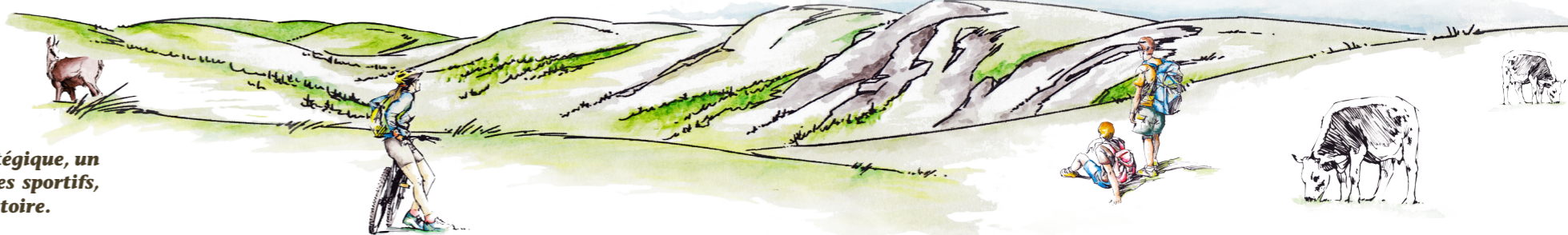


**Nous sommes heureux de vous annoncer la naissance de «La Gazette de la Schlucht».**

Situé à 1139 mètres d'altitude, là où les Vosges hésitent entre l'Alsace et La Lorraine, le col de la Schlucht invite tous les amoureux de nature et de beauté sauvage à découvrir son paysage unique. L'endroit relève véritablement de l'exceptionnel, d'où l'idée de lui consacrer une gazette bi-annuelle afin de vous faire découvrir, que vous soyez vacanciers ou natifs de la région, les différentes facettes de son haut col du massif des Vosges et de ses environs. Avec ce premier numéro placé sous le signe de la nostalgie, nous vous proposons de contempler les Vosges authentiques, à travers l'histoire de belles aventures, bien souvent familiales. Bien entendu, pour mieux vous informer, la gazette de la Schlucht est appelée à évoluer et à s'améliorer. Nous vous souhaitons une bonne lecture à toutes et à tous.

# La Gazette de la Schlucht



## Le col de la Schlucht, toute une histoire ...

**Le Col de la Schlucht est un lieu stratégique, un belvédère, un terrain de jeux pour les sportifs, mais également un lieu chargé d'histoire.**

Ce col fait communiquer les vallées Lorraines de la Meurthe et de la Vologne avec la vallée Alsacienne de la Fecht, un affluent de l'Ill. Gérardmer et Munster sont respectivement à 15 et 18 kilomètres de part et d'autre du col. C'est un des points de passage de la route des Crêtes créée pendant la première Guerre Mondiale. Ainsi, on peut rester à proximité de la crête principale des Vosges sur une quinzaine de kilomètres vers le nord et sur une quarantaine de kilomètres vers le sud. Le profil trop escarpé du versant Alsacien faisait, jadis, négliger ce passage au profit du Hohneck. Des aménagements effectués au 19<sup>ème</sup> siècle ont inversé la tendance. De 1871 à 1918, le col de la Schlucht fut un poste frontière stratégique entre la France et l'Allemagne.

En 1904, deux lignes de tramway électrique furent ouvertes, sur le parcours Gérardmer - Retourner - la Schlucht - le Hohneck, en 1907 pour Munster - la Schlucht.



La Gare du tramway de La Schlucht avant la première guerre mondiale

Le tramway transportait les habitants de Munster au sommet du Hohneck en une heure. Si la seconde ligne a disparu suite à la guerre, la première fut exploitée jusqu'en 1939, malgré une collision dramatique au Hohneck le 14 juillet 1923 qui fit 4 morts et 19 blessés. La concurrence des lignes de bus acheva son histoire au grand regret des résidents des deux vallées.

Le Col de la Schlucht proposa des compétitions mythiques de ski dès 1905 et fut à nouveau pionnière, en accueillant en 1950 le premier téléski-domaine skiable de la Schlucht. Le Tour de France y est passé par neuf reprises de 1931 à 2009 et en faisait une étape de moyenne montagne très appréciée des coureurs. Aujourd'hui, elle accueille les randonneurs et

touristes pour admirer le panorama exceptionnel qu'offre le Hohneck avec sa vue sur l'Alsace, les Hautes-Vosges et même, par beau temps, les Alpes.



Rue commerçante du Col de la Schlucht avant guerre.

