

É L É G A N C E E T T R A D I T I O N A U C Œ U R D E S V O S G E S

LA GAZETTE

LES NOUVELLES DU GRAND HÔTEL & SPA DE GÉRARDMER n°12 | Hiver 2009



Restaurant Le Grand Cerf



L'assiette du Coq à l'Âne



LE PAVILLON
PETRUS
restaurant



ÉDITORIAL



Chers clients, chers amis

Pour cette fin d'année, nous vous avons réservé de nombreuses surprises. Alors que notre établissement va fêter son 150^{ème} anniversaire, 2010 s'inscrit dans le changement avec l'ouverture du spa, l'adoption d'un nouveau nom Grand Hôtel & Spa, la modernisation des cuisines, la publication d'un livre historique et enfin, un grand projet de rénovation des chambres. Bref, le travail ne manque pas et le petit palace à l'âme vosgienne poursuit sa marche vers l'excellence. C'est également une façon de vous faire plaisir et de vous remercier pour votre fidélité... mais aussi de penser à vos cadeaux en ces périodes de fêtes. Très bonne année 2010 !

Claude et Fabienne Remy



GÉRARDMER, TOUT SCHUSS !

Lors de la prochaine saison d'hiver, les amateurs de neige pourront profiter d'un domaine skiable « new look » pour des conditions de glisse idéales. De la noire à la verte, Gérardmer propose un panel complet de pistes permettant de privilégier l'adrénaline, le schuss, les bosses ou la balade

détente. Les innovations sont multiples mais une attention particulière a été accordée à la modernisation des remontées mécaniques et une piste supplémentaire, desservie par un télésiège neuf, ouvre également ses « pentes »... à quelques minutes du Grand Hôtel & Spa !



« LES CHÊNES BLANCS », LE NOUVEAU SPA DU GRAND HÔTEL



Un grand événement marque notre actualité en cette fin d'année : le Grand Hôtel accueillera, à partir du 15 décembre 2009, un magnifique spa nommé « Les Chênes Blancs ». Cet espace bien-être d'exception proposera, sur 400 m², une carte de soins associant massages traditionnels et rituels inédits. Le spa sera accessible aux hôtes mais également ouvert à la clientèle extérieure. Présentation en page 2...

L'ouverture du spa est l'occasion pour l'hôtel de changer d'appellation et de devenir, dès la mi-décembre, le « Grand Hôtel & Spa ».

La preuve par trois... le spa et ses sources de jouvence

En attendant de profiter des plaisirs des « Chênes Blancs », voici un avant-goût des soins qui seront proposés par ce nouveau spa. Celui-ci comportera trois zones différentes.

♣ Le « Heat center »

Cet espace sensoriel de 120 m² à l'humidité et à la chaleur de 34°C constantes permet de jouir, à sa guise et à son rythme, d'infrastructures regroupant hammam, sauna, couloir sensoriel et bassin d'eau salée. Son ambiance surprenante garantit un « lâcher-prise » total.

♣ L'espace Soins & Bien-être

Composé de quatre cabines thématiques, dont une cabine double de 36 m², cet espace offre un dépaysement complet dans les mains expertes d'une équipe d'esthéticiennes et masseuses entièrement dédiées à votre bien-être.

♣ L'espace Détente & Repos

Doté d'une tisanderie et d'un bar à eaux, ce lieu apaisant vous conduit sur les chemins de la sérénité et de la paix intérieure.



Vague de chaud

Si l'hiver n'est pas la période la plus adaptée pour se baigner en extérieur, le Grand Hôtel & Spa vous propose par contre de profiter de sa piscine intérieure chauffée et dotée d'un système de nage à contre-courant. Une façon de passer la saison en maillot de bain ou de se détendre après une journée de ski.

VOS SOIRÉES DE NOËL ET NOUVEL AN



Réveillon de Noël 2009

Restaurant Le Grand Cerf
Cuisine traditionnelle française

Le Pavillon Pétrus
Cuisine gastronomique

Menu à 160 euros par personne

Apéritif de Noël et ses Toasts

Langoustine Lardée à la Réglisse

Terrine de Foie Gras de Canard au Fenouil,
Gelée d'Absinthe

Filet de Sole Française aux Oursins,
Purée de Ratte à l'Huile Vierge
et Coulis de Roquette

Sorbet « Chique » et Vin d'Alsace

Poitrine de Pigeonneau rôtie sur Coffre,
Gâteau d'Abats, Cuisse confite et Jus Truffé

