

DÉPART Prenez la route !

Vous êtes sur le point de commencer une balade qui vous mènera à travers le temps car c'est en effet l'histoire qui a dessiné notre région : l'ère glaciaire puis l'érosion sont à l'origine de nos paysages montagneux et vallonnés ; mais l'histoire humaine a, quant à elle, façonné certaines constructions traditionnelles à découvrir le long de la Route des Chalots, en suivant la signalisation routière :



1. ÉCOMUSÉE DU PAYS DE LA CERISE

L'Écomusée vous emmène dans un parcours explorant les différentes étapes du savoir-faire de la distillation, de la fleur de cerisier au produit fini, le kirsch. La maison de maître de 1829, les ateliers de distillerie, la maison des domestiques, le chalot... ces lieux magiques sont un témoignage d'une industrie ancienne de près de deux siècles.

2. FOUGEROLLES, SITE REMARQUABLE DU GOÛT: LE KIRSCH AOC INSCRIT À L'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EN FRANCE

En suivant les panneaux de la route des chalots, rendez-vous à Fougerolles-Saint-Valbert qui doit sa notoriété à la culture de la cerise et à la fabrication du kirsch depuis la fin du XVIII^e siècle, aboutissant en 2010 à l'AOC (appellation d'origine contrôlée) du kirsch de Fougerolles. Selon les saisons, vous découvrirez des vergers en fleurs, en fruits ou en feuilles, rivalisant chacun de la beauté naturelle d'une culture séculaire. Et vous pourrez déguster ces petits fruits rouges lors de la Fête des Cerises le dernier samedi de juin ou encore à la Foire aux beignets de cerise le 3^e dimanche de septembre. Au centre de Fougerolles-Saint-Valbert, place au bon pain comme on l'aime chez Benjamin Philippot (Du pain épi c'est tout) artisan boulanger, réalise du « Pain du Chalot » et de nombreux autres pains originaux et différents chaque jour. Pour accompagner le pain, goûtez aux charcuteries maison et à fameux saucisson aux griottes de la Boucherie La Fougerolaise. À quelques mètres, succombez aux péchés irrésistibles, chez Denis Platte artisan boulanger-pâtisier-chocolatier et créateur de gourmandises. Pour compléter votre découverte, une visite à l'Office de Tourisme au cœur de ville s'impose ! La première distillerie est la Distillerie Emile Coulin. Elle est indissociable de la vie Fougerolaise avec sa boutique au cœur de la maison familiale, et ses précieux élixirs conditionnés dans les traditionnelles bonbonnes en verres. Elle représente la « haute-couture des Eaux-de-Vie à la française ». Plus loin, la distillerie Paul Deveuille vous donne rendez-vous pour un fabuleux voyage au pays des senteurs. Vous y découvrirez une vaste gamme d'eaux-de-vie, liqueurs, absinthes et visiterez le Jardin Secret de la Fée Verte où poussent toutes les plantes qui entrent dans la composition de l'absinthe et son authentique chalot. Et pour terminer, découvrez l'univers Griottines® à travers sa boutique éponyme, l'Institut Griottines, fondé par des Anciens Distilleries Peureux, est un univers dédié à la gourmandise : produits gourmands réalisés sur place, ateliers culinaires et une boutique pleine de tentations...

3. PARC ANIMALIER, L'ERMITAGE DE SAINT-VALBERT ET ARBORETUM

À 2km de Fougerolles-Saint-Valbert, un moment de détente vous attend : le parc animalier, peuplé de cerfs, de daims, de lamas... abrite un arboretum composé de chênes rouges, cèdres de l'Himalaya... On peut s'y balader pendant la saison touristique. Les plus sportifs se lanceront sur le parcours de santé situé près de l'entrée du parc animalier et du sentier de l'arboretum. En prenant la route vers Fougerolles-le-Château, Olivier Cholley vous attend à Croslières dans son atelier de bouilleur de cru où ses eaux-de-vie fleurissent bon les fruits du pays. Alambics, matériel de récolte mécanique, vergers et dégustation des eaux-de-vie et des cerises en période de récolte.

4. BLANZEY: POINT DE VUE SUR LES VERGERS

Une halte sur les hauteurs du hameau de Blanzey vous fera découvrir un panorama unique sur le terroir fougerolais. Modelée par d'anciens glaciers, la montagne vosgienne se dessine au nord-est tandis que le regard se perd au loin en contemplant les plateaux de la Vôge vers le nord-ouest.

5. LAVIÈRE DES FORGES: EXTRACTION DE LAVES

Cette ancienne carrière de grès se trouve à Raddon et Chapendu, réputée au XIX^e siècle pour ses exploitations de pierre de couche, appelée «lave». Ce nom ne correspond pas à la roche volcanique mais à une pierre qui se «lève» en se délitant naturellement en plaques. Ce matériau était utilisé essentiellement en couverture des fermes et chalots de la région.

