

hoh- neck

MAGAZINE
MONTAGNE
ART DE VIURE
MASSIF DES
VOSGES



ÉTÉ 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



MEILLEURE
MARQUE
POUR LA MAISON
Palmarès France
2024 - 2025
Femme Actuelle
avec statista

Retrouvez toutes nos boutiques sur
www.blancdesvosges.fr



ÉDITO

Hohneck-Magazine

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

Directeur de publication :

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

Coordination de projet

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

Direction artistique : DargDesign

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

Rédacteurs

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

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

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

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

Michel Hutt • Tél : 07 88 75 34 73
Email : michelhutt@wanadoo.fr

Olivia Bergamaschi • Tél : 06 88 49 03 07
Email : bergameconseil@gmail.com

Régie publicitaire

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

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

Photographe : Fotoléna

Léna Hydulphe • Tél : 07 71 07 94 07

Impression

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

Merci à Cécile pour son aide sur les traductions

A mis lecteurs et lectrices, qui d'entre vous est à même de citer les sommets des Vosges culminant au-dessus de 1300 mètres d'altitude ? Ou même d'en donner le nombre ?

Ce n'est pas une question piège, car bien entendu, même parmi ceux qui connaissent et aiment notre massif, ou même y vivent, peu sont capables de répondre avec exactitude.

Souvent, le premier d'entre eux venant en tête est celui avec lequel notre magazine partage son nom. Mais en tout, ils sont 14 à passer cette barre symbolique. Et ces géants, vous allez tous les découvrir dans ce numéro exceptionnel que nous vous avons réservé, grâce à un grand format inédit de 8 pages illustré par les splendides photos de Tristan Vuano !

Cet opus 18 distille également nombre d'autres articles autour des thématiques que vous appréciez tant : immersion dans des lieux pittoresques, découverte de la faune, de la flore, des savoir-faire locaux, portraits de vosgiens hors du commun, hauts lieux de tourisme et de loisirs ou pratiques sportives.

Profitez de ces moments de délectation qui vous attendent et n'hésitez pas à les partager, tout comme le magazine, avec vos proches.

Les Vosges sont un plaisir communicatif ! Merci aux annonceurs du magazine pour leur soutien et bel été à toutes et tous.

Dear readers, how many of you can name the peaks of the Vosges mountains that rise above 1,300 metres in altitude? Or even say how many there are?

This is not a trick question, because even among those who know and love our mountain range, or who live here, few can answer it accurately.

Often, the first one that springs to mind is the one our magazine is named after. But in fact, there are 14 that cross this symbolic threshold. And in this special edition, you will get to discover each of these giants, brought to life in an exclusive 8-page feature, beautifully illustrated with photographs by Tristan Vuano.

This 18th issue also brings you a rich selection of articles on the themes you love most: journeys into picturesque locations, explorations of local wildlife and flora, traditional craftsmanship, portraits of remarkable Vosgiens, as well as highlights in tourism, leisure and sport.

Savour these moments of discovery, and do not hesitate to share them—and the magazine itself—with those around you. The Vosges are a joy to be shared!

Many thanks to our advertisers for their support, and wishing you all a wonderful summer.

Enjoy your reading!

Emmanuel Roussat
Directeur de la publication



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



Couverture © Tristan Vuano – A vue de coucou

Crédits photos

La truite sauvage ©Adobe Stock • Swing au sommet ©Golf Saint-Dié ; ©ASGolf Epinal ; ©Golf Kempferhof ; ©Adobe Stock • Environnement Sonore ©Charles Rose • La flamme de la créativité ©Fotoléna • Le Haut du Tôt ©Coline André ; ©OTL-BHV-G.BERVARD ; Luxeuil-lès-Bains ©Oscar & Felix ; ©Teddy VERNEUIL ; ©OT Luxeuil ; ©Itinera Magica ; ©Colomb_in roc ; ©Etienne KOPP ; ©Marion Foehn ; ©S-dondicol ; ©letempsd1weekend • Stann Duguet ©Pierre Thouvenot ; ©Thierry Collas • Merci Louis XIV ©photo by Fab ; ©OT de Munster • Les 14 géants des Vosges ©Tristan Vuano – A vue de coucou • State of Emergency © Lambert Pêcheur • Le canal des Vosges au fil de l'eau ©Communauté d'agglomération d'Épinal ; © Drone Vosges ; ©VNF • Le Génipi des Vosges ©ju.photographe • Berghheim ©Quentin Gachon • Le chant des brimbelles ©Adobe Stock • Domaine de Montagne ©Domaine de Montagne



Certification PEFC

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



22



28



64



52



58



70



106

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 > LA JOIE DE LA TRUITE SAUVAGE
THE JOY OF THE WILD TROUT

28 / SPORT > SWING AU SOMMET
SWING AT THE TOP

34 / INSOLITE > ENVIRONNEMENT SONORE
SOUND ENVIRONMENT

40 / ARTISANAT > LA FLAMME DE LA CRÉATIVITÉ
THE FLAME OF CREATIVITY

46 / VILLAGE > LE HAUT DU TÔT

52 / DÉCOUVERTE > LUXEUIL-LES-BAINS ET SES ALENTOURS
LUXEUIL-LES-BAINS AND ITS SURROUNDINGS

58 / MUSIQUE > STANN DUGUET... BOIS ESSENTIELS
STANN DUGUET... WOOD NOTES

64 / TRADITION > MERCI LOUIS XIV !
THANK YOU, LOUIS XIV

70 / PANORAMA > LES 14 GÉANTS DES VOSGES
THE 14 GIANTS OF THE VOSGES

80 / PHOTOGRAPHE > STATE OF EMERGENCY/LAMBERT PÊCHEUR

84 / ACTIVITÉS > LE CANAL DES VOSGES AU FIL DE L'EAU
THE VOSGES CANAL BY BIKE

90 / ART DE VIVRE > LE GÉNÉPI DES VOSGES
VOSGES GÉNÉPI

98 / ALSACE > BERGHEIM, LA PAISIBLE SÉDUCTRICE
BERGHEIM, THE PEACEFUL ENCHANTRESS

104 / TERROIR > LE CHANT DES BRIMBELLES
THE SONG OF THE BRIMBELLES

106 / GASTRONOMIE > DOMAINE DE MONTAGNE, BIEN-ÊTRE AU SOMMET
DOMAINE DE MONTAGNE, WELL-BEING AT THE SUMMIT

115 / RESTAURANTS > GUIDE DES RESTAURANTS
RESTAURANTS GUIDE

122 / LITTÉRATURE > RUBRIQUE LITTÉRAIRE
LITERARY SECTION



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

Réservez en direct votre location de vacances dans les Vosges. Meilleurs prix garantis, **zéro frais** de réservation.

Book in direct your holiday rentals in the Vosges. Best prices guaranteed with **no booking fees**.



bookingpropertykeys.com

ART

DANS L'ATELIER ENCHANTÉ DE CLAUDE GRANDJEAN, L'ÂME DES FORÊTS PREND VIE

Retiré du circuit professionnel depuis plusieurs années, le sculpteur sur bois Claude Grandjean n'a jamais vraiment raccroché ses ciseaux, avec passion, il retrouve son établi comme on retrouve un vieil ami, sculptant pour le simple plaisir de créer dans son atelier installé à Gérardmer.

A un rythme paisible, il arpente les bois pour nourrir ses inspirations : champignons cueillis, admirés, parfois dégustés, mais aussi immortalisés en bois. Sa galerie, rue Lucienne, est un festival de formes et de couleurs : amanites, cèpes, girolles et trolls sortis d'un tilleul tricentenaire peuplent cet espace unique, entre nature et imaginaire. Entrer dans l'univers de Claude, c'est faire un pas de côté dans un monde où chaque sculpture raconte une histoire, où chaque morceau de bois cache un personnage en attente d'éveil. Une rencontre rare, inspirante, à savourer comme une balade en forêt.

In Claude Grandjean's enchanted workshop, the soul of the forest comes to life.

Retired from the professional circuit for several years, wood sculptor Claude Grandjean has never truly hung up his scissors. With passion, he returns to his workbench like an old friend, sculpting for the simple pleasure of creating in his workshop in Gérardmer.

At a leisurely pace, he wanders the woods to nourish his inspiration: mushrooms picked, admired, sometimes tasted, but also immortalized in wood. His gallery on Rue Lucienne is a festival of shapes and colors: amanitas, porcini mushrooms, chanterelles, and trolls emerging from a three-hundred-year-old lime tree populate this unique space, between nature and the imagination.

Entering Claude's universe is like taking a step back into a world where each sculpture tells a story, where each piece of wood hides a character waiting to be awakened. A rare, inspiring encounter, to be savored like a stroll in the forest.



CULTURE

LE GRATTOIR, UN LIEU UNIQUE EN SON GENRE !



Niché au cœur de la ville de Gérardmer, Le Grattoir n'est pas un bar comme les autres. Porté par une équipe de bénévoles, Le Grattoir est avant tout un espace de rencontres humaines, un carrefour de cultures, un refuge chaleureux où chacun est le bienvenu. Un lieu associatif et solidaire qui réinvente l'idée même de convivialité.

Ce qui le rend unique ? Les consommations sans alcool sont à prix libre. On donne ce qu'on peut, ce qu'on veut, et chaque geste contribue à faire vivre l'association. Loin du tumulte commercial, le bar mise sur la confiance et la solidarité. Au-delà des verres, Le Grattoir, c'est une véritable ruche d'activités. Jeux de société sur tables partagées, soirées concerts intimistes, ateliers de cuisine où l'on met la main à la pâte ensemble, ou encore repas partagés qui sentent

bon la soupe maison et l'échange de recettes de tous horizons. On y vient pour une boisson, on y reste pour les rencontres. Plus qu'un bar, Le Grattoir est un état d'esprit : celui d'un monde plus humain. N'hésitez plus à pousser la porte !

Nestled in the heart of the town of Gérardmer, Le Grattoir is unlike any other bar. Run by a team of volunteers, Le Grattoir is above all a space for human encounters, a crossroads of cultures, a warm refuge where everyone is welcome. A community-based and supportive space that reinvents the very idea of conviviality. What makes it unique? Non-alcoholic drinks are priced at your own expense. You give what you can, what you want, and every little bit helps keep the association alive. Far from the commercial hustle and bustle, the bar focuses on trust and solidarity. Beyond the drinks, Le Grattoir is a veritable hive of activity. Board games at shared tables, intimate concert evenings, cooking workshops where you get hands-on, or shared meals filled with the scent of homemade soup and the sharing of recipes from all over the world. People come for a drink, they stay for the encounters. More than just a bar, Le Grattoir is a state of mind: that of a more humane world. Don't hesitate to come inside!

Plus d'informations sur les animations sur :

www.legrattoir.fr

PROJET

INAUGURATION DE L'ÉCHAPPÉE VOSGIENNE



Ce 15 mai dernier un vent d'achèvement a soufflé sur un projet d'envergure lancé depuis plusieurs mois à deux pas du lac de Gérardmer... L'Échappée Vosgienne, un centre d'hébergement sportif, pensé par quatre anciens sportifs de haut niveau, s'est construit avec pour ambition devenir un lieu unique dédié à la performance, à la récupération et à la convivialité.

This past May 15th, a wind of completion blew over a large-scale project launched several months ago a stone's throw from Lake Gérardmer. L'Échappée Vosgienne, a sports accommodation center, designed by four former high-level athletes, was built with the ambition of becoming a unique place dedicated to performance, recovery and conviviality.

TALENTS

JRE-JEUNES RESTAURATEURS

L'association JRE-Jeunes Restaurateurs regroupe de jeunes chefs cuisiniers de toute la France, et qui sont propriétaires de leur restaurant. Ils ont entre 23 et 42 ans et rejoignent ce réseau car ils défendent des valeurs fortes et souhaitent partager leur talent et leur passion pour la cuisine.



Ils combinent un talent extraordinaire, une profonde passion pour la cuisine, un amour des produits locaux et un sens aigu de la tradition. Leur expertise culinaire associée à l'atmosphère exceptionnelle de leurs restaurants offre une expérience unique. Découvrez-les sur le site internet et tenez-vous au courant des dernières actualités tels que les événements ouverts à tous, qui sont organisés tout au long de l'année, pour venir les rencontrer !

The JRE-Jeunes Restaurateurs association brings together young chefs from all over France who own their own restaurants. They are between 23 and 42 years old and join this network because they uphold strong values and want to share their talent and passion for cooking. They combine extraordinary talent, a deep passion for food, a love of local produce, and a keen sense of tradition. Their culinary expertise, combined with the exceptional atmosphere of their restaurants, offers a unique experience. Discover them on the website and stay up to date on the latest news, such as events open to all, which are organized throughout the year. Come meet them!

Contact : Cécile Gindre - info@jre.fr - 06 89 87 41 35

www.jre.eu/fr/

TRADITION

RENCONTRE INTERNATIONALE DE CORS DES ALPES

Vallée de Munster 13 et 14 septembre. Le cor des Alpes servait à l'origine – dès le XIV^e siècle - d'outil de communication pour les hommes de la terre et des forêts. Au 3^e millénaire, le cor n'a pas changé fondamentalement. Il résonne agréablement des sommets à la plaine et il enthousiasme le promeneur comme le touriste. Il séduit et il réunit. « Ils seront présents dans la vallée de Munster, parmi la bonne centaine de participants attendus (Est, Alpes, Suisse, Allemagne, Belgique) lors de notre grand festival, » explique Jean-Marc Kempf, un des bénévoles omniprésents tout au long de l'année. Un rendez-vous royal les samedi 13 et dimanche 14 septembre 2025. Des animations sont prévues dans les villages de la vallée, à la Maison du Fromage de Gunsbach samedi après-midi et dimanche matin, ainsi que dans les fermes-auberges (massif du Petit-Ballon, Mussmiss, Wettstein). Avec un final majestueux réunissant tous les sonneurs, le dimanche à 16 h dans le pré jouxtant la salle des fêtes de Stosswihr. Le public trouvera évidemment repas et boissons sur place.

International Alphorn Meeting

Munster Valley, September 13th and 14th. The Alphorn was originally used as early as the 14th century as a communication tool for people of the land and forests. In the 3rd millennium, the horn has not fundamentally changed. It resonates pleasantly from the peaks to the plains and delights hikers and tourists alike. It captivates and unites. « They will be present in the Munster Valley, among the hundred or so participants expected (Eastern, Alps, Switzerland, Germany, Belgium) during our major festival, » explains Jean-Marc Kempf, one of the volunteers who are omnipresent throughout

AVENTURE

LES « BICHETTES » AU TROPHÉE ROSE DES SABLES



Lisa Badonnel et Coralie Friedrichs, deux entrepreneuses de Gérardmer, s'apprêtent à vivre une expérience inoubliable en participant au Trophée Rose des Sables, un rallye 4x4 qui se déroulera au Maroc en octobre prochain. Cette aventure s'inscrit dans un projet associatif et humanitaire qui vise à favoriser le partage et à relever des défis personnels. En amont de cette aventure, « Les Bichettes » doivent réunir des partenaires pour financer leur projet, avec un budget à atteindre de 30 000 euros, voire plus. « Nous souhaitons récolter des fonds pour soutenir des associations locales », soulignent-elles. Nous leur souhaitons bonne route !

Lisa Badonnel and Coralie Friedrichs, two entrepreneurs from Gérardmer, are preparing to experience an unforgettable journey by participating in the Trophée Rose des Sables, a 4x4 rally taking place in Morocco this October. This adventure is part of a charitable and voluntary project that aims to foster sharing and overcome personal challenges. Prior to this adventure, «Les Bichettes» must gather partners to finance their project, with a budget of €30,000 or more. «We want to raise funds to support local charities,» they emphasize. We wish them well!

Pour toute information ou soutien, contactez :

lesbichettesquidechirent@gmail.com

Lisa : 06 46 14 67 52 / Coralie : 06 13 62 88 95

collectifdessonneursdelavallee@laposte.net





GASTRONOMIE

LES FRÈRES SCHMITT

Artisans du goût et gardiens d'un héritage chocolaté. Installés dans les Vosges, les trois frères Schmitt et leurs équipes ne cessent d'innover, portés par la douceur du terroir. Une fois encore, la Chocolaterie Schmitt est mise à l'honneur par le Guide du Club des Croqueurs de Chocolats dans la catégorie « Incontournable ». Pour Jérôme Barth et Nicolas, recevoir ce prix est bien plus qu'une distinction : c'est la célébration d'une passion familiale,

transmise de génération en génération. Quinze années de Tablette d'or, plusieurs Awards, et aujourd'hui encore, une reconnaissance saluée pour la « constance dans l'excellence ». Au cœur de cette réussite : bonbons de chocolat, petits bijoux de gourmandise travaillés avec exigence et créativité. Parmi les créations saluées, un praliné pistache twisté d'une délicate touche de framboise, équilibré avec finesse pour sublimer le goût sans trahir l'identité du chocolat... Tout un programme pour les petits et grands gourmands !

Artisans of taste and guardians of a chocolate heritage. Based in the Vosges mountains, the three Schmitt brothers and their teams are constantly innovating, driven by the sweetness of the land. Once again, Chocolaterie Schmitt has been honored by the Chocolate Crunchers Club Guide in the «Unmissable» category. For Jérôme Barth and Nicolas, receiving this award is much more than a distinction: it's the celebration of a family passion, passed down from generation to generation. Fifteen years of the Golden Tablet, several awards, and still today, a recognition celebrated for «consistent excellence.» At the heart of this success: chocolate bonbons, small gourmet gems crafted with rigor and creativity. Among the acclaimed creations, a pistachio praline twisted with a delicate touch of raspberry, delicately balanced to enhance the taste without betraying the identity of the chocolate... A whole program for gourmets of all ages!

AVENTURE

STÉPHANE BROGNIART

Le 28 juillet 2026, Stéphane Brogniart a rendez-vous avec le sentier pédestre de la Via Alpina. Plus long sentier de grande randonnée du massif des Alpes, il mène de l'Adriatique à la Méditerranée. Soit 2 000 km de trail aventure à travers les montagnes de l'Arc Alpin.

On July 28, 2026, Stéphane Brogniart has a date with the Via Alpina hiking trail. The longest long-distance hiking trail in the Alps, it leads from the Adriatic to the Mediterranean. A 2,000 km adventure trail through the mountains of the Alpine Arc.



SENSATIONS

LA STATION DE LA SCHLUCHT INAUGURE SA NOUVELLE LUGE SUR RAILS

La station de La Schlucht franchit une nouvelle étape dans sa modernisation avec l'inauguration de sa luge sur rails dernier cri, ce 8 avril. Cette nouvelle installation, mise en service l'été dernier, marque une volonté claire de diversification de l'offre touristique, en proposant une activité accessible toute l'année, quelles que soient les conditions météorologiques.

Pensée pour tous les publics dès 3 ans (accompagnés), et accessible en autonomie dès 8 ans, la luge permet également des descentes en duo et a été conçue pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Sur un parcours de 750 mètres de descente, les visiteurs peuvent profiter d'un enchaînement de virages relevés, vagues et sauts en toute sécurité. Le projet s'est accompagné de la création d'un bâtiment de 350 m² dédié à l'accueil, aux services et aux aspects techniques. L'ensemble a été soigneusement intégré au paysage, dans le respect des recommandations de l'Architecte des Bâtiments de France, afin de limiter au maximum son impact environnemental.

Avec cette nouvelle attraction, la station confirme son engagement en faveur d'un tourisme à la fois dynamique, inclusif et respectueux de son environnement naturel.

The La Schlucht resort is taking a new step in its modernization with the inauguration of its state-of-the-art rail-based luge on April 8th. This new facility, which opened last summer, demonstrates a clear commitment to diversifying its tourist offerings by offering an activity accessible year-round, regardless of weather conditions.

Designed for all ages 3 and up (accompanied), and accessible independently from 8 years old, the luge also allows for duo rides and has been designed to accommodate people with reduced mobility. Along a 750-meter descent, visitors can enjoy a series of banked turns, waves, and jumps in complete safety. The project was accompanied by the creation of a 350 m² building dedicated to reception, services, and technical aspects. The entire facility has been carefully integrated into the landscape, in accordance with the recommendations of the French Architect of Buildings, to minimize its environmental impact. With this new attraction, the resort confirms its commitment to tourism that is dynamic, inclusive and respectful of its natural environment.

www.laschlucht.labellemontagne.com



ART DE VIVRE

LE CLOS DES SOURCES

Une escapade relaxante en pleine nature. Situé au cœur de l'Alsace dans un petit village nommé Thannenkirch, le SPA du Clos des Sources est le lieu idéal pour échapper au quotidien et vous ressourcer.

Niché dans un cadre naturel apaisant au pied du massif du Taennchel, ce spa d'exception allie bien-être, confort et nature pour vivre un moment inoubliable. Découvrez l'offre DaySpa comprenant 4h de pure détente avec accès SPA (hammam, sauna, sanarium), piscine et jacuzzi avec vue sur la forêt, douches sensorielles et jus de fruit bio... Pour compléter cet instant relaxation, profitez des différentes formules avec : un soin relaxant de 45 minutes pour prolonger votre moment de bien-être dans un univers de sérénité. Un déjeuner savoureux préparé avec des produits locaux et de saison, ou les deux ! Pour une escapade en solo, en couple ou entre amis, l'offre DaySpa saura répondre à toutes vos envies de relaxation dans une atmosphère calme et familiale du Clos des Sources.



A relaxing getaway surrounded by nature. Located in the heart of Alsace in a small village called Thannenkirch, the Clos des Sources spa is the ideal place to escape the daily grind and recharge your batteries.

Nestled in a peaceful natural setting at the foot of the Taennchel massif, this exceptional spa combines well-being, comfort, and nature for an unforgettable experience. Discover the DaySpa offer, which includes 4 hours of pure relaxation with access to the spa (hammam, sauna, sanarium), swimming pool and jacuzzi overlooking the forest, sensory showers, and organic fruit juices. To complete this moment of relaxation, take advantage of the various packages: a 45-minute relaxing treatment to extend your moment of well-being in a world of serenity. A delicious lunch prepared with local, seasonal produce, or both! For a getaway alone, as a couple, or with friends, our DaySpa offer will satisfy all your relaxation needs in the calm, family-friendly atmosphere of Clos des Sources.

www.leclosdessources.com

TRADITION

ANIMATIONS DANS LA VALLÉE DE MUNSTER



Passez l'été au vert dans la Vallée de Munster ! Du 5 juillet au 31 août, l'Office de Tourisme vous propose des randonnées et animations pour tous. Prolongez les découvertes chaque mardi du 8 juillet au 26 août, en plongeant dans les traditions marcaires aux Mardis Folkloriques de la Maison du Fromage à Gunsbach. Et pour finir la journée en beauté, rencontrez les passionnés de l'association Grego aux Nocturnes des commerçants les mercredis 23 juillet et 6 août dans la Grand'Rue à Munster !

Spend the summer in the countryside in the Munster Valley! From July 5th to August 31st, the Tourist Office offers hikes and activities for everyone. Continue your discoveries every Tuesday from July 8th to August 26th, by delving into the traditions of the mountains at the Folkloric Tuesdays at the Maison du Fromage in Gunsbach. And to end the day in style, meet the enthusiasts of the Grego association at the Merchants' Nights on Wednesdays, July 23rd and August 6th on the Grand'Rue in Munster!

www.vallee-munster.eu

AGENDA ÉTÉ 2025

Du 24 mai au 31 août 2025 >

Célébration des 130 ans du Théâtre du Peuple - Bussang

Juin

- > 13 au 15 juin > 40^e édition Rallye Vosges Grand Est - Gérardmer et alentours
- > 28 et 29 juin > 60^e édition Mineral & Gem - Sainte-Marie-aux-Mines

Juillet

- > 3 au 6 juillet > Les Eurockéennes de Belfort - Sermamagny
- > 4 au 6 juillet > Triathlon Xterra France - Xonrupt Longemer
- > 11 au 13 juillet > Festival Décibulles - Neuve-Église
- > 15 juillet au 12 août > Festival Kichompré - Gérardmer
- > 25 juillet au 3 août > Foire aux Vins d'Alsace

Août

- > 2 août > Cinéma Drive in Gérardmer (midi et soir) - La Mauselaine
- > 3 août > Fête du Schlittage et des vieux métiers de la forêt > Sapois
- > 29 au 31 août > Fête de la Bière - Saverne

Septembre

- > 6 et 7 septembre > Triathlon de Gérardmer - Gérardmer
- > 18 au 22 septembre > Salon Habitat & Bois - Épinal

Octobre

- > 3 au 5 octobre > Festival International de Géographie - Saint-Dié-des-Vosges
- > 3 au 9 octobre > Festival « La Vallée des Contes » à Munster
- > 4 octobre > Fête de la Transhumance - Muhlbach-sur-Munster
- > 10 au 12 octobre > Oktober'Fav - Colmar
- > 12 octobre au 31 décembre > Parcours photo « Photo'Lima » - Chantaine



Le programme sur

www.festival-kichompre.com



JACQUARD 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





Bleuforet

Technicité, confort et style

Découvrez la collection Sport et Outdoor, dédiée à toutes les performances, de la course aux sommets.

Technical performance, comfort and style

Discover the Sport & Outdoor collection, designed for all kinds of performance - from running to reaching new heights.

www.bleuforet.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



Ofyr 75

Cette plancha-brasero Ofyr 75 est idéale pour cuisiner pour 4 à 6 personnes. Elle vous permet d'apporter de la convivialité dans vos repas et d'ajouter une touche d'élégance à votre décoration extérieure.

Ofyr 75 fire pit is ideal for cooking for 4 to 6 people. It adds a touch of conviviality to your meals and adds a touch of elegance to your outdoor decor.

Disponible chez Hervé Gehin, ZA de Choisy,
2 chemin du canal, 88200 Remiremont

www.herve-gehin.fr



Logis Hôtel des Bains***

Toute l'année, Laëtitia et Frédéric vous font découvrir le charme authentique de l'hôtel... vous êtes au centre de leurs attentions afin de rendre votre séjour le plus agréable possible. *All year round, Laëtitia and Frédéric will help you discover the authentic charm of the hotel... you are the center of their attention to make your stay as pleasant as possible.*

16 boulevard A. Garnier, Gérardmer - Tél : 03 29 63 08 19

www.hotel-des-bains-gerardmer.com



Exoticus

Robe de golf sans manches. Cette robe de golf sans manches, ornée d'un imprimé exclusif sur le devant, vous garantit une tenue parfaite pour le green.

***Sleeveless golf dress.** This sleeveless golf dress, featuring an exclusive print on the front, guarantees you the perfect outfit for the green.*

41 rue Charles de Gaulle, Gérardmer
www.boutique-exoticus.fr



Les Chalets de Pauline

Location chalets haut de gamme

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

Seasonal rental at Gérardmer

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

Tél : 06 48 48 71 21

www.leschaletsdepauline.com



C-Jenny-ki-peint

Acrylique sur toile « Du beau au cœur »

Acrylic on canvas "From beauty to heart"

Instagram : cjennykipeint



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



Chocolats Carl

Les tablettes « Collectors »

La Maison Carl vous propose de délicieuses tablettes de chocolat aux couleurs du monde.

"Collectors' Bars"

La Maison Carl offers delicious chocolate bars in the colors of the world.

6 rue Thiers, Saint-Dié-des-Vosges

www.chocolatscarl.com

HERVÉ
GEHIN®

Enflammez vos envies !



HÄRL 14 Unica

GAMME JERO : LES POÊLES DE MASSE COMPACTS

® Tulikivi

PRATIQUE | CONFORTABLE | ÉCONOMIQUE

- **Jusqu'à 15h de restitution de chaleur après l'extinction du feu !**
- Taille compacte qui s'adapte à tous les lieux.
- Chaleur douce par rayonnement, homogène et saine.
- Rendement élevé, combustion propre, sécurité et sérénité.
- Faible consommation de bois.
- Le bois, énergie renouvelable.
- Autonomie énergétique.

HERVÉ GEHIN®

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

www.herve-gehin.fr

Blanc des Vosges

Parure UTOPIA Soleil - Percale de coton 80 fils/cm²

Bedset UTOPIA Soleil - Cotton Percale 200 TC

36 rue François Mitterrand, Gérardmer

www.blancdesvosges.fr



Le Domaine Siebert

Estelle Balzer-Leveaux, vigneronne et œnologue, vous propose de découvrir son nouveau millésime Essence de Pinot Noir : laissez-vous séduire par ce blanc de noir exceptionnel.

Estelle Balzer-Leveaux, winemaker and oenologist, invites you to discover her new vintage Essence de Pinot Noir: let yourself be seduced by this exceptional blanc de noir.

www.vins-siebert.com



LilyCosy

Sneakers LIUJO avec tige en daim. Semelle large avec logo monogramme sur le talon.

LIUJO sneakers with suede upper. Wide sole with monogram logo on the heel.

43 rue Charles de Gaulle, Gérardmer

www.lilycosy.fr



La vallée de Munster vue du ciel

Tristan Vuano est un pilote de coucou passionné par sa région, l'Alsace, et par la photographie aime partager la beauté et l'émotion que suscitent les paysages. Dans ce livre, il nous invite à découvrir depuis le ciel l'ensemble de la vallée de Munster.

Tristan Vuano is a cuckoo pilot with a passion for his region, Alsace, and for photography, he enjoys sharing the beauty and emotion aroused by landscapes. In this book, he invites us to discover the entire Munster Valley from the sky.

www.avuedecoucou.com

The North Face

Partez camper en famille en vous offrant tout le confort dont vous aurez besoin avec la tente Wawona 4 places de The North Face.

Go camping with your family and enjoy all the comfort you need with the Wawona 4-person tent from The North Face.