Planchette de nos Fromages Affinés

Le Cadeau Chocolat Blanc Caramel

Les Bûches de Noël

Café et ses Mignardises

Vins

1/3 de bouteille par personne

Soirée animée par l'orchestre Frisson

Taxes et service compris

www.lepetrus.com



Réveillon de la Saint-Sylvestre 2009

Restaurant Le Grand Cerf
Cuisine traditionnelle française

Le Pavillon Pétrus
Cuisine gastronomique

Menu à 220 euros par personne

Apéritif de l'An Nouveau
et ses Toasts

Brochette d'Escargots
au Vin de Chablis

Déclinaison de Foie Gras de Canard,
Caramel de Balsamique
et Sel d'Himalaya

Rosace de Homard aux Fèves
et Jeunes Poireaux,
Vigneronne de Coffres

Sorbet à la Fleur de Sureau

Petit Mignon de Veau
farci aux Morilles

Saint-Marcellin servi chaud,
flambé à l'Eau de Vie,
Mesclun aux Fruits Secs

Parfait Glacé Cardamome, Sablé Cannelle
Crèmeux Mandarine et Mousse Acarigua

Café et ses Mignardises

Vins

1/2 Bouteille de champagne par personne

Soirée animée par l'orchestre Frisson

Taxes et service compris

www.lepetrus.com



L'Assiette du Coq à l'Ane

Réveillon de la Saint-Sylvestre 2009

L'Assiette du Coq à l'Ane
Cuisine du terroir

Menu à 160 euros par personne

Apéritif de l'An Nouveau
et ses Amuse-Bouches

Assiette de Mise en Bouche

Feuilleton de Foie Gras
et Jambon Cru des Vosges

Tournedos d'Esturgeon et Ecrevisses,
Sauce Nantua

Petite Soupe de Grenouilles
en Emulsion de Cresson

Filet de Bœuf Wellington,
Farandole de Légumes et Jus Brun

Charlotte Tiède au Blanc Fermier,
Coing et Fruits du Mendant

Sablé Breton,
Crèmeux Chocolat Bergamote
et Coulis saveur Suzette

Café et ses Mignardises

Soupe à l'Oignon à l'Aube

Vins

1/2 Bouteille de Champagne par personne

Soirée animée par Pascal Capiomont

Taxes et service compris



Travaux en cuisine

Enchaînant les travaux afin de satisfaire davantage ses clients, le Grand Hôtel & Spa va transformer complètement ses cuisines. Les trois restaurants seront dotés de matériels encore plus modernes et performants afin de permettre

à Thierry Longo (chef exécutif), Dominique Arnold (L'Assiette du Coq à l'Ane), Patrice Paya (Le Pavillon Pétrus) et Geoffrey Manzoni (Le Grand Cerf) d'exprimer leurs talents. Laboratoire réfrigéré, four à laser et local pâtisserie sont quelques-uns des équipements qui prendront place à côté du piano. Ces aménagements seront finalisés à la fin de l'automne 2009.



150 ans d'histoire

En 2010, le Grand Hôtel & Spa fêtera ses 150 ans d'existence ! Amoureux de beaux livres, faites une place dans votre bibliothèque, car un ouvrage sur l'établissement paraîtra au début de l'année. Ce luxueux recueil retracera l'histoire du « petit palace à l'âme vosgienne », depuis ses origines, remontant aux années 1860, jusqu'à nos jours. Et pour ceux qui recherchent la pièce rare, une version « collector » avec un magnifique fourreau sera également disponible.

Coup de toque !

2009 est une année à marquer d'une toque blanche ! Cela fait désormais 20 ans que le chef Dominique Arnold exerce ses talents dans les cuisines du restaurant L'Assiette du Coq à l'Ane. Une fidélité qu'il convient de saluer. Félicitations et un grand merci Dominique !



Les incontournables de 2010 !

Lors de votre séjour au Grand Hôtel & Spa, ne rater pas l'occasion de vivre les grands événements de la station et de ses environs...

☞ Du 4 au 6 décembre 2009
SALON DES VINS ET DES PRODUITS DU TERROIR
A L'Espace LAC - Renseignements au 03 29 27 27 27

☞ Du 5 décembre 2009 au 3 janvier 2010
MARCHÉ DE NOËL
Place du Vieux Marché - Renseignements au 03 29 27 27 27

☞ 23 et 24 janvier 2010
TROPHÉE ANDROS - EPREUVE DE SAINT-DIÉ DES VOSGES
www.tropheeandros.com



☞ Du 27 au 31 janvier 2010
FESTIVAL DU FILM FANTASTIQUE DE GÉRARDMER
www.festival-gerardmer.com



☞ Du 24 au 27 mars 2010
RENCONTRES DU CINÉMA
www.rencontres-du-cinema.com

☞ Du 2 au 9 mai et du 3 au 10 octobre 2010
SEMAINE DU BRIDGE AU GRAND HÔTEL & SPA

☞ 4 et 5 septembre 2010
TRIATHLON DE GÉRARDMER
www.triathlondegerardmer.com



Pensez à vos cadeaux de fin d'année !

Faites plaisir à vos proches avec des cadeaux originaux :

- ☞ Des idées de séjours tout compris : week-end Passion, séjour Jonquilles, week-end « Dégustez Nature »...
- ☞ Des menus tout compris dans nos trois restaurants : Le Pavillon Pétrus, L'Assiette du Coq à l'Ane et Le Grand Cerf
- ☞ Un éventail de massages et soins esthétiques dans notre nouveau spa « Les Chênes Blancs »

Pour en savoir plus, contactez nous au 03 29 630 631 ou contact@grandhotel-gerardmer.com

