hohneck

MAGAZINE
MONTAGNE
ART DE VIVRE
MASSIF DES
VOSGES



HIVER 2027



ACTEUR VOSGES terre textile
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

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS
EPV
ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT



ÉDITO

Certes, ce nouveau numéro de Hohneck Magazine paraît dans une ambiance assez pesante au regard de l'actualité. Mais pour autant, nous vous invitons à ne pas vous laisser gagner par la morosité.

Et pour cela, nous avons un remède à vous conseiller, un remède qui a déjà fait ses preuves : venir se ressourcer dans notre beau massif des Vosges cet hiver !

Notre région, et notamment Gérardmer, a connu un été exceptionnel en matière de fréquentation touristique, un succès qui rappelle combien la destination séduit par le bien-être qu'elle apporte à ceux qui y séjournent. Preuve en est, la Perle des Vosges connaît actuellement un nombre important d'ouvertures de commerces, un phénomène rare par les temps qui courent.

Dans ce plébiscite, les bienfaits d'une nature préservée y sont pour beaucoup. C'est pour cela que ce numéro 21 leur accorde encore une belle place. Ouvrir, feuilleter, lire et parcourir les pages du magazine, c'est comme se lancer sur un itinéraire de promenade sillonnant vallons et ballons vosgiens.

Alors en route pour la balade ! Une virée rendue possible par la présence à nos côtés de nos annonceurs que nous n'oublions pas de remercier ! Si Hohneck Magazine demeure gratuit tout en conservant sa qualité, c'est grâce à eux.

Bonne lecture à toutes et tous, et très belles fêtes de fin d'année !

Admittedly, this new issue of Hohneck Magazine comes out at a time when the news feels rather heavy. Even so, we encourage you not to let the gloom get to you.

And for that, we have a remedy to recommend, one that has already proved itself: come and recharge your batteries in our beautiful Vosges mountains this winter!

Our region, and Gérardmer in particular, had an exceptional summer for visitor numbers. This success shows once again how much the destination appeals to visitors, thanks to the sense of well-being it gives everyone who stays here. Proof of this is the large number of new shops currently opening in the "Pearl of the Vosges", which is a rare thing these days.

Unspoilt nature has a lot to do with this popularity. That is why issue no. 21 once again gives it pride of place. Opening, leafing through, reading and browsing the pages of the magazine is like setting off on a walk that winds through the valleys and rounded summits of the Vosges.

So let us set off on our walk! This outing is made possible by our advertisers, who support us and whom we would like to thank. It is thanks to them that Hohneck Magazine stays free while keeping its quality.

We hope you all enjoy reading it, and we wish you a very happy festive season!

Enjoy your discoveries!

Emmanuel Roussat
Directeur de la publication

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

Publicité / Communication
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

Clémence Cuny • Tél : 07 59 65 51 35
Email : clemence.cuny18@gmail.com

Claire Carisey • Tél : 06 30 54 91 39
Email : cariseyclaire@gmail.com

Photographe : Fotoléna
Léna Hydulphe • Tél : 07 71 07 94 07

Rédacteurs
Anthony Humbertclaude
Jean-Paul Vannson
Gianina Plesca
Clémence Cuny
Jean-Pierre Meyer
Olivia Bergamaschi
Claire Carisey

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

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



Couverture ©Sylvio, Ski Rando Magazine
Descente en Splitboard par Anthony Giglio.

Crédits photos

Le Muscardin ©Adobe Stock / Le Splitboard ©Ski Rando Magazine ; ©Maxime Dumay ; ©Adobe Stock / L'or blanc des Potiers ©OTI de l'Alsace Verte - Cédric Schell ; ©Fleckinger Cyrille / Voyage intérieur : ©Ludovic Muller, LMVISUALART, Céline Russo / Eguisheim : ©Alsace Essentielle - Quentin Gachon ; ©Tourisme Eguisheim Rouffach / CDHV : ©Aurelien Villemin ; ©Damien Guiot / Chez Narcisse : ©Notsrd Noémie Tisserand / HOUMMI : ©HOUMMI / Le Sapin : ©Adobe Stock / Mathurin Vauthier : ©Mathurin Vauthier / La montagne : ©Clémence Cuny ; © V. Schneider ; ©Quentin GACHON ; ©N. Bronner ; ©Adobe Stock / Le patrimoine vosgien : ©Présidence de la République ; ©Dennys Vinson ; ©LucilleBeuzelin / Chapelle des Vés : ©Adobe Stock ; ©Ferme de Noirgoutte ; © Office du Tourisme Communautaire des Ballons des Hautes-Vosges ; ©Mairie de Bussang / Héloïse Cuny : ©NAMARISTUDIO ; ©Appolline ; ©MorganFroment ; ©CollectionPrivée ; ©XavierBattistella, Cyril Molard : ©Aurélio Rodriguez ; ©Lucas Muller

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

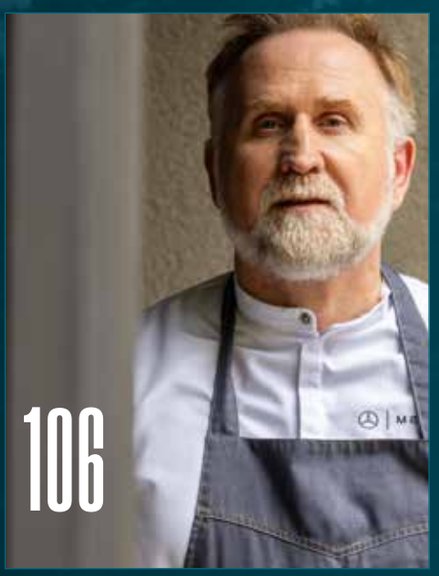

26


76


44


56


90


106

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

20 / FAUNE > LE MUSCARDIN
THE HAZEL

26 / SPORT > LE SPLITBOARD
SPLITBOARDING

34 / SAVOIR-FAIRE > L'OR BLANC DES POTIERS
THE POTTERS' WHITE GOLD

38 / DÉCOUVERTE > TROIS MAISONS D'EXCEPTION
THREE EXCEPTIONAL HOUSES

44 / VISITE > LE CHARME D'ÉGUISHEIM
THE CHARM OF ÉGUISHEIM

50 / GOURMANDISE > 40 ANS DE DOUCEURS
40 YEARS OF SWEETS

56 / MUSIQUE > CHEZ NARCISSE

62 / ENTREPRISE > BIENVENUE CHEZ HOUMMI !
WELCOME TO HOUMMI !

70 / BIEN-ÊTRE > LE SAPIN DES VOSGES
THE VOSGES FIR TREE

76 / PHOTOGRAPHE > MATHURIN VAUTHIER

84 / ART DE VIVRE > LA MONTAGNE DERRIÈRE LES BUISSONS
THE MOUNTAIN BEHIND THE BUSHES

90 / PATRIMOINE > LE PATRIMOINE VOSGIEN
VOSGES HERITAGE

98 / RANDONNÉE > DE LA CHAPELLE DES VÉS AU PIC DES CORBEAUX
WALK FROM THE CHAPELLE DES VÉS TO THE PIC DES CORBEAUX

102 / ARTISTE > HÉLOÏSE CUNY

106 / GASTRONOMIE > CYRIL MOLARD

111 / 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

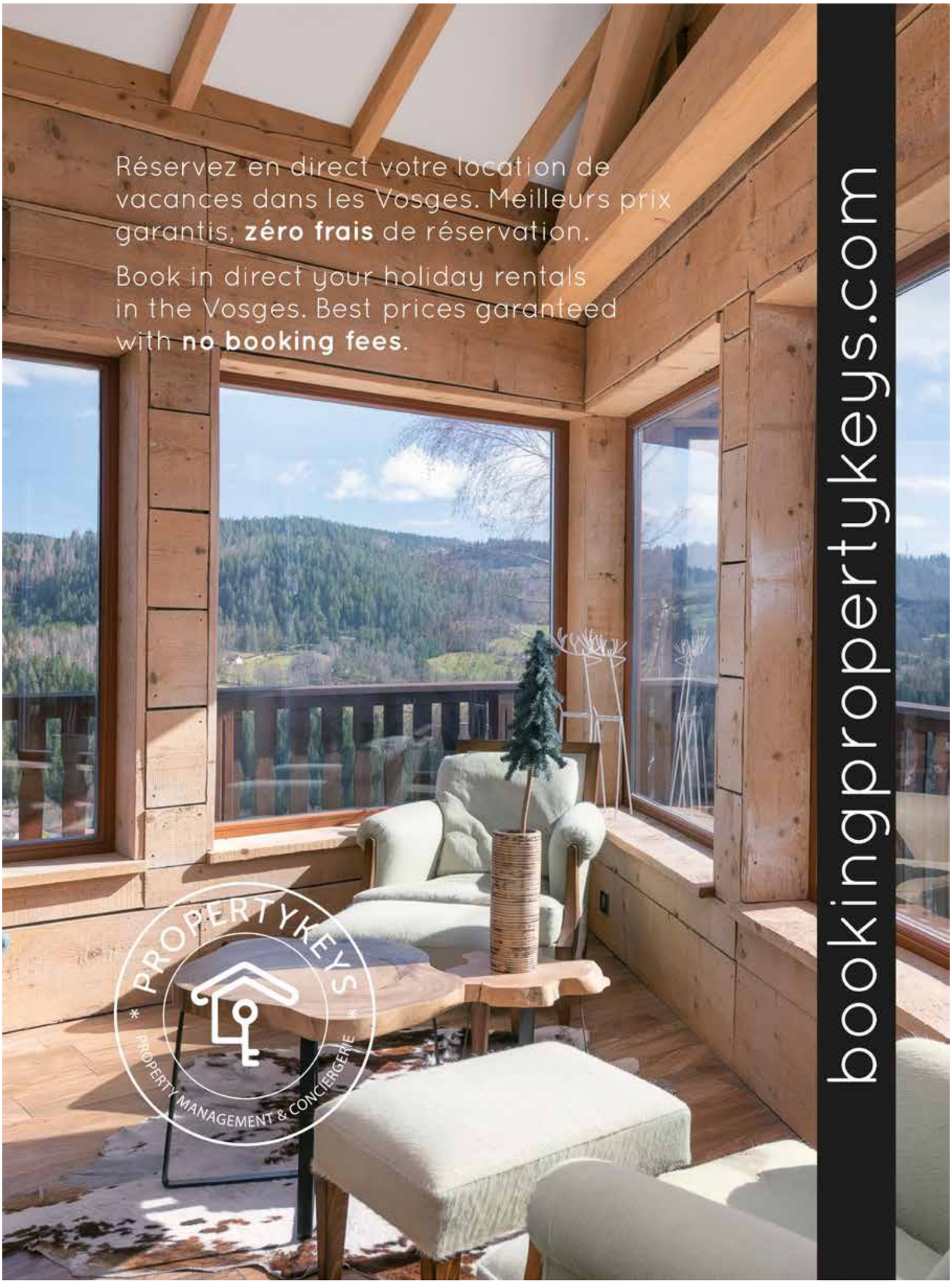
Notre équipe, composée de concierges expérimentés, est dédiée à la protection et à la valorisation de vos chalets et fermes dans les Vosges. Nous nous engageons à transformer chaque séjour en une expérience inoubliable, visant à fidéliser vos locataires et à renforcer la réputation de vos propriétés.



Pour de plus amples informations sur nos services, contactez Christelle :

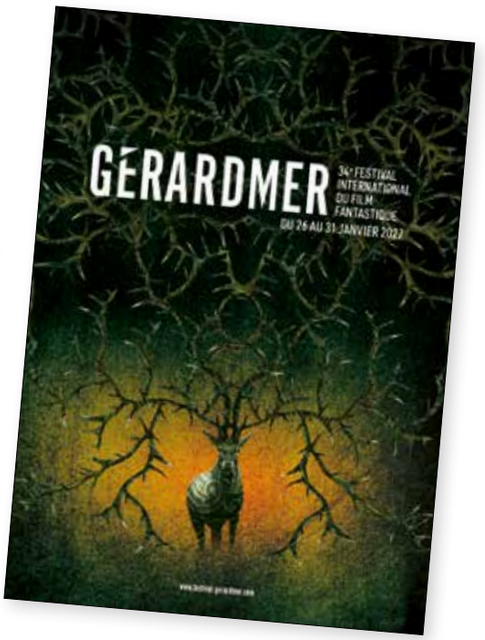
+33 6 22 16 78 11
contact@propertykeys.fr

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 garanteed with **no booking fees**.
PROPERTYKEYS
PROPERTY MANAGEMENT & CONCIERGERIE
bookingpropertykeys.com

FESTIVAL

FESTIVAL DE GÉRARDMER... LE FANTASTIQUE POUR TOUS !



Pour sa 34e édition, le Festival international du film fantastique se tiendra du 26 au 31 janvier 2027 ! Au programme, près d'une cinquantaine de films dont de nombreux inédits, 4 salles de cinéma tournant à plein régime mais aussi des animations gratuites en ville parmi lesquelles des expositions, un salon littéraire, un chapiteau de 500 m² situé en face du Grand Hôtel & Spa et accueillant différents stands : maquillage gratuit pour le public, boutique officielle du festival avec de nombreux produits siglés, jeux de société, DVD et blu-rays, figurines et objets de la culture pop, affiches de film, tee-shirts, studio de radio... Que vous soyez cinéphile, collectionneur, passionné de fantastique ou simplement curieux, quel que soit votre âge : le Festival de Gérardmer est fait pour vous !

For its 34th edition, the International Fantastic Film Festival will take place from January 26 to 31, 2027! The program features nearly fifty films-many of them never before screened-across four cinema venues running at full capacity. There will also be free events throughout the town, including exhibitions, a literary salon, and a 500-square-meter marquee located opposite the Grand Hôtel & Spa. This space will host a variety of stands, offering everything from free public makeup sessions and an official festival shop stocked with branded merchandise, board games, DVDs, Blu-rays, pop-culture figurines, movie posters, and T-shirts- to a radio studio. Whether you are a cinephile, a collector, a fan of the fantastic genre, or simply curious- regardless of your age the Gérardmer Festival is for you!

Billetterie et informations en ligne sur

www.festival-gerardmer.com



FESTIVAL

QUATRE JOURS EN ITALIE, SANS QUITTER RAON-L'ÉTAPE !

Pour sa 4e édition, le CIAK ! a une nouvelle fois mis le cinéma italien à l'honneur, emportant le public au cœur d'un âge d'or du 7e art transalpin : Leone, Fellini, Visconti, Antonioni, Scola, Risi, Petri... autant de géants dont les œuvres ont été redécouvertes comme il se doit, sur un vrai grand écran et avec un vrai son.

Le cinéma théâtre Art de Raon-l'Etape s'est transformé en véritable rendez-vous de cinéphiles. Le programme a été riche et varié : de nombreuses projections de classiques du cinéma italien ont rythmé les quatre jours de l'événement, offrant au public l'occasion rare de voir ou revoir ces films dans des conditions de projection optimales. Des conférences ont permis d'approfondir la connaissance de ces réalisateurs et de leur époque, des animations ont associé petits et grands à la fête, et des expositions ont prolongé l'expérience en coulisses. Un moment de partage et de convivialité qui a une nouvelle fois confirmé l'attachement du public raonnais et au-delà pour le cinéma italien, et laissé rendez-vous pour la prochaine édition.

For its 4th edition, CIAK! once again shone a spotlight on Italian cinema, transporting audiences to the heart of a golden age of Italian film. The works of such giants as Leone, Fellini, Visconti, Antonioni, Scola, Risi, and Petri were rediscovered just as they were meant to be experienced: on a proper big screen with high-quality sound. The Art cinema-theater in Raon-l'Étape became a true hub for cinephiles. The program was rich and varied, featuring numerous screenings of Italian classics throughout the four-day event offering the public a rare opportunity to see (or revisit) these films under optimal projection conditions. It was a moment of shared enjoyment and conviviality that once again confirmed the deep appreciation for Italian cinema among the people of Raon-l'Étape and beyond setting the stage for the next edition.

www.art-raon.fr

FAN DE

LE TAMPON OFFICIEL DE .G



Preuve de votre amour pour Gérardmer et du massif des Vosges : en le collant sur votre voiture, la magie du lac, la fraîcheur des sapins et la douceur des montagnes s'invitent partout où vous irez.

Vos stickers gratuits vous attendent chez nos partenaires : L'Annexe du 37, Sportium Fitness, Mirettes & Écoutilles, les Mobs à Simone ou directement sur demande via nos réseaux (FB, IG, TT, Point Gerardmer). Portez vos souvenirs avec .G/ Point Gerardmer)

Show your love for Gérardmer and the Vosges mountains: by sticking this on your car, you bring the magic of the lake, the crispness of the fir trees, and the gentle charm of the mountains with you wherever you go. Pick up your free stickers at any of our partner locations L'Annexe du 37, Sportium Fitness, Mirettes & Écoutilles, or Les Mobs à Simone - or request them directly via our social media channels (FB, IG, TT, Point Gerardmer). Carry your memories with you-courtesy of .G/ Point Gerardmer!



RÉNOVATION

UNE NOUVELLE PAGE POUR L'HÔTEL LA VALLÉE LONGEMER

À l'occasion de ses 40 ans, Romain Balland, dirigeant de l'entreprise d'événementiel Events Coordination bien connue à Gérardmer, relève un nouveau défi : reprendre l'Hôtel La Vallée à Xonrupt-Longemer et lui offrir une nouvelle vie. Fort de près de 25 ans d'expérience dans le tourisme, l'accueil et la restauration, il entreprend la transformation de cette adresse historique, qui accueille les voyageurs depuis plus d'un siècle.
Une renaissance à suivre avec l'ouverture du Boutique Hôtel La Vallée Longemer. Un établissement hôtelier à taille humaine, à mi-chemin entre hôtel de charme et lieu de vie, il propose une expérience plus intimiste et personnalisée que l'hôtellerie traditionnelle.

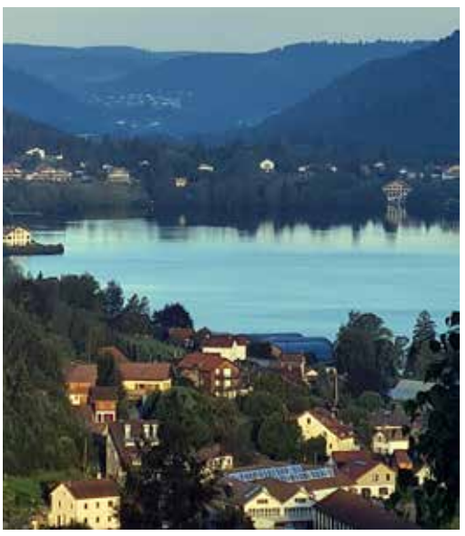
To mark his 40th birthday, Romain Balland—head of the well-known Gérardmer-based event management company Events Coordination—has taken on a new challenge: acquiring Hôtel La Vallée in Xonrupt-Longemer and breathing new life into it. Drawing on nearly 25 years of experience in tourism, hospitality, and the restaurant industry, he has set about transforming this historic property, which has welcomed travelers for over a century.
This rebirth culminates in the opening of the Boutique Hôtel La Vallée Longemer an intimate, human-scale establishment that blends the qualities of a charming hotel with those of a vibrant social space, offering a more personal and bespoke experience than traditional hotels.

www.hotel-lavallee.fr

VALLÉE DE GÉRARDMER

LE BONHEUR PASSE PAR L'ARVAGE - HV

Vous voulez protéger l'environnement et le cadre de vie de Gérardmer et de sa vallée, améliorer le quotidien des citoyens de la montagne, contribuer au développement harmonieux du tourisme et de l'économie locale, défendre vos idées et faciliter la concertation avec vos élus, rejoignez l'Arvage-hv !



L'Association des Résidents de la Vallée de Gérardmer - Hautes-Vosges (Arvage-hv) accueille les habitants de Gérardmer, Xonrupt-Longemer, Liézey, Champdray, Rehaupal, Le Tholy, Le Valtin, ou Granges-Aumontzey pressés d'exprimer leurs sentiments. Il est possible d'adhérer en ligne sur la page Facebook Association des Résidents de la Vallée de Gérardmer - Hautes-Vosges, sur le site internet arvage-hv.fr, ou adresser un courriel.

If you want to protect the environment and the living conditions in Gérardmer and its valley, improve the daily lives of those living in the mountains, contribute to the harmonious development of tourism and the local economy, champion your ideas, and facilitate dialogue with your elected officials, then join Arvage-hv!

The Association of Residents of the Gérardmer Valley – High-Vosges (Arvage-hv) welcomes residents from Gérardmer, Xonrupt-Longemer, Liézey, Champdray, Rehaupal, Le Tholy, Le Valtin, and Granges-Aumontzey who are keen to share their views. You can sign up online via the «Association des Résidents de la Vallée de Gérardmer - Hautes-Vosges» Facebook page, through the website arvage-hv.fr, or by sending an email.

Mail : arvage.hv@gmail.com

BAR ASSOCIATIF

CONCERTS ET ÉVÉNEMENTS AU GRATTOIR

Bar associatif et lieu de vie pour créer du lien

> 12 décembre : Concert Jazz manouche avec Malika
> 21 décembre : Concert Gospel à l'église de Gérardmer en partenariat avec le Rotary
> 9 janvier : Apéro festif avec les familles (événement solidaire)
> 6 février : Concert Marc Texo
> 13 février : Débat *« Et si on parlait mobilité »*

En plus

Tous les jeudis : repas fraternels et solidaires sur inscription
> Séances bien-être les lundis et jeudis après-midi
> *« Si on chantait »* les derniers vendredis du mois
Et bien d'autres activités à consulter sur le site

A community-run bar and social space for building connections
> December 12: *Gypsy jazz concert featuring Malika*
> December 21: *Gospel concert at the Gérardmer church,*
in partnership with the Rotary Club
> January 9: *Festive afternoon for families (a solidarity-focused event)*
> February 6: *Marc Texo concert*
> February 13: *Discussion let's talk about mobility in Gérardmer*

Plus:

Every Thursday: *Community meals (registration required)*
Wellness sessions *on Monday and Thursday afternoons*
"Let's Sing" *("Si on chantait") – the last Friday of every month*
And many other activities check our website for details

Bar le Grattoir

11 boulevard Kelsch à Gérardmer

www.barlegrattoir.fr

BIEN-ÊTRE & GOURMANDISE

HÔTEL LA RÉSERVE : L'ART DE VIVRE, TOUT SIMPLEMENT





Entre détente et art de vivre, l'établissement invite à savourer une véritable parenthèse de douceur. Après un moment de relaxation dans son nouvel espace bien-être, le plaisir se prolonge au bar, où l'atmosphère chaleureuse se prête volontiers à une pause autour d'un verre.

Balancing relaxation with the art of living, the establishment invites you to enjoy a true interlude of gentleness. After a moment of unwinding in the new wellness area, the pleasure continues at the bar, where the warm atmosphere is perfect for a relaxing break over a drink.

Mail : contact@lareserve-gerardmer.fr

NOUVEAUTÉ

CHEZ PEP, UN NOUVEAU LIEU DE VIE AU CŒUR DE GÉRARDMER



Photo Philippe Cuny

À Gérardmer, une nouvelle adresse promet de faire vibrer les soirées. Imaginé par Jean-Noël Jacquemin et Théotime Bernardin, Chez Pep vient d'ouvrir ses portes, avec une ambition : réinventer les moments de convivialité.
Sur près de 600 m², ce lieu singulier décline les plaisirs et les expériences dans une atmosphère résolument festive. Côté cuisine, Théotime met à profit son expérience et son savoir-faire de food-trucker pour proposer une offre gourmande qui complète l'expérience.
Ici, les occasions de se retrouver se multiplient : retransmissions sportives, parties de pétanque sur les terrains intérieurs, fléchettes, flipper ou jeux vidéo… Avant de laisser place à la musique et de prolonger la soirée sur la piste de danse.

In Gérardmer, a new destination promises to bring a vibrant energy to the local nightlife. Conceived by Jean-Noël Jacquemin and Théotime Bernardin, «Chez Pep» has just opened its doors with a clear ambition: to reimagine the way people come together to socialize.
Spanning nearly 600 square meters, this unique venue offers a variety of pleasures and experiences within a decidedly festive atmosphere. In the kitchen, Théotime draws on his background and expertise as a food-truck operator to provide a delicious culinary selection that perfectly complements the overall experience. There are countless reasons to gather here from sports broadcasts and indoor pétanque courts to darts, pinball, and video games all before the music takes over and the evening continues on the dance floor.

4 Bd Kelsch, 88400 Gérardmer

AGENDA HIVER 2027

2026

> **13 octobre 2026 au 05 mars 2027 :** **Exposition - D'après nature. Carnet de voyage aux archives départementales des Vosges**

> **14 novembre au 3 janvier 2027 :** **Exposition de Sculptures à La Maison de La Bresse**

> **28 novembre au 3 janvier 2027 :** **Les Hivernales de l'Espace Berlioz Plombières-les-Bains**

> **Décembre : Marchés de Noël traditionnels Villages Alsaciens**

2027

> **16-17 janvier : Trail du Grand Ballon L'Hivernale**

> **28 janvier au 7 février 2027 :** **Semaine de la Photographie - Remiremont**

> **5 et 6 février : Trace Vosgienne hiver**

> **5 au 14 février : Strasbourg mon Amour**

> **10 au 14 février : Carnaval de Mulhouse**

> **21 février : Trail hivernal de la Moselotte**

> **12 au 14 mars : Festival Jeux et Cies - Centre des Congrès d'Épinal**

> **18 au 21 mars : Carnaval Vénitien de Remiremont**

> **19 mars au 11 avril : Colmar fête le Printemps**

> **3 mai : Festival Pisteur d'étoiles Obernai**

> **22 mai : La Nuit des Musées**

> **28 au 30 mai : Festival Le Jardin du Michel**

> **6 juin : Slow'up Alsace – route des Vins d'Alsace - Sélestat**

> **19 juin : Trail de la Vallée des Lacs Gérardmer**

C TOUT BOIS

VOTRE MARCHAND DE BOIS







BOIS BRUT & RABOTÉ
BOIS DÉCORATIF
BOIS ANCIEN
TERRASSE
BARDAGE
PARQUET

Notre Showroom à Gérardmer

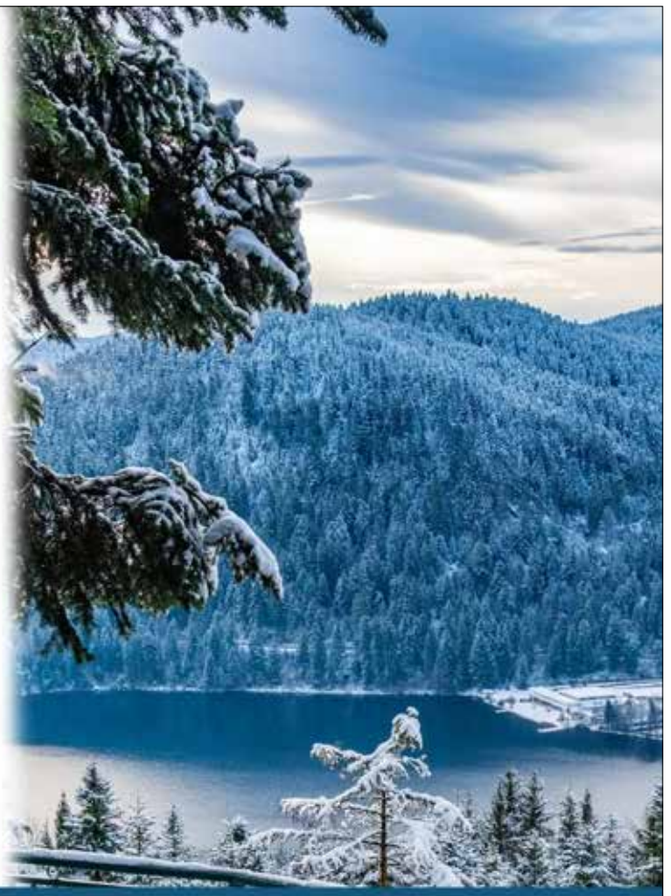
C'TOUT BOIS
6, rue des Bruyères - 88400 Gérardmer
Tél : 03 29 41 75 64
c-toutbois@orange.fr

www.ctoutbois.com

Aqualogia

GÉRARDMER

BLANCHISSERIE & PRESSING ECOLOGIQUE



CONCIERGERIES & LOCATIONS SAISONNIERES
un service adapté à vos besoins et à ceux de vos voyageurs.

UN EQUIPEMENT PROFESSIONNEL
Des machines professionelles adaptées au traitement du linge, pour un lavage soigné.

LOCATION DE LINGE
Linge de lit, serviettes de toilette.

23 boulevard Kelsch
88400 Gérardmer

09 79 31 05 52

gerardmer.aqualogia.fr

pressingaqualogia.gerardmer@gmail.com

PARTICULIERS & PROFESSIONNELS

LE CHALET DE WARREN

4 LOCATIONS VACANCES



AU BORD DU LAC DE GÉRARDMER

- ★ Hammam et piscine chauffée toute l'année
- ★ Parking et parc privés avec mini-golf
- ★ Vue imprenable sur le lac
- ★ À 10 minutes du centre-ville à pied

20 rue de la Plage - Gérardmer

RÉSERVEZ SUR www.chaletdewarren.fr



AG Pépinière

Ouverte depuis avril, notre pépinière vous accueille pour fleurir un massif, créer une haie ou planter un verger. Découvrez nos arbres fruitiers et d'ornement, conifères, arbustes, plantes de haie, vivaces, graminées et couvre-sols. Retrouvez aussi nos terreaux, écorces et engrais. Notre équipe vous conseille selon votre terrain et vos envies.
Open since April, our nursery is here to help you brighten up a flower bed, create a hedge, or plant an orchard. Explore our selection of fruit and ornamental trees, conifers, shrubs, hedging plants, perennials, ornamental grasses, and ground covers. We also offer a range of potting soils, bark mulch, and fertilizers. Our team is happy to provide advice tailored to your specific site and preferences.

