

hoh - neck

MAGAZINE
MONTAGNE
ART DE VIURE
MASSIF DES
VOSGES



—
HIVER 2026

BLANC DES VOSGES

1843

Linge de maison fabriqué à Gérardmer depuis 1843

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



LE LABEL DE LA FABRICATION
VOSGIENNE

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

BOUTIQUE
36, rue François Mitterrand
88400 GERARDMER
Tél. 03.29.63.46.14

Retrouvez toutes nos boutiques sur
www.blancdesvosges.fr



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



ÉDITO

Hohneck- Magazine

Une publication Hohneck Massif des Vosges
SAS au capital de 10 000 €
3 chemin des Grives 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

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

Hervé Thro • Email : hervethro@yahoo.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

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

Photographe : Fotelóna

Léna Hydulpe • Tél : 07 71 07 94 07

Impression L'Ormont Imprimeur

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

Merci à Cécile pour son aide sur les traductions

L'événementiel est une dimension essentielle pour le dynamisme de notre massif.

Au-delà de l'exemple extraordinaire que représente Gérardmer et ses nombreuses manifestations, dont le festival du film fantastique, mobilisant un public toujours plus important, été comme hiver, les rendez-vous à l'attrait culturel, sportif, artisanal, gastronomique... sont en plein essor. Et le versant alsacien n'est pas en reste avec le Festival de musique de Colmar par exemple.

Si autrefois, les Vosges étaient réputées pour leur air pur, leur nature luxuriante - ce qui est toujours le cas -, elles sont aussi devenues le lieu où tourisme rime avec moments d'exceptions, partagés en famille ou entre amis. L'occasion de faire le plein de souvenirs encore plus inoubliables, doublés d'une envie folle d'y revenir.

Il suffit en effet de se rendre une seule fois dans les Vosges pour en tomber follement amoureux et nous gageons que ce nouveau numéro de Hohneck Magazine vous fera tomber sous le charme de cette région que nous chérissons.

Plongez-vous dans ces pages encore une fois illustrées par de sublimes photos, dont celles de Vincent Munier extraites de son prochain film *Le chant des forêts*, et laissez-vous guider pour une nouvelle balade entre terre et presque ciel en tutoyant les sommets du plaisir par une lecture immersive.

Bonnes découvertes

Events are an essential part of the vitality of our massif.

Beyond the remarkable example of Gérardmer and its many events, including the fantasy film festival, which attract an ever-growing audience in both summer and winter, the calendar of cultural, sporting, craft and gastronomic gatherings is flourishing. And the Alsatian side is just as active, with events such as the Colmar Music Festival.

If the Vosges were once renowned for their pure air and lush nature, which is still true today, they have also become a place where tourism goes hand in hand with exceptional moments shared with family or friends. It is the perfect opportunity to collect unforgettable memories and to leave with a strong desire to return.

All it takes is one visit to the Vosges to fall completely in love with them, and we believe that this new issue of Hohneck Magazine will charm you just as much, celebrating this region we hold so dear.

*Immerse yourself in these pages, once again filled with stunning photographs, including some by Vincent Munier taken from his upcoming film *Le chant des forêts*, and let yourself be guided on a new journey between earth and near-sky, brushing the peaks of pleasure through an immersive reading experience.*

Wishing you wonderful discoveries and a very happy festive season.

Enjoy your discoveries!

Emmanuel Roussat
Directeur de la publication



Retrouvez-nous aussi sur :

www.hohneck-magazine.fr

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



Pourchassé, capturé ou abattu, l'ours s'est progressivement éteint dans le Massif des Vosges au XVIII^e siècle, après s'être lentement replié vers les plus hauts sommets. Le versant alsacien des Hautes-Vosges - notamment les pentes escarpées du Hohneck et des crêtes avoisinantes - aurait constitué son dernier refuge durant la seconde moitié de ce siècle. Plusieurs vallées revendiquent d'ailleurs l'abattage du dernier individu : les forêts de la Lauch au-dessus de Guebwiller, ainsi que les vallées de la Thur ou de Munster. Toutefois, il reste possible que quelques ours aient encore traversé les Vosges au cours du XVIII^e siècle.

D'après « *Histoires de forêts* » - Annik Schnitzler

Crédits photos

L'ours ©Morgane Bricard - Parc de Ste Croix ; ©Adobe stock ; ©livre « L'Ours des Vosges, « sur les traces d'un animal disparu » ; ©Berian ■ Delphine Claudel ©Nils Louna ■ Les 4 lacs ©Hervé Thro ; Adobe Stock ■ Saint-Dié-des-Vosges ©Service Communication mutualisé Ville et Agglomération de Saint-Dié-des-Vosges ■ Mémorial du Linge ©Fotelóna ■ Les vendanges de l'Amour ©Fotelóna ■ Vincent Munier ©Vincent Munier ; ©Simon Munier ■ Connemara ©Astrid di Crollanz ; ©Jean-François Hamard ; ©Christophe BRACHET ■ Hans M ©HANS M ■ Fleurs d'hiver ©Adobe Stock ■ Juliette Willmann ©Noa Barrau ; ©SRickards ■ JB Anotin ©Waiting For Ideas ; ©Mathilde Hiley ■ Domaine Molozay ©Christopher Arnoldi, ©Patrick Secco, ©Cedric Igel ■ Le Collet ©ZE Foto ; ©Michel Laurent ; ©Le Collet.



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



34



59



66



72



96



92

SOMMAIRE

- 08 / ACTU > TOUTE L'ACTUALITÉ DU MASSIF
OUR MASSIF' NEWS
- 12 / SHOPPING > LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION
THE EDITORIAL STAFF'S FAVOURITES
- 24 / FAUNE > L'OURS DES VOSGES, MÉMOIRE D'UN ROI DISPARU
THE BEAR OF THE VOSGES: MEMORIES OF A VANISHED KING
- 28 / SPORT > DELPHINE CLAUDEL
- 34 / RANDONNÉE > LES QUATRE LACS AU CŒUR DE L'HIVER
THE FOUR LAKES IN THE HEART OF WINTER
- 40 / DÉCOUVERTE > SAINT-DIÉ-DES-VOSGES
- 46 / HISTOIRE > EXPÉRIMENTEZ LA DURE VIE DES TRANCHÉES
EXPERIENCE FIRST-HAND THE HARSH LIFE OF THE TRENCHES
- 52 / ALSACE > LES VENDANGES DE L'AMOUR
THE HARVESTS OF LOVE
- 58 / NATURE > VINCENT MUNIER
- 66 / CULTURE > CONNEMARA... DANS LE DÉDALE DE NOS VIES
CONNEMARA... IN THE MAZE OF OUR LIVES
- 72 / PHOTOGRAPHE > HANS M.
- 78 / FLORE > LES FLEURS D'HIVER DES VOSGES
THE WINTER FLOWERS OF THE VOSGES
- 84 / PORTRAIT > JULIETTE WILLMANN
- 90 / DESIGN > JEAN-BAPTISTE ANOTIN, ENTRE ART ET DESIGN
JEAN-BAPTISTE ANOTIN, BETWEEN ART AND DESIGN
- 96 / ART DE VIVRE > CHÂTEAU DE VAUX... TERRA VITIS
- 100 / GASTRONOMIE > DÉTENTE, NATURE, BIEN-ÊTRE AU COLLET
RELAXATION, NATURE AND WELL-BEING AT LE COLLET
- 105 / RESTAURANTS > GUIDE DES RESTAURANTS
RESTAURANTS GUIDE
- 120 / 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 :

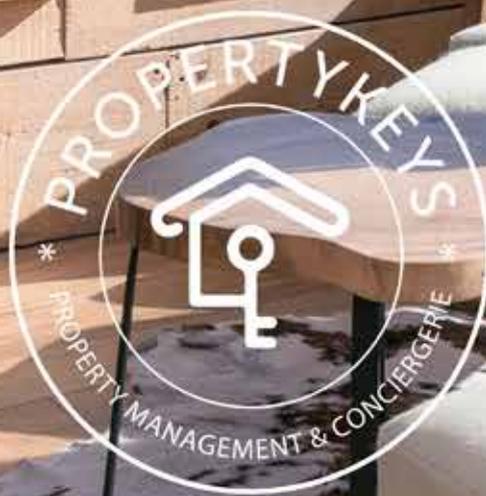
+33 6 22 16 78 11
contact@propertykeys.fr



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](https://www.bookingpropertykeys.com)

ART

AU NOM DE LA ROSE AVEC ANNIE TREMSAL

« *L'art et la spiritualité sont intimement reliés. L'âme cherche à refléter la grande lumière.* » Ou encore, « *La rose, c'est la vie, le sang, la beauté, la senteur, la fragilité de l'existence.* »

Dans son atelier du Thillot « *L'œil écoute* », entre Paris et les Vosges en passant par l'Alsace, Annie Tremsal, artiste plasticienne entre peinture, encre, sérigraphie et photo, qu'elle privilégie au hasard de ses balades solitaires, crée, invente, porte un regard curieux qui sait voir, entre visible et invisible.

Alors tout naturellement, cette femme engagée, sensible, portée aussi par la musique que magnifie sa sœur, a retrouvé sa juste place sur le « *Chemin d'art sacré* » qui fait étape dans 14 lieux de culte en Alsace.

Au cœur du cadre idéal de l'église des Dominicains à Colmar, tout autour du célèbre tableau du peintre colmarien du Moyen-Âge Martin Schongauer, « *La Vierge au Buisson de Roses* », Annie Tremsal a installé 300 roses « *toutes différentes, de toutes les tailles* », puis en a ajouté 60 autres et encore 50 en automne, sur les colonnes à l'entrée de l'église. Elle expose aussi sur les murs des tableaux originaux tendant vers l'infini, l'universalité.

Et, en fin d'année, durant les marchés de Noël, les amoureux d'art pourront partager avec le philosophe franco-iranien Reza Maghaddassi, lors d'un vernissage au sommet le 28 décembre. Roses, lumière, musique.

"Art and spirituality are intimately linked. The soul seeks to reflect the great light." Or again, "The rose represents life, blood, beauty, fragrance, and the fragility of existence." In her studio in Le Thillot, "L'œil Écoute" (The Eye Listens), nestled between Paris and the Vosges Mountains, by way of Alsace, Annie Tremsal, a visual artist working with painting, ink, screen printing, and photography-which she favors during her solitary walks-creates, invents, and casts a curious eye that knows how to see between the visible and the invisible.

So, quite naturally, this committed and sensitive woman, also inspired by the music her sister so beautifully performs, has found her rightful place on the "Path of Sacred Art," which stops at 14 places of worship in Alsace.

In the idyllic setting of the Dominican Church in Colmar, surrounding the famous painting «The Virgin of the Rose Bush» by the Colmar-born medieval artist Martin Schongauer, Annie Tremsal has installed 300 roses, «all different, of all sizes,» then added another 60 and 50 more in the autumn, on the columns at the church entrance. She also displays original paintings on the walls, striving for infinity and universality.

And, at the end of the year, during the Christmas markets, art lovers can share a moment with the Franco-Iranian philosopher Reza Maghaddassi at a special closing event on December 28th. Roses, light, music.



EXPO

CHAMPIONNES, SUR LES TRACES DES SŒURS LEDUC



Dévoilée à l'Ermitage Frère Joseph le 9 décembre dernier, découvrez la rétrospective consacrée aux sportives vosgiennes ayant participé aux Jeux Olympiques d'hiver.

Une exposition qui rend hommage au parcours de championnes olympiques vosgiennes. Entre luttes pour l'égalité, exploits inspirants, elle retrace leur combat pour faire entendre leur voix et gagner leur place sur les terrains comme dans les esprits. Leur histoire, faite d'exploits, et de victoires, raconte bien plus qu'un simple parcours sportif : c'est celui d'un combat pour l'égalité, la visibilité et la reconnaissance.

Unveiled at the Frère Joseph Hermitage on December 9th, discover the retrospective dedicated to Vosges women athletes who participated in the Winter Olympic Games.

This exhibition pays tribute to the journeys of Vosges Olympic champions. Between struggles for equality and inspiring achievements, it retraces their fight to make their voices heard and earn their place both on the field and in the public consciousness. Their story, filled with feats and victories, tells of much more than a simple sporting journey: it is the story of a fight for equality, visibility, and recognition.

PHOTO

LES SENTIERS DE LA PHOTO



Cette année *Les Sentiers de la Photo* aux Jardins de Bernadette met à l'honneur Vincent Munier avec une nouvelle exposition intitulée « *Le Chant des Forêts* », en lien avec son nouveau film sorti en décembre 2025. Une immersion poétique au cœur de la nature sauvage. Faites-vous discrets, respectez le jardin qui vous accueille et écoutez la nature.

Le Haut du Tô't - Jusqu'au 26 mai 2025.

This year, the Photography Trails at the Bernadette Gardens are honoring Vincent Munier with a new exhibition entitled «The Song of the Forests,» linked to his new film released in December 2025. A poetic immersion into the heart of wild nature. Be discreet, respectful of the garden that welcomes you, and listen to nature.

Le Haut du Tô't - Until May 26, 2025.



ART

LE FESTIVAL DE SCULPTURE CAMILLE CLAUDEL À LA BRESSE

Du 5 au 17 mai 2026. Un événement artistique incontournable qui se déroule depuis 1990. Tous les deux ans, une dizaine de sculpteurs du monde entier se rassemblent pour créer des œuvres sous les yeux du public. Le thème de cette année est « Un monde à l'envers ». Depuis sa première édition, le festival porte le nom de Camille Claudel, en mémoire à cette artiste. Camille Claudel, dont la famille était originaire de La Bresse, a révolutionné la sculpture en mélangeant matières, textures et couleurs. Si vous souhaitez admirer certaines des œuvres créées lors du festival, rendez-vous à la Maison de La Bresse et dans La Bresse où plusieurs d'entre elles sont exposées. Venez découvrir la beauté et la créativité de la sculpture lors de ce festival unique ! L'accès est ouvert à tous.

From May 5 to 17, 2026. A must-see art event that has been held since 1990. Every two years, around ten sculptors from around the world gather to create works of art in front of the public. This year's theme is "A World Upside Down."

Since its first edition, the festival has borne the name of Camille Claudel, in memory of this artist. Camille Claudel, whose family came from La Bresse, revolutionized sculpture by blending materials, textures, and colors.

If you would like to admire some of the works created during the festival, visit the Maison de La Bresse and other locations in La Bresse, where many are on display. Come and discover the beauty and creativity of sculpture at this unique festival! Admission is open to all.



TOURISME

« TOUSPOT », LA PLATEFORME DE LOCATION 100% FRANÇAISE, ET MÊME VOSGIENNE !

Thomas Gion, entrepreneur géromois et conseiller départemental des Vosges a depuis toujours à cœur de soutenir et promouvoir les atouts de notre territoire, pour un tourisme durable et vertueux.

« Aujourd'hui, chaque réservation sur une grande plateforme envoie des commissions énormes à des géants internationaux. Pendant ce temps, nos territoires manquent de moyens. Les collectivités locales voient leurs budgets diminuer, le monde associatif s'asphyxie, et tout un pan de la vie sociale, culturelle, sportive et humaine est en danger. »

De ce constat est né « TouSpot », la plateforme de location 100 % française et responsable. Le concept est simple : en réservant sur TouSpot, vous soutenez directement le territoire que vous aimez, avec seulement 10 % de commission pour le loueur, dont la moitié est reversée à des projets locaux et environnementaux. Le lancement officiel est prévu pour début 2026. Voyager, ce n'est pas seulement partir, c'est laisser derrière soi un lieu un peu plus beau qu'on ne l'a trouvé.

Thomas Gion, an entrepreneur from Gérardmer and a Vosges departmental councilor, has always been committed to supporting and promoting the strengths of our region, for sustainable and responsible tourism.

"Today, every booking on a major platform sends enormous commissions to international giants. Meanwhile, our regions lack resources. Local authorities are seeing their budgets shrink, community organizations are struggling, and a whole segment of social, cultural, sporting, and human life is at risk." From this observation was born "TouSpot," the 100% French and responsible rental platform. The concept is simple: by booking on TouSpot, you directly support the region you love, with only a 10% commission for the owner, half of which is donated to local and environmental projects. The official launch is planned for early 2026. Traveling isn't just about leaving; it's about leaving behind a place a little more beautiful than you found it.

www.touspot.fr

EVENT



LE FESTIVAL DES PLAISIRS TOUS VÉLOS

Depuis 2024, Vélo Vert et tous ses partenaires créent le plus grand festival vélos sur Épinal et son agglomération.

Du 1^{er} au 3 mai 2026, « Enjoy Vélos Epinal » proposera un espace d'exposition et de tests de vélos et accessoires sur Le Petit Champ de Mars. Qu'ils soient urbains, électriques, pliants, cargos, gravel, de voyage ou nature, ils seront présents lors de ce salon unique en France qui aura tout d'un festival.

En famille et entre amis, seul et en couple, tu es le bienvenu pour tester en confiance tes prochains vélos, découvrir Épinal et ses alentours, préparer tes prochaines vacances vélo et... bien manger tout le week-end dans un cadre naturel exceptionnel !



Since 2024, Vélo Vert and its partners have been creating the largest cycling festival in Épinal and its surrounding area.

From May 1st to 3rd, 2026, «Enjoy Vélos Epinal» will offer an exhibition and test area for bicycles and accessories at Le Petit Champ de Mars. Whether you're looking for urban, electric, folding, cargo, gravel, touring, or adventure bikes, they'll all be there at this unique event in France, which has all the hallmarks of a festival. With family and friends, alone or as a couple, you're welcome to confidently test your next bikes, discover Épinal and its surroundings, plan your next cycling holiday, and... enjoy great food all weekend long in an exceptional natural setting!

www.enjoyvelos.com

SPECTACLE

SON ET LUMIÈRE
« ONCE UPON A NIGHT »

Dans le cloître du Musée Unterlinden. Afin de marquer les 10 ans d'ouverture du Musée Unterlinden agrandi, un spectacle « son et lumière » sera produit dans le cloître pendant la période du marché de Noël de Colmar.

A la nuit tombée, franchissez les portes du musée et venez découvrir une création originale qui vous plongera dans un univers créatif exceptionnel. Cette expérience immersive d'une dizaine de minutes vous réservera de nombreuses surprises : une architecture qui s'anime, des œuvres d'art emblématiques du musée qui prennent vie, des animations colorées et dynamiques... pour vous permettre de (re)découvrir de manière innovante le Musée Unterlinden.

En famille, en couple ou en groupe, le spectacle « Once Upon a Night » vous fera vivre un extraordinaire voyage au cœur des collections du Musée Unterlinden !

To mark the 10th anniversary of the expanded Unterlinden Museum, a sound and light show will be presented in the cloister during the Colmar Christmas Market.

As night falls, step through the museum doors and discover an original creation that will immerse you in an exceptional



creative world. This ten-minute immersive experience will hold many surprises: animated architecture, iconic works of art from the museum brought to life, colorful and dynamic animations... allowing you to (re)discover the Unterlinden Museum in a new and innovative way. Whether with family, as a couple, or in a group, the «Once Upon a Night» show will take you on an extraordinary journey through the heart of the Unterlinden Museum's collections!

Du 26.11.2025 au 04.01.2026

Tarif : 7€/personne.

Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans.

Infos et billetterie : www.musee-unterlinden.com

FESTIVAL

FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM
FANTASTIQUE DE GÉRARDMER

Pour sa 33^e édition qui aura lieu du 27 janvier au 1^{er} février 2026, le Festival international du film fantastique de Gérardmer change de format et de durée ! Placé sous la thématique du « Masque à l'écran » pour sa partie rétrospective, il proposera au total plus de 40 films en majorité inédits et accueillera un grand nombre d'invités du monde du cinéma, des médias et des arts en général, ainsi que des animations gratuites pour tous les âges en centre-ville. Place du Tilleul, le public pourra découvrir un tout nouveau chapiteau abritant le salon littéraire,

des stands de produits de la pop culture, un salon pour se faire maquiller, la boutique officielle du festival, un bar... et de nombreuses autres espaces dédiés. La manifestation débutera dès le mardi soir (au lieu du mercredi habituellement), pour se terminer le dimanche. Un jour de plus pour faire le plein de frissons et de sensations 100% fantastiques, avec comme invité d'honneur le cinéaste anglais Neil Marshall à qui l'on doit notamment le cultissime *The Descent* !

For its 33rd edition, taking place from January 27th to February 1st, 2026, the Gérardmer International Fantastic Film Festival is changing its format and duration! With its retrospective section themed «Mask on Screen,» it will offer a total of over 40 films, most of them premieres, and will welcome a large number of guests from the world of cinema, media, and the arts in general, as well as free activities for all ages in the town center. In Place du Tilleul, the public will discover a brand-new marquee housing the literary salon, pop culture merchandise stands, a makeup room, the official festival shop, a bar... and many other dedicated spaces. The event will begin on Tuesday evening (instead of the usual Wednesday) and end on Sunday. One more day to fill up on thrills and 100% fantastic sensations, with English filmmaker Neil Marshall, known for the cult classic *The Descent*, as our guest of honor!

www.festival-gerardmer.com

AGENDA HIVER 2026

2025

> Décembre :

Marchés de Noël traditionnels
Villages Alsaciens

2026

> 23 au 25 janvier : Salon Planète et énergies
Centre des Congrès d'Épinal

> 27 janvier au 1^{er} février : 33^e Festival
du Film Fantastique de Gérardmer

> 6 au 15 février : Strasbourg mon Amour

> 18 au 22 février : Carnaval de Mulhouse

> 22 février : Trail hivernal de la Moselotte

> 13 au 15 mars : Festival Jeux et Cies
Centre des Congrès d'Épinal

> 2 au 26 avril : Colmar fête le Printemps

> 25 et 26 avril : Trail du Grand Ballon
Le Markstein

> 30 avril au 2 mai : Festival Pisteur d'étoiles
Obernai

> 1^{er} au 3 mai : Enjoy Vélo - Épinal

> 23 mai : La Nuit des Musées

> 22 au 24 mai : Festival Le Jardin du Michel

> 7 juin : Slow'up Alsace - route des Vins
d'Alsace - Sélestat

> 12 au 14 juin : 41^e Rallye Vosges
Grand-Est - Gérardmer

> 27 juin : Trail de la Vallée des Lacs
Gérardmer

> 2 au 5 juillet : Les Eurockéennes de Belfort

> 4 au 5 juillet : Xterra France
Xonrupt-Longemer

> 11 au 12 juillet : Festival Décibulles
Neuve-Église

> 25 et 26 juillet : Trace Vosgienne



Distinction

Les Bas-Rupts

Hôtel & Gastronomie

singuliers
HOTEL

SUR LES HAUTEURS DE GÉRARDMER, TOUT L'ESPRIT DU CHALET DE MONTAGNE STYLÉ ET COSY.
MAISON DE FAMILLE. ON Y DÉGUSTE LA CUISINE RENOMMÉE DU CHEF HERVÉ CUNE, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE
ET ON TROUVE SON BONHEUR DANS UNE CARTE DES VINS EXCEPTIONNELLE.

Restaurant fermé lundi midi, mardi midi, mercredi midi.



« Découvrez nos coffrets cadeaux en ligne sur notre site internet : www.bas-rupts.com »



Petit Bateau

Préparez l'arrivée de bébé en douceur !

Venez en boutique pour créer votre liste de naissance ! Bénéficiez d'un accompagnement personnalisé et découvrez toute la douceur de nos collections pour bébé, enfant et femme.

Prepare for your baby's arrival with ease!

Visit our store to create your baby registry! Benefit from personalized assistance and discover the softness of our baby, kid and woman collections.

Petit Bateau - Plume & Luna

Tél : 06 61 55 76 02

5 rue Léopold Bourg - Épinal



Beaumont

Sublime Manteau réversible en mélange de fausse fourrure recyclée.

Exquisite reversible coat made from a blend of recycled faux fur.

À retrouver chez Exoticus

43 rue Charles de Gaulle - Gérardmer

www.boutique-exoticus.fr



Bleuforêt

Chaussettes Laine Alpaga à Côtes. Tricotées dans un précieux mélange de laine alpaga, ces chaussettes à côtes allient douceur, chaleur et élégance pour un confort thermique incomparable.

Ribbed Alpaca Wool Socks. *Knitted from a precious alpaca wool blend, these ribbed socks combine softness, warmth and elegance for unparalleled thermal comfort.*

www.bleuforet.fr

Garnier Thiebaut

Parure de lit Poésie Verte

Percalle 100% coton imprimée, fabriquée dans les Vosges

Bedset Poésie Verte

Printed percale 100% cotton, made in Vosges

4 place Albert Ferry - Gérardmer

www.garnier-thiebaut.fr



Nature et Paysages

Forte d'une expérience de plus de 25 ans, cette société sérieuse et innovante, partage avec ses collaborateurs l'amour de la nature et de l'eau, afin de concevoir des jardins originaux pour particuliers et professionnels.

With over 25 years of experience, this serious and innovative company shares with its employees a love of nature and water, in order to design original gardens for individuals and professionals.

46 impasse des Escadrilles - Corcieux

Tél : 03 29 50 75 80

www.naturepaysages.com

C TOUT BOIS

VOTRE MARCHAND DE BOIS

BOIS BRUT & RABOTÉ

BOIS DÉCORATIF

BOIS ANCIEN

TERRASSE

BARDAGE

PARQUET

Notre Showroom à Gérardmer

C'TOUT BOIS

6 rue des Bruyères - 88400 Gérardmer

Tél : 03 29 41 75 64 - c-toutbois@orange.fr





ANTONIUS
Caviar

03.72.60.12.12

contact@epicurediffusion.fr

10 Rue de la Croix Saint Joseph
57155 MARLY

www.caviarantonius.fr



CHAMPAGNE
CRISTIAN SENEZ
MAISON FAMILIALE

Bruno DRANS

06.33.17.09.44

bruno@drans.fr

10 RUE DE LA CROIX SAINT JOSEPH
57155 MARLY



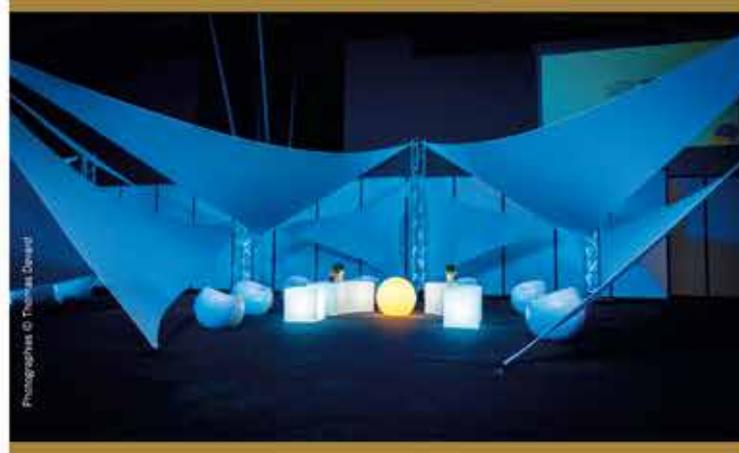


The Bastard

Grillez, fumez, rôtissez, braisez, cuisez au four ou préparez des woks. Toutes les cuissons sont possibles avec le kamado The Bastard.

Grill, smoke, roast, braise, bake, or prepare stir-fries. All cooking methods are possible with The Bastard kamado.

Disponible chez Hervé Gehin, ZA de Choisy,
2 chemin du Canal - Remiremont
www.herve-gehin.fr



Traiteur | Décoration | Animation | Location | Congrès



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



The North Face

Alliant le Pertex, un tissu hautement performant, à une isolation en duvet 700 fill, cette veste unisexe de style doudoune est à la fois exceptionnellement chaude et confortable.

Combining Pertex, a high-performance fabric, with 700 fill power down insulation, this unisex down-style jacket is both exceptionally warm and comfortable.

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

Pressing Aqualogia

Votre pressing qui s'adresse aux professionnels et aux particuliers avec sa nouvelle blanchisserie

- Location de linge de lit - serviettes.

Your dry cleaner, catering to both professionals and individuals, with its new laundry service

- Laundry service for professionals and individuals.
- Bed linen and towel rental.

23 bld Kelsch - Gérardmer
Tél : 09 79 31 05 52
www.gerardmer.aqualogia.fr





Champagne Senez

Pur champagne blanc de blancs.

Une jeunesse d'esprit et des notes pétillantes de limes, de mandarines aux nuances de pitaya (fruit du dragon) se mêlent dans un savoureux mariage avec des notes briochées.

