



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



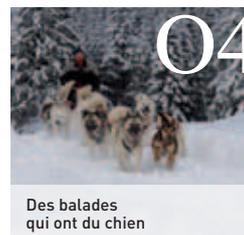
La 4^e étoile... sur Internet



La rôtissoire de L'Assiette du Coq à l'Âne



Les secrets du bien-être Portrait de notre spa manager



Des balades qui ont du chien



ÉDITORIAL

Passionnément et fidèlement

Une nouvelle année est forcément synonyme de bonnes intentions !

Pour que 2012 soit plus belle que 2011, nous ferons de vos envies des réalités. Les vraies valeurs de notre métier bouillonnant de passions seront à votre service pour un séjour, un repas ou un moment de convivialité.

Les Vosges à toutes saisons, c'est le bonheur assuré, l'assurance de faire le plein d'air pur et de santé auquel nous aspirons tous.

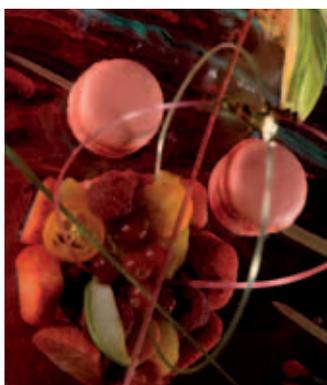
Nous en profitons, mon épouse et moi-même, pour saluer et remercier tous ceux qui travaillent à nos côtés, et vous tous à qui nous souhaitons nos amitiés gourmandes, avec un plaisir partagé de vous rendre heureux.

Et si en 2012 vous ressentez un « coup de blues », Gérardmer et toute l'équipe du Grand Hôtel & Spa vous attendent pour vivre cette nouvelle année passionnément et fidèlement ensemble.

Très bonnes fêtes à tous !

Fabienne et Claude Remy

LES NOUVEAUX VOYAGES DU PÉTRUS



Retrouvez l'univers envoûtant du Chef Thierry Longo et de sa cuisine gastronomique ! La nouvelle carte du Pavillon Pétrus vous attend avec son lot de surprises et de nouveautés.

Au menu cet hiver, une large gamme d'entrées chaudes ou froides, telles que l'Anguille en Persillé au Jus de Volaille et Jeunes Poireaux, Espuma de Raifort et Caviar Oscietre, ou l'Huître Gillardeau n°3 crue pochée au Vin de Pomelos et sa Tempura, raviront vos papilles. Les amateurs de saveurs océanes pourront déguster poissons et crustacés délicatement préparés - Rouget Barbet de Provence à la Plancha, Darphin de Pied de Porc, Poivrade et Supion - tandis que les amateurs de viande

choix comme le Bœuf Wagyu poêlé au Poivre Voatsiperifery, Sucrine et Purée Truffée. L'incoronable pâtisserie, le Biscuit Sacher Cœur de Guanaja Crèmeux Vanille Bourbon et Griotte de Fougerolles en trois façons sera l'occasion idéale de terminer votre repas en découvrant la Griottine distillée par la Maison Peureux, une savoureuse griotte sauvage dénoyautée et préparée dans une liqueur dont la recette unique est jalousement gardée.

www.lepetrus.fr

LA 4^E ÉTOILE... SUR INTERNET



Le Grand Hôtel & Spa de Gérardmer se dote cette année d'un quatrième site Internet avec l'ouverture de sa boutique en ligne.

En seulement quelques clics, vous pourrez vous procurer votre bon cadeau. Cette solution simple, rapide et originale vous permettra de concocter des surprises « sur mesure » grâce à un large éventail de produits autour de trois temps forts : hôtellerie, gastronomie et bien-être. Profitez d'offres personnalisées sur nos séjours évasion, nos soins relaxants ou encore nos menus et dîners gourmands... au gré de vos envies ! Alors que les fêtes de Noël approchent à grand pas, faites-vous plaisir ou faites plaisir.

www.boutique-boncadeau-grandhotel.com



01



LOISIRS HAUTES SENSATIONS

LA RÔTISSOIRE DE L'ASSIETTE DU COQ À L'ÂNE



Amateurs de sensations fortes, laissez-vous séduire par les loisirs sportifs de notre station. En snowkite, vivez un pur plaisir de glisse hors des pistes traditionnelles, le long de la ligne bleue des Vosges, avec une vue imprenable sur Gérardmer et ses environs.

À ski ou en snowboard, encadré par l'école professionnelle « Dans l'vent », vous serez tracté par un cerf-volant. Pour les amateurs de moments forts... évasion et liberté garanties !

Les passionnés de sports nautiques « non conventionnels » trouveront leur bonheur avec les plongées sous la glace proposées par le club des « Joyeux Têtards ». Au registre des loisirs en blanc, n'oubliez pas non plus le karting sur glace ou la randonnée sur ruisseau gelé avec escalade de cascades (ice-ruisseling). À Gérardmer, vous trouverez à coup sûr votre bonheur !