AG Pépinière
444 route d'Épinal - Gérardmer



The North Face

The North Face Pumori Down JKT, conçu pour vous aider à rester au chaud dans une variété d'aventures alpines.
The North Face Pumori Down JKT, designed to help you stay warm during a variety of alpine adventures.

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



Confiserie des Hautes-Vosges

Boîtes de poche
Bonbons aux arômes et colorants naturels.
Pocket boxes
Candies with natural flavors and colors.

Confiserie des Hautes-Vosges
44 Habaurupt, Plainfaing
www.cdhv.fr



Petit Bateau

Pyjama bébé en 100% coton avec col, disponible du 1 au 24 mois. Une histoire de famille : cet imprimé se retrouve aussi dans les collections enfant et adulte !
100% cotton baby pajamas with a collar, available in sizes from 1 to 24 months. A family affair: this print also features in the children's and adult collections!

Petit Bateau - Plume & Luna
Tél : 06 61 55 76 02
5 rue Léopold Bourg - Épinal



Casio Edifice

Voici la première montre Casio automatique.
La totalité des montres Casio est visible à la bijouterie horlogerie Begin Grandemange. 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 Grandemange jewelry and watch store. You will also find a wide selection of gold and silver jewelry.

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



Palais des Thés

Le plus gourmand des matcha parfumés. Cette création inédite marie l'onctuosité d'un matcha de grade cérémonie à la finesse de la vanille bio pour un résultat d'une harmonie rare.
The most indulgent of all flavored matchas. This unique creation blends the creaminess of a ceremonial-grade matcha with the delicate notes of organic vanilla, resulting in a rare harmony.

Place des Vosges - 13 boulevard Kelsch - Gérardmer

The North Face

The North Face Pertex Nuptse. L'icône du vestiaire outdoor se réinvente avec cette pièce polyvalente qui conjugue technicité et allure contemporaine.
The North Face Pertex Nuptse. *An icon of outdoor apparel, reimagined as a versatile piece that blends technical performance with a contemporary look.*

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





Carola

Rouge, Verte ou Bleue, Carola accompagne tous les moments de partage. Une eau de source naturellement pure, puisée dans les collines de Ribeauvillé depuis 1888, qui trouve sa place sur les tables de fête comme au quotidien.
Whether Red, Green, or Blue, Carola is the perfect companion for every shared moment. *A naturally pure spring water, drawn from the hills of Ribeauvillé since 1888, it is equally at home on a festive table or as part of your everyday life.*



Garnier Thiebaut

Depuis 1833, Garnier Thiebaut tisse au cœur des Vosges des collections de linge de maison destinées aux particuliers et aux professionnels. De la création des dessins et des couleurs au tissage et aux finitions, la maison maîtrise chaque étape de sa production dans ses deux usines vosgiennes.
Since 1833, Garnier Thiebaut has been weaving exquisite home linen collections for private and professional customers in the heart of the French Vosges. From design and colour development to weaving and finishing, every stage of production is mastered in-house across its two local factories.

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

L'ART DE LA PISCINE, PLAISIRS DE VIE PARTAGÉS







AG Piscine, optez pour des bassins sur mesure, conçus et installés de A à Z : terrassement, structure, étanchéité et finitions. Une solution unique, maîtrisée et sans souci pour des extérieurs esthétiques, durables et fonctionnels.

Confiez-nous votre projet, on s'occupe de tout !

AG PISCINE

www.dargdesign.com

AG PAYSAGE • AG PÉPINIÈRE • AG PISCINE

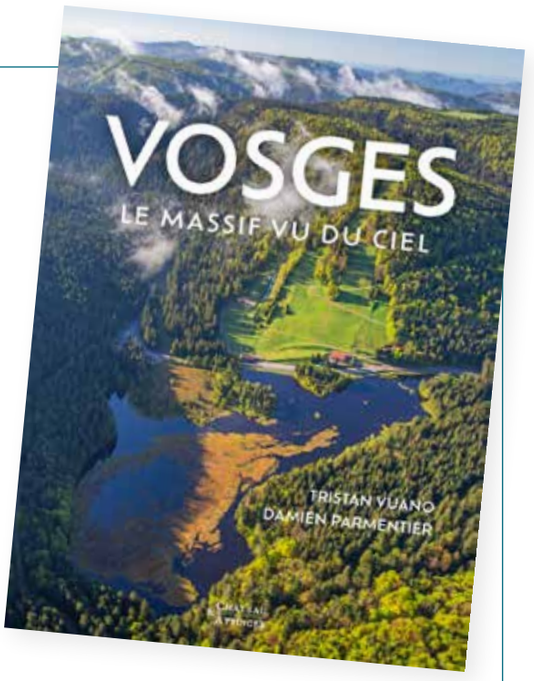
Théo AGUETTAZ / 444 route d'Épinal 88400 Gérardmer - Tél : 03 29 55 13 80 - **www.ag-agencement88.fr**



Petit Bateau

Veste enfant en sherpa, des détails soignés et pratiques : col montant et 2 poches.
Bonnet en tricot bicolore doublé polaire, s'accorde avec le snood et les gants.
Sherpa jacket for children, featuring thoughtful, practical details: a high collar and two pockets.
Two-tone knitted hat with a fleece lining; coordinates with the snood and gloves.

Petit Bateau - Plume & Luna
Tél : 06 61 55 76 02
5 rue Léopold Bourg - Épinal



Vosges, le Massif vu du ciel

La beauté et l'impressionnante diversité de paysages du Massif des Vosges en 150 photos aériennes de reflex professionnel, accompagnées des commentaires historiques et géographiques de Damien Parmentier.

The beauty and impressive landscape diversity of the Vosges Mountains, captured in 150 aerial photographs taken with a professional DSLR camera, accompanied by historical and geographical commentary from Damien Parmentier.

Disponible en librairie et grandes surfaces

www.avuedecoucou.com



Blanc des Vosges

Parure de lit REFLETS Mousse
Satin imprimé 100% coton - Fabriquée dans les Vosges.
Bedset REFLETS Mousse
Printed cotton Satin 280 TC - Made in Vosges

36 rue François Mitterrand - Gérardmer
www.blancdesvosges.fr



Exoticus

Collection LIUJO sélectionnée par Gigi Hadid célébrant le denim emblématique.
LIUJO collection curated by Gigi Hadid, celebrating iconic denim.

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



Richard Brionne

Dans son dernier ouvrage paru aux éditions Olizel, Richard Brionne nous propose un voyage photographique pour redécouvrir le site exceptionnel du petit Lac de Retournemer.
In his latest book, published by Éditions Olizel, Richard Brionne offers us a photographic journey to rediscover the exceptional site of the small Lac de Retournemer.

"Retournemer dans toute sa splendeur"
Aux éditions Olizel.
Disponible dans toutes les librairies de la Région.



Chocolats Carl

Les carlinettes. **Palets gourmands croustillants praliné noir ou lait.**
Depuis plus de 100 ans, la Maison Carl propose de délicieux chocolats et de sympathiques idées cadeaux.
Les Carlinettes. Crispy gourmet pucks with black or milk praline.
For over 100 years, Maison Carl offers delicious chocolates and nice gift ideas.

6 rue Thiers, Saint-Dié-des-Vosges
www.chocolatscarl.com



Gérardmer autrement

L'Office de Tourisme Intercommunal Gérardmer Hautes-Vosges propose des visites guidées pour découvrir l'histoire et le patrimoine de la ville, dont *« Gérardmer et son histoire touristique »*, qui retrace l'évolution de la Perle des Vosges et son essor comme destination touristique.
The Gérardmer Hautes-Vosges Intercommunal Tourist Office offers guided tours to explore the town's history and heritage, including "Gérardmer and Its Tourism History," which traces the evolution of the "Pearl of the Vosges" and its rise as a tourist destination.

www.gerardmer.net

29 ANS
DE SOUVENIRS à VOS CÔTÉS
EVENTS COORDINATION



Traiteur | Décoration | Animation | Location | Congrès

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



EXPERT EN HABITAT TOURISTIQUE DE MONTAGNE

Un chalet d'exception
n'appelle pas une gestion standard.

Nés dans les Vosges, nous accompagnons **des propriétaires qui attendent plus qu'une simple mise en location.**

Un chalet n'est pas un produit. C'est un actif, un lieu, un équilibre à préserver. Nous en assurons la mise en valeur, la diffusion et la sélection des voyageurs, avec une attention constante portée à chaque détail.

Nous intervenons sur des biens qui répondent à une même exigence de qualité, d'entretien et de cohérence.





8
années d'expérience
dans l'habitat touristique
de montagne

+140
biens accompagnés
en France

Vosges
& Alpes

MEMBRE DU RÉSEAU DES CONCIERGERIES LOCATIVES DE FRANCE



Ce que cela change, *concrètement.*

UN CHALET BIEN EXPLOITÉ, C'EST :

- des périodes pleines mieux valorisées
- des périodes creuses mieux maîtrisées
- des voyageurs sélectionnés avec attention
- un niveau d'entretien constant dans le temps

C'est aussi une exploitation qui reste alignée avec le niveau du bien et les attentes du propriétaire.

Jusqu'à **+20 à 30 %**
de revenus supplémentaires
selon le potentiel du bien et son niveau

Confier son chalet, ce n'est pas déléguer au hasard.
C'est choisir un cadre, une méthode, une exigence.



EXPERT EN HABITAT TOURISTIQUE DE MONTAGNE

cledici.fr

Tél : **+33 3 74 47 34 17**

CLEDICI
CONCIERGERIE

Le muscardin
le discret rongeur de nos campagnes







On ne me connaît pas beaucoup : je vis la nuit. Mon corps est tout petit : je mesure de 6 à 10 centimètres.

J'escalade habilement les branchettes grâce à ma belle et longue queue touffue et à mes griffes acérées. Tantôt trapéziste, funambule ou équilibriste, je me déplace de branche en branche à la recherche de baies, de noisettes, d'insectes, de petits fruits et de graines.

Je ressemble à une petite peluche, rousse sur le dos et sur les flancs, plus claire sous le ventre. Ma fourrure dégage une légère odeur de musc à laquelle je dois probablement mon nom. Mes petits yeux ronds, noirs et vifs me permettent de repérer mon environnement et de scruter la moindre nourriture.

En été, je donne naissance de deux à sept petits. Je les élèverai dans un nid douillet, drapé de mousse et de feuilles. Quelquefois, j'ai une seconde portée. Arrivés plus tardivement, ces petits n'engraissent pas toujours suffisamment pour affronter les rigueurs de l'hiver.

Dès la fin de l'été, je prépare ma survie pour la saison froide. Ma nourriture devient plus riche en noisettes et en fruits à coque ; ces apports en graisse me permettront d'affronter les premiers frimas. Je suis prêt à hiberner pendant plusieurs mois. Durant cette période, mon organisme va vivre au ralenti dans un abri de feuilles à même le sol.

Ainsi je me trouve exposé à plusieurs prédateurs : rapaces, martres et autres fouines, serpents, blaireaux, renards. D'autres menaces planent sur ma tête : le réchauffement climatique qui perturbe mon hibernation et la destruction des haies qui détruit mon habitat. C'est pourquoi en France, je suis une espèce protégée.

Jean-Paul Vannson







The hazel dormouse the elusive rodent of our countryside







I am not very well known: I live by night. My body is quite small I measure only 6 to 10 centimeters.

I climb small branches with great skill, aided by my beautiful, long, bushy tail and sharp claws. Moving like a trapeze artist, a tightrope walker, or an acrobat, I travel from branch to branch in search of berries, hazelnuts, insects, small fruits, and seeds.

I look like a little stuffed toy, with a reddish coat on my back and flanks, and a lighter shade on my belly. My fur gives off a faint musky scent-which is likely how I got my name. My small, round, black, and alert eyes allow me to take in my surroundings and scan for any morsel of food.

In the summer, I give birth to a litter of two to seven young. I raise them in a cozy nest, lined with moss and leaves. Sometimes, I have a second litter; these late-born little ones do not always manage to put on enough fat to survive the harshness of winter.

By the end of summer, I begin preparing for the cold season. My diet shifts to include more hazelnuts and nuts; the fat I gain from these helps me endure the first frosts. I am then ready to hibernate for several months. During this time, my body functions at a much slower pace while I rest in a shelter made of leaves, tucked away on the ground.

This leaves me exposed to various predators, including birds of prey, martens, weasels, snakes, badgers, and foxes. Other threats loom as well: global warming, which disrupts my hibernation, and the destruction of hedgerows, which wipes out my habitat. For these reasons, I am a protected species in France.

Jean-Paul Vannson



VSH Conciergerie

Vosges Sweet Home

Dédiée aux résidences d'exception à Gérardmer et ses alentours, VSH Conciergerie assure l'intendance complète de votre propriété. Stratégie tarifaire, suivi connecté en temps réel, accueil personnalisé, ménage 5 étoiles, blanchisserie et maintenance 24h/7j (spa, déneigement, espaces verts). Vous percevez directement vos revenus locatifs, sans intermédiaire.



L'expérience Voyageurs

Nous valorisons chaque séjour dès l'arrivée: petits-déjeuners et repas traiteur, massages bien-être, yoga, dégustation de vins, chauffeur privé, randonnées encadrées ou événements sur-mesure. L'art du détail pour chaque invité.



Peak & Clean

Propreté et linge

Vous gérez vos voyageurs, nous prenons soin de votre bien. Sans aucune commission, nous établissons un forfait fixe sur-mesure après visite diagnostic : vous conservez 100 % de vos revenus. Nous assurons exclusivement le ménage de haute exigence, le linge hôtelier et les consommables sur le secteur de Gérardmer et La Bresse.

L'outil connecté Peak & Clean

Synchronisée à vos calendriers, notre application dédiée permet de suivre nos interventions en temps réel et de transmettre vos consignes en un clic. La garantie d'un standing irréprochable à chaque séjour.



19 Boulevard de Saint-Dié 88400 GERARDMER +33 6 23 66 73 24

www.vshconciergerie.com - www.peakandclean.com

Offrez-vous une parenthèse d'exception

au Domaine de Montagne, à Ventron



Au cœur des Hautes-Vosges, le Domaine de Montagne vous invite à vivre une exprérience inoubliable, entre élégance, gastronomie et bien-être.

Cet hiver, découvrez l'atmosphère chaleureuse du Chalet Frère Joseph, ses chambres et suites raffinées, son restaurant Le M, étoilé au Guide MICHELIN, son restaurant bistronomique et son Spa FORêT de 900 m².

Pour un séjour en famille ou entre amis, découvrez aussi la Ferme du Riant, un gîte d'exception accueillant jusqu'à 8 adultes et 2 enfants, avec jacuzzi panoramique, sauna privatif, billard et baby-foot.

À l'approche des fêtes, offrez la magie du Domaine de Montagne grâce à nos coffrets cadeaux : séjours, bien-être et expériences gourmandes.



DOMAINE DE MONTAGNE
Hôtel | Chalet | Spa | Restaurant

CHALET FRÈRE JOSEPH
Hôtel | Restaurant | Spa

FERME DU RIANT
Chalet d'exception

Réservation et achat de bons cadeaux sur :
www.domainedemontagne.com

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



Photo : ©Sylvio, Ski Rando Magazine



Photo : ©Sylvio, Ski Rando Magazine





IMAGINEZ LE TABLEAU : DE LA NEIGE FRAÎCHE, LE CALME ET LA BEAUTÉ DE LA NATURE, VOUS ET LES ÉLÉMENTS, EN PARFAITE SYMBIOSE… IDYLLIQUE N'EST-CE PAS ? CETTE SENSATION, CETTE IVRESSE, C'EST CE QUE CERTAINS VIVENT CHAQUE HIVER, SPLITBOARD AUX PIEDS, LOIN DE LA FOULE DES STATIONS. ENTREZ DANS LE MONDE QUELQUE PEU CONFIDENTIEL DE CES PRATIQUANTS, QUE L'HISTOIRE A VOULU METTRE DE CÔTÉ, ET DÉCOUVREZ AVEC NOUS LES DESSOUS D'UNE PRATIQUE ENCORE TROP MÉCONNUE.

EN QUÊTE DE LIBERTÉ ET DE GRANDS ESPACES

Le Splitboard

Aux origines

Il était une fois, dans les années 90, quelques adeptes d'un sport d'hiver émergent et très mal considéré à l'époque, le snowboard, qui décidèrent qu'ils pouvaient, en dépit des interdictions dont ils étaient victimes, pratiquer en toute liberté. Car il faut savoir qu'alors, les accros au surf des neiges, qui commençait tout juste à se faire connaître, se retrouvaient systématiquement exclus des pistes car, disait-on, *« dangereux et perturbateurs pour le reste des pratiquants »*, autrement dit des skieurs. Le snowboard hors-pistes était alors la seule alternative pour profiter de la neige et les randonnées, planche sur le dos, monnaie courante pour tous les snowboardeurs. Puis progressivement, pour faciliter les ascensions et alléger un maximum le matériel, certains ont eu l'idée de scinder leur planche de snowboard en 2 afin de pratiquer la randonnée comme en ski. Ce fut la naissance du splitboard. C'est tout d'abord en Allemagne que des brevets ont été déposés pour des planches en 2, 3 ou 4 parties, très tôt au début des années 90. Les Etats-Unis leur ont ensuite vite emboîté le pas. Au début, les snowboards étaient coupés en deux puis les parties se fixaient de manière artisanale, basique voire rudimentaire à l'époque mais ça fonctionnait ! Le réel problème étant qu'il n'y avait pas de carres à l'intérieur des spatules donc loin d'être optimal pour monter, mais peu importe, l'appel des grands espaces enneigés était le plus fort. Puis certaines grosses marques s'y sont intéressées dès le début des années 2000, au moment de l'essor du snowboard, invitant (et autorisant) par la même occasion les pratiquants sur les pistes et à prendre les remontées mécaniques.

30 ans d'évolutions

Aujourd'hui, de plus en plus d'amoureux de nature sauvage s'orientent vers cette nouvelle expérience, entre effort soutenu et liberté, en marge des pistes balisées et des forfaits hors de prix. Ceux qui avaient débuté dans les années 90 avaient aussi un peu délaissé le splitboard depuis. La pratique est restée en marge pendant de nombreuses années car le monde était focalisé sur le snowboard dit « freestyle », présent aux Jeux Olympiques. Puis la période Covid et un enneigement de plus en plus incertain côté pistes ont accéléré une transition vers la randonnée et la pratique hors-pistes, induisant par la même occasion une évolution des mentalités mais aussi de la technicité du matériel, redonnant ainsi un bon coup de boost au monde du snowboard. Un retour vers les bases, les racines de ce sport de poudreuse. Côté technicité, les splitboards sont de plus en plus légers et pratiques. Les spatules sont plus fines, plus courtes et plus légères donc la performance à la montée a été grandement améliorée. Les bottes ont aussi été pensées de manière plus adaptée avec des nouveaux matériaux et un confort optimisé. Bref, de quoi convaincre les plus réticents, sans oublier toutefois les risques de ce sport car en pleine nature, à la merci de la montagne et des éléments, les connaissances, la préparation et l'anticipation resteront nos meilleures alliées.

La nécessité d'être bien préparé

Bien qu'étant plus faciles d'utilisation de nos jours, les splitboards restent assez techniques, demandant au pratiquant d'être un minimum calé sur le matériel. Il est donc nécessaire d'être bien conseillé ou de prendre le temps de régler soi-même son équipement, d'en comprendre le fonctionnement et de le tester avant de partir en randonnée. Et puis bien sûr, à l'instar des connaissances sur le matériel, les connaissances du terrain et des conditions météorologiques sont indispensables. Car dans la pratique, si les conditions sont bonnes, tout devrait bien se passer. En revanche, si elles deviennent difficiles, vous pouvez rapidement être confronté à de nombreuses difficultés. Une bonne préparation en amont est donc la base, comme se munir du matériel de sécurité nécessaire (sonde, pelle, arva, etc.) et éventuellement faire appel à un professionnel pour accompagner et conseiller. Alors, pratiqué de façon sûre et suffisamment préparé, le splitboard permet d'être libre de toute attache, de vivre son plaisir loin de la foule et être au plus près de la nature. Un plaisir qui se mérite mais qui en vaut aussi largement la peine.

L'essentiel d'une rando-split réussie

- Un splitboard, les fixations adaptées et les clips d'assemblage
- Des peaux de phoque en mohair ou en synthétique
- Des couteaux ou « crampons métalliques »
- Des bottes adaptées
- Une tenue chaude adéquate
- Des bâtons pour la montée
- Le nécessaire de sécurité : Pelle-Sonde-Arva + 1 sac Airbag. Une formation à la prévention des risques est fortement conseillée
- Une appli mobile pour la météo et les conditions d'enneigement
- Une carte du terrain, une boussole et un altimètre

Olivia Bergamaschi

IN SEARCH OF FREEDOM AND WIDE-OPEN SPACES

Splitboarding





The origins

Once upon a time, in the 1990s, a handful of devotees of an emerging winter sport that was very poorly regarded at the time, snowboarding, decided that, despite the bans imposed on them, they could ride in complete freedom. Back then, you see, fans of snowboarding, which was only just starting to make a name for itself, were routinely banned from the pistes because they were said to be *"dangerous and disruptive to other users"*, in other words, to skiers. Off-piste snowboarding was therefore the only way to enjoy the snow, and hiking uphill with a board on your back was common practice for every snowboarder. Then, gradually, to make the climbs easier and lighten their kit as much as possible, some came up with the idea of splitting their snowboard in two so they could tour uphill as skiers do. Splitboarding was born. The first patents were filed in Germany, very early in the 1990s, for boards in two, three or four parts. The United States soon followed suit. At first, snowboards were simply cut in half and the pieces were joined together by hand: basic, even rudimentary, at the time, but it worked! The real problem was that there were no edges on the inner side of the halves, which was far from ideal for climbing, but no matter; the call of the vast snowy wilderness was stronger. Then, from the early 2000s, as snowboarding took off, some of the big brands took an interest, while at the same time riders were finally welcomed (and permitted) on the pistes and on the lifts.

30 years of development

Today, more and more lovers of wild nature are turning to this new experience, combining sustained effort with freedom, away from marked pistes and overpriced lift passes. Those who started out in the 1990s had also largely abandoned splitboarding in the meantime. The sport remained on the fringes for many years because the world's attention was focused on so-called "freestyle" snowboarding, which featured at the Olympic Games. Then the Covid period, together with increasingly unreliable snow cover on the pistes, accelerated a shift towards touring and off-piste riding. This brought about a change in attitudes as well as in the technical quality of equipment, giving the snowboarding world a real boost: a return to the basics, to the roots of this powder sport. On the technical side, splitboards are becoming lighter and more practical. The halves are slimmer, shorter and lighter, so uphill performance has improved considerably. Boots have also been redesigned to be better suited to the sport, with new materials and greater comfort. In short, there's plenty to win over even the most reluctant, without forgetting the risks involved, however: out in the wild, at the mercy of the mountains and the elements, knowledge, preparation and forward planning will always be our best allies.

The need to be well prepared

Although they are easier to use nowadays, splitboards remain fairly technical and require riders to have at least a basic understanding of their equipment. It is therefore essential to get good advice, or to take the time to set up your own kit, understand how it works and test it before heading out on a tour. And of course, just as important as knowing your equipment is knowledge of the terrain and the weather conditions. In practice, if conditions are good, everything should go smoothly. If they turn difficult, however, you can quickly find yourself facing a whole host of problems. Good preparation beforehand is therefore fundamental, such as carrying the necessary safety equipment (probe, shovel, avalanche transceiver, etc.) and possibly calling on a professional to guide and advise you. Practised safely and with enough preparation, splitboarding lets you be free of all ties, enjoy yourself far from the crowds and get as close to nature as possible. It's a pleasure you have to earn, but one that is well worth the effort.

The essentials for a successful split tour

- A splitboard, suitable bindings and joining clips
- Mohair or synthetic climbing skins
- Ski crampons (also known as "metal crampons")
- Suitable boots
- Appropriate warm clothing
- Poles for the ascent
- Safety essentials: shovel, probe and avalanche transceiver, plus an airbag pack. Avalanche risk awareness training is strongly recommended
- A mobile app for weather and snow conditions
- A map of the area, a compass and an altimeter

Olivia Bergamaschi

PICTURE THE SCENE: FRESH SNOW, THE CALM AND BEAUTY OF NATURE, JUST YOU AND THE ELEMENTS IN PERFECT HARMONY... IDYLLIC, ISN'T IT? THAT FEELING, THAT EXHILARATION, IS WHAT SOME PEOPLE EXPERIENCE EVERY WINTER, SPLITBOARD STRAPPED TO THEIR FEET, FAR FROM THE CROWDS OF THE RESORTS. STEP INTO THE SOMEWHAT SECRETIVE WORLD OF THESE RIDERS, WHOM HISTORY CHOSE TO SIDELINE, AND DISCOVER WITH US THE INS AND OUTS OF A SPORT THAT IS STILL FAR TOO LITTLE KNOWN.



DECOBOIS CHALETS

Pierre & Bois, l'union d'exception









Dans un monde où tout s'accélère,
certains lieux invitent à suspendre le temps.
Des refuges d'exception, où l'architecture sublime la nature et où chaque détail raconte un savoir-faire.

L'art de bâtir l'exception







Chez DECOBOIS, chaque réalisation est une création unique.
La noblesse de la pierre, la chaleur du bois, l'élégance des volumes et la précision du geste.

Des architectures singulières, pensées pour traverser le temps et les générations



www.chalets-decobois.fr

Construction • Transformation • Rénovation

L'or blanc des Potiers



DANS LE NORD DE L'ALSACE, À SOUFFLENHEIM ET À BETSCHDORF (SESSENHEIM, LE VILLAGE DES AMOURS DE GOETHE, A ARRÊTÉ LA PRODUCTION) DES ARTISANS MOTIVÉS ET INVENTIFS PERPÉTUENT UN ART, UN ARTISANAT MILLÉNAIRE. IMMERSION DANS UN MONDE QUI SE RÉINVENTE POUR RÉSISTER À L'USURE DU TEMPS ET À LA CONCURRENCE. L'ARGILE POUR LE BONHEUR DES TOURISTES ET DES AUTOCHTONES.

Photos ©OTI de l'Alsace Verte - Cédric Schell ; ©Fleckinger Cyrille

Retour vers le passé. À la préhistoire déjà, l'argile bleu-gris, grès au sel, ou blanche de la plaine du Rhin, de la forêt de Haguenau, contribuait au mieux-vivre de nos ancêtres. Bienvenue au cœur de la riche et tourmentée histoire de l'Alsace, ballottée entre France et Allemagne, mais si fière de ses particularismes.

Venez prendre un bol d'air dépaysant sur la route du « Rheinland-Pfalz », la Rhénanie-Palatinat, pas loin du centre de marques de Roppenheim.
Découvrez Soufflenheim, « Süfflum » en dialecte, dont l'étymologie Sawell, en celtique, signifie « four à bois » ou « Maison du chef » en franc. Et Betschdorf, le « Village de Betsch », dont les éponymes font référence à des objets connus de (presque) tous. Qui n'a jamais possédé son « Soufflenheim » ou son « Betschdorf » ?
Des plats à « baeckaoffa », littéralement « four du boulanger », ou à choucroute, des moules à kougelhopf « chapeau à levure » ou à « langhopf », le kougelhopf allongé. Des terrines, mais aussi des pichets, verres, tasses, cuves. Contenants de milliers d'aliments solides ou liquides.
Partez à la rencontre des dinosaures du 3e millénaire. À 2h30 de Gérardmer par les cols vosgiens, Sélestat ou Molsheim, vers Strasbourg. À 90 minutes de Colmar, vous vous familiariserez avec ces potiers-céramistes qui incarnent une tradition.

Pour conserver, transformer, cuisiner

La poterie existe depuis toujours dans nos régions forestières, bois et argile. En 2000 avant Jésus-Christ, comme en témoignent les récipients retrouvés dans les tumulus, tertres funéraires. Le savoir-faire a évolué au fil du temps, avec la conservation des aliments à l'ère celtique. Les Romains ont perpétué et enrichi ce savoir de leur expérience. Mais le vrai développement de ce métier se situe au début du XIXe siècle avec l'avènement des objets domestiques utilitaires.
« C'était la période dorée », explique Stéphane





Brucker, véritable amoureux et connaisseur de celles et ceux qui font la fierté de cet art. « *Il y avait longtemps une centaine de potiers à Soufflenheim et Betschdorf, employant des centaines de salariés. Complémentaires, pas concurrents. Cuissons pour les uns, conservation pour les autres. La cuisine avait le vent en poupe. On passait du four à la table, où la belle présentation trouvait sa place. Cuisine alsacienne traditionnelle, mais encore plats daubiens, poêlées, pots à condiments, moutardiers, vinaigriers.* » Mais tout a changé après la guerre de 1870. Le marché allemand saturait pour les Alsaciens.
Il fallut attendre les années 1975 pour repartir de l'avant, avec l'imagination au pouvoir. Pour séduire une clientèle de jeunes, de nouvelles couleurs apparaissent : nuances de gris-bleu turquoise, aubergine, vert anis, rouge. Nouveau frein après le Covid, avant la crise actuelle qui freine les achats. On est passé à 10 entreprises à Soufflenheim, 5 puis 2 à Betschdorf. La dernière, à Sessenheim, le village voisin où le poète Goethe, alors étudiant à Strasbourg, a immortalisé ses amours avec Frédérique Brion, la fille du pasteur un musée mémorial en témoigne, a fermé il y a 8 ans.
Mais les maîtres-potiers savent s'adapter pour transmettre un savoir-faire ancestral et s'unissent. L'office du tourisme du Pays rhénan, dirigé par Christine Jaouen-Bohy, a lancé un projet collectif « Collection spéciale poterie d'Alsace » réunissant 10 artisans du secteur sur le thème du gobelet. Celui de l'Alsace verte à Betschdorf, avec Élisabeth Carrier et Catherine, aussi, se multiplie. Tous artisans à 100 % (pas de poterie industrielle), animés par le même état d'esprit, ils allient tradition et modernité, vaisselle aux couleurs vives, motifs cigognes, pommes, marguerites, cœurs... Et misent sur les visiteurs

Noël en fête, musée de la poterie et four à bois

À Betschdorf, dans un superbe corps de ferme à colombages du XVIIIe siècle, le musée de la Poterie vous accueille dès le 1er avril et jusqu'au 30 septembre, témoin historique de ces créations locales en grès à sel, et de celles du voisin, plus colorées, en terre vernissée. Vous saurez tout sur l'histoire, les tours de potier dès 400 avant Jésus-Christ, les ateliers au XIIe siècle, les fours à bois puis en briques réfractaires, servant à la cuisson des pots et à celle des tartes flambées, les fameux « flammekueche ». Démonstrations, art du tournage, calibrage, décorations. À découvrir absolument, tout comme les ateliers vivants des 2 survivants : la maison Schmitter, créée en 1844, ses cruches, gobelets, boules de Noël, et Remmy.
À Soufflenheim, vous aurez le choix. Les sœurs Lehmann, Kathia la brune et Sylvie la blonde, qui dirigent l'affaire de leur grand-père, plus un magasin à Strasbourg et un chalet au marché de Noël, derrière la cathédrale. *« Cadeaux appréciés par les touristes, objets utiles recherchés par les riverains. »*
Michel Streissel et son four à bois à l'ancienne, cuisson entre 1 000 et 1 300 °C, animée une fois en décembre. Le reste de l'année, la cuisson est assurée par le gaz. Et les maisons Beck (1750), Friedmann (1802), Ludwig, Ernewein-Haas, Graessel (famille venue de Betschdorf, qui perpétue la technique « bleu et blanc »), Hauswirth, Siegfried-Burger et Wehrling, dernière venue. Tous artistes. Chacun différent, apportant sa touche personnelle.
La poterie, fierté d'une région qui vous enchantera toute l'année. Vivez Noël en Alsace au milieu des ateliers illuminés. Savourez la fête de Sainte-Lucie, en décembre, le carnaval de Roppenheim, le 14 février.
Parcourez le « tour des potiers », circuit pédestre de 3,5 km, deux heures de marche ludique. Découvrez les glaisières, carrière d'argile encore utilisée par 5 potiers du cru. Les autres font appel à « l'or blanc » du Westerwald, en Allemagne voisine, dont le prestigieux gisement du Kannebäckerland (pays des poêliers) est l'un des plus importants d'Europe. Le top pour la confection de tuiles d'abord, que vous retrouverez vernissées sur des pignons de maisons face à la pluie, puis de pots multifonctions. À la croisée des mondes.