The North Face

15 rue Charles de Gaulle, Gérardmer

www.altitude-gerardmer.fr





“LES TABLETTES COLLECTOR”
ÉMOTION & RAFFINEMENT



CARL
CHOCOLATS

À SAINT-DIÉ-DES-VOSGES DEPUIS 1890
www.chocolatscarl.com



Les Chais Saint-Eloi 88



Les Chais Saint Eloi 88 se distinguent par leur expertise dans le vieillissement du Rhum. Découvrez une sélection de rhums français Blancs, ESB et rhums Vieux sur la boutique en ligne.

Chais Saint Eloi 88 stands out for its expertise in aging rum. Discover a selection of French white rums, ESB rums, and aged rums in the online store.

www.leschaisainteloi88.fr



Moustache Bikes

Avec un entretien réduit et l'efficacité du moteur Pinion à boîte de vitesse intégrée, CLUTCH est un compagnon indéfectible, capable de satisfaire toutes vos envies et de relever tous vos défis, le sourire aux lèvres.

With reduced maintenance and the efficiency of the Pinion motor with integrated gearbox, CLUTCH will satisfy all your desires and meet every challenge, all with a smile on your face.

www.moustachebikes.com



Prestige et tradition

Tapiserie d'ameublement. Restauration. Confection sur mesure. Travail du cuir et des tissus haut de gamme. Habillage de fenêtres, rideaux.

Upholstery. Restoration. Custom-made. Leatherwork and high-end fabrics. Window dressing, curtains.

Atelier/Showroom

653 route de Colmar, Xonrupt-Longemer

Mail : atelierprestigeettradition@gmail.com



Garnier Thiebaut

Nappe Mille Ginkos naturel

100% coton, fabriquée dans les Vosges
100% cotton tablecloth, made in Vosges

4 place Albert Ferry, Gérardmer

www.garnier-thiebaut.fr



Un Vosgien au sommet de la finance

Ce livre se veut avant tout pratique, pédagogique et le plus exhaustif possible afin de permettre au plus grand nombre de se familiariser avec les FIA et leur environnement, ainsi que leur utilité.

This book is intended above all to be practical, educational and as exhaustive as possible in order to allow as many people as possible to become familiar with FIAs and their environment, as well as their usefulness.

Par Charles-Alexandre Houillon

Aux éditions Arnaud Franel Eds

Papa Gâteau
Artisan gourmand



***Chez Papa Gâteau**
on aime ce qui a du goût & du caractère.*

L'été c'est nos glaces qui parlent pour nous !
Des parfums francs, peu sucrés, mais toujours dans la gourmandise.

Entrez, goûtez. On s'occupe du reste.

Pâtisserie

•

Chocolaterie

•

Salon de thé



GÉRARDMER
REMIREMONT

www.papagateau-patisserie.com



ATELIER BOUTIQUE
SAINT-NABORD



***La table du Beau Rivage :
le restaurant Côté Lac – Une table
élégante avec vue sur l'inoubliable***

Envie d'une pause gourmande au bord de l'eau ?
Bienvenue au Restaurant Côté Lac, niché au cœur de l'Hôtel Beau Rivage à Gérardmer, avec une vue panoramique imprenable sur le lac. Dans un cadre raffiné et apaisant, notre chef vous propose une cuisine française de saison, inspirée des produits du terroir et sublimée avec justesse et créativité. Chaque assiette est une invitation au voyage, entre tradition et modernité.

Le midi : profitez d'une cuisine fraîche et savoureuse, idéale pour une halte en terrasse ou un déjeuner d'affaires.

Le soir : laissez-vous séduire par une ambiance feutrée, des plats soignés et une atmosphère romantique au bord de l'eau. Une belle carte de vins et des accords mets & boissons viennent compléter l'expérience.

Accessible à tous, que vous résidiez à l'hôtel ou simplement de passage à Gérardmer, le restaurant Côté Lac vous ouvre ses portes pour une expérience gourmande avec vue.



Esplanade du Lac - 88400 Gérardmer
Réservation conseillée : 03 29 63 22 28
ou beau-rivage-hotel.fr
Ouvert tous les jours (hors mardi et mercredi)
Service midi et soir

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



La Villa Concorde **Élégance, calme et vue lac à Gérardmer**

Face au majestueux lac de Gérardmer, la Villa Concorde vous accueille dans un univers raffiné et confidentiel, une expérience hors du temps.

Séjour à la chambre : le confort d'un hôtel, l'âme d'une maison d'hôtes
Chaque chambre et suite de la Villa Concorde a été pensée comme un cocon de douceur. Mobilier élégant, matières naturelles, literie haut de gamme, salle de bains spacieuse, et pour certaines : balcon privatif avec vue panoramique sur le lac.

Privatisation de la Villa : comme chez soi, en version luxe

Avec ses 5 chambres et suites (jusqu'à 10 personnes), son salon chaleureux, son spa, sa piscine extérieure chauffée en saison, et ses extérieurs verdoyants, c'est le lieu rêvé pour vos événements privés tels que : réunion de famille, week-end entre amis, anniversaire, shooting photo, retraite, séminaire... Vous bénéficiez alors de l'exclusivité des lieux, avec linge de maison, ménage, petit-déjeuner et services sur-mesure à la carte.

Une situation idéale, entre nature et centre-ville

À deux pas du centre de Gérardmer, de ses restaurants, commerces, pistes de ski et sentiers de randonnée, la Villa Concorde vous permet de tout faire à pied... ou de ne rien faire du tout. C'est le lieu parfait pour se retrouver, se reposer, profiter d'un art de vivre tout en douceur, et se réveiller chaque matin face à l'un des plus beaux panoramas des Vosges.



Informations & réservations :

www.la-villa-concorde.fr
contact@la-villa-concorde.fr | 07 69 53 09 88
46 route d'Épinal – 88400 Gérardmer

La joie de la truite sauvage

IL EST PASSIONNÉ. L'ÉTÉ, LE PÊCHEUR TITILLE LES TRUITES SAUVAGES DANS LES RUISSEAUX ET LES MAGNIFIQUES LACS DES VOSGES. IL VA ADMIRER LA TRUITE FARIO, ÉLÉGANTE, NAGUÈRE GÉNIALEMENT SAUVEGARDÉE PAR UN VOSGIEN DE LA BRESSE ! COMMENT NE PAS CÉDER À SES CHARMES, SA FINESSE ET SES REFLETS CHANGEANTS ? UNE MERVEILLE !

Frantz Schubert fait chanter la truite : elle se balade joyeuse, le long des bords fleuris : « Ô truite, prends bien garde, voici l'adroit pêcheur ! » Là où est la rivière, l'eau claire bien fraîche, la superbe fario se mire de nombreuses facettes.

En rouge et noir

Regardez comme elle est belle, la truite au corps fuselé ! La jolie sauvage, amoureuse d'eau limpide, révèle des points rouges et noirs, auréolés de taches légères. Dans son dos, deux nageoires - une épineuse devant, une molle derrière. Entre les nageoires du dos et de la queue, un tissu remue doucement. Sous la ligne latérale, se révèle une couleur jaune-vert. Subtile et élégante, la truite, combative et rusée, change de couleur pour choisir des lieux discrets : idéal pour se camoufler !

Faire le guet

La truite délicate aime les espaces ombragés. Pour se nourrir, elle délaisse les chaleurs trop élevées. Elle préfère la douceur des bordures, herbeuses et buissonnières. Et apprécie dans sa cachette les siestes qui lui permettent de longs repos. Veillant les racines des arbres et arbustes, elle s'y loge dès qu'elle perçoit un danger. Patiente, dotée d'un odorat pointu et d'une vue limitée, la carnassière fait le guet, jour et nuit ! Fidèle à son territoire, solitaire dominante, elle prend la place la plus favorable. La voici à l'affût d'une bonne prise et d'un délicieux repas - hormis au moment crucial de la reproduction !

La reine fario

Comme tous les salmonidés, elle se régale de mollusques, batraciens et petits poissons qui ont osé se mouiller près d'elle. Elle goûte volontiers insectes, vers de terre et de farine, teignes, larves d'éphémères ou, plus original, l'anis, le sel ! De quoi varier des menus de gourmette ! Elle savoure de temps en temps une petite truite parmi ses congénères, sans autre forme de procès ! Mai et juin. Aux pêcheurs d'honorer la truite Fario - sa classe, sa beauté et son génie du bon goût !

Jean-Paul Vannson









The joy of the wild trout

HE IS PASSIONATE. IN SUMMER, THE ANGLER TEASES WILD TROUT IN THE STREAMS AND MAGNIFICENT LAKES OF THE VOSGES. HE ADMIRES THE ELEGANT FARIO TROUT, ONCE BRILLIANTLY PRESERVED BY A VOSGIEN FROM LA BRESSE! HOW COULD ONE NOT SUCCUMB TO ITS CHARM, ITS FINESSE, AND ITS EVER-CHANGING HUES? A MARVEL!

Franz Schubert makes the trout sing: it joyfully wanders along the flower-lined banks: «*Oh trout, beware, here comes the skilful fisherman!*» Wherever the river flows, with its clear and refreshingly cool waters, the splendid Fario trout reflects its many facets.

In red and black

Look how beautiful it is, the sleek-bodied trout! The lovely wild creature, a lover of crystal-clear waters, displays red and black spots, haloed with light speckles. On its back, two fins—one spiny at the front, one soft at the rear. Between the dorsal and tail fins, a delicate membrane gently moves. Below the lateral line, a yellow-green hue is revealed. Subtle and elegant, the trout, both combative and cunning, changes colour to seek out discreet spots—perfect for camouflage!

Keeping watch

The delicate trout favours shaded areas. To feed, it avoids excessive heat, preferring the coolness of grassy and bushy riverbanks.

In its hideout, it enjoys long restful naps. Keeping watch near tree roots and shrubs, it takes shelter at the first sign of danger.

Patient, with a keen sense of smell but limited vision, this predator keeps a constant lookout, day and night! Faithful to its territory, a solitary and dominant presence, it claims the most advantageous spot. There it lies in wait for a good catch and a delicious meal—except at the crucial moment of reproduction!

The queen fario

Like all salmonids, it feasts on molluscs, amphibians, and small fish that dare to venture too close. It readily enjoys insects, earthworms, mealworms, wax moth larvae, mayfly larvae—or more unexpectedly, anise and salt! A varied gourmet menu! Now and then, it even indulges in a small trout from among its own kind, with no qualms whatsoever.

May and June. A time for anglers to honour the Fario trout—its grace, beauty, and refined taste!

Jean-Paul Vannson



PISCICULTURE DU FRAIS BARIL

TRUITES D'EAU DE SOURCE

*Nées et élevées dans nos bassins, nourries
sans OGM en respectant leur régime
alimentaire. Transformées à la pisciculture.*

Sur la D12 entre HADOL et XERTIGNY
03 29 30 10 47 • 06 66 87 20 86
pisciculturedufraisbaril@wanadoo.fr
www.pisciculturedufraisbaril.fr



MCV
Menuiseries

Plus de 30 ans d'expérience pour tous vos projets de travaux neuf & rénovation.
Fenêtres / Portes & Portes de Garage / Volets / Brise-soleil / Stores & portails / Pergolas



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

NOUVEAU SHOWROOM

11, bis rue de Florivoie
88640 Granges-Aumontzey

C'TOUT BOIS

VOTRE MARCHAND DE BOIS



BOIS BRUT & RABOTÉ
BOIS DÉCORATIF
BOIS ANCIEN
TERRASSE
BARDAGE
PARQUET

Notre Showroom à Gérardmer

C'TOUT BOIS

6, rue des Bruyères - 88400 Gérardmer

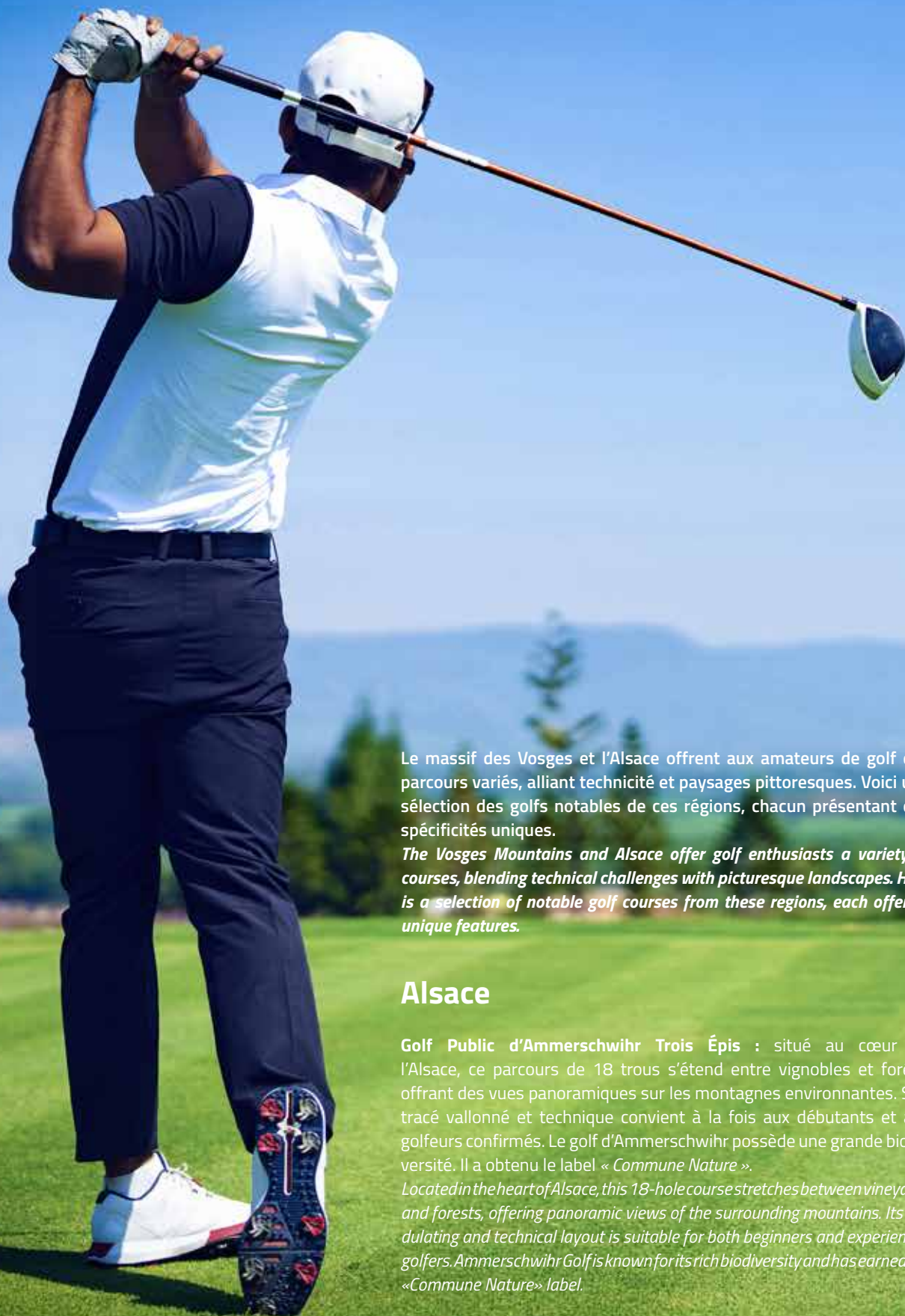
Tél : 03 29 41 75 64

c-toutbois@orange.fr

www.ctoutbois.com

Swing au sommet

LES PLUS BEAUX GOLFS
DU MASSIF DES VOSGES
ET D'ALSACE



Le massif des Vosges et l'Alsace offrent aux amateurs de golf des parcours variés, alliant technicité et paysages pittoresques. Voici une sélection des golfs notables de ces régions, chacun présentant des spécificités uniques.

The Vosges Mountains and Alsace offer golf enthusiasts a variety of courses, blending technical challenges with picturesque landscapes. Here is a selection of notable golf courses from these regions, each offering unique features.

Alsace

Golf Public d'Ammerschwihr Trois Épis : situé au cœur de l'Alsace, ce parcours de 18 trous s'étend entre vignobles et forêts, offrant des vues panoramiques sur les montagnes environnantes. Son tracé vallonné et technique convient à la fois aux débutants et aux golfeurs confirmés. Le golf d'Ammerschwihr possède une grande biodiversité. Il a obtenu le label « Commune Nature ».

Located in the heart of Alsace, this 18-hole course stretches between vineyards and forests, offering panoramic views of the surrounding mountains. Its undulating and technical layout is suitable for both beginners and experienced golfers. Ammerschwihr Golf is known for its rich biodiversity and has earned the « Commune Nature » label.

www.jouer.golf/golf/ugolf-ammerschwihr/

LE GOLF, SPORT D'ÉLÉGANCE ET DE PRÉCISION, CONNAÎT UN ESSOR NOTABLE EN FRANCE CES DERNIÈRES ANNÉES. LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DE GOLF SE POSITIONNE DÉSORMAIS COMME LA 4^e FÉDÉRATION SPORTIVE NATIONALE DE SPORT INDIVIDUEL, COMPTANT PLUS DE 442 536 LICENCIÉS EN 2024. CETTE CROISSANCE TÉMOIGNE DE L'ATTRAIT CROISSANT POUR CETTE DISCIPLINE, PERÇUE NON SEULEMENT COMME UN SPORT, MAIS AUSSI COMME UNE ACTIVITÉ DE DÉTENTE EN PLEIN AIR. CONNAISSEZ-VOUS LES GOLFS DE NOTRE TERRITOIRE ?



Golf d'Ammerschwihr

Golf, a sport of elegance and precision, has seen significant growth in France in recent years. The French Golf Federation now ranks as the 4th largest national individual sports federation, with over 442,536 registered members in 2024. This growth reflects the increasing appeal of the sport, which is seen not only as a competitive activity but also as a relaxing outdoor pursuit. Are you familiar with the golf courses in our region?



Golf de Kempferhof

Golf du Rhin : ce parcours se distingue par son environnement naturel préservé, offrant une expérience de jeu sereine et immersive. Une académie d'enseignement du golf pour les enfants est également mise en place.

This course stands out for its preserved natural surroundings, providing a serene and immersive golfing experience. A golf academy for children is also available.

www.golfdurhin.com

Alsace Golf Links de Rouffach : inspiré des parcours irlandais, ce golf propose le plus long parcours alsacien. Installé dans un décor de carte postale, avec un vieux moulin transformé en club-house, il séduit par son cachet unique et offre un challenge de choix aux joueurs de tous niveaux.

Inspired by Irish courses, this golf course features the longest course in Alsace. Set in a postcard-perfect setting, with an old mill converted into a clubhouse, it appeals with its unique charm and offers a challenge for golfers of all levels.

www.alsacegolflinks.com

Golf du Kempferhof à Plobsheim : classé parmi les 10 plus beaux golfs d'Europe, ce parcours offre des trous variés agrémentés de plans d'eau et de parterres de fleurs superbement entretenus. Les fairways et greens de qualité exceptionnelle, ainsi que des

bunkers exigeants, en font un défi pour les golfeurs avertis.

Ranked among the 10 most beautiful golf courses in Europe, this course features varied holes with water features and beautifully maintained flower beds. Its exceptional fairways and greens, along with demanding bunkers, make it a challenge for skilled golfers.

www.kempferhof.fr

Golf du Fort : situé à proximité de Strasbourg, ce parcours moderne offre des installations de qualité pour les golfeurs de tous niveaux. Le lieu est convivial et accessible à tous.

Located near Strasbourg, this modern course offers quality facilities for golfers of all levels. The venue is welcoming and accessible to all.

www.golfdufort.com

Golf Club des Bouleaux à Wittelsheim :

ce club propose un parcours technique au cœur d'une nature luxuriante, idéal pour les amateurs recherchant calme et défi sportif.

This club offers a technical course set in lush nature, ideal for those seeking peace and a sporting challenge.

www.golf-bouleaux.fr



Lucas Pierré, le chef jardinier derrière Le Golf National

Originaire d'Épinal, dans les Vosges, Lucas Pierré est le surintendant du parcours Albatros au Golf National, situé près de Paris. Après avoir suivi le programme de turfgrass à l'Université d'État de l'Ohio, il a rejoint l'équipe du Golf National en 2016 en tant qu'assistant, avant de devenir surintendant en 2018. Sous sa direction, le parcours a accueilli des événements prestigieux tels que la Ryder Cup en 2018 et les compétitions de golf des Jeux olympiques de Paris 2024. Lucas Pierré est reconnu pour son engagement envers l'innovation et la durabilité, ayant notamment introduit une flotte de tondeuses électriques pour l'entretien du parcours.

Lucas Pierré, the head gardener behind Le Golf National

Originally from Épinal in the Vosges, Lucas Pierré is the superintendent of the Albatros course at Le Golf National, located near Paris. After studying turfgrass management at Ohio State University, he joined the team at Le Golf National in 2016 as an assistant before becoming superintendent in 2018. Under his leadership, the course has hosted prestigious events such as the 2018 Ryder Cup and the golf competitions at the Paris 2024 Olympic Games. Lucas Pierré is known for his commitment to innovation and sustainability, having introduced a fleet of electric mowers to maintain the course.



Golf d'Épinal



Golf de Luxeuil



Golf de Saint-Dié-des-Vosges



Golf de Vittel

Massif des Vosges :

Le Golf des images d'Épinal : un incontournable vosgien. Créé par Philippe Séguin, le Golf d'Épinal déploie ses 18 trous dans un cadre naturel paisible. Chaque année, il accueille notamment la compétition caritative du Rotary Épinal Image, un rendez-vous incontournable pour allier sport et solidarité.

A must-see in the Vosges. Created by Philippe Séguin, the Epinal Golf course features 18 holes in a peaceful natural setting. It hosts the annual charitable Rotary Epinal Image competition, a key event that combines sport and solidarity.

www.golf-epinal.fr

Golf de Vittel Ermitage : ce complexe golfique dispose de deux parcours de 18 trous situés sur un terrain vallonné bordé d'arbres centenaires, offrant un environnement splendide pour les passionnés de golf.

This golf complex has two 18-hole courses located on hilly terrain, bordered by century-old trees, offering a beautiful environment for golf lovers

www.golf-vittel-ermitage.com

Golf de Saint-Dié-des-Vosges : bordé par la Meurthe, ce parcours urbain offre un cadre verdoyant au pied du massif des Hautes-Vosges. Ce golf compact technique de 18 trous convient autant aux joueurs débutants qu'aux confirmés souhaitant travailler leur petit jeu.

Nestled along the Meurthe River, this urban course offers a green setting at the foot of the Hautes Vosges mountain range. This compact, technical 18-hole course is suitable for both beginners and experienced players looking to hone their short game.

www.golflignebleuedesvosgesstdie.fr

Golf de Rougemont-le-Château : situé dans le Territoire de Belfort, au pied du massif des Vosges, ce parcours exceptionnel de 60 hectares offre un cadre naturel spectaculaire pour les amateurs de golf.

Located in the Belfort region, at the foot of the Vosges mountains, this exceptional 60-hectare course provides a spectacular natural setting for golf enthusiasts.

www.golf-rougemont.com

Golf des Vosges du Sud : le parcours est complété par un practice de 8 bases couvertes et 12 découvertes, idéal pour l'initiation, le perfectionnement et l'entraînement. Le Golf de Luxeuil-Bellevue dispose d'un Club-House propre à satisfaire l'accueil des golfeurs de tous niveaux.

The course is complemented by an 8-bay covered driving range and 12 open bays, making it ideal for beginners, skill improvement, and practice. The Luxeuil-Bellevue Golf Club has a clubhouse designed to welcome golfers of all levels.

www.golfluxeuil.com

L'engouement pour le golf s'explique par plusieurs facteurs : une recherche de loisirs en plein air, une volonté de se reconnecter à la nature et une discipline accessible à tous les âges. Les régions du massif des Vosges et de l'Alsace, avec leurs parcours diversifiés et leurs paysages enchanteurs, contribuent largement à cette dynamique, offrant aux golfeurs des expériences riches et variées. Bientôt votre tour ?

The growing enthusiasm for golf can be attributed to several factors: the desire for outdoor recreation, a wish to reconnect with nature, and a sport that is accessible to all ages. The regions of the Vosges Mountains and Alsace, with their diverse courses and enchanting landscapes, play a major role in this dynamic, offering golfers rich and varied experiences. Will it be your turn soon?

Gianina Plesca

PISCINES

Magiline

PISCINES PAR PASSION

EPINAL et NANCY

Depuis plus de 23 ans, nous sommes à vos côtés pour concrétiser vos projets !



PISCINES



SPAS



SAUNAS



ÉQUIPEMENTS



RÉNOVATIONS



CONSEILS



www.magiline.fr



MAGILINE EPINAL

Zone de la Roche
88000 EPINAL
tél. 03 29 82 05 01

MAGILINE NANCY

58 Avenue du 69ème RI
54270 ESSEY LES NANCY
tél. 03 83 29 73 12

MB

LA MAISON DE BALMY
linge de maison

L'héritage textile de la
Manufacture Hartmann.

Labellisée **France Terre Textile**, l'enseigne valorise une filière textile française et locale. En choisissant ses produits, on invite chez soi un morceau d'histoire, un savoir-faire unique transmis de génération en génération, et une élégance intemporelle.

MAGASINS D'USINE

GÉRARDMER
3 Place de l'Église
03 29 60 07 75

MUNSTER
3 rue Marcel Haedrich
06 71 27 12 97

www.lamaisondebalmy.com

f @lamaisondebalmy

Parure de lit « LOUISON »
Percalé de coton - 80 fils



FRANCE
terre textile



HERBELIN

HORLOGER CONTEMPORAIN DEPUIS 1947



Made in France

Horlogerie Bijouterie **BEGIN GRANDEMANGE**

29 rue Charles De Gaulle - 88400 GÉRARDMER

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
www.jamagne.com

Environnement sonore

CUMULANT EN MOYENNE 1 MILLION DE VUES À CHACUNE DE SES PUBLICATIONS SUR LES RÉSEAUX, CHARLES ROSE, PLUS CONNU SUR TIKTOK, YOUTUBE ET INSTAGRAM SOUS LE NOM DE « CHASSEUR DE SONS », EST UN CRÉATEUR DE CONTENUS HORS NORME. LÀ OÙ L'ÉCRASANTE MAJORITÉ DE SES PAIRS INFLUENCEURS PRIVILÉGIE L'IMAGE, CE JEUNE STRASBOURGEOIS DE 27 ANS A FONDÉ SA DÉMARCHE SUR L'OUÏE, PARVENANT À CAPTER CE QUE L'OREILLE HUMAINE N'ENTENDRAIT JAMAIS SANS SON TRAVAIL.





Le son, contrairement à la parole, est un langage universel, c'est pour cela que l'on me suit de partout dans le monde ! ». France bien sûr, mais aussi Chine, Russie, Brésil, Corée, Japon, USA... Chasseur de sons fascine et ils sont nombreux, au détour d'une vignette aperçue en scrollant, à se demander ce que fait ce micro posé sur un arbre ou au cœur d'une fourmilière. Leur curiosité piquée, ils poursuivent l'exploration, interpellés par des titres de vidéos comme « *Le bruit d'un escargot qui mange* », « *Le son de la photosynthèse* », « *Le ronronnement des abeilles* »... et plongent dans cet univers inédit qui s'ouvre à eux.

L'appel de la nature

Charles Rose pratique l'audio-naturalisme. Une passion devenue pour lui un métier, consistant à arpenter le terrain pour écouter le vivant, l'enregistrer et le partager. « *C'est extraordinaire tous les sons qui peuvent émaner des êtres vivants et qu'on ignore. J'invite tout le monde à se rendre en forêt pour les découvrir !* » s'enthousiasme-t-il. À la clé, de fabuleuses rencontres, la possibilité d'immortaliser ce que personne ou presque n'a déjà entendu et de porter une démarche à forte valeur écologique en révélant la richesse d'une faune ou d'une flore.

Originaire du Sud, Charles Rose a gagné Strasbourg pour y suivre des études d'ingénieur en mécanique mais l'appel de la nature était plus en accord avec sa philosophie de vie. Son odyssée débute par sa passion pour la musique électronique qui attise son envie d'explorer le monde qui l'entoure afin de créer sa propre signature sonore pour les morceaux qu'il compose. « *Prendre son micro, partir en forêt, dans les Vosges notamment, sans planifier les choses. Se demander ce qu'il y a dans ce tronc d'arbre que l'on croise, quels sont ces insectes autour de soi...* », pour Chasseur de sons la spontanéité est le secret de la réussite. Puis viennent ensuite les questions techniques. Comment saisir cette vie grouillante ? L'audio-naturaliste travaille avec un enregistreur numérique spécifique qui permet un gain assez élevé, couplé à des microphones de contact pour capter les vibrations. Puis il sculpte les fréquences pour éliminer les bruits parasites et amplifie les sons les plus intéressants sans y ajouter d'effet, pour un rendu le plus brut possible. Souvent, il appuie ses enregistrements par des vidéos qui ont pour propos d'expliquer la provenance des sons. « *J'accorde aussi beaucoup d'importance à la couleur. Grâce à un petit Réel de 20 secondes entre son, image et étalonnage, il est possible d'offrir une expérience aussi poétique qu'insolite* » développe-t-il.