Informations : www.gerardmer.net
(Rubrique Hiver / Loisirs en Blanc)



02

Récompensé par un Bib Gourmand l'an passé, notre restaurant du terroir L'Assiette du Coq à l'Âne vient d'inaugurer sa nouvelle carte. Une sélection de plats qui vient marquer cette saison hivernale !

Outre les grandes spécialités qui font la réputation de notre « ferme vosgienne » avec ses mets aux influences montagnardes tels que le Pâté en Croûte de Noix de Porc et Foie Gras de Canard, la Tarte Fine de Boudin Paysan et Oignons confits, le Tatin de Lapin aux Légumes oubliés, la Pièce de Bœuf Grillée et sa Tombée d'Echalotes, et les grands classiques du « Coq » comme la Tartiflette, le Jambon à l'Os ou le Hamburger du Bûcheron, le restaurant se dote dès cette fin d'année d'une nouvelle « machine à régal » : une rôtissoire !



L'EXCEPTION VUE PAR LES CHEFS

Si vous avez gardé un souvenir gourmand des précédentes soirées d'exception que le Grand Hôtel & Spa organise une fois par an, préparez-vous pour celle qui se déroulera le 27 avril 2012.

Comme à l'accoutumée, ce seront des Chefs de grand talent qui œuvreront

ce soir là pour une cuisine à plusieurs mains, rythmée par des ambiances musicales variant au cours de la réception. Le Grand Hôtel & Spa aura le plaisir de proposer à ses convives des plats concoctés par Joseph Viola (Meilleur Ouvrier de France et Chef au Bouchon Lyonnais Daniel & Denise),

Mathieu Viannay (Chef deux étoiles de La Mère Brazier à Lyon), Jean-Claude Ittis (Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie), un champion du monde de pâtisserie, Cyrille Lorho (Meilleur Ouvrier de France Fromager) et le Chef du Pavillon Pétrus Thierry Longo. **Pensez à réserver !**

SOUS LA BANNIÈRE ÉTOILÉE

Un grand privilège vient d'être accordé à notre Chef Thierry Longo qui sera, dès mars 2012, intronisé Maître Cuisinier de France.

Il rejoint ainsi une prestigieuse communauté fondée en 1949 et regroupant plus de 250 « Toqués » reconnus pour leur compétence à transformer en papillantes saveurs les produits qu'ils travaillent.

Les Maîtres Cuisiniers de France ont pour vocation de perpétuer, faire évoluer et transmettre la gastronomie française élevée au rang d'art. Ils regroupent des Meilleurs ouvriers de France et des grands Chefs étoilés. Pour rejoindre cette famille très « select », les candidats doivent respecter une charte précise. Un président Américain a dit des Maîtres Cuisiniers qu'ils étaient la bannière la plus étoilée du monde... plus qu'un titre, un art de faire accessible seulement aux



plus motivés et aux plus doués ! Coup de chapeau à notre Chef !

Informations : www.maitrescuisiniersdefrance.com

FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM FANTASTIQUE



FRISSONS DE STARS

Rendez-vous incontournable du 7^e art, marqué en rouge « sang » sur l'agenda des amateurs de frissons, le Festival international du film fantastique de Gérardmer vivra sa 19^e édition du 25 au 29 janvier 2012. Programme : www.festival-gerardmer.com

DES RÉVEILLONS 100 % PLAISIR

Les fêtes de fin d'année au Grand Hôtel & Spa, ce sont deux soirées conviviales et raffinées, au Pavillon Pétrus et au Grand Cerf, pour passer votre réveillon de Noël ou de la Saint-Sylvestre en dégustant une cuisine préparée par nos Chefs... sans vous préoccuper du reste. L'Assiette du Coq à l'Âne propose quant à lui sa carte traditionnelle avec menus améliorés.