Europe en marche. Coopération franco-allemande. L'Alsace en tête. À plein pot !

Jean-Pierre Meyer







The Potters' White Gold

IN NORTHERN ALSACE SPECIFICALLY IN SOUFFLENHEIM AND BETSCHDORF (SESSENHEIM, THE VILLAGE ASSOCIATED WITH GOETHE'S ROMANCES, HAS SINCE CEASED PRODUCTION) MOTIVATED AND INVENTIVE CRAFTSPEOPLE KEEP AN ANCIENT ART FORM ALIVE. WE TAKE A DEEP DIVE INTO A WORLD THAT IS CONSTANTLY REINVENTING ITSELF TO WITHSTAND THE PASSAGE OF TIME AND THE PRESSURES OF COMPETITION. HERE, CLAY BRINGS JOY TO BOTH TOURISTS AND LOCALS ALIKE.

A journey into the past. As far back as prehistoric times, the blue-grey, salt-glazed, or white clay found in the Rhine Plain and the Haguenau Forest contributed to a better life for our ancestors. Welcome to the heart of Alsace's rich and turbulent history a land tossed between France and Germany, yet fiercely proud of its unique cultural identity.

Come and enjoy a refreshing change of scenery along the route toward the Rhineland-Palatinate (*Rheinland-Pfalz*), not far from the Roppenheim outlet center.

Discover Soufflenheim known as «Süfflum» in the local dialect a name with Celtic roots (*Sawell*) meaning «wood-fired oven,» or perhaps «chief's house» in the Frankish tongue. Then there is Betschdorf, the «village of Betsch» a name synonymous with objects familiar to (almost) everyone. After all, who hasn't owned a piece of pottery from Soufflenheim or Betschdorf?

You will find dishes for *baeckeoffe* (literally «baker's oven») or *choucroute* (sauerkraut), as well as molds for *kougelhopf* a cake named for its «yeast-risen hat» shape or the *langhopf*, its elongated cousin. There are terrines, too, along with pitchers, glasses, cups, and large vessels containers for thousands of different solid foods and liquids.

Come and meet the «dinosaurs» of the third millennium. Located two and a half hours from Gérardmer via the Vosges mountain passes, Sélestat, or Molsheim, heading toward Strasbourg and just 90 minutes from Colmar, you can get to know these master potters and ceramicists who embody a living tradition.

For preserving, processing, and cooking

Pottery has always existed in our forested regions, where wood and clay are abundant—as evidenced by vessels discovered in tumuli, or ancient burial mounds, dating back to 2000 BC. The craft evolved over time, notably through the creation of vessels for food preservation during the Celtic era. The Romans later continued the tradition, enriching it with their own expertise. However, the true flourishing of the trade occurred in the early 19th century, with the rise of functional household items.

«It was a golden age,» explains Stéphane Brucker, a true enthusiast and expert on the artisans who bring pride to this craft. *«For a long time, there were around a hundred potters in Soufflenheim and Betschdorf, employing hundreds of workers. They were complementary rather than competitive some specialized in firing techniques, others in preservation vessels. Cooking was in vogue; pieces went straight from the oven to the table, where their aesthetic appeal could shine. This included traditional Alsatian cookware, as well as stew pots, skillets, condiment jars, mustard pots, and vinegar cruets.»* Everything changed, however, after the war of 1870, when the German







market became saturated for Alsatian producers.
It was not until 1975 that the industry began to recover, fueled by a surge of creativity. To attract a younger clientele, new colors were introduced shades of gray-blue, turquoise, eggplant, anise green, and red. Another setback followed the Covid-19 pandemic, compounded by the current economic crisis, which has dampened consumer spending. Today, only 10 workshops remain in Soufflenheim, while in Betschdorf, the number has dwindled from five to two. In the neighboring village of Sessenheim where the poet Goethe, then a student in Strasbourg, immortalized his romance with the pastor's daughter, Frédérique Brion (a history commemorated by a memorial museum) the last pottery workshop closed its doors eight years ago. However, master potters know how to adapt in order to pass on their ancestral craft, and they are joining forces. The Pays Rhénan Tourist Office, led by Christine Jaouen-Bohy, has launched a collective project titled «Special Collection: Alsatian Pottery,» bringing together 10 local artisans to focus on the theme of the drinking cup. In the «Alsace Verte» (Green Alsace) region notably in Betschdorf, where Élisabeth Carrier and Catherine are based such initiatives are also multiplying. These are 100% authentic artisans (with no industrial pottery involved) who share a common vision: blending tradition with modernity. Their work features vibrant colors and motifs such as storks, apples, daisies, and hearts all with an eye toward attracting visitors.

Christmas festivities, the Pottery Museum and the wood-fired kiln

In Betschdorf, housed within a magnificent 18th-century half-timbered farmhouse, the Pottery Museum open from April 1st to September 30th serves as a historical testament to local salt-glazed stoneware, as well as the more colorful, lead-glazed earthenware produced in the neighboring town. You will learn everything about the history of the craft: from the potter's wheels used as early as 400 BC and the workshops dating back to the 12th century, to the wood-fired and later refractory-brick kilns which were used not only for firing pottery but also for baking flammekuecha (flambé tarts). The museum features demonstrations of throwing, shaping, and decorating techniques. It is an absolute must-see, as are the active workshops of the two remaining traditional producers: the Schmitter firm (established in 1844, known for its jugs, goblets, and Christmas ornaments) and the Remmy workshop.
In Soufflenheim, you have several options. There are the Lehmann sisters Kathia (the brunette) and Sylvie (the blonde) who run their grandfather's business; they also operate a shop in Strasbourg and a chalet at the Christmas market behind the Cathedral. «Gifts cherished by tourists, practical items sought after by locals.» Michel Streissel uses a traditional wood-fired kiln reaching temperatures between 1,000°C and 1,300°C which is fired up once in December; for the rest of the year, he uses a gas-fired kiln. Then there are the workshops of Beck (dating back to 1750), Friedmann (1802), Ludwig, Ernewein-Haas, Graessel a family that arrived from Betschdorf and continues the «blue and white» pottery tradition as well as Hauswirth, Siegfried-Burger, and the latest addition, Wehrling. Each is an artist in their own right, bringing a unique, personal touch to their craft.
Pottery is the pride of a region that will enchant you all year round. Experience Christmas in Alsace amidst illuminated workshops, enjoy the Feast of Saint Lucy in December, or take part in the Roppenheim Carnival on February 14th.
Follow the «Potters' Trail» a 3.5 km walking route that offers two hours of delightful exploration. Discover the glaisières clay pits still used by five local potters. Others source their «white gold» from the Westerwald region in neighboring Germany, home to the prestigious Kannebäckerland («Potters' Land») deposit, one of the largest in Europe. It is an exceptional material, originally used for roof tiles which you can still see, glazed, on the rain-facing gables of local houses and later for versatile, multi-purpose pottery. A true crossroads of worlds. Europe on the move. Franco-German cooperation. Alsace leading the way. Full steam ahead!

Jean-Pierre Meyer

Photos : ©Cyrille Fleckinger,
OTI de l'Alsace Verte I Cédric Schell,
Roppenheim The Style Outlets

GÉRARDMER
Hautes Vosges

Vivez l'hiver dans les Hautes Vosges



©Gérardmer Tourisme - M.BOSSI

Activités | **Hébergements** | **Ski** | **Agenda**

Réservez sur **www.gerardmer.net**

@gerardmertourisme

BWP PREMIER BEST WESTERN

Hôtel-Restaurant & Spa****

LE CHAPÎTRE

À vous d'écrire la suite

Une expérience unique, une histoire à vivre.





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

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

LA FAYETTE

Vivez l'expérience

★★★★

Hôtel - Spa - Restaurant - Séminaire







Face au golf d'Épinal, offrez-vous une parenthèse de confort.

Des chambres élégantes et tout confort, pensées pour votre détente.

Savourez une cuisine traditionnelle de produits frais, au restaurant distingué Maître Restaurateur.

Pour vos séminaires, un cadre inspirant où l'on travaille mieux, et où l'on se retrouve autrement.

Un séjour pensé dans le respect de l'environnement, labellisé Clef Verte.

BEST WESTERN PLUS
La Fayette Hôtel & Spa à Epinal

3 rue de la Bazaine
88000 EPINAL

03 29 81 15 15
reception@bwlafayette.fr

Notre site:
epinalhotellafayette.com



Serre dessinée par nos soins, Santolina Etrusca Rouffach / Photo ©Ludovic Muller



Suite #6, Santolina Etrusca Rouffach / photo ©LMVISUALART

Réservez votre séjour en Alsace :

www.univers-voyageinterieur.fr



Découvrez trois maisons d'exception au cœur de la route des vins d'Alsace



Moment privilégié sous nos séquoias centenaires, Le Grand Petit Prince Guebwiller
Photo ©Céline Russo

À ROUFFACH ET GUEBWILLER, AUX PORTES DE LA SUISSE ET DE L'ALLEMAGNE, VIVEZ UN TOUR DU MONDE DÉPAYSANT DE BIEN-ÊTRE, DE BIEN-VIVRE ET DE DÉTENTE, TOUS SENS ÉVEILLÉS.

Quand votre corps, votre tête vous demandent de lâcher prise, de vous déconnecter du quotidien ; quand vous ressentez le besoin de vivre à fond votre envie de changement de rythme de vie ; quand vos rêves d'évasion aimeraient devenir réalité, choisissez de démarrer votre indispensable voyage intérieur à Guebwiller ou à Rouffach.

Trois sites-découvertes tous azimuts vous attendent toute l'année, l'espace d'un week-end, en amoureux ou en famille, entre amis ou collègues de travail. Vous débrancherez le moteur de l'action à tout prix pour écouter celui qui tourne au ralenti, sans jamais caler, au plus profond de votre être. Vous serez emporté, béni par cette parenthèse divine nommée repos, récréation, vacances.

C'est possible dans le Florival, bien nommé, vallée des fleurs, entre Rouffach et Guebwiller : vignes et montagnes, rivières, églises et châteaux. C'est pour vous, aux portes de Colmar, du massif vosgien et du lac de Gérardmer, de Mulhouse et de ses musées, de la Suisse, de Bâle et de son fameux carnaval, de l'Allemagne et de la Forêt-Noire, du Rhin et de l'Ill. Balades possibles dans la journée, bien-être assuré au retour.

Venez à la rencontre des femmes et des hommes – un quintet familial royal – qui ont transformé, restauré, créé, embelli tout ce qui constitue la tradition, l'histoire en marche, afin de partager, de vous offrir ce qu'il y a de plus naturel, de plus vivant, de plus universel, et de plus rare à la fois. Découvrez, installez-vous, habitez en immersion dans ces lieux de sérénité qui ressemblent tellement à leurs propriétaires. Motivés, imaginatifs, à l'affût permanent d'un coup de cœur.

>>>



Lodge deluxe « Un Air de savane », moquettes et décoration sur mesure / Photo ©Ludovic Muller

Le souci du moindre détail : laissez-vous étonner !

Diane, la fille, naturellement ouverte à tout ce qui est beau, attirée intuitivement par le ressenti, le service, sans cesse en quête de nouveautés. Yon, son mari, revenu de San Francisco pour l'Alsace, terre d'accueil. Nathalie, la maman, artiste dans l'âme, amoureuse de brocante, qui construit et transforme, bonifie tout ce qu'elle touche. Nicolas, son compagnon, qui l'aide à réaliser ses idées les plus folles au cœur du chantier. Et Jean-Claude, le grand-père, architecte à la retraite, maître d'œuvre dans tous les sens du terme.

Un groupe soudé qui sait s'entourer, agrandir le cercle autour de professionnels compétents, tels l'artiste-peintre Fernand D'Onofrio, dont les fresques illuminent les décors. Un ensemble en harmonie qui, à la sortie du Covid, a totalement relooké l'ancienne maison forestière de l'Axwald, l'écurie, la forge, en bordure du chemin de Compostelle, sur les hauteurs de Guebwiller.

Pour redonner une autre vie à la célèbre maison Welty, villa du XIXe siècle, démontée puis reconstruite, non loin du cercle Saint-Léger et du parc de la Neuenbourg.

Pour transfigurer, à force de travaux débordants d'imagination, la maison Gall, au 33 de la rue Claude-Ignace-Callinet, non loin du centre de Rouffach, en refuge de paix, et la pelouse en jardin étrusque.

Cinq artisans du bonheur pour trois hébergements qui ne ressemblent ni à un hôtel, ni à des chambres d'hôtes, ni à un gîte, ni au classique appartement. Ici, tout respire l'insolite, l'esthétique. Partez à la rencontre d'une symphonie unique. Ouvrez grands les yeux… ou fermez-les et laissez parler vos forces invisibles.

Petits princes à votre tour sous les séquoias de Guebwiller

Le Mouton, la Rose, le Papillon : trois lodges fleurant bon le *« Petit Prince »* devenu « grand », complétés par un duplex d'exception, avec jacuzzis privatifs. Le début de l'aventure familiale, en 2021, au bout d'un chemin des Vosges alsaciennes, en pleine nature, à portée de balades dans le massif, du gibier, du calme.

Au fond du jardin naturel, trois géants : un trio de séquoias séculaires de 1852, presque serrés les uns contre les autres, comme des amis, classés « arbres remarquables ». La forêt voisine et ses sentiers, rien que pour vous et vos chiens, précieux animaux de compagnie, bienvenus sous les glycines.

Un endroit béni des dieux, propice à la méditation, aux rencontres yoga ou qi gong entre proches, en famille. Naturopathie sans artifice. Possibilité de fêtes en plein air en groupe, avant l'élégance de l'intérieur, où chaque objet « a une âme ». Rien d'industriel. Tout « fait maison ». Tout créé. Tout inventé. Tout revisité, mis en valeur. Fauteuils et mobilier à la fois charmants et fonctionnels, literie de grande qualité. Coin cuisine. Jacuzzi, espace privatif extérieur, salle d'eau et WC indépendants, repas et petits déjeuners livrés sur commande.

Laissez-vous vivre. Ressourcez-vous. L'ombre bienfaisante



Appartement « Moumoute »
Domaine Bohème art de vivre,
Guebwiller Luxe Bohème
Photo ©Céline Russo





Tiny House « Viva Frida! » avec jacuzzi privatif,
Domaine Bohème art de vivre, Guebwiller
Photos ©Ludovic Muller

de Saint-Exupéry vole au-dessus de vos têtes : *« Aimer, c'est regarder ensemble dans la même direction. »*

La vie de château en bohème, tous les arts réunis

Impossible de ne pas tomber sous le charme, de ne pas céder à la tentation. Au *« Domaine Bohème-Art de Vivre »*, l'art, tous les arts, trouvent leur juste place, à l'intérieur comme à l'extérieur. Sur les façades, dans les couloirs et les escaliers de cette villa riche d'histoire, œuvre de la famille Schlumberger, père de l'industrie textile, de style néo-gothique, dans les jardins et les chambres, spacieuses, lumineuses, colorées, le patrimoine guebwillerois (re)vit. *« Diane la chasseresse »* a su conquérir et magnifier les espaces à son image. Tout en couleurs.

Le Maroc, l'Inde, l'Italie célébrés au hasard des lodges-univers éponymes, des appartements aux noms évocateurs : Kasbah, Nid, Diego et son spa verduré. Le connaisseur s'y retrouvera, le néophyte sera enchanté. Lustres design sans équivalents. Tableaux, toiles, dessins plein les murs. Théodore Deck, l'enfant du pays, le céramiste génial du milieu du XIXe siècle, adulé à Paris, inventeur du fameux « bleu Deck » inspiré du bleu d'Égypte, est naturellement présent.

En couple, à quatre ou à six, vous vivrez sur le monde, émotions : vous retrouverez les peintures de Frida Kahlo, la sensible artiste mexicaine, les carrelages azulejos, tout cet art de vivre collant à la peau de Nathalie. Vous ressentirez l'esprit vagabond à la « Bohème » : décor gipsy, baignoire bleue. Artistes à votre tour.

Senteurs et couleurs de Toscane au cœur de Rouffach

Le prestigieux château réaménagé de Reschio, en 1050, aux frontières de la Toscane et de l'Ombrie : un compromis réussi entre architecture historique et conception moderne. Il a profondément marqué et inspiré Diane et Yon, grands voyageurs, lorsqu'ils ont créé *« Santolina Etrusca »*, en référence à la santoline étrusque, espèce botanique endémique, plante aromatique mellifère et médicinale rare, à l'aise sur les terrains secs et rocailleux.

Civilisation étrusque que vous rencontrerez entre les oliviers, près de la petite chapelle, au sein d'un apaisant et coloré jardin méditerranéen. Âme de l'Italie éternelle célébrée dans les chambres au chaleureux mobilier de bois, sur les pierres de taille, auprès d'un ancien bénitier d'église, le long des impressionnants escaliers en colimaçon de grès des Vosges voisines, sous les majestueux lustres en verre de Murano. Ici, comme à Guebwiller, tout est fait main. Ici, les suites respirent la nature apaisante de l'Alsace artisanale. Ici, la mixité est de mise : la rencontre intercivilisationnelle, le métissage de la création. Grands et doux lits en matières naturelles, matelas en laine bio. Et, au sous-sol, un convivial espace bien-être et spa, sauna, hammam, jacuzzi extérieur, vous convie à un voyage tout en harmonie, au noyau de votre musique interne. Espérance, relaxation, partage, expériences.

Et si vous en profitiez pour inviter des amis ? Le domaine peut être privatisé pour accueillir vos événements. Tour du monde près de chez vous, tout en sensations…

Jean-Pierre Meyer



Discover three exceptional houses, in the heart of the Alsace Wine Route

IN ROUFFACH AND GUEBWILLER, CLOSE TO THE SWISS AND GERMAN BORDERS, TAKE A JOURNEY AROUND THE WORLD OF WELLBEING, GOOD LIVING AND RELAXATION, WITH ALL YOUR SENSES AWAKENED

When your body and mind tell you it is time to let go and disconnect from everyday life. When you feel the need to fully embrace a change of pace. When your dreams of escape are longing to come true. Then choose to begin your much-needed inner journey in Guebwiller or Rouffach.

Three places full of discoveries await you all year round, for a weekend as a couple or with family, friends or colleagues. You will switch off the engine of action at all costs and listen instead to the one idling deep within you, running gently but never stalling. You will be carried away, blessed by that divine break we call rest, recreation and holidays. All this is possible in the Florival, the aptly named *"valley of flowers"*, between Rouffach and Guebwiller, among vineyards and mountains, rivers, churches and castles. And it is all within easy reach of Colmar, the Vosges mountains and Lake Gérardmer, Mulhouse and its museums, Switzerland and Basel with its famous carnival, Germany and the Black Forest, and the Rhine and Ill rivers. Spend your days exploring, then come back to guaranteed wellbeing. Come and meet the women and men, a royal family of five, who have transformed, restored, created and enhanced everything that makes up tradition and history in the making. They did it to share with you what is most natural, most alive, most universal and, at the same time, most rare. Discover, settle in and immerse yourself in these peaceful places that look so much like their owners: driven, imaginative and always on the lookout for something to fall in love with.

Attention to every detail: prepare to be amazed

Diane, the daughter, is naturally drawn to all things beautiful and intuitively attuned to feelings and to service, always on the lookout for something new. Yon, her husband, left San Francisco for Alsace, his adopted home. Nathalie, the mother, is an artist at heart and a lover of flea markets, who builds, transforms and improves everything she touches. Nicolas, her partner, helps her bring her wildest ideas to life on the building site. And Jean-Claude, the grandfather, is a retired architect and a master builder in every sense of the word.

This close-knit group knows how to surround itself with talent, widening the circle to include skilled professionals such as the painter Fernand D'Onofrio, whose frescoes light up the interiors. As the Covid era came to an end, the team worked in harmony to completely revamp the former Axwald forester's house, stables and forge alongside the Way of St James pilgrim route, on the heights above Guebwiller. They breathed new life into the famous Maison Welty, a 19th century villa that was taken apart and rebuilt, not far from

Book your next stay in Alsace :

www.univers-voyageinterieur.fr







the Cercle St-Léger and the Neuenbourg park. And through works brimming with imagination, they turned the Maison Gall, at 33 rue Claude Ignace Callinet near the centre of Rouffach, into a haven of peace, and its lawn into an Etruscan garden. Five craftspeople of happiness, three places to stay, and none of them is a hotel, a B&B, a holiday cottage or a standard apartment. Here, everything is unusual and beautiful. Come and discover a unique symphony. Open your eyes wide. Or close them and let your invisible forces speak…

Your turn to be a Little Prince under the sequoias of Guebwiller

The Sheep, the Rose and the Butterfly are three lodges with all the charm of The Little Prince, now grown up, complemented by an exceptional duplex, with private Jacuzzis. This is where the family adventure began in 2021. It sits at the end of a track in the Alsatian Vosges, surrounded by nature, within easy reach of mountain walks, wildlife, and peace and quiet. At the bottom of the natural garden stand three giants. These sequoias, planted in 1852 and almost huddled together like friends, are listed as *"Remarkable Trees".* The neighbouring forest and its trails are all yours, and your dogs' too, since much-loved pets are welcome under the wisteria. It is a place blessed by the gods, ideal for meditation, or for yoga and qigong sessions with friends and family. Naturopathy here is natural, with nothing artificial. Groups can hold outdoor parties before stepping into the elegant interiors, where every object "has a soul". Nothing is mass-produced. Everything is "homemade": created, invented, reimagined and shown at its best. The armchairs and furniture are both charming and practical, and the bedding is of the highest quality. Each lodge has a kitchenette, a Jacuzzi, a private outdoor area, and a separate shower room and toilet. Meals and breakfasts can be delivered on request. Let yourself go. Recharge. The kindly spirit of Saint-Exupéry hovers above you: *"To love is to look together in the same direction."*

Château life, bohemian style, with every art under one roof

It's impossible not to fall under its spell or give in to temptation. At the *"Domaine Bohème – Art de Vivre",* Art, every kind of art, finds its rightful place both inside and out. The villa, rich in history, was built in neo-Gothic style by the Schlumberger family, founders of the local textile industry. Guebwiller's heritage comes back to life everywhere you look: on the façades, in the corridors and stairways, in the gardens, and in the spacious, bright and colourful bedrooms. Like her namesake, Diana the Huntress, Diane has conquered these spaces and enhanced them in her own image, in a riot of colour. Morocco, India and Italy are celebrated, as if by chance, in the lodges that bear their names, each a world of its own. The apartments have evocative names too: Kasbah, Nid (the Nest), and Diego with its leafy spa. Connoisseurs will feel right at home, and newcomers will be enchanted. The designer chandeliers are like no others, and paintings, canvases and drawings cover the walls. Naturally, local boy Théodore Deck is present too. He was the brilliant mid-19th-century ceramicist, adored in Paris, who invented the famous "Deck blue", inspired by Egyptian blue. Whether you come as a couple or as a group of four or six, you will experience emotions from all over the world. You will find paintings by Frida Kahlo, the sensitive Mexican artist, along with tiles, azulejos and all the art of living that is second nature to Nathalie. You will feel the free-spirited "bohemian" vibe, with its wanderer-style décor and blue bathtub. Now it's your turn to be an artist.

Tuscan scents and colours in the heart of Rouffach

The prestigious Castello di Reschio dates from 1050 and stands on the border between Tuscany and Umbria. Now restored, it is a successful blend of historic architecture and modern design. The castle made a deep impression on Diane and Yon, both keen travellers, and inspired them when they created *"Santolina Etrusca".* The name refers to the Etruscan santolina, a rare plant found only in that region. It is aromatic, medicinal and loved by bees, and it thrives in dry, rocky ground. You will encounter Etruscan civilisation among the olive trees, near the little chapel, in a soothing and colourful Mediterranean garden. The soul of eternal Italy is celebrated in the bedrooms with their warm wooden furniture. You will also find it in the hand-cut stone, beside an old church holy-water font, on the impressive spiral staircases made of sandstone from the nearby Vosges, and in the majestic Murano glass chandeliers.

And why not invite some friends? The estate can be booked exclusively for your events. A world tour close to home, full of sensations…

Jean-Pierre Meyer

Le charme d'Éguisheim

BERCEAU DU PAPE LÉON ET DU VIGNOBLE ALSACIEN

EXA OU ÂGSA, EN DIALECTE ALSACIEN. CLASSÉ PARMI LES « PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE », PUIS ÉLU « VILLAGE PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS ». CADRE NATUREL UNIQUE AU-DESSUS DE LA PLAINE D'ALSACE, FACE AU SOLEIL DU SCHLOSSBERG. ÉGUISHEIM LA MÉDIÉVALE, BÂTIE EN CERCLES CONCENTRIQUES AUTOUR DU CHÂTEAU DES COMTES, RICHE D'HISTOIRE, SAURA SÉDUIRE LES PLUS EXIGEANTS.









Par où démarrer la visite d'Éguisheim ? *« Par la place centrale du Château »*, répond Léna à l'Office de Tourisme, qui n'arrête plus de guider des milliers de visiteurs enchantés, venus du monde entier.

« Au Pigeonnier, au cœur du circuit des Remparts, au croisement avec la rue Almend. Cette ancienne grange richement fleurie, accueillant des animaux de la ferme attenante en bas et des pigeons en haut, offre une vue panoramique exceptionnelle sur la ville médiévale et l'Éguisheim actuel. Un des monuments éternels les plus attractifs, les plus significatifs », note Éliane Warth, directrice et professeure de chant à l'école de musique de Munster, cheffe de chorales, adjointe à la culture et aux associations. Une pure Éguisheimoise, artiste de la beauté, investie citoyennement dans son environnement.

Par où pénétrer dans les entrailles de ce bourg de 1 700 habitants, encadré par Rouffach et sa tour des Sorcières, par le couvent du Schauenberg, les falaises-murs d'escalade de Gueberschwihr, la route des 5 châteaux, dont les trois du Haut-Éguisheim, les forêts, et cet émerveillant vignoble arc-en-ciel et caméléon, incitant aux promenades à vélo ?

Vous choisirez vous-même et vous irez de surprise en révélations, de découvertes en émotions. Laissez-vous guider par votre intuition, par les couleurs, les odeurs, les murs, les poutres, les sons. Exa est unique. Éguisheim dépasse toute concurrence. Ce village réunit naturellement l'ensemble des points forts recherchés par les promeneurs, sans jamais lasser, sans tomber dans le piège du menaçant tourisme artificiel, parce qu'il est habité, porté, animé par autant d'amoureux de l'authentique. *« Celles et ceux qui ont choisi d'habiter, de (re)donner vie à des maisons à colombages du Moyen Âge, de partager ; qui ont accepté certaines contraintes »*, ajoute l'élue. Parking extra-muros, respect de la tradition, vie à l'ancienne, commerces adaptés.

Les remparts de l'histoire, qui vous protègent contre la morosité

Depuis plus d'un demi-siècle, à chaque fois qu'un ami, un curieux, recherche *« l'Alsace vraie »*, je les emmène faire le tour du circuit des Remparts, Nord et Sud, que vous prendrez dans un sens ou dans l'autre. Et personne n'est jamais reparti déçu. Alors, succombez à votre tour à ces douces et gratuites tentations. Saint Léon IX, né Bruno d'Eguisheim en 1002, fils du comte Hugo IV, futur évêque de Toul, de l'abbaye d'Ottmarsheim, puis pape en 1049, mort en 1054 et canonisé par son successeur Victor III, vous pardonnera.