>>>

The North Face Store Gérardmer



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

Terrains de chasse

Pour ses premières sorties, Charles Rose parvient à saisir le grincement d'un arbre, puis ce sont les cavalcades des fourmis, les vibrations changeantes de la pluie au gré des surfaces qu'elle martèle... Parmi ses spots favoris : la cascade du Nideck (la plus haute d'Alsace située sur la commune d'Oberhaslach) dont il capte le bouillonnement avec des micros directionnels et un hydrophone, un micro spécialement conçu pour l'eau. « *On a vraiment l'impression d'être sous un rideau d'eau et la végétation autour est très particulière* » explique-t-il. Il aime aussi l'étang de Hanau sur la commune de Philippsbourg en Moselle car « *on y trouve des tapis de mousse et quand je mets ma main dessus, il se produit un bruit d'éponge qui me plaît beaucoup !* ». Charles Rose vient également de terminer un « *slow travel* » (voyage lent) de 8 mois au Québec lors duquel il a pu explorer la Province tout en bénéficiant d'un contrat pour des captations destinées à un parcours sonore près de Montréal. L'occasion pour lui de réaliser l'un de ses rêves : enregistrer le son de mammifères aquatiques ; ce qu'il a pu faire avec les belugas et les marsouins du fleuve Saint-Laurent « *Les premiers jours, j'ai tâtonné pour savoir comment positionner les micros, puis la chance m'a souri et le 3^e jour, j'ai eu l'immense plaisir d'entendre le chant des bélugas au loin. Une expérience incroyable !* ».



Aventures intérieures

Dans l'avenir, Charles Rose aspire à explorer d'autres univers. Son Graal ? Le son des volcans, les explosions, les fréquences graves. Il aimerait aussi se tourner vers des voyages plus « *intérieurs* » et capter les sons du corps humain, le bruit des organes. Mais aujourd'hui, l'activité qui se développe significativement est ce qu'il appelle le « *Field Recording* » ou enregistrement de terrain. Une chasse artistique lors de laquelle il part en quête de sons afin de créer des albums destinés à alimenter ses propres compositions musicales mais aussi des banques dans lesquelles les professionnels du cinéma, d'autres musiciens, des artistes plasticiens, voire des particuliers peuvent puiser pour leurs projets. « *Je crée même des formats spéciaux d'une heure pour la relaxation* », ajoute-t-il ! Une alternative au chant des baleines pour plus de zénitude.

Anthony Humbertclaude
Merci à Charles Rose

Chasseur de sons sur les réseaux

Instagram | www.instagram.com/chasseurdesons/
TikTok | www.tiktok.com/@chasseurdesons
YouTube | www.youtube.com/@chasseurdesons

Sound environment

AVERAGING 1 MILLION VIEWS PER POST ON SOCIAL MEDIA, CHARLES ROSE, BETTER KNOWN ON TIKTOK, YOUTUBE, AND INSTAGRAM AS "CHASSEUR DE SONS" (SOUND HUNTER), IS AN EXCEPTIONAL CONTENT CREATOR. WHILE MOST INFLUENCERS PRIORITISE VISUALS, THIS 27-YEAR-OLD FROM STRASBOURG HAS BUILT HIS APPROACH AROUND HEARING, MANAGING TO CAPTURE WHAT THE HUMAN EAR WOULD NEVER PERCEIVE WITHOUT HIS WORK.

"Sound, unlike speech, is a universal language – that is why I have followers from all over the world!" France, of course, but also China, Russia, Brazil, Korea, Japan, the USA... Chasseur de sons fascinates people. Many, upon spotting one of his videos while scrolling, wonder what that microphone is doing on a tree or inside an anthill. Their curiosity sparked, they continue exploring, drawn in by video titles such as *"The sound of a snail eating"*, *"The sound of photosynthesis"*, *"The purring of bees"*... and dive into this new universe unfolding before them.

The call of nature

Charles Rose is an audio-naturalist—a passion that has become his profession. He roams the land, listening to the living world, recording it, and sharing it. *"It is extraordinary how many sounds living beings produce that we completely overlook. I encourage everyone to go into the forest and discover them!"* he enthuses. His work leads to incredible encounters, the chance to immortalise sounds that hardly anyone has ever heard, and an opportunity to promote ecological awareness by revealing the richness of flora and fauna.

Originally from the South of France, Charles Rose moved to Strasbourg to study mechanical engineering, but the call of nature resonated more with his philosophy of life. His journey began with his passion for electronic music, which fuelled his desire to explore the world around him and craft his own sound signature for the tracks he composed. *"Grabbing my microphone, heading into the forest—especially the Vosges—without a plan, just wondering what is inside a tree trunk, what insects are around me..."* For Chasseur de sons, spontaneity is the key to success.

Then come the technical questions: how to capture this bustling life? The audio-naturalist works with a specialised digital recorder that allows for high gain, paired with contact microphones to pick up vibrations. He then sculpts the frequencies to remove unwanted noise and amplify the most interesting sounds without adding any effects, ensuring the rawest possible result. Often, he complements his recordings with videos explaining the origins of the sounds. *"I also pay a lot of attention to colour. With a short 20-second Reel combining sound, image, and colour grading, it is possible to create an experience that is both poetic and unexpected,"* he explains.

Hunting grounds

On his first outings, Charles Rose captured the creaking of a tree, then the stampede of ants, the changing vibrations of raindrops as they hit different surfaces... Among his favourite spots is the Nideck waterfall—the highest in Alsace, located in the commune of Oberhaslach—where he records its bubbling sounds using directional microphones and a hydrophone, a microphone specially designed for water. *"It truly feels like being behind a curtain of water, and the surrounding vegetation is unique,"* he says. He also loves the Hanau pond in the commune of Philippsbourg, Moselle, because *"there are mossy carpets, and when I press my hand on them, they make a sponge-like sound that I really enjoy!"*

Charles Rose has also just completed an eight-month slow travel journey in Quebec, where he explored the Province while working on a contract for sound recordings used in an audio trail near Montreal. This trip allowed him to fulfil one of his dreams: recording the sounds of aquatic mammals. He succeeded with belugas and porpoises in the Saint Lawrence River. *"The first few days, I experimented with microphone placement, and then, on the third day, luck was on my side—I had the immense pleasure of hearing beluga whales singing in the distance. An incredible experience!"*

Inner adventures

Looking ahead, Charles Rose aspires to explore new sound realms. His ultimate goal? The sound of volcanoes—their explosions, their deep frequencies. He is also interested in more "inner" journeys, capturing the sounds of the human body, the noises of organs. But for now, his rapidly growing field is what he calls Field Recording. This artistic pursuit involves setting out in search of sounds to create albums for his own musical compositions, as well as libraries where filmmakers, musicians, visual artists, and even individuals can find audio for their projects. *"I even create special one-hour formats for relaxation,"* he adds—an alternative to whale songs for ultimate serenity.

Anthony Humbertclaude
Thanks to Charles Rose

INTERSPORT
LA BRESSE *Montagne*



@intersport_labresse

17 Quai des Iranées

03.29.25.41.89



MILLET
LA BRESSE



@millet_labresse

11 Quai des Iranées

03.29.26.22.30



QUALITÉ, BEAUTÉ, AUTHENTICITÉ

La flamme de la créativité

LDÉCO FABRIQUE AU PIED DES VOSGES DES BOUGIES ORIGINALES, AUSSI SAINES QU'ESTHÉTIQUES. UN SAVOIR-FAIRE À DÉCOUVRIR LORS DES VISITES DE L'ATELIER OU DANS L'UNE DES BOUTIQUES, À FRAIZE ET MUNSTER, OÙ L'AVENTURE A DÉBUTÉ VOICI BIENTÔT DIX ANS, À L'INITIATIVE D'UN COUPLE DYNAMIQUE PASSIONNÉ DE DÉCO ET DE NATURE.

Comme beaucoup de belles histoires, celle des bougies Ldéco a démarré dans une chambre à coucher. C'est là que les créateurs de la société munstérienne ont conçu et fabriqué leurs premiers modèles. Elle, le « L » de LDéco, c'est Laetitia, alors employée dans le packaging industriel. Lui, Nicolas, plâtrier de formation, s'est spécialisé dans la décoration intérieure. Tous deux grands amateurs de bougies, ils s'inquiétaient - à juste titre - de la piètre qualité des produits bas de gamme, dont la combustion libère des substances toxiques responsables d'allergies et de troubles respiratoires chez les humains comme chez les animaux. Afin de s'assurer que les bougies qu'ils utilisaient répondaient à leurs attentes en matière de santé, de fragrances et d'esthétique, ils ont choisi de les élaborer eux-mêmes, à base de produits soigneusement sélectionnés. Devant la qualité du résultat et l'enthousiasme de leurs proches, Laetitia et Nicolas en sont rapidement venus à l'idée de commercialiser leurs créations. Après le dépôt de la marque en 2016, la diffusion s'est effectuée dans un premier temps lors de ventes à domicile et en ligne. La boutique de la Grand'rue a vu le jour au printemps 2017. « *L'aménagement s'est fait en trois semaines à peine, du sol au plafond* », se souvient Nicolas, qui a apporté un soin tout particulier à ce dernier. Il y a inclus deux grands trèfles porte-bonheur. Un pour Laetitia, un pour lui, qui a rejoint l'entreprise en 2018.

Plaisir de la découverte

Du bonheur, les deux jeunes créateurs en éprouvent dès qu'ils ont la possibilité de présenter leur démarche, lors d'une rencontre en boutique ou une visite de leur atelier situé à Fraize. Initialement effectuée dans la cave de la boutique munstérienne, la fabrication a rapidement nécessité davantage d'espace : dès 2019, elle déménageait de l'autre côté de la crête, d'abord dans un bâtiment industriel trop vaste et inchauffable où il arrivaient que les bougies gèlent et claquent avant d'avoir séché, puis sur le site actuel en 2021. Les visites d'atelier

sont nées deux ans plus tard, à la demande d'un voyageur. « *Une fois qu'ils ont assisté à la fabrication, les visiteurs comprennent à quel point nos créations diffèrent des bougies industrielles* », se réjouit Laetitia. « *C'est comme manger du miel élaboré par un apiculteur, plutôt qu'un produit à base de sucre et d'arômes : ça ressemble de loin, mais ça n'a juste rien à voir !* », renchérit Nicolas. Tout comme les bougies elles-mêmes, chaque visite est différente. Certaines se prolongent, pour le seul plaisir de la rencontre et du partage. « *Il n'y a pas de récit-type* », précise Nicolas, qui les anime tandis que Laetitia fabrique. Il n'oubliera jamais le jour où une visiteuse a retrouvé dans le parfum d'une bougie l'ambiance de la maison familiale. Une « *madeleine de Proust* » olfactive qui a fait ressurgir le souvenir d'une grand-mère bien-aimée.

Du parfum plutôt que des arômes

Si Laetitia gère la vente en ligne tandis que Nicolas se charge des marchés, des quatre-vingts points de vente partenaires et des relations avec les fournisseurs, la fabrication, elle, s'effectue conjointement. Elle nécessite une dizaine de prises en main, entre la fusion, l'insertion des mèches, des pigments ou teintures minérales et des fragrances, le moulage, le séchage, le démoulage, la pose des étiquettes, l'ébavurage, les finitions, le conditionnement. Pour certaines pièces, cela équivaut à une journée de travail. La cire, d'origine 100 % végétale, est composée de tournesol, de soja et de colza, à l'exclusion de toute matière synthétique ou hydrocarbure. Les mèches, sans plomb, sont en pur coton pré-ciré. Quant aux fragrances, elles sont élaborées spécialement pour LDéco par un parfumeur de Grasse, selon un cahier des charges très strict. « *Nous tenons à ce que les utilisateurs puissent retrouver la vraie odeur des choses* », relève Laetitia. Les parfums les plus demandés sont le lilas, le pain d'épices, la cannelle, le vin chaud, la citronnelle, le thé matcha, ou encore le sapin, qui permet d'emporter chez soi un peu de la forêt vosgienne. Toutes les variétés existent également sous forme de tablettes réutilisables à placer sur un brûleur-parfum.

Originalité et innovation

Parmi les modèles insolites, citons une bougie en forme d'ampoule munie d'un culot E27 réglementaire qui lui permet de prendre place sur un luminaire existant. Un concept né suite au risque de blackout électrique annoncé par le gouvernement. Tout récemment, un fermier-aubergiste du massif a commandé pour les tables de son établissement des bougies en forme de vache. Actuellement en cours de fabrication, elles seront proposées en boutique dès le début de l'été. Autre spécialité maison : des kits de bougies à réaliser soi-même, sans matériel. Sains et sans danger, ils peuvent être utilisés par des enfants. Ce ne sont ni les idées ni la flamme qui manquent chez LDéco, dont la devise « *une déco, un parfum, une ambiance* » sert de ligne directrice depuis bientôt dix ans. D'ici quelques mois, l'atelier s'agrandira et l'équipe se renforcera d'une apprentie. Cela permettra à Laetitia et Nicolas de concrétiser quelques-unes des nombreuses idées qui germent dans leur esprit en ébullition permanente. Leur but : continuer de nous faire voyager dans l'espace et dans le temps grâce au plaisir olfactif.

Michel Hutt

LDéco, créateur d'émotions

23 Grand'rue 68140 Munster
8 rue des Faulx 88230 Fraize
Visites d'atelier à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h et 17h, les mercredis et samedis de février à octobre
Contact en Suisse :
Sabrina Idéco.suisse@gmail.com

www.l-deco-bougies-naturelles.fr



QUALITY, BEAUTY, AUTHENTICITY



The flame of creativity

LDÉCO, BASED AT THE FOOT OF THE VOSGES, CREATES ORIGINAL CANDLES THAT ARE AS HEALTHY AS THEY ARE BEAUTIFUL. THEIR CRAFTSMANSHIP CAN BE DISCOVERED THROUGH GUIDED VISITS TO THE WORKSHOP OR IN ONE OF THEIR STORES, LOCATED IN FRAIZE AND MUNSTER, WHERE THE ADVENTURE BEGAN NEARLY TEN YEARS AGO—DRIVEN BY A DYNAMIC COUPLE WITH A PASSION FOR DÉCOR AND NATURE.

Like many great stories, the tale of LDéco candles began in a bedroom. That is where the founders of this Munster-based company designed and crafted their very first models. She—Laetitia, the “L” in LDéco—was working in industrial packaging. He—Nicolas, a trained plasterer—had specialized in interior decoration. Both avid candle lovers, they were concerned (rightly so) about the poor quality of mass-market candles, whose combustion releases toxic substances that can trigger allergies and respiratory issues in both humans and animals. Determined to create candles that met their own health, fragrance, and aesthetic expectations, they started making them themselves—using carefully selected ingredients. Seeing the quality of their creations and the enthusiasm of their friends and family, Laetitia and Nicolas soon decided to share their products with the public. After registering the LDéco brand in 2016, they initially sold

their candles through home sales and online. In the spring of 2017, they opened their first shop on Grand'Rue. “The store was set up in just three weeks, from floor to ceiling,” recalls Nicolas, who took particular care with the ceiling itself. He embedded two large lucky clovers—one for Laetitia, one for himself—before officially joining the business in 2018.

The joy of discovery

Happiness, for these two young entrepreneurs, comes from sharing their passion—whether in-store or during a visit to their workshop in Fraize. Originally, they made their candles in the basement of the Munster shop, but demand quickly outgrew the space. By 2019, they had moved production across the mountain ridge, first into an industrial building that was too large and too cold—where candles would sometimes freeze and crack before they could dry—before settling into their current location in 2021. Workshop tours began two years later, following a request from a travel agency. “Once visitors see how our candles are made, they truly understand how different they are from industrial ones,” says Laetitia enthusiastically. “It is like tasting real honey made by a beekeeper instead of a sugar-based imitation—it might look similar, but it is just not the same!” adds Nicolas.



Like the candles themselves, no two visits are alike. Some last longer simply because of the joy of conversation and sharing. *"There's no scripted speech,"* explains Nicolas, who leads the tours while Laetitia works on production. He will never forget the day a visitor recognised the scent of a candle as the fragrance of her childhood home—a sensory *"madeleine de Proust"* that brought back memories of a beloved grandmother.

Fragrance, not artificial scents

While Laetitia manages online sales and Nicolas handles market stalls, partnerships with 80 retailers, and supplier relations, they work together on production. Each candle requires about ten different steps—melting, wick placement, adding pigments or mineral dyes, infusing fragrances, molding, drying, unmolding, labeling, trimming, finishing, and packaging. Some pieces take a full day to create.

The wax is 100% plant-based, made from sunflower, soy, and rapeseed, with no synthetic materials or petroleum derivatives. The wicks are lead-free, made of pure pre-waxed cotton. As for the fragrances, they are custom-developed for LDéco by a Grasse-based perfumer, following a strict set of requirements. *"We want people to experience the real scent of things,"*

explains Laetitia. Their bestsellers include lilac, gingerbread, cinnamon, mulled wine, citronella, matcha tea, and fir tree—bringing a touch of the Vosges forest into people's homes. Each scent is also available in the form of reusable wax melts for fragrance burners.

Originality and innovation

Among their most unique creations is a candle shaped like a lightbulb, complete with a standard E27 base that allows it to fit into an existing lamp—an idea sparked by the government's warnings about potential power blackouts. More recently, a farmer-restaurateur from the region commissioned cow-shaped candles for his dining tables. Currently in production, they will be available in stores by early summer.

Another LDéco specialty: DIY candle-making kits, requiring no extra equipment. Safe and non-toxic, they can even be used by children.

At LDéco, creativity is endless, and their motto—*"one décor, one fragrance, one ambiance"*—has guided them for nearly a decade. In the coming months, their workshop will expand, and a new apprentice will join the team. This will allow Laetitia and Nicolas to bring to life even more of their constantly evolving ideas. Their ultimate goal? To take us on a journey through space and time—one scent at a time.



3B PISCINE

L'EXPERT DE VOTRE ESPACE DÉTENTE DEPUIS PLUS DE 35 ANS

Collectivités & particuliers : confiez-nous vos projets et l'entretien de vos bassins ! Technicien formé et disponible 7/7j.



37T rue des Ballastières • 70800 Saint-Loup-sur-Semouse
3bpiscine@orange.fr • 03 84 94 55 26

www.3bpiscine.fr

LE PETIT +

Retrouvez tous les produits pour entretenir vos bassins dans notre magasin !



Une pause vacances au bord du lac de Xonrupt

Alex vous accueille d'avril à fin octobre. Côté lac, vous profiterez des locations de pédalos, bateaux électriques, paddle, barques et canoë-kayak mais également transats et parasols.

Nautic Blue

BEACH

Côté restaurant, en plus du snack une bonne table vous attend avec l'ardoise du jour selon marché, mais aussi une nouvelle carte des desserts, des cocktails et des cafés découvertes.

Route de la Plage - 88400 Xonrupt-Longemer
Réservation conseillée au 06.75.70.07.28
facebook.com/nauticbluebeach



ENSEMBLE DESSINONS DEMAIN...
LES NOTAIRES DE LORRAINE
VOUS ACCOMPAGNENT
TOUT AU LONG DE VOTRE VIE



Votre protection, notre métier.

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

Contactez votre notaire.

www.ci-nancy.notaires.fr



**BANQUE des
TERRITOIRES**
GRUPE CAISSE DES DÉPÔTS

Le Haut du Tôt

Un Village au Sommet

C'EST L'HISTOIRE D'UN LIEU ATYPIQUE, CHARGÉ D'HISTOIRE QUI, DU HAUT DE SES 827 MÈTRES D'ALTITUDE, PERPÉTUE UNE SINGULARITÉ ET UNE RICHESSE PUISÉES DANS LE CŒUR ET L'ÂME DE SES HABITANTS. BIENVENUE AU VILLAGE DU HAUT DU TÔT.

Il est considéré comme le plus haut village des Vosges. Culminant à plus de 800 mètres d'altitude, Le Haut du Tôt n'est pas une commune comme on l'entend habituellement. En effet, une ligne nord-sud fut tracée entre Vagney et Sapois partageant administrativement la petite bourgade, la privant par la même occasion d'une mairie. Ce qui n'entama aucunement la volonté des habitants de se réunir autour d'un lieu de culte, une église bâtie en 1832. C'est dans ce cadre un peu particulier que la vie du village s'est construite, depuis ses premiers arrivants, des Irlandais ayant fuit la persécution protestante de la reine Elisabeth 1^{ère} d'Angleterre. Un passé riche ayant forgé l'histoire de ce lieu isolé mais qui pourtant, grâce à ses habitants, jouit, encore aujourd'hui, d'un dynamisme et d'une énergie très présents.



Le paradis des marcheurs

Perché sur un plateau dominant la vallée de la Moselotte, avec une vue imprenable sur les cimes vosgiennes, le Haut du Tôt est entouré de sommets le surplombant comme le Droit du Tôt (931 m), la Sotière (963 m) et la tête de la Neuve Roche (971 m). Un paysage varié, propice à de nombreuses randonnées dont la Cascade de la Pissière, la Croix des Hêtres et le Saut du Bouchot sont quelques-unes des plus connues. Un paradis pour les marcheurs qui y trouveront quiétude et beauté des décors, loin du tumulte et du bruit. Entre ensoleillement, air pur et situation idéale, la faune et la flore s'épanouissent paisiblement ici, tellement bien pour cette dernière qu'elle est l'objet de toutes les attentions depuis la fin des années 80.

Les plantes comme emblème

La culture des plantes aromatiques et médicinales fait, depuis des décennies, partie intégrante de la vie du village, dont elle est devenue en quelque sorte l'emblème. L'ASF, Association Sportive et Folklorique, initie en effet depuis 1988 une manifestation incontournable

destinée aux amateurs de plantes et de jardins des Hautes-Vosges. Ayant lieu habituellement le deuxième dimanche du mois d'août, cet événement réunit producteurs de plantes aromatiques et médicinales, de petits fruits et pépiniéristes autour d'une même passion, la nature. Il est aujourd'hui organisé en collaboration avec les producteurs Bleu Vert Vosges, dont un possède une exploitation ici-même, Les Jardins de Bernadette. Pas étonnant donc que la passion des plantes soit presque une institution dans les parages ! Dans ces jardins, on trouve de la mauve, du thym, de la lavande, du bouillon blanc, du calendula et autres conditionnelles, en cueillette sauvage ou en culture au label biologique. Fondée par Bernadette Grandemange en 1986, l'exploitation est officiellement reprise par son fils Alain en 2009. La production, transformée sur place, est vendue en direct, sauf 2 à 3 % revendus à un laboratoire en Alsace.

La photo s'invite sur les chemins

Comme pour célébrer cette nature qui l'entoure et le magnifie, le Haut du Tôt est le théâtre d'un

drôle de spectacle dès la saison estivale. Des œuvres photographiques s'exposent au grand jour et à ciel ouvert pour le plus grand bonheur des amateurs d'art et de la vie sauvage. Les Sentiers de la Photo s'invitent dans le paysage environnant à partir du mois de juillet. Au détour d'un chemin, d'une prairie, d'une forêt, chacun est alors invité à contempler des photographies célébrant le vivant et la biodiversité de nos contrées, mais aussi à s'interroger sur la préservation des espèces, lors de balades poétiques et visuelles.

En somme, le Haut du Tôt suscite l'intérêt de tous. Adeptes de randonnée, de nature, de fleurs et végétaux, de tranquillité et d'histoire, le village a vaincu son isolement apparent grâce à la solidarité et au dévouement de ses habitants. Aujourd'hui, il trône encore tout là-haut, fier de ses origines et de son originalité, prêt à se dévoiler.

Olivia Bergamaschi







THIS IS THE STORY OF A SINGULAR PLACE, STEEPED IN HISTORY, WHICH-PERCHED AT 827 METRES ABOVE SEA LEVEL-CONTINUES TO EMBODY A DISTINCTIVE CHARACTER AND A RICHNESS ROOTED IN THE HEART AND SOUL OF ITS PEOPLE. WELCOME TO THE VILLAGE OF LE HAUT DU TÔT.

Le Haut du Tô't

A Village at the Summit

It is regarded as the highest village in the Vosges. Rising above 800 metres, Le Haut du Tô't is not a village in the administrative sense. A north-south boundary was drawn between the communes of Vagney and Sapois, splitting the hamlet and leaving it without a town hall. Yet this did nothing to weaken the determination of its inhabitants to gather around a place of worship-an independent church built in 1832. It is within this unique framework that village life took shape, beginning with its first settlers: Irish families who fled the Protestant persecution of Queen Elizabeth I of England. This rich past has shaped the story of this remote enclave, which-thanks to its people-still radiates energy and vitality today.

A walkers' paradise

Nestled on a plateau overlooking the Moselotte valley and offering breathtaking views of the Vosges peaks, Le Haut du Tô't is surrounded by even loftier heights such as the Droit du Tô't (931 m), the Sotière (963 m), and the Tête de la Neuve Roche (971 m). This varied landscape is perfect for walking, with numerous hiking trails-among the most popular are the Cascade de la Pissuire, the Croix des Hêtres, and the Saut du Bouchot. It truly is a haven for ramblers, who will find peace and natural beauty far from the hustle and clamour of everyday life. Thanks to the generous sunshine, fresh air, and ideal location, the local flora and fauna flourish. Plant life in particular has been under careful protection since the late 1980s.

A place marked by plants

The cultivation of aromatic and medicinal plants has been part of the village's rhythm for decades and has, in many ways, become one of its defining features. Since 1988, the ASF (Sporting and Folklore Association) has organised a major annual event for plant and garden enthusiasts in the Hautes-Vosges. Usually held on the second Sunday of August, the fair brings together growers of aromatic and medi-

cinal plants, soft fruits and nurseries-united by a shared love of nature. Today, the event is run in partnership with Bleu Vert Vosges producers, one of whom is based right here in the village: Les Jardins de Bernadette. It is no surprise that this passion for plants has become something of an institution in the area. In these gardens, you will find mallow, thyme, lavender, mullein, calendula and other culinary or medicinal herbs-either wild-harvested or organically cultivated. Founded by Bernadette Grandemange in 1986, the business was officially handed over to her son Alain in 2009. All products are processed and sold on site, with only 2 to 3% going to a laboratory in Alsace.

Photography along the trails

As if to honour the natural beauty surrounding it, Le Haut du Tô't becomes the stage each summer for a most unusual exhibition. Photographic works are displayed outdoors in broad daylight, to the delight of art lovers and nature enthusiasts alike. Les Sentiers de la Photo (The Photo Trails) take over the local footpaths from July onwards. Winding through meadows and forests, visitors are invited to pause and reflect on powerful images that celebrate nature, biodiversity, and the importance of protecting endangered species. These poetic visual journeys offer quiet moments of contemplation and connection with the living world.

In short, Le Haut du Tô't captivates all who visit. Whether you are drawn by walking, nature, plants, tranquillity or history, this village has transcended its apparent isolation thanks to the solidarity and commitment of its people. Today, it still stands proudly at the top-true to its roots and unique spirit-ready to reveal itself to those who seek it.

Olivia Bergamaschi



running conseil rando conseil



Face à l'église de Gérardmer, Running Rando Conseil est votre nouveau spécialiste du trail, running et outdoor. Passionnées de sport et de montagne, nous vous proposons une sélection de matériel technique, chaussures, textile et accessoires, avec des conseils personnalisés pour toutes vos sorties nature.

Que ce soit pour découvrir les sentiers vosgiens, préparer une course ou simplement vous faire plaisir, notre équipe vous accompagne avec expertise et convivialité.

58 rue Charles de Gaulle, 88400 GERARDMER
03 29 50 62 85
gerardmer@running-conseil.com
www.running-conseil.com





GRAND HÔTEL & SPA

★★★★

GÉRARDMER

ÉLÉGANCE & TRADITION

AU CŒUR DE LA LIGNE BLEUE DES VOSGES



www.grandhotel-gerardmer.com

Luxeuil-les-Bains et ses alentours

UN JOYAU MÉCONNU AUX
PORTES DU MASSIF DES VOSGES



Marché de nuit à Luxeuil tous les mardis en juillet et août.

LUXEUIL-LES-BAINS ! CITÉ THERMALE AU CHARME INTEMPOREL, OÙ L'HISTOIRE DÉAMBULE DANS LES RUELLES PAVÉES AVEC L'ÉLÉGANCE D'UN GRAND-DUC EN HABITS DE COUR. VOUS NE LA CONNAISSEZ PAS ? QUELLE ERREUR ! PERMETTEZ-MOI DE VOUS GUIDER À TRAVERS CE TERRITOIRE ENCHANTEUR, DIGNE DES PLUS BELLES PAGES DE NOTRE PATRIMOINE FRANÇAIS.

Luxeuil-les-Bains, c'est d'abord une ville thermale qui soigne ses visiteurs depuis l'Antiquité, lorsque les Romains eux-mêmes venaient s'y délasser après quelques batailles bien menées. Mais surtout, c'est l'empreinte indélébile de saint Colomban, ce moine irlandais aussi infatigable que charismatique, qui fonda ici au VI^e siècle une abbaye, parmi les plus importantes d'Europe.

Avec ces 17 monuments historiques, Luxeuil-les-Bains a su conserver cet héritage prestigieux, à travers un patrimoine d'une richesse insoupçonnée. Les visiteurs qui arpentent ses rues découvrent de superbes bâtiments Renaissance, des thermes au charme désuet, et bien sûr l'abbaye fondée par saint Colomban, toujours majestueuse au cœur de la ville. Il faut dire que depuis près de 1 500 ans, ce lieu sacré fut un centre spirituel, intellectuel et politique de premier ordre.

Des fouilles archéologiques passionnantes, menées depuis vingt ans, révèlent aujourd'hui des secrets bien gardés. Sarcophages, vestiges médiévaux, objets anciens... c'est tout un pan de l'Histoire qui émerge comme par magie de la terre de Luxeuil. Ces recherches nous rappellent que le sol de cette ville recèle des trésors d'une valeur inestimable. Une exposition fascinante, retrace cette folle aventure des premiers coups de pioche à l'émergence de l'Ecclesia, cité patrimoine.

Pour en savoir plus :

www.ecclesia-luxeuil.fr

Mais le territoire ne saurait se résumer à cette seule ville. Laissez-moi vous entraîner vers d'autres trésors, qui s'offrent à vous comme des perles sur un collier précieux.