## bol d'air nature TROPHY

**Vous rêvez d'aventures ... Vivez-là !**

Bol d'Air organise les 30 juin et 1er juillet le « Bol d'Air Nature Trophy ». Duos familles, amis, couples, parents-enfants, deux jours d'aventures mêlant épreuves physiques, intellectuelles, culturelles et défis écologiques. Fantastique, Saut à l'Elastique, Big air jump, Parapente, Snowkite, Parc des Aventuriers, Bol d'Air se positionne peu à peu comme site de référence du Grand Est dédié aux sensations fortes et nature. Nouveauté 2012 : le Propuls'air. Perché au sommet d'une tour en bois, il permettra de s'envoler au delà de la cime des arbres. Frissons garantis ! Bol d'Air ouvrira également un sentier « Les Pieds à l'Air » qui permettra, pieds nus, de découvrir les essences du sous-bois. Le tout en complément du sentier «L'Esprit Ouvert» pour explorer la culture, la nature et l'histoire des montagnes vosgiennes.

78, Rue du Hohneck 88250 La Bresse  
Téléphone au 03 29 25 62 62  
Plus d'informations sur [www.bol-d-air.fr](http://www.bol-d-air.fr)



Auberge EICHWÄLDLE des premiers propriétaires ( Famille GRAFF )

## L'auberge de Belle Vue, La bien nommée.

Lassé d'une vie professionnelle qui l'obligeait à parcourir la France loin des siens, Patrick Onimus a décidé d'abandonner son nomadisme pour un nouveau challenge : acheter une auberge de montagne et développer ce projet en famille. L'aventure a commencé en 1991, avec l'acquisition du petit hôtel-restaurant «Eichwäldle» situé à 700 mètres d'altitude sur les hauteurs de Soultzeren. Sous le charme de la vue panoramique qu'offrirait le site, toute la famille a donc posé ses valises dans le petit village Alsa-

rien adossé au Massif des Vosges. Après quelques travaux de rénovation, c'est sous sa première enseigne, que l'auberge BELLE VUE, a ouvert à nouveau ses portes pour accueillir ses clients dans une ambiance familiale et chaleureuse. L'établissement a ensuite connu différentes améliorations, avec la création d'un nouveau poste, pour Magali, la fille des propriétaires. Plus tard, trois chalets indépendants ont été construits, pour les clients souhaitant plus d'autonomie. Et pour finir, la salle de restaurant a changé de décor pour un style typiquement montagnard fait de pierre et de bois. Et les projets ne manquent pas pour les années à venir, d'ailleurs il est déjà question de créer prochainement un espace « bien-être ». Décidément, l'auberge « Belle Vue » est, et restera, un endroit à ne pas manquer pour se ressourcer et déguster des produits du terroir en toute simplicité.

**Les contacts :**  
Auberge de Bellevue  
Hôtel-Restaurant/Location Chalets  
Téléphone : 03 89 77 31 87  
E-Mail : [info@auberge-bellevue.fr](mailto:info@auberge-bellevue.fr)  
Site internet : [www.auberge-bellevue.fr](http://www.auberge-bellevue.fr)  
Site internet Chalets : [www.locations-chalets.com](http://www.locations-chalets.com)

## Chalet Hôtel Le Collet, restaurant de montagne, un clin d'œil au passé.

Toute l'histoire de cet établissement part d'une plaisanterie de bûcheron, qui sur le coin du comptoir d'un petit hôtel de Xonrupt suggère au patron de s'installer au lieu-dit « le Collet ». Un endroit perdu au milieu des sapins des Vosges, au sud du col de la Schlucht, à 1110 mètres d'altitude. L'idée paraît totalement insensée, et pourtant Maïe et Gaëtan Lapotre relèvent le défi, et s'installent dans les années 60 dans une simple baraque. Celle-ci devient rapidement un point de ralliement pour les travailleurs forestiers et les skieurs régionaux. Quelques années plus tard, motivés par leur succès et sous le charme de l'endroit, ils font construire un bâtiment, le chalet hôtel restaurant Le Collet est né. À la fin des années 80, Olivier, le fils de la maison, passe aux affaires et pose progressivement sa patte. L'esprit conquérant comme ses parents, il relooke totalement l'établissement en 2003. Et après des travaux titanesques, l'hôtel des années 70 se mue en une ma-

gnifique demeure de charme avec l'élégance du plus pur style du vieux chalet de montagne. Issu d'une longue lignée de chefs, Olivier Lapotre revisite les plats traditionnels d'autrefois en associant terroir et modernité. En s'appuyant sur le passé, il cultive sans retenue, la tradition de convivialité et d'hospitalité des montagnards.

**Les contacts :**  
Chalet Hôtel Le Collet  
Restaurant de montagne  
Téléphone : 03 29 60 09 57  
Fax : 03 29 60 08 77  
E-Mail : [hotcollet@aol.com](mailto:hotcollet@aol.com)  
Site internet : [www.chalethotel-lecollet.com](http://www.chalethotel-lecollet.com)



Vue de l'établissement du Collet au début des années 70.

