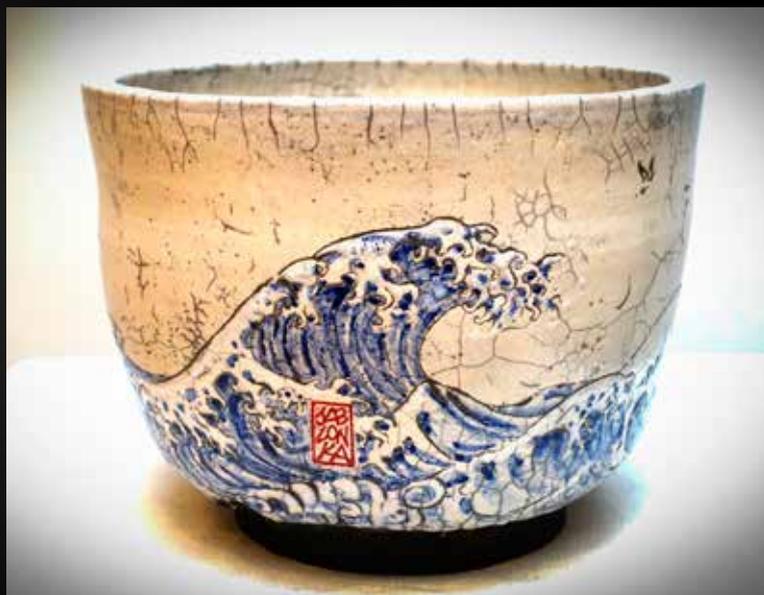
Les céramistes du massif des Vosges font vivre l'art de la terre avec passion et inventivité. Leurs œuvres, empreintes de personnalité, témoignent de la diversité et de la richesse d'un artisanat local. Au-delà de leur fonction, elles sont le reflet d'une âme et d'un territoire, et invitent à redécouvrir la beauté des objets faits main.

*The ceramists of the Vosges Mountains bring the art of clay to life with passion and inventiveness. Their works, rich in personality, reflect the diversity and depth of local craftsmanship. Beyond their functional roles, they are expressions of spirit and place, inviting us to rediscover the beauty of handmade objects.*

Dans chaque pièce, façonnée à la main, se cache l'âme de celui ou celle qui l'a imaginée. Ce tour d'horizon vous invite à découvrir les artisans de la céramique qui insufflent vie à la terre vosgienne, à travers des créations uniques, poétiques et audacieuses.

### Pot and Co (Pair-et-Grandrupt)

Cette association organise des activités culturelles autour de la céramique et de l'artisanat. Ils créent des événements pour promouvoir la créativité locale qui regroupent de nombreux artistes à découvrir.  
*This association organises cultural activities centred on ceramics and craftsmanship. They create events to promote local creativity, bringing together a wide array of artists to discover.*



### Aurélien Jablonka (Biffontaine)

Aurélien Jablonka est un homme-cheval, que ni la voltige équestre, ni la danse ou la musique n'ont su domestiquer totalement. C'est encore la céramique, qu'il pratique de manière sauvage et autodidacte, qui offre actuellement le meilleur angle de vue sur son activité. Plusieurs techniques sont utilisées comme la faïence, la porcelaine, le grès ou le raku.  
*Aurélien Jablonka is a man-horse, whose spirit has never been fully tamed by equestrian vaulting, dance, or music. It is ceramics, which he practices in a wild and self-taught manner, that currently offers the clearest window into his artistic world. He uses a variety of techniques such as faience, porcelain, stoneware, and raku.*

### Lionel Liger (La Bourgonce)

Il est sculpteur animalier, spécialisé dans des œuvres représentant notamment le lynx. Après une carrière dans la publicité, il a choisi de se consacrer pleinement à la sculpture et au modelage.  
*Lionel Liger is an animal sculptor, specialising in works that often feature the lynx. After a career in advertising, he chose to fully dedicate himself to sculpture and modelling.*

### Philippe Mougin

Philippe Mougin, Atelier Créaterre, crée des céramiques inspirées des éléments naturels qui l'entourent au cœur des Vosges : des fleurs, des insectes, des champignons... plus vrais que nature ! Une belle option pour une décoration poétique.  
*Philippe Conti creates ceramics inspired by the natural elements that surround him in the heart of the Vosges: flowers, insects, mushrooms... so lifelike they seem to leap off the surface! A beautiful choice for poetic decoration.*



PORTRAITS OF CERAMICISTS FROM THE VOSGES

# The hands of clay

IN THE VOSGES MOUNTAINS, CLAY IS MORE THAN JUST A MATERIAL: IT IS THE ESSENCE OF A REFINED CRAFT, BRIMMING WITH PASSION AND CREATIVITY. CERAMICS, ONCE REGARDED AS A HUMBLE ART FORM, IS NOW EXPERIENCING A RENAISSANCE, CAPTIVATING AUDIENCES WITH ITS AUTHENTICITY AND INDIVIDUALITY.

Each handmade piece carries the soul of its creator. This overview invites you to discover the ceramic artisans who breathe life into the Vosges clay, through unique, poetic, and daring creations.

## Martine Hollard (Nayemont-les-Fosses)

Associés à la terre, les éléments tels que le feu, l'air et l'eau permettent à Martine Hollard de faire preuve d'une créativité emplie de sensibilité. Elle maîtrise le travail du grès (en raku, haute température et enfumage), de la porcelaine (porcelaine papier) ainsi que de la faïence colorée. Elle propose des objets du quotidien et décoratifs d'un grand raffinement.

*Connected to clay, elements such as fire, air, and water allow Martine Hollard to demonstrate creativity infused with sensitivity. She masters stoneware (in raku, high temperature, and smoking techniques), porcelain (paper porcelain), and coloured faience. She offers a range of refined, both everyday and decorative objects.*



## Pascal Duguet (Le Tholy)

Pascal Duguet s'installe en juin 1981 dans le petit village du Tholy à proximité de Gérardmer. Son activité est essentiellement tournée vers la fabrication d'objets façonnés au tour et cuit au four à bois et au gaz. Le travail d'émaillage est réalisé à base de cendres végétales. Réalisations, à partir d'argile à grès, d'objets décoratifs et utilitaires (plats, vases, assiettes).

*Pascal Duguet settled in June 1981 in the small village of Tholy, near Gérardmer. His work is mainly focused on creating wheel-thrown objects fired in wood and gas kilns. His glazing technique is based on plant ash. He creates decorative and utilitarian pieces (plates, vases, bowls) from stoneware clay.*



## Magali Wagner

Magali Wagner s'inspire de toutes les poteries traditionnelles, elle recherche un langage sensible, allégé des codes qui permettent de se rattacher à une époque, une classe, un groupe ou une géographie. Elle oscille entre le bol à thé Chawan de collection, et le vieux bol de ferme ébréché. Son lien avec les traditions populaires rend très proches les questions de l'usage et l'ergonomie.

*Magali Wagner draws inspiration from all forms of traditional pottery, seeking a sensitive language that transcends the codes tied to a specific time, class, group, or geography. She moves between the refined Chawan tea bowl for collectors and the rustic, chipped farm bowl. Her strong connection to popular traditions brings a deep understanding of both functionality and ergonomics to her practice.*



## Vincent Campos

Après un passage à l'université de la Sorbonne Nouvelle en lettres modernes et sciences du langage, il intègre L'Ecole Nationale Supérieure d'Art de Dijon d'où il sort diplômé du DNSEP Art en 2014. Plus tard, il décide de se spécialiser et complète sa formation au sein de l'Institut Européen d'Art Céramique et obtient son certificat en 2018. Il développe dorénavant un travail oscillant souvent entre le jeu et une forme de dénonciation où l'humour peut retentir comme un écho à l'adversité des choses. Sa pratique l'amène à la performance/vidéo, la sculpture, l'image imprimée, le dessin ou encore plus récemment l'art de la marionnette, en plus de la céramique.

*After studying Modern Literature and Linguistics at the University of Paris-Sorbonne Nouvelle, he attended the École Nationale Supérieure d'Art in Dijon, graduating with a DNSEP Art in 2014. Later, he further specialised at the European Institute of Ceramic Art, receiving his certificate in 2018. His work often oscillates between play and protest, where humour serves as an echo to life's adversities. His artistic practice spans performance/video, sculpture, printmaking, drawing, and, more recently, puppet art, alongside his ceramic work.*

## Catherine Tisserand (Anould)

Catherine propose des céramiques inspirées de la nature et de grande taille. Ses pièces sont joyeuses et donnent le sourire. Elles se composent essentiellement d'objets décoratifs qui habilleront d'une touche naturelle vos intérieurs ou extérieurs.

*Catherine creates large-scale ceramics inspired by nature. Her pieces are joyful and bring a smile to one's face. Primarily decorative, they add a natural touch to any interior or exterior space.*

## Céline Bastien & Alexandre Delarge (Lusse)

Céline Bastien a consacré ses études aux domaines du design et des arts plastiques. Après avoir expérimenté, l'illustration, l'huile, la sculpture textile... elle rencontre la céramique et trouve très vite en elle un médium d'expression qu'elle questionne tant dans les domaines de la sculpture que de la réalisation d'objets utilitaires et colorés.

*Céline Bastien focused her studies on design and the visual arts. After experimenting with illustration, oils, textile sculpture, and more, she discovered ceramics, quickly identifying it as a medium of expression in which she could delve into both sculpture and the creation of colourful, utilitarian objects. Her studio is located at the border between the Vosges and Alsace regions.*





ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES INDUSTRIELS  
AUTOMATISMES ET TERTIAIRES

40 ans de passion et d'excellence  
et ce n'est qu'un début



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

Credits photos : © Adobe stock



**INTERSPORT**  
**LA BRESSE** *Montagne*  
CENTRE VILLE & STATION





# LE COLLET

## HAUTES-VOSGES



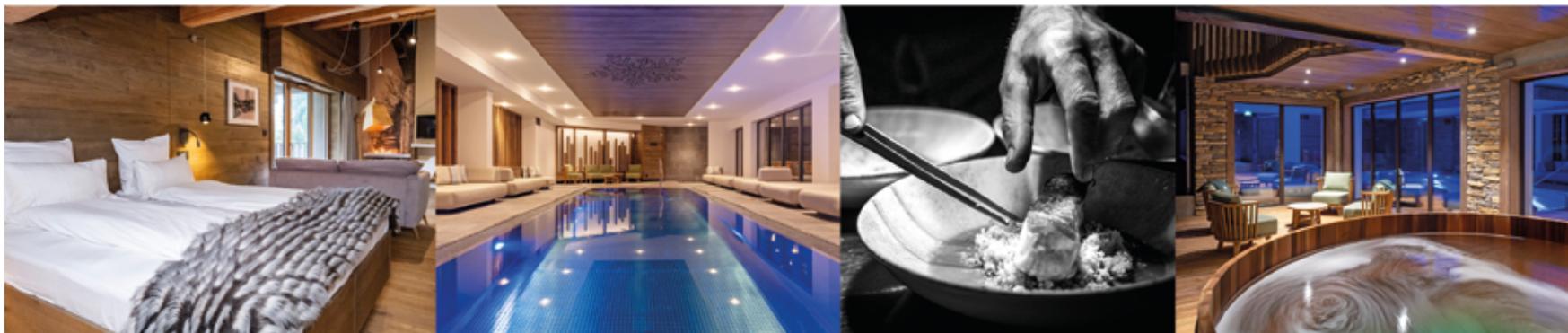
## CHALET HÔTEL LE COLLET & SPA

*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 500m<sup>2</sup>, 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](http://www.chalethotel-lecollet.com)



# Sébastien Loeb

## Le génie du volant

LE MEILLEUR PILOTE DE RALLYE MONDIAL DE L'HISTOIRE DU SPORT AUTOMOBILE EST À LA FOIS ALSACIEN (D'ORIGINE) ET VOSGIEN (PAR LE CŒUR). ROULEZ À FOND ENTRE LES SAPINS, LES VIGNES ET LES DUNES DU DAKAR DE SES RÊVES. C'EST L'HISTOIRE D'UN CHAMPION HORS NORME, D'UN HOMME EXCEPTIONNEL, D'UN PARCOURS DE VIE JAMAIS LINÉAIRE, EN RIEN TRACÉ D'AVANCE. PLUS QU'UN CONTE DE FÉE, UN LIVRE OUVERT QUI N'A PAS ENVIE DE SE REFERMER.