Fougerolles-Saint-Valbert : au royaume de la cerise !

À quelques encablures de Luxeuil-les-Bains, la ville de Fougerolles brille d'un éclat particulier. Ici, c'est la cerise qui règne en maître, déclinée en mille délices. Au cœur de cette tradition, l'Ecomusée du Pays de la Cerise dévoile l'histoire de cette production qui fait la fierté des habitants.

www.ecomusee-fougerolles.fr

Distilleries au savoir-faire ancestral, saveurs raffinées, et surtout l'incontournable Kirsch, labellisé AOC, qui fait tourner les têtes depuis des générations. Visiter Fougerolles, c'est s'offrir une parenthèse gourmande, où chaque goutte de cet élixir semble contenir l'âme même du territoire.

Pour prolonger la visite, la Route des Chalots est une escapade idéale à explorer dont le point de départ est l'Ecomusée.

>>>





Cerisiers en fleurs à Fougerolles-Saint-Valbert



©S. Dondicol / La Rochère



©S. Dondicol / La Rochère

Sainte-Marie-en-Chanois : sur les pas de saint Colomban

À la frontière du Plateau des Mille Étangs, Sainte-Marie-en-Chanois séduit par son calme et sa nature intacte. Le principal atout de cette petite commune reste la randonnée des Deux Chapelles, un itinéraire accessible qui mène à la chapelle Saint-Colomban, nichée en pleine forêt. Le lieu, paisible et chargé d'histoire, rend hommage au célèbre moine irlandais à l'origine de l'abbaye de Luxeuil, dont la trace est encore bien vivante dans le territoire.

À quelques pas de la chapelle, la galerie d'art et maison d'hôtes Pas de Deux ajoute une touche artistique à l'escapade. Entre expositions, résidences et accueil de visiteurs, ce lieu confidentiel complète à merveille l'expérience d'une journée placée sous le signe de la nature et de la spiritualité.

Saint-Bresson : entre nature et littérature

À Saint-Bresson, un petit coin de paradis où l'histoire et la nature s'entrelacent harmonieusement.

C'est ici que Pablo Behague, nouvel habitant des lieux, s'est installé pour transmettre sa passion pour la littérature, la faune, la flore, et tout ce qui fait la richesse de ce territoire.

Ses balades littéraires, proposées sous le nom évocateur « *Sous le Feuillage des Âges* », sont de véritables expériences immersives, où chaque promenade devient une invitation à redécouvrir le monde par les yeux d'un poète.

Pour tout savoir, rendez-vous sur :

www.souslefeuillagedesages.com

La Rochère : une tradition qui traverse les siècles

À présent, un détour par la Verrerie La Rochère s'impose ! Imaginez : la plus vieille verrerie de France, qui célèbre cette année ses 550 ans. C'est également la plus ancienne entreprise privée française encore en activité. Un lieu incontournable où l'art de souffler

le verre se perpétue de génération en génération. Avec ses quatre verriers et verrières, La Rochère offre un spectacle aussi fascinant qu'émouvant. La maîtrise du geste, la beauté du cristal qui prend forme sous vos yeux... Un véritable hymne au savoir-faire français, à découvrir sans tarder.

www.visiterlarochere.com

De la grandeur historique de Luxeuil aux paysages bucoliques du Plateau des Mille Étangs, sans oublier les savoir-faire ancestraux de La Rochère, ce territoire est une véritable mosaïque de richesses. Ici, l'histoire s'écrit à chaque pas, avec une générosité qui n'a d'égal que la beauté des lieux.

Alors, qu'attendez-vous pour venir découvrir ces trésors insoupçonnés ?

Gianina Plesca



&ccllesia, cité patrimoine



Un agenda de rêve !

Le territoire sait aussi recevoir comme il se doit. Prenez note :

Exposition : « Il y a 20 ans, débutaient les fouilles Place de la République... »

du 29 mars au 31 décembre 2025, à l'&ccllesia, Cité Patrimoine, à Luxeuil-les-Bains

Les Samedis de l'Orgue, à la Basilique St-Pierre, les 1^{er} samedis du mois de mai à septembre.

Exposition : Trésors d'abbayes : scriptorium et manuscrits au Moyen Âge (VI^e - IX^e siècles)

Du 23 mai au 30 septembre 2025, au Musée de La Tour des Echevins à Luxeuil.

Journées Européennes de l'Archéologie, les 14 et 15 juin, à Luxeuil-les-Bains.

Fête de la Cerise, le 28 juin à Fougerolles-Saint-Valbert.

Marché de nuit, au centre de Luxeuil, tous les mardis de 18h à 22h30 en juillet et août.

Festival Les Pluralies, du 16 au 19 juillet, avec Feu Chatterton ! et LEJ, à Luxeuil

Festival Musique et Mémoire, en juillet à la Basilique St Pierre et à l'Ecomusée du Pays de la Cerise.

Colomb'in Rock, du 13 au 15 août à Colombe-lès-Vesoul.

Festival Art & Patrimoine, les 6 et 7 septembre au centre de Luxeuil.

Foire aux beignets de cerise, le 21 septembre à Fougerolles-Saint-Valbert.

Photos :
 ©Oscar & Felix - Distillerie Dévoille et Ecomusée
 ©Teddy VERNEUIL Fougerolles
 ©OT Luxeuil
 ©Marion Foehn, Ecomusée
 ©Colombinrock
 ©S. Dondicol / La Rochère
 ©Letempsd1weekend

www.luxeuil-vosges-sud.fr

Luxeuil-les-Bains and its surroundings

AN UNDISCOVERED GEM ON THE DOORSTEP OF THE VOSGES MOUNTAINS



LUXEUIL-LES-BAINS! A TIMELESS SPA TOWN WHERE HISTORY STROLLS THROUGH COBBLED STREETS WITH THE ELEGANCE OF A GRAND DUKE IN COURT ATTIRE. YOU DO NOT KNOW IT? WHAT A MISTAKE! ALLOW ME TO GUIDE YOU THROUGH THIS ENCHANTING AREA, WORTHY OF THE FINEST PAGES OF OUR FRENCH HERITAGE.

Luxeuil-les-Bains is primarily a thermal city that has been healing visitors since Roman times, when the Romans themselves came to unwind after some well-fought battles. But above all, it is the indelible mark of Saint Columban, the Irish monk as tireless as he was charismatic, who founded here, in the 6th century, an abbey among the most important in Europe. With its 17 historic monuments, Luxeuil-les-Bains has managed to preserve this prestigious legacy, through a heritage of unsuspected richness. Visitors who wander through its streets discover stunning Renaissance buildings, quaint spas, and, of course, the abbey founded by Saint Columban, still majestic at the heart of the town. For nearly 1,500 years, this sacred place has been a spiritual, intellectual, and political centre of great importance.

Fascinating archaeological digs, ongoing for twenty years, are now revealing well-kept secrets. Sarcophagi, medieval ruins, ancient objects... a whole chapter of history is emerging almost magically from the soil of Luxeuil. These excavations remind us that the ground of this town hides treasures of inestimable value. A captivating exhibition recounts this incredible journey, from the first digs to the rise of the ecclesia, the heritage city. **For more information:** www.ecclesia-luxeuil.fr.

But the area cannot be reduced to just this town. Let me take you towards other treasures, presented like pearls on a precious necklace.

Fougerolles-Saint-Valbert: in the kingdom of the cherry!

Just a stone's throw from Luxeuil-les-Bains, the town of Fougerolles shines with a special

brilliance. Here, the cherry reigns supreme, in a thousand delicious forms. At the heart of this tradition, the Pays de la Cerise Ecomuseum reveals the history of this production, which is the pride of the locals:

www.ecomusee-fougerolles.fr.

Distilleries with ancient know-how, refined flavours, and, of course, the iconic Kirsch, AOC-labelled, which has been turning heads for generations. Visiting Fougerolles is a delightful experience, where every drop of this elixir seems to contain the very soul of the region. To extend your visit, the Route des Chalots is an ideal getaway to explore, starting at the Ecomuseum.

Sainte-Marie-en-Chanois: following in the footsteps of Saint-Columban

On the border of the Plateau des Mille Étangs, Sainte-Marie-en-Chanois is captivating for its tranquillity and untouched nature. The main attraction of this small commune is the Deux Chapelles hike, an accessible route leading to the Saint-Columban chapel, nestled deep in the forest. This peaceful and historic place honours the famous Irish monk who founded the Luxeuil Abbey, whose influence is still very much alive in the area.

Just a short walk from the chapel, the Pas de Deux art gallery and guesthouse adds an artistic touch to the visit. Between exhibitions, residencies, and hosting visitors, this intimate venue perfectly complements a day immersed in nature and spirituality.

Saint-Bresson: between nature and literature

In Saint-Bresson, a small corner of paradise where history and nature intertwine harmoniously. This is where Pablo Behague, a new resident, has settled to share his passion for literature, wildlife, flora, and everything that makes this region so rich. His literary walks, offered under the evocative name *Sous le Feuillage des Âges* (Under the Foliage of the Ages), are truly immersive experiences, where each walk invites you to rediscover the world through the eyes of a poet. To find out more, visit www.souslefeuillagedesages.com

La Rochère: a tradition that spans the centuries

Next, a visit to the Verrerie La Rochère is a must! Imagine the oldest glassworks in France, celebrating its 550th anniversary this year. It is also the oldest private French company still in operation. A must-visit place where the art of glassblowing has been passed down from generation to generation. With its four glassmakers, La Rochère offers a show that is as fascinating as it is moving. The mastery of the craft, the beauty of the crystal taking shape before your eyes... a true tribute to French know-how, to be discovered without delay : www.visiterlarochere.com

From the historic grandeur of Luxeuil to the bucolic landscapes of the Plateau des Mille Étangs, not to mention the ancestral craftsmanship of La Rochère, this region is a true mosaic of riches. Here, history is written with every step, with a generosity equal to the beauty of the places. So, what are you waiting for to come and discover these hidden treasures?



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



PENSEZ AU BON CADEAU RESTAURANT & SPA !

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. Notre hôtel est 100% 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 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 de la Bazaine - 88000 EPINAL

Tél : (33 3) 29 81 15 15
www.epinalhotellafayette.com



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

Stann Duguet... bois essentiels

ARTISTE PROTÉIFORME, LE VIOLONCELLISTE VOSGIEN STANN DUGUET EST MÛ PAR UNE APPÉTENCE INSATIABLE POUR L'EXPLORATION DES UNIVERS MUSICAUX DANS TOUTE LEUR PLURALITÉ. SA CRÉATIVITÉ NOURRIT DE MULTIPLES PROJETS NON SEULEMENT SOLOS MAIS AUSSI ET SURTOUT COLLABORATIFS ALLANT DU CONCERT À LA BANDE ORIGINALE DE FILM, EN PASSANT PAR LE CONTE MUSICAL, LE SPECTACLE DE MARIONNETTES ET BIEN D'AUTRES DÉCLINAISONS...

Eglise de Xonrupt... il y a 30 ans. Un garçon de 5 ans assiste à une audition de jeunes musiciens. Guère enthousiasmé, son esprit vagabonde, attendant la fin du récital. C'est alors qu'un homme de haute stature s'avance. Dans ses mains, il tient un violoncelle dont les premières notes ne tardent pas à s'élever. Les doigts courent sur l'instrument, les gestes sont dextres. L'enfant reste bouche bée, subjugué. En quelques mesures, son existence vient de basculer car devant lui se tient celui qui allait devenir son premier professeur de musique : Revaz Matchabeli.



Maîtres-étalons

« Revaz Matchabeli était Géorgien et faisait partie de la grande école russe ayant reçu l'enseignement de maîtres tels que Mstislav Rostropovitch ou Daniil Shafran », se rappelle Stann Duguet. « Décédé en 2023, il avait quitté son pays peu après 1991 et la chute du régime communiste, pour venir s'établir en France, d'abord à Blois puis dans les Vosges ». Après coup, le jeune violoncelliste réalise la chance immense qu'il a eu de pouvoir suivre ses enseignements. « C'était un grand Monsieur, un peu nounours et brillant professeur qui transmettait son savoir avec douceur ». L'autre rencontre fondatrice de son ADN musicale, Stann Duguet la fera à l'école de musique de Gérardmer avec François Guell dont il suivra les cours d'improvisation à l'âge de 12 ans, notamment en jazz et free jazz. « Ce que j'ai retiré de ce professeur, et que l'on essaie d'appliquer au sein de l'Ensemble Némésis dont je fais partie (un quintet composé de quatre violoncelles et d'un oud, instrument à cordes pincées oriental proche du luth - NDLR), c'est que la technique, le chassé-croisé entre improvisation et écriture, doivent être au service de la musique. Ce sont des outils pour transmettre des émotions au public ! ».

En s'ouvrant à d'autres univers que le classique, Stann Duguet nourrit son envie de découvertes. « Mes parents étaient mélomanes, j'étais bercé au son des Doors, de Bob Marley et des Pink Floyd. Adolescent, j'écoutais tous les disques que je pouvais trouver : du classique au death metal, en passant par la musique contemporaine, le jazz ou le rap ! ». Un esprit d'ouverture dans lequel infuse la démarche de cet artiste prônant le décloisonnement des styles afin d'amener le public là où il ne s'y attend pas et qui l'incite à suivre un

curriculum de percussion mais aussi à s'initier à la guitare avec le multi-instrumentiste Jan Vanek. « Même dans le répertoire classique, je vais chercher des choses qui sont plus rarement jouées afin de surprendre ».

Cordes vertes

De surprendre mais également d'interpeller car si la mixité prévaut dans l'œuvre de Stann Duguet, elle se conjugue souvent à une démarche destinée à sensibiliser le public aux questions écologiques. « Je ne suis pas un artiste revendiquant un engagement politique, je me définis comme un être humain qui essaie d'avoir une conscience ». Et c'est ainsi que le violoncelliste met son talent au service de projets tels que Les Elles de la forêt, en collaboration avec la conteuse Mapie Caburet. Un spectacle associant récit d'anticipation et musique, faisant la part belle à l'improvisation et appelant à restaurer notre lien au vivant. « L'aventure d'une femme du futur se réfugiant dans une mystérieuse forêt pour réapprendre à vivre et à se redécouvrir, où le violoncelle incarne l'essence et la musicalité des arbres », explique l'artiste. Cette fibre verte, on la retrouve dans Les Souffles du vent : œuvre composée en collaboration avec Erwan Le Guen et l'Orchestre symphonique intercommunal de Gérardmer Hautes-Vosges dirigé par Ludovic Bérard. Elle fut jouée pour la première fois en 2024 lors de RésoNuances, un festival de musique organisé par l'association du même nom basée au Tholy, dont Stann Duguet est responsable artistique. Inspirée par le livre La Horde du Contrevent d'Alain Damasio, Les Souffles du vent est une aventure musicale sous forme de voyage introspectif.

Des petits trucs en plus...

Toujours friand de nouvelles expériences, Stann Duguet s'est en outre beaucoup investi dans des projets à la croisée des arts comme la musique de film (pour le drame *Out of Place* de la réalisatrice chinoise Xiangyi Jin et le documentaire *Aux quatre vents* de Bertrand Hagenmüller). Il collabore aussi avec le maître marionnettiste japonais Kanroku, figure emblématique du théâtre national de Bunraku à Osaka, notamment dans le cadre d'un spectacle conçu en 2019 et évoquant le drame de Fukushima : *Kompaku, la maison des âmes*.

Aujourd'hui l'actualité de l'artiste vosgien reste particulièrement riche puisqu'il vient de finir une nouvelle création pour son duo Shams avec le oudiste Akram Ben et prépare une soirée d'exception le 12 juillet aux Jardins de Bernadette (au Haut du Tôd) lors de laquelle il jouera en duo avec le violoncelliste américain de jazz Eric Longsworth. Il est par ailleurs en pleine phase de composition pour le nouvel album de l'Ensemble Némésis intitulé *Épopée* mais aussi pour un duo avec le chanteur et pianiste Jack Simard. « Sans oublier mon répertoire solo et un milliard d'autres petits trucs ! », conclut-il.

Anthony Humbertclaude
Merci à Stann Duguet

Stann Duguet
RésoNuances
Ensemble Némésis



Stann Duguet... Wood notes



A MULTIFACETED ARTIST, CELLIST STANN DUGUET FROM THE VOSGES IS DRIVEN BY AN INSATIABLE APPETITE FOR EXPLORING MUSICAL REALMS IN ALL THEIR DIVERSITY. HIS CREATIVITY FUELS NUMEROUS PROJECTS NOT ONLY SOLO VENTURES, BUT ABOVE ALL, COLLABORATIVE ONES—RANGING FROM CONCERTS AND FILM SOUNDTRACKS TO MUSICAL STORYTELLING, PUPPET THEATRE, AND MANY MORE VARIATIONS.

Xonrupt church... 30 years ago. A five-year-old boy sits through a recital of young musicians. Not particularly thrilled, his mind starts to wander as he waits for the concert to end. Then, a tall man steps forward. In his hands, he holds a cello. The first notes rise, the fingers dance over the instrument, the gestures are deft. The child is in awe. In just a few bars, everything changes—for standing before him is the man who would become his first music teacher: Revaz Matchabeli.

Standard-bearers

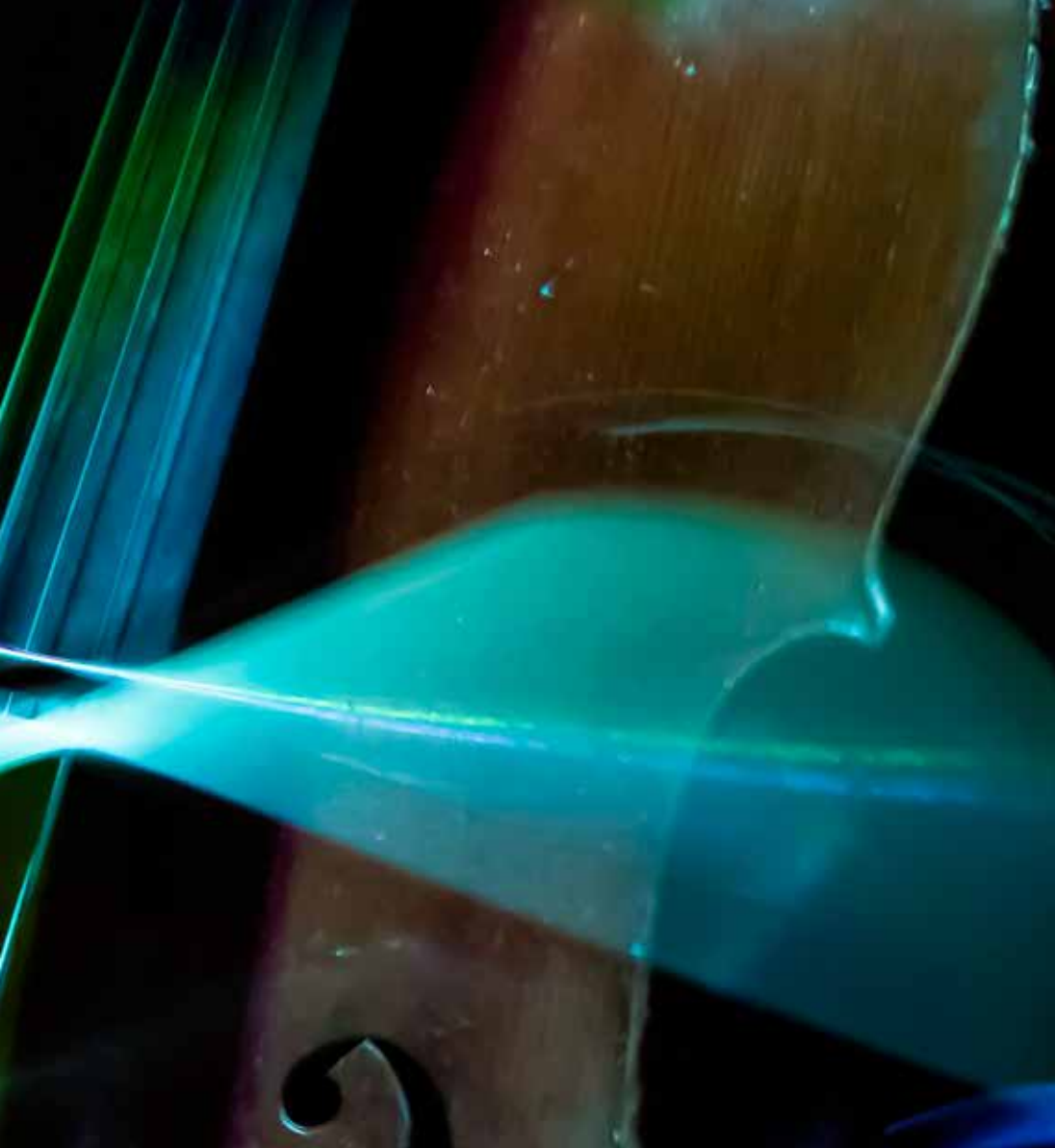
"Revaz Matchabeli was Georgian and part of the great Russian school, having studied under masters such as Mstislav Rostropovich and Daniil Shafran," recalls Stann Duguet. "He passed away in 2023. He left Georgia shortly after 1991 and the fall of the communist regime, settling in France—first in Blois, then in the Vosges." Looking back, the young cellist realises just how fortunate he was to study under him. "He was a remarkable man—gentle as a teddy bear, and a brilliant teacher who shared his knowledge with great kindness." Another foundational influence in his musical DNA came at the Gérardmer music school, where Stann studied improvisation at the age of 12 with François Guell—especially in jazz and free

jazz. "What I took from that teacher, and what we try to apply in *Ensemble Némésis* (a quintet of four cellos and an oud, a Middle Eastern plucked string instrument similar to the lute), is that technique and the interplay between improvisation and composition must serve the music. They're tools for conveying emotion to the audience."

By opening up to musical worlds beyond classical, Stann Duguet fuels his thirst for discovery. "My parents were music lovers—I grew up listening to *The Doors*, *Bob Marley* and *Pink Floyd*. As a teenager, I listened to every album I could get my hands on—from classical to death metal, including contemporary music, jazz and rap!" This openness is woven into his artistic approach, which embraces the breaking down of genre boundaries, with the aim of taking audiences where they least expect. It even led him to study percussion and pick up the guitar with multi-instrumentalist Jan Vanek. "Even in the classical repertoire, I seek out lesser-known pieces—anything that might surprise."

Green strings

Surprising, yes—but also thought-provoking. While fusion is a hallmark of Duguet's work, it often goes hand in



hand with a desire to raise awareness about environmental issues. *"I am not an artist making political statements—I see myself simply as a human being trying to stay conscious."* This perspective has inspired projects such as *Les Elles de la forêt*, a collaboration with storyteller Mapie Caburet. A performance blending speculative narrative and music, rich in improvisation, it calls for a renewed connection with the living world. *"It tells the story of a woman from the future who takes refuge in a mysterious forest to relearn how to live and rediscover herself, with the cello embodying the essence and music of the trees,"* the artist explains. This ecological thread also runs through *Les Souffles du vent*, a piece co-composed with Erwan Le Guen and the Gérardmer Hautes-Vosges *Inter-communal Symphony Orchestra* conducted by Ludovic Bérard. The work premiered in 2024 at RésoNuances—a music festival organised by the association of the same name, based in Le Tholy, for which Duguet serves as artistic director. Inspired by Alain Damasio's novel *La Horde du Contrevent*, *Les Souffles du vent* is a musical journey shaped as an introspective adventure.

A few extra strings...

Always eager for new experiences, Stann Duguet has also invested heavily in interdisciplinary projects, such as composing for film—*Out of Place*, a drama by Chinese director Xiangyi Jin, and *Aux quatre vents*, a docu-

mentary by Bertrand Hagenmüller. He also collaborates with renowned Japanese puppet master Kanroku, a key figure at the National Bunraku Theatre in Osaka. One such collaboration was *Kompaku, the House of Souls*, a 2019 performance addressing the tragedy of Fukushima.

Today, the Vosges-born artist remains as active as ever. He has just completed a new creation for his duo Shams with oud player Akram Ben, and is preparing for a special performance on 12 July at the Jardins de Bernadette (in Haut du Tôl), where he will play in duo with American jazz cellist Eric Longworth. He is also in the midst of composing a new album for *Ensemble Némésis*, entitled *Épopée*, and working on a duo project with singer-pianist Jack Simard.

"And of course, there is my solo repertoire... and a billion other little things!" he concludes with a smile.

Anthony Humbertclaude
Thanks to Stann Duguet



REMIREMONT
PLOMBIERES
TOURISME



DESTINATION
VOSGES SECRETES

Les Vosges Secrètes À VOS PIEDS !



Sur la randonnée des *Fenillées au Val-d'Ajol*,
à vous les points de vue à couper le souffle, la quiétude des
hameaux ajolais et l'ambiance ressourçante de la forêt vosgienne.

Départ à la Maison de la randonnée (58 Grande rue, Le Val-d'Ajol)
8,9km ⌚ 3h 📈 262m



Plus d'inspiration
rando par ici !

☎ 03 29 62 23 70

✉ remiremont@otrp.fr

🌐 www.tourisme-remiremont-plombieres.com



Au cœur des Vosges, Le Domaine du Haut Jardin offre une expérience unique entre nature et raffinement. Chalets privés avec spa, restaurant gastronomique et atmosphère familiale : une adresse incontournable pour se ressourcer et savourer l'instant présent.

**C'EST LE MOMENT PARFAIT
POUR UNE ESCAPADE ESTIVALE !**

LE HAUT
jardin

Hôtel Spa & Chalets jacuzzi privé ****
Restaurant - Terrasse
Rehaupal | infos@hautjardin.com



www.domaine-du-haut-jardin.com | +33 3 29 66 37 06



Merci Louis XIV !

DÉCIMÉS PAR LA TERRIBLE GUERRE DE TRENTE ANS (1618-1648), LES VILLAGES DE LA VALLÉE DE MUNSTER MANQUAIENT D'HOMMES ET DE PÂTURAGES. POUR LES RÉPEUPLER ET DÉFORESTER, LE ROI SOLEIL FIT VENIR DES BÛCHERONS ET PAYSANS CATHOLIQUES DU TYROL DU SUD. AVEC EUX, LA SCHLITTE, QUI FIT PARTIE DU PAYSAGE DU MASSIF VOSGIEN DURANT TROIS SIÈCLES ET QUI CONTINUE DE VIVRE AU MUSÉE DE MUHLBACH.

Muhlbach-sur-Munster au pied des pistes de ski du Gachney et de l'autre « *Montée impossible* », face au Schnepfenried et aux Vosges voisines. Village fondé au 9^e siècle, entièrement détruit lors de la 1^{ère} Guerre mondiale. Muhlbach et sa transhumance ressuscitée, sa « *Confrérie St Grégoire du taste fromage* » initiée par le maire d'alors Jean-Martin Sengelé, 6^e génération d'affineurs de munster, qui écouta son ami artiste Roger Gruninger pour créer en 1973 un musée de la Schlitte et des métiers du bois au cœur du village. Trop petit, il déménagea en 1997 le long de la voie ferrée, dans un bâtiment construit par la municipalité mais entièrement aménagé et entretenu par les bénévoles. L'admirable escalier en bois massif œuvre d'André Meier, le sol en dur par le tailleur de pierres Jean Fornara, l'électricité par Jean-Marc Schickel, aussi président du moto-club.

Et, depuis plus d'un demi-siècle, ce musée sur deux niveaux ne cesse de s'élargir, d'attirer la foule des amoureux de terroir, de vie. « *Nous voulions, remarque Martine Sengele-Mettauer, présidente omniprésente, que chacun se sente chez soi, les guides comme les visiteurs.* » La quinzaine de bénévoles, tels le curé Thuet, doyen de l'équipe, Michel, Jacqueline, François Zwingelstein et ses créations en bois, tous ces mordus d'une histoire qu'ils aiment raconter. Celle de l'Alsace et des Vosges. Retour en arrière...

Paysans l'été, bûcherons l'hiver, indispensable schlitte

Le protestantisme gagne du terrain en Allemagne, Suisse et Alsace. Et lorsque en 1648 et le traité de Westphalie signé à Münster, l'Alsace, allemande depuis le Moyen-Âge, région la plus ravagée d'Europe par les armées suédoises (plus de la moitié de sa population tuée, catholiques anéantis), devient française, les moines de l'abbaye bénédictine de Munster obtiennent de Louis XIV et de son ami, l'évêque de Salzbourg l'envoi de nombreux bûcherons tyroliens catholiques, donc logés à Mittlach, seul village non protestant au fond de la vallée de Munster. Dans leurs bagages, les schlittes, ces énormes luges, traîneaux en bois assez solides pour transporter des bûches et des grumes, suffisamment légères pour être portées vides à dos d'homme. Ces « *forçats* » durs au mal nommés Neff ou Dierstein, s'installèrent, se marièrent, paysans l'été, bûcherons et charbonniers l'hiver, et firent de leurs schlittes des incontournables du paysage.

La schlitte qui franchit La Schlucht et s'installe dans les Vosges. La schlitte qu'on ne trouve nulle part ailleurs sur les montagnes françaises. La schlitte outil de travail, en temps de paix comme de guerre, quand elle permet de transporter matériel ou blessés, puis de loisir. Notre génération se souvient des parties de luge sur les chemins et rues enneigées et verglacées de nos villages. La schlitte en frêne ou hêtre qui

descend le foin sur les prés abrupts, transporte le bois en hiver, charges de 3 tonnes, jusqu'à 8 stères, sur des pistes allant de 500 m à 6 ou 7 km.

