

L'ESSENTIEL

L'essentiel n'est pas de vivre,
mais de bien vivre

Platon

LUXEUIL-LES-BAINS **Perle de la Haute-Saône**



PRINTEMPS 2025

LUXEUIL-LES-BAINS, VOSGES DU SUD
Ville invitée du magazine l'essentiel

Il n'est jamais trop TARD pour voyager

Évadez vous en véhicule GRAND TOURISME
dans un confort GRANDE CLASSE



Demandez notre brochure afin de
parcourir
toutes nos suggestions de
séjours et de sorties à la journée !



Nous pouvons vous proposer
du clef en main, que vous soyez :
individuel, responsable de groupe,
club, association ou comité d'entreprise.

BONS CHÈQUES CADEAUX

Vous voulez faire plaisir ?
Pour un anniversaire,
un départ en retraite, la fête
des mères ou des pères, à Noël,
pour un enterrement de vie de
jeune fille ou tout autre
événement spécial...

OFFREZ des BONS ou des
CHÈQUES CADEAUX.

Une valeur sûre.
Pour plus de renseignements,
contactez-nous !



Véhicule de tourisme
de moins de 3 ans
avec 5 configurations
possibles :

47 - 51 - 53 - 55 - 63 fauteuils



Indicateurs détaillés	
Réactivité de la société	★★★★★ 9.2/10
Gestion globale	★★★★★ 9.1/10
Moyens à disposition (humains / matériels)	★★★★★ 9.1/10
Tenue des engagements	★★★★★ 9.2/10
Rapport prix / service	★★★★★ 8.9/10
Recommandation	94%

L'ESSENTIEL

PRINTEMPS 2025

ÉDITION FRANCHE-COMTÉ - BOURGOGNE



Edito

Le printemps arrive petit à petit, quittons l'hiver et ses frimas, laissons-nous charmer par la nature renaissante et cultivons l'art d'observer.

L'équipe de l'Essentiel tente de vous faire partager, autant que faire se peut, ses découvertes et ses coups de cœur... Cette année, l'Essentiel du printemps vous propose de découvrir ou redécouvrir la ville de Luxeuil-Les Bains, parfois méconnue mais tellement attachante, si belle et si dynamique.

Luxeuil-Les-Bains comme son nom l'indique est depuis l'antiquité une station thermale. Devenue à la mode avec le Second Empire, elle accueille encore aujourd'hui des curistes mais aussi des touristes attirés par un très riche patrimoine culturel.

SODIEX ÉDITIONS Besançon RCS 330 287 046 / **DIRECTEUR DE LA PUBLICATION** Alain Pralon / **RÉDACTION** Jacqueline Joliat Pralon - Claire Francart - Benoît Chevrier / **PUBLICITÉ** SODIEX ÉDITIONS Tél. 06 80 60 42 97. Mail : alain.pralon@gmail.com. / **CONCEPTION & RÉALISATION GRAPHIQUE** Kompo. / **PHOTOGRAPHIES** : Jack Varlet, Studio Grand Angle, Jean-Charles Sexe, Région Bourgogne Franche-Comté, Mairie de Besançon, Offices de Tourisme : Besançon, Vesoul, Dijon, Mâcon, Gray. Adobe Stock. **IMPRESSION** Imprimé en Franche-Comté Dépôt légal 4^e trimestre 2024. L'ESSENTIEL EST UNE ÉDITION DU GUIDE L'INDISPENSABLE. B.P. 232. 25015 BESANÇON CEDEX - Tél. 03 81 80 02 03. Ne pas jeter sur la voie publique - Les prix indiqués sont indicatifs, sous réserve de modifications ou d'erreurs typographiques. Photos non contractuelles.

Sommaire

Luxeuil-les-Bains ville invitée	2
Station thermale	4
Saint Colomban	6
Ecclesia	8
Villa du Chatigny	10
Basilique	11
Tour des Échevins	12
Art & Patrimoine, Marchés de Nuit	15
Venise à Luxeuil & Pluralies	16
Jambon de Luxeuil	19
Fougerolles	20
La Rochère	26
Saint-Loup-sur-Semouse	28
Parc Animalier Saint-Valbert	29
Plateau des 1000 étangs	32
Triangle vert	32
Comtoise Radio	34
Agenda des animations	38
Votre séjour clé en main	40
Restaurants Luxeuil & environs	44
Gilbert Liblin	54
Léa Constantin	55
Librairie "Les Cyclamens"	56
Jules Adler	57



LUXEUIL LES-BAINS

Perle de la Haute-Saône

Parfois méconnue, Luxeuil-les-Bains (7000 âmes) est souvent considérée comme la plus belle ville de Haute-Saône, voire comme l'une des plus belles villes de la région. Il y a ceux qui y viennent pour ses eaux et qui y découvrent ses monuments de grès rose, il y a ceux qui y viennent pour ses manifestations et qui y découvrent aussi sa gastronomie. Mais plus que tout cela, ce sont les 2000 ans d'histoire de Luxeuil qui font toute sa grandeur et toute sa diversité. Plongeons dans les secrets de cette petite ville qui a tout d'une grande, de l'époque gallo-romaine à aujourd'hui.





© LLBVDS - Itinera Magica

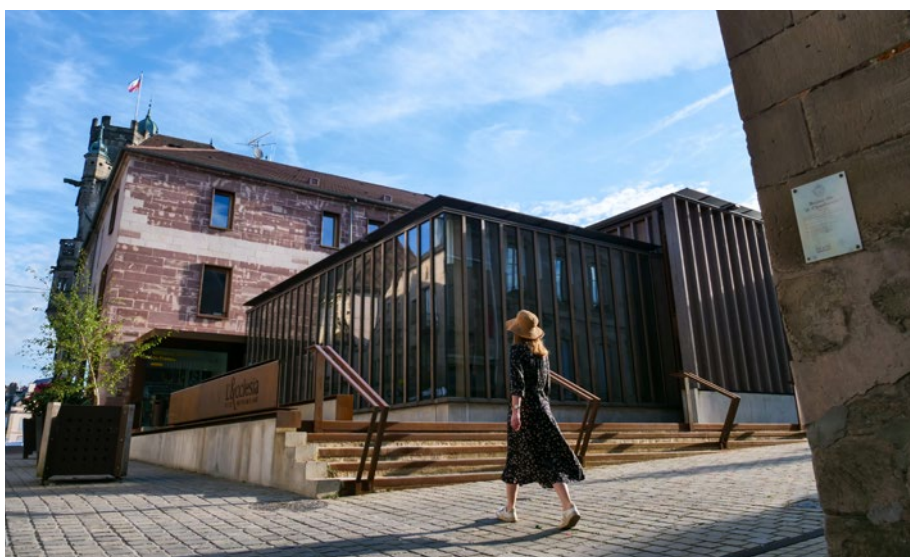
Lovée au pied des Vosges du Sud, porte d'entrée du Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges, Luxeuil-les-Bains est d'abord née grâce à ses sources d'eaux chaudes, dont les Romains raffolaient : il y a donc bien longtemps que l'on vient se soigner ici.

L'histoire de Luxeuil est indissociable de celle de Saint-Colomban, pour certains Grand Père de Luxeuil et pour d'autres Père de l'Europe. Moine irlandais, il fonde à Luxeuil-les-Bains l'une des abbayes les plus influentes d'Europe à l'ère mérovingienne. Dotée de sa propre écriture, l'Écriture de Luxeuil, elle rayonne grâce à son scriptorium, où les moines copistes déploient leur maîtrise de l'enluminure. De l'époque médiévale aux Temps modernes, Luxeuil traverse les siècles et se pare d'édifices de prestige, dont 17 sont aujourd'hui protégés au titre des Monuments historiques. Au 19^e et jusqu'au début du 20^e siècle, la cité jouit de l'âge d'or du thermalisme et bénéficie de l'attention d'importantes personnalités : de Napoléon III, précurseur de la restauration de son patrimoine, à Robert Schumann, qui choisit le secret de la villa du Châtigny pour esquisser les fondations d'une Europe unie avec les représentants de 7 nations européennes.

Luxeuil-les-Bains prend un bain de jouvence

Et le Luxeuil d'aujourd'hui ? Tout le monde s'accorde à dire que, malgré les 20 siècles d'histoire, l'on sent toujours battre le pouls de cette magnifique petite ville de l'Est de la France : elle se modernise tout en préservant son patrimoine et son passé. L'Ecclesia, cité patrimoine qui abrite à la fois un site archéologique et l'Office de Tourisme tous deux exceptionnels, située en plein

cœur historique, en est sans doute la plus belle oriflamme. La gastronomie y revit avec de nombreuses bonnes tables, des artisans de qualité et la réintroduction du jambon de Luxeuil qui avait bien failli disparaître. Les beaux événements se multiplient également : des concerts des Pluralies à la manifestation artistique Art et Patrimoine, des succès populaires des Marchés de Nuit estivaux au carnaval vénitien qui y trouve un décor somptueux, Luxeuil est aujourd'hui une ville où il fait bon vivre. Les curistes, excursionnistes et touristes y viennent de plus en plus nombreux chaque année.



letempsd'weekend

Luxeuil-les-Bains, station thermale millénaire

C'est probablement la caractéristique la plus connue de Luxeuil-les-Bains : ses eaux bienfaisantes et son établissement thermal qui remontent à l'époque gallo-romaine.



© Teddy Verneuil

Les travaux engagés au 18^e siècle sur le site entraînent la mise au jour de vestiges archéologiques qui révèlent l'existence de vastes thermes antiques. Pour nos ancêtres, les vertus venaient des eaux chaudes tout autant que des dieux qui y étaient associés. Des ex-votos, encore visibles dans l'un des musées de la ville (la Tour des Échevins) ont d'ailleurs été retrouvés à proximité immédiate des thermes. Le culte était lié aux sources, lieux de fécondité, de purification et de guérison.

Une histoire glorieuse

L'établissement thermal attire le regard par sa majesté : l'actuel bâtiment, d'architecture classique en grès rose des Vosges a été construit sous le règne de Louis XV. Napoléon III remarqua le lieu et y passa en 1856 avec l'impératrice Eugénie. Des hôtels opulents émergent à partir de 1880, ainsi que d'élégantes villas. Ces dernières témoignent de deux périodes novatrices en architecture, l'Art Nouveau et l'Art Déco et participent au



© Foehn photographie



© Teddy Verneuil

charme incomparable de Luxeuil. Au début du 20^e siècle, de nombreuses personnalités, comme Sacha Guitry, fréquentent l'établissement thermal. Le lieu est alors réputé pour son élégance et pour son parc. Le Tout-Paris s'y donne rendez-vous. Attention, on ne vient pas en cure, on « prend les eaux » : c'est la Belle Époque. Pensé par Prosper Mérimée, le bâtiment sera finalement classé Monument Historique, comme 16 autres sites dans la ville. Il s'agit de l'un des plus anciens établissements thermaux encore en activité en France.

L'établissement thermal le plus important de Bourgogne Franche-Comté aujourd'hui

L'établissement, tenu par la Chaîne Thermale du Soleil, est aujourd'hui le plus important de la région Bourgogne Franche-Comté en nombre de curistes : passée la crise de la covid, les curistes sont à nouveau près de 6000 à venir profiter des fameuses eaux chaudes de Luxeuil-les-Bains, chlorurées, sodiques, siliceuses, sulfatées et riches en oligoéléments. Elles possèdent des vertus curatives en phlébologie, rhumatologie et gynécologie. Ici tout est calme, douceur et volupté dans une atmosphère Art Déco. La station est également ouverte les après-midis et certaines soirées pour des moments bien-être ouverts à tous. D'autres professionnels surfent sur la vague du bien-être à Luxeuil et dans les environs en offrant des prestations de sophrologie, massages ou bain de forêt. ●



© Teddy Verneuil

Luxeuil-les-Bains, station classée de tourisme et ville casinotière

Luxeuil-les-Bains fait partie des quelque 450 communes françaises classées en station de tourisme et de la quinzaine concernée en région Bourgogne Franche-Comté. Valable pour 12 années, ce classement met en valeur des communes touristiques justifiant notamment d'une excellence en matière d'offre et d'accueil touristique, d'une belle capacité et qualité d'hébergements, d'un office de tourisme professionnalisé et d'autres services et équipements touristiques et de loisirs. Ces dernières années, le tourisme connaît un développement notable sur la commune et dans les environs, comme peuvent en témoigner les chiffres factuels de perception de la taxe de séjour en très nette progression ou du nombre de



© Gaetan Clement

visiteurs accueillis à l'Office de Tourisme. Quant au casino de Luxeuil-les-Bains géré par le groupe Joa, il est aujourd'hui l'un des plus importants du quart nord-est. Fraîchement réhabilité en 2024, il s'est également doté d'un nouvel espace bowling, plébiscité notamment par la jeunesse du pays de Luxeuil.

Quand Brel, Piaf ou Claude François se produisaient au casino de Luxeuil

Le casino de Luxeuil-les-Bains est le fruit d'un héritage historique. Grâce à Napoléon III, le goût mondain pour le thermalisme s'amplifie; les stations thermales deviennent alors de véritables lieux de villégiature et commencent à proposer

de nouveaux équipements pour divertir leur clientèle. S'en suivra, en 1806, une loi autorisant l'ouverture des casinos uniquement au sein des villes thermales et balnéaires. Les premiers casinos légaux voient le jour en France, réservés aux classes aisées : c'est un lieu où il faut être vu. Plus tard encore, de grands noms de la musique française se produiront au casino de Luxeuil, tels que Jacques Brel, Edith Piaf ou Claude François.

De nos jours, la réglementation a évolué. Après l'accord du Ministère de l'Intérieur, les casinos sont maintenant autorisés dans « les villes ou stations classées stations balnéaires, thermales ou climatiques ». Le Joa Casino perpétue aujourd'hui la tradition à Luxeuil-les-Bains. ●



© Gaetan Clement

Saint Colomban et son incroyable héritage

La fondation d'une abbaye des plus influentes

Colomban accomplit sa formation au monastère de Bangor. Dans la droite ligne de la tradition irlandaise, son but est de répandre la foi chrétienne sur le continent. Vers 590, Colomban reçoit l'autorisation de fonder un monastère sur les terres du roi Childebert II, roi d'Austrasie et de Bourgogne. C'est à Annegray, dans le piémont des Vosges du Sud, que les missionnaires installent leur communauté. Le nombre croissant de nouveaux moines entraîne la construction d'un nouveau monastère plus important vers 595 à Luxeuil. Cependant, en mauvais termes avec les autorités royale et religieuse, Colomban est chassé de Luxeuil en 610. Il reprend ses pérégrinations à travers l'Europe, jusqu'en Italie où il fonde le monastère de Bobbio avant de s'éteindre en 615. Son corps est placé dans l'église et devient vite un lieu de pèlerinage. Il est canonisé moins de 30 ans plus tard.

L'Écriture de Luxeuil

Malgré le départ de Colomban, l'abbaye qu'il a fondée à Luxeuil continue de se développer. Elle devient l'une des plus influentes d'Occident et rayonne plus particulièrement grâce à son scriptorium, où les moines copistes déploient leur maîtrise de l'écriture et de l'enluminure. L'Écriture dite de Luxeuil y est inventée : les copistes de l'abbaye rendent cette



© OT Luxeuil

écriture propre à la rédaction, non plus en lettres régaliennes mais pour la première fois en cursives. Calligraphiée pendant plus de cent ans à Luxeuil et dans d'autres monastères, cette écriture disparaît au profit de l'écriture caroline avec l'arrivée au pouvoir des Carolingiens. Le *Lectionnaire de Luxeuil*, considéré comme l'un des chefs-d'œuvre de l'enluminure mérovingienne, est aujourd'hui consultable sur le site de la Bibliothèque Nationale de France. D'autres manuscrits sont également conservés dans d'autres bibliothèques du monde entier et dans des collections privées.

Et si le sapin de Noël remontait à Colomban ?

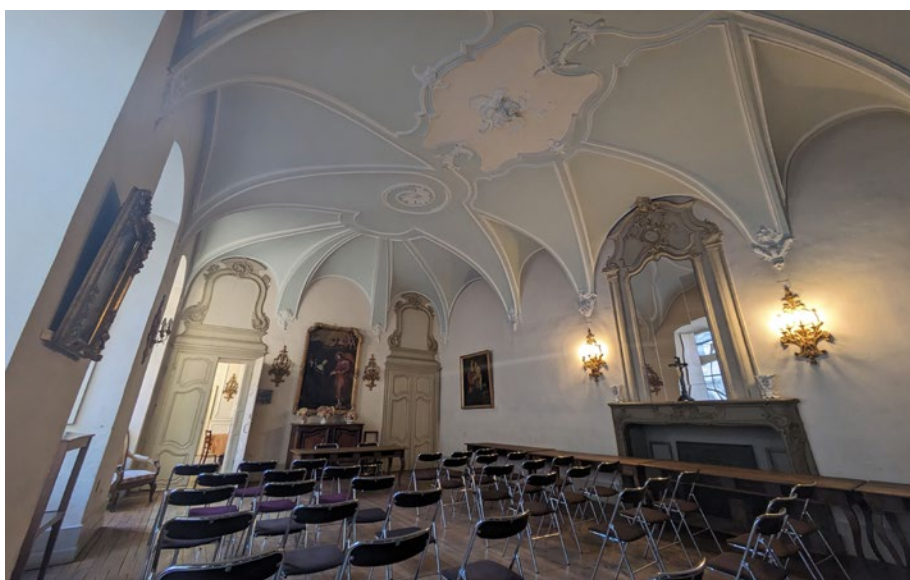
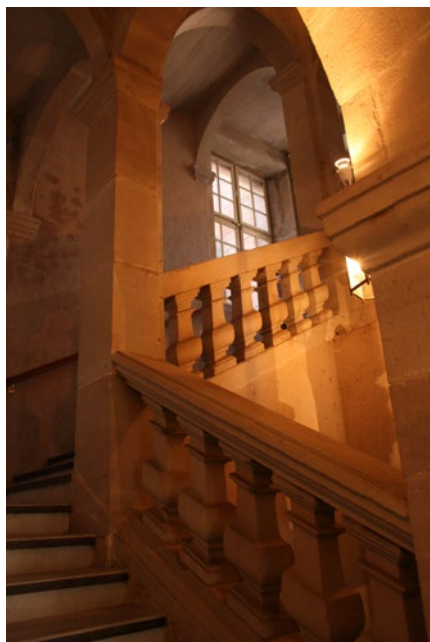
Childebert II autorise Colomban à fonder un premier monastère à Annegray, vers la proche montagne Saint-Martin. Selon la légende, un soir de Noël, c'est ici que Colomban se rend au sommet de la montagne où trône un majestueux sapin séculaire, objet de culte païen. Les moines accrochent leurs lanternes à l'arbre et dessinent une croix lumineuse en son sommet. C'est Noël et la population locale n'a pas connaissance encore de l'anniversaire de la naissance de Jésus. Cet acte syncrétique permet à Colomban de narrer les merveilles de la naissance de Jésus aux villageois qui accourent pour voir le spectacle. Colomban en convertit un grand nombre. Pour commémorer ce moment, les nouveaux chrétiens dressèrent chaque année un sapin illuminé.

Il n'y a malheureusement pas d'écrit officiel à ce sujet, mais cette légende fait partie des plus courantes pour remonter aux origines du sapin de Noël.



Du 23 mai au 30 septembre 2025 au Musée de la Tour des Échevins, l'exposition « Trésors d'abbayes : scriptorium et manuscrits au Moyen-Âge (VIe - IX^e siècles) » racontera la prestigieuse histoire et les secrets de fabrication de ces manuscrits.

La renaissance de l'abbaye Saint Colomban : un projet d'envergure



L'abbaye Saint Colomban fondée au 6ème siècle est le berceau des racines chrétiennes de l'Europe. La Révolution française l'a privée ensuite de sa vie monacale; malgré tout de 1812 jusqu'en 1989, elle a accueilli le petit séminaire puis un collège catholique privé jusqu'en 2024.

Elle est riche d'un patrimoine architectural exceptionnel avec des espaces classés au titre des monuments historiques : la salle des princes, le salon Bossuet, la salle à manger, les escaliers d'honneur et des moines ainsi que la chapelle retenue site départemental mission Bern pour 2024. Elle compte aussi une bibliothèque qui comprend plus de 5000 volumes religieux, historiques et encyclopédiques qui seront tous répertoriés et dont le catalogue sera accessible via la Bibliothèque Nationale.

Depuis plusieurs années, le diocèse souhaitait se séparer de cet édifice colossal et emblématique de la ville de Luxeuil en raison du coût d'entretien et de fonctionnement.

Avec le projet de Jean Yves et Pascale Parisot qui sont devenus officiellement propriétaires le 18 avril 2024 et entreprennent de restaurer, sécuriser, isoler et rendre accessible tous ses recoins, l'abbaye va pouvoir s'ouvrir vers le grand public. Sa nouvelle configuration permettra d'accueillir des séminaires d'entreprises, des cérémonies et réceptions privées tout en conservant et développant les événements culturels déjà présents (Art et Patrimoine, les Pluralies, les journées du Patrimoine, le festival Musique et Mémoires...). Une boutique et un musée vont prendre place dans la cour d'honneur. Un colloque annuel sera également organisé rassemblant des intervenants internationaux autour du thème de la nouvelle ruralité, durable.

L'ouverture de la première phase de réhabilitation est programmée pour la mi 2026 avec la mise à disposition de salles de réunions pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes, une première création de 30 chambres et d'un restaurant sous le péristyle d'une capacité de 200 couverts. ●

contact@abbayedeluxeuil.com



L'Écclesia, un site archéologique d'importance européenne



© Ikona

C'est au cœur même de la ville que 4 campagnes de fouilles menées à partir de 2008 ont permis d'exhumer, sous un ancien parking, des vestiges archéologiques uniques éclairant sous un nouveau jour l'Histoire de Luxeuil et de son prestigieux monastère. Le site archéologique est exceptionnel en raison de la densité des vestiges découverts : 150 sarcophages de l'Antiquité tardive et de l'époque mérovingienne dans un excellent état de conservation, des traces d'habitat romain et de l'ancienne église Saint-Martin. Exceptionnel également parce qu'on y a mis au jour la crypte de saint Valbert, disciple de saint Colomban.