## La revanche de la Vosgienne !

Considérée sans intérêt, rayée du catalogue officiel des races françaises par l'administration dans les années 70 (- de 3000 têtes), la voilà «Star» et tête d'affiche en 2011 du Salon de l'Agriculture de Paris. Quelle belle revanche pour cette vache vouée à l'extinction. Et une formidable récompense pour ces éleveurs et techniciens passionnés. Il y a déjà bien longtemps que la Vosgienne promène sa robe tachetée de noir et blanc partout sous la ligne bleue. Apprécie pour sa robustesse, adaptée à tous les terrains et aux rudes conditions d'élevage dans les Hautes-Vosges, vache mixte de vélage facile et de fécondité reconnue, la Vosgienne a repris sa place dans le décor touristique et économique du massif. Et puis les souvenirs d'enfance au contact de la chaleur de l'animal ont finalement ressurgi. Dans la créativité la plus pure, du pré ... à la toile ! Inspiré par la vache à la ligne blanche courant le long de son dos et aux joues mouchetées, l'artiste peintre illustrateur Olivier CLAUDON en est devenu son «ambassadeur artistique». Au point de dédier à sa «muse» deux créations sous forme d'Image d'Épinal !



Illustration : Olivier Claudon acrylique sur toile  
Plus d'informations sur [www.olivierclaudon.fr](http://www.olivierclaudon.fr)



Chaume de Schmargult en 1901

## La Chaume de Schmargult, la tradition en héritage !

La famille Neff est présente sur la chaume de Schmargult depuis 1919. Le grand-père, Jean Neff, loue alors les pâturages à la commune de La Bresse pour ses bêtes et celles qu'il en a location. Dans la marcairie, on trouve quelques tables pour se restaurer d'omelettes, de lard, de «toffailles» et bien sûr de fromage de Munster. Celui-ci est fabriqué dans la même pièce dans le chaudron situé au-dessus du feu qui réchauffe les randonneurs. En 1940, Jean engage un jeune vacher de Metzeral, Jean-Jacques, qui ne tarde pas à séduire sa fille Berthilde. Et la fa-

mille s'agrandit avec l'arrivée de quatre enfants. En 1969, Jean achète la chaume à la commune et entreprend de gros travaux pour transformer la modeste petite marcairie en un restaurant d'une salle de 120 couverts et en un hôtel de 8 chambres. Il passe la main à sa fille, Marguerite, en 1987. A son tour, elle modifie l'auberge et réorganise la cuisine ainsi que l'entrée principale et en rénove les chambres. C'est dans l'esprit de cet héritage familial, que les enfants Neff, Marguerite, Jean-Jacques, et Martin, travaillent aujourd'hui sur l'exploitation. Et grâce à leur troupeau de 80 vaches laitières qui pâturent comme autrefois sur les chaumes, ils proposent une carte de produits fermiers aux saveurs locales. Un atout de plus, pour cet établissement situé au milieu des montagnes, des prés de fleurs, des pâturages, de la forêt, dans un environnement de calme et de verdure, à 1200 mètres d'altitude.

**Les contacts :**  
Auberge La Chaume de Schmargult  
Hôtel-Restaurant/Fromagerie  
Téléphone : 03 29 63 11 49  
E-Mail : [auberge-schmargult@wanadoo.fr](mailto:auberge-schmargult@wanadoo.fr)  
Site internet : [www.auberge-schmargult.fr](http://www.auberge-schmargult.fr)



L'établissement du Val Joli en 1968

## Le Val Joli, une perle culinaire dans l'écrin Vosgien.

L'histoire commence en 1968, lorsque Jacques et Marie-Thérèse Laruelle achètent le fond de commerce d'un café-restaurant au Valtin, un petit village niché au pied du Col de la Schlucht. Il existait alors une salle à manger, telle qu'elle se présente encore aujourd'hui, et une salle de café. L'établissement possédait aussi six chambres avec un équipement assez rudimentaire, qui permettait de les louer uniquement en été. Après la naissance de leurs deux enfants, le couple Laruelle, achète les murs et commence des travaux de rénovation et d'agrandissement afin d'offrir un confort irréprochable à leurs clients.

Une quête de toujours mieux, qui permettra au petit café-restaurant de devenir un hôtel-restaurant de charme doté de 3 étoiles avec 10 chambres dont 3 suites. Réputé pour sa table, l'établissement est aujourd'hui dirigé par le fils de la maison, Philippe Laruelle, qui après des études culinaires, a suivi une brillante formation aux côtés de grands chefs tels que Joël Robuchon ou Alain Ducasse. Et c'est avec talent et passion que Jacques et Philippe, le père et le fils, concoctent une cuisine raffinée et authentique. Une culture du «bien manger», que Philippe, distingué comme Maître Cuisinier de France et Jeunes Restaurateurs d'Europe, partage avec générosité au sein de sa BoutiQ'Ecole.

**Les contacts :**  
Le Val Joli  
Hôtel-Restaurant/École de cuisine  
Téléphone : 03 29 60 91 37  
E-Mail : [contact@levaljoli.com](mailto:contact@levaljoli.com)  
E-Mail BoutiQ'Ecole : [ecole@levaljoli.com](mailto:ecole@levaljoli.com)  
Site internet : [www.levaljoli.com](http://www.levaljoli.com)



Philippe Laruelle aux fourneaux à l'âge de 5 ans

## Nestlé Waters : Un casting d'exception dans vos cuisines

Plates ou gazeuses, avec chacune une composition minérale unique, les différentes eaux minérales naturelles proposées par Nestlé Waters permettent de répondre à tous les goûts et à tous les besoins.

