



**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



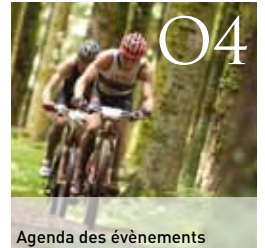
5<sup>ème</sup> soirée d'exception



Cave à vin, des surprises à la carte



Les Hautes Vosges, paradis des randonneurs



Agenda des évènements



## ÉDITORIAL

Le monde n'évolue pas toujours selon nos espérances.

Nous, nous évoluons pour satisfaire les vôtres...

Dans les cuisines de nos trois restaurants : Le Pavillon Pétrus, L'Assiette du Coq à l'Âne et Le Grand Cerf où l'on réinvente sans cesse les saveurs du terroir à la découverte de nouveaux plaisirs gustatifs, et dans notre spa Les Chênes Blancs pour vous apporter le tonus après avoir goûté aux plaisirs de l'eau.

Ici, à Gérardmer, Perle des Vosges et terre d'accueil, vous trouverez le bon remède : à table pour déguster le meilleur de la nouvelle carte, dans notre espace bien-être pour vous détendre et vous apporter calme, sérénité et instants zen, à notre Fritz Bar pour partager un moment chaleureux, dans le parc ou au bord de la piscine d'été pour jouir d'une parenthèse de repos, de rêverie, loin des turpitudes de la vie quotidienne.

Venez savourer l'été au Grand Hôtel & Spa, laissez-vous porter par le bon air de nos montagnes et retrouvez enfin le plaisir et la bonne humeur à votre rythme dans ce lieu où le confort et la détente ont adopté la même philosophie que la nature qui l'entoure.

En couple ou en famille, nous vous invitons à partager ces moments privilégiés ensemble...

A très bientôt !

Fabienne et Claude Remy



Rejoignez-nous facebook

## 5<sup>E</sup> SOIRÉE D'EXCEPTION, UN MOMENT INOUBLIABLE



Une magnifique soirée ! C'est avec ces mots que nous pouvons résumer la 5<sup>e</sup> soirée d'exception qui s'est déroulée le 11 avril au Grand Hôtel & Spa en présence de Chefs étoilés et de Meilleurs Ouvriers de France. 12 grands noms de la cuisine française étaient présents dont un parrain d'exception : Michel Roth, Bocuse d'Or et Chef du restaurant L'Espadon de l'Hôtel Ritz à Paris. Pour relever le défi, le choix des « maîtres queux » s'est porté cette année sur des mets comme

le Persillé d'Anguille fumée et jeunes Poireaux, Crème de Raifort et Caviar d'Aubergine ; la Petite Pomme de Ris de Veau braisée aux Grenouilles ; la Quenelle de Brochet Lyonnaise au Coulis d'Écrevisses et le Filet de Pigeonneau en Feuille de Choux au Foie Gras, Sauce Cassis « Peureux ». Un véritable régal accompagné de vins sélectionnés par nos sommeliers. Un dîner organisé avec la complicité de notre ami Joseph Viola !

En salle avant le coup de feu

De gauche à droite : Romain Iltis - Sébastien Bouillet - Dominique Costa - François Lachaux - Claude Remy - Joseph Viola - Thierry Longo - Michel Roth.

## LES CHÊNES BLANCS À L'HONNEUR



Le 5<sup>ème</sup> Colloque national du Spa qui s'est tenu à Cannes, à l'Hôtel Martinez, les 18 et 19 Mars 2013, a réuni tous les acteurs de la profession. Ce rendez-vous fut l'occasion de remettre les prix des Trophées de la clientèle spa. Cette cérémonie a mis à l'honneur notre spa Les Chênes Blancs en lui attribuant le prix du meilleur design. Pour mémoire, c'est la deuxième année consécutive que notre spa est distingué, après avoir reçu, en 2012, un prix spécial décerné par le site Journaldesfemmes.com.

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



# JOSEPH VIOLA & MICHEL ROTH : ORFÈVRES EN CUISINE



Joseph Viola à gauche



Michel Roth

Le Grand Hôtel & Spa, et son Chef Thierry Longo, ont le plaisir et l'honneur de pouvoir profiter des conseils avisés de grands maîtres du goût. Plusieurs fois par an, Joseph Viola (Meilleur Ouvrier de France et Chef des Bouchons Daniel & Denise et La Machonnerie à Lyon) et Michel Roth (Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Or et Chef du restaurant 2 étoiles L'Espadon de l'Hôtel Ritz à Paris) participent en effet à l'élaboration de la carte.