Ces vestiges sont à présent précieusement conservés et mis en scène dans un bâtiment contemporain, prouesse de l'architecte local Michel Malcotti. À l'intérieur de l'édifice, un parcours muséographique et pédagogique empruntant un système de passerelles et de stations permet une vue d'ensemble sur les vestiges. Un jeu de lumière met en scène ces découvertes en attirant l'attention sur des détails, comme une inscription, un couvercle de sarcophage, un décor, des puits ... Le tout est accompagné d'explications sous forme de reconstitutions, d'animations 3D, de plans, de maquettes, de films, de vitrines, pour vivre pleinement cette expérience. Au cours des visites guidées, les guides conférenciers de l'Office de Tourisme, des passionnés, apportent tout son sens à ce site.

La visite se poursuit par une galerie d'approfondissement, espace dédié au monachisme irlandais, au monde franc et au rayonnement de l'abbaye de Luxeuil qui fut l'une des plus puissantes d'Europe.

La réalisation a été un défi technique, architectural et urbain. À l'intérieur par exemple, le volume de l'abri forme un ensemble unitaire épousant le périmètre strict des fouilles et la toiture couvre d'un seul tenant, sans pilier, l'ensemble des vestiges sur une vaste surface de 765

mètres carrés. Ce choix d'une charpente tridimensionnelle orthonormée a notamment pour but de ne pas dénaturer les vestiges.

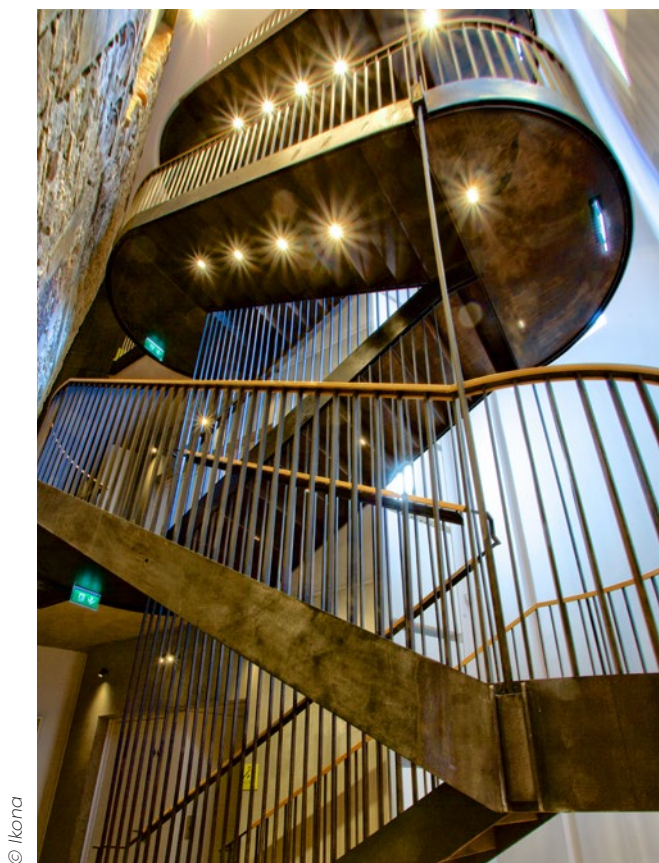


Un deuxième site archéologique : les fours de potiers

Neuf fours ont été mis au jour entre 1980 et 1987. Ils sont quasiment tous dans un état exceptionnel de conservation qui tient notamment à leur encaissement dans le grès. L'un d'eux est un bel exemple de four à poterie sigillée (céramique rouge ornée de motifs en relief). Classé Monument historique en 1988, l'ensemble des neuf fours gallo-romains est devenu un élément majeur du patrimoine archéologique luxovien. Ce site couvert se visite principalement durant les Journées du Patrimoine. ●



© Etienne Kopp



© Ikona



© OT Luxeuil

L'un des plus beaux Offices de Tourisme du quart nord-est de la France

Il y a quelques années en arrière, l'Office de Tourisme siégeait déjà dans l'annexe de l'une des plus belles demeures luxoviennes : la Maison du Cardinal Jouffroy. Mais alors que les missions progressent et que l'équipe s'étoffe, ces locaux deviennent vite trop étroits. À quelques mètres de là, s'est présentée l'opportunité pour la ville de racheter l'ancienne pharmacie des Thermes, mitoyenne du futur site Ecclesia. La décision fut alors prise de racheter cette pharmacie pour la transformer en Office de Tourisme, ainsi qu'en porte d'entrée du site archéologique mitoyen.

Dès lors, le futur Office de Tourisme fait l'objet d'un important chantier de réhabilitation intérieure, sans modification majeure de sa volumétrie, offrant des espaces de travail généreux et de haute qualité architecturale.

Pendant les travaux, les architectes, les archéologues et les entreprises vont de surprise en surprise, en identifiant notamment du véritable papier peint du 18^e siècle ou encore un ancien commerce du 15^e siècle (englobé dans le bâtiment actuel datant pour sa part du 18^e siècle). Une baie voûtée en pierre permettant probablement d'installer

un étal sur la rue ou encore une fenêtre de style gothique sont également révélées et conservées aujourd'hui. De nouveaux sarcophages, comme dans le site archéologique Saint-Martin, sont également découverts dans le sol de l'an-



cienne pharmacie, mais des choix difficiles ont dû être opérés pour trouver le bon compromis entre préservation des lieux et fonctionnalité pour l'Office de Tourisme. C'est ainsi que certains sarcophages et murs de pierre ont été conservés dans l'OT mais que d'autres ont été recouverts ou dissimulés.

Le parti pris architectural a été de créer un jeu de dialogue et de contraste entre le moderne et l'ancien, de faire ressortir l'histoire de la pierre tout en apportant une touche contemporaine. En témoigne l'escalier exceptionnel qui dessert tous les niveaux. Le blanc vient finir d'épurer le tout pour rendre les espaces plus lisibles. L'Office de Tourisme de Luxeuil-Les-Bains Vosges du Sud est engagé dans la démarche Qualité Tourisme. Lors de son dernier contrôle, l'auditrice a indiqué que cet Office de Tourisme figurait dans son top 5 des plus beaux Offices de Tourisme qu'elle avait pu auditer au niveau national. ●

Visite de Stéphane Bern à l'Office de Tourisme de Luxeuil-les-Bains Vosges du Sud, le 20 février 2025.

La célèbre villa du Chatigny reprend vie

Un industriel de la fin du 19^e siècle qui fit fortune décida de se faire construire une superbe villa à Luxeuil. La demeure construite en 1881 se veut extrêmement luxueuse avec ses façades en grès rose des Vosges, son jardin à l'anglaise, le tout ponctué d'un réseau de fontaines, de bassins ou encore de dépendances. L'intérieur de la maison se veut également opulent et innovant avec quantité de staffs, moulures, boiseries. Un escalier monumental dessert les étages, le chauffage central et de multiples salles de bain sont présents dès la construction, ce qui n'est pas courant en 1881.

La propriété de l'une des plus grandes fortunes mondiales

En 1927, la villa change de propriétaire, en la personne d'Anna Gould. Américaine, épouse de Boni de Castellane, elle est héritière des chemins de fer américains. Richissime, elle fait partie des personnes les plus fortunées au monde à cette époque. Cette femme qui vit à Paris au palais rose avenue Foch, se rend plusieurs fois par an à Luxeuil pour sa cure thermique. Elle décide sur un coup de tête de s'offrir la villa du Chatigny, d'y intégrer un ascenseur Art Déco en bois, verre biseauté et fer forgé, toujours présent. Après la deuxième guerre mondiale, Anna Gould repart vivre aux États-Unis; touchée par un couple d'hôteliers qui a vu son établissement détruit par les Allemands durant la guerre, elle décide de leur céder la Villa du Chatigny pour en faire un hôtel-restaurant.

Robert Schuman et le secret de Luxeuil

En 1950, l'hôtel accueille de grandes personnalités pour célébrer les 1400 ans de la naissance de Saint-Colomban; à cette occasion a lieu un congrès historique international. Les célébrations se tiennent du 20 au 23 juillet 1950, sous le patronage de Vincent Auriol, président de la République. Le nonce apostolique en France, Angelo Roncalli qui deviendra pape sous le nom de Jean XXIII en 1958, représente officiellement le Vatican.

Mais l'évènement des 1400 ans de Saint-Colomban fut le prétexte d'un autre rassemblement beaucoup plus secret. Tout commence en 1948 : Robert



Schuman, ministre français des Affaires Étrangères, souhaite rencontrer les représentants de pays européens pour jeter les bases d'une coopération, dans le contexte difficile de l'après-guerre. Schuman a alors l'idée de mettre sur pied un événement suffisamment crédible pour dissimuler les véritables raisons de ce rassemblement. Avec Marie-Marguerite Dubois, professeure à la Sorbonne, ils proposent d'organiser un grand congrès sur Saint-Colomban. La figure de cet évangéliste qui a parcouru le continent européen, était la parfaite occasion de rassembler des spécialistes, des hommes d'Église et d'État. Il se prête d'autant plus à l'évènement qu'il est l'un des premiers érudits à utiliser le mot «Europe» à la fin du 5^e siècle pour rassembler les peuples d'un continent encore profondément divisé entre différents royaumes. Les représentants de sept gouvernements européens, en plus de la France, sont présents aux côtés de Robert Schuman. Ils se réunissent dans la villa du Chatigny pendant ces trois jours de festivités. Mais aucune indiscretion ne s'échappera des murs de la villa. Le secret de Luxeuil n'a pas encore dévoilé ses mystères.

Un grand projet patrimonial et culturel en perspective

En 1964, après avoir vu passer quelques grands noms comme Edith Piaf, l'hôtel ferme ses portes et ne sera jamais rouvert jusqu'à aujourd'hui, ni modifié : dans son intégrité primaire, la villa demeure un témoignage unique et rare. Un couple, amoureux d'histoire et de patrimoine, vient de racheter cette villa afin de la remettre en état. Leur volonté est de la conserver à l'identique. Le projet : la création d'un espace d'exposition muséographique de leur collection de plus de 300 flacons de parfum Guerlain (une exceptionnelle collection qui a pour but de mettre en exergue un savoir-faire français unique dans l'univers du luxe, réunissant des manufactures de prestige comme Baccarat ou Lalique); une mise en scène avec du mobilier d'époque dans les salles de réception; l'ouverture des dépendances, notamment celle qui accueillait l'atelier de l'artiste peintre Demangel et enfin un espace dédié à des expositions temporaires, un salon de thé et une boutique de produits dérivés. Cette belle endormie va reprendre vie. ●

La Basilique et le cloître de l'abbaye

Fondée par Saint-Colomban, l'abbaye de Luxeuil n'a cessé de se transformer, de s'agrandir, de s'embellir. L'abbatiale, devenue basilique Saint-Pierre-et-Saint-Paul en 1926 témoigne de ces évolutions (la Basilique faisait partie intégrante de l'abbaye Saint-Colomban). Elle est aujourd'hui le plus ancien édifice de Luxeuil-les-Bains encore debout.

Sa construction débute en 1230 et durera un siècle. De ce fait, le chantier est le témoin de la lente transition de l'art roman à l'art gothique. Si des éléments du premier sont encore visibles, c'est bien le gothique qui se déploie davantage. Ainsi, les nervures des élégantes voûtes sur croisées d'ogives plongent dans les puissants piliers de la nef.

Le 19^e siècle est le témoin des restaurations menées par le célèbre architecte Eugène Viollet-le-Duc. À cette occasion, les vitraux de l'abside sont installés. Les 51 médaillons racontent des épisodes de la vie des saints de l'abbaye de Luxeuil. Quelques années plus tard, certaines chapelles du transept sont décorées de mosaïques.



© Itinera Magica



Le grand orgue de la basilique : magistral

L'intérieur de la basilique recèle bien des surprises : plusieurs pierres tombales des abbés de Luxeuil, les stalles du 16^e siècle, sans oublier le reliquaire de Saint-Colomban. De même, au centre de la nef, le visiteur ne peut manquer une imposante chaire à prêcher. Ses dimensions inter-



© Etienne Kopp

pellent, et pour cause : elle n'était pas prévue pour Luxeuil... puisqu'elle se trouvait auparavant à Notre-Dame de Paris ! Mais l'élément le plus impressionnant reste bien sûr le grand orgue. Il est édifié au 17^e siècle et présente un imposant buffet en bois de chêne au décor baroque. Supporté par un musculeux Atlas et scandé par de grandes figures d'at-

lantes, ce décor multiplie les rappels à la musique. De même que la basilique, l'orgue est classé aux monuments historiques. Aujourd'hui encore, sa musique résonne dans la nef à l'occasion des concerts organisés qui font généralement salle comble. De grands artistes viennent également s'y produire, comme Laurent Voulzy, l'un des derniers en date. Des concerts d'orgue sont également proposés gratuitement tous les 1^{ers} samedis du mois de mai à septembre.

LES SAMEDIS DE L'ORGUE

tous les premiers samedis du mois de mai à septembre présentation à 11h, et concert à 17h. Gratuit. À la Basilique St-Pierre.

Déambuler au cloître de l'abbaye

À proximité de la basilique, derrière l'ancien palais abbatial devenu hôtel de ville, se dresse le cloître du 15^e siècle. Avec la basilique, c'est le dernier vestige du monastère médiéval. À l'origine cet ensemble de quatre galeries, d'environ 30m de long chacune, formait un carré clos au cœur de l'abbaye. Lieu de déambulation et de méditation, le cloître était alors agrémenté d'un jardin en son centre.

Les trois galeries restantes témoignent de la splendeur du cloître, tandis que leurs voûtes conservent les blasons des abbés qui les ont fait élever. Un lieu reposant offrant la fraîcheur de l'ombre lors des chaudes journées d'été... ●

La Tour des Échevins, étendard du sentier du patrimoine

Le monument emblématique de la ville

Impossible à manquer dans le cœur de ville, la Tour des Echevins trône de toute sa hauteur. Construite au 15^e siècle par l'une des familles les plus importantes de Luxeuil, la famille Jouffroy, la Tour des Échevins est devenue un emblème de la ville. Elle tient son nom des magistrats municipaux chargés d'assister le maire et

des plus vieux musées français. La Tour des Echevins est aujourd'hui labélisée Musée de France.

Cette tour impressionne également par son architecture gothique flamboyante. Un oriel majestueux renfermant une ancienne chapelle concentre la majeure partie de ses décors. Son architecture intérieure n'a rien à envier aux façades extérieures. D'imposantes cheminées ornent chacune des pièces. La plus majestueuse est ornée d'un phylactère reprenant l'Ave Maria, prière qui se déroule ensuite tout au long de la montée de l'escalier à vis pour terminer à son sommet. En haut des 146 marches, la vue sur la ville et la région environnante est somptueuse.

Flâner sur le sentier du patrimoine de Luxeuil

Comment profiter de la quintessence de l'histoire et du patrimoine de Luxeuil en une seule balade ? Grâce au sentier du patrimoine. Balisé par des soleils de bronze sur le sol, il est composé de 14 étapes accompagnées d'autant d'explications audio-enregistrées. Il permet de découvrir la plupart des monuments

les échevins qui au Moyen Âge louaient l'édifice afin d'y tenir conseil. Haut de plus de 30 mètres, cet ancien hôtel de ville servait également de tour de guet en période de troubles. Rachetée par la ville en 1552, et classée depuis 1862, elle occupa successivement les fonctions de centre d'archives, de prison civile, de bibliothèque, et de dépôt d'antiquités qui conduira à la création du musée d'archéologie en 1865, en faisant de lui l'un



© Etienne Kopp

historiques de la ville, la maison François Ier et sa façade ornée de décors caractéristiques de la Renaissance, la maison du Cardinal Jouffroy et son gothique flamboyant (le plus vieux balcon suspendu en pierre conservé en France), la Maison espagnole datant de l'époque où Luxeuil vivait sous le règne des rois d'Espagne, l'hôtel particulier Pusel, etc.

Et pour aller plus loin, n'hésitez pas à vous perdre dans les petites ruelles à la découverte de l'ancien casino de Luxeuil, de la villa du Chatigny et de dizaines d'autres villas que compte la ville.

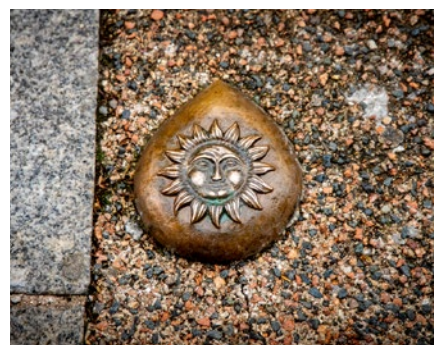
Trois autres musées luxoviens

Jules Adler, peintre des humbles



© Etienne Kopp

Jules Adler est né en 1865 à Luxeuil, où il a vécu jusqu'à ses 17 ans. Il effectue sa formation artistique à Paris, où il passera toute sa vie, en dehors de nombreux voyages et de fréquents séjours à Luxeuil. Classé parmi les peintres naturalistes de la fin du 19^e et du début du 20^e siècle,



© O&F



© Etienne Kopp

ce courant artistique s'attache à représenter la réalité telle qu'elle se présente à l'artiste, sans sublimation ni misérabilisme (sa peinture est parfois comparée aux ouvrages d'Émile Zola). Il s'exercera à tous les genres de peinture (portrait, paysage, scène de genre), mais il est avant tout connu comme « le peintre des humbles et des travailleurs » : paysans, faubourgs populaires, petits métiers. Un petit espace muséal permet de contempler certaines de ses plus belles œuvres, notamment Les Hauts Fourneaux de la Providence ou Les Haleurs.



© Etienne Kopp

Ouverture : Lundi : 14h-18h (sauf vacances scolaires : fermé le lundi). Mardi : 14h-18h. Mercredi : 10h-12h et 14h-18h. Vendredi : 14h-18h. Samedi : 9h-12h. Horaires d'été (du 1er juillet au 31 août) : Lundi : fermé. Mardi : 10h-12h. Mercredi, jeudi et vendredi 10h-12h et 14h-18h. Samedi : 9h-12h. Tarif : 3€, Gratuit - 7 ans. Accès par la bibliothèque municipale. Billets en vente uniquement à l'Office de Tourisme situé à 50 mètres.



© Nathan Fabry - Dpt 70

Le musée du combattant et ses surprises

Plus que les 200 mètres carrés d'exposition qui retracent les différents conflits ayant eu lieu ici de la guerre de 1870 à la Deuxième Guerre mondiale, ce sont bien les bénévoles passionnés qui confèrent toute son âme à ce musée. À travers leurs nombreuses anecdotes, ils présentent également l'histoire de la Base aérienne 116, fleuron local de l'Armée de l'Air et de l'Espace, l'une des rares bases aériennes françaises qui accueillera l'avion Rafale d'ici quelques années. À découvrir également des objets insolites, dont une veste ayant appartenu à Charles de Gaulle.

Ouverture les samedis d'avril au 11 novembre, de 14h à 18h. Les 8 mai, 14 juillet, et le 11 novembre de 14h à 18h. Ouverture de 18h à 20h, durant les marchés de nuit, les mardis en juillet/août. Tarif : 3€, Gratuité - 12 ans, et anciens combattants (sur présentation d'un justificatif)

La dentelle de Luxeuil

Avez-vous déjà entendu parler de la dentelle de Luxeuil ? Savoir-faire incontournable de la ville thermale, la dentelle a été une activité phare avant de décliner progressivement.

La dentelle de Luxeuil trouve sa renommée au 19e siècle lors d'une visite de Napoléon III et de l'impératrice Eugénie dans la cité thermale. La municipalité offre à cette dernière une ombrelle finement brodée en dentelle de Luxeuil. De retour à Paris, toutes les dames de la haute société veulent avoir elles aussi leur dentelle de Luxeuil, réalisée selon les techniques particulières de la dentelle à l'aiguille et au lacet.

Une usine s'installe à Luxeuil, l'usine Spach, afin de réaliser les lacets mécaniques pour la réalisation de la dentelle. Durant la période faste, entre le 19e et le 20e siècle, Luxeuil a compté jusqu'à 2 000 dentellières à Luxeuil et aux alentours.

L'engouement persista pendant de longues années. Seuls les lendemains de la Seconde Guerre mondiale, avec les nouvelles exigences de rentabilité et de modernité, provoquèrent son déclin. Aujourd'hui, le Conservatoire de la dentelle préserve cette tradition, tout comme Les manufactures by RKF, entreprise luxovienne créant des broderies de luxe pour des restaurants, hôtels ou spas haut de gamme.

Conservatoire de la Dentelle : ouvert tous les mardis et vendredis de 14h à 17h30, gratuit, place de l'abbaye. Tél. : 03.84.93.61.11 www.dentelledeluxeuil.com



© Nathan Fabry - Dpt 70

Animations et festivités patrimoniales incontournables en 2025

Il y a 20 ans, débutaient les fouilles...

En 2005, les premiers coups de pioche ont été donnés Place de la République. Ils mèneront à l'ouverture de l'Écclesia en 2021, l'un des sites funéraires mérovingiens les plus importants d'Europe. Pour l'occasion, la ville et l'Office de Tourisme proposent une exposition en partenariat avec les archéologues et les différents corps de métier impliqués lors de la découverte de ce site unique. L'exposition sera ponctuée durant l'année de conférences / rencontres avec des archéologues, ainsi que des ateliers et visites guidées autour de l'archéologie.

Du 28 mars au 4 décembre 2026 : Exposition «Il y a 20 ans débutaient les fouilles de la place de la République» à l'Écclesia.



