

Terroir

PARTEZ À LA RENCONTRE DE
NOS PRODUCTEURS LOCAUX

CIRCUITS COURTS
RESPECT
& PARTAGE

REIREMONT
PLOMBIERES
TOURISME



DESTINATION
VOSGES SECRÈTES

www.tourisme-reiremont-plombieres.com
#reiremontplombierestourisme



5

23



43

33



Nos spécialités

TERRE DE BRASSEURS

Le territoire des Vosges Secrètes compte 6 brasseries. Très connues dans le Grand Est et ailleurs, elles font revivre la tradition brassicole de la destination à travers leurs savoir-faire et leurs produits.



LA GLACE PLOMBIÈRES

Fruit du plus grand des hasards, la Glace Plombières a été créée par le cuisinier de Napoléon III qui fréquentait régulièrement la Station Thermale. Durant l'été 1858, l'Empereur avait commandé une crème renversée en dessert, mais le cuisinier rata la recette et servit une curieuse pâtisserie jaune tendre réhaussée d'une multitude de cerises confites, cédrat et Kirsch. Celle-ci fit le régal des invités et Napoléon s'empessa d'appeler cette glace nouvelle « Plombières ». C'est cependant un pâtissier plombinois qui eut l'idée en 1882 de faire macérer les fruits confits dans le kirsch pour lui donner la saveur qu'on lui connaît aujourd'hui.

LE BLUET DES VOSGES

Originaire du Canada, le Bluet des Vosges est un fruit de la même famille que la myrtille sauvage qui pousse spontanément dans nos forêts vosgiennes. D'un calibre plus important, composé d'une chair blanche et un peu plus doux et sucré, le Bluet des Vosges (marque déposée pour ce fruit cultivé sur le massif) contient les mêmes vertus que sa cousine : très riches en antioxydants et vitamine C. Confiture, sirop, jus, pâte de fruits, sorbet, à l'aigre doux, vinaigre, apéritif, liqueur... le Bluet des Vosges est bon dans tous ses formats.



LES FROMAGES DES VOSGES

Les fromages font partie de notre patrimoine culinaire. Les pâturages vosgiens entretenus avec soin par les fermiers donnent au lait des arômes particuliers et génèrent des fromages de caractère : munster fermier AOC, tomme de montagne mais également faisselle moulée à la louche, chique à l'ancienne ou même des créations maison avec des fromages à l'andouille ou du fromage blanc aux fruits du terroir... tous au lait cru naturellement et fabriqués dans le respect des traditions ancestrales. Sans oublier les fromages de chèvre déclinés en tommes, fromage frais, demi secs et secs...



Ils sont éleveurs, brasseurs, apiculteurs ou encore fromagers... Les producteurs de notre territoire vous ouvrent leurs portes et vous invitent à la découverte de notre terroir d'exception !

- 3 NOS SPÉCIALITÉS
- 4 LES LABELS & MARQUES
- 5 VIANDES, OEUFS & CHARCUTERIES
- 21 LE PÂTÉ DE TRUITE DE RETOUR À REMIREMONT
- 22 LES MARCHÉS DU TERRITOIRE
- 23 PRODUITS LAITIERS

- 32 TERROIR & VOSGES SECRÈTES
- 33 GOURMANDISES
- 43 BRASSERIES
- 55 VOTRE MENU DU TERROIR VOSGIEN
- 60 LES BOUTIQUES DE L'OFFICE DE TOURISME
- 62 CARTE DES PRODUCTEURS

Ce guide est une liste non exhaustive des producteurs présents sur le territoire Remiremont Plombières Tourisme. Il présente uniquement les producteurs partenaires de l'office de tourisme et proposant de la vente en direct du site de production. L'office de tourisme décline toute responsabilité en cas de modifications des informations ou coordonnées des producteurs. Pour des renseignements fiables et à jour, n'hésitez pas à nous contacter.

Crédits photos : Office de tourisme Remiremont Plombières, Péripléties, Les Globeblogueurs, Itinera Magica



L'ANDOUILLE DU VAL-D'AJOL

L'Andouille du Val-d'Ajol est, depuis 1984, une marque déposée auprès de l'INPI dont seuls quatre bouchers-charcutiers de la commune sont autorisés à en faire usage. La bague authentifie son origine. Selon la recette officielle, cette cochonnaille est embossée dans un boyau naturel avec 60% de viande maigre de porc prélevée dans toutes les parties de l'animal et 40% provenant des chaudins, sans oublier quelques épices. Le Val-d'Ajol est classé Site Remarquable du Goût pour cette spécialité.



L'AOP « MIEL DE SAPIN DES VOSGES »

Grâce aux immenses forêts de conifères des Vosges et à un climat propice à la prolifération du puceron, le lachnide vert, qui contribue à la production de miellat, la nature crée ici l'un des meilleurs et plus rares miels de France. Il s'agit en fait d'un miel de miellat. En saison, la forêt vosgienne distille alors « la rosée de miel » véritable manne sucrée qui scintille en mille éclats sur la végétation des sous-bois. C'est la période de la grande miellée et le moment des grandes transhumances qui attirent des milliers de ruches dans le massif et les forêts de sapins. Il est alors temps de savourer ce nectar naturel au goût puissant et suave de la forêt...



LES NONNETTES ET LORIQUETTES

Spécialités pâtissières de Remiremont, leurs origines remontent à l'époque des chanoinesses. Au moyen-âge, les religieuses (nonnes) fabriquaient les nonnettes à partir de pain d'épices pour les vendre aux voyageurs de passage dans le monastère. La loriquette, une des pâtisseries les plus anciennes connues, est LE gâteau des chanoinesses. Il s'agit d'une base de pâte d'amande en forme d'étoile à 3 branches. Son secret de fabrication est jalousement gardé et celle de Remiremont fait l'objet d'une marque déposée. Au fil du temps, la forme du tricorne a été abandonnée au profit du symbole celtique du triskèle. C'est désormais un bon gâteau de voyage qui peut se conserver jusqu'à trois semaines.



Les labels & marques



Le label **Je Vois la Vie en Vosges Terroir** est né de l'union entre le label Vosges Terroir créé par la Chambre d'Agriculture des Vosges et la marque territoriale du Conseil Départemental. Il valorise les producteurs vosgiens démontrant un certain savoir-faire et proposant des produits locaux de grande qualité.



L'**Appellation d'Origine Protégée (AOP)** est un signe européen protégeant le nom du produit dans toute l'Union Européenne. Pour en bénéficier, toutes les étapes de production doivent être réalisées selon un savoir-faire reconnu et dans une même aire géographique.



La **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)** correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.



La marque **Agriculture Biologique (AB)** est une certification permettant d'identifier les produits 100% biologiques ou, dans le cas des produits transformés, composés à 95% de produits agricoles bio. Elle repose sur la notion de respect de la biodiversité et de préservation des ressources naturelles.



Bienvenue à la ferme est un réseau d'agriculteurs engagés dans la production de produits fermiers de qualité, dans l'accueil professionnel et soigné de leurs hôtes ainsi que dans une démarche d'agriculture durable et responsable.



Créé en 1870, le **Concours Général Agricole** récompense les meilleurs produits et animaux du terroir français en discernant chaque année des médailles d'or, d'argent et de bronze.



Entre Vosges et Haute-Saône, la **Route des Chalots** est un itinéraire balisé de 120km pour partir à la découverte du patrimoine et de savoir-faire d'exception.



Les producteurs présentés sur une double page et marqués d'une poignée de main vous accueillent pour des visites guidées !

Viandes, œufs & charcuteries





AU FUMOIR VOSGIEN

Eric Bongeot

Nous avons une spécialité au Val-d'Ajol, une marque déposée, c'est l'Andouille du Val-d'Ajol. Il existe 4 boucheries sur la commune qui ont le droit de la fabriquer et nous en faisons partie. Chez nous, l'Andouille représente 8% de notre activité mais 100% de notre image ! On a tous plus ou moins la même car il y a une charte à respecter : c'est 60% de viande de porc, 40% d'estomac, du vin, des épices, etc.

Toute notre production, spécialisée dans la viande fumée, est très artisanale. Nous avons besoin de peu de matériel et de machines : il nous faut un hachoir réfrigéré, un mélangeur et un poussoir. Lorsque les préparations sont prêtes, il faut les fumer ! Il existe plusieurs façons de faire mais nous, on garde notre méthode de « fait maison » traditionnelle, c'est-à-dire encore au feu de bois. Celui-ci va donc fumer et précuire le produit.

Quand on a construit notre showroom, l'idée était de faire un laboratoire où les gens puissent voir les différentes étapes de fabrication. Et ça fonctionne très bien ! Les gens viennent, on leur explique tout le processus, ça dure environ 20 minutes. On prévoit aussi une dégustation et il y a un vrai dialogue qui s'instaure.

Comment avez-vous commencé ?

Ancien commercial pur et dur, j'ai un jour profité de mes congés d'été pour aller faire des marchés. En retournant au travail 15 jours après, j'ai donné ma démission ! Mais les marchés, ce n'était pas tout à fait mon monde, je me suis rapidement orienté vers les salons gastronomiques. Voilà comment ça a commencé.

Petit à petit, ça a pris de l'ampleur, c'était un travail de longue haleine. Aujourd'hui, nous avons 6 tournées de salons gastronomiques. Vous pouvez fabriquer les meilleurs produits du monde, si vous ne savez pas les vendre, ça ne fonctionnera pas. On a pu vraiment améliorer notre qualité de plus en plus et, ce que j'ai voulu faire, c'est adapter mes produits à une demande de clientèle. On s'adresse à ceux qui veulent manger de vraies bonnes choses.

Nos enfants nous ont rejoints il y a maintenant une dizaine d'années. Ce qui vous donne une motivation pour encore plus développer notre activité.

L'Andouille du Val-d'Ajol représente 8% de notre activité mais 100% de notre image !

Parlez-nous de votre boutique de produits locaux.

Bien sûr on y vend nos produits, mais on utilise aussi ce magasin pour promouvoir 16 petits producteurs locaux. Au Val-d'Ajol, j'ai une vie associative très poussée et notre artisanat local, j'essaye de le mettre en avant au maximum. Pour les producteurs qui sont présents ici, ça permet de les faire connaître en leur offrant une belle vitrine.

La boutique est indissociable du showroom. Les grandes baies vitrées permettent à tous de découvrir le savoir-faire de nos bouchers, avec bien sûr une petite dégustation en fin de visite !

Quel est votre produit préféré ?

Je vais la jouer à la vosgienne, c'est le lard ! Chaque année, pendant notre événement Cuisines en Fête au Val-d'Ajol, on fait une démonstration de fabrication de produits, habituellement l'andouille et le gandoiau. En 2023, j'ai voulu changer et partir sur le lard. Je me suis aperçu qu'aujourd'hui, plus personne ne sait ce que c'est le vrai lard, tellement on est habitués à ce qu'on voit en grandes surfaces. On a donc tout fait : la découpe, la salaison, on a expliqué notre fait-maison.

J'ai un autre exemple d'une enfant de 9 ans à qui j'ai proposé un jour du jambon et qui m'a répondu « Ce n'est pas du jambon, il n'y a pas le plastique autour ». Elle ne savait pas à quoi ressemble un jambon avant d'être en tranches et dans le plastique... Dans ma carrière, je n'avais jamais vu ça. Quand on fait goûter aux gens, ils comprennent que ce que l'on fait a du goût, vous avez l'impression de leur mettre une giflette et de leur faire redécouvrir un tout nouveau produit.



Votre activité en 3 mots ?
Tradition, économie et qualité

Une motivation ?

Nos enfants travaillent avec nous, c'est une motivation pour développer encore plus l'activité, pour leur avenir

Un lien des Vosges Secrètes ?

Le Girmont-Val-d'Ajol, pour des balades à vélo ou en moto, avec de magnifiques points de vue

📍 Z.A. La Croisette
88340 Le Val-d'Ajol
☎ 03 29 81 10 76
✉ aufumoirvosgien@live.fr
🌐 www.aufumoirvosgien.fr
📘 Au Fumoir Vosgien
📱 @aufumoirvosgien

Quand visiter ?

- Visite du showroom en semaine, entre 10h et 12h et entre 14h et 16h (production visible le matin).
- Dégustation possible.

Où acheter ?

- Boutique ouverte 7j/7 de 10h à 18h.
- La boucherie originelle se situe 8 place de l'église, au centre du Val-d'Ajol.
- Présence à la Foire aux Andouilles (février), à Cuisines en Fête au Val-d'Ajol (septembre), aux marchés paysans de Faucogney (les samedis en juillet et août), aux marchés nocturnes de Luxeuil (les mardis en juillet et août) et à la Foire de Poussay (octobre).



LA FERME GIRMONTAISE

Armand Frenot & Élodie et Léo Vincent

La Ferme Girmontoise est un élevage de porcs et de bovins spécialisé dans la transformation de viande. Nous sommes fiers de maîtriser la qualité de nos produits grâce à l'exigence que nous nous imposons dans l'élevage de nos animaux et au savoir-faire sur lequel nous nous appuyons pour nos recettes.

Grâce à notre laboratoire au cœur de la ferme, nous préparons la viande destinée au fumoir, séchage ou à la stérilisation. La gamme de produits est large, allant des terrines et rillettes aux conserves, en passant par les produits fumés : lard, palette, saucisse au couteau, filet mignon, fuseau lorrain, etc. Sans oublier les viandes séchées comme les incontournables saucissons secs !

À noter que la ferme est labellisée bio pour les bovins et les pâtures.



d'autre part notre véritable saucisson sec.

Quelle est votre marque de fabrique ?

En misant sur des animaux grandissant à la fois avec beaucoup d'espace et nourris avec des aliments sélectionnés pour leurs provenances locales et saines, nous nous assurons une base de travail contrôlée et hautement qualitative.

Par volonté de maîtriser la composition de nos produits, nous sélectionnons nous-mêmes les épices pour la salaison.

Enfin, nous avons particulièrement perfectionné nos techniques de séchage.

Qu'aimez-vous le plus dans ce que vous faites ?

Manger ! On aime manger nos propres produits, c'est une vraie chance de pouvoir choisir et maîtriser tout ce que l'on met dedans !

Depuis quand faites-vous cette activité ?

Depuis 2010, nous sommes la troisième génération à travailler à la ferme. D'abord axés sur la production de lait bio, nous avons, en 2015, décidé de nous lancer dans l'élevage et la transformation de porc en développant l'activité avec notre propre laboratoire et son stérilisateur.

En 2020, on élargit notre gamme avec les produits fumés et, en parallèle, les viandes séchées avec d'une part le bœuf de Girmont, la Coppa ou le jambon sec et

Nous transformons nos viandes avec des techniques à l'ancienne, sans ajout d'additif ni sel nitrité.

Quel est votre produit préféré ?

Armand : Le Gandoyau, une valeur sûre de notre région !

Élodie : Les plats cuisinés, juste à réchauffer, pratique et bon !

Léo : Pour moi c'est le saucisson !



Votre activité en 3 mots ?

Qualité, respect et inventivité

Une motivation ?

Faire plaisir sur la nourriture, toujours en essayant de s'améliorer

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Faire du VTT en forêt et se balader sur la randonnée des Vieilles Abbayes, au Girmont-Val-d'Ajol

📍 Clairegoutte

88340 Girmont-Val-d'Ajol

☎ 06 78 24 16 83

✉ fermegirmontoise@gmail.com

📱 La Ferme Girmontoise

📷 @fermegirmontoise

Quand visiter ?

► Visite pendant les vacances scolaires, aux horaires d'ouverture de la boutique.

Où acheter ?

► Vente sur place le jeudi matin de 10h à 12h et le vendredi de 17h à 18h (en période de marchés nocturnes au Girmont, ouverture le lundi de 17h à 19h à la place du vendredi).

► Présence sur les marchés nocturnes du Girmont-Val-d'Ajol (les vendredis d'été, de 18h à 21h).

► Produits en vente à la boulangerie Chez Isabelle au Girmont, dans les commerces du Val-d'Ajol (Super U, Épicerie Poulain, Intermarché et boucherie Husson), au Pannier de Louis à Dommartin-lès-Remiremont, dans les commerces de Remiremont (Magasin Vert, 21ème Sens et magasin des producteurs), à la Croisée des Saveurs au Syndicat.