Si ces rencontres permettent aux Chefs de transmettre leur savoir-faire et d'échanger, la collaboration n'en est pas moins studieuse et exigeante comme le prouve l'exercice que Michel Roth vient d'instaurer. Un même plat est réalisé par les différents Chefs avec des ingrédients et dans des conditions identiques, avant d'être goûté par des palais exigeants... une belle épreuve du feu !

## FESTIVAL DE LA CRÉATIVITÉ GASTRONOMIQUE, LE GRAND HÔTEL EN MASTER CLASS

Le salon mondial de la restauration et de l'hôtellerie (Sirha) qui s'est tenu fin janvier à Lyon a accueilli, en plus des Bocuse d'Or et du championnat du monde de pâtisserie, un événement auquel Thierry Longo et Jonathan Debeaupre (Chef du Grand Cerf) ont eu le plaisir de participer : le festival de la créativité gastronomique. Le but de cette manifestation est de défendre les valeurs de la cuisine française en conviant 24 jeunes Chefs à venir exprimer leur talent sous le regard du public et de Thierry Marx, maître de cérémonie. Lors de ce « master class », les démonstrations sont suivies de débats permettant aux Chefs de commenter les produits et ingrédients choisis. Chaque année, un thème différent est mis à l'honneur. En 2013, les plats étaient déclinés autour du bœuf et de la pomme de terre. [www.sirha.com](http://www.sirha.com)



Le Chef Thierry Longo

## NOTRE CAVE À VINS, DES SURPRISES À LA CARTE

Avec plus de 600 références, la cave à vin du Grand Hôtel & Spa propose un très large éventail de prix et de gammes allant du produit d'exception (domaine de la Romanée-Conti, Pétrus) au coup de cœur sur le Languedoc ou le Rhône. Les 3 sommeliers de l'hôtel : Pierre, Boris et Laurent aiment autant faire déguster des grands crus que proposer des nectars issus de micro-productions ou des vins rares qui réservent, eux aussi, bien des surprises. A l'image de la « Petite Sibérie » (l'un des vins les plus recherchés du Roussillon), de vieux portos pouvant aller jusqu'à 50 ans d'âge, d'une cuvée « L'Hermitage de la Chapelle » en blanc, ou de la sélection de rhums « maison », l'univers du Grand Hôtel & Spa est aussi celui du vin et des alcools fins, sans oublier notre carte des cocktails très appréciée. A consommer avec modération !



Les trois sommeliers de l'hôtel,  
de gauche à droite : Pierre, Laurent et Boris.

## Votre été au Grand Hôtel & Spa

Chaque semaine à partir du 15  
juillet 2013 :



**Mercredi soir**  
Buffet vosgien avec raclette, au  
restaurant L'Assiette du Coq à l'Ane

**Jedi soir :**  
Claude Remy vous emmène à la  
découverte du Parc naturel régional  
des Ballons de Vosges avec une  
descente en luge d'été, une balade  
sur la route des Crêtes accessible à  
tous, suivie d'un repas marcaire en  
ferme auberge



**Vendredi soir**  
Animation musicale au bar à partir  
de 19h00

**Dimanche soir**  
Grand buffet à thème dans le parc  
de l'hôtel (si le temps le permet)



## LES INCONTOURNABLES

**14 juillet : fête nationale**  
**21 juillet : fête nationale belge**

Pour ces deux occasions, nous vous  
proposons un apéritif de bienvenue  
et un grand banquet « à la gauloise »  
dans le parc de l'hôtel : cochon grillé,  
pièces de bœuf cuites au feu de bois  
avec animation musicale.



## LES BONS-CADEAUX DE L'ÉTÉ

**LA SEMAINE AU SPA ! SÉJOUR SPA 2 JOURS / 1 NUIT**

Votre séjour comprend :

- \* Accueil VIP en chambre (peignoirs, babouches et assiette de bienvenue)
- \* Une nuit en chambre double Tradition pour deux personnes en chambre, petit déjeuner inclus
- \* Accès d'une demi-journée par personne, le jour d'arrivée, au Heat Center de notre spa Les Chênes Blancs
- \* De plus, si vous dînez dans l'un de nos trois restaurants, un apéritif vous sera offert.