La schlitte qui fait de la résistance jusqu'à la fin du siècle dernier et qui vous attend, rutilante, au milieu de sa grande famille du bois. La schlitte utilisée seule ou en duo, quand on transporte des grumes jusqu'à 12 m de long ; celle de devant avec ses cornes, appelée bouc, et la seconde, derrière, la « *chèvre* ».

Au musée, les objets revivent. Les outils et machines, classiques et originales. La scie dans tous ses états avec la chapardeuse, inventée durant 14-18, qui sert à couper du bois sans bruit entre les tranchées puis qui devient outil de « *braconnier* » ; la scie de long ou banbane, activée par deux scieurs, pour couper le tronc en planches, la sciure transformant l'ouvrier en « *renard* ». Des tuyaux intacts, tonneaux de canalisation en résineux, de 1870 chargés de véhiculer l'eau d'irrigation. La meule du charbonnier, le fardier du voiturier pour emporter en scierie les énormes troncs de 20 m, la hotte à purin, les sabots de bois cloutés, le rabot du tonnelier, le couteau du sabotier, le piège à bostryche, les moules à munster, la première tronçonneuse. Et les photos d'époque, impressionnantes de vérité, témoins silencieux du dur labeur d'hommes, femmes et enfants, les sculptures, dessins, maquettes. Vous trouverez tout ce qui a fait l'histoire des schlittes, celles des Hommes. Il suffit de franchir la porte en bois.

Jean-Pierre Meyer



Musée de la Schlitte et des métiers du bois

11 rue de la Gare 68140 Muhlbach-sur-Munster

Tél : 06 98 76 92 48

Email : lemuseedelaschlitta@gmail.com

Ouvert en juillet-août, le lundi, mercredi, samedi, dimanche de 14h30 à 18h. Hors-saison sur rendez-vous. Groupes à partir de 6 personnes. Entrée spéciale pour handicapés.



©By Fab



Retour vers le passé !

Revivez en direct la belle histoire du schlittage, le 3 août à Méneaurupt, avec les Hattattos

1972. L'école est fermée à Méneaurupt, ce hameau dépendant de Sapois, juste en dessous de la forêt du Hatta, comme hêtre, pas loin de Rochesson. Alors, un groupe d'irréductibles décide de se réunir pour former les Hattattos. Lectures, puis ensemble folklorique et concours local entre schlitteurs. Les touristes s'intéressent, attirés par le site voisin du film « *Les grandes Gueules* » avec Bourvil et Ventura. Et, en 1974, sous l'impulsion de M. Bastien, ancien bûcheron, président durant 50 ans, la journée se développe insensiblement. Une piste permanente de 500 m avec ponts et virages, accueille de plus en plus de schlitteurs et de spectateurs – entre 2 et 3 000 – le premier dimanche d'août, de 10h à 18h, après le bal de la veille.

Back to the past!

Relive the fascinating history of schlittage live on August 3rd in Méneaurupt with the Hattattos.

1972. The school in Méneaurupt—a hamlet under the jurisdiction of Sapois, just below the Hatta forest (as in 'hêtre,' meaning beech), near Rochesson—has closed. So, a small group of determined locals decides to come together and form the Hattattos. What starts as readings soon turns into a folk ensemble and a local schlittage competition. Tourists become curious, drawn to the nearby filming location of *Les Grandes Gueules* starring Bourvil and Ventura. Then, in 1974, under the leadership of Mr. Bastien, a former lumberjack who served as president for 50 years, the event steadily grows. A permanent 500m track with bridges and turns is set up, attracting more and more schlitteurs and spectators—between 2,000 and 3,000—on the first Sunday of August, from 10am to 6pm, following the traditional dance the night before.



Thank you, Louis XIV

DECIMATED BY THE DEVASTATING THIRTY YEARS' WAR (1618–1648), THE VILLAGES OF THE MUNSTER VALLEY LACKED BOTH MEN AND PASTURES. TO REPOPULATE THE AREA AND CLEAR THE FORESTS, THE SUN KING BROUGHT IN CATHOLIC LUMBERJACKS AND FARMERS FROM SOUTH TYROL. WITH THEM CAME THE SCHLITTE, A SLED THAT BECAME A FAMILIAR SIGHT IN THE VOSGES MOUNTAINS FOR THREE CENTURIES AND CONTINUES TO “LIVE ON” AT THE MUHLBACH MUSEUM.

Muhlbach-sur-Munster, at the foot of the Gachney ski slopes and the other «Impossible Climb», faces Schnepfenried and the surrounding Vosges. The village, founded in the 9th century, was completely destroyed during World War I. Muhlbach has since revived its transhumance tradition and is home to the «St. Grégoire Cheese-Tasting Brotherhood», initiated by then-mayor Jean-Martin Sengelé, a sixth-generation Munster cheese affineur. Inspired by his artist friend Roger Gruninger, Sengelé created a museum in 1973 dedicated to the schlitte and woodworking trades in the heart of the village. Outgrowing its original location, the museum moved in 1997 to a building along the railway line, constructed by the municipality but fully equipped and maintained by volunteers. The remarkable solid wood staircase is the work of André Meier, the stone flooring by mason Jean Fornara, and the electrical installations by Jean-Marc Schickel, who also serves as president of the local motorcycle club.

For over half a century, this two-story museum has continued to expand, drawing crowds of people passionate about heritage and history. “We wanted,” says Martine Sengele-Mettauer, its ever-present president, “to create a place where both guides and visitors feel at home.” A team of around fifteen volunteers, including Father Thuet, the team’s elder, Michel, Jacqueline, and François Zwingelstein with his wooden creations, share a

deep love for the region’s history and enjoy recounting the stories of Alsace and the Vosges. Let’s take a step back in time...

Farmers in summer, lumberjacks in winter – the indispensable schlitte

Protestantism was spreading across Germany, Switzerland, and Alsace. When the Treaty of Westphalia was signed in 1648 in Münster, Alsace—historically German since the Middle Ages—became French. The region, the most devastated in Europe by Swedish armies, had lost over half its population, with Catholics nearly wiped out. The Benedictine monks of Munster Abbey obtained permission from Louis XIV and his friend, the Bishop of Salzburg, to bring in Catholic Tyrolean lumberjacks, who were settled in Mittlach, the only non-Protestant village at the end of the Munster Valley.

The schlitte crossed the Schlucht pass and became established in the Vosges, a unique feature of the French mountains. More than just a tool, it served in both peacetime and war, used for transporting supplies and even the wounded. Later, it became a source of leisure. Many still recall sledging down snowy, icy village paths. Made from ash or beech, the schlitte was used to transport hay down steep meadows and logs in winter, carrying loads of up to three tonnes or eight cubic metres of wood on tracks ranging from 500 metres to six

or seven kilometres long. The schlitte remained in use until the late 20th century and now awaits visitors, gleaming among its extended wooden “family.” It could be used alone or in pairs when transporting logs up to 12 metres long—one sled in front, called the «bouc» (ram), and one behind, the «chèvre» (goat).

At the museum, objects come to life once more—both traditional and unusual tools and machines. There is every kind of saw imaginable, including the «chapardeuse», invented during World War I to cut wood silently between trenches before later being used by poachers. The long saw, or «banbane», operated by two workers to cut logs into planks, left sawdust clinging to them, earning them the nickname «foxes.» There are also intact wooden pipes—resinous tree trunks hollowed out in 1870 to transport irrigation water.

Visitors can see a charcoal burner’s mound, a timber hauler’s cart for transporting massive 20-metre-long trunks to the sawmill, a manure basket, wooden-clog-making tools, a cooper’s plane, a clog-maker’s knife, a bark beetle trap, Munster cheese moulds, and even the first chainsaw. Historical photographs offer a strikingly real glimpse into the tough lives of the men, women, and children who worked with the schlitte. Everything that shaped the history of the schlitte and the people who used it is here—just step through the wooden door.





L'aventure spiritueuse du Groupe HONORE et des Chais Saint Eloi 88

Depuis 1982 le Groupe HONORE basé aux Forges (88) a construit "clés en mains" plusieurs centaines de distilleries sur les 5 continents principalement de rhum à Cuba, à la Réunion, en Guadeloupe, à la Martinique, en Amérique du Sud et en Afrique de l'Est, mais également de vodka en Russie, en Pologne, au Kazakhstan, d'arrack au Sri Lanka, de cognac et de brandy pour les grandes maisons françaises, de whiskys français et bien d'autres alcools.

Fort de ce savoir faire unique nous avons décidé de créer en 2018 LES CHAIS SAINT ELOI 88 avec pour vocation le vieillissement et la commercialisation de rhum, de brandy et de whisky, toujours sur la commune de Les Forges.

Notre Chai a une capacité de 8 500 fûts en chêne pour presque 2 millions de litres d'alcool en vieillissement. À ce jour 33 spiritueux pour des comptes d'âge allant jusqu'à 7 ans sont produits et commercialisés sous notre marque Ombrelle : SES "SAINT ELOI SPIRITS" avec des sous-marques : Les Rhums des Origines, Les Rhums AMPHORHUM, les Brandys SAINT-ELOI, les Pur Malt et les Single Malt Nature et Tourbé LES FORGES DU DAHU.

Depuis quelques semaines nous avons mis en service notre nouvelle brasserie / distillerie d'eaux de vie de malt d'orge, de blé et de seigle pour whiskys, avec une capacité distillatoire de 2 500 LAP par 24 heures soit l'équivalent de 8 500 bouteilles de 70 cl à 42% par jour.

Retrouvez nos spiritueux auprès des bons cavistes via notre distributeur les A. FRENCHY et également dans notre boutique d'Épinal centre où Guillaume vous attend.

Sur notre site de Les Forges nous organisons au Club de notre showroom de 1 000 m², et sur réservation, des visites de nos ateliers et du Chai avec en fin de parcours la participation à un atelier de dégustation pour des groupes de 12 à 120 personnes. Vincent notre Maître de Chai vous fera découvrir tout notre univers et nos talents de créateurs de Spiritueux uniques et de grande qualité.

Parcourez notre boutique en ligne et faites votre choix parmi notre sélection de rhums, whiskys et de brandys d'exception :

www.leschaisainteloi88.fr



Usine de production & vieillissement - Showroom
12, allée du Val d'Avière - 88390 LES FORGES
Tél. 03 29 82 07 20

Boutique Les Chais Saint Eloi 88
25 Rue Léopold Bourg, 88000 ÉPINAL
Tél. 09 53 84 99 45

TEXTES : ANTHONY HUMBERCLAUDE / PHOTOS : TRISTAN VUANO ©A VUE DE COUCOU

Les 14 géants des Vosges

AMOUREUX DES PANORAMAS ÉPOUSTOUFLANTS, HOHNECK MAGAZINE VOUS A RÉSERVÉ DANS CE NUMÉRO UNE MERVEILLEUSE SURPRISE ! UN GRAND FORMAT ENTIÈREMENT CONSACRÉ AU 14 SOMMETS DES VOSGES CULMINANT AU-DELÀ DE 1300 MÈTRES D'ALTITUDE. CHACUN D'ENTRE EUX POSSÈDE SES PROPRES PARTICULARITÉS MAIS TOUS OFFRENT DE MAGNIFIQUES OPPORTUNITÉS DE BALADES, D'ACTIVITÉS SPORTIVES (RANDONNÉES EN TÊTE), DE RENCONTRES AVEC LA BIODIVERSITÉ LOCALE MAIS AUSSI DES VUES IMPRENABLES SUR LE MASSIF ET BIEN AU-DELÀ. OUVREZ GRAND LES YEUX !



1

1/ Le Grand Ballon (1424 m)

Également nommé Ballon de Guebwiller, le Grand Ballon est le plus haut sommet du massif. Outre de superbes points de vue, on peut y découvrir un monument dédié aux chasseurs alpins morts durant la Grande Guerre ainsi qu'un radôme (radar muni d'un dôme) de l'aviation civile.

Also known as the Ballon de Guebwiller, the Grand Ballon is the highest peak in the massif. In addition to its magnificent viewpoints, visitors can discover a monument dedicated to the mountain troops who died during the First World War, as well as a radome (a radar dome) belonging to civil aviation.

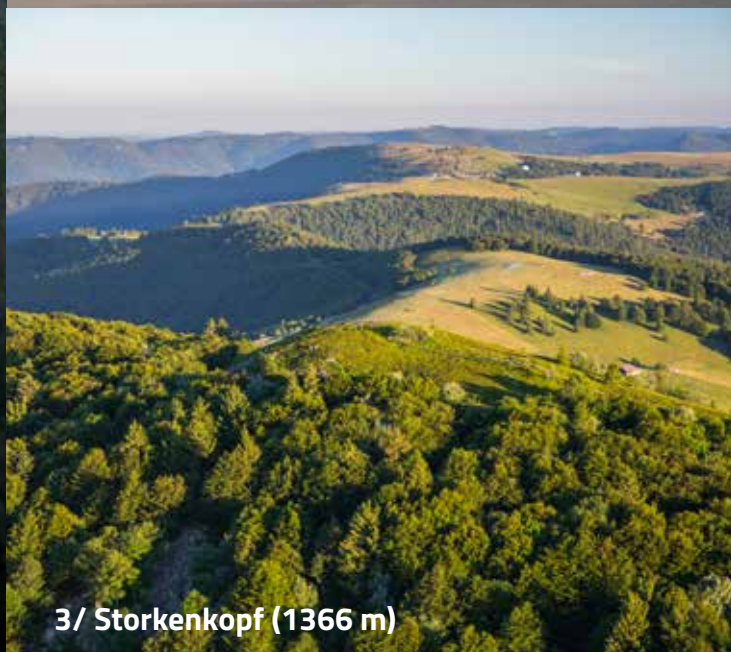
If you are a lover of breathtaking views, Hohneck magazine has a wonderful surprise for you in this issue! A large-format feature entirely dedicated to the 14 summits of the Vosges mountains that rise above 1,300 metres. Each of these peaks has its own unique character, but all offer spectacular opportunities for walks, outdoor activities (with hiking at the top of the list), encounters with local biodiversity, and stunning panoramic views over the massif and far beyond. Keep your eyes wide open!



2/ Rainkopf (1305 m)

Évoquant la frontière entre l'Alsace et la Lorraine (Rain signifiant « limite » et Kopf « tête » en allemand), ce sommet situé entre le Kastelberg et le Rothenbachkopf englobe au nord-est le cirque glaciaire de l'Altenweiher. Sa partie haute, composée de prairies, domine une hêtraie subalpine.

Evoking the border between Alsace and Lorraine (Rain meaning "boundary" and Kopf "head"), this summit lies between the Kastelberg and the Rothenbachkopf, and includes the glacial cirque of Altenweiher to the northeast. Its upper section, made up of grasslands, towers over a subalpine beech forest.



3/ Storkenkopf (1366 m)

Le Storkenkopf (« tête des cigognes » en allemand) est situé à proximité du Grand Ballon et accessible par un chemin forestier à partir du col du Haag. Un lieu idéal pour de belles randonnées par lequel passe le sentier GR5 reliant la mer du Nord à la mer Méditerranée.

The Storkenkopf (meaning "storks' head" in German) lies close to the Grand Ballon and is accessible via a forest path from the Haag pass. It is a perfect spot for scenic hikes and is crossed by the GR5 trail, which links the North Sea to the Mediterranean.



4/ Batteriekopf (1311 m)

Le Batteriekopf distille une ambiance paisible aux paysages uniques où les roches tutoient les prairies. À l'ouest ses pelouses font partie de la réserve naturelle des hautes-chaumes du Rothenbach. Son versant sud est prisé des amateurs de planeurs radiocommandés.

The Batteriekopf exudes a peaceful atmosphere with its unique scenery, where rocky outcrops meet mountain meadows. Its western slopes are part of the Rothenbach high pastures nature reserve. The southern side is popular among enthusiasts of radio-controlled gliders.



5

5/ Gazon de Faîte (1303 m)

Entre le col du Bonhomme et le col de La Schlucht, ce sommet aux riches pâturages se dédouble par un sommet secondaire nommé Ringbuhl. Sa corniche la plus haute, à 1303 mètres, surplombe le Lac du Forlet.

Situated between the Bonhomme and Schlucht passes, this summit with its rich pastures is twinned with a secondary peak called Ringbuhl. Its highest ridge, at 1,303 metres, overlooks Lac du Forlet.

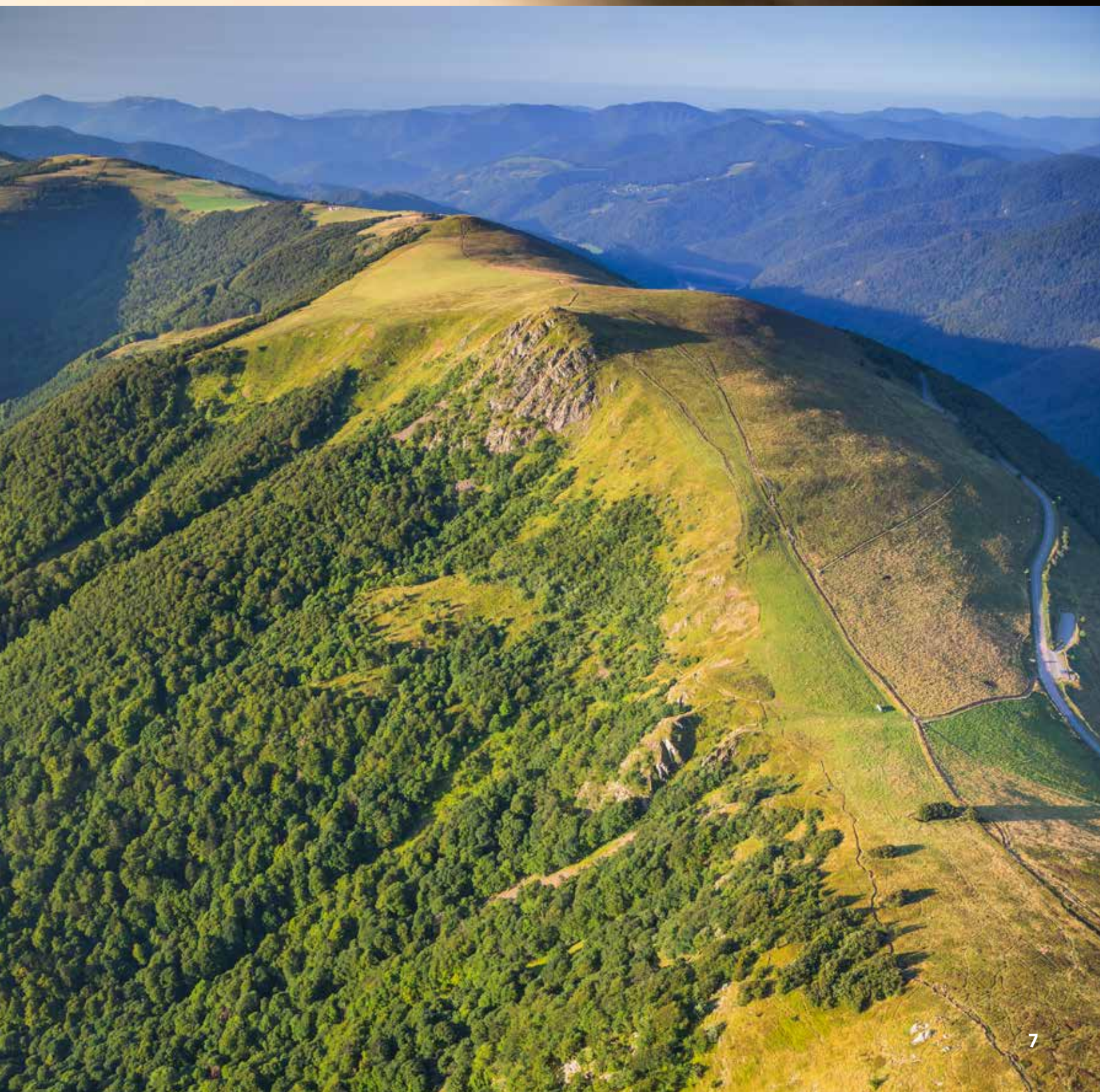
6/ Haut de Falimont (1306 m)

Sommet secondaire du Hohneck proche de la source de la Vologne, le Haut de Falimont se dresse au-dessus des communes de La Bresse, Xonrupt-Longemer et Stosswihr. Il est l'un des théâtres de jeu favori des amateurs de snowkite.

A secondary summit of the Hohneck, close to the source of the Vologne river, the Haut de Falimont rises above the towns of La Bresse, Xonrupt-Longemer and Stosswihr. It is a favourite playground for snowkite enthusiasts.



6



7/ Rothenbachkopf (1316 m)

Doté d'un sommet cornu, le Rothenbachkopf - de Rothen (« rouge »), Bach (« ruisseau ») et Kopf (« tête ») - est connu pour son atmosphère parfois qualifiée de lunaire. C'est également un point de passage du sentier GR5.

With its horn-shaped summit, the Rothenbachkopf – from Rothen ("red"), Bach ("stream"), and Kopf ("head") – is famed for its otherworldly, almost lunar atmosphere. It is also one of the points along the GR5 trail.



8

8/ Lauchenkopf (1314 m)

Le Lauchenkopf, ou tête de la Lauch, s'élève au nord du Markstein et partage son patronyme avec le lac artificiel de la Lauch qu'il surplombe et la haute vallée de la Lauch, parfois également appelée vallée du Florival. Son accès se fait uniquement à pied.

The Lauchenkopf, or "head of the Lauch," rises to the north of the Markstein and shares its name with both the artificial Lake Lauch that it overlooks and the upper Lauch Valley, sometimes also called the Florival Valley. Access is by foot only.

9/ Klintzkopf (1330 m)

Le Klintzkopf fait partie d'une zone naturelle protégée accessible du 1er juillet au 30 novembre. Il se distingue par une faune et une flore remarquables, dont une splendide hêtraie d'altitude. Son accès se fait exclusivement à pied.

The Klintzkopf is part of a protected natural area open from July 1st to November 30th. It is known for its remarkable flora and fauna, including a stunning high-altitude beech forest. Access is by foot only.



9



10/ Hohnneck (1363 m)

Bordé par deux cirques glaciaires (Frankenthal et Wormspel), il domine le lac du Schiessrothried. Le paradis des chamois et des touristes qui apprécient tous deux le panorama exceptionnel de ce lieu permettant même d'apercevoir les Alpes par temps clair.

Flanked by two glacial cirques (Frankenthal and Wormspel), it overlooks Lake Schiessrothried. A paradise for both chamois and tourists, who all appreciate the exceptional views – on a clear day, you can even see the Alps.



11

11/ Gazon du Faing (1306 m)

Le Gazon du Faing (marais en langue germanique) est un pré d'altitude situé entre les cols du Bonhomme et de La Schlucht. Par temps dégagé, il permet d'admirer la Forêt Noire et les Alpes. Côté alsacien, il surplombe le lac Noir et abrite une faune riche en chamois, voire quelques lynx.

The Gazon du Faing (meaning "marshland" in a Germanic dialect) is an upland meadow between the Bonhomme and Schlucht passes. On clear days, you can see the Black Forest and the Alps. On the Alsatian side, it overlooks the Lac Noir and is home to a rich wildlife population, including chamois and the occasional lynx.



12

12/ Sultzereck (1302 m)

Littéralement « coin-borne de Sultzereck », ce sommet secondaire du Gazon du Faing est à la croisée des communes de Sultzereck, Orbey et Plainfaing. D'anciennes bornes de la frontière franco-allemande y reposent encore.

Literally "Sultzereck border corner," this secondary summit of the Gazon du Faing sits at the junction of the communes of Sultzereck, Orbey and Plainfaing. Old boundary stones from the former Franco-German border can still be found here.

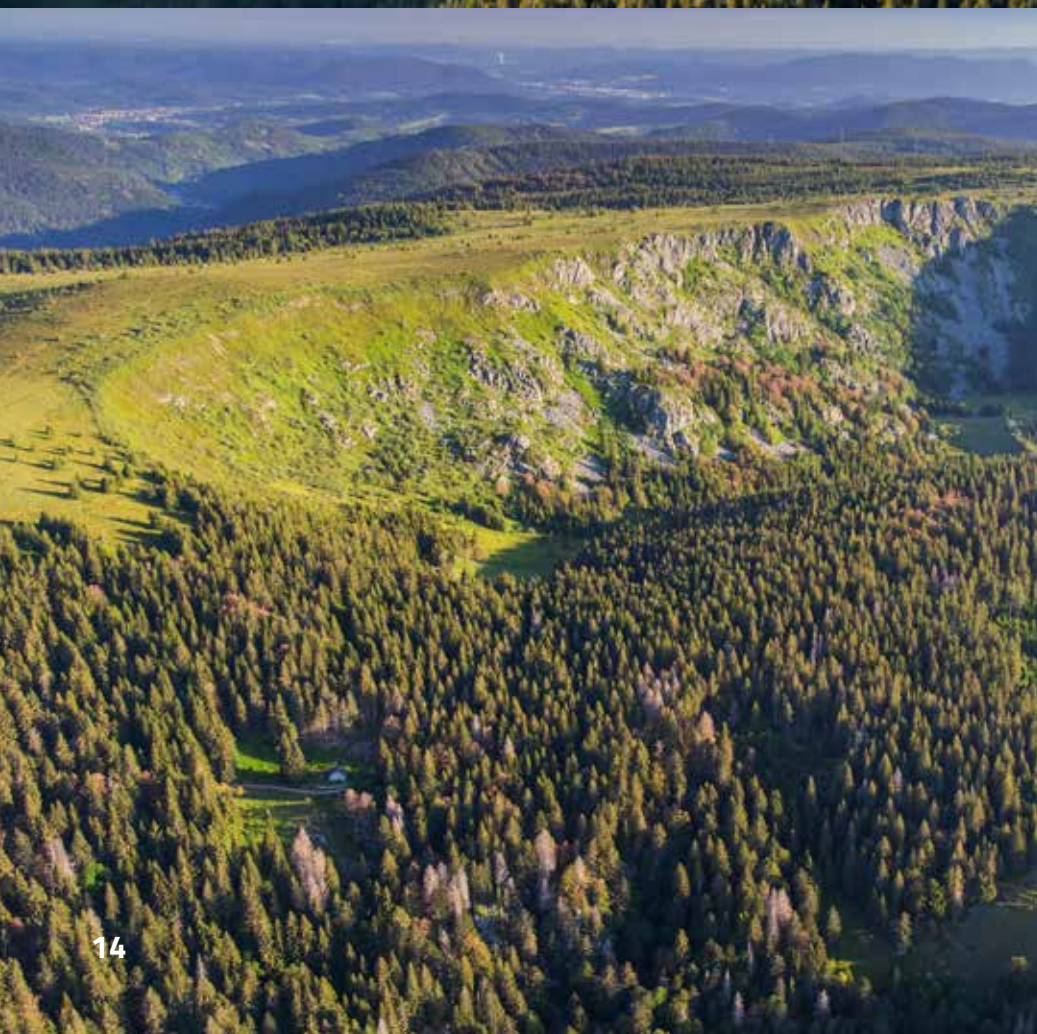


13

13/ Kastelberg (1350 m)

Ce sommet accueille plusieurs pistes de ski de la station de La Bresse ainsi que des chemins de randonnées. Ses contreforts abritent le dernier névé des Vosges, une plaque de neige pouvant perdurer durant une partie de l'été.

This peak hosts several ski runs from the La Bresse resort as well as hiking trails. Its slopes shelter the last remaining névé of the Vosges – a patch of snow that can persist well into summer.



14

14/ Ringbuhl (1302 m)

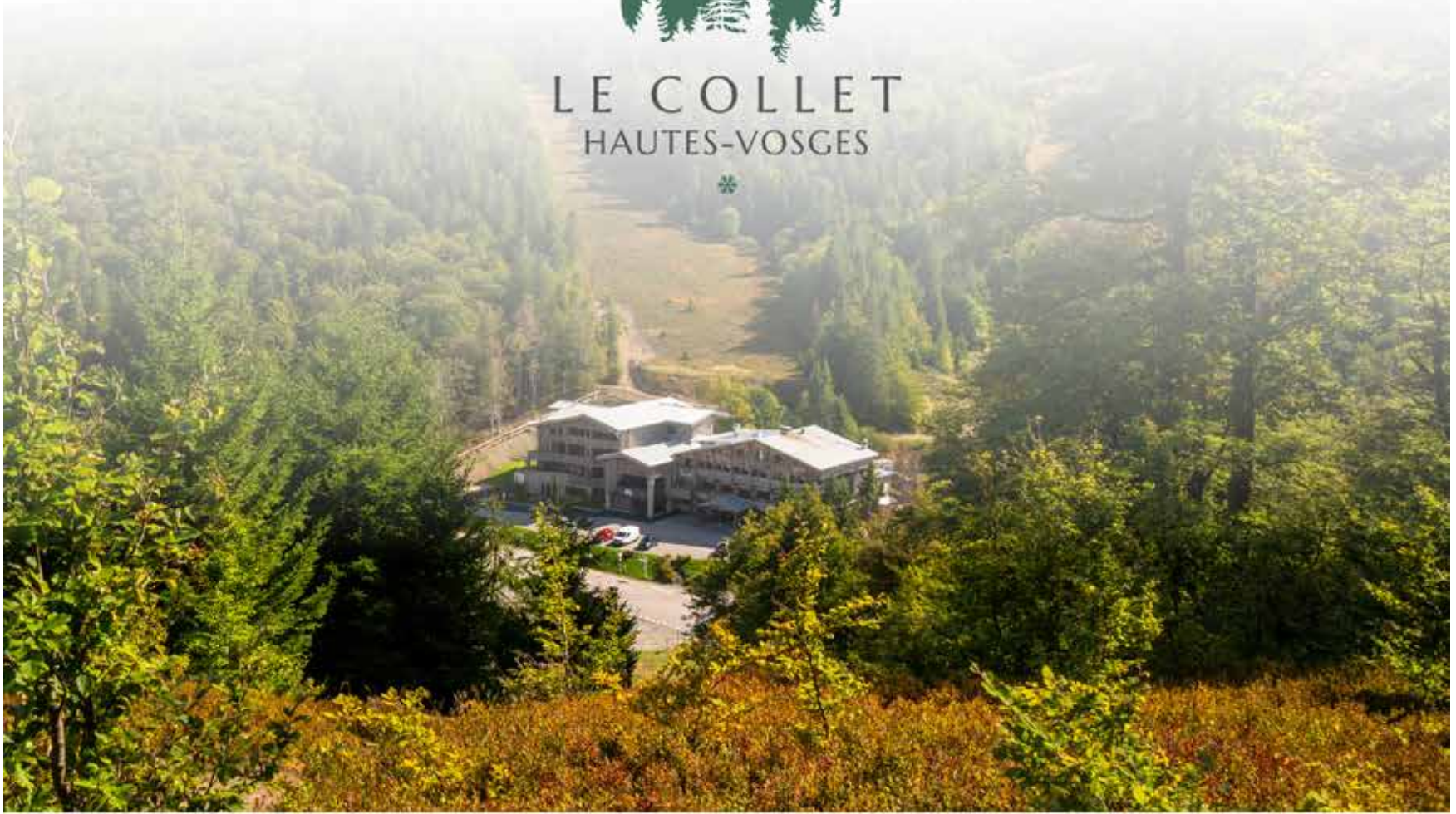
Proéminence située sur le Gazon de Faîte, Ringbuhl domine le lac Vert. Bühl en langue germanique signifie « haut » et Ring évoque l'anneau.