LES COCOTTES D'OLICHAMP

Guillaume Remy & Benoît Couval

Au départ, nous avions une production laitière avec 90 vaches et une petite production de viande. Depuis 2021, nous nous sommes lancés dans une activité de production d'œufs avec 900 poules pondeuses. Le concept tient dans le logement atypique de nos poules : ce sont des poulaillers mobiles ! Cette pratique nous vient d'Allemagne où le principe est assez répandu. En France, elle commence gentiment à se développer. C'est en fait un grand mobile home aménagé pour la vie des poules, l'intérêt étant qu'elles puissent sortir un maximum en extérieur.

Notre volonté est de travailler en circuits courts et en hyper local, avec nos propres distributeurs à œufs et en partenariat avec quelques revendeurs et restaurants qualitatifs, en proposant nos œufs à des tarifs attractifs en comparaison à des produits de qualité équivalente.

Pouvez-vous nous en dire plus sur ces poulaillers mobiles ?

Le gros intérêt, c'est de pouvoir les déplacer très régulièrement. Dans les systèmes d'élevage de volailles traditionnels, l'espace extérieur disponible aux animaux est fixe. Les surfaces enherbées accessibles se transforment rapidement en terre battue. Si une surface minimale par animal est définie réglementairement, l'éloignement du bâtiment d'une partie des surfaces fait que les animaux ne s'y rendent pas. De plus, la concurrence entre animaux fait que seuls certains sortent.

L'intérêt du principe que nous avons choisi est de proposer aux poules un environnement protecteur vis-à-vis des prédateurs et attractif en terme de nourriture pour favoriser leur envie de sortir du poulailler et de s'épanouir en extérieur, en bénéficiant d'une herbe fraîche et d'insectes.

Qu'aimez-vous le plus dans votre métier ?

Cette nouvelle activité nous permet de sortir de notre quotidien habituel et renouer le contact avec le consommateur. Nous apprécions particulièrement, lors de

Votre activité en 3 mots ?

Respect (des animaux, du consommateur et du produit), fierté et challenge

Une motivation ?

Nous sommes fiers de notre métier et de ce que nous avons développé, nous voulons montrer aux gens que nos poules vivent dans de bonnes conditions

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Rejoindre le Saint-Mont ou le fort du Parmont en courant : suer un bon coup et avoir la récompense au sommet !

Où acheter ?

📍 Olichamp
88200 Remiremont
☎ 06 03 80 84 65 - 06 12 39 08 10
✉ gaecduprepeureux@gmail.com
📱 Les Cocottes d'Olichamp

Où acheter ?

► Vente sur place, les lundis et vendredis de 17h à 19h.
► Présence sur les marchés nocturnes du Girmont-Val-d'Ajol (les vendredis d'été, de 18h à 21h).
► Distributeurs automatiques à œufs devant le restaurant routier de La Demoiselle (Remiremont), sur le parking de la boulangerie Le Fournil du Point du Jour (Remiremont), en face du gymnase de Béchamp (faubourg d'Épinal, à Remiremont), devant la pharmacie Robert (Saint-Nabord) et devant le magasin Point Vert à Rupt-sur-Moselle.



nos participations aux marchés nocturnes du Girmont et nos régulières présences devant nos distributeurs automatiques, échanger à propos de nos pratiques d'élevage et sur la qualité de nos produits avec nos clients.

Il nous tient également à cœur de pouvoir proposer nos produits à la jeunesse locale, en fournissant les collèges publics Romarimontains.



VAL VOLAILLES

Valérie Vincent

J'ai un petit élevage de volailles avec des poulets, des pintades, des chapons et quelques canards. C'est-à-dire que j'achète mes volailles, je les élève puis je les vends. Par exemple, le chapon est un poulet qui naît en mai et qui est castré. Je les reçois ensuite et je les élève jusqu'à Noël.

Quand j'ai commencé, j'avais fait de petites pancartes où je notais « poulets élevés en *plein air plein air* ». Beaucoup de gens m'ont posé la question « Mais pourquoi *plein air plein air* ? ». Tout simplement parce qu'ils sont en plein air... et qu'ils sont toujours en train d'aller voir de l'autre côté du grillage. Donc ils vivent vraiment dans la nature. De même pour les aliments, je cherche à faire le plus naturel possible et en circuits courts.



Votre activité en 3 mots ?

Naturel, le plus sain possible et réseau

Une motivation ?

Conserver mon petit élevage en privilégiant les circuits courts et le naturel

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Me balader au Girmont et observer les couchers de soleil depuis l'étang de Corfaing

Où acheter ?

📍 21 Le Rondé
88340 Girmont-Val-d'Ajol
☎ 06 36 88 79 14
📱 Val Volailles Vincent

Où acheter ?

► Vente sur place, sur demande (appel).
► Livraison possible sur le secteur Val-d'Ajol, Remiremont, Rupt-sur-Moselle.
► Présence sur les marchés nocturnes du Girmont-Val-d'Ajol (les vendredis d'été, de 18h à 21h).

Depuis quand faites-vous cette activité ? Qu'est-ce qui vous a donné envie de faire ça ?

Depuis 2013, je faisais de l'élevage pour mes proches et moi-même, avec un petit comité restreint. En 2016, il y avait un monsieur qui était de la plaine et qui venait sur les marchés nocturnes au Girmont. Lorsqu'il a cessé son activité et qu'il a arrêté de venir au marché, le maire de la commune m'a proposé la place.

Mes parents faisaient déjà ça quand j'étais jeune et j'avais toujours dit que je ne reprendrais pas. Et puis finalement je me suis lancée. C'est appréciable car on sait ce que l'on mange, on sait où ça a été élevé.

Pouvez-vous nous donner une idée de recette avec l'une de vos volailles ?

Le chapon de Noël, je le cuisine maintenant à la bière, car je partage un local avec le brasseur Renaud Jalocka, de la brasserie bio du Girmont. Avec une bière adaptée à la chair de la volaille, c'est vraiment excellent !

La pintade et le poulet, c'est pareil, vous l'accommodez avec ce que vous voulez : du champagne, du vin jaune, de la bière...



BOUCHERIE DAVAL

Arnaud & Aline Daval

Dans notre boucherie, on produit toutes sortes de charcuteries. 100% de nos produits sont faits maison ! Nous avons du fumé, avec notamment la fameuse Andouille du Val-d'Ajol et des saucisses, la spécialité de pieds de porc farcis en une dizaine de déclinaisons, les filets mignons fumés, le lard paysan ou encore le Jambon cru de Luxeuil, qui est un de nos produits phares. Et bien sûr, il y a aussi la viande fraîche locale.

Tout est produit dans notre laboratoire, zone artisanale du centre au Val-d'Ajol. Tout est fabriqué maison avec des recettes artisanales. Nous n'avons rien mécanisé, tout se fait à l'ancienne. Depuis quelques années, nous limitons petit à petit les additifs. Nous avons par exemple supprimé le sel nitrité sur 95% des produits.



spécialités locales, qui disposent d'une marque déposée : il s'agit de l'Andouille du Val-d'Ajol et du Jambon de Luxeuil. Ces deux communes sont labellisées Sites Remarquables du Goût.

À côté de ça, il nous tient à cœur de travailler en circuit court, avec les producteurs et éleveurs locaux.

Qu'aimez-vous le plus dans votre travail ?

Ce qui me plaît le plus dans ce métier, c'est tout le processus de fabrication. Il ne faut pas oublier non plus le contact avec les clients, qui représente une part importante du travail.

Quel est le produit que vous préférez ?

Sans hésiter, le Jambon de Luxeuil. J'aime le consommer simplement en tranches fines avec du melon, c'est ce qui va le mieux selon moi.

Mais on peut le travailler différemment, en le cuisinant avec du poisson et en testant des associations plus originales !

Nous travaillons sur deux marques déposées : l'Andouille du Val-d'Ajol et le Jambon de Luxeuil.

Depuis quand faites-vous cette activité ?

Nous avons repris la boucherie en 2007 puis construit notre laboratoire Le Palais de l'Andouille en 2017. Désormais, nous développons aussi la vente aux restaurateurs et professionnels.

Le métier est arrivé comme ça, un peu par hasard lorsque j'avais 15 ans. Depuis, je n'ai jamais arrêté.

Quelles sont vos marques distinctives à la boucherie Daval ?

Nous travaillons deux produits, deux



Votre activité en 3 mots ?

Qualité, circuit court et contact avec le client

Une motivation ?

Continuer à satisfaire mes clients avec des produits de qualité

Un lien des Vosges Secrètes ?

Le Val-d'Ajol, entre le point de vue de la Feuillée Nouvelle et la cascade du Géhard

2 place des écoles
88340 Le Val-d'Ajol

03 29 30 66 32

boucherie.daval@yahoo.fr

Boucherie Charcuterie Traiteur DAVAL
Arnaud & Aline

www.colisfrais.com

Quand visiter ?

Visite possible sur demande le mercredi.

Où acheter ?

Boucherie ouverte le lundi de 6h30 à 12h et de 14h à 19h, les mardi/mercredi/vendredi/samedi de 6h à 19h, le jeudi de 6h30 à 12h et de 14h à 18h et le dimanche de 6h30 à 12h.

Présence sur les marchés nocturnes du Girmont-Val-d'Ajol (les vendredis d'été, de 18h à 21h).

Présence dans d'autres boutiques et épiceries de Haute-Saône et des Hautes-Vosges.

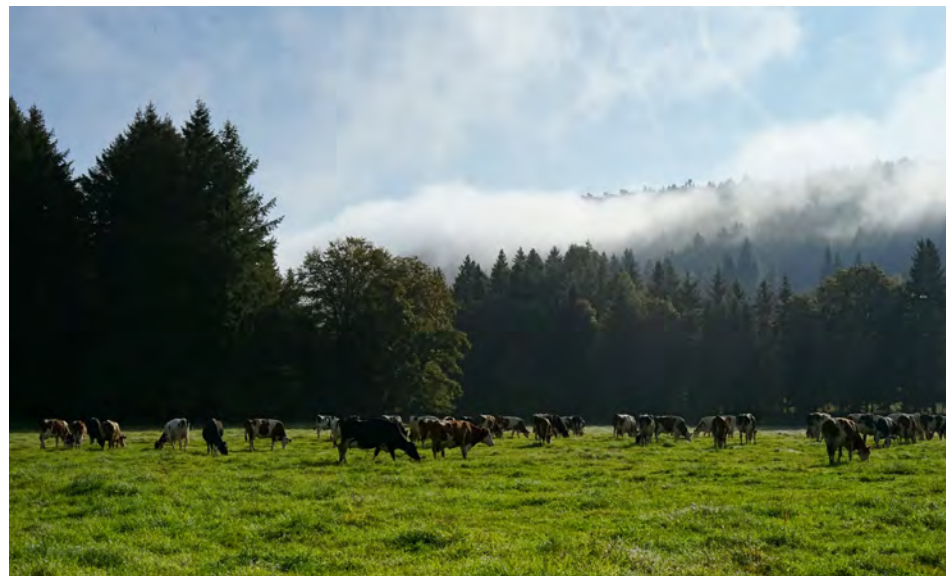


GAEC DU PETIT VAL

Serge et Albin Couval & Hervé Petitjean

À l'origine, nous sommes producteurs de lait, en bio depuis 2016. En parallèle, nous vendons de la viande : des steaks hachés et du bœuf pour des colis. On amène à l'abattoir et on fait faire, on reçoit donc nos produits congelés, sous-vide et étiquetés.

Actuellement, on a des vaches rouges et noires. Par la suite, on aura surtout des Montbéliardes, parce que la Prim'Holstein est trop fragile dans notre système. Comme on est en bio, et pas des plus intensifs, on veut surtout des vaches résistantes !



Votre activité en 3 mots ?

Passion, nature et respect

Une motivation ?

Aimer la nature et la respecter au maximum

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Le Saint-Mont, on y va souvent. Et puis la stèle de Noiregney et le canal, ça monte moins !

📍 26 Olichamp
88340 Le Val-d'Ajol
☎ 06 81 62 15 29
✉ gaecdupetitval@gmail.com

Où acheter ?

- ▶ Vente sur place, sur demande.
- ▶ Livraison possible sur le secteur de Remiremont.
- ▶ Produits en vente au Magasin Vert et à À Cœur Bio (Remiremont).

Depuis quand faites-vous cette activité ? Qu'est-ce qui vous a donné envie de faire cela ?

Depuis que je suis gosse ! Ça vient de mes parents, par folie on va dire et par passion. Il faut être né dedans, il faut vraiment être passionné. Mes 80 vaches laitières me motivent au quotidien, il faut être éleveur avant tout sinon ce n'est pas la peine.

L'histoire a commencé comme ça : on m'a demandé si je voulais aller au magasin de producteurs à Remiremont. J'y suis allé et puis j'ai fini par me retirer, je me suis dit « on est capables de faire la même chose chez nous ! ». Et donc désormais, on propose nos produits à la vente directement dans notre ferme.

Qu'aimez-vous le plus dans votre travail ?

Nous sommes fiers de nos steaks hachés, c'est de la viande et rien d'autre : on redonne goût à manger de la viande. Certaines personnes me disent qu'elles ne mangent plus de steaks hachés car ils réduisent, parce qu'ils sont durs, etc. On leur répond « goûtez les nôtres ». Et là, ces personnes les goûtent et reviennent bien souvent en chercher !



BOUCHERIE JEAN-LUC HUSSON

Jean-Luc Husson

90% de notre production, c'est du fumé ! Notre spécialité reste toujours l'Andouille du Val-d'Ajol, mais nous avons aussi toute une offre de fumés : gandoyau, palette, jambon, jambonneaux avant et arrière, échine, lard, fuseau lorrain, filet de canard, saucisses, saucisses au cumin, andouille de tripe, etc.

Concernant la production de la viande, nos fournisseurs principaux sont Courroy et le Fumé Campagnard qui nous approvisionnent en viande fraîche. Ensuite, toutes les préparations sont faites maison ! Nous avons d'ailleurs le label Vosges Terroir sur le fuseau lorrain, le gandoyau et le lard campagnard.

Depuis quand pratiquez-vous cette activité ? Qu'est-ce qui vous a donné envie de faire ça ?

Je suis installé ici depuis 2003 et je fais ce métier depuis 1988. J'ai commencé en faisant des stages à l'ancienne boucherie Gallaire au Val-d'Ajol. Ils m'ont ensuite pris en préapprentissage, l'année de mes 13-14 ans. J'alternais 15 jours d'école et 15 jours en entreprise, c'était super.

Qu'aimez-vous le plus dans ce que vous faites ?

La fabrication maison, c'est le plus important pour moi. Ici, tout est fait maison à

95%, seul le salami n'est pas maison.

Quel est votre produit préféré ?

Il y en a plusieurs : l'andouille, le gandoyau, le filet mignon... Tout ce qui est fumé, j'adore !

L'andouille, on la mange souvent avec des pommes de terre et de la « meurotte » comme on dit, autrement dit de la vinaigrette.

Votre activité en 3 mots ?

Artisanat, produits et fabrication maison

Une motivation ?

Même si j'ai des projets de développement, je veux rester petit avec ma production maison et artisanale

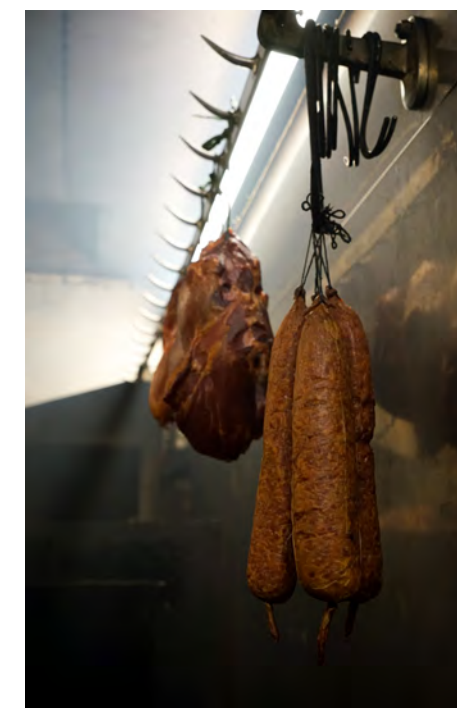
Un lieu des Vosges Secrètes ?

Le Val-d'Ajol et le Girmont où je pratique la chasse

📍 92 Faymont
88340 Le Val-d'Ajol
☎ 03 29 30 66 46
✉ boucherie.husson@laposte.net

Où acheter ?