Pure Champagne Blanc de Blancs.

A youthfulness of spirit and sparkling notes of limes and pitaya (Dragon fruit)-nuanced tangerines melting into a delightful blend with brioche notes.



Chocolats Carl

Carlinoirs

Oursons en guimauve artisanal à déguster à la chocolaterie Carl.

Handcrafted marshmallow bears to enjoy at Carl's Chocolate Shop.

6 rue Thiers - Saint-Dié-des-Vosges

www.chocolatscarl.com



Les Chais Saint-Eloi 88

Les Chais Saint Eloi 88 se distingue par son 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



Les Constructeurs du Bois

Les Constructeurs du Bois développe des lieux de vie à faible impact sur l'environnement favorisant la mixité sociale et les liens intergénérationnels.

Les Constructeurs du Bois develops living spaces with a low environmental impact, promoting social diversity and intergenerational links.

9 allée des Chênes, ZI La Voivre - Épinal

www.lesconstructeursdubois.fr



Casio Edifice

Voici la première montre Casio automatique.

La totalité des montres Casio est visible à la bijouterie horlogerie Begin Grandmange. Vous trouverez également un large choix de bijoux en or et argent.

This is the first Casio automatic watch.

All Casio watches are on display at the Begin Grandmange jewelry and watch store. You will also find a wide selection of gold and silver jewelry.

Bijouterie Begin Grandmange,

29 rue Charles de Gaulle - Gérardmer

www.begin-grandmange.fr



Blanc des Vosges

Plaid JAZZ - 100% Laine vierge mérinos 240 gr/m².

Plaid JAZZ - 100% Pure new merino wool 240g/m².

36 rue François Mitterrand - Gérardmer

www.blancdesvosges.fr



*Offrez-vous
une parenthèse
d'exception au
Domaine de Montagne*
Laissez-vous porter par un instant unique
de ressourcement au coeur des montagnes
vosgiennes, où bien-être, gourmandise et
sérénité se rencontrent.



CHALET FRÈRE JOSEPH

Hôtel | Restaurant | Spa



DOMAINE DE MONTAGNE

Hôtel | Chalet | Spa | Restaurant

Réservation et achat de bons cadeaux
sur : www.domainedemontagne.com
5001 Route de Frère Joseph
88310 Ventron
+33 (0)3 29 28 20 01



The North Face

Veste femme d'alpinisme imperméable et résistante - Summit Futurelight Torre Egger Jacket.

Women's waterproof and durable mountaineering jacket - Summit Futurelight Torre Egger Jacket

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



Vosgiflam

H6 Eclipse signature

Dernier né de la gamme Hoben, séduisant par ses lignes arrondies et son design innovant. Grâce à sa technologie 24V, il offre une connectivité avancée permettant une prise en main à distance.

The latest addition to the Hoben range, it impresses with its rounded lines and innovative design. Thanks to its 24V technology, it offers advanced connectivity, enabling remote control.

937 avenue Henri Poincaré - Anould
Tél : 03 29 56 50 31
www.vosgiflam.fr



R Piscine

Une entreprise dynamique, familiale et à l'écoute, qui s'adresse aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels. Adhérente à la Fédération des professionnels de la piscine et du spa, elle assure un travail de qualité aux normes actuelles avec une garantie décennale pour des services fiables.

A dynamic, family-run business that listens to its clients, catering to both individuals and professionals.

A member of the French Federation of Swimming Pool and Spa Professionals, it guarantees high-quality workmanship that meets current standards, backed by a ten-year warranty for reliable service.

77 impasse des Escadrilles - Corcieux
Tél : 03 29 41 28 44
www.r-piscines.com



UGG

La Classic Ultra Mini Chalet, la botte en peau de mouton confortable et duveteuse qui mise sur un style ville de montagne. Doublure en laine recyclée pour une chaleur optimale.

The Classic Ultra Mini Chalet, a comfortable and fluffy sheepskin boot that embodies a mountain town style. Recycled wool lining for optimal warmth.

À retrouver chez Lilycosy
43 rue Charles de Gaulle - Gérardmer
www.lilycosy.fr

Le Jacquard Français

Depuis 1888, Le Jacquard Français tisse l'excellence au cœur des Vosges.

Ses 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.

Since 1888, our creations have embodied a sustainable French art of living, combining exceptional materials, vibrant colors and timeless elegance.

Nos magasins d'usine :

35 rue Charles de Gaulle / 45 boulevard Kelsch - Gérardmer (vue sur le tissage)

www.le-jacquard-francais.fr





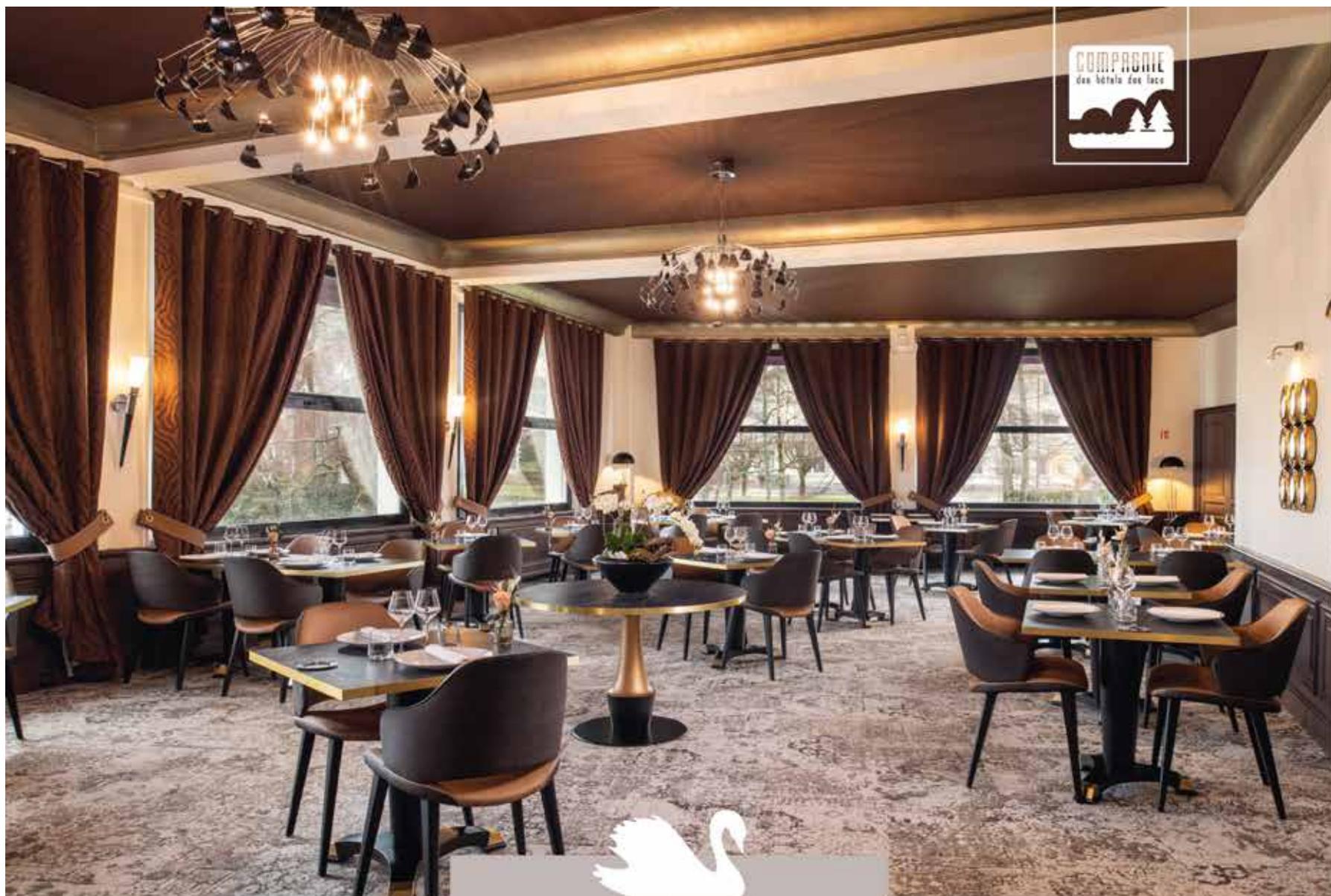
ÉMOTION & RAFFINEMENT



CARL

CHOCOLATS

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



BEAU RIVAGE
GERARDMER ★★★★★ HOTEL



***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.

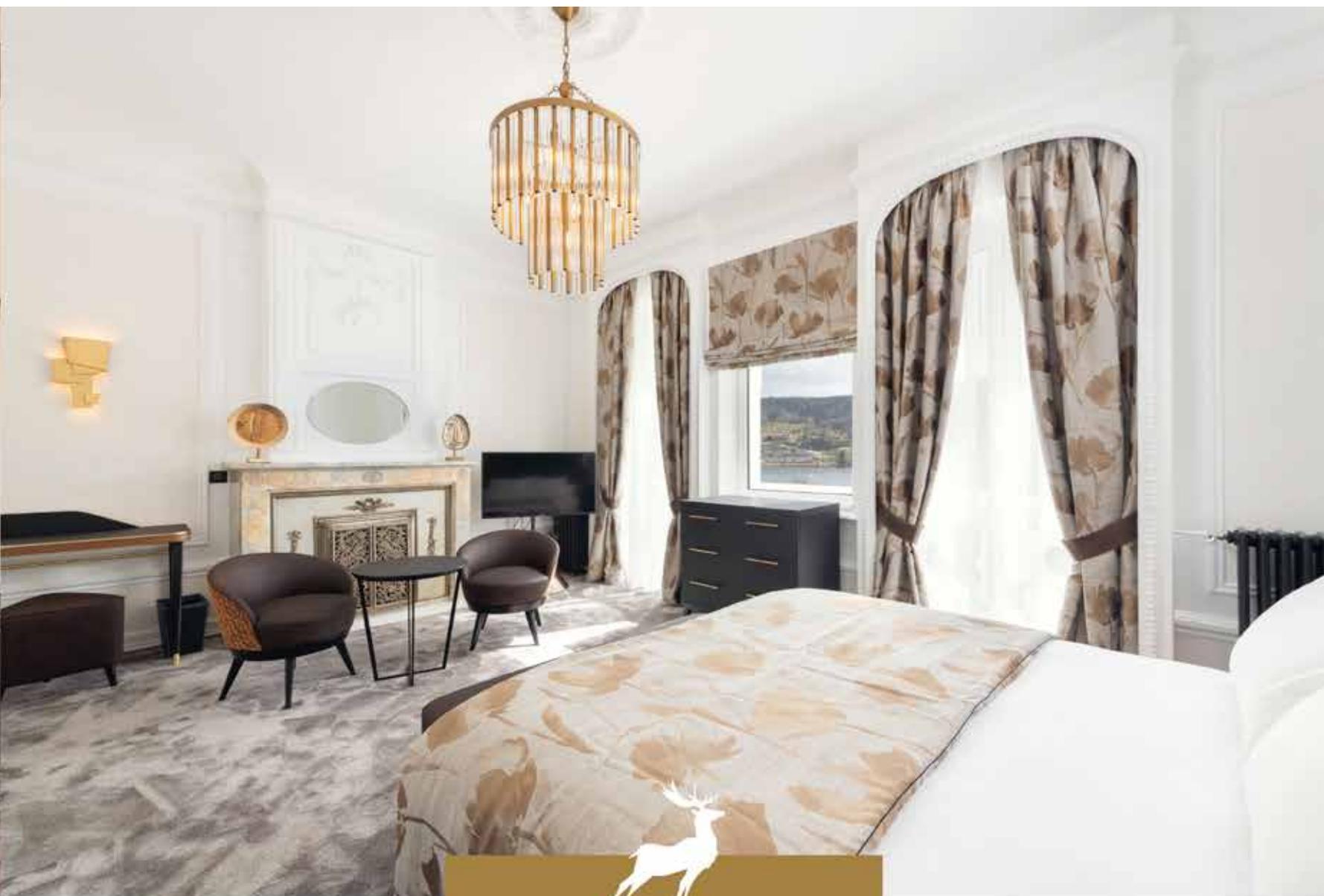
Le midi : profitez d'une cuisine fraîche et savoureuse, idéale pour une halte en terrasse ou un déjeuner d'affaires.

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



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



Dans *L'Ours des Vosges, Sur les Traces d'un Animal Disparu* de Jean-Michaël Choserot, éd. Edhsto, Senones, avec l'association Bérian, on découvre une toute autre réalité : celle d'un seigneur des montagnes longtemps mal compris, avant d'être effacé de nos forêts.

In The Bear of the Vosges: in the Footsteps of a Vanished Animal by Jean-Michaël, published by Edhsto in Senones with the Bérian association, we discover an altogether different reality: that of a long-misunderstood mountain sovereign who was eventually erased from our forests.



L'Ours des Vosges, mémoire d'un roi disparu

SYMBOLE DE PUISSANCE TRANQUILLE, HÉROS DE CONTES ET D'HISTOIRES POUR ENFANTS, L'OURS OCCUPE DANS L'IMAGINAIRE COLLECTIF UNE PLACE UNIQUE : FIGURE TENDRE DU DOUDOU, IL EST POURTANT, DANS LA NATURE, UN ANIMAL REDOUTABLEMENT AGILE, RAPIDE ET FAROUCHE.

Un habitant ancestral des Vosges

L'ours brun apparaît en Europe dès le début de l'ère quaternaire. Il côtoie d'abord l'ours des cavernes (*Ursus spelaeus*), puis, bien plus tard, s'installe dans les montagnes vosgiennes où il prospère des millénaires durant. Des fossiles découverts dans le piémont alsacien ou les grottes calcaires de Lorraine attestent de sa présence depuis la préhistoire. L'animal, exclusivement brun dans les Vosges, pouvait mesurer jusqu'à 2,50 m et peser entre 80 et 300 kg. Solitaire, discret, rapide (il peut atteindre 60 km/h), excellent grimpeur et nageur, il n'a rien du plantigrade pataud de nos imaginaires.

Contrairement aux idées reçues, l'ours n'est pas un hibernant strict : il somnole de décembre à mars, mais quitte parfois sa tanière pour se dégourdir. C'est aussi durant cette période que naissent les oursons, que leur mère protège avec férocité pendant deux ou trois ans. Sa réputation d'agressivité envers l'homme est largement exagérée : il fuit les humains, et les rares attaques recensées sont le fruit de rencontres fortuites. Un omnivore sage et végétarien à 80 %.

Animal omnivore, l'ours vosgien se nourrissait essentiellement de végétaux : baies, racines, herbes et utilisait des plantes médicinales pour se soigner. Certaines portent encore son nom, comme l'ail des ours, plante emblématique de nos sous-bois. Loin d'être un prédateur sanguinaire, il jouait un rôle écologique essentiel dans la régulation et la fertilisation des milieux naturels.

L'empreinte culturelle de l'ours dans les Vosges

L'ours a profondément marqué la culture et la toponymie vosgienne. En gaulois, Matu et Artos désignaient déjà le plantigrade ; le prénom Arthur en est un héritier direct. En vosgien, on le retrouve sous les formes Bériou ou Bériou, tandis qu'en germanique, Bernard (de ber, ours, et hart, force) rappelle sa puissance. Plusieurs communes affichent fièrement sa figure sur leurs armoiries : deux têtes d'ours à Provenchères-sur-Fave, deux ours entiers à Kientzheim et Nothalten en Alsace, ou encore sur le blason du chanoine de Saint-Dié, Laurent Pillard (1450-1514). Des vestiges archéologiques confirment ce lien ancien : au « *Camp celtique de la Bure* », près de Saint-Dié,

une tête d'ours en bronze fut retrouvée, datée de l'époque gallo-romaine. Dans un graduel du XVI^e siècle, l'ours apparaît encore dans les enluminures religieuses, preuve de son importance symbolique. Longtemps roi des animaux et symbole de lumière, il était célébré lors de fêtes païennes liées à l'éveil du printemps, avant que l'Église ne christianise ces rituels sous le nom de Chandeleur.

De la vénération à la traque

Gibier de prestige au haut Moyen-Âge, l'ours devient peu à peu une espèce nuisible. La déforestation et la chasse intensive entraînent son déclin, jusqu'à son extinction dans les Vosges au XVIII^e siècle. L'un des derniers ours aurait été tué entre 1750 et 1760 dans la vallée de la Wormsa, près de Metzeral, mais la date définitive retenue par les historiens est 1786. Cette chasse acharnée traduisait déjà la peur du sauvage et le besoin de contrôle de l'homme sur la nature. Pourtant, l'ours a longtemps partagé le quotidien des montagnards : certains individus étaient domestiqués, utilisés pour tirer l'eau des puits ou exhibés par des montreurs d'ours sur les places de Saint-Dié au début du XX^e siècle. Ces images, conservées par Jean-Claude Fombaron, témoignent d'un rapport ambigu entre fascination et domination.

Un fantôme encore présent

Si l'ours a disparu de nos forêts, il hante encore la mémoire collective. Son image, longtemps diabolisée au Moyen-Âge, redevient aujourd'hui symbole de nature sauvage et de liberté. Comme le rappelle Choserot, la disparition de l'ours vosgien n'est pas seulement une perte biologique, mais aussi une blessure culturelle : celle d'un territoire qui a renié une part de lui-même.

La protection des grands prédateurs : ours, loup, lynx, reste pourtant essentielle à l'équilibre naturel. Leur retour ne se fera que par la connaissance et la compréhension : accepter l'animal, c'est reconnaître notre place dans le vivant. Espérons qu'un jour, à l'image du lynx déjà revenu, l'ours retrouve sa place dans nos montagnes. Car, comme l'écrivait Choserot, « *le triste destin de l'ours n'est pas à l'honneur des Vosgiens* ». Peut-être est-il temps de lui rendre hommage, non par la chasse ou la légende, mais par la mémoire et le respect ?

Gianina Plesca



Présence de l'Ours en 1750



The Bear of the Vosges: Memories of a Vanished King

A SYMBOL OF QUIET POWER, A HERO OF TALES AND CHILDREN'S STORIES, THE BEAR OCCUPIES A UNIQUE PLACE IN THE COLLECTIVE IMAGINATION: A CUDDLY, COMFORTING FIGURE, IT IS NEVERTHELESS, IN NATURE, A FORMIDABLY AGILE, SWIFT, AND FIERCE ANIMAL.





An Ancestral Inhabitant of the Vosges

The brown bear appeared in Europe at the beginning of the Quaternary period. It first lived alongside the cave bear (*Ursus spelaeus*) before gradually establishing itself in the Vosges mountains, where it thrived for thousands of years. Fossils found in the Alsatian foothills and in limestone caves in Lorraine confirm its presence since prehistoric times. In the Vosges, the bear was uniformly brown, reaching up to 2.50 metres in height and weighing between 80 and 300 kilos. A solitary and discreet animal, capable of running at 60 kilometres per hour, and an excellent climber and swimmer, it was nothing like the lumbering creature of popular imagination.

Contrary to what is often believed, the bear does not hibernate in the strict sense. It dozes from December to March yet may occasionally leave its den to stretch its legs. This is also the period when cubs are born, fiercely protected by their mother for two or three years. Its fearsome reputation towards humans is largely exaggerated. Bears avoid people, and the few recorded attacks were the result of accidental encounters.

A Wise Omnivore, 80% Vegetarian

An omnivore, the Vosges bear fed mainly on plants: berries, roots, grasses, and medicinal herbs it used for healing. Some of these still bear its name today, such as *ail des ours* (wild garlic), an emblematic plant of our woodlands. Far from being a bloodthirsty predator, the bear played a crucial ecological role in regulating and enriching natural habitats.

The cultural imprint of the bear in the Vosges

The bear left a deep mark on Vosges culture and place-names. In Gaulish, *Matu* and *Artos* already referred to the animal, and the name Arthur descends from these roots. In the local dialect, it appears as *Bérion* or *Bérian*, while in Germanic languages the name *Bernard* (from *ber*, bear, and *hart*, strength) reflects its power. Several towns proudly display the animal on their coats of arms: two bear heads in *Provenchères-sur-Fave*, two full bears in *Kientzheim* and *Nothalten* in Alsace, and the same motif on the arms of *Laurent Pillard*, canon of *Saint-Dié* from 1450 to 1514.

Archaeological remains also confirm this ancient bond. At the Celtic camp of *La Bure* near *Saint-Dié*, a bronze bear head dating from the Gallo-Roman period was uncovered. In a sixteenth-century gradual, the bear still appears in religious illuminations, a testament to its symbolic significance. Long considered the king of animals and a symbol of light, it was celebrated in pagan spring festivals before the Church reshaped these rites into *Candlemas*.

From reverence to persecution

A prestigious game animal during the early Middle Ages, the bear gradually came to be viewed as a dangerous species. Deforestation and intensive hunting caused its decline, leading to its extinction in the Vosges in the eighteenth century. One of the last bears was said to have been killed between 1750 and 1760 in the *Wormsa* valley near *Metzeral*, although the accepted date among historians is 1786. This relentless hunt already

reflected a fear of wilderness and a desire for human control over nature.

Yet the bear long shared the daily life of mountain communities. Some individuals were even domesticated, used to draw water from wells or displayed by itinerant bear handlers in the squares of *Saint-Dié* in the early twentieth century. Photographs preserved by *Jean-Claude Fombaron* testify to this ambiguous relationship, a mixture of fascination and domination.

A ghost still among us

Although the bear has disappeared from our forests, it continues to haunt the collective memory. Its image, long demonised during the Middle Ages, has become once again a symbol of wilderness and freedom. As *Choserot* reminds us, the disappearance of the Vosges bear is not merely a biological loss but also a cultural wound, marking a territory that has renounced part of its identity. The protection of large predators such as the bear, the wolf and the lynx remains vital for ecological balance. Their return can only be achieved through knowledge and understanding. Accepting these animals means acknowledging our own place within the living world.

One may hope that, like the lynx already returned, the bear might one day reclaim its place in our mountains. For as *Choserot* wrote, *"the sad fate of the bear does no honour to the people of the Vosges"*. Perhaps it is time to pay tribute to this vanished king, not through hunting or legend, but through memory and respect.

Gianina Plesca



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

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

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

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



LA CLÉ DES VOSGES



www.lacledesvosges.com



DOMAINE LES TERRES BLEUES

PRIVATE NATURE & SPA

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

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

Entièrement tourné vers l'extérieur, chaque chalet possède un jacuzzi et une terrasse privée de 50m². Le domaine d'un hectare est équipé d'une piscine extérieure chauffée à 30°, d'un bain d'eau de source et d'un sauna miroir en pleine forêt.

DOMAINE LES TERRES BLEUES XONRUPT-LONGEMER

+33 6 78 40 34 01
info@domaine-lesterresbleues.com

N'hésitez pas à réserver dès à présent sur :

www.domaine-lesterresbleues.com



DELPHINE CLAUDEL

Des forêts de La Bresse aux pistes du monde



Crédits photos @Nils Louna



NÉE À REMIREMONT EN 1996, DELPHINE CLAUDEL A GRANDI ENTRE LES SAPINS ET LES PENTES DU MASSIF VOSGIEN. À DIX ANS, ELLE CHAUSSÉ SES PREMIERS SKIS AU CLUB DE LA BRESSAUDE ; AU LYCÉE, ELLE DÉCOUVRE LA RIGUEUR DU SPORT DE HAUT NIVEAU. « PETITE, JE DISAIS DÉJÀ QUE JE NE VOULAIS PAS D'UNE VIE CLASSIQUE ET ALLER TOUS LES JOURS AU BUREAU À HUIT HEURES », SOURIT-ELLE. TRÈS VITE, LA PASSION DEVIENT PROJET : LE PÔLE ESPOIR, PUIS LA SÉLECTION EN ÉQUIPE DE FRANCE.

La progression est patiente, presque artisanale. « Je viens d'un petit massif, celui des Vosges. Je n'ai jamais grillé d'étapes ; j'ai juste fait un peu plus chaque année. » Une ascension lente mais sûre, récompensée en 2023 lorsqu'elle devient la première Française à remporter une étape de Coupe du monde de ski de fond. « Sur le moment, je n'ai pas réalisé. C'est l'entourage, les médias, les gens qui m'ont fait comprendre que c'était historique. » Cette victoire, dit-elle, a « brisé des barrières » pour elle, et pour le sport féminin tout entier.

Patience, rigueur et plaisir

Le ski de fond est un sport de longue haleine : des heures d'entraînement, la solitude, le froid, la fatigue. « C'est un sport rude, mentalement et physiquement. Mais le chemin est tellement beau. J'adore m'entraîner, être dehors. Quand je gagne, je repense à tout ce que j'ai traversé, les bons comme les mauvais moments. » Ce goût de l'effort, elle le partage avec ses coéquipières de l'équipe de France, ses entraîneurs et ses proches. Depuis 2020, l'armée de Terre l'accompagne dans son parcours. « C'est un tout qui donne envie d'aller plus haut. » Sa motivation, Delphine la puise dans la nature et la simplicité. « J'aime courir, être dehors, parfois seule, parfois avec mon copain. La solitude me ressource. Et puis je me dis souvent que j'ai de la chance : la vie est belle. »

Zéro regret, toute confiance

Le haut niveau impose des sacrifices : « Noël sans ma famille, mes grands-parents que je vois vieillir... Mais ce sont des choix, pas des regrets. » Ce mot revient souvent, comme un credo. « Zéro regret, c'est faire les choses à 100 %, ne rien laisser au hasard. » Pour garder le cap, elle travaille désormais autant le mental que le corps. « J'étais parfois cuite avant même de courir

à cause de la pression. » Suivie par une psychiatre préparatrice mentale, elle apprend à mieux se connaître : « J'ai gagné en confiance. Plus je vieillis, plus j'ai besoin d'essentiel. »

Les racines comme boussole

Revenir dans les Vosges, c'est respirer. « J'adore rentrer, retrouver la famille, mes amis du lycée, et profiter du terrain de jeu que j'aime tant. » Parmi ses lieux-refuges : les Roches Beuty, avec vue sur La Bresse, et les pistes des Champis, « mon terrain de jeu depuis toujours ». Elle garde une tendresse particulière pour ce massif de « débrouillards », ces bénévoles et entraîneurs qui continuent de faire vivre le ski nordique malgré le manque de neige. « Les Vosgiens ont la hargne. Et c'est aussi grâce à eux que j'en suis là. »

Cap sur Milano Cortina 2026

À 29 ans, Delphine Claudel aborde une nouvelle saison avec un horizon clair : les Jeux Olympiques d'hiver de Milano Cortina 2026. « C'est la grande échéance d'une vie. Je m'y prépare depuis quatre ans. Après ma blessure, je me sens fraîche, sereine, pleine d'envie. » Pour elle, cette route vers l'Olympe n'est pas une rupture, mais la continuité d'un engagement sans faille, guidé par la passion et la lucidité.

Patiente, enracinée et fidèle à ses valeurs, la fondeuse vosgienne s'élancera bientôt sur la neige italienne avec la même quête : faire de chaque course un instant de vérité, sans jamais perdre de vue l'essentiel : avancer, sans regret. Et dans son sillage, tout un massif retiendra son souffle. Rendez-vous à Milano Cortina.

Gianina Plesca



From the forests of La Bresse to the slopes of the world

BORN IN REMIREMONT IN 1996, DELPHINE CLAUDEL GREW UP AMONG THE FIR TREES AND THE ROLLING HILLS OF THE VOSGES MOUNTAINS. AT TEN YEARS OLD, SHE PUT ON HER FIRST SKIS AT THE LA BRESSAUDE CLUB. IN SECONDARY SCHOOL, SHE DISCOVERED THE DISCIPLINE OF HIGH-LEVEL SPORT. «AS A LITTLE GIRL, I ALREADY SAID THAT I DID NOT WANT A CLASSIC LIFE AND TO GO TO THE OFFICE EVERY DAY AT EIGHT IN THE MORNING,» SHE SAYS WITH A SMILE. VERY QUICKLY, PASSION BECAME AMBITION: THE PROMISING ATHLETE PROGRAMME FIRST, THEN SELECTION IN THE FRENCH NATIONAL TEAM.

Her progress has been gradual, almost handcrafted. *«I come from a small mountain range, the Vosges. I never skipped steps, I simply did a bit more each year.»* A slow and steady rise, crowned in 2023 when she became the first French woman to win a stage of the Cross-Country Skiing World Cup. *«In the moment, I did not realise. It was those around me, the media, the public, who helped me understand that it was historic.»* This victory, she says, *«broke down barriers»* for her, and for women's sport as a whole.