**PRIX  
D'EXCEPTION**

**159.00 €**

pour deux personnes  
en chambre double  
Tradition située côté Village

Offre valable pour une arrivée du dimanche au jeudi inclus, hors Nouvel An, veille et jours fériés, et selon disponibilités en chambre Village Tradition et au Heat Center.  
Valable uniquement en chambre double de deux adultes. Offre non valable du 14 juillet au 15 août 2013. Non cumulable avec d'autres offres.

# LES HAUTES VOSGES, PARADIS DES RANDONNEURS

La Vallée des Lacs propose de belles randonnées au cœur d'une des plus vastes sapinières de France. Ruisseaux, cascades, vallons, lacs... c'est au total 350 km de sentiers balisés pour les promeneurs. Au sud du massif des Vosges, le Parc naturel régional des Ballons des Vosges, site classé Natura 2000, regorge de parcours « découverte », d'éco-balades, de grandes excursions, d'itinéraires pour les amoureux de la nature...

Mais avant de partir, n'oubliez pas de vous équiper. Pour cela, le Grand Hôtel & Spa vous invite à suivre les conseils de Jean-Baptiste et Virginie, propriétaires

du magasin Altitude Sport Outdoor à Gérardmer. Ces deux professionnels passionnés seront à l'écoute de vos besoins et vous aideront à choisir votre matériel : vêtements, chaussures et accessoires...

## Altitude Sport Outdoor

5 place Albert Ferry - 88400 Gérardmer

Tél. 03 29 63 13 46 - [www.altitude-gerardmer.com](http://www.altitude-gerardmer.com)

## Parc naturel régional des Ballons des Vosges

[www.parc-ballons-vosges.fr](http://www.parc-ballons-vosges.fr)

03

## SAUT À SKI, L'ÉTÉ PREND SON ENVOL

Le saut à ski se pratique aussi en été ! Cinq tremplins vous attendent à Gérardmer et dans les communes de Xonrupt, Ventron, Bussang et La Bresse. N'hésitez pas à vous faire initier à ce sport « sensation » qui demande toutefois un bon niveau de ski. A noter que chaque année, un concours national de la discipline est organisé à Gérardmer, commune qui possède le tremplin le plus long des Vosges. Cette épreuve se déroule en nocturne sur une rampe plastique de 65 mètres située aux Bas-Rupts. Le spectacle est accessible gratuitement au public souhaitant assister aux sauts.



## UN ÉTÉ SOUS LE SIGNE DU BIEN-ÊTRE ET DU PLAISIR



Au cours de votre séjour au Grand Hôtel & Spa, profitez des atouts de notre station située au cœur des Hautes-Vosges. Son patrimoine naturel exceptionnel vous invite à de belles balades entre montagnes, forêts et villages pittoresques. La région vous propose également un large choix d'activités sportives : planche à voile, plongée, pêche, canoë, murs d'escalade ou parapente. Côté gastronomie, découvrez les spécialités de la région (viandes fumées, tarte aux myrtilles, beignets de pommes de terre râpées) dans les ferme-auberges, le temps d'une dégustation sur le marché des artisans, ou à la terrasse de notre restaurant terroir L'Assiette du Coq à l'Ane.

Gérardmer, c'est également un patrimoine culturel et industriel riche : musées, expositions et animations accessibles à tout âge (découverte des métiers du bois d'hier et d'aujourd'hui, histoire des paysans et de l'industrie textile...).

Pour des sorties avec vos enfants, optez pour un parcours « accro-branche », la visite d'un parc de loisirs à thème ou une descente en luge d'été... et surtout n'oubliez pas de profiter des espaces bien-être du Grand Hôtel & Spa : piscines intérieure et extérieure, spa, jacuzzi, sauna, espace fitness...

**Office de tourisme de Gérardmer :**  
[www.gerardmer.net](http://www.gerardmer.net)

# DANIEL PETITGENÊT

## L'HOMME QUI AIMAIT LA PIERRE



Pèlerin découvrant Gérardmer

Sculpteur sur pierre, Daniel Petitgenêt est un artiste vosgien ne faisant qu'un avec les matériaux qu'il travaille : grès, granit et marbre notamment. Si son atelier est situé à Julienrupt, il possède également une galerie d'exposition à Gérardmer. Ses sujets de prédilection ? Des représentations sacrées - de Saints ou de Vierge par exemple - mais également un répertoire plus profane : corps de femmes, animaux, monuments et plus récemment un athanor (four alchimique) dont l'idée est née lors d'un repas avec ses amis Claude Remy et l'écrivain Henri Loevenbruck.

