

la liberté de l'est

QUOTIDIEN REPUBLICAIN D'INFORMATION

Tél. 03.29.82.98.00 - 88026 EPINAL CEDEX - Fax 03.29.82.99.29

EDITION D'EPINAL

0,80 €

Numéro 18210

JEUDI 10
JUN 2004

Opération de promotion **VOSGES**

La presse allemande à l'assaut des Vosges

À l'invitation des Comités départemental et régional du tourisme, quatre journalistes allemands étaient hier dans les Vosges pour découvrir le département. Le thème ? Les courts séjours et le tourisme urbain en Lorraine.

EPINAL. - Dans le cadre de leurs opérations de promotion sur le marché touristique allemand, le Comité départemental du tourisme (CDT) des Vosges et le Comité régional du tourisme ont accueilli hier un groupe de journalistes allemands sur le thème des courts séjours et du tourisme urbain. *"Le but de ce séjour est de leur faire découvrir des activités réalisées en Lorraine par rapport à des courts séjours"*, confie Véronique Beley-Poirot, chargée de promotion au CDT qui explique que le département a la volonté de développer le contact avec la clientèle allemande. *"Ces actions-presse sont ciblées en fonction de nos axes de communication : la promotion des Vosges se fait par thème et par marché."* Belgique, Pays-Bas et Allemagne sont les marchés prioritaires.

C'est ainsi que quatre journalistes allemands, Harald Schwiers, Falk Kraupa, Andrea Schumann et Marc Wichman sont en Lorraine depuis lundi, venus découvrir la Moselle, les Vosges et la Meurthe-et-Moselle. Au menu vos-



Petite halte hier à Xertigny pour les journalistes allemands venus découvrir un pan de la gastronomie vosgienne.
(Photos Patrick GLESS)

gien : la découverte de Fantastique et du Parc aventures Acrosphère de Gérardmer, la visite des chambres d'hôtes de l'auberge du Ruxeller à Cheminéal avant un déjeuner gas-

tronomique, la dégustation de vins de rhubarbe chez Michel Moine à Rasey et la visite de l'imagerie et de la ville d'Epinal. Un programme qui n'a pas manqué de ravir les hôtes

allemands. Un prochain accueil de la presse allemande, sur le thème de la pêche à la mouche, sera mis en place dans les Vosges les 5, 6 et 7 juillet prochain.

Ma petite entreprise....

EPINAL. - *"C'est la première année que nous maîtrisons complètement la qualité et la rhubarbe pour la simple et bonne raison que nous maîtrisons la température."* Michel Moine a profité hier de la visita de la presse allemande et... vosgienne, pour faire découvrir son tout nouveau chai ou salle de vinification : 14 cuves de 2 000 litres ont été installées il y a trois semaines, juste avant la récolte de rhubarbe qui a eu lieu fin mai. L'investissement se monte à 200 000 euros. *"Nous avons un tel développement qu'il était vraiment devenu nécessaire d'investir"*, confie le maître des lieux qui vient d'ailleurs de signer un gros contrat de 700 000 euros avec les Russes. Chaque année, la maison Moine produit entre 15 000 et 20 000 litres de vins de rhubarbe. *"Notre production ne cesse d'augmenter puisque nous replantons chaque année 1 000 à 2 000 pieds de rhubarbe"*, souligne celui qui a démarré la production de vin de rhubarbe en 1989. Aujourd'hui, il fournit les palaces parisiens et les plus grands de ce monde. La presse britannique parlerait même de l'entreprise Moine, comme le leader mondial sur le marché du vin de rhubarbe. Une belle histoire pour le couple Moine qui s'est installé à Rasey en 1966 : ils avaient une ferme et 22 vaches... Aujourd'hui, les deux fils sont de la partie, et l'entreprise emploie trois salariés.