A prominent outcrop of the Gazon de Faîte, Ringbuhl overlooks Lac Vert. In Germanic dialect, Bühl means "high" and Ring refers to a ring or circle.

Anthony Humbertclaude



LE COLLET
HAUTES-VOSGES



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

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

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



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



Bol d'air

Parc de loisirs & Hébergements insolites



Parc d'Aventure
Parapente
Saut Elastique

Cabanes
Apparts, Hôtel***
Gîte, Chalet

Bois des Lutins
Explor Games
Sentier pieds-nus

Fantasti'Kid
Fantasticable
Bol d'Air Line

LABRESSE

Informations et réservations : 03.29.25.62.62. bol-d-air.fr

State of Emergency

BEAUTÉS OUBLIÉES PAR
LAMBERT PÊCHEUR





Un parcours entre engagement et passion

Lambert Pêcheur, photographe originaire des Vosges, est un homme dont la trajectoire artistique s'est forgée entre passion, engagement et quête de sens. D'abord engagé dans le secteur social, il débute la photographie en amateur, avec cette envie persistante de capturer ce qui l'entoure. Au fil du temps, ce besoin de sublimer le monde à travers l'objectif devient une évidence, le poussant à se former à la photographie à l'EFET de Paris. Un parcours qui l'amène à être couronné Major par le jury, et à recevoir le prix de l'exposition Collective de l'EFET 2021. En 2022, il se distingue en tant que finaliste de la Bourse Du Talent, et ses œuvres se retrouvent exposées dans plusieurs lieux, dont La Boussole à Saint-Dié-des-Vosges en 2023 et à la Médiathèque de Gérardmer en 2024.

Une démarche d'exploration visuelle

Son approche photographique débute comme une véritable exploration, armé de son trépied et de son objectif grand angle, Lambert arpente la France, à la recherche de lieux chargés d'histoire : châteaux abandonnés, anciennes usines oubliées, lieux industriels laissés à l'abandon. À travers ses photographies, il cherche à restituer l'atmosphère unique de ces espaces, en jouant avec des plans larges et des poses longues, capturant une essence presque palpable du temps qui y suspend son vol.

Un regard intime sur les Vosges

Cependant, son regard s'affine au fil des années. Si la beauté des grandes architectures et des lieux insolites continue de l'attirer, c'est désormais vers les Vosges, sa terre natale, qu'il tourne son objectif. Le Covid, dans son sillage, a profondément marqué ce changement de cap. Là où l'urbex touristique envahit les zones abandonnées, Lambert Pêcheur choisit de poser son regard sur les maisons désertées de sa région, un territoire épris de mémoire, d'industries en déclin et d'un passé qui s'efface lentement. Dans ses photos, il cherche à révéler la force de résistance et de résilience de ces lieux laissés pour compte, à travers des images qui racontent bien plus que des murs érodés : elles racontent des vies, des histoires enfouies dans les pierres.

L'âme des lieux à travers l'objectif

Les photographies de Lambert Pêcheur tissent des liens subtils entre l'architecture, la nature et le temps. Chaque image devient une exploration de la mémoire, un hommage discret aux lieux qui portent encore, malgré leur déclin, l'empreinte d'une époque révolue. À travers ses clichés, il invite à une réflexion sur la beauté qui réside dans ce qui semble oublié, à redonner une forme de vie – même éphémère – à des foyers autrefois habités, tout en capturant l'intimité de ces espaces comme un précieux héritage à préserver.



Pour contacter l'artiste :
soe.photographie@gmail.com
 Instagram : [state_of_emergency_urbex](https://www.instagram.com/state_of_emergency_urbex)

www.stateofemergency.fr

State of Emergency

FORGOTTEN BEAUTIES
BY LAMBERT PÊCHEUR



A journey shaped by commitment and passion

Lambert Pêcheur, a photographer from the Vosges, is an artist whose path has been shaped by a deep sense of purpose, passion, and social commitment. Initially working in the social sector, he began photography as an amateur, driven by a persistent urge to capture the world around him. Over time, this desire to elevate the everyday through the lens became undeniable, prompting him to study photography at EFET in Paris. His training culminated in him graduating top of his class and receiving the EFET 2021 Collective Exhibition Prize. In 2022, he was named a finalist for the Bourse du Talent, and his work has since been exhibited in several venues, including La Boussole in Saint-Dié-des-Vosges in 2023 and the Gérardmer Media Library in 2024.

An intimate perspective on the Vosges

Over the years, his gaze has become more focused. While grand architecture and unusual locations still captivate him, it is now towards the Vosges—his native land—that he turns his lens. The Covid pandemic played a decisive role in this shift. As mainstream urban exploration overran many abandoned places, Lambert Pêcheur chose instead to concentrate on the deserted homes of his own region—a land imbued with memory, industrial decline, and a slowly fading past. In his photographs, he seeks to reveal the resilience and quiet strength of these overlooked places, through images that speak of far more than crumbling walls—they evoke lives, stories, and the echoes of what once was.



Capturing the soul of forgotten spaces

Lambert Pêcheur's photography weaves subtle connections between architecture, nature, and time. Each image becomes an exploration of memory, a quiet tribute to places that, despite their decay, still bear the traces of a bygone era. Through his work, he invites us to reflect on the beauty found in what has been forgotten, to breathe a fleeting life back into once-lived homes, while preserving the intimacy of these spaces as a precious legacy.

A visual journey of exploration

Lambert's photographic approach began as a true exploration. Armed with a tripod and a wide-angle lens, he roamed across France in search of places steeped in history: abandoned castles, forgotten factories, disused industrial sites. Through his photography, he strives to convey the unique atmosphere of these spaces, using wide shots and long exposures to capture the near-tangible presence of suspended time.



Sur les traces des Gaulois

L'AVENTURE COMMENCE À LA BURE !

Partez à l'aventure sur les hauteurs de Saint-Dié-des-Vosges, au cœur du camp celtique de la Bure : un trésor archéologique niché dans la nature.

Laissez-vous guider sur 4 km de découverte, entre mystères gaulois et paysages saisissants, puis prolongez l'épopée au musée Pierre-Noël grâce à notre pass combiné.



Informations & inscriptions

Accès : Col de la Crénée,
88100 Saint-Dié-des-Vosges

Programme des visites guidées
disponible à l'Office de Tourisme de
Saint-Dié-des-Vosges.

Tarifs : 6 € / adulte - 4 € / enfant

www.vosges-portes-alsace.fr

tourisme@vosges-portes-alsace.fr
03 29 42 22 22





Natur'O Vive - Photos : Communauté d'agglomération d'Épinal®



BASE
NATUR'O

Le canal des Vosges au fil de l'eau



AH, LE JOLI VOYAGE ! À VÉLO SUR LA VÉLOROUTE LA VOIE BLEUE®, PAS DE DÉNIVELÉ, UN ESPACE DÉDIÉ AU PLAISIR DANS UN ÉCRIN DE VERDURE. D'ÉPINAL À FONTENOY-LE-CHÂTEAU, QU'ELLE EST BELLE, L'AVENTURE ! VOICI LES VOSGES QUI RÉVÈLENT LE PORT TRANQUILLE D'ÉPINAL ET LE STADE GROUILLANT DES EAUX-VIVES ! DÉCOUVREZ MOULT BEAUTÉS : LE CANAL DES VOSGES, SANCHEY ET SON ÉTANG DE LA COMTESSE, LE LAC DE BOUZEY, LA RIVIÈRE DU CÔNEY, LES RUISSEAUX, FORÊTS ET CHÂTEAUX, JUSQU'AU VILLAGE MÉDIÉVAL DE FONTENOY-LE-CHÂTEAU ! AUX CÔTÉS DU CANAL DES VOSGES, LE PORT D'ÉPINAL INVITE À DES BALADES EN BATEAUX ÉLECTRIQUES SUR UNE ANSE SÉDUISANTE. À VOUS LE CANOË OU LE RAFT ! LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR DES ESCALES À LA BASE NATUR'O, À BOUZEY, BAINS-LES-BAINS ET FONTENOY-LE-CHÂTEAU.

La base Natur'O

Au départ du port d'Épinal, découvrez la Base Natur'O au cœur d'Épinal et de son agglomération, pour profiter d'un moment entre amis et en famille. Partez à l'aventure entre la Moselle et le Canal des Vosges. Rafting, kayak, surf, domptez les rapides, quel que soit votre niveau ! Débutant comme expert, vous avez la possibilité de pratiquer ces activités sur un stade d'eaux vives modulable en fonction de votre niveau, afin de vous assurer de passer un bon moment.

Envie d'activités détente ?

Pédalo, paddle ou encore une boucle nature en kayak vous sont proposés.

Côté vélo, des locations à la demi-journée ou à la journée vous permettent de partir en escapade depuis la Base Natur'O, le long de La Voie Bleue.

La Base Natur'O vous permet de profiter d'un moment privilégié en pleine nature pour vous ressourcer et créer des souvenirs inoubliables.

Base Natur'O

Avenue de la République - Port d'Épinal 88000 Épinal

Email : contact@base-naturo.fr

Tél : 03 29 37 87 71

www.base-naturo.fr



Natur'O Vive - Photos : Communauté d'agglomération d'Épinal®



Pont-Canal Golbey - Photos Drone Vosges®



Le paddle - Photos : Communauté d'agglomération d'Épinal®



Canal des Vosges à Chaumousey - Photo Drone Vosges®

Le site de Bouzey, plus grand plan d'eau des Vosges

Parfait pour un bain à la belle saison, lézarder sur la plage, prendre un verre en terrasse ou observer les oiseaux, Bouzey est le spot incontournable pour trouver de la fraîcheur à la périphérie d'Épinal. À proximité, la tourbière de l'Étang de la Comtesse, espace naturel protégé est le domicile de nombreuses grenouilles, salamandres, libellules et droséras (petites plantes carnivores).

Le lac de Bouzey possède 2 plages : Plage route du rivage à Sanchev et Plage des Américains à Chaumousey. Ces plages sont surveillées du samedi 5 juillet 2025 au dimanche 31 août 2025 de 14h à 19h.

La plage des Américains à Chaumousey dispose d'un accès dédié aux personnes à mobilité réduite. Un tapis antidérapant et le prêt d'un fauteuil flottant facilitent le déplacement ainsi que la baignade des personnes à mobilité réduite. Adapté aux enfants et aux adultes, le fauteuil permet de profiter de la plage et de la baignade avec stabilité et confort.

Natur'O vélo Bouzey pour louer votre vélo

233 chemin des Plages - 88390 Chaumousey

contact@base-naturo.fr | 03 29 32 39 92

Juillet & août | Ouvert tous les jours : 8h30-12h30 // 13h30-18h30

Avril > juin & septembre > octobre

Mercredi 13h30-18h30 – Week-end 8h30-12h30 // 13h30-18h30

L'or blanc de la patate

Ah, les moulins ! La rivière du Côney, capricieuse, est née d'une source dans les Vosges. Elle s'est épanchée dans la Saône à Corre. Au moulin Gentrey, à Harsault, la féculerie jouait un rôle prépondérant. Certes, dans le département, on parle surtout de l'industrie du textile. Alors qu'au siècle dernier, 300 féculeries ont tourné à plein régime dans les Vosges ! Mélangé à de l'eau, l'amidon de pomme de terre donnait une colle rendant les fils plus résistants et plus rigides. Il faut 5 tonnes de tubercules pour faire une tonne de fécule de pomme de terre. La fécule, appelée « l'or blanc », permettait de maintenir les fibres du coton et du lin. Tant mieux pour les cols de chemise ! Grâce à elle, elle pouvait épaissir et texturer les vêtements !

La station thermale de Bains-les-Bains, pause bien-être et ressourcement

Au cœur d'un vaste domaine au vert, l'établissement thermal de Bains-les-Bains en impose : son architecture originale de style Art déco voit cohabiter anciennes mosaïques, pavés de verre et structures de béton et d'acier. Un espace « Spa » et « Forme » vaste et lumineux permet des prestations à la carte.



Eglise de Fontenoy-le-Château - Photo : Communauté d'agglomération d'Épinal ©



Lac de Bouzey - Photo : Communauté d'agglomération d'Épinal ©



Kayak sur le canal - Photo : Communauté d'agglomération d'Épinal ©



crédit photo ©VNF

La manufacture du Roi

Patrimoine insolite, la manufacture royale de Bains-les-Bains, une ferblanterie édifiée en 1733, est l'un des sites industriels français les mieux préservés. Vous serez transporté hors du temps sur ce « village-usine » de 20 hectares, comprenant des locaux de production, un barrage hydraulique, un château, une chapelle et un parc aux arbres tricentenaires, dont un hêtre tortillard inscrit à l'UNESCO.

Fontenoy-le-Château, la petite cité pittoresque

Devenez compagnon de route des amis du Vieux Fontenoy, lors d'une déambulation historique ponctuée d'étapes à la découverte du village de Fontenoy-le-Château.

Les berges fleuries, les pavés des ruelles accueillent volontiers les amoureux du temps médiéval. L'église Saint-Mansuy et la tour des Lombards - ultime vestige de fortifications - honorent ce petit village si amical. Sur le site des vestiges du plus vieux donjon de Lorraine : visite de l'ancienne geôle de la tour des Lombards du XIV^e, secrets de l'église gothique flamboyante et évocation du riche passé de la cité médiévale et ses personnages atypiques.

Le musée de la Broderie comble les admirateurs de dames aux doigts de fée : 500 brodeuses exposaient leurs délicats savoirs dès les années



Etang de Bouzey - Photo : Communauté d'agglomération d'Épinal ©

1840. Autre machine à remonter le temps, à 2 km de Fontenoy-le-Château, le musée de la Saboterie mécanique, à Trémonzey vous plaira à travers les piles de sabots, le parfum du vernis et l'odeur de la graisse. Les machines primées dans l'exposition universelle de Paris en 1878 font toujours résonner leurs chansons d'engrenage.

Réservation à l'Office de Tourisme

Office de Tourisme de La Vôge-les-Bains

3 avenue André Demazure

88240 La Vôge-les-Bains

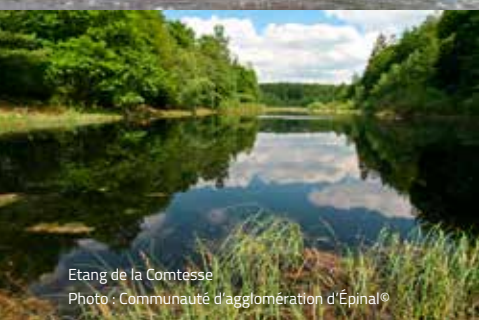
03 29 36 31 75 ou tourisme.lavogelbains@epinal.fr

The Vosges canal by bike

Canal des Vosges à Chaumousey - Photo Drone Vosges®



Natur'O Vive
Photos : Communauté d'agglomération d'Épinal®



Etang de la Comtesse
Photo : Communauté d'agglomération d'Épinal®

Ah, what a lovely journey! Cycling along the Voie Bleue® cycle route means no hills, just a peaceful ride through lush greenery made for pure enjoyment. From Épinal to Fontenoy-le-Château, what a beautiful adventure! The Vosges region unveils the tranquil port of Épinal and the lively whitewater sports stadium! Along the way, discover a host of wonders: the Vosges Canal, the Comtesse pond in Sanchey, Bouzey Lake, the Côney river, streams, forests and castles, all the way to the medieval village of Fontenoy-le-Château. Running alongside the Vosges Canal, Épinal's port invites you to enjoy a boat ride in an electric boat across its charming inlet. Canoeing or rafting – it is your call! Take time to explore stops at the Natur'O Base, Bouzey, Bains-les-Bains, and Fontenoy-le-Château.

Natur'O Base

Setting off from Épinal's port, discover Natur'O Base in the heart of the town and surrounding area – perfect for enjoying a great time with friends or family. Set off on an adventure between the Moselle river and the Vosges Canal. Whether you are into rafting, kayaking or river surfing, you can ride the rapids no matter your skill level! Beginners and experts alike can enjoy these activities on a whitewater stadium that can be adjusted to suit your ability – all to ensure a fun experience.

Looking for something more relaxing?

Pedal boats, paddleboarding or even a nature loop in a kayak are also on offer. As for cycling, you can rent bikes for a half-day or full-day trip, starting from Natur'O Base and following the Voie Bleue. Natur'O Base offers the perfect chance to recharge in the heart of nature and create unforgettable memories.

Bouzey: the largest water feature in the Vosges

Ideal for a dip in the summer, lounging on the beach, sipping a drink on the terrace or birdwatching – Bouzey is the go-to spot for a cool escape on the edge of Épinal.

Close by, the Comtesse Pond peat bog, a protected natural area, is home to frogs, salamanders, dragonflies, and sundews (tiny carnivorous plants).

The white gold of the potato

Ah, the mills! The wayward Côney river springs from a source in the Vosges and flows into the Saône at Corre. At the Gentrey

mill in Harsault, the starch factory once played a key role. Of course, the department is known above all for its textile industry – but at its height last century, there were as many as 300 starch factories running full steam in the Vosges! Mixed with water, potato starch was used as glue to make threads stronger and stiffer. It takes 5 tonnes of tubers to produce 1 tonne of potato starch. Known as “white gold,” this starch helped hold cotton and linen fibres together. A blessing for shirt collars! It added thickness and texture to garments too!

The thermal spa of Bains-les-Bains – a moment of wellbeing and rejuvenation

Nestled in a vast, leafy estate, the thermal spa at Bains-les-Bains is striking in its Art Deco architecture, where old mosaics, glass tiles, concrete and steel come together. A bright and spacious “Spa and Fitness” area offers a wide range of treatments to choose from.

A surprising local gem, the Royal Factory of Bains-les-Bains – a tinware factory founded in 1733 – is one of France's best-preserved industrial heritage sites. Step back in time at this 20-hectare “factory-village” with production buildings, a hydraulic dam, a château, a chapel and a park with centuries-old trees – including a twisted beech listed by UNESCO.

Fontenoy-le-Château: a picturesque little town

Join the Friends of Old Fontenoy for a historic stroll through the charming village of Fontenoy-le-Château.

Flower-lined banks and cobbled lanes welcome visitors with a love of all things medieval. Saint-Mansuy Church and the Lombards' Tower – the last remaining fortification – stand as proud symbols of this warm and welcoming village. At the site of Lorraine's oldest keep, explore the 14th-century prison inside the Lombards' Tower, uncover secrets of the flamboyant Gothic church, and hear tales from the village's rich medieval past and its colourful characters.

The Embroidery Museum is a treat for anyone fascinated by delicate handiwork: as early as the 1840s, 500 embroiderers were showcasing their talent here. Another time-travel stop just 2 km from Fontenoy-le-Château: the Mechanical Clog-Making Museum in Trémonzey. You will be charmed by piles of clogs, the smell of varnish and grease, and the award-winning machines from the 1878 Paris World's Fair, still clinking away with their rhythmic songs.

les Jardins de Sophie



Bienvenue dans notre maison au cœur de la forêt vosgienne.

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



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


les
Jardins
de
Sophie



Le Génépi des Vosges

LES HERBES DU VALTIN REVISITENT UNE TRADITION ALPINE.

Ichées au cœur du Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges, les Herbes du Valtin perpétuent un savoir-faire qui sent bon les montagnes et les traditions d'antan. Ici, on cultive et on cueille des plantes médicinales comme le faisaient nos grands-mères, avec amour, patience et respect du terroir.

Installée à près de 800 mètres d'altitude, loin de toute pollution, leur ferme dégage un parfum d'authenticité. Entre deux brumes matinales et trois chants d'oiseaux, on y prépare des tisanes, des sirops, et surtout des liqueurs qui réchauffent le cœur autant que l'âme. Mais alors, qu'est-ce qu'on vient faire d'un génépi par ici ?

Le pari un peu fou du génépi vosgien

Le génépi, il faut le dire, ce n'est pas franchement une plante du coin. Elle préfère les moraines caillouteuses des Alpes, des Pyrénées ou même des Andes. Une espèce capricieuse qui s'épanouit entre 2 500 et 3 200 mètres d'altitude. Alors pourquoi tenter l'aventure dans les Vosges ? Parce qu'aux Herbes du Valtin, on aime les défis ! Bien sûr, le sol vosgien

vosgien » ? Le tout dans un esprit de convivialité comme on l'aime par ici !

Pas que du génépi !

Le génépi est une petite perle rare dans leur gamme, mais pas la seule. Parmi les stars locales, on trouve les liqueurs de sapin, véritable odeur de forêt en bouteille, ou encore la fameuse liqueur des Ballons, un assemblage de plantes dans la plus pure tradition montagnarde.

Et ça ne s'arrête pas là : leurs étagères débordent de produits originaux, des sirops aux tisanes, qui raviront autant les amateurs de saveurs d'antan que les curieux en quête de nouveautés.

Une visite s'impose !

La boutique des Herbes du Valtin est ouverte au centre du village, avec des horaires adaptés aux promeneurs et curieux de passage. Que vous soyez en quête d'un digestif ou d'une tisane, vous trouverez forcément votre bonheur. Alors, prêts pour une petite virée au Valtin ? Passez leur rendre visite,



est acide alors que la plante préfère les terrains calcaires. Mais qu'à cela ne tienne ! Avec passion et persévérance, ils réussissent à produire un génépi qui vient compléter leur gamme déjà impressionnante de plus de 20 liqueurs.

Une fabrication maison qui fleurit bon la tradition

Ici, tout se fait à la ferme, au Valtin. Les liqueurs sont élaborées par macération de plantes ou de fruits, selon les recettes d'autrefois. On laisse infuser patiemment, on respecte le temps, on chouchoute chaque étape pour préserver les vertus et les saveurs des plantes. Résultat : des liqueurs moins sucrées que la moyenne, à déguster nature, en apéritif, en digestif, ou pourquoi pas sur une boule de sorbet façon « trou

respirez l'air pur, et laissez-vous tenter par une dégustation. Qui sait, vous repartirez peut-être avec une bouteille de génépi made in Vosges sous le bras ! Un espace découverte sur les plantes médicinales qui raconte leur métier est libre à la visite aux horaires d'ouverture.

Gianina Plesca

Pour plus d'infos :

www.lesherbesduvaltin.fr

ou par téléphone au 06 82 02 78 65

Vosges Génépi: “Les Herbes du Valtin” revisit an Alpine tradition

NESTLED IN THE HEART OF THE BALLONS DES VOSGES REGIONAL NATURAL PARK, LES HERBES DU VALTIN CARRY ON A TIME-HONOURED CRAFT STEEPED IN THE SCENT OF MOUNTAINS AND OLD-WORLD TRADITION. HERE, MEDICINAL PLANTS ARE GROWN AND HAND-PICKED JUST AS OUR GRANDMOTHERS ONCE DID—WITH CARE, PATIENCE, AND A DEEP RESPECT FOR THE LAND.

Set at nearly 800 metres above sea level, far from any source of pollution, their farm exudes authenticity. Between the morning mists and the birdsong, they prepare herbal teas, syrups, and—above all—liqueurs that warm both heart and soul. But wait, what is génépi doing here?

The bold challenge of Vosges-grown génépi

Truth be told, génépi is not exactly native to the region. This capricious plant thrives on rocky Alpine, Pyrenean or even Andean moraines, and usually grows at altitudes between 2,500 and 3,200 metres.

So why try to grow it in the Vosges? Because at Les Herbes du Valtin, they love a challenge! Sure, the soil here is acidic, while génépi prefers limestone. But no matter! Through passion and perseverance, they have managed to produce a local génépi that proudly joins their already impressive range of over 20 liqueurs.

A handmade process steeped in tradition

Everything is made on site, right there on the farm in Le Valtin. The liqueurs are crafted by macerating plants or fruit, using age-old recipes. Each stage is handled with patience and care, allowing time to do its work and preserving the natural properties and flavours of the plants.

The result? Liqueurs that are less sweet than average, perfect sipped neat, as an ap  ritif, a digestif—or even drizzled over a scoop of sorbet in a local twist on the classic trou vosgien. All in the spirit of the warm hospitality the region is known for!

Génépi—and so much more!

Génépi may be a rare gem in their collection, but it is not the only star. Among local favourites are fir tree liqueur, a true taste of the forest in a bottle, and the renowned Liqueur des Ballons—a blend of herbs made in true mountain tradition.

And that is just the beginning: their shelves are filled with original creations, from syrups to herbal teas, bound to delight lovers of old-fashioned flavours and adventurous palates alike.

A visit is a must!

The Herbes du Valtin shop is open in the centre of the village, with hours to suit walkers and curious passers-by. Whether you are looking for a digestif or a calming herbal tea, you are sure to find something to take home.

So, fancy a trip to Le Valtin? Pop by, breathe in the fresh mountain air, and treat yourself to a tasting. Who knows, you might just leave with a bottle of Vosges-made génépi under your arm!

A small exhibition space dedicated to medicinal plants and the team’s craft is freely open to visitors during shop hours.

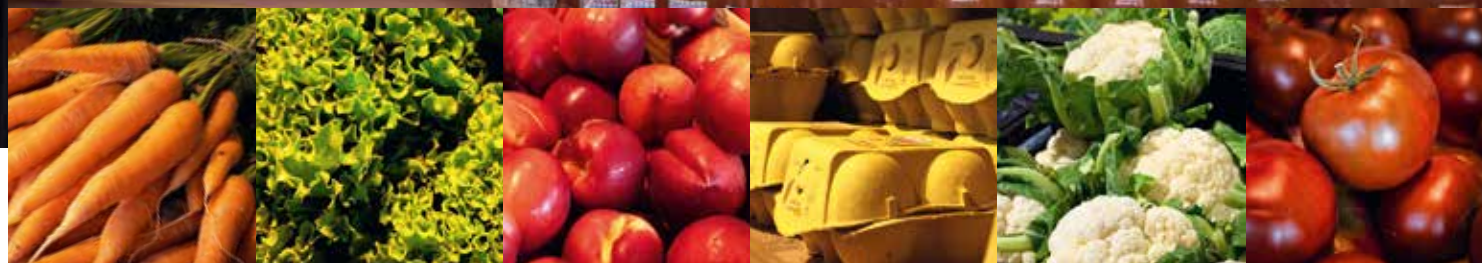
Gianina Plesca

For more information:

www.lesherbesduvaltin.fr

Côté Paysan

FRUITS & LÉGUMES • ÉPICERIE
VIANDES & CHARCUTERIE
PRODUITS LAITIERS
VINS ET JUS DE FRUITS



Gérardmer

73 bd de Colmar
88400 GERARDMER
03 29 52 32 47
www.gerardmer-cote-paysan.fr



Gunsbach

20, rue du Muhlele
68140 GUNSBACK
03 89 77 35 65
www.cote-paysan.fr



La Vallée de Munster, terre de Nature et de Savoir-faire

NICHÉE SUR LE VERSANT ALSACIEN DU MASSIF DES VOSGES, LA VALLÉE DE MUNSTER EST UN ÉCRIN NATUREL PRÉSERVÉ QUI INVITE À RALENTIR ET À SE RECONNECTER À L'ESSENTIEL. CET ÉTÉ, L'OFFICE DE TOURISME PROPOSE UN PROGRAMME D'EXPÉRIENCES UNIQUES, ENTRE INSPIRATIONS NATURELLES ET RENCONTRES PASSIONNÉES. IMMERSION DANS UN ÉTÉ AU VERT DANS LA VALLÉE DE MUNSTER...

