

REPORTER⁴¹

NOUVEAUTÉS
p. 4

MARCHÉS DE NOËL
p. 8

CALENDRIER
p. 12

FOOD & WINES
p. 14

TENDANCE TECH'
p. 17

ARTISTE
p. 18



Pour préparer l'hiver, voici une image qui nous met au diapason d'un froid bienvenu. Nous sommes au cœur de La Gruyère, région dont la renommée n'est plus à faire. Espace qu'on devine sans bruit et d'une blanche innocence... un paradis retrouvé. Nos yeux génèrent des sensations qui nous rappellent les moments déjà vécus dans des ambiances identiques... préparons l'hiver et ses douces torpeurs.

To prepare for winter, here is an image that puts us in tune with a welcome cold. We are in the heart of La Gruyère, a region whose reputation is second to none. A space that we can guess without noise and of a white innocence... a paradise rediscovered. Our eyes generate sensations that remind us of moments we have already experienced in identical atmospheres... let's prepare for winter and its gentle torpor.



Au rez-de-chaussée de l'hôtel La Diligence
– **LE COMPTOIR** –
vous attend du mardi au samedi de 12h à 18h

À CONSOMMER SUR PLACE, EN INTÉRIEUR OU EN TERRASSE, MAIS ÉGALEMENT À EMPORTER.

Des mets simples et engagés, équilibrés et de saison dans une atmosphère design et chaleureuse.
Un parti pris locavore assumé dans une région riche en savoir-faire gastronomique :
Soupes, sandwiches et grignotages qui mettent les spécialités alsaciennes à l'honneur.
Des options *veggies* tout aussi savoureuse et locales.

Et, servies, tout au long de la journée, les pâtisseries régionales réputées ainsi que des glaces
sans égales pour une pause gourmande, en plein centre historique d'Obernai.

ÉDITORIAL



Et s'il n'en manquait qu'un, ce serait celui-là !
Car chaque ouverture d'un de nos hôtels nous invite à ce constat : nous aimons notre métier
et malgré l'ampleur des tâches engendrées par la création d'un nouvel hébergement,
la joie que nous ressentons finalement vaut bien tous nos efforts.

L'Hôtel.D à Bulle est l'heureux arrivant.
Nos hôtes ont été nombreux dès les premières semaines et la fréquentation ne fléchit pas.
Il faut dire que le district de La Gruyère est un merveilleux endroit. D'autant plus que
la région a magnifié les lieux en réalisant de grands travaux qui consacrent
une vocation touristique déjà bien établie.
Les deux années passées ne nous ont donc pas découragées et nous sommes fiers d'avoir
poursuivi nos projets pour ce présent... qui fut un futur à un moment délicat pour l'activité
hôtelière. Merci de nous avoir donné raison.

And if only one was missing, it would be this one!
Because each opening of one of our hotels invites us to make this observation: we love our job
and despite the magnitude of the tasks generated by the creation of a new accommodation,
the joy we finally feel is well worth all our efforts.
The Hotel.D in Bulle is the lucky arrival.
Our guests were numerous from the first weeks and attendance did not decline.
It must be said that the district of Gruyère is a wonderful place. Especially since
the region have magnified the site by carrying out major works that devote
an already well-established tourist vocation.
The past two years have therefore not discouraged us and we are proud to have
continued our projects for this present... which was a future at a delicate moment for the hotel business.
Thanks for proving us right.

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU PETIT DÉJEUNER *SIGNATURE*

Ne manquez pas notre petit déjeuner Signature lorsque vous séjournez dans nos maisons! C'est totalement organic, les variations et les possibilités sont infinies.

Une belle sélection de pains et de viennoiseries, des œufs brouillés, du bacon, des fromages locaux et bio, des fruits... et des options végétariennes, végétaliennes, sans lactose, tout est possible sur simple demande!

Don't miss our Signature breakfast when you stay in our hotels! It's totally organic and the variations and possibilities are endless.

A nice selection of breads and pastries, scrambled eggs, bacon, local and organic cheeses, fruits... and vegetarian, vegan, lactose-free options, everything is possible on request!



ENFANTS... GÂTÉS

Les enfants ont aussi droit à toutes nos attentions. Pour nos chères têtes blondes (ou brunes) de moins de 6 ans, le petit-déjeuner est offert. Les plus grands bénéficient d'un tarif à moitié prix jusqu'à 12 ans.

Nos astuces pour un petit-déjeuner équilibré:

Une boisson: un verre d'eau, de lait ou de jus de fruit pour s'hydrater après une nuit de sommeil.

Un produit céréalier: un bol de céréales, un morceau de pain... qui apportent des glucides pour fournir l'énergie essentielle à une journée en forme.

Un produit laitier: un laitage, une portion de fromage ou un verre de lait. Un bon apport en calcium et en protéines animales, pour la masse musculaire et le développement des os.

Une portion de fruit: un fruit, une compote pour les vitamines, les fibres et minéraux.

Du sucre et des matières grasses: à limiter certes...mais pas interdits!

Children are also entitled to our full attention. For our dear blond (or dark) heads under 6 years old, breakfast is offered. The older ones benefit from a half-price rate up to 12 years old. Our tips for a balanced breakfast:

A drink: a glass of water, a glass of milk or fruit juice to hydrate after a night's sleep.



A cereal product: a bowl of cereal, a piece of bread... which provide carbohydrates to provide essential energy for a healthy day.

A dairy product: a dairy product, a portion of cheese or a glass of milk. A good supply of calcium and animal protein, for muscle mass and bone development.