Réveillon de Noël

Père Noël à 19h30 et Soirée animée par un Orchestre

Mise en Bouche

Terrine de Foie Gras au Cacao, Madeleine au Grué

Saint-Jacques rôties piquées à la Réglisse

Tagliatelles de Betteraves Jaunes

Sorbet Coing et son Eau de Vie

Poitrine de Perdreau pochée au Beurre battu,

Cannelloni de Cuisse et Jus Truffé

Blanc-Manger de Munster au Curry,

Salade de Chicon et Moutarde grain

Boule de Neige Chocolat Blanc Citron Vert,

Cœur coulant Framboise

Les Bûches de Noël

Café et ses Mignardises

Bourgogne blanc, Bordeaux rouge



Menu à 160 euros

par personne,

Apéritif, Vins et Café compris,

Taxes et Service compris



Réveillon de la St-Sylvestre

Apéritif de l'An Nouveau et ses Amuses-Bouches

Mise en Bouche

Soufflé d'Oursin et Topinambour dans sa Coupe

Foie Gras grillé, Ecrasé d'Artichaut et Vin Jaune

Brandade de Homard à l'Huile des Baux et Truffe Noire

Soupe Thaï de Saint-Jacques à l'œuf de Caille Poché

Veau de Lait en décliné

Potiron confit et Jus au Cidre Fermier

Crème Glacée au Banon, Pesto de Mâche à l'Huile de Noix

Gelée de Pomme verte Manzana, Granité Calvados

Millefeuille Noix de Pécan et Poire Williams au Sirop d'Erable

Café et ses Mignardises

Soupe à l'Oignon aux Aurores

½ Bouteille de Champagne

Soirée animée par l'Orchestre Free'Son



Menu à 220 euros

par personne

Taxes et Service compris



B. Charbonnier & C. Remy

LA PARTITION D'UN HOMME ORCHESTRE

BERNARD CHARBONNIER
PARTENAIRE FIDÈLE
DE L'HÔTEL

Si vous avez eu le plaisir de séjourner au Grand Hôtel & Spa, vous avez sans doute remarqué la qualité qui caractérise notre linge de maison. Ce savoir-faire, si apprécié de nos clients, est le fruit de 20 ans d'expérience revendiquée par l'entreprise Ventron Confection, leader européen en prestations textiles. Fondée en septembre 1979, cette société est l'œuvre d'un industriel vosgien avec lequel nous collaborons toute l'année : Bernard Charbonnier.

Son entreprise intervient dans trois grands domaines : la collectivité, la grande distribution et le haut de gamme tant pour les boutiques que pour l'hôtellerie. Elle est détentrice du label « Vosges Terre Textile », une AOC qui garantit un lien étroit entre le produit, le terroir et le savoir-faire de l'homme.

Toutefois, les activités de Bernard Charbonnier ne se limitent pas à sa seule casquette d'industriel et c'est un véritable homme-orchestre qui se cache derrière le chef d'entreprise. Celui-ci est en effet à l'initiative d'un grand nombre de manifestations sportives « à sensations ». Le Triathlon de Gérardmer (dont le Grand Hôtel & Spa est partenaire), le XTerra de Xonrupt (un triathlon où les athlètes délaissent l'asphalte pour les chemins), la Run Attitude (une course en faveur de la lutte contre le cancer du sein), le Trail de la Vallée des Lacs (une course à pied sur terrain mixte) et enfin, dernier né de la série, le Fisherman's Friend Strongmanrun de la Bresse (une course déjantée façon « parcours du combattant ») sont autant d'événements que Bernard Charbonnier mène de front. De quoi remplir un agenda !

Ventron Confection - Le Daval - 88310 Ventron - Tél. 03 29 24 18 01
www.ventronconfection.com

O3 LES SECRETS DU BIEN-ÊTRE PORTRAIT DE NOTRE SPA MANAGER



Si vous descendez au spa Les Chênes Blancs, lieu d'exception qui vous invite au lâcher-prise avec ses trois espaces dédiés à la forme, au bien-être et à la beauté, vous serez accueillis par Christelle Rajoie, notre spa manager, et toute son équipe composée de 4 esthéticiennes prodiguant soins du visage ou du corps, détente, relaxation... Si les femmes sont d'ores et déjà conquises par Les Chênes Blancs, Christelle souligne que les services s'adressent aussi aux hommes et propose notamment pour eux massages et bains aromatiques.

La nouveauté de cette année est l'I-Pulse, une machine avec un programme minceur personnalisé permettant de tonifier, galber et redessiner le corps.

www.spa-leschenesblancs.fr

DES BALADES QUI ONT DU CHIEN !

Comment bouger et se distraire cet hiver à Gérardmer ? En skiant bien-sûr, mais également en profitant des vivifiantes balades en traîneau que plusieurs structures proposent. Dans un paysage magique en plein cœur de la forêt vosgienne, au contact des chiens nordiques (huskies, groenlandais...), partez à la découverte de notre région en « surfant » sur les massifs enneigés.

La Meute Scoobeadoo est, par exemple, une activité inédite associant éveil au milieu naturel, contact direct avec les animaux et randonnée. Se promener en pleine nature, hors des sentiers balisés, est aussi l'affaire de Branches et Montagnes. Dotée de guides et moniteurs diplômés, cette structure propose des randonnées en raquette à neige, des initiations aux balades en traîneau pour les enfants, ainsi que de nombreux loisirs en blanc. Enfin, signalons également L'Odysée Polaire dont la particularité est de proposer des sorties en traîneau... ou en kart à roues ! Une activité qui permet de profiter du paysage hors saison hivernale.



informations → www.gerardmer.net
(Rubrique Hiver/Loisirs en Blanc)

HERQUEUCHE LA FÉE LAVANDIÈRE UNE LÉGENDE VOSGIENNE

Amateurs de contes et légendes, connaissez-vous l'histoire de la fée Herqueuche ? Elle habitait une localité nommée Héchamont, située près de Remiremont, à 30 kilomètres de Gérardmer. Grande, maigre et édentée, dissimulant son crane chauve sous un chapeau de paille et son corps décharné sous des guenilles puantes, Herqueuche avait pour charge, avec ses semblables, de laver le linge des sorciers. Une fois sa sinistre besogne effectuée, elle veillait également à l'application rigoureuse des croyances et traditions liées à sa profession.