6. CHAPENDU

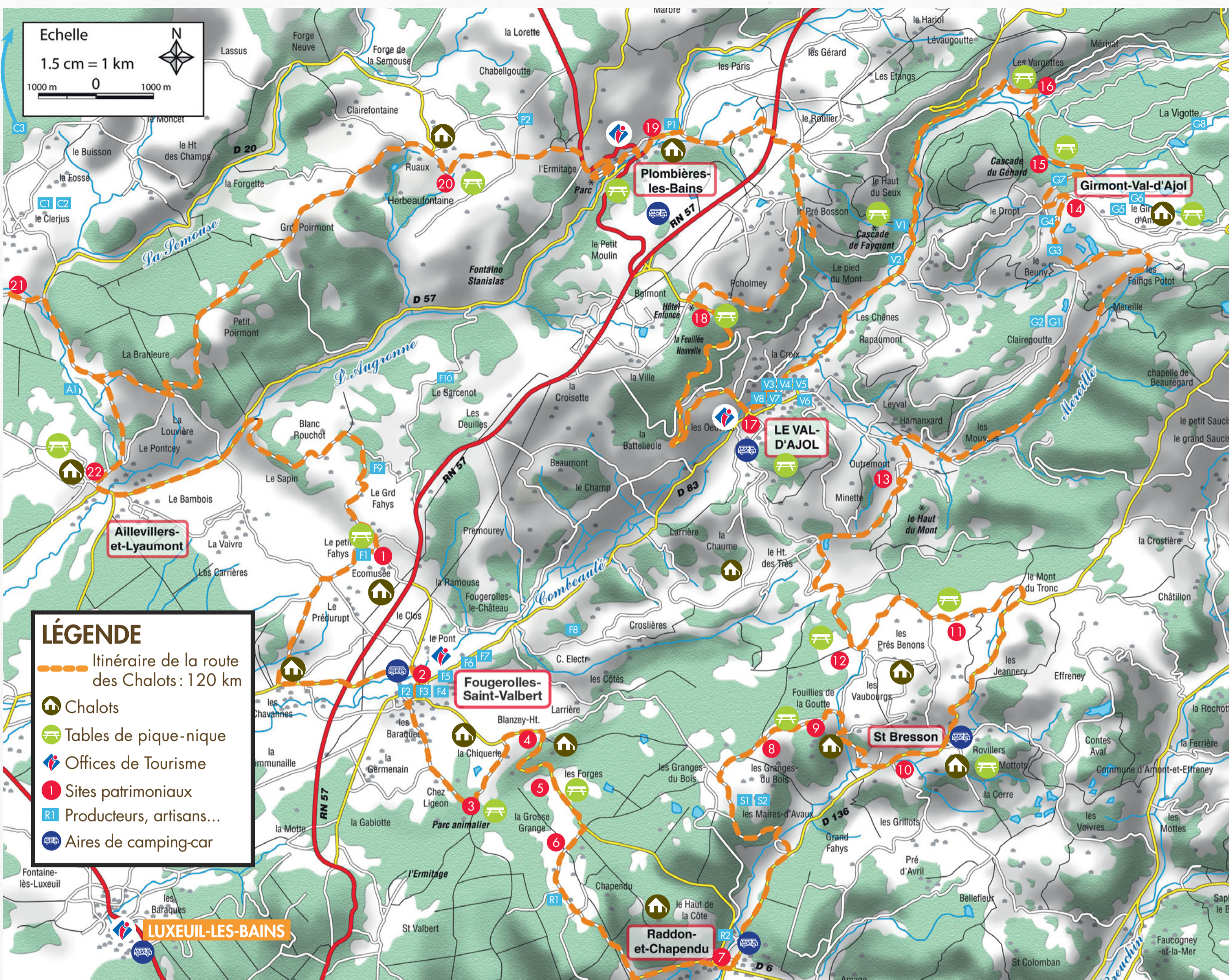
Le nom étrange de «Chapendu» est source de nombreuses interprétations : les moines de saint Coloman accrochant leurs capes aux arbres pendant les travaux de défrichements, d'où le nom «capetendus», ou une déformation de «champs pentus» ou encore une contraction de «Cha Pen Du», du Celte «début de forêt noire». Sur la route qui mène au village de Raddon, Hervé vous accueille dans son atelier Tourm'bois pour une démonstration de tournage sur bois et vous dévoile les secrets de sa passion et de ses créations originales.

7. RADDON: ARCHITECTURE RELIGIEUSE

L'église de la Visitation, dessinée par l'architecte Félix-Hercule Grandmougin, date du milieu du XIX^e siècle. Sa façade classique est en grès rose et sa toiture à l'impériale est couronnée de la tour du clocher. Mais Raddon est aussi célèbre pour sa Fête du Bois (biennale année paire) : concours de bûcheron, démonstration de schlitlage, de sciage et d'abatage, sculptures à la tronçonneuse et exposition artisanale. Sur la route de Fougerolles-Saint-Valbert, à l'Auberge du Raddon, faites une pause-café ou prenez le temps de déguster les plats régionaux mais aussi quelques boissons hongroises.

8. GRANGES DU BOIS: PETIT PATRIMOINE

Au cœur de ce hameau de Saint-Bresson, la ferme laitière du Gæc Menigox produit des fromages, historique le Munster AOP et originaux tels que le Cabersson, la Tartinette, ou le Barkass, vendus sur place avec d'autres produits régionaux. Dans cette ferme de découverte, vous aurez peut-être aussi l'occasion de faire une visite guidée de l'exploitation suivi d'une dégustation (sur réservation). Juste à côté, les moutons pâturent paisiblement dans les prés : nous sommes à la Ferme de la Montagne où la viande de porc et de mouton est en vente directe mais est aussi transformée par la plupart des bouchers locaux en spécialités culinaires. Au détour de cette exploitation agricole, la montée à travers le hameau des Granges du Bois nous fait découvrir l'habitat traditionnel des Vosges Saônoises : les fermes avec leur charri, le four à pain, le chalot, la fontaine,



LÉGENDE

- Itinéraire de la route des Chalots : 120 km
- 🏠 Chalots
- 🍴 Tables de pique-nique
- 📍 Offices de Tourisme
- 🏰 Sites patrimoniaux
- 👤 Producteurs, artisans...
- 🚗 Aires de camping-car

l'école communale. La chapelle, les croix et les oratoires témoignent de l'importance de la religion dans la vie des paysans d'autrefois.

9. LES FOUILLES DE LA GOÛTE: CHALOT

Ce hameau doit son nom à la forte déclivité de son sol et du petit ruisseau qui le traverse («goutte»). La pente accrue de ce versant montagneux ne permettant pas l'usage de la charrue pour les cultures, il fallait « fouiller » la terre à la pioche. Puis l'on entreposait les récoltes à l'abri de l'humidité, du feu et des rongeurs dans le chalot, véritable coffre-fort de la ferme.