Léon était un Saint et un grand voyageur, engagé dans la réforme morale et la centralisation de l'Église. Léon XIV, le pape américano-péruvien, s'en est inspiré. Pas par hasard : lui qui apprécierait certainement une prière dans la chapelle qui lui est dédiée, construite en 1894 et ouverte au public, à côté du château. À voir, une relique du « Pape alsacien » - une partie de son crâne -, transférée de Bouxwiller, dans le Sundgau. À admirer, sur fond de musique grégorienne, les vitraux symbolisant les saints d'Alsace. Puis, en descendant les marches en pierre, face au château-forteresse construit dès 720, puis restauré et reconstruit après la Révolution, et ouvert lors d'expositions et de réceptions, vous contemplerez la grande statue sculptée, l'énorme fontaine classée monument historique, ces ruelles pavées, pierres et signes lapidaires, maisons typiques, cours dimières, jardins, portes ancestrales en bois, encorbellement fleuri à l'étage. Un décor idéal pour une ronde de bonheurs, qui a inspiré les scènes du film d'animation de Walt Disney, *« La Belle et la Bête »*.

Prenez à gauche et remontez dans ce centre historique jusqu'en 1720 vers l'église Saint-Pierre-et-Paul, avec son clocher originel du XIIIe siècle, sa fameuse Vierge ouvrante en bois polychrome qui a survécu à l'incendie, et son orgue. Continuez vers le haut, entre remparts, portes et murs d'enceinte, façades à épigraphes ; traversez la Grand-Rue et continuez. Levez bien la tête, prenez votre temps, jouissez sans retenue de la vue des magasins créatifs, caves, cafés, bars, commerces à dimension humaine, tels la boutique aux champignons.

Noël célébré tout en authenticité

Exa admirable toute l'année. Éguisheim en fête en fin et début d'année à l'initiative des « Partenaires économiques », présidée par Yannick Minni, patron des *« Poteries aux Senteurs »*. Tout au long des quatre dimanches de l'Avent, puis en janvier-février, le promeneur se régalera. Autour des 25 chalets « tout artisanat » au cœur du village, sur les places, dans les rues éclairées, le rêve croisera la réalité. À chaque jour son point fort, ses animations originales : ronde du veilleur de nuit, musiciens originaux, style médiéval avec la cornemuse - en vogue au Moyen Âge alsacien -, piano, accordéon, cor des Alpes ; conteurs l'après-midi, expo d'artistes-peintres locaux au château, marché des Rois mages du 27 au 30 décembre, procession des lumières les 11 et 12 décembre, concerts du chœur des hommes début décembre puis le 17 janvier à l'église, avec chorale et harmonie du Krebsbach.

Les bougies scintilleront ; l'odeur du vin chaud, des marrons, de la cannelle, des saucisses, de la choucroute et des pommes au four se mêlera au bruit des cloches, à celui des chaînes de Hans Trapp, le père Fouettard, qui accompagnera le *« Christkindel »*, *« l'enfant Jésus »* tout de blanc vêtu, et aux chants des enfants et adolescents des chorales *« Clé des champs »* ou *« Si-Do-Ré »*.

Si les 24 et 25 décembre, comme le veut la tradition en Alsace, seront consacrés aux célébrations de Noël et à la famille, le visiteur pourra se promener sur le sentier des vignes, là où les Celtes et les Romains avaient déjà planté ; là où est né le fameux gewurztraminer, transporté en fûts de chêne sur le Rhin et le Danube vers le Saint-Empire romain germanique ; là où fut créée en 1902 la première cave coopérative alsacienne, aujourd'hui Wolfberger ; là où une trentaine de viticulteurs perpétuent l'héritage « grands crus ».

Il pourra admirer les cigognes près du camping, cueillir des champignons à l'automne, chasser les œufs de Pâques à Rouffach, chanter et danser à la fête vigneronne d'août. Puis revenir en hiver. Impossible de résister au charme.

Jean-Pierre Meyer







The charm of Éguisheim

BIRTHPLACE OF POPE LEO IV AND OF ALSACE WINE

EXA, OR ÂGSA IN THE ALSATIAN DIALECT. LISTED AMONG THE "MOST BEAUTIFUL VILLAGES OF FRANCE", THEN VOTED "FRANCE'S FAVOURITE VILLAGE". A UNIQUE NATURAL SETTING OVERLOOKING THE ALSACE PLAIN, FACING THE SUN-DRENCHED SCHLOSSBERG HILL. MEDIEVAL EGUISHEIM, BUILT IN CONCENTRIC CIRCLES AROUND THE COUNTS' CASTLE WITH ITS RICH HISTORY, IS SURE TO WIN OVER EVEN THE MOST DEMANDING VISITOR.

Where should I start my visit of Eguisheim? *"At the central Place du Château,"* replies Léna at the Tourist Office, who never stops guiding the thousands of delighted visitors who come from all over the world.

"At the Pigeonnier, in the heart of the Ramparts trail, where it meets Rue Almend. This old barn, lavishly decked with flowers, once housed animals from the neighbouring farm on the ground floor and pigeons at the top. It offers an exceptional panoramic view over the medieval town and present-day Eguisheim. One of the most attractive and most meaningful of its timeless landmarks," says Éliane Warth, director and singing teacher at the Munster music school, choir conductor, and deputy mayor for culture and community associations. A true Éguisheim native, an artist with an eye for beauty, and a committed citizen in her community.

Where should you begin exploring the heart of this village of 1,700 inhabitants, framed by Rouffach and its Witches' Tower, the Schauenberg convent, the cliffs and climbing walls of Gueberschwihr, the Five Castles route (including the three castles of Haut-Eguisheim), the forests, and the wonderful rainbow-hued, ever-changing vineyards, which are perfect for exploring by bike?

You will choose for yourself, moving from surprise to revelation, from discovery to emotion. Let yourself be guided by your intuition, by the colours, scents, walls, timber beams and sounds. Exa is unique. Eguisheim is in a class of its own. The village naturally brings together everything walkers are looking for, and never grows tiresome. It never falls into the trap of the ever-present threat of artificial tourism, because it is lived in, supported and brought to life by so many lovers of authenticity. *"The people who have chosen to live here, to bring medieval half-timbered houses (back) to life, to share; who have accepted certain constraints,"* adds the councillor. Parking outside the walls, respect for tradition, an old-fashioned way of life, shops in keeping with the village.







The ramparts of history, to keep the gloom at bay

For more than half a century, whenever a friend or a curious visitor has gone looking for "the real Alsace", I have taken them round the Ramparts trail, north and south, which you can walk in either direction. And no one has ever left disappointed. So go ahead and give in, in your turn, to these sweet temptations, which cost nothing. Saint Leo IX, born Bruno of Eguisheim in 1002, son of Count Hugo IV, later Bishop of Toul and associated with the Abbey Church of Ottmarsheim, then Pope in 1049, who died in 1087 and was canonised by his successor Victor III, will forgive you.

Leo was a saint and a great traveller, committed to the moral reform and centralisation of the Church. Leo XIV, the American-Peruvian pope, drew inspiration from him. Not by chance, and he would surely appreciate saying a prayer in the chapel dedicated to him, built in 1894 and open to the public, next to the castle. Inside, you can see a relic of the "Alsatian Pope", part of his skull, brought from Bouxwiller in the Sundgau. To the sound of Gregorian chant, admire the stained-glass windows depicting the saints of Alsace. Then, as you walk down the stone steps facing the fortress-castle, first built in 720, later restored and rebuilt after the Revolution, and open during exhibitions and receptions, you will take in the large carved statue, the huge fountain listed as a historic monument, the cobbled lanes, the stonework and masons' marks, the traditional houses, tithe courtyards, gardens, ancient wooden doors and flower-filled overhanging upper floors. An ideal setting for a whirl of happiness, which inspired scenes in Walt Disney's animated film Beauty and the Beast.

Turn left and head up through the historic centre (1720) towards the Church of Saints Peter and Paul, with its original 13th-century bell tower, its famous painted wooden "opening Virgin", which survived the fire, and its organ. Keep climbing, between ramparts, gateways and town walls, past façades bearing inscriptions; cross the Grand'Rue and carry on. Look up, take your time, and enjoy to the full the creative shops, wine cellars, cafés, bars and small independent businesses, such as the mushroom shop.

Christmas celebrated with authenticity

Exa is wonderful all year round. Eguisheim celebrates at the end and beginning of the year, at the initiative of the "Partenaires économiques" ("Economic Partners" the local business association), chaired by Yannick Minni, owner of "Poteries aux Senteurs". Throughout the four Sundays of Advent, and then in January and February, visitors are in for a treat. Around the 25 chalets, all devoted to crafts, in the heart of the village, in the squares and the illuminated streets, dreams meet reality. Each day has its own highlight and original entertainment: the night watchman's round, unusual musicians, medieval-style performances with bagpipes (popular in medieval Alsace), piano, accordion and alphorn; storytellers in the afternoons, an exhibition of local painters at the castle, the Three Kings market from 27 to 30 December, and the procession of lights on 11–12 December. Men's choir concerts in early December, then on 17 January in the church, with the Krebsbach choir and wind band. Candles will flicker, and the smells of mulled wine, chestnuts, cinnamon, sausages, sauerkraut and baked apples will mingle with the sound of bells, the rattling chains of Hans Trapp, the Alsatian bogeyman who accompanies the "Christkindel" (the Christ Child, dressed all in white), and the singing of the children and teenagers of the "Clé des Champs" and "Si-Do-Ré" choirs.

While 24 and 25 December are, as tradition dictates in Alsace, devoted to Christmas celebrations and family, visitors can stroll along the vineyard trail, where the Celts and Romans once planted vines; where the famous Gewurztraminer was born and shipped in oak barrels along the Rhine and the Danube to the Holy Roman Empire; where the first Alsatian wine cooperative, today's Wolfberger, was founded in 1902; and where some thirty winegrowers carry on the "grand cru" heritage.

They can admire the storks near the campsite, pick mushrooms in autumn, hunt for Easter eggs in Rouffach, sing and dance at the winegrowers' festival in August. And then come back in winter. Impossible to resist the charm.

Jean-Pierre Meyer

Le luxe de ne penser à rien.

Des piscines intelligentes et autonomes pensées pour votre tranquillité

PISCINES Magiline
PISCINES PAR PASSION

EPINAL - NANCY
www.magiline.com



RESTAURANT & SALON DE THE

Place des Vosges

Un lieu de Vie et de Saveurs

Une double carte bistronomique & brunch
Une cuisine raffinée et savoureuse & des pâtisseries 100% faites maison
un cadre convivial, chaleureux et moderne
Des boissons locales & Bio
L'excellence des Thés, Infusions et Matcha "Palais Des Thés"

13 Boulevard Kelsch - 88400 Gérardmer / Tél : 06.82.71.50.86
http://restaurantplacedesvosgesgerardmer.eatbu.com/
ouvert tous les jours sauf le dimanche soir, lundi et jeudi









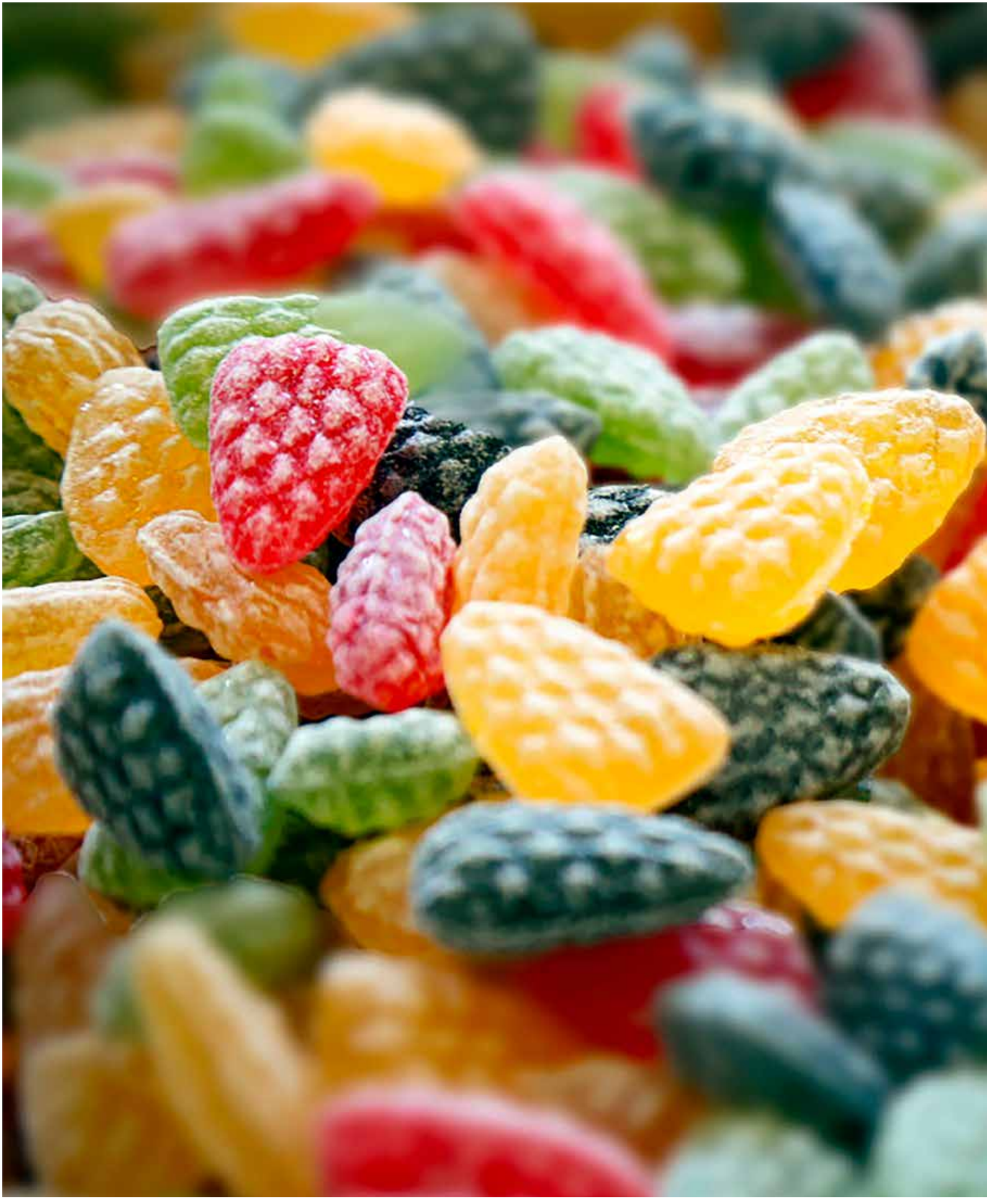


RESPIREZ.
C'EST VOTRE
SALLE DE BAINS



20, Rue du Pré Droué - 88150 CHAVELOT
Tél. : 03 29 31 16 87 - lesmateriaux@nouveauxdocks.fr

Les Matériaux
NOUVEAUX DOCKS





40 ans de douceurs

LA CONFISERIE DES HAUTES VOSGES OUVRE UN NOUVEAU CHAPITRE !

Il y a 40 ans, dans un tout petit hameau des Vosges, Jean-Marie, ambitieux et entreprenant, se lançait avec sa sœur Marie-Jeanne et son frère Bernard. Pour fêter cet anniversaire, la Confiserie des Hautes Vosges ne s'est pas contentée de souffler des bougies : elle a bâti un espace immersif, où le visiteur passe de la gourmandise à la féerie et, sans le savoir, d'une génération à une autre.



Dès le parking le décor est planté

L'odeur du bonbon nous saisit avant même de franchir la porte. Nous voici aux abords du tout nouveau bâtiment, inauguré le 15 juillet dernier. La visite peut commencer, mais pour comprendre ce qui se joue ici, il faut remonter 40 ans en arrière.

Un hameau, 3 frères et sœur

Nous sommes dans les années 70, Jean-Marie Claudepierre, issu d'une famille de débardeurs, démarre comme marchand de bonbons sur les marchés. En 1986, il s'associe à Marie-Jeanne et Bernard, et fondent la Confiserie des Hautes Vosges sur les terrains familiaux de Plainfaing, dans un petit local de 80m² dédié à la fabrication.

Dès les débuts, ils voient plus loin que leurs contemporains : ils invitent le public à entrer dans l'atelier et à voir comment naissent les bonbons, sans craindre de dévoiler leurs secrets de fabrication. Ici, rien ne se cache, le geste, la recette, le savoir-faire se montrent et se partagent.

Dix ans plus tard, 100 000 visiteurs ont poussé les portes de la confiserie. Depuis, le bâtiment n'a cessé de s'agrandir.

>>>







Le passage de relais

En 2018, Fabienne, la fille de Jean-Marie s'associe à Pascal, le fils de Marie-Jeanne, pour reprendre la tête de l'entreprise. Ils ont tous les deux grandi entre les chaudrons et les marchés et héritent d'un état d'esprit autant que d'une entreprise : l'audace, l'envie de partager et le goût de la tradition.
Les recettes et les gestes se perpétuent mais l'entreprise change d'échelle avec toujours ce même challenge : rester humain et proche de l'humain.

Ce projet d'espace immersif trotte dans la tête de Fabienne depuis près de dix ans, il est temps de le faire naître. Accompagnée de toute son équipe, elle imagine puis écrit cet univers qu'elle confiera ensuite à plusieurs professionnels pour la construction, d'une part puis pour la scénographie, d'autre part. Ces entreprises sont toutes du territoire car c'est cela aussi l'esprit de la famille : faire vivre la région.

Ce nouveau lieu est autant un cadeau pour les visiteurs qu'un geste de transmission : une passerelle entre ceux qui ont construit les fondations et ceux qui écrivent la suite.



Le voyage : 5 sens en éveil

Dès le sas d'entrée, nous sommes plongés dans un univers inspiré de nos montagnes. Le décor forestier nous conduit vers le premier parcours, consacré au Massif des Vosges et à l'histoire des bonbons. Nous y croisons un apiculteur, quelques espèces emblématiques de la faune du massif et, surtout, un arbre monumental orné de bonbons en verre soufflé, spécialement fabriqués sur l'île de Bréhat pour symboliser l'ancrage familial de l'entreprise.

La symbolique est forte. Innovations et traditions ont été soigneusement conservées et valorisées tout au long du parcours, dans des décors *« à la Willy Wonka »* époustouflants.

L'odorat, le toucher et le goût sont sollicités tout au long de la visite. L'ouïe et la vue ne sont pas en reste dans l'atelier des confiseurs, où l'on découvre une fabrication de bonbons en direct. Les gestes sont maîtrisés, précis. Pas le droit à l'erreur : chaque degré, chaque minute comptent. Le savoir-faire ne ment pas.

Une maison qui a grandi

Première industrie agroalimentaire de France en nombre de visiteurs, la Confiserie des Hautes Vosges a accueilli 300 000 personnes en 2025 et produit chaque année 480 tonnes de bonbons sur place.

Cette réputation dépasse désormais largement les frontières du massif puisque les célèbres bonbons ont séduit jusqu'à l'Elysée. En 2025, la maison a obtenu le label « Entreprise du Patrimoine Vivant », qui distingue des savoir-faire d'excellence et vient saluer les 40 ans d'exigence de la Confiserie.

Ouvert à tous, depuis toujours

Ouvrir les portes de l'atelier, les fondateurs l'ont fait depuis 1986. La promesse tient toujours : les visites sont entièrement gratuites, comme elles l'ont toujours été. Un choix assumé pour que chacun puisse pousser la porte, découvrir la fabrication et repartir avec des souvenirs plein les poches. Même avec l'ampleur prise par le nouvel espace, la dimension familiale et l'esprit des débuts restent intacts.

De 80 m² à ce nouveau royaume, 40 ans ont passé. Rendez-vous en 2027 pour la matérialisation de ce lien entre les deux bâtiments, entre les deux générations, entre ces deux projets de vie.

Clémence Cuny

Confiserie des Hautes Vosges

3074 route de Gérardmer
Lieu-dit Habaurupt 88230 Plainfaing
Tél : 03 29 50 44 56
Visites gratuites toute l'année
(du lundi au samedi de 9h30 à 17h, sauf dimanche et jours fériés)
Accessible aux personnes à mobilité réduite
Vente par correspondance et à distance

www.cdhv.fr



40 years of sweets

THE CONFISERIE DES HAUTES VOSGES BEGINS A NEW CHAPTER!

Forty years ago, in a tiny hamlet in the Vosges, Jean-Marie went into business with his sister Marie-Jeanne and his brother Bernard. He was ambitious and full of drive. To celebrate the anniversary, the Confiserie des Hautes Vosges did more than blow out the candles. It built an immersive space where visitors move from sweet treats to a fairytale world, and, without realising it, from one generation to the next.

The scene is set from the car park

The smell of sweets hits you before you even reach the door. This is the brand-new building, opened on July 15th this year. The tour can begin, but to understand what is happening here, we need to go back 40 years.

A hamlet, 3 brothers and a sister

It is the 1970s; Jean-Marie Claudepierre, who comes from a family of timber haulers, begins his career as a candy vendor at local markets. In 1986, he joins forces with Marie-Jeanne and Bernard to found the Confiserie des Hautes Vosges on family-owned land in Plainfaing, setting up a small, 80-square-meter facility for production.. From the very start, the three founders are ahead of their time. They invite the public into the workshop to watch the sweets being made, and they are not afraid of giving away their secrets. Here nothing is hidden: the techniques, the recipes and the know-how are all on show and shared with visitors. Ten years later, 100,000 visitors have come through the doors of the confectionery. The building has been growing ever since.

Passing the torch

In 2018, Jean-Marie's daughter Fabienne teamed up with Marie-Jeanne's son Pascal to take over the running of the company. Both grew up surrounded by sweet-making pans and market stalls. What they inherited was a spirit as much as a business: boldness, a love of sharing and a taste for tradition.
The recipes and techniques live on, but the company is now working on a larger scale. The challenge is still the same: to stay human and close to people.
Fabienne had been thinking about this immersive space for almost ten years, and the time had come to make it happen. With her whole team, she came up with the idea and wrote the story of this world. She then handed it over to professionals: some to construct the building, others to design the exhibition and scenery. All of these firms are local, because that is part of the family spirit too: keeping the region alive.
The new space is both a gift to visitors and a way of passing things on. It is a bridge between those who built everything and those who are writing what comes next.

The journey: all five senses awakened

From the entrance, you step into a world inspired by the local mountains. A forest setting leads you to the first trail, which tells the story of the Vosges mountains and of sugar. Along the way you meet a beekeeper and some of the area's best-known wildlife. Above all, there is a huge tree decorated with blown-glass sweets, specially made on the island of Bréhat in Brittany to represent the family's roots. It is a powerful symbol. Throughout the tour, innovation and tradition have been carefully preserved and showcased, in breathtaking "Willy Wonka-style" settings.
Smell, touch and taste come into play all the way through the visit. Hearing and sight get their turn too in the confectioners' workshop. The confectioners work with skill and precision, and there is no room for error: every degree and every minute counts. Their skill is plain to see.

A family business that has grown up

The Confiserie des Hautes Vosges is France's most visited food production site. It welcomed 300,000 people in 2025 and makes 480 tonnes of sweets on site every year.
Its reputation now reaches far beyond the Vosges: its famous sweets have even won fans at the Élysée Palace, home of the French President. In 2025, the company received the "Entreprise du Patrimoine Vivant" (Living Heritage Company) label. This state award recognises outstanding craftsmanship, and here it honours 40 years of high standards.

Open to everyone, as it always has been

The founders have opened the workshop doors to the public since 1986, and that promise still holds: tours are completely free, just as they have always been. This is a deliberate choice, so that anyone can come in, see how the sweets are made and leave with pockets full of memories. Even though the new space is much bigger, the family feel and the spirit of the early days are still there.
Forty years have passed between the 80 m² workshop and this new kingdom. In 2027, the link between the two buildings will become a physical one, connecting two generations and two life projects.

Clémence Cuny

www.cdhv.fr

Chez PEP

BAR, RESTAURANT & JEUX

Nouveau bar ambiance à Gerardmer





Lui c'est Pep





Ambiance garantie **Chez Pep**, le nouveau bar qui fait vibrer les nuits géromoises ! En semaine, place à la convivialité avec des **animations variées** : karaoké, beer pong ou encore quiz inspirés des jeux télévisés. Le week-end, la température monte d'un cran grâce aux **DJ sets**, concerts et **soirées à thème**. Pour prolonger le plaisir, profitez d'un vaste espace de **jeux en intérieur** réunissant pétanque, fléchettes, flipper, jeux vidéo et jeux de société. Côté gourmandise, l'établissement mise sur une **restauration rapide** de qualité et **100 % maison**, mettant à l'honneur pizzas, pâtes et burgers.
Le petit plus ? Chaque samedi soir, le « vieux Pep » en personne vous donne rendez-vous sur la piste pour danser jusqu'au bout de la nuit !

Experience lively weeknight vibes with karaoke, beer pong, and game shows, followed by weekend DJ sets, live music, and themed parties. Unwind in our indoor game room featuring pétanque, darts, pinball, and arcade games. Enjoy quality, 100% homemade fast food featuring artisanal pizzas, fresh pasta, and gourmet burgers. Don't miss the chance to hit the dance floor with the legendary "old Pep" every Saturday night!

@chez.pep

Chez Narcisse

La plus bistrot des salles de concert... et vice-versa

Le vendredi soir en été, c'est apéro concert



Woodstock revival fête leur 10 ans en 2023 Chez Narcisse



Pogo car crash control



Festival Le Pied Orange 2024



Manu Chao, 9 mai 2024

Photos ©Notsrd Noémie Tisserand



Narcisse, sa femme et deux amis devant l'ancienne du cinéma de l'Eldo (Cinéma de la famille Collot de 1939 à 1967)



Famille Collot en 1972



Norbert & Dédé Collot en terrasse du café avec des clients

NOUS SOMMES EN 2026. TOUTE LA FRANCE EST OCCUPÉE PAR LES CONCERTS ULTRA-MARKETÉS ET HORS DE PRIX… TOUTE ? NON ! CAR UN BISTROT AU VAL-D'AJOL PEUPLÉ D'IRRÉDUCTIBLES VOSGIENS RÉSISTE ENCORE ET TOUJOURS À L'ENVAHISSEUR. SON NOM ? CHEZ NARCISSE ! INSTITUTION DE LA CULTURE PUNK ROCK, MAIS PAS SEULEMENT, CELLE-CI EST HISTORIQUEMENT LIÉE AU DESTIN DES COLLOT, UNE FAMILLE DEVENUE LA GARDIENNE D'UN TEMPLE COMME IL N'EN EXISTE PRATIQUEMENT PLUS EN FRANCE.

Les arpèges du mythique *The Call of Ktulu* de Metallica, joués lors d'une balance par Shanka, guitariste du groupe No One Is Innocent, succèdent à l'air de *La Foule* d'Édith Piaf. En quelques secondes, le documentaire que la cinéaste Hélène Michel-Béchet consacre à Chez Narcisse (disponible sur demande sur le site Focus Films Grand Est) illustre la richesse artistique caractérisant la programmation de la célèbre scène ajolaise. Et pour découvrir comment l'endroit est passé d'une forge servant le « canon » à ses clients pour tuer l'attente à un bistrot à l'énergie débordante, il faut remonter à la fin du 19e siècle.

Les feux de l'enfer…

À cette époque, pas d'audience survoltée, ni de « gamelles » d'amplis chauffées à blanc mais un atelier de maréchal-ferrant situé 9 rue du Devau et tenu à partir de 1892 par un Franc-Comtois arrivé en apprentissage au village deux ans plus tôt : Alfred Collot. Pour faire patienter ses clients, le jeune artisan conjugue le ferrage des chevaux à un petit débit de boissons, mais développe aussi un service de pompes funèbres. Quant à Narcisse, il entre en scène à la mort de son père, Alfred donc, en 1933 et reprend l'affaire familiale avec sa femme Hélène. En 1939, la forge laisse la place à un cinéma, alors que le bar, lui, poursuit son œuvre de lien social. *« À l'orée de la Seconde Guerre mondiale, Le Val-d'Ajol compte deux cinémas, celui de la paroisse et le nôtre »* explique Victor Grosjean, arrière-petit-fils de Narcisse Collot et aujourd'hui directeur et propriétaire du lieu. *« Chacune des salles avait sa propre programmation, avec parfois une rivalité acérée entre les deux. Ainsi, en 1942, le curé accusa notre famille d'avoir pactisé avec le Diable parce que notre cinéma projetait Lucrèce Borgia (probablement la version d'Abel Gance datant de 1935 - NDLR), un film dont l'affiche montrait une femme vêtue d'une robe décolletée et un cardinal à la robe tachée de sang ! »*. Malgré cette accusation, le cinéma poursuivra son activité jusqu'en 1967.

Sunder Boys, une première qui fait « Punk »

Le décès de Narcisse en 1985 marque l'arrivée à la tête du bistrot de Norbert Collot et sa fille Stéphanie, respectivement grand-père et mère de Victor Grosjean. Tous deux décident d'y insuffler leur passion pour la musique à travers un premier concert donné en 1986 par les Sunder Boys, groupe amateur formé d'amis et de proches. Des débuts modestes mais qui annoncent une nouvelle ère propulsant le lieu dans un univers électrique et « live » auquel le public va prendre goût. *« Le premier rendez-vous qui a attiré plus de 50 personnes, ce sont Les Sheriff en 1990, une formation très connue de la scène alternative française »* se rappelle Victor. À la suite de cette date, la structure est identifiée comme Punk Rock et épouse la fameuse dénomination « Chez Narcisse », utilisant l'ancien cinéma comme salle de concert. Une filiation entérinée par un logo représentant Norbert lui-même en 1950, paré d'une coupe Mohican copiant celle des soldats américains de la 101e division aéroportée venus libérer l'Est de la France en 1945.

Entrée des artistes

Pourtant, l'enseigne est aujourd'hui bien plus qu'un temple dédié à un genre musical unique. En parallèle de la salle programmée par l'association de bénévoles Rock Live présidée par Francis Gavoille, proposant 8 à 10 dates par an sur billetterie, la famille Collot développe toute une vie de bistrot : banquets, repas à thèmes, guinguette tapas… mais aussi des concerts gratuits. Et si le rock et son cousin punk y occupent une place de choix, Chez Narcisse s'ouvre également à d'autres styles comme le Reggae ou le Metal. Car depuis ce fameux soir des Sunder Boys, nombreux sont les artistes à avoir foulé les planches de l'emblématique « arène » aux murs criblés d'affiches, et pas des moindres ! Les Wampas, Manu Chao (la plus importante affluence jamais enregistrée), Les Fatals Picards, Alborosie, Tryo, Mass Hysteria, Gojira, Shaka Ponk… pour ne citer qu'eux. Certains sont d'ailleurs devenus des amis comme la formation Punk Metal Tagada Jones qui a présenté en exclusivité au Val d'Ajol en octobre dernier son dernier album. L'association Rock Live a par ailleurs lancé en juillet 2018 un festival annuel nommé « Le Pied Orange », petit clin d'œil à l'album du même nom du groupe de Rock Alternatif français Les Satellites. Au total 20 000 à 25 000 personnes sont accueillies chaque année entre tous les rendez-vous proposés.