Patience, discipline and joy

Cross-country skiing is a sport that requires endurance: long hours of training, solitude, cold, and fatigue. *«It is a tough sport, mentally and physically. But the journey is so beautiful. I love training, being outside. When I win, I think back to everything I have been through, the good moments and the difficult ones.»*

She shares this taste for effort with her teammates in the French team, her coaches and her loved ones. Since 2020, the French Army has supported her in her professional sporting career. *«It is everything together that makes you want to go further.»*

Delphine draws her motivation from nature and simplicity. *«I love running, being outside, sometimes alone, sometimes with my partner. Solitude gives me strength. And I often think that I am lucky: life is beautiful.»*

No regrets, full trust

High-level sport comes with sacrifices. *«Christmas without my family, my grandparents growing older... But these are choices, not regrets.»* This word returns often, almost like a motto. *«No regret means doing things 100 percent, leaving nothing to chance.»*

To stay steady, she now works on her mental strength as much as her physical training. *«Sometimes I was exhausted before the race even began because of the pressure.»* With the help of a psychiatrist and mental coach, she has learned to understand herself better. *«I have gained confidence. The older I get, the more I need what is essential.»*

The Vosges, her anchor

Returning to the Vosges means breathing again. *«I love coming home, seeing my family, my friends from school, and enjoying the landscape I love so much.»* Among her favourite places: the Roches Beuty overlooking La Bresse, and the Champis slopes, *«my playground since forever».*

She has a special affection for this mountain region of *«resourceful people»*, volunteers and coaches who keep Nordic skiing alive despite the lack of snow. *«People from the Vosges have determination. And it is also thanks to them that I am here today.»*

Heading toward Milano Cortina 2026

At 29, Delphine Claudel begins a new season with a clear horizon: the Winter Olympic Games in Milano Cortina 2026. *«It is the major moment of a lifetime. I have been preparing for it for four years. After my injury, I feel fresh, calm, and full of desire.»* For her, this road to the Olympic Games is not a break, but the continuation of a long and steady commitment, guided by passion and clarity of purpose.

Patient, deeply connected to her roots, and true to her values, the cross-country skier from the Vosges will soon take to the Italian snow with the same goal as always: to make each race a moment of truth, while never losing the essential: to move forward, without regret. And behind her, a whole mountain range will be holding its breath. See you in Milano Cortina.

Gianina Plesca





BLEUFORET®

FABRICATION FRANÇAISE

CHAUSSETTES & COLLANTS
100% FABRIQUÉS DANS LES VOSGES

VENEZ NOUS RENDRE VISITE

MAGASIN D'USINE DE GÉRARDMER

4 boulevard Kelsch 88400 Gérardmer
03 29 63 26 23

MAGASIN D'USINE DE LA BRESSE

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

BOUTIQUE DE VAGNEY

2 rue du Jumelage 88120 Vagney
03 29 23 45 45

Visite du site sur réservation

BOUTIQUE EN LIGNE

www.bleuforet.fr

**NOTRE USINE EN VISITE
VIRTUELLE IMMERSIVE**





Photos ©Hervé Thro

Les Quatre lacs au cœur de l'hiver

CES LACS, MIROIRS NATURELS OÙ SE REFLÈTENT SAPINS ET ROCHES, SE LAISSENT DÉCOUVRIR MÊME EN PLEIN HIVER. DES CONDITIONS PLUS RUDES, PLUS INTIMES AUSSI, PERMETTENT D'EN APPRÉCIER LEUR MAJESTUEUSE BEAUTÉ EN LEUR DONNANT UN ASPECT FÉRIQUE.

ette nuit, le gel a figé la nature, pétrifiant les silhouettes désenchantées des hauts sapins vosgiens. À l'horizon, par-delà la Forêt Noire, cousine germaine des ballons vosgiens, le soleil émerge, grandiose. À nos pieds, la plaine d'Alsace est recouverte d'un édreon blanc, semblant protéger le vignoble des coteaux ou bien élargir davantage le paisible Rhin d'une chape de brumes. Mais l'essentiel est devant nos pas.

Une balade hivernale avec tous les ingrédients saisonniers

Un froid polaire qui va se dissiper à mesure que l'on prendra de la hauteur (la fameuse inversion des températures), une récente couche de neige, peignant le décor de toutes les nuances d'un noir et blanc artistique, jeux d'ombres et de lumière. L'air semble plus ténu, plus coupant et, en même temps, plus léger.

Le sentier est vierge de toute trace, la récente chute de neige nocturne a effacé tout passage des hommes. Toutefois, on peut y lire comme dans le Grand Livre de la Vie : ici, les empreintes laissées par un renardeau, étrangement surpris de découvrir sa première neige, à la recherche d'un frugal petit déjeuner ; là les caractéris-

tiques flèches laissées par quelques corbeaux en quête de baies gelées... De par sa topographie, le massif Vosgien ressemble à un coin de bois qu'utilisent les bûcherons à l'ancienne. Le versant Ouest, s'étendant en pente douce jusqu'à la plaine Lorraine quand son versant Est semble tomber comme une pierre dans l'eau glacée des quatre lacs qui vont être notre fil rouge.

Des retenues d'eau semblant être d'origine glaciaire

Après le retrait des langues de glace qui recouvraient le massif il y a encore 150 000 ans (la glaciation de Riss, l'avant dernière sur le continent), des combes et des cirques sont restés, emprisonnant l'eau piégée. Cependant, la présence de digues sur les 4 lacs prouve que l'homme est le principal responsable de ces retenues.

Chaque été, la prolifération d'une algue donne des reflets verdâtres au lac éponyme, premier d'un chapelet que nous allons égrener avec envie.

Le lac des Truites (forlet en alsacien) serait une digression de Foehrlé (petit pin commun qui borde ses rives).

Le lac Noir a fait l'objet d'un important dispositif hydroélectrique, n'alimentant actuellement aucun foyer : en 2014, la centrale a été définitivement détruite, suite à un accident qui l'empêchait de fonctionner depuis quelques années. Quoi qu'il en soit, le lac semble être très photogénique : les cinéastes Jean-Pierre Mocky (*Agent Trouble*) ou Régis Wargnier (*Une Femme Française*) y ont posé leurs caméras.

Enfin, le lac Blanc étend ses 29 ha bordés de rochers, veillé au sud par une statue de la Vierge posée sur un éperon qui semble défier les crêtes. Son fond de sable cristallin lui donne cet aspect laiteux.

De roches et de sapins, donc. Lorsqu'on émerge sur la crête, l'ambiance n'est plus la même. Plus rauque, plus aride, battue régulièrement par les vents, la végétation se courbe sous ces assauts violents ou se pare de festons et guipures givrés... Mais la vue récompense l'effort.

Hervé Thro

THESE LAKES, NATURAL MIRRORS WHERE FIR TREES AND ROCKS ARE REFLECTED, CAN BE DISCOVERED EVEN IN THE MIDDLE OF WINTER. THE HARsher, QUIETER CONDITIONS ALLOW US TO FEEL THEIR MAJESTIC BEAUTY, GIVING THEM A MAGICAL, FAIRY-TALE LOOK.

Photos ©Hervé Thro

Last night, the frost froze everything in place, stiffening the fading shapes of the tall Vosges fir trees. On the horizon, beyond the Black Forest, the Vosges' distant cousin, the sun rises, grand and slow. At our feet, the Alsace plain is covered with a soft white blanket, as if protecting the hillside vineyards or stretching the calm Rhine under a layer of mist. But what matters lies right in front of us.

A winter walk with all the season's elements

A polar cold that fades as we climb (the famous temperature inversion), a fresh layer of snow painting the scene in every shade of black and white, with shadows and light at play. The air feels thinner, sharper, yet somehow lighter.

The path is untouched. Last night's snowfall has erased all traces of people. Yet the snow tells its own story: here, the prints of a young fox, surprised by its first snow, searching for a simple breakfast; there, the arrow-like marks

of crows looking for frozen berries...

Because of its shape, the Vosges massif is like a wooden wedge used by old lumberjacks. The western slope stretches gently toward the Lorraine plain, while the eastern side drops sharply, like a stone falling into the icy waters of the four lakes that will guide our journey.

Lakes that seem born from glaciers

After the retreat of the ice sheets that covered the massif 150,000 years ago (the Riss glaciation), hollows and cirques remained, holding trapped water. But the dams found on the four lakes show that humans played a major role in shaping them.

Each summer, algae give a green tint to the first lake in the chain, hence its name, Lac Vert (Green Lake). Lac des Truites (Forlet in Alsatian) may come from Foehrlé, meaning small pine trees that line its shores. Lac Noir once

The four lakes in the heart of winter

hosted a large hydroelectric plant, which no longer powers any homes. In 2014, the station was permanently dismantled after an accident stopped it for years. Still, the lake is very photogenic. Film directors like Jean-Pierre Mocky (*Agent Trouble*) and Régis Wargnier (*A French Woman*) filmed here. Finally, Lac Blanc spreads across 29 hectares, bordered by rocks, watched over to the south by a statue of the Virgin placed on a rocky spur that seems to challenge the ridges. Its sandy, crystal bed gives it a milky look.

Rocks and fir trees, then. Once on the crest, the atmosphere changes. It becomes harsher, barer, regularly beaten by the wind. The plants bend under its force or dress themselves in frozen lace... But the view rewards the effort.





Conception & Agencement de salle de bains



Aménagez votre salle de bains avec style et élégance

Transformez votre salle de bains sur mesure en un espace élégant et parfaitement intégré, idéal pour optimiser l'espace. Que vous rénoviez ou créez, chaque détail comptera pour faire de votre salle de bains un véritable havre de bien-être. Thomas Scheubel et ses équipes de spécialistes s'occupent de tout : plomberie, plâtrerie, carrelage, aménagement... pour un chantier maîtrisé de A à Z !

**ALSACE
VOSGES** | Showroom à Saint-Amarin
21 route de Chèvreroche, Vagney
Tél. 06 71 20 88 83

www.scheubel.net



**Tous vos projets de
menuiserie sur mesure**

2 route de Cornimont LA BRESSE 03 29 25 46 02 www.menuiserie-vaxelaire.com

IL NEST OUEU
QUATRETRDIS
HUITSEXSEPT
MIDIXMINUIT
ONZERHEURES
MOINSOLEDIX
ETDUARTPMDD
YINGT-CINQU
ETSDEMIERAM

MAISON BRAJOU

1908

Espaces Brajou devient
Maison Brajou 1908
la tradition évolue, l'exigence
demeure.

L'enseigne propose une sélection
raffinée de meubles **d'intérieur** et
d'extérieur, alliant esthétique,
confort et fonctionnalité.

Elle offre également un service
d'architecture d'intérieur sur
mesure, de la conception aux
plans 3D, pour des **projets**
uniques et personnalisés.

LA SAPINIÈRE | NANCY - LAXOU



Saint-Dié-des-Vosges, cœur battant des Vosges et marraine de l'Amérique

NICHÉE AU PIED DES MONTAGNES ET TRAVERSÉE PAR LA MEURTHE, SAINT-DIÉ-DES-VOSGES EST UNE VILLE À PART. À LA FOIS PAISIBLE ET VIVANTE, TOURNÉE VERS SON HISTOIRE MAIS ANCRÉE DANS LE PRÉSENT, ELLE INCARNE CETTE HARMONIE RARE ENTRE NATURE, CULTURE ET HUMANITÉ. ICI, LE CADRE DE VIE INVITE À LA FLÂNERIE, À LA RENCONTRE, À LA CONTEMPLATION. C'EST UNE VILLE À TAILLE HUMAINE OÙ TOUT SEMBLE À PORTÉE DE MAIN : LES RUELLES, LES FORÊTS, LES SOURIRES.

Et pourtant, derrière cette douceur se cache une richesse insoupçonnée. Saint-Dié-des-Vosges est une ville qui a marqué l'histoire - jusqu'à donner son nom à un continent. Marraine de l'Amérique, elle porte en elle une vocation d'ouverture sur le monde, un souffle de liberté et de curiosité qui la définit encore aujourd'hui.



Saint-Dié-des-Vosges, the beating heart of the Vosges and godmother of America

Nestled at the foot of the mountains and crossed by the River Meurthe, Saint-Dié-des-Vosges is a town like no other. Peaceful yet lively, proud of its history yet firmly rooted in the present, it reflects a rare harmony between nature, culture and humanity. Here, the setting invites you to wander, to meet people, to pause and take things in. It is a human-sized town where everything feels close at hand: the narrow streets, the forests, the friendly faces.

Yet behind this gentle atmosphere lies an unexpected richness. Saint-Dié-des-Vosges is a town that has left its mark on history, even giving its name to a continent. As the godmother of America, it carries within it a spirit of openness to the world, a breath of freedom and curiosity that still defines it today.

L'ensemble cathédral : un cœur de pierre et de lumière

Au centre de la ville, l'ensemble cathédral raconte une histoire millénaire. C'est le cœur battant de Saint-Dié-des-Vosges, un lieu où le temps semble suspendu. Il se compose de la cathédrale Saint-Dié, du cloître roman et de l'église Notre-Dame-de-Galilée, formant un ensemble architectural rare et émouvant.

Tout près, sur la place Georges-Trimouille, s'élève un tilleul remarquable, planté au XIV^e siècle et labellisé arbre remarquable en 2017. Il a inspiré de nombreux écrivains, d'Henry de Montherlant à Henri Thomas, en passant par Fernand Baldensperger, autant d'amoureux de la ville et de sa lumière.

L'origine du lieu remonte à saint Déodat, moine irlandais qui fonda au VII^e siècle la cité qui porte encore son nom. D'abord église abbatiale, l'édifice devint, au X^e siècle, la collégiale d'un chapitre de chanoines séculiers. À travers les âges, il fut agrandi, incendié, reconstruit, notamment après les guerres et les incendies qui ont marqué la ville. Aujourd'hui encore, ses vitraux diffusent une lumière douce qui enveloppe les visiteurs, rappelant la foi, la résilience et l'élégance de ce lieu sacré.

Entre pierre rouge des Vosges et sculptures délicates, la cathédrale incarne l'âme de Saint-Dié-des-Vosges : solide, ouverte et lumineuse.

The Cathedral Complex: A Heart of Stone and Light

In the centre of the town, the cathedral complex tells a thousand-year-old story. It is the beating heart of Saint-Dié, a place where time seems to stand still. It brings together Saint-Dié Cathedral, the Romanesque cloister and the church of Notre-Dame-de-Galilée, forming a rare and moving architectural ensemble.

Nearby, on Place Georges-Trimouille, stands a remarkable lime tree, planted in the fourteenth century and recognised as a remarkable tree in 2017. It has inspired many writers, including Henry de Montherlant, Henri Thomas and Fernand Baldensperger, all admirers of the town and its light.

The origins of the site go back to Saint Deodat, an Irish monk who founded the town in the seventh century. First built as an abbey church, the building became, in the tenth century, the collegiate church of a chapter of secular canons. Through the centuries, it was extended, burnt and rebuilt, particularly after wars and fires that marked the town. Today its stained glass still casts a soft glow around visitors, recalling the faith, resilience and quiet elegance of this sacred place. With its red Vosges sandstone and delicate sculptures, the cathedral embodies the soul of Saint-Dié: strong, open and full of light.



La Tour de la Liberté : symbole d'un renouveau

Au cœur du parc Jean-Mansuy s'élève un autre emblème : la Tour de la Liberté. Érigée en 1989, à l'occasion du bicentenaire de la Révolution française, cette structure audacieuse de 36 mètres de haut, signée des architectes vosgiens Nicolas Normier et Jean-Marie Hennin, a été baptisée « cathédrale de l'espoir », car elle est dédiée aux personnes à mobilité réduite. Construite en acier par l'entreprise Viry à Eloyes, elle symbolise la liberté, la recons-

truction et la modernité. Sa silhouette élancée offre une vue panoramique sur la ville et les montagnes environnantes : un dialogue entre passé et avenir, entre la pierre des anciens et la transparence du présent.

Devenue un repère visuel et affectif pour les habitants, elle invite chacun à prendre de la hauteur, à contempler la beauté simple et sincère de la cité vosgienne.



The Tower of Liberty: a symbol of renewal

In the heart of Jean-Mansuy Park stands another emblem: the Tower of Liberty. Built in 1989 for the bicentenary of the French Revolution, this bold 36-metre structure, designed by Vosges architects Nicolas Normier and Jean-Marie Hennin, was named the cathedral of hope because it is dedicated to people with reduced mobility. Made of steel by the Viry company in Eloyes it symbolises freedom, reconstruction and modernity.

Its slender silhouette offers panoramic views over the town and surrounding mountains, creating a dialogue between past and future, between the stone of earlier times and the transparency of the present. Now a visual and emotional landmark for the people who live here, it invites everyone to rise above the everyday and admire the simple, sincere beauty of the Vosges town.



Les sites UNESCO : l'héritage de Le Corbusier

Peu de villes peuvent s'enorgueillir d'abriter deux sites inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Saint-Dié-des-Vosges fait partie de ce cercle privilégié grâce à l'Usine Verte, œuvre de Le Corbusier bâtie entre 1946 et 1951, et la nécropole nationale des Tiges. Symbole de la reconstruction d'après-guerre, la bonneterie Claude-et-Duval reflète la vision avant-gardiste de l'architecte : lumière naturelle, lignes épurées, volumes fonctionnels et humanistes. Le Corbusier y voyait un modèle pour une société nouvelle, plus harmonieuse et tournée vers le bien-être des travailleurs.

UNESCO sites: the legacy of Le Corbusier

Few cities can boast of hosting two UNESCO World Heritage sites. Saint-Dié-des-Vosges belongs to this select group thanks to the Usine Verte (Green Factory), a work by Le Corbusier built between 1946 and 1951, and the Tiges National Cemetery. A symbol of post-war reconstruction, the Claude-et-Duval hosiery factory reflects the architect's avant-garde vision: natural light, clean lines, and functional, humanist volumes. Le Corbusier saw it as a model for a new, more harmonious society focused on the well-being of its workers.

Toujours en activité, l'usine témoigne de ce lien intime entre travail, architecture et humanisme. Elle inscrit Saint-Dié dans une dimension mondiale, tout en restant profondément enracinée dans son territoire vosgien.

La nécropole nationale des Tiges a quant à elle été inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco en septembre 2023. Elle rappelle avec sobriété le courage de 2 608 soldats tombés pour la liberté, offrant un lieu de mémoire paisible au cœur des Vosges.



Still in operation today, the factory illustrates the close relationship between work, architecture and humanism. It places Saint-Dié on the world stage while remaining deeply connected to its Vosges roots. The Tiges National Necropolis was inscribed on the UNESCO World Heritage List in September 2023. It soberly commemorates the courage of 2,608 soldiers who fell for freedom, offering a peaceful place of remembrance in the heart of the Vosges.



Le Camp celtique de la Bure : la mémoire des hauteurs

Bien avant les pierres romanes et les tours modernes, le Camp celtique de la Bure domine la vallée depuis près de deux millénaires. Situé sur les hauteurs de la ville, ce site archéologique exceptionnel fut un oppidum, une forteresse gauloise occupée par les Leuques.

Ses remparts, ses ruines et ses sentiers racontent la vie des peuples anciens

qui, déjà, avaient choisi ce lieu pour sa beauté et sa position stratégique.

Aujourd'hui, c'est une balade chargée d'émotion et d'histoire : entre fougères et roches, le regard embrasse toute la vallée. Le vent y porte encore l'écho des temps passés : un lieu de randonnée accessible, captivant et plein d'âme.

The Celtic Camp of La Bure: Memory on the Heights

Long before Romanesque stones and modern towers, the Celtic Camp of La Bure has overlooked the valley for nearly two thousand years. Located on the heights above the town, this remarkable archaeological site was once an oppidum, a Gaulish fortress occupied by the Leuci. Its ramparts, ruins and pathways tell the story of ancient peoples who chose this place for its beauty and strategic position.

Today it is a moving and historical walk. Among ferns and rocks, your gaze can sweep across the entire valley. The wind still carries echoes of the past. It is an accessible, captivating and soulful hiking spot.



Le Festival International de Géographie : le monde à Saint-Dié

Le premier week-end du mois d'octobre, Saint-Dié-des-Vosges devient la capitale du monde. Le Festival International de Géographie (FIG), créé en 1990, réunit chercheurs, écrivains, aventuriers et curieux autour d'un thème planétaire. C'est un rendez-vous vibrant où se croisent

les accents, les idées et les cultures. Les conférences, les expositions, les débats et les saveurs du monde animent la ville dans une atmosphère conviviale et ouverte. Le FIG, c'est Saint-Dié à son image : curieuse, accueillante et universelle.

The International Geography Festival: The World in Saint-Dié

The first weekend of October, Saint-Dié-des-Vosges becomes the capital of the world. The International Geography Festival (FIG), created in 1990, brings together researchers, writers, explorers and curious visitors around a global theme.

It is a vibrant event where voices, ideas and cultures come together. Conferences, exhibitions, debates and world cuisines fill the town with a warm and open atmosphere. The FIG is Saint-Dié in the truest sense: curious, welcoming and universal.

Une ville à vivre et à aimer

Entre patrimoine et modernité, entre nature et culture, Saint-Dié-des-Vosges offre bien plus qu'un décor : un véritable art de vivre. Ses restaurants accueillent les visiteurs avec la chaleur d'une maison amie ; ses forêts apaisent, ses rues inspirent. Ville de rencontres, de découvertes et d'émotions, elle est à la fois enracinée et ouverte, ancienne et jeune, discrète et fière. Et si l'Amérique porte son nom, c'est sans doute parce que Saint-Dié-des-Vosges, humble cité vosgienne, a toujours eu le goût de la liberté et du voyage : l'envie d'aller plus loin, sans jamais oublier d'où elle vient.

A town to experience and love

Between heritage and modernity, between nature and culture, Saint-Dié-des-Vosges offers more than a setting. It offers a real way of life. Its restaurants welcome visitors with the warmth of a friend's home. Its forests bring calm. Its streets inspire. A town of encounters, discoveries and emotions, it is both rooted and open, old and young, discreet and proud. And if America carries its name, it is surely because Saint-Dié-des-Vosges, this humble Vosges town, has always had a taste for freedom and for travel: the desire to go further while never forgetting where it comes from.

Gianina Plesca

Salon de Thé

Chez Vincent

- Au cœur de Munster -



Chez Vincent

31 Grand Rue - 68140 Munster
03 89 30 01 44



Photos : Foteléna®

Expérimentez la dure vie des tranchées

LE MÉMORIAL DU LINGE 1915, UN SITE HISTORIQUE INCONTOURNABLE MONUMENTS-MUSÉE ENTRE VALLÉE DE MUNSTER, CANTON VERT ET MASSIF VOSGIEN. POUR MIEUX COMPRENDRE LES HORREURS DE LA GUERRE ET MILITER POUR L'AMITIÉ FRANCO-ALLEMANDE, EUROPÉENNE.

Pourquoi visiter le mémorial ?

Parce que chacun peut concrètement toucher, vivre, sur le champ de bataille de 1915, la vie quasi inhumaine des soldats, en plein air, dans les tranchées d'époque. Parce que le musée offre aux visiteurs un panorama complet de ce que fut cette guerre, entre les armes, costumes, témoignages, reconstitutions à l'intérieur et autour, côté français comme allemand.

Président du Mémorial du Linge depuis 2007, le général Dominique Muller, ancien de l'armée de terre et de la transmission, passé par le Kosovo, la Bosnie, entre autres. Un homme carré, travailleur, engagé et ouvert sur le monde d'aujourd'hui. Avec l'appui incontournable de la bonne cinquantaine de bénévoles, il assume une mission de mémoire sous le signe du « récupérer, entretenir, expliquer, montrer », aux jeunes générations et aux autres.

« Ici, explique Thierry Schmitt, lorsqu'il guide, avec passion et connaissances, à travers les lignes accessibles au sommet du col du Linge (976 m), « zone de recueillement » entre le cimetière militaire allemand du haut, au-dessus du Hohrodberg, et le français, plus bas, au Wettstein, eurent lieu les combats les plus meurtriers entre le 20 juillet 1915 et la fin octobre, avec plus de 10 000 soldats français et 7 000 allemands tués, et d'innombrables blessés, prisonniers et disparus. Ici, 40 000 obus sont tombés en août sous un déluge de feu, anéantissant toute vie humaine, animale et végétale. »

« Ici, note Gérard Leser, conteur et chroniqueur de la vallée de Munster, on s'entretenait à quelques mètres de distance. Il faut s'en souvenir. »

« Ici, ajoute Daniel Roess, de Soultzeren, passionné de la première heure, les tranchées ont rythmé la vie et la mort. »

Trois corps à la maison

« Ici, nous raconte Huguette Schaller, mon père Arthur Wisson, de Wihr-au-Val, est venu sur le site dès 1968 avec Armand Durlawanger, historien local réputé, pour défricher, transformer, redonner vie à cette forêt de morts, qui était devenue une décharge publique. J'avais 14 ans et je me souviens de ces blockhaus dégagés par les étudiants, de ces objets trouvés, ramassés, de cette alliance prussienne, de ces corps, de ces squelettes exhumés. Papa avait ramené trois d'entre eux à la maison, avant de les remettre aux officiels pour les inhumer. »

C'était le temps des fouilles, indispensables, de la reconnaissance des corps en faveur des familles en deuil. C'était l'histoire en marche.

Ici, face au monument érigé en souvenir des officiers et soldats tombés, des drapeaux français, allemand et européen, une armée de pacifiques ne cesse d'œuvrer pour que le monde n'oublie pas. Les tombes sont entretenues avec soin par les scouts, militaires, par les Bavaoïses, descendants des chasseurs de l'époque. Les murs des tranchées, en bois ou en dur, sont consolidés sans être dénaturés.

Les fouilles ont cessé dans cette zone minée par les Allemands entre 1940 et 1945, même si, après tempêtes et inondations, certains os réapparaissent. La nature a repris le dessus : conifères et feuillus, fougères, vaches vosgiennes sur les pâturages alentours. Ici, le monde entier retient son souffle. Près de 50 000 visiteurs l'an dernier, venus de France, d'Allemagne, de l'étranger. Et 3 000 enfants, fort intéressés par le sujet, réceptifs, à l'image des écoliers des villages voisins et de ceux de la « pointe du Hainaut » en Belgique, qui reviennent tous les deux ans afin que tous puissent s'en imprégner.

>>>





La folie des hommes

Ici, au cœur du massif vosgien, dans le seul endroit témoin de combats de montagne, vous pourrez vous connecter aux poilus, à ces jeunes chasseurs alpins envoyés à l'abattoir par des officiers irresponsables. Obligés de gravir, à découvert, baïonnette au canon, une pente ardue ; de franchir les barbelés en rampant, sous un déluge de mitraille. Attaques et contre-attaques. 90 % de pertes. L'ennemi en face, qu'on entend respirer. Les tranchées que l'on creuse sans relâche pour mieux se protéger. Et les rigueurs de l'hiver en plus. Les Allemands étaient chez eux : ils avaient eu le temps de préparer le terrain...

Ici, vous vivrez avec émotion au rythme des combattants grâce au film réaliste de 20 minutes projeté à l'entrée du superbe bâtiment, juste après la librairie, régulièrement mise à jour. Puis vous descendrez dans les salles du bas qui, toutes, vous offriront des éclairages inédits : une tranchée reconstituée grandeur nature, des photos noir et blanc d'époque, des plans, des panneaux explicatifs français et allemands.

Toutes les armes : canons, fusils, grenades, obus, les uniformes, du fameux pantalon rouge aux tenues d'hiver, les casques, à pointe ou non. Et les hôpitaux de campagne, les postes d'observation, de ravitaillement ; et les animaux : les fameux huskies du Canada, justement décorés par la suite, les mulets. Et encore les lettres, récits, Tagebuch, appels au secours et à la mémoire, écrits par les soldats avant ou après l'assaut.

Le général Muller et son équipe font appel à la scénographie et à la muséographie pour améliorer sans cesse la visite, et mieux mettre en valeur le sacrifice humain consenti pour la paix. Pour que ces pages de l'Histoire de l'Alsace et des Vosges s'inscrivent à jamais. Pour toujours.

Pour que le Tour de France cycliste, les promeneurs, les visiteurs venus du monde entier passent et s'arrêtent ici, dans la joie, la reconnaissance et le respect.