C'est le roman-réalité, plus riche, plus dense, plus intense, que n'importe quelle fiction. Parti de rien, sinon l'amour des siens et l'inébranlable volonté de s'émanciper, d'échapper à un destin sans envergure, Sébastien Loeb a réussi. Même si personne, il y a 50 ans au moment de sa naissance dans une famille modestement ordinaire du nord de l'Alsace, à Oberhoffen-sur-Moder, proche de Haguenau, papa Guy, prof d'éducation physique et conseiller technique départemental de gymnastique, maman Ingrid, prof de math, ne lui prédisait un avenir aussi étoilé. Même si, il y a 30 ans, il avait tout à prouver...

« Je n'étais pas très appliqué, à l'école, mais j'ai toujours été animé par la volonté d'aller au bout de mes limites. Sur les genoux de papa, à 5 ans, dans notre auto, au volant, dans les champs, j'étais meilleur que lui ; puis, au guidon de ma Mobylette, avec mes copains, quand nous jouions sur les terres du village lors de nos pétaradantes sorties nocturnes, attirant les foudres des voisins. Nous étions prêts à faire toutes les conneries imaginables chez des gamins en liberté. J'aimais foncer à fond vers des arbres sur un pré puis partir en dérapage pour tourner au plus près en angle droit. J'étais destiné à devenir électricien en bâtiment, mais je me voyais mal me réveiller toute la vie tôt le matin pour aller au boulot. »

### Dominique Heintz le guide, le phare, l'ami

Le petit Seb croyait en sa destinée. Quelque chose au fond de lui, servait de phare, détonateur, accélérateur de particules. Une sorte d'ange gardien, de mentor, de guide. Dominique Heintz, son presque voisin, ancien pilote moto sur le Dakar, militaire reconverti en garagiste à Soutz-sous-Forêts. Il voulait donner sa chance à un jeune. Dépit par la 2<sup>e</sup> place « injuste » d'un autre alsacien à la finale nationale du « Rallye jeunes », il choisit de devenir son sponsor. Il lui fournit un volant, une voiture, et accepta de devenir son premier co-pilote. « Tout le monde avait peur de monter à ses côtés, impressionné par sa fougue. Au terme de la première spéciale, j'étais scotché et j'ai dit à mes proches : ce gars est fou ou alors c'est un génie ! » L'histoire ne tarda pas à fournir une réponse éclatante. Loeb, « Fou génial » en rien fou remporta en néophyte éclairé son premier rallye en 1997, le Florival, (il aimait y revenir parfois, en ami, même en ouvrier) du côté de Guebwiller, Firstplan, et dès lors plus rien n'arrêta son irrésistible progression.

Pour avoir eu la chance de le suivre à ses début, de le côtoyer au plus près dans le paddock entre les spéciales, avant ou après les courses, de rencontrer ce jeune homme que rien ne semblait pouvoir ébranler dans ses certitudes, puis de vivre ses exploits tous terrains, je savais qu'il allait réussir, réaliser son vœu. « Je veux devenir pilote professionnel ». Formé à la dure, un peu comme ces footballeurs de la rue, Seb voulait être le plus rapide, flirter avec les limites. Mais pas davantage. « Je savais qu'une carrière peut s'arrêter sur une bêtise, alors pas question de casser inutilement. » L'Alsacien qui vole au-dessus des obstacles naturels fait partie de ceux qui sortent le moins souvent, qui abandonnent rarement sur ennuis ou problèmes mécaniques. Lors de l'Alsace-Vosges remporté par Bugalski,

nous étions invités dans l'hélicoptère de Guy Fréguelin, puissant patron de « Citroën Sports » à la recherche d'un jeune pilote prometteur. En survolant le massif, il s'interrogeait encore, souriant quand nous lui vantions les mérites de notre compatriote. « On verra ce qu'il fait aujourd'hui. » Loeb remporta le Var et le contrat. C'était parti. Avec à ses côtés, Daniel Elena le Monégasque, méridional exubérant, blagueur, parfait complément, devenu avec 79 victoires le copilote le plus titré de l'histoire : « Nous étions complices, en symbiose, remarque ce garçon toujours positif. Nous avions inventé un système de notes performant en totale confiance. »

### « Le Sentier des Roches et Le Hohneck avec ma copine »

Loeb plébiscité 4 fois de suite « sportif préféré des Français » et multiple lauréat du « Trophée des champions complets. » Loeb citoyen du monde, qui habite Dully, village de 600 habitants près de Nyon, entre Lausanne et Genève, aux côtés de Valentine, 17 ans, sa fille et celle de Séverine Meny, Lorraine, qui fut également sa navigatrice, et sa compagne, la Vosgienne bien nommée Laurène Godey, née à Dogneville, où ils séjournent de temps en temps entre St-Dié et Épinal. Laurène, également copilote de Seb et de François Jakubowski, sous le charme qui lance : « Sébastien aime rire, s'amuser ; c'est un vrai gentil, il n'est pas l'homme réservé que l'on décrit parfois. » Et qui ajoute, hilare : « Je l'ai battu une fois, lors d'une course, lui en hélico, moi en avion (ULM). » Loeb multisportif dans les airs, sur la terre et dans l'eau, en ski nautique. Loeb qui se détend dans les Vosges. « Une très belle région côté nature, tranquille, pas encore surpeuplée, avec de beaux chemins pour allier forme et détente en vélo – je ne suis pas grimpeur endurant – et la randonnée. On marche parfois sur le Sentier des Roches jusqu'au Hohneck et on mange dans le coin. Il m'arrive aussi de faire de la moto-plaisir en enduro ou en circuit. »

Loeb enfin qui a choisi le rallye-raid, « 5 épreuves seulement par saison, ce qui me convient et me donne du temps pour moi, la famille » et son maître-objectif. Gagner le Dakar, après 3 podiums consécutifs. Préparation réussie en octobre au Maroc, 2<sup>e</sup> au scratch en dépit d'une entame compliquée. Place, du 3 au 17 janvier au sable de l'Empty Quarter, le redouté et impressionnant désert du « quart vide » le Rub al Khali de l'Arabie Saoudite », plus éprouvant encore que le Sahara. Sus au Qatari Al-Attiyah, né sur les dunes » qui pilotera la même voiture conçue spécialement pour cette édition, la Dacia Sandrider à faible émulsion de carbone. « Il n'y a pas que les dunes. La navigation et le copilote, le Belge Fabian Lurquin, jouent un rôle essentiel. Ce sera dur, mais je n'ai pas changé : j'y vais pour gagner. »

Tout Sébastien Loeb, discret et multiple sponsor humanitaire « en Alsace, au coup par coup », gentleman driver hors norme du corps au cœur.

Jean-Pierre MEYER

# Sébastien Loeb

## The genius behind the wheel

A WORLD RALLY LEGEND AND GREATEST DRIVER IN MOTORSPORT HISTORY, SÉBASTIEN LOEB IS BOTH ALSATIAN BY BIRTH AND VOSGIEN BY HEART. FROM RACING AT FULL SPEED AMONG PINES, VINEYARDS, AND THE DAKAR DUNES OF HIS DREAMS, LOEB'S STORY IS THAT OF AN EXTRAORDINARY CHAMPION—A MAN WITH AN EXCEPTIONAL LIFE PATH THAT DEFIES LINEARITY, ANYTHING BUT PREDETERMINED. MORE THAN A FAIRYTALE, IT IS AN OPEN BOOK THAT DOES NOT WISH TO CLOSE.

This is a reality novel richer, denser, and more intense than any fiction. Starting from almost nothing—except the love of his family and an unshakeable will to escape a mundane fate—Sébastien Loeb achieved his ambitions. Though no one, fifty years ago, could have foreseen such a stellar future for a child born into a modest family in northern Alsace, in Oberhoffen-sur-Moder near Haguenau. His father Guy, a PE teacher and regional gymnastics coach, and his mother Ingrid, a math teacher, could hardly have predicted his extraordinary career. And thirty years ago, Loeb still had everything to prove.

*"I was not the most dedicated student, but I always had the drive to push my limits. At five years old, sitting on my father's lap in our car, I had already mastered the wheel better than he had. Then, on my moped with friends, as we tore through the village fields on noisy nighttime rides, drawing the ire of neighbours, we would do every bit of mischief imaginable for free kids. I loved tearing across a meadow towards a tree, swerving at the last moment in a tight drift. I was supposed to become an electrician, but I could not picture myself waking up early for work my whole life."*

### Dominique Heintz, The guide, the light, the friend

Young "Seb" believed in his destiny. He felt something inside him—a guiding light, a catalyst, an accelerant. A sort of guardian angel, mentor, and guide. Dominique Heintz, nearly a neighbour, was a former motorbike racer on the Dakar Rally and a retired soldier turned garage owner in Soultz-sous-Forêts. Heintz wanted to give a young driver a chance. Disheartened by the "unfair" second-place finish of another Alsatian at the national "Rallye Jeunes" final, he chose to sponsor Loeb. He provided him with a car and became his first co-driver. "Everyone was afraid to sit beside him, intimidated by his fire. After the first stage, I told my family, 'This guy is either mad or a genius!'" The answer was quick to arrive. Loeb— "brilliantly mad"—won his first rally as a novice in 1997, the Florival, near Guebwiller and Firstplan. After that, nothing could stop his relentless rise. Having had the privilege to follow his early career, meeting him between stages, before and after races, I met a young man whose confidence see-





med unshakable, and witnessed his all-terrain exploits. I knew he would succeed, fulfilling his dream. *"I want to be a professional driver." Like those streetwise footballers, Loeb wanted to be the fastest, to flirt with the limits—but no more. "I knew a career could end with one mistake, so there was no point in reckless crashes."* The Alsatian who flies over natural obstacles is among those who crash the least often and rarely withdraw due to mechanical issues or breakdowns.

*"My strength? Hard to say. Maybe it is my quick analysis and a natural feel for the car,"* says the talented Loeb today, who races without needing a preview, instinctively adapting to conditions. Loeb has bested Nordic competitors and the myth of Grönholm on snow and ice, has outpaced American supercars on the Pike's Peak ascent, navigates rocks and ravines, bites into grass and gravel, tames both dry and wet roads, slippery tracks, and fallen leaves. Sébastien Loeb is not invented; he simply is. He races and he wins, a living legend far beyond his sport, admired and respected by the greatest. Nine-time World Rally Champion in WRC, the most demanding discipline in motorsport.

And yet, careers often hinge on a single encounter. In 2000, just months after a violent tornado ravaged Vosges forests, during the Alsace-Vosges rally won by Bugalski, we were invited on the helicopter of Guy Fréguelin, the powerful head of Citroën Sports, who was searching for a promising young driver. Flying over the mountains, he smiled as we praised our local hero. *"Let us see what he does today."* Loeb won in Var and secured the contract. The journey had begun.