2025, l'année de l'écriture à Luxeuil

Le scriptorium de Luxeuil était parmi les plus importants d'Europe au 7^e siècle et a vu naître une des premières écritures minuscules cursives, l'Écriture de Luxeuil. C'est grâce à la naissance de cette écriture et aux astuces des moines copistes, utilisant les ligatures pour produire plus de manuscrits en moins de temps, qu'est apparu l'esperluette, ce symbole qui remplace parfois le mot « et » encore de nos jours ! Au travers de l'exposition temporaire de La Tour des Échevins et avec le soutien des chercheurs du CNRS et Artheis, découvrez cette incroyable écriture et l'influence qu'elle a eu en son

temps. Et pour ceux qui souhaitent s'initier à l'Écriture de Luxeuil, des ateliers de calligraphie seront proposés par l'Office de Tourisme durant l'exposition.

Du 23 mai au 30 septembre 2025 : Trésors d'abbayes : scriptorium et manuscrits au Moyen-Âge (6^e - 9^e siècles). Au Musée de la Tour des Echevins à Luxeuil-les-Bains.

Les rendez-vous du patrimoine à ne pas manquer

Les événements tels que la Nuit des Musées, les Journées Européennes de l'Archéologie et du Patrimoine offrent une expérience culturelle riche et variée. Visites théâtralisées, concerts ou rencontres avec des compagnies de reconstitution historique, rythment ces journées et permettent d'explorer l'histoire et la



AU PROGRAMME EN 2025 :

- Du 28 mars 2025 au 31 décembre 2025 : Exposition «Il y a 20 ans débutaient les fouilles de la place de la République» à l'Écclesia.

Samedi 17 mai : la nuit des Musées.

- Du 23 mai au 30 septembre 2025 : Trésors d'abbayes : scriptorium et manuscrits au Moyen-Âge (VI^e - IX^e siècles) au Musée de la Tour des Echevins à Luxeuil-les-Bains.

- Samedi 14 juin et dimanche 15 juin : les journées de l'archéologie à Luxeuil-les-Bains.

- Samedi 20 septembre et Dimanche 21 septembre : les journées européennes du patrimoine.

- Visites guidées programmées tout au long de l'année. Programme disponible à l'Office de Tourisme et sur www.luxeuil-vogses-sud.fr. Réservation obligatoire.



L'évènement Art et Patrimoine, l'un des plus beaux de France en la matière



Autre manifestation phare et incontournable de la ville, Art et Patrimoine est celle qui rassemble le plus de monde sur un week-end avec environ 20 000 visiteurs chaque année le premier week-end de septembre.

Depuis 1986, l'association l'Art dans la rue porte l'évènement et accueille des artistes en tout genre au cœur du centre historique de la ville, avec toujours le même objectif : participer à la démocratisation et à la diffusion de l'art en milieu rural, mettre l'art à la portée de tous, émerveiller et émouvoir le grand public comme les fins connaisseurs. C'est ainsi que près de 150 artistes (peintres, photographes, sculpteurs, maîtres verriers et autres) sont présents dans les plus beaux lieux d'expositions de la ville, la plupart classés Monuments Historiques. Pas moins de 5 000 œuvres en moyenne sont exposées. Cette habile symbiose entre le patrimoine historique et l'art fait le succès de ce festival très populaire, fréquenté par bientôt plus de 500 000 visiteurs



© JF Maillo

depuis sa création.

Chaque année, l'association convie des invités d'honneur, des artistes de renommée internationale comme Yo Coquelin, Edouard Pak, Jean Marie Zacchi, Marianne Ruston, Danièle Dekeyser, Michèle Battut, YBAH, Jacques Guillet, Jeanne St Chéron, Jacques Brouail ...

**Festival Art & Patrimoine,
les 6 et 7 septembre 2025.**

Tél. : 03 84 93 67. 58

**www.artpatrimoineluxeuil.com
contact@artpatrimoineluxeuil.com**

Les Marchés de Nuit de Luxeuil deviennent une institution

Il existe depuis près de 20 ans mais cela fait 2 ans qu'ils explosent : les Marchés de Nuit de Luxeuil. Chaque mardi soir de juillet et août, plusieurs milliers de personnes se rassemblent dans le cadre exceptionnel du cœur historique pour profiter des marchés nocturnes. En quelques années, ils sont devenus LE rendez-vous incontournable pour les habitants du pays de Luxeuil, les curistes, les touristes et, de plus en plus, les excursionnistes des départements voisins. Jeunes, familles, seniors, toutes classes d'âges et toutes classes sociales se mélangent pour profiter de l'ambiance bon enfant, simple et conviviale, de ces marchés.

18h, le soleil n'est pas encore couché mais la température des journées d'été devient un peu plus agréable, l'heure idéale pour sortir faire un tour au marché de nuit qui débute. Progressivement l'animation s'élève, les gens se ras-

semblent, le cœur de ville s'anime et se joue à guichet fermé vers 20h. Artisanat, produits locaux, musique, restauration, brasseurs, il y a tout ce qu'il faut pour passer un bon moment ! On observe, on flâne, et si on prenait l'apéro ? Entre les stands de la soixantaine d'exposants, les tables se dressent pour accueillir pas moins de 4000 visiteurs conquis, pour un repas entre amis ou en famille à base de spécialités locales et régionales. Des jeux en bois gratuits permettent d'occuper les enfants, tout comme les animations des partenaires (Joa Casino, cockpit d'avion de la Base aérienne 116, etc.). Entre 21h et 22h, c'est le bon moment pour écouter le concert du jour ou pour terminer sur la piste de danse. 22h30 les marchés nocturnes prennent fin...avant le mardi suivant !

Tous les mardis de 18h à 22h30 en juillet et août, en cœur de ville.



© OT Luxeuil

VENISE À LUXEUIL ET LES PLURALIES

Des festivals qui propagent la magie



© Kevin Douay



© Marylene_Eytier

Venise à Luxeuil, presque une évidence

Autre symbole du renouveau de la ville ces dernières années, le carnaval de Venise à Luxeuil. Porté par l'association éponyme, il se déroule en avril de chaque année depuis 2023. Sur un week-end, plus de deux cents costumés, en provenance de toute la France, de Suisse, de Belgique et d'Angleterre, paradent et déambulent en costume de carnaval vénitien, dans le décor majestueux de la ville qui s'y prête à merveille.

Le week-end débute par une parade nocturne le vendredi soir qui se termine devant la mairie, avec un spectacle son et lumières.

La manifestation se poursuit le samedi et le dimanche avec, dès le matin, une exposition de costumes, de photos, un marché vénitien sur la place de la mairie, et des parades l'après-midi dans la ville, à travers les plus beaux monuments.

Les carnavaliers vont également à la rencontre du public après les parades. Enfin, il est proposé un déjeuner italien le dimanche midi (sur réservation par tél. au 06 10 29 23 72).

En deux petites années, le festival s'est déjà fait un nom et a attiré plusieurs milliers de personnes dans les rues de Luxeuil.

**Du vendredi 25 avril
au dimanche 27 avril 2025.**
venise-a-luxeuil.fr
venisealuxeuil@gmail.com

Les Pluralies, plus de deux décennies d'existence et d'émotions

Le festival des Pluralies a été créé à l'initiative de la ville de Luxeuil-les-Bains en 2002. Son originalité repose sur trois orientations majeures : l'éclectisme de la programmation avec une exigence de qualité, la mise en exergue de l'extraordinaire patrimoine architectural luxovien (à travers son Cloître, la Maison du cardinal Jouffroy, l'Abbaye de Luxeuil) et enfin la recherche de convivialité et de lien social.

Le cloître de l'abbaye est le lieu magique du festival, celui qui reçoit les têtes d'affiches, qu'il s'agisse de concerts, de spectacles de théâtre, de danse, de cirque. Ces dernières années de grands noms sont passés par là : Claudio Capéo et les Frangines en 2024, Louane et Marc Lavoine en 2023, Michel Jonasz, Cali, Cœur de Pirate, Grand Corps Malade, Slimane, Olivia Ruiz, les années précédentes. De l'avis unanime, organisateurs, artistes, spectateurs, le cloître est l'un des plus beaux lieux de spectacles en

Franche-Comté en période estivale.

Quant au jardin de l'Abbaye, il accueille des concerts et spectacles gratuits, c'est le lieu bucolique de l'événement et l'espace de convivialité. Mais en 2025, les Pluralies devront se réinventer du fait des travaux de requalification de l'abbaye. Chaque année environ 5000 festivaliers participent à l'événement.

24^e édition du 16 au 19 juillet 2025.
pluralies.net

Les têtes d'affiche cette année :
FEU CHATTERTON et LEJ !

UNE RICHE SAISON CULTURELLE

Chaque année en septembre, la municipalité donne le coup d'envoi de sa nouvelle saison culturelle et le moins que l'on puisse dire c'est que la programmation a tout d'une grande. En septembre 2024, elle a commencé par un concert de Laurent Voulzy dans la Basilique. Et comme à chaque fois, il y en a pour tous les goûts : théâtre, concerts, magie, spectacles pour enfants, etc.

Pôle culturel de Luxeuil-les-Bains,
Tél. : 03 84 40 56 20.



L'arrivée des Rafales à la Base Aérienne 116

Le terrain d'aviation de Luxeuil/Saint-Sauveur est l'un des plus vieux de France. Sa position stratégique à proximité de pays frontaliers étant un réel atout, il a été utilisé pour la première fois au cours de la Grande Guerre.



En avril 1916, c'est sur ce terrain qu'est créée la célèbre escadrille américaine, devenue La Fayette, une unité constituée uniquement de pilotes américains. Durant la Seconde Guerre mondiale, le terrain sera occupé par les Allemands à partir de juin 1940 jusqu'en septembre 1944 à la libération du pays.

Ce n'est qu'en 1950, sous l'impulsion du ministre de l'Air André Maroselli, également maire de Luxeuil-les-Bains, qu'un vaste programme d'infrastructures est lancé pour construire sur ce site une grande base aérienne moderne aux



normes OTAN. La base aérienne (BA) 116 a été inaugurée trois ans plus tard.

L'année 1964 est une année de restructuration pour l'armée de l'air. La France se dote de la dissuasion nucléaire aéroportée et marque son indépendance sur la scène internationale. La BA 116 acquiert dès lors la double vocation nucléaire : stratégique et tactique avec des avions d'alerte prêts à décoller en quelques minutes. Un escadron de protection sol-air est mis en place pour protéger cette base stratégique pour la défense de la France.

La BA 116 accueille à partir de 1988 ses premiers Mirage 2000. Et encore aujourd'hui, la base abrite le groupe de chasse 1/2 « Cigognes » et ses Mirage 2000-5F qui seront remplacés par des Rafale à l'horizon 2030.



A partir de 2032, le site accueillera une quarantaine d'avions Rafale, soit deux escadrons. Luxeuil continuera donc de jouer un rôle majeur dans la défense aérienne de notre pays.

La BA 116 ouvre ses portes régulièrement au grand public à l'occasion des journées portes-ouvertes (JPO) ou des meetings nationaux de l'air (MNA). Ces événements attirent plusieurs dizaines de milliers de visiteurs durant le week-end. Au programme de ces manifestations : des démonstrations d'avions de la base aérienne et de l'armée de l'Air et de l'Espace, notamment de la fameuse Patrouille de France, mais aussi d'appareils étrangers invités pour l'occasion.

Luxeuil-les-Bains cultive la valeur du sport depuis bien longtemps

Depuis André Weingand, gymnaste français né en 1915 à Luxeuil-les-Bains, champion de France du concours général de 1945 à 1949 et médaillé de bronze aux championnats du monde par équipe en 1950, la ville de Luxeuil perpétue la tradition du sport. Après le football, la pétanque ou encore l'équitation, c'est désormais l'haltérophilie, le basket, le handball et le cyclisme qui ont le vent en poupe, avec en outre l'organisation de la première édition d'un trail/course nature au printemps 2025.

Les sourires du club haltérophile de Luxeuil

Pour la troisième année consécutive, Luxeuil a terminé la saison 2023-2024 au premier rang du Challenge Fédéral, un classement qui prend en compte les performances de tous les licenciés, quel que soit leur niveau. Le club compte 90 licenciés dont 75 compétiteurs et 26 qualifiés aux finales nationales. Plusieurs sont aujourd'hui champion de France dans leur catégorie. Les résultats de l'année 2024-2025 semblent encore plus prometteurs... Un exploit pour une petite ville de 7000 âmes.



Deux tournois de basket de portée nationale

Depuis la construction du palais des sports dans les années 60, Luxeuil a le basket dans la peau; l'amicale laïque Luxeuil Saint-Sauveur s'attache depuis tout ce temps à faire perdurer la tradition de ce sport. Outre les nombreuses équipes de jeunes qui participent à différents championnats, ce qui fait la fierté du club, ce sont les deux tournois majeurs organisés chaque année : le Lux'Trophy pour les équipes masculines et le Lux'Elle Trophy pour les équipes féminines. Ces deux tournois qui ont lieu début septembre permettent à de grandes équipes nationales et même in-



ternationales de venir préparer la reprise des championnats nationaux. De quoi voir de belles équipes s'affronter chaque année à Luxeuil et louer les conditions d'accueil et de vie au sein de notre belle ville.

À fond les vélos !

Ville porte du Parc naturel régional des Ballons des Vosges, Luxeuil-les-Bains se situe à quelques coups de braquets de cols devenus célèbres grâce au Tour de France, tels que le col des Chevrères et celui de la Planche des Belles Filles. Il n'est donc pas rare de croiser des cycloportifs dans les hébergements luxoviens. Le cycloclub local organise d'ailleurs chaque année le Grand Huit Luxeuil Vosges du Sud avec deux parcours cyclo-sportifs ainsi qu'un parcours cyclotouristique, dé-



part de Luxeuil le 14 juin 2025.

A noter enfin que Philippe Wagner qui dirige l'entreprise de charcuterie Bazin-Wagner employant plus de 300 salariés a réussi le tour de force de créer en trois ans une équipe de cyclisme, estampillée UCI Pro team, soit la deuxième division mondiale. Son slogan : « le goût de la performance ». En 2025, l'équipe va pouvoir disputer deux grandes courses : Liège-Bastogne-Liège et la Flèche Wallonne.

La société de tir de Luxeuil

C'est une autre particularité de Luxeuil : sa société de tir. Et son origine est bien lointaine puisqu'elle remonte à 1659. En 1965, une nouvelle société de tir de Luxeuil reprend vie et devient le club le plus moderne du département, faisant briller les couleurs de la ville sur les pas de tir nationaux et internationaux. Aujourd'hui encore, la société de tir compte de nombreux adhérents qui viennent s'entraîner sur des pas de tirs jusqu'à 50 mètres (et prochainement 300 mètres).

Une 1^{ère} édition du Lux'trail le 1^{er} juin 2025

La nature luxovienne est riche que ce soit notamment au Banney ou aux abords du lac des 7 Chevaux où aura lieu la première édition du Lux'trail, course nature qui proposera 2 parcours de 7km (possible en marchant) et 16km avec une grande majorité de chemins forestiers. Rendez-vous au Stade Maroselli le 1er juin prochain pour le départ de cette nouvelle course. ●



Le jambon le Luxeuil labellisé Site Remarquable du Goût

C'est qu'il a bien failli disparaître, le jambon de Luxeuil ! En effet, l'arrêt de la production par l'industriel Bazin en 2018 accélère l'urgence de relancer le produit.

À partir de 2017, les réflexions sont lancées entre les acteurs du secteur pour un plan de sauvegarde. L'objectif : constituer un noyau fort d'acteurs engagés (éleveurs, producteurs, charcutiers, institutionnels : mairie de Luxeuil et Office de Tourisme...) pour la valorisation et la promotion du jambon de Luxeuil. Un ca-

hier des charges strict a été mis en place pour veiller à la qualité de ce produit.

Le jambon de Luxeuil appartient à la tradition des salaisons et fumés comtois qui remonte aux pratiques des Séquanes, peuple gaulois installé dans l'actuelle Franche-Comté. Sa première mention éponyme remonte en revanche au 19^e siècle. Produit gastronomique, il répond à une recette et des caractéristiques rigoureuses : élaboré exclusivement à partir de porcs labellisés Porcs de Haute-Saône ou Porcs de Franche-Comté, frotté à la main (au sel sec à l'ancienne, parfumé au vin rouge IGP Arbois ou Haute-Saône, de baies de genièvre, d'épices et d'aromates), sa durée d'affinage minimale est de 11 mois.

Aujourd'hui, une belle dynamique s'est créée autour de ce produit savoureux et haut de gamme : un travail collectif d'abord récompensé par l'obtention en 2022 du label «Site Remarquable du Goût», tout comme Fougerolles à proximité pour sa cerise et son Kirsch, le Val d'Ajol pour son andouille et enfin le pâté

de truite des Abbesses à Remiremont (soit quatre Sites Remarquables du Goût côte à côte pour un alléchant territoire de saveurs).



Le Jambon de Luxeuil de la boucherie Daval située au Val d'Ajol vient de recevoir une médaille d'or au salon de l'Agriculture de Paris 2025, une superbe performance parmi tous les grands noms du jambon français.

L'Office de Tourisme de Luxeuil organise régulièrement des visites guidées de l'atelier de fumage/séchage à jambon Daval. ●



Le pays de la cerise de Fougerolles et de la distillation



Fougerolles Saint-Valbert se situe à dix minutes de Luxeuil. Cette commune est un savant mélange entre la qualité du terroir, la richesse paysagère et architecturale et le savoir-faire des hommes grâce auxquels elle a obtenu des labels forts comme le Site Remarquable du Goût et l'inscription au Patrimoine culturel immatériel de France. Une belle reconnaissance pour tous les acteurs de la filière Kirsch, mais aussi pour tous les inconditionnels qui travaillent à la promotion de ce beau territoire. Fougerolles Saint-Valbert aime partager ses richesses et les faire découvrir.

Aujourd'hui, on y vient pour ses spécialités gastronomiques, ses cerisiers en fleurs au printemps, la beauté de son patrimoine et la sérénité de sa campagne! Fougerolles est réputée pour bénéficier d'un microclimat singulier qui convient parfaitement à la culture de plus de quinze mille cerisiers. Les cerises de type guignes, rouges ou noires, aux noms pittoresques (Chapendu, Béchat, Tinette...), très juteuses, sucrées et parfumées, donnent un kirsch excellent et renommé, mais aussi de nombreux apéritifs. Les bouilleurs de cru ainsi que deux distille-

ries font perdurer aujourd'hui encore la tradition. Les associations locales organisent également chaque année la fête des cerises en juin, la foire aux beignets de cerises en septembre et la fête du kirsch en novembre.

Du kirsch et pléthore d'autres fruits ou plantes distillés

L'Appellation d'Origine Contrôlée du Kirsch de Fougerolles a fêté ses 10 ans en 2020, elle a largement contribué à la notoriété de la région jusqu'au-delà de ses limites. Le kirsch est présenté dans une bouteille unique le « bô fougerollais », bouteille teintée réplique du bô traditionnel, gravée à l'effigie de Fougerolles. Sur le plan olfactif et gustatif, le « Kirsch de Fougerolles » présente des caractéristiques fruitées et noyautées nettes et franches. Au niveau visuel, il est limpide et translucide. Après plusieurs années de vieillissement en bonbonnes de verre, qui permet à la fameuse part des anges de s'échapper, le kirsch révèle tous ses parfums caractéristiques, gagne en rondeur et devient également un allié culinaire de premier choix.

Les distillateurs distillent également d'autres classiques comme la mirabelle, la poire ou la framboise, mais aussi d'autres beaucoup plus insolites : gingembre, reine-claude, myrtille, « grattécul » (églantine), alizier, sorbier des oiseaux, sureau, houx, prunelle, fraise, abricot, coing, cassis, gentiane... bref à Fougerolles Saint-Valbert, presque tout se distille !



© Teddy Verneuil

Floraison des cerisiers, un printemps japonais

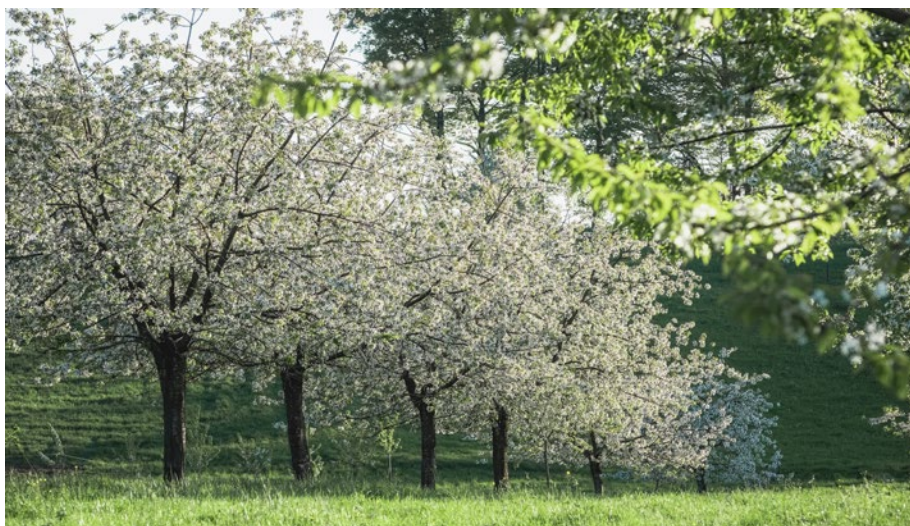
Chaque année au printemps à Fougerolles, quelque 15 000 cerisiers en fleurs mettent des pétales blancs plein les yeux. Durant deux à trois semaines, la capitale du Kirsch plonge dans un paysage à la beauté aussi saisissante qu'éphémère. Une ambiance à rendre jaloux les plus beaux jardins japonais... et à faire chavirer tous les cœurs. Alors faites comme les abeilles à qui l'on doit ce tableau grandeur nature : venez butiner ici et là, vous ne serez pas déçus ! Le spot de Blanzey vaut à lui seul le détour.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La consommation d'eau de vie par an et par habitant, enfants compris, en 1830 était de 20 litres. Un apogée est même atteint en 1898 avec 35 litres ! Et contrairement aux idées reçues, on ne distille pas que de la cerise à Fougerolles, mais aussi et surtout de l'absinthe entre 1880 jusque son interdiction en 1915.