 **Vallée de Munster**
L'Alsace essentielle



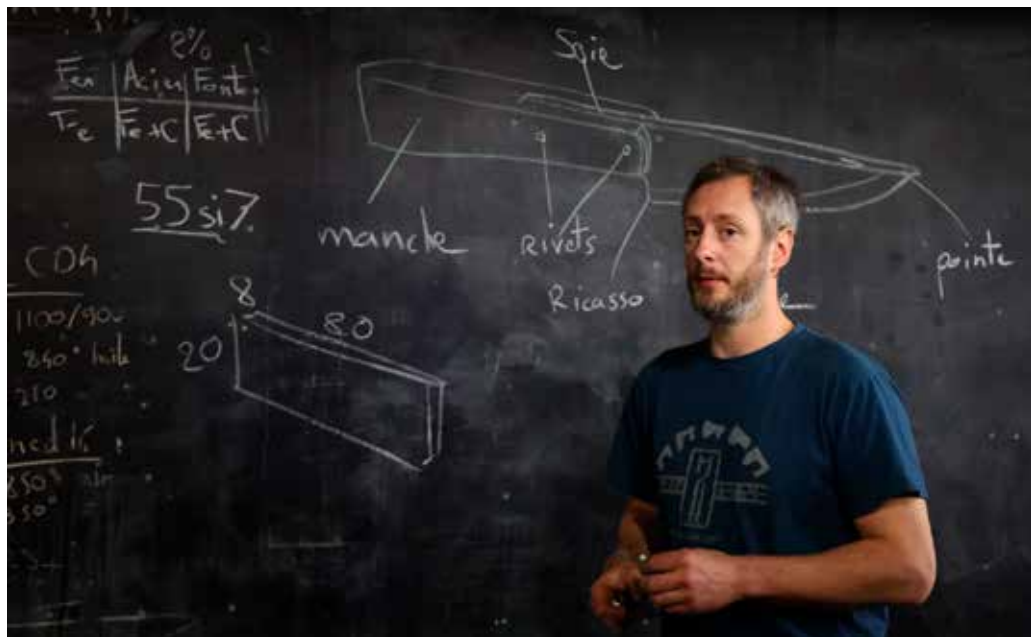


Secrets de sommets

La nature généreuse de la Vallée de Munster a tant à offrir qu'il faut parfois un regard expert pour en saisir toutes les nuances. Les guides de moyenne montagne, profondément attachés à ce territoire, partagent avec justesse les récits qui habitent les sommets, les forêts et la vallée.

À l'aube, Laurent Cahon nous guide jusqu'aux crêtes, où, dans le silence du matin, les chamois majestueux et discrets dévoilent leur silhouette. Grâce à l'expertise du guide et à un respect mutuel entre l'homme et l'animal, cette rencontre magique se fait dans une parfaite harmonie, sans perturber la tranquillité de ces créatures sauvages.

Quand le jour s'efface, en revanche, une autre atmosphère s'installe. Joseph Costagliola invite notre groupe de randonneurs à une immersion nocturne, sous un ciel constellé. Dans l'obscurité apaisante, les paysages se taisent et les étoiles prennent la parole : c'est alors que se tissent les légendes, les contes oubliés et les récits anciens, murmurés par la voix du guide.



Héritages vivants

Depuis toujours, les artistes et artisans de la Vallée de Munster ont su également puiser dans la nature l'inspiration et les ressources qui nourrissent leur créativité.

Musicien du vivant, Jim Petit écoute ce que la nature nous raconte. Il capte les bruissements du vent, les murmures des ruisseaux et le frémissement des forêts pour tisser des paysages sonores uniques. Ces compositions, nées de la nature foisonnante qui entoure le petit village de Mittlach, il les partage avec les randonneurs curieux, dans les lieux mêmes qui les ont inspirées. Une invitation à entendre la montagne autrement, entre émotion et contemplation.

Au Domaine Schoenheit, à Wihr-au-Val, les vignes puisent leur force dans un terroir granitique unique. C'est dans l'échange avec le vigneron Jérôme Mendelin que ces terres prennent voix : il traduit les récits du granit et de la vigne, offrant à chaque dégustation la véritable histoire de ce paysage dont il est l'humble interprète. C'est la richesse de ces terres et des savoir-faire du vigneron alsacien,

qui donne naissance à des vins d'une finesse remarquable, subtils reflets du caractère authentique de la vallée.

Parmi les savoir-faire transmis de génération en génération à découvrir cet été, la taillanderie Maison Luquet se distingue comme un témoin vivant de l'artisanat d'antan. À Eschbach-au-Val, Soumia et Simon Luquet ouvrent avec passion les portes de leur atelier pour nous faire découvrir et pratiquer les gestes minutieux de la fabrication traditionnelle de couteaux. Chaque lame façonnée de ses propres mains devient un objet singulier, empreint de l'histoire de cette taillanderie, du savoir-faire transmis par les maîtres forgerons et de l'émotion profonde de cette expérience partagée.

Et ce n'est là qu'un avant-goût des trésors que recèle la Vallée de Munster... Cet été, l'office de tourisme vous invite à poursuivre l'aventure à travers un programme riche en rencontres, découvertes et émotions.



**Office de Tourisme
de la Vallée de Munster**
1, rue du Couvent
68140 Munster
Tél : 03 89 77 31 80

www.vallee-munster.eu

Commerçants et artisans de la Vallée de Munster unis pour vous



La Godille



L'Auberge aux 4 saisons



Brunn Confort



Immobilière Landis 68 - Thierry Riotte

Attractive par sa position au coeur du Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges et sa proximité avec plusieurs grandes villes d'Alsace, d'Allemagne et de Suisse, Munster l'est également par le dynamisme de son tissu artisanal et commercial.

Dès le Moyen-âge, elle a occupé une place de premier ordre au sein des villes libres de la Décapole, et n'a cessé depuis d'être une terre de ressourcement, de culture et de découverte. Au départ ou au retour d'une randonnée, vous pourrez flâner dans la Grand'rue aux nombreux commerces ou au pied du Palais abbatial, où se tient le marché chaque mardi et samedi, autour de la fontaine au Lion.

Avant de vous élancer sur les sentiers balisés menant aux lacs ou parcourant les crêtes, faites un crochet par **La Godille** afin de compléter votre équipement ou de louer des skis, en période hivernale. Vous y trouverez les conseils de professionnels du sport et des produits adaptés à votre pratique, quel que soit votre niveau.

Pour préparer votre pique-nique, la **Maison Dischinger** vous propose de délicieuses spécialités issues de la ferme familiale du Stemlisberg : Gendarmes, Barrikaas et, bien entendu, le fameux fromage de Munster à la saveur inimitable.

À un pique-nique authentique, certains préféreront un déjeuner à l'excellente table de **L'Auberge aux 4 saisons**, où Charlotte et Nicolas proposent une cuisine créative et raffinée, à base de produits locaux. Le midi, la carte comportant trois entrées, trois plats et trois desserts au choix est renouvelée toutes les trois semaines, pour tenir compte de la saisonnalité. En soirée, l'esprit est davantage celui d'un restaurant gastronomique, la chaleur et la décontraction en prime.

Il fait si bon vivre dans la vallée de Munster que beaucoup décident d'y élire domicile. Si tel



17 rue du Général de Lattre
de Tassigny, 68140 Munster
03 89 77 22 25
www.lagodillesports.fr

L'AUBERGE AUX 4 SAISONS

40 Grand Rue, 68140 Munster
03 89 30 37 16
www.auberge4saisonsmunster.fr



BRUNN CONFORT
14 Rue Hilti, 68140 Munster
03 89 77 33 57
www.brunn.fr



6 Grand Rue, 68140 Munster
03 89 77 89 00
www.immo-landis68.fr

était votre souhait, ne manquez pas de consulter **Thierry Riotte** de l'agence **immobilière Landis 68** : il connaît le secteur comme sa poche et dénicher pour vous le bien de vos rêves. En cas de projet de rénovation, vous aurez à votre disposition une large palette de compétences, grâce aux nombreuses entreprises artisanales, dont la réputation de sérieux et d'efficacité s'étend, à juste titre, bien au-delà des limites de la Vallée.

Pour vos travaux de chauffage, de climatisation, de ventilation, d'énergies renouvelables ou de salle de bains, l'entreprise **Brunn** sera votre interlocutrice privilégiée. Forte de plus de 60 ans d'ex-

périence, cette structure familiale pose également des poêles à bois et réalise des conduits de fumées. En ce qui concerne les portes, fenêtres, escaliers, cuisines, dressings, la **Menuiserie Agencement Stoehr** de Gunsbach met à votre disposition son savoir-faire de grande qualité pour l'agencement intérieur / extérieur sur mesure de père en fils depuis 1983. Une fois votre cocon aménagé, vous trouverez chez **Pro&Cie** tous les équipements électro-ménagers nécessaires à votre confort, du multimédia à la literie et aux arts de la table.

Que l'on passe par Munster pour une journée, une semaine, ou qu'on y élise domicile, il y a de

quoi satisfaire toutes les envies et gourmandises, particulièrement à la pâtisserie Gilg, qui y a été fondée par Paul Gilg en 1936. Véritable institution développée par trois générations successives de passionnés, elle a aujourd'hui essaimé à Colmar et Ribeauvillé, tout en restant fidèle à son esprit et à sa réputation.

À Munster et dans sa vallée, l'excellence n'est pas un vain mot, comme vous pourrez vous en rendre compte au contact des artisans-commerçants qui la font vivre et la rendent si attachante !

GREGO, MOTEUR LOCAL DEPUIS 1898

Depuis plus de 125 ans, l'association GREGO incarne la solidarité et l'énergie des commerçants et artisans de la Vallée de Munster. Elle regroupe aujourd'hui plus de 130 adhérents répartis dans tous les villages de la vallée. Son ambition : faire rayonner son territoire, valoriser les savoir-faire locaux et créer du lien entre les acteurs économiques et les habitants.

UNE VALLÉE QUI BOUGE, TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Pour animer le quotidien et renforcer la dynamique locale, GREGO organise de nombreuses actions, événements et opérations collectives. Chaque été, les nocturnes des commerçants font vibrer le cœur de la vallée ! Ces soirées festives et chaleureuses permettent de flâner dans les rues, de profiter des boutiques ouvertes

en soirée, de découvrir des animations surprises... Cette année, notez bien les dates : les nocturnes auront lieu les 23 juillet et 6 août.

LE COMMERCE DE PROXIMITÉ, À LA PORTÉE DE TOUS

GREGO propose deux dispositifs simples et malins pour faciliter les achats dans les commerces de la vallée :

Les chèques cadeaux : ils sont acceptés dans tous les commerces adhérents. Une belle idée pour offrir, remercier, ou faire plaisir tout en soutenant les professionnels locaux !

La Carte Privilège : une carte de fidélité commune à tous les commerçants partenaires. À chaque achat, vous cumulez une cagnotte, que vous pouvez utiliser quand vous le souhaitez.

Gilg

Pro & Cie



Menuiserie Agencement Stoehr



Maison Dischinger

ASSOCIATION GREGO

3 rue du 9ème Zouaves
68140 MUNSTER
03 89 77 04 83

www.grego.alsace



PÂTISSERIE GILG

11 Grand Rue, 68140 Munster
03 89 77 37 56
www.patisserie-gilg.com



ÉLECTROMÉNAGER

14 rue Hilti, 68140 Munster
03 89 77 22 44
www.procie.com



16b rue de Munster, 68140 Gunsbach
03 89 77 42 23
www.menuiserie-stoehr.fr



2 Grand Rue, 68140 Munster
03 89 77 36 92
www.maison-dischinger.com

Bergheim, la paisible séductrice



BERGHEIM, CITÉ MÉDIÉVALE OÙ IL FAIT BON VIVRE ET SE PROMENER. LITTÉRALEMENT - TRADUIT DE L'ALLEMAND, LANGUE ET DIALECTE HISTORIQUE EN ALSACE - LE « VILLAGE, LA MAISON, LE FOYER SOUS LA MONTAGNE ». ÉLU VILLAGE PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS EN 2022, CLASSÉ PARMI LES « PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE », « BARRIGA » A SU CONSERVER SON IDENTITÉ.

"*ous tenons à rester un vrai village, pas une ville, un centre commercial à ciel ouvert. Nous voulons que les visiteurs puissent se promener tranquillement, en toute saison, dans les rues, les fossés des remparts où paissent les moutons écologiques, à travers le vignoble des grands crus, afin de profiter au maximum de toutes les surprises.* » Convaincante, Elisabeth Schneider, maire de Bergheim depuis 2020, qui se réjouit de voir la population stable autour de 2000 habitants et la vie associative fleurir comme les bonnes adresses ainsi que le confirme son premier adjoint en charge notamment des associations, du comité des fêtes, François Muller, le « chantré » de Bergheim qu'il connaît par cœur et qu'il ne cesse d'animer depuis des années.

« Vous avez le choix. La « montée rose » qui lutte contre le cancer du sein, la fête alsacienne tout l'été, les jeudis

soir place du Dr-Walter, avec ses groupes folkloriques, musique et danses, ses tartes flambées, la superbe fête du gewurztraminer, les 26 et 27 juillet avec bal-guinguette et défilé de chars, le marché de Noël, fin novembre début décembre, et l'exceptionnel chemin des crèches artisanales, plus de 80 en tout, initié par la conteuse Marguerite Grosskost. » La grande dame qui effeuillait l'Alsace. Et les balades estivales tout niveau, en plaine ou montagne. Et le fameux slow-up début juin, quand la route des vins devient piste cyclable géante, entièrement réservée aux 2 roues tous formats.

Bergheim, fondée par les Romains (Veredum), cité viticole dès 678, passée par l'abbaye de Moyenmoutier, les Ducs de Lorraine, puis les Ribeaupierre, vendue aux Habsbourg et devenue française en 1648, se multiplie tout en discrétion...





Promenade au milieu des moutons dans les plus anciens remparts intacts du XIV^e

Vous fuyez la foule. Vous privilégiez le calme. Mais vous avez envie de découvrir une bourgade tout en nuance, en douceur, qui a besoin qu'on vienne vers elle pour apprendre à mieux la connaître, la comprendre et l'aimer. Alors, partez avec nous, en venant des Vosges. Empruntez la colorée route des vins qui serpente entre vignes et villages réputés tels Turckheim, Riquewihr, Ribeauvillé, Kaysersberg. En haut, le château du Haut-Koenigsbourg, rendu célèbre par le film de *Renoir* « *La grande illusion* » (1937) avec Jean Gabin, Erich Von Stroheim et Pierre Fresnay, l'Alsacien. Approchez de la frontière entre les 68 et les 67 le Haut et le Bas-Rhin. Vous arrivez à Bergheim village fleuri (4 fleurs, le maximum) depuis 20 ans. Et, d'emblée, avant de franchir la Porte Haute, impressionnante fortification complétée par une sculpture, le « *lackmi* » (lèche moi le « c... ») symbolisant le droit d'asile, une première révélation.

Le tilleul millénaire, plus vieil arbre d'Alsace

Le tilleul millénaire, 17 m de haut, circonférence de 6,3m, datant de 1313, qui accueillait les fêtes populaires dans le « *Herrengarten* », le jardin des seigneurs devenu public, et un banc en bois pris d'assaut tous les matins par les retraités. Un panorama privilégié s'offre à vous avec les plus anciens remparts du XIV^e presque entièrement conservés, sur 2 km. Rues pavées, vieux lavoir, intactes maisons de vignerons, pans de bois, du XV^e, cadran solaire de 1711, fontaine de 1721 surmontée des armes de la ville, les trois coupeaux, sommets des collines alentours. Et les multiples tours, dont celle des sorcières et son musée, dans l'ancien ossuaire, souvenir des procès en sorcellerie et des bûchers du Moyen-Âge. Et l'ancienne synagogue, ouverte en été, témoin de l'importante communauté juive présente en Alsace aux XVIII^e et XIX^e. Et l'église Notre-Dame, fresques, bas-relief du XIV^e. Un régal gratuit.

Bergheim intra muros et Bergheim évasion. Piste de moto-cross et de quilles, circuits, découvertes à gogo. 9 parcours viticoles accompagnés sur 11 communes, proposées par « *Géovino* », au cœur du « *Pays de Ribeauvillé et Riquewihr* », le long de ce rift (effondrement géologique) unique en Europe, afin d'expliquer les liens entre terroir et vin. Les marcheurs passeront devant le « *bubbala bronna* », la fontaine aux bébés, le « *Rocher Saint-Jean* », le cimetière militaire allemand et la maison du sabotier. Ils en prendront plein les yeux. Tous sens en éveil. Séduits !

Jean-Pierre Meyer

BERGHEIM, A CHARMING MEDIEVAL TOWN WHERE LIFE IS GOOD AND STROLLING IS A DELIGHT. ITS NAME-LITERALLY, FROM GERMAN, THE HISTORIC LANGUAGE AND DIALECT OF ALSACE-MEANS "VILLAGE, HOUSE, HOME BENEATH THE MOUNTAIN." VOTED FRANCE'S FAVOURITE VILLAGE IN 2022 AND LISTED AMONG THE "MOST BEAUTIFUL VILLAGES OF FRANCE," "BARRIGA" HAS MANAGED TO PRESERVE ITS UNIQUE IDENTITY.

Bergheim, the peaceful enchantress

"We are determined to remain a real village-not a town or an open-air shopping centre. We want visitors to be able to wander peacefully, whatever the season, through the streets, along the ramparts where our eco-grazing sheep roam, and across the Grand Cru vineyards, so they can enjoy all the little surprises along the way." A persuasive vision from Elisabeth Schneider, mayor of Bergheim since 2020, who is pleased to see the population remain steady at around 2000 inhabitants, and community life flourish-just like the town's many great spots to eat and visit, as confirmed by her first deputy, François Muller. He is not only responsible for associations and the festival committee but also a true ambassador for Bergheim, which he knows inside out and has brought to life for years.

"You are spoiled for choice. There is the 'Montée Rose' in support of breast cancer awareness; the Alsatian summer festival with folkloric groups, music, dancing and tartes flambées every Thursday evening on Place du Dr Walter; the fantastic Gewurztraminer festival on July 26th and 27th, with dancing, floats, and a guinguette; the Christmas market from late November to early December; and the exceptional trail of handcrafted nativity scenes-more than 80 of them-launched by storyteller Marguerite Grosskost" A grande dame who once told the stories of Alsace. There are also summer walks for all levels, from plains to mountains. And the famous SlowUp in early June, when the Wine Route becomes a giant cycling track, reserved exclusively for two-wheelers of all kinds. Founded by the Romans (as Veredum), Bergheim

became a wine-producing town as early as 678. It passed through the hands of Moyenmoutier Abbey, the Dukes of Lorraine, the Ribeaupierre family, was sold to the Habsburgs, and finally became French in 1648. And yet, it continues to thrive-quietly.

A stroll among sheep through some of the oldest unbroken ramparts of the 14th century

You are someone who avoids crowds. You seek calm. But you still want to discover a village full of gentle character, one that calls for a slow approach-to be understood and truly appreciated. Then come with us, starting from the Vosges mountains. Take the colourful Wine Route as it winds between vineyards and famed villages like Turckheim, Riquewihr, Ribeauvillé and Kaysersberg. Above it all stands the Château du Haut-Koenigsbourg, made famous by Jean Renoir's 1937 film *La Grande Illusion*, starring Jean Gabin, Erich von Stroheim and Pierre Fresnay-the Alsatian. As you near the border between departments 68 and 67, Haut-Rhin and Bas-Rhin, you will arrive in Bergheim-a "4-flower" village in bloom for over 20 years, the highest distinction. And before even passing through the imposing Porte Haute, reinforced with a sculpture known as the "Lackmi" ("lick my a..."), symbolising the right of asylum-your first revelation.

The thousand-year-old linden tree, the oldest tree in Alsace

Standing 17 metres tall and with a trunk measuring 6.3 metres in circumference, the millennial linden

tree, planted in 1313, once hosted village festivities in the Herrengarten, the lords' garden now open to the public. Each morning, a wooden bench beneath it is quickly claimed by local pensioners. A spectacular view awaits, with some of the oldest 14th-century ramparts still intact, stretching over 2 kilometres. Cobble streets, an old washhouse, beautifully preserved timber-framed winemakers' houses from the 15th century, a 1711 sundial, and a 1721 fountain crowned with the town's coat of arms-three small rounded hills representing the nearby landscape. There are also numerous towers, including the Witch Tower with its museum housed in the former ossuary, a chilling reminder of the witch trials and executions of the Middle Ages.

Bergheim within the walls and Bergheim beyond. There is a motocross track and bowling alley, and discovery trails galore. Nine wine tourism routes across eleven communes are offered by "Géovino," right in the heart of the "Pays de Ribeauvillé et Riquewihr," along this unique geological rift-one of a kind in Europe-designed to explain the link between terroir and wine. Walkers will pass by the "Bubbala Bronna" (baby fountain), the "Rocher St Jean", the German military cemetery, and the old clog maker's house. A feast for the eyes. All your senses awakened. Truly enchanted.

Jean-Pierre Meyer

SARL COLLINO

CHAPE FLUIDE - CARRELAGE



www.collino-chapes.fr

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



COLIN

Architecte dplg

575, route de Pont
88200 DOMMARTIN-LES-REMIEMONT

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



FABRICANT FRANÇAIS D'USTENSILES CUISINE ET PÂTISSERIE



MAGASIN DE BUYER : PLUS DE 6000 RÉFÉRENCES • NEUF & 2°CHOIX
DES CONSEILS DE PRO • IDÉES CADEAUX & DECORATION

magasin de détail DE BUYER (face à l'usine)

42, Faymont F-88340 LE VAL D'AJOL

Tél : +33 (0)3 29 30 56 12 - magasin@debuyer.fr - debuyer.com

Ouvert du mardi au samedi - 9h-12h et 14h-19h

Le chant des brimbelles

BRIMBELLE OU MYRTILLE. TOUT EST PAREIL !
QUEL JOLI NOM ! QUEL BONHEUR POUR
LES CUEILLEURS ASSOIFFÉS L'ÉTÉ !
QUELLE JOIE DE GRAPPILLER CES FRUITS BIEN
MÛRS DE LA MI-JUILLET AU MOIS D'AOÛT !
VENEZ DÉGUSTER CES PETITS TRÉSORS
DE LA MONTAGNE AIMÉE, ENTRE CRÊTES,
SOUS-BOIS, ROCHES ET FORÊTS DES VOSGES !



Dès sa prime enfance, le jeune Vosgien se lance à la chasse des myrtilles ! Avec une promesse buissonnière : montrer des doigts, langues diablement noires et « marmosées ». Quand on est petit, on craque vite devant les premières brimbelles ! Quant à la famille, elle laisse faire : naguère, elle n'avait pas résisté non plus aux petites baies ! Vous savez, celles qui offrent une fraîcheur délicieuse en plein soleil de juillet.

Les trésors secrets

Même quand il fait chaud, il faut grimper et suivre des sentiers élevés et tordus. Panier d'osier à la main, les cueilleurs marchent tranquillement, en soufflant de temps en temps. Stimulés à l'approche des sites secrets, les petits rêvent de trésors cachés. Vite ! Arriver les premiers à l'affût ! Une promesse de découvertes de bonbons juteux et parfumés !

Des gourmandises sombres, peu sucrées, restant néanmoins prometteuses et attractives, comme une espérance veloutée ! Les chercheurs soufflent, fatiguent, veulent arrêter ! Mais quand ils arrivent à une bonne place, riches d'un pot de camp plus ou moins picoré, ils savourent les fameuses et précieuses baies noires ! À qui le plus gros butin ?

Une cueillette délicate

Dans la forêt, faites tout de même attention aux ronces, griffures et égratignures ! Il convient de se méfier des beaux fruits trop faciles à récolter dans les arbustes. Les risques de la cueillette sauvage méritent d'être pris en compte.

Bien sûr, la myrtille est connue pour ses vertus médicinales, étant appréciée pour le cerveau : santé des yeux, propriétés antioxydantes et maladie d'Alzheimer. Mais il est bon aussi d'éviter les parasites, transmissibles à l'homme par des animaux nuisibles – notamment à cause de l'urine des renards. La Lorraine fait partie des régions touchées par l'échinococcose alvéolaire, qui atteint chaque année quelques dizaines de personnes en France.

Métamorphose de la cuisine

La récompense suprême de la journée, c'est la dégustation de beignets ou tartes cuisinés avec soin et amour. Hommage aux anciens qui métamorphosaient leur cueillette en de succulentes gourmandises mijotées sur le coin de la cuisinière !

Il fallait les voir : ils faisaient sauter et danser les brimbelles sur le fourneau noirci par le feu de bois ! Une merveille ! Avec la même

aisance, ils doraient les tartes cuites au four et mitonnaient de formidables confitures !

Miam-miam

Petite recette de famille : laissez reposer une heure la pâte brisée, étalez la, faites la cuire à blanc pendant dix minutes à 180 degrés, mélangez et disposez au fond la poudre d'amandes et ensuite les myrtilles avec du sucre, enfournez une demi-heure à 180 degrés. Bon appétit !

Concurrence

La myrtille est un petit arbuste de 20 à 50 cm de hauteur. Il a des feuilles ovales, dentées, et une couleur vert foncée. En France, la commercialisation des brimbelles atteint 3 000 tonnes par an pour 550 hectares ce qui représente 17% de la consommation.

Protection

Le règlement est bien connu : pas question de collecter une récolte de plus de deux kilos par personne et par jour ! La cueillette au peigne est interdite pour protéger les arbustes qui n'aiment pas du tout les dégâts commis par les riflettes.

Jean-Paul Vannson

The song of the brimbelles

BRIMBELLE OR BILBERRY –
THEY ARE THE SAME!
WHAT A LOVELY NAME!
WHAT A JOY FOR THIRSTY
PICKERS IN SUMMER!
WHAT PLEASURE TO GATHER
THESE RIPE FRUITS FROM
MID-JULY TO AUGUST! COME
AND TASTE THESE LITTLE
MOUNTAIN TREASURES,
NESTLED AMONG RIDGES,
UNDERGROWTH, ROCKS, AND
FORESTS OF THE VOSGES.



From an early age, young Vosgians embark on bilberry hunting. With a mischievous promise: fingers and tongues dyed devilishly black and «marmosé» (stained). When you are little, it is hard to resist the first brimbelles! As for the family, they let it happen – after all, they could not resist these little berries in their own childhood either. You know, the ones that offer a delicious freshness in the blazing July sun.

Hidden treasures

Even in hot weather, one must climb and follow steep, winding paths. With a wicker basket in hand, the pickers walk at a steady pace, pausing now and then to catch their breath. As they approach secret spots, the little ones dream of hidden treasures. Quick! Be the first to find them! A promise of juicy, fragrant treats awaits—dark delicacies, only mildly sweet, yet so tempting, like a velvety promise. The seekers huff and puff, growing tired, thinking of stopping... but when they reach a good spot, their jars filled with berries (though some may have been nibbled along the way), they savour the famous and precious black pearls. Who will gather the biggest bounty?

A delicate harvest

In the forest, beware of brambles, scratches, and scrapes! One must be cautious of berries that seem too easy to pick from the shrubs. The risks of wild foraging should not be overlooked. Of course, bilberries are renowned for their medicinal benefits, especially for brain health: they support vision, have antioxidant properties, and are linked to Alzheimer's prevention. However, one must also be wary of parasites, which can be transmitted to humans by wild animals—particularly through fox urine. Lorraine is among the regions affected by alveolar echinococcosis, which infects a few dozen people in France each year.

Culinary transformation

The ultimate reward of the day is enjoying fritters or tarts lovingly prepared with care. A tribute to the elders, who transformed their harvest into delicious treats, simmered on the old kitchen stove. You should have seen them: tossing and dancing the brimbelles over the fire-blackened stove. A marvel! With the same skill, they baked golden tarts in the oven and crafted incredible jams.

Yum-yum

A little family recipe: Let shortcrust pastry rest for an hour, roll it out, and blind bake it for ten minutes at 180°C. Mix and spread almond powder at the base, then add the bilberries with sugar. Bake for half an hour at 180°C. Enjoy!

Competition

The bilberry is a small shrub, 20 to 50 cm tall, with oval, serrated, dark green leaves. In France, the commercial sale of brimbelles reaches 3,000 tonnes per year across 550 hectares, covering 17% of consumption.

Protection

The rules are clear: no collecting more than two kilos per person per day. The use of comb-like picking tools is strictly forbidden to protect the shrubs, which suffer greatly from the damage caused by these tools.

Jean-Paul Vannson



Domaine de Montagne, bien-être au sommet

PREMIER ÉTABLISSEMENT DISPOSANT D'UN HÔTEL CLASSÉ 5 ÉTOILES DANS LE DÉPARTEMENT DES VOSGES ET MISANT SUR UNE CLIENTÈLE 4 SAISONS, LE DOMAINE DE MONTAGNE DÉCLINE UNE OFFRE HAUT DE GAMME OÙ L'EXIGENCE DU SERVICE SE CONJUGUE À UNE DÉMARCHE RESPECTUEUSE DE L'ÉCOSYSTÈME QUI L'ABRITE ET LUI DONNE TOUTE SA VALEUR AJOUTÉE. UNE STRATÉGIE RAISONNÉE AU SERVICE D'UNE ÉCONOMIE VERTUEUSE POUR L'ENSEMBLE DU MASSIF.



Projet ambitieux porté par deux entrepreneurs éclairés et visionnaires, le Domaine de Montagne a ouvert ses portes début 2025 sur le site de l'Ermitage Frère Joseph dominant le charmant village de Ventron, à 900 mètres d'altitude. Réputé comme havre de paix ayant au XVIII^e siècle servi de refuge au Frère Joseph Formet pendant près de 30 ans, comme le rappelle la chapelle classée Monument historique érigée sur place en 1757 (Cf. couverture *Hohneck Magazine* n° 12), l'endroit dispose de tous les atouts pour combler les attentes d'une clientèle aspirant au calme et au bien-être, en contact direct avec la nature.