Potion magique

« Notre public, ce sont à la fois des initiés qui viennent pour nos têtes d'affiches, des habitants qui apprécient notre vie de bistrot, le sourire qui les accueille au comptoir, et des touristes qui découvrent notre village gaulois et ses rendez-vous rituels comme la foire aux andouilles. Il y a un réel attachement des gens, le bouche-à-oreille tourne à plein régime, et ce depuis 40 ans ! » développe Victor Grosjean. Car Chez Narcisse n'a pas attendu l'appétence politique récente pour la culture en milieu rural. Avec sa politique tarifaire « douce », le lieu joue à contre-courant des logiques marketing et financière qui font s'envoler les prix des concerts et des cachets. *« Il y a des salles qui ont des budgets 10 fois supérieurs aux nôtres mais pour rien au monde nous n'échangerions notre place avec elles ! »* conclut-il.

Anthony Humbertclaude
Merci à Victor Grosjean

Chez Narcisse

9 rue du Devau
88340 Le Val-d'Ajol

www.cheznarcisse.fr

Calendrier des concerts

19 décembre 26 : Les Sheriff + King Kong Meuf
12 et 13 mars 27 : Repas & concert de Saint-Patrick
28 mars 27 : Hilight Tribe
16 mai 27 : Hommage à Parabellum

Documentaire

Chez Narcisse
Réalisé par Hélène Michel-Béchet
Production : Sancho & Co, 2020
52 minutes



2024 Les Garçons Bouchers, hommage à François Hadji Lazaro

Chez Narcisse

The most bistro-like of concert venues... and vice versa

THE YEAR IS 2026. ALL OF FRANCE IS OCCUPIED BY OVER-MARKETED, OVERPRICED CONCERTS... ALL OF FRANCE? NO! FOR ONE BISTRO IN LE VAL-D'AJOL, HOME TO A BAND OF DIE-HARD VOSGES LOCALS, STILL HOLDS OUT AGAINST THE INVADERS. ITS NAME? CHEZ NARCISSE! AN INSTITUTION OF PUNK ROCK CULTURE (AND MUCH MORE BESIDES), IT HAS ALWAYS BEEN TIED TO THE FORTUNES OF THE COLLOT FAMILY, WHO HAVE BECOME THE GUARDIANS OF A KIND OF TEMPLE THAT HAS ALL BUT DISAPPEARED IN FRANCE.

The opening notes of Metallica's legendary *The Call of Ktulu*, played during a soundcheck by Shanka, guitarist with the band No One Is Innocent, follow on from Édith Piaf's *La Foule*. In just a few seconds, the documentary that filmmaker Hélène Michel-Béchet has made about Chez Narcisse (available on request from the Focus Films Grand Est website) shows the artistic variety of this famous Val-d'Ajol venue's line-up. And to find out how the place went from a forge that poured its customers a glass of wine while they waited, to a bistro bursting with energy, we need to go back to the late 19th century.

The fires of hell...

Back then, there were no frenzied crowds or white-hot amplifiers, just a blacksmith's workshop at 9 rue du Devau. From 1892, it was run by Alfred Collot, a young man from Franche-Comté who had arrived in the village as an apprentice two years earlier. To keep his customers happy while they waited, the young craftsman combined shoeing horses with running a small bar, and he also set up a funeral business. As for Narcisse, he came onto the scene when his father Alfred died in 1933, taking over the family business with his wife Hélène. In 1939, the forge made way for a cinema, while the bar carried on bringing people together. *"On the eve of the Second World War, Le Val-d'Ajol had two cinemas: the parish one and ours,"* explains Victor Grosjean, Narcisse Collot's great-grandson and now the venue's director and owner. *"Each had its own programme, and sometimes there was fierce rivalry between them. In 1942, the parish priest accused our family of making a pact with the Devil because our cinema was showing Lucrezia Borgia (probably Abel Gance's 1935 version - editor's note), a film whose poster showed a woman in a low-cut dress and a cardinal in a blood-stained robe!"* Despite the accusation, the cinema kept going until 1967.



2026 Rön Droogish fait l'équilibriste sur sa guitare





Façade de Chez Narcisse

Sunder Boys: a punk first

When Narcisse died in 1985, Norbert Collot and his daughter Stéphanie (Victor Grosjean's grandfather and mother) took over the bistro. Together, they decided to bring their passion for music into it, starting with a first concert in 1986 by the Sunder Boys, an amateur band made up of friends and family. It was a modest beginning, but it marked the start of a new era that launched the venue into a world of electric guitars and live music that audiences soon came to love. *"The first gig to draw more than 50 people was Les Sheriff in 1990, a very well-known band on the French alternative scene,"* Victor recalls. After that night, the venue became known for punk rock and adopted the now-famous name *"Chez Narcisse"*, using the old cinema as its concert hall. This link is sealed by a logo showing Norbert himself as he was in 1950, sporting a Mohican haircut modelled on those of the American soldiers of the 101st Airborne Division who came to liberate eastern France in 1945.

Stage door

Today however, the venue is much more than a temple to a single style of music. Alongside the concert hall, programmed by the volunteer association Rock Live (chaired by Francis Gavoille), which puts on 8 to 10 ticketed gigs a year, the Collot family keeps a lively bistro going: banquets, themed meals, open-air tapas evenings… and free concerts too. While rock and its cousin punk have pride of place, Chez Narcisse is also open to other styles such as reggae and metal. Ever since that famous Sunder Boys night, many artists have performed in this iconic poster-covered "arena", and some big names among them! Les Wampas, Manu Chao (the largest crowd ever recorded there), Les Fatals Picards, w to name just a few. Some have even become friends, such as punk metal band *Tagada Jones*, who chose Le Val-d'Ajol for the exclusive presentation of their latest album last October. In July 2018, Rock Live also launched an annual festival called *"Le Pied Orange"*, a nod to the album of the same name by French alternative rock band Les Satellites. Altogether, between 20,000 and 25,000 people come to the venue's events every year.

Magic potion

"Our audience is a mix of fans who come for our headline acts, locals who enjoy the bistro atmosphere and the smile that greets them at the bar, and tourists discovering our 'Gaulish village' and its traditional events, such as the andouille sausage fair. People are really attached to the place, and word of mouth has been going strong for 40 years!" says Victor Grosjean. Chez Narcisse certainly did not wait for politicians' recent interest in culture in rural areas. With its affordable prices, the venue goes against the marketing and money-driven approach that sends ticket prices and artists' fees soaring. *"There are venues with budgets ten times bigger than ours, but we would not swap places with them for anything in the world!"* he concludes.

Anthony Humbertclaude
With thanks to Victor Grosjean

Croquez dans la Com'



Ensemble Vers l'Excellence

eve

la Guilde des Communicants

www.evecommunication.com

Clémence Cuny
Commercialisation, rédaction
Gestion de projets
T : 07 59 65 51 35
M : clemence@evecommunication.com

Coline André
Communication visuelle, graphiste
Gestion de projet
T : 06 83 24 36 38
M : coline@puzzlecommunication.com

Pascal Dargaisse
Communication visuelle, graphiste
Gestion de projet
T : 06 09 53 52 46
M : studio@dargdesign.com











ÉLÉGANCE & TRADITION AU CŒUR DES VOSGES

GRAND HÔTEL & SPA

★★★★

GÉRARDMER

www.grandhotel-gerardmer.secretbox.fr

www.grandhotel-gerardmer.com

Place du Tilleul - Gérardmer - 03 29 630 631

www.adotdesign.com

Bienvenue chez Hoummi !

SIMPLICITÉ, ESTHÉTIQUE ET PERFORMANCE









AU PIED DU HOHNECK, UNE JEUNE ENTREPRISE ALSACIENNE FABRIQUE DES BÂTIMENTS MODULAIRES EN BOIS ET MATÉRIAUX BIOSOURCÉS AUSSI PERFORMANTS QUE PEU GOURMANDS, PERMETTANT DE RÉPONDRE À DE NOMBREUX BESOINS D'HABITAT, DE BUREAUX OU D'ACCUEIL TOURISTIQUE, TANT PUBLICS QUE PRIVÉS.



Désireux d'accéder à l'indépendance grâce à un habitat peu coûteux, écologique et mobile, Lars Herbillon a conçu et construit sa propre tiny house alors qu'il était lycéen. Il s'y est installé à l'âge de vingt ans. Tout au long de ce projet, il s'est confronté de manière concrète aux problématiques de matériaux, de mise en œuvre, de dimensions, de poids, de transport, sans oublier les contraintes légales liées aux habitats réversibles. Aujourd'hui, l'entreprise qu'il a co-fondée en 2020 est forte de dix collaborateurs. Elle élabore et fabrique des bâtiments modulaires préfabriqués à haute valeur environnementale, fixes ou mobiles, ne nécessitant aucune fondation. « *Actuellement, nous répondons essentiellement à des commandes publiques, avec huit marchés remportés depuis 2024, mais nous développons également notre offre pour les particuliers et les entreprises, notamment de l'hôtellerie et du tourisme* », indique le jeune entrepreneur, dont l'objectif est de produire 40 modules en 2027, et jusqu'à 100 par an à partir de 2028. Les locaux de départ situés en plaine d'Alsace ne permettant pas cette montée en puissance, cela a nécessité un déménagement au printemps dernier dans un atelier plus vaste et fonctionnel, situé à Munster et ouvert aux visites, sur rendez-vous. Un choix d'autant plus heureux que Hoummi s'investit dans cette commune à travers un projet d'éco-quartier permettant à des ménages modestes d'accéder à un habitat sain, économique et agréable à vivre.

>>>









Jeu de construction

La structure de base, de 3x3m, 3x6m ou 3x9m peut se combiner à volonté sur un ou deux niveaux, avec toit plat végétalisé ou photovoltaïque, à une pente ou à deux pentes, se juxtaposer avec ou sans décalage, en longueur ou en angle, ce qui permet d'obtenir 285 configurations, dont celle qui correspondra exactement à vos besoins. Qu'il s'agisse de loger un enfant adulte de retour au bercail, des parents âgés, des saisonniers, de valoriser un jardin trop vaste, de bénéficier d'espaces commerciaux modulables, d'équiper un camping, d'augmenter la capacité d'accueil d'un hôtel sans investissements lourds mais avec un surcroît de charme et un impact minimal, les modules Hoummi savent tout faire. Si la recette paraît simple, son élaboration a demandé beaucoup d'ingéniosité et de créativité, pour intégrer à la fois des critères environnementaux élevés et une grande facilité de mise en œuvre, tant administrative que technique. Souplesse et réversibilité sont deux des atouts du concept Hoummi (pour housing modular and mobile innovation) : implantés sur des pieux vissés dans le sol et extractibles, les modules ne contribuent pas au bétonnage et à l'artificialisation des sols. Transportés sur remorque routière, installés en quelques heures, ils peuvent être déplacés à volonté sans laisser de traces, particulièrement dans leur version autonome. Équipés sur demande de panneaux solaires photovoltaïques et thermiques, d'un système de récupération et de filtration d'eau, ils peuvent fonctionner sans aucun raccordement, ce qui garantit un usage aussi flexible qu'économique. Une solution particulièrement appréciable pour les implantations en pleine nature ou en zone littorale, comme les postes de secours de Hossegor, des Sables-d'Olonne et d'Erquy livrés ce printemps : l'impact d'une tente, avec le confort d'un bâtiment en dur.

Duplicables mais uniques

Le fait de recourir à une base standard en ossature bois permet une excellente maîtrise des coûts et des temps de fabrication, tout en offrant une modularité exceptionnelle. Là où les solutions traditionnelles nécessitent deux ans de démarches et de travaux, le système Hoummi autorise des délais très courts, de l'ordre de six mois entre le lancement du projet et la remise des clés, avec un seul interlocuteur















de bout en bout. Si tous les terrains ne peuvent pas accueillir de bâtiments modulaires, notamment pour des questions d'accès, cette formule est adaptée à de nombreux cas : densification urbaine et valorisation des « dents creuses », terrains de loisirs et sites touristiques, secteurs de taille et de capacité d'accueil limitées (STECAL). Pour une construction de moins de vingt mètres carrés ou une extension inférieure à quarante mètres carrés, une simple déclaration suffit. *« L'absence de permis de construire ne signifie pas qu'il n'y a aucune réglementation à respecter »*, relève Lars Herbillon, qui accompagne personnellement chaque client dans les démarches administratives. Il intervient également, en amont, pour définir les solutions techniques les plus adaptées aux besoins de chacun.

Service optimal, coût maîtrisé

Un bureau au fond du jardin pour travailler au calme, un atelier, un espace d'accueil, un studio pour héberger un proche ou faire de la location saisonnière, le système Hoummi répond à vos envies et vos besoins, de 7,5 à 56,5 mètres carrés, pour un coût indicatif de 2 600 euros du mètre carré. Constitués à 86 % de matériaux biosourcés, les modules obéissent aux réglementations les plus strictes en matière d'isolation (RE2020) et de déphasage (>10h), pour un confort optimal été comme hiver. Adaptables aux personnes à mobilité réduite, ils bénéficient de la garantie décennale, sont éligibles au financement par un prêt immobilier et peuvent être revendus après avoir rempli leur mission. Une formule en location est actuellement à l'étude. La conception et la qualité des matériaux permettent d'honorer de longues années durant la devise Hoummi : *« vivre, travailler, accueillir, protéger »*. Et pour celles et ceux qui ont la tête dans les étoiles, il est possible d'opter pour un toit ouvrant panoramique, afin d'être encore plus proches de la nature et du chant des oiseaux.

Michel Hutt

Hoummi

7 rue Martin Hilti
68140 Munster
hello@hoummi.com
Tél 07 81 29 89 50
Rendez-vous sur :
configurateur.hoummi.com
pour simuler votre projet.

www.hoummi.com

Welcome to Houmm i !



SIMPLICITY, GOOD LOOKS AND PERFORMANCE

AT THE FOOT OF THE HOHNECK, A YOUNG ALSACE COMPANY BUILDS MODULAR BUILDINGS FROM WOOD AND BIO-BASED MATERIALS. THEY PERFORM WELL, USE VERY LITTLE ENERGY, AND CAN SERVE AS HOMES, OFFICES OR TOURIST ACCOMMODATION FOR PUBLIC AND PRIVATE CLIENTS ALIKE.

Lars Herbillon wanted to become independent by living in a home that was cheap, eco-friendly and mobile. So while he was still at secondary school, he designed and built his own tiny house, and he moved into it at the age of twenty. The project taught him first-hand about materials, construction methods, dimensions, weight and transport, as well as the legal rules that apply to removable homes. Today the company he co-founded in 2020 has a team of ten. It designs and manufactures prefabricated modular buildings with strong environmental credentials. They can be fixed or mobile, and they need no foundations. *"At the moment we mainly work on public contracts, and we have won eight tenders since 2024. But we are also developing our range for private customers and businesses, especially in hospitality and tourism,"* says the young entrepreneur. He aims to produce 40 modules in 2027 and up to 100 a year from 2028. The company's original premises on the Alsace plain could not cope with this growth, so last spring it moved to a larger, more practical workshop in Munster. The workshop is open to visitors by appointment. The move was all the more welcome because Houmm i is involved in an eco-neighbourhood project in the town, which will give households on modest incomes access to healthy, affordable and pleasant homes.

A construction kit

The basic unit comes in three sizes: 3 x 3 m, 3 x 6 m or 3 x 9 m. Units can be combined freely over one or two storeys. The roof can be flat (with plants or solar panels), single-pitched or double-pitched. Units can also be placed side by side, lined up or offset, end to end or at an angle. That gives 285 possible layouts, including one that will match your needs exactly. Houmm i modules can do it all. They can house a grown-up child who has moved back home, elderly parents or seasonal workers. They can make good use of a garden that is too big, provide flexible commercial space or equip a campsite. They can also add rooms to a hotel without major investment, bringing extra charm with minimal impact. The idea may sound simple, but developing it took a great deal of ingenuity and creativity. The modules had to meet high environmental standards and still be easy to install, both technically and in terms of paperwork. Flexibility and reversibility are two of the main strengths of the Houmm i concept (the name stands for "housing modular and mobile innovation"). The modules stand on screw piles that can be removed again, so they don't involve pouring concrete or sealing the soil. They are delivered on a road trailer and installed in a few hours. They can be moved whenever you like without leaving a trace, especially the self-sufficient version. On request, they can be fitted with solar panels for electricity and hot water, plus a system that collects and filters rainwater. With these, they can run without any connection to mains services, which makes them both flexible and economical to use. This is especially useful for sites in the countryside or on the coast. Examples include the lifeguard stations delivered this spring in Hossegor, Les Sables-d'Olonne and Erquy: they have the impact of a tent with the comfort of a permanent building.

Easy to replicate, yet unique

Using a standard timber-frame base keeps costs and production times well under control while still allowing an exceptional degree of flexibility. A traditional build can take two years of paperwork and construction work. With the Houmm i system, it takes only about six months from the start of the project to handing over the keys, and you deal with a single contact from start to finish. Modular buildings can't go on every plot of land, often because of access problems. Even so, the system suits many situations: making better use of space in towns (including small empty plots between existing buildings), leisure land, tourist sites, and special rural zones where French planning rules allow limited building (known as STECAL). For a building of less than 20 square metres, or an extension of less than 40 square metres, a simple declaration to the local council is enough. *"Not needing planning permission does not mean there are no rules to follow,"* points out Lars Herbillon. He personally guides each customer through the paperwork. He also works with them from the start to find the technical solutions that best suit their needs.

Excellent service at a controlled cost

You might want an office at the bottom of the garden where you can work in peace, a workshop, a reception area, or a studio for a relative or for holiday lets. Whatever you need, the Houmm i system can provide it, in sizes from 7.5 to 56.5 square metres, at an indicative cost of €2,600 per square metre. The modules are 86% bio-based materials. They meet France's strictest standards for insulation (the RE2020 regulations), and heat takes more than ten hours to pass through their walls, so they stay comfortable in both summer and winter. They can be adapted for people with reduced mobility and come with a ten-year structural warranty. They can be financed with a mortgage, and they can be resold once they've served their purpose. A rental option is currently being looked into. Thanks to their design and high-quality materials, the modules will live up to Houmm i's motto, *"live, work, welcome, protect"*, for many years to come. And for dreamers with their heads in the stars, there is the option of a panoramic opening roof, bringing you even closer to nature and the sound of birdsong.

Michel Hutt

www.houmm i.com

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

The North Face Store Gérardmer



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

Notaires
de Lorraine

ATTEIGNEZ LES SOMMETS !

VOTRE NOTAIRE VOUS GUIDE EN PREMIER DE CORDÉE



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

Bouffée de bien-être avec le sapin des Vosges









Photo : ©Dennys Vinson



IL SUFFIT D'UNE BALADE SUR LE MASSIF DES VOSGES POUR SE LAISSER ENVOÛTER PAR SES FRAGRANCES SUBTILES, FRAÎCHES ET RÉSINEUSES, PARFOIS TEINTÉES DE NOTES CITRONNÉES. SOUS LA MAIN DU PRODUCTEUR, IL PARFUME AUSSI BIEN LES CONFISERIES, GELÉES, INFUSIONS QUE MIELS. QUANT À L'ADEPTE DU BIEN-ÊTRE, IL LUI PRÊTE VOLONTIERS DES VERTUS EN PHYTOTHÉRAPIE ET EN AROMATHÉRAPIE. « MON BEAU SAPIN »... C'EST BIEN DE TOI QU'IL S'AGIT !

Le sapin des Vosges, un trésor aux multiples facettes

Difficile d'évoquer les Vosges sans parler de cet arbre emblématique, plus communément appelé sapin pectiné ou sapin blanc. Son nom inspire hébergeurs et restaurateurs, qui l'arborent comme un étendard : *« Ferme du Vieux Sapin », « Gîte Sapin Myrtille », « Aux 2 Sapins »* ... Dans le massif, il est roi. Et pour cause : cet arbre majestueux peut atteindre 50 mètres de haut et vivre jusqu'à 300 ans. Contrairement à l'épicéa, ses aiguilles aplaties et arrondies à leur extrémité ne piquent pas. Portrait d'un conifère qui ne manque pas d'atouts.

Un allié vitalité

Les bourgeons de sapin pectiné sont appréciés pour leurs propriétés traditionnelles. Sur son site internet, l'Office national des forêts (ONF) lui attribue des effets bénéfiques sur les affections respiratoires et la santé osseuse. Des usages qui séduisent aussi les adeptes des approches naturelles. *« J'ai passé une grande partie de ma carrière derrière un comptoir d'officine. Jusqu'au jour où j'ai choisi d'accompagner par du naturel »*, raconte François Tournay, docteur en pharmacie. Au Chalet Terejo et Spa Hautes Vosges, à Ventron, il fait notamment appel aux huiles essentielles, dont celle de sapin pectiné, pour certains soins de bien-être. *« Comme le ravintsara ou le pin sylvestre, le sapin blanc possède des propriétés assainissantes, décongestionnantes et tonifiantes, avec l'avantage d'être un produit du territoire »*, explique l'aromathérapeute. Il évoque différentes possibilités d'utilisation, notamment en diffusion olfactive ou dans des préparations destinées au massage. Sur le plan musculaire, l'huile essentielle est également appréciée pour son effet décontractant. Mais naturel ne signifie pas sans risque. *« Ces petites fioles sont de véritables concentrés de principes actifs qui nécessitent des règles d'utilisation strictes, notamment chez les femmes enceintes, les jeunes enfants et les personnes présentant des contre-indications médicales »*, prévient le pharmacien. Avant toute utilisation, demander conseil à un professionnel de santé et privilégier des produits dont la qualité et la traçabilité sont garanties.

Un savoir-faire exigeant

Derrière chaque flacon d'huile essentielle se cache un travail minutieux. *« Sa fabrication suppose un savoir-faire particulier, une bonne connaissance du milieu forestier et du processus de distillation »*, souligne Thomas Nicolas, producteur à la Ferme Bien-être, à Gérardmer. À cette technicité s'ajoute une préoccupation grandissante : la pérennité de la ressource. *« La chaleur excessive et les vagues de sécheresse à répétition ne sont pas favorables à la pérennité de l'espèce à moyen terme »*, confie-t-il. Pour donner une idée des quantités nécessaires, il faut compter en moyenne 400 kg de matière fraîche - des rameaux de sapin - pour obtenir un litre d'huile essentielle.

À 850 mètres d'altitude, Alain Grandemange, des Jardins de Bernadette, élabore lui aussi une huile essentielle de sapin. Pourtant, depuis cet été, il a choisi de ne plus la commercialiser. *« Mal dosée à l'usage, elle peut avoir des incidences sur la santé. Je préfère la réserver à d'autres produits comme les sirops, les tisanes ou les eaux pétillantes. »* Une décision qui rappelle que ces concentrés aromatiques, vendus librement en France, nécessitent une utilisation éclairée. Plus bas dans la vallée, d'autres artisans du secteur déclinent également le sapin en bonbons, réputés pour adoucir la gorge, ou encore en notes aromatiques pour fumer certaines viandes.

Le plaisir de la forêt

Et si le meilleur moyen de profiter du sapin des Vosges était tout simplement de se promener parmi eux ? Le bain de forêt, ou shinrin-yoku, pratique japonaise consistant à s'immerger dans un environnement d'arbres, fait l'objet d'études scientifiques. L'une d'elles, publiée dans la revue Environmental Health and Preventive Medicine, rapporte notamment des résultats concernant la sérotonine sanguine, l'humeur et le sommeil chez des hommes d'âge mûr. Si les mécanismes et les effets de cette pratique méritent encore d'être approfondis, une chose fait consensus : au pied des sapins, les bienfaits sont immédiats. Nul besoin de flacon pour respirer à pleins poumons et renouer avec les plaisirs simples de la nature.

Miel de sapin des Vosges AOP : une denrée menacée

Produit emblématique du massif, le miel de sapin des Vosges bénéficie d'une appellation d'origine protégée (AOP), à l'instar du miel de Corse. Réputé depuis plus d'un siècle, comme en témoignent plusieurs écrits apicoles, cet élixir séduit par ses arômes balsamiques et sa saveur maltée. Mais derrière cette réputation se profile une menace : celle du changement climatique. *« Malgré des printemps doux, nos sapins souffrent des fortes chaleurs et du manque d'eau »*, alerte Gaël Volland, apiculteur et président de l'AOP. L'Office national des forêts constate également une forte vulnérabilité et un dépérissement marqué du sapin pectiné. Malgré les efforts engagés pour diversifier les essences forestières, l'avenir de cet arbre emblématique reste incertain. *« D'ici 50 ans, le risque de voir disparaître le sapin blanc de nos forêts à basse altitude est réellement présent »*, indique l'apiculteur. Un constat qui fait écho à la chute spectaculaire de la production : *« En 2025, 32 tonnes de miel de sapin des Vosges ont été certifiées AOP, contre seulement 3 tonnes en 2026 »*. Un recul qui illustre la fragilité de cette filière étroitement liée à la santé des forêts vosgiennes.

Claire Carisey

A breath of wellbeing with the Vosges fir tree



A SIMPLE STROLL THROUGH THE VOSGES MOUNTAINS IS ENOUGH TO FALL UNDER THE SPELL OF ITS SUBTLE, FRESH, AND RESINOUS FRAGRANCES SOMETIMES TINGED WITH HINTS OF LEMON. IN THE HANDS OF A PRODUCER, IT LENDS ITS ESSENCE TO EVERYTHING FROM CONFECTIONS, JELLIES, AND HERBAL TEAS TO HONEY. FOR THOSE WHO PRIORITIZE WELL-BEING, IT IS ALSO HIGHLY VALUED FOR ITS PROPERTIES IN HERBAL MEDICINE AND AROMATHERAPY. «O CHRISTMAS TREE»...YES, IT'S YOU WE'RE TALKING ABOUT!



The Vosges fir tree, a treasure with many facets

It is hard to mention the Vosges without talking about this iconic tree, better known as the silver fir. Its name inspires local hosts and restaurateurs, who fly it like a flag: "*Ferme du Vieux Sapin", "Gîte Sapin Myrtille", "Aux 2 Sapins"*... ('sapin' is French for fir). In these mountains, the fir is king. And with good reason: this majestic tree can grow up to 50 metres tall and live for as long as 300 years. Unlike the spruce, its flat needles with blunt, notched tips do not prick. Here is a portrait of a conifer with plenty going for it.

A natural boost

Silver fir buds are valued for their traditional properties. On its website, the French National Forestry Office (ONF) notes that they may help with respiratory conditions and bone health. These uses also appeal to fans of natural approaches. *"I spent much of my career behind a pharmacy counter. Then one day I chose to support people through natural methods,"* says François Tournay, pharmacist. At Chalet Terejo et Spa Hautes Vosges, in Ventron, he uses essential oils, including silver fir oil, in some of his wellness treatments. *"Like ravintsara or Scots pine, silver fir has purifying, decongestant and invigorating properties, with the added advantage of being*


Photo : ©Dennys Vinson


Photo : ©Dennys Vinson



a local product," explains the aromatherapist. He describes several ways to use it, such as in a diffuser or in massage blends. The essential oil is also valued for its relaxing effect on muscles. But natural does not mean risk-free. *"These little bottles are highly concentrated in active ingredients and must be used under strict guidelines, especially by pregnant women, young children and people with contraindications,"* the pharmacist warns. So before using them, it is best to ask a healthcare professional for advice and to choose products with guaranteed quality and traceability.

A demanding craft

Behind every bottle of essential oil lies meticulous work. *"Making essential oil requires specific know-how, a good understanding of the forest and of the distillation process,"* says Thomas Nicolas, a producer at La Ferme Bien-être in Gérardmer. On top of this technical skill comes a growing concern: the long-term future of the resource. *"Extreme heat and repeated droughts are bad news for the resource in the medium term,"* he says. To give an idea of the quantities involved, it takes on average 400 kg of fresh material – fir branches – to produce one litre of essential oil.

At an altitude of 850 metres, Alain Grandemange, of Les Jardins de Bernadette, also makes a fir essential oil. Since this summer, however, he has stopped selling it. *"If it is not used in the right amounts, it can affect people's health. I would rather keep it for other products such as syrups, herbal teas and sparkling drinks."* A decision that serves as a reminder that these aromatic concentrates, freely sold in France, should be used with care. On a tastier note, local artisans also turn the fir into sweets, said to soothe sore throats, and use it to add aroma to certain smoked meats.

The joy of the forest

What if the best way to enjoy the Vosges fir was simply to take the time to wander among the trees? Forest bathing, or shinrin-yoku, a Japanese practice of immersing yourself in a woodland setting, has been the subject of scientific research. One study, published in the journal Environmental Health and Preventive Medicine, reported findings on blood serotonin levels, mood and sleep in middle-aged men.
While the mechanisms and effects of the practice still need further research, one thing is certain: getting out into the fresh air offers a welcome break. Beneath the fir trees, there is no need for a bottle to breathe deeply and reconnect with the simple pleasures of nature.

Vosges fir honey: a PDO treasure under threat.

A signature product of the region, Vosges fir honey holds Protected Designation of Origin (PDO) status, just like Corsican honey. Renowned for more than a century, as several beekeeping texts show, this golden nectar wins people over with its balsamic aromas and malty flavour. But behind this reputation lies a threat: climate change. "*Despite mild springs, our fir trees are suffering from intense heat and lack of water,"* warns Gaël Volland, beekeeper and president of the PDO. The ONF has also observed that the silver fir is highly vulnerable and in marked decline. Despite efforts to diversify tree species in the forests, the future of this iconic tree remains uncertain. *"Within 50 years, there is a real risk of the silver fir disappearing from our lower-altitude forests,"* says the beekeeper. This echoes a dramatic fall in production: "In 2025, 32 tonnes of Vosges fir honey were PDO-certified, compared with just 3 tonnes in 2026." The drop shows how fragile the sector is, tied as it is to the health of the Vosges forests.