With Daniel Elena at his side, the exuberant Monegasque who, with 79 victories, became the most decorated co-driver in history, they created an unbeatable partnership based on full trust. *"The choice of co-driver,"* explains Loeb, *"is all about navigation skills and an instinct for quick recovery when a bit lost."*

### **"Hiking the Sentier des Roches and Hohneck with my partner"**

Voted France's favourite sportsman four times in a row and a multiple *"Champion of Champions"* titleholder, Loeb is a world citizen. He lives in Dully, a village of 600 near Nyon between Lausanne and Geneva, with his daughter Valentine, 17, and his partner Laurène Godey from Dogneville in the Vosges. Laurène, a co-driver herself, describes Loeb as *"a real gent who loves to laugh."* She adds with a laugh, *"I once beat him in a race—him in a helicopter, me in a microlight!"* A multi-sport enthusiast, Loeb unwinds in Vosges. *"It is a beautiful region with trails perfect for both fitness and relaxation."*

Loeb, who has chosen rally-raid, says, *"Only five events per season, which suits me well and gives me time for myself and my family"* and he's set on his ultimate goal: to win the Dakar after three consecutive podium finishes. A successful preparation in Morocco in October, placing second overall despite a tough start. From January 3 to 17, he'll face the sands of the Empty Quarter, the feared and impressive Rub' al Khali desert of Saudi Arabia, even more challenging than the Sahara. His target: Qatari Al-Attiyah, *"born on the dunes,"* who will drive the same specially-designed car for this edition—the Dacia Sandrider with low carbon emissions. *"It is not just about the dunes. Navigation and the role of my co-pilot, Belgian Fabian Lurquin, are essential. It will be tough, but I have not changed; I am going to win."*

Sébastien Loeb, gentleman driver and extraordinary humanitarian, embodies motorsport and a heart of gold.



bookingpropertykeys.com

# La Conciergerie des Vosges

by Propertykeys

**Notre mission :**  
**Rentabiliser et protéger**  
**vos chalets et fermes vosgiennes**

Notre équipe, composée de concierges expérimentés, est dédiée à la protection et à la valorisation de vos chalets et fermes dans les Vosges. Nous nous engageons à transformer chaque séjour en une expérience inoubliable, visant à fidéliser vos locataires et à renforcer la réputation de vos propriétés.

Pour de plus amples information sur nos services contacter Christelle :

**+33 6 22 16 78 11**  
contact@propertykeys.fr



Gestion immobilière - Conciergerie - Art de Vivre

# KLINGER FAVRE Audio

Enceintes Hi-Fi et Monitoring - Amplificateurs - Câbles - Finition à la demande



Forts de 50 ans d'expérience au service de la musique nous réalisons des produits conçus pour durer, fabriqués dans les Vosges, avec des matériaux nobles pour vous offrir une qualité de son inégalée.

## Écoutes sur RDV

8 rue de Richardville

88100 Saint-Dié-des-Vosges

03 29 56 35 70

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

# Le Grand Ballon et son observatoire, toute une histoire !



« En approchant du Grand Ballon (ou Ballon de Guebwiller) les Vosges n'ont plus partout cette verdoyante parure de forêts qui fait le charme du Hohwald ou du Donon. Il y a plus de chaumes servant de pâturages, des bruyères encore, plus d'espaces gris et pelés que la neige recouvre durant six mois », écrivait Lucien Fretin dans son ouvrage *Compte-rendu d'un voyage en Alsace-Lorraine* fait en août 1901. Le Grand Ballon, plus haut sommet du massif des Vosges culminant à 1 424 mètres d'altitude, est connu des amateurs de randonnée pédestre, de vélo et de ski alpin. Mais quelle est son histoire et à quoi sert ce radar-dôme installé il y a bientôt trente années sur sa cime ?

## Les randonnées qui fonctionnent le mieux sont celles qui vont au Grand Ballon

C'est au cours du XIX<sup>e</sup>, alors qu'apparaissent les chemins de fer dans les vallées, que le tourisme de randonnée pédestre se développe au Grand Ballon. Une auberge-refuge voit le jour en 1887, construite par le Club Vosgien et suivie douze ans plus tard par l'édification d'une table d'orientation en bronze.

Côté sports d'hiver, le ski-club du Grand-Ballon Guebwiller voit le jour en 1912, avec un refuge construit en 1923 sur les pentes du Roedelen en contrebas du Grand Ballon. Avec sa vue imprenable sur la plaine d'Alsace, la Forêt noire et parfois les Alpes, le domaine skiable de moyenne altitude fait fureur. S'ensuit en 1949 la construction du premier téléski, à partir d'éléments de l'ancien tramway de la ville de Mulhouse, d'un second téléski en 1982 et d'un troisième en 2007, en même temps d'une retenue collinaire pour la production de neige artificielle.

La route du Markstein contribue, dès 1928, à la notoriété de cette montagne, encore palpable en 2024. Thomas Studer, responsable de communication de l'office de tourisme de Guebwiller, en témoigne : « Les randonnées qui fonctionnent le mieux sont celles qui vont au Grand Ballon. » Sans oublier le Tour de France qui prend ses marques dans les Vosges et fait passer son circuit féminin au Grosser Belchen en 2022.



À 1 424 MÈTRES D'ALTITUDE, LE GRAND BALLON ATTIRE LES AMATEURS DE RANDONNÉE, DE VÉLO ET DE SKI POUR SES SENTIERS ET BEAUX POINTS DE VUE. CE SITE, RICHE EN HISTOIRE, ABRITE DEPUIS PRÈS DE 30 ANS UN RADAR-DÔME, STRUCTURE ESSENTIELLE POUR LA SURVEILLANCE DU TRAFIC AÉRIEN. RETOUR SUR LES POINTS FORTS DE CE SOMMET, GARDIEN DES CIEUX VOSGIENS.



### Une histoire forte... et une utilité scientifique

Et si la Première Guerre mondiale entraîne la destruction de l'hôtel du Grand Ballon et de la ferme du Haag par l'artillerie allemande, c'est en mémoire des chasseurs alpins qu'un monument est placé au sommet de cette montagne. Dédié à ceux que l'on appelle les Diables bleus, ce mémorial fut inauguré en 1927 par Raymond Poincaré et à l'instigation des Club alpin français et Club Vosgien.

À côté de cette statue trône fièrement un observatoire, une boule blanche pratique à distinguer depuis la vallée. Conçu comme une œuvre architecturale par Claude Vasconi en 1997, c'est en fait un radar militaire utilisé par l'aviation civile. Ce « radôme » permet de repérer, suivre et guider le trafic aérien du quart nord-est de la France.

« Situé au plus haut point du massif, il permet de guider les avions, mais c'est aussi une plateforme d'observation et le bon endroit pour admirer de superbes points de vue. » Malgré des conditions météorologiques qui s'apparentent à des altitudes proches de 2 200 mètres dans les Alpes et ses 7 degrés de moins qu'en vallée, le Grand Ballon est un lieu incontournable du massif des Vosges.

# The Grand Ballon and its observatory: a rich heritage

As you approach the Grand Ballon (or Ballon de Guebwiller), the Vosges no longer have that lush, forested covering that adds charm to places like Hohwald or Donon. *"Instead, you will find more grazing pastures, heather-filled stretches, and barren grey patches, often covered in snow for half the year,"* wrote Lucien Fretin in his book *Compte-rendu d'un voyage en Alsace-Lorraine* in August 1901. Recognized by hikers, cyclists, and alpine skiers alike, the Grand Ballon is the highest peak in the Vosges range, standing at 1,424 metres. But what story does it tell, and what role does the radar dome, installed nearly three decades ago at its summit, play?

## A renowned tourist destination with a long tradition

Hiking tourism at the Grand Ballon began to flourish in the 19th century, spurred by the arrival of railways in the surrounding valleys. In 1887, the Club Vosgien built a mountain lodge, followed twelve years later by the installation of a bronze orientation table. Winter sports found their way to the Grand Ballon with the

founding of the Grand-Ballon Guebwiller Ski Club in 1912. By 1923, the club had built a shelter on the Roedelen slopes below the summit. Offering unparalleled views of the Alsace plain, the Black Forest, and even the distant Alps, the mid-altitude ski area quickly grew in popularity. In 1949, a ski lift was installed using components from the old Mulhouse tram, followed by additional lifts in 1982 and 2007, and a reservoir for artificial snow production.

The opening of the Markstein Road in 1928 further enhanced the mountain's appeal—a renown that continues to this day. As Thomas Studer, communications manager for the Guebwiller tourist office, notes, *"The most popular hikes are those leading to the Grand Ballon."* The summit's legendary status is bolstered by its inclusion in the Tour de France, with the women's circuit passing through the Grosser Belchen in 2022.

## A rich historical legacy with a scientific mission

Although the First World War saw the destruction of both the Grand Ballon hotel and the

Haag farm by German artillery, a monument now stands at the summit commemorating the elite Alpine troops known as the *"Blue Devils."* This memorial to the Alpine Chasseurs was inaugurated in 1927 by Raymond Poincaré, following an initiative by the French Alpine Club and the Club Vosgien.

Adjacent to this statue is an observatory—a striking white sphere that can be seen from the valley below. Designed by architect Claude Vasconi in 1997, the structure houses a military radar system used for civil aviation purposes. Known as the *"radome,"* it plays a vital role in tracking and guiding air traffic across northeast France.

*"Situated at the highest point in the range, it provides crucial navigation support for aircraft, while also serving as an observation platform offering magnificent panoramic views."* Despite the high-altitude weather conditions, which mirror those typically found at 2,200 metres in the Alps and an average temperature seven degrees cooler than in the valley below, the Grand Ballon remains an unmissable landmark within the Vosges massif.

RISING TO AN ELEVATION OF 1,424 METRES, THE GRAND BALLON INVITES HIKERS, CYCLISTS, AND SKIERS TO EXPLORE ITS SCENIC TRAILS AND TAKE IN ITS BREATHTAKING VIEWPOINTS. STEEPED IN HISTORY, THIS ICONIC SITE HAS, FOR NEARLY 30 YEARS, BEEN HOME TO A RADAR DOME—AN ESSENTIAL COMPONENT FOR AIR TRAFFIC SURVEILLANCE. LET US DELVE INTO THE HIGHLIGHTS OF THIS SUMMIT, THE SENTINEL OF THE VOSGES SKIES.



# Bains de Montagne



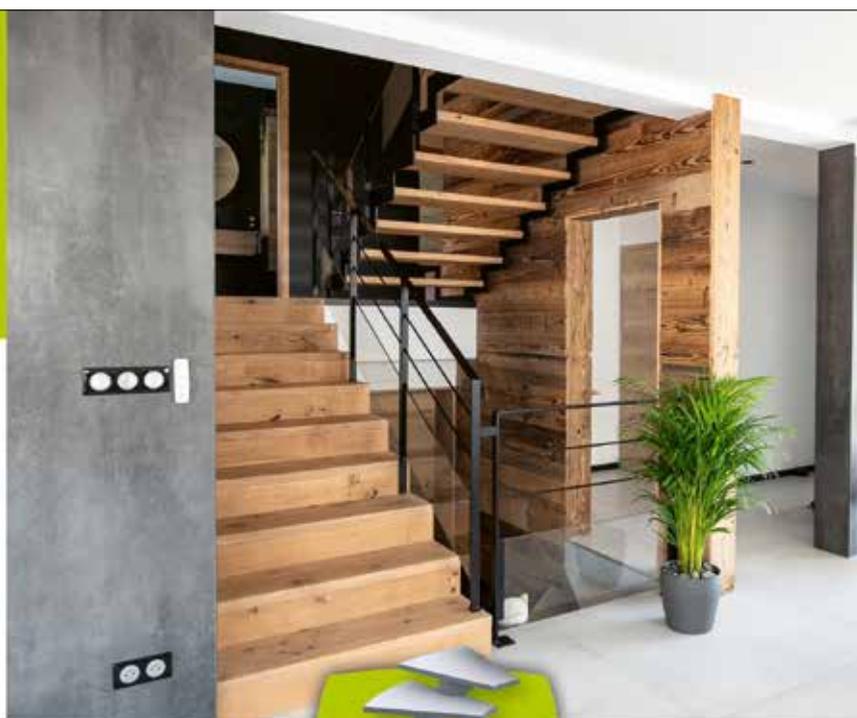
VENTE & INSTALLATION  
Spas HOTSPRING, saunas  
et bains nordiques



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



Découvrez  
notre gamme !



