



**GRAND HÔTEL & SPA**  
Place du Tilleul - BP 12 - 88401 Gérardmer Cedex  
Tél. +33 (0)3 29 630 631 - Fax. +33 (0)3 29 634 681  
contact@grandhotel-gerardmer.com  
www.grandhotel-gerardmer.com



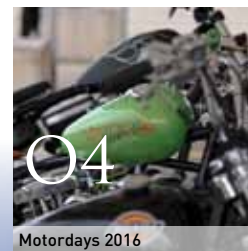
Nouveautés au domaine skiable



Soirée d'exception 2016



Offres de Noël et Nouvel An



Motordays 2016



## ÉDITORIAL

### Science du rythme

Plongée dans l'événementiel, Gérardmer est une ville dynamique où le temps passe vite...

Au diapason de cette activité, l'hôtel débute en cette fin d'année de nouvelles phases de travaux avec la rénovation du couloir du 4<sup>e</sup> étage et l'extension des salles de séminaires afin de répondre aux besoins de notre clientèle (mariage, réunion de famille, spectacles et festivals...).

Lors de ces rendez-vous, l'équipe du Grand Hôtel & Spa apprécie la fidélité de ses clients, une fidélité qui agit sur nous tel un challenge à relever, une promesse de qualité à améliorer constamment.

Depuis le mois de mars, Pierre, notre fils, s'est joint à nous dans cette belle aventure que nous menons depuis 30 ans.

Laissez-vous séduire, prenez de la hauteur et gagnez nos belles Vosges pour vous ressourcer au Grand Hôtel & Spa.

Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année.

*Fabienne, Claude et Pierre Remy*



Rejoignez-nous

## GÉRARDMER TOUT SCHUSS !

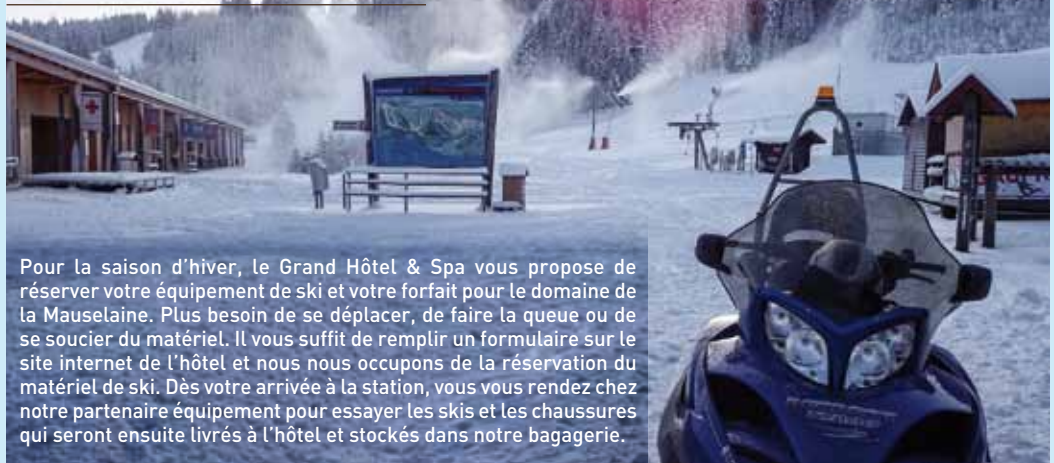


### O1

Nouveauté au domaine skiable de la Mouselaine : la mise en fonctionnement au Grand Haut, d'un télésiège 6 places débrayable avec tapis d'embarquement. Opérationnel dès cet hiver, celui-ci permettra d'accélérer le trafic horaire de 1400 à 3000 personnes afin d'éviter les files d'attente. Autre innovation : la mise en neige de culture de l'intégralité de la piste bleue du Renard d'une longueur de 1700 mètres. Pour mémoire, la Mouselaine c'est 21 pistes (dont la plus longue des Vosges), 168 enneigeurs pour la pratique continue du ski, des pistes éclairées de 17h à 22h, des circuits pour ski de randonnée et promenades en raquettes, une navette gratuite depuis le centre ville...