>>>





Hôtellerie des belles lettres

« Les Vosges sont un endroit merveilleux pour ouvrir un hôtel de destination » explique l'un des créateurs du projet : Alexandre Keff. « L'idée que nous avons développée avec mon associé Pierre Singer est celle d'un lieu de villégiature proposant des prestations de qualité dans un cadre préservé et défendant une philosophie écoresponsable ». Une dynamique reprenant en grande partie celle de l'établissement que l'entrepreneur mosellan a ouvert en 2019 à Montenach en Moselle : le Domaine de la Klauss. Classé 5 étoiles et accueillant un restaurant étoilé au Michelin, cette prestigieuse maison est en quelque sorte le fil d'Ariane servant de guide au projet de Ventron. « Nous avons remplacé la pierre par le bois, pour la touche vosgienne, et donc repris plusieurs éléments caractéristiques de Montenach comme la typologie du nom du restaurant - Le « K » de Klauss est devenu Le « M » de Montagne -, la façon dont la décoration a été pensée, la structure de l'offre. Il y a même un nombre de chambres identique, bien que ce soit totalement fortuit et nous sommes aujourd'hui fiers d'être le premier hôtel du département des Vosges à recevoir 5 étoiles ! ».

Un lieu, une histoire...

Ainsi, le Domaine de Montagne accueille 28 chambres dont le fleuron est une Top Suite panoramique de 80 m² - la suite

Joseph - chic et cosy disposant même d'une petite cabane avec deux lits simples pour les enfants. Une prestation d'exception complétée par des chambres Confort ou Supérieures, quatre suites Junior et trois suites baptisées Marguerite, Thérèse et Anne-Marie. Un choix de noms loin d'être anodin puisqu'il rend hommage à la famille Leduc, propriétaire de l'Hôtel des Buttes (établissement ayant précédé le Domaine de Montagne sur le site) et plus spécifiquement à Marguerite, Thérèse et Anne-Marie Leduc, trois sœurs qui furent toutes sélectionnées au Jeux Olympiques de Squaw Valley (Californie) en 1960 pour concourir dans les épreuves de ski alpin. Une première dans l'histoire du sport ! « Nous avons conservé plusieurs photos de la famille Leduc dans les espaces du domaine » souligne Alexandre Keff. « Il était important pour Pierre Singer et moi-même de rappeler le passé du lieu et de continuer à écrire son histoire, tout en en conservant l'âme ».

Les deux entrepreneurs, qui ont investi 5 M€ dans le projet initial, ont souhaité s'appuyer sur une équipe associant des membres du personnel de l'ancien Hôtel des Buttes, qu'ils ont accompagnés afin de les faire monter en compétence et de leur confier des postes clés - Lindsay Da Silva et Sabrina Salgado comme responsables de site ou Christophe Jacquot comme directeur de salle - et des recrues talentueuses comme le jeune chef exécutif Maximilien Tröbs originaire de Bavière, au parcours jalonné d'établissements étoilés (Hôtel Sackmann à Baiersbronn-Schwarzenberg, Hôtel



Dolder Grand à Zurich, etc.). Ce dernier œuvre à la fois pour le restaurant gastronomique du domaine, Le M (ouvert en soirée) et son pendant bistronomique, le Comptoir de Montagne (ouvert le midi). Là encore, la complémentarité avec le Domaine de la Klauss est de mise puisque les cartes sont pensées par Benoit Potdevin, chef étoilé du K, qui signe une cuisine épicurienne aux notes terroir, majoritairement alimentée par des producteurs locaux, qu'il s'agisse de fromages, des viandes, de la pisciculture, des légumes... Une mise en avant des circuits courts à laquelle la clientèle est de plus en plus sensible.

de la marque *Gemology*. « *Beaucoup de personnes sont prêtes à mettre le prix pour accéder à plus de tranquillité, d'intimité et ce même en semaine ou hors vacances scolaires* » ajoute Alexandre Keff. Une clientèle au fort pouvoir d'achat qui va aussi consommer dans les fermes, les commerces et même les autres restaurants du secteur, générant une économie vertueuse. De quoi assoir encore un peu plus la réputation des Vosges comme destination phare du tourisme, y compris haut de gamme.

Anthony Humbertclaude

Merci à Alexandre Keff

Tourisme circulaire

Tourné vers l'excellence, le Domaine de Montagne mise sur une proposition Premium dont l'éco-responsabilité est l'une des priorités, à même de séduire un public en recherche d'authenticité, de verdure, de déconnexion. Des aspirations auxquelles l'offre séminaires, bénéficiant d'un environnement propice aux activités de relaxation ou de cohésion d'équipes, tout comme le spa de 900 m², répondent aussi largement. Doté notamment de cabines de soins doubles, d'une piscine chauffée à 32°C et de deux jacuzzis extérieurs, ce dernier délivre des rituels s'appuyant sur les produits de la gamme *FORÊT l'effet Vosges* et des bienfaits des minéraux précieux

Domaine de Montagne

5001 route de Frère Joseph - 88310 Ventron
Téléphone : +33 (0)3 29 28 20 01
contact@domainedemontagne.com

www.domainedemontagne.com



Domaine de Montagne, well-being at the summit

As the first establishment to offer a 5-star hotel in the Vosges department and targeting a year-round clientele, Domaine de Montagne presents a premium offering where exceptional service goes hand in hand with a deep respect for the surrounding ecosystem - a key element of its added value. A thoughtful strategy in support of a virtuous economy for the entire mountain range.

An ambitious project led by two insightful and forward-thinking entrepreneurs, Domaine de Montagne opened its doors in early 2025 on the site of the Ermitage Frère Joseph, perched above the charming village of Ventron at 900 metres altitude. Long regarded as a haven of peace - and famously a refuge for Frère Joseph Formet in the 18th century for nearly 30 years - the site is home to a chapel, built in 1757 and now listed as a Historic Monument (see cover of *Hohneck magazine* no. 12). The location has everything to meet the expectations of guests in search of tranquillity, well-being, and direct contact with nature.

Hospitality for the literary-minded

"The Vosges are a wonderful place to open a destination hotel," explains Alexandre Keff, one of the project's founders. "Together with my partner Pierre Singer, we developed the idea of a retreat offering high-end services in a preserved environment, grounded in an eco-conscious philosophy." This vision is largely inspired by the Domaine de la Klauss, the hotel Keff opened in 2019 in Montenach, Moselle. A 5-star establishment boasting a Michelin-starred restaurant, it has served as a guiding thread for the Ventron project. "We replaced stone with wood for a Vosgian touch, and carried over several key elements from Montenach - such as the restaurant naming style: the 'K' of Klauss became the 'M' of Mon-

tagne - along with the interior design approach and the overall structure of the offering. Coincidentally, we even have the same number of rooms. Today, we are proud to be the first hotel in the Vosges department to be awarded 5 stars!"

A place with a story

The Domaine de Montagne features 28 rooms, the highlight being an 80 m² panoramic Top Suite - the Joseph Suite - a chic and cosy space which even includes a small wooden cabin with twin beds for children. This exceptional offering is complemented by Comfort and Superior rooms, four Junior Suites, and three Signature Suites named Marguerite, Thérèse, and Anne-Marie. These names are no coincidence; they pay tribute to the Leduc family, former owners of the Hôtel des Buttes (the previous establishment on the site), and more specifically to Marguerite, Thérèse and Anne-Marie Leduc, three sisters who were all selected to represent France in alpine skiing at the 1960 Winter Olympics in Squaw Valley, California - a historic first! "We have kept several family photographs displayed throughout the property," adds Keff. "It was important for Pierre and me to honour the site's past and continue writing its story, all while preserving its soul!"

The two entrepreneurs, who invested €5 million in the initial project, made it a point to build a team combining members of staff from the former Hôtel des Buttes - supporting them in developing new skills and entrusting them with key roles - such as Lindsay Da Silva and Sabrina Salgado, now site managers, and Christophe Jacquot, maître d'hôtel. They are joined by new talents, including Executive Chef Maximilien Tröbs from Bavaria, whose career has included several Michelin-starred establishments (Hotel Sackmann in Baiersbronn-Schwar-

zenberg, Dolder Grand Hotel in Zurich, and others). Tröbs heads both the gourmet restaurant Le M (open in the evening) and its bistroic counterpart, Le Comptoir de Montagne (open for lunch). Once again, the link with Domaine de la Klauss is clear: menus are developed in collaboration with Benoit Potdevin, the Michelin-starred chef of Le K, offering refined cuisine with regional accents. The focus is firmly on local sourcing - from cheeses and meats to fish and vegetables - a short-supply-chain approach that today's customers increasingly value.

Circular tourism

With excellence as its core principle, Domaine de Montagne offers a premium experience where environmental responsibility takes centre stage - appealing to visitors seeking authenticity, greenery, and a chance to truly switch off. These values are equally reflected in the seminar offering, which benefits from a setting ideal for relaxation and team-building activities, and in the 900 m² spa. The wellness area includes double treatment rooms, a heated indoor pool at 32°C, and two outdoor jacuzzis. Treatments are delivered using products from the *FORÊT L'effet Vosges* range as well as mineral-rich formulations from the brand *Gemology*. "Many people are happy to pay a premium for greater tranquillity and privacy - even during weekdays or outside school holidays," notes Keff. A well-off clientele that also tends to support local farms, shops, and restaurants - helping foster a circular economy. All of which further strengthens the Vosges' growing reputation as a leading destination, including for high-end tourism.

Anthony Humbertclaude
With thanks to Alexandre Keff



www.evecommunication.com

Ensemble Vers l'Excellence
eve
la Guilde des Communicants

Croquez dans la Com'

Voici l'équipe qui élabore ce magazine



FOTOLÉNA
LES PHOTOS ONT LA PAROLE

dargdesign
STUDIO DE CRÉATION VISUELLE

L'ORMONT
IMPRESSION | PACKAGING

G
Gérard
menuiserie & agencement

menuiserie & agencement
Notre client est unique, son projet aussi !



88250 - LA BRESSE

■ www.ebenisteriegerard.fr ■

tél : 03 29 25 59 38

À PLAINFAING



CONFISERIE
DES HAUTES
VOSGES
— PLAINFAING —

Fabrication artisanale des célèbres bonbons des Vosges CDHV®



Visites toute l'année



À retrouver ICI
ou à notre magasin
de vente directe

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)



LA QUALITÉ AU NATUREL
DEPUIS 1984



FABRICATION ARTISANALE
DANS LES VOSGES



LIVRAISON DANS TOUTE LA
FRANCE & UE

☎ 03 29 50 44 58 | 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 Garden

18 avenue de la Ville de Vichy
88400 Gérardmer

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

***Facing the lake and the square, the Garden team welcomes you every day in a lush setting combining rich vegetation and very British decoration.** During sunny days you can enjoy its shaded terrace. You can also enjoy one of the many beers on tap, seasonal house cocktails, a wide range of wines and spirits all year round, then gather around an aperitif board, tapas, tartes flambées, pinsa, and lots of other lovely surprises depending on the season (pancakes, waffles, ice cream, etc.). Open every day from 10 a.m.*

ÉPINAL



Les Jardins

11 place de l'Âtre
88000 Épinal

Nouveau décor pour Les Jardins. Découvrez le nouvel univers de cette brasserie à la décoration chic et soignée. Menu du jour le midi et tapas le soir, régalez-vous ! Deux terrasses avec cour privée.

***New decor for Les Jardins.** Discover the new world of this brasserie with its chic and elegant decor. Enjoy the daily lunch menu and tapas in the evening! Two terraces with private courtyard.*



BIOCOOP
LA CIBOULETTE

chez biocoop
on sème
pour la vie !

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

BIOCOOP
LA CIBOULETTE

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

03.29.50.24.66

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.*

ÉPINAL



La Mansarde

87 rue de Lorraine
88190 Golbey
Tél : 03 29 39 96 30
Mail : resto.lamansarde@gmail.com
www.lamansarde-epinal.com

Ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner, et du lundi au samedi pour le dîner. Fermé le dimanche.

À Golbey, aux portes d'Épinal, La Mansarde s'impose comme une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine de marché inventive et généreuse. Sous la direction de Nadine, l'établissement séduit par son atmosphère chaleureuse et sa carte renouvelée au gré des saisons, mettant à l'honneur des produits frais et locaux.

La force de La Mansarde réside dans sa capacité à proposer une cuisine en constante évolution. Chaque jour, les menus sont repensés selon les arrivages du marché, offrant ainsi aux habitués et aux nouveaux venus des plats originaux et savoureux. Ce lieu paisible permet de savourer des plats généreux dans une ambiance détendue et conviviale. L'établissement dispose de trois espaces privatisables, parfaitement équipés pour accueillir des déjeuners d'affaires, des séminaires ou des réunions professionnelles.

In Golbey, on the outskirts of Épinal, La Mansarde has established itself as a must-visit for lovers of inventive and generous market cuisine. Under Nadine's leadership, the establishment delights with its warm atmosphere and seasonal menu, showcasing fresh, local produce. La Mansarde's strength lies in its ability to offer a constantly evolving cuisine. Each day, the menus are redesigned based on market arrivals, offering both regulars and newcomers original and delicious dishes. This peaceful setting allows guests to enjoy generous dishes in a relaxed and friendly atmosphere. The establishment has three private spaces, perfectly equipped to host business lunches, seminars, or professional meetings.

SAULXURES-SUR-MOSELLOTTE



Restaurant Pizzeria du Château

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

Comment définir notre cuisine franco-italienne ?

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

Fermé seulement le lundi soir en juillet et août.

How to define our franco-italian cuisine?

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

Closed only on Monday evening in July and August.

- Restaurant -
LE BISTROT GOURMAND

Épinal

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



Le Collège
Culinaire de France

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

www.lebistrotgourmand.com

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

CAMPING

LES JONQUILLES

l'esprit camping 100% nature

Ouvert
de fin Avril
à fin Septembre

Détente
Randonnée
Vtt
Pêche

...
Au bord du lac
de Longemer

CAMPING
LES JONQUILLES

2552 Route du Lac 88400 XONRUPT-LONGEMER
Tél : +33 (0)329 633 401 - Web : www.camping-jonquilles.com

Guide des restaurants

GÉRARDMER



Bar Le Rétro

57 rue François Mitterrand
88400 Gérardmer

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

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

Open every day, this bar located in the heart of the city center enjoys a prime location. From its sunny terrace, enjoy the lively atmosphere around the Carrousel and in the pedestrian street in summer. You will taste artisanal Vosges beers, organic Alsatian wines, as well as plates of artisanal charcuterie (Maison Daval). In the morning, you can have breakfast there from 7 am.

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.
Grande terrasse d'été surplombant la Moselle.

Simply good and authentic

*30 years of passion, love and dedication
from chef Pascal Dannenmuller.
Large summer terrace overlooking the Moselle.*

LE THOLY



Le Vosgien Gourmet Traiteur

Le Vosgien Gourmet
Charcuterie Pierrat
ZA du Rain Brice
88530 Le Tholy
Tél : 03 29 61 36 80

Retrouvez-nous ainsi que nos horaires
d'ouverture sur notre page Facebook.

Situé à 10 min de Gérardmer, venez déguster les bons produits de la Charcuterie Pierrat fumés au sapin des Vosges dans la tradition depuis 1892. La qualité de nos produits de charcuterie et de fumée est fidèle à la recette ancestrale, élaborée par la tradition et reconnue depuis 1892 par la corporation. Le Vosgien Gourmet est une épicerie fine née de la volonté de mettre à l'honneur et de faire connaître le terroir du Massif vosgien ainsi que les producteurs lorrains qui continuent à perpétuer la tradition des produits régionaux pour vous faire partager cette passion. Planches apéritives, colis barbecues... Pensez à réserver !

Located 10 minutes from Gérardmer, come and taste the delicious products from Charcuterie Pierrat, smoked with Vosges fir in the traditional way since 1892.

The quality of our charcuterie and smoked meats is faithful to the ancestral recipe, developed through tradition and recognized by the guild since 1892. Le Vosgien Gourmet is a delicatessen born from the desire to celebrate and promote the terroir of the Vosges Mountains and the Lorraine producers who continue to perpetuate the tradition of regional products and share this passion with you. Appetizer platters, barbecue packages... Remember to book!

Le massif des vosges abonde de richesses naturelles : montagnes, forêts, plaines et lacs qui nous invitent à déguster de nombreuses spécialités culinaires.

GÉRARDMER



M Bistrot Montagne

4, place Albert Ferry
88400 Gérardmer
Tél : 03 29 42 40 89

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 Thaï, avec sa fondue aux 4 fromages et sa charcuterie artisanale, sans oublier les hamburgers revisités et les fameuses flamenküches.

Head to the heart of Gérardmer, a surprising address in a mountain setting that's not lacking in originality.

Enjoy a delicious cocktail in a real gondola, and sample some tapas, comfortably seated in large leather armchairs. The cozy, lounge-like feel of this wine bar will undoubtedly charm you. The dining experience offers an original concept: mountain cuisine combined with a Thai workshop, featuring a four-cheese fondue and artisanal charcuterie, not to mention revisited hamburgers and the famous flamenküches.

GÉRARDMER



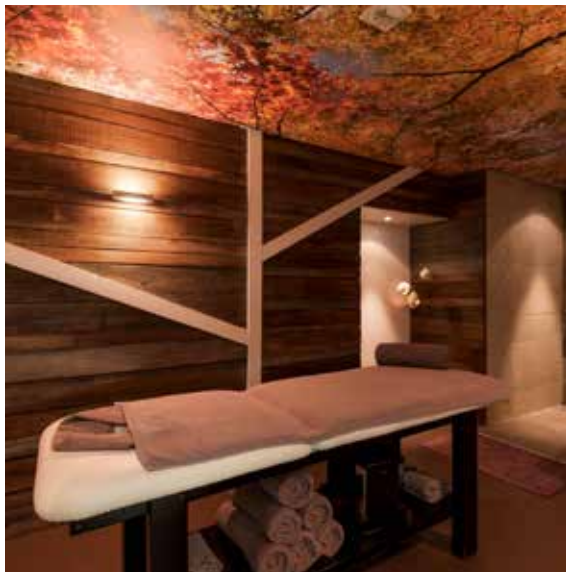
L'Assiette du Coq à l'Âne

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

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. Ouvert tous les jours midi et soir. Fermé les mercredis.

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 Hôtel & Spa. The chef varies his menu according to the seasons. Open daily for lunch and dinner. Closed on Wednesdays.

GÉRARDMER



SPA Les Chênes blancs

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

Notre spa Les Chênes blancs offre un véritable havre de paix et de bien-être.

Dans un cadre raffiné mêlant matériaux naturels, lumière tamisée et ambiance feutrée. Vous y trouverez une vaste carte de soins alliant techniques modernes massages sur mesure, soins du visage personnalisés, rituels sensoriels et technologies pour accompagner votre détente, un espace de repos avec sa tisanerie ainsi que notre heat center doté d'un sauna, hammam et bassin jacuzzi. Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Fermé les mercredis.

Our spa, Les Chênes Blancs, offers a true haven of peace and well-being.

In an elegant setting combining natural materials, soft lighting, and a soothing ambiance. You will find a wide range of treatments combining modern technique: tailor-made massages, personalized facials, sensory rituals, and advanced technologies.

To enhance your relaxation, visit our rest area with its herbal tea lounge, as well as our heat center featuring a sauna, hammam, and jacuzzi pool. Open every day from 10am to 7pm. Closed on Wednesdays.

Guide des restaurants

ÉPINAL



La Côte de Bœuf

3 place de l'Âtre
88000 Épinal
Tél : 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 chaud, rognon frais flambé, pied de porc grillé, crête de coq, tête de veau, cervelle... Une sélection de vins (environ 300 références), issue des meilleurs cépages, est à découvrir pour le plaisir des fins palais. Le restaurant dispose d'une grande salle pour des réunions, anniversaires. À découvrir également les soirées braséros !

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. The restaurant has a large room for meetings and birthdays. Also, discover the fire pit evenings!

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
Tél : 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.

Rubrique littéraire par La Libraire 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.



RÉPONDRE À LA NUIT Agnès Ledig

Agnès Ledig est de retour aux Censes perdues, au cœur de la forêt vosgienne ! Vous allez reconnaître Capucine et Adrien et découvrir de nouveaux personnages : Maxime, audionaturaliste ; Témis, archère ; Rémy, sensible bûcheron ; sans oublier Victoire, la doyenne soigneuse.

Agnès Ledig nous interroge sur nos liens avec la nature et les pratiques de chasse abusive. Le livre est coupé en deux parties : la première est davantage poétique et on découvrira des récits de vie ; la seconde partie est plus axée sur une enquête.

Petit bonus : à la fin de l'ouvrage, vous aurez accès aux différents sons cités dans le livre, par exemple : le brame du cerf, le cri du lynx, ambiance de forêt etc. Une belle immersion !

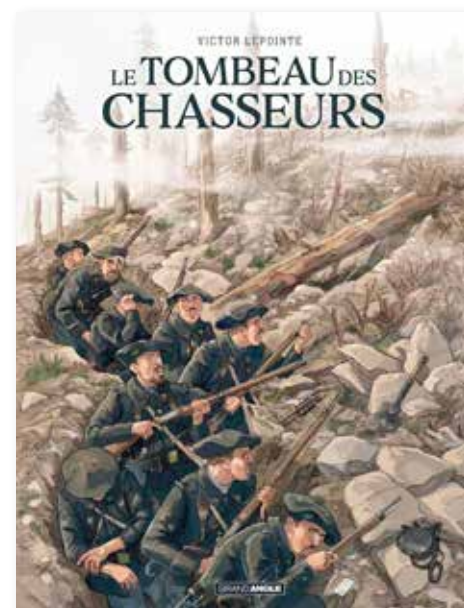
Éditions Albin Michel

LE TOMBEAU DU CHASSEUR Victor Lepointe

En février 1915, une compagnie de chasseurs français prend d'assaut un massif des Vosges tenu par les Allemands. Réédition remaniée d'une immersion fidèle et angoissante dans la terrible bataille du Linge.

Dans cet album historique réussi, Victor Lepointe allie réalisme visible et plongée dans la psychologie invisible des poilus au cours de 4 chapitres intenses, où on tremble et suffoque aux côtés des chasseurs ! Le tout avec une colorisation sobre au pastel et lavis qui saisit bien le côté vaporeux de nos forêts. Un bel hommage pour amateurs d'histoire comme pour les néophytes !

Éditions Grand Angle



LA JOIE NOUS PORTERA Prescilla Durand

Si vous avez eu 20 ans en zone rurale, préparez vous pour une madeleine de Proust (au Picon) ! Premier ouvrage d'une autrice originaire des Hautes-Vosges qui présente assez justement une lignée de trois femmes vosgiennes qui relatent leur jeunesse, à trois époques différentes.

Ces récits entremêlés mettent en exergue les différences de mœurs et de rapport au monde comme ils pointent des sentiments communs à chaque génération : les habits et les noms changent mais la fête, les parents, l'école, les flirts restent les mêmes. Un roman sensible et bien enraciné, on a aimé !

Éditions ETT / Dépendances

ALBERT SCHWEITZER

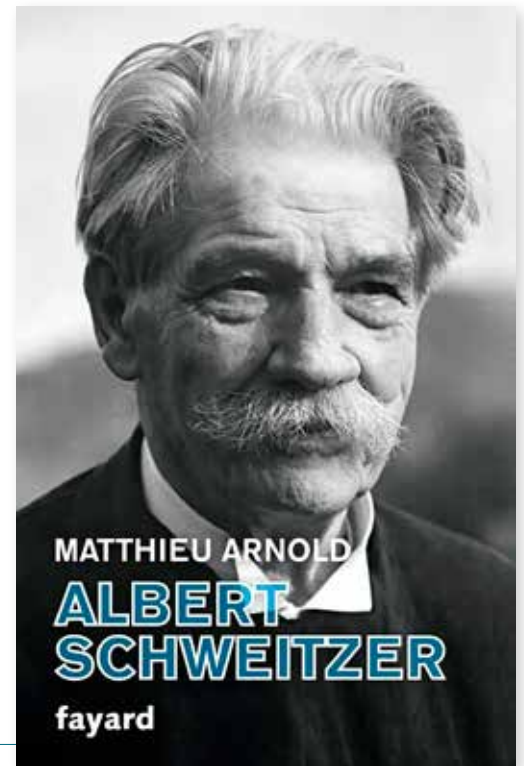
Matthieu Arnold

2025. Année Schweitzer. Les 150 ans de la naissance à Kayserberg en 1875, du plus célèbre des citoyens de Gunsbach, le village qu'il a rejoint à l'âge de 6 mois et où il est revenu régulièrement jusqu'à son décès en 1965 à Lambaréné, il y a 90 ans. L'occasion de célébrer sur tous les fronts la personnalité exceptionnelle du prix Nobel de la Paix.

Professeur d'histoire du christianisme moderne et contemporain à la faculté de théologie protestante de Strasbourg et admirateur de toujours de l'Alsacien européen et citoyen du monde, Matthieu Arnold, grand spécialiste aussi de Martin Luther, multiplie les ouvrages, écrits, conférences et vulgarisations de l'œuvre aux multiples facettes de Schweitzer.

Un livre chronologique, qui n'évite aucun piège, mais qui souligne les points forts d'un pasteur des corps et des âmes, qui ne cesse de prêcher l'amour, la paix, la douceur, la bonté, autant de vertus « supérieures à la force. » Albert éternellement la fierté de son village.

Éditions Fayard



MADAME DOCTEUR

Blanche Walther

« *Ma meilleure copine.* » Albert Schweitzer ne pensait pas devoir se marier un jour. Trop occupé sur tous les fronts, entre son métier de pasteur, ses cours à l'Université de Strasbourg où il était professeur de théologie et de philosophie, ses leçons de piano, ses concerts d'orgue, l'écriture de ses livres (en langue allemande presque toujours), ses conférences dans l'Europe entière et sa décision d'aider ses frères africains, de passer à l'âge de 30 ans son doctorat en médecine, et de se lancer dans l'énorme aventure humaine et humanitaire de Lambaréné.

Et, tout naturellement, il se lia d'amitié avec Hélène Bresslau, institutrice allemande, fille bourgeoise d'un professeur d'histoire berlinois, renommé à Strasbourg (obligé d'abandonner sa religion juive pour le protestantisme afin de pouvoir enseigner à l'Université) et pour pouvoir ouvrir l'hôpital au Gabon, il leur fallut se marier. Une forte personnalité, trop longtemps à l'ombre de son mari. Alors Blanche Walther, qui a appris l'allemand et la philosophie a voulu redonner sa juste place à une femme qui trace son propre chemin. Hélène, forte conviction féministe, femme indépendante, libérée, sportive, polyglotte, elle aussi en avance sur son époque, était la seule à croire en ce projet « fou », à l'encourager à prendre des risques.

Éditions La Nuée Bleue



PETIT TRAITÉ DE L'ASPERGE

Pierre-Brice Lebrun et Martin Fache

Faire vivre la tradition de la cuisine populaire alsacienne. Honorer les produits phare d'une gastronomie historique. Faire de sa passion de toujours un métier au plus haut niveau. Et continuer à le promouvoir à l'intérieur comme à l'extérieur, à l'heure de la retraite.

Martin Fache, le vrai maître-restaurateur, secondé par son épouse Marie-Josée, n'hésite pas à bousculer les traditions. Son ami belgo-landais en salle (il écrit et explique l'histoire) et lui en cuisine (il invente et relooke les recettes) offrent aux gastronomes un voyage initiatique à travers les légumes savourés en famille.

La choucroute en entrée. Puis l'asperge en plat principal. L'asperge d'Alsace, avec vin blanc local de préférence, mais pas que. L'asperge présente à Horbourg, près de Colmar, avant Hœrdt, la capitale. Asperge de Belgique, de Moselle, du Valais, de l'île de Ré, des Landes et du Vaucluse. Asperge chinoise, en tête des producteurs mondiaux, et asperge sauvage de Camargue. Asperge « légume des rois », qui adore le sol sablonneux et qui donc ne peut pas pousser dans les Vosges. Asperge célébrée en chansons, poèmes, hymnes à sa gloire. Asperge du printemps, du soleil, de la joie de vivre. Toute en saveur et en douceur.

Edition Le Sureau



Ermitage

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

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

Avec l'Ermitage,

La Tartiflette c'est toute l'année

A consommer chaud

Convient aux
végétariens

A consommer Froid

Du lait
100% Français

Du fondant en un minimum
de temps !

Un coup de couteau, un tour de
main... et place au festin ! En sa-
lade croquante, en tarte dorée ou
même au barbecue, notre **Fromage
pour Tartiflette** se glisse à mer-
veille dans vos recettes express
de vacances !

Salade de melon et tomates au Fromage pour Tartiflette

4 pers. 20 min.

Ingédients

- 150g de Fromage pour Tartiflette
- 1 melon
- 250g de tomates cerises
- 150g de roquette
- 25g de cerneaux de noix
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 3 c. à s. de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

- 1 Coupez le melon en 4, retirez les graines et prélevez la chair avec une cuillère parisienne pour former des billes.
- 2 Coupez le Fromage pour Tartiflette en dés.
- 3 Mélangez la roquette avec les billes de melon, les tomates cerises, le fromage et les cerneaux de noix.
- 4 Salez, poivrez, ajoutez l'huile et le vinaigre balsamique. Mélangez et servir aussitôt.



Prenez l'air, prenez l'Ermitage

Retrouvez nos idées recettes sur www.ermitage.com

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



Essence de Pinot Noir

La séduction intemporelle
d'un blanc de noir
exceptionnel

une création

DOMAINE
DEPUIS 1824



Hohneck+informations



RETROUVEZ NOS MAGAZINES SUR
WWW.HOHNECK-MAGAZINE.FR

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR
FACEBOOK/HOHNECK-MAGAZINE

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

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

www.karelis.com

43 rue des Poncées
88200 Saint Étienne les Remiremont

03 29 23 19 95

CHALETs KARELIS

CONSTRUCTION & VENTE

depuis 1995



LES CHALETs DE PAULINE

Locations saisonnières

227 B Chemin de la Rayée
88400 Gérardmer

06 48 48 71 21

www.leschaletsdepauline.com

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



ENEZ VISITER NOTRE USINE !

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

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

www.garnier-thiebaut.fr