Claire Carisey

Gérard
menuiserie & agencement

menuiserie & agencement

Notre client est unique, son projet aussi !





88250 - LA BRESSE ■ www.ebenisteriegerard.fr ■ tél : 03 29 25 59 38

créabois
SPA & SAUNA

SPA - SAUNA - SPA DE NAGE

Distributeur exclusif de la marque Jacuzzi







Showroom ouvert du lundi au samedi :
lundi 14h-18h
du mardi au vendredi 10h-12h et 14h-18h
samedi 10h-12h

Jacuzzi
L'origine du spa

75 ANS D'HYDROTHÉRAPIE

13, rue du Buisson Ardent
88200 REMIREMONT
03.29.24.62.21
www.creabois88.com

Expérience pilotage sur circuit

Stage Porsche, Ferrari, McLaren dès 99€,
au Circuit GEOPARC à Saint-Dié-des-Vosges !

Saint-Dié-des-Vosges GEOPARC

www.expertpilot.com



Offrez un cadeau d'exception
dans les Vosges !



Envie d'une escapade inoubliable ?

Découvrez les plus beaux paysages des Vosges
vus du ciel dès 99€

ESTAVIATION

+33 6 25 02 08 03

Mathurin Vauthier, l'art de sortir du cadre

À 23 ANS, CE PHOTOGRAPHE ORIGINAIRE DE GÉRARDMER PARCOURT LES MONTAGNES DU MONDE AUX CÔTÉS DES PLUS GRANDS ATHLÈTES. ANCIEN SPORTIF DE HAUT NIVEAU, AUTODIDACTE ET INSATIABLE CURIEUX, MATHURIN VAUTHIER A FAIT DE SA PASSION UN MÉTIER. MAIS DERRIÈRE SES IMAGES SPECTACULAIRES SE CACHE SURTOUT UNE QUÊTE DE LIBERTÉ, DE RENCONTRES ET DE SENS.







Des pistes vosgiennes aux sommets alpins

À Gérardmer, où il grandit, Mathurin est un enfant débordant d'énergie. *« J'ai toujours été quelqu'un d'hyperactif, avec un tempérament vif »*, confie-t-il. Handball en pôle espoir et ski de fond à haut niveau rythment son adolescence. En ski nordique, il se hisse même parmi les meilleurs Français de sa catégorie. Mais à l'approche du baccalauréat, quelque chose change. La compétition, ses classements et ses contraintes commencent à peser. *« J'aime être dehors pour les espaces, plus que pour m'entraîner. »* Il rêve d'explorer sans chronomètre, de découvrir d'autres horizons.

La photographie, elle, est déjà entrée dans sa vie. À 13 ou 14 ans, lors de vacances à Barcelone, il emprunte l'appareil de son père. Suivent les portraits de copains, les explorations de lieux abandonnés dans les Vosges, puis les compétitions sportives qu'il immortalise pour ses camarades. Il découvre alors ce qui deviendra le moteur de son travail : le plaisir de partager des images et les émotions qu'elles suscitent.





Tout miser sur une passion

À 18 ans, direction Chamonix. Son idée initiale ? Devenir guide de haute montagne et photographe. Sans réseau ni moyens financiers, il imagine un système d'échange : des photographies contre des sorties avec des montagnards expérimentés. Une manière d'apprendre, de rencontrer et de se faire connaître.

Le bouche-à-oreille fonctionne. Les premières commandes arrivent. Puis, début 2023, un événement précipite tout : on lui vole son appareil photo. Dès le lendemain, Mathurin contracte un prêt pour acheter du nouveau matériel, quitte son apprentissage et décide de vivre exclusivement de ses images. *« Je me suis dit : allez, c'est all-in. Maintenant, il n'y a plus le choix. »*

Les shootings s'enchaînent. Sa condition physique lui permet de suivre les athlètes sur des terrains exigeants, tandis que son regard attire progressivement les marques et les grands noms de l'outdoor.

Photographier avec conscience

En octobre 2023, une expédition dans les Andes marque profondément son parcours. Parti filmer le skieur extrême Christophe « Tof » Henry, Mathurin assiste à l'accident qui coûte la vie à ce dernier et au guide chilien Juan Señoret, sur les pentes du volcan Puntiagudo. Un choc immense, qui transforme sa manière d'envisager son métier. Désormais, il ne s'agit plus seulement de produire de belles images, mais de comprendre ce qu'elles racontent, ce qu'elles représentent pour les athlètes et leurs proches. Derrière la performance, il recherche l'histoire, la sensibilité, l'humain.

Depuis, les expéditions et les collaborations internationales se multiplient. Mais Mathurin refuse de se reposer sur ses acquis. Photographier le geste parfait ne lui suffit plus. Il veut surprendre, provoquer une interrogation, créer un décalage. *« Aujourd'hui, je suis vraiment dans cette démarche un peu plus artistique. »*





Cette évolution prendra bientôt la forme d'un livre d'art, actuellement en préparation. Un ouvrage photographique pensé comme une introspection, où les images occuperont toute la place. Une façon de donner une existence durable à son travail, au-delà des écrans et des réseaux sociaux.

Vosgien, toujours

S'il vit aujourd'hui à Chamonix, Mathurin conserve une attache profonde à ses Vosges natales. Il y revient notamment entre deux expéditions, pour retrouver ses repères et sa famille. Pas assez souvent au goût de ses parents, reconnaît-il avec humour ! Ces retours sont pourtant précieux, comme une parenthèse avant de repartir vers de nouveaux sommets.

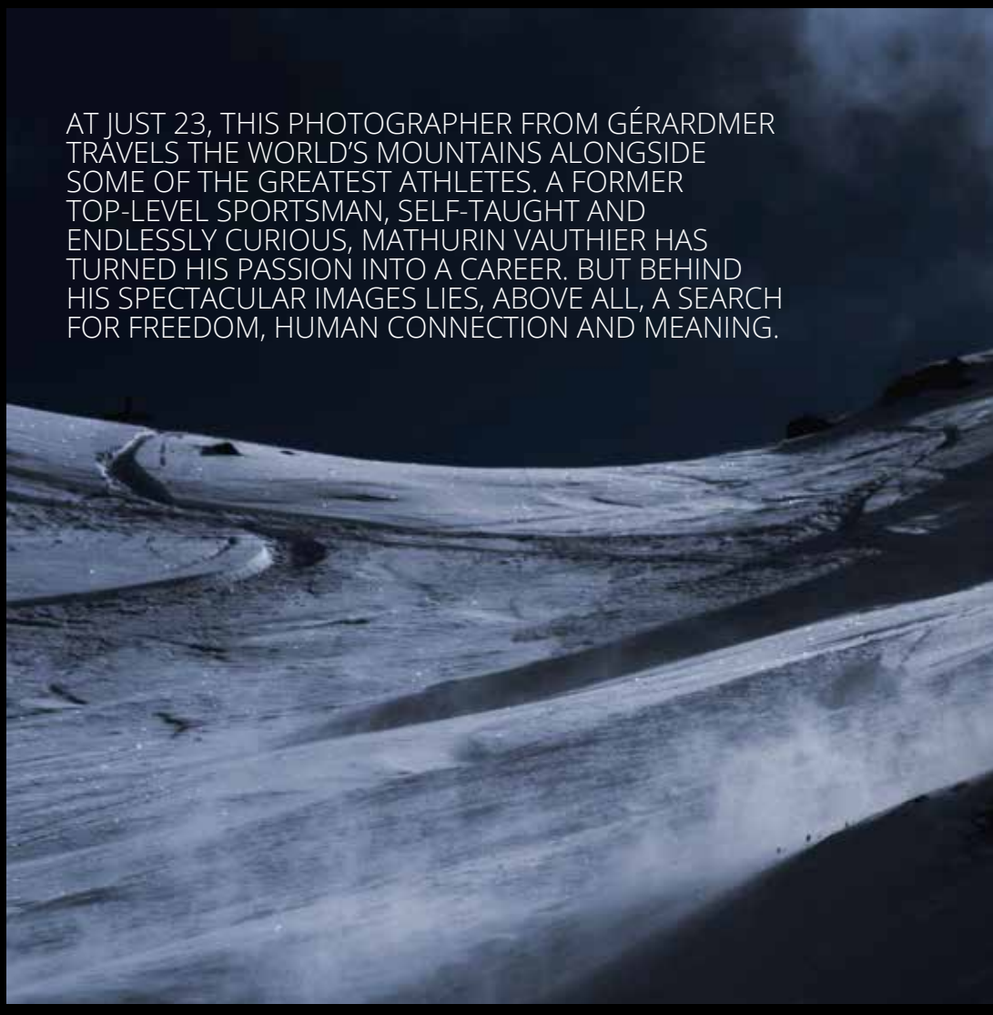
Et lorsqu'on l'interroge sur son appartenance, la réponse fuse : *« Je suis très fier d'être Vosgien. »* Il évoque volontiers cette communauté d'aventuriers et de créateurs originaires du massif, dont Vincent Munier, qui rayonnent bien au-delà de leur territoire.

Des pistes de ski de fond de La Bresse aux sommets de l'Himalaya, Mathurin Vauthier a changé de terrain de jeu, mais pas de tempérament.

Toujours curieux, toujours en mouvement, il poursuit sa propre trajectoire. Sans chercher à battre les autres. Simplement à repousser les limites de son regard.

Gianina Plesca

Mathurin Vauthier: the art of thinking outside the frame



AT JUST 23, THIS PHOTOGRAPHER FROM GÉRARDMER TRAVELS THE WORLD'S MOUNTAINS ALONGSIDE SOME OF THE GREATEST ATHLETES. A FORMER TOP-LEVEL SPORTSMAN, SELF-TAUGHT AND ENDLESSLY CURIOUS, MATHURIN VAUTHIER HAS TURNED HIS PASSION INTO A CAREER. BUT BEHIND HIS SPECTACULAR IMAGES LIES, ABOVE ALL, A SEARCH FOR FREEDOM, HUMAN CONNECTION AND MEANING.

A skier flying through an ice cave. A kimono in the middle of a frozen landscape. Bodies in motion against dizzying backdrops. Mathurin Vauthier's photographs are as striking as they are thought-provoking. At only 23, the young man from the Vosges has developed a unique way of seeing the mountains, far from the usual clichés, and a style all his own for telling stories of human adventure.

From the slopes of the Vosges to the peaks of the Alps

Growing up in Gérardmer, Mathurin was a child bursting with energy. *"I have always been hyperactive, with a lively temperament,"* he says. His teenage years revolved around handball at a regional youth training centre and cross-country skiing at a high level. In Nordic skiing, he even ranked among the best in France in his age group. But as his baccalaureate exams (the French equivalent of A-levels) approached, something changed. Competition, with its rankings and pressures, began to weigh on him. *"I love being outdoors for the open spaces, more than for training."* He dreamed of exploring without a stopwatch and discovering new horizons.

Photography had already found its way into his life. At 13 or 14, on holiday in Barcelona, he borrowed his father's camera. Then came portraits of friends, explorations of abandoned places in the Vosges, and photos of sports competitions for his teammates. That is when he discovered what would become the driving force behind his work: the joy of sharing images and the emotions they create.

Betting everything on a passion

At 18, he moved to Chamonix. His original plan? To become a high mountain guide and a photographer. With no contacts and no money, he came up with an exchange system: his photographs in return for outings with experienced mountaineers. It was a way to learn, meet people and make a name for himself.

Word spread, and the first commissions came in. Then, in early 2023, something happened that changed everything: his camera was stolen. The very next day, Mathurin took out a loan to buy new equipment, gave up his apprenticeship and decided to make a living from his photos alone. *"I told myself: right, I am going all-in. Now there is no turning back."*

One photo shoot followed another. His fitness allowed him to keep up with athletes on challenging terrain, while his eye for an image gradually caught the attention of brands and big names in the outdoor world.

Photographing with awareness

In October 2023, an expedition to the Andes had a profound impact on his career. Mathurin had gone to film extreme skier Christophe "Tof" Henry, and he witnessed the accident that killed both Henry and Chilean guide Juan Señoret on the slopes of the Puntiagudo volcano. It was a huge shock, and it changed the way he thinks about his work.

From then on, it was no longer just about producing beautiful images, but about understanding the story they tell and what they mean to the athletes and their loved ones. Beyond the performance, he looks for the story, the emotion, the human side.

Since then, expeditions and international collaborations have multiplied. But Mathurin refuses to rest on his laurels. Capturing the perfect movement is no longer enough for him. He wants to surprise, to raise questions, to create something unexpected. *"Today, I am really taking a more artistic approach."* This new direction will soon take the form of an art book, which he is currently working on. It is a photography book designed as a journey of self-reflection, where the images will speak for themselves. It is a way of giving his work a lasting life beyond screens and social media.

A Vosges man at heart

Although he now lives in Chamonix, Mathurin remains deeply attached to his native Vosges. He returns between expeditions to reconnect with his roots and his family, though not often enough for his parents' liking, he admits with a laugh! These visits are precious all the same, a short break before setting off for new summits. And when asked where he belongs, he answers without hesitation: *"I am very proud to be from the Vosges."* He is happy to talk about the community of adventurers and creative people from the region, including wildlife photographer Vincent Munier, whose work reaches far beyond its borders. From the cross-country ski trails of La Bresse to the peaks of the Himalayas, Mathurin Vauthier has changed playgrounds, but not his personality. Still curious and always on the move, he follows his own path. He is not trying to beat anyone else, simply to push the boundaries of how he sees the world.

Gianina Plesca













M.C.V Menuiseries

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

tél : 03.29.51.48.91
tech@mcv-menuiserie.net

www.mcv-menuiseries.net

NOUVEAU SHOWROOM

11, bis rue de Florivoie
88640 Granges-Aumontzey













COLIN
Architecte dplg

575, route de Pont
88200 DOMMARTIN-LES-REMIREMONT

Tél : 03 29 22 16 16

agence@colinarchitecte.fr

S.N.E.E
by ESPACE CLÔTURE

CLÔTURES · PORTAILS
CONTRÔLE D'ACCÈS



Pensé et fabriqué dans les Vosges

GRAND HÔTEL, GÉRARDMER

Depuis 1901, SNEE accompagne les particuliers et les professionnels dans leurs projets de clôtures, portails et aménagements extérieurs.

Basée à Saulcy-sur-Meurthe, nos équipes mettent leur savoir-faire au service de solutions durables et sur mesure, du conseil à la pose.



Dessinés, fabriqués et posés par nos équipes.



De la maison individuelle aux grands sites, comme Amazon, le Parlement européen ou le Grand Hôtel de Gérardmer, nos réalisations témoignent de la confiance de nos clients.
SNEE, plus de 120 ans d'expérience au service de vos projets.

S.N.E.E
by ESPACE CLÔTURE

Fourniture seule ou fourniture & pose

4 Les Prés Bozey, 88580 Saulcy-sur-Meurthe - 03 29 50 03 58

www.snee-cloture.com · Facebook & Instagram : SNEE



SCANNEZ-MOI

La montagne derrière les buissons

PORTRAITS DE CEUX QUI FONT VIVRE
LA MONTAGNE VOSGIENNE









Dans les Vosges, la montagne ne se consomme pas : elle se découvre, se comprend et se transmet, au rythme des saisons.

Dans un quotidien au rythme souvent très soutenu, le Massif des Vosges offre ce que l'on recherche de plus en plus : du temps. Visiteurs et habitants y retrouvent le bonheur de ralentir et de faire de chaque expérience un moment exceptionnel. Pour comprendre cet art de vivre, nous sommes allés à la rencontre de quatre passionnés qui consacrent tout leur temps et toute leur énergie à cette montagne à l'âme puissante.

Nettoyer ses lunettes

C'est ainsi que se veut la *« Montagne Buissonnière »*, décrite par Christophe Lerouge, chef de projet à la commission tourisme de massif. Née dans un contexte post-confinement, l'objectif de cette stratégie est d'inviter visiteurs et habitants à « nettoyer ses lunettes », c'est-à-dire à poser sur le massif un autre regard : celui de la sagesse, du ré-enchantement, de l'enfant intérieur, qui n'a pas de filtre.
Ce sont les moments vécus qui priment, articulés autour de 5 valeurs phares : l'enfance, l'aventure, la nature, l'insouciance et le temps de respirer. Chez nous, on saute dans les flaques, on croise des animaux, on déguste une tarte aux brimbelles (avec ou sans chantilly) et on emplit ses poumons de l'air frais de nos forêts.
Cette parenthèse invite les visiteurs à faire le plein d'imaginaire et à découvrir ce qui se cache littéralement *« derrière les buissons »*. On laisse vagabonder son esprit mais on éduque aussi car, comme le rappelle Christophe, on respecte avant tout ce que l'on connaît bien. Apprendre les codes de la montagne, c'est apprendre à vivre au fil des saisons. A l'heure où le climat est de plus en plus incertain, professionnels et acteurs de la montagne tentent de placer le curseur au plus juste, entre préservation et fréquentation.

Veiller sur les chaumes

Cet équilibre, Grégory Bonne le défend sur le terrain depuis plus de vingt ans. Accompagnateur en montagne et enfant du pays, il intervient aussi comme médiateur « Valeur Parc ». Missionné pour effectuer des actions directement sur les sentiers, il sensibilise le public à l'environnement, propose des lectures de paysages, explique la fragilité de la faune et de la flore présentes sur le massif. Bienveillance, pédagogie et dialogue sont donc les maîtres mots de ses interventions.
Ils sont toute une équipe à sillonner en haute saison les lieux identifiés comme sensibles, à la rencontre des promeneurs. Pas de répression mais beaucoup de tact pour aborder les gens et leur faire prendre conscience des impacts de leur présence sur les paysages spécifiques des chaumes vosgiennes. Si ramasser ses déchets tombe sous le sens, il est parfois nécessaire d'expliquer pourquoi un chien non tenu en laisse peut compromettre une nichée d'oiseaux installée au sol.
Grégory aime aussi rappeler aux anciens comme aux locaux la chance qu'ils ont de vivre dans un environnement tel que celui-ci.

Au rythme des brebis

Cette chance, Véronique et Olivier en ont fait leur métier. Nichée au pied du Défilé de Straiture, dans un écrin aux couleurs automnales, leur bergerie de montagne accueille scolaires, familles et touristes de tous horizons venus en apprendre davantage sur le métier de berger.
Car ici, on ne visite pas, on apprend. Plus qu'un métier, c'est un véritable mode de vie que le couple raconte avec passion. Ils sont à la tête d'un troupeau de 150 brebis et ont chacun leur domaine de prédilection : la tonte professionnelle pour l'un, le travail de la laine et les ateliers pour l'autre. Au cœur de la visite, il y a toujours la transmission d'un savoir-faire indispensable.
Ici, on prend le temps d'observer et de soigner les animaux (c'est ce que l'on appelle l'éthologie), de filer et de travailler la laine pour en faire des objets de décoration, vêtements et pelotes. Ce temps long et cette saisonnalité, parfois brutale, rythment leurs journées.

Peut-être est-ce cela, l'art de vivre vosgien : prendre le temps, transmettre et accepter que la montagne ait toujours le dernier mot.

Clémence Cuny









The mountain behind the bushes

PORTRAITS OF THE PEOPLE WHO KEEP THE VOSGES MOUNTAINS ALIVE

Photos ©Massif des Vosges, Clémence Cuny

In the Vosges, the mountains are not something to be consumed: they are something to be discovered, understood and passed on, in step with the seasons.

In a world where daily life often moves at a relentless pace, the Vosges Massif offers what we are increasingly searching for: time. Visitors and locals alike rediscover the joy of slowing down and turning every experience into something exceptional. To understand this way of life, we went to meet four enthusiasts who devote all their time and energy to these mountains and their powerful spirit.

Wipe your glasses clean

That is the idea behind the "Montagne Buissonnière" *("the truant mountain")*, as described by Christophe Lerouge, project manager at the Massif's tourism committee. Born in the wake of the Covid lockdowns, the aim of this approach is to invite visitors and residents to *"wipe their glasses clean"*, in other words, to look at the Massif with fresh eyes: with wisdom, with a renewed sense of wonder, with the unfiltered gaze of the inner child.
What matters most are the moments you live, built around five core values: childhood, adventure, nature, carefreeness and time to breathe. Here, we jump in puddles, come



across wild animals, tuck into a bilberry tart (with or without whipped cream) and fill our lungs with the fresh air of our forests.
This interlude invites visitors to let their imagination run free and to discover what lies, quite literally, *"behind the bushes".* The mind is free to wander, but there is also a learning side to it because, as Christophe points out, we respect above all what we know well. Learning the ways of the mountains means learning to live with the seasons. At a time when the climate is ever more unpredictable, mountain professionals and stakeholders are trying to strike the right balance between conservation and visitor numbers.

Watching over the chaumes

Grégory Bonne has been defending this balance on the ground for more than twenty years. A mountain leader born and raised in the area, he also works as a "Valeur Parc" mediator for the regional nature park. His role takes him directly onto the trails, where he raises public awareness of the environment, offers guided readings of the landscape and explains how fragile the Massif's wildlife and plant life are. Kindness, education and dialogue are the watchwords of his work.

In high season, a whole team patrols the areas identified as sensitive, stopping to talk with walkers. There is no policing, but a great deal of tact in approaching people and helping them understand the impact their presence has on the distinctive landscape of the Vosges chaumes, the high mountain pastures. While picking up your litter goes without saying, it is sometimes necessary to explain why a dog off its lead can put at risk a brood of ground-nesting birds. Grégory also likes to remind older generations and locals alike how lucky they are to live in surroundings such as these.

In step with the sheep

Véronique and Olivier have made that good fortune their livelihood. Nestled at the foot of the Straiture Gorge, in a setting glowing with autumn colours, their mountain sheep farm welcomes school groups, families and tourists from all over who come to learn more about the shepherd's trade.
Because here, you do not just visit, you learn. More than a job, it is a genuine way of life that the couple share with passion. They look after a flock of 150 ewes and each has their own speciality: professional shearing for one, wool crafting and workshops for the other. At the heart of every visit lies the passing on of essential know-how.
Here, people take the time to observe and care for the animals (this is known as ethology), and to spin and work the wool into decorative items, clothing and balls of yarn. This slow pace and the sometimes harsh rhythm of the seasons shape their days.

Perhaps that is the Vosges way of life: taking time, passing things on, and accepting that the mountains always have the final say.

Clémence Cuny



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.

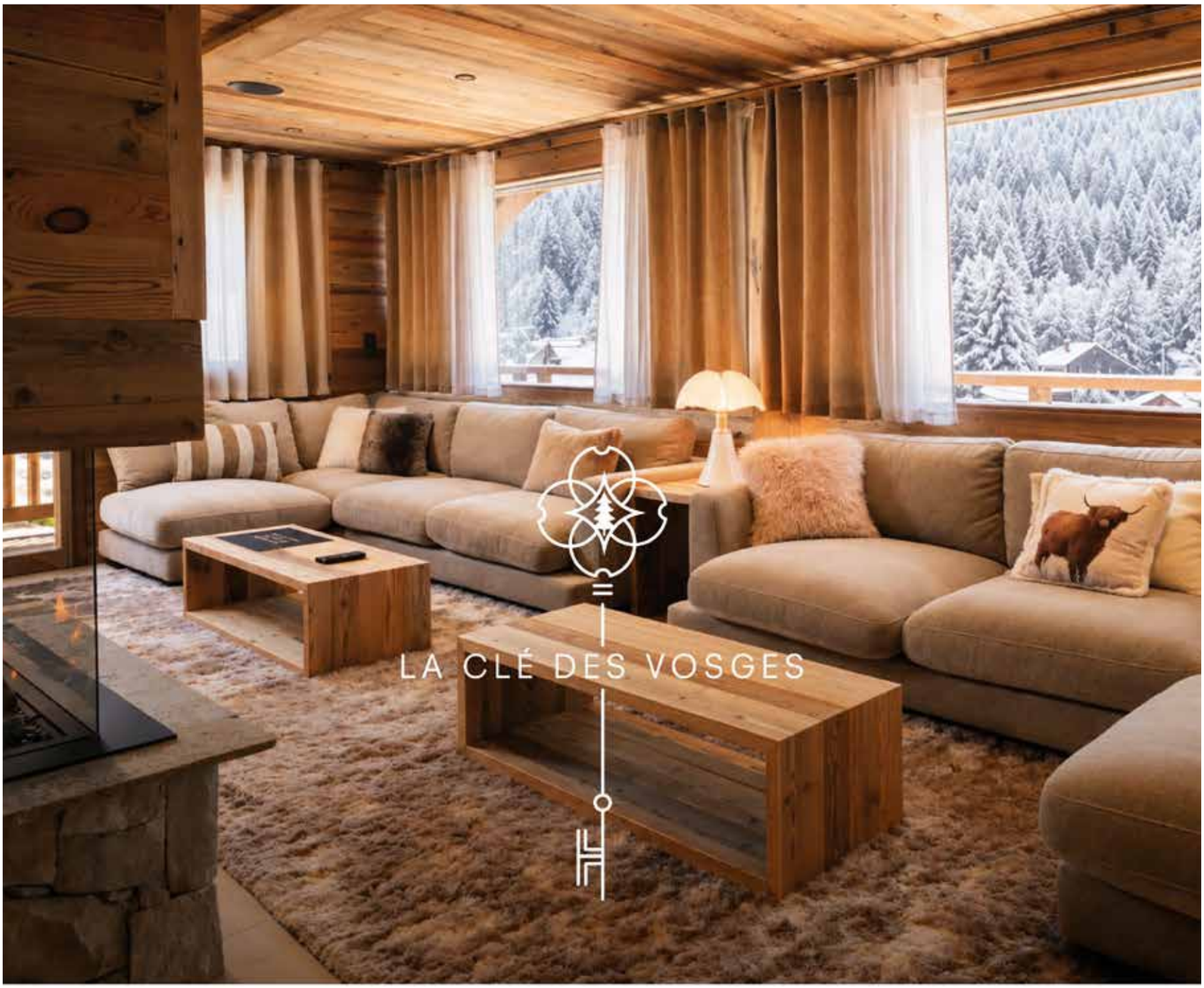
Les luxueux chalets 2 personnes sont pensés pour une expérience de bien-être total : décoration raffinée, lit king size, cheminée à bois, douche sensorielle et baignoire îlot. Entièrement tourné vers l'extérieur, chaque chalet possède un jacuzzi et une terrasse privée de 50m².

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

www.**domaine-lesterresbleues**.com











L'ADRESSE DES SÉJOURS D'EXCEPTION À GÉRARDMER

La Clé des Vosges réunit sous une même signature une sélection des plus belles propriétés de Gérardmer et de ses environs.

Chalets d'exception, villas de prestige : chaque lieu a été choisi pour son caractère unique et la qualité de ses prestations.

Au-delà de ces propriétés remarquables, notre différence réside dans l'accompagnement que nous offrons à nos voyageurs et à nos propriétaires. Une équipe locale dédiée, présente et disponible tout au long du séjour, pour un service de conciergerie à la hauteur des lieux.

www.**lacledesvosges**.com



Le patrimoine vosgien, une dimension nationale

DU LINGE DE MAISON AUX BONBONS DES HAUTES VOSGES, QUATRE ENTREPRISES DU DÉPARTEMENT ONT REJOINT LA MARQUE OFFICIELLE DE L'ÉLYSÉE. UNE RECONNAISSANCE QUI PROPULSE DES MAISONS EMBLÉMATIQUES SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE NATIONALE ET INTERNATIONALE, TOUT EN VALORISANT LA RICHESSE INDUSTRIELLE ET ARTISANALE D'UN TERRITOIRE OÙ TRADITION ET INNOVATION FUSIONNENT.







Les Vosges, ambassadrices du savoir-faire français

Tout commence en 2018. Emmanuel Macron, alors président de la République, souhaite créer une marque propre à la Présidence de l'Élysée. L'ambition est double : valoriser le « fabriqué en France » et contribuer au financement du patrimoine. La marque « Élysée » voit ainsi le jour. Depuis, sa gamme s'est étoffée pour compter plus de 300 références emblématiques de secteurs d'activité et de régions françaises. Quatre entreprises vosgiennes figurent au catalogue : Le Jacquard Français, spécialiste du linge de maison et de table à Gérardmer ; la Confiserie des Hautes Vosges (CDHV), célèbre pour ses bonbons fabriqués à Plainfaing ; l'Atelier TB, qui conçoit des tabliers de manufacture à Épinal ; et Tenthorey, fabricant de sacs et cabas en tissu à Éloyes. À cette sélection s'ajoute Pierre Lannier, maison horlogère implantée dans le Bas-Rhin, qui contribue plus largement au rayonnement du Grand Est.

« Le département des Vosges comme la Normandie sont plutôt bien représentées », souligne Wilfried Hubert, directeur associé et responsable du développement des marques chez Arboresens. Sa présence est notamment due à la mobilisation de la marque territoriale *« Je Vois la Vie en Vosges »*, qui a relayé les appels à candidatures et les projets liés à la présidence de la République.

>>>





Une vitrine prestigieuse, des retombées concrètes

Derrière cette griffe commune, les modalités de collaboration diffèrent. Le Jacquard Français et la Confiserie des Hautes Vosges bénéficient du statut de partenaires licenciés pour plusieurs années. Elles peuvent ainsi commercialiser dans leurs propres boutiques les produits conçus avec l'institution. Les autres références sont distribuées exclusivement par les canaux de vente de la marque : son site internet officiel, la Maison Élysée et les Galeries Lafayette Haussmann : *« Pour chacune d'elles, on préfère d'ailleurs parler de collaborations, de rencontres sur mesure »*, précise Wilfried Hubert. L'institution s'appuie sur des maisons reconnues pour leur expertise, tandis que celles-ci bénéficient d'une exposition auprès d'un public élargi. *« Cette visibilité au niveau national et international leur permet d'aller chercher de nouveaux débouchés »*, ajoute-t-il. Au-delà du prestige de la signature, cette sélection constitue un véritable levier de développement. *« Elle offre aux entreprises l'occasion de conquérir de nouveaux marchés et de faire connaître leurs créations au-delà de leur bassin d'origine »*.