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

## LOCATION ET FORAITS SKI : LE GRAND HÔTEL & SPA S'OCCUPE DE TOUT !



Pour la saison d'hiver, le Grand Hôtel & Spa vous propose de réserver votre équipement de ski et votre forfait pour le domaine de la Mouselaine. Plus besoin de se déplacer, de faire la queue ou de se soucier du matériel. Il vous suffit de remplir un formulaire sur le site internet de l'hôtel et nous nous occupons de la réservation du matériel de ski. Dès votre arrivée à la station, vous vous rendez chez notre partenaire équipement pour essayer les skis et les chaussures qui seront ensuite livrés à l'hôtel et stockés dans notre bagagerie.



## SÉMINAIRES GRAND FORMAT

Doté d'un vaste ensemble de salles permettant l'accueil de mariages, réunions d'affaires, groupes ou soirées privées, le Grand Hôtel & Spa agrandit ses salles de réception.

Dès les prochaines fêtes de Noël, l'extension des salles de séminaires sera terminée, dotée d'une cuisine, d'une piste de danse avec une scène pouvant accueillir un orchestre, un spectacle ou toute autre animation et d'un vaste hall d'entrée permettant d'organiser des présentations de voitures.

Avec une capacité de 160 personnes, la salle Bouquet aura tous les atouts pour des soirées exceptionnelles.



L'extension de la salle Bouquet

## 8<sup>E</sup> SOIRÉE D'EXCEPTION

**Une date à retenir !** La prochaine soirée d'exception - 8<sup>e</sup> du nom - du Grand Hôtel & Spa aura lieu le **vendredi 8 avril 2016**. Rassemblés autour de Joseph Viola et Thierry Longo, des Chefs étoilés et Meilleurs Ouvriers de France proposeront ce soir-là à 170 amoureux du goût, de passer une soirée inoubliable en leur concoctant des plats dont ils ont le secret, accompagnés de grands crus (à consommer avec modération). Produits d'exception, ambiance d'excellence avec de nombreuses surprises.



O2

La famille Remy et les Chefs de la soirée d'exception 2015

## L'AUSTRALIE À GÉRARDMER

Ils sont venus d'Australie et participent au *Food & Wine Tour Alsace-Vosges*. Organisé par le Chef vosgien Christophe Grégoire et sa femme - désormais propriétaires du restaurant Le Très Bon à Bungendore - ce rallye touristique a fait halte cette année à Gérardmer et au Grand Hôtel & Spa.

Son principe ? Participer à une escapade de 11 jours permettant de découvrir les richesses touristiques et gastronomiques de la région. Rayonnant depuis l'hôtel, les participants ont pu notamment parcourir la célèbre route des vins d'Alsace mais aussi profiter de toute la générosité du terroir vosgien. Welcome back to Australia ! [letresbon.com.au](http://letresbon.com.au)



Des touristes australiens découvrent les Vosges

## ÇA CHAUFFE EN TERRASSE

La nouvelle terrasse de l'hôtel



A l'approche de l'été 2015, le Grand Hôtel & Spa avait inauguré sa nouvelle terrasse extérieure située le long de la baie vitrée du Fritz bar. Et le succès fut immédiatement au rendez-vous car bon nombre de nos clients ont apprécié de déguster une boisson fraîche à l'ombre des grands parasols, face au parc de l'hôtel.

## BELLES ITALIENNES



Madame Mittel, une très fidèle cliente du Grand Hôtel & Spa, nous a fait l'honneur de venir nous rendre visite avec les membres de son club Ferrari.

## QUELQUE CHOSE DE « SPÉCIALE »

Dévorant l'asphalte depuis 1975, le pilote de rallye Alain Vauthier est un as du volant. Il est désormais aux commandes d'une 206 WRC avec laquelle il rafle les prix sur les épreuves régionales, et notamment le rallye des Vins de Champagne dont il est recordman des victoires. Cette année, sa voiture porte - parmi d'autres marques - les couleurs du Grand Hôtel & Spa et nous sommes très fiers que ce pilote chevronné nous fasse cet honneur.



Alain Vauthier, Claude Remy et la 206 WRC

## Découvrez les semaines blanches du Grand Hôtel & Spa !

Une délicieuse façon de suspendre le temps durant vos vacances de février.