L'écomusée du pays de la cerise, un site incontournable

L'Ecomusée est situé dans un ancien domaine de distillateurs des années 1830, inscrit aux Monuments Historiques. Entouré d'un verger conservatoire, le site permet de revivre l'histoire des pionniers de la culture de la cerise et de la distillation, au fil d'un parcours original alliant modernité et tradition. Tout y est : entretien des cerisiers, récolte des fruits, production du kirsch, embouteillage, com-



© Teddy Verneuil

mercialisation... Tout ce qui a contribué à faire de Fougerolles un haut lieu de la distillation française.

Culture, histoire, traditions, l'Ecomusée permet de comprendre le passé de Fougerolles, via l'histoire de la produc-



© Teddy Verneuil



© l'Ecomusée de Fougerolles

tion d'alcool et la vie quotidienne d'antan. De l'ancienne maison de maître qui présente le quotidien de nos aïeux au grenier de vieillissement et à l'incroyable charpente, du chalot extérieur au théâtre de verdure, en passant par les dépendances, l'écomusée retrace tout sur ce qui a forgé le caractère des Fougerollais. Les amoureux du travail du cuivre, apprécient également la collection d'alambics à bain-marie et à vapeur. Créé en 1991 avec l'aide d'anciens producteurs de cerises, le verger conservatoire de l'Ecomusée de Fougerolles joue, par ailleurs, un rôle important dans le rôle de préservation d'espèces locales et anciennes. Aujourd'hui, près de 40 variétés de cerises et de guignes sont représentées dans le verger.



Ecomusée du Pays de la Cerise
206 le Petit-Fahys
70220 Fougerolles-Saint-Valbert
tél. : 03 84 49 52 50.

Ouvert du 15 février au 30 juin
et du 1er septembre au 15 novembre,
tous les jours sauf le mardi,
de 14h à 18h. En juillet et août, tous les
jours de 11h à 19h.

Tarifs : 7€, tarif réduit de 2€ à 6€,
Gratuit -6 ans.

Deux distilleries centenaires encore en activité à Fougerolles

La distillation du kirsch, activité au départ agricole devient une véritable industrie : à partir de 1850, naissent à Fougerolles quelques entreprises industrielles et commerciales (Peureux, Bresson, Lemerrier...) productrices d'eau de cerise, mais aussi de liqueurs et d'apéritifs (d'absinthe notamment). Au début du XXème siècle, les distilleries très prospères se multiplient. Dans les années 1900 on en a compté jusqu'à 50, faisant de Fougerolles l'un des premiers pôles de production d'alcool en France. En 1914, 55 000 hectolitres d'absinthe étaient encore produits. Mais le déclin s'amorce à partir de 1915 lorsque le gouvernement français interdit la production et la consommation de la fée verte. A partir de là, les distilleries vont rivaliser d'imagination pour distiller de nouveaux alcools et développer la gamme des liqueurs, des crèmes et autres dérivés.



© Oscar et Felix

Les Grandes Distilleries Peureux et l'Institut Griottines : l'institution



La distillerie fondée en 1864 par Auguste Peureux se fait remarquer par la qualité de ses produits à l'Exposition universelle de 1900 à Paris. À cette époque, pas un repas ne se termine sans une eau-de-vie ou une absinthe (entre 1870 et 1915, l'absinthe représentait plus de 90 % des apéritifs consommés en France). Aujourd'hui, l'entreprise est la première

productrice mondiale d'eaux-de-vie de fruits et possède des cuves gigantesques. Unique en son genre, l'Institut Griottines, dans son élégante robe rouge, propose une boutique moderne et originale (avec pas moins de 250 références) dédiée à l'excellence.

Institut Griottines, 43 avenue Claude Peureux 70220 Fougerolles-Saint-Valbert. Tél. : 03 84 49 63 47.

Ouvert du lundi au samedi : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h (fermeture à 18h le samedi).

La distillerie Paul Devoille : la tradition

Créée en 1859 par Xavier Devoille, la distillerie Paul Devoille est une entreprise familiale, classée Entreprise du Patrimoine Vivant (entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et d'excellence), qui fabrique une large gamme d'eaux-de-vie de fruits, apéritifs, liqueurs... Elle pro-



© Simon Daval-Periples&Cie

pose tout au long de l'année des visites guidées qui permettent de découvrir les méthodes de distillation, alambics, greniers, bonbonnes. À voir également le jardin secret de la Fée Verte ainsi que les caves voûtées. Si vous souhaitez visiter une distillerie typique, c'est là que ça se passe !

Distillerie Paul Devoille, 7-9 rue des Moines Hauts 70220 Fougerolles-Saint-Valbert, Tél. : 03 84 49 10 66.

Magasin ouvert du lundi au vendredi : de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h. Samedi et dimanche : de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Visite guidée du 1er juillet au 31 août : Du lundi au vendredi à 10h30 et à 15h30.

Le reste de l'année : le mardi à 15h30.



Griottines®



DE PASSAGE PROCHE DE FOUGEROLLES, DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE FRUITS À LA LIQUEUR !

INSTITUT GRIOTTINES®

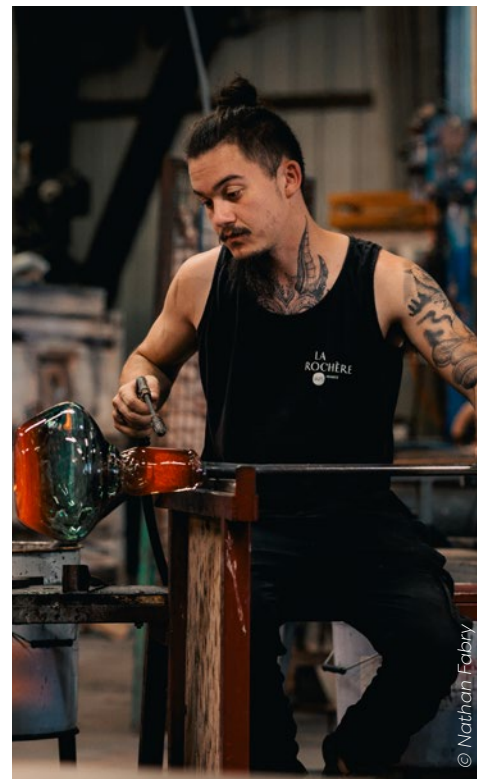
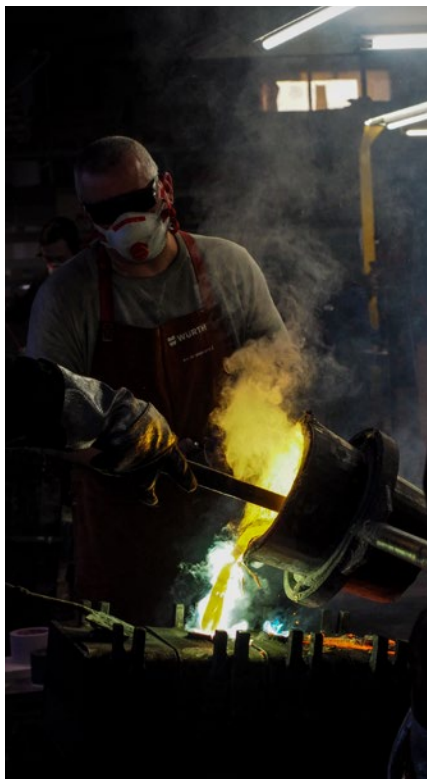
43, AV. CLAUDE PEUREUX | 70220 FOUGEROLLES | 03 84 49 63 47

GRIOTTINES.COM



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. CONTIENT DE L'ALCOOL.

Trois entreprises du Patrimoine Vivant à proximité de Luxeuil-les-Bains



La Verrerie la Rochère, l'une des plus vieilles entreprises françaises

La distillerie Paul Devoille est classée Entreprise du Patrimoine Vivant, mais ce n'est pas la seule dans la région. La verrerie la Rochère en est une seconde. C'est même un monument de l'industrie française. Créée en 1475 par Simon de Thysac, un gentilhomme verrier, à l'époque de Leonard de Vinci, La Rochère est la plus vieille verrerie d'art en Europe et la plus ancienne société privée de France. La Rochère fête ses 550 ans en 2025 ! Aujourd'hui, celle qui a posé plus d'un million de carreaux de verre dans la plus grande station de Métro au monde à Châtelet-les-Halles, continue aussi de créer 30 000 pièces en verre par jour qui partent partout dans le monde, certes de manière un peu plus industrielle qu'en 1475.

Néanmoins, La Rochère a su conserver le charme de la tradition et un savoir-faire ancestral : les verriers continuent la méthode du soufflé-bouche permettant d'obtenir des pièces uniques. Le verre soufflé ne représente plus désormais qu'une petite partie de la production mais qui n'a rien d'anecdotique, c'est la vitrine de la verrerie. Chaque jour, les verriers ont à cœur de créer de nouvelles

formes, de nouveaux motifs, de nouvelles techniques pour faire vivre cette matière magique et fascinante. Il est possible de venir les observer gratuitement.

Le magasin du hallier, ce bâtiment du 17ème siècle abrite la boutique de la verrerie. On y trouve une sélection des collections de La Rochère, directement sorties d'usine, pour la décoration, les bijoux et bien sûr les arts de la table avec le célèbre verre abeille. Les produits pour l'Architecture du verre sont certifiés Origine France Garantie.

Aujourd'hui, une centaine de salariés perpétue le savoir-faire de l'entreprise à travers des activités diversifiées.

La Rochère, 4 rue de la Verrerie, 70210 Passavant-la-Rochère, Tél. : 03 84 78 61 00.

Magasin ouvert du 22 mars au 30 septembre de 10h à 12h et de 14h30 à 18h.

Du 1er octobre au 31 décembre : 14h – 17h30 (Fermé le 25 décembre).

Dimanche et jours fériés : uniquement l'après-midi.

Les Fonderies de Saint-Sauveur

Situées à proximité de Luxeuil-les-Bains, les Fonderies de bronze d'art de Saint-Sauveur sont la troisième et der-

nière Entreprise du Patrimoine Vivant local. Reconnues pour leur maîtrise exceptionnelle, elles réunissent des artisans aux compétences variées : mouleurs, cireurs, ciseleurs, patineurs, soudeurs et fondeurs perpétuent un savoir-faire d'excellence. Leur travail s'illustre à travers des réalisations prestigieuses, tels que le mobilier de l'hôtel Crillon à Paris, certains luminaires du Georges V ou encore des sculptures monumentales de plusieurs tonnes. Une grande partie de la production est destinée à l'exportation, notamment vers les Émirats. De nombreux artistes et designers de renom, à l'image de Pierre Matter, collaborent avec cette fonderie d'exception.

Récemment, l'entreprise a achevé une œuvre spectaculaire : le Nauti-poulpe. Créé par l'artiste sculpteur Pierre Matter et illustré par François Schuiten, cet être hybride, fusion du Nautilus du capitaine Nemo et d'une pieuvre, a été conçu et réalisé ici. Il sera inauguré à Amiens le 24 mars 2025 pour célébrer les 120 ans de la disparition de Jules Verne, l'un des plus illustres habitants de la ville.

Fonderie de St Sauveur, 44 rue du Maréchal Lyautey 70300 Saint-Sauveur, Tél. : 03 84 40 15 14. Facebook : Fonderies de Saint-Sauveur Instagram : fonderiedesaintsauveur



AUX 1000 CADEAUX

Marie-José COLNOT

33 RUE VICTOR GENOUX
70300 LUXEUIL



Women

Une jolie boutique de prêt à porter féminin
qui joue à fond la carte de la féminité



**Remise
-15%
pour les
curistes**

Fabienne vous accueille dans un cadre chaleureux au décor sobre et chic. Vous y trouverez des vêtements de qualité mais aussi des accessoires (bijoux, foulards, sacs à main) et la marque Coline qui vous propose un choix de vêtements grande taille. Un choix personnalisé, un lieu incontournable pour tous les styles, du plus classique au plus actuel.

2 bis rue Docteur Cugnier. 70300 LUXEUIL
Tél. 03 84 93 30 28



28 rue Victor Genoux
70300 LUXEUIL LES BAINS
Tél. 03.84.40.22.54
contact@lelysblanc.fr



Julie GAUTIER
11, rue Victor Genoux
70300 Luxeuil-les-Bains
Tél. : 06 66 52 39 94

LA ROCHÈRE

1475

FRANCE



Depuis 1475, La Rochère perpétue un héritage unique, façonné par des générations de maîtres verriers et souffleurs de verre. **550 ans d'histoire, c'est un voyage à travers le temps, où la tradition et l'innovation ont toujours su se rencontrer pour donner naissance à des créations exceptionnelles.**

Fondée en pleine Renaissance, La Rochère a traversé les siècles en **préservant l'authenticité de son artisanat tout en intégrant des technologies modernes et des collaborations audacieuses avec des designers de renom.** Aujourd'hui encore, nos ateliers continuent de transformer le verre en objets du quotidien et en pièces d'exception, porteurs d'histoires et de joies au quotidien, témoins d'un patrimoine vivant et en constante évolution. **À l'occasion de cet anniversaire, nous souhaitons célébrer avec vous cette incroyable aventure, partager nos inspirations et vous faire découvrir les coulisses de notre savoir-faire.**

2025, année anniversaire de la plus ancienne verrerie en France.

Expositions, événements et collections spéciales viendront ponctuer cette année exceptionnelle, marquant notre engagement à transmettre et réinventer l'art du verre. **550 ans de passion, d'exigence et de créativité.** Merci à nos artisans, à nos partenaires et à vous, passionnés et fidèles amoureux du verre, qui faites partie de cette histoire.

Ensemble, continuons d'écrire l'avenir de La Rochère.



Collection iconique Abeille en verre teinté masse ©S. Dondicol



Collection Ouessant en verre teinté masse ©EmilieK



1



2



3



Luminaire Paysage

En janvier 2025, la Verrerie de La Rochère emploie 110 personnes, dont une quinzaine d'intérimaires. Alliant savoir-faire artisanal et production industrielle, l'entreprise est spécialisée dans les arts de la table et le verre d'architecture, avec des collections originales et de qualité.

Labellisée **Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)** depuis 2009 et **Origine France Garantie (OFG)** depuis 2022, La Rochère est un acteur incontournable du secteur.

- 1- Carreaux métro à la station Châtelet-les-Halles Paris ©S.Grazia.
- 2- Remplissage de la composition du cristallin dans le four électrique pour la verrerie main. ©E. Doublet
- 3- Maud, verrier façonnant le cristallin ©S.Dondicol

Venez partager ce savoir faire millénaire, observer et échanger avec les verriers d'avril à décembre, horaires sur visiterlarochere.com.

site web : www.larochere.com
70210 Passavant La Rochère

Saint-Loup-sur-Semouse, capitale du meuble et berceau d'Armand Petitjean, créateur des Parfums Lancôme



© Nathan Fabry

Saint-Loup, ancienne cité industrielle

Le patrimoine industriel de Saint-Loup-sur-Semouse était un atout dans le passé et le devient aussi pour l'avenir. Si autrefois la ville était connue pour la fabrication de meubles en bois, un secteur qui lui a fait connaître son âge d'or, elle valorise ce savoir-faire unique en Conservatoire et en fait le fer de lance de son identité. Là où les plus grands fabricants français de meubles avaient construit leurs usines (Parisot notamment), existent encore de

nombreux souvenirs, et des traditions qui perdurent, notamment la Foire de Saint-Loup, institution locale, qui se tiendra du 11 au 14 avril 2025.

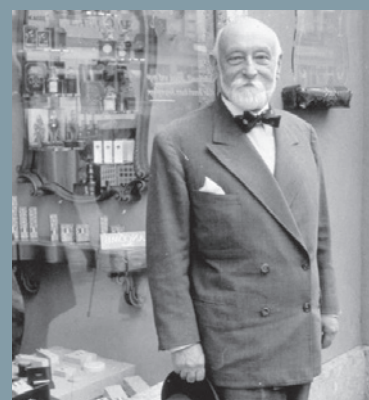
Table de dessins, machines, patrons sont désormais rassemblés dans les anciens locaux des Usines Réunies, formant le Conservatoire de la Cité du meuble. Un bâtiment où ont été retrouvés des milliers de modèles de chaises triées, répertoriées et nettoyées par des bénévoles désireux de restituer ce savoir-faire auprès du public. Le Conservatoire, en constante évolution, est enrichi chaque année de pièces données ou prêtées par des familles locales, ou chinées pour l'occasion. Une économie de proximité autour de la filière bois est aujourd'hui réactivée avec la fabrication d'objets en bois et la formation professionnelle notamment.

Le Conservatoire du meuble abrite aussi une pièce plus insolite mais toujours liée au patrimoine du meuble de Saint-Loup : l'ancienne caravane d'Alexis Gruss, la plus grande maison roulante de France des années 50. Une caravane luxueusement meublée par Jacques Parisot et dotée d'un confort avant-gardiste pour l'époque ! L'espoir de pouvoir restaurer ce témoignage unique du savoir-faire loupéen, fait partie des projets. ●



La cité lupéenne, regorge de trésors et d'anecdotes atypiques que nous aimons partager. L'histoire de la ville est riche et les habitants ont à cœur d'en faire perdurer les témoignages, ainsi que les savoir-faire qui ont fait la renommée de Saint-Loup à travers les âges !

LE SAVIEZ-VOUS ? LE BERCEAU DE LA MAISON LANCÔME



La maison Lancôme, grand nom du soin, de la cosmétique et du parfum entre les années 30 et nos jours, a été fondée par un enfant du pays ! Armand Petitjean, fils de distillateur, a grandi parmi les alambics à Saint-Loup-sur-Semouse, puis en Belgique avant de commencer sa carrière dans l'import-export au Chili. Après avoir repris la maison Coty, il décide de créer sa propre marque, qui a failli s'appeler Saint-Loup, mais a finalement emprunté le nom d'un château de l'Indre : Lancosme, devenu Lancôme.

A voir également à proximité :

Vauvillers, Petite Cité Comtoise de Caractère

PARC ANIMALIER DE FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT

À la rencontre de la nature et des animaux

Fondé en 1982, le parc animalier de Fougerolles-Saint-Valbert invite à une immersion en pleine nature dans un cadre préservé. S'étendant sur 60 hectares, il dispose d'un sentier balisé agrémenté d'enclos où l'on peut observer facilement sept espèces animales : cerfs élaphe, cerfs sika, daims, mouflons corses, bouquetins, chamois, sans oublier les lamas.

Avec un peu de patience, il est parfois possible d'apercevoir une biche sauvage évoluant librement autour des enclos. Au printemps, les jeunes cerfs sika, grâce à leur pelage tacheté, se confondent avec leur environnement, rendant leur observation plus délicate. Pour enrichir la découverte, des bornes interactives jalonnent le parcours et proposent des informations ludiques sur la faune et la flore environnantes.



D'avril à octobre, de nombreuses visites et des ateliers sont proposés par l'animateur du parc : visites guidées, atelier traces et empreintes, découverte sensorielle de la forêt, sortie nocturne, brème du cerf, etc.

Ces sorties sont l'occasion de porter un autre regard sur le parc, et d'en apprendre plus sur la vie de ces animaux. Pour accéder au parc, on privilégiera l'entrée Blanzey pour plus de confort et moins de dénivelé. Ne cherchez pas l'accueil aux entrées. Vous trouverez le guide au fil de votre balade pour récupérer votre ticket. Celui-ci se fera un plaisir de répondre à toutes vos questions ! ●



© Etienne Kopp



© © Quentin Bitard Est Républicain

Parc Animalier de Fougerolles-Saint-Valbert
70220 Fougerolles-Saint-Valbert - tél. : 03 84 40 06 41

Ouverture :

- Vacances de Pâques (zones A et B) :

mercredi, vendredi, samedi et dimanche du 5 avril au 4 mai 2025.

- Mai, juin : samedi, dimanche et jours fériés (sauf le lundi de Pentecôte).

- Juillet, août : tous les jours. Septembre, octobre : samedi et dimanche.

- Vacances de la Toussaint : mercredi, vendredi, samedi et dimanche du 18 octobre au 2 novembre 2025. Horaires : 14h-18h (19h juillet et août).

Dernière entrée 1h avant la fermeture. Tarif : 3€, 2€/enfant de 3 à 11 ans, Gratuit -3 ans.

Renseignements et réservation des visites à l'Office de Tourisme de Luxeuil-les-Bains, Vosges du Sud, tél. : 03 84 40 06 41.

LA SOURCE DU PLANÉY

Une source aux airs de lagon exotique

Dans la liste des curiosités naturelles à découvrir d'urgence dans les Vosges du Sud, la source du Planey devrait être positionnée en numéro un sur votre liste ! Émerveillement garanti pour cet endroit intimiste, joli en toute saison. Au détour d'une randonnée, pour une balade familiale, une pause pique-nique, ou en complément de la découverte des villages d'Anjeux et de Jasney tous deux dotés de sentier d'interprétation, la source du Planey est un lieu apaisant qui vous révélera tous ses secrets, ou presque, grâce au circuit agrémenté de tables de lecture et de panneaux d'information en place. Tout commence par une petite balade en forêt d'un demi-kilomètre, bercé par le chuchotis du ruisseau du Planey, lorsque soudain, dissimulée au milieu des bois, apparaît une petite étendue d'eaux bleues dont les couleurs varient au rythme du jour et des saisons, du bleu turquoise à la couleur émeraude translucide en été, en passant par le bleu roi de

l'hiver. Un lieu photogénique. La mystérieuse source du Planey cache bien des secrets. Nous savons aujourd'hui qu'il s'agit d'une résurgence de la rivière Semouse. On pensait autrefois que ce gouffre était sans fond, on sait aujourd'hui qu'il plonge à plus de 35 m de profondeur (baignade interdite).



Source du Planey, 70800 Anjeux.
Accès depuis le village d'Anjeux en direction de « la Pisseure », puis suivre les panneaux « source du Planey ».
Parking à l'entrée de la forêt, sentier d'environ 500 mètres pour accéder à la source.