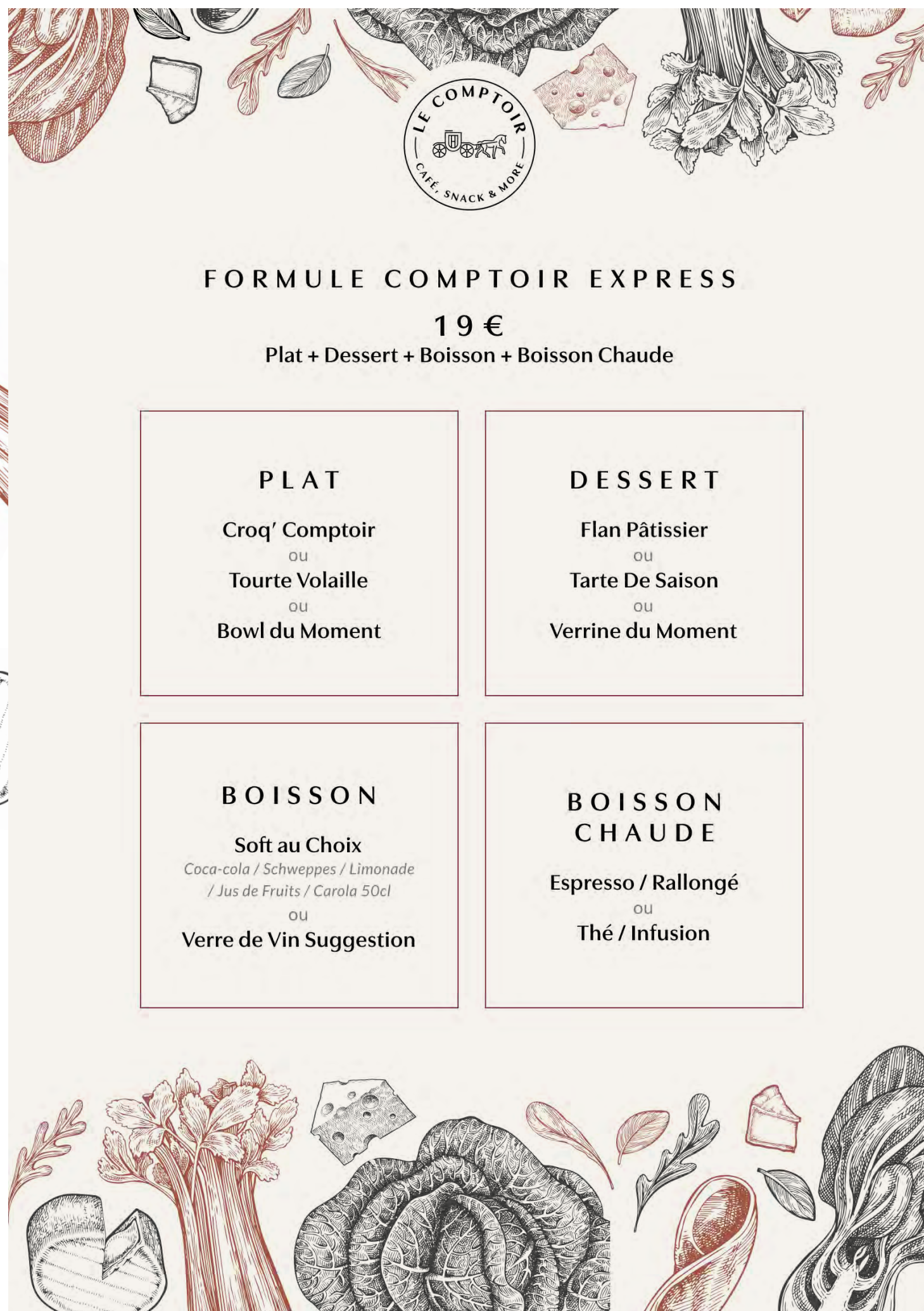
A portion of fruit: a fruit, a compote for vitamins, fibers and minerals.

Sugar and fats: to be limited of course...but not prohibited!

NOUVELLE FORMULE DÉJEUNER AU COMPTOIR !

Les temps changent... Les formules aussi ! Un plein de souplesse pour cette nouvelle carte qui permet – en particulier – d'accomoder au plus près les meilleurs ingrédients du moment.

Du mardi au samedi, au Comptoir de l'hôtel La Diligence à Obernai, de 12h à 18h. Tél. 03 88 95 55 69





FORMULE COMPTOIR EXPRESS

19 €

Plat + Dessert + Boisson + Boisson Chaude

PLAT Croq' Comptoir ou Tourte Volaille ou Bowl du Moment	DESSERT Flan Pâtissier ou Tarte De Saison ou Verrine du Moment
BOISSON Soft au Choix Coca-cola / Schweppes / Limonade / Jus de Fruits / Carola 50cl ou Verre de Vin Suggestion	BOISSON CHAUDE Espresso / Rallongé ou Thé / Infusion



HÔTEL LE COLOMBIER

TOUT POUR LE BIEN-ÊTRE

Terminé ce printemps, les chambres du Colombier sont une réussite... Ne manquait plus qu'une révision du rez-de-chaussée pour composer un ensemble riche en nouveautés et en histoire aussi.

On vous dit tout... ou presque! Le Colombier méritait qu'on réinvente son rez-de-chaussée à l'aune des étages aux chambres entièrement revues et corrigées. Après études et réflexions, de nombreuses améliorations vont voir le jour.

Il est ainsi prévu que l'accueil soit repensé pour mieux vous accueillir. Les salles de petit déjeuner vont être rendues plus attractives, plus chaleureuses et confortables aussi. La cheminée du salon va gagner une place centrale au service d'une douce convivialité. Les circulations pour se rendre aux chambres ont elles aussi été repensées. Quant à la grande cave à vin, elle va profiter d'une belle mise en valeur.

D'autres réaménagements sont également prévus comme la mise en valeur d'éléments patrimoniaux (arche, ancienne fenêtre...) jusqu'alors dérobés au regard.

L'ensemble laisse présager d'un beau changement en harmonie avec les étages déjà mis à neuf... et c'est pour bientôt!

We tell you everything... or almost! Le Colombier deserved to have its ground floor reinvented in light of the upper floors with completely revised and corrected bedrooms. After studies and reflections, many improvements will see the light of day.

It is therefore planned that the reception will be redesigned to better welcome you. The breakfast rooms will be more attractive, warmer and more comfortable too. The fireplace in the living room will gain a central place in the service of a nice conviviality. The circulations to get to the rooms have also been redesigned. As for the large wine cellar, it will benefit from a beautiful development.

Other redevelopments are also planned, such as the enhancement of heritage elements. The whole suggests a beautiful change in harmony with the floors already refurbished... and it's coming soon!





