

ESCALE D'AUTOMNE des animations toute la journée.

Détente aux thermes :

- **Visite des Thermes** départ toutes les heures.

Cures thermales, soins, espace détente thermo-ludique de 300 m² entièrement dédié au bien-être... dans une eau thermale à 32°C.

- **Massage des mains** offert au public
- **Escale d'Automne en duo**

Bain bouillonnant aux huiles essentielles, modelage Ambre Musc Santal, accès ½ journée au SPA. 109 € pour 2 pers. Tarif valable jusqu'au 31.10.17

- **Accès au SPA 2h** (piscine, sauna, hammam et wood) 15 € au lieu de 19 €, **uniquement le 1^{er} octobre.**

Info : 03 29 08 03 24

- **Visite commentée de la chapelle orthodoxe** où est inhumée la Grande Duchesse Wladimir, membre de la famille impériale russe avec le Cercle d'Etudes Locales.

- **Défilé de tracteurs** de collection en matinée au centre-ville et exposition de modèles anciens.

- **Concert des « Culs Trempés »**, musique folk festive.



- **Ferme pédagogique** Concept peu répandu en France, plutôt que de visiter la ferme celle-ci vient à vous. Âne, poney, poules, canard, chèvres, moutons, lapins... accueilleront avec joie vos caresses.

- **Balade en calèche** Chevaux ardennais et comtois, vous embarqueront pour une promenade champêtre en calèche dans le parc thermal.



- **Balade en poney** avec l'association du Bignovre.

- **Atelier céramique** Décors sur mug et bijoux mandala sous cabochon en verre. Tarif : 15 € par personne par création réalisée. Rens. **Atelier 1300°** sous la galerie thermale 06 73 12 47 39.

- **Exposition d'outils anciens**, tressage de cordes... Démonstration de rempaillage et de cannage.

- **Restauration** : au menu, cochon de lait à la broche, légumes, fromage, dessert. Tarif : 15 €. Réservation : 06 63 13 35 83 / 06 73 68 15 43 et **concert de « Polo et Pauline »**, musique du monde.

- **Gaufres** cuites sur des anciens poêles à bois par l'association « **Le Juminel** ».

Organisation : Service Manifestations Vie Associative Mairie de Contrexéville

Tél : 03 29 08 81 91

3^{ème} édition

entrée libre

Fête de l'Automne

Dimanche 1^{er} octobre 2017

Contrexéville
parc thermal

9-19h

Marché terroir et artisanal
Jardin et environnement
Ateliers culinaires

Défilé de mode
Animations Nature
Restauration sur place



UN MARCHÉ ÉCORESPONSABLE

▪ **Des exposants variés** : le plaisir de retrouver de nombreux producteurs du terroir, locaux, Bio ou labellisés Vosges Terroir, des associations écoresponsables, des artisans, répartis sur l'ensemble du parc thermal. **Et une Fête du Pain !**



JARDIN ET ENVIRONNEMENT

▪ **Entretien du jardin**

Conseils prodigués par Roland Motte, animateur jardin France Bleu Sud Lorraine.

▪ **La cuisine végétale de Maryline**

Comment cuisiner son jardin, conserver ses récoltes, aménager son jardin et l'entretenir au naturel. Dédicace livres Roland et Maryline Motte.

▪ **Croqueurs de Pommes des 3 Provinces**

Discussions et démonstrations autour de la taille et la greffe des arbres fruitiers.

▪ **L'or des Graines**

Découvrir ou retrouver des espèces et variétés anciennes et paysannes, céréalières, potagères, fourragères, fruitières, fleurs et plantes à parfums aromatiques et médicinales grâce à cette association.



▪ **Le permis de tronçonneuse**

Animation du CFPPAF, Lycée Agricole et Forestier de Mirecourt.

Pour qui ? Professionnels, particuliers, affouagistes, salariés des communes...

Pour quoi ? Utiliser la tronçonneuse en toute sécurité, affûter et assurer la maintenance.

▪ **Exposition de tronçonneuses** datant d'avant les années 60 jusqu'aux années 80.

▪ **Espace librairie**

Proposé par « Nature & Progrès Lorraine Alsace » avec des livres sur l'agriculture biologique et le jardinage, des livres sur la société (agriculture, alimentation, cuisine...).

▪ **Le loto des senteurs**

Sentir et deviner quel produit du jardin se cache dans les boîtes du CS La Toupie.

SAVEURS D'AUTOMNE

Au Lycée des Métiers Pierre Mendès-France, 100 rue du Shah de Perse.

Venez apprendre et déguster de délicieuses recettes !

▪ **Équilibre alimentaire** rime avec **gourmandise ! 10h** et **Cocktail détox, 11h15**

Ateliers culinaires réalisés par Mr Guillot, Mme Cossin, professeurs et leurs élèves ; en interaction avec Aline Cher, diététicienne de l'Office de Tourisme.

▪ **Recettes d'automne, 14h30**

Proposées par **Claudy Obriot, parrain de la manifestation** et **Philippe Casteran, Chef du restaurant « l'Hôtel de Lorraine »** à Contrexéville, deux anciens élèves du Lycée !



Claudy Obriot, Maître Cuisinier de France, a obtenu sa 1^{ère} étoile au guide Michelin en 1981 au restaurant l'Aubergade à Contrexéville, puis au Restaurant des Ducs de Lorraine à Epinal où il a partagé son piano avec son associé Stéphane RINGER jusqu'en 2017.

▪ **Actualité 2017** : *Claudy Obriot, ouvre un nouveau concept de restaurant, « La Grange » à la Baffe, pour un public, comme il le dit si bien, à la recherche du « goût perdu », avec des recettes traditionnelles, dans une ambiance conviviale « dans et autour de l'assiette ».*

DÉFILÉ DE MODE 16h30

Les élèves des sections Bac pro Esthétique et CAP Coiffure du Lycée des Métiers Pierre Mendès-France, encadrés par Sylvia Hans et Aurélie Harrburger, professeurs, présenteront un défilé au couleur de l'automne.

Avec la participation de **Philippe Laurent**, coiffeur renommé originaire de Gérardmer. Il préparera les élèves en amont à ce challenge. Et la participation exceptionnelle d'**Annick Dentan-Stydel, MOF* en coiffure** et de **Julie DUBOIS, MOF* en esthétique et art du maquillage.** (*MOF : Meilleur Ouvrier de France).

Les modèles présenteront les collections d'une artisanne couturière créatrice, **Papram's Atelier** et de **diverses enseignes contrexévilloises : MM88, Rondébel, Prêt à Porter Sport 2000...**



Julie Dubois



Annick Dentan-Stydel