«  
**MOREL,**  
FABRICANT  
D'ESCALIERS  
SUR-MESURE  
BOIS/MÉTAL  
DANS LES  
VOSGES  
»



**escaliers Morel**  
FABRICANT

8 Route de Moyenmont - 88250 LA BRESSE  
03 29 25 41 59 - [contact@escaliers-morel.fr](mailto:contact@escaliers-morel.fr)  
[www.escaliers-morel.fr](http://www.escaliers-morel.fr)



# 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](mailto:contact@jardinsdesophie.fr)

  
les  
Jardins  
de  
Sophie

# La Gemmothérapie au secours de nos maux d'hiver



FORÊTS, PLAINES, MONTAGNES, LE MASSIF DES VOSGES EST UNE TERRE FERTILE OÙ LA FLORE POUSSE ABONDAMMENT. PLANTES ET ARBRES QUI ONT BRAVÉ LES ÉLÉMENTS POUR CROÎTRE ET SE DÉVELOPPER, RECÈLENT DES TRÉSORS UTILES POUR NOTRE SANTÉ ET NOTRE BIEN-ÊTRE. PARMI EUX LES BOURGEONS ET JEUNES POUSSES, CONCENTRÉS EXCEPTIONNELS D'ÉNERGIE VITALE, SONT UTILISÉS POUR GUÉRIR DE NOMBREUX MAUX. BIEN UTILISÉS, EXIL LES BAISSÉS DE RÉGIME, ILS PEUVENT NOUS FAIRE PASSER UN HIVER SEREIN ET SANS ENCOMBRES. TOUR D'HORIZON DE QUELQUES MACÉRATS ISSUS DE VARIÉTÉS LOCALES INDISPENSABLES POUR LA PÉRIODE FROIDE.

## Merci Mère Nature !

On ne soupçonnera jamais assez le potentiel de la nature. Finalement, beaucoup de nos problèmes de santé bénins ou chroniques pourraient être soit évités, soit soignés grâce aux principes actifs issus des végétaux. À condition, bien sûr, d'avoir au quotidien une alimentation saine et variée. C'est en cela que la thérapie par les bourgeons est intéressante, surpassant sans doute les autres remèdes naturels par la composition même des macérats. En effet, boosters d'immunité pour certains, à action antibiotique ou régulateurs nerveux pour d'autres, ces solutions thérapeutiques en flacon bénéficient, en fait, de toutes les propriétés de la plante, à savoir celles des fleurs, des fruits, des feuilles, de l'aubier et des racines. Rien que ça ! De plus, le temps de la récolte se situant avant même l'éclosion du bourgeon, il conserve sa pureté et sa force. Protégé par ses couches extérieures, il est alors épargné par le vieillissement, la pollution et les pesticides. Autant dire que posséder quelques-uns de ces concentrés à la maison en tout temps, mais spécialement en automne-hiver, peut s'avérer être un formidable atout et nous sauver des virus qui traînent.

Déjà employés au Moyen-Âge à des fins thérapeutiques, les bourgeons soignaient les infections communes, preuve que nos ancêtres avaient flairé le bon filon ! Anecdote et confidentielle jusque là, c'est dans les années 60 que cette pratique voit officiellement le jour grâce à Pol Henry, homéopathe et médecin belge. Le nom de « *Gemmothérapie* » lui sera plus tard donné par le Dr Max Tétau, qui reprendra et développera les travaux de son prédécesseur, marquant ainsi le début d'un courant thérapeutique aujourd'hui en pleine évolution.

## En pratique, ça donne quoi ?

On distingue d'abord deux types de macérats : les macérats unitaires et les complexes. Alors que le premier tirera ses bienfaits d'un seul végétal, le deuxième profitera de l'effet combiné de plusieurs variétés. Sachez, d'autre part, que la Gemmothérapie convient à tous et à tout âge (déconseillée aux femmes enceintes). Les enfants de plus de 2 ans peuvent être soignés par ce biais en adaptant les doses et variétés. Les bébés, quant à eux, peuvent bénéficier des solutions sans alcool. Lorsque les virus et bactéries traîneront à l'école ou à la crèche, votre enfant s'en sortira indemne ! Les macérats se prennent par voie orale, en gouttes. Il conviendra d'adapter le dosage en fonction des symptômes ou même en cas d'utilisation préventive. N'hésitez pas à solliciter l'aide d'un médecin homéopathe, d'un naturopathe ou même d'un producteur, ils sauront vous aiguiller dans vos démarches.

## Les indispensables de l'hiver

Quelques unes des espèces les plus utilisées se trouvent ici, dans notre région. En voici les principales et leurs actions spécifiques pour vous aider à traverser la période hivernale :

### ▪ Cassis - Ribes Nigrum

Emblème phare de la Gemmothérapie, ce bourgeon peut être utilisé par tout le monde et pour de nombreux symptômes. En plus d'être un anti-inflammatoire puissant et un antirhumatismal par excellence, il stimule le métabolisme global. D'autre part, en s'associant à d'autres macérats, il en potentialise l'action. Il est conseillé de ne pas en prendre le soir.

### ▪ Églantier - Rosa Canina

Appelé aussi Rosier Sauvage, son action est surtout intéressante chez l'enfant car il stimule ses défenses immunitaires et le protège des inflammations à répétition telles que les rhinites, otites et pharyngites.

### ▪ Aulne - Alnus Glutinosa

Considéré comme un « antibiotique » naturel. Il agit dans les phases suppuratives et inflammatoires au niveau respiratoire (sinusite, bronchite, otite, trachéite...)

### ▪ Peuplier - Populus Nigra

Riches en propolis, ses bourgeons sont utiles en cas de bronchites ou trachéites. En effet, la propolis est réputée anti-infectieuse et ce macérat stimule les défenses immunitaires et aide à lutter contre les infections hivernales, même la grippe.

### ▪ Ronce - Rubus Fruticosus

C'est un remède de toutes les insuffisances respiratoires obstructives. C'est également un oxygénant profond et tonifiant de l'organisme « fatigué » et des fonctions vieillissantes. En plus donc, de soigner les bronches, les bourgeons de ronce stimulent l'immunité. Ils soulageraient, par ailleurs, les irritations de la gorge.

### ▪ Charme - Carpinus betulus

Il a une action puissante sur la sphère ORL (sinusite, rhinite, etc.) et agit comme antispasmodique spécifique de la muqueuse sinusale.

### ▪ Chêne - Quercus Robur

Qui dit « hiver », dit « grisaille, froid, journées raccourcies ». C'est normalement le temps de ralentir comme la nature, sauf que l'humain a rarement le bonheur de le faire et finit par s'épuiser. Pour lutter contre la fatigue et la dépression saisonnière, le chêne est tout indiqué ! Bourgeon de la sénescence, il sera utilisé afin de redonner vigueur et vitalité à l'organisme.

La Gemmothérapie foisonne d'alternatives pour se sentir bien (mieux !) et faire face à toutes sortes de situations. En plus, notre région regorge de matières premières nécessaires à la fabrication des précieux élixirs. Quelques producteurs sont installés ici et pourront, en plus de vous vendre un produit local, vous aiguiller sur son utilisation, ainsi que prodiguer de nombreux conseils. Faire le choix du naturel, c'est aussi et surtout aborder votre hiver sereinement et en pleine forme.

Olivia Bergamaschi



## Gemmotherapy: Nature's answer to winter woes

FORESTS, PLAINS, MOUNTAINS—THE VOSGES MASSIF IS A LUSH, FERTILE LAND WHERE FLORA THRIVES. HERE, RESILIENT PLANTS AND TREES HOLD HIDDEN TREASURES THAT BENEFIT OUR HEALTH AND WELL-BEING. AMONG THESE, BUDS AND YOUNG SHOOTS—POTENT RESERVOIRS OF VITAL ENERGY—ARE USED TO TREAT NUMEROUS AILMENTS. WHEN HARNESSSED EFFECTIVELY, THEY CAN HELP US FACE WINTER WITH ENERGY, SERENITY, AND RESILIENCE. HERE IS AN OVERVIEW OF SOME ESSENTIAL MACERATES MADE FROM LOCAL VARIETIES, IDEAL FOR THE COLDER MONTHS.



## Thank You, Mother Nature!

We often overlook nature's full potential. Many minor or chronic health issues could either be prevented or alleviated by the active principles found in plants—if coupled, of course, with a nutritious, balanced diet. Bud therapy is particularly interesting, often surpassing other natural remedies due to the unique composition of its macerates. Immune boosters, natural antibiotics, and nerve regulators—these bottled therapeutic solutions make use of all parts of the plant: flowers, fruits, leaves, sapwood, and roots. No small feat! Harvested before blooming, buds retain their purity and strength, protected by their outer layers, making them less susceptible to aging, pollution, and pesticides. Keeping a few of these powerful concentrates at home, especially in autumn and winter, can be a great ally against circulating viruses.

Buds were already used therapeutically in the Middle Ages to treat common infections, a testament to the wisdom of our ancestors. Though this practice remained largely obscure, it was officially brought to light in the 1960s by the Belgian homeopath and doctor Pol Henry. The term "Gemmotherapy" was later coined by Dr. Max Tétau, who further developed Henry's work, marking the beginning of a therapeutic approach that continues to evolve.

## How does it work in practice?

Gemmotherapy macerates come in two forms: single-plant macerates and complex blends. While single macerates draw their benefits from a single plant, complex blends combine the effects of several species. Additionally, gemmotherapy is suitable for all ages (though it is not recommended for pregnant women).

Children over two can benefit from this approach with adjusted doses and varieties, and alcohol-free solutions are available for babies. With viruses and bacteria often circulating at school or daycare, gemmotherapy can help keep children healthy! Macerates are taken orally in drops, with dosages adjusted according to symptoms or even as a preventative measure. For guidance, consult a homeopathic doctor, naturopath, or producer who can provide expertise.

## Winter essentials

**Here are some of the most popular species in our region and their specific actions to help you through the winter months:**

### **Blackcurrant - *Ribes Nigrum***

A flagship remedy in gemmotherapy, blackcurrant bud is suitable for various symptoms and for all ages. It is a powerful anti-inflammatory and anti-rheumatic, boosting the overall metabolism. When combined with other macerates, it amplifies their effects. Note: it is best not taken in the evening.

### **Rosehip - *Rosa Canina***

Also known as Wild Rose, rosehip's benefits are especially useful for children as it strengthens immune defenses and protects against recurrent inflammations like rhinitis, otitis, and pharyngitis.

### **Alder - *Alnus Glutinosa***

Often referred to as a natural "antibiotic," alder is effective in treating respiratory infections (sinusitis, bronchitis, otitis, tracheitis) during inflammatory stages.

### **Poplar - *Populus Nigra***

Rich in propolis, poplar buds help with bronchitis and tracheitis. Known for its anti-infective properties, propolis in this macerate boosts immune defenses and helps fight winter infections, even the flu.

### **Bramble - *Rubus Fruticosus***

This is a remedy for obstructive respiratory conditions. It is also a deep oxygenator and tonic for fatigue-prone bodies and aging functions. Besides helping with bronchial conditions, bramble buds stimulate immunity and soothe throat irritation.

### **Hornbeam - *Carpinus Betulus***

Hornbeam acts powerfully on the ENT sphere (sinusitis, rhinitis) and works as a specific antispasmodic for the sinus mucosa.

### **Oak - *Quercus Robur***

Winter often brings grey skies, cold, and short days—a time for slowing down like nature itself. But as people rarely get to pause, exhaustion can creep in. Oak is ideal for fighting fatigue and seasonal blues. Known as the bud of vitality, it helps restore energy and liveliness.

Gemmotherapy offers abundant options for enhanced well-being, equipping us to face all sorts of seasonal challenges. Furthermore, our region is rich in the raw materials needed to produce these precious elixirs. A few local producers not only sell these products but can also provide expert advice. Choosing natural remedies is about approaching winter with peace of mind and vitality.