Fromagerie Mezot
Nouvelle Gare de Bulle
Place de la Gare 3 • 1630 Bulle
T. 026 913 16 30
www.fromagerie-mesot.ch



BULLE

LA FROMAGERIE MESOT

À Bulle, à l'intérieur du Velâdzo, siège la fromagerie Mezot. Le Velâdzo, c'est ce nouveau concept immobilier de village urbain connecté où s'est également ouvert notre Hôtel.D.

Destination du quotidien, l'endroit est riche de surprises.

Nous aimons cette magnifique fromagerie qui comporte une surface de vente et un espace artisanal avec un local de production. Ici vous ne trouverez que des produits artisanaux régionaux et de qualité. Ajoutons que Marc Mezot exploite la fromagerie de Châttonnaye où il fabrique du Gruyère AOP, du Vacherin Fribourgeois AOP BIO, des tommes fraîches...

La zone de production, visible au chaland, permet l'élaboration de certains produits in situ. Lieu de visite, elle offre la possibilité de se transformer et d'organiser des ateliers pour tous les âges.

Un bel et bon endroit dont nous raffolons! Petit conseil?... un vin blanc d'Asper magnifiera le goût exceptionnel de ces produits.

Retrouvez nos vins Asper, disponibles en ligne sur www.asperwine.com.

In Bulle, inside Veladzo, is the Mezot cheese boutique. The Velâdzo is this new real estate concept of a connected urban village where Hotel.D has also opened.

A daily destination, the place is full of surprises.

We love this magnificent cheese shop which has a sales area and a craft space with a production room. Here you will only find regional and quality artisanal products. Let's add that Marc Mezot operates the Châttonnaye cheese dairy where he makes Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP BIO, fresh tommes...

The production area, visible to the barge, allows the development of certain products in situ. Place of visit, it offers the possibility of transformation and of organizing workshops for all ages.

A beautiful and good place that we love! A word of advice?... a white wine from Asper will magnify the exceptional taste of these products.

Find our Asper wines, available online at www.asperwine.com.



ALSACE : LA JOIE DES MARCHÉS DE NOËL

En Alsace, Noël est précédé par un mois de festivités traditionnelles... Un très beau moment pour visiter la région magnifiée par de nombreuses illuminations, crèches, spectacles de saison et... les fameux marchés de Noël. Ils commencent dès le dernier vendredi de novembre.

On y retrouve chaque année des chalets qui proposent tout ce qui compose ce qui fait la magie de cette période: décoration de Noël, produits de gastronomie, produits artisanaux, petits cadeaux... N'oublions pas le vin chaud, la cannelle omniprésente et les gâteaux revigorants.

Chaque ville, chaque village associe à ces chalets de belles illuminations qui égaient leurs rues à la nuit tombée.

Plusieurs millions de personnes viennent pour visiter l'Alsace durant ce mois de festivité. Il n'est pas facile de faire un choix: Quels marchés découvrir? Un plan de bataille s'impose si l'on veut en voir plusieurs durant son séjour! Pour vous y aider, voici quelques dates:

Colmar, du 24/11 au 29/12. Guebwiller : du 27/11 au 2/1. Kaysersberg : 25-27/11, 2-4/12, 9-11/12, 16-20/12. Mulhouse : du 24/11 au 27/12. Munster : du 25/11 au 24/12. Obernai : du 25/11 au 31/12. Riquewihr : du 26/11 au 21/12. Ribeauvillé : 3-4/12 et 10-11/12. Strasbourg : du 25/11 au 26/12.



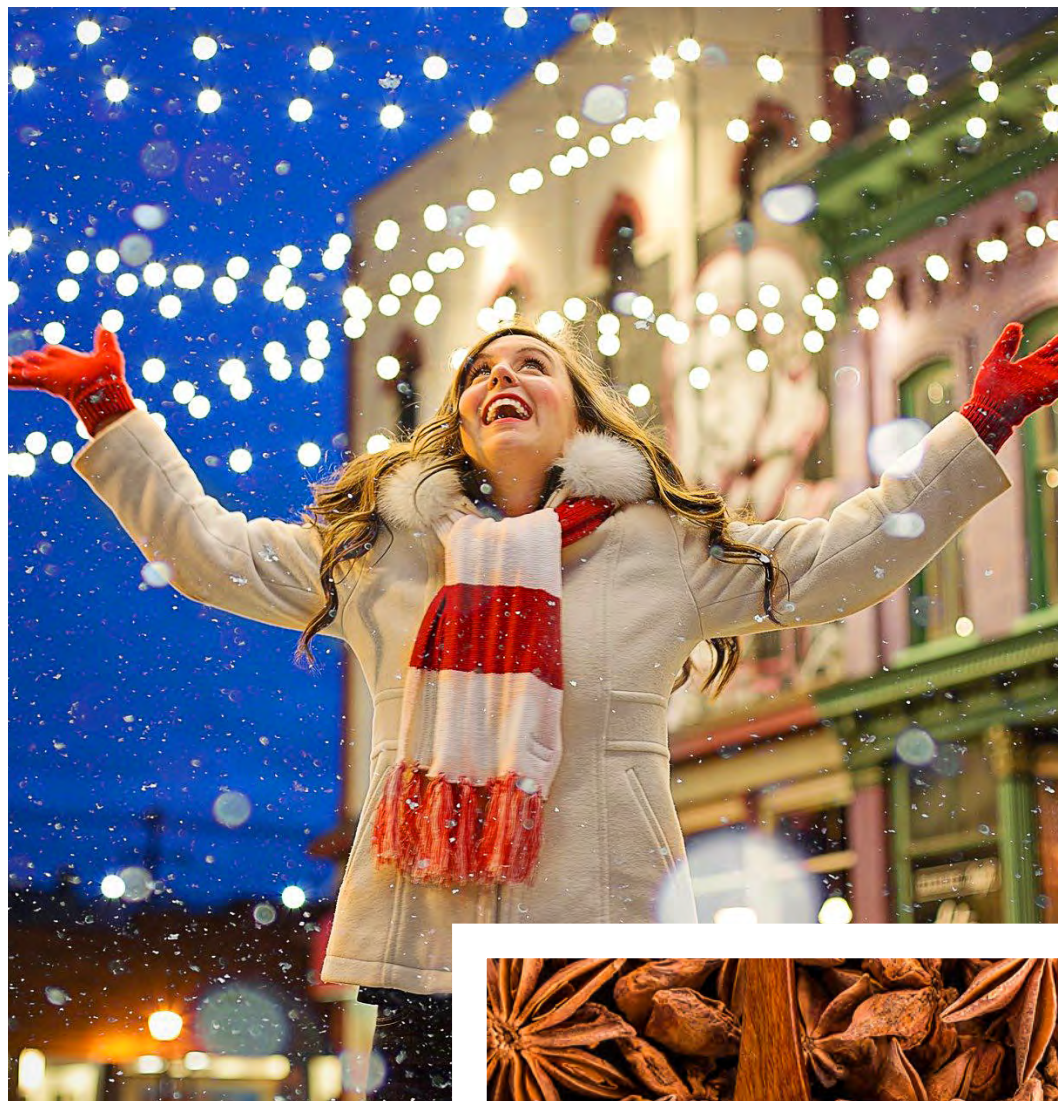
In Alsace, Christmas is preceded by a month of traditional festivities... A great time to visit the region magnified by numerous illuminations, nativity scenes, seasonal shows and... the famous Christmas markets. They start on the last Friday of November.