Des créations aux couleurs de la République

Deux collections éphémères sont proposées chaque année, autour de thématiques régionales. En 2025, l'une d'elles célébrait *« un Noël dans le Grand Est »*. En 2026, la Provence est à l'honneur. À côté de ces éditions ponctuelles, plusieurs créations permanentes prolongent l'aventure. Le Jacquard Français concerve notamment la collection Coco-Rico, où le coq s'affiche dans un graphisme contemporain. Le logo « République française » s'intègre subtilement au tissage.

À Plainfaing, la Confiserie des Hautes Vosges mise sur des boîtes métalliques et des coffrets aux couleurs de la France, associant gourmandise et souvenir. Quant à Pierre Lannier, sa gamme officielle de montres reprend les codes tricolores dans le moindre détail : bracelet en cuir bleu, coutures blanches et doublure rouge. Textile, confiserie, horlogerie : autant d'univers qui illustrent la diversité des productions françaises et leur capacité à conjuguer héritage, créativité et exigences contemporaines.









Et demain, de nouveaux talents vosgiens ?

L'aventure pourrait se poursuivre. Un nouvel appel à projets destiné à intégrer d'autres marques françaises à l'univers de l'Élysée est prévu à la fin de 2028, début de 2029. Une perspective qui pourrait ouvrir la voie à d'autres entreprises du département 88.

De quoi rappeler que le patrimoine ne se résume ni aux paysages ni aux monuments : il se transmet aussi dans les ateliers et les manufactures, à travers des gestes éprouvés, des produits innovants et des entreprises qui portent haut les couleurs de leur région jusqu'au palais de l'Élysée.

Claire Carisey







Vosges heritage goes national

FROM HOUSEHOLD LINEN TO SWEETS FROM THE HAUTES VOSGES, FOUR COMPANIES FROM THE DÉPARTEMENT HAVE JOINED THE OFFICIAL BRAND OF THE ÉLYSÉE, THE FRENCH PRESIDENTIAL PALACE. THIS RECOGNITION PUTS ICONIC FAMILY FIRMS IN THE NATIONAL AND INTERNATIONAL SPOTLIGHT, WHILE SHOWCASING THE INDUSTRIAL AND CRAFT HERITAGE OF AN AREA WHERE TRADITION AND INNOVATION COME TOGETHER.

The Vosges, ambassadors of French savoir-faire

It all began in 2018. President Emmanuel Macron wanted to create a brand of the Élysée Presidency's own. The aim was twofold: to promote "Made in France" and to help fund heritage conservation. And so the "Élysée" brand was born. Since then, its range has grown to more than 300 products that represent France's industries and regions. Four Vosges companies feature in the catalogue: Le Jacquard Français, a specialist in household and table linen based in Gérardmer; the Confiserie des Hautes Vosges (CDHV), famous for the sweets it makes in Plainfaing; Atelier TB, which designs traditional work aprons in Épinal; and Tenthorey, a maker of fabric bags and tote bags in Éloyes. Alongside them is Pierre Lannier, a watchmaker based in the Bas-Rhin, which helps raise the profile of the wider Grand Est region. *"The Vosges, like Normandy, are fairly well represented,"* says Wilfried Hubert, associate director and head of brand development at Arboresens (agency specialized in brand strategy). This strong presence is due in particular to the efforts of the regional brand *"Je Vois la Vie en Vosges"*, which spread the word about calls for applications and projects linked to the French Presidency.







A prestigious showcase with real benefits

Behind this shared label, the terms of each partnership vary. Le Jacquard Français and the Confiserie des Hautes Vosges hold licensed partner status for several years, which means they can sell the products designed with the institution in their own shops. The other products are sold exclusively through the brand's own sales channels: its official website, the Maison Élysée and Galeries Lafayette Haussmann. "For each of them, we actually prefer to talk about collaborations, about tailor-made encounters," explains Wilfried Hubert. The institution relies on companies renowned for their expertise, while they in turn gain exposure to a wider audience. *"This national and international visibility allows them to seek out new markets,"* he adds. Beyond the prestige of the name, being selected is a genuine springboard for growth. *"It gives companies the chance to win new markets and make their creations known far beyond their home area."*

Creations in the colours of the Republic

Two limited-edition collections are released each year, based on regional themes. In 2025, one of them celebrated *"Christmas in the Grand Est"*. In 2026, Provence takes centre stage. Alongside these one-off editions, several permanent creations keep the adventure going. Le Jacquard Français offers its Coco-Rico collection, featuring the French cockerel in a contemporary design, with the "République française" logo subtly woven into the fabric. In Plainfaing, the Confiserie des Hautes Vosges focuses on tins and gift boxes in the French national colours, combining sweet treats with souvenirs. As for Pierre Lannier, its official watch range picks up the red, white and blue theme down to the smallest detail: a blue leather strap, white stitching and a red lining. Textiles, confectionery, watchmaking: each of these worlds reflects the diversity of French production and its ability to combine heritage, creativity and modern standards.

New Vosges talent to come?

The adventure may well continue. A new call for projects to bring more French brands into the Élysée's world is planned for late 2028 or early 2029. This could open the door to other companies from the Vosges.

It is a reminder that heritage is not just about landscapes and monuments: it is also passed on in workshops and factories, through time-honoured skills, innovative products and companies that proudly fly the flag for their region. All the way to the Élysée Palace.

Claire Carisey

HERBELIN

HORLOGER CONTEMPORAIN DEPUIS 1947



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

KLAFS

MY SAUNA AND SPA



HENRY®
SAUNA & HAMMAM D'EXCEPTION

Distributeur exclusif KLAFS depuis 30 ans
Showroom 200 m² sur RDV
68370 ORBEY - 03 89 71 71 90

www.**klafs-sauna**.com



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

De la Chapelle des Vés au Pic des Corbeaux

EMERVEILLEZ-VOUS EN FAMILLE À DEUX PAS DES BALLONS DES VOSGES. QUE LA LUMIÈRE RASE S'ACCROCHE AUX CRÊTES, LES SENTIERS DE RANDONNÉE OFFRENT AUX FAMILLES UNE ESCAPADE À HAUTEUR D'ENFANT, ENTRE CHAPELLE, PANORAMAS ET TERROIR.





Il est des saisons où la montagne se découvre autrement. En hiver, la haute vallée de la Moselle prend des allures de tableau ; les forêts se parent de leur manteau blanc, l'air se fait vif et les horizons s'étirent jusqu'aux Ballons. C'est le moment idéal pour renouer avec le plaisir de marcher ensemble, petits et grands, sur un sentier qui réunit patrimoine, paysages et saveurs.

Une boucle faite pour les familles

Le circuit du Pic des Corbeaux déroule 4,2 kilomètres, à parcourir en 1h30 environ. Son dénivelé de 122 mètres reste doux pour les jeunes marcheurs, tout en ménageant juste ce qu'il faut d'effort pour savourer la récompense du sommet. Le départ se situe au parking de la Chapelle des Vés. Depuis Le Thillot, il suffit de prendre la direction du Ménil, puis de tourner à droite juste avant l'Intermarché. Trois kilomètres de montée mènent au point de départ.

La Chapelle des Vés, première halte

La balade s'ouvre sur la chapelle, porte d'entrée historique et paysagère de la commune. Bâtie en 1863 par les agriculteurs de la colline de Fresse-sur-Moselle, elle a été reconstruite entre 1998 et 2000, fidèle à son cachet d'origine, par 74 bénévoles, au prix de 9 000 heures de travail. Ouverte au public, elle se dresse sur un col accessible depuis trois villages : Fresse-sur-Moselle, Le Thillot et Le Ménil. C'est aussi le point de départ de nombreuses initiatives locales.

Vers le Pic des Corbeaux, entre fougères et panoramas

Dès les premiers pas, la vallée se dévoile. Le regard file vers le Ballon d'Alsace puis, plus loin, vers le Ballon de Servance et son célèbre relais.
En suivant le balisage « rond rouge », la route laisse la place à un chemin forestier qui serpente au milieu des fougères. Au sommet, sur le rocher du Pic des Corbeaux, le souffle se suspend : Le Thillot, Fresse-sur-Moselle et Ramonchamp s'étalent aux pieds des promeneurs, comme une carte postale grandeur nature.

Le terroir au retour : fermes et tables vosgiennes

La descente traverse les pâtures et ramène vers les exploitations agricoles de la vallée. Le circuit devient alors une leçon de vie sur l'agriculture vosgienne, et une invitation gourmande. La ferme de Noiregoutte est réputée pour ses fromages de chèvre, une spécialité locale à ne pas manquer. À Fresse-sur-Moselle, la maison Capdet, classée trois étoiles, séduit par sa cuisine française raffinée, locale et de saison, servie dans une atmosphère intimiste. Quatre chambres cosy y accueillent voyageurs, motards et cyclistes désireux de prolonger le séjour.





Photo : © La Ferme de Noiregoutte



Bon à savoir :

Le circuit peut se faire en sens inverse, en commençant par la forêt avant de marcher à découvert, pour choisir le moment de la journée où l'on profite le mieux des vues dégagées. En montagne, il n'est pas rare de croiser ces grands chiens de berger, appelé «patous» et chargés de protéger les troupeaux. Des panneaux, aux abords des pâturages, rappellent les bons réflexes à adopter en famille.

Infos pratiques :

Départ : parking de la Chapelle des Vés, Fresse-sur-Moselle
Accès : depuis Le Thillot, direction Le Ménil, à droite avant Intermarché, puis 3 km de montée
Distance : 4,2 km (1h30 environ)
Dénivelé positif : 122 mètres
Balisage : rond rouge puis anneau bleu

À ne pas manquer : le panorama du Pic des Corbeaux, le Four des Fées, les dégustations de fromages à Noiregoutte, la table de la Maison Capdet.
On le connaît moins, le Four des Fées, près du Thillot est profondément creusé en pleine roche. La légende raconte que les fées y cuisaient autrefois gâteaux et friandises, dont les bergers des environs, dit-on, se réservaient la meilleure part. De quoi nourrir l'imagination des enfants, et conclure la balade sur une note enchantée.

Clémence Cuny

Informations :

Office de Tourisme Communautaire des Ballons des Hautes-Vosges
Tél : 03 56 11 00 90
Mail : info.tourisme@ballons-haute-vosges.com





Photo : ©Mairie de Bussang



Walk from the Chapelle des Vés to the Pic des Corbeaux

A FAMILY ADVENTURE ON THE DOORSTEP OF THE BALLONS DES VOSGES WHEN THE FERNS TURN COPPER AND THE LOW SUNLIGHT CATCHES THE RIDGES, THE WALKING TRAILS OFFER FAMILIES A CHILD-FRIENDLY OUTING, TAKING IN A CHAPEL, SWEEPING VIEWS AND LOCAL PRODUCE.

There are seasons when the mountains reveal themselves in a different light. In winter, the upper Moselle valley takes on the appearance of a painting; the forests don a white mantle, the air turns crisp, and the horizon stretches all the way to the «Ballons» (the rounded peaks of the Vosges). It is the perfect time to rediscover the joy of walking together young and old alike along a trail that brings together heritage, scenery, and local flavors.

A loop made for families

The Pic des Corbeaux circuit covers 4.2 kilometres and takes about an hour and a half. With 122 metres of climbing, it is gentle enough for young walkers, while still requiring just enough effort to make the reward at the top feel well earned. The walk starts from the Chapelle des Vés car park. From Le Thillot, follow the signs for Le Ménil, then turn right just before the Intermarché supermarket. A three-kilometre climb takes you to the starting point.

The Chapelle des Vés, your first stop

The walk begins at the chapel, the historic and scenic gateway to the village. Built in 1863 by the farmers of the Fresse-sur-Moselle hillside, it was rebuilt between 1998 and 2000 by 74 volunteers, who put in 9,000 hours of work while staying true to its original character. Open to the public, it stands on a mountain pass that can be reached from three villages: Fresse-sur-Moselle, Le Thillot and Le Ménil. It is also where many local events and projects begin.

Up to the Pic des Corbeaux, through ferns and past panoramic views

From your very first steps, the valley opens up before you. Your eyes are drawn towards the Ballon d'Alsace and then, further away, the Ballon de Servance with its famous transmitter mast.

Follow the red dot waymarks and the road soon gives way to a forest track winding through the ferns. At the top, on the rock of the



Pic des Corbeaux, the view will take your breath away: Le Thillot, Fresse-sur-Moselle and Ramonchamp are spread out at your feet like a life-size postcard.

Local flavours on the way back: Vosges farms and restaurants

The descent crosses open pastures and leads back towards the valley's farms. The walk then becomes a lesson in Vosges farming life, as well as a treat for food lovers. The Noiregoutte farm is well known for its goat's cheeses, a local speciality not to be missed. In Fresse-sur-Moselle, the three-star Maison Capdet wins guests over with refined French cooking made from local, seasonal produce, served in an intimate setting. Its four cosy rooms welcome travellers, motorcyclists and cyclists who want to extend their stay.

Good to know

You can also do the walk in the opposite direction, starting in the forest before heading out into the open, so you can choose the time of day when the views are at their best. In the mountains, you may well come across large sheepdogs known as patous, whose job is to protect the flocks. Signs near the pastures explain how families should behave around them.

Practical information

Start: Chapelle des Vés car park, Fresse-sur-Moselle
Getting there: from Le Thillot, head towards Le Ménil, turn right before the Intermarché, then drive 3 km uphill
Distance: 4.2 km (about 1 hour 30 minutes)
Total ascent: 122 metres
Waymarking: red dot, then blue ring

Do not miss: the view from the Pic des Corbeaux, the Four des Fées, cheese tasting at Noiregoutte, and a meal at Maison Capdet

Less well known, the Four des Fées ("Fairies' Oven") near Le Thillot is a deep hollow carved into the solid rock. Legend has it that fairies once baked cakes and sweets here, and that the local shepherds, so the story goes, always kept the best share for themselves. Plenty to fire up children's imaginations, and a magical way to end your walk.

Clémence Cuny

Quand les chevaux surgissent des mains d'Héloïse Cuny

À LA BRESSE, HÉLOÏSE CUNY A TROQUÉ LES PINCEAUX CONTRE SES DOIGTS. UN GESTE NÉ DE SON AMOUR DES CHEVAUX, DEVENU LA SIGNATURE D'UN ART AUSSI INSTINCTIF QUE SPECTACULAIRE. SUR LA TOILE COMME SUR SCÈNE, SES MAINS FONT SURGIR DES SILHOUETTES FOUGUEUSES, ENTRE PUISSANCE, GRÂCE ET LIBERTÉ. RENCONTRE AVEC UNE ARTISTE QUI A FAIT DU TOUCHER SA SIGNATURE.

Photo : ©Laetitia Laurent

Une main glisse sur la surface blanche. Quelques traces de peinture apparaissent, les lignes s'entrecroisent, une silhouette se dessine. En quelques minutes, un cheval surgit, presque vivant, comme prêt à s'élancer hors du cadre. Face au public, Héloïse Cuny ne peint pas simplement un animal. Elle cherche à en saisir l'énergie, la grâce et cette liberté qui la fascine depuis l'enfance.

Car entre l'artiste bressaude et les chevaux, l'histoire ne date pas d'hier. Sans être issue d'une famille de cavaliers, elle développe très tôt une passion dévorante pour le monde équestre. Ses parents l'inscrivent à l'École d'Équitation du Closel. Elle y découvre l'équitation, tandis que ses crayons dessinent déjà, inlassablement, des chevaux.



Photo : ©Laetitia Laurent

Peindre comme on caresse

C'est en 2016, au cours de ses études supérieures en arts appliqués, que son univers artistique prend un tournant décisif. Son sujet de recherche ? *« La représentation graphique du lien imperceptible entre le cavalier et son cheval. »* Une réflexion qui l'amène à abandonner le pinceau pour établir un contact direct avec la matière. *« J'ai voulu faire comme si je le caressais au moment de le peindre. Donc j'ai mis ma main dans la peinture et je l'ai dessiné comme si j'étais en contact avec lui. »*

Le geste devient sa signature. Avec ses doigts plongés dans l'acrylique, elle dessine des chevaux fougueux, saisis dans l'élan d'un mouvement. Une technique aussi physique qu'instinctive, où l'imprévu a toute sa place. *« J'aime bien avoir la main dans la matière, comme un potier qui façonne la terre. »* Elle accepte les taches, les accidents, les imperfections. Pas question de revenir sur un dessin raté : elle préfère recommencer. Pourtant, derrière cette apparente spontanéité se cache un véritable travail de préparation. Croquis, compositions, répétitions… Héloïse s'imprègne de son sujet pour mieux s'en affranchir au moment de créer. Son ambition ? Laisser l'émotion guider la main, sans que la réflexion ne vienne interrompre le mouvement.

Quand le dessin entre en scène

Et si la peinture devenait un spectacle ? L'idée naît presque par hasard, grâce à son conjoint, qui lui suggère de dessiner derrière une vitre. Une manière pour cette artiste plutôt timide de préserver sa bulle tout en offrant au public une place privilégiée.

Le résultat est hypnotique. Derrière la vitre, ses mains dansent, les silhouettes prennent forme et le dessin devient une chorégraphie. Accompagnées de musique, d'ombres et de lumière, ses performances invitent à une expérience où les arts se rencontrent.



Photo : ©Pierre Thouvenot

Parmi ses souvenirs les plus marquants, un *« concert esquissé »* donné en juillet 2022 à la chapelle de Travexin, avec les musiciens du Duo de l'Orme. *« Je me suis laissée porter par la musique et j'ai vraiment vécu comme un moment de transe où je laissais purement l'émotion s'exprimer. »* Ce soir-là, la magie opère aussi dans le public. Une évidence : son art a trouvé une autre manière de toucher les spectateurs.

Des Vosges aux grandes scènes équestres

Après des débuts professionnels en région parisienne, Héloïse Cuny a choisi de retrouver ses montagnes. *« C'était vital pour moi de revenir dans les Vosges. »* À La Bresse, auprès des siens, elle cultive cet équilibre entre création, nature et passion équestre. Mais son travail voyage bien au-delà du massif. Exposition aux côtés de Vincent Munier à la Maison de La Bresse en 2024, rendez-vous équestres à Chantilly et Deauville, performances en Belgique aux côtés du voltigeur Lorenzo, à l'hippodrome de Longchamp ou au Salon des Artistes Animaliers de Bry-sur-Marne… Les occasions de faire découvrir son univers se multiplient.

Et les rêves aussi. Celui d'un immense atelier, d'abord, avec son propre espace galerie. Mais surtout celui de partager un jour la scène avec une troupe de spectacle équestre, pour dessiner au milieu des chevaux.

À l'heure où l'intelligence artificielle produit des images en quelques secondes, Héloïse défend la force irremplaçable du geste humain. *« Notre rôle est d'apporter du rêve, de provoquer des émotions. »* Et d'encourager chacun à retrouver le chemin des arts vivants. Car derrière ses chevaux de peinture, il y a quelque chose qu'aucune machine ne peut reproduire à l'identique : l'émotion d'un instant, née au bout des doigts.

Gianina Plesca

Héloïse Cuny : à voir, à découvrir

Du 19 décembre 2026 au 3 janvier 2027 :
Exposition Nature en Image, à l'Espace Tilleul de Gérardmer. Performance lors du vernissage, le 19 décembre à 18 h 30.

Rencontrer l'artiste : atelier à La Bresse, accessible uniquement sur rendez-vous au 06 45 61 07 78.
Instagram et Facebook : @heloise.cuny

www.heloisecuny.fr









Photo : ©NAMARIS Studio

When horses spring from the hands of Héloïse Cuny

IN LA BRESSE, HÉLOÏSE CUNY HAS SWAPPED HER PAINTBRUSHES FOR HER FINGERS. WHAT BEGAN AS AN EXPRESSION OF HER LOVE FOR HORSES HAS BECOME THE SIGNATURE OF AN ART THAT IS AS INSTINCTIVE AS IT IS SPECTACULAR. ON HER CANVAS, WHICH DOUBLES AS HER STAGE, HER HANDS BRING SPIRITED HORSES TO LIFE, FULL OF POWER, GRACE AND FREEDOM. MEET AN ARTIST WHO HAS MADE TOUCH HER TRADEMARK.

A hand glides across the white surface. A few traces of paint appear, lines intertwine, and a shape begins to form. Within minutes, a horse emerges, almost alive, as if ready to leap out of the frame. In front of her audience, Héloïse Cuny is not simply painting an animal. She is trying to capture its energy, grace and the sense of freedom that has fascinated her since childhood.

The story between the La Bresse artist and horses goes back a long way. She does not come from a family of riders, but she developed a passion for the equestrian world very early on. Her parents enrolled her at the École d'Équitation du Closel (Closel Riding School), where she discovered riding. Meanwhile, her pencils were already busy drawing horses, over and over again.

Painting as a caress

Her artistic world took a decisive turn in 2016, while she was studying applied arts at university. Her research topic? "The graphic representation of the invisible bond between rider and horse." This line of thinking led her to put down the brush and work in direct contact with the paint itself.

"I wanted to paint the horse as if I were stroking it. So I put my hand in the paint and drew it as if I were really touching it."

That gesture became her signature. Using fingers dipped in acrylic paint, she draws spirited horses caught mid-movement. Her technique is as physical as it is instinctive, and it leaves room for the unexpected. *"I love having my*



hands in the material, like a potter shaping clay." She embraces smudges, accidents and imperfections. She never touches up a drawing that hasn't worked. She would rather start again.

Behind this apparent spontaneity, however, lies a great deal of preparation: sketches, compositions, practice and more practice. Héloïse immerses herself in her subject so that she can set it aside when the moment comes to create. Her aim? To let emotion guide her hand, without thinking getting in the way of the movement.

When drawing takes centre stage

What if painting became a performance? The idea came about almost by chance, thanks to her partner, who suggested she draw behind a pane of glass. For this rather shy artist, it was a way to stay in her own bubble while giving the audience a front-row seat.

The result is mesmerising. Behind the glass, her hands dance, the horses take shape and drawing turns into choreography. With music, shadows and light, her performances offer an experience where different art forms come together.

Among her most memorable moments is a "sketched concert" she gave in July 2022 at the chapel in Travexin, with the musicians of the Duo de l'Orme. "*I let myself be carried away by the music and really felt as if I were in a kind of trance, simply letting my emotions express themselves.*" That evening, the magic reached the audience too. One thing was clear: her art had found a new way to move people.

From the Vosges to the great equestrian stages

After starting her career in the Paris area, Héloïse Cuny chose to return to her mountains. *"Coming back to the Vosges was vital for me."* In La Bresse, close to her family, she balances her art, nature and her passion for horses.

Her work, however, travels far beyond the Vosges mountains. She has exhibited alongside wildlife photographer Vincent Munier at the Maison de La Bresse in 2024, appeared at equestrian events in Chantilly and Deauville, and performed in Belgium with the trick rider Lorenzo, at Longchamp racecourse and at the Salon des Artistes Animaliers (Wildlife Artists' Show) in Bry-sur-Marne. She has more and more chances to share her world with the public.

Her dreams are growing too. First, she would like a large studio with its own gallery space. Above all, she hopes one day to share the stage with an equestrian show company and draw right in the middle of the horses.

At a time when artificial intelligence can produce images in a few seconds, Héloïse stands up for the irreplaceable power of the human hand. *"Our role is to bring people dreams and to stir their emotions."* She also wants to encourage everyone to rediscover live art. Behind her painted horses lies something no machine can ever reproduce exactly: the emotion of a single moment, born at the tips of her fingers.

Gianina Plesca

www.heloisecuny.fr



Photos : ©Aurélio Rodriguez et Lucas Muller

Des Vosges aux étoiles…

L'ODYSSÉE LUXEMBOURGEOISE DU CHEF CYRIL MOLARD

CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ, CYRIL MOLARD TIENT, AVEC SON ÉPOUSE ANNE-SOPHIE, L'UNE DES PLUS PRESTIGIEUSES TABLES DU LUXEMBOURG : *MA LANGUE SOURIT*. UN STATUT QUI NE FAIT PAS OUBLIER À CE VOSGIEN D'ORIGINE L'IMPORTANCE, POUR DURER DANS LE MÉTIER, DE GARDER LES PIEDS SUR TERRE. UNE PHILOSOPHIE QUI SE TRADUIT PAR UNE CUISINE OÙ GOURMANDISE ET ÉLÉGANCE FONT LOI… SANS ÉLITISME.

Hohneck Magazine : Vous êtes originaire de Cornimont. Parlez-nous de ces années vosgiennes…
Cyril Molard : Je resterai vosgien jusqu'à la fin de mes jours ! De ces années, je garde surtout les souvenirs de la boucherie-charcuterie de mes parents, l'école de Cornimont, puis le lycée Saint-Joseph à Remiremont, mais aussi le temps passé au club de football avec mes copains… toute la vie d'un jeune garçon dans une petite ville rurale.

HM : Comment l'aventure en cuisines a-t-elle débuté ?
CM : Au départ, je voulais faire de la vente. Mais comme l'école et moi, cela faisait plutôt deux, mes parents m'ont orienté vers un CAP de charcutier. La formation m'a tout de suite plu et j'ai terminé dans les premières places de ma promotion ! J'ai fait mes premières armes dans l'entreprise familiale, j'ai commencé à étoffer mon carnet d'adresses et de nouvelles opportunités se sont présentées.

HM : Avant de rejoindre le Luxembourg vous avez œuvré aux côtés du chef Guy Krenzer, au restaurant *Lapérouse*, célèbre établissement du 6e arrondissement de Paris…
CM : Alors que j'étais à Orléans chez un Meilleur Ouvrier de France, Guy recherchait un charcutier pour son garde-manger, c'est-à-dire la brigade qui prépare les entrées froides, les hors-d'œuvre… Comme j'ai toujours fonctionné à l'instinct et que l'aventure parisienne me séduisait, j'ai accepté ! Je suis resté plus de 2 ans avec Guy qui m'a accompagné, présenté à d'autres chefs… Nous sommes toujours très amis. Il est d'ailleurs lui-même charcutier au départ.

HM : Quels autres chefs ont joué un rôle important dans votre parcours ?
CM : Immédiatement après avoir quitté Cornimont, j'ai eu l'occasion de collaborer avec Alain, Hervé et Sylvie Marcotullio, qui dirigeaient une importante entreprise de traiteur près de Nancy. Il y a aussi eu André Lenormand, un chef Meilleur Ouvrier de France malheureusement décédé l'an passé et Emmanuel Renaut, triplement étoilé Michelin pour son restaurant *Flocons de Sel* à Megève où j'ai exercé. Après, la cuisine, ce n'est pas le monde des Bisounours. Il faut être à la hauteur et la première personne sur laquelle il faut compter c'est soi-même.

HM : Après Megève, direction le Luxembourg ?
CM : Oui, je voulais me rapprocher de mes parents pour les aider. J'ai recherché un poste en Lorraine, sans succès. Or à l'époque, il y avait une table courue au Luxembourg nommée *La Lorraine*, avec à sa tête un chef formé chez Joël Robuchon : Patrick Käppler. J'ai rejoint ses équipes comme sous-chef. C'était un poste exigeant mais j'avais été formé à bonne école. En outre, le Luxembourg me plaisait et c'est aussi dans ce restaurant que j'ai rencontré mon épouse Anne-Sophie ! Ensuite, j'ai été recruté par un hôtel 5 étoiles à Luxembourg : *Le Royal* et y suis devenu chef exécutif. Je suis resté 8 ans en poste, en acceptant le challenge et en travaillant dur !

HM : Qu'est-ce qui vous a poussé à finalement ouvrir votre propre établissement ?
CM : Une volonté d'accomplissement personnel sans ressentir le poids d'une hiérarchie à laquelle on doit se référer. Je voulais aussi démontrer à mes parents que j'étais capable de faire quelque chose par moi-même, tout en pensant à l'avenir de mes enfants. J'ai donc acheté un fonds de commerce.

HM : Parlez-nous du concept de *Ma Langue Sourit*, du choix du nom aussi…
CM : Le nom provient d'un livre de citations culinaires dans lequel une petite fille de 4 ans disait à sa maman en mangeant une mousse au chocolat : *Ma Langue Sourit*. Dans mon restaurant, on retrouve naturellement mon ADN vosgienne. Il y a la terre, l'agriculture, le sapin que je décline en glace par exemple, le fumé que mon père appréciait beaucoup et que l'on retrouve à la carte avec la pièce de bœuf Angus fumée au foin, le beurre noisette battu servi en sabayon avec des Saint-Jacques… L'art gastronomique se caractérise avec le temps et ma cuisine est très personnelle, élégante et gourmande sans être élitiste, elle ne ressemble pas aux autres…

HM : Vous avez reçu votre première étoile Michelin en 2008, soit à peine un an après l'ouverture de *Ma Langue Sourit*. Qu'avez-vous ressenti lorsque vous avez appris la bonne nouvelle ?
CM : Je pense que je devais être dans les radars depuis mon expérience à *La Pomme Cannelle*, le restaurant gastronomique de l'hôtel *Le Royal*. Mais j'étais tellement pris par ma nouvelle affaire que je ne suis même pas allé à la cérémonie de remise des étoiles !

HM : Votre 2e étoile est arrivée en 2018. Puis en 2019, vous êtes nommé « Chef de l'année » par Gault & Millau…
CM : Cette seconde étoile, on me l'a donnée alors que ma maman venait de décéder et j'étais vraiment mal à ce moment-là. Ce sont mes amis qui m'ont poussé à me rendre à la cérémonie. J'étais submergé par un mélange déroutant d'émotions : entre douleur, peine, fierté et enthousiasme. Finalement, cette récompense fut un électrochoc qui m'a remis sur les rails.