*Olivia Bergamaschi*



# NOUVELLE ALFA ROMEO JUNIOR ELETTRICA

## REDÉCOUVREZ L'AMOUR

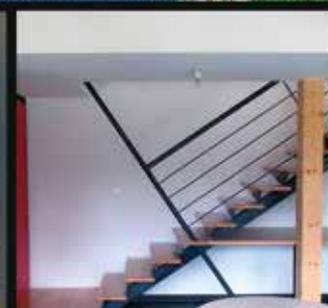


DISPONIBLE ÉGALEMENT  
EN VERSION IBRIDA

AU QUOTIDIEN, PRENEZ LES TRANSPORTS EN COMMUN. #SeDéplacerMoinsPolluer

**ALFA ROMEO EPINAL**  
26 route d'Epinal, 88150 Chavelot

**03 29 81 19 11**



**COLIN**

Architecte dplg

575, route de Pont  
88200 DOMMARTIN-LES-REMIREMONT

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

PISCINES

# Magiline

PISCINES PAR PASSION  
EPINAL

depuis plus de 22 ans !



03 29 82 05 01

contact@magiline-epinal.fr

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



Menuiserie Vaxelaire  
Depuis 1920

Tous vos projets de  
menuiserie sur mesure



2 route de Cornimont LA BRESSE 03 29 25 46 02 [www.menuiserie-vaxelaire.com](http://www.menuiserie-vaxelaire.com)



# Le Raifort, racine superstar d'Alsace

AUTOUR D'UNE CULTURE ANCRÉE DANS SON HISTOIRE, D'UN ATTACHEMENT FORT À DES VALEURS ET COUTUMES, LA RÉGION D'ALSACE N'A PAS FINI DE NOUS ÉTONNER PAR LA RICHESSE DE SES SAVOIR-FAIRE. PARMIS EUX, CULTIVER LE RAIFORT, UNE RACINE AU GOÛT PRONONCÉ AUSSI MÉCONNUE QUE SURPRENANTE, QUI MÉRITE QUE L'ON S'Y INTÉRESSE DE PLUS PRÈS. FOCUS SUR CE CONDIMENT MÉCONNU.



## Un oublié des cuisines

Alors que le wasabi, originaire du Japon, est connu de la plupart de nos compatriotes, le raifort lui, bien français, peine à trouver ses adeptes dans l'Hexagone. Et pourtant... On lui connaît bien évidemment ses rôles dans l'accompagnement des plats typiques de la région comme la choucroute, mais ce condiment alsacien aurait bien plus d'un tour dans son sac. En faisant office d'exhausteur de goût naturel, il serait capable d'agrémenter de nombreuses préparations et réalisations culinaires. Fort, doux, assaisonné, il se conjugue à toutes les sauces pour le plus grand bonheur des amateurs, peu nombreux et surtout localisés en Alsace. C'est là, plus précisément à Miesenheim, que sa culture débute vers les années 1950 et où se trouve encore la seule usine française de transformation de la matière première, l'entreprise Alélor.

## Une culture ancrée en Alsace

C'est dans le nord du territoire alsacien que l'on retrouve la majorité des cultures de Raifort, principalement autour de Haguenu et

de Miesenheim. Originaire des pays de l'Est et particulièrement adapté au climat froid de notre région, il était cultivé par la plupart des alsaciens dans les jardins avant les années 50. Les semant au printemps, ils récoltaient les racines en automne pour les consommer durant l'hiver. Ce n'est qu'après, alors que les exploitants agricoles l'intègrent dans une production plus intensive, qu'il disparaît peu à peu des potagers. Aujourd'hui, les producteurs de cette plante condimentaire sont réunis dans une coopérative agricole, Alsaraifort, afin de faire perdurer cet héritage de la gastronomie locale alsacienne.

## Des qualités insoupçonnées

Ne dites pas à un aficionado du Raifort qu'il ne se sert qu'avec une choucroute, un pot-au-feu ou un saumon ! Certes, il est typique pour les Alsaciens de le mettre sur la table afin d'accompagner ces plats mais le condiment recèlerait bien d'autres habiletés. En effet, outre sa faculté de relever certaines recettes, il serait un allié de choix, frais, finement râpé, dans des entrées crues pour donner du peps, dans une salade de carottes ou de betteraves, ajouté à

une viande blanche ou du bœuf en dernière minute, etc. Cerise sur le gâteau, on lui attribue maintes vertus comme, par exemple, de nous défendre contre les infections virales et bactériennes, grâce notamment à la vitamine C qu'il contient. Il est riche en sels minéraux comme le magnésium, le zinc ou le fer.

Source de fibres, la racine contribuerait également au bon fonctionnement du tube digestif. Enfin, il aiderait à la protection de la paroi des vaisseaux sanguins, à l'assimilation du fer, aurait une action anti-oxydante et faciliterait la cicatrisation. En somme, une contribution non négligeable à notre bonne santé !

Votre curiosité est piquée ? Vous avez de la chance, le Raifort se trouve partout ici. En vrac, en direct du producteur ou conditionné en pot, disponible dans les supermarchés, les alternatives sont variées pour découvrir et, peut-être, définitivement adopter ce petit plus alsacien qui saura, soyez en sûr, apporter du piquant dans vos assiettes.

*Olivia Bergamaschi*



WITH A CULTURE DEEPLY ROOTED IN ITS HISTORY AND A STRONG ATTACHMENT TO VALUES AND TRADITIONS, ALSACE NEVER CEASES TO AMAZE WITH THE RICHNESS OF ITS CRAFTSMANSHIP. AMONG ITS UNIQUE PRODUCTS IS HORSERADISH, A ROOT WITH A PRONOUNCED FLAVOUR THAT REMAINS BOTH UNFAMILIAR AND SURPRISINGLY INTRIGUING – ONE THAT CERTAINLY DESERVES CLOSER ATTENTION. HERE IS A SPOTLIGHT ON THIS LITTLE-KNOWN CONDIMENT.



# Horseradish: Alsace's superstar root

## An overlooked kitchen staple

While Japanese wasabi is known to many, horseradish – a distinctly French ingredient – struggles to find its place in kitchens across France. Yet, beyond its classic role alongside regional dishes like choucroute, this Alsatian condiment offers so much more. A natural flavour enhancer, it has the potential to elevate many culinary creations. Whether strong, mild, or seasoned, horseradish can be adapted to a variety of dishes, delighting its relatively small group of fans, most of whom are in Alsace. Its cultivation began in Mientesheim around the 1950s, where today Alélor, the only French horseradish processing plant, still operates.

## A deeply rooted Alsatian tradition

Most horseradish cultivation in Alsace is concentrated in the northern areas, particularly around Haguenau and Mientesheim. Originally from Eastern Europe, horseradish is well-suited to Alsace's cold climate. Before the 1950s, most Alsatians grew it in their gardens, sowing it in spring and harvesting in autumn to enjoy throughout the winter. Later, as farmers began cultivating it more intensively, it gradually disappeared from home gardens. Today, producers are part of the agricultural cooperative Alsaraifort, working to preserve this piece of local gastronomic heritage.

## Hidden qualities

Do not tell a horseradish enthusiast that it is only meant for choucroute, pot-au-feu, or salmon! While it is common in Alsace to serve it with these dishes, this condiment has many other uses. Besides enhancing recipes, fresh horseradish, finely grated, is a delightful addition to raw dishes like carrot or beetroot salads, or as a last-minute garnish for white meat or beef, adding a refreshing punch. Even better, it is credited with numerous health benefits, such



as protecting against viral and bacterial infections, thanks to its vitamin C content. Rich in minerals like magnesium, zinc, and iron, this root also contributes to digestive health. It is also believed to protect blood vessel walls, aid iron absorption, have antioxidant properties, and promote wound healing – all adding up to a notable boost to well-being!

Feeling intrigued? You are in luck – horseradish is widely available in Alsace, either loose, straight from producers, or jarred and sold in supermarkets. There are many ways to discover and perhaps even adopt this unique Alsatian touch, one that is sure to add a bold kick to your meals.

*Olivia Bergamaschi*





Direction le cœur de Gérardmer, une adresse surprenante dans un décor de montagne qui ne manque pas d'originalité.

Savourez un délicieux cocktail dans une véritable télécabine, et dégustez quelques tapas, confortablement installés dans de larges fauteuils en cuir. L'esprit très lounge et cosy de ce bar à vin vous séduira sans aucun doute.

Côté restauration, un concept original : une cuisine de montagne associée à l'atelier Thai, avec sa fondue aux 4 fromages et sa charcuterie artisanale, sans oublier les hamburgers revisités et les fameuses flamenkûches.

Un choix varié qui fait la force de cette belle adresse. Cuisine goûteuse, produits sélectionnés de qualité, et savoir-faire « maison ».

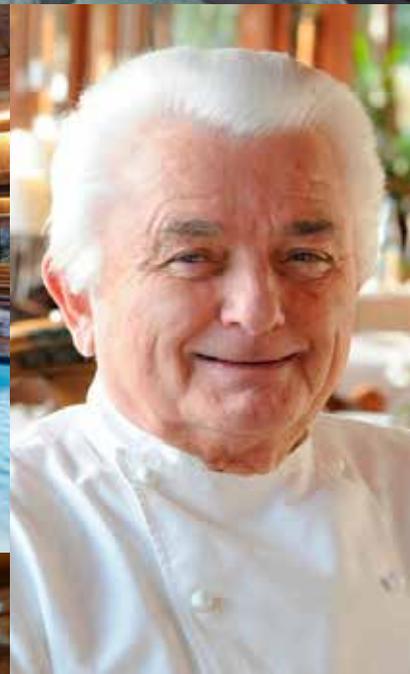
---

**M Bistrot Montagne**  
4, place Albert Ferry • Gérardmer  
03 29 42 40 89





Photo ©Michel Laurent



**Les Bas-Rupts  
Relais & Châteaux**  
181 route de La Bresse  
88400 Gérardmer  
Tél. +33 (0)3 29 63 09 25  
basrupts@relaischateaux.com

[www.bas-rupts.com](http://www.bas-rupts.com)

# Les Bas-Rupts, l'excellence à la Gérômoise

NICHÉ SUR LES HAUTEURS DE GÉRARDMER, L'HÔTEL-RESTAURANT DES BAS-RUPTS COMPTE PARMIS LES FLEURONS TOURISTIQUES DES VOSGES. GUIDÉ SUR LES CHEMINS DE L'EXCELLENCE DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS PAR LA FAMILLE PHILIPPE-WITDOUCK, CE RELAIS & CHÂTEAUX A BÂTI SA RÉPUTATION SUR SON CADRE ÉLÉGANT ET SON ATMOSPHÈRE CHALEUREUSE OÙ LES CLIENTS SE SENTENT « COMME CHEZ EUX », MAIS AUSSI SUR UNE TABLE D'EXCEPTION BÉNÉFICIANT DU TALENT DU CHEF MICHEL PHILIPPE ET DE SES ÉQUIPES.

« Être cuisinier, c'est que du bonheur ! ». Voici la façon dont Michel Philippe entérine le choix qu'il fit de rejoindre, voici près de 65 ans, le côté « gourmand » de la famille plutôt que d'accompagner son père dans les carrières de granit. C'est en 1958 que le jeune Bressaud dont la mère était serveuse à l'hôtel L'Ermitage Frère Joseph de Ventron et la grand-mère excellente cuisinière, intègre L'Auberge du Haut de la Côte qui allait devenir plus tard Les Bas-Rupts. Repris par sa belle-famille en 1950 grâce aux indemnités versées par l'État pour dommages de guerre, l'établissement faisait aussi, à ses débuts, épicerie, pompe à essence, bureau de tabac et réchauffait même les pots de camps des ouvriers du secteur. « Au départ ma belle-mère se faisait aider par des cuisinières itinérantes » se rappelle le chef vosgien. « Et les clients montaient avec leurs bûches sous le bras pour alimenter les fourneaux dans les chambres ! ».