Jean-Pierre Meyer

Ouverture

Du Vendredi Saint au 11 novembre
De 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h
Tél : 03 89 77 29 97
www.linge1915.com

Entrée : 6 € - gratuit pour les moins de 16 ans.
Visites guidées : 10 € de jour, 12 € de nuit (avec lampe frontale, en été).
Visite du circuit historique par Barrenkopf et Schratz, le jeudi de 14 h à 18 h. Tarifs groupes à partir de 20 personnes.



Experience first-hand the harsh life of the trenches

Why visit the Memorial?

"Because here, on the very battlefield of 1915, you can truly sense and experience the soldiers' almost inhuman daily life, outdoors, in the original trenches. Because the museum offers visitors a full panorama of what that war was really like, through weapons, uniforms, testimonies, and reconstructions, both inside and out, from the French and German sides alike."

President of the Linge Memorial since 2007, General Dominique Muller, formerly of the French Army's signal corps with service in Kosovo and Bosnia, is a disciplined, hard-working, and open-minded man. Supported by around fifty dedicated volunteers, he leads a "Mission of Remembrance" under the guiding principles of recover, preserve, explain, and share, for younger generations and all who come to learn.

"Here," explains Thierry Schmitt, a passionate and knowledgeable guide, *leading visitors along the accessible lines at the summit of the Linge Pass (976 m), now a "place of reflection." Between the German military cemetery above Hohrodberg and the French one lower down at Wettstein, some of the deadliest fighting took place between 20 July and the end of October 1915. More than 10,000 French and 7,000 German soldiers were killed, with countless others wounded, captured, or missing. "Here, in August alone, 40,000 shells rained down in a storm of fire that wiped out every trace of human, animal, and plant life."*

"Here," notes Gérard Leser, storyteller and chronicler of the Munster Valley, *"men killed each other just a few metres apart. That must never be forgotten."*

"Here," adds Daniel Roess of Sultzeren, *"the rhythm of life and death was marked by the trenches themselves."*

Three bodies at home

"Hear this," recalls Huguette Schaller: *"My father, Arthur Wisson, from Wihr-au-Val, first came here in 1968 with local historian Armand Durlwanger. Together they cleared the ground, reclaimed the site, and brought life back to this forest of the dead, which had become a public dumping ground. I was 14, and I remember the bunkers uncovered by students, the artefacts they found, a Prussian wedding ring, and the skeletons unearthed. My father even brought three of the bodies home before handing them over to the authorities for burial!"* That was the era of essential excavation work, identifying the fallen and returning them to their families. History was literally being unearthed.

Today, in front of the monument dedicated to the officers and soldiers who fell here, under the French, German, and European flags, a peaceful army continues to work so that the world does not forget. Graves are carefully tended by scouts, soldiers, and Bavarians, descendants of the mountain troops of the time. The trench walls, in wood or stone, are reinforced without losing their authenticity. Excavations have stopped, as the area was mined by the Germans between 1940 and 1945, though after storms or floods, bones still sometimes resurface. Nature has taken back the land. Firs and beeches, ferns, and Vosgian cows grazing nearby.

Here, the world holds its breath. Nearly 50,000 visitors came last year, from France, Germany, and further afield, including 3,000 schoolchildren, eager to learn. Pupils from nearby villages and from the Belgian region of Hainaut return every two years, so that each new class can experience this history first-hand.

THE LINGE MEMORIAL 1915 IS A MUST-SEE HISTORIC SITE, PART MONUMENT, PART MUSEUM, SET BETWEEN THE MUNSTER VALLEY, THE GREEN CANTON, AND THE VOSGES MOUNTAINS. A PLACE TO UNDERSTAND THE HORRORS OF WAR AND TO PROMOTE FRANCO-GERMAN AND EUROPEAN FRIENDSHIP.

The madness of mankind

Here, in the heart of the Vosges mountains, the only surviving witness to mountain combat, you can connect with the poilus, the young alpine troops sent to slaughter by irresponsible officers. Forced to climb steep, open slopes with bayonets fixed, to crawl through barbed wire under a storm of gunfire. Attack followed counterattack. Losses reached 90%. The enemy was so close you could hear them breathe. Soldiers dug trench after trench in search of better shelter, all while enduring the bitter cold. The Germans held the ground. They had had time to prepare it...

At the Memorial, emotion builds as you watch a powerful 20-minute film at the entrance of the striking modern building, just past the regularly updated bookshop. Then you descend into the lower galleries, which reveal further insights: a full-scale reconstructed trench, black-and-white photographs, maps, bilingual information panels. You will see all kinds of weapons like cannons, rifles, grenades, shells... Along with uniforms, from the famous red trousers to winter gear and helmets, spiked or otherwise. Field hospitals, observation and supply posts, and even the animals that served, Canadian Huskies later decorated for bravery, and pack mules. Letters, diaries (Tagebücher), pleas for help and remembrance: the voices of soldiers before and after the assault.

General Muller and his team continue to use innovative scenography and museography to enhance the visitor experience and better honour the human sacrifice made for peace. So that these pages of Alsatian and Vosgian history remain forever alive.

So that cyclists on the Tour de France, walkers, and visitors from all over the world may stop here, in joy, gratitude, and respect.

Jean-Pierre Meyer



JACQUARD FRANÇAIS



NOS MAGASINS D'USINE 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





LE CHAUFFAGE AU BOIS DANS LA GRANDE TRADITION VOSGIENNE

VOSGIFLAM
SOLUTIONS | CHAUFFAGE | BOIS

937 Av. Henri Poincaré | 03 29 56 50 31
88650 Anould | vosgiflam@orange.fr



Les vendanges de l'Amour

ENTRE SAVOIR-FAIRE ET FAIRE-SAVOIR, ENTRE CULTURE ET CULTURE – CELLE DE LA VIGNE ET CELLE DES HOMMES QUI AVANCENT, S'ADAPTENT, ENTREPRENNENT, INNOVENT, TRAVAILLENT ! À WOLXHEIM, PETIT VILLAGE PRIVILÉGIÉ PAR LA NATURE, ESTELLE BALZER-LEVEAUX RESPIRE LA PASSION. « IL FAUT SAVOIR SE REMETTRE EN QUESTION, TRANSMETTRE SA VITALITÉ, APPRENDRE LA PATIENCE. IL FAUT VIVRE AVEC SON TEMPS, MAIS AUSSI ANTICIPER. IL FAUT AIMER SON MÉTIER, AIMER LES AUTRES. »

Dans son Domaine du Moulin, au bord d'un bras de la Bruche, au pied de la colline de l'Altenberg, près de Molsheim, une Picarde, fille d'agriculteurs céréaliers, élevée dans le respect de la campagne qui nous entoure, vit avec émotion son métier ancestral de vigneronne. Estelle Balzer rayonne. Estelle Balzer se multiplie, ne compte pas ses heures. Estelle Balzer magnifie le parcours d'une femme cheffe d'entreprise en bien des points atypiques, mais portée par l'inébranlable volonté d'aller au bout de ses rêves et de ses objectifs.

C'est la longue et riche histoire d'une famille de la terre et des terroirs. C'est l'aventure sans cesse en marche d'une femme libérée, qui sait « d'où elle vient » et où elle « veut aller ». De l'étudiante en BTS de biochimie des plantes, terre et environnement, à l'œnologue diplômée à Reims en 2016, qui fait ses classes comme adjointe chef de caves à Mailly Grand Cru, où elle comprend qu'elle embrassera un métier polyvalent, allant de la culture à la fabrication, puis à la commercialisation.

Puis vient la Nouvelle-Zélande et ses « superbes pinots noirs », où elle effectue deux vendanges la même année – aux

antipodes puis en Champagne. Elle renforce et améliore des projets innovants dans la vinification, au sein de grandes maisons comme Moët & Chandon, Louis Roederer ou Dom Pérignon.

« J'ai toujours aimé le champagne »

En 2019, Estelle rencontre le grand amour : Simon Balzer, boucher-charcutier-traiteur, ingénieur en agriculture, à la tête de plusieurs structures autour de Strasbourg. Le couple s'installe en Alsace et croise la route de Bruno Siebert.

« Je cherchais une maison viticole. En 2021, nous avons pu acquérir ce domaine datant de 1824, certifié Haute Valeur Environnementale. J'ai alors saisi tout le potentiel de ces 8 hectares répartis en 26 parcelles, dans un endroit béni des dieux, avec une carte géologique d'une richesse exceptionnelle : des sols minéraux, situés dans un champ de failles marno-calcaires diversifiées, un microclimat adéquat produisant des rieslings déjà appréciés par l'Empereur Napoléon I^{er}. Avec, en prime, le grès issu des fortifications de Vauban sous Louis XIV. On avait le terroir, l'outil. Il fallait se faire connaître, promouvoir ces vins uniques, travailler dans la qualité. »

>>>





Un terroir exceptionnel et varié : l'Altenberg

Et cette battante née s'est lancée sans filet. Travail quotidien toute l'année : dans les vignobles, la cave, la comptabilité, la promotion. Recrutement d'une adjointe, Alizée, pour la seconder. « On a démarré avec le crémant : blanc avec raisins auxerrois, blanc de noirs et rosé avec pinots noirs. »

Puis le domaine est passé à 10 hectares et 34 parcelles, chacune avec sa spécificité, son potentiel. « Pas d'assemblage. »

Le souci permanent de la perfection anime cette vigneronne indépendante débordante d'énergie positive. L'amour de la créativité s'exprime notamment autour du riesling grand cru Altenberg, cépage noble par excellence. « J'ai lancé une gamme expérimentale à partir du "cracking" : le chauffage des grains à 65 °C, puis leur refroidissement à 30 °C, ce qui permet de sublimer les arômes caractéristiques – le citron, par exemple, pour le riesling affiné. C'est le fruit du passerillage des raisins à froid sur plusieurs semaines, qui permet d'évaporer l'eau du raisin disposé sur un lit de paille pour favoriser la surmaturation du fruit et la concentration des arômes. »

Témoins : de savoureuses bouteilles de riesling affiné « Non timeo, sed spero » (« Je n'ai pas peur, mais j'espère »), traduit en français par celle qui a étudié le... latin. Elle propose sur ses étiquettes terroir et parcellaires – sylvaner, pinot gris, muscat, gewurztraminer – des dessins de fleurs qui transforment les vendanges en fête. Elle invite à la visite des caves, au marché de Noël, aux portes ouvertes et aux dîners insolites.

Il faut savoir surprendre les connaisseurs de bons vins

Estelle a voulu mettre à profit son expérience pour « faire autrement », dans le style Valpolicella Amarone, vin de paille italien, qui sublime les « saveurs minérales, florales, pétrolées ».

Cette ambassadrice engagée du vignoble régional, membre active des Divines d'Alsace,oureuse des fleurs, de la photographie, des papillons, des paysages et de l'art floral, celle qui adore nager ou cueillir des champignons – « quand j'ai le temps » – sait que rien n'est jamais acquis.

« Chaque vendange est différente, la concurrence est énorme, et la place des femmes toujours compliquée. Mais le courage ne me fait pas défaut. Alors, je suis heureuse quand j'arrive à surprendre, entraîner, convertir un caviste averti, des restaurateurs ou des clients. »

Depuis près de deux ans, Estelle et Simon sont les parents comblés du jeune Édouard, « rayonnant sur son tracteur ». « On a donné son nom à une cuvée blanc de noirs. Nous lui inculquons les bonnes choses de la vie, de notre patrimoine naturel, que nous entretenons avec la plantation d'arbres, de haies, de fleurs sauvages, de graminées et de légumineuses, ainsi que la préservation de l'eau. Il n'y a pas de secret : travail, persévérance, qualité. »

Jean-Pierre Meyer



The harvests of love

BETWEEN KNOW-HOW AND THE ART OF SHARING IT, BETWEEN CULTURE AND CULTIVATION, THAT OF THE VINE AND THAT OF THE PEOPLE WHO MOVE FORWARD, ADAPT, TAKE RISKS, INNOVATE, AND WORK HARD. IN WOLXHEIM, A SMALL VILLAGE BLESSED BY NATURE, ESTELLE BALZER-LEVEAUX LIVES AND BREATHES PASSION. "YOU MUST BE ABLE TO QUESTION YOURSELF, SHARE YOUR ENERGY, AND LEARN PATIENCE. YOU HAVE TO LIVE IN THE PRESENT, BUT ALSO THINK AHEAD. YOU MUST LOVE YOUR CRAFT AND LOVE PEOPLE."

At her Domaine du Moulin, acquired in 2019 on the banks of a branch of the Bruche River at the foot of the Altenberg hill near Molsheim, this young woman from Picardy, daughter of cereal farmers and raised with a deep respect for the land, embraces her ancestral calling as a winemaker with emotion and dedication. Estelle shines. Tireless and devoted, she never counts her hours. She embodies the journey of a businesswoman who is both atypical and determined, driven by an unshakable will to follow her dreams and reach her goals.

It is the long, rich story of a family deeply rooted in the land and its terroirs. It is also the ever-evolving adventure of a free woman who knows where she comes from and exactly where she wants to go. From her studies in plant biochemistry, soil and environment, to her oenology degree in

Reims in 2016, Estelle learned her craft as assistant cellar master at Mailly Grand Cru, discovering a profession that spans cultivation, production, and marketing.

Then came New Zealand and its remarkable Pinot Noirs, where she completed two harvests in a single year, one in the Antipodes and one in Champagne. She later contributed to innovative winemaking projects for prestigious houses such as Moët & Chandon, Louis Roederer, and Dom Pérignon. "I have always loved Champagne," she smiles.

>>>



Then came New Zealand and its remarkable Pinot Noirs, where she completed two harvests in a single year, one in the Antipodes and one in Champagne. She later contributed to innovative winemaking projects for prestigious houses such as Moët & Chandon, Louis Roederer, and Dom Pérignon. *"I have always loved Champagne,"* she smiles.

In 2019, Estelle met her great love, Simon Balzer, a butcher, poultry farmer, caterer, agricultural engineer, and owner of several businesses around Strasbourg. The couple settled in Alsace and met Bruno Siebert. *"I was looking for a wine estate. In 2021, we were able to acquire this domain, founded in 1824 and certified High Environmental Value. I immediately saw the potential of its eight hectares divided into twenty-six plots, a place blessed by the gods, with remarkable geological richness, mineral soils, clay-limestone diversity, and a favourable microclimate that once produced Rieslings appreciated by Emperor Napoleon I. Even sandstone from Vauban's fortifications under Louis XIV. We had the terroir and the tools. Now, we needed to make ourselves known, promote these unique wines, and work with quality."*

The exceptional and diverse terroir of Altenberg

A natural fighter, Estelle launched herself

without a safety net. From the vineyards to the cellar, from accounting to promotion, she handled everything herself until she was able to hire an assistant. *"We started with Crémant, white made from Auxerrois grapes, then Blanc de Noirs and rosé from Pinot Noir."* The estate has since grown to ten hectares and thirty-four plots, each with its own personality and potential. *"No blending,"* she insists.

Her constant quest for perfection drives this dynamic, independent winemaker. Her creativity shines especially through her Grand Cru Altenberg Riesling, a noble grape variety. *"I started an experimental range using the cracking technique, heating the grapes to 65°C, then cooling them to 30°C, which enhances their aromas. The lemon notes in the refined Riesling, for example, come from cold passerillage, where the grapes dry slowly for weeks on a bed of straw, concentrating their flavours."*

Her Riesling bottles bear the Latin motto *Non timeo, sed spero*, "I am not afraid, but I hope," translated by Estelle herself, who once studied Latin. The labels feature delicate flower drawings, symbolizing the bond between nature and terroir. Her harvests have become festive events, and she also organises with open days, Christmas markets, and intimate dinners in the cellar.

Surprising true wine lovers

Estelle wanted to use her experience to do things differently, inspired by Italy's Amarone della Valpolicella, a straw wine that enhances mineral, floral, and petrol notes. An active ambassador for the regional vineyard and a proud member of Les Divines d'Alsace, Estelle is also passionate about flowers, photography, butterflies, landscapes, and floral art. When time allows, she enjoys swimming and mushroom picking, though she knows that nothing in wine is ever certain. *"Each harvest is different. Competition is fierce, and the place of women is still complicated. But I don't lack courage. I am happiest when I can surprise, inspire, and win over a wine merchant, a restaurateur, or a customer."*

For nearly two years now, Estelle and Simon have been the proud parents of little Édouard, who already loves his tractor. *"We even named a Blanc de Noirs cuvée after him. We want to pass on the good things in life and our natural heritage, planting trees, hedges, wildflowers, grasses, and legumes, and protecting water. There is no secret: work, perseverance, and quality."*

Jean-Pierre Meyer



GRAND HÔTEL & SPA

GÉRARDMER

ÉLÉGANCE & TRADITION

AU CŒUR DE LA LIGNE BLEUE DES VOSGES



www.grandhotel-gerardmer.com



VINCENT MUNIER

“Dire que la nature est magnifique n’est plus suffisant...”

NÉ À ÉPINAL, VINCENT MUNIER A PARCOURU LE MONDE, SEUL OU AVEC DES COMPAGNONS DE ROUTE COMME SYLVAIN TESSON, AVEC LEQUEL IL EST PARTI SUR LES TRACES DE LA PANTHÈRE DES NEIGES. POUR SON NOUVEAU LONG MÉTRAGE, *LE CHANT DES FORÊTS*, EN SALLES LE 17 DÉCEMBRE 2025, IL LIVRE UNE ŒUVRE INTIMISTE, PÉTRIE DE POÉSIE, DE SOUVENIRS AUSSI, CEUX DE SON ENFANCE PASSÉE AUX CÔTÉS DE SON PÈRE MICHEL À EXPLORER LA NATURE VOSGIENNE ET À L’ÉCOUTER. MAIS CETTE ODE AU TEMPS QUI PASSE, OÙ LE NATURALISTE INVITE SON FILS SIMON, EST AUSSI UN MESSAGE D’ALERTE SUR LE MAL QUE L’HOMME INFLIGE AU VIVANT.

Dès les premières images, le spectateur comprend qu’il ne va pas découvrir un film comme les autres, et surtout pas un documentaire animalier propre et monocorde. Dans *Le Chant des Forêts*, la nature est dense, riche en matière, vivante, tour à tour sombre ou lumineuse, parcourue de bruits, de cris, de mouvements furtifs, de formes que l’on devine plus que l’on ne voit. « *Je me sentais privilégié d’avoir pu bénéficier de cette école de la forêt avec mon père et je souhaitais bâtir un projet cinématographique invitant le public dans cette intimité où j’ai grandi* » explique Vincent Munier.

>>>





Photo ©Simon Munier

Juste une caméra pour se faire oublier

Tout au long du film, tourné en équipe réduite avec du matériel léger, Michel et Vincent Munier s'appliquent à enseigner à Simon comment l'apprentissage de la nature vosgienne passe par le fait de prendre son temps et surtout de se montrer discret, respectueux. Des conditions *sine qua none* pour espérer embrasser une expérience hors du commun et ce, sans devoir se rendre à l'autre bout du monde. Chaque moment du film s'appuie sur cette démarche de l'intime, de la retenue et du presque silence. On ne parle pas, on chuchote. On ne court pas, on avance furtivement. À l'écoute... et à force de patience, la magie opère ! De l'autre côté du miroir, le spectateur peut alors goûter avec fascination les scènes de bivouacs en clair-obscur, les affuts camouflés. Il se prend à fouiller l'arrière-plan du regard, à incliner la tête pour scruter ce qui se passe hors-champ, comme lors de cet instant où surgit un lynx, « maître de l'effacement » comme le surnomme Vincent Munier.

Plonger dans *Le Chant des Forêts*, c'est plonger dans un univers de partage et d'héritage générationnel transmis sous nos yeux entre grand-père, père et fils. L'œuvre met en exergue la notion même de cycle propre à l'existence lorsqu'elle évoque les jeunes sapins plantant leurs racines dans celles de leurs ancêtres ou que Vincent Munier clame « *qu'il n'y pas plus vivant qu'un arbre mort* » ; renvoyant ainsi à la nature des forêts qu'il défend, celles de la diversité des essences, des âges, de la faune et de la flore : lichens, mousse, pics, chouettes, renards, insectes... aux antipodes de la forêt « eugéniste » dédiée aux rendements. Cette notion de cycle est aussi une façon pour le naturaliste de se préparer à la disparition de son père comme il le souligne en citant certains plans volontairement vaporeux où Michel s'éloigne dans les sous-bois après avoir écrit une lettre à Simon.

Souffler sur les braises de l'émerveillement

L'équilibre entre l'Alpha et l'Omega, le documentaire l'aborde également par la présence du Grand Tétrás qui semble planer sur cet « uni-vert » à la manière d'un esprit gardien. Un fil d'Ariane que le spectateur suit au fil des 90 minutes comme Michel Munier a pu le faire tout au long d'une existence en grande partie passée à l'étudier. Aujourd'hui quasiment éteint dans les Vosges, ce coq de bruyère nous offre certaines des images et des ambiances sonores les plus fulgurantes du long métrage. Son chant, série de sons secs défilant en croches, reste longtemps gravé dans la mémoire, alimentant la puissance de l'œuvre à stimuler l'imaginaire. « *Mon ambition était de réveiller cette âme d'enfant un peu endormie au plus profond de chacun nous* » Et pour ce faire, *Le Chant des Forêts* abonde d'accroches poétiques, presque mystiques. La photographie, et le soin apporté à son traitement, les voix, les bruits... tout s'accorde, sans sensationnalisme, pour faire vibrer les cordes de la sensibilité, mais aussi mettre en exergue une démarche profondément militante où l'esthétique appuie la gravité du propos.

Majestuosité, mère d'authenticité

Car même si le caractère presque évanescent de certaines scènes, comme ces plans de cimes gagnées par la brume, nous font naviguer entre réel et irréel, et que parfois les apparitions animales semblent fantomatiques, les images saisies par la caméra sont bel et bien authentiques. « *Nous avons vraiment vécu ces moments-là !* » lance Vincent Munier. « *Mais j'ai voulu me détacher des images formatées d'animaux en captivité ou en parcs pour les montrer comme ils sont vraiment. À l'image du brame du cerf par exemple* ». Nourri par un tournage sur une dizaine d'années majoritairement dans les Vosges autour de la maison du naturaliste (qui fut épaulé à la caméra par Antoine Lavorel et Laurent Joffrion), suivi de 8 mois de montage

lors desquels Vincent Schmitt est venu apporter son expertise, ce travail d'orfèvrerie est sublimé par une attention particulière accordée à la bande-son. Un environnement associant des captations réalisées pour la quasi-totalité *in situ* par Marc Namblard, à des musiques additionnelles de Warren Ellis, Rosemary Standley et de la violoncelliste Dom La Nena. Un résultat époustouflant pour une œuvre passeuse d'émotions à même d'éveiller les consciences par la beauté et l'émerveillement

Anthony Humbertclaude

Merci à Vincent Munier et Pablo Garcia-Fons



Le chant des forêts

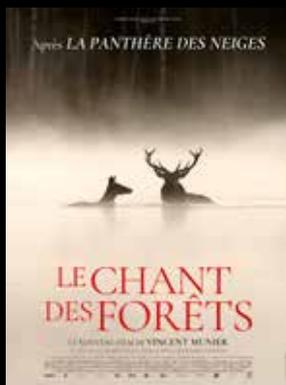
En salles le 17 décembre 2025

Après *La panthère des neiges*, Vincent Munier nous invite au cœur des forêts des Vosges. C'est ici qu'il a tout appris grâce à son père Michel, naturaliste, ayant passé sa vie à l'affut dans les bois. Il est l'heure pour eux de transmettre ce savoir à Simon, le fils de Vincent. Trois regards, trois générations, une même fascination pour la vie sauvage. Nous découvrirons avec eux cerfs, oiseaux rares, renards et lynx... et parfois, le battement d'ailes d'un animal légendaire : le grand tétras.



VINCENT MUNIER

“Saying that nature is beautiful is no longer enough...”



Le chant des forêts

In cinemas December 17, 2025

After *La panthère des neiges* (The snow leopard), Vincent Munier takes us deep into the forests of the Vosges. It is here that he learned everything from his father Michel, a lifelong naturalist who spent his days observing the woods. Now it is time for them to pass that knowledge on to Simon, Vincent's son. Three perspectives, three generations, and one shared fascination with the wild. Together, they encounter stags, rare birds, foxes and lynxes, and sometimes, if they are lucky, the beating wings of a legendary creature: the capercaillie.

BORN IN ÉPINAL, VINCENT MUNIER HAS TRAVELLED THE WORLD, SOMETIMES ALONE, SOMETIMES WITH COMPANIONS SUCH AS WRITER SYLVAIN TESSON, WITH WHOM HE SET OFF IN SEARCH OF THE SNOW LEOPARD. IN HIS NEW FEATURE FILM, *LE CHANT DES FORÊTS* (THE SONG OF THE FORESTS), TO BE RELEASED IN CINEMAS ON DECEMBER 17TH, 2025, HE OFFERS AN INTIMATE AND POETIC WORK FILLED WITH MEMORIES OF HIS CHILDHOOD SPENT ALONGSIDE HIS FATHER, MICHEL, EXPLORING AND LISTENING TO THE VOSGES LANDSCAPE. YET THIS ODE TO TIME AND TRANSMISSION, IN WHICH THE NATURALIST NOW INVITES HIS OWN SON SIMON, IS ALSO A WARNING ABOUT THE HARM HUMANITY CONTINUES TO INFLICT ON THE LIVING WORLD.



From the very first images, the viewer understands that this will not be a typical wildlife film. *Le Chant des Forêts* reveals a world that is dense, textured and alive, sometimes dark, sometimes luminous, filled with sounds, cries and fleeting movements, with forms more guessed than seen. "I felt privileged to have attended this forest school with my father, and I wanted to build a cinematic project that would invite the public into that same intimacy in which I grew up," explains Vincent Munier.

A camera made to disappear

Throughout the film, shot by a small crew using lightweight equipment, Michel and Vincent Munier pass on their knowledge to Simon. They teach him that learning about nature begins by taking one's time and, above all, by being discreet and respectful. These are the essential conditions for experiencing something extraordinary, without travelling to the other side of the world. Every moment of the film rests on this sense of intimacy, restraint and near-silence. No one speaks loudly; voices are hushed. No one rushes; steps are light and measured. In this attentive quietness, patience works its magic. On the other side of the screen, the viewer shares the wonder of the nocturnal bivouacs and hidden observation posts. We find ourselves peering into the background, tilting our heads to catch what might be happening just out of sight, as in that sudden, breathtaking moment when a lynx appears, "master of disappearance", as Vincent Munier calls it.

Immersing oneself in *Le Chant des Forêts* is to enter a world of transmission between generations, unfolding before our eyes between grandfather, father and son. The film embodies the very idea of a cycle, whether showing young firs taking root in the remains of their elders or when Vincent Munier reminds us that "nothing is more alive than a dead tree". It is a declaration of love for the diverse, age-rich forests he defends, home to lichen, moss, woodpeckers, owls, foxes and insects, far removed from the monocultures managed only for profit. This sense of the cycle of life is also Munier's way of preparing himself for his father's eventual passing, hinted at in misty, dreamlike shots where Michel walks away through the undergrowth after writing a letter to Simon.

Rekindling the flame of wonder

The film also explores this balance between beginning and end through the presence of the capercaillie, the great forest grouse, which hovers over the story like a guardian spirit. The audience follows this invisible thread through the film's ninety minutes, as Michel Munier did throughout his life studying this bird. Now almost extinct in the Vosges, the capercaillie offers some of the most striking images and sounds in the film. Its song, a rapid series of dry notes, lingers in the memory, feeding the film's power to awaken the imagination. "My aim was to rekindle that childlike sense of wonder that lies dormant deep within each of us," says Vincent Munier. To achieve this, *Le Chant des Forêts* is filled with

poetic and sometimes mystical moments. Every element, from the cinematography to the sound design, is carefully crafted to stir the emotions without ever resorting to sensationalism. The result is both aesthetically beautiful and deeply meaningful, where form serves conviction.

The majesty of authenticity

Even when some sequences seem to drift between the real and the unreal, like the mountain peaks swallowed by mist or the ghostlike appearance of animals, every image captured is genuine. "We really experienced those moments," insists Vincent Munier. "But I wanted to move away from the polished, artificial images of captive animals, to show them as they truly are. The stag's roar, for example." The film was made over ten years, mostly in the Vosges near Munier's home. He was joined behind the camera by Antoine Lavorel and Laurent Joffrion, and later by editor Vincent Schmitt for eight months of meticulous post-production. The soundscape, recorded almost entirely on site by Marc Namblard, is complemented by music from Warren Ellis, Rosemary Standley and cellist Dom La Nena. The result is a breathtaking work of art that awakens our awareness through beauty and wonder.