HM : Vous êtes également très mobilisé en faveur de votre métier. Vous participez à des opérations caritatives et transmettez volontiers vos secrets ?
CM : Oui, c'est très important. Je donne des cours de cuisine, je vais dans les écoles, les maisons de retraite… ça donne un tout autre sens à mon métier. La gastronomie, vu d'Instagram, c'est beau et magnifique. Mais parfois, il est bon de revenir à une certaine normalité et une empathie de proximité pour redescendre un peu des étoiles. Cela me permet aussi de ne pas oublier d'où je viens et ce que je n'étais pas…

Propos recueilli par Anthony Humbertclaude
Merci à Cyril et Anne-Sophie Molard

Ma Langue Sourit
1 rue de Remich
L-5331 Moutfort
Tél. +352 26 35 20 31
mls@mls.lu
www.mls.lu







CHEF CYRIL MOLARD'S LUXEMBOURG JOURNEY

From the Vosges to the Stars...

TWO-MICHELIN-STARRED CHEF CYRIL MOLARD RUNS ONE OF LUXEMBOURG'S MOST PRESTIGIOUS RESTAURANTS, *MA LANGUE SOURIT*, TOGETHER WITH HIS WIFE ANNE-SOPHIE. YET THIS NATIVE OF THE VOSGES HAS NEVER FORGOTTEN THAT, TO LAST IN THIS PROFESSION, YOU NEED TO KEEP YOUR FEET ON THE GROUND. THAT PHILOSOPHY SHOWS IN HIS COOKING, WHERE INDULGENCE AND ELEGANCE RULE, BUT WITHOUT ANY ELITISM.

Hohneck Magazine: You come from Cornimont. Tell us about your years in the Vosges...
Cyril Molard: I will be a Vosges man until the end of my days! What I remember most from those years is my parents' butcher's and charcuterie shop, school in Cornimont, then the Lycée Saint-Joseph in Remiremont, and the time spent at the football club with my friends... everything a young boy's life is made of in a small country town.

HM: How did your adventure in the kitchen begin?
CM: At first, I wanted to go into sales. But school and I did not really get on, so my parents steered me towards a vocational qualification in charcuterie. I loved the training straight away and finished near the top of my year! I learnt the ropes in the family business, began building up my network of contacts, and new opportunities came along.

HM: Before coming to Luxembourg, you worked alongside chef Guy Krenzer at *Lapérouse*, the famous restaurant in Paris's 6th arrondissement...
CM: I was working in Orléans for a Meilleur Ouvrier de France (a prestigious French title awarded to the country's finest craftsmen) when Guy was looking for a charcutier for his garde-manger, the kitchen team that prepares cold starters, hors d'oeuvres and so on. I have always gone with my instincts, and the idea of an adventure in Paris appealed to me, so I said yes! I stayed with Guy for more than two years. He supported me and introduced me to other chefs... We are still very good friends. In fact, he started out as a charcutier himself.

HM: Which other chefs played an important role in your career?
CM: Right after leaving Cornimont, I had the chance to work with Alain, Hervé and Sylvie Marcotullio, who ran a large catering business near Nancy. There was also André Lenormand, a Meilleur Ouvrier de France chef who sadly passed away last year, and Emmanuel Renaut, whose restaurant *Flocons de Sel* in Megève, where I worked, holds three Michelin stars. With that being said, the kitchen is no fairy tale. You have to be up to the job, and the first person you have to rely on is yourself.







HM: After Megève, you headed for Luxembourg?
CM: Yes, I wanted to be closer to my parents so I could help them. I looked for a job in Lorraine, without success. At the time though, there was a very popular restaurant in Luxembourg called *La Lorraine*, run by a chef trained under Joël Robuchon: Patrick Käppler. I joined his team as sous-chef. It was a demanding job, but I had been trained by the best. Besides, I liked Luxembourg, and it was at that restaurant that I met my wife, Anne-Sophie! After that, I was recruited by a five-star hotel in Luxembourg City, *Le Royal*, where I became executive chef. I stayed there for eight years, rising to the challenge and working hard!

HM: What finally made you open your own restaurant?
CM: A desire for personal fulfilment, without the weight of a hierarchy you have to answer to. I also wanted to show my parents that I could achieve something on my own, while thinking about my children's future. So I bought an existing business.

HM: Tell us about the concept behind *Ma Langue Sourit*, and how you chose the name…
CM: The name comes from a book of food quotations, in which a four-year-old girl eating chocolate mousse says to her mother, *Ma langue sourit* ("My tongue is smiling"). In my restaurant, my Vosges roots naturally shine through. There is the land, farming, the fir tree, which I turn into ice cream, for example, and smoky flavours, which my father loved and which appear on the menu in the hay-smoked Angus beef, or the whipped brown butter served as a sabayon with scallops… Fine cuisine takes shape over time, and my cooking is very personal: elegant and indulgent without being elitist. It is not like anyone else's…

HM: You received your first Michelin star in 2008, barely a year after opening *Ma Langue Sourit*. How did you feel when you heard the good news?
CM: I think I must have been on their radar since my time at *La Pomme Cannelle*, the fine-dining restaurant at the Hotel *Le Royal*. But I was so caught up in my new business that I did not even go to the awards ceremony!

HM: Your second star came in 2018. Then, in 2019, Gault & Millau named you "Chef of the Year"…
CM: I was given that second star just after my mother had died, and I was in a really bad place at the time. It was my friends who persuaded me to go to the ceremony. I was overwhelmed by a confusing mix of emotions: pain, grief, pride and excitement. In the end, that award was the jolt I needed to get back on track.

HM: You are also very committed to promoting your profession. You take part in charity events and are happy to share your secrets?
CM: Yes, that is very important to me. I give cooking classes, and I visit schools and care homes… It gives my work a whole new meaning. Seen through Instagram, fine dining looks beautiful and glamorous. But sometimes it is good to get back to a sort of normality, and to the kind of empathy that comes from being close to people, to come down from the stars a little. It also helps me remember where I come from, and that I was not always who I am today…

Interview by Anthony Humbertclaude
With thanks to Cyril and Anne-Sophie Molard

Source de bons moments

Carola



NOVEMBRE.com

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 reblochonnade, les braserades, tartiflette au munster, brochettes flambées et tant d'autres plats gourmands vous attendent **7 jours sur 7 midi et soir.**

The house of specialities ! *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* « reblechonnade », « braserades », «Munster tartiflette », « flambé » skewers*...All these and so many other gourmet dishes are waiting for you* ***middays and evenings 7 days a week****.*

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



Pizzeria du Château

restaurant
Pizzeria du Château



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

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

Guide des restaurants

GÉRARDMER



L'Assiette du Coq à l'Âne

GRAND HÔTEL & SPA
Place du Tilleul
Rue Charles de Gaulle
88400 Gérardmer
Tél : 03 29 63 06 31
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



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



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 et le mont d'or chaud (uniquement l'hiver). 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 and warm Mont d'Or cheese (available only in winter). Set menus and daily specials are available throughout the year.


INTERSPORT
LA BRESSE Montagne
NORDICA
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


PASSION SERVICE
POLARIS
RANGER 500 DISPONIBLE DÈS MAINTENANT
À PARTIR DE 12 990€ TTC
NOUVELLE GAMME 2026
GAMME HOMOLOGUÉE
TRACTEUR
TVA RÉCUPÉRABLE
03.89.77.13.20
2 RUE DES ARTISANS 68140 MUNSTER
WWW.POLARISCOLMAR.COM
RANGER 100% électrique
SPORTSMAN XP 1000 S
RZR PRO XP TURBO 181chx
homologué

Guide des restaurants

ÉPINAL



Les Jardins

11 place de l'Âtre
88000 Épinal
Tél : 06 26 13 25 44

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

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

ÉPINAL



Maison Beldicot

2 Rue de la Comédie
Marché Couvert d'Épinal
88000 Épinal
Tél : 03 29 82 20 38
www.maison-beldicot.fr

Pour vos fêtes de fin d'année, la Maison Beldicot vous propose toutes sortes de produits festifs, escargots, fromages truffés, foie gras cru et mi-cuit, morilles séchées, beurre aromatisé, chapons, poulardes, poulets de Bresse.
Nouveauté : le Carré de la Maison Beldicot, un espace caviste et de dégustation dans le marché couvert. Retrouvez tous nos produits d'exception directement sur table. Et repartez avec vos bouteilles à offrir.

For your year-end celebrations, Maison Beldicot offers a wide array of festive delicacies, including snails, truffle-infused cheeses, raw and semi-cooked foie gras, dried morels, flavored butters, capons, poulardes (fattened hens), and Bresse chickens.
New this year: *«Le Carré de la Maison Beldicot» a dedicated wine cellar and tasting area located within the covered market. Enjoy our exceptional products served directly at your table, and pick up a few bottles to take home as gifts.*

GÉRARDMER



Le Pont des Fées

Restaurant bistronomique
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.

Norske Skog
Golbey

PRODUIRE DURABLEMENT







PRODUCTEUR DE PAPIERS :

Nous fabriquons, au cœur des Vosges, du **papier journal** et du **papier carton**, à partir exclusivement de **matières premières recyclées,** en utilisant majoritairement des **énergies renouvelables**.

Le papier est un produit écologique.

norskeskog-golbey.com

Guide des restaurants

SAINT-NABORD



Brasserie Marie-Thérèse

23 chemin de Ribeaugoutte
88200 Saint-Nabord
Tél : 07 57 57 44 97

Après plusieurs mois de travaux, la Brasserie Marie Thérèse est désormais installée au 23 chemin de Ribeaugoutte, à côté du Domaine du même nom.

Following several months of renovation work, Brasserie Marie Thérèse is now located at 23 Chemin de Ribeaugoutte, next to the estate of the same name.

SAINT-DIÉ-DES-VOSGES



Bar La Boussole

16 rue Jean Jacques Baligan
Saint-Dié-des-Vosges
Mail : bar.boussole@gmail.com

Plus qu'un simple bar, notre établissement est un véritable lieu de vie où se mêlent sport, fête et convivialité. Avec une équipe professionnelle, dynamique et toujours souriante, nous accueillons chacun dans une ambiance chaleureuse et festive. Soirées à thème, retransmissions des grands matchs de football et de rugby… il y en a pour tous les goûts ! Ici, on aime se retrouver, rire, danser et profiter de bons moments ensemble. Notre priorité : faire de chaque passage un moment de plaisir et de partage !

More than just a bar, our establishment is a vibrant hub where sport, celebration, and conviviality come together. With a professional, dynamic, and ever-smiling team, we welcome everyone into a warm and festive atmosphere. From themed nights to live broadcasts of major football and rugby matches there's something for everyone! This is a place to gather, laugh, dance, and enjoy great moments together. Our priority: ensuring that every visit is a time for pleasure and shared experiences!

ÉPINAL



La Côte de Bœuf

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

La Côte de Bœuf : un restaurant de spécialités de viandes et abats.
Au cœur de la vieille ville, à deux pas de la Basilique Saint-Maurice, le chef et son équipe sauront vous accueillir. Le rendez-vous des amateurs de bonne chère tels : ris de veau, angus vosgien bio, tartare à la truffe, côte de bœuf, pièce du boucher, rognon frais flambé, pied de porc grillé, tête de veau, cervelle… Une sélection de vins (environ 300 références), issue des meilleurs cépages, est à découvrir pour le plaisir des fins palais. Le restaurant dispose d'une grande salle pour des réunions, anniversaires. À découvrir également les soirées braséros !

La Côte de Bœuf: a restaurant specializing in meat and offal.
In the heart of the old town, a stone's throw from the Basilica of Saint-Maurice, the chef and his team will welcome you. A haven for lovers of fine cuisine, featuring dishes such as sweetbreads, organic Vosges Angus beef, truffle tartare, rib-eye steak, butcher's cut, flambéed fresh kidney, grilled pig's trotter, calf's head, and brains... A selection of wines (approximately 300 references), from the finest grape varieties, awaits you for the pleasure of discerning palates. The restaurant has a large room available for meetings and birthdays. Don't miss their fire pit evenings!







HORAIRES
CHALET DE VENTE DIRECTE

Lundi et Mardi :	13h-18h30
Du Mercredi au Vendredi :	9h-12h / 13h-18h30
Samedi :	9h-11h30

718 rue Division Leclerc
88140 Bulgnéville

03 54 34 31 16
chalet@ermitage.net

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ
Retrouvez-nous sur www.ermitage.com et sur @fromages Ermitage ou @fromages_ermitage

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. 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. 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.

GÉRARDMER



Logis Hôtel des Bains***

16 boulevard A. Garnier
88400 Gérardmer
Tél : 03.29.63.08.19.
www.hotel-des-bains-gerardmer.com

Situé à deux pas du centre-ville de Gérardmer "la Perle des Vosges" depuis 1890, l'Hôtel des Bains vous accueille seul, en couple, en famille ou même en voyage d'entreprise. Selon vos envies, choisissez parmi les 32 chambres de l'hôtel agréables et lumineuses, au confort moderne le tout dans un style contemporain. En quelques minutes à pied, promenez-vous le long du lac de Gérardmer. Toute l'année, Laetitia et Frédéric vous font découvrir le charme authentique de l'hôtel...
Located just a stone's throw from the town center of Gérardmer known as «the Pearl of the Vosges» since 1890 the Hôtel des Bains welcomes solo travelers, couples, families, and business guests alike. Choose from 32 pleasant, light-filled rooms, each offering modern comforts in a contemporary style. You can reach the shores of Lake Gérardmer with just a short, few-minute walk. Throughout the year, Laetitia and Frederic invite you to discover the hotel's authentic charm...

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. 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. 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

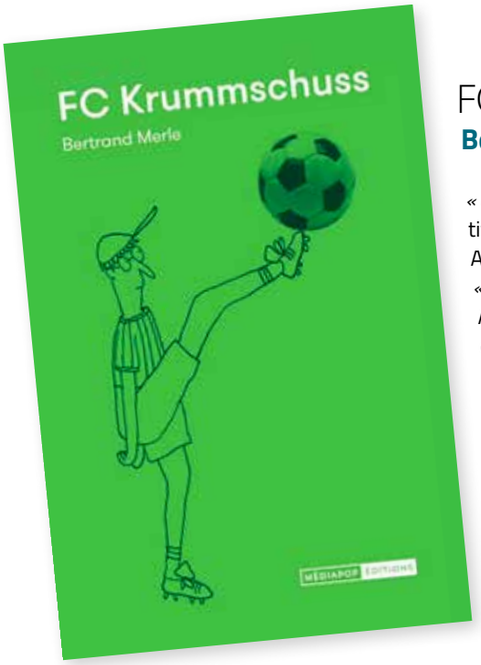


Domaine de Montagne

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

Découvrez la magie de l'hiver au Domaine de Montagne. Au cœur des Hautes-Vosges, à Ventron, ce lieu d'exception vous invite à vivre une escapade entre paysages enneigés, élégance et douceur de vivre. Laissez-vous envelopper par la chaleur du Chalet Frère Joseph, les instants de bien-être au Spa FORêT et les plaisirs de la gastronomie au restaurant Le M, récompensé d'une Étoile au Guide MICHELIN 2026. Pour un séjour en toute intimité, la Ferme du Riant, gîte d'exception jusqu'à 10 personnes, avec espace bien-être privatif, promet des moments privilégiés au cœur de la nature. Une destination unique pour savourer l'hiver autrement.
Discover the magic of winter at the Domaine de Montagne. In the heart of the Hautes-Vosges, in Ventron, this exceptional retreat invites you to experience a getaway defined by snow-dusted landscapes, elegance, and a gentle pace of life. Surround yourself with the warmth of the Chalet Frère Joseph, enjoy moments of pure well-being at the Spa FORêT, and indulge in exquisite cuisine at the restaurant Le M awarded a star in the 2026 MICHELIN Guide. For a more intimate stay, the Ferme du Riant a remarkable gîte up to 10 people, featuring its own private wellness area promises special, secluded moments in the heart of nature. A unique destination to experience winter in an entirely new way.

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



FC KRUMMSCHUSS
Bertrand Merle

« L'Histoire ne se répète jamais » aime à…répéter Bertrand Merle, amoureux à vie d'Histoire, mais aussi de petites et savoureuses histoires. L'ancien journaliste de sport, ex-rugbyman à Thann, passionné par sa région Alsace, a beaucoup travaillé, écrit et parlé de la Résistance alsacienne, sans jamais renier ses racines. Sa *« belle province »* et son ballon rond, ce football que (presque) chaque Alsacien porte dans son cœur.
Alors, tout naturellement, il propose de parcourir avec le jeune Louis Schmitt - un peu son avatar - au départ d'un marché de Mulhouse, les villes, villages, stades, bureaux et bistrots sur le chemin de sa quête du graal. En passant par le super panorama Vosges-Forêt Noire. Sur les traces du mystérieux FC Krummschuss, le football club des *« tirs tordus »*, manqués, expression alsacienne typique des matches, mais aussi des vies pas toujours linéaires. Un roman fiction ouvrant grandes les cages, permettant à l'auteur de passer du rêve à la réalité, des vrais hommes, rencontres et événements marquants vécus par Bertrand (Arsène Wenger, Michel Platini, le Racing de Strasbourg, ses internationaux), nostalgique comme Louis.
Les amateurs de foot joueront sur des pelouses connues. Les autres seront portés par ce compagnonnage inédit, tout en dribbles, en rebonds inattendus, en leçons d'Histoire locale et régionale. En grandes et petites histoires en rien…répétées.

Médiapop Éditions

LÉ WÈLCH DJO DINA / LES WELCHES DISENT AINSI
Gilbert Michel



« Le welche en péril ? Oui, surtout si on ne fait rien pour le sauver. Si on ne transforme pas les bonnes paroles en actions concrètes. En nommant un animateur dans les écoles, voire les collèges. »
Gilbert Michel, 82 ans consacrés aux élèves, à la nature et à ses racines offre à tous les citoyens, patoisants ou non, un ouvrage admiratif de tout ce qui fait la richesse de cette autre langue entre Orbey et Le Bonhomme en passant les Vosges et la Suisse. Indications sur structure, lecture, écriture, nuances et finesses, dialogues, chants, poèmes, expressions typiques, récits, contes, anecdotes. Entre humour et sérieux. Imagination au pouvoir.Le fruit d'échanges, d'entretiens, de recherches, parmi les villageois, les paysans, les bûcherons de cette *« dernière génération »*. Entre veillées et tables de patois. Un livre témoignage référence de 584 pages en 24 chapitres. À gauche, textes et grammaire, vocabulaire, en patois ; à droite, traductions en français. Un ouvrage signé du cœur par ce Barotché (né à Labaroche) Alsacien qui aimerait offrir à ses concitoyens du Canton Vert le bien nommé, un hymne texte et paroles, cousin de celui de la vallée de Munster, écrit par Michel Hausser. L'auteur ambassadeur d'un riche trésor humain insiste : *« Seul le concours d'une volonté politique peut sauver le soldat welche ! »* Est-il trop tard ? Quand vous lirez et vous imprégnerez de *« lo liv »*, peut-être pas.

Reber Éditions



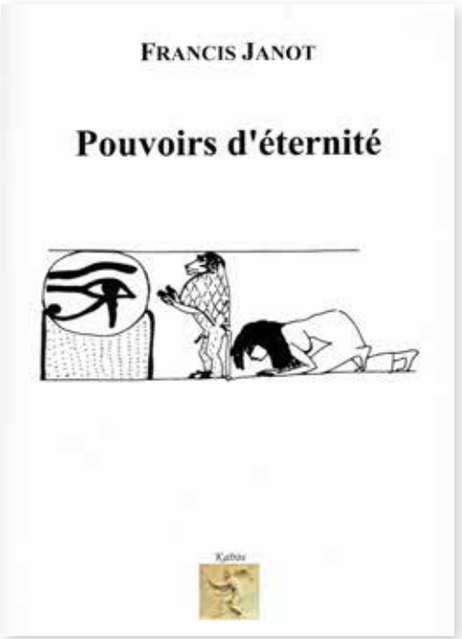
RANDONNÉE DANS LE MASSIF DES VOSGES
Christian-Maurice Engelhardt

Elle joue à fond son rôle vulgarisateur des grandes et petites histoires du secteur. Vallée de Munster et massif vosgien voisin, connecté, membre de la famille élargie des randonneurs, paysans, amoureux de nos montagnes vosgiennes.
La Société d'Histoire portée par le conteur Gérard Leser, par le couple Angèle et Bernard Schaffner, relecture, traduction, mise en page, ou encore le sociologue Francis Weidmann, accumule les ouvrages à la gloire des hommes, des sites, des pionniers, de celles et ceux qui ont écrit et écrivent la mémoire de notre région.
Lorsque en 1821 Christian Maurice, Engelhardt et son épouse Charlotte Schweighaueser, fille de hélléniste, firent leur tour des Vosges et publièrent *« Wanderungen durch die Vogesen »*, le premier guide de randonnée éponyme était né. De Barr au *« Münstertal »*, par le Mont Ste-Odile, le Haut-Koenigsbourg, les châteaux vers Kaysersberg, le Grand Ballon, l'inévitable Hohneck. Le philosophe, artiste, historien, spécialiste des sciences de la nature, découvrit nombre de plantes sauvages encore inconnues. Le club vosgien n'existait pas encore et ce livre servit de révélateur.
Deux siècles plus tard il renaît, traduit en français, plus vivant que jamais. Engelhardt, génial touche-à-tout romantique, collaborateur de presse, marchait aussi à travers les Alpes. Désormais le voilà éternellement… Hohneckois.

Sté d'Histoire du Val et de la Ville de Munster

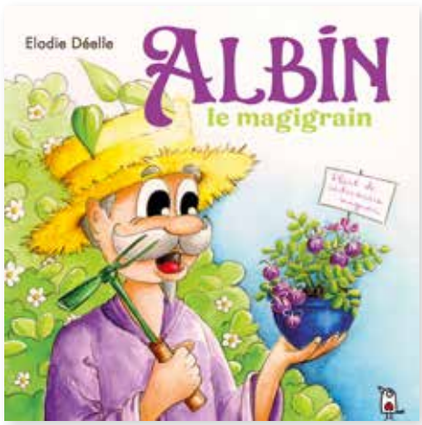
POUVOIRS D'ÉTERNITÉ

Francis Janot



Participer à des fouilles archéologiques dans les profondeurs des nécropoles en Égypte et en Nubie soudanaise est un privilège rare, assurément source de stimulations de vos petites cellules grises. De fait, chaque plongée dans la bouche d'un puits funéraire, qui émerge de la dune de sable, soumet immanquablement votre cœur à des décharges d'adrénaline propices à son emballement !
Passionné de l'indice et de la trace portés par le matériel funéraire qu'il tient entre ses mains, Francis Janot, égyptologue vosgien, propose dans cet ouvrage une suite de onze enquêtes dans lesquelles il essaye de restituer au mieux, grâce à la criminalistique, certaines des séquences opératoires comme des croyances religieuses qui ont conduit à un schéma funéraire si différent de ceux habituellement décrits.
Son but est clair. Le lecteur passionné de ces civilisations disparues va être confronté à un discours différent, mais scientifiquement rigoureux, de scènes d'archéologie funéraire dans lesquelles il pourra nourrir sa propre réflexion tout en stimulant sa voie émotionnelle indispensable pour mieux sentir les rituels funéraires mis en action, il y a plusieurs millénaires, pour accéder à l'immortalité.

Éditions Kaïros



ALBIN LE MAGIGRAIN

Elodie Déelle

« Albin est un magigrain en herbe, il élabore dans son atelier des semences extraordinaires qu'il disperse ensuite dans son jardin enchanté. Mais quels genres de plantes vont sortir de terre ? »
Dans son treizième livre, ALBIN le magigrain, Elodie Déelle s'est amusée à mélanger des fleurs, des légumes, des fruits et des animaux pour créer un monde magique où jeux de mots, poésie et couleurs se marient harmonieusement.
Cette Vosgienne, installée à Basse-sur-le-Rupt, écrit et illustre des livres pour enfants, simplement par plaisir, pour faire le bonheur des petits et des grands. Autodidacte, elle s'est lancée dans l'autoédition de livres jeunesse en 2016 et depuis n'a cessé d'enrichir sa collection de nouvelles créations. À travers ses ouvrages, elle cherche à transmettre son amour des mots aux plus jeunes et à leur faire découvrir les bienfaits de la lecture. Selon elle, les livres sont superflus… mais tellement essentiels.

www.elodiedeelle.wixsite.com

LA NUÉE NOIRE…
BIENVENUE DU CÔTÉ OBSCUR DE L'ALSACE



« *Vous n'êtes pas le Diable, mais moi je le suis…* ». Nourrissant l'ambition de renouveler le regard sur l'Alsace et de porter les voix des auteurs et autrices de la région, l'éditeur La Nuée Bleue a lancé en mars dernier une collection dédiée au genre noir et à la nouvelle : *La Nuée Noire*. La série, déjà forte de 4 volumes, décline des ouvrages polyphoniques : 10 auteurs, 10 nouvelles, 10 crimes. Chaque auteur est invité à s'approprier un monument, une place, un lieu emblématique et à y faire surgir l'imprévu, l'inattendu, voire le sordide. Les trois premiers volumes nous plongent au cœur de grandes villes alsaciennes : *Colmar noire, Mulhouse noire* et *Strasbourg noire*. Quant au dernier en date : *Noëls d'Alsace noirs*, il prend comme décorum des fêtes de Noël virant au cauchemar. Que ce soit la Petite France ou la Petite Venise, le parc de l'Étoile ou la place Rapp, Kaysersberg, Sélestat, le musée alsacien ou le musée de l'Automobile, les lieux sont revisités par des guides qui nous montrent que l'Alsace n'est pas figée dans son histoire ou ses traditions, mais au contraire recèle d'évènements venant perturber l'ordre. Au lecteur de ne pas se perdre entre le vrai et le faux ! Les auteurs reversent l'ensemble des droits issus de la vente de ces livres au profit d'Emmaüs Mundolsheim.

www.ebra-editions.fr

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
Clémence Cuny - Tél : 07 59 65 51 35
Jean-Luc Pierret - Tél : 06 07 69 46 44

43 rue des Poncées
88200 Saint Étienne les Remiremont

www.karelis.com

03 29 23 19 95

CHALETS KARELIS

CONSTRUCTION & VENTE

depuis 1995





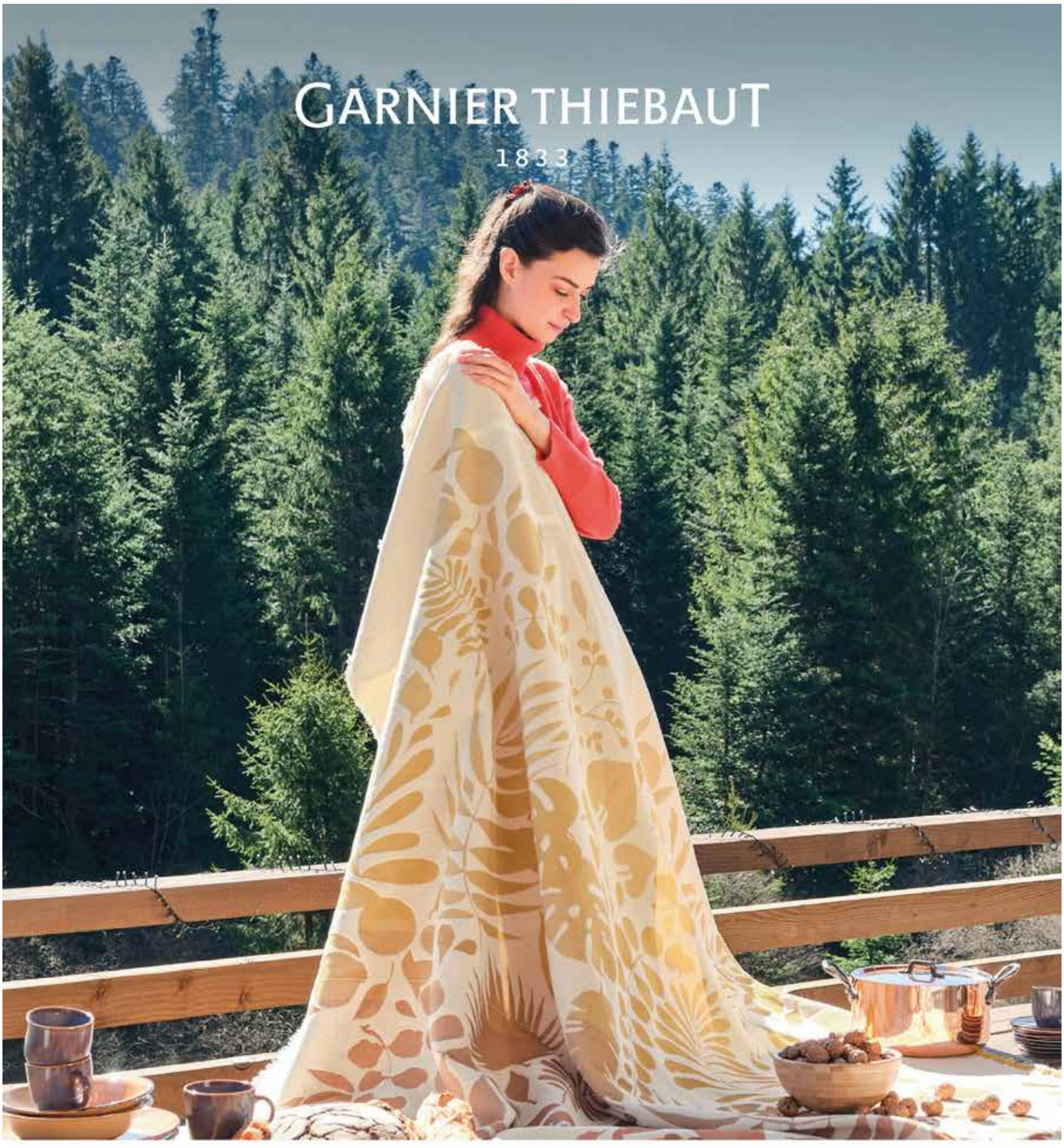
LES CHALETS DE PAULINE

Locations saisonnières

227 B Chemin de la Rayée
88400 Gérardmer

06 48 48 71 21

www.leschaletsdepauline.com



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

VOSGES terre textile

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