10. SAINT-BRESSON : ÉGLISE, CHAPELLE...

Saint-Bresson, célèbre pour sa Foire Agricole (2^e dimanche d'octobre), est situé dans une vallée verdoyante au pied de la montagne. L'église Saint-Brice fut construite au XVIII^e siècle sur les plans de l'architecte Anatole Amoudu et détient de riches ornements : retables, confessionnaux et une chaire remarquable. L'imposant édifice nous rappelle qu'à la veille de la Révolution, le village, avec plus de 2000 âmes, était l'un des plus peuplés de la vallée. Notons l'élégance de la chapelle Saint-Brice, rénovée au milieu du XIX^e siècle, en remerciement au saint éponyme d'avoir épargné aux villageois une deuxième épidémie de choléra. Vous pouvez ensuite vous rendre dans les hauteurs de Saint-Bresson pour randonner et profiter du magnifique panorama sur la vallée.

11. PLAIFAING: TOURBIÈRE

La digue de l'ancien étang de Plaisaing fut rompue par les habitants de Saint-Bresson, inquiets des risques de crue. Les terres ainsi libérées se sont recouvertes progressivement d'une flore adaptée au sol acide, dont la lente décomposition forme la tourbe. Le site est donc riche d'une flore exceptionnelle mais fragile, avec en arrière-plan une magnifique vue sur le plateau des Mille Étang.

12. LES PRÉS BENONS: LA DEUILLE

Une deuille est une resurgence d'eau souterraine autour de laquelle s'implantaient de nombreuses fermes, comme ici aux Prés Benons. Le trop plein se déverse dans le ruisseau alimentant en contrebas un moulin.

13. OUTREMONT : PETIT PATRIMOINE

En parcourant la petite route pentue de ce hameau charmant et authentique du Val d'Ajol, on entrevoit les scènes de vie d'antan : ici et là une fontaine à la dalle inclinée, un calvaire, une croix, un chalot, une ferme...

14. LE GIRMONT-VAL D'AJOL: CHALOT

Après avoir longé le ruisseau de Méreille et passé l'étang de Corfaing, vous surplombez le village de Girmont et arrivez à la Ferme Girmontoise, où Elodie et Armand élèvent des porcs et des bœufs. La viande est transformée sur place en terrines surprenantes et en plats cuisinés avec soins. La ferme vous propose aussi des produits originaux comme la viande de bœuf séchée. Des visites à la ferme sont organisées tout au long de l'année afin de découvrir leur activité. À quelques pas de là, vous apercevrez peut-être les vaches de la fameuse race vosgienne du Gæc Saint Ajol, dont le lait est transformé en tomme, raclette et Coeur de Massif, un fromage conçu spécialement par la race Vosgienne sur un zonage spécifique. À l'Auberge de la Ferme Saint-Vallier, vous serez séduits par le charme authentique de cette ferme, sa cuisine aux saveurs d'antan et sa terrasse panoramique. Gîte. En contrebass, Agathe et Roland Balandier vous accueillent dans leur plantation biologique de bleuets des Vosges, à déguster frais en saison estivale. Mais cette baie est aussi délicieuse en sorbet, confiture, jus, pâte de fruit... Dans le village, un étonnant jardin vous ouvre ses portes : Une figue dans le poirier est un espace de vie où différentes disciplines de vie (l'art, le respect de l'environnement, la pédagogie...) se côtoient dans un jardin naturel ouvert à tous. À la

fois forêt comestible et jardin paysagé, c'est également un lieu de partage et de culture : stages, démonstrations de forge, ateliers, festivals, spectacles et concerts s'invitent chaque année pour le plus grand plaisir des petits et des grands ! Plus loin, dans l'exploitation Les escargots de la Mollière, vous découvrirez des produits fait-maison à base de gastéropodes à coquille et vous pourrez visiter son élevage.

En chemin et pourquoi pas pour la nuit, faites une escale au Chalet de la Combeauté : chambre, appartement ou bien chalet... Il y a même un espace bien-être. Arrivés au centre de ce petit village de montagne situé sur un plateau culminant, vous serez séduits par ses mille facettes : calme préservé d'une nature luxuriante avec ses rivières, ses étangs et ses points de vue sur les vallées lointaines. Mais au calme succède l'effervescence des marchés nocturnes de l'été aux couleurs d'un terroir gourmand et artisanal (tous les vendredis soirs en juillet et août). À l'entrée ce village dynamique, le chalot ouvre ses portes aux estivants durant les marchés à partir de 18h. Avant de quitter la montagne, un détour par le hameau de la Vigotte s'impose. Sur place, vous serez sous le charme de l'Hôtel Restaurant La Vigotte, une ancienne ferme rénovée au XVIII^e siècle, où le propriétaire cuisine de savoureux plats du terroir vosgien.

15. LA CASCADE DU GÉHARD

En redescendant vers la vallée, les eaux de la cascade du Géhard tourbillonnent dans une gorge étroite bordée de roches abruptes. Vous pourrez y découvrir des « marmites de géants », ces trous d'eau creusés dans la roche par le torrent impétueux.

16. LE BREUIL: CHALET DE L'EMPEREUR

En référence à Napoléon III et à l'Impératrice qui fréquentaient ces lieux, le chalet de l'Empereur se trouve en fond de vallée à proximité d'Hérvail, où l'on découvre les restes de l'ancien prieuré et de ses dépendances.