## L'ascension vers le sommet

Au fil des années, l'affaire monte en puissance progressivement, sûre de la qualité de son offre, du bien-fondé de sa philosophie. En 1969, L'Auberge du Haut de la Côte devient L'Hostellerie des Bas-Rupts et connaît des transformations majeures. En 1985, la famille Philippe-Witdouck fait l'acquisition du Chalet Fleuri, enseigne concurrente jouxtant la leur... les deux structures sont alors réunies par un petit pont en bois. Le destin est en marche, le restaurant séduit les épicuriens par sa cuisine gastronomique et une cave extraordinaire comptant actuellement plus de 1300 références, parmi lesquelles des grandes maisons du bordelais, de l'Alsace ou de la Bourgogne. « Quand je suis arrivé, il y avait deux vins proposés et quatre casiers de bouteilles ! » se rappelle Michel Philippe. En 2001, l'établissement, parrainé par le Romarimontain Philippe Lebœuf (alors directeur général de l'Hôtel de Crillon) et le chef landais du Carré des Feuillants à Paris Alain Dutournier, est distingué par l'association Relais & Châteaux qui fait de lui, encore aujourd'hui, la seule adresse vosgienne bénéficiant du prestigieux classement. Fort de 23 chambres et suites haut de gamme développant un univers cosy inspiré des chalets traditionnels suisses et autrichiens où le bois est l'essence de toute chose, Les Bas-Rupts sont une étape prisée ayant séduit de prestigieux hôtes. Parmi eux des personnalités comme Jacques Chirac, Gerhard Schröder et Lionel Jospin, présents lors d'un dîner officiel de 200 couverts, le Roi des Belges Albert II venu passer quelques jours au vert, le chef des chefs Paul Bocuse qui a remis la légion d'honneur à Michel Philippe en 2010... et tant d'autres qui ne se sont pas annoncés !

## Secrets de fabrication

Depuis ses premières armes aux fourneaux, Michel Philippe a toujours cherché à progresser, en dévorant des livres de cuisine (il en existe également un qui lui est consacré, paru en 2020), en effectuant des stages d'apprentissage (au Capucin Gourmand à Nancy par

exemple), en s'inscrivant à des concours de cuisine. Il a même décroché un brevet de chef de cuisine militaire, diplôme très peu répandu ! Mais c'est André Guillot, chef ayant œuvré chez des particuliers, au sein de grandes maisons bourgeoises, qui va lui transmettre de précieux conseils qui lui ouvriront les portes de la haute gastronomie. « Lorsque André Guillot a pris sa retraite, il a proposé aux jeunes chefs intéressés de leur transmettre quelques-unes de ses techniques. J'en ai donc profité, comme Joël Robuchon d'ailleurs ! ». Cette notion de partage, le chef vosgien la prônera ensuite au sein de ses équipes, accompagnant ses chefs exécutifs dans leur carrière, comme ce fut le cas avec François Lachaux devenu Meilleur Ouvrier de France en 1993 alors qu'il officiait aux Bas-Rupts, mais aussi Philippe Durand, Noël Paradisi, Jérôme Badonnel ou Thierry Mauffrey, chef pâtissier présent à ses côtés depuis 40 ans et qui a formé le célèbre Julien Dugourd. Sans oublier l'amitié de longue date et les collaborations fructueuses avec le grand cuisinier Jean-Claude Aiguier. Même chose concernant le chef actuel Philippe Sublet avec lequel Michel Philippe échange régulièrement. Le résultat ? Une adresse incontournable, étoilée durant 39 ans, qui a développé sa propre signature culinaire avec des plats comme les tripes à la crème et à la moutarde ou la cassolette d'escargots à l'oseille, à la carte depuis 30 ans !

## Dessein pour l'avenir

« Le plus important, c'est d'être à l'écoute de ce que veulent les clients, de travailler de bons produits, de savoir acheter aussi. Travailler avec les médias est également essentiel... » Tels sont les conseils que distille Michel Philippe à ses proches qui l'accompagnent au sein de cette histoire familiale au long cours. Une destinée qu'il partage avec son épouse Marie-Laurence, ancienne propriétaire du restaurant La Belle Marée situé autrefois à quelques encablures en aval des Bas-Rupts, et sa fille Sylvie Philippe-Witdouck qui l'a épaulé par ses compétences affûtées en matière de gestion et son expérience pointue du milieu hôtelier, tout en insufflant au lieu son talent en matière de décoration. Aujourd'hui, l'avenir de l'établissement se dessine autour du binôme que forment les deux petits-fils de Michel Philippe : Édouard et Henri. « J'espère pouvoir faire aussi bien que ceux qui m'ont précédé » confirme Édouard Witdouck qui, après un cursus en cuisine et hôtellerie, suivie d'un périple de mixologue-globetrotter entre l'Angleterre et la Polynésie française, s'apprête à reprendre avec Henri, formé principalement au restaurant étoilé du Casino de Lyon, la direction de la Maison familiale. Passionnés par les vins, les spiritueux ou même le café, tous deux perpétuent la tradition... L'aventure continue !

Anthony Humbertclaude

Merci à Michel Philippe, Marie-Laurence Philippe  
et Édouard Witdouck





# Les Bas-Rupts: a Gérardmer gem of excellence

PERCHED ON THE HEIGHTS OF GÉRARDMER, THE BAS-RUPTS HOTEL-RESTAURANT STANDS AS A JEWEL IN THE VOSGES REGION'S TOURISM CROWN. MANAGED BY THE PHILIPPE-WITDOUCK FAMILY FOR THREE GENERATIONS, THIS RELAIS & CHÂTEAUX ESTABLISHMENT HAS EARNED ITS REPUTATION THROUGH A BLEND OF ELEGANCE AND WARMTH, CREATING AN ATMOSPHERE WHERE GUESTS TRULY FEEL "AT HOME." IT IS ALSO FAMED FOR ITS EXCEPTIONAL CUISINE, CRAFTED BY CHEF MICHEL PHILIPPE AND HIS TALENTED TEAM.

*"Being a chef is pure joy!"* This is how Michel Philippe describes his decision, made nearly 65 years ago, to join the family's culinary side rather than follow his father into the granite quarries. In 1958, the young man from La Bresse, whose mother worked as a waitress at the L'Ermitage Frère Joseph hotel in Ventron and whose grandmother was a skilled cook, joined the Auberge du Haut de la Côte, which later became Les Bas-Rupts. Acquired by his in-laws in 1950 with war damage compensation from the state, the establishment initially also served as a grocery, petrol station, tobacconist, and even heated workers' lunchboxes. *"In the beginning, my mother-in-law was helped by itinerant cooks,"* recalls the Vosgian chef. *"Guests would even bring their own logs to keep the stoves in their rooms burning!"*

## A steady climb to excellence

Over the years, the establishment has grown steadily, confident in the quality of its offerings and the strength of its philosophy. In 1969, the Auberge du Haut de la Côte became the Hostellerie des Bas-Rupts and underwent major transformations. In 1985, the Philippe-Witdouck family acquired the neighbouring Chalet Fleuri—joining the two properties with a charming wooden bridge. This marked a turning point, as the restaurant began to attract food lovers with its refined cuisine and an extraordinary wine cellar, now boasting over 1,300 labels, including renowned vintages from Bordeaux, Alsace, and Burgundy. *"When I first arrived, there were just two wines available and four crates of bottles!"* laughs Michel Philippe. In 2021, under the sponsorship of Philippe Lebœuf (then General Manager



of Hôtel de Crillon) and Alain Ducouturier, chef of Carré des Feuillants in Paris, the restaurant was recognised by Relais & Châteaux, becoming the only address in the Vosges to hold this prestigious title. With 23 high-end rooms and suites, evoking the cosy charm of traditional Swiss and Austrian chalets where wood is the central feature, Les Bas-Rupts has become a destination for distinguished guests. Among them, figures like Jacques Chirac, Gerhard Schröder, and Lionel Jospin attended an official dinner for 200, while King Albert II of Belgium came for a peaceful stay. Legendary chef Paul Bocuse, who awarded Michel Philippe the Légion d'Honneur in 2010, is also among the notable visitors.

### The craft of culinary excellence

Since his first steps in the kitchen, Michel Philippe has always sought to progress, by devouring cookbooks (there is also one dedicated to him, published in 2020), by carrying out apprenticeship courses (at the Capucin Gourmand in Nancy for example), by registering for cooking competitions. He even obtained a military chef's certificate, a very rare diploma! But it was André Guillot, a chef who had worked in private homes and in large bourgeois houses, who gave him valuable advice that opened the doors to haute cuisine. "When André Guillot retired, he offered to pass on some of his techniques to interested young

chefs. So I took advantage of it, like Joël Robuchon!". The Vosges chef then advocated this notion of sharing within his teams, supporting his executive chefs in their careers, as was the case with François Lachaux who became Meilleur Ouvrier de France in 1993 while he was in charge at Bas-Rupts, but also Philippe Durand, Noël Paradisi, Jérôme Badonnel and Thierry Mauffrey, pastry chef at his side for 40 years and who trained the famous Julien Dugourd. Without forgetting the long-standing friendship and fruitful exchanges with the great chef Jean-Claude Aiguier. Same thing for the current chef Philippe Sublet with whom Michel Philippe communicates regularly. The result? An essential address, starred for 39 years, which has developed its own culinary signature with dishes such as tripe with cream and mustard or snail casserole with sorrel, on the menu for 30 years!

### Looking ahead

"The most important thing is to listen to what customers want, to work with good products, and to know how to buy too. Working with the media is also essential..." These are the tips that Michel Philippe gives to his loved ones who accompany him in this long-term family story. A destiny that he shares with his wife Marie-Laurence, former owner of the restaurant La Belle Marée formerly located a short distance downstream

from Bas-Rupts, and his daughter Sylvie Philippe-Witdouck who supported him with her honed skills in the field of management and his in-depth experience in the hotel sector, while infusing the place with his talent in terms of decoration. Today, the future of the establishment is taking shape around the pair formed by the two grandsons of Michel Philippe: Édouard and Henri. "I hope to be able to do as well as those who preceded me" confirms Édouard Witdouck who, after a course in cooking and hospitality, followed by a journey as a mixologist-globetrotter between England and French Polynesia, is preparing to take over with Henri, trained mainly at the Michelin-starred restaurant of the Casino de Lyon, the management of the family House. Passionate about wines, spirits or even coffee, both perpetuate the tradition.... The adventure continues!

Anthony Humbertclaude  
Special thanks to Michel Philippe,  
Marie-Laurence Philippe, and Édouard Witdouck.



RELAIS & CHATEAUX

### Les Bas-Rupts

Relais & Châteaux  
181 route de La Bresse  
88400 Gérardmer  
Tel: +33 (0)3 29 63 09 25  
basrupts@relaischateaux.com

[www.bas-rupts.com](http://www.bas-rupts.com)



**BIOCOOP  
LA CIBOULETTE**

**chez biocoop  
on sème  
pour la vie !**



**BIOCOOP  
LA CIBOULETTE**      49, rue des Trois Villes  
88100 SAINT-DIÉ-DES-VOSGES      03.29.50.24.66



**Auberge de charme  
et de terroir**

*Le bonheur n'est réel que s'il est partagé*

[www.lacholotte.com](http://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

# Ermitage

*Des fromages gourmands, naturellement !*

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.**

Symbole du patrimoine gastronomique régional, le Munster est un fromage unique à la pâte onctueuse et au goût typé qui a traversé le temps sans perdre de son caractère distinctif.

Soigneusement frotté avec des ferments naturels produits directement par la fromagerie, le Munster Ermitage est affiné en cave, entre 14 et 21 jours selon le format, pour obtenir sa texture et son goût unique.



### **Munster Ermitage : à déguster de 1001 façons !**

En fromage de plateau ou dans des recettes du quotidien, il s'associe à de nombreux plats pour apporter une texture fondante et un goût sublimé. Des recettes créatives ou plus traditionnelles sont disponibles sur [www.ermitage.com](http://www.ermitage.com) !



**Le Munster : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2024 et Médaille d'Or au Concours Interprofessionnel du Munster 2024.**

Chaque année, les Munsters Ermitage sont régulièrement récompensés, ces reconnaissances confirment la qualité régulière des Munsters Ermitage, leur saveur et leur authenticité.

### **Ermitage, une passion collective pour le goût !**

La Fromagerie de l'Ermitage incarne l'esprit authentique du terroir français.