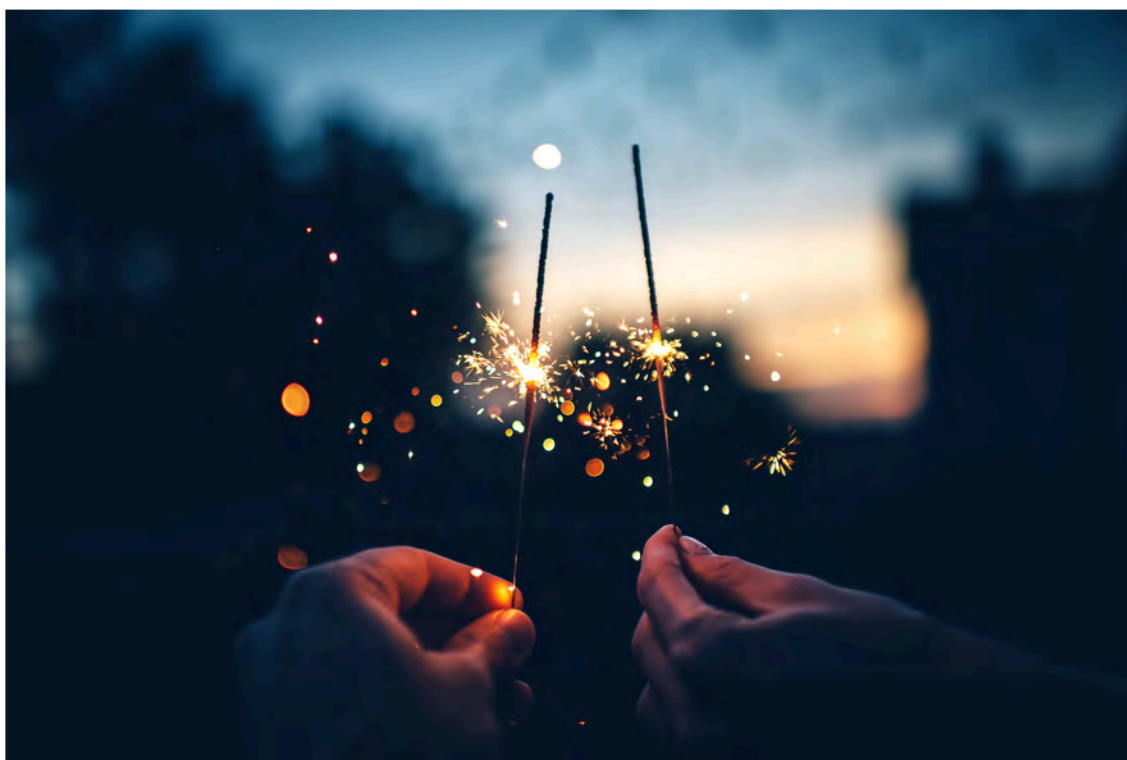
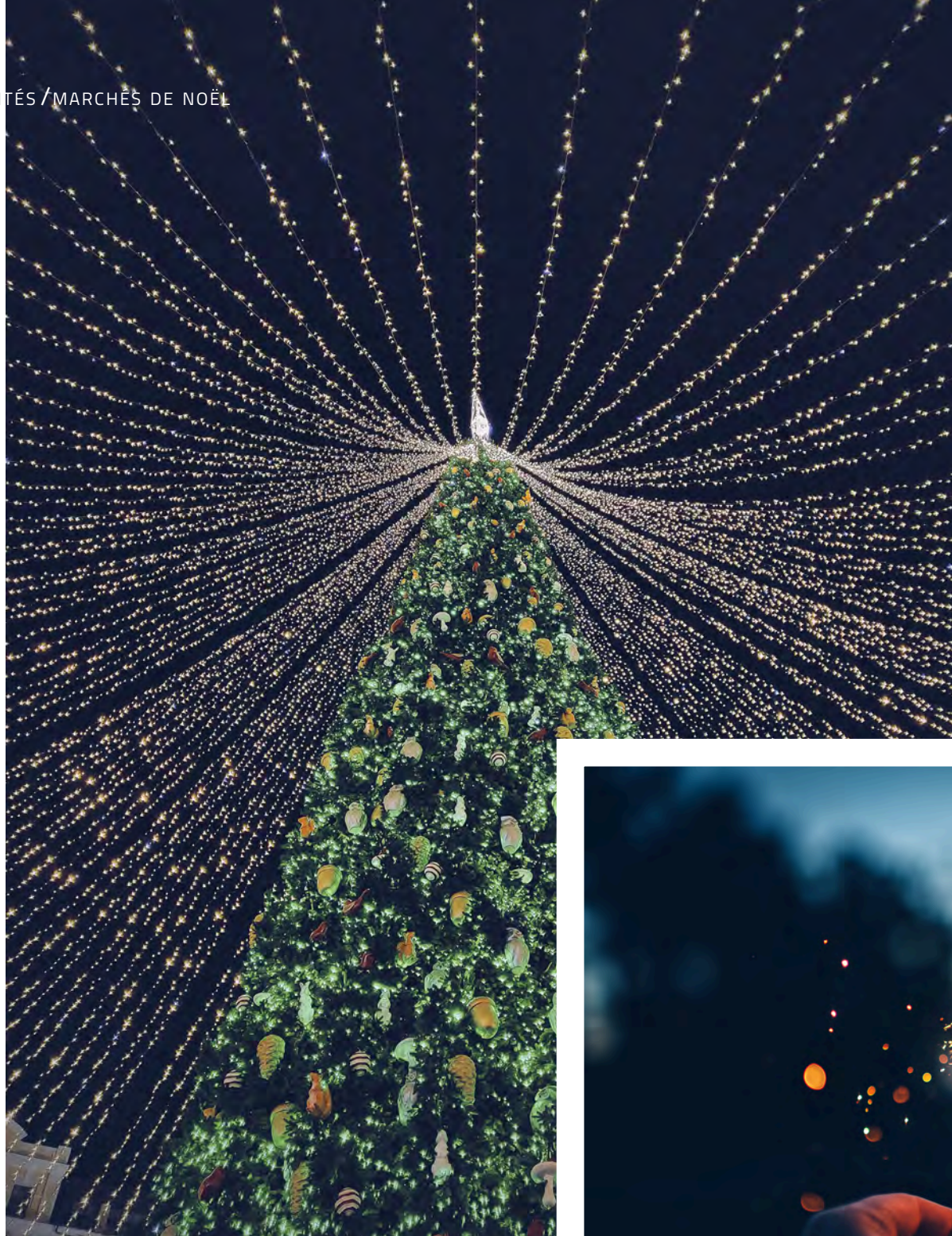
Every year, there are chalets that offer everything that makes the magic of this period: Christmas decoration, gastronomy products, artisanal products, small gifts... Let's not forget the mulled wine, the ubiquitous cinnamon and the invigorating cakes.