- ▶ Boucherie ouverte du lundi au samedi, de 8h30 à 12h et de 14h à 18h (19h entre le 1^{er} mai et le 31 août).
- ▶ Livraison possible par Colissimo.
- ▶ Présence sur la Foire aux Andouilles du Val-d'Ajol (février) et au Salon de la Gourmandise à Épinal (novembre).
- ▶ Produits en vente au Magasin Vert à Remiremont.





FERME DE REHERREY

Mathilde et Pascale Miclo

Dans notre ferme, la production agricole est essentiellement de la viande bovine, avec notamment le veau de lait. C'est un veau élevé au pis, sous la mère, entre 4 et 6 mois d'âge. C'est une viande rosée, très claire et très tendre. Nous valorisons nos vaches de réforme de race vosgienne en steaks hachés surgelés. La ferme est labellisée Agriculture Biologique depuis 1996, avec un engagement qui a commencé en 1994.

En parallèle, nous avons également toute une activité d'accueil puisque nous avons un gîte 11 places, nous sommes agréés Ferme Pédagogique depuis 2003 et toutes deux formées en médiation par l'animal. Nous avons obtenu le label Bienvenue à la Ferme en 1992 avec une activité de goûters à la ferme. Aujourd'hui, nous recevons beaucoup d'établissements d'adultes handicapés, de maisons de retraite, de foyers de réinsertion, d'écoles, nous organisons également des anniversaires à la ferme. Des groupes d'adultes ou d'enfants peuvent par exemple rester une semaine dans notre gîte, avec des activités sur la ferme et des animations.

Depuis quand faites-vous cette activité ?

Pascale : À nous deux, nous représentons la 11^{ème} et la 12^{ème} générations ! Quand nous nous sommes installés avec mon mari en 1982, c'était la ferme de ses parents. Chaque génération a fait des choses différentes. Avant, c'était de petites fermes de montagne en autarcie. Mes beaux-parents ont développé l'élevage mais ont aussi commencé le tourisme en 1975, avec l'ouverture du Camping à la Ferme. Un jour, il n'a plus été possible que notre lait soit ramassé en filière bio, c'est alors que nous avons changé l'orientation de la production, afin de valoriser notre lait en viande de veau à partir de 2003.

Mathilde : Moi je suis revenue à la ferme en 2021. J'ai commencé comme mes parents, en tant que monitrice en maison familiale rurale dans l'enseignement. L'accueil ici est d'autant plus important quand on a fait de l'enseignement : on a cette envie de transmettre, de valoriser et de sensibiliser. Nous avons un devoir d'éducation envers le consommateur.

On a cette envie de transmettre, de valoriser, de sensibiliser et d'éduquer le consommateur.

Comment conciliez-vous activité agricole et accueil du public ?

Nous sommes avant tout une exploitation agricole, on ne peut pas entrer dans les bâtiments d'élevage comme dans un moulin. Il y a des animaux et des règles à respecter, ce n'est pas comme une ferme zoo. Aujourd'hui, tout le monde n'arrive

pas à faire la différence et il est important de mettre des limites.

C'est pour cette raison que nous faisons de l'accueil au public : pour sensibiliser et éduquer les gens aux choses qui se font ou non en présence d'animaux. C'est comme les fermes en montagne, lorsque les sentiers de randonnée passent dans les parcs, qui mettent des pancartes aux abords des parcelles pour expliquer quelle attitude adopter. Par exemple, ouvrir une porte et fermer derrière soi.

Avez-vous une idée de recette à partager avec vos produits ?

Pascale : J'utilise les morceaux de sauté de veau pour les cuisiner en sauté de veau coco-citron avec des citrons que je confis au sel. La recette est dans le petit document que nous avons créé pour donner des idées de recettes avec les morceaux de veau qui ne partaient pas aussi bien que d'autres. Encore une fois, c'est dans une optique de pédagogie et d'éducation des consommateurs, afin de valoriser l'intégralité de l'animal. C'est vrai que certains morceaux, on ne sait pas toujours comment les cuisiner.

Nous avons aussi un partenariat avec le Daily des Saveurs à Remiremont, justement pour utiliser ces fameux morceaux. Le Chef les utilise dans une tourte, car c'est un produit phare qui fonctionne très bien. Avec une tourte et une salade, le repas du soir est fait !



Votre activité en 3 mots ?

Passion, nature et accueil

Une motivation ?

Continuer à accueillir le public pour l'éduquer et le sensibiliser

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Aller manger dans les bonnes adresses du coin, celles qui utilisent des produits locaux

83 route de Reherrey
88200 Vecoux

03 29 61 03 95 / 06 95 03 07 87

fermedereherrey@gmail.com

Ferme de Reherrey

Quand visiter ?

► Visite possible pour des groupes constitués, sur demande.

Où acheter ?

► Vente sur place, sur demande, et livraison possible dans un secteur proche.
► Présence dans le magasin Cellier des Montagnes à Lapoutroie.





GAEC ROI

Justin & Daniel Roi

Ici, on produit environ 800 000 litres par an que l'on vend à la laiterie. Mais on propose également de la viande et plus particulièrement des steaks hachés, à raison d'une trentaine de boîtes par an. Nous avons environ 70 vaches de race Prim'Holstein ainsi que des vaches croisées pour la viande. Nous avons par exemple du Blanc Bleu Belge, plus rond et plus dodu.

Pour les steaks hachés, on va à l'abattoir Adequat de Rambervillers, ce qui nous permet d'être labellisés Vosges Terroir : nos vaches sont élevées et 100% transformées dans les Vosges.

Depuis quand faites-vous cette activité ?

Cela fait une dizaine d'années que je suis avec mon père. Nous avons aussi une salariée, une apprentie et un ou deux stagiaires au cours de l'année.

On a commencé les steaks hachés surgelés quand je suis arrivé. Au départ, on faisait 2-3 boîtes par an. Aujourd'hui, on en fait une trentaine. Les bêtes sont envoyées à l'abattoir de Rambervillers, ayant des parts dedans, nous sommes sûrs d'être à 100% sur notre viande. Généralement, on envoie les vaches par deux pour avoir un mélange et un produit homogène, cela évite que certains steaks soient plus durs

que d'autres. On essaye de faire en sorte que le client ait toujours le même produit dans l'assiette.

À côté de ça, avec nos Aubrac, on a également développé les bêtes en colis, donc en caissettes en frais et sur réservation. On propose enfin des génisses charolaises pour les bouchers qu'on livre en direct. Elles partent à l'abattoir à Dommartin, donc tout est en local, jusqu'à la livraison dans un périmètre de 20 kilomètres.

Qu'aimez-vous le plus dans ce métier ?

L'élevage ! De toute façon, nos bêtes sont en intérieur toute l'année donc il vaut

Votre activité en 3 mots ?

Liberté, nature et qualité

Une motivation ?

Le retour des gens ! Recevoir une photo le soir, avec un message disant que la viande est bonne, c'est gratifiant

Un lieu des Vosges Secrètes ?

La Brasserie la Madelon et toutes les autres belles choses à faire et voir à Remiremont

📍 74 chemin des Corres
88200 Saint-Étienne-lès-Remiremont
☎ 06 82 20 24 68 / 06 83 45 81 21
✉ justin.roi@hotmail.fr
📱 Gaec roi

Où acheter ?

- ▶ Vente sur place, de 16h à 19h du lundi au samedi.
- ▶ Visite libre aux horaires de vente, portes ouvertes organisées chaque année en septembre.
- ▶ Produits en vente dans la boutique Vosg'Bocaux à Vagney et à la ferme La Petite Failloux à Jeuxy.



mieux aimer ça. En ce qui concerne les soins et l'alimentation, tout est millimétré : on n'a pas le droit à l'erreur.

Avez-vous une idée de recette avec vos produits ?

Avec le bœuf frais ? Facile, un steak-frites !

Sinon, on peut vraiment tout faire avec les steaks hachés : des burgers, des lasagnes, du hachis parmentier, etc.



GAEC DE LA ROCHOTTE

Pierre Richard

À l'origine, la ferme est une exploitation de vaches laitières. Aujourd'hui, nous avons développé deux autres types de production. Il y a d'abord les pommes de terre et les carottes, en fonction de la saison, mais il y a aussi et surtout la viande : des caisses de bœuf en viande fraîche et des steaks hachés surgelés.

Sur la viande fraîche, on a une vente plus que directe ! La bête est née ici, elle a pâturé dans un rayon de 5 ou 6 kilomètres, on l'emmène à l'abattoir de Dommartin à 1km de là et elle revient pour être vendue sur place. En revanche, pour les steaks hachés, les normes sont différentes et il faut passer par l'abattoir Adequat à Rambervillers. On les récupère avec quelques bons morceaux comme les côtes, les filets et les abats, le tout surgelé.



Votre activité en 3 mots ?

Diversité, fierté et entretien du paysage

Une motivation ?

Développer un point de vente collectif avec d'autres producteurs

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Les sentiers de randonnée, trail et VTT autour de Dommartin. Mes lieux favoris : l'église des chèvres, la Vierge du Mai, le Saint-Mont, le Fort du Parmont.

📍 120 rue de la Rochotte
88200 Dommartin-lès-Remiremont
☎ 06 33 27 78 90
✉ pier1633@hotmail.fr
📱 Gaec De La Rochotte

Où acheter ?

- ▶ Vente sur place uniquement, sur demande (appel).

Depuis quand faites-vous cette activité ?

Depuis toujours ! C'est une exploitation familiale depuis plusieurs générations, j'ai fait mes études dans ce domaine puis tout s'est enchaîné, j'ai repris le flambeau derrière mon père.

Tout ce qui concerne la production de steaks hachés, c'est moi qui l'ai développée lorsque je suis arrivé.

Qu'aimez-vous le plus dans ce métier ?

Le contact avec les animaux, ça c'est certain, et le fait de travailler en plein air. Nous avons 50 laitières, des Prim'Holstein principalement, et 150 bêtes en tout. Pour la viande, nous sommes plutôt sur des croisées races à viande. On propose aussi des veaux de lait, une ou deux fois par an.

Tout cela va sûrement se développer, car nous avons un projet de point de vente collectif à La Bresse, avec plusieurs éleveurs. Ce n'est pas encore ouvert, mais c'est en bonne voie !

Quelle recette pouvez-vous nous conseiller avec vos produits ?

La tartiflette ! Nos pommes de terre sont royales pour ça : vous prenez la charlotte, vous faites une tartiflette et vous ne partez pas tant qu'il en reste dans le plat !



GAEC LOPIN AU LEVAIN

Mélanie Juste & Arnaud Durupt

Nous avons dans notre ferme deux ateliers. Nous sommes tout d'abord éleveurs avec une cinquantaine de brebis de race Limousine. Nous vendons de la viande d'agneau en direct de la ferme et sur les marchés, en caissette, au détail, ou sous forme de viande transformée selon les périodes. Le deuxième atelier, c'est notre pain au levain cuit au feu de bois. Nous cultivons nos propres céréales, à savoir du blé et du seigle. Après la moisson en août, nous les stockons, trions et transformons nous-mêmes en farine dans notre moulin à meule de pierre. Mélanie s'occupe ensuite de la production du pain, deux fois par semaine.

La ferme est en Agriculture Biologique pour les agneaux et la conversion est en cours pour les terrains.

Quand et comment avez-vous commencé cette activité ?

Mélanie : Nous sommes installés depuis 2021 avec nos brebis et le pain a commencé en juillet 2023. C'est un projet que nous avons mis du temps à élaborer et qui est vraiment le fruit de notre rencontre. J'ai travaillé dans l'administration pendant plusieurs années mais je ne m'y retrouvais plus. Perte de sens, j'avais besoin d'un retour à la terre. Arnaud était fils d'agriculteurs et je l'ai rencontré au moment où j'avais besoin de changement.

Arnaud : Cela nous paraissait important de

défendre l'agriculture paysanne et l'agriculture biologique, de produire de la nourriture de façon respectueuse. C'est cela qui a du sens pour moi, je ne me serais pas installé si je n'avais pas rencontré Mélanie.

Quel est le lien entre vos animaux et le pain ?

Ce sont deux activités qui se complètent très bien. La transformation des céréales en pain, c'est magique ! Les résidus des céréales passent ensuite dans l'alimentation de nos animaux et le fumier repart sur les champs : la boucle est bouclée.

Votre activité en 3 mots ?

Vivant, autonomie et respect

Une motivation ?

Concrétiser nos ateliers et notre projet tout en respectant notre équilibre travail - vie familiale - vie sociale

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Les randonnées sur le plateau, près du Jaranceau par exemple. On a un jeune enfant, on veut lui transmettre ce que c'est de vivre dans la nature

📍 101 route de la Chaume (après le pont)
88340 Le Val-d'Ajol
☎ 07 86 82 73 61
✉ lopin-au-levain@riseup.net

Où acheter ?

- ▶ Vente sur place, les vendredis de 17h à 19h. Dégustation possible.
- ▶ Livraison possible sur demande.
- ▶ Présence sur les marchés de Luxeuil-les-Bains (samedi matin).



Nous passons du producteur au consommateur, quasiment à 100%.

Avez-vous des idées de recettes avec votre viande d'agneau ?

C'est une viande assez fine qui se cuisine facilement, on ne peut pas la rater : qu'elle soit trop cuite ou pas assez, on arrive quand même à ce qu'elle soit fondante. Avec les épaules, il y a le tajine. Ici, nous consommons les abats coupés en dés et sautés à la poêle avec des épices. Sans oublier le gigot de 7h bien sûr.



Le pâté de truite de retour à Remiremont

En 2023, Remiremont s'est vu renouer avec une spécialité culinaire de longue date : le pâté de truite des abbesses. C'est l'association du « Cercle Gourmand de Remiremont », créée la même année, qui a redonné ses titres de noblesse à cette spécialité historique romarimontaine, héritée de l'époque des chanoinesses.

UN PEU D'HISTOIRE...

Étienne Viry a étudié les origines du pâté de truite de Remiremont, que l'on peut faire remonter à l'époque du Chapitre de la ville et de ses chanoinesses.

Ces dernières étant issues de la noblesse, leur éducation était portée sur l'art de vivre et la finesse et la qualité des mets. Bien qu'elles ne soient pas des religieuses au sens propre du mot, elles suivaient tout de même les pratiques de l'église tout au long de la journée et de l'année, notamment lors des périodes de carême et jours maigres, durant lesquels elles consommaient du poisson.

Les possessions du chapitre étaient alors conséquentes. Dans le même temps, les paysans obtenaient les faveurs des chanoinesses en leur faisant cadeau de vivres, dont des truites. C'est ainsi que ces poissons ont été consommés sous forme de pâté durant toute une époque.

Contactez l'office de tourisme pour connaître la liste des partenaires qui commercialisent ce pâté de truite.

LA RECETTE REVISITÉE DU CHEF ÉTOILÉ JEAN-CLAUDE AIGUIER

Poisson bien connu de notre territoire, la truite est aujourd'hui mise à l'honneur dans la revisite de la recette traditionnelle du pâté, proposée par Jean-Claude Aiguier, ancien chef étoilé du restaurant Les Abbesses à Remiremont.

« La base reste la même qu'aux origines de la recette : un filet de truite mariné dans du vin blanc et des échalottes. La principale différence réside dans le format. J'ai souhaité en faire des portions individuelles pour des questions pratiques. À l'époque, le pâté de truite des abbesses était plus gros, un peu comme les pâtés lorrains que l'on connaît aujourd'hui. Mais ce format se tient beaucoup moins bien avec du poisson lorsqu'on le coupe pour le servir. Dans ma recette, j'utilise aussi un moule spécifique au fond duquel j'ajoute notre logo. Après la cuisson, il se retrouve sur le pâté, ce qui permet de nous identifier. »





Les marchés du territoire

LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES

Marché hebdomadaire de Remiremont

Le mardi matin

Rue Charles de Gaulle
88200 Remiremont

Marché hebdomadaire de Plombières-les-Bains

Le vendredi matin

Place Beaumarchais
88370 Plombières-les-Bains

Marché hebdomadaire du Val- d'Ajol

Le dimanche de 8h à 12h

Place du Sô
88340 Le Val-d'Ajol

Marché hebdomadaire d'Éloyes

Le dimanche de 8h à 13h

Place du Commandant Humbel
88510 Éloyes

LES MARCHÉS NOCTURNES DU GIRMONT-VAL-D'AJOL

Ils font partie des événements majeurs de l'été ! Ils débutent le dernier vendredi de juin au centre du village et s'étalent sur 10 semaines, tous les vendredis de 18h à 21h.