17. LE VAL D'AJOL, SITE REMARQUABLE DU GOÛT : L'ANDOUILLE

Station verte devenue le paradis des randonneurs, le Val d'Ajol offre une multitude de paysages : cascades, forêts, prairies et présentes également un patrimoine religieux significatif : l'église Notre-Dame et les 145 croix et calvaires érigés dans la campagne, dont 3 classées Monument historique. Autre héritage du passé : la Foire aux Andouilles, le 3^e lundi de février, honore la célèbre charcuterie ajolaise dont la qualité est maintenant protégée par une marque déposée. L'entrée du Val d'Ajol se fait par le hameau de Faymont, siège de l'entreprise De Buyer, fondée en 1830 et à la renommée internationale. Elle imagine et fabrique des ustensiles de cuisine et pâtisserie pour les professionnels, la haute gastronomie et plus généralement pour tous les passionnés de cuisine. À quelques enjambées, la Boucherie Husson vous propose la véritable andouille du Val d'Ajol et ses viandes fumées au feu de bois, de fabrication artisanale. Vente de produits locaux. Au centre du Val d'Ajol, l'Épicerie Poulain est le paradis du goût et des saveurs locales : fromages, yaourts, fruits et légumes, terrines, confitures, chocolats, vins... Juste à côté, Hervé et Karine Nardin sont les créateurs du Brimbellois et du Cailloux de la Combeauté, et en ont fait leurs spécialités, à savourer à la boulangerie Au Famil Ajolais.

Terre historiquement brassicole, le Val d'Ajol accueille la Brasserie La Val Heureuse où la bière La Val Heureuse se décline en variétés classiques complétées de quelques spécialités : la bière des Neiges, la Vigoreuse et la 88... Une autre escale au centre vous conduit à l'Hôtel Restaurant La Résidence où la cuisine inventive et gourmande du chef vous séduira. En plus de ses chambres raffinées, La Résidence offre un hébergement insolite : une nuit dans l'un des chello de Marie avec un bain finlandais à la belle étoile ! À quelques pas, faites une pause chez le chocolatier Rémi Arnould pour déguster des chocolats maison dont sa spécialité, l'andouille du Val d'Ajol à base de praliné. Et pour finir sur une note salée, le fumé vosgien, andouilles, jambon de Luxeuil et de nombreux produits du terroir vous attendent à la Boucherie Daval.

18. FEUILLEE NOUVELLE: POINT DE VUE

L'une des balades les plus appréciées de Napoléon III consistait à se rendre aux Feuillées pour écouter Dorothee jouer de l'épénète, cet instrument de musique typiquement vosgien qui s'apparente à la cithare. Panorama sur le Val d'Ajol, la vallée de la Combeauté et, au loin, les Mille Étang.

19. PLOMBIÈRES-LES-BAINS: HISTOIRE ET THERMALISME

Plombières-les-Bains est une station thermale riche d'histoire, en témoignent ses mille balcons, son passé prestigieux et ses eaux découvertes par les Romains. Nichée dans un vallon escarpé, au cœur d'une vaste forêt, le charme de la ville est indéfinissable. En hiver, le marché de Noël illumine de mille feux la ville souvent revêtue de son blanc manteau (les 4 week-ends précédant Noël). Les Jardins en Terrasses surplombent la ville et offrent une vue imprenable sur son célèbre cadre architectural. Vous y trouverez les produits issus de leur culture : confitures, sirops, légumes... Ateliers d'écologie, visites, expositions, spectacles et apéro-concerts animent ce petit paradis, sans oublier l'accrobranche du parc aventure. Si vous préférez les chambres d'hôtes, les propriétaires du Faing du Bray proposent des chambres raffinées et récemment rénovées dans une ferme familiale du XIX^e siècle.

20. RUAUX: PETIT PATRIMOINE

Ruaux a été rattaché à la commune de Plombières-les-Bains en 1992. Ce village présente un beau patrimoine bâti de tradition rurale : caves en pierres sèches semi-enterrées, toits en laves de grès, fontaines, chalots, ribes (moulins à chanvre)...

21. LA CHAUDEAU: ANCIENNES FORGES ET CHAPELLE

En amont d'Aillevillers-et-Lyaumont, une incartade vers le nord vous emmène au lieu-dit La Chaudéau, tenant peut-être son nom de sa source d'eau chaude à découvrir en longeant la Semouse. Cet ancien site industriel prospère comprenait les maisons des Maîtres de Forge (Mrs De Buyer et Demandre), la cité ouvrière, une école et une chapelle. Cette dernière fut construite à la place d'un petit oratoire qui daterait de 1712. Suivre la direction du Clerjus, où Richard Thery, Safran des Payoux, producteur de safran sur les hauteurs de Plombières-les-Bains et du Clerjus dans les Vosges, vous propose de partir à la découverte de la Reine des Épices. Influencé par un père chef cuisinier, un grand père proche de la terre et encouragé par ses proches, Richard s'est lancé en 2010 dans cette aventure «folle» : la culture de safran dans les Vosges ! Aujourd'hui, celui-ci vous propose un safran de qualité supérieure reconnu par de nombreux chefs cuisiniers, ainsi que toute une gamme de produits gourmands safranés. Au même endroit, vous trouverez Cassé noisettes, Elisa fabrique des bijoux bien-être en bois de noisetier, pour toute la famille (femmes, hommes, et enfants) et obtient de très bons retours sur ces produits depuis 11 ans ! Dans le même village, La Landre vous propose un hébergement en gîte ou chambres d'hôtes dans une demeure de 1856 restaurée avec charme et créativité, avec SPA, étangs de pêche, ruisseau... En revenant sur Aillevillers-et-Lyaumont, une halte à la Ferme du Pâquis s'impose : Karine prépare, à l'aide de ses récoltes, gâteaux et sirops pour des goûters gourmands. Promenade à dos d'ânes. Gîte accessible aux personnes handicapées accompagnées. Élevage de moutons en agriculture biologique.