Each city, each village associates these chalets with beautiful illuminations which brighten up their streets at nightfall.

Several million people come to visit Alsace during this month of festivity. It is not easy to make a choice: Which markets to discover? A battle plan is essential if you want to see several during your stay! To help you, here are some dates:

Colmar, from 24/11 to 29/12. Guebwiller: from 27/11 to 2/1. Kaysersberg: 25-27/11, 2-4/12, 9-11/12, 16-20/12. Mulhouse: from 24/11 to 27/12. Munster: from 25/11 to 24/12. Obernai: from 25/11 to 31/12. Riquewihr: from 26/11 to 21/12. Ribeauvillé: 3-4/12 and 10-11/12. Strasbourg: from 25/11 to 26/12.





STRASBOURG

QUAND LA VILLE S'ÉVEILLE, FESTIVE...

Il est un moment dont le retour est attendu chaque année sans lassitude ni agacement. Car la venue de Noël est l'occasion de retrouver un esprit libéré des noirceurs du monde. La gaieté d'une enfance retrouvée est de rigueur.

Petite cartographie non exhaustive des jolies occasions à ne pas manquer entre le 25 novembre et le 24 décembre 2022.

314 chalets seront installés sur 13 places du centre historique de Strasbourg. Chaque événement a son petit nom :

- le Christkindelsmärik sur la place Broglie;
- le marché de l'avent avec ses traditions de Noël (exposition, ateliers créatifs, danse, théâtre et concerts) sur le square Louise-Weiss;
- le village du Partage et ses 90 associations sur la place Kléber (on pourra même faire un don facilement en jetant son gobelet consigné dans l'une des bornes de récupération installées près des chalets);
- le marché des délices d'Alsace sur la terrasse du Palais Rohan;
- le marché OFF de Strasbourg, place Grimmeissen;
- le marché de Noël sur les Places de la Cathédrale, du Château, du Marché-aux-Poissons, du Temple neuf, Saint-Thomas, Benjamin Zix;
- le marché de Noël également sur la Place Gutenberg.

À chaque marché sa spécialité, mais soyez sûrs d'y rencontrer les illuminations, la décoration, la gastronomie, l'artisanat et les petits cadeaux qui siéent à ce moment plein de joie.

There is a moment whose return is awaited each year without weariness or annoyance. Because the coming of Christmas is an opportunity to find a spirit freed from the darkness of the world. The joy of a rediscovered childhood is "de rigueur".

Small non-exhaustive cartography of great opportunities not to be missed between November 25 and December 24, 2022.

314 chalets will be installed on 13 squares in the historic center of Strasbourg. Each event has its little name:

- the Christkindelsmärik on Place Broglie;*
- the Advent market with its Christmas traditions (exhibition, creative workshops, dance, theater and concerts) on the square Louise-Weiss;*
- the village of Sharing and its 90 associations on Place Kléber (you can even make a donation easily by throwing your cup into one of the collection points installed near the chalets);*
- the Alsatian delights market on the terrace of the Palais Rohan;*
- the Strasbourg OFF Market, place Grimmeissen;*
- the Christmas market on the Places de la Cathédrale, du Château, du Marché-aux-Poissons, du Temple neuf, Saint-Thomas, Benjamin Zix;*
- the Christmas market also on the Place Gutenberg.*

Each market has its specialty, but be sure to find the illuminations, decoration, gastronomy, crafts and small gifts for a moment full of joy.



*Petit plan des principaux lieux qui méritent le détour.
Location of the main places that are worth a visit.*



CALENDRIER DES ANIMATIONS



BÂLE

Marché de Noël de Bâle du 24 novembre au 23 décembre.

Carnaval de Bâle du 27 février au 01 mars 2023.

Fantasy Basel du 18 au 20 mai 2023, la plus grande convention de Suisse dédiée aux films, aux jeux vidéo, aux comics et aux cosplays.

Basel Christmas Market from 24.11 to 23.12

Basel Carnival from 27.02 to 01.03

Fantasy Basel The Swiss Comic Con from 18.05 to 20.05. The largest convention in Switzerland dedicated to films, video games, comics and cosplays!



BULLE

Salon Suisse des Goûts et Terroirs du 30 novembre au 4 décembre. Un rendez-vous incontournable pour tous les gourmands.

La Journée des Familles et Saint-Nicolas à Gruyères le 3 décembre. Une journée entière dédiée aux familles: Chasse aux cadeaux, rencontre avec Saint-Nicolas, le père Fouettard et son âne !