Découvrez ce marché de producteurs mettant en valeur la richesse du terroir local. Les exposants proposent des produits frais ou transformés, issus d'une agriculture raisonnée, avec dégustation. D'autres s'expriment à travers un artisanat local, démontrant ainsi leur savoir-faire. Chaque semaine, une animation vient se greffer au marché.

LA FOIRE AUX ANDOUILLES DU VAL-D'AJOL

Fixée au 3ème lundi de février par une ordonnance de Louis Philippe en 1831, la Foire aux Andouilles du Val-d'Ajol doit son appellation à un arrêté préfectoral datant de 1966.

À l'époque, il s'agissait d'une importante foire aux bestiaux et tous les paysans du secteur remplissaient leurs musettes des dernières andouilles fumées au-dessus de l'âtre. Si les bestiaux ont disparu, la cochonnaille star du mois de février est restée, et autour d'elle se sont développés les confréries, les intronisations, un marché aux puces, un salon du livre et un marché gourmand.



Produits laitiers





FERME DU HAUT DE SALMON

Madeleine et Étienne Petitjean

Ici, on élève une trentaine de vaches laitières Prim'Holstein, ce qui représente environ 200 000L de lait par an. On transforme 70% de cette production sur place, en plusieurs types de fromages. On a bien sûr le munster, le fromage sous AOP local, et on fait des pâtes pressées, c'est-à-dire des tommes natures ou aromatisées à l'ail des ours, au cumin et même à l'andouille du Val-d'Ajol ! Celle-ci, c'est vraiment une création maison. On produit également des fromages frais de vache aromatisés, à la manière des chèvres frais enrobés d'épices ou d'aromates, ainsi que de la faisselle. Ma femme a développé il y a quelques années 2 créations maison : le Salmon, une pâte pressée entre la tomme et le Saint Nectaire, et le CarrémentBon, un fromage très moelleux entre le carré de l'Est et le Reblochon.

En plus de l'AOP munster, on a demandé la STG, le Spécialité Traditionnelle Garantie « lait de foin ». Depuis 2018, on ne fait plus du tout d'ensilage. Nos vaches sont donc nourries exclusivement à l'herbe et au foin de nos récoltes, toute l'année. Avec l'AOP, l'IGP et l'Agriculture Bio, la STG fait partie des 4 signes de qualité officiels reconnus par la France et l'Union Européenne.



Depuis quand faites-vous cette activité ?

Je me suis déjà installé à la suite de mes parents fin 2002. J'ai repris la ferme qui était déjà laitière et, quand ma femme m'a rejoint en 2005, on a construit la fromagerie. Donc l'activité de transformation a démarré en 2006.

On avait à cœur que la ferme reste dans la famille. On a eu une période où nous étions salariés en dehors du Val-d'Ajol. Puis quand mes parents ont pris leur retraite, on a pris la décision de reprendre la ferme.

Et pourquoi l'atelier de transformation, parce que c'est le métier de ma femme, c'est ce qu'elle a appris à l'école. On s'est dit : « comme on produit le lait et qu'on a toujours voulu travailler ensemble, autant aller au bout des choses ! ».

Nous avons la Spécialité Traditionnelle Garantie « lait de foin », nos vaches sont donc nourries exclusivement à l'herbe et au foin récolté sur place !

Pouvez-vous nous parler un peu plus de la partie transformation.

Tout est transformé sur place dans notre laboratoire qui est attenant à la stabulation. Chaque matin, ma femme transforme le lait de la traite de la veille au soir et du matin. On affine également ici, c'est-à-dire que nous ne vendons pas de fromages en blanc aux affineurs. Nous avons notre propre cave d'affinage, aussi bien pour les munsters que pour les tommes.

Qu'aimez-vous le plus dans votre activité ?

C'est un métier qui varie énormément au cours de l'année : on a l'effet de saison. En été, à la belle saison, on conduit les vaches aux pâturages parce qu'elles sont dehors jour et nuit. C'est aussi le moment des récoltes. À la saison hivernale, quand tout le monde est à l'intérieur, on est au plus près des animaux.

Les deux saisons ont leurs points forts et leurs points faibles. Moi, j'affectionne particulièrement la période récolte. Puis, pendant l'hiver, on fait exprimer vraiment le potentiel des vaches avec notamment l'alimentation et ce qu'on a récolté l'été.

Quel est votre produit préféré ?

Ah c'est le Carré sans hésiter ! Tout simplement, avec un bon bout de pain. Après, toutes les pâtes pressées sont également super bonnes en fondue.

Votre activité en 3 mots ?

Plaisir, entretien du paysage et fierté de nourrir les gens

Une motivation ?

C'est un plaisir d'exercer ce métier dans le cadre magnifique que nous avons ici et que nous avons bâti à notre image

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Le point de vue de la Feuillée Nouvelle, où on voit l'ouverture de notre vallée. Et également l'auberge Saint-Vallier avec sa jolie vue depuis la terrasse

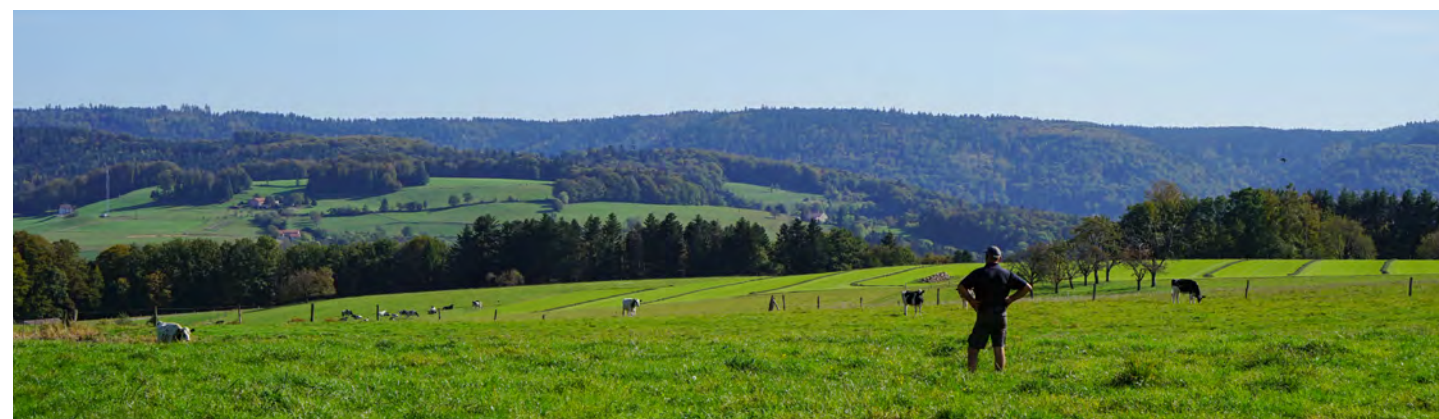
📍 24 La Sentinelle
88340 Le Val-d'Ajol
☎ 03 29 66 02 93
✉ du-haut-de-salmon@orange.fr

Quand visiter ?

► Visite possible pour des groupes constitués, avec dégustation.

Où acheter ?

► Vente sur place, du lundi au samedi de 17h à 19h.
► Présence sur le marché de Plombières-Bains (vendredi matin).
► Produits en vente à l'Épicerie Poulain et au supermarché U Express du Val-d'Ajol, dans le magasin Chez Ginette (Fougères), au magasin des producteurs de Remiremont, au Leclerc de Saint-Étienne-lès-Remiremont, au Super U de Pouxoux et à La Petite Failloux (Jeuxy).
► La ferme fait partie de la Coopérative Esprit Vosges pour une distribution dans toute l'Alsace et la Lorraine, en fonction des adhérents.





FERME LES BRUYÈRES

Rémi et Frédéric Louis

Avec notre quarantaine de vaches laitières, nous produisons du lait que nous transformons tous les matins dans notre propre atelier à la ferme. Il y a d'abord le munster blanc, qui part ensuite à l'affinage chez mon frère. Il y a également la tomme des Vosges nature ou aromatisée à l'ail des ours, au cumin, au fenugrec ou à la tomate et aux fines herbes.

Nous travaillons en Agriculture Biologique, nos vaches sont nourries au fourrage produit sur la ferme. Nous avons aussi l'Appellation d'Origine Protégée pour le munster. Une fois ce dernier revenu des caves de mon frère, nous le vendons sur place, sous le nom « Le P'tit Noble ».

Depuis quand faites-vous cette activité ?

Mon grand-père est venu ici en 1932, mon père a repris derrière, puis moi en 1991. C'est désormais mon fils Rémi qui hérite de la ferme.

Nous avons toujours produit du fromage, depuis le début ça n'a jamais cessé. À l'époque, il n'y avait plus beaucoup de producteurs de fromages à la ferme, mais ça revient aujourd'hui. Nous avons de fait une ferme un peu différente, car nous pouvons nous permettre d'avoir moins d'animaux. Le volume de lait est moindre car nous transformons nous-mêmes, c'est là notre plus-value.

Qu'aimez-vous le plus dans cette activité ?

Il faut s'occuper de tout, ce n'est absolument pas monotone. On saute du coq à l'âne si on peut dire ! Aujourd'hui, il faut réussir à s'adapter à la main d'œuvre et au climat, il y a beaucoup de défis. Si on y arrive, c'est un bon métier.

Quel est votre fromage préféré ?

Le munster, c'est vraiment notre produit phare ! La fabrication a bien sûr évolué au fil du temps : nous n'avons plus qu'une production le matin, ce qui a nécessité d'agrandir l'atelier de transformation.

Votre activité en 3 mots ?
Organisation, anticipation et endurance

Une motivation ?
Aider, sans être indispensable, pour que la nouvelle génération trouve son rythme de croisière sur la ferme

Un lieu des Vosges Secrètes ?
Faire du vélo électrique sur les sentiers en forêt de Remiremont

📍 193 chemin des Champs des Bruyères
88200 Saint-Étienne-lès-Remiremont
☎ 07 81 71 79 97
✉ fermelesbruyeres88200@gmail.com
📱 Ferme Les Bruyères

Où acheter ?

- Boutique en libre-service, ouverte de 6h30 à 20h.
- Visite libre possible.
- Présence sur les marchés nocturnes du Girmont-Val-d'Ajol (les vendredis d'été, de 18h à 21h) et le marché bio de Vandœuvre-lès-Nancy (vendredi de 16h à 20h).
- Commande et envoi possible dans toute la France (minimum 20kg).



Mais finalement, si on regarde le processus en lui-même, il n'y a pas tellement de différences avec celui que produisaient déjà mes parents.



LE PANIER DE LOUIS

Bernard Louis

Je suis affineur en munsters fermiers AOP. Je vais chercher les munsters blancs dans 3 fermes environnantes, dont la ferme les Bruyères de mon frère à 300m de là. J'affine ces munsters et je les vends sous le nom « Le Louis », avec toutes les caractéristiques du bio mais sans l'appellation. En revanche, je restitue une partie de ses munsters affinés à mon frère qui, lui, a l'appellation et peut les vendre comme tels.

En 2020, j'ai également développé une nouvelle sorte de fromage : Le Louis « d'Or » ! Au départ, c'est le même munster blanc. Mais lors de l'affinage, il est beaucoup plus mouillé et frotté pour éviter qu'il ne fasse une croute trop épaisse. Il est ensuite placé dans une boîte en épicea et on le fait fondre au four. C'est cet affinage complètement différent qui permet d'obtenir un beau fromage fondu qui ne durcit pas.

Qu'est-ce qui vous a donné envie d'affiner du fromage ?

Au départ, je voulais aller dans l'enseignement, puis je me suis rendu compte que je n'étais pas fait pour ça. Mes parents étaient agriculteurs, ils fabriquaient et vendaient du fromage mais n'affinaient pas eux-mêmes. J'ai toujours grandi dans une famille de fabricants de munsters. En 1994, je me suis donc installé en tant qu'affineur. Aujourd'hui, dans les Vosges, nous ne sommes que 2 à travailler uniquement de l'affinage.

Qu'aimez-vous le plus dans votre travail ?

Le contact avec les gens, c'est pour cette raison que j'ai créé le magasin « Le Panier de Louis ». C'est aussi un métier très vivant, on a parfois des coups de bourre comme à la période de Noël, mais ça me plaît. Et surtout, on fait tout de A à Z : on va chercher les fromages à la ferme, c'est de la manutention et ça nous permet de discuter avec les agriculteurs, on transforme ensuite le produit et on le vend, soit au magasin soit en extérieur, il y a donc aussi toute une partie de prospection.

Votre activité en 3 mots ?
Anticipation, réactivité et propreté

Une motivation ?
J'ai toujours un projet d'avance ! En 2024 j'ai beaucoup de travail à faire sur la prospection, le développement d'un réseau de foires et marchés, les réseaux sociaux et le nouveau site internet

Un lieu des Vosges Secrètes ?
Les sites naturels, les cascades, les randonnées... et la Foire aux Andouilles !

📍 2136 rue du Pont
88200 Dommartin-lès-Remiremont
☎ 07 49 17 99 94
✉ lepanierdelouis88@gmail.com
📱 Le Panier de Louis
📱 @le_panier_de_louis
🌐 www.munsterlelouis.fr

Où acheter ?

- Boutique ouverte le lundi de 14h à 19h, du mardi au jeudi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h, le vendredi de 9h à 19h et le samedi de 9h à 18h30.
- Dégustation possible.
- Présence sur une trentaine de foires dont la Foire aux Andouilles au Val-d'Ajol (février), la Foire aux Têtes de Veaux à Rambervillers (avril), la Foire de Poussay (octobre) et la Sainte-Catherine à Vesoul (novembre).
- Produits en vente au Fumoir Vosgien (Le Val-d'Ajol) et dans toute la France (via le marché de Rungis).



Comment déguster le munster ?

Je le consomme en fin de repas, accompagné de confiture et éventuellement de vin. J'aime beaucoup le sucré-salé avec une confiture de figue ou de cynorhodon, ou avec un fruit comme la pomme, la poire, le raisin : le goût est alors complètement différent. Certaines personnes qui n'aiment pas le munster l'apprécient grâce à ces associations ! Ce que j'aime avec le munster, c'est que suivant la manière de le manger et de l'accompagner, le goût va vraiment évoluer. Ça permet de le déguster toute l'année sans jamais se lasser !



LA FERME DU PETIT MOULIN

Nicolas Feivet & Mathilde Simon

Dans notre ferme, on produit principalement du fromage : munsters, tommes, raclette, fromage blanc, du petit frais... Nous avons 40 vaches laitières, pour un cheptel de 80 en comptant la suite. L'intégralité du lait produit est transformé sur place, dans notre fromagerie qui date de 2018.

Nous avons le label Agriculture Biologique ainsi que l'Appellation d'Origine Protégée pour le munster. Pour y prétendre, il faut remplir plusieurs critères et notamment être dans le périmètre géographique défini et avoir une des 5 races de vaches autorisées dans le cahier des charges. Chez nous, c'est la race Simmental.



Qu'est-ce qui vous a donné envie de faire cette activité ?

Mon père a créé la ferme en 1981, il s'est converti en bio en 1990, et par la suite, dès qu'on s'est associés en 2009, on parlait de la possibilité de transformer notre lait. On ne savait pas sous quelle forme, est-ce qu'on voulait faire des yaourts, du fromage... Il s'est avéré que mon père est parti en retraite en 2017 et que le nouvel associé était fromager. Ça a permis de développer l'idée et de se lancer dans la construction de la fromagerie.

Au départ, il y avait un certain volume dédié à la transformation et le reste partait en laiterie. Rapidement, il s'est avéré que tout pouvait être transformé sur place !

Qu'aimez-vous le plus dans votre activité ?

On fait un peu de tout ! Ce que j'apprécie le plus ce sont les naissances, la transformation en elle-même et puis la vente... Tout est très complémentaire, c'est ça que j'aime.

Vous avez des engagements forts dans votre ferme, pouvez-vous nous en dire plus ?

Ce qui me fait lever le matin, c'est de continuer à travailler dans le respect du bien-être de l'animal et le respect de l'environnement.