Au Grand Hôtel & Spa, c'est Noël avant l'heure avec cette formidable idée de cadeau à déposer sous le sapin ! Une offre exclusive, réservée aux amateurs de glisse, de balades sur les cimes, de détente au coin du feu de la cheminée du Fritz Bar, de bonnes tables ainsi que de doux rituels au spa...

- 6 nuits séjournées = 5 nuits payées
- 12 nuits séjournées = 10 nuits payées

Avec un apéritif de bienvenue et un accès de 2 heures au Heat Center de notre spa Les Chênes Blancs (réservé aux adultes)  
Contactez sans attendre notre service réservation au 03 29 630 631 pour choisir vos dates !

**Dates de séjour : Du 22 février 2016 au 8 mars 2016**

Offre valable pour toute réservation confirmée avant le 20 décembre 2015, uniquement pour un séjour en demi-pension.  
Hors Suites Junior et Suites et selon disponibilité. Non cumulable avec d'autres offres en cours.

## Réservez dès maintenant et profitez de notre offre spéciale de Noël !

Pour passer un moment inoubliable et partager la magie de Noël au Grand Hôtel & Spa de Gérardmer.

Cette offre comprend :

**Arrivée le mercredi 23 décembre 2015**

- Accueil VIP en chambre et apéritif de bienvenue
- Première nuitée en demi-pension pour deux personnes avec un dîner raclette dans notre restaurant L'Assiette du Coq à l'Ane ou menu du marché dans notre restaurant Le Grand Cerf
- Un accès de 2 heures le jour d'arrivée au Heat Center dans notre spa Les Chênes Blancs
- Seconde nuitée en chambre double, petit déjeuner inclus
- Inclus le réveillon de Noël pour deux personnes au restaurant Le Grand Cerf - Le Pavillon Pétrus avec menu gastronomique, apéritif, vins et café compris. Soirée animée par l'orchestre Muller et la venue du Père Noël pour la distribution des cadeaux aux plus jeunes
- Accès libre à notre piscine couverte avec nage à contre courant, jacuzzi, sauna et salle de fitness

**Prix : 379.00 € par personne pour deux nuits en chambre double située côté Village (au lieu de 421.00 €)  
410.00 € par personne pour deux nuits en chambre double située côté Parc (au lieu de 467.00 €)**



## LE SPA LES CHÊNES BLANCS

BY CARITA  
& DECLEOR

A partir de cet hiver, le spa Les Chênes Blancs sera doté d'une nouvelle carte comportant des soins et des rituels de beauté innovants. Si vous souhaitez vivre pleinement l'expérience de notre espace Bien-Etre, n'oubliez pas nos séjours associant soins, hébergement et gastronomie.



[www.spa-leschenesblancs.com](http://www.spa-leschenesblancs.com)

## PIERRE REMY, HÉRITIER DE LA TRADITION FAMILIALE

Après avoir, pour la petite histoire, fréquenté le même internat que son père et son grand-père au lycée Beau Jardin de Saint-Dié (ancien lycée Sainte-Marie), Pierre décroche son bac avec mention puis multiplie les expériences à l'étranger : 2 ans en Angleterre pour perfectionner la langue, 7 semestres au sein de la très réputée école hôtelière de Glion en Suisse, un stage chez le Chef triplement étoilé Guy Savoy puis aux Sofitel de Xi An en Chine et de Montréal, et enfin 6 mois à l'hôtel Bareiss (5 étoiles) en Forêt Noire.

Fan de Quentin Tarantino, aimant le ski alpin (une passion héritée de son père) et le tennis, mais aussi l'histoire contemporaine (avec une préférence pour la période de la Seconde Guerre mondiale),



Pierre parle avec fierté et attachement de ceux qui comptent à ses yeux : ses parents Fabienne et Claude (aux côtés desquels il a effectué ses premières armes dans l'hôtel familial), sa sœur Philomène devenue grand reporter ; mais aussi le Chef Joseph Viola (avec lequel il a réalisé son premier stage à Lyon, chez Daniel et Denise) et son encadrant lors de son stage à Montréal qui a su le bouculer, l'inciter à se remettre en cause et le faire avancer.