Fête du Fromage à Gruyères le 7 mai. Découvrez la fabrication du Gruyère AOP, de cuillères en bois, ou encore la confection de dentelles. Le tout avec des joueurs de Cor des Alpes qui animent la journée.

Marché de Noël de Bulle du 7 au 11 décembre.

Swiss Tastes and Terroirs Fair from November 30 to December 4. An unmissable event for all foodies.

Family Day and Saint-Nicolas in Gruyères on 3 December. A whole day dedicated to families... Hunt for gifts, meeting with Saint-Nicolas, Father Fouettard and his donkey!

Cheese Festival in Gruyères on May 7th. Discover the making of Gruyère AOP, wooden spoons, or even the making of lace... All with Cor des Alpes players who liven up the day.

Bulle Christmas market from 7 to 11 December.



GENÈVE

Fête de l'escalade les 3 et 4 Décembre. Une sorte de carnaval genevois qui mélange tradition, humour et commémoration officielle. S'y associe la fameuse course à pied de l'escalade dans la vieille ville.

Marché de Noël du 17 Novembre 24 Décembre. Des balades en calèches, des chalet à fondue et des spectacles.

artgenève du 19 au 22 Janvier 2023. Comme il est dit... de l'art à Genève!

La fondue en e-Tutk-tuk jusqu'au 30 Janvier 2023. Découvrez Genève en parcourant ses plus beaux lieux tout en dégustant une excellente fondue.

Fête de l'escalade on December 3 and 4. A kind of Geneva carnival that mixes tradition, humor and official commemoration. Associated with this is the famous rock climbing run in the old town.

Geneva Christmas market 17 November 24 December => Horse-drawn carriage rides, Fondue chalet, shows...

artgenève from January 19 to 22, 2023. As it is said... art in Geneva!

Fondue in e-Tutk-tuk until January 30, 2023. Discover Geneva by exploring its most beautiful places while enjoying an excellent fondue.

STRASBOURG

Straßburg (qui signifie «château sur la route») est un pilier dynamique et vivant des marchés de Noël. Vaste et chatoyante cette manifestation aura lieu cette année du 25 novembre au 24 Décembre.

ST-ART, du 25 au 27 novembre, la Foire européenne d'Art Contemporain et de design de Strasbourg. Il s'agit de sa 26^e édition. La manifestation, cette année, questionnera sur la place de la photographie dans l'art.

La nuit des musées arrivera le samedi 13 Mai 2023. Les musées de Strasbourg ouvriront leurs portes gratuitement jusqu'à minuit.

Internationaux de Strasbourg, tournoi de Tennis éco-responsable & donc certifiés Éco-Manifestation d'Alsace Niveau 3: cela se passe du 20 au 27 Mai 2023.

The "castle on the road" (Straßburg) is a dynamic and lively pillar of the Christmas markets. Vast and shimmering, this event will take place this year from November 25 to December 24.

***ST-ART**, from November 25 to 27, the European Fair of Contemporary Art and Design in Strasbourg. This is its 26th edition. The event, this year, will question the place of photography in art.*

***The night of the museums** will arrive on Saturday May 13, 2023. The museums of Strasbourg will open their doors free of charge until midnight.*

***Internationaux de Strasbourg**, eco-responsible Tennis tournament & therefore certified Eco-Manifestation of Alsace Level 3: this takes place from May 20 to 27, 2023.*



COLMAR

Marché de Noël. Si vous ne deviez en voir qu'un dans les environs, ce serait celui-là. Il vous attendra du 24 novembre au 29 décembre.

La Cuvée givrée de la foire aux vins, c'est du 27 au 30 Décembre. Une version hivernale de la traditionnelle fête d'été.

Christmas market. *If you could only see one in the area, this would be it. He will be waiting for you from November 24 to December 29.*

La Cuvée givrée of the wine fair is from December 27 to 30. *A winter version of the traditional summer party.*



RÉGION OBERNAI, MOLSHEIM

Marchés de Noël d'Obernai, une manifestation qui vous attend gaiement du 25 novembre au 31 décembre avec 40 chalets dédiés à la gastronomie et à l'artisanat. Comme chaque année l'église Saint-Pierre et Paul accueille une belle exposition de crèches mettant en valeur une région du monde: en 2022, direction l'Europe de l'Est. Mention spéciale à la ville d'Obernai qui a un site internet très complet et qui regorge d'informations sur ce mois de festivités intense qu'est décembre.

Marchés de Noël de Molsheim, dates non communiquées au moment de l'impression du magazine.

Obernai Christmas markets from November 25 to December 31, 2022 40 chalets around gastronomy and crafts.

In addition, each year the Church of Saint Pierre and Paul hosts a beautiful exhibition of nativity scenes highlighting a region of the world. In 2022 heading to Eastern Europe.

Special mention to the city of Obernai which has a very complete website and which is full of information on this month of intense festivities that is December.

Molsheim Christmas markets, dates not communicated at the time of printing the magazine.





Catherine Maisonneuve
& Matthieu Cosse

DOMAINE COSSE MAISONNEUVE

LIRE LA TERRE

Catherine Maisonneuve a pris sa plume pour nous présenter le vignoble qu'elle et Matthieu Cosse ont créé.

«Une certaine idée du vin: voilà ce qui nous a conduits, Matthieu et moi, à créer de toute pièce en 1999 (nous ne sommes pas issus du milieu agricole) le domaine Cosse Maisonneuve sur l'appellation Cahors. Celle-ci bénéficie en effet d'un très fort potentiel géologique permettant l'élaboration de grands vins. Métier passionnant que celui de lire la terre.

Le Malbec y est roi et meilleur interprète de cette partition géologique. C'est un cépage exigeant, susceptible, capricieux; qui ne pardonne pas l'approximation. Comme le faisait remarquer le grand écuyer portugais Nuno Oliveira, avec les sujets difficiles, on n'impose pas, on propose.

C'est donc la démarche agronomique que nous avons choisie: laisser une grande liberté d'expression au sol, préservation d'une flore indigène riche qui va nourrir sans carence la vigne. Accorder si besoin, ajuster, afin de

Catherine Maisonneuve took up her pen to present to us the vineyard that she and Matthieu Cosse created.