C'est pour cela que l'on a mis en place un projet d'agro-foresterie en 2022 : on a replanté 130 arbres sur l'exploitation et on souhaite également planter plus de haies. On a un projet qui est cours, de panneaux photovoltaïques, pour produire

notre propre électricité.

À côté de ça, on travaille au maximum sur le bien-être animal. On essaye d'avoir un animal qui a une vie correcte, et malheureusement on ne sait pas forcément ce qu'il se passe après à l'abattoir, où il peut y avoir du stress.

Ce qui me fait lever le matin, c'est de continuer à travailler dans le respect du bien-être de l'animal et le respect de l'environnement.

Quel est votre fromage préféré ?

S'il faut n'en garder qu'un, c'est le munster, c'est vraiment notre produit d'appel. On le mange par exemple en munstiflette, avec un munster bien affiné.

On peut aussi faire une salade au petit frais, une salade de tomates, etc. Ça remplace très bien la mozzarella !

Votre activité en 3 mots ?

Valorisation, respect de l'environnement et bien-être animal

Une motivation ?

Aller toujours plus loin dans le respect de l'environnement et du bien-être animal

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Le point de vue de la Feuillée Nouvelle et la ville de Plombières

26 la Croisette
88340 Le Val-d'Ajol
06 79 12 89 50
lafermedupetitmoulin88@gmail.com
Ferme du Petit Moulin

Quand visiter ?

Visite possible pendant les horaires de boutique.

Où acheter ?

Vente sur place, du lundi au vendredi de 10h30 à 12h et de 17h à 19h, le samedi de 10h30 à 12h. Dégustation possible.
Présence sur le marché de producteurs de Faucogney (jeudi soir).
Produits en vente au magasin À Cœur Bio (Remiremont), au magasin Comme à la Ferme (Champagny), au marché couvert d'Épinal, à la Ferme la Petite Failloux (Épinal).





CHÈVRERIE DE MÉLINE

Denise Toussaint

Je produis du fromage à partir du lait de mes chèvres. Il y a d'abord le fromage frais, vendu le lendemain de sa fabrication, puis il devient demi-sec après une semaine au séchoir et on peut l'affiner jusqu'à 1 à 2 mois. Je fabrique également de la tomme à partir de lait chauffé, caillé et égoutté qu'il faut ensuite laisser dans un local tempéré et légèrement ventilé pendant un mois. On peut aussi tout simplement faire cailler le lait pour produire de la faisselle. Il existe une version égouttée que l'on appelle communément le chique dans les campagnes : on le mange mélangé avec de l'ail, de l'échalotte, des épices, mais aussi en version sucré en dessert, avec des confitures ou des fruits.

Quand avez-vous commencé ?

Le 1er janvier 2016 ! Avant, j'étais au service à la personne à Vagney. Un copain avait des chèvres et, comme je voulais arrêter mon boulot, il m'a dit : « tu n'as qu'à te lancer, je te donne 2-3 chèvres ! ». Au début je ne savais pas trop, je faisais un peu de fromages pour eux, je ne pensais pas un jour en faire un métier. Puis ça s'est fait petit à petit, au jour le jour.

Qu'est-ce que vous aimez le plus dans ce métier ?

J'aime mes chèvres ! Sinon, dans le mé-

tier, j'aime tout faire, du début jusqu'à la fin, jusqu'à la vente des fromages. Ce qui est intéressant c'est d'élever, de produire, de transformer et de vendre.

C'est pour ça que je n'ai que trente chèvres, pas plus, car au-delà il faudrait que je fasse autrement.

Quel est votre fromage préféré ? Comment le consommez-vous ?

L'affiné et le demi-sec : j'aime bien le fromage de chèvre qui a du goût.

Quand j'ai commencé, je faisais beaucoup de chèvres chauds, au four c'est excellent.

Votre activité en 3 mots ?

Plaisir, vente, rencontre

Une motivation ?

Mon projet de gîte à la ferme, les gens seraient au calme et pourraient venir voir les chèvres

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Notre bout de terrain qu'on a appelé le Paradis, avec le petit ruisseau de Lévaugoutte où j'adore aller avec mes chèvres

📍 26 les Étang
88340 Le Val-d'Ajol
☎ 06 11 91 22 70
✉ dedd1557@orange.fr
📌 Chevrerie de Méline

Où acheter ?

- ▶ Vente sur place, sur demande. Dégustation possible.
- ▶ Présence sur les marchés de Xertigny (jeudi matin), Bains-les-Bains (vendredi matin) et Le Val-d'Ajol (dimanche matin), ainsi que les marchés nocturnes du Girmont-Val-d'Ajol (les vendredis d'été, de 18h à 21h).
- ▶ Produits en vente au Super U et à l'épicerie Poulain au Val-d'Ajol et à la boucherie de Saulxures-sur-Moselotte.



Avec le chique, je fais aussi de la tarte au fromage blanc. C'est un peu comme un soufflé, c'est... mmmh !



GAEC DE RAPAUMONT

Gilles, Irène et Jérémey Petitjean & Ludovic Vial

Ici, on produit environ 700 litres de lait par jour avec nos 60 vaches laitières de race Prim'Holstein. Au total, nous avons un cheptel de 120 bêtes qui vivent dehors à la belle saison. Nous transformons une partie du lait sur place : 200 munsters sont produits par jour et, une fois par semaine, nous avons une production de munster au cumin.

La production part ensuite en intégralité chez l'affineur Courroy, à Rupt-sur-Moselle. Mais nous en récupérons tout de même une partie, ce qui permet aux gens d'acheter leur fromage directement à la ferme.



Votre activité en 3 mots ?

Travail, animaux et plaisir

Une motivation ?

Notre ferme est rodée, avec son rythme de croisière. On a un jeune dernière nous et un associé, il n'y a qu'à continuer comme ça !

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Les balades en voiture dans les montagnes

📍 136 route de Rapaumont
88340 Le Val-d'Ajol
☎ 06 86 66 33 67

Où acheter ?

- ▶ Vente sur place en semaine. Dégustation possible.
- ▶ Visite libre possible.
- ▶ Produits en vente dans les commerces et supermarchés du secteur par l'intermédiaire de l'affineur Courroy.

Depuis quand faites-vous cette activité ?

Cela fait 3 générations que nous sommes installés ici. La ferme est un héritage familial, du côté de ma femme. Sa grand-mère faisait déjà cette activité et depuis, nous avons perpétué dans la famille.

Moi, j'ai travaillé pendant de nombreuses années dans le transport routier. Je suis aujourd'hui à la retraite et je m'occupe avec le travail à la ferme !

Notre fils Jérémey est également à nos côtés. Il reprendra l'exploitation en tant que 4^{ème} génération.

Qu'est-ce que vous aimez le plus dans ce métier ?

Selon moi, toute la partie transformation est ce qui valorise le plus notre travail ! C'est également ce qui donne le but plutôt lucratif de l'activité.

Et bien sûr, le travail avec les animaux est un réel plaisir.



Terroir & Vosges Secrètes

CHARTRE DE BONNE CONDUITE EN MILIEU AGRICOLE

Nos agriculteurs entretiennent le paysage, respectons leur travail et la quiétude de leurs animaux !



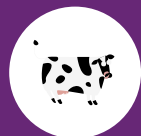
Restons sur les sentiers, ne piétons pas les champs et cultures



Gardons nos chiens en laisse



Récupérons tous nos déchets



Refermons les clôtures et barrières après notre passage

Les Vosges Secrètes regorgent de spécialités culinaires. Tantôt douces et sucrées, tantôt vigoureuses et de caractère, elles égayent vos papilles et ne laissent personne indifférent. D'une cuisine de montagne autour de produits typiques aux tables raffinées de chefs, embarquez dans un voyage culinaire où les lieux de restauration sont aussi importants que les mets pour se mettre en appétit !

Ici, producteurs locaux, restaurateurs et commerçants travaillent main dans la main pour vous offrir des produits de qualité bons pour vous, bons pour l'environnement et bons pour l'économie locale.



ÊTRE LOCAVORE, QUELS BIENFAITS ?

Être locavore, c'est bon pour l'économie locale !

Acheter ses produits en direct du producteur ou dans les commerces partenaires, c'est soutenir l'agriculture et l'économie locales. C'est également rémunérer les producteurs au juste prix et leur permettre de maintenir et développer leur activité sur le territoire.

Être locavore, c'est bon pour nous !

Lorsque nous achetons en circuits courts en local, nous consommons des produits frais, récoltés à maturité, qui subissent moins de transports et dont nous connaissons l'origine et le mode de production.

Être locavore, c'est bon pour l'environnement !

Moins de stockage, moins d'emballage, moins de transport, moins de produits transformés... En consommant local, nous aidons à préserver l'environnement en limitant l'empreinte carbone de notre alimentation et en choisissant de ne plus encourager les cultures intensives.



Gourmandises



LE RUCHER DE LAUNOT

Jonathan Lyonnet

Tous mes miels sont du secteur, je produis principalement sur les départements des Vosges et de la Haute-Saône. Je suis transhumant avec mes 300 ruches, ce qui me permet de faire plusieurs miellées. Je les déplace en plaine pour l'hiver où elles sont en place pour les miellées de printemps, colza ou encore acacia. Puis je les retranshume en zones de montagne pour faire les miels foncés, de montagne et de sapin. Voici l'itinéraire technique, j'adapte ensuite en fonction de mes envies et de la demande. Pour le miel de sapin, j'envoie chaque année des prélèvements pour le passer en AOP, en fonction des analyses.

J'ai aussi des produits dérivés, comme les vinaigres de miels. Au départ, il y a deux ingrédients : l'eau et le miel. Après un départ à froid, je laisse fermenter jusqu'à 1 an et je travaille à façon les vinaigres avec des aromates récoltés par mes soins.

Je propose également des bonbons et de l'hydromel, et parfois du miel au couteau. C'est tout simplement un rayon composé du miel et de sa cire, c'est une véritable gourmandise !

Depuis quand faites-vous cette activité ?

Cela fait 10 ans que je suis apiculteur, installé en tant que professionnel depuis septembre 2022. J'ai été paysagiste pendant 15 ans puis j'ai démissionné et j'ai repris mes études à Vesoul. J'y ai préparé un Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole : c'était 10 mois de formation que j'ai terminés en juin et, en septembre, j'étais installé avec la chambre d'agriculture. J'ai commencé mon projet en même temps que ma formation.

Qu'aimez-vous le plus dans votre travail d'apiculteur ?

Ce que j'aime le plus, c'est de voir les abeilles travailler, de voir comment elles s'organisent entre elles. Simplement en les regardant rentrer dans la ruche, on sait déjà ce qu'il s'y passe. En ouvrant, on a d'autres marqueurs : le son, les bruits, comment elles se comportent, si elles travaillent, si tout va bien. Ce n'était pas simple au début, alors que mes maîtres de stage le faisaient assez facilement. Je me disais « quand-est-ce que ça va venir ? ». Et maintenant c'est vraiment appréciable, je passe beaucoup de temps à les observer.

Le travail avec les abeilles, c'est ça qui est passionnant. Ça reste des animaux, il y a 70 000 individus dans une colonie, les gros ruchers sont impressionnants ! Et puis c'est toujours un peu aléatoire, il y a toujours de l'imprévu sur des ruchers quand on arrive. On ne sait jamais trop ce que l'on va trouver, mais c'est aussi ça qui est plaisant.

En bon vosgien, j'aime le miel de sapin !

Ensuite, il y a la dégustation, quand on goûte le miel alors qu'il coule des extracteurs, pour savoir si on a réussi à bien faire la miellée souhaitée ! C'est parfois décevant de transhumer énormément de ruches à un endroit. Ce sont des nuits de travail et à la fin, le boulot n'est pas toujours récompensé. C'est compliqué, on est tributaire de la météo, il faut que nos colonies soient prêtes au bon moment, il faut une bonne floraison... C'est beaucoup d'éléments à prendre en compte, il faut que tous les astres soient alignés !

Quel est votre produit préféré ?

En bon vosgien, j'ai une petite préférence pour le miel de sapin ! Le tilleul n'est pas loin derrière, je l'aime avec un goût très prononcé, même un peu mentholé. Cela surprend toujours, ce n'est pas le miel le plus demandé mais j'aime le faire goûter aux gens. Il y a tellement de goûts différents. Je peux avoir 15-20 ruchers sur les mêmes miellées et obtenir des goûts différents pour chacun d'eux. Par exemple, pour le tilleul, s'il y a un peu moins de fleurs de tilleul à un endroit, les abeilles vont sur d'autres fleurs à côté et le goût s'en trouve moins prononcé. Pour les couleurs, c'est la même chose !



Votre activité en 3 mots ?

Travail, stress mais beaucoup de plaisir

Une motivation ?

La transhumance, c'est un mode de vie où tu es seul avec tes abeilles. Pendant l'hivernage, je vais moins sur les ruches... Quand je retourne travailler avec elles, c'est le meilleur moment !

Un lien des Vosges Secrètes ?

Je suis fan de VTT et des beaux points de vue comme la Feuillée Nouvelle, j'aime aussi les cascades pour les sorties en famille

4 route de Launot
88340 Le Val-d'Ajol

06 76 79 49 90

contact@le-rucher-de-launot.fr

www.le-rucher-de-launot.fr

Quand visiter ?

► Visite sur rendez-vous en juillet/août, avec dégustation des miels et produits dérivés.

Où acheter ?

► Vente sur place et depuis le site internet.

► Présence sur le marché nocturne du Girmont-Val-d'Ajol lors de la thématique du miel (un vendredi d'été, de 18h à 21h), sur la Foire aux Andouilles au Val-d'Ajol (février) et sur la Foire aux Beignets de Cerises à Fougerolles (septembre).

► Produits en vente dans les commerces du Val-d'Ajol (Intermarché, boucherie Husson, épicerie Poulain, la Grange des Breules, Au Fournil Ajolais) et à la Ferme la Petite Failloux à Épinal.





GAEC BALANDIER BLUETS

Agathe et Roland Balandier

Nous avons une plantation de 2000 pieds de bluets en Agriculture Biologique. Il s'agit d'une variété de myrtilles d'origine canadienne qui a été implantée dans les Vosges dans les années 70. C'est un fruit plus gros que la myrtille, la chair est blanche, un peu plus douce et sucrée, avec les mêmes vertus.

Nous cultivons donc le fruit en période estivale, en juillet août, avec l'aide de saisonniers, notamment des jeunes locaux. 70% de la production est vendue en fruits frais car c'est un produit très apprécié en fruits de bouche dans notre région mais aussi ailleurs. On peut retrouver nos bluets partout en France ! Pour les 30 autres pourcents, nous transformons en une large gamme de produits : confitures plus ou moins sucrées, vinaigres, sirops, jus, pâtes de fruits, sorbets pendant l'été mais aussi apéritifs et liqueurs. Tout est cultivé, conditionné et transformé sur place.

À côté de ça, nous avons également une centaine de brebis et nous proposons de la viande d'agneau bio.



Comment avez-vous commencé ?

Agathe : La plantation date de 1987, ce sont mes parents qui ont planté et qui sont tout de suite partis en Agriculture Biologique. C'était une entreprise individuelle au départ, puis je me suis installée en 2018 avec mon père. Nous sommes donc aujourd'hui le GAEC Balandier Bluets, composé de deux associés, mon père et moi-même.

Nous avons vraiment une exploitation familiale depuis sa création.

Qu'aimez-vous le plus dans ce travail ?

Agathe : Je ne sais pas s'il y a quelque chose que l'on n'aime pas... ! Pour ma part, j'aime être dans la plantation, dans

Nous aimons que notre exploitation soit à taille humaine. Dans le massif vosgien, il y a plein de petits producteurs, cela fait vivre plusieurs familles et c'est parfait ainsi.

la nature avec le chant des oiseaux. Ce qui est intéressant, c'est aussi de tout faire de A à Z : cultiver, entretenir et commercialiser son propre produit. Je ne suis pas sûre que je pourrais être commerciale dans un autre domaine que ce que je fais.

Roland : Nous aimons le contact également, aller en salon, recevoir le public. Par exemple, lors des marchés nocturnes du Girmont, il y a toujours un attroupeement autour du stand et ça, c'est quelque chose que l'on apprécie vraiment. Et puis, ça nous fait sortir de la ferme, parce que sinon on deviendrait ours !