Inspirez, respirez sur nos sentiers de randonnée

La région de Luxeuil-les-Bains offre de magnifiques sentiers de randonnée adaptés à toute la famille, grâce à des dénivelés relativement faibles qui rendent la marche accessible aux petits comme aux grands. En parcourant ces chemins, les randonneurs peuvent profiter d'une nature préservée où se mêlent forêts verdoyantes, ruisseaux, étangs et points de vue. Ces balades sont aussi l'occasion de découvrir une richesse insoupçonnée, entre une faune discrète mais présente, une flore variée et des vestiges historiques témoignant du passé de la région. Certains des sentiers passent par des lieux emblématiques du territoire, comme la source du Planey à Anjeux, les nombreuses fontaines du circuit du Haut-Bois à Luxeuil, les vergers fleurissants au printemps à Fougerolles ou la chapelle St Colomban à Ste-Marie-en-Chanois. Fiches randonnées disponibles à l'Office de Tourisme ou sur www.luxeuil-vosges-sud.fr



Saint-Bresson, moyenne montagne et nature à l'état brut

Petite bourgade située sur le piémont des Vosges du Sud, dans une vallée verdoyante, arrosée par le Raddon, cernée par les prémices d'une montagne plantée de conifères et de feuillus, le temps semble s'être arrêté à Saint-Bresson.

Outre le centre du village, cette grande commune compte une trentaine de hameaux en pleine nature. Autant dire que sans GPS, il faut aimer se perdre dans les méandres des routes vicinales et prendre son temps pour contempler les paysages préservés. C'est sans doute pour ces raisons que le village possède de nombreux gîtes ruraux : à Saint-Bresson, la coupure est assurée.

La ferme des p'tits sentiers animés



Dans un petit coin de nature, caché, confidentiel, un hameau au nom poétique «Muse» abrite une ferme où la magie opère... Pierrot et Perrine, deux passionnés, imaginent chaque jour des histoires merveilleuses à partager en famille, entre amis ou en groupe. Ils gèrent simultanément plusieurs activités avec la vocation d'apporter un peu de bonheur à leurs visiteurs : élevage de chèvres Angora, ferme pédagogique ambulante, chasses aux trésors, balades avec des ânes, et depuis peu, hébergement inso-



© Nicolas Gascard

lite. Enfin, Saint-Bresson étant une porte d'entrée immédiate sur le Plateau des Mille étangs, Pierrot et Perrine proposent une expérience insolite intitulée Secrets d'étang. Un voyage où tous les sens sont en éveil à bord d'une grande barque...

Les P'tits Sentiers Ân'îmés,
620 Muse, 70280 Saint-Bresson,
Tél. : 06 23 15 60 67



Saint-Bresson, LE village terroir du Pays de Luxeuil

Saint-Bresson, c'est aussi son agriculture et son terroir. A commencer par sa

boulangerie : Chez Abel, une véritable institution. Certains font des dizaines de kilomètres pour venir y acheter toutes sortes de pains cuits au feu de bois à l'ancienne. Mais attention à bien regarder auparavant les horaires et jours d'ouverture. Pour accompagner ce pain succulent, vous prendrez bien un peu de fromage ? Ça tombe bien, la ferme Menigoz propose toute une gamme de fromages dans son chaleureux point de vente : cabersson, barkass et bien sûr munster fermier AOC. Ce dernier est un incontournable de la maison, souvent récompensé. La chèvrerie du Fahys vient



également de se lancer dans la production de toute une gamme de fromages de chèvre, avec une espèce présélectionnée, la chèvre poitevine, l'une des meilleures chèvres fromagères : avis aux amateurs ! La ferme est tenue là aussi par un couple de passionnés : Séverine et Felix. Enfin, la ferme Galmiche propose 13 références de produits laitiers certifiées bio (yaourts, crème caramel beurre salé, etc.). Ces deux dernières fermes ne proposent pas de vente directe, mais leurs produits sont à retrouver au magasin Esprit Paysan de Froideconche juste à côté de Luxeuil. ●

LA FOIRE AGRICOLE DE SAINT-BRESSON

Une autre institution que cette foire : en 2024 a eu lieu la 41^{ème} du nom. Chaque année en octobre, ce ne sont pas moins de 250 exposants, 150 bénévoles et 10 à 15 000 visiteurs qui se rassemblent selon les années et selon la météo. 2000 places assises sont également prévues pour déguster la traditionnelle choucroute.



Luxeuil, à deux coups de pédale du Plateau des 1000 étangs et de la Planche des Belles Filles

© Marc Paygnard

La région de Luxeuil-les-Bains et de Fougerolles Saint-Valbert est un point de départ privilégié pour les cyclotouristes et les cycloportifs. Situé dans le piémont des Vosges du Sud, le territoire dispose des services nécessaires en matière d'hébergements et de restauration tout en étant proche du magnifique secteur des 1000 Etangs et de la Planche des Belles Filles bien connue des cyclistes.

Le Plateau des Mille Etangs en cyclotourisme

Des landes, des prés, des forêts entremêlés de ruisseaux et d'étangs s'étendent sur une zone de 220 km². Il y a 12 000 ans, au sud du Massif des Vosges, la fonte des glaciers a façonné un paysage unique : le Plateau des 1000 Etangs, une région fascinante surnommée la Petite Finlande. Il s'agit là d'un véritable joyau de nature vallonné (entre 300 et 1200m d'altitude) qui sera peut-être inscrit un jour au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

Il s'agit d'un lieu unique et riche d'un écosystème particulier, comme les tourbières, zones humides qui abritent des espèces protégées. Les étangs, comme les autres zones humides (tourbières ou marais) se nichent, pour la plupart, dans des dépressions formées par l'érosion glaciaire. Les moines du Moyen-Âge, modelant les reliefs, ont tiré avantage de la topographie et exploité les tourbières pour en faire des étangs et de l'élevage piscicole.

Cette partie des Vosges du Sud est un lieu idéal de promenade bucolique à vélo ou à vélo à assistance électrique. Plusieurs boucles sont balisées dans ce secteur (possibilité de location de VAE et de sorties accompagnées : renseignements dans les Offices de Tourisme).

La Planche des Belles Filles, une classique du Tour de France

Comme le Plateau des 1000 Etangs, la Planche des Belles Filles est située au cœur du Parc naturel régional des Ballons des Vosges et culmine à 1148 mètres d'altitude. Cette ascension mythique de 6 kilomètres depuis le village de Plancherles-Mines est une des plus difficiles du Massif des Vosges. En effet, les cyclistes qui veulent s'y essayer devront faire face à des dénivelés importants. La pente à 8% de moyenne ne semble jamais faiblir, avec ses virages en épingles et ses 2 derniers kilomètres qui se dressent comme un mur avec la pente finale à 20%. Cependant, venez tenter la montée de la

Planche et vous pourrez dire que vous l'avez faite vous aussi! Pour les plus sportifs, cette ascension se cumule avec d'autres cols du Tour de France à proximité immédiate, notamment le Ballon d'Alsace. ●



Bol de nature et de bien-être dans le Triangle Vert

Bucolique, comme le golf des Vosges du Sud

Situé sur la commune de Genevrey, le terrain est propriété du Département. Ce parcours 18 trous, qui s'étend sur près de 70 hectares vallonnés, s'étire au pied du pittoresque village de Genevrey. On aperçoit au loin son clocher comtois recouvert de tuiles vernissées. Le golf des Vosges du Sud parsemé de bosquets et d'étangs est l'unique terrain de la Haute-Saône. Et comme c'est le seul, il est entretenu avec soin. 18 trous mais aussi, un practice de 7 bases couvertes, 10 découvertes, un clubhouse, un vestiaire-douches, une boutique, une salle de séminaire, un restaurant et sa terrasse avec vue imprenable... presque tout a été réhabilité ces dernières années pour offrir un écrin de nature dernier cri.

Idéal pour l'initiation, le perfectionnement et l'entraînement, le golf des Vosges du Sud se veut à la portée de tous. Il accueille tous les jours dans la convivialité, joueurs confirmés et débutants avec des tarifs relativement attractifs. Chaque année de nombreuses compétitions sont organisées.

A l'image du golf, le restaurant s'est également réinventé, la nouvelle équipe est fière de proposer une cuisine inventive et passionnée, en utilisant des ingrédients locaux et de saison pour créer des plats uniques qui ravissent les papilles.

**Golf des Vosges du Sud, RN57,
70240 Genevrey, Tél. : 03 84 95 82 00.**



L'eau vertueuse de Velleminfroy

Les Vosges du Sud sont reconnues pour leurs eaux thermales, comme celles de Luxeuil-Bains... mais pas que. Découverte en 1828, une source originelle fait la fierté des habitants : la source de Velleminfroy. En 1859, elle est officiellement reconnue «eau minérale naturelle» par décret de l'Académie Impériale de Médecine. Depuis 1992, l'eau de Velleminfroy est désormais mise en bouteille dans l'usine située dans le lieu-dit de Château-Grenouille. Le showroom permet d'avoir une vue sur la chaîne de production : une véritable danse de bouteilles et de machines !

Recommandée au quotidien ou sous forme de cure ponctuelle, l'eau de Velleminfroy possède des vertus rares : son absence de nitrite, sa richesse en sels minéraux et son profil intéressant pour le magnésium et le calcium en font une eau exceptionnelle et consommable dès le plus jeune âge !

**Source de Velleminfroy,
ZAC de Château-Grenouille,
70240 Velleminfroy,
tél. : 03 84 96 35 50.**

**Showroom et boutique sont ouverts du mardi au vendredi de 10h à 18h.
La boutique est fermée les jours fériés.**

Le parc à l'anglaise de la Cude

Le parc de la Cude est un écrin de verdure qui réunit, sur 5 hectares, près de 2000 arbres et arbustes et plus de 350 essences. À la belle saison, le parc est un lieu féerique où il est bon de passer du temps en famille. Visite guidée, sentier pieds nus, c'est la découverte d'un magnifique jardin, mais aussi l'héritage de 3 générations d'une famille de passionnés !

**Parc de la Cude, 3 rue de la Mairie,
70240 Mailleroncourt-Charrette,
Tél. : 03 84 95 83 93
Ouvert uniquement sur rendez-vous.**



© Etienne Kopp

Comtoise Radio

Bienvenue sur Comtoise Radio, la radio familiale des Vosges Saônoises !



Nous sommes une radio de proximité, implantée au cœur de Luxeuil-les-Bains.

Comtoise Radio vous offre une couverture complète de l'actualité locale, incluant les événements culturels, les manifestations sportives, et les sorties incontournables. Que vous cherchiez des idées de sorties, des informations sur les entreprises locales ou des opportunités d'emploi, Comtoise Radio est là pour vous

tenir informé et vous rapprocher de ce qui compte pour vous.

Nos reportages mettent en lumière les entreprises, les artisans et le patrimoine des Vosges Saônoises. Découvrez les talents et initiatives qui façonnent notre territoire. À travers nos interviews et sujets exclusifs, Comtoise Radio est la vitrine de ceux qui contribuent à la vitalité et au rayonnement de notre territoire.



**COMTOISE
RADIO 107.1**

1 place de la République.
70300 Luxeuil-Les-Bains.
Tél. 03 56 98 00 00.

Trésors de pierre au Triangle Vert



Château de Valleroy, histoire de passionnés

En 1990, quand le couple Borsotti a acheté le château à Valleroy-le-Bois, à une quarantaine de kilomètres de Vesoul, il n'en restait qu'une bâtisse en ruine ayant affronté les affres du temps et de la nature qui avait repris ses droits. Quarante ans plus tard, le château a fière allure, grâce au travail et à la persévérance de ce couple amoureux des pierres et de l'association « pour la Reconstruction et la Mise en Valeur du Château de Valleroy ». Une mise en valeur réussie et récompensée par le grand prix des Vieilles Maisons Françaises.

Aujourd'hui, le château est privé mais les propriétaires ouvrent leurs portes aux visiteurs intéressés, pour leur faire connaître l'histoire des lieux et leur montrer la qualité des rénovations effectuées. Les salles sont ouvertes les dimanches après-midi de mi-avril à début octobre (visites guidées à 15h00, 16h00 et 17h00 ou sur rendez-vous) et 4 semaines du 14 juillet au 15 août.

Château de Valleroy, Rue du Château, 70000 Valleroy-le-Bois.
www.chateau-de-valleroy.fr

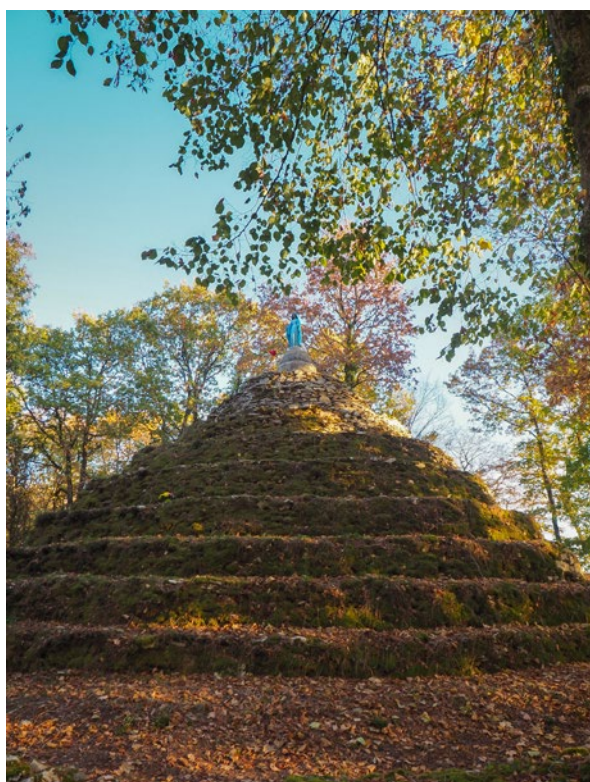
La Madone de Dampvalley, monument atypique témoin d'un lourd passé

À Dampvalley-lès-Colombe, un monument éveille la curiosité des promeneurs. Cachée dans un bosquet entre champs et forêt, excentrée du village, la Madone s'élève sur un promontoire mystérieux. Un lieu empreint d'une certaine sérénité et d'une ambiance particulière !

En 1855, à la fin des années d'épidémies de choléra dévastatrices dans le département, l'abbé Christin prend l'initiative d'élever un monument en l'honneur de la Vierge Marie. En 6 mois, les villageois et les écoles terminent cet édifice en pierres sèches de 18 mètres de diamètre et 10 mètres de hauteur, où trône la statue de la Vierge.

Une procession anime les lieux tous les 15 août lors d'une messe en plein air célébrée le matin. Le reste de la journée est ponctuée d'animations pour toute la famille et un marché de producteurs s'installe pour l'occasion.

L'accès à la Madone est fléché depuis l'embranchement de Dampvalley-lès-Colombe sur la N19.



Les jolis lavoirs du Triangle vert

La communauté de commune du Triangle Vert compte 42 communes sur le département de la Haute-Saône entre Luxeuil-les-Bains, Lure et Vesoul. Ce territoire est reconnu pour l'omniprésence de la nature et la richesse du petit patrimoine de ses charmants villages, notamment les lavoirs ! Quelques lavoirs remarquables valent le détour, notamment à Citers, qui ne compte pas moins de 12 lavoirs et fontaines dans le village ! Rendez-vous entre la rue de la Grande Fontaine et la rue d'Adelans pour découvrir un monument imposant, avec ses colonnes et son immense bassin intérieur. Autre coup de cœur à Cerre-les-Noroy, avec son lavoir en contrebas de l'église Saint-Maurice, abrité par un tilleul centenaire !

Les Vosges du Sud, une destination gourmande !

Luxeuil a son jambon, Fougerolles a sa cerise et le Kirsch AOC, mais l'ensemble du territoire n'est pas en reste en termes de spécialités locales ! En effet, quelques gourmandises font le bonheur des papilles des visiteurs et des habitants...

Le Munster par exemple, qui n'est pas une exclusivité alsacienne ou vosgienne, mais pour lequel la zone AOC s'étend jusqu'à nos terres. A la ferme Menigoz de Saint-Bresson, c'est près de 300 fromages qui passent au quotidien entre les mains des fromagères.



Parlons aussi du gandeuillot, produit typique des Vosges du Sud, une charcuterie prisée des amateurs composée de chair de porc et de tripes, ponctuée d'une lichette de Kirsch.

Aussi rafraîchissante que mystérieuse, l'absinthe a pendant longtemps fait les belles heures des distilleries locales : elle se décline en une centaine de recettes ! A déguster avec modération, et si possible de façon traditionnelle, avec la fontaine et la cuillère...

Les artisans et producteurs locaux mettent leur savoir-faire au service de



© Foehn photographie

vosre gourmandise, faites leur confiance et poussez la porte de leurs ateliers pour découvrir leurs bons produits !

La Route des Chalots, entre Vosges et Haute-Saône

Le chalot, petit grenier à grains démontable, est un bâtiment traditionnel de la région des Vosges du Sud. Il servait à conserver denrées et objets précieux à proximité des fermes, à l'abri des flammes en cas d'incendie. Aujourd'hui,



© Itinera Magica

on en trouve encore au bord de nos routes, et ils font l'objet d'un circuit touristique : La Route des Chalots.

Ce circuit de 120 kilomètres entre les départements des Vosges et de la Haute-Saône est ponctué de points d'intérêts tantôt patrimoine et nature (point de vue sur les vergers, cascades, tourbières, fontaines, calvaires,) et tantôt axés sur la découverte des producteurs locaux (brasseur, chocolatier, fromager, éleveur,...). Un parcours à programmer à la carte à la journée en voiture, moto, vélo, ou en séjour itinérant grâce aux hébergeurs et restaurateurs partenaires ! Plus d'une trentaine d'adhérents vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir leur travail et leur univers.

**Départ : Ecomusée du Pays de la Cerise,
206 le Petit-Fahys
70220 Fougerolles-Saint-Valbert
www.routedeschalots.fr**

Colomb'in Rock

Trois jours de rock, de passion et de légendes !

Depuis plus de dix ans, le Colomb'in Rock Festival fait vibrer Colombe-lès-Vesoul et s'impose aujourd'hui comme l'un des plus grands festivals tributes de France.

Porté par le Cercle d'Animation et de Loisirs (C.A.L.C.), ce festival a grandi au fil des éditions, passant de 500 spectateurs sur la place du village à 18 000 festivaliers en 2023 sur le stade de foot, un site offrant des infrastructures adaptées à son essor fulgurant.

Le Colomb'in Rock Festival, c'est avant tout une aventure humaine et une passion commune pour la musique. Chaque année, une centaine de bénévoles, habitants, familles et amis, donnent de leur temps pour faire vivre cet événement. Un noyau de 10 personnes œuvre toute l'année pour préparer une programmation à la hauteur des attentes du public, gérer les aspects logistiques et assurer la communication. Cet engagement collectif est la clé du succès du festival.

L'édition 2025 promet une affiche exceptionnelle, rassemblant les meilleurs groupes tributes de France et d'Europe. Parmi eux, Les Fortune Tellers (Rolling Stones), Radioactive (Imagine Dragons), The Offspin - Europe's best Offspring



Tribute Band ou encore Vannstein - the ultimate Rammstein tribute band qui offrira une performance spectaculaire en hommage à Rammstein. Sans oublier la scène découverte, mettant en lumière des talents locaux comme 2 Laps To Go, SOLVE et The Bundy.

Avec un espace couvert de 1700m², des espaces de restauration et buvettes, et un accès PMR, tout est pensé pour que le festival soit un moment de partage et d'émotion, accessible à tous.

Rendez-vous les 13, 14 et 15 août 2025 pour une expérience 100 % Rock, 100 % Tributes. Venez vibrer, chanter et célébrer la musique avec nous !

Infos et billetterie :

www.colombin-rock.fr/billetterie

contact@colombin-rock.fr

Tarifs : Entrée 5€ à 10€/jour, Pass 3 jours : 15€

Une soirée de concerts avec les meilleurs tributes bands et des jetons consommation pour seulement 5€.

Le Colomb'in Rock Festival est un événement organisé par l'association C.A.L.C. de Colombe-lès-Vesoul avec le soutien de ses partenaires et le temps non compté de ses bénévoles.

Espace couvert de 1700m² - Parking
- Buvette - Restauration sur place -
Paiement CB - Accès P.M.R.

Agenda des plus belles animations



Du 8 au 22 mars

LA SAINT-PATRICK À LUXEUIL-LES-BAINS.

Concerts, marché de la bière, danses,... Luxeuil se met à l'heure irlandaise ! Un clin d'œil aux origines irlandaises du moine St Colomban, fondateur de l'abbaye de Luxeuil.

28 mars 2025 au 31 décembre 2025

EXPOSITION «IL Y A 20 ANS DÉBUTAIENT LES FOUILLES DE LA PLACE DE LA RÉPUBLIQUE» À LUXEUIL-LES-BAINS.

Une exposition sur les premières découvertes et les métiers de l'archéologie pour célébrer les 20 ans des fouilles archéologiques.

D'avril à octobre

LES JEUDIS MUSICAUX DE LUXEUIL

Toutes les semaines, les jeudis après-midi, une animation musicale ou dansante à l'Espace Frichet ! Chansons françaises par Serge Cholley, danse et musique avec accordéon ...

Programme disponible à l'Office de Tourisme.

Samedi 12 et Dimanche 13

et Lundi 14 avril

FOIRE EXPOSITION AUX MEUBLES À SAINT-LOUP/SEMUSE

Ancrée dans le riche passé industriel de Saint-Loup-sur-Semouse, la foire met à l'honneur les savoir-faire locaux en rassemblant artisans, fabricants et exposants sous 1 250 m2 de chapiteaux.

Vendredi 25, Samedi 26

et Dimanche 27 avril

CARNAVAL VÉNITIEN À LUXEUIL-LES-BAINS.

Près d'une centaine de costumés vénitiens se donnent rendez-vous à Luxeuil pour des parades dans le centre historique de Luxeuil et d'autres animations sur le thème de Venise.