"A certain idea of wine: this is what led Matthieu and I to create from scratch in 1999 (we are not from an agricultural background) the Domaine Cosse Maisonneuve in the Cahors appellation. This area benefits from a very strong geological potential allowing the production of great wines. An exciting job, that of feeling the soil.

Malbec is king and the best interpreter of this geological partition. It is a demanding, touchy, capricious variety; which does not accept approximation. As the great Portuguese squire Nuno Oliveira pointed out, with difficult subjects, we do not impose, we suggest.

It is therefore the agronomic approach that we have chosen: leaving great freedom of expression to the soil, preservation of a rich native flora that will nourish the vine without deficiency. If necessary, adjust, in order to make the

faire sonner au plus juste les raisins et accéder quel que soit le millésime à un équilibre gustatif intéressant, au plaisir de boire un vin sanguin, sapide. S'il faut une vie de travail pour construire un domaine, il en va de même pour le vin : un long cheminement de compréhension, de réflexion, avec la partie fondamentale : l'élevage. Celui-ci donne au vin sa civilisation, son expression noble, sa finale complexe, précise, définie qui est son histoire.

La finale transmet l'expression racinaire du vin : c'est son identité, sa poésie. Le raisin s'éduque, s'accompagne ; c'est un échange passionnant entre l'homme et la nature ; jamais une contrition. Le jeu étant d'offrir quelque chose de beau, d'honnête. Essayer sans prétention de "rendre inoubliable l'éphémère" (Peter Brooke). Nous ne sommes que des passeurs, mais néanmoins passionnés et admiratifs de tous ceux qui amènent dans nos cœurs la lumière, la gaieté ; l'envie : architectes, pâtisseries, cuisiniers, musiciens... ceux-là sculptent l'humanisme. »

Texte et légendes de l'autrice.



Équipe de printemps. Spring team.



Rangs Marguerite. Ranks Marguerite.

grapes ring as accurately as possible and, whatever the vintage, achieve an interesting taste balance, the pleasure of drinking a bloody, sapid wine. If it takes a lifetime of work to build an estate, the same goes for wine: a long journey of understanding, reflection, with the fundamental part: aging. This gives the wine its civilization, its noble expression, its complex, precise, defined finish which is its history.

The finish transmits the root expression of the wine: it is its identity, its poetry. The grape educates itself, accompanies itself; it is an exciting exchange between man and nature; never contrition. The game is to offer something beautiful, honest. An unpretentious attempt to 'make the ephemeral unforgettable'(Peter Brooke). We are only passers-by, but nevertheless passionate and admiring of all those who bring into our hearts light, gaiety, envy, architects, pastry chefs, cooks, musicians... these sculpt humanism."

Text and captions by the author.



Équipe technique d'hiver. Winter technical team.

Domaine Cosse Maisonneuve

Les Beraudies

46700 Lacapelle Cabanac

Catherine Maisonneuve 00 33(0)678 795 710

Matthieu Cosse 00 33(0)612 747 082



Vue des Laquets. View of Laquets.



Liberté d'expression. Freedom of expression.



La Marguerite: au sommet d'une colline; sol acide de l'éocène: argiles ferro-manganique. Grande expression florale; très fin. Délicat. 2 ans d'élevage
Les laquets: Éboulis de coteau argilo-calcaire. Kimméridgiens. vif, sur des notes de havane, truffe, graphite au vieillissement. 2 ans d'élevage
La fage: mélange de 3^e terrasse et éboulis de coteau: vin rond et velouté, fruits noirs. 18 mois d'élevage.
 De par leur équilibre, les vins sont gustativement accessibles très jeunes, avec un potentiel de garde entre 20 et 60 ans, suivant la géologie.

PRENDRE LANGUE

Notre univers nous conduit en permanence à nous informer de ce qui se passe, à prendre contact avec des personnes aux langues qui nous sont étrangères... pas toujours facile!

Eh bien! Babbel vous propose d'apprendre en ligne... 14 langues.

Leur méthode: engager de vraies conversations très rapidement avec l'application ou les classes en direct. Vous pouvez suivre des leçons axées sur des conversations réelles ou participer à une classe Babbel Live en direct, avec des professeurs qualifiés.

Conçue par des experts en langues, Babbel vous aidera à parler dans la vie réelle. Les exercices sont variés et stimulants, les résultats rapides... À tester?

Our universe constantly leads us to inform ourselves of what is happening, to make contact with people whose languages are foreign to us... not always easy! Well ! Babbel offers you to learn online... 14 languages.

Their method: engage in real conversations very quickly with the app or live classes. You can take lessons based on real conversations or participate in a live Babbel Live class, with qualified teachers.

Designed by language experts, Babbel will help you speak in real life. The exercises are varied and stimulating, the results quick... To be tested?



UN JARDIN DANS LA POCHE ?

L'application *Dr. Jonquille & Mr. Ail* est un carnet de jardinage digital. Vous pouvez créer un jardin et le faire prospérer... ajoutez des plantes, semez-en et laissez-vous guider par des conseils adaptés. Découvrez comment semer, planter, entretenir, récolter et soigner les plantes qui vous sont chères.

400 tutoriels et 100 espèces vous permettront de faire grandir vos plantes dans les meilleures conditions en les associant correctement et en remédiant aux maladies qui les fragilisent. Préparez-vous pour un printemps productif!

The Dr. Jonquille & Mr. Garlic app is a digital gardening diary. You can create a garden and make it prosper... add plants, sow some and let yourself be guided by adapted advice. Discover how to sow, plant, maintain, harvest and care for the plants that are dear to you.

400 tutorials and 100 species will allow you to grow your plants in the best conditions by associating them correctly and remedying the diseases that weaken them. Get ready for a productive spring!



UNE TOURTE À EMPORTER

Tourtes and co, c'est un concept en plein cœur d'Obernai. Ici on y retrouve la tourte des Gourmets, une recette créée par Christophe, volaille et munster d'Alsace le tout dans une pâte croustillante. Elle se décline également au poisson et en version végétarienne.



Tourtes and co is a concept in the heart of Obernai. Here we find the Gourmet pie, a recipe created by Christophe, poultry and munster from Alsace all in a crispy dough. It is also available with fish and in a vegetarian version.