22. AILLEVILLERS-ET-LYAUMONT : CHALOT - RETOUR À FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT PAR LE GRAND FAHYS

Dans un environnement boisé et situé au confluent de l'Augronne et de la Semouse, la commune d'Aillevillers-et-Lyaumont bénéficie de riches atouts naturels : la présence d'un curieux bloc erratique appelé la Pierre de la Carraude, un chêne de 400 ans situé à la Chapelle-Barrault, des étangs (Lyaumont, Rompu, Bauquez). Au centre d'Aillevillers, un chalot est érigé, témoin du passé. Le parcours de la Route des Chalots se termine en longeant l'Augronne puis en traversant les hameaux du Petit et du Grand Fahys, où Patricia Aubry vous accueille dans sa ferme et vous fait déguster ses savoureuses glaces artisanales (plombières, cerise, myrtille sauvage...). Continuez jusqu'au lieu-dit Le Sarcenet, et finissez votre visite du territoire par une balade en famille, en calèche, à cheval, ou à poney au Sarcenet à Poney. La ferme équestre vous propose également des randonnées équestres accompagnées sur demande, accueil cavalier, organisation d'événements...

Les adhérents de la Route vous accueillent :

F1 **Écomusée du Pays de la Cerise**
 206 Le Petit Fahys - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
 ☎ 03 84 49 52 50 - www.ecomusee-fougerolles.fr
 GPS: Long. 6.40107 / Lat. 47.9071
Visites de l'écomusée, vente de produits locaux. Ouverture: du 15 février au 15 novembre, tous les jours (sauf mardi) de 14h à 18h. Du 1^{er} juillet au 31 août, tous les jours de 11h à 19h. Accueil de groupes à partir de 15 personnes, sur réservation.

F2 **Boulangerie Du Pain**
Épi C'est Tout
 8 Grande Rue - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
 ☎ 03 84 49 15 52 - www.amourdupain.net
 GPS: Long. 6.4051 / Lat. 47.8872
Pains spéciaux et bio: à l'épeautre, aux graines de lin, au sarrasin... Le pain du chalot (le jeudi).
Nouveau - Bagatelle, la baguette Label Rouge.
Ouverture: du lundi au vendredi 6h30 à 19h, le samedi 6h30 à 19h.

F3 **Boucherie La Fougerollaise**
 11 Grande Rue - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
 ☎ 03 84 49 12 63 - boucherie.jeanney@gmail.com
 www.boucheries-jeanney.fr
 GPS: Long. 6.404110 / Lat. 47.887092
Viande de qualité, charcuterie maison, plats cuisinés tous les jours. Ouverture: du mardi au vendredi 7h30-12h30 et 14h30-18h30 et le samedi 7h30-12h30.

F4 **Denis Platte**
 8 rue du Bas de Laval - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
 ☎ 03 84 49 12 14 - www.patisserie-fougerolles.com
 GPS: Long. 6.4054 / Lat. 47.8866
Boulangier, pâtissier, chocolatier.
Ouverture: lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi de 6h30 à 13h et de 14h30 à 19h. Dimanche de 6h30 à 12h30. Fermé le mercredi.

F5 **Distillerie Emile Coulin**
 12 rue de la Gare - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
 ☎ 03 84 49 13 80 - www.distilleriecoulin.com
Facebook: Distillerie Emile Coulin
 GPS: Long. 6.4063 / Lat. 47.8869
Eaux-de-Vie de fruits, Baie bleue®, Kirsch de Fougerolles AOC médaille d'Or au Concours Général Agricole 2018, Crèmes, Liqueurs et autres spécialités dont les célèbres Ananas au Kirsch...
Ouverture: toute l'année, du mercredi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30.

F6 **Distillerie Paul Devoille**
 9 rue Moines Hauts - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
 ☎ 03 84 49 10 66 - www.devoille.com
 GPS: Long. 6.4118 / Lat. 47.8870
Eaux-de-vie, liqueurs, absinthes...
Visite de la distillerie. Projection d'un film sur les étapes de la fabrication. Visite guidée gratuite du lundi au vendredi 10h30-15h30 en juillet - août et le reste de l'année le mardi 15h30. Visite libre du Jardin Secret de la Fée Verte et du chalot dans lequel sèche l'absinthe après récolte.
Ouverture: toute l'année, du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h. Samedi et dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h.

F7 **L'Institut Griottines®**
 43 avenue Claude Peureux - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
 ☎ 03 84 49 63 47 - www.griottines.com
Facebook: Grandes Distilleries Peureux
 GPS: Long. 6.4129 / Lat. 47.8897
Griottines®, Eaux-de-Vie, Crèmes & Liqueurs de fruits, Kirsch de Fougerolles AOC, produits gourmands réalisés sur place... Ouverture: toute l'année du lundi au samedi, 9h-12h30 et 13h30-19h (18h le samedi).

F8 **Olivier Cholley**
 9 Crosières - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
 ☎ 03 84 49 53 84 / 06 78 17 21 74
 GPS: Long. 6.4373 / Lat. 47.8923
Eaux de vie distillées à la ferme. Atelier de bouilleur de cru. Ouverture: toute l'année. Visite sur réservation.

F9 **GAEC Aubry**
 44 Le Grand Fahys - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
 ☎ 09 61 07 62 88 / 06 48 81 05 85
 GPS: Long. 6.3858 / Lat. 47.9239
Élevage laitier bio, eaux de vie et fabrication de glaces artisanales. Ouverture: du lundi au samedi de 13h30 à 18h. Fermé dimanches et jours fériés.

F10 **Le Sarcenot à Poney**
 219, le Sarcenot - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
 ☎ 06 58 99 89 81 - Facebook: Ferme équestre le Sarcenot à Poney - GPS: Long. 6.4299 / Lat. 47.9320
École d'équitation, baby-cavaliers, balade à poney, cheval et balade en calèche / pensions et demi-pensions / location de poneys sur des parcours balisés / stages, randonnées, mini-camps / colo enroulé (nouveau 2022) / anniversaires, organisation de randonnées, et tout événement sur demande / accueil cavaliers extérieurs.
Équitation adaptée: accueil public à mobilité réduite, tout handicap.
Ouverture: tous les jours - Tarifs: Balade à poney: 20€/h. Location poney: 15€/h. Calèche: 20€/h. Enseignement: à partir de 11€ / la séance d'une heure.