Du 3 mai au 6 septembre

LES SAMEDIS DE L'ORGUE

Chaque premier samedi du mois de mai à septembre, Culture 70, l'Association les Amis de l'orgue et l'Office de Tourisme vous invitent à découvrir le majestueux instrument de l'Abbaye Saint-Pierre-et-Saint-Paul. Tous ces samedis de mai à septembre, à 11h mise en bouche : présentation de l'orgue et introduction aux œuvres présentées le soir. A 17h, un artiste viendra jouer sur l'orgue lors d'un concert gratuit.

Samedi 03 et dimanche 04 mai

FESTIVAL DE DENTELLE ET BRODERIES À LUXEUIL-LES-BAINS.

8ème festival de dentelle organisé par le Conservatoire de la Dentelle. Exposition, vente, démonstration. Thème : Le printemps. De 10h00 à 18h00 à l'Espace Frichet.

Dimanche 11 mai

FÊTE DU PAIN ET FÊTE DES FLEURS À LUXEUIL-LES-BAINS.

Marché de producteurs locaux et artisans, ateliers pour les enfants.

Place du Sergent Bonnot et au carrefour du Chêne à Luxeuil-les-Bains.

Samedi 17 mai

LA NUIT DES MUSÉES



Découvrez les musées by night ! Ouverture au public en soirée, avec animations musicales. À L'Ecomusée du Pays de la Cerise de Fougerolles-Saint-Valbert, à l'Ecclesia cité patrimoine, Musée de la Tour des Echevins à Luxeuil-les-Bains.

Du 23 mai au 30 septembre

TRÉSORS D'ABBAYES : SCRIPTORIUM ET MANUSCRITS AU MOYEN-ÂGE (VIEUX SIÈCLES) AU MUSÉE DE LA TOUR DES ECHEVINS À LUXEUIL-LES-BAINS.

Au travers de l'exposition temporaire de La Tour des Échevins et avec le soutien des chercheurs du CNRS et Artheis, découvrez l'incroyable écriture de Luxeuil et l'influence qu'elle a eu en son temps.

Samedi 7 juin

COURSE CYCLO DES 3 BALLONS (DÉPART RONCHAMP).

Rendez-vous incontournable des cyclistes amateurs et professionnels, la course des 3 Ballons est connue pour son passage à la Planche des Belles Filles, une des étapes mythiques du Tour de France.

Samedi 14 juin

**GRAND HUIT LUXEUIL-LES-BAINS
VOSGES DU SUD.**

Le Cyclo club de Froideconche vous invite à découvrir les routes des Vosges saônoises à travers 3 parcours (62, 115, et 195 km) où vous aurez notamment la possibilité de visiter les plus hauts sommets de Haute-Saône.

Départ/arrivée des boucles : stade Maroselli. Inscription en ligne sur www.m-chrono.fr.

**Samedi 14 juin et dimanche 15 juin
LES JOURNÉES DE L'ARCHÉOLOGIE À
LUXEUIL-LES-BAINS.**

Depuis le XVIII^e siècle, le sous-sol luxovien révèle ses trésors archéologiques. Les vestiges du passé vous dévoilent leurs secrets... Alors, à vos truelles !

Samedi 28 juin

**FÊTE DES CERISES À FOUGEROLLES-
SAINT-VALBERT**

Au programme : marche pédestre à la découverte des paysages fougérois, l'incontournable élection de Miss Cerises, marché de producteurs et d'artisans locaux ainsi que des animations pour enfants, une soirée festive avec plusieurs groupes de musique venant de la région et d'ailleurs.



© Jean-François Gable

**Du 1 juillet au 26 août, les mardis soirs
LES MARCHÉS DE NUIT.**

Convivialité et bonne humeur sont les principaux ingrédients du succès des Marchés de nuit !



Une cinquantaine d'exposants par soirée (produits frais, buvette et restauration terroir, artisans), concerts, manège et jeux pour les enfants. De 18h à 22h30, au cœur du centre-ville de Luxeuil.

Le samedi 5 juillet

**FESTIVAL EN HAUTE-COMTÉ À
JASNEY.**

Un festival qui mêlent chant, et rencontre entre habitants et artistes.

16 au 19 juillet

LES PLURALIES À LUXEUIL-LES-BAINS.

Un festival qui allie éclectisme artistique, valorisation du patrimoine et convivialité estivale. Des spectacles pour toute la famille, avec entre autres cette année, Feu Chatterton, et LEJ. <https://pluralies.net/>



Du 18 juillet au 3 août

FESTIVAL MUSIQUE ET MÉMOIRE.

Depuis 1994, le festival Musique et Mémoire enchante les Vosges du Sud avec ses harmonies baroques. 16 concerts événements du 18 juillet au 3 août 2025. <https://musetmemoire.com/>

**Mercredi 13, jeudi 14
et vendredi 15 août**

FESTIVAL COLOMB'IN ROCK

Entrez dans l'un des plus grands festivals Tributes de France, vivez une expérience unique 100% Rock - 100% Tributes ! Pour cette 13^{ème} édition du Colomb'in Rock Festival, rendez-vous avec les meilleurs tributes de France et d'Europe avec notamment Vannstein - the ultimate Rammstein tribute band. <https://www.colombin-rock.fr/>

6 et 7 septembre

L'ART ET PATRIMOINE

1200 mètres d'exposition dans les diverses salles du patrimoine et dans certaines rues du centre historique et plus de 5000 œuvres exposées. Un festival unique, une vitrine d'art à ciel ouvert où vous trouverez plus de 150 artistes !

Samedi 20 septembre et

dimanche 21 septembre

**LES JOURNÉES EUROPÉENNES DU
PATRIMOINE.**

Parcourez les rues, visitez les musées et découvrez des endroits habituellement fermés au public... De l'Antiquité à nos jours, ne manquez pas ce voyage dans le temps !

Dimanche 21 septembre

**LA FOIRE AUX BEIGNETS DE CERISES À
FOUGEROLLES.**

Assistez au chapitre annuel des membres de la Confrérie des Gousteurs de Kirsch et à de nombreuses animations : exposants divers, artisanat d'art, produits du terroir, produits faits main, expositions, animations musicales, folklore et démonstrations...

Dimanche 12 octobre

LA FOIRE AGRICOLE DE SAINT-BRESSON.

Organisée depuis plus de 40 ans par le comité des fêtes, la foire est le grand rendez-vous du monde agricole : concours organisés par le centre d'élevage des Vosges Saônoises, exposants machinisme agricole et animaux de la ferme... mais aussi animations musicales, art artisanat, grande braderie avec plus de 200 exposants.

En décembre :

FÊTE DE NOËL A LUXEUIL

Une multitude d'animations pour préparer et fêter Noël : marché de Noël avec animations musicales, ateliers pour petits et grands, ou encore boum de Noël... un programme d'animations pour toute la famille !



VOTRE JOURNÉE TOUT COMPRIS CLÉ EN MAIN SPÉCIALE GROUPE

À PARTIR DE
42€
/PERS.



NATURE / PATRIMOINE / GASTRONOMIE

► MATINÉE

Randonnée pédestre accompagnée (tous niveaux) pour découvrir le Plateau des 1000 Étangs. Nicolas, votre guide, vous partagera tous les secrets de la « Petite Finlande ».

► **Déjeuner gourmand dans un lieu convivial et chaleureux à la Brasserie Luxovienne** (visite possible de la Brasserie artisanale sur demande)

► APRÈS-MIDI

Plongez au cœur des vestiges archéologiques exceptionnels de l'Église avec l'un de nos guides conférenciers passionnés. Puis ressentez les effluves du Jambon artisanal de Luxeuil lors de la visite d'un séchoir.

Donnez-nous vos envies, on s'occupe de tout !

Nombreuses autres possibilités d'activités, sorties, visites...
Découvrez toutes nos idées sur le site web :

WWW.LUXEUIL-VOSGES-SUD.FR



**VOTRE
EXPERTE**

Anaïs

Responsable commerciale
Office de Tourisme
de Luxeuil-les-Bains, Vosges du Sud
Tél. +33(0) 3 84 40 61 90
commercial@luxeuil-vosges-sud.fr

**LUXEUIL
LES BAINS,
VOSGES
DU SUD**

VOTRE JOURNÉE TOUT COMPRIS CLÉ EN MAIN SPÉCIALE GROUPES PROFESSIONNELS : SEMINAIRES, TEAM BUILDING



Vous n'avez pas le temps pour organiser votre événement professionnel, nécessitant salles de réunion, lieux de restauration, hébergement, activités ludiques, de loisirs ou de team building... passez le cap avec notre service commercial !

Pourquoi choisir notre destination ?

- **Une destination originale, riche en patrimoine, nature et gastronomie**, loin des grands centres urbains, Luxeuil-les-Bains est l'une des plus belles villes de la région
- **Une véritable conciergerie de la destination** : un service sur mesure et personnalisé à votre disposition.
- **Un seul interlocuteur pour coordonner votre dossier**
- **De nombreuses entreprises nous ont déjà fait confiance ces dernières années** : Vétoquinol, Banque des Territoires, GRDF, Univert, Crédit Mutuel, Crédit Agricole, Club Vosgien...
- Mais aussi tout une gamme de :
 - **Salles et d'espaces de séminaires** salles séminaires en hôtels, grand espace de congrès ou encore dans un lieu insolite.
 - **De restaurants ou de traiteurs de qualité**
 - **D'activités de loisirs et team building** (ludiques, sportives, visites guidées et découvertes en matière de nature, patrimoine, bien-être, terroir)
 - **D'hébergements de qualité dans le cœur historique de Luxeuil-les-Bains** (hôtels et résidences de tourisme)

N'hésitez plus, contactez-nous :



VOTRE
EXPERTE

Anaïs

WWW.LUXEUIL-VOSGES-SUD.FR

Responsable commerciale
Office de Tourisme
de Luxeuil-les-Bains, Vosges du Sud
Tél. +33(0) 3 84 40 61 90
commercial@luxeuil-vosges-sud.fr

**LUXEUIL
LES BAINS,
VOSGES
DU SUD**

Un voyage gustatif au pays de Saint-Colomban



Luxeuil et ses environs vous transportent au cœur d'un terroir qui cultive l'amour du bien-vivre, du bien-manger, dans la convivialité et le partage.

Retrouvez également la liste complète des hébergements de la destination Luxeuil-les-Bains Vosges du Sud sur www.luxeuil-vosges-sud.fr

La ville et sa région peuvent s'enorgueillir de posséder en son sein de bonnes tables et adresses gourmandes. De nombreux chefs perpétuent l'esprit d'une cuisine respectueuse des saisons et d'un produit d'excellente qualité issu de producteurs locaux et d'éleveurs haut-saônois adeptes d'une agriculture durable. Voici un aperçu gourmand (non exhaustif) au gré de nos pérégrinations, n'hésitez pas à retrouver d'autres belles adresses comme le restaurant Rémy à Saint-Loup, l'Hexagone-Mercure à Luxeuil-les-Bains, l'auberge le Fontenois à Fontenois-la-Ville, etc sur le site www.luxeuil-vosges-sud.fr

Les bonnes tables à Luxeuil-les-Bains

BEAU SITE HÔTEL-SPA-RESTAURANT

Ouvert tous les jours, midi et soir en saison.
Dans un immense parc situé à 200 mètres des thermes et à proximité du centre-ville historique, l'hôtel-restaurant « Beau-Site » accueille ses visiteurs dans une atmosphère

chaleureuse, caractérisant l'esprit familial de l'établissement depuis quatre générations. La salle de restaurant baignée de lumière vous invite à un moment de plaisir. Le chef aux cuisines prépare une cuisine de saison, au gré des arrivages et de ses inspirations. Une originalité : le restaurant propose midi et soir le menu du marché, chaque jour du lundi au vendredi. Accueil chaleureux et très professionnel. Petits vigneron indépendants ou grandes maisons sont ici représentés à travers une très belle carte des vins. Aux beaux jours, appréciez le service en terrasse avec vue sur le parc. Le très agréable lounge bar vous accueille dans un cadre cosy et feutré, mêlant matériaux modernes et bois nobles. 39 chambres très confortables et personnalisées, espace bien-être, jacuzzi, sauna et piscine. Spécialités : foie gras aux épices d'hiver; œuf en meurette franc-comtoise, pinot noir de Charcenne, saucisse de Morteau, champignons; paleron de veau cuit 12 heures au vin jaune, mousseline de carottes; dos de cabillaud basse température, émulsion de fumet de poisson au safran de Payoux, purée de céleri; filet de truite de la piscicul-

ture Breuchin; macaron chocolat Valrhona et framboise.

Menu du marché : 19/22€, du lundi au vendredi midi et soir. Menus régionaux en semaine et le weekend à partir de 35€. Menu terroir : 36€. Menu découverte : 45€.
18 rue G. Moulinard. 70300 Luxeuil.
Tél. 03 84 40 14 67.

BRASSERIE LUXOVIENNE

Ouvert tous les jours, sauf lundi et mardi.

Des plats simples présentés sur assiette ou sur ardoise, des propositions qui se renouvellent chaque jour et qui ne trichent pas avec la qualité : plats du jour, planches apéritives, frites maison excellentes, fromages et charcuterie, limonade et coca maison, sans oublier les bières artisanales brassées sur place. Un grand sens de la convivialité et beaucoup de générosité comme le veut la tradition luxovienne. De cette brasserie au charme envoûtant et à l'ambiance unique, aucune envie de repartir ! Formule du jour : 14/17,50€. Planches apéritives pour 2 : 14€. Bières artisanales : de 3,40 à 4€.

9 rue du Dr Gilles Cugnier. 70300 Luxeuil.
Tél. 03 84 93 67 22.

Immobilier du Chêne

Sebastien Schiautorelli

ACHAT
VENTE
LOCATION

CONFIANCE
EXPERIENCE
EFFICACITÉ



2 adresses en Haute-Saône



1 allées Maroselli
70300 LUXEUIL-LES-BAINS
Tél. 03 84 93 68 73



52 avenue de la République
70200 LURE
Tél. 03 84 30 58 05

www.immobilier-du-chene.com

COMPTOIR JOA

Ouvert tous les jours, midi et soir.

Dans l'enceinte du casino complètement réhabilité en 2024, ce restaurant moderne lui aussi réaménagé est situé dans un espace particulièrement agréable et élégant. Le nouveau chef plein d'allant aime vous surprendre et concocte une cuisine aux influences bistro-nomiques, élaborée à partir de produits locaux et de saison, et offrant un bon rapport qualité / prix. À noter, les buffets à volonté organisés certaines soirées, avec souvent un thème dédié accompagné d'un petit concert. Une adresse à fréquenter aux beaux jours afin de profiter d'une agréable terrasse. Service rapide et sympathique.

Spécialités : œuf meurette, gnocchis au gorgonzola et noix, filet de bar et beurre aux salicornes, poisson grillé, tartare, carpaccio Joa, burger Joa, rôti de bœuf, baba au rhum aux 3 agrumes.

Formule du jour : 16/20/23/26,50 €. L'inspiration by Clément : 45€. Menu kids : 13€. 16 avenue des Thermes. 70300 Luxeuil-les-Bains. Tél. 03 84 93 90 90.

LE LAC RESTAURANT

Ouvert tous les jours, sauf lundi et mardi.

Une pizzeria-restaurant située dans un cadre unique, calme et verdoyant avec vue sur le lac des Sept Chevaux. Une adresse très sympathique, conviviale et familiale qui fait des adeptes, nous vous conseillons de réserver. En été, profitez d'un cadre exceptionnel et posez-vous tranquillement à l'ombre des terrasses.

Spécialités : salades maison, tian de chèvre frais, tartare de saumon, truites issues d'une pisciculture haute-saônoise, burger du lac, pizzas cuites au feu de bois, crème brûlée. Pizzas : de 8 à 12 €. Entrées : de 12 à 14€. Plats : de 14 à 19,50€. Desserts : de 6 à 8€.

Rue des Sept Chevaux. 70300 Luxeuil. Tél. 03 84 40 27 93.



L'ANNEXE DU CAFÉ FRANÇAIS

Ouvert du mardi au jeudi le midi uniquement, vendredi et samedi midi et soir, et dimanche midi.

Situé face à l'Abbaye Saint-Colomban, au cœur du centre historique de Luxeuil, l'Annexe est un restaurant placé sous le signe du partage. Créé dans les années 1950, le Français n'a rien perdu de son authenticité. L'élégante salle est agencée avec goût, son aspect feutré séduit les clients adeptes de lieux à la fois cosy, baroques et très actuels. Les chefs Emmanuel Seurot et Emeline Ignaczak mettent l'accent sur la qualité mais aussi sur la cuisson, les textures et les couleurs, ils conjuguent recettes à la fois traditionnelles et revisitées. Bon sens du service et de l'accueil. Terrasse lorsque la saison le permet.

Spécialités : croûte à la crème de morilles et œuf poché; tartare de hareng fumé aux deux pommes; ballotine de volaille au jambon fumé, polenta au comté; pavé d'églefin, lentilles, crème d'ail et émulsion chorizo; rognons de veau sauce vin rouge; tartare de bœuf charolais; pièce de bœuf black angus;

mi-cuit au chocolat Valrhona, baba burger. Menu du marché : 17€. Formules : 30/40€. 15 rue Victor Genoux. Tél. 09 84 10 19 21.

L'ASIA

Ouvert tous les jours, sauf lundi et mardi.

Cuisine asiatique bien traitée : une invitation au voyage dans le respect de la tradition. La carte propose un large choix de plats, des classiques revisités aux créations originales, pour satisfaire tous les goûts. Une équipe sympathique se tient à votre disposition afin que vous passiez un agréable moment !

Spécialités : soupe thaï, nems, raviolis, fondues, nouilles sautées aux légumes, canard laqué, bœuf épicé, poulet à l'ananas...

Entrées : de 5,50 à 13€. Poissons et fruits de mer : de 13 à 24€. Viandes : de 8,50 à 15,50€. Desserts : de 5 à 8€.

6 rue Carnot. 70300 Luxeuil-les-bains. Tél. 09 83 28 23 81.

LA POMME D'OR

Ouvert tous les jours, sauf dimanche et lundi.

Au cœur de Luxeuil-Les-Bains la brasserie bistro-nomique « La Pomme », avec sa façade accueillante et son atmosphère chaleureuse, reste une adresse incontournable. Cette institution luxovienne datant des années 1800 n'a cessé de se réinventer et elle est à jamais associée à la convivialité et au partage. La cuisine faite maison du chef Romain Blaison ne manque pas de souffle et son répertoire respectueux de la tradition et du beau produit plaît beaucoup aux amateurs de bonne chère. Que ce soit pour un repas d'affaires ou entre amis, l'ambiance reste à la fois décontractée et raffinée. Une adresse à partager sans risque et dans la bonne humeur. Une excellente brasserie.

Spécialités : salades, croustillant de chèvre chaud, lasagnes, risotto, poissons, filet de bœuf aux morilles, tartare de bœuf taillé



L'Annexe du Café Français



— LA POMME D'OR —



8 allée André Maroselli
70300 Luxeuil-Les-Bains
Tél. 03 84 93 43 59

Ouvert tous les jours
sauf dimanche et lundi



les Arcades
épicerie gourmande

2 rue du Dr Gilles Cugnier - 70300 LUXEUIL - Tél. 03 84 40 59 57

au couteau; véritable andouillette de Troye AAAAA; entrecôte, burger, tartare de bœuf, suprême de volaille, pizzas, tapas... Menu du jour : 23,90€. Menu express : 25€. Entrées : de 9,50 à 19€. Poissons : de 21 à 27€. Viandes : de 25 à 32€. Desserts : de 9 à 10€.

8 allée André Maroselli. 70300 Luxeuil-Les-Bains. Tél. 03 84 93 43 59.

LE RALLYE GOURMAND

Ouvert tous les midis, sauf samedi. Fermé le soir sauf sur réservation groupe à partir de 10 personnes.

Le Rallye Gourmand, l'adresse pour découvrir la cuisine traditionnelle régionale à base de produits de la région. Le chef Alain propose de nombreuses spécialités et plats du terroir à base, entre autres, de Jambon de Luxeuil, de Griottines de Fougerolles, de fromages locaux (cancoillotte, comté...). Spécialités : filet de sandre au vin jaune, poulet au comté, émincé de volaille sauce forestière, magret de canard aux griottines, pâtes à la carbonara, mignon de veau aux morilles, andouillette à la moutarde.

Menu du jour : 16€. Menus groupe : de 18 à 50€ environ. Entrées : de 8 à 16€. Viandes : de 12 à 20€. Desserts : de 8 à 9€.

49 rue Edouard Hériot, 70300 Luxeuil les Bains, Tél. : 03 84 40 04 92.

LA ROSE DES SABLES

Ouvert tous les jours midi et soir, sauf jeundi.

Au cœur de la ville historique et à 50m des Thermes de Luxeuil, découvrez un restaurant typiquement marocain situé dans une cave joliment aménagée. Tous les ingrédients sont ici réunis pour vous dépayser agréablement, le temps d'un repas...

Spécialités : salades marocaines, couscous, tajines, pastillas, pâtisseries maison.

Menu du jour : 16 €. Couscous : de 16 à 22,50 €. Tajines : de 16 à 20,50 €.

6 rue de Grammont. 70300 Luxeuil-les-Bains. Tél. 03 84 40 58 82.

LA SUITE

Ouvert tous les jours sauf mardi soir, samedi toute la journée et dimanche toute la journée.

Ouvert le weekend pour groupes.

Idéalement installé avenue des Thermes, cet écrin gourmand vous entraîne vers de nouveaux horizons culinaires. Les produits frais, locaux et de saison sont choisis avec rigueur et amour; les producteurs sont sélectionnés dans une démarche de transparence, d'exigence et de valorisation du terroir local : jambon de Luxeuil de la boucherie Daval au Val d'Ajol; pisciculture du Breuchin; escargotière du Vieil Étang; légumes bio excellents de la ferme Damotte... Le chef Adrien Colnot vous propose une cuisine bistronomique, équilibrée et par-



fumée. La carte est dictée par la fraîcheur et la qualité des ingrédients, elle est particulièrement séduisante, elle change tous les deux mois et varie en fonction du marché et de l'imagination fertile du chef. Céilia, en salle reste très chaleureuse et attentionnée. Terrasse à la belle saison pour le déjeuner. Spécialités : entrée autour de l'œuf; entrée à base de fenouil; truite saumonée du Breuchin; filet mignon de veau basse température, légumes bio du moment; filet de truite du Breuchin, sauce citronnée; compressé de joue de bœuf; trompe l'œil au citron; mousse de panais framboise/chocolat; finger chocolat/noisettes.