Anthony Humbertclaude

With thanks to Vincent Munier
and Pablo Garcia-Fons



**LES
CONSTRUCTEURS
DU BOIS**



À GÉRARDMER, LA RÉSIDENCE LE TRÈFLE

Idéalement située entre le lac et le centre-ville, Le Trèfle vous offre un cadre de vie paisible avec ses 14 appartements de standing, du T2 au T4. Ils vous séduiront par leurs volumes généreux, leurs finitions soignées et leurs espaces extérieurs : jardins, terrasses ou balcons, parfaits pour profiter du soleil en famille ou entre amis.

La résidence propose des prestations de qualité : confort thermique et phonique, construction en Murs à Ossature Bois, aménagements paysagers ... Un habitat agréable et performant au quotidien.



03 29 68 52 12
immo@lesconstructeursdubois.fr



les Jardins de Sophie



Bienvenue dans notre maison au cœur de la forêt vosgienne.

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



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


les
Jardins
de
Sophie



Nicolas Mathieu - Photo©Astrid di Crollanza



Bastien Bouillon



Mélanie Thierry



Connemara, l'histoire...

Issue d'un milieu modeste, Héléne a quitté depuis longtemps les Vosges. Aujourd'hui, elle a la quarantaine. Un burn-out brutal l'oblige à quitter Paris, revenir là où elle a grandi, entre Nancy et Épinal. Elle s'installe avec sa famille, retrouve un bon travail, la qualité de vie en somme... Un soir, sur le parking d'un restaurant franchisé, elle aperçoit un visage connu, Christophe Marchal, le bel hockeyeur des années lycée. Christophe, ce lointain objet de désir, une liaison qu'Héléne n'avait pas vu venir... Dans leurs étreintes, ce sont deux France, deux mondes désormais étrangers qui rêvent de s'aimer. Cette idylle, cette île leur sera-t-elle possible ?

Héléne comes from a modest background and left the Vosges long ago. Now in her forties, a sudden burnout forces her to leave Paris and return to where she grew up, between Nancy and Épinal. She settles there with her family, finds a good job, and enjoys a better quality of life. One evening, in the car park of a chain restaurant, she recognises a familiar face: Christophe Marchal, the handsome hockey player from her school days, a distant object of desire. A relationship begins, unexpected and overwhelming. In their embrace, two France, two worlds that no longer understand one another, try to love. Will this love story, this small island they are building, be possible?

Connemara...

dans le dédale de nos vies

PARU EN 2022, CONNEMARA, COMME LE PRÉCÉDENT ROMAN DE L'AUTEUR VOSGIEN NICOLAS MATHIEU, *LEURS ENFANTS APRÈS EUX*, VIENT DE CONNAÎTRE, SOUS LA PATTE CINÉMATOGRAPHIQUE D'ALEX LUTZ, UNE ADAPTATION SUR GRAND ÉCRAN. PRÉSENTÉ AU FESTIVAL DE CANNES ET SORTI EN SALLES LE 10 SEPTEMBRE, LE LONG MÉTRAGE TOURNÉ À ÉPINAL ET NANCY CONNAÎT UN SUCCÈS PUBLIC ET CRITIQUE REMARQUABLE. UNE ŒUVRE « ÉTENDARD » QUI PORTE EN ELLE LE SAVOIR-FAIRE D'UNE RÉGION GRAND EST NE CESSANT DE S'AFFIRMER COMME UNE TERRE DE TOURNAGES INCONTOURNABLE.

« *Il me fallait composer une sorte de tresse à trois mèches entre la vie d'Hélène, celle de Christophe, et leur liaison.* » C'est ainsi qu'Alex Lutz évoque sa scénarisation de *Connemara*. Et à bien y réfléchir, l'image d'une triple trajectoire pourrait tout aussi bien s'appliquer à l'extraordinaire aventure vécue autour de cette adaptation par le cinéaste strasbourgeois, Nicolas Mathieu et les Spinaliens Emmanuel Georges et Brigitte Ducottet, à la tête de Supermouche Productions, l'une des sociétés produisant le film.

Destins aux fils entrecroisés

Tout commence en 2021 lors d'une carte blanche proposée par Canal+ à Alex Lutz. Une invitation à laquelle ce dernier répond par *La Vengeance au Triple Galop*, adaptation parodique d'un soap opéra australien des années 1980 dont Supermouche assure la production déléguée. Au détour d'une conversation, Emmanuel Georges et le réalisateur se découvrent une passion commune pour Nicolas Mathieu. « *De Nicolas, j'apprécie son incroyable acuité, sa manière de décrire comment le grand corps social infuse la vie de ses personnages... par ailleurs il trace une subtile cartographie sociologique, mais aussi sensorielle, des êtres* » explique Alex Lutz.

« *Un roman c'est toujours un peu d'imagination, un peu d'intimité, un peu de ce qui fait l'époque* » confie Nicolas Mathieu dont le personnage principal de *Connemara*, Hélène (incarné à l'écran par Mélanie Thierry), est une jeune femme de province qui part s'émanciper à Paris, avant de retourner dans sa région d'origine. Une trajectoire que l'écrivain qualifie de « *Balzacienne* » rappelant son propre rapport à ses terres natales, presque œdipien, où l'on tuerait en quelque sorte « le père » avant de revenir auprès de lui. Le récit développe en outre un second thème cher à l'auteur. Celui de deux France s'opposant sur fond d'élections présidentielles de 2017, autour duquel s'articule l'idylle entre Hélène, urbaine diplômée de retour au pays après un

burn-out et son « coup de foudre » de jeunesse retrouvé, Christophe, ancien hockeyeur en quête d'un second souffle existentiel (interprété dans le film par Bastien Bouillon). « *Je m'appuie sur ce que je connais pour rendre sensible le passage du temps. Adolescent j'avais des copains qui jouaient dans l'équipe de hockey d'Épinal et certains sont remontés sur la glace à 40 ans* » complète Nicolas Mathieu.

Le premier pas...

Forts de leur convergence en matière de goûts littéraires, cinéaste et producteur décident alors d'aller déclarer leur flamme à l'intéressé. Une main tendue à laquelle ce dernier répond par une réponse sans ambages : « *Mais moi je suis fou de Guy!* » (film réalisé par Alex Lutz en 2018 - NDLR). « *Alex Lutz a inventé un genre à lui tout seul : drôle, sensible, il s'intéresse sans surplomb à des vies qui pourraient être l'objet de sarcasme* » développe l'écrivain qui, lors de cette rencontre, évoque également la parution de son prochain roman portant le nom d'un célèbre lac irlandais¹. Une concordance des temps qui tombe à point nommé puisqu'Alex Lutz aspire à se pencher sur un destin de femme. Lorsqu'il revient sur son travail d'adaptation, ce dernier rappelle qu'au départ il souhaitait conserver une écriture développant en parallèle les portraits des deux héros de l'histoire. « *Mais il faut toujours choisir une énergie, une destinée, et ce fut celles d'Hélène. D'autant plus que le roman commence sur une phrase d'elle* ».

Acquérir les droits du roman était d'ailleurs un sacré pari pour Supermouche Productions car il s'agissait de leur premier long métrage de fiction. « *En face de nous, nous avons de solides concurrents, mais non seulement nous avons gagné, avec le soutien d'Incognita Studio qui a rejoint la production, mais nous avons également réussi à conserver le tournage pour sa majeure partie dans les Vosges* » s'enthousiasme Emmanuel Georges.

Lac aux terres fertiles

Le producteur souligne aussi l'importance de structurer la filière cinéma du Grand Est à travers des projets phares. « *Nous avons le terreau et bénéficions d'une volonté locale forte de soutenir ce type d'initiative* ». *Connemara* a ainsi pu compter sur plusieurs appuis, que ce soit la Région Grand Est, le Département des Vosges, l'agglomération d'Épinal, les commerçants, le club de Hockey, les habitants d'Épinal... « *Lors des avant-premières, j'étais curieux, un peu anxieux mais très ému* » se rappelle Nicolas Mathieu. « *Je ne vois pas mes romans et leurs adaptations comme un objet d'art sur lequel je pose un regard critique dépassionné. Il y a du personnel dans chacun d'eux comme ce personnage incarné par Jacques Gamblin qui me rappelle mon père décédé récemment* ».

Présent quotidiennement sur le tournage et ayant participé activement à la phase d'écriture du scénario, Emmanuel Georges aime souligner que notre territoire compte nombre de techniciens compétents, de lieux attractifs, de dispositifs destinés à soutenir l'économie du cinéma. « *Il faut juste qu'on se mobilise pour former les producteurs, les comédiens, les réalisateurs de demain et qu'ils ne partent pas à Paris pour y exercer leur métier* ». À l'image d'Eliot Giraud, jeune acteur strasbourgeois qui incarne Gabriel dans le film, ou d'Olivier Demangel, talentueux scénariste originaire de Remiremont, l'avenir du 7^e art en Grand Est passe aussi par la sublimation des talents qui en sont issus.

Anthony Humbertclaude

Merci à Emmanuel Georges,
Nicolas Mathieu et Alex Lutz

¹ Le titre *Connemara* fait référence à la chanson de Michel Sardou, « *Les Lacs du Connemara* », et fut choisi par l'auteur pour sa portée transversale à différents milieux sociaux, portée recoupant l'approche embrassée par le livre lui-même.



Jacques Gambelin



Mélanie Thierry



Alex Lutz



Bastien Bouillon, Mélanie Thierry et Alex Lutz

Connemara... in the maze of our lives

PUBLISHED IN 2022, *CONNEMARA*, LIKE THE PREVIOUS NOVEL BY THE VOSGES-BORN WRITER NICOLAS MATHIEU, *LEURS ENFANTS APRÈS EUX* (THEIR CHILDREN AFTER THEM), HAS NOW BEEN ADAPTED FOR THE CINEMA BY ALEX LUTZ. PRESENTED AT THE CANNES FILM FESTIVAL AND RELEASED IN CINEMAS ON SEPTEMBER 10TH, THE FEATURE FILM, SHOT IN ÉPINAL AND NANCY, HAS ENJOYED REMARKABLE SUCCESS WITH BOTH AUDIENCES AND CRITICS. A FLAGSHIP WORK THAT HIGHLIGHTS THE KNOW-HOW OF THE GRAND EST REGION, WHICH CONTINUES TO ESTABLISH ITSELF AS AN ESSENTIAL PLACE FOR FILM PRODUCTION.

It was necessary to create a kind of three-stranded braid between Hélène's life, Christophe's life, and their relationship."

This is how Alex Lutz describes his approach to adapting *Connemara* for the screen. And on reflection, this idea of interwoven paths also describes well the extraordinary adventure shared by the Strasbourg-born filmmaker, Nicolas Mathieu, and Emmanuel Georges and Brigitte Ducottet from Épinal, who run Supermouche Productions, one of the film's producing companies.

Intertwined destinies

It all begins in 2021, when Canal+ offers Alex Lutz a carte blanche. He responds with *La Vengeance au Triple Galop*, a parody adaptation of an Australian 1980s soap opera, produced by Supermouche. During a conversation, Emmanuel Georges and the director discover they share the same

admiration for Nicolas Mathieu. "What I appreciate in Nicolas is his incredible sharpness, his way of showing how society shapes the lives of his characters. He draws a subtle social and also sensory map of people," explains Alex Lutz.

"A novel is always a bit of imagination, a bit of intimacy, a bit of what defines the era," says Nicolas Mathieu. The main character of *Connemara*, Hélène, played by Mélanie Thierry, is a young woman from a provincial town who goes to Paris to build her life before returning to her home region. The writer describes this as a Balzac-like journey, recalling his own relationship with the place where he grew up, almost Oedipal, where one must in a way reject the father figure before returning to him. The story also develops a second theme dear to the author: the divide between two France, set against the backdrop of the 2017 presidential election. The love story between



Mélanie Thierry et Bastien Bouillon - Photo © Jean-François Hamard



Bastien Bouillon



Eliot Giraud et Bastien Bouillon

Hélène, educated and urban, returning home after burnout, and Christophe, her teenage crush and a former ice hockey player searching for new meaning, played by Bastien Bouillon, unfolds around this divide. *"I rely on what I know to make the passing of time felt. When I was a teenager, some of my friends played in the Épinal hockey team, and a few returned to the rink at 40,"* adds Nicolas Mathieu.

The first step...

With their shared literary tastes, the filmmaker and the producer decide to approach the author. His response is immediate: *"But I adore Guy!"* (Alex Lutz's 2018 film). *"Alex Lutz has created his own style. He is funny, sensitive, and genuinely interested in lives that others might mock,"* explains the writer. During this meeting, Mathieu also mentions his new novel, named after a famous Irish lake*. The timing is perfect, as Alex Lutz is interested in focusing on the journey of a woman. When discussing his adaptation, he recalls that at first he wanted to give equal importance to both main characters. *"But you always need to choose one central energy, one destiny, and it was Hélène's.*

Especially since the novel begins with her voice."

Securing the film rights was a real challenge for Supermouche Productions, as this was their first feature film. *"We had strong competitors, but not only did we win, with support from Incognita Studio, we also managed to keep most of the filming in the Vosges,"* says Emmanuel Georges.

A fertile landscape

The producer highlights the importance of building the Grand Est film industry around strong projects. *"We have the foundations, and there is strong local support for developing this sector." Connemara benefited from the support of the Grand Est Region, the Vosges Department, the Épinal urban area, local businesses, the hockey club, and the people of Épinal. "At the previews, I was curious, a bit anxious, and very moved,"* recalls Nicolas Mathieu. *"I do not see my novels and their adaptations as detached works of art. There is something personal in each one, like the character played by Jacques Gamblin, who reminds me of my father, who passed away recently."*

Present on set every day and actively involved in writing the screenplay, Emmanuel Georges emphasises that the region has skilled technicians, attractive filming locations, and financial support for cinema. *"We simply need to train the producers, actors, and directors of tomorrow, so they do not feel they must leave for Paris."* The future of cinema in the Grand Est also depends on supporting local talent, such as Eliot Giraud, a young Strasbourg actor who plays Gabriel in the film, or Olivier Demangel, a talented screenwriter from Remiremont.

Anthony Humbertclaude

With thanks to Emmanuel Georges, Nicolas Mathieu, and Alex Lutz.

*The title Connemara refers to Michel Sardou's song "Les Lacs du Connemara". The author chose it for its ability to resonate across different social backgrounds, which reflects the approach of the book itself.

PISCINES
Magiline
PISCINES PAR PASSION

Piscines sur mesure

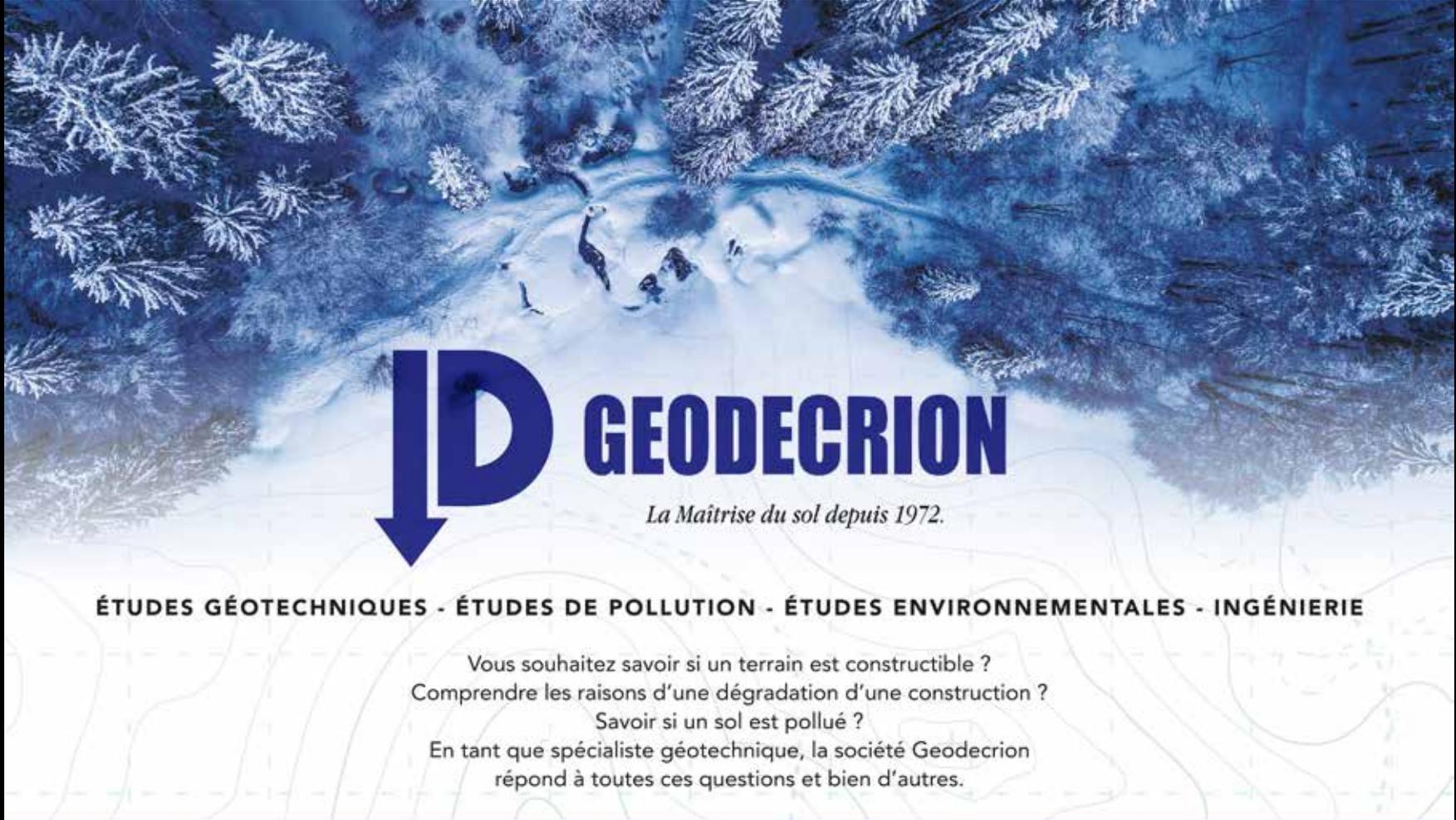
Rénovations

Accessoires

Spas

www.magiline.com

24 allée des Rapailles EPINAL - 03 29 82 05 01



JD GEODECRION
La Maîtrise du sol depuis 1972.

ÉTUDES GÉOTECHNIQUES - ÉTUDES DE POLLUTION - ÉTUDES ENVIRONNEMENTALES - INGÉNIERIE

Vous souhaitez savoir si un terrain est constructible ?
Comprendre les raisons d'une dégradation d'une construction ?
Savoir si un sol est pollué ?
En tant que spécialiste géotechnique, la société Geodecricion
répond à toutes ces questions et bien d'autres.

AGENCE VOSGES / ELSASS
4, Rampe des Carriers
88250 LA BRESSE

www.geodecricion.com

(+33) 3 29 62 72 38
vosges@geodecricion.fr



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



LA FAYETTE

Vivez l'expérience



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

HANS M

Sublimier le Monde



EN SE DÉFINISSANT LUI-MÊME COMME UN CONTEMPLATEUR ET UN AMOUREUX DE LA NATURE, HANS M, DE SON VRAI NOM HANS MAZETIER, HONORE CETTE DERNIÈRE DE LA PLUS BELLE FAÇON QUI SOIT, EN IMMORTALISANT SES RICHESSES. IL PARCOURT LES CHEMINS, MUNI DE SON APPAREIL ET CAPTURE CE QUI L'INSPIRE, GRÂCE À DES TECHNIQUES PHOTOGRAPHIQUES POINTUES ET ORIGINALES.

Qui est Hans M ?

Hans Mazetier, 48 ans. Je suis directeur d'établissements dans le champ médicosocial au sein d'une association qui promeut l'accompagnement pour toute personne rendue vulnérable par le handicap, la fragilité sociale ou la perte d'autonomie. Je voyage beaucoup avec ma femme en mode itinérant, le plus souvent à bord de vieux Land Rover Defender que nous aménageons progressivement pour en faire de véritables maisons autonomes.

Êtes-vous photographe à plein temps ?

J'ai longuement hésité à orienter ma carrière ou à me reconverter pour devenir professionnel dans la photographie. Après mûres réflexions, je préfère avoir la liberté de créer comme je le souhaite sans avoir besoin d'en vivre ou subir une forme de pression pour gagner ma vie.

Comment votre passion pour la photo est-elle née ?

Je fais de la photographie depuis mon plus jeune âge. Mon père aimait beaucoup la photo, la peinture et d'autres formes artistiques. Ma mère aimait le voyage et la nature. Je me situe donc à la croisée des deux avec une envie de sublimer le monde. Petit, je faisais du lightpainting sur les argentiques de mon père. Je n'avais pas le droit à l'erreur, car les pellicules et développements coustaient très cher. J'ai rapidement eu un boîtier Nikon entre les mains prendre en photo nos voyages à travers toute l'Europe.

Comment définiriez-vous votre style ?

Je dirais que je suis spécialisé dans le landscape, la pose longue et le lightpainting. Nous sommes peu à pratiquer ce mode, notamment le lightpainting qui est une technique très particulière consistant à jouer avec la lumière pendant une pose longue dans le noir, la nuit.

Dans quoi trouvez-vous votre inspiration ?

Il y a quelques artistes comme Reuben Wu (@reuben) ou Manny (@manfredteh) qui sont très inspirants pour moi, car très proches en termes de pratique photographique.

Quels sont vos sujets et techniques de prédilection ?

Incontestablement, les espaces naturels remarquables constituent mon principal intérêt. Cependant, j'admire également ce que l'homme peut créer ; édifices religieux, architecture, monuments, ouvrages d'art, etc. Pour trouver un sujet, je repère, je vais voir de jour et j'attends que la nuit tombe en essayant de combiner météo, orientation, vent, rotation de la Terre, prise de vue, cadrage. Une fois ces conditions réunies, je joue avec la lumière avec des sabres lumineux, avec

mon drone, avec des feux de bengale, ou encore avec de la paille de fer incandescente. Les rendus sont à chaque fois différents.

Quels sont les lieux que vous avez adoré photographier ?

Je crois que l'Islande est ce pays qui réunit à la fois des paysages magnifiques, grandioses, avec des conditions météorologiques incroyables. Les aurores boréales, la voie lactée et la faible pollution lumineuse permettent de réaliser des clichés très rares. Les Balkans pour les paysages et les monuments d'architecture gutturale, la Norvège pour ses incroyables sites naturels, ses glaciers, l'Ecosse pour son ambiance, l'Italie et les Dolomites pour les montagnes toutes droites sorties d'un dessin... Mais ce qui m'attire également, c'est de magnifier ce que l'on voit tous les jours sans y prêter attention. Le Massif des Vosges avec son ambiance après la pluie, ses brumes, ses collines rondes et plus escarpées, ses espaces naturels préservés, constitue pour moi un laboratoire permanent d'inspiration.

Vos endroits préférés dans les Vosges pour un cliché ?

J'adore évidemment toutes les crêtes, que je sillonne constamment en voiture ou à pied, mais j'aime également les lacs qui forment des espaces de respiration et d'inspiration. J'ai une affection toute particulière pour deux endroits : la partie entre le col de La Schlucht et le Markstein, comprenant forcément le Hohneck, et le Donon. Ces endroits sont pour moi très particuliers. Il y existe une énergie indicible, impalpable, mais incontestable. J'aime vraiment tout le Massif des Vosges, du Nord au Sud, de l'Allemagne jusqu'au Jura. Chaque endroit y est différent. Les forêts, les roches, les sentiers, les falaises et les montagnes ne sont pas les mêmes si l'on est au Nord ou au Sud, versant Lorrain ou Alsacien.

Des projets à venir ?

Oui, beaucoup. Nous nous préparons avec ma femme pour un projet de vie : traverser les Amériques de l'Alaska à la Patagonie en Land Rover et en autonomie. Vous imaginez bien que sur le chemin, de très nombreux sujets vont apparaître et sont d'ores et déjà repérés. Je voudrais également tendre vers un peu plus de photographie de paysage, mais de jour, ou encore vers de la photographie animalière en considérant l'animal comme un sujet non prioritaire par rapport au paysage. Ceci dit, je continuerai toujours à jouer avec la lumière, à admirer la nature, à sortir des sentiers battus, à faire le pas de côté, à apprendre à voir différemment, car c'est inscrit ainsi dans mes veines.

Olivia Bergamaschi



HANS M

Elevate the world



BY DEFINING HIMSELF AS A CONTEMPLATOR AND A LOVER OF NATURE, HANS M - WHOSE REAL NAME IS HANS MAZETIER - PAYS TRIBUTE TO IT IN THE MOST BEAUTIFUL WAY POSSIBLE: BY IMMORTALIZING ITS RICHES. HE ROAMS THE PATHS WITH HIS CAMERA IN HAND, CAPTURING WHATEVER INSPIRES HIM THROUGH REFINED AND ORIGINAL PHOTOGRAPHIC TECHNIQUES.

Who is Hans M?

My name is Hans Mazetier, 48 years old. I am the director of care facilities in the medico-social sector within an association that supports people made vulnerable by disability, social fragility or loss of independence. I travel a lot with my wife in a nomadic way, most often in old Land Rover Defenders that we gradually convert into real autonomous homes.

Are you a full-time photographer?

I long hesitated about whether to steer my career or retrain to become a professional photographer. After much reflection, I prefer the freedom to create as I wish, without needing to make a living from it or facing any kind of pressure to earn money.

How did your passion for photography begin?

I have been taking photos since I was very young. My father loved photography, painting and other art forms. My mother loved traveling and nature. So I grew up at the crossroads of both worlds, with the desire to elevate the world through images. As a child, I did light painting on my father's film cameras. I was not allowed to make mistakes, because film and development were expensive. I soon had a

Nikon camera in my hands to photograph our trips across Europe.

How would you define your style?

I'd say I specialize in landscape, long exposure, and light painting. There aren't many of us who practice this style - especially light painting, which is a very particular technique that involves playing with light during a long exposure in darkness, at night.

Where do you find your inspiration?

There are a few artists such as Reuben Wu (@reuben) and Manny (@manfredteh) who inspire me greatly, as they are very close to my own photographic approach.

What are your favorite subjects and techniques?

Undeniably, remarkable natural landscapes are my main focus. However, I also admire what humans create - religious buildings, architecture, monuments, and engineering works, among others. To find a subject, I scout locations during the day and return at night, trying to combine weather, orientation, wind, Earth's rotation, shooting angle, and framing. Once those conditions are met, I play with light



using light sabers, my drone, flares, or even burning steel wool. The results are always unique.

Which places have you loved photographing the most?

I believe Iceland is the country that brings together magnificent and grand landscapes with extraordinary weather conditions. The northern lights, the Milky Way and very low light pollution allow for very rare photographs. The Balkans for landscapes and bold architecture, Norway for its natural sites and glaciers, Scotland for its atmosphere, Italy and the Dolomites for mountains that look drawn by hand. There is so much to discover. But what also attracts me is the idea of enhancing what we see every day without paying attention. The Vosges Mountains, with their post-rain atmosphere, their mist, their rounded and steeper hills, their protected natural spaces, form a constant source of inspiration for me.

Your favorite spots in the Vosges for a photo?

I love the ridges, which I explore constantly by car or on foot. But I also love the lakes, which create open and inspiring spaces. I have a special affection for two areas: the

stretch between the Col de la Schlucht and the Markstein, which of course includes the Hohneck, and the Donon. These places are very special to me. There is an energy there that cannot be described, but which is very real. I truly love the entire Vosges range, from north to south, from Germany to the Jura. Every place is different. The forests, rocks, paths, cliffs and mountains change depending on whether you are in the north or the south, on the Lorraine side or the Alsace side.

Any upcoming projects?

Yes, many. My wife and I are preparing for a life project: travelling across the Americas, from Alaska to Patagonia, in a Land Rover Defender, living independently. You can imagine that many subjects will appear along the way, and some are already identified. I would also like to move more into daytime landscape photography and perhaps animal photography, treating the animal as part of the environment rather than the main subject. But I will always continue to play with light, admire nature, explore off the usual paths, step to the side and learn to see differently. It is simply part of who I am.