Des soutiens précieux qui l'aident à bâtir l'avenir qui s'ouvre à lui : reprendre le Grand Hôtel & Spa. Mais avant cela, il aimerait concrétiser un de ses vieux rêves : partir en mode « route et sac à dos » pour un mini tour de monde !

# O3

## DES RÉVEILLONS 100% PLAISIR

### RÉVEILLON DE NOËL 2015

Apéritif de Noël servi avec ses toasts

Fricassée d'Escargot, Beurre d'herbes et Oxalys

Médaille de Gras de Canard aux Langoustines et Vin de Chablis

Salade de Homard tiède aux Truffes et Avocat grillé

Sorbet Pomelos, Emulsion Schweppes

Poitrine de Pigeonneau rôti sur coffre, Rissoles de Cuisses, Figs et Girolles

Tourte de Munster Fermier au Marc de Gewurztraminer

Pomme Soufflée, saveur Tatin et Cidre

Les Bûches de Noël

Café et ses Mignardises

Vins :

Chablis « Tête d'Or » 2013

Domaine Billaud-Simon

Héritage de Le Boscq 2012 Saint Estèphe

### RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE 2015

Apéritif de la Saint-Sylvestre

Thon rouge confit au Soja et Poivre long, Pastèque marinée au Citron vert

Foie gras de Canard Pomme Pomme et Cidre

Cromesquis de Crabe des Neiges, Royale de Panais et Bouillon aux Herbes Thai

Soupe de Pois à la Noisette et Huitre Pochée

Déclinaison autour de la Poularde de Bresse, Morilles et Vin Jaune

Palette de Fromages affinés par Maître Marchand, Confitures et Garnitures

Crèmeux Arlequin et Jus de Grenade

Mousseux Araguani, Compote et Sorbet Mûres, Air d'Ibiscus

Café et ses Mignardises

Vins :

Mercurie « Clos Rochette » Monopole 2013 Domaine de la Framboisière

Diane de Belgrave 2010 Haut Médoc

Père Noël à 19h30  
Soirée animée  
par un orchestre



Menu à 150 €/pers.  
Apéritif, vins  
et café compris

Menu à 225 €/pers.  
avec orchestre,  
vins et café compris



# LÉGENDE VOSGIENNE L'ARBRE GÉANT DE LA VALLÉE DES LACS

**La belle histoire du lac de Longemer :** Il y a très longtemps un arbre gigantesque occupait la Vallée des Lacs. Sa cime dépassait les sommets environnants et ses branches plongeaient la région dans l'obscurité. Afin de retrouver la lumière, les êtres vivants décidèrent de s'unir contre lui : les oiseaux s'occupèrent des branches et les animaux terrestres s'attaquèrent au tronc. Malheureusement, l'arbre demeura invincible. Enorgueilli par sa résistance, il se dressa encore plus haut dans le ciel, toisant ses ennemis. Au sommet de sa puissance, il fut alors frappé par un violent orage rageur au dessus du Hohneck. Eclairs foudroyants et roulements de tonnerre firent vaciller le géant végétal qui s'abîma au sol dans un craquement assourdissant, laissant un trou béant là où il était enraciné. Peu à peu l'orage laissa la place au soleil - qui darda la vallée de ses rayons réconfortants - mais prit auparavant soin de remplir d'eau le cratère laissé par l'arbre. Vous devinerez facilement la suite...

Inspiré par les récits et pérégrinations de Stéphane Gavoye  
stephane-gavoye.fr



La Vallée des Lacs, terre de légendes

## UNE RACLETTE PAS COMME LES AUTRES

Durant les vacances d'été et d'hiver, L'Assiette du Coq à l'Ane propose un menu spécial raclette - avec buffets d'entrées et de desserts - dont nos clients raffolent ! Pommes de terre et charcuterie accompagnent une sélection de succulents fromages de la Maison Marchand (fromager affineur à Nancy) : Bleu de Gex, Raclette de Montagne et Fiouve (Morbier artisanal). Un trio dont vos papilles se souviendront longtemps !