R1 **Tourn'Bois**
 21 hameau de Chapendu 70280 Raddon-et-Chapendu
 ☎ 06 13 46 23 58
Facebook: Tourn'Bois
 GPS: Long. 6.434985 / Lat. 47.853752
Hervé, Tourn'eur d'Art sur Bois vous reçoit dans son atelier pour des explications sur les techniques et le matériel utilisé, démonstrations et ventes. Maréchal-Ferrant sur place selon disponibilité
Ouverture: L'atelier est ouvert tous les jours mais n'hésitez pas à téléphoner pour réserver un créneau.

R2 **Auberge du Raddon**
 5 route de Fougerolles - 70280 Raddon-et-Chapendu
 ☎ 03 84 94 69 30 - www.auberge-du-raddon.fr
 GPS: Long. 6.4681 / Lat. 47.8426
Cuisine traditionnelle, spécialités régionales, vins de Hongrie. Chambres à louer. Ouverture: toute la semaine sauf les lundis soirs, mardis soirs, mercredis soirs et jeudis soirs. En juin, juillet et août: ouvert le midi et le soir 7/7.

S1 **GAEC Menigoy**
 222 les Granges du Bois - 70280 Saint-Bresson
 ☎ 03 84 94 00 21 - Facebook: FromagerieMenigoy
 GPS: Long. 6.4743 / Lat. 47.8725
Ferme laitière et producteur fermier entre autres de Munsters fermiers AOP, mais aussi Cabersson, faisselle, chique, tartinette, Barkass, Kirsch...
Vente de produits régionaux.
Ouverture: de 8h à 12h et de 14h à 18h tous les jours sauf le dimanche et jours fériés
Ferme de découverte: visites guidées et commentées de l'exploitation, dégustation de produits fermiers. Sur réservation.

S2 **EARL de la Montagne**
 223 les Granges du Bois - 70280 Saint-Bresson
 ☎ 03 84 94 62 61 / 06 81 28 41 17
 contact@earldelamontagne.fr
 GPS: Long. 6.4772 / Lat. 47.8705
Vente de viande de porc, agneau, charcuterie et fumés. Ouverture: vente directe toute l'année. Du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

G1 **Ferme Girmontoise**
 Coec du Haut de la Croix - 3 Clairegoutte - 88340 Girmont Val d'Ajol
 ☎ 06 78 24 16 83 (Élodie) - Facebook: Ferme Girmontoise
 GPS: Long. 6.551019 / Lat. 47.932897
Ferme familiale, élevage de vaches et de cochons. Transformation par nos soins de produits dérivés de la viande issus de notre ferme. Conserves de rillettes, terrines aux multiples saveurs, plats cuisinés. Viande séchée de boeuf et porc, jambon sec, saucissons. Produits frais et surgelés à certaines périodes.
Ouverture: du 12 juillet au 31 août, tous les mardis de 17h à 18h. Retrouvez nos autres horaires actualisés sur facebook ou sur appel téléphonique, SMS. Envoi de colis possible.

G2 **Gaëc Saint Ajol**
 71 Clairegoutte - 88340 Girmont Val d'Ajol
 ☎ 06 43 55 75 19 - GPS: Long. 6.5506 / Lat. 47.9313
Lait produit avec nos vaches de race Vosgienne sous le cahier des charges de la marque Race Bovine Vosgienne, et transformé en tomme, raclette et Cœur de Massif un fromage conçu spécialement par la race Vosgienne sur un zonage spécifique avec un cahier des charges rigoureux. Ouverture: le vendredi de 17 à 19 h, le samedi de 8h30 à 11h30, ou sur demande par téléphone au préalable.

G3 **Auberge de la ferme Saint-Vallier**
 30 route de Clairegoutte - 88340 Girmont Val d'Ajol
 ☎ 03 29 30 62 77 - www.aubergesaintvallier.fr
 GPS: Long. 6.5414 / Lat. 47.9484
Auberge. Spécialités du terroir. Terrasse panoramique. Gîte. Ouverture: le week-end, les jours fériés et les ponts toute l'année. Du mardi au dimanche en juillet-août. Groupes toute l'année sur réservation.

G4 **Agathe et Roland Balandier**
 11 les Haies Vallées - 88340 Girmont Val d'Ajol
 ☎ 03 29 30 61 36 / 06 82 34 36 58
 www.blueet-balandier.fr
 GPS: Long. 6.5507 / Lat. 47.9483
Plantation biologique de bluits des Vosges et élevage ovin. Ouverture: visite et dégustation gratuites en juillet et août. Dimanche et reste de l'année sur réservation.

G5 **Une Figue dans le Poirier**
 11, les Envers - 88340 Girmont Val d'Ajol
 ☎ 06 10 42 44 92 - www.unefigedanslepoirier.fr
 GPS: Long. 6.5693 / Lat. 47.9504
À la fois forêt comestible et jardin paysagé, Une Figue dans le Poirier est une recherche d'équilibre entre la Permaculture, l'esthétique à l'anglaise, l'esprit japonais, la beauté sauvage des paysages naturels et l'art contemporain. Venez explorer cette forêt comestible unique dans toute la Région Grand Est avec plus de 500 arbres et arbustes des 5 continents sur 1ha à 650m d'altitude, inscrite au Guide du Routard depuis 2017. Stages, démonstrations de forge, ateliers, festivals, spectacles et concerts: agenda culturel saisonnier sur notre site internet, nos pages Facebook et Instagram.
Ouverture: Du 1^{er} mai au 31 octobre, du jeudi au dimanche et jours fériés de 10h à 17h30. Accueil et boutique et salon de thé de mai à août. Tarif visite libre: 6€/personne et 3€/10 ans. Démonstration de forge tous les dimanches après-midi en juillet et août. Visite guidée (sur rdv uniquement): 10€/pers. pour les groupes de 4 à 6 personnes ou +6 pers.: 8€/pers.