Avez-vous une idée de recette à base de vos produits ?

Roland : Nous avons des bluets aigres-doux avec lesquels on peut concocter de bons petits mets, dans un style sucré salé. Ça se marie très bien avec les noix de Saint-Jacques, le gibier et notamment le magret de canard. Je fais donc rissoler mon magret, dans lequel j'ajoute une cuillère d'un miel neutre, comme l'acacia. Je laisse caraméliser puis je déglace avec le vinaigre des bluets aigres-doux, ce qui apporte vraiment des arômes de bluet dans le plat. En fin de cuisson, j'apporte quelques bluets aigres-doux légèrement tiédés et c'est prêt !

Agathe : Nous travaillons avec beaucoup de restaurateurs locaux qui proposent de bonnes recettes. Ils aiment nos produits car cela fait des desserts faciles à réaliser et qui plaisent beaucoup.



Votre activité en 3 mots ?

Respect de la nature, authentique et atypique

Une motivation ?

Continuer sur notre lancée, en conservant notre petite entreprise à taille humaine

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Observer les cerfs en forêt, se balader près de la cascade du Géhard et les vues depuis le Haut de L'A et l'auberge Saint-Vallier !

📍 11 les Haies Vallées
88340 Girmont-Val-d'Ajol
☎ 06 72 86 44 49
✉ balandier.bluids@gmail.com
f GAEC Balandier Bluets

Quand visiter ?

► Visite sur demande, pour des groupes de 15 personnes minimum et hors saison (du 15 septembre au 15 avril).

Où acheter ?

► Vente sur place en saison (1^{er} juillet au 15 août), du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le vendredi de 9h à 12h.
► Dégustation possible.
► Présence sur le marché nocturne du Girmont-Val-d'Ajol (les vendredis d'été, de 18h à 21h).
► Produits en vente dans la boulangerie Chez Isabelle (Girmont-Val-d'Ajol), au U Express et dans la boucherie Husson (Le Val-d'Ajol), au Magasin Vert et à À Cœur Bio (Remiremont) et à l'Escale Campagnarde (Jeuxy). Fruits frais à retrouver en saison dans les Biocoop français.
► Produits à déguster dans les restaurants du secteur : les auberges Saint-Vallier et Chez Mimi ainsi que La Vigotte au Girmont-Val-d'Ajol, le restaurant La Résidence au Val-d'Ajol.





CHOCOLATIER RÉMI ARNOULD

Rémi Arnould

Je produis du chocolat (ou produits de confiserie) de manière artisanale, avec les meilleurs ingrédients qui puissent exister, tout en y ajoutant une touche de local dès qu'il en est possible. « Artisan », pour moi, c'est un des plus beaux labels. Mais j'ai également l'appellation « Andouille du Val-d'Ajol en Chocolat », la même bague que les bouchers, approuvée par la Confrérie des Tastes Andouille et Gandoyaux du Val-d'Ajol !

Depuis quand faites-vous cette activité ?

On peut parler de vocation, il paraît que je faisais de la « cuisine » avec les jouets en étant petit, j'allais voler les casseroles à ma maman ! Un peu plus grand, je voulais devenir boulanger : un cousin à ma maman était installé à son compte au Thillot et dès que j'ai eu 14 ans, je suis allé chez lui découvrir le métier.

Mais pour être complémentaire, il valait mieux attaquer par la pâtisserie pour avoir des bases. J'ai eu la chance d'avoir un Chef extraordinaire au lycée, de son nom M. Pariss. C'est lui qui nous a transmis sa passion, je ne le remercierai jamais assez ! Une rencontre inoubliable ! Et du coup... le chocolat a été une révélation !

Je savais que c'était dans ça que je m'épanouirais, plutôt qu'autre chose. C'est une matière tellement subtile, délicate, difficile à travailler... tu ne peux ni la brusquer, ni la forcer, sinon elle te le fera payer ! C'est vraiment ça qui est intéressant, il faut être précis, ordonné... Mais elle est tellement belle... et bonne ! Je fais donc ça depuis mes 14 ans.

Qu'aimez-vous le plus dans votre activité ?

Manger du chocolat ! Et comme toute gastronomie, c'est le partage qui est le plus intéressant, avec mes clients, les personnes qui m'entourent, mes fournisseurs... Faire découvrir des choses, rencontrer les gens qui font des produits fabuleux ! Notamment dans les Vosges !

Votre activité en 3 mots ?

Plaisir, partage et passion

Une motivation ?

Le respect pour les matières premières nobles, pour les producteurs avec qui je travaille, le plaisir de manger et partager tout ça

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Les forêts : c'est notre richesse et c'est là où je me sens le mieux, en VTT, en courant, à ski, etc

📍 50 Grande Rue
88340 Le Val-d'Ajol
☎ 06 74 94 93 71
✉ ra.chocolatier@gmail.com
f Rémi Arnould Chocolatier

Où acheter ?

- Boutique ouverte du mercredi au samedi, de 9h à 12h et de 14h à 18h30 (ouverture plus large pendant les fêtes), avec ouverture vitrée pour voir l'atelier.
- Présence sur la Foire aux Andouilles au Val-d'Ajol (février) et le Salon de la Gourmandise à Épinal (novembre).



Quel est votre produit préféré ?

Difficile de n'en prendre qu'un... Je travaille les produits que j'aime, si je n'aime pas, même si il y a de la demande, je ne fais pas, c'est mon principe... Pour pouvoir travailler un produit il faut l'aimer, il faut qu'il nous transmette des émotions.

Chaque produit en boutique est différent, je les aime tous, certains sont plus sentimentaux que d'autres. Par exemple, les « Cailloux de la Vallée des Roches » est un hommage à mon grand-père, grand passionné de cailloux et bois pétrifié, qui passait ses journées à la recherche de perles rares, à la Vallée des Roches et alentours au Val-d'Ajol...



PÂTISSERIE JEAN-LUC

Marie-Christine Valentin

Si on parle uniquement de spécialités, on propose dans notre pâtisserie la nonnette et la loriquette, deux gâteaux typiques de Remiremont ! La nonnette, c'est un pain d'épices à l'ancienne, fourré avec de la confiture de myrtilles, mirabelles ou framboises. Quant à la loriquette, c'est un gâteau de voyage hérité du temps des chanoinesses. Il s'agit d'un moelleux aux amandes brutes, au miel et à l'orange.

On produit également la fameuse Glace Plombières, avec ses fruits confits macérés dans du Kirsch, que l'on peut déguster dans notre salon de thé.



Votre activité en 3 mots ?

Artisanat, vrai savoir-faire maison et conseil au client

Une motivation ?

J'adore mon métier, c'est ma motivation pour me lever le matin, de bonne heure et de bonne humeur !

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Aller me promener en forêt et me ressourcer près des cascades

📍 114 rue Charles de Gaulles
88200 Remiremont
☎ 03 29 23 04 01
✉ patisserie-jean-luc@hotmail.com
f Pâtisserie Jean-Luc

Où acheter ?

- Boutique ouverte du mardi au samedi, de 8h à 12h15 et de 14h à 19h et le dimanche de 8h à 12h15.
- Dégustation possible au salon de thé Jean-Luc, situé 5 rue Charles de Gaulle à Remiremont.

Depuis quand faites-vous cette activité ? Qu'est-ce qui vous a donné envie de faire ça ?

J'ai commencé en 1970. C'est mon papa, Jean-Luc, qui a créé la pâtisserie, donc je suis née dedans en fait. Et puis j'ai toujours aimé la pâtisserie, les confiseries, les chocolats, les gâteaux... Alors c'était une évidence !

Comment produisez-vous toutes vos pâtisseries ?

Tout est fait maison bien sûr ! Nous fabriquons tout chez nous, de A à Z. Par exemple, pour les nonnettes, nous faisons également les confitures nous-mêmes.

Quel est votre produit préféré ?

Pour moi c'est le chocolat, sans aucune hésitation ! Plutôt le chocolat noir, avec au moins 70% de cacao. J'adore aussi le chocolat aux amandes, aux noisettes, aux noix... Bref, tout ce qui est fruits secs !

Et le caramel, c'est mon deuxième pêcher mignon.



AU GLACIER DE PLOMBIÈRES

Michel Bilger, Olga & Jean-Marie Viry

Nous nous trouvons ici dans l'ancien bâtiment d'embouteillage des eaux de Plombières ! Nous y avons installé notre laboratoire en juin 2023 pour produire la véritable glace Plombières historique. Cette spécialité existe depuis 1822, on en trouve des traces dans les écrits d'un cuisinier de l'époque. Il parlait alors bien de glace Plombières, avec un P majuscule et un S à la fin. C'est important, car d'autres partout en Europe ont essayé de s'en attribuer les mérites !

Nous avons démarré de rien, tout le laboratoire était à construire. Fin 2023, nous avons déjà fabriqué 1000 litres de glace. Notre objectif, à terme, est de pouvoir en produire environ 700 litres par mois. Pour notre premier Noël, nous avons également décliné la glace sous forme de bûche.



Pouvez-vous nous en dire plus sur l'histoire de cette fameuse glace ?

À l'époque, la glace Plombières était un entremet glacé à base de crème anglaise, que l'on faisait grâce à la glace récupérée sur les étangs en hiver. On la stockait dans 12 glacières, autrement dit de gros gouffres, situées tout autour de la ville. L'inventeur de ce dessert ajoutait ensuite simplement des fruits confits sur le dessus, au moment de servir.

Il faut attendre 1856-1858 pour que le cuisinier de Napoléon III, ayant mal réussi sa crème anglaise, décide de la rattraper avec du Kirsch de Fougerolles, petit village à proximité de Plombières. Napoléon III et ses invités en raffolent, et c'est ainsi que le Kirsch fait son entrée dans la recette !

Dernière étape et non des moindres dans l'élaboration de la recette telle qu'on la connaît aujourd'hui : l'arrivée de M. Philipps, un pâtissier alsacien qui vient s'installer à Plombières pour y faire fortune. C'est lui qui, en 1882, a l'idée de faire macérer les fruits confits dans le Kirsch avant de les mettre dans la turbine. Et cela change tout !

En 1903, M. Philipps vend sa pâtisserie à un certain M. Maillot et lui transmet sa recette. Et c'est ainsi qu'au détour d'apprentis et de revendeurs, la recette originale arrive entre les mains du grand-père de Michel Bilger.

Comment la fabriquez-vous ?

Les produits utilisés par Michel proviennent de deux grandes capitales ! La première : Apt, capitale mondiale du fruit

confit. Ce sont des produits de grande qualité et au goût incomparable. La seconde : Fougerolles, capitale de la cerise et du Kirsch AOC. C'est ce dernier qui apporte le retour amande sur le palais, lorsqu'on déguste la glace. Saveur qu'il est impossible de retrouver avec un kirsch industriel. Les bons produits réveillent les papilles !

Qu'aimez-vous le plus dans votre travail ?

Faire plaisir aux gens avec un produit qui leur évoque des souvenirs ! Nous avons cet exemple d'une personne à qui nous avons fait goûter notre glace et qui nous a dit : « Voilà ! C'est la glace que je mangeais petit garçon, quand j'allais à la pêche à Plombières avec mon père ! ».

Il faut savoir que le nom « glace Plombières » est tombé dans le droit public. Ainsi, tout le monde peut fabriquer de la glace Plombières à la maison et tout professionnel ou industriel peut utiliser ce nom pour un dessert glacé composé de crème anglaise, de fruits confits et de kirsch. Peut importe les quantités et la qualité des produits.

Mais ici, nous sommes fiers de pouvoir proposer la véritable recette de la glace Plombières historique, celle dont le goût fait voyager dans le temps !



Votre activité en 3 mots ?

Plaisir, pérenniser et produit d'excellence

Une motivation ?

Pérenniser notre entreprise et passer le flambeau à Olga, notre employée ukrainienne pleine de ressources

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Le point de vue des Gardes, avec sa magnifique vue sur Plombières

7 bis allée Eugène Delacroix
88370 Plombières-Les-Bains

03 29 31 00 74

au-glacier-de-plombieres@orange.fr

www.auglacierdeplombieres.fr

Au Glacier de Plombières

Quand visiter ?

Visite guidée sur demande.

Où acheter ?

Vente sur place du lundi au samedi de 10h à 12h et le samedi après-midi de 14h à 16h. Dégustation possible.

Livraison Chronofresh sur demande.

Produit en vente au U Express au Val-d'Ajol et au magasin À Coeur Bio à Remiremont.

Produit à déguster dans les restaurants et établissements partenaires de « La glace Plombières historique », reconnaissables par le macaron ci-contre (liste complète sur le site internet du producteur).



LA RUCHE DE MÉLIE

Cyril Andelot & Émilie Rouchon

Nous produisons différents types de miels : acacia, sapin, tilleul et crémeux. Nos 800 ruches sont installées en Haute-Saône pour les miellées de printemps, puis nous les transhumons au Val-d'Ajol pour produire le miel de sapin.

À côté de ça, nous avons quelques produits dérivés car nous récupérons la cire pour en faire des bougies, travaillées par un cirier, ou des bee wrap qui remplacent le film étirable en cuisine. C'est fou tout ce que l'on peut faire avec ce que les abeilles nous offrent !

Nous envoyons également notre miel d'acacia à la brasserie La Madeiron, pour la fabrication de leurs bières blanche et blonde d'été.



Votre activité en 3 mots ?

Nature, amour des abeilles et nécessité de les protéger

Une motivation ?

Nos abeilles ! Au printemps, lorsque tout fleuri et qu'elles ressortent, c'est magnifique. Et les odeurs en ouvrant les ruches... mmmh !

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Les marchés de Noël alentours où l'on fait découvrir nos produits

📍 12 avenue de Lattre Tassigny
88510 Eloyes
☎ 06 42 01 02 88
✉ laruchedemelie@gmail.com
f Gaec de Mélite
📷 laruchedemelie

Où acheter ?

- Boutique ouverte le samedi de 9h à 12h et de 13h à 17h, ainsi que sur demande.
- Dégustation possible.
- Présence sur les marchés de Noël du secteur.
- Produits en vente à la Ferme La Petite Failloux (Épinal).

Comment avez-vous commencé ?

Cyril représente la 3^{ème} génération d'apiculteurs ! C'est son grand-père qui a commencé, à l'époque dans un petit village vosgien plus à l'ouest. Quant à moi, je suis arrivée en 2021. Nous avons travaillé un temps avec le fils de Cyril. À ses 25 ans, il a voulu découvrir d'autres horizons. Aujourd'hui, nous sommes donc deux associés.

Qu'aimez-vous le plus dans ce métier ?

Aller dans les ruchers et s'occuper des abeilles, c'est ce qui nous plaît ! En pleine saison, de fin février à septembre, nous y sommes beaucoup. Le reste du temps, on prépare la saison prochaine, on nettoie les ruches, on refait les cadres, on extrait le miel et on le met en pot...

Quel est votre miel préféré ?

Aah, le miel de sapin bien sûr ! Il se mélange avec tout en plus ! L'acacia est un peu plus sucré. Il est très apprécié en cuisine, je m'en sers pour faire mariner le poulet. Le tilleul a un petit goût mentholé, parfait pour les tisanes. Et le crémeux, c'est une pâte à tartiner, pour les enfants c'est très bien car il ne coule pas !

Brasseries



BRASSERIE BIO DU GIRMONT

Renaud Jalocka

Je produis toute une gamme de bières artisanales, certifiées bio, principalement orientées vers des recettes belges traditionnelles, c'est-à-dire des bières plutôt maltées, assez fortes et rondes. Il y a donc de la blanche, de la blonde, de l'ambree, une IPA et toutes les bières spéciales qui vont venir s'ajouter comme une bière aux 5 céréales, une irish stout, une bière aux épices et saveurs de Noël, une triple fermentation... Il y a une douzaine de recettes aujourd'hui, ainsi que des bières éphémères brassées une fois par an.

En termes de matières premières, étant en Agriculture Biologique, je ne peux pas m'orienter vers le premier producteur local que je trouve. Le malt vient de la région de Reims, certains spéciaux viennent d'Allemagne, comme les malts torréfiés. Le houblon est parfois belge, parfois alsacien. Par rapport aux émissions de CO2, je fais au plus proche, peu importe que ce soit la France ou les pays limitrophes. J'essaie d'avoir une étiquette la plus verte possible.



Depuis quand est ouverte la brasserie ?