Fondée en 1931 par 211 producteurs de lait désireux de préserver leur indépendance et de garantir une qualité irréprochable à leurs produits, cette coopérative a su grandir tout en restant fidèle à ses valeurs.

Aujourd'hui, ce sont plus de 1000 producteurs qui perpétuent la tradition sur neuf sites de fabrication et d'affinage, faisant vivre plus de 2 500 familles.

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

**ERMITAGE VOUS OFFRE CE QUE  
LA NATURE A DE MEILLEUR !**

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

À PLAINFAING



CONFISERIE  
DES HAUTES  
VOSGES

PLAINFAING

VISITES  
TOUTE  
L'ANNÉE



*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  
(fermé le 25/12 et le 01/01)



**IDÉES CADEAUX**  
*artisanales et gourmandes*



À retrouver ICI  
ou à notre magasin  
de vente directe



LA QUALITÉ AU NATUREL  
DEPUIS 1906



FABRICATION ARTISANALE  
DANS LES VOSGES



LIVRAISON DANS TOUTE LA  
FRANCE & UE



03 29 50 44 56

www.cdhv.fr

Retrouvez-nous sur :

3074 route de Gérardmer - LD Habaurupt - 88230 PLAINFAING

**JE VOIS  
LA VIE EN  
VOSGES**



# Guide des Restaurants

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



## GÉRARDMER



### Le Pavillon

GRAND HÔTEL & SPA  
Place du Tilleul  
Rue Charles de Gaulle  
88400 Gérardmer  
Tél : 03 29 63 06 31  
[www.grandhotel-gerardmer.com](http://www.grandhotel-gerardmer.com)

**Le Pavillon, restaurant gastronomique du Grand Hôtel & Spa, est un lieu où les chefs Thierry Longo (Maître Cuisinier de France) et Patrice Paya expriment tout leur talent.** Cossu et tamisé, il accueille les amateurs de fine cuisine dans une ambiance feutrée. Le Pavillon a reçu 3 Fourchettes au Guide Michelin. Jours d'ouverture du restaurant : du jeudi soir au lundi soir.

*Le Pavillon, gourmet restaurant of the Grand Hotel & Spa, is a place where chefs Thierry Longo (Master Chef of France) and Patrice Paya express all their talent. Cossu and Sized, it welcomes fine cuisine lovers in a cozy atmosphere. Le Pavillon received 3 Forks from the Guide Michelin. Opening days : from Thursday evening to Monday evening*

## GÉRARDMER



### L'Assiette du Coq à l'Âne

GRAND HÔTEL & SPA  
Place du Tilleul  
Rue Charles de Gaulle  
88400 Gérardmer  
Tél : 03 29 63 06 31  
[www.grandhotel-gerardmer.com](http://www.grandhotel-gerardmer.com)

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

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

## ÉPINAL



### La Côte de Bœuf

3 place de l'Atre  
88000 Épinal  
03 29 35 14 13  
Mail : sarllacote.epinal@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, Le Chef 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 chaude, 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, the Chief 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



### La P'tite Sophie

40 rue Charles de Gaulle  
88400 Gérardmer  
Tél : 03 29 41 76 96  
E mail : laptitesophiegerardmer@gmail.com

Au centre-ville de Gérardmer, dans un esprit bistrot chic le restaurant « La P'tite Sophie » vous accueille dans une ambiance cosy et chaleureuse. Une carte « bistrannique » composée de produits frais, de qualité & de saison saura ravir vos papilles.

Ouvert tous les jours sauf les dimanches soir, lundis midi et soir, ainsi que les jeudis soir. Déjeuners de 12h à 13h45, dîners de 19h à 20h45 (jusqu'à 21h30 les vendredis et samedis).

*In downtown Gérardmer, in a chic bistro spirit, the restaurant "La P'tite Sophie" welcomes you in a cozy and warm atmosphere. A "bistrannique" menu composed of fresh, quality and seasonal products will delight your taste buds.*

*Open every day except Sunday evenings, Monday lunchtimes and evenings, as well as Thursday evenings. Lunches from 12 p.m. to 1:45 p.m., dinners from 7 p.m. to 8:45 p.m. (until 9:30 p.m. on Fridays and Saturdays).*

## GÉRARDMER



### Le Pont des Fées

Restaurant bistrannique  
74 boulevard 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.*

# Guide des restaurants

## ÉPINAL



### Lie de Vin

**Caviste indépendant**  
**80, rue de Bellevue**  
**88000 Épinal**  
**Tél. 03 29 31 06 83**  
**Ouvert le lundi : de 14h à 19h**  
**Du mardi au samedi : 9h-12h - 14h-19h**

Depuis plus de 20 ans, la cave Lie de Vin vous propose une sélection de boissons alcoolisées de qualité au meilleur prix. Composée d'une équipe d'experts, notre boutique offre un large choix de vins fins, champagnes, spiritueux et bières d'exception. Cadeaux personnalisés et coffrets gourmands, offrez un présent original à vos proches... sans modération !

*For more than 20 years, the Lie de Vin cellar has offered you a selection of quality alcoholic drinks at the best price. Made up of a team of experts, our boutique offers a wide choice of fine wines, champagnes, spirits and exceptional beers. Personalized gifts and gourmet boxes, offer an original present to your loved ones... without moderation!*

## ÉPINAL



### Le Bagatelle

**12 rue des Petites Boucheries**  
**88000 Épinal**  
**Tél : 03 29 35 05 22**  
**www.le-bagatelle.fr**

#### Simplement bon et authentique

30 années de passion, d'amour et de dévouement du chef Pascal Dannenmuller.

#### Simply good and authentic

*30 years of passion, love and dedication from chef Pascal Dannenmuller.*

## 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.*



# comptoir hôtelier

équipement pour la gastronomie et les collectivités

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

4 bis bld de la Jamagne  
88400 GERARDMER  
Tél : 03 29 63 08 81  
chgerardmer@wanadoo.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



# Guide des restaurants

## GÉRARDMER



### Villa Loca

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

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

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

## 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.***

## MUNSTER



### L'Olivier

Restaurant L'Olivier  
2 rue Saint-Grégoire  
68140 Munster  
Tél : 03 89 77 34 08  
Mail : restaurantolivier.l@gmail.com

Fermé lundi soir, mardi  
et mercredi toute la journée.

En plein centre-ville de Munster, L'Olivier, tenu par Peggy et Olivier Lamard depuis 2018, bénéficie d'une belle situation géographique. En salle, c'est une ambiance chic et chaleureuse, Peggy aime décorer sa salle en harmonie selon les saisons. En cuisine, Olivier Lamard, jeune quadra, originaire de Wihr-au-Val propose un menu du marché le midi en semaine et une carte courte et de saison le soir. Il aime particulièrement travailler le foie gras. Ils ont obtenu en 2023 un Bib Gourmand. **Le type même de la belle adresse familiale et authentique.**

*In the city center of Munster, L'Olivier, run by Peggy and Olivier Lamard since 2018, benefits from a beautiful geographical location. In the room, it is a chic and warm atmosphere, Peggy likes to decorate her room in harmony according to the seasons. In the kitchen, Olivier Lamard, a young forty-year-old from Wihr-au-Val, offers a Market menu at lunchtime during the week and a short, seasonal menu in the evening. He particularly likes working with foie gras. In 2023 they obtained a Bib Gourmand. **The very type of a beautiful, authentic family address.***

# Guide des restaurants

## 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 reconforter 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



### Place des Vosges Restaurant, Salon de thé, Épicerie fine

*La gastronomie gourmande et raffinée à toute heure de la journée*

13 boulevard Kelsch  
88400 Gérardmer  
Tél : +33 6 82 71 50 86  
Email : philingplacedesvosges@free.fr  
Ouvvert tous les jours sauf le dimanche soir, lundi toute la journée et le jeudi soir

#### Ingrid vous accueille Place des Vosges, pour un moment de partage convivial, gourmand et raffiné autour des produits de notre terre vosgienne.

Dans un cadre moderne, accueillant, chaleureux et lumineux, l'équipe de Place des Vosges vous propose : déjeuner, dîner, brunch certains weekends, menus végétariens, cafés & thés de sélection, chocolats gourmands, pâtisseries sur place ou à emporter, glaces, bières, cocktails, apéritifs, planches locales...

Notre cuisine et nos pâtisseries sont 100% faites maison à partir de produits frais, de saison et locaux chaque fois que possible par nos Cheffes Cloé et Julie.

#### Ingrid welcomes you to Place des Vosges, for a moment of friendly, gourmet and refined sharing around the products of our Vosges land.

In a modern, welcoming, warm and bright setting, the Place des Vosges team offers you: lunch, dinner, brunch on certain weekends, vegetarian menus, selected coffees & teas, gourmet chocolates, pastries on site or to take away, ice creams, beers, cocktails, aperitifs, local platters... Our cuisine and pastries are 100% homemade from fresh, seasonal and local products whenever possible by our Chefs Cloé and Julie.



Charcuterie artisanale  
**PIERRAT**  
Hautes Vosges | Depuis 1892



Le Vosgien  
Gourmet

*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](http://www.le-vosgien-gourmet.fr)



**Papa Gâteau**  
Artisan gourmand

*Pâtisserie · Chocolaterie · Salon de thé*



GÉRARDMER  
REMIREMONT

[www.papagateau-patisserie.com](http://www.papagateau-patisserie.com)

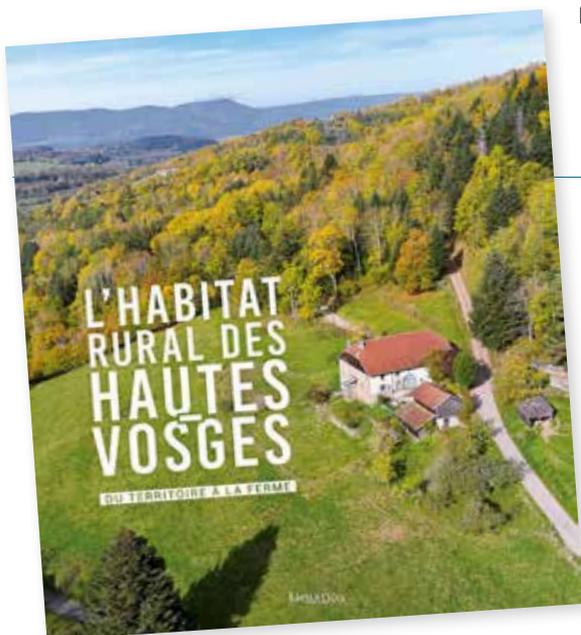


ATELIER BOUTIQUE  
SAINT-NABORD

# Rubrique littéraire par La Libraire, Alain Bach et Jean-Pierre Meyer



Librairie généraliste farouchement indépendante, « La Libraire » vous accueille au 21, boulevard Kelsch à Gérardmer du mardi au samedi de 10h à 19h. Forte de 15 000 références, Line et Guillaume vous attendent dans cette ancienne pension de famille au charme certain.



## L'HABITAT RURAL DES HAUTES-VOSGES

Jean-Yves Henry, avec les contributions de Mireille-Bénédicte Bouvet, Jacques Guillaume, Damien Parmentier, Jérôme Rimbault, Francine Roze

Territoire de piémont et de montagne aux confins de la Lorraine, séparées de l'Alsace par leurs sommets, les Hautes-Vosges sont essentiellement connues pour leurs paysages, randonnées, pistes de ski et stations thermales. Mais elles furent, avant tout, une terre de culture, d'élevage, de forêts et d'abbayes au sein du duché de Lorraine.

Synthèse richement illustrée de nos connaissances actuelles sur l'architecture rurale traditionnelle, elle alerte aussi sur les enjeux de la préservation de ce patrimoine. Véritable bible des modes de vie au fil des siècles c'est un coup de cœur !