Plus d'informations sur [www.nestle-waters.com](http://www.nestle-waters.com)



Téléski des Hautes-Navières en 1973 à l'origine de Valtin-Loisirs

## Le Vétiné, Bienvenue aux familles.

En 1973, lorsque Armand Lebedel racroche ses gants de commerçant en machines agricoles pour se lancer dans l'exploitation d'une petite station de ski, il n'imagine pas un instant que de son aventure va naître un hôtel 3 étoiles tout confort, au charme typique de chalet de montagne, idéal pour les familles. Située entre Gérardmer et le col de la Schlucht, les premiers pas de cette nouvelle activité sont plutôt discrets, en effet la station de ski des Hautes Navières, proche du village du Valtin est alors assez modeste. Mais au fil des années, la station change de visage avec l'augmentation de la fréquen-

tation touristique sur le massif des Vosges. De nouveaux matériels sont implantés et pour répondre à une demande de plus en plus forte de séjours en famille, un hôtel est construit au pied des pistes en 1984. Après de nombreux aménagements, sur les pistes comme à l'hôtel, la petite station familiale accueille toujours ses clients dans une ambiance amicale et chaleureuse. Et quelle que soit la saison, quel que soit le temps, les activités ne manquent pas, il y a tant de richesses à découvrir dans cette belle région.

**Les contacts :**  
Le Vétiné  
Hôtel / Résidence / Restauration  
Téléphone : 03 29 60 99 44  
Fax : 03 29 60 80 95  
E-Mail : [contact@vetine.com](mailto:contact@vetine.com)  
Site internet : [www.vetine.com](http://www.vetine.com)



Création de l'hôtel du Vétiné en 1985

## Les bons plans !

### Auberge de Belle Vue :

La boîte du Bûcheron  
Un gratin de Munster fermier sur pomme de terre, ail et champignons, saucisse fumé, dans sa boîte d'autrefois. [www.hotel-restaurant-bellevue.fr](http://www.hotel-restaurant-bellevue.fr)

### Hôtel Chalet Le Collet :

Randonnée du sel au sucre  
Terroir relooké, surprenante, amusante, gouteuse ...  
C'est la cuisine d'aujourd'hui !  
[www.chalethotel-lecollet.com](http://www.chalethotel-lecollet.com)

### Auberge de Schmargult :

Le repas «Marcaire»  
La tourte de la vallée de Munster et ses toffailles, (roigabrogeldi) collet fumé, salade, du fromage de notre ferme (munster et bargkass), fromage blanc au kirsch ou tarte aux myrtilles.  
[www.auberge-schmargult.fr](http://www.auberge-schmargult.fr)

### Le Val Joli :

La BoutiQ'Ecole  
Grâce à nos formules sur mesure, gourmets et gourmands, amateurs et confirmés, chacun trouvera son cours de cuisine [www.levaljoli.com](http://www.levaljoli.com)

### Auberge des Trois Fours :

Visite guidée de la fromagerie  
La famille Schott vous fera

découvrir sa fromagerie sur le site des trois fours.  
Dégustation et vente. (Sur réservation par téléphone au 03 89 77 04 95)

### Bureau Montagne des Hautes-Vosges :

Tour des Ballons des Vosges®  
Un parcours original qui permet de passer par les principaux «ballons» des Vosges, traverser les hautes-chaumes, les milles étangs. Plus d'infos sur [www.tourdesballonsdesvosges.com](http://www.tourdesballonsdesvosges.com)

### Auberge du Pied du Hohneck :

Menu des Chaumes  
Un vrai repas typique à découvrir avec des produits locaux Alsaciens et Vosgiens à déguster après une bonne marche. Plus d'infos sur [www.le-pied-du-hohneck.com](http://www.le-pied-du-hohneck.com)

### Le Vétiné :

La salle des enfants  
L'hôtel propose une salle de jeux pour les enfants ou ils pourront trouver une multitude de jouets pour passer le temps en amusant.  
Plus d'infos sur [www.vetine.com](http://www.vetine.com)

### Le Sommet du Hohneck :

Le Magasin de souvenir  
Cartes postales, poteries, polaires, tee-shirts et bien d'autres articles sont à votre disposition pour un cadeau original ou pour les collectionneurs.  
Plus d'infos sur [www.hotel-hohneck.com](http://www.hotel-hohneck.com)

### Le Refuge du Sotré :

L'accès aux personnes handicapées  
Pour que le Massif des Vosges soit accessible à tous et toutes, le refuge est spécialement aménagé pour l'accueil des personnes porteuses de handicap.  
[www.refugeusotre.com](http://www.refugeusotre.com)

### Cimes & sentiers :

Observation des Chamois  
Le soir de 19h à 21h, sur le tour du Hohneck, les guides vous emmènent pour vous retrouver seul au monde avec la nature Vosgienne. Plus d'infos sur [www.sentierrando.com](http://www.sentierrando.com)