[marchand-affineur.com](http://marchand-affineur.com)



Le Chef Dominique Arnold et les fromages de la Maison Marchand

## MOTORDAYS 2016 : ROCK ET BELLES MÉCANIQUES



Le site du festival Motordays

Avec 6200 spectateurs accueillis en 2014 lors de sa 1<sup>ère</sup> édition, le Festival de Motos Géromois revient en 2016 sous un nouveau nom : Gérardmer Motordays. Sept concerts sous l'immense chapiteau, avec Little Bob et Johnny Gallagher en têtes d'affiche, un bike show, des balades sur les cols vosgiens, plus de cinquante exposants, des animations, un feu d'artifice et bien d'autres surprises attendent les visiteurs qui découvriront pour l'occasion un site agrandi, toujours situé au pied des pistes du domaine la Mauselaine. Alors réservez la date dès maintenant ! Rendez-vous à Gérardmer les 27-28-29 mai 2016 pour une nouvelle édition encore plus rock'n'roll !

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

## CONCOURS MICHEL ROTH, LA CRÈME DE LA CRÈME

Etoilé, Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Or... Michel Roth est l'un des plus prestigieux Chef français. Toujours très actif, il co-préside avec Cathy Klein (propriétaire du restaurant L'Arnsbourg à Baerenthal) un concours intitulé « Le Cristal Michel Roth », auquel le Grand Hôtel & Spa a eu le plaisir et l'honneur de participer en 2015. L'épreuve, réservée aux professionnels et associant techniques de cuisine, service de salle et sommellerie, s'est déroulée le 12 octobre au parc des expositions de Metz. L'hôtel était représenté par Gwenaël Lavaud pour les arts de la table, lev Nam en sommellerie et Thomas Koehren en cuisine, tous trois coachés par Thierry Longo.



Gwenaël Lavaud, Thomas Koehren et lev Nam

# AGENDA HIVER 2015/2016

**Samedi 5 décembre**

DEFILE DE SAINT-NICOLAS  
Centre ville de Gérardmer.

**Du 5 décembre au 3 janvier**

MARCHÉ DE NOËL  
Place du Vieux Gérardmer.

**Chaque mercredi de décembre à mars**  
DESCENTE AUX FLAMBEAUX, FEUX  
D'ARTIFICE ET SHOW LASER  
Domaine alpin de la Mauselaine (accès  
libre).

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

**Du 26 au 30 décembre**

SALON DES ARTISANS  
Exposition et vente de produits artisanaux  
Espace Tilleul (entrée libre).

**Du 27 au 31 janvier**

FESTIVAL INTERNATIONAL  
DU FILM FANTASTIQUE  
Programmation dans 4 salles  
et animations en ville.  
[www.festival-gerardmer.com](http://www.festival-gerardmer.com)

**Dimanche 14 février**

MENU SPÉCIAL SAINT-VALENTIN  
au Grand Hôtel & Spa.

**Du 29 mars au 1<sup>er</sup> avril**

RENCONTRES DU CINEMA  
Projection d'une vingtaine de films  
en avant-première.  
Cinéma du Casino de Gérardmer  
[www.rencontres-du-cinema.com](http://www.rencontres-du-cinema.com)

**Vendredi 8 avril**  
8<sup>e</sup> SOIRÉE D'EXCEPTION  
du Grand Hôtel & Spa.

**Du 27 au 29 mai**

MOTORDAYS  
Plus grand festival biker de l'Est de la France  
Site de la Mauselaine.  
[www.gerardmer-motordays.com](http://www.gerardmer-motordays.com)



Bruno Wolkowitch  
lors du festival du film  
fantastique 2015

Directeurs de publication : Claude et Fabienne Remy - Rédaction / Conception : SG Organisation, Nancy

Crédits photos : Thierry Samuel, Grand Hôtel & Spa, Camille Lievaux, Gérardmer Ski, Phox L.A. Photo Création, Gérardmer Motordays, Eliophot - Aix-en-Provence, Thomas Devard et Carita.

Mise en page et impression : Déklic Graphique - Saint-Nabord. Merci à toute l'équipe du Grand Hôtel & Spa pour son aide et sa participation.