Menu du jour : 21€. Menu le soir : 45€ avec 3 entrées, 3 plats et 3 desserts, aux choix.

4 avenue des Thermes. 70300 Luxeuil-les-Bains. Tél. 03 84 40 18 57.

Destination Luxeuil Vosges du Sud

GENEVREY

BAR RESTAURANT BELLEVUE

Ouvert à midi : lundi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche. Soir : Vendredi et samedi.

Situé dans un site exceptionnel, au cœur du golf des Vosges du Sud, entre ciel et terre, verdure et rivière, récemment renové le restaurant Bellevue est une adresse gourmande qui attire du monde. La salle du restaurant est agréable, bien aménagée

avec un service sympathique et une présentation soignée. La cuisine est élaborée avec des produits locaux et de saison, délicieuse, inventive, saine et authentique. Aux commandes, un jeune couple Lisa et Guillaume fait équipe pour satisfaire au mieux une clientèle exigeante.

Spécialités : terrine maison aux noisettes, foie gras de canard, ballotine de la mer, feuilleté forestier, filet de bœuf charolais, filet de veau sauce morilles, pavé de truite du Breuchin, tiramisu, parfait glacé.

Menu du jour : 17€. Menus : 28/39€.

Golf des Vosges du Sud. RN 57.

70240 Genevrey. Tél. 03 84 92 41 03.

Site web : www.restaurantbellevue.fr

LA CHAPELLE-LÈS-LUXEUIL

LA TRATTORIA

Ouvert tous les jours, sauf mardi et mercredi.

Repris en 2021 par Loïc et Lyse, deux employés des précédents propriétaires, le restaurant la Trattoria propose une cuisine authentique d'inspiration italienne et offrant un bon rapport qualité/prix, concoctée par le chef Loïc, qui a à cœur de soigner particulièrement la décoration de ses plats. Les convives peuvent profiter d'une terrasse ombragée à l'ambiance champêtre durant l'été.

Spécialités : pasta, risotto, pizzas, steak tartare, tiramisu.

5 Route de Luxeuil, 70300 La Chapelle-lès-Luxeuil.

Tél : 03 84 49 71 87.

UN SITE REMARQUABLE POUR UNE EAU D'EXCEPTION !



L'ESPACE RENAISSANCE

- Un site de production ultra-moderne
- Un lieu pédagogique inédit : show-room, espace sensoriel, salle de projection
- Un espace de vente à tarifs préférentiels

**VISITE
GRATUITE !**

**VELLE
MIN+
FROY**
FRANCHE-COMTÉ

L'eau
vertueuse



LE PARADIS VERT

- Un restaurant, une boutique, un musée
- Un lieu préservé pour se détendre et se ressourcer
- Un petit coin de paradis au cœur de la Franche-Comté

A découvrir
**EN
FAMILLE !**
A découvrir



Réservations par
téléphone ou par e-mail :

06 16 05 18 74

contact@velleminfroy.fr
www.velleminfroy.fr



FLEURY-LÈS-SAINT-LOUP LA FERME DES ÉPICURIENS

Ouvert tous les jours, sauf lundi soir, mardi toute la journée, mercredi toute la journée, jeudi soir et dimanche soir. Fermé les jours fériés.

Envie de campagne le temps d'un repas ? Laura Rollier en cuisine et Adrien Audino en salle sont installés dans une ancienne bâtisse complètement réaménagée et restaurée avec goût. Laissez-vous porter au fil des saisons par la carte qui vous propose différents délices gourmands préparés avec d'excellents produits venus tout droit de notre belle région : ferme Chassard, pisciculture du Breuchin, ferme aux Herbes, Enerjus, vins de Charcenne, distillerie Devoille... La carte courte est réalisée avec des produits frais et locaux issus au maximum de circuits courts et bio, travaillés et servis dans leur authenticité. Avec une identité locale très marquée, la cheffe Laura, élabore brillamment une cuisine actuelle, intuitive et créative. Vous trouvez ici le meilleur des producteurs de Haute-Saône et des Vosges pour une étape bistronomique qui marque des points dans l'univers gastronomique haut-saônois. La garantie de passer un excellent moment dans un environnement convivial et champêtre.

Menu semaine : 15,50/17,90€. Menu weekend : 38€.

28 rue de Bains. 70800 Fleury-lès-Saint-Loup. Tél. 03 84 94 61 65.

SAINT-SAUVEUR LA TABLE D'ÉTIENNE

Ouvert tous les jours, sauf mardi soir, mercredi toute la journée et dimanche soir.

Dans les zones industrielles où la gastronomie n'est pas toujours la priorité, le restaurant « La Table d'Étienne » est une bonne adresse qui mérite le détour. Le chef Étienne laisse les saisons et les produits locaux guider ses menus, maîtrise ses



La Guillaume

spécialités culinaires, garantit la qualité exceptionnelle des viandes issues de producteurs de la région et trouve un juste milieu entre tradition et tendance du moment. Une salle de restauration très agréable, une grande terrasse aux beaux jours, un bon rapport qualité/prix... des atouts pour plaire, un ensemble qui invite à un moment de plaisir. Accueil de groupes.

Spécialités : jambon de Luxeuil, cancoillotte chaude, toasts grillés; gravelax de saumon à la betterave, pickles et crème combava; cocotte de ris de veau aux morilles; pâté en croûte réalisé par nos soins, cœur de foie gras; choix de viandes grillées; entrecôte de bœuf; tartare de bœuf origine Haute-Saône; burger signature et frites; mi-cuit chocolat noir; crème brûlée. Menu du jour : 16,50/18,50€. Entrées : de 8,50 à 16,50€. Plats : de 19 à 24,50€. Grillades : de 17,50 à 26€. Desserts : de 5,50 à 14€.

ZA du Bouquet. 27 rue Caricaies. 70300 Saint-Sauveur. Tél. 03 84 40 93 83.

COLOMBE-LES-VESOUL LA GUILLAUME

Ouvert midi et soir les mardis, les jeudis, vendredis et samedis ainsi que les dimanches midi. Fermé les lundis et mercredis.

Installé aux portes de Vesoul, La Guillaume est un restaurant traditionnel à l'ambiance à la fois intime et raffinée. Le chef Cyril Péres concocte une cuisine semi-gastronomique, renouvelle sa carte tous les deux mois, et valorise les producteurs et les fermes de Haute-Saône qu'il sélectionne avec un soin méticuleux. Il signe une cuisine savoureuse du marché, pleine de fraîcheur, mettant en valeur des produits de qualité en circuit court sélectionnés chez les artisans et producteurs du département. Il revisite et présente brillamment les classiques de la cuisine familiale avec cette note d'originalité qui est sa signature. A l'accueil, Stéphanie souriante et professionnelle mise sur la satisfaction du client. Déguster un plat de La Guillaume, c'est goûter un peu du patrimoine gastronomique et agricole de la Haute-Saône... une adresse qui enchante toujours. Terrasse agréable aux beaux jours.

Menu saveur : 37€. Menu inspiration du chef : 47€. Menu sensation en 6 étapes : 67€.

Spécialités : escargots de Nathalie en vol au vent et crème persillée; cheese cake de thon mariné au fruit de la passion; truite de Flagey en pot au feu; poisson selon arrivage, crème safranée, risotto vénéré; magret de canard, jus à l'ail noir, gaufre de pomme de terre; le citron en trompe l'œil; Paris-Brest comme un retour d'enfance.

2 rue du Stade.
70000 Colombe-les-Vesoul.
Tél. 03 84 76 23 83.



La Table d'Étienne

CITERS

LA TRINQUOTTE

Située au bord d'un étang en pleine nature, cette auberge campagnarde vous procure un vrai dépaysement. Dans l'esprit d'une maison de famille, le chef attaché à la région concocte une cuisine traditionnelle très appréciée, réalisée à partir de produits frais et locaux, dont certains issus du potager. C'est une adresse très sympathique mais c'est aussi un lieu que l'on peut privatiser pour des événements particuliers. En été, les clients retrouvent avec plaisir la belle terrasse ensoleillée, parfaite pour profiter d'un repas en plein air. Une adresse à retenir pour les amateurs de cuisine traditionnelle et de lieux bucoliques.

Spécialités : filet de turbot poêlé au curry, fricassée de ris de veau aux champignons, filet de bœuf « Simenthal » à la plancha, tripes maison, pâtes maison au basilic, pizza maison.

Menus : 36/42/55€.

Rue Trinquette. D64. 70300 Citers.

Tél. 03 84 94 73 81.

auberge-la-trinquette-citers.eatbu.com

VELLEMINFROY

LE PARADIS VERT

Restaurant ouvert le mercredi et jeudi de 11h30 à 14h et du vendredi au dimanche de 11h30 à 22h.

Le Paradis Vert situé au cœur du domaine de la Source, dans le pavillon rénové du 19ème siècle qui abritait la source d'origine, porte bien son nom : un havre de paix où nature et gastronomie se rencontrent. Aux commandes Fabrice, au service de ses convives, chef passionné et attaché à ses racines, partage son amour de la cuisine familiale, élaborée à base de produits soigneusement sélectionnés, avec des spécialités locales comme la friture de carpes et l'assiette franc-comtoise. Aux beaux jours, la terrasse offre une vue imprenable. À dé-



couvrir la boutique et le musée de l'eau.

Spécialités : assiette franc-comtoise, friture de carpes, sandre au vin jaune, suprême de volaille, faux-filet sauce forestière, coupe fougerolles.

Menu du jour : 17€. Menu champêtre : 25€.

Menu paradis : 35€.

La source, 70240 Velleminfroy.

Tél. 03 84 75 57 74.

www.velleminfroy.fr/le-restaurant

FOUGEROLLES

LE CABARET LA GABIOTTE

L'ambiance unique d'un cabaret, le dépaysement assuré!

Un repas-spectacle au cabaret la Gabiotte, c'est un moment hors du temps, un instant atypique, une expérience tout entière! Le temps d'une soirée, on se laisse transporter par des artistes exceptionnels qui nous font passer d'une émotion à une autre : imitations, costumes, humour, transformisme... de quoi s'émerveiller à chacune des trois parties qui composent ce show unique. Depuis septembre 2024, la troupe de la Ga-

biotte vous propose sa nouvelle revue : Amnésie. Encore plus de costumes à couper le souffle, chorégraphies, chants et sketches ! De votre entrée dans la salle où une photo est prise avec les artistes, jusqu'à la fin de la soirée où il est possible de les rencontrer, la magie opère à chaque seconde et laisse un souvenir impérissable. Pour le repas, les formules proposent une cuisine faite maison, le tout servi par les artistes eux-mêmes pendant les entractes. Les retours sont unanimes : quiconque aura osé avoir la curiosité de pousser la porte du cabaret la Gabiotte en revient émerveillé par tant de générosité humaine et artistique. Et vous, qu'attendez-vous? Attention, certaines dates sont prisées et réservées bien à l'avance !

Menu Moulin : 57€ spectacle inclus. Menu Crazy : 67€ spectacle inclus. Menu Paradis : 80€ avec spectacle inclus. Les dîners spectacle ont lieu du jeudi au dimanche, midi ou soir selon les jours et les semaines.

20 rue du Caporal Ougier. 70220

Fougerolles. Tél. 03 63 76 03 60.

SAINT-LOUP-SUR-SEMOUSE.

CHEZ GÉRÔME ET VINCENT

Ici aussi, pas besoin d'aller à Paris pour faire la fête : Jérôme et Vincent vous accueillent en personne dans leur restaurant atypique situé en plein centre de Saint-Loup. Les propriétaires élaborent une fantastique décoration à chaque événement de l'année : Noël, Saint Valentin, Pâques, Halloween, et même soirée Cabaret ! Durant ces périodes, il faut parfois réserver longtemps à l'avance pour s'assurer de venir goûter les plats gourmands dans une ambiance hors du commun. En été, la terrasse / patio, tout aussi dépayssante, accueille les convives dans un espace intimiste. Une adresse de réjouissance, sympathique et conviviale qui mérite le détour.

28 rue Henri Guy. 70800 Saint-Loup-sur-Semouse. Tél. 03 84 94 19 23.



Le Paradis Vert

Un peu plus loin dans les Vosges du Sud

DOMMARTIN-LES-REMIREMONT

LE KARÉLIAN

Ouvert tous les jours, sauf dimanche soir, lundi et mardi.

Le Restaurant le Karélian est situé au cœur du charmant village Dommartin-les-Remiremont, dans une maison entièrement dédiée à la gastronomie, un havre de paix où la cuisine française est à l'honneur. En chef passionné par son métier, élève de Bernard Loiseau, Fabrice Devrière reste attaché à la valorisation des beaux produits de saison qu'il sélectionne avec une grande rigueur. Des cuissons justes pour des plats équilibrés, riches en goût et en arômes pour lesquels vous trouverez le vin adéquat. Laurence son épouse, très attentive vous accompagne au service avec professionnalisme et gentillesse.

Spécialités : terrine de foie gras de canard; grosses langoustines, patate douce, cannelle, sauce arabica; omble chevalier, artichaut tige poêlé au soja; cœur de ris de veau rôti au beurre noisette, caviar d'aubergines fumées; médaillon de veau rosé, panais et pistache, pomme granny, miel et romarin; pièce de bœuf charolais grillée, risotto; sablé, framboises, sabayon litchi saké, sorbet pomme verveine.

Menu affaire : 23€. menu découverte : 47€. Menu gourmand : 59€. Menu dégustation : 79€.

36 rue du Cuchot.

88200 Dommartin-les-Remiremont.

Tél. 03 29 62 44 05.

ROYE

LE SAISONNIER

Ouvert tous les jours, sauf dimanche soir, lundi toute la journée et mardi toute la journée.

A vingt minutes de Luxeuil et à proximité de la Chapelle de Ronchamp, cette ancienne ferme modernisée avec goût, située en bordure de la nationale est un vrai repaire gourmand. Les sens sont ici à la fête avec des produits de saison, une cuisine de marché, des propositions journalières brillamment présentées et toujours renouvelées. Le jeune chef Christopher Aubry et son équipe travaillent des produits de première qualité, les cuissons sont parfaites, les chairs moelleuses; la carte est équilibrée, en adéquation avec les saisons et en harmonie avec toutes les subtilités d'une cuisine inventive et savoureuse. À l'accueil et en salle, Anne-Lise est à vos petits soins. Un des fleurons du patrimoine culinaire français



offrant un excellent rapport qualité/prix, à visiter sans plus attendre. Terrasse au beaux jours.

Spécialités : foie gras de canard des Landes, gelée pomme et chutney pomme, brioche tiédie; saint-jacques snackées, nuage de pommes de terre à la truffe noire, sauce trompettes de la mort; filet de veau cuit lentement, purée de cerfeuil tubéreux, crémeux racines de persil et saucisse de Morteau, sauce hareng fumé; blanc vapeur, cœur et granité ananas cardamome yuzu.

Menu du marché : 24 €. Menus : 38/64/83€.

56 rue Verrerie. 70200 Roye.

Tél. 03 84 30 46 00.

PLOMBIÈRES-LES-BAINS

LA DOUCEUR DE VIVRE

Ouvert dimanche midi, jeudi soir, vendredi midi et soir, samedi midi et soir.

Petite salle cozy et intimiste, grande terrasse ensoleillée et paisible : le décor est planté. Le restaurant La Douceur de Vivre propose une cuisine inspirée de la cuisine du monde, à base d'ingrédients frais et de saison et des produits au meilleur de leur forme. La cheffe d'origine guadeloupéenne vous fait changer de pays (Inde, Liban...), à travers ses préparations (2 entrées, 2 plats, 2 desserts). La carte est réduite mais renouvelée toutes les deux semaines, avec toujours des options végétariennes, des plats sans gluten et sans lactose. Un petit voyage culinaire le temps d'un repas, une cuisine créative sans ajouts artificiels, pour un rapport qualité/prix imbattable. Excellent accueil.

Entrées : 9€. Plats : 17€. desserts : 8,50€.

1 square Gentilhomme.

88370 Plombières-les-Bains.

Tél. 06 36 08 24 59.

LE VAL-D'AJOL

LA RÉSIDENCE

Ouvert midi et soir, sauf dimanche soir.

Une belle demeure du XIX^{ème} siècle entièrement dédiée à la gastronomie, un havre de paix où la cuisine française est à l'honneur. Une exception culinaire située au Val-d'Ajol dans le département des Vosges, dont la clientèle gastronome aime retrouver la belle cuisine riche en saveurs, équilibrée, entièrement faite maison et inspirée du terroir vosgien. Le chef Cédric exprime ses émotions au gré des saisons; enraciné dans sa région mais résolument ouvert au monde, il enrichit sa cuisine d'un subtil mélange d'influences diverses. Le résultat est une alchimie complexe de saveurs, élaborée à partir de produits locaux de première qualité, des produits qui se suffisent à eux-mêmes, tant ils sont riches en goût et en arômes. Le service professionnel, l'élégance des lieux, le dressage des tables, la présentation des assiettes, festival de formes et de couleurs, participent au succès de cette adresse. Le propriétaire des lieux a fait de cette belle demeure du début du 20^{ème} siècle l'une des meilleures tables de la région. Très belle cave. Terrasse aux beaux jours.

Spécialités : terrine de foie gras de canard au vin de rhubarbe; grillade de saint-jacques, langoustines et dorade royale aux agrumes; pavé de cabillaud au poivre Timut, fine purée de carottes au pamplemousse; filet de bœuf à la plancha, jus au pinot noir de Charcenne; picanha de veau confit aux morilles, gratin de macaronis au comté; comme un cake aux agrumes, siphon chocolat fleur d'oranger, marmelade d'agrumes, glace yaourt mandarine.

Menu du jour : 18/24€. Menu découverte : 39€. Menu terroir : 45€. Menu plaisir : 65€.

5 rue des Mousses. 88340 Le Val-d'Ajol.

Tél. 03 29 30 68 52.

Ces artisans de bouche
qui ont du talent...

Tous ces artisans de métiers de bouche contribuent à la nouvelle dynamique commerciale engagée à Luxeuil-les-Bains, une ville qui se bat pour préserver son tissu commercial en cœur de ville. Et comme pour toutes les villes petites et moyennes, c'est un combat de tous les jours !

MAISON DROUHET

Maître artisan boulanger, pâtissier, chocolatier, glacier.

Une boulangerie-pâtisserie-chocolaterie de tradition qui ne trahit pas la cause de la simplicité authentique avec d'excellents pains de toutes sortes : bio, traditionnels, au levain... La Maison Drouhet a été finaliste de la Meilleure Boulangerie de France en 2021. Dégustez également les chocolats entièrement réalisés de la fève à la tablette, les macarons, glaces, gâteaux variés dont le réputé soleil de Saint-Colomban à base de myrtilles et de noisettes. N'oubliez pas la fameuse spécialité le Tourbillon de Luxeuil, à base de focaccia, confiture d'oignons rouges, vin rouge, jus de griottines et du fameux jambon de Luxeuil, le tout roulé et maintenu par une ficelle de raphia, puis caramélisé au four : un vrai régal !

Maître artisan boulanger, pâtissier, chde Luxeuil et nos incontournables
6 rue du Dr Gilles Cugnier.
70300 Luxeuil-les-Bains.
Tél. 03 84 40 04 40.

BOULANGERIE MASSON

Et si vous craquiez pour les croquants de Luxeuil ? Ces tuiles croustillantes au bon goût d'amande, spécialités de la Boulangerie Masson, accompagnent à merveille un goûter à l'heure du thé.

29 rue Carnot. 70300 Luxeuil-les-Bains.
Tél. 03 84 40 07 16.

BOUCHERIE GIROMAGNY VUILLAUME

Ouvert tous les jours, sauf jeudi toute la journée et dimanche après-midi.

La «boucherie Giromagny» située rue Carnot à Luxeuil, depuis 1892.

Une viande savoureuse sélectionnée et issue de fournisseurs locaux : du bœuf des prairies haut-saônoises d'origine charolaise, du veau et du porc d'origine franc-comtoise, de l'agneau des campagnes environnantes; les volailles labellisées proviennent de la maison Marie Hot de Saint Sever dans les Landes, et sont toutes élevées en plein air. Plats préparés.

De quoi rejouer une clientèle exigeante, gui-

dée par la recherche de qualité.

3 rue Carnot. 70300 Luxeuil-les-Bains.
Tél. 03 84 40 13 94.

BOUCHERIE DAVAL

Tout est fait maison, de manière artisanale, à partir de matières premières de choix sélectionnées chez de petits éleveurs vosgiens et haut-saônois. Des saveurs et beaucoup de savoir-faire : andouilles du Val d'Ajol, gandoyaux, pieds de porc farcis, filet mignon fumé... et, bien sûr le fameux jambon de Luxeuil qui vient de recevoir une médaille d'or au salon de l'Agriculture de Paris 2025, une superbe performance parmi tous les grands noms du jambon français. Visites guidées de l'atelier de fumage/séchage à jambon Daval. Commande en ligne possible.

2 place des Écoles. 88340 Le Val-d'Ajol.
Tél. 03 29 30 66 32.

LES ARCADES ÉPICERIE GOURMANDE

Située au rez-de-chaussée d'une maison du 16ème siècle, l'épicerie des Arcades se fait le chantre des meilleurs produits choisis avec rigueur : des produits haut de gamme issus de Franche-Comté, de France et d'ailleurs, épicerie fine, charcuterie, fromages à la coupe, planches apéro, alcools, vins, plats à emporter, traiteur. Un service à la hauteur de vos attentes.

2 rue du Dr Gilles Cugnier. 70300 Luxeuil.
Tél. 03 84 40 59 57.

LA BRÛLERIE DOILLON

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h, ouvert également le dimanche matin de 9h à 12h.