### La Brasserie de la Schlucht :

«L'assiette des hauts»  
Un plat complet dans une pomme de terre : Munster fondu sur pomme de terre, avec émincé d'échine fumée servie sur un lit de salade verte.  
Informations au 03 29 60 08 26

### La Schlucht LaBelleMontagne :

Les luges d'été  
La BelleMontagne vous propose de glisser en été avec ses deux sites de luge d'été à la station de la Schlucht et également l'attraction Schlitt Montain sur les pistes La Bresse-Le Hohneck. Plus d'infos sur [www.laschlucht.labellemontagne.com](http://www.laschlucht.labellemontagne.com)

Collaborateurs de la Gazette de la Schlucht  
Responsable de publication : Thibaut Gaudemar  
Responsable de rédaction : Laurence Fleury et Thibaut Gaudemar  
Conception : Thibaut Gaudemar, T.E.com  
Crédits photographiques : Les intervenants, T.E.com, Jérôme Gédé, Actions du Comité Général des Vosges  
Crédit Illustrations : Olivier Claudon, collection Anis/Maria/Catien  
Impression : Groupe Socioprint Impression  
Mise en page : Thibaut Gaudemar et T.E.com  
Contact : [thibautg@gmail.com](mailto:thibautg@gmail.com)





## La Confiserie des Hautes-Vosges !

Vous souhaitez retrouver les saveurs de votre enfance en vous régaland de bonbons avec la certitude qu'ils seront composés d'ingrédients entièrement naturels? Découvrez la confiserie des Hautes-Vosges à Plainfaing et laissez place à la gourmandise. Venez humer les si douces et si agréables odeurs de sapins des Vosges, framboise, violette, myrtille, coquelicot, miel, caramel ou beurre salé... Vous connaissez la tisane de Bonbons? En plus d'être originale, elle favorise la respiration. Commercialisée jusque là en sachet de brisures, l'idée a été de faciliter l'utilisation et le transport de cette tisane sous forme de « boîte à sucre ». La confiserie a ouvert un site internet de vente par correspondance et vous invite à venir assister à une visite de la confiserie à Plainfaing.



Plus d'informations sur [www.cdhv.fr](http://www.cdhv.fr) ou au 03 29 50 44 56  
Haberaupt - 88 230 Plainfaing



## Toutes boissons, vins et spiritueux.

Que vous soyez un professionnel ou un particulier, les caves du chalet vous étonneront par leur grand choix de vins fins. Toute l'équipe des caves du chalet vous invite à découvrir leurs services pour l'organisation d'événements et même des coffrets cadeaux pour faire plaisir à la famille ou aux amis.

Situé à Stosswihr, non loin de Munster, nous mettrons toute notre équipe à votre service et vous conseillerons dans le choix de vos boissons.

Nous mettons à la disposition des professionnels, un service, un grand choix de boissons et vins fins, ainsi qu'une distribution de qualité à votre disposition.



Téléphone au 03 89 77 33 07  
28a route de La Schlucht - 68140 Stosswihr



## Spécialiste du sport Outdoor et loisirs

Jean-Baptiste et Virginie, passionnés de sport en montagne, vous apporteront tous les conseils techniques dont vous avez besoin dans le choix de votre matériel, vêtements, chaussures et accessoires pour l'escalade, le trail, la course à pied, la randonnée et le ski. Attentifs aux besoins de tous, nous proposons également une large gamme de produits détente et sportswear.

Altitude Sport Outdoor à Gerardmer est partenaire du Trail de la Vallée des Lacs.

Plus d'informations sur [www.altitude-gerardmer.com](http://www.altitude-gerardmer.com)  
Téléphone au 03 29 63 13 46  
3, Place Albert Ferry - 88400 Gerardmer



Brasseurs en Alsace depuis 1640

## Brasserie Meteor

Située en Alsace à quelques kilomètres de Strasbourg, la Brasserie Meteor met tout son savoir-faire depuis 1640 au service de la qualité et du goût. Elle brasse une large gamme de produits aux personnalités uniques qui vous propose de redécouvrir les plaisirs de la bière. Brasserie familiale depuis 7 générations, elle fait vivre son idéal de la bière par la diversité de ses recettes et son exigence dans la sélection de matières premières de qualité. Découvrez ou redécouvrez l'ensemble de sa gamme en magasins ou en pression dans les bars: Meteor Pils, Meteor Lager, Wendelinus, Meteor Grand Malt, Meteor Blanche, Muse et les bières de saison: Meteor bière de printemps et Meteor Bière de Noël.

Pour plus d'informations, rendez vous sur le site internet de Meteor: [www.brasserie-meteor.fr](http://www.brasserie-meteor.fr)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Ferme Auberge des Trois fours dans les années 60.

## L'auberge des Trois Fours, Mais pourquoi Trois Fours ?

Entre le Col de la Schlucht et le sommet du Hohneck, surplombant la vallée de Munster, se trouve l'auberge Des Trois Fours.