G6 **Les escargots de la Mollière**
 30 Le Moulin Picard - 88340 Girmont Val d'Ajol
 ☎ 03 29 30 65 39 - www.edm.eu
Facebook: LesEscargotsDeLaMolliere
 GPS: Long. 6.5755 / Lat. 47.9548
Élevage et transformation d'escargots. Produits de qualité à base d'escargots, recettes variées (escargotines, coquilles, fromentines, au comté, aux bluits...). Ouverture: visites sur inscription en suivant notre page Facebook.

G7 **Le Chalet de la Combeauté**
 83, chemin départemental - 88340 Girmont Val d'Ajol
 ☎ 03 29 30 51 32 - www.chaletdelacombeaute.fr
 GPS: Long. 6.544999 / Lat. 47.951176
Séjour en chambre avec services hôteliers, petits déjeuners. Ou location de chalets 4, 6 ou 8 pers. Ou appartements 2, 4 ou 5 pers. Espace bien-être et piscine chauffée. Location de vélos électriques et conventionnels sur appel. Ouverture: toute l'année.

G8 **Hôtel-Restaurant La Vigotte**
 Laurent Grandgirard
 131, La Vigotte - 88340 Girmont Val d'Ajol
 ☎ 03 29 24 01 82 - hotel.vigotte@gmail.com
 GPS: Long. 6.5939 / Lat. 47.9662
Facebook: La Vigotte
Cuisine de terroir, au gré des saisons, en pleine nature (forêts et étangs).
Ouverture: tous les soirs de la semaine ainsi que vendredi, samedi et dimanche (midi et soir).

V1 **De Buyer**
 25 Faymont - 88340 Le Val d'Ajol
 ☎ 03 29 30 56 12 - www.debuyer.com
 GPS: Long. 6.5222 / Lat. 47.9503
Magasins d'ustensiles de cuisine et pâtisserie. Ouverture: du lundi au samedi 9h-12h et 14h-19h.

V2 **Boucherie Charcuterie Traiteur Husson**
 92 Faymont - 88340 Le Val d'Ajol
 ☎ 03 29 30 66 46 / 06 37 30 66 20
 boucherie.husson@laposte.net
 GPS: Long. 6.5223 / Lat. 47.9506
Spécialités: Andouille du Val d'Ajol, Gandoyau. Fabrication artisanale, qualité extra, plats cuisinés sur commande. Ouverture: du lundi au samedi 8h-12h30 et 14h-19h.

V3 **Épicerie Poulain**
 1 rue de la Côte d'Agnet - 88340 Le Val d'Ajol
 ☎ 09 53 68 18 95 - www.epicerie-poulain.fr
 GPS: Long. 6.489409 / Lat. 47.928951
Création de paniers gourmands. Vente de produits locaux, yaourts et crèmes, fruits et légumes bio, terrines, confitures, chocolats, cave à vins et bières, produits bio...
Ouverture: du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 15h à 18h45. Le samedi de 8h à 12h.

V4 **Boulangerie-Pâtisserie Au Fournil Ajolais**
 103 Grande Rue - 88340 Le Val d'Ajol
 ☎ 03 29 30 66 75 - aufournilajolais@orange.fr
 GPS: Long. 6.4846 / Lat. 47.9258
Spécialités: Brimbellois (cake aux myrtilles), Cailloux de la Combeauté, tourte à l'andouille.
Ouverture: du mardi au samedi de 6h à 19h15, dimanche de 6h à 13h. Fermé le lundi.

V5 **Brasserie La Val Heureuse**
 24 avenue de Mérelle - 88340 Le Val d'Ajol
 ☎ 03 29 65 18 17 - www.valheureuse.com
 GPS: Long. 6.4905 / Lat. 47.9278
Fabrication de bières artisanales.
Ouverture: l'après-midi du lundi au vendredi 14h-18h.

V6 **La Résidence**
 5 rue des Mousses - 88340 Le Val d'Ajol
 ☎ 03 29 30 68 52 - www.la-residence.com
 GPS: Long. 6.4907 / Lat. 47.9266
Restaurant gastronomique de terroir, 48 chambres, 3 chello insolites. Ouverture: fermé du 1^{er} au 25 décembre inclus et 1^{er} quinzaine de mars.

V7 **Rémi Arnould chocolatier**
 50, grande rue - 88340 Le Val d'Ajol
 ☎ 06 74 94 93 71 - ra.chocolatier@gmail.com
Facebook: rémi_arnould - chocolatier
 GPS: Long. 6.4894 / Lat. 47.9289
Fabrication de chocolats maison, spécialités:
 « Andouille du Val d'Ajol en chocolat » ainsi que différentes sortes de chocolats aux saveurs locales (Myrtilles, Mirabelle ou encore Sapin des Vosges).
Ouverture: du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

V8 **Boucherie Charcuterie Traiteur Daval**
 2 place des Ecoles - 88340 Val d'Ajol
 ☎ 03 29 30 66 32 - www.daval.colisfrais.com
 GPS: Long. 6.485121 / Lat. 47.926819
Fabrications artisanales: fumé vosgien, andouilles du Val d'Ajol, Jambon de Luxeuil, produits du terroir.
Ouverture: lundi et jeudi de 6h30 à 12h - de 14h à 19h mar/mer/ven/sam de 6h30 à 19h - dimanche de 6h30 à 12h.

P1 **Les Jardins en Terrasses & Accrobranche**
 8 rue Grillat - 88370 Plombières-les-Bains
 ☎ 03 29 30 68 81 - www.jardinsenterrasses.fr
 GPS: Long. 6.4627 / Lat. 47.9662
Vente de produits issus de notre culture: légumes frais, confitures, sirops... Ouverture: toute l'année, visite libre. Le bistrot et le chalot sont ouverts de mai à octobre, en période scolaires: les mercredis, samedis, dimanches et jours fériés; pendant les vacances scolaires: tous les jours, de 13h30 à 18h30.
Accro-terrasses: parcours accrobranche pour petits et grands, amateurs de sensations fortes. Ouvert d'avril à octobre: période scolaire: les mercredis, samedis, dimanches et jours fériés. Période vacances scolaires: tous les jours * 13h30 à 18h30. (* par beau temps).
Animations culturelles et festives tout l'été, voir site internet et page facebook.