Spécialisée dans la torréfaction artisanale du café et la vente de thés, la conviviale Brûlerie Doillon vous propose de délicieuses boissons chaudes et fraîches à déguster sur place ou à emporter, dans son petit coffee shop à la française. Vous trouverez aussi bon nombre de cafés torréfiés artisanalement, une ri-

bambelle de thés et infusions de la marque Dammann Frères, d'excellents vins français, des bières locales, de l'épicerie fine en tout genre (chocolats fabriqués sur place de la torréfaction au produit fini, confitures, biscuits, miels, terrines, paniers garnis...).

7 rue du Dr Gilles Cugnier.
70300 Luxeuil-les-Bains.
Tél. 03 84 40 53 09.

COMPTOIR DES VIGNES

Le vin a toujours accompagné le destin de l'homme. Laissez-vous tenter par le choix judicieux du Comptoir des Vignes : vins français, vins étrangers, petits producteurs, champagnes, alcools, bières, vins sans alcool... Bon sens de l'accueil et du service, conseils avisés.

ZAC du Bouquet. Rue des Cariçaies.
70300 Saint-Sauveur. Tél. 03 84 94 55 97.
11 rue Jean Poirey. 70000 Quincey.
Tél. 03 84 97 34 36.

LES BRASSERIES LUXOVIENNES

Une petite bière pour accompagner le tout ? Deux brasseurs ont ouvert leur porte il y a quelques années dans la ville de Saint-Colomban : la brasserie Adomeit et sa bière d'abbaye, ainsi que la brasserie Luxovienne. Toutes deux collaborent avec des producteurs locaux pour créer des brassins originaux et variés. L'œuvre de passionnés qui vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir leur savoir-faire ! Et comme pour le jambon, les brasseurs ne font pas dans la dentelle (de Luxeuil). La brasserie Luxovienne a reçu une médaille d'argent au concours international de Lyon pour l'une de ses bières phare : «la bière noire»; quant à la brasserie Adomeit elle n'en décroche pas moins de 4, dont 3 en or.

• BRASSERIE LUXOVIENNE

9 rue du Dr Gilles Cugnier, Luxeuil
Tél. 03 84 93 67 22

• BRASSERIE ADOMEIT

rue des Lavoires, Luxeuil.
Tél. 06 40 22 21 25



L'Oriflamme

Un nouveau souffle au cœur de Luxeuil-les-Bains !



Avec passion et enthousiasme, Nelson redonne vie à ce lieu incontournable en y ajoutant une touche de modernité et beaucoup de convivialité. Une terrasse vous invite à savourer un moment de détente sous les premiers rayons du printemps. Carte des boissons, cocktails du jour (avec ou sans alcool), toasts gourmands, planches mixtes et suggestions du jour. Soirées musicales et animations.



**14 Pl. de la République
70300 Luxeuil-les-Bains
Tél : 09 56 48 87 75**

Lundi au jeudi : 8h30 - 13h00 et 17h00 - 20h00 / Vendredi : 8h30 - 13h00 et 17h00 - 00h30
Samedi (jour de marché) : 7h30 - 13h00 et 17h00 à 20h00 / Dimanche : 8h30 - 13h00 et 17h00 - 20h00



Une enseigne de proximité pour des courses efficaces au cœur de Luxeuil. Le jeune gérant Anthony Aubriat déborde d'enthousiasme pour votre plus grande satisfaction. Une adresse vraiment indispensable.



**8 rue Victor Genoux • 70300 Luxeuil-les-Bains
Tél. 03 84 94 50 99**

Ouvert tous les jours de 7h à 21h, le dimanche de 9h à 18h.

LE CAFÉ FRANÇAIS

Un vrai café central !

Un rendez-vous très sympathique situé au cœur de Luxeuil. Terrasse ensoleillée, idéale pour boire paisiblement un p'tit café, une bière pression ou un apéro printanier.

On s'y retrouve, on s'y côtoie avec bonheur ...

**18 rue Victor Genoux
70300 Luxeuil-les-Bains
Tél. 03 84 40 04 81**



Maison Drouhet

Luxeuil-les-Bains • Froideconche • Saint Sauveur

Maître Artisan

Boulangier / Pâtissier / Chocolatier / Glacier

Depuis 1958, la Maison Drouhet s'engage à offrir des produits d'exception, élaborés avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés. Forts d'un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération, nous fabriquons tous nos produits maison, garantissant ainsi authenticité, fraîcheur et qualité.



Boulangerie / Pâtisserie
6 rue du Docteur Gilles Cugnier
Luxeuil-les-Bains



Chocolaterie "De la fève à la tablette"
27 rue Victor Genoux
Luxeuil-les-Bains



Scannez ce QR-Code et découvrez les coulisses de nos créations, des instants de savoir-faire et des rencontres avec nos artisans passionnés sur Facebook.

Gilbert Liblin

L'art de créer l'art...

D'origine franc-comtoise, bien connu à Luxeuil-Les-Bains, Gilbert Liblin a implanté depuis trois ans son atelier-galerie à Villers-Lès-Luxeuil.

Il a étudié à l'École Boulle de Paris où il a obtenu un diplôme de graveur. Il a travaillé chez Christofle et d'autres fabricants puis est devenu sculpteur.

Ses œuvres sont inspirées par Rapa, île de la Polynésie française. Gilbert Liblin présente des sculptures de poissons, tortues... Les pièces sont faites en laiton forgé avec des rajouts de laiton fondu, travaillées avec de la résine colorée et du verre.



GILBERT LIBLIN
15 rue de la Beurrerie.
70300 Villers-Lès-Luxeuil.
Tél. 06 99 44 84 54

TAPISSIER-COUTURIER D'AMEUBLEMENT, SELLERIE, PRÊT À PORTER

Léa Constantin

Entre tapisserie et décoration



“ Je m'appelle LÉA CONSTANTIN et je suis tapissier d'ameublement depuis bientôt 4 ans.

Après avoir travaillé dans le secteur de la mode en tant que modéliste industrielle chez Christine Laure puis Bananamoon, je me forme au métier de tapissier garnisseur et ouvre ma boutique «atelier» au centre historique de Luxeuil-les-Bains en 2022.

La tapisserie d'ameublement est plus qu'une profession, c'est un art qui exige un véritable savoir-faire traditionnel et ancestral. Restaurer des pièces d'époques (ou modernes) telles que des sièges, des fauteuils, des canapés ou même des têtes de lit, c'est une grande fierté !

Dans un monde où l'obsolescence programmée règne en maître, je suis heureuse de pouvoir transmettre les belles valeurs de ce métier.

Afin de garantir la viabilité du mobilier dans le temps, je propose à ma clientèle des matériaux de qualité tels que des garnitures traditionnelles en crin végétal ou animal, ou modernes en mousses adaptées aux besoins. Côté parures, je cherche sur chacune de mes réalisations l'équilibre parfait : valoriser l'histoire d'un meuble et ses « cicatrices » tout en apportant une touche de modernité par le biais de coloris et de graphismes vivants.

Grâce à mon expérience en prêt-à-porter, je propose de la confection de vêtements ainsi que des retouches, et je peux également ouvrir mon panel à la sellerie automobile. Naturellement, mes connaissances techniques en patronages et en coutures me permettent de jongler assez aisément dans ces différents domaines. Les matières, tout comme le cuir, se travaillent souvent de la même manière, peu importe que ce soit pour un fauteuil Corbusier ou à un siège d'Alpine A310.”



28, rue Jules Jeanneney
70300 LUXEUIL-LES-BAINS
Tél. 06 04 47 19 43

Librairie "Les Cyclamens" à Luxeuil

Librairie généraliste ouverte en juin 2023 au centre-ville de Luxeuil-les-Bains, dans laquelle un large choix pour tous les goûts est proposé. Des animations et événements y ont régulièrement lieu pour faire de la librairie un endroit chaleureux et vivant, pour les petits et les grands.



01 To your eternity de Oima Yoshitoki aux éditions Pika. 2017, 7,20 euros. Série en 22 tomes actuellement.

"C'est à l'épreuve de la réalité que je saurai ce que je suis... Voilà pourquoi mon voyage commence." Un être immortel a été envoyé sur Terre. Il rencontre d'abord un loup puis un jeune garçon vivant seul au milieu d'un paysage enneigé. Ainsi commence le voyage de l'Immortel, un voyage fait d'expériences et de rencontres dans un monde implacable... Manga au dessin sublime, cette série est aussi un conte philosophique à découvrir...

02 Au chant des grenouilles de Canepa/Halard/Sacre aux éditions Oxymore. 2024, 14,95 euros.

Une balade fantastique pour petits et grands auprès d'animaux perçant les secrets de la nature. Des pages pédagogiques viennent s'intercaler entre les histoires écrites et dessinées à mains multiples dans cette très belle série bd.

03 Qu'est-ce qu'une frontière ? de Gudol/Haerang aux éditions La partie. 2024, 18 euros.

Une frontière, c'est parfois une limite créée par les humains entre deux pays, mais elle a aussi un sens géographique, elle bouge, elle change... Et surtout, elle a vocation à être franchie. Un documentaire passionnant et rempli d'un beau message de partage invitant à explorer et passer ces fameuses frontières. Dès 8 ans.

04 Le sang d'encre tome 1 de Labussiere Nena aux éditions Le Rouergue. 2024, 21,50 euros.

Un mal étrange frappe le royaume des Terres-Mêlées, une épidémie de sang bleu qui ne laisse aucune chance à ses victimes. Olga, guérisseuse, est mandatée par le roi pour trouver un remède et

préserver le royaume de la convoitise des autres familles nobles. Palpitant ! Dès 13 ans.

05 Créer un beau jardin refuge pour les oiseaux de Daniel Gérard aux éditions Ulmer. 2025, 22 euros.

A l'heure où les espaces naturels déclinent et où la surface des haies diminue, nos jardins deviennent plus que jamais des refuges indispensables pour la vie animale de nos régions. Daniel Gérard, paysagiste et ornithologue, nous invite à prendre en main la question de la biodiversité en repensant les espaces pour les oiseaux sans renoncer à la valeur ornementale des jardins.

06 Chaleur humaine de Serge Joncour aux éditions Livre de poche. 2025, 8,90 euros.

Retour sur le confinement et 'retour au vert', à la campagne qui redevient un espace de liberté. Retour à la nature qui réconcilie une famille, qui se retrouve autour de ce qui nous lie : la terre.

07 Raviolivre - Le Tour Du Monde Fou du Ravioli. Routes, recettes et tours de main de Emmanuel GUILLEMAIN D'ECHON aux éditions Keribus. 2024, 34 euros.

Autant récit de voyage gourmand que livre de cuisine, ce projet monomaniacal autour du ravioli vous fera voyager en Géorgie, en Chine, en Turquie... Et vous donnera faim de voyages et de découvertes !

08 La Veuve de Glen Chapron aux éditions Glénat. 2025, 25 euros.

En 1903, une jeune veuve fuit à travers l'Ouest américain. Chevauchant, courant, se cachant, aimant... sa vie est comme sa course, une cavalcade sauvage en quête de liberté. Une belle adaptation en noir et blanc du roman de Gil Adamson.

09 Suzanne Griotte et les escargondins de l'espace de Thibault Berard et Clément Devaux aux éditions Gallimard jeunesse. 2025, 14,90 euros.

Dans ce troisième tome des aventures de Suzanne Griotte, la limace et de son amie Adele Nectar, de nouvelles péripéties attendent nos héroïnes, dans les étoiles ! Toujours aussi drôle et facétieux !

10 Ces féroces soldats de Joël Egloff aux éditions Buchet chaste. 2024, 20,50 euros.

Ce livre n'est pas un roman, c'est un récit personnel : l'histoire vraie du père de l'auteur, en Moselle annexée, incorporé de force à l'âge de 17 ans, dans l'armée allemande pendant la 2^{de} guerre mondiale. Un récit qui résonnera certainement avec l'histoire familiale de beaucoup d'entre nous... C'est aussi et surtout un livre sur l'absurdité de la guerre et une magnifique lettre d'amour filial.

11 Les tourmentés de Lucas Belvaux aux éditions Folio. 2024, 9 euros.

Une veuve argentée - Madame - qui a tout chassé sauf l'homme, demande à son majordome -Max-, ex-légionnaire, de lui trouver un gibier humain -Skender-. Au fil de courts chapitres qui alternent le point de vue des protagonistes et de leur entourage, nous vivons avec eux les 6 mois de leur préparation physique et mentale à la chasse : excitation, effroi, espoir, mensonge à soi-même... sans échapper aux questionnements qui surgissent quant on s'apprête à mourir ou à donner la mort.

12 Les semeuses de Diane Wilson aux éditions Rue de l'échiquier. 2024, 24 euros.

Diane Wilson, autrice d'origine autochtone de la tribu des Sioux (Minnesota) a écrit ce livre en l'honneur du peuple Dakota, déporté par la force dans le Minnesota en 1863. 'Les semeuses'

nous raconte 140 ans d'Histoire (1862 à 2002) et réunit quatre générations de femmes INOUBLIABLES, fortes et courageuses, liées par leur savoir ancestral pour prendre soin des graines.

13 La vague qui vient de Daniel Fohr aux éditions Actes sud. 2025, 9,40 euros

Vous avez envie d'un roman drôle et ? Laissez-vous embarquer à la suite de cet étrange personnage de peintre loufoque sur une île peuplée d'habitants excentriques !

14 Le chant du prophète de Paul Lynch aux éditions Albin Michel. 2025, 22,90 euros.

Le chant du prophète nous embraque sans ménagement dans un cauchemar qui va crescendo : état d'urgence, détention arbitraire, répression sanglante des manifestations, inaction des institutions internationales... En progressant dans la lecture, on pense aux fils d'actu quotidiens relatant ces mêmes terribles nouvelles du monde... Ce roman nous percute car il nous tend un miroir et nous interpelle : et toi, qui seras-tu dans la fin de ton monde, que feras-tu, que choisiras-tu ? : la fuite, le déni, l'aveuglement, la soumission, la compromission, la résistance, le sacrifice, ... ?



33 Rue Jules Jeanneney
70300 Luxeuil-les-Bains
Tél : 03 84 94 90 08

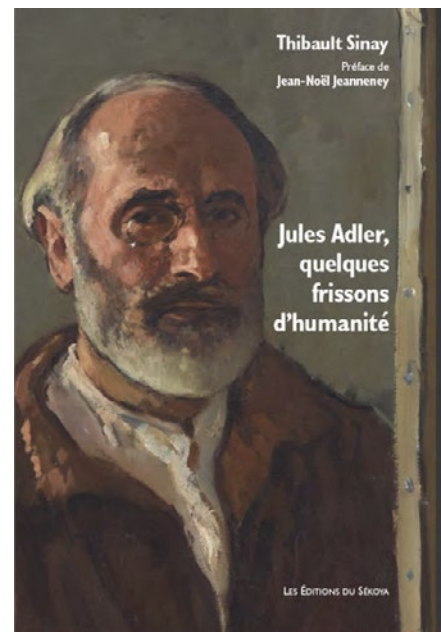
JULES ADLER

Quelques frissons d'humanité

La redécouverte d'un artiste et de sa peinture, originale et forte. Jules Adler, originaire de Luxeuil, a été à la peinture ce qu'Emile Zola fut à la littérature.

Jules Adler, né à Luxeuil en 1865, est un peintre naturaliste français, est surnommé « le peintre des humbles ». L'œuvre de Jules Adler est considérable et si intimement liée aux problèmes de son époque, qu'on ne saurait la dissocier de l'étude du contexte historique. Il est toujours étonnant de voir que le réalisme et le naturalisme français, qui ont une telle importance en littérature avec Émile Zola et les frères Goncourt, en musique avec Gustave Charpentier et Jules Massenet, soient délaissés en peinture. Jules Adler engage pourtant un véritable dialogue avec les œuvres de Zola qu'il admirait.

Jules Adler fut le témoin privilégié d'une époque riche en conflits et en interrogations. Les souvenirs et événements évoqués dans ce livre sont vrais en tout ce qui concerne les faits principaux, les caractères et les mœurs. Mais les quelques lignes d'imagination n'ont pour seule raison d'être que l'envie de montrer la vérité d'un caractère, les difficultés d'une époque. Le titre de ce livre est inspiré d'une phrase que Jules Adler affectionnait : *«Une œuvre n'est éternelle que si elle est traversée par quelques frissons d'humanité»*. Mais il indique aussi son but, il ne s'agit pas d'énumérer toutes les œuvres et de donner les raisons de leur création, mais d'arriver par



touches successives à reconstituer quelques efforts de vie et quelques cheminements de pensées du peintre.

Alain Mendel des Éditions du Sekoya, seul éditeur de Franche-Comté aux Assises Nationales de l'Édition Indépendante 2025 à Bordeaux.

Besançon, le 22 février 2025 - Accompagné de David Finot, chargé de mission du secteur livre à l'Agence du Livre et de la Lecture de Bourgogne-Franche-Comté, les Éditions du Sekoya, maison d'édition indépendante fondée en 2000 à Besançon, ont participé aux deuxièmes Assises Nationales de l'Édition Indépendante. Cet événement majeur s'est tenu du 19 au 21 février 2025 au Théâtre National de Bordeaux en Aquitaine (TNBA), offrant un espace d'information et d'échange entre les professionnels de la chaîne du livre.

Organisées par la Fédération des Éditions Indépendantes (FEDEI), ces Assises ont rassemblé plus de 450 participants autour de thématiques essentielles telles que «L'économie éditoriale» et «Coopérer, mutualiser et transmettre». Les discussions ont porté sur les défis économiques des éditeurs indépendants, la valorisation de l'édition en librairie, ainsi que les alternatives aux circuits classiques pour atteindre les lecteurs.

Alain Mendel, fondateur des Éditions du Sekoya, était présent à cet événement national, témoignant de l'engagement de la maison d'édition envers la promotion de la



Pascal Perrault, Directeur Général du Centre National du Livre (CNL), et Alain Mendel, ancien Président de l'Association des éditeurs de Bourgogne-Franche-Comté.

bibliodiversité et du dynamisme culturel. Il a notamment eu l'occasion d'échanger avec Pascal Perrault, directeur général du Centre National du Livre, sur les enjeux spécifiques des éditeurs indépendants et les perspectives de soutien aux acteurs régionaux du livre.

«Participer à ces Assises est une responsabilité et une fierté. Cela souligne l'importance de notre travail pour la culture régionale et nationale», a déclaré Alain Mendel.

Après 25 ans d'activité et âgé de 82 ans, il cherche à transmettre son entreprise tout en suivant ses projets en cours.

Les Éditions du Sekoya, reconnues pour leur catalogue éclectique couvrant des domaines tels que les beaux-arts, l'histoire, les sciences humaines et la littérature jeunesse, continuent de s'imposer comme un acteur incontournable de la vie culturelle.

En valorisant les talents régionaux, la maison d'édition contribue activement à la richesse et au renouvellement de la scène littéraire française avec 14 prix littéraires à son actif, dont les deux plus récents ont été décernés par l'Académie des Sciences pour des bandes dessinées sur Louis Pasteur.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

LES ÉDITIONS DU SEKOYA

sekoya2@wanadoo.fr

Site web : <https://editionsekoya.com/>.

Le Métropole et les Thermes deviennent Garden & City



Garden & City Luxeuil : L'élégance historique revisitée

Au cœur de Luxeuil-les-Bains, la nouvelle résidence Garden & City Luxeuil prolonge l'histoire de deux bâtiments emblématiques : l'ex-Métropole et l'ex-Thermes.

Un héritage prestigieux

Construit en 1907, l'hôtel signé Charles Hindermeyer incarne l'élégance du début du XXe siècle grâce à son architecture soignée et majestueuse. Symbole d'accueil au fil des décennies, il a traversé les époques en préservant son identité unique. La résidence conserve l'esprit Art Nouveau d'origine, avec des chambres confortables et agencées avec soin.

Une destination d'exception

Luxeuil-les-Bains séduit par son patrimoine riche et sa nature préservée. Ville d'art et de bien-être, elle abrite une station thermale, des sites historiques et traditions artisanales uniques. Les amateurs de sport apprécieront la proximité de la Planche des Belles Filles et des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Une invitation à l'évasion

Plus qu'un hébergement, Garden & City Luxeuil, ancré dans la tradition thermale et l'accueil de curiste, vous offre un cadre alliant modernité et confort.

GC

“ Nous sommes fiers de collaborer avec les acteurs locaux pour faire de cette résidence un véritable moteur de dynamisme, offrant confort, autonomie et proximité : valeurs de Garden & City. ”

RASTIT Bertrand
Directeur Général de Garden & City

Beau-Site

HÔTEL SPA - RESTAURANT

Spa - Massages - Fitness
Piscine chauffée
Cuisine créative de saison
Parc & terrasse ombragée
Forfait curiste
Séminaires & banquets
Parking privé

À 100 M DES THERMES



Logis

HOTELS & RESTAURANTS

18 rue Georges Moulimard • 70300 LUXEUIL-LES-BAINS
03 84 40 14 67 • contact@beau-site-luxeuil.com
www.beau-site-luxeuil.com



FABRICATION ARTISANALE

Artisan Charcutier

DAVAL

LE PALAIS DE L'ANDOUILLE

DAVAL
Le Val d'Ajol
Fabrication artisanale

depuis 1810

Jambon
de
LUXEUIL

TRADITION DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE
Marque Déposée

Recette traditionnelle
des ARTISANS DU
JAMBON DE LUXEUIL :
Porc de Haute-Saône frotté
au sel sec, aromatisé au vin
d'Arbois et aux épices,
légèrement fumé au sapin.

Durée minimale
d'affinage : 9 mois

A déguster
en fines tranches



JAMBON CRU DE LUXEUIL

PRODUCTEUR

Arnaud DAVAL
LE PALAIS DE L'ANDOUILLE
6 Z.A. du Centre
88340 Le Val d'Ajol
Tél. 0329313316

POINT DE VENTE

BOUCHERIE DAVAL
2 place des Ecoles
88340 Le Val d'Ajol

COMMANDEZ
EN LIGNE

colisfrais.com

Livraison Chronofresh en 48h
en France métropolitaine