Un nom bien singulier, qui résulterait de deux légendes, d'après Jean Luc et Mirielle Schott, les actuels propriétaires.

La première raconte l'histoire de trois vieilles chaumes possédant chacune un four à pain.

Et la seconde, conte l'époque où en retrait des bois vosgiens, trois sites de charbonniers illuminaient de leurs foyers les collines, afin

de produire le charbon de chauffage. C'est dans les années 1950, que la famille Schott s'installe sur le site.

A cette époque, c'est encore une ferme traditionnelle et une partie de la production laitière est vendue à l'hôpital de l'Altenberg.

Dans le courant des années 1970, le tourisme dans les Vosges évolue et commence, notamment en été, à prendre un certain essor. La ferme familiale jouit alors d'une fréquentation touristique de plus en plus régulière.

Ce qui amène logiquement, la famille Schott à développer une activité de restauration et d'hébergement.

En 1990, une nouvelle fromagerie voit le jour avec la fabrication de produits consommés sur place ou emportés par les clients (touristes, restaurateurs et aubergistes des Hautes-Vosges).

Aujourd'hui, une terrasse accueillie aussi bien les randonneurs du GR5 en été que les pratiquants de ski de fond en Hiver.

### Les contacts :

**Auberge des Trois Fours**  
Hébergement / Restauration / Fromagerie  
Téléphone : 03 89 77 31 14  
Fax : 03 89 77 97 33  
Route des Crêtes



L'auberge du pied du Hohneck ensevelie par les neiges d'hiver

## L'auberge du pied du Hohneck, un rendez vous incontournable !

L'histoire du massif des Hautes-Vosges est étroitement liée à celle du Hohneck. Haut lieu de la résistance, c'est un des sites montagneux les plus fréquentés et les plus accessibles du Massif.

Juste nichée à son pied, à 1272 mètres d'altitude, cette ancienne ferme d'exploitation laitière est devenue, en 1950, un établissement de restauration traditionnelle et d'hébergement de montagne.

Grâce à son cadre privilégié permettant d'admirer les Hautes Vosges, les ballons et la plaine d'Alsace, la Forêt Noire et même les Alpes, par jour de beau temps, c'est aujourd'hui un lieu de rendez-vous

incontournable pour les promeneurs du dimanche comme pour les randonneurs aguerris. D'ailleurs, c'est un point de passage du GR5, bien connu de ces derniers. La clientèle de l'auberge est donc très hétéroclite.

Depuis douze ans, la famille Lang accueille ses clients dans un décor typiquement Vosgien et propose des menus spécialement élaborés avec des produits provenant en grande partie de l'agriculture locale.

### Les contacts :

**Auberge du Pied du Hohneck**  
Auberge/Restauration/Hébergement  
Téléphone : 03 29 63 11 50  
E-Mail : [contact@le-pied-du-hohneck.com](mailto:contact@le-pied-du-hohneck.com)  
Site internet : [www.le-pied-du-hohneck.com](http://www.le-pied-du-hohneck.com)



Bien au chaud dans l'établissement du Pied du Hohneck



Ferme du Haut-Chitelet en 1942

## Le Refuge du Sotré, la montagne à la portée de tous.

A l'origine était une ferme d'altitude, ancienne marcairie construite au 19<sup>ème</sup> siècle. Juché sur la Crête Vosgienne, le fermier pouvait alors faire paître ses vaches sur les hautes-chaumes, pour fabriquer ensuite ses fromages sur place et les vendre dans la vallée.

Endommagée lors de la seconde guerre mondiale, la ferme du Haut-Chitelet est restée à l'abandon durant plus de 30 ans. En 1975, la ville de Saint-Dié-des-Vosges en fait l'acquisition et la réhabilite en centre de vacances. Y seront accueillies des colonies de vacances pendant une vingtaine

d'années. En 2003, la structure est acquise par l'Association Sotrés qui en a fait le Refuge du Sotré, désormais bien connu des randonneurs valides et non valides, des écoles, familles et autres publics avides de loisirs et de séjours de pleine nature.

L'objectif du Refuge du Sotré est principalement de permettre l'accessibilité de la montagne à tous, particulièrement aux publics spécifiques, tels que les enfants et les personnes porteuses de handicap, tout au long de l'année. Ce type d'accueil, complété par des activités de des professionnels encadrent, est rare et recherché à la fois. Situé dans un environnement exceptionnel, il constitue un atout supplémentaire pour le tourisme des Hautes-Vosges.

### Les contacts :

**Refuge du Sotré**  
Activités de pleine nature/Hébergement/Restauration  
Téléphone : 03 29 22 13 97  
Fax : 08 11 62 29 20  
E-Mail : [chalet@refugedusotre.com](mailto:chalet@refugedusotre.com)  
Site internet : [www.refugedusotre.com](http://www.refugedusotre.com)



Refuge du Sotré en 2003



Pistes et téléskis à «ancre» de la station de la Schlucht dans les années 50

## La Schlucht LaBelleMontagne, pour vous divertir ...

L'histoire de la station de la Schlucht est étroitement liée aux différents moyens de transports, aujourd'hui en partie disparus, qui grimpaient sur les crêtes.