Olivia Bergamaschi



Instagram : [hansmphotography](#)





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

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

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

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

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





Les fleurs d'hiver des Vosges

LE FROID LIMITE LA FLORAISON DES FLEURS. POURTANT, MALGRÉ DE RUDES CONDITIONS, CERTAINES RÉSISTENT AU CLIMAT. COMMENT NE PAS ADMIRER AUTANT DE FINESSE DANS LA DÉLICATE BEAUTÉ ?



L'hiver dans les Vosges est souvent synonyme de lacs gelés, sommets enneigés. Sous leur manteau blanc, se prépare une éclosion de certaines espèces végétales, adaptées aux rigueurs de l'hiver. Pourtant, lors des températures négatives, et des conditions difficiles, grâce aux fleurs, il reste des belles palettes de couleurs pour qui veut observer !

Des plantes élégantes

Eh oui, il y a partout des parures magnifiques. C'est le don de Dame Nature pleine de surprises. Nombreuses sont les bruyères d'hiver, petites fleurs qui offrent couleurs rose, voire rouge dès décembre, sur landes et sols acides... et dans les jardins ! Et quand le blanc des neiges caresse les paysages des Vosges, il présente volontiers ses plantes élégantes et nombreuses.

La rose de Noël

Reine des fleurs, l'Hellébore baptisée rose de Noël nous enchante de décembre à février. Riche de couleurs appétissantes : du vert, du rouge, du pourpre, du noir ! Avec ses fleurs gracieuses, elle apporte des teintes rêvées dans la tristesse des jardins d'hiver. Populaire, la rose de Noël donne de grandes fleurs blanches ou rose, et un vert apprécié. Robuste, elle résiste à la neige qui recouvre le sol. Avec ses fleurs délicates aux couleurs variées, la durable hellébore garde cependant une vivacité remarquable.

Le Perce-Neige

Le Perce-Neige est le signe d'espoir et de renouveau, il est le messager du printemps : à lui les mini-clochettes blanches parmi les premières à fleurir, même sous la neige. Il est adepte des lisières humides et des jardins en janvier et février. Le Perce-Neige se multiplie par divisions des bulbes, qui après quelques années forment des touffes denses. Des floraisons de fleurs sortent aussi du sous-bois, de l'hiver au printemps. Elles possèdent une résilience, étant capable de s'adapter dès les premiers frimats.

Aide naturelle

Bien sûr, les arbres, chênes et bouleaux, voire le lierre, permettent aux insectes de butiner lors des premiers rayons de soleil avant l'explosion des fleurs de printemps. Ils ouvrent naturellement la porte aux fleurs. Le houx joue aussi un rôle. Mais les bruyères ou callunes sont parmi les plus aimées des Vosges. Et Violettes comme Crocus peuvent également fleurir lors des hivers doux dans des zones abritées et en altitude modérée, ajoutant de la beauté aux merveilles de la nature, élégantes et vivantes dans le silence des fleurs discrètes.

Jean-Paul Vannson

The Winter flowers of the Vosges

COLD WEATHER LIMITS THE FLOWERING OF PLANTS. YET, DESPITE HARSH CONDITIONS, SOME MANAGE TO WITHSTAND THE CLIMATE. HOW CAN WE NOT ADMIRE SUCH FINESSE IN THEIR DELICATE BEAUTY?



Winter in the Vosges

Winter in the Vosges is often associated with frozen lakes and snow-covered peaks. Beneath this white blanket, some plant species prepare to bloom, perfectly adapted to winter's rigours. Even when temperatures fall below zero and conditions turn difficult, flowers still bring beautiful touches of colour for those who take the time to look.

Elegant Plants

Indeed, nature offers magnificent adornments everywhere. It is the gift of Mother Nature, always full of surprises. Many winter heathers, small flowers that produce pink or even red tones from December onwards, brighten moorlands and acidic soils, and even gardens. And when snow softens the Vosges landscape, it reveals elegant and abundant plants.

The Christmas Rose

The Hellebore, known as the Christmas Rose, reigns among flowers and enchants us from December to February. It displays tempting colours: green, red, purple and black. With its graceful blooms, it brings welcome shades to the gloom of winter gardens. Popular and much loved, the Christmas Rose offers large white or pink



flowers and a pleasing green foliage. Strong and resilient, it withstands the snow that covers the ground. With its delicate flowers in varied colours, the hardy hellebore shows remarkable vitality.

The Snowdrop

The Snowdrop is a symbol of hope and renewal, a herald of spring. Its tiny white bells are among the first to appear, even through the snow. It favours damp woodland edges and gardens from January to February. Snowdrops multiply by dividing their bulbs, which after a few years form dense clumps. Flowering stems also emerge from the undergrowth from winter into spring. They show great resilience and adapt as soon as the first chills arrive.

Natural support

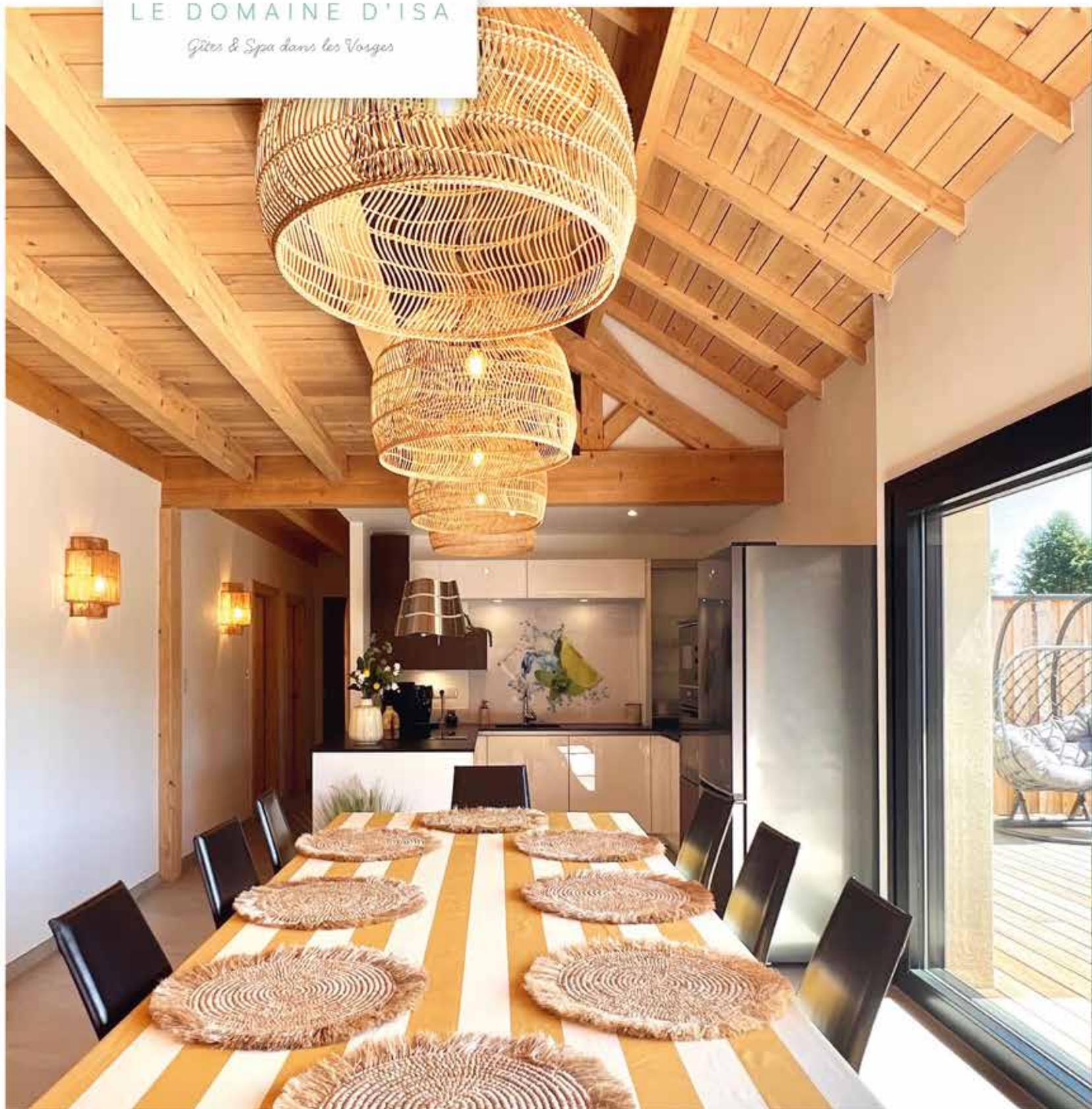
Trees such as oaks and birches, and even ivy, help insects forage during the first rays of sunshine before the spring flowers burst open. They naturally prepare the way for flowering plants. Holly also plays a part. Yet heathers and callunas are among the most cherished plants of the Vosges. Violets and crocuses may also bloom during mild winters in sheltered areas and at moderate altitude. These delicate flowers add beauty to the wonders of nature, elegant and vibrant within the quiet presence of discreet blooms.

Jean-Paul Vannson



LE DOMAINE D'ISA

Gîtes & Spa dans les Vosges



La Chapelle-Devant-Bruyères
Tél : 0684186571 • ledomainedisa88@gmail.com
www.ledomainedisa.com

Bienvenue au DOMAINE D'ISA

Séjour d'exception au Domaine d'Isa – Villas Elor & Sela

Offrez-vous une parenthèse de confort et de sérénité dans un cadre naturel d'exception, à seulement 15 minutes de Gérardmer, de ses magnifiques lacs et des stations de ski.

Le Domaine d'Isa regroupe deux villas haut de gamme, Elor & Sela, pour une capacité totale de 5 chambres avec 5 salles de bain privatives. Chaque maison dispose de son propre spa privatif, et vous profiterez en commun d'une piscine chauffée et d'un sauna.

Le vaste terrain entièrement clôturé vous propose un espace de détente unique : terrain de pétanque, beach-volley, city stade, aire de jeux pour enfants, le tout dans un environnement calme, verdoyant et préservé.



- Villas entièrement équipées, literie haut de gamme, décoration soignée
- Animaux de compagnie acceptés
- Parking privé
- Idéal pour séjours en famille, entre amis ou événements privés
- Luxe, nature, détente : vivez une expérience inoubliable dans les Vosges.



LE DOMAINE D'ISA



JULIETTE WILLMANN

La Montagne comme Terrain de Vie

HOHNECK-MAGAZINE A EU LE PLAISIR DE S'ENTREtenir AVEC LA SKIEUSE FREERIDE JULIETTE WILLMANN. ORIGINAIRE DE BARCELONNETTE, ELLE RÉSIDE DÉSORMAIS À CHAMONIX, MAIS DEPUIS SON PLUS JEUNE ÂGE, C'EST À GÉRARDMER QU'ELLE VIENT TROUVER UN PEU DE RÉPIT.

La première question de notre interview est posée par Juliette : « Alors, quel temps fait-il à Gérardmer, il y a eu de la neige ? ». À peine rentrée de son dernier voyage, Juliette est déjà bien au fait des conditions météo dans les Vosges. En effet, les premiers flocons étaient tombés sur le massif la veille. À notre tour de lui poser quelques questions...

Hohneck-Magazine - Juliette, peux-tu nous expliquer ton parcours de skieuse ? Comment es-tu arrivée au freeride ?

Juliette Willmann - « J'ai eu un parcours assez classique pour un enfant qui grandit à la montagne. Avec ma sœur, on a été mises sur les skis vers 2 ans (mon père était entraîneur et ma mère monitrice de ski). Depuis, j'ai toujours pratiqué le ski alpin en compétition et en ski étude jusqu'en terminale. J'ai eu la chance d'avoir de super entraîneurs qui nous éduquaient aussi au ski hors-piste et ski de rando. C'est l'année de mes 18 ans que j'ai eu le déclic pour le freeride. J'ai pu faire l'ouverture d'une compétition qui s'organisait chez moi, alors que j'étais encore trop jeune pour y participer en tant que compétitrice. J'ai adoré ! C'est là que j'ai décidé de prendre le virage du circuit freeride dès l'année suivante, et ça a super bien marché pour moi. »

HM - Quelles sont tes meilleures performances en compétition ?

JW - « J'ai rapidement fait des podiums sur mes premières compétitions, j'ai donc été propulsée assez vite sur le circuit européen. En 2018, après une année sans compétition pour cause de blessure, je remporte le circuit européen et je me qualifie pour la Coupe du Monde de freeride ! Je vais y participer pendant 4 années. En 2021, je finis 2 fois 2^e sur deux étapes, et je termine 4^e au classement général de la Coupe du Monde. »

HM - Aujourd'hui, fais-tu encore de la compétition ?

JW - « J'ai arrêté à la fin de l'hiver 2022. Je faisais de la compétition depuis mon plus jeune âge, et j'étais en train de perdre ma passion pour le ski. J'avais besoin de voir autre chose. J'avais envie de faire plus de montagne, de partir à l'aventure et de faire des films. J'ai eu la chance d'avoir des partenaires / sponsors qui m'ont suivie dans cette nouvelle trace. Aujourd'hui, je me consacre plutôt à l'image, aux expéditions. Le sujet qui revient dans mes films, c'est l'idée de transi-

tion entre la compétition, et le fait d'essayer de devenir une alpiniste, une montagnarde ! »

HM - Tu seras présente au Gérardmer Adventure Film Festival du 5 au 7 décembre* pour la présentation de ton nouveau film, un court métrage intitulé « Alignée ». Peux-tu nous en parler ?

JW - « Alignée », c'est la suite de mon premier film qui s'appelait « RISE », un portrait assez cash de qui je suis. Dans mon nouveau film, je livre au public ma réflexion personnelle en me posant des questions à moi-même, un peu comme une séance chez le psy, mais version Juliette VS Juliette. Que se passe-t-il dans ma tête, là-haut dans la montagne ? Le tout agrémenté de belles images de lignes de ski, principalement filmées dans le Massif du Mont Blanc. »

HM - Même si tu n'es pas originaire des Vosges, tu es régulièrement de passage à Gérardmer. Quel est ton lien avec le Massif des Vosges ?

JW - « J'ai passé toutes mes vacances d'été à Gérardmer depuis mes 4 ans jusqu'à l'adolescence car j'avais de la famille qui habitait là. On passait nos étés à faire de la voile sur le lac. Depuis une dizaine d'années, mon père (Philippe Willmann – cf. Hohneck Magazine n°3) est revenu vivre à Gérardmer, j'essaie de venir au moins deux fois par an. Ça me fait du bien de voir autre chose que les grosses montagnes. J'aime profiter de la nature vosgienne : les belles forêts, les lacs... »

HM - Penses-tu que le Massif des Vosges est un bon terrain de jeu pour le freeride ?

JW - Pour le freeride, ce n'est pas le meilleur terrain. Mais je pense que les Vosges sont idéales pour faire des initiations au ski de randonnée, et pour découvrir le milieu du hors-piste sans s'engager dans des trop grandes pentes. Pour l'anecdote, en 2021 avec une amie vosgienne, nous avons descendu le col du Falimont en maillot de bain au mois de mai. Il faisait 20° sur les Crêtes et il restait un névé à cet endroit. C'était sûrement le truc le plus extrême que j'ai fait dans les Vosges, j'en garde vraiment un bon souvenir, on avait beaucoup rigolé ! »

Propos recueillis par Coline André,
Merci à Juliette Willmann pour sa disponibilité.
*Interview réalisée le 18 novembre 2025.



JULIETTE WILLMANN

The mountains as a way of life



HM HAD THE PLEASURE OF SPEAKING WITH FREERIDE SKIER JULIETTE WILLMANN. ORIGINALLY FROM BARCELONNETTE, SHE NOW LIVES IN CHAMONIX, BUT EVER SINCE CHILDHOOD SHE HAS COME TO GÉRARDMER TO CATCH HER BREATH.

The first question of our interview is asked by Juliette herself: "So, what is the weather like in Gérardmer, has it snowed yet?" Barely back from her latest trip, Juliette is already up to date with conditions in the Vosges. In fact, the first flakes had fallen on the massif the day before. Now it is our turn to ask a few questions...

Hohneck-Magazine - Juliette, can you tell us about your journey as a skier? How did you come to freeride?

Juliette Willmann - "I followed a fairly classic path for a child who grows up in the mountains. My sister and I were put on skis at around two years old, since my father was a coach and my mother a ski instructor. After that, I always competed in alpine skiing and followed a skiing study programme up to my final year of school. I was lucky to have great coaches who also introduced us to off-piste and ski touring. It was the year I turned eighteen that something clicked for me with freeride. I was

allowed to open a competition held in my home area, even though I was still too young to compete officially. I loved it. That is when I decided to switch to the freeride circuit the following year, and it worked out really well for me."

HM - What are your best competition results?

JW - "I made podiums very quickly in my first competitions, so I was pushed quite fast towards the European circuit. In 2018, after a year without competing because of an injury, I won the European circuit and qualified for the Freeride World Tour. I took part in it for four years. In 2021, I finished second twice in two stages, and came fourth in the overall World Tour ranking."

HM - Do you still compete today?

JW - "I stopped at the end of winter 2022. I had been competing since I was a child, and I was starting to lose my passion for skiing. I needed to see something different. I wanted to spend more



time in the mountains, go on adventures and make films. I was lucky to have partners and sponsors who supported me in this new direction. Today, I focus more on visual projects and expeditions. The recurring theme in my films is the transition from competition to trying to become more of an alpinist and a mountain person."

HM- You will be at the Gérardmer Aventure Film Festival from 5 to 7 December* for the screening of your new short film, "Alignée". Can you tell us about it?

JW - "Alignée" is the follow up to my first film, 'RISE', which was a fairly raw portrait of who I am. In my new film, I share my personal reflections by asking myself questions, a bit like a session with a therapist, but in a Juliette versus Juliette style. What is going on in my head up there in the mountains? All of this comes with beautiful footage of skiing lines, mostly filmed in the Mont Blanc Massif"

HM - Even if you are not originally from the Vosges, you often come to Gérardmer. What connects you to the Vosges Massif?

JW - "I spent all my summer holidays in Gérardmer because I had family living there. We spent our summers sailing on the lake. For the past ten or so years, my father (Philippe Willmann – see Hohneck Magazine issue n° 3) has lived in Gérardmer, so I try to come at least twice a year. It does me good to see something other than big mountains. I enjoy the nature in the Vosges, the beautiful forests, the lakes..."

HM - Do you think the Vosges Massif is a good playground for freeriding?

JW - "For freeride, it is not the best terrain. But I think the Vosges are ideal for ski touring introductions and for discovering off-piste skiing without committing to very steep slopes. As a little anecdote, in 2021, a Vosgian friend and I skied

down the Falimont pass in our swimsuits in May. It was 20°C on the ridges and there was still a patch of snow in that spot. It was probably the most extreme thing I have done in the Vosges. I have a great memory of it, we laughed a lot"

Interview by Coline André
Many thanks to Juliette Willmann for her time.

*Interview carried out on 18 November 2025

HERBELIN

HORLOGER CONTEMPORAIN DEPUIS 1947



Tellement French.
Collection Cap Camarat

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

INTERSPORT®
LA BRESSE *Montagne*

2 MAGASINS - CENTRE VILLE - STATION

17 QUAI DES IRANÉES 03.29.25.41.89 @intersport_labresse
LOTISSEMENT BELLE HUTTE 03.29.25.42.71

V-EDGE
WINTERSTEIGER

CENTRE DE PRÉPARATION ET D'ENTRETIEN SKI & SNOWBOARD



LE COLLET HAUTES-VOSGES

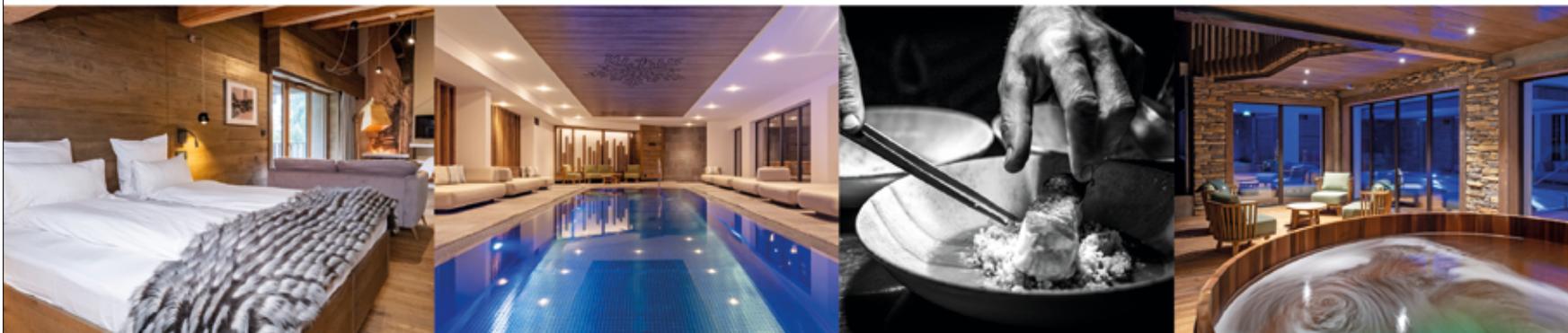


CHALET HÔTEL LE COLLET & SPA *et table de montagne*

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



Jean-Baptiste Anotin

Entre Art et Design

AVEC SON STUDIO, WAITING FOR IDEAS, LE ROMARIMONTAIN JEAN-BAPTISTE ANOTIN ENCHAÎNE LES PROJETS CRÉATIFS ET POURSUIT SA VOIE EN TANT QUE DESIGNER RECONNU, AU TRAVAIL MINIMALISTE, À LA FOIS SIMPLE À CONTEMPLER ET COMPLEXE DANS LE PROCESSUS DE CRÉATION. UNE TOUCHE VOSGIENNE QUI FAIT PARTIE, ENTRE AUTRES, DE LA PRESTIGIEUSE COLLECTION DU MOBILIER NATIONAL. PORTRAIT.



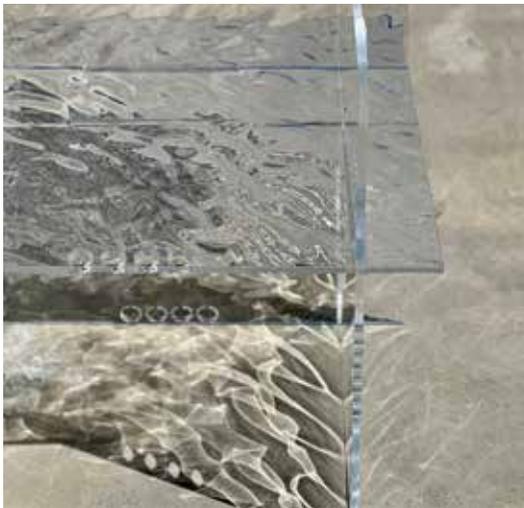
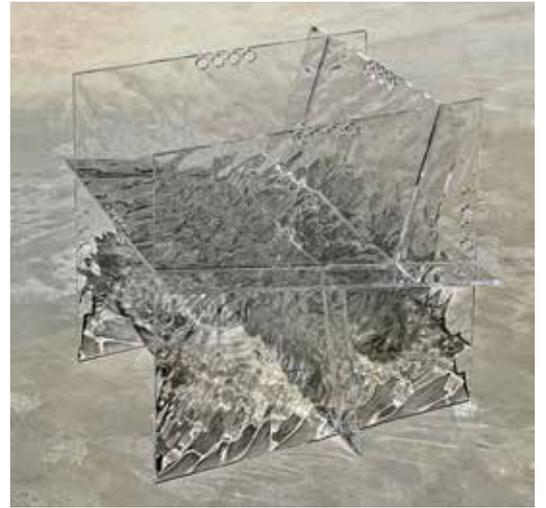
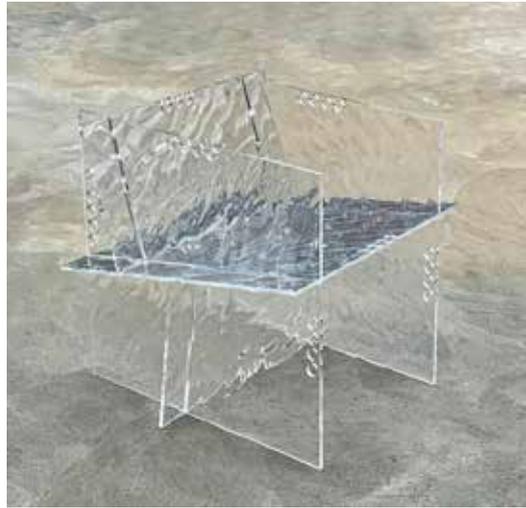
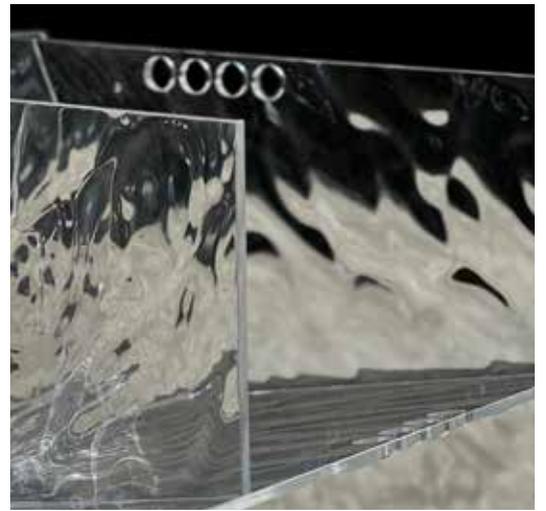
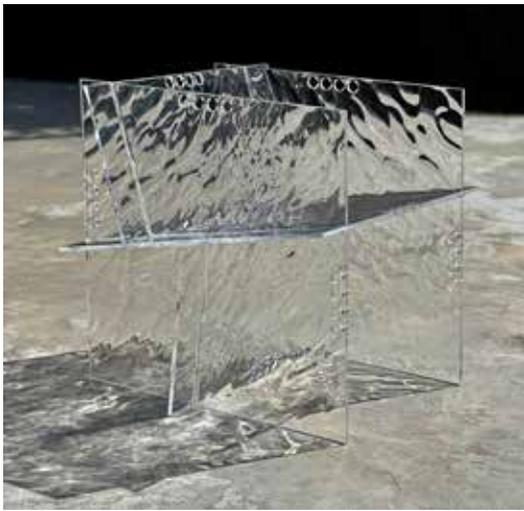
Jean-Baptiste Anotin est la preuve vivante que l'on peut se réinventer à tout moment dans la vie et poursuivre une toute autre voie que celle que l'on avait amorcée. Car il n'a pas étudié le design mais s'est d'abord orienté dans le marketing. À Paris, il travaille pour plusieurs start-ups tout en menant de nombreux projets en parallèle comme la rénovation de vélos ou le lancement d'une marque de vêtements. Jean-Baptiste a la créativité dans la peau. Une créativité qui s'exprimera plus tard concrètement avec un premier aboutissement concret, un fauteuil. Il travaille ce projet pendant un an, pendant la période Covid, chez son père, concessionnaire à Remiremont. Quel endroit formidable pour laisser libre cours à son imagination ! Les matériaux industriels et autres outils aident le jeune designer à donner vie à ce qui se dessine dans son esprit. C'est le début d'un chemin qui le fera voyager dans le monde entier pour ses œuvres, en passant par l'Élysée et une renommée nationale.

Angulaire, géométrique, minimaliste, autant d'adjectifs qui décrivent le travail de Jean-Baptiste. Il puise son inspiration dans l'architecture, la musique, le sport ou l'automobile. C'est cette richesse des influences qui caractérise aussi son art et fait qu'il ne ressemble à aucun autre. La reconnaissance de ce dernier fut sans

conteste la sélection de trois de ses projets pour faire partie du Mobilier National. Ces fauteuils « *Self Reflection* » et « *Through the dark* », ainsi qu'une table basse sont en effet désormais inscrits au répertoire de cet établissement, gardien et soutien du savoir-faire et de la création français. Pour Jean-Baptiste, c'est une validation importante de son travail et une vraie fierté d'avoir été choisi parmi d'autres designers. Depuis, il enchaîne les expériences, les conceptions, les expositions et vient même de créer une platine vinyle ultra-design, la PP-1. Entre design radical et simplicité intuitive, cette platine, objet fidèle à la philosophie de « *Waiting for Ideas* », entre innovation et esthétisme, a été conçue comme un monolithe sculpté dans un bloc d'aluminium et transforme l'écoute en acte instinctif et immersif. Elle fait partie des finalistes du Deezee Awards et se trouve maintenant dans la liste des 300 inventions de 2025 du *Time Magazine*.