J'ai ouvert le 1er février 2022, c'est tout frais et c'est pour cette raison que les produits sont encore à définir et les recettes à peaufiner. Il faut environ 3 ans pour stabiliser le tout. Il faut aussi prendre le temps d'apprendre à travailler avec l'eau qu'on a au Girmont. L'eau, c'est le plus important : cela fait 15 ans que je fais de la bière, je travaille les recettes depuis des années et des années, mais je les applique désormais dans un nouvel endroit avec un nouveau profil minéralogique de l'eau. Je suis reparti à 0 !

Comment êtes-vous arrivé dans ce métier ?

Je fais de la bière depuis que j'ai 17 ans. Au départ, il y a le fait qu'à la campagne, on fait tout soi-même. J'ai appris à faire le pain et à un moment donné, quand j'ai commencé à faire la fête, je me suis dit « tiens, ça pourrait être sympa de faire aussi ma propre bière ». Et puis c'est parti comme ça.

Un jour, j'ai trouvé une offre d'emploi dans une brasserie en Moselle, où je suis resté quelques années. C'était ma première expérience professionnelle, car je n'ai aucun diplôme dans le domaine. Quand je suis parti, je n'avais pas forcément envie de changer de corps de métier, alors je me suis lancé tout seul !

Qu'aimez-vous le plus dans votre métier de brasseur ?

En premier lieu la fabrication, puis l'élaboration de nouveaux produits, essayer de se surprendre soi-même avec des brassins éphémères notamment. J'aime essayer de nouvelles choses, oser, me lancer, tester des saveurs un peu inhabituelles. Il ne faut pas chercher à réinventer la bière, mais plutôt pousser le processus de fabrication un peu plus loin. C'est ça qui est vraiment sympa : créer, perfectionner le plus possible.

Ça prend beaucoup de temps car pour faire une bière il faut compter 6 semaines. Quand on teste quelque chose de nouveau, c'est seulement après ces 6 semaines que l'on sait si on a fait quelque chose de bien ou pas. C'est un métier qui demande de la patience, de savoir prendre son temps.

Quel est votre produit préféré ?

J'aime les bières foncées, au moins ambrées, voire brunes ou noires. Ce sont des bières assez fortes, pas forcément en alcool mais fortes en goût parce qu'on va

rajouter des malts sucrés, caramélisés, voire torréfiés.

Elles sont faites pour en boire peu, elles sont un peu plus

nourissantes et moins désaltérantes, ce ne sont pas forcément des bières apéritives. Les bières foncées peuvent se boire à température ambiante, on est plus sur des produits de dégustation, qui se boivent lentement et en petite quantité. C'est vraiment le genre de bière que j'aime !

Votre activité en 3 mots ?

Fermentation, distribution et accueil

Une motivation ?

Le renouvellement : pouvoir être libre de mes décisions et sortir une nouveauté sur un coup de tête si j'en ai envie

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Les randonnées en forêt, en montagne, avec une pause casse-croûte près d'une cascade.

19 Le Village
88340 Girmont-Val-d'Ajol
06 32 12 74 63
brasserieedugirmont@gmail.com
Brasserie de Girmont-Val-d'Ajol

Quand visiter ?

► Visite possible avec dégustation, sur demande.

Où acheter ?

► Vente sur place, sur demande (SMS). Livraison possible sur le secteur.
► Présence sur les marchés nocturnes du Girmont-Val-d'Ajol (les vendredis d'été, de 18h à 21h) et au marché de Noël de Plombières-les-Bains.
► Produits en vente dans la boulangerie chez Isabelle (Girmont-Val-d'Ajol), au U Express et à la boucherie Husson (Le Val-d'Ajol), dans les magasins bio La Vie Claire et À Cœur Bio (Remiremont).





BRASSERIE MARIE-THÉRÈSE

Antoine Claudel

À la brasserie Marie-Thérèse, on propose différentes déclinaisons de bières artisanales. Traditionnellement, on a une gamme classique de bières blonde, blanche et ambrée, même si cette dernière devient plus situationnelle, surtout par rapport à l'été. En 2022, notre bière blanche a d'ailleurs décroché la médaille d'or au Concours Général Agricole à Paris.

On a également une gamme un peu plus de dégustation avec des bières plus amères et une bière qui est fermentée avec des fruits, en l'occurrence de la bergamote et du gingembre. Ce n'est pas du tout une bière aromatisée sucrée, ce sont des fermentations avec des fruits entiers qui donnent un goût d'acidité, qui ajoutent un peu plus d'alcool via le fructose ainsi que de l'amertume. Toutes ces déclinaisons dépendent aussi des bières éphémères qu'on peut avoir au long de l'année, en fonction des époques.

Notre marque de fabrique, c'est l'eau. Ici, on brasse avec l'eau de la source Marie-Thérèse, située juste au-dessus de la brasserie !

Depuis quand faites-vous cette activité ? Qu'est-ce qui vous a donné envie d'être brasseur ?

La brasserie est ouverte depuis fin 2014. Au tout début j'étais encore étudiant, je suis arrivé à plein temps en 2018-2019, après mes études. J'ai travaillé pendant 1 an avec un ami à moi. Il est ensuite parti à Strasbourg pour faire des études dans l'œnologie et j'ai continué seul.

Cette brasserie, c'est un projet familial à la base. Je venais aider mes parents pendant les vacances et les week-ends de temps en temps. Je faisais des études dans l'agro-alimentaire, donc j'ai pu y faire certains stages. Et la passion est venue comme ça, au fur

Partager les choses qu'on aime, c'est chouette !

et à mesure. C'est le genre de métier où on ne peut pas être passionné depuis le plus jeune âge, c'est un peu bizarre d'être passionné par la bière à 7 ans ! Pour moi, c'est vraiment venu lorsque j'étais étudiant, à force de pratiquer.

Qu'est-ce que vous aimez le plus dans ce métier ?

Ce que j'aime le plus, c'est le fait de créer mes recettes, de créer mes produits de A à Z. Il y a aussi l'aspect contact avec les clients : partager les choses qu'on aime, c'est chouette !

Quelle est votre bière préférée ? Est-ce que vous cuisinez un peu avec ?

Ma préférée reste la bière blanche classique, à la bergamote.

Je n'aurais pas la prétention de dire que je les utilise dans des recettes, parce que je suis un piètre cuisinier ! Mais pendant le salon de l'agriculture, la cheffe Lorraine PIERRAT a fait quelques recettes, notamment un caramel avec notre IPA. C'était franchement chouette, parce qu'on retrouvait vraiment le côté très fruité de la bière.

Sinon, un peu moins original, on peut cuisiner une choucroute !



Votre activité en 3 mots ?

Générosité, passion et goût

Une motivation ?

J'adore ce que je fais mais je ne veux pas me projeter, je vis au jour le jour. Tant qu'on est heureux c'est le principal !

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Courir avec mon chien Joël vers le Pas de l'Âne, pas très loin d'ici !

1 chemin du passage de l'Âne
88200 Remiremont

07 71 20 92 03

contact@brasserie-marie-therese.fr

Brasserie artisanale Marie Thérèse

www.brasserie-marie-therese.fr

Quand visiter ?

Visite possible en fin de semaine et sur demande (via le site ou en direct).

Où acheter ?

Vente sur place, sur demande (SMS). Livraison possible sur le secteur.

Produits en vente dans de nombreux commerces locaux, du Grand Est et sur le secteur des Hautes-Vosges.





ESAT BRASSERIE DU BOIS JOLI

Julien Boutrelle

À la Brasserie du Bois Joli, on produit 5 gammes de bières : une Pale Ale blonde, une rouge des Flandres ambrée, une blanche de Namur, une Irish Stout noire et une Irish Red. On travaille sur des brassins de 250L, ce qui équivaut à l'année à une quantité de 80 à 100 hectolitres, avec plutôt une production de bouteilles l'hiver et de fûts l'été. J'ai fait le choix de ne pas travailler en bio mais plutôt de soigner mon impact carbone. Faire venir du sucre du Brésil parce qu'il est estampillé bio, ça ne m'intéresse pas ! La France est en train de travailler sur ce sujet, avec un possible développement du sucre de betterave. Mais pour le moment, je vais préférer le local : le houblon vient d'Alsace, les bouteilles et capsules sont faites à côté de Thaon-les-Vosges, notre zone commerciale ne va pas au-delà de 50 kilomètres autour de la brasserie, l'eau est du château d'eau, le malt vient de Belgique avec un orge garanti 100% français.

La particularité de cette brasserie réside également dans le fait d'être un ESAT (Établissement et Service d'Aide par le Travail). Nous employons des personnes en situation de handicap et il y a toute une dimension de partage et de transmission de connaissances.

Depuis quand faites-vous cette activité ?

La brasserie existe depuis 2007 et est installée à Saint-Nabord depuis 2009. Notre production se situe entre 80 et 100 hectolitres à l'année, avec une espérance de croissance.

On commence aussi à participer à quelques concours, comme le concours international de Lyon. Nous n'avons pas encore été primés mais j'ai l'espoir que ça arrive un jour ! Il faut dire que je ne joue pas la facilité : je pourrais proposer une bière éphémère juste pour le concours et me classer dans une catégorie spécifique, avec seulement une dizaine de participants, mais ça ne m'intéresse pas. Je préfère aller où il y a plus de monde et essayer d'avoir une vraie reconnaissance, sur une blonde ou une ambrée par exemple.

Comment avez-vous commencé à brasser de la bière ?

J'ai commencé à brasser à l'âge de 15 ans, avec mon grand-père. J'ai toujours été fasciné par la bière. C'est comme pour le vin, c'est vivant : vous la brassez en hiver, elle va réagir d'une certaine façon, vous la brassez en été elle va réagir autrement avec les températures plus hautes. C'est un produit qu'il faut surveiller en permanence. Et puis il y a également le côté festif, amical... tout est réuni.

Qu'aimez-vous le plus dans ce métier ?

Sans hésiter, le relationnel et le travail avec nos ouvriers, parce qu'ils sont recon-

nus comme étant travailleurs handicapés. Il y a une vraie transmission du savoir et ça leur permet d'apprendre ce métier.

Pourquoi on fait un PH ? Pourquoi on fait une densité ? Pourquoi on travaille comme ci plutôt que comme ça ? Ce qui m'intéresse c'est vraiment cette transmission et les amener à contrôler par eux-mêmes tout le processus de fabrication, de A à Z.

Quelle est votre bière préférée dans votre production ?

Le dernier né, la Rougeotte des Bois ! C'est une bière où j'ai voulu me démarquer de toutes les bières rouges très sucrées, dans lesquelles on oublie finalement tout le côté de la bière. J'ai donc travaillé une bière rouge à base de malt, aromatisée avec des purées de fruit naturelles, et on se retrouve avec une bière qui est très peu sucrée, très peu amère, forte en saveurs de fruits, mais qui va emmener la personne qui n'aime pas la bière à apprécier l'amertume de cette boisson.

Cette idée, je l'ai eue en regardant une émission sur le chou de Bruxelles ! Un chef cuisinier qui travaille dans une cantine y expliquait pourquoi, quand on est enfant, on n'aime pas le chou de Bruxelles, et quand on devient adulte, notre palais s'habitue à l'amertume et on va commencer à aimer ce légume. Je me suis dit « S'il a réussi à faire manger des choux de Bruxelles à ses élèves, je peux faire boire de la bière à quelqu'un qui n'aime pas ça ! ».



Votre activité en 3 mots ?

Solidarité, savoir et plaisir

Une motivation ?

Augmenter la capacité de l'atelier pour pouvoir transmettre le savoir à plus d'ouvriers

Un lien des Vosges Secrètes ?

Un groupe de rock, des potes brasseurs et une soirée dégustation de bières dans la crypte de l'église de Remiremont : ça serait super rock'n'roll !

📍 Route de la plaine d'Éloyes
88200 Saint-Nabord

☎ 03 29 62 59 62

✉ esatboisjoli@f-ms.fr

📍 Brasserie du Bois Joli

Quand visiter ?

► Visite possible sur demande.

Où acheter ?

► Vente sur place, du lundi au jeudi de 8h à 17h et le vendredi de 8h à 12h.

► Livraison possible dans un secteur de 50km autour de la brasserie (Remiremont, Épinal, Gérardmer...).

► Produits en vente à la boucherie Balland (Saint-Nabord), au Cora de Remiremont, à la Cave de 'Cis (Vagney), au Super U de Poux, à la Ferme la Petite Failloux (Épinal), à l'Intermarché de Gérardmer et au Domaine du Houblon (Thaon-les-Vosges).





BRASSERIE LA VAL HEUREUSE

Nicolas Larrière & Christophe Couval

La Val Heureuse est une brasserie très traditionnelle. Nous y produisons 10 sortes de bières labellisées Vosges Terroir, de la blonde aux bières aromatisées aux fruits ou avec des épices, en passant par des bières de malt... Il y a de tout ! Mais ce sont toutes des bières authentiques et classiques, simples à boire, loin des bières de type geek qui sont à la mode en ce moment.

La fabrication de bières, c'est principalement une macération de céréales. Il faut environ 1 mois pour faire une bière, entre la première étape et la mise en bouteilles. Les roulements se font donc assez rapidement, mais il faut bien anticiper les ruptures de stocks !



Depuis quand faites-vous cette activité ? Comment avez-vous commencé ?

Christophe a créé la brasserie en 2008. À cette époque, c'était l'une des 3 premières brasseries artisanales des Vosges !

Après avoir fait ses armes dans sa cuisine, il a changé de voie pour devenir maître brasseur. Aujourd'hui, il est toujours le gérant de la Val Heureuse et moi, Nicolas, je suis co-gérant.

Pour ma part, je suis dans le monde brassicole depuis 2014. Je l'ai découvert

Nous sommes une brasserie traditionnelle, avec des bières authentiques et simples à boire !

un peu par hasard. Au départ, je souhaitais faire de la chimie et, finalement, ce monde m'a bien plu. Il faut dire que ça touche beaucoup à la chimie !

J'ai commencé principalement les étés et mes études m'ont amené à travailler dans les brasseries. C'est ainsi que ça a commencé et depuis 2021, je suis à plein temps dans ce travail !

Qu'aimez-vous le plus dans ce travail ?

La liberté ! On a l'avantage de pouvoir produire les bières que l'on veut, avec ce qu'on veut à l'intérieur.

Il y a aussi le contact. Nous sommes une petite structure, avec une présence sur les marchés, sur des événements locaux et, par conséquent, nous sommes beaucoup en relation avec les clients. Dans le monde brassicole, les personnes qui viennent nous voir sont rarement de mauvaise humeur, donc c'est plutôt agréable ! La bière est vraiment associée à des moments festifs.

Quelle est votre bière favorite ?

C'est dur de n'en choisir qu'une !

Mais j'ai une préférence pour la triple et l'IPA, qui se caractérisent par une amertume plus prononcée et une vraie puissance aromatique.



Votre activité en 3 mots ?
Convivialité, création et festivité

Une motivation ?
Développer d'autres produits, des nouvelles bières mais aussi des alcools forts comme le whisky (qui découle directement de la bière !)

Un lieu des Vosges Secrètes ?
Le Val-d'Ajol pour ses nombreux sentiers de randonnée, notamment à la cascade de Faymont

📍 24 avenue de Méréille
88340 Le Val-d'Ajol
☎ 03 29 65 18 17
✉ lavalheureuse@orange.fr
f La Valheureuse
📷 @lavalheureuse
🌐 www.val-heureuse.com

Quand visiter ?

► Visite possible les jeudis de juin à septembre, à 10h30, ou sur demande.

Où acheter ?

► Vente sur place, du lundi au vendredi de 14h à 18h.
► Présence sur les marchés nocturnes du Girmont-Val-d'Ajol (les vendredis d'été, de 18h à 21h) et les marchés de nuit de Luxeuil-les-Bains (les mardis d'été, de 18h à 22h30), à la Foire aux Andouilles du Val-d'Ajol (février), au BockSons festi'Val à Valentigney (juin).
► Produits en vente dans les commerces du Val-d'Ajol (épicerie Poulain, Intermarché, Au Fumoir Vosgien, boucherie Daval, La cave de Pauline, U Express), au magasin des producteurs de Remiremont et dans le magasin Esprit Paysan (Froideconche).