P2 **Le Faing du Bray, chambres d'hôtes**
 1194 Route de Raux - 88370 Plombières-les-Bains
 ☎ 03 29 30 04 48 / 06 51 96 70 74
 www.le-faing.fr
 GPS: Long. 6.435056 / Lat. 47.972393
Chambres d'hôtes: 5 chambres spacieuses et récemment rénovées. Ouverture: toute l'année.

C1 **Casse Noisettes**
 2b rue de la Chaudeau - 88240 le Clerjus. Arrêt équestre au 7 rue de la chaudeau (à 50m du point de vente)
 ☎ 06 79 68 57 05 - Facebook: ElisaCasseNoisettes
 GPS: Long. 6.3226 / Lat. 47.9596
Fabrication artisanale de bijoux bien être en bois de noisetier. Le noisetier, bois alcalin, absorbe l'excédent d'acidité de notre corps (dû au stress, l'alimentation...). Ouverture: le mardi de 14h à 18h. Sur rendez-vous les autres jours.

C2 **Safran des Payoux**
 2b rue de la Chaudeau - 88240 le Clerjus. Arrêt équestre au 7 rue de la chaudeau (à 50m du point de vente)
 ☎ 06 81 88 10 24 - Facebook: Safran des Payoux
 GPS: Long. 6.3226 / Lat. 47.9596
Safran de qualité supérieure produit sur les hauts de Plombières-les-Bains et du Clerjus. Produits gourmands safranés. Ouverture: les mardis de 14h à 18h et sur rdv les autres jours. Visites de culture sur rdv du 1^{er} au 31 octobre, dégustation gratuite, 5€/pers.

C3 **Gîtes et Chambres d'Hôtes « La Landre »**
 5, les Quennechelles - 88240 le Clerjus
 ☎ 03 29 39 10 02 - www.lalandre.fr
 GPS: Long. 6.3096 / Lat. 47.9957
Nous vous proposons de magnifiques chambres d'hôtes calmes et spacieuses en pleine nature avec vue sur la campagne et la forêt et pourquoi pas une séance de Spa après une bonne journée de balade. Ouverture: du 15 mars au 20 novembre (tous les jours de la semaine). Accueil à partir de 16h00. Départ avant 11h00.

A1 **Ferme du Pâquis**
 Le Pâquis - 70320 Aillevillers-et-Lyaumont
 ☎ 06 62 91 60 80 - www.fermedupaquis.com
 GPS: Long. 6.3300 / Lat. 47.9348
Goûters, promenade à dos d'âne, gîte. Élevage de brebis et pension de chevaux.
Ouverture: toute l'année.

Arrêt équestre: prairie, eau, pique-nique, wc...



Conception: Office de Tourisme de Luxeuil-les-Bains et La Route des Chalots. Crédits photographiques: Office de Tourisme et les adhérents, William Beekman, Itinera Magica, Thomas Devard. Imprimé en 10000 exemplaires par Délic Graphic. Tous droits réservés. Ne pas jeter sur la voie publique. Avril 2022.

DÉCOUVREZ
LA ROUTE DES CHALOTS
 ENTRE LES VOSGES ET LA HAUTE-SAÛNE
LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE !
WWW.ROUTEDESCHALOTS.FR

ÉDITION 2022



#ROUTEDESCHALOTS

Balade nature, patrimoine et terroir

Le chalot est une dépendance de la ferme construit entièrement en bois, typique des Vosges du Sud, servant autrefois de réserve à grains, d'annexe, et même parfois de coffre-fort pour protéger les denrées précieuses ou les trésors de famille. Entre la Lorraine et la Franche-Comté, on ne compte pas moins de 500 chalots répartis sur 7 communes: Fougerolles-Saint-Valbert, Aillevillers, Raddon et Chapendu, Saint-Bresson, Le Girmont, Val d'Ajol et Raux-Plombières.



LA ROUTE DES CHALOTS C'EST:

- Un itinéraire routier de 120km jalonné de sites patrimoniaux à découvrir.
- Des centaines de kilomètres de randonnées pédestres pour découvrir de magnifiques paysages.
- Des dizaines de circuits dédiés aux vélos, VTT.
- Des pistes de ski de fond dans une nature préservée
- Des balades équestres dans des décors somptueux.
- Des professionnels fédérés autour d'une charte de qualité d'accueil et de produits, qui s'engagent à :
 - Vous réserver un accueil convivial et chaleureux.
 - Vous présenter leur savoir-faire lors de leur porte-ouverte.
 - Vous informer sur la qualité et l'origine de leurs produits.
 - Vous faire découvrir le patrimoine et vous guider vers les autres acteurs de la Route des Chalots.

Nos Offices de Tourisme se feront un plaisir de vous renseigner :

Office de Tourisme Luxeuil-les-Bains, Vosges du Sud
 Tél. 03 84 40 06 41
 tourisme@luxeuil-vosges-sud.fr / www.luxeuil-vosges-sud.fr
 Bureaux d'accueil à Luxeuil-les-Bains et Fougerolles-Saint-Valbert

Office de Tourisme de Remiremont Plombières-les-Bains
 Bureau de Plombières - Tél. 03 29 66 01 30 - plombieres@otrp.fr
 Bureau de Remiremont - Tél. 03 29 62 23 70 - remiremont@otrp.fr
 Maison de la randonnée au Val d'Ajol - Tél : 03 29 30 61 55
 www.tourisme-remiremont-plombieres.com