Parmi les réalisations les plus emblématiques de ce Compagnon du Devoir du Tour de France (qui œuvre désormais avec un jeune collègue nommé

Jean-Frédéric Horteur), une représentation de Saint-Vincent mesurant plus de 2 m pour un poids de 600 kg, façonnée dans une pierre calcaire de Toul. A noter également la statue d'un pèlerin découvrant Gérardmer que l'on peut admirer au centre ville de La Perle des Vosges, près de l'église.

Si vous souhaitez découvrir l'univers de Daniel Petitgenêt, rendez-vous durant l'été dans le parc du Grand Hôtel & Spa qui accueillera des créations du « maitre ».

### Daniel Petitgenêt - Artiste sculpteur

Galerie d'art : 19 boulevard de Saint-Dié  
88400 Gérardmer - Tél. 06 32 59 21 47



Athéna

## LA CHAPELLE SAINT-ÉTIENNE DE KICHOMPRÉ, HAUT LIEU DE L'ACOUSTIQUE



La chapelle Saint-Etienne de Kichompré, hameau rattaché à la ville de Gérardmer, a été édifée en 1901 par la famille Garnier-Thiebaut. Reproduction en granit d'une chapelle en bois de style finlandais, l'édifice est remarquable par les décorations intérieures et la charpente qu'il possède, et par la niche située au-dessus du portail qui abrite une statue de son Saint protecteur, datant probablement

du XVIII<sup>e</sup> siècle. La chapelle dispose d'une acoustique exceptionnelle due à sa voûte en coque de bateau retourné qui se prête magnifiquement à tous les concerts. C'est en ce lieu que, chaque année en juillet-août, des artistes se produisent à l'occasion d'un festival de musique. Cette manifestation, dirigée par Eric Lemarquis, offre à des formations musicales la possibilité de s'exprimer dans des répertoires variés : jazz, baroque, romantique, contemporain...

Plus d'informations sur le festival de Kichompré sur [www.vosgesfestivalia.com](http://www.vosgesfestivalia.com)

# AGENDA ÉTÉ 2013



**15 et 16 juin 2013**

**Trail de la Vallée des Lacs**

Renseignements et inscriptions : [www.trailvalleedeslacs.com](http://www.trailvalleedeslacs.com)

**6 juillet au 24 août 2013**

**Marché des artisans à Gérardmer**

Tous les jeudis et samedis de chaque semaine.

De 9 h à 12 h 30

Place du Vieux Gérardmé



**7 juillet 2013**

**XTerra à Xonrupt-Longemer**

Triathlon nature comprenant natation, VTT et course à pied

[www.xterra-france.com](http://www.xterra-france.com)

**14 juillet 2013**

**Feu d'artifice à Gérardmer**

Quai du Locle au bord du lac



**20 juillet 2013**

**Repas du bûcheron à Xonrupt-Longemer**

A partir de 19 h au Chalet des Jeunes, clairière de Retournemer

Réervations au 06 88 76 27 13

**14 août 2013**

**Feu d'artifice de Gérardmer**

**Féerie du lac**

Lac de Gérardmer à 22 h



O4

**16 août 2013**

**Concours international de saut à ski**

**Tournée d'été**

Tremplin plastique de Xonrupt-Longemer de 18 h à 23 h 30

**7 au 8 septembre 2013**

**Triathlon de Gérardmer**

[www.triathlondegerardmer.com](http://www.triathlondegerardmer.com)



Directeurs de publication : Claude et Fabienne Remy  
Rédaction /Conception : SG Organisation, Nancy  
Crédits photos : Thierry Samuel, Phox LA Photo Création, Ville de Gérardmer, Triathlète Magazine - Christophe Guiard, Office de Tourisme de Gérardmer-Xonrupt, Comité Départemental Vosgien de Ski, Eliophot Aix-en-Provence, Sportograp, SG Organisation, Pabvision.com, Camille Lievaux, ASG Aviron Gérardmer.

Mise en page et impression :

Dékluc Graphique - Saint-Nabord

Merci à toute l'équipe du Grand Hôtel & Spa pour son aide et sa participation.