BRASSERIE DU ROULIER

Nadine Laherte

Ce que je produis à la brasserie du Roulier ? Ce sont des bières ! À raison d'une centaine de litres par semaine. Je n'ai pas de gammes vraiment attitrées, mais il y a toujours au moins 5 ou 6 bières différentes. J'ai donc un gros panel de recettes et des bières qui reviennent régulièrement. Maintenant que j'ai ouvert le Broc'Art Bar à Plombières-les-Bains, ma production se retrouve là-bas, en vente en pression et en bouteilles. Je fais aussi un peu de vente directe à la brasserie, sur rendez-vous, mais mes bières ne se retrouvent nulle part ailleurs !

Les bières ne sont pas spécialement labellisées mais elles ont déjà gagné de nombreux concours, notamment des Fourquets d'Or au musée français de la brasserie à Saint-Nicolas-de-Port. Ce concours est devenu le salon de Nancy mais maintenant, je ne concours plus.



Depuis quand faites-vous cette activité ? Comment avez-vous commencé ?

J'ai ouvert ma brasserie en 2013 mais je brasse depuis 2009. J'ai commencé lors d'un atelier d'une journée et je ne me suis plus jamais arrêtée ! C'est passionnant, ça a trait à plusieurs domaines. Notamment la chimie : il faut être un petit peu curieux de ce qu'il se passe, il faut être curieux des ingrédients. Il faut beaucoup de connaissances, ce n'est pas un métier qui s'improvise, et il faut également un bon palais.

Qu'aimez-vous le plus dans ce que vous faites ?

Faire découvrir aux gens, c'est ce que j'aime le plus. C'est pour ça que la petite quantité de production, c'est vraiment choisi. Je vois ainsi tous mes clients, je peux leur expliquer mes bières, etc.

Ce que je peux faire aussi au bar, ce sont des séances un peu plus poussées de dégustation. J'ai des plateaux avec 3 petits verres où je mets des bières complètement différentes. J'explique évidemment le processus de fabrication puis aussi comment la déguster, parce que c'est tout un art de déguster la bière, c'est comme le vin !

J'ai eu la chance d'être le jury français à un mondial de la bière à Montréal, il y a plusieurs années. Cette expérience m'a aussi formée pour apprendre aux gens comment on déguste une bière et ce qu'on peut y retrouver. Il y a tellement de variétés, je pense que quand quelqu'un dit qu'il n'aime pas la bière, c'est parce qu'il n'a pas encore goûté celle qui va lui plaire !

Quelle est votre bière préférée ?

J'aime beaucoup une bière qui s'appelle la Chinoise. C'est une bière de couleur ambrée qui a été brassée avec du malt fumé à la tourbe. On va donc retrouver ce petit goût tourbé, comme dans les whiskys écossais.

Quand quelqu'un dit qu'il n'aime pas la bière, c'est parce qu'il n'a pas encore goûté celle qui va lui plaire !

Ma spécificité, c'est que je mets beaucoup de houblons. Cette plante amène de l'amertume à la bière mais pas que, elle amène aussi de nombreux arômes. Mes bières étant relativement bien houblonnées, on retrouve pas mal de styles IPA dans ma production.



Votre activité en 3 mots ?

Partage, rigueur et bonheur

Une motivation ?

J'ai tout le temps des projets ! J'ai ouvert mon bar à Plombières et maintenant, je voudrais lancer des sortes de dégustations, comme on peut le faire avec du vin

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Les Jardins en Terrasses à Plombières et mon bar bien sûr : c'est un lieu de convivialité, de vie, avec une ambiance un peu décalée et des animations

5 le Roulier

88340 Le Val-d'Ajol

06 63 45 58 27

brasserie@roulier@gmail.com

Brasserie Du Roulier

Quand visiter ?

► Visite possible sur demande (6 personnes maximum).

Où acheter ?

► Vente sur place, sur demande.
► Produits en vente au Broc'Art Bar à Plombières-les-Bains. Dégustation possible, sur demande.



BRASSERIE LA MADELON

Vincent Claudel

À la brasserie La Madelon, on produit environ 2500 hectolitres de bière à l'année. La gamme est relativement large, de la bière blanche à 4 degrés jusqu'à la bière double fermentation « La Meilleure » à 8,8 degrés. Au total, nous proposons 22 bières différentes.

À côté de ça, nous avons aussi une petite gamme de sodas. Trois sont vendus chez nous : un cola, une limonade et une limonade au potiron. Deux autres sodas sont produits à façon, pour le parc Fraispertuis City.

Depuis quand faites-vous cette activité ?

La brasserie est ouverte depuis mai 2000 et nous avons racheté en 2020. Nous sommes tombés amoureux du site !

Avant, nous avions une activité différente, dans la grande distribution. Lorsque nous avons entendu dire que la brasserie était potentiellement à vendre, on a sauté le pas.

Qu'aimez-vous le plus dans ce travail ?

La liberté, c'est très important pour nous, nous ne sommes rattachés à aucune enseigne. Nous sommes vraiment libres de tout faire, qu'il s'agisse du marketing, de

la fabrication, du choix des personnes avec qui nous travaillons...

Et puis il y a aussi tout le côté boutique, avec du vrai commerce. Les clients viennent et reviennent pour se faire plaisir, ça change tout ! Ici, nous pouvons vraiment prendre le temps de nous en occuper et de les conseiller.

Quelle est votre bière préférée ?

Notre meilleure vente c'est « la Meilleure ». Mais ce n'est pas forcément ma préférée, je bois plus volontiers la Kill Beer. La « Meilleure » est une bière assez alcoolisée, à presque 9 degrés. La Kill Beer est en-dessous de 7 degrés, sans ajout de sucre.

Votre activité en 3 mots ?

Passion, innovation et commerce

Une motivation ?

La baisse d'énergie : consommer moins, ou en tout cas différemment

Un lieu des Vosges Secrètes ?

Les balades avec notre chien dans le Massif du Fossard et à la Roche des Cuveaux, ou les sorties à vélo

📍 21 rue du Vélodrome
88200 Saint-Etienne-lès-Remiremont
☎ 03 29 22 11 36
✉ brasserie.madelon@orange.fr
📌 Brasserie La Madelon
📷 @brasserie_la_madelon
🌐 www.brasserie-lamadelon.fr

Où acheter ?

- Boutique ouverte du mardi au samedi, de 9h à 12h et de 14h30 à 19h.
- Dégustation possible.
- Présence sur les marchés nocturnes du Girmont Val-d'Ajol (les vendredis d'été, de 18h à 21h), le marché artisanal de Bussang (les mardis d'été, de 17h à 21h) et le Salon de la Gourmandise à Épinal (novembre).
- Produits en vente dans de nombreux commerces du secteur.



Tout cela est une histoire de goûts, c'est pour cette raison que nous avons une si large gamme !



Votre menu du terroir vosgien

APÉRITIF ET MISE EN BOUCHE

En boisson, une bière locale pour les adultes et un rafraîchissant sirop de bluets pour les enfants. Pour se mettre en appétit, de fines tranches de fumés vosgiens, accompagnés de bluets aigre-doux.

ENTRÉE CHAUDE OU FROIDE

La traditionnelle salade vosgienne, composée de laitue ou salade frisée, de petits croustons de pain à l'ail, d'œufs, de pommes de terre sautées, le tout assaisonné de meurotte, la vinaigrette crémeuse locale. Sans oublier la star de l'assiette : le lard paysan grillé.

Les ingrédients de la meurotte : 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre, 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, 3 cuillères à soupe d'huile, 3 cuillères à soupe rases de crème fraîche et 1 échalote.

PLAT DE RÉSISTANCE

L'association réconfortante de tranches d'Andouille du Val-d'Ajol rôties à la poêle et de pommes de terre à tremper dans le chique, la déclinaison vosgienne du fromage frais aux herbes.

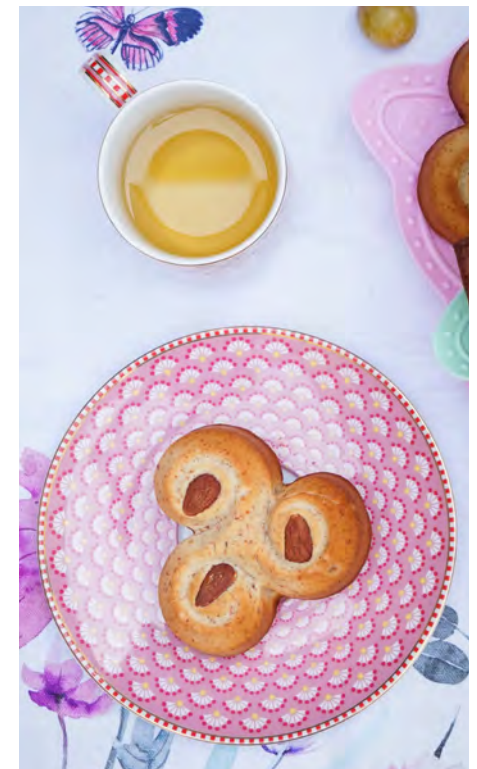
Les ingrédients du chique : 400g de fromage frais de type faisselle, 4 cueillières à soupe de crème fraîche épaisse (facultatif), 4 pincées de sel, 1 échalote (facultatif), 2 tours de poivre du moulin et 4 cuillères à soupe de ciboulette ciselée.

ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment de fromages vosgiens à déguster sur du pain frais et croustillant : munster fermier, tomme des Vosges et fromage de chèvre.

NOTE SUCRÉE

Une belle coupe de glace Plombières accompagnée de sa langue-de-chat ou de son cigare aux amandes et au miel. Pour les plus gourmands, le thé ou le café s'accompagne bien sûr d'une loriquette.



Vous avez décidé de ne pas cuisiner ?
Nos restaurants le font pour vous !

Nombreux sont ceux qui vous proposent de bons petits plats mitonnés à partir de produits locaux. Se renseigner sur la provenance des aliments, c'est consommer mieux tout en soutenant l'économie locale !



**Auberge
de la ferme
St Vallier**

Jonas de Stéphane
30 Route de Clairegoutte
88340 Girmont-Val-d'Ajol

auberge-saintvallier@wanadoo.fr
03 29 30 62 77
www.aubergesaintvallier.fr



La Vigotte

Hôtel-Restaurant
131 La Vigotte
88340 Girmont-Val-d'Ajol
03 29 24 01 82
hotel.vigotte@gmail.com
www.lavigotte.com

**Olive
bistro**

Pasta, Pizza Cuisine méditerranéenne



Restaurant - Bar
Sur place & à emporter - Formule le midi
Flasher et découvrez notre carte... ça sent bon le soleil !
Ouvert du lundi au samedi : tous les midis
Mercredi, jeudi, vendredi, samedi : le soir aussi !
Réservations de 11h30 à 13h30 et de 18h30 à 20h30
Parking - Agréable terrasse au retour des beaux jours

1345 Rte de Fallières 88200 St-Nabord
03 29 62 76 82 - www.olivebistro.fr



MAGASIN

**L'ATELIER
DU FRAIS**
LA BELLE MARÉE

RESTAURANT

**ATELIER
RESTAURANT**
LA BELLE MARÉE

**DU LUNDI
AU SAMEDI
9H - 19H**

**MARDI
MERCREDI
12H-14H**

**JEUDI
VENDREDI
SAMEDI
12H-14H
ET
19H-21H**

**1 BIS RUE DU GÉNÉRAL LECLERC
88200 REMIREMONT**

LEBELCOUR
Music-Hall | CABARET

Revue 2023 2024

EUPHORIA
LE FUTUR C'EST MAINTENANT

LE BELCOUR - 5 Rue de Turenne - 88200 Saint Nabord - Vosges



03 29 62 49 97
www.lebelcour-restaurant.com

**AUFUMOIR
VOSGIEN**
SITE
RECONNAISSANCE
GOUT

SPÉCIALITÉS FUMÉES AU FEU DE BOIS



Visitez notre atelier
de fabrication artisanale



Z.A. LA CROISSETTE AU VAL D'AJOL



**MAGASIN OUVERT
7J / 7 DE 10H À 18H
NON STOP**

ET DE 9H À 18H
EN PÉRIODE DE
VACANCES SCOLAIRES

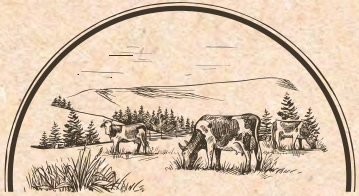
Visite de
la production

**10H
À
16H**

Pour programmer
vos visites de groupes
contactez nous par mail
magasins@aufumoirvosgien.fr

Sauf le samedi après midi
et le dimanche

AUFUMOIRVOSGIEN.FR - 03 29 81 10 76



**— LE PANIER —
DE LOUIS**
PRODUITS VOSGIENS

NOMBREUX PRODUITS VOSGIENS
& DE SAISON

IDÉES CADEAUX

FROMAGES FERMIS
(MUNSTER FERMIS, LE LOUIS,
BOÎTE LOUIS D'OR À FONDRE,
TOMME DES VOSGES...)

VIANDE FUMÉE ET FRAÎCHE

MIEL & CONFITURE

BIÈRE, SIROP & TISANE...

LUNDI : 14H À 19H
MARDI: 9H À 12H30 / 13H30 À 19H
MERCREDI: 9H À 12H30 / 13H30 À 19H
JEUDI: 9H À 12H30 / 13H30 À 19H
VENDREDI : 9H À 19H
SAMEDI : 9H À 18H30

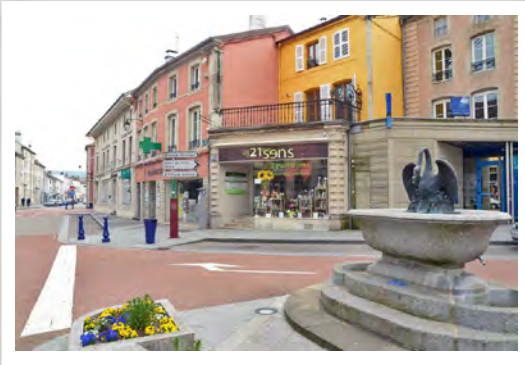
DISTRIBUTEUR 71 SUR 7

2136 rue de Pont
88200 Dommarin lès Remiremont
À 200M DU MAGASIN BUT

Le Panier de Louis | lepanierdelouis.fr
le_panier_de_louis | lepanierdelouis88@gmail.com

21^{ème} sons
Epicierie Fine

Produits Vosgiens
Depuis 2009



Terrines, confitures, miels, vinaigres, huiles, épices, sirops,
apéritifs, vins, bières, liqueurs, spiritueux, whiskies, rhums, ...
**Revendeur Belle iloise, chocolat Bonnat,
thés Dammann, huiles et vinaigres Olivier & Co**

64 rue Charles de Gaulle - 88200 Remiremont
A coté de la fontaine du Cygne
A 100 mètres de l'Office de Tourisme
Tél. 03 29 22 48 41



CENTRE VILLE

Welcome
BIENVENUE
Willkommen
Bendewulo
Welkom
Bienvenido

**Le meilleur
du local**

Produits locaux sélectionnés
par votre magasin U



**Le Magasin
de nos Fermes**

**Le Magasin de nos Fermes est issu d'un groupe de
producteurs locaux et de consom'acteurs.**

Le principe est simple : c'est un magasin de producteurs co-animé et géré
par une entreprise d'insertion et des producteurs participants.

Le but est de vous proposer des produits issus d'une production de qualité
tout en favorisant le rebond professionnel des salariés du Magasin.

28 Rue de la Joncherie, 88200 Remiremont - 03 29 23 44 96
Ouvert du mercredi au vendredi de 9h00 à 19h00 et le samedi de 9h00 à 18h00.



**AUJOURD'HUI,
ON MANGE DE SAISON
AVEC VOTRE INTERMARCHÉ**

Intermarché
LE VAL D'AJOL

Intermarché
SAS Jamanic

22 ZA du Centre
88340 LE VAL D'AJOL

03 29 66 55 55



**Chez
Isabelle**

Boulangerie Artisanale

Ouvert
De 8h à 12h30 et de 14h30 à 18h

Fermé
Le dimanche après-midi
Le lundi et le mardi toute la journée

03 29 30 50 34 / 06 37 33 03 95

88340 GIRMONT-VAL-D'AJOL



**à cœur
Bio**

**Produits Bio
pour toute la famille**

27 esplanade de la Filature
à Remiremont

acoeurbio.fr

REMIREMONT
PLOMBIERES
TOURISME