A cette époque, on prétendait que

faire la lessive durant les 8 jours suivant la Toussaint, ou entre Noël et Nouvel An, portait malheur. Herqueuche punissait donc les lavandières qui enfreignaient cette loi en leur appliquant des coups de battoir et en proférant de terribles malédictions pouvant entraîner la mort. Très souvent à Martimpré, près de Gérardmer, la méchante fée venait châtier les laveuses du lac et piétiner leur linge. Mais après le décès d'une d'entre elles, les lavandières décidèrent de se venger. Un matin, elles saisirent Herqueuche et la noyèrent dans le lac. Hélas, à l'endroit où elle avait péri, le promeneur pouvait entendre, au crépuscule, des gémissements lugubres sortant des eaux. Pour mettre fin à cette malédiction, on décida de dresser sur les lieux une chapelle dédiée à Sainte-Anne. Les cris ont alors cessé pour toujours et la petite église existe toujours. Si la balade vous tente...



← Chapelle Sainte-Anne
Col de Martimpré - Direction Saint-Dié - Route Départementale 8
Texte inspiré de celui d'A. Pierrot
(1925 - Bulletin de la Société philomatique Vosgienne)

AGENDA - HIVER/PRINTEMPS 2011-12



19 NOV. → 3 DÉC. 2011

Théâtre - Donne-moi ton cœur

Salle Jeanne d'Arc à Gérardmer
La compagnie Jean Gillet présente une comédie théâtrale en 3 actes de Roberto Capezone
Tél. 03 29 34 58 39
www.gerardmer-theatre.fr

2 → 4 DÉC. 2011

Salon des vins et produits du terroir

Espace LAC à Gérardmer
Entrée libre
Vendredi : 15h-20h, samedi : 10h-20h et dimanche 10h-18h
Dégustation-vente de vins et produits régionaux de toute la France
Tél. 03 29 27 27 32
congres@gerardmer.net

**3 DÉC. 2011
→ 1^{ER} JANV. 2012**

Marché de Noël

Place du Vieux Gérardmer
De 11h à 19h - Entrée libre
Produits gastronomiques, artisanat, idées cadeaux, mode...

3 DÉC. 2011

Défilé de Saint-Nicolas

Départ 17h30
devant la Mairie de Gérardmer
Accès libre et gratuit pour tous
Feu d'artifice à l'issue du défilé

**22, 29 DÉC. 2011
16, 23 FÉV. 2012
1^{ER}, 8 MARS 2012**

Ski - Descente aux flambeaux

18h30 (vacances de Noël)
19h (vacances d'hiver)
Domaine skiable alpin de Gérardmer
Descente aux flambeaux avec les moniteurs de l'Ecole de Ski Français puis feu d'artifice gratuit
www.ski-gerardmer.com

21 JANV. 2012

Trophée Andros

Course de voitures sur glace
Géoparc - Saint-Dié-des-Vosges
Nouveauté : course nocturne de 14h à 22h.
www.tropheeandros.com

25 → 29 JANV. 2012

Festival International du Film Fantastique de Gérardmer

Tarifs et informations :
www.festival-gerardmer.com
Tél. 03 29 60 98 21
info@festival-gerardmer.com

24, 25 MARS 2012

Championnat de France des clubs de ski de fond

Domaine de ski nordique de Gérardmer (Bas-Rupts)

28, 31 MARS 2012

Les rencontres du cinéma

Cinéma du Casino. Films en avant-première en séances publiques
www.rencontres-du-cinema.com



Directeurs de publication :
Claude et Fabienne Remy
Rédaction : Anthony Humbertclaude
Conception : SG Organisation, Nancy
Crédits photos : Phox - L.A. Photo Création,
Acroweb, T. Samuel, L'Odysée Polaire,
Meute Scoobeadoo, S. Langjahr, C. Liévaux,
S. Rattaire, L. Hego - Office de Tourisme
Gérardmer, ESF de Gérardmer
et Agence Alexis - Emma Picture
Impression : Vagner Graphic
Mise en page : Sylvaine Kokot - ub design
Merci à toute l'équipe du Grand Hôtel & Spa
pour son aide et sa participation.