Tout commence avec le polytechnicien Nancéien Henri Gutton, qui eut l'idée de réaliser cet ambitieux projet de liaison par tramway entre Retournemer et le Hohneck pour l'été 1904, prémices d'un service lié aux sports d'hiver dès l'hiver 1912.

La Schlucht connaissait alors une forte fréquentation et en 1948, Hubert Charton (ancien patron de La STAHV à Épinal), lance l'exploitation de la station de ski en faisant installer des remontées mécaniques sur la

Schlucht et le Markstein. Ainsi sont nées les premières stations de sports d'hiver du Massif Vosgien.

En 1983, les installations de La Schlucht sont rachetées par la famille Remy qui modernise le site en construisant un nouveau télésiège 4 places débrayable en remplacement des anciens téléskis à ancre.

Le pari du tourisme et du divertissement aux sports d'hiver est un succès pour la société. Elle investit chaque saison d'hiver dans de nouveaux équipements et les Hautes Vosges deviennent un lieu prisé pour la glisse.

D'ailleurs, le site de la Schlucht investit également sur la fréquentation estivale car elle met en place deux nouvelles pistes de luges d'été. Ces luges restent des petits véhicules indépendants et libres, sur lesquels l'utilisateur peut contrôler la vitesse grâce à un manche situé devant lui.

À la différence de la luge classique, la luge d'été évolue uniquement sur des pistes en béton ou en métal construites à cet effet. Ces parcours sont construits sur des reliefs inclinés et offrent des variations de dénivélés et des virages relevés pour plus de sensations.

### Les contacts :

**La Schlucht LaBelleMontagne**  
Station/loisirs/Luges d'été  
Téléphone : 03 29 63 11 38  
E-Mail : [station.laschlucht@labellemontagne.com](mailto:station.laschlucht@labellemontagne.com)  
Site internet : [www.laschlucht.labellemontagne.com](http://www.laschlucht.labellemontagne.com)



## Bureau Montagne des Hautes-Vosges®, Laissez-vous guider !

C'est en 1997, à l'initiative de Laurent Cahon et de Valéry Poirot accompagnateurs en montagne diplômés d'état, que le Bureau Montagne des Hautes-Vosges voit le jour.

Passionnés par leur métier, ils proposent, à tous les publics et en toute saison, des activités de pleine nature, pour découvrir, apprécier et comprendre le patrimoine naturel des Hautes-Vosges, sous ses multiples facettes.

Au fil des ans, les deux accompagnateurs ont vu s'intensifier la demande de conseil et d'accompagnement de groupes pour la découverte du massif. C'est donc tout naturellement que leur

activité s'est développée et un nouveau circuit d'itinérance à vu le jour : « le Tour des Ballons des Vosges » créé par Laurent Cahon (BMHV) et Jean-Marie Valentin (Cimes & Sentiers).

Une randonnée itinérante avec un parcours original qui permet de passer par les principaux «Ballons» des Vosges en admirant les paysages variés, les hautes chaumes et les forêts. Et même si les débuts ont été un peu difficiles, le jeu en valait la chandelle.

Aujourd'hui ce sont 6 permanents et environ 15 renforts qui travaillent au sein du Bureau Montagne, qui depuis 2010, s'est installé au centre de La Bresse.

### Les contacts :

**Bureau Montagne des Hautes-Vosges®**  
Accompagnateurs en montagne/école VTT MCF/Tir à l'Arc/Astronomie/Marche Nordique/W-E, séjours  
Téléphone : 06 85 07 13 06  
E-Mail : [contact@bmvh.com](mailto:contact@bmvh.com)  
Site internet : [www.bmvh.com](http://www.bmvh.com)



Le restaurant Bernez, culminant à 1366 mètres dans les années 1900

## Auberge «Du Sommet du Hohneck», là-haut sur la montagne...

Situé dans le parc naturel des Hautes Vosges, le sommet du Hohneck, à 1363 m d'altitude, est le deuxième sommet Vosgien. C'est là-haut, sur un des plus célèbres sites des crêtes, dans cet environnement exceptionnel, que la famille Bernez accueille sa clientèle depuis plus de 100 ans.

Tout au long de son histoire, la famille doit braver les éléments pour faire perdurer son auberge.

Les débuts sont plus que difficiles, il n'y a pas d'eau, ni d'électricité, et la première construction se fait à dos de mules.

Et puis l'établissement connaît des destructions successives, par la foudre en 1901, et lors des deux dernières guerres mondiales

suite aux rudes combats qui se déroulent sur le site même du Hohneck. Et pourtant à chaque fois, la famille le fait renaître de ses cendres et à sa réouverture, en 1957, l'auberge obtient enfin l'eau potable et l'électricité. Aujourd'hui, c'est la quatrième génération de la famille Bernez qui perpétue la tradition dans ce lieu unique où l'on vient se ressourcer. Pas de téléphone, ni de télévision dans les chambres, ici on profite des incroyables beautés de la nature omniprésente, des chamois s'aventurent même jusqu'au sommet, à travers les rochers.