Ses rêves : réaliser un bâtiment ou des installations artistiques en lien avec la musique et le surf. Il y a fort à parier que Jean-Baptiste Anotin les réalisera, tout comme de nombreux nouveaux projets artistiques à venir.

Olivia Bergamaschi



Jean-Baptiste Anotin

Between Art and Design

WITH HIS STUDIO, WAITING FOR IDEAS, JEAN-BAPTISTE ANOTIN FROM REMIREMONT MOVES FROM ONE CREATIVE PROJECT TO THE NEXT, BUILDING HIS PATH AS A RECOGNISED DESIGNER WHOSE MINIMALIST WORK IS BOTH SIMPLE TO LOOK AT AND COMPLEX IN ITS MAKING. A VOSGES TOUCH THAT NOW APPEARS, AMONG OTHERS, IN THE PRESTIGIOUS COLLECTION OF THE MOBILIER NATIONAL. PORTRAIT.



Jean-Baptiste Anotin is living proof that one can reinvent oneself at any point in life and pursue a completely different path than the one initially chosen. He didn't study design but initially focused on marketing. In Paris, he worked for several startups while simultaneously managing numerous projects, such as restoring bicycles and launching a clothing brand. Jean-Baptiste has creativity in his blood. A creativity that would later find concrete expression with his first tangible result: an armchair. He worked on this project for a year, during the Covid period, at his father's car dealership in Remiremont. What a wonderful place to give free rein to his imagination! Industrial materials and other tools helped the young designer bring to life what was taking shape in his mind. This was the beginning of a journey that would take him around the world for his work, including a visit to the Élysée Palace and national acclaim.

These words describe Jean-Baptiste's work. He draws inspiration from architecture, music, sport, and automobiles. This wealth of influences shapes a style that is uniquely his. His recognition became undeniable when three of his pieces were selected for the Mobilier National. The armchairs Self Reflection

and Through the Dark, as well as a coffee table, are now part of the official catalogue of this institution, guardian and supporter of French craftsmanship and creation. For Jean-Baptiste, it is an important validation of his work and a true source of pride to be chosen among other designers. Since then, he has continued to multiply experiences, designs, and exhibitions. He recently created a highly designed turntable, the PP-1. Balancing radical design and intuitive simplicity, this turntable, true to the philosophy of *Waiting for Ideas*, stands between innovation and beauty. Sculpted like a monolith from a single block of aluminium, it transforms listening into an instinctive and immersive act. It was selected as a finalist for the Deezen Awards and now appears in *Time Magazine's* list of the 300 Best Inventions of 2025.

His dreams include designing a building or artistic installations linked with music and surfing. And there is every chance that Jean-Baptiste Anotin will bring these dreams to life, just as he has done with all the new projects still to come.

Olivia Bergamaschi



Notaires
de Lorraine

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



Votre protection, notre métier.

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

Contactez votre notaire.

www.ci-nancy.notaires.fr



BANQUE des
TERRITOIRES
GROUPE CAISSE DES DÉPÔTS

The North Face Store Gérardmer



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

Château de Vaux... Terra Vitis

DANS LE SECTEUR DE METZ, LA VITICULTURE A TOUJOURS EXISTÉ COMME L'ILLUSTRE L'ÉDIT DE L'EMPEREUR ROMAIN PROBUS DATANT DE 276 AUTORISANT LA CULTURE DE LA VIGNE DANS LE NORD DE LA GAULE. LA RÉGION FUT D'AILLEURS L'UNE DES PRINCIPALES CORNES D'ABONDANCE EN CRUS RÉPUTÉS DES CONFRÉRIES RELIGIEUSES DURANT LE MOYEN-ÂGE. AUJOURD'HUI, PLUSIEURS VIGNERONS PERPÉTUENT CETTE TRADITION. PARMIS EUX, LE DOMAINE MOLOZAY DONT LES TERRES SONT SITUÉES AUTOUR DU CHÂTEAU DE VAUX, UNE EXPLOITATION DE 15 HECTARES QUI CONTRIBUE LARGEMENT À FORGER LA RÉPUTATION DE LA JEUNE AOC DES VINS DE MOSELLE.





C'est l'histoire d'une rencontre... celle entre l'auteur de ces lignes et un vin découvert il y a bien des années. Sur l'étiquette, un mot aux consonances helléniques, surmonté d'un arbre doré : « Pylae », désignant les portes par lesquelles on entre dans un pays. Puis des indications sur la cuvée. Le cépage : un Pinot Gris, le lieu de production : le Château de Vaux, le millésime également. Vient alors la dégustation... Une robe elle aussi dorée, un nez généreux aux notes d'anis, de fenouil et d'autres senteurs florales. En bouche, le nectar est riche, équilibré, gourmand : amande, beurre, miel en finale... Puissant, il distille des arômes dont les réminiscences persistent longtemps. Si longtemps que cette expérience gustative trouve une suite aujourd'hui dans les pages de Hohneck Magazine. Pylae, la porte d'entrée donc, pour vous faire découvrir le domaine Molozay.





Globetrotter vinificateur

Avec 18 références en blanc (sec, demi-sec ou moelleux), rouge, rosé et méthode traditionnelle réalisées en biodynamie et/ou issues de l'agriculture biologique, ce domaine, situé à 10 km au sud de Metz, est établi autour du Château de Vaux dont la tour et les caves sont datées du 13^e siècle ; une exploitation devenue depuis 1999 la propriété de Norbert et Marie-Geneviève Molozay. Ancien « *flying winemaker* » (vinificateur itinérant - NDLR) issu d'une famille de vigneron originaire du Beaujolais, Norbert a parcouru les parcelles de Nouvelle-Zélande, d'Australie et de l'Oregon pour parfaire son savoir, avant de revenir en France, notamment dans les Costières de Nîmes et en Alsace, puis d'ouvrir sa propre cave : « Les Domaines » à Nancy. Une première expérience à son compte qu'il partage avec son épouse, héritière de 5 générations d'une famille de négociants en vin messins, son beau-frère et l'actuel propriétaire, Gautier Maire. Trois ans plus tard, le couple se lance dans un projet plus ambitieux : celui de s'installer en tant que viticulteurs. La première idée est de repartir sur les terres natales de Norbert mais c'est finalement sur la Moselle que le choix se porte et plus spécifiquement sur le Château de Vaux que le propriétaire de l'époque souhaite céder. Le site, qui a connu son apogée viticole après l'annexion de l'Alsace-Moselle en 1871 et accueillait à l'époque une champagneraie, s'est ensuite effondré sous le double effet du départ des allemands et de la crise du phylloxera. Il fut relancé sur 3 hectares par un bibliothécaire durant les années 1980. Mais ce dernier, trop inexpérimenté, n'obtint pas les résultats escomptés. Ce fut alors à Norbert et Marie-Geneviève Molozay d'entrer en scène...

Grands travaux et myriades d'étoiles

Rachat de terres, défrichage de coteaux abandonnés, replantation de cépages nobles, vendanges à la main, modernisation des bâtiments de transformation et de commercialisation avec l'acquisition d'un ancien chai militaire d'embouteillage

construit par les Allemands à Scy-Chazelles, installation d'un pressoir... le potentiel du terroir, couplé au savoir-faire de ceux qui le font fructifier, permet au domaine de décrocher de nombreuses récompenses. Un palmarès impressionnant qui débute dès 2000, soit un an après la reprise, avec une médaille d'argent au Concours général agricole de Paris pour la cuvée « *Les Hautes-Bassières* », un pinot noir (cépage de cœur de Norbert Molozay) aux notes de cerise et joliment épicé. Depuis, c'est une myriade de prix qui se succèdent : *Guide Hachette des Vins*, *Guide des Meilleurs Vins de France*... avec une palme du plus grand nombre de distinctions obtenues revenant au blanc « *Les Gryphées* », un assemblage d'Auxerrois, de Müller-Thurgau, de Pinot Gris et de Gewürztraminer où l'agrumes et les fleurs blanches prédominent.

Les 26 pièces du puzzle

Aujourd'hui, avec 800 hectolitres pour 100 000 bouteilles par an en moyenne, le Château de Vaux est le premier producteur de vins de Moselle, une AOC reconnue depuis 2011 et couvrant seulement 70 hectares. Ses parcelles, réparties sur 15 hectares et 7 communes de Moselle et Meurthe-et-Moselle* (Scy-Chazelles, Lessy, Vaux, Jussy, Dornot, Arnaville et Vic-sur-Seille) accueillent 10 cépages différents. Un puzzle agricole de 26 pièces, qui n'est pas sans rappeler celui des climats bourguignons, ayant toutes leurs spécificités et bénéficiant, comme nombre de domaines alsaciens, de la protection des massifs vosgiens situés à proximité, pour autant de richesse et de pluralité. Auxerrois (seul cépage originaire de Moselle), Pinot Gris, Müller-Thurgau (cépage allemand), Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling, Gewürztraminer, Muscat, Pinot Noir ou Gamay, assemblés ou en mono-cépage : à chacun sa cuvée préférée... avec modération !

*Anthony Humbertclaude
Merci à Norbert et Marie-Geneviève Molozay*

* Le domaine Molozay a d'ailleurs développé une cuvée « 111 » dont le nom correspond à l'addition de 54 et 57.

Château de Vaux... Terra Vitis



WINEMAKING HAS A LONG HISTORY AROUND METZ. AS FAR BACK AS 276, THE ROMAN EMPEROR PROBUS ALLOWED VINES TO BE GROWN IN NORTHERN GAUL. DURING THE MIDDLE AGES, THE REGION WAS ONE OF THE MAIN SOURCES OF WELL-KNOWN WINES FOR RELIGIOUS COMMUNITIES. TODAY, SEVERAL WINEMAKERS KEEP THIS TRADITION ALIVE. ONE OF THEM IS DOMAINE MOLOZAY, WHOSE VINEYARDS SURROUND CHÂTEAU DE VAUX. THIS 15-HECTARE ESTATE PLAYS AN IMPORTANT ROLE IN THE REPUTATION OF THE YOUNG MOSELLE AOC.

It all started with a meeting... between the author of these lines and a wine discovered years ago. On the label, a word with Greek roots and a golden tree above it: "Pylae", meaning the gates through which you enter a land. Then came the details: a Pinot Gris, made at Château de Vaux, and the vintage. Then the tasting... a golden colour, a generous nose with notes of anise, fennel, and other floral aromas. On the palate, it is rich, balanced, and delicious: almond, butter, honey on the finish. Powerful, it leaves flavours that stay for a long time. So long, in fact, that this tasting experience continues here in Hohneck Magazine. Pylae, the gateway, invites you to discover Domaine Molozay.

A globetrotting winemaker

The estate produces 18 wines: white (dry, off-dry, or sweet), red, rosé, and traditional sparkling, all made biodynamically or organically. Located 10km south of Metz, it centres on Château de Vaux, whose tower and cellars date back to the 13th century. Since 1999, it is owned by Norbert and Marie-Geneviève Molozay. Norbert, a former "flying winemaker" from a Beaujolais wine family, worked in New Zealand, Australia, and Oregon before returning to France. He made wine in the Costières de Nîmes and Alsace, then opened his own cellar, Les Domaines, in Nancy. He ran it with his wife, whose family had been wine merchants in Metz for five generations, and with her brother, Gautier Maire. Three years later, they decided to become vineyard owners. Initially considering Norbert's home region, they finally chose Moselle, buying Château de Vaux from its owner. The estate had thrived after the annexation of

Alsace-Moselle in 1871, even hosting a small champagne house. But later it fell into decline after the Germans left and the phylloxera crisis hit. In the 1980s, a librarian revived three hectares but with limited success. That is when Norbert and Marie-Geneviève Molozay stepped in.

Hard work and many awards

They bought more land, cleared abandoned slopes, replanted noble grape varieties, harvested by hand, modernised the production and sales buildings, including an old German military bottling hall in Scy-Chazelles, and installed a press. The potential of the land, combined with their skill, quickly brought awards. In 2000, just a year after taking over, they won a silver medal at the Concours Général Agricole in Paris for Les Hautes-Bassières, a Pinot Noir with cherry and spice notes, Norbert's favourite grape. Since then, the awards have kept coming: *Guide Hachette des Vins*, *Guide des Meilleurs Vins de France*, with the white Les Gryphées winning the most prizes. This blend of Auxerrois, Müller-Thurgau, Pinot Gris, and Gewürztraminer stands out for its citrus and white flower notes.

A 26-pieces puzzle

Today, Château de Vaux produces around 800 hectolitres, or 100,000 bottles a year, making it the largest producer of Moselle wines and an AOC recognised since 2011, covering only 70 hectares. Its 15 hectares are spread across seven communes in Moselle and Meurthe-et-Moselle* (Scy-Chazelles, Lessy, Vaux, Jussy, Dornot, Arnville, and Vic-sur-Seille), growing

ten grape varieties. It is a 26-piece agricultural puzzle, similar to Burgundy's climates, with each plot having its own character. Like many Alsace estates, the vineyards benefit from the nearby Vosges mountains, adding diversity and richness. Auxerrois (Moselle's only native grape), Pinot Gris, Müller-Thurgau, Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling, Gewürztraminer, Muscat, Pinot Noir, and Gamay, either blended or single-varietal, there is a wine for every taste... responsibly!

Anthony Humbertclaude

Thanks to Norbert and Marie-Geneviève Molozay

*The Molozay estate also produces a cuvée called '111', named after the sum of 54 and 57 - the official geographic codes of the Meurthe-et-Moselle (54) and Moselle (57) departments

Château de Vaux Domaine Molozay

Siège social
4 place Saint-Rémi
57130 Vaux

Caveau de dégustation et vente
21 rue de Moulins
57160 Scy-Chazelles

Tél. +33 (0)3 87 60 20 64
E-mail contact@chateaudevaux.com
www.chateaudevaux.com

Détente, nature, bien-être au Collet Les montagnards sont là !

ENTRE VOSGES ET ALSACE, À 1 110 M D'ALTITUDE DANS UN CADRE NATUREL PRIVILÉGIÉ, AU CARREFOUR DES VALLÉES ET DES SAISONS, LA FAMILLE LAPÔTRE A SU CRÉER, DÉVELOPPER, PROMOUVOIR UN ÉTABLISSEMENT UNIQUE EN SON GENRE. ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ, POUR SE POSER. DÉCOUVREZ LE BIEN VIVRE À LA MONTAGNARDE AU « CHALET HÔTEL LE COLLET SPA ET TABLE ».



« Ce qui nous caractérise ? L'esprit, l'atmosphère chaleureuse, cocooning. On se sent bien, comme chez soi. L'ambiance montagne, comme en Forêt Noire voisine. Une façon de vivre, de se détendre tout au long de l'année. »

Yohan Da Silva, le Romarimontain, a été appelé il y a quelques mois pour prêter main forte à Sidonie la fille d'Olivier Lapôte.

C'est la longue et belle histoire d'une famille. Lapôte, les bien nommés, défenseurs d'une passion, champions et visionnaires de la vie au sommet des Hautes-Vosges, ce paradis naturel pour tous. Tournés résolument vers l'avenir, sans jamais renier le passé, le terroir, les racines et les Hommes qui y habitent, y travaillent, y passent et s'y arrêtent. Priorité au loisir, au tourisme vert, couleur de l'espoir, de l'écologie, de la fraîcheur et de la renaissance. Ce vert figurant sur le logo de la maison. Ce vert que porte fièrement le personnel de ce « Chalet Hôtel le Collet », devenu en 56 ans de développement une référence.

Une famille visionnaire qui sait évoluer

Gaëtan Lapôte, cuisinier, et son épousé Maïe, toujours de passage dans l'établissement, avaient tout compris dès le début des années 60 lorsqu'ils ouvrirent une petite brasserie-refuge face à la piste de ski alors située au carrefour du Collet. Puis quand ils firent construire le chalet en 1969 et y ajoutèrent l'hôtel, sur l'insistance de Maïe, omniprésente. Une dame de cœur et de passion qui surmonta le décès de son mari en 1986 et appela son fils Olivier, maître-cuisinier, le frère cadet de Franck – qui, avec sa femme Linda, a fait du « Restaurant Pizzeria du Château » une table incontournable à Saulxures-sur-Moselotte – pour prendre le relais. Le ruisseau devint rivière, à quelques mètres des sources de la Meurthe, puis fleuve tranquille. Rénovation intérieure en 2003, admirable et symbolique couverture extérieure en mélèze en 2006 et, en 2022, extension judicieuse avec l'espace spa sur 450 m², et 9 chambres ou suites supplémentaires, portant le total à 33.

Chaleur du bois, bienfaits de l'eau

Aujourd'hui, 35 personnes attentionnées honorent la réputation de l'outil resté à dimension familiale, dirigé désormais avec confiance, ambition et compétence, par Sidonie – la fille d'Olivier, qui composa la cave dès 2017 avant de poursuivre avec ferveur l'aventure à plein temps en 2022 – et M. Da Silva, fort à la fois de son expérience dans le milieu et du dynamisme de sa jeunesse. Tout est réuni au Collet pour transformer en réussite votre séjour, court ou plus long.

L'emplacement d'abord. Indispensable. Ici, vous êtes déjà dans les Vosges, tout en restant en Alsace. Le col de La Schlucht, un peu plus haut et des routes d'évasion vers la vallée de Munster et le vignoble, vers le Bonhomme et le canton vert où on parle encore le welche, patois celte et vosgien réuni, et vers les Crêtes. Trois axes au croisement face à l'hôtel, direction Gérardmer, Le Valtin et La Bresse, ses pistes de ski, de randonnée, chères au regretté pionnier Jean-Marie Remy. Le tout sur fond de sapins et de montagnes, neige et soleil. Impossible de ne pas tomber sous le charme.

Le Spa face aux sapins

Puis, dès que vous franchirez la porte, vous serez imprégnés par ce climat cosy, fleurant bon les vacances du bonheur partagé. L'accueil et, à côté, le grand bar-terrasse respirant un climat de sérénité, confort, élégance, authenticité. Le décor est planté pour que la clientèle internationale et locale se sente à l'aise. « Nous proposons toute l'année un maximum d'activités pour le corps et le cœur, entre repos, bien-être, découvertes, sport, avec diverses formules à tarif attractif en semaine, spa à la journée » note M. Da Silva, attaché aux vraies valeurs. Du bois partout, sur les murs, la décoration, les tableaux, luges et skis d'époque. De la chaleur, entre ancien, précieux vintage, et moderne, dans des chambres spacieuses, aérées, ouvertes sur le massif.

Une salle fonctionnelle de réunion et conférences pouvant accueillir 30 personnes et tout le matériel au goût du jour. Un salon lounge plus intime encore. Une salle réservée aux soins, beauté, massages solo ou à deux tables avec 4 praticiennes diplômées. Et l'admirable salle fitness, spa, jacuzzi, bain finlandais piscine en inox couverte et chauffée, tisanière, fauteuils relax.

Et le typique restaurant de montagne, 90 couverts, dirigé par le chef Julien Claude, proche de la nature, qui ramasse les champignons des bois lui-même. Circuit court, produits locaux et de saison, gibier, truites. Côté carte des vins, Sidonie sélectionne les vins naturels ou en biodynamie en partenariat avec la cave de Sidonie à Gérardmer désormais dirigée par M. Pascal Remy, toujours dans l'optique de travailler avec des petits producteurs.

Jean-Pierre Meyer

Chalet Hôtel Le Collet & Spa Table de Montagne

9937 Route de Colmar
88400 Xonrupt-Longemer
Tél : 03 29 60 09 57

www.chalet-hotel-lecollet.com





Relaxation, nature and well-being at Le Collet The mountain people are here!

BETWEEN THE VOSGES AND ALSACE, AT 1 110 METRES IN A PRIVILEGED NATURAL SETTING, AT THE CROSSROADS OF VALLEYS AND SEASONS, THE LAPÔTRE FAMILY HAS CREATED, DEVELOPED AND PROMOTED A TRULY UNIQUE ESTABLISHMENT. BLENDING TRADITION AND MODERNITY, IT IS A PLACE TO SLOW DOWN AND UNWIND. DISCOVER THE MOUNTAIN ART OF LIVING AT THE CHALET HÔTEL LE COLLET SPA AND TABLE.

Photos ©ZE Foto ; © Michel Laurent ; ©Le Collet



"What defines us? The spirit, the warm and cosy atmosphere. You feel good here, like at home. That mountain feeling you also find in the nearby Black Forest. A way of living and relaxing throughout the year." Yohan Da Silva, from Romarimontain, was called a few months ago to lend a hand to Sidonie, the daughter of Olivier Lapôtre.

It is the long and beautiful story of a family. The Lapôtre, true to their name, champions of their passion, visionary figures of life at the top of the High Vosges. A natural paradise for all, firmly looking to the future without ever denying the past, the land, the roots or the people who live, work, visit and stop here. Here, leisure and green tourism come first, symbolising hope, ecology, freshness and renewal. Green shines on the house logo and is proudly worn by the staff of the Chalet Hôtel Le Collet, which after fifty six years has become a reference.

A visionary family that knows how to evolve

Gaëtan Lapôtre, a cook, and his wife Maïe, who still regularly comes to the hotel, understood everything early on, when they opened a small brasserie and refuge in the early 1960s facing the old ski slope at the Collet crossroads. Then came the construction of the chalet in 1969 followed by the hotel, insisted upon by the ever present Maïe. A woman of heart and passion who overcame the loss of her husband in 1986 and called upon her son Olivier, master cook and younger brother of Franck, with his wife Linda, who has made the *Restaurant Pizzeria du Château* a must in Saulxures sur Moselotte, to take over. The



small stream became a river, only a few metres from the sources of the Meurthe, then a peaceful flow. An interior renovation took place in 2003, a magnificent larchwood exterior covering in 2006, and in 2022 a thoughtful extension added a 450 square metre spa area and nine additional rooms and suites, bringing the total to thirty three.

Warm wood and the benefits of water

Today, thirty five attentive staff members uphold the reputation of an establishment that has remained family run, including Olivier's daughter Sidonie who created the wine cellar in 2017 before joining full time with dedication in 2022. The hotel is now led with confidence, ambition and expertise by Mr Da Silva, who brings both professional experience and youthful energy. Everything at Le Collet works together to make your stay, whether short or long, a success. The location comes first. Essential. Here, you are already in the Vosges while still being in Alsace. The Schlucht pass rises just above, and roads lead towards the Munster

valley and the vineyards, towards Le Bonhomme and the green canton where the Welche, a Celtic and Vosgian dialect, is still spoken, and towards the ridges. Three routes meet in front of the hotel, leading to Gérardmer, Le Valtin and La Bresse, with its ski and hiking slopes once beloved by the late pioneer Jean-Marie Remy. All surrounded by fir trees, mountains, snow and sunshine. It is impossible not to fall under the charm.

The spa facing the fir trees

As soon as you cross the large car park and walk through the door, you are enveloped by a cosy atmosphere that feels like happy holiday memories. The welcome area stands beside a large bar terrace filled with serenity, comfort, elegance and authenticity. Everything is designed to make both international and local guests feel at ease. *"We offer activities all year round for body and mind, between rest, wellbeing, discovery and sport, with attractive weekday packages and day spa access"* notes Mr Da Silva, who is committed to true values. Wood is everywhere, on the walls, in the de-

coration, the paintings, and vintage sledges and skis. Warmth radiates throughout, blending the charm of the past with modern comfort in spacious rooms open to the mountains. A functional meeting and conference room can host thirty people with modern equipment. A more intimate lounge. A treatment room for beauty and couples' massages with two tables and four qualified practitioners. And a superb fitness and spa area with jacuzzi, Finnish bath, a heated indoor stainless steel pool, herbal tea corner and relaxation chairs. And the typical mountain restaurant, seating 90, is run by chef Julien Claude, a man close to nature who forages for wild mushrooms himself. Short supply chains, local and seasonal produce, game, trout. As for the wine list, Sidonie selects natural or biodynamic wines in partnership with Sidonie's winery in Gérardmer, now managed by Mr. Pascal Remy, always with the aim of working with small producers.

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



menuiserie & agencement

Notre client est unique, son projet aussi !



88250 - LA BRESSE

www.ebenisteriegerard.fr

tél : 03 29 25 59 38

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 Grizzly

24 rue Charles de Gaulle

88400 Gérardmer

Face au manège.

Tél : 03 29 60 80 39

Mail : legrizzly@wanadoo.fr

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

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



Maison Beldicot

Plaisirs, Fromages & Volailles depuis 1946



NOUVEAUX HORAIRES EN CONTINU

Du mardi au jeudi de 7h à 18h

Vendredi de 7h à 19h

Samedi de 7h à 16h30



MARCHÉ COUVERT

2, rue de la Comédie

88000 Épinal

03 29 82 20 38

www.maison-beldicot.fr



BIOCOOP 18 ANS À VOTRE SERVICE !
LA CIBOULETTE

chez biocoop
on sème
pour la vie !

BIOCOOP
LA CIBOULETTE

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

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

03.29.50.24.66

Guide des restaurants

GÉRARDMER



Restaurant Le Bistrot de la Perle

32 rue Charles de Gaulle
88400 Gérardmer
Tél : 03 29 60 86 24
Mail : francois.cornil@orange.fr
Fermé le mardi et mercredi

En plein centre-ville, près du manège, Brigitte et François vous accueillent depuis 1998 avec une cuisine traditionnelle issue majoritairement de produits en direct des producteurs locaux. Lors de beaux jours, venez découvrir notre terrasse bio climatique (qui est protégée et chauffée dans le patio du restaurant au calme). Vous pourrez y déguster une carte évoluant au gré des saisons comme les moules, truites, choucroute de viandes ou poissons, le fameux cordon bleu du père François ou le munster pané. Menus et suggestions tout au long de l'année.

In the heart of the city center, near the carousel, Brigitte and François have been welcoming guests since 1998 with traditional cuisine made primarily with products sourced directly from local producers. On sunny days, come and discover our bioclimatic terrace (protected and heated in the restaurant's peaceful patio). There you can enjoy a menu that changes with the seasons, featuring dishes such as mussels, trout, sauerkraut with meat or fish, François's famous cordon bleu, or breaded Munster cheese. Set menus and daily specials are available throughout the year.

LE VAL D'AJOL



Hôtel-Restaurant La Résidence***

5 rue des Mousses
88340 Le Val d'Ajol
Tél : 03 29 30 68 52

Situé dans la Vallée du Val d'Ajol, ce vaste domaine hôtelier*** doté d'un parc de 2 hectares aux arbres centenaires est une véritable invitation au ressourcement. Côté restauration, la clientèle de l'hôtel mais également extérieure, est invitée à découvrir une cuisine riche en saveurs et inspirée du terroir vosgien au sein du restaurant du domaine. A sa tête, Cédric Bongéot sublime les produits locaux pour proposer une cuisine gastronomique au sein d'un cadre enchanteur, avec sa belle vue sur le parc. Pêcheur, le chef aime particulièrement travailler le poisson, mais aussi les spécialités locales telles que les pieds de cochon maison farcis à l'andouillette ou l'andouille.

Located in the Val d'Ajol Valley, this vast three-star hotel estate, boasting a 2-hectare park with century-old trees, is a true invitation to relaxation and rejuvenation. For dining, hotel guests and outside visitors alike are invited to discover a cuisine rich in flavors and inspired by the Vosges region at the estate's restaurant. At its helm, Cédric Bongéot elevates local produce to create gourmet cuisine in an enchanting setting, with its beautiful view of the park. A fisherman himself, the chef particularly enjoys working with fish, but also with local specialties such as homemade pig's trotters stuffed with andouillette sausage or andouille.

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.
Maître Restaurateur - Terroir et Tradition

Simply good and authentic

30 years of passion, love and dedication
from chef Pascal Dannenmuller.
Master Restaurateur - Local Produce and Tradition

la Côte
de
Boeuf

SPÉCIALITÉS DE VIANDES ET ABATS À ÉPINAL



Restaurant la Côte de Boeuf

3 place de l'Atre - 88000 ÉPINAL
03 29 35 14 13

Ouvert tous les jours sauf dimanche

Chapital & Co

Un domaine iconique, une aventure humaine,
un vin d'exception



Découvrez nos vins !