Tourtes and Co

Place des fines Herbes

Ouvert du mardi au samedi de 11h à 19h.



Peinture extraite de la série des « Maîtres flamands ». Painting from the series of « Maîtres flamands ».

FABIENNE VERDIER, L'ART DU GESTE

Après avoir étudié en Chine, Fabienne Verdier travaille avec de grands peintres chinois ayant survécu à la Révolution culturelle. Elle restera pratiquement une décennie en Chine – où elle va développer sa vision de l'abstraction picturale – avant de rentrer en Europe.

À partir de 2005, elle étudiera tout en adaptant ses techniques, passant des expressionnistes abstraits et des minimalistes américains aux primitifs flamands. Elle se tournera également vers les fresques italiennes et les maîtres du Quattrocento pour comprendre la technique de la peinture *a fresco* et la spontanéité du geste qu'elle suppose.

S'en suivent des interventions dans le monde de l'architecture qui la mène en particulier à la création d'une œuvre monumentale dans une tour de la Défense réalisée par l'architecte Jean-Paul Viguier. Elle devra alors imaginer un outil qui lui permettra de réaliser des traits larges de plus d'un mètre.

Elle explore également la lumière avec le verrier Flavie Vincent-Petit. L'artiste réalise les trois vitraux du chœur de l'église Saint-Laurent à Nogent-sur-Seine.

Dès 2013 elle imagine une méthode qui débouchera sur une nouvelle technique – le *Walking Painting* – où les pinceaux sont remplacés par une réserve de matière qui assure une modulation du débit de l'encre.

Fabienne Verdier travaille simultanément sur ses peintures et sur des carnets où elle conserve son cheminement. Pour ses tableaux, elle réalise d'abord les fonds en glacis. Elle produit ensuite la forme principale, debout directement sur le châssis, en employant un pinceau monumental.



Timbre émit par La Poste avec une œuvre de Fabienne Verdier.
Stamp issued by La Poste with a work by Fabienne Verdier.



Fabienne Verdier peignant un tableau de la suite Vide-Vibration, 2017.
Fabienne Verdier painting a picture from the Vide-Vibration suite, 2017.

After studying in China, Fabienne Verdier works with great Chinese painters who survived the Cultural Revolution. She will stay almost a decade in China – where she will develop her vision of pictorial abstraction – before returning to Europe. From 2005, she will study while adapting her techniques, moving from abstract expressionists and American minimalists to Flemish primitives. She will also turn to Italian frescoes and the masters of the Quattrocento to understand the technique of fresco painting and the spontaneity of the gesture that it implies.

This is followed by interventions in the world of architecture which lead her in particular to the creation of a monumental work in a tower in La Défense by the architect Jean-Paul Viguier. She will then have to imagine a tool that will allow her to make lines that are more than one meter wide.

She also explores light with the glassmaker Flavie Vincent-Petit. The artist creates the three stained glass windows of the choir of the Saint-Laurent church in Nogent-sur-Seine.

In 2013 she imagined a method that would lead to a new technique – *Walking Painting* – where the brushes are replaced by a reserve of material which ensures a modulation of the ink flow.

Fabienne Verdier works simultaneously on her paintings and on notebooks where she keeps track of her journey. For her paintings, she first creates the glazed backgrounds. She then produces the main form, standing directly on the frame, using a monumental brush.

DIANA

HOTELS COLLECTION

MOLSHEIM

HÔTEL LE BUGATTI

3, route Ecospace
67120 Molsheim
+ 33 (0)3 88 49 89 00
BAR/FITNESS/ESPACE ZEN

VILLA DIANA

14, place de la Liberté
67120 Molsheim
+ 33 (0)3 88 49 89 00

OBERNAI

HÔTEL LE COLOMBIER

6-8, rue Dietrich
67210 Obernai
+ 33 (0)3 88 47 63 33
BAR/FITNESS/ESPACE ZEN

LE PAVILLON 7

7, rue Dietrich
67210 Obernai
+ 33 (0)3 88 47 63 33

HÔTEL LA DILIGENCE

23, Place Du Marché
67210 OBERNAI
+33 (0)3 88 95 55 69

LE COMPTOIR

23, Place Du Marché
67210 OBERNAI
+33 (0)3 88 95 55 69

STRASBOURG

HÔTEL.D

15, rue du Fossé des 13
67000 Strasbourg
+33 (0)3 88 15 13 67
LOUNGE/ESPACE ZEN

HÔTEL DIANA DAUPHINE

30, rue de la 1^{re} Armée
67000 Strasbourg
+ 33 (0)3 88 36 26 61

HÔTEL GUTENBERG

31, rue des Serruriers
67000 Strasbourg
+ 33 (0)3 88 32 17 15

HÔTEL DU DRAGON

12, rue du Dragon
67000 Strasbourg
+ 33 (0)3 88 35 79 80

COLMAR

HÔTEL LE COLOMBIER

7, rue Turenne
68000 Colmar
+ 33 (0)3 89 23 96 00
LE SALON À VINS

COLOMBIER SUITES

11 Rue de la Poissonnerie
68000 Colmar
+33 (0)3 89 23 96 00
LE JARDIN AU BORD DE LA LAUCH

BÂLE

THE PASSAGE

Steinengraben 51
4051 Bâle - Suisse
+41 (0)61 631 51 51
BAR/FITNESS/ESPACE ZEN

HOTEL.D

Blumenrain 19
4051 Bâle - Suisse
+41 (0)61 272 20 20
FITNESS/ESPACE ZEN

GENÈVE

HÔTEL.D

16 Rue de Fribourg
1201 Genève
Tel : +41 22 777 16 16
geneva@hoteld.ch
FITNESS

BULLE

HÔTEL.D

Place de la Gare 9
1630 Bulle - Suisse
+41 (0)26 477 33 33

FULLY



VIGNOBLE ASPER

Chemin des Maretsons
1926 Fully
enjoy@asperwine.com
+41 79 248 08 58



asper
rouge

un art brut



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Contact: ASPER Chemin des Maretsons, 1926 Fully, Suisse / Mail: enjoy@asperwine.com / Tél: + 41 79 248 08 58