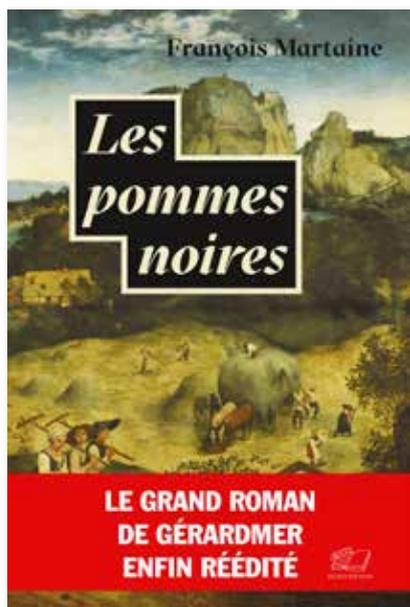
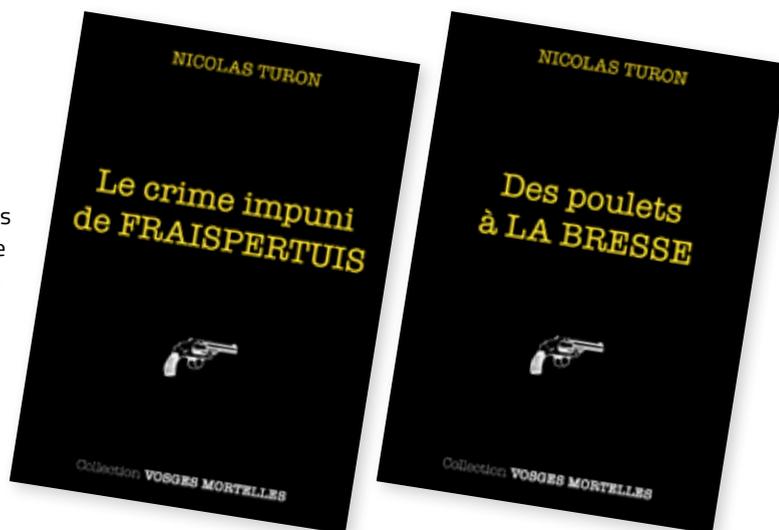
Éditions Lieux Dits

## LE CRIME IMPUNI DE FRAISPERTUIS & DES POULETS À LA BRESSE

Nicolas Turon

Nicolas Turon revient avec deux nouveaux petits polars dans la collection Vosges Mortelles. À la tête des enquêtes, on (re)découvre le lieutenant Laurent Coulemelle qui fera équipe avec Sonia Millier, présidente de l'association « Vosges nature » dans dans une drôle d'affaire sur les pistes des Piou-Piou à La Bresse. On le retrouvera également avec sa fille, Elsa à Fraipertuis, pris en otage par des nouveaux Dalton. Préparez vous une boisson chaude et partez à la découverte de l'univers de Nicolas Turon : entre enquête policière, situations loufoques et jeux de mots ; vous n'allez pas vous ennuyer !

Collection Vosges Mortelles



## LES POMMES NOIRES

François Martaine

Vivez un voyage dépaysant dans la Lorraine méconnue du XVI<sup>e</sup> siècle aux côtés de Paulus Chan Coline, jeune paysan d'une humble famille géromoise représentative de la vie dans les Hautes-Vosges à cette époque. Une vie rude pour ces montagnards marcaires dont la seule richesse était leur fromage, le « géromé », réputé jusqu'à la Cour de Nancy.

En suivant les combats de Paulus pour la justice et la liberté des personnes de sa communauté, vous allez ressentir les émotions et les angoisses liées aux menaces de la disette, des mercenaires sans solde, de la peste noire et des superstitions ravageuses. Mais vous vous réjouirez aussi des moments de bonheur simple et des victoires chèrement acquises.

Disparu des étagères depuis 20 ans, La Libraire a ré édité cet automne ce grand roman du terroir devenu culte. Impression à Saint-Dié-des-Vosges chez l'Ormont Imprimeur sur du papier Clairefontaine.

Kelsch Éditions

## LA POUPÉE DE MAMAN

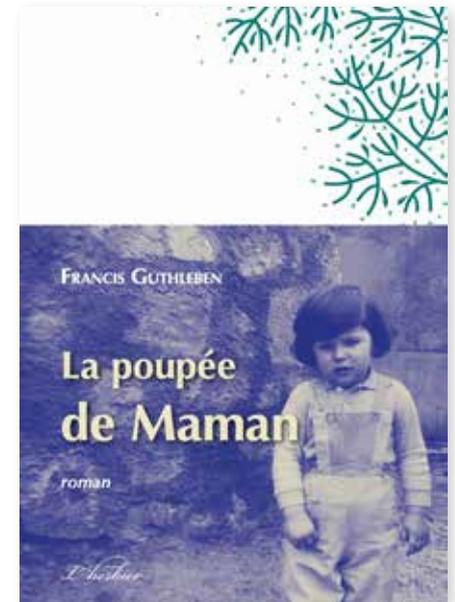
**Francis Guthleben**

Ranger ses souvenirs. Retrouver l'indispensable sérénité. Pratiquer, même sans le savoir, ce Feng Shui made in China qui harmonise l'environnement, favorise l'équilibre du corps et de l'âme. Prendre des risques aussi...

Dans son 13<sup>e</sup> livre, chiffre symbole porte-bonheur, l'ancien journaliste d'investigation, de communication teintée d'humanisme, qui a touché avec panache à toutes les formes et toutes les fonctions des métiers médiatiques, aborde un sujet pas évident, mais auquel personne ou presque n'échappe. Ranger la maison familiale, celle d'un proche disparu. Explorer le passé sans concession, déterrer les souvenirs, remuer le couteau de l'identité dans une plaie qui ne se referme pas.

« J'écris lorsque quelque chose ne va pas ! » note le Munstérien qui avait démarré sa carrière littéraire avec « *La nuit du mensonge* » consacrée au scandale du fameux crash d'un Airbus au Mont Saint-Odile.

Père décédé, mère en Ehpad, frères qui se retrouvent en juillet, tous les jours, au présent comme au passé entourés de déménageurs. Il se passe toujours quelque chose dans le monde des réalités et celui des rêves, intimement liés. Armes de la parole qui font peur. Peurs qui engendrent le réarmement. Poupée fétiche, poupée destins croisés, poupée aimée ou – et – déchirée en famille. Un roman brillant et gris sombre devenu thriller. À dévorer sans retenue.



**L'Herbier**



**LES PLANTES EN ALSACE**  
• Croyances et coutumes • Botanique en Alsace  
• Plantes et santé • Parcs et jardins • Villes et villages fleuris



Gens d'Alsace

## LES PLANTES EN ALSACE

**Bernard Stoehr et Gérard Leser**

La nature magique. Les plantes et la santé. Les croyances et superstitions. Les mystères du monde végétal. Les coutumes qui résistent et ressuscitent. Mais aussi les parcs et jardins, les villes et villages fleuris d'Alsace, probablement la région de France en pointe dans ce domaine, elle qui attire de plus en plus de visiteurs du monde entier. De quoi en faire davantage qu'un livre. Une invitation à la visite, la découverte, la rencontre de tout ce qui vit : humain, animal, végétal.

Quand un botaniste et un ethnographe amis de longue date, deux hommes qui étudient le mode de vie et la culture des peuples humains comme végétaux, se rencontrent on joue très fort sur le mode gagnant-gagnant. Bernard Stoehr, pasteur et guide de montagne, qui raconte toute passion en éveil l'histoire des plantes rares sur des lieux encore préservés du massif vosgien. Et Gérard Leser, le conteur, le poète, l'historien, le pasteur aussi de formation, l'apôtre du dialecte, l'électron libre de cette vallée de Munster qu'on dit la plus belle, au diapason. Ils ont uni leurs connaissances et leur plume pour offrir à tous les amoureux des hommes et de leur environnement un ouvrage vulgarisateur. Des centaines de photos de fleurs et de plantes, des dessins et peintures « vintage », des saints et des diables, des paysages admirables, des retours en arrière et des raisons d'y croire. Magie de la Vie.

**Gens d'Alsace**

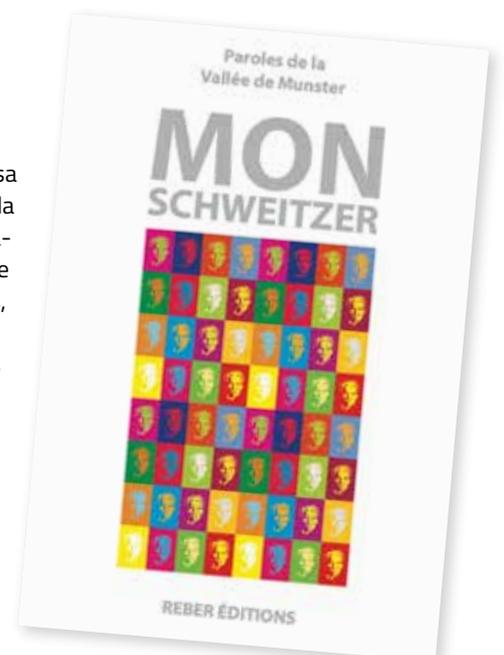
## MON SCHWEITZER

**Paroles de la vallée de Munster**

Albert Schweitzer aurait...150 ans en 2025, date symbolique correspondant également au 60<sup>e</sup> anniversaire de sa mort, à 90 ans à Lambaréné. Elu « *Homme du siècle en 1949 par Time Magazine* » à New York, puis prix Nobel de la Paix 1952, « *Génie de l'humanité* » selon Churchill, « *St-François d'Assise de Gunsbach* » admiré par Nikos Kazantzakis – le père de « *Zorba le Grec* » - pasteur-philosophe du « *Respect de la Vie* », théologien libéral, ami d'Einstein, le « *Grand sorcier blanc* », le Docteur du monde, fait partie des visionnaire universels qui marquent toutes les époques, toutes les civilisations, toutes les religions.

Des héritiers partout, y compris sur ses terres natales, là où les survivants, celles et ceux qui ont connu de près ou de loin, qui ont admiré l'apôtre de la tolérance, inspirent Guy Michel et Francis Guthleben, écrivains qui ont su rassembler dix récits d'auteurs et 60 témoignages d'habitants installés dans la vallée de Munster.

Un ouvrage inédit, qui se démarque de la multitude des autres à la fois dans le contenu et la démarche. Aucune rémunération pour les auteurs et un livre qui se veut accessible pour tous, vendu à 10 euros, dans l'esprit de ce Schweitzer actuel qui habite et influence chacun autour de lui. Et, clin d'œil complice sur la couverture illustrée par l'artiste locale Sandra Meisels à la manière d'Andy Warhol. Nous avons tous un peu de Schweitzer en nous.



**Reber Éditions-Riquewihr**

# Hohneck+informations



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

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR  
[FACEBOOK/HOHNECK-MAGAZINE](https://FACEBOOK/HOHNECK-MAGAZINE)

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

CONTACT PUBLICITAIRE :  
EMMANUEL ROUSSAT - TÉL : 06 08 51 51 45  
EMAIL : [EMMANUEL.ROUSSAT@WANADOO.FR](mailto:EMMANUEL.ROUSSAT@WANADOO.FR)

*Alsace route des vins à 20 mn. de Colmar*

\*\*\*\*

Les Violettes



Hôtel & Spa



L'Hôtel & Spa Les Violettes\*\*\*\* séduit par sa douceur de vivre et son charme raffiné. Au calme, dans un écrin de verdure, cet établissement jouit d'une situation privilégiée sur la route des vins d'Alsace à seulement 20 minutes de Colmar et Mulhouse, au cœur de la nature.

Profitez d'un moment de détente et de quiétude unique au Spa des Violettes : plus de 1500m<sup>2</sup> sont dédiés au bien-être du corps et de l'esprit, dans un cadre idyllique.



Route de Thierenbach  
68500 Jungholtz  
+33 3 89 76 91 19  
reservation@les-violettes.com

**Les Violettes Hôtel & Spa**

\*\*\*\*

[www.les-violettes.com](http://www.les-violettes.com)

Suivez-nous :



# GARNIER THIEBAUT

1833



## LINGE DE MAISON À GÉRARDMER DEPUIS 1833

### 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



### VENEZ 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](http://www.garnier-thiebaut.fr)