10%

de remise immédiate
en utilisant le code

HELLOCHAPITAL

Découvrez notre histoire, notre savoir-faire et nos vins
chapital.fr

Guide des restaurants

GÉRARDMER



Bar Le Rétro

57 rue François Mitterrand
88400 Gérardmer

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

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

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

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

GÉRARDMER



Villa Loca

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

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

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

GÉRARDMER



Le Pont des Fées

Restaurant bistrannique
74 boulevard de Colmar
88400 Gérardmer
Tél : 03 29 63 21 92
www.lepontdesfees.fr

Situé près du centre-ville de Gérardmer et de 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 near 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.

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. L'accueil chaleureux et les gestes attentionnés de notre équipe professionnelle vous accompagnent tout au long de votre expérience. Dans un cadre raffiné mêlant matériaux naturels, lumière tamisée et ambiance feutrée, chaque détail est pensé pour inviter à la relaxation. Vous y trouverez une carte de soins alliant techniques modernes : massages sur mesure, soins du visage personnalisés, Head spa et rituels. Pour accompagner votre détente, visitez notre espace de repos avec sa tisanerie ainsi que notre heat center doté d'un sauna, hammam et bassin jacuzzi. Le spa est ouvert tous les jours de 10h à 19h.

Our spa, Les Chênes Blancs, offers a true haven of peace and well-being. The warm welcome and thoughtful gestures of our spa team will accompany you throughout your experience. Step in an atmosphere combining natural woody materials and soft lighting, every detail is designed to invite relaxation. You will find a treatment menu combining: tailored massages, personalized facial treatments, head spa, body and face rituals to enhance your relaxation. After or before visit our rest area with its herbal tea lounge, as well as our heat center featuring a sauna, steam room, and jacuzzi pool. The spa is open daily from 10 a.m. to 7 p.m.

MUNSTER



Salon de thé Chez Vincent

31 Grand'rue
68140 Munster
Tél : 03 89 30 01 44

Cosy et gourmand, ce salon de thé plein de charme vous accueille au cœur de Munster pour un petit-déjeuner, un déjeuner ou un goûter. Cuisine maison inspirée des traditions gastronomiques alsaciennes et délicieuses pâtisseries préparées avec amour par Vincent, le chef de ce lieu incontournable à l'atmosphère unique. Accueil chaleureux et amour du goût sont ici des maîtres-mots ! Plats à partir de 10 €, pâtisseries dès 6 €, du mercredi au dimanche de 8h30 à 18h.

Cozy and inviting, this charming tea room welcomes you to the heart of Munster for brunch, lunch, or afternoon tea. Enjoy homemade cuisine inspired by Alsatian culinary traditions and delicious pastries lovingly prepared by Vincent, the chef of this must-visit spot with its unique atmosphere. A warm welcome and a passion for good food are the hallmarks here! Dishes start at €10, pastries from €6, open Wednesday to Sunday from 8:30 am to 6 pm.



UN BAR & UNE CAVE

Pour savourer des vins, bières artisanales et cocktails. Une ambiance guinguette, des braseros, des soirées à partager. Un lieu simple, vrai, vivant. Où le ciel fait le spectacle avec une vue imprenable sur la piste de l'aérodrome et les montagnes vosgiennes !

NOUS CONTACTER

100, avenue des Vosges - 88100 Remomeix
+33 (0)3 65 67 56 91
contact@auhangar.com



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



LES CHAIS SAINT ÉLOI 88

L'ÉCRIN DE VOS SPIRITUEUX



Producteur
Éleveur
Embouteilleur de Spiritueux



Rhum - Whisky - Brandy

www.leschais sainteloi88.fr



25 Rue Léopold Bourg
88000 EPINAL

NOS BOUTIQUES

2 Place de l'Église
88340 LE VAL D'AJOL



DECouvrez NOTRE AVENTURE EN VIDÉO !



Guide des restaurants

GÉRARDMER



La Belle Époque

3 Place Albert Ferry
88400 Gérardmer
Tél : 03 29 55 16 60

Dans une ambiance chaleureuse portée par un fond de jazz, La Belle Époque réinvente l'esprit brasserie. Banquettes confortables, bois patiné et accueil convivial composent le décor idéal pour savourer pièces de viande, moules et frites maison ou spécialités inspirées de la montagne.

L'après-midi, la maison se fait gourmande : crêpes, coupes glacées, desserts, planches et club sandwich ravissent les visiteurs en quête d'une pause généreuse. La Belle Époque, une adresse où l'on revient pour le goût... et pour l'atmosphère.

In a warm atmosphere enhanced by a jazz soundtrack, La Belle Époque reinvents the brasserie experience. Comfortable banquettes, patinated wood, and a friendly welcome create the perfect setting to savor meat dishes, mussels and homemade fries, or mountain-inspired specialties.

In the afternoon, the restaurant transforms into a haven for food lovers: crêpes, ice cream sundaes, desserts, charcuterie boards, and club sandwiches delight visitors seeking a satisfying break. La Belle Époque, a place you'll return to for the taste... and the atmosphere.

GÉRARDMER



Table du Pearl Padel

15 Chemin de la Cleurie
88400 Gérardmer
Tél : 06 45 90 49 59
www.pearlpadel.fr

Bienvenue à la Table Pearl Padel, bien plus qu'un simple restaurant, c'est un véritable lieu de vie où la convivialité rencontre la gourmandise. Dans un cadre chaleureux et détendu, notre chef Amaury vous propose une cuisine généreuse, authentique et entièrement faite maison, à base de produits frais et de saison. Chaque plat est préparé avec soin pour ravir vos papilles, que vous veniez partager un repas entre amis après un match de padel, ou simplement profiter d'un moment agréable autour d'une bonne table. Ici, tout est pensé pour que vous vous sentiez comme à la maison : des recettes réconfortantes, des saveurs pleines de caractère, et une ambiance conviviale où le plaisir de bien manger se mêle à celui d'être ensemble.

Welcome to La Table Pearl Padel, much more than just a restaurant; it's a true social hub where conviviality meets delicious food. In a warm and relaxed setting, our chef, Amaury, offers generous, authentic, and entirely homemade cuisine, using fresh, seasonal ingredients. Each dish is carefully prepared to delight your taste buds, whether you're sharing a meal with friends after a padel match or simply enjoying a pleasant moment around a good table. Here, everything is designed to make you feel right at home: comforting recipes, flavors full of character, and a friendly atmosphere where the pleasure of good food blends with the joy of being together.

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, La Mansarde s'impose comme une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine. 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. L'établissement dispose de trois espaces privatisables, parfaitement équipés pour accueillir des déjeuners d'affaires, des séminaires ou des réunions professionnelles.

In Golbey, La Mansarde has established itself as a must-visit destination for food lovers. The restaurant charms diners with its warm atmosphere and a menu that changes with the seasons, 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 the market's offerings. The restaurant features three private spaces, fully equipped to host business lunches, seminars, or professional meetings.

À PLAINFAING



Fabrication artisanale des célèbres Bonbons des Vosges CDHV®


**CONFISERIE
DES HAUTES
VOSGES**
PLAINFAING



VISITES TOUTE L'ANNÉE

Visites et dégustations gratuites,
guidées et commentées

toute l'année du lundi au samedi
Pas de visites 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



Retrouvez ICI
nos délicieux bonbons



LA QUALITÉ AU NATUREL
DEPUIS 1986



FABRICATION ARTISANALE
DANS LES VOSGES



LIVRAISON DANS TOUTE LA
FRANCE & UE



03 29 50 44 56

www.cdhv.fr

Retrouvez-nous sur :



**JE VOIS
LA VIE EN
VOSGES**

3074 route de Gérardmer - LD Habaurupt - 88230 PLAINFAING

Ermitage

A l'Ermitage, c'est la nature qui dicte sa loi. Chaque jour, les Hommes de la Coopérative ont à cœur de produire du lait qui apporte une vraie personnalité 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 œuvrent chaque jour pour préserver leurs territoires, une tradition fromagère et un savoir-faire pour votre plus grand plaisir !

Munster Ermitage, un terroir, des saveurs inimitables

C'est au cœur des Vosges, à Bulgnéville, que la Fromagerie de l'Ermitage perpétue son savoir-faire dans la fabrication et l'affinage du Munster AOP. Il traduit une histoire, un savoir-faire reconnu et une origine garantie.

La qualité et le savoir-faire... avant tout

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

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

A déguster de 1001 façons !

En Fromage de plateau ou dans des recettes du quotidien, il s'associe à de nombreux plats pour apporter une texture fondante et un goût sublimé.



Ermitage, une passion collective pour le goût !

La Fromagerie de l'Ermitage incarne l'esprit authentique du terroir français. Fondée en 1931 par 211 producteurs de lait désireux de préserver leur indépendance et de garantir une qualité irréprochable à leurs produits, cette coopérative a su grandir tout en restant fidèle à ses valeurs. Aujourd'hui, ce sont plus de 1000 producteurs qui perpétuent la tradition sur neuf sites de fabrication et d'affinage, faisant vivre plus de 2 500 familles.

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

La qualité récompensée

Ermitage est réputé depuis toujours pour la qualité de ses productions. Ses Munsters sont régulièrement récompensés lors des Concours. Chaque année, ils sont primés lors du Concours interprofessionnel du Munster, du Concours Général Agricole ou encore lors du Concours international Produit du Mondial des Fromages de Tours. Ces reconnaissances confirment la qualité régulière des Munsters Ermitage, leur saveur et leur authenticité.



Prenez l'air, prenez l'Ermitage

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



Hébergements

GÉRARDMER



Les Chalets de Pauline

227 B Chemin de la Rayée
88400 Gérardmer
Tél : 06 48 48 71 21
www.leschaletsdepauline.com

Situés au cœur des Vosges, à Gérardmer, Les Chalets de Pauline vous proposent une expérience unique d'hébergement de luxe. Nos chalets spacieux et élégamment aménagés sont idéalement placés au pied des pistes de ski, offrant un accès direct aux activités hivernales et estivales de la région. Que vous soyez en quête d'une escapade romantique, d'un séjour en famille ou d'un week-end entre amis, nos chalets haut de gamme sont conçus pour répondre à toutes vos attentes. Profitez d'un cadre naturel exceptionnel, d'un confort moderne et d'une ambiance chaleureuse pour des vacances inoubliables.

Located in the heart of the Vosges Mountains, in Gérardmer, Les Chalets de Pauline offers a unique luxury accommodation experience. Our spacious and elegantly furnished chalets are ideally situated at the foot of the ski slopes, providing direct access to the region's winter and summer activities.

Whether you're looking for a romantic getaway, a family vacation, or a weekend with friends, our upscale chalets are designed to meet all your expectations. Enjoy an exceptional natural setting, modern comforts, and a warm atmosphere for an unforgettable holiday.

XONRUPT-LONGEMER



Domaine les Terres Bleues

530 Route du Valtin
88400 Xonrupt-Longemer
Tél : (+33) 6 78 40 34 01
info@domaine-lesterresbleues.com
www.domaine-lesterresbleues.com

Séjour au cœur de la nature. Chalets de luxe pour 2 personnes dans les Vosges Le Domaine Les Terres Bleues est directement inspiré de la nature environnante des Hautes-Vosges, authentique et préservée.

Niché dans un cadre idyllique en plein cœur de la Vallée des Lacs, il s'étend sur plus d'un hectare, face à la forêt. Pensés par l'architecte Gérald Klauss et réalisés par l'entreprise Decobois, les deux luxueux chalets pour 2 personnes, à l'atmosphère feutrée et chaleureuse, sont conçus pour rendre chaque séjour le plus incroyable et inoubliable possible.

A stay in the heart of nature. Luxury chalets for two in the Vosges Mountains. Domaine Les Terres Bleues is directly inspired by the surrounding nature of the High Vosges, authentic and unspoiled. Nestled in an idyllic setting in the heart of the Valley of the Lakes, it spans over one hectare, facing the forest. Designed by architect Gérald Klauss and built by Decobois, the two luxurious chalets for two, with their cozy and inviting atmosphere, are designed to make every stay as incredible and unforgettable as possible.

VENTRON



Domaine de Montagne

5001 Route de Frère Joseph
88310 Ventron
+33 (0)3 29 28 20 01
www.domainedemontagne.com

Niché au cœur des Vosges, le Domaine de Montagne est un hôtel-spa 5 étoiles alliant charme, nature et sérénité. Offrez-vous une parenthèse d'exception entre gastronomie raffinée, spa d'altitude et panorama grandiose. L'adresse idéale pour se ressourcer en toute élégance.

Nestled in the heart of the Vosges Mountains, Domaine de Montagne is a 5-star hotel and spa that combines charm, nature, and serenity. Treat yourself to an exceptional getaway filled with refined cuisine, a high-altitude spa, and breathtaking panoramic views. The ideal place to recharge in style.

HERVÉ
GEHIN®

Enflammez vos envies !



PURO 14 Nobile

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

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



COLIN

Architecte dplg

575, route de Pont
88200 DOMMARTIN-LES-REMIREMONT

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

Pizzeria du Château



« Nous aimons que chaque produit ait le goût d'être ensemble, nous aimons qu'un plat puisse à la fois reconforter par sa familiarité, et emporter par la surprise qu'il provoque. »

Linda Moreira et Franck Lapôtre ont associé leurs talents pour faire de cette pizzeria une jolie petite adresse gourmande. On y trouve des pizzas et une cuisine méditerranéenne savoureuse et haute en couleurs.

Service en terrasse au cœur du joli village de Saulxures-sur-Moselotte.

42 Av. Foch - 88290 Saulxures-sur-Moselotte
06 32 39 92 87

JEUX D'ARCADES
MINI BOWLING
SIMULATEUR VR
LANCER DE HACHE
TIR À 10 MÈTRES



500 M²
D'ESPACE JEUX
AU COEUR DE GÉRARDMER
ENTRE AMIS OU EN FAMILLE



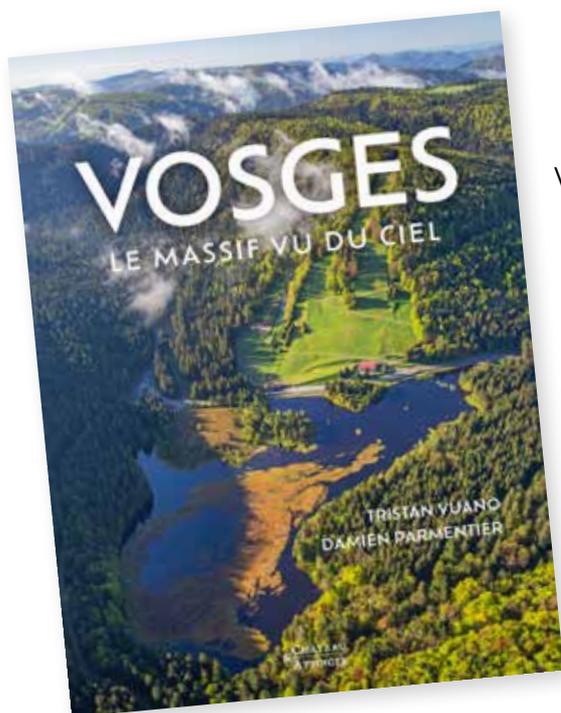
HORAIRES
CONSULTEZ NOTRE PAGE GOOGLE
EN SCANNANT CE QR CODE :



13 BIS BOULEVARD DE LA JAMAGNE
88400 GÉRARDMER

GERARDMER@KING-SIZE-GAME.COM
WWW.KING-SIZE-GAME.COM

Rubrique littéraire par "La Libraire" à Gérardmer et Jean-Pierre Meyer



VOSGES, LE MASSIF VU DU CIEL

Photos aériennes de Tristan Vuano, accompagnées des commentaires historiques et géographiques de Damien Parmentier

Qu'ajouter à la montagne de papier glacé que sont venus recouvrir au fil des ans et des reliures les photos des Vosges ?

Tristan Vuano et Damien Parmentier ont fait une proposition. Ils ont fondu leurs compétences communes de photographe et d'historien dans un creuset de papier pour couler ce « *Vosges - Massif du Ciel* » ! Une approche inédite qui dépasse les frontières géographiques pour embrasser le massif dans son entièreté, des sommets aux vallées, enluminées par leur histoire singulière.

Vu du ciel via des photos époustouflantes, laissez-vous narrer les abbayes, les guerres, les mutations démographiques et climatiques qui composent notre histoire commune. L'histoire du territoire de montagne le plus peuplé de France et le plus développé économiquement. Ici en tout cas, on est conquis ! Et vous ?

Éditions Château & Attinger - Disponible en librairie et grandes surfaces

EISENHOWER LA STRATÉGIE INTERDITE

Dominique François Bareth et Carlos Valdeira

1944. À travers le regard d'un sergent d'infanterie et photographe officiel de l'armée américaine, nous découvrons un moment historique et... local ! Cela se passe à Saint-Dié-des-Vosges et concerne une décision politique et militaire lourde de conséquence par le QG des armées alliées : ne pas passer le Rhin. Pourquoi ? Comment ? Vous le découvrirez en lisant « *Eisenhower - La Stratégie Interdite* », déjà un succès chez La Libraire !

Sortie remarquable de cet automne, la BD est l'adaptation du livre éponyme richement sourcé sorti en 2019 et écrit par un ancien fonctionnaire de l'OTAN.

Éditions Ouest-France



LA SIRÈNE

Simon Remy

À la Une en février 1937, une étrange affaire fait l'actualité. Jeanne Georget, une danseuse vosgienne se disant comtesse russe, est arrêtée à Barcelone pour espionnage. Pendant quelques jours, les articles s'enchaînent sur cette drôle de femme tout droit sortie d'un roman d'espionnage. Mais Jeanne Georget n'est pas celle que l'on attend. L'histoire racontée dans les colonnes des journaux n'est qu'un bref moment d'une longue vie. Entre sa jeunesse dans les quartiers ouvriers de sa Lorraine natale, les coulisses des cabarets sordides et les prisons militaires, sa vie est une succession d'aventures, de trahisons et de faux-semblants. À travers cette enquête archivistique minutieuse, nous découvrons dans le sillage de cette jeune femme, une histoire bien singulière d'espionnage et de collaboration.

L'auteur, Simon Remy, archiviste et généalogiste professionnel, a travaillé près de 6 ans pour reconstituer, archives après archives, le parcours incroyable de cette espionne. Son enquête l'a plongé au cœur des archives des services de renseignements en France, en Espagne et en Allemagne.

Editions Montagnes d'Archives

LA VIE EST BELLE, CROIS-MOI !

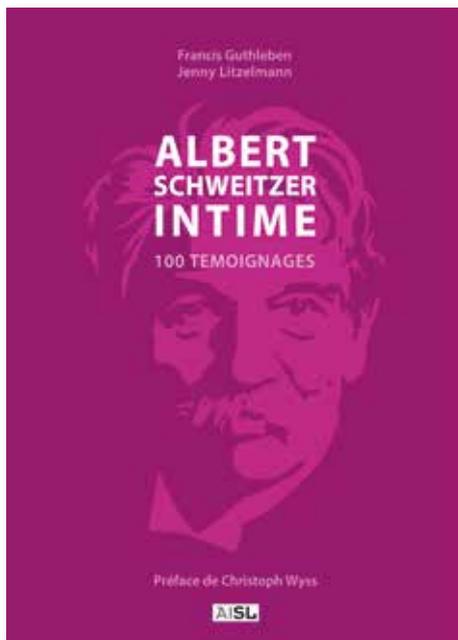
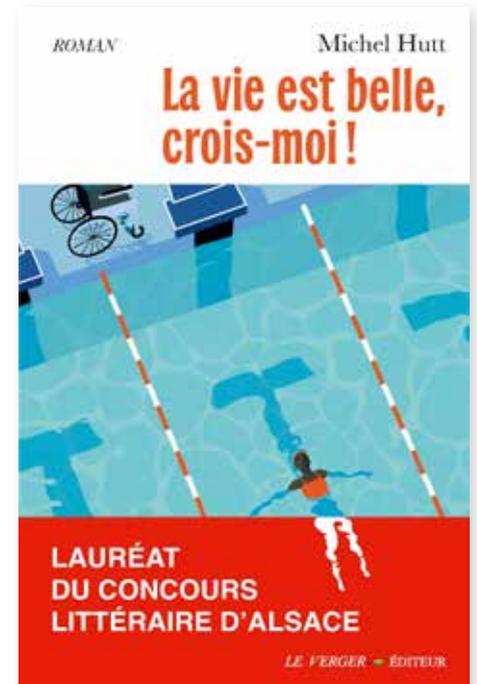
Michel Hutt

Trois personnages. Melvin, 14 ans, enfance difficile, victime d'un accident de scooter. Stella, 16 ans, nageuse de haut niveau, atteinte d'une maladie rare qui la prive de ses jambes et semble briser le rêve olympique. Contance, diva, chanteuse lyrique, tétraplégique depuis l'âge de 4 ans. Situation de handicap. Rencontre dans une piscine à Mulhouse. Échanges... Amitié, respect de la vie, de toutes les vies, volonté de se surpasser, de prendre ses responsabilités, pour atteindre l'inaccessible étoile. Projet commun. Objectif JO de Los Angeles.

Michel Hutt, pédagogue, humaniste, défenseur de la nature, de sa terre alsacienne, de la jeunesse, de la « Vélorution », a su et voulu immerger dans le monde du Handisport. Son 9^e roman, « écrit avec le cœur » lui a valu le premier prix du « Concours littéraire d'Alsace ».

Il a plongé avec la reine Béatrice Hess, multiple championne paralympique de natation, ambassadrice écoutée, dans le monde du handicap qu'il « veut mieux comprendre, promouvoir, afin que le regard des autres change ». Il a rencontré Didier Riedlinger, de Soultzeren autre médaillé d'or en ski handisport. Il est monté sur le podium avec eux. La Vie est belle.

Le Verger éditeur



ALBERT SCHWEITZER INTIME

Francis Guthleben Jenny Litzelmann

« C'est un peu l'appel des cent » Cent témoignages recueillis de doyens aux plus jeunes dans le monde entier, des cinq continents, de 15 pays. D'Afrique du Sud, d'un médecin néo-zélandais, un philanthrope australien, de Chine, Inde, Brésil, Europe, Alsace, vallée de Munster. La prolongation de « Mon Schweitzer. »

Avec la directrice de la maison éponyme et une préface de C. Wyss, Francis Guthleben a écrit et sorti le 15 novembre, jour de la St-Albert, un ouvrage inédit où chacun raconte comment le grand Docteur inspire sa vie. « C'est incroyable comment chacun décrit son Schweitzer, combien de gens continuent à faire vivre son éthique, sa philosophie du respect de la Vie. Les voix, les élans, se multiplient, font boule de neige pour redonner chair au message du prix Nobel de la Paix. »

Il vit à fond son métier de journaliste d'investigation, presse, écrite, radio, télé, films, vidéos, livres. Il invente, innove, découvre et partage, Francis Guthleben. Il recueille, trie, bonifie. Il manifeste avec émotion et sensibilité. Appel à l'action.

15€ au profit de l'ASIL, Association Internationale pour l'Œuvre Schweitzer de Lambaréné

LETTRES D'ALSACE

Philippe Lutz

Un globe trotter multiscartes, Philippe Lutz. Un aventurier des temps modernes, qui ne renie pas le passé. Un homme de bien et de culture, qui privilégie le contact humain, qui voyage (la Grèce, ses îles, le Mont Athos en tête), qui marche, échange, documente, photographie, écrit. Un amoureux de la Vie et de sa région, cet ancien enseignant, directeur de la médiathèque de Sélestat, dans son Centre-Alsace, le « 67 et demi », entre Haut et Bas-Rhin, pas loin du 88 vosgien, qu'il aimerait bien attacher à sa province, tant les liens sont solides entre les habitants du massif.

Dans son 12^e livre, l'agrégé de lettres classiques utilise l'abécédaire en 26 chapitres pour parler de « mon Alsace à moi, personnelle, des Vosges à l'III, celle de mon enfance, celle qui m'a formé et qui est un peu celle de mes lecteurs. Il y a autant d'Alsace(s) que d'Alsaciens ! » Entre anecdotes, émotions, traditions, dialecte, gastronomie, humanisme, guerres, villes et campagne, l'intime rencontre le collectif.

Mediapop Éditions



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



CHALETS KARELIS

depuis 1995

CONSTRUCTION & VENTE

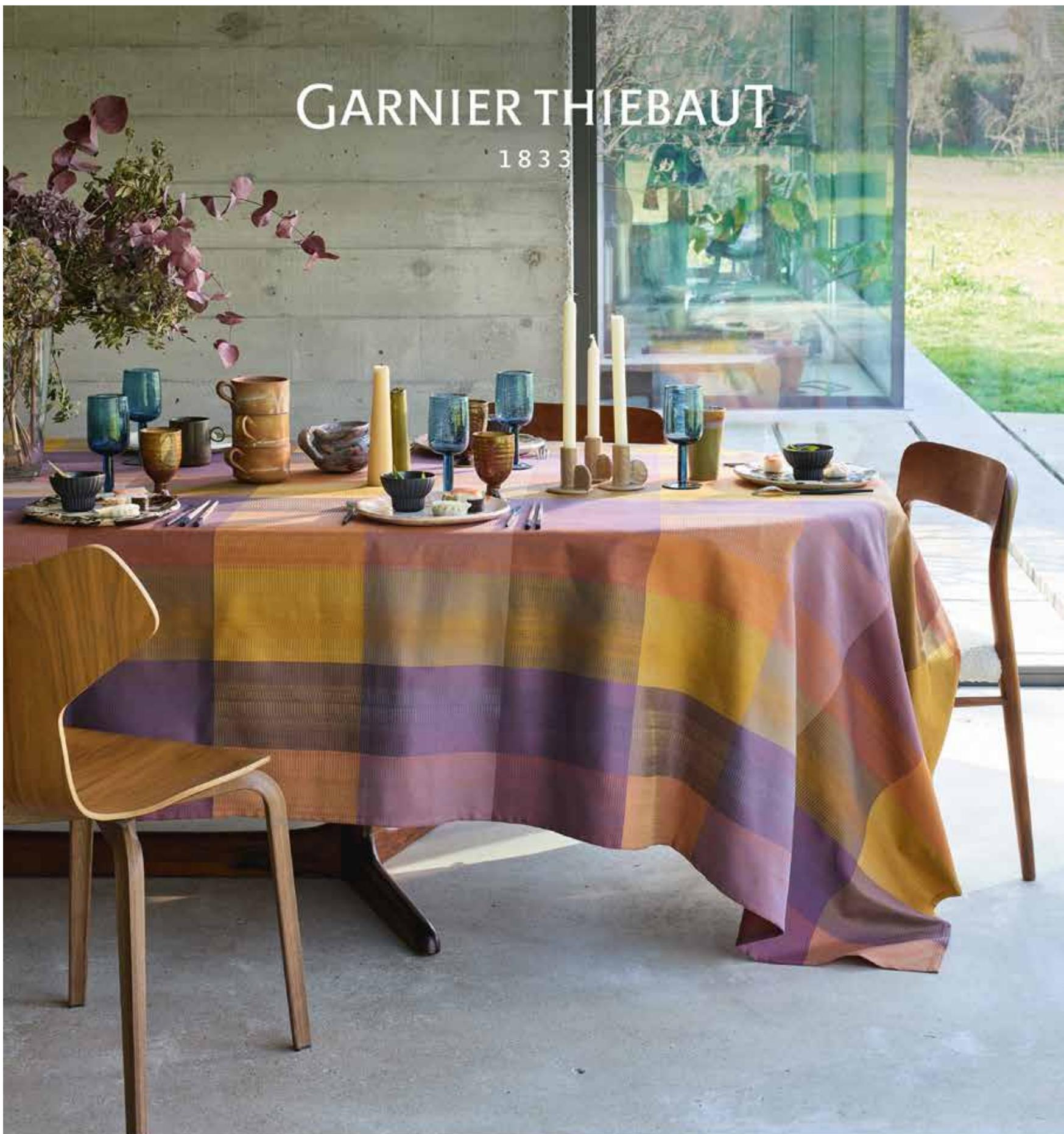
www.karelis.com

43 rue des Poncées
88200 Saint Étienne les Remiremont

03 29 23 19 95

GARNIER THIEBAUT

1833



LINGE DE MAISON À GÉRARDMER DEPUIS 1833

NOS MAGASINS :

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



VENEZ VISITER NOTRE USINE !

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

*à l'exception du mois d'août

Tél : 03 29 60 30 59

www.garnier-thiebaut.fr