Un milieu naturel protégé que chacun peut découvrir, soit par la route communale soit par un petit sentier partant du pied du Hohneck, en bordure de la route des Crêtes.

### Les contacts :

**Le Sommet du Hohneck**  
Hôtel-Restaurant/Panoramique  
Téléphone : 03 29 63 11 47  
Site internet : [www.hotel-hohneck.com](http://www.hotel-hohneck.com)



Vue du Hohneck depuis la route des crêtes et son tramway légendaires en 1910



La route de la Schlucht avec ses troquets et restaurants

## La Brasserie de la Schlucht est sur votre route !

Dans les années 1900, la route de la Schlucht était tracée et permettait aux voyageurs de passer de l'Alsace aux Vosges. La Brasserie de la Schlucht, jadis appelée « La Buvette » accueillait les gens de passage l'hiver et l'été pour un café ou une « gentiane ».

Juste avant que Monsieur Kiesgen ne rachète l'affaire, Madame De Serbrun avait tenu «La Buvette» durant la période des deux guerres mondiales.

Monsieur Kiesgen transforme le garage de l'établissement en une salle supplémentaire afin d'accueillir les clients qui affluent sur le site. Dans les Années 50-60,

la route des crêtes passe juste devant l'établissement et la Brasserie devient alors un lieu privilégié de passage entre les deux départements. Cette Brasserie demeurera quasiment un des seuls bâtiments laissés intact par la guerre.

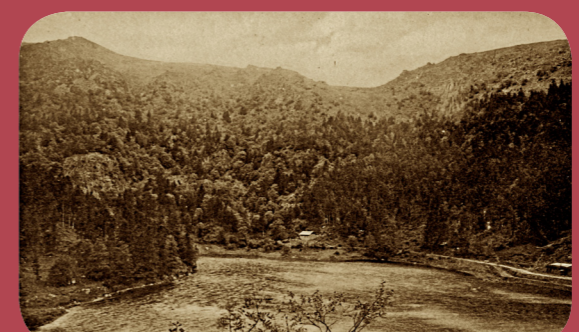
Monsieur Crouvezier reprend l'affaire dans les années 80 et profite de la fréquentation de la station de la Schlucht pour développer une petite restauration.

Michel et Martine Masson rachètent La Brasserie en 2001 et enchaînent les saisons ainsi que les rénovations intérieures de l'établissement pour en faire une brasserie où il fait bon déguster un chocolat pendant les périodes de grand froid en hiver.

Ce lieu d'histoire est très apprécié des amateurs de tartes aux myrtilles qui viennent prendre leur dessert à La Brasserie de La Schlucht et se détendre sur la terrasse «J'offre le café au premier motard qui passe le matin à la Brasserie» nous raconte Michel. La tradition se perpétue et cet établissement, relais motard, est également devenu un lieu très fréquenté par les conducteurs de deux roues.

### Les contacts :

**La Brasserie de la Schlucht**  
Brasserie/Restauration  
Téléphone : 03 29 60 08 26  
1, Col de La Schlucht  
88 400 La Schlucht



Vue du Schlusstoreit dans les Hautes-Vosges : altitude 920 mètres

## Cimes & sentiers, tous à vos bâtons !!!

Jean-Marie Valentin, diplômé « Accompagnateur en Montagne Breveté d'Etat d'Alpinisme » depuis 1981, développe son activité estivale dans les Vosges. À cette époque, la pratique de la randonnée en raquettes était encore très peu connue sur le massif. Mais Jean-Marie ne s'en laisse pas compter.

Des raquettes dans le coffre de son véhicule, il propose des balades dans la vallée de Munster en se présentant sur les différents départs de pistes des stations Vosgiennes.

Grâce à son ami Bernard Kiesgen, il fournit un matériel récent à une clientèle de plus en plus intéressée. C'est alors la découverte d'une occupation ludique et accessible à tous, notamment pour les vacanciers non skieurs.

S'appuyant sur l'augmentation de la fréquentation touristique, ce concept de service saisonnier devient une véritable activité en proposant des balades en raquettes l'hiver et des randonnées pédestres en été. Et pour répondre à la demande, Jean-Luc Reiss, lui aussi Accompagnateur en Montagne Breveté d'Etat d'Alpinisme, vient agrandir les rangs en 1993.

Aujourd'hui, Cimes et Sentiers c'est une équipe de 3 accompagnateurs en montagne et un guide de haute montagne, des conseillers précieux, car la montagne, même sur de petits massifs comme les Hautes Vosges, requiert un minimum d'apprentissage.

### Les contacts :

**CIMES & SENTIERS Randonnée**  
Randon à pied,VTT,Aqua-rando  
Téléphone : 06 74 32 12 59  
E-Mail : [contact@sentierrando.com](mailto:contact@sentierrando.com)  
Site internet : [www.sentierrando.com](http://www.sentierrando.com)



Vue sur le Lac du Fischbühl, lieux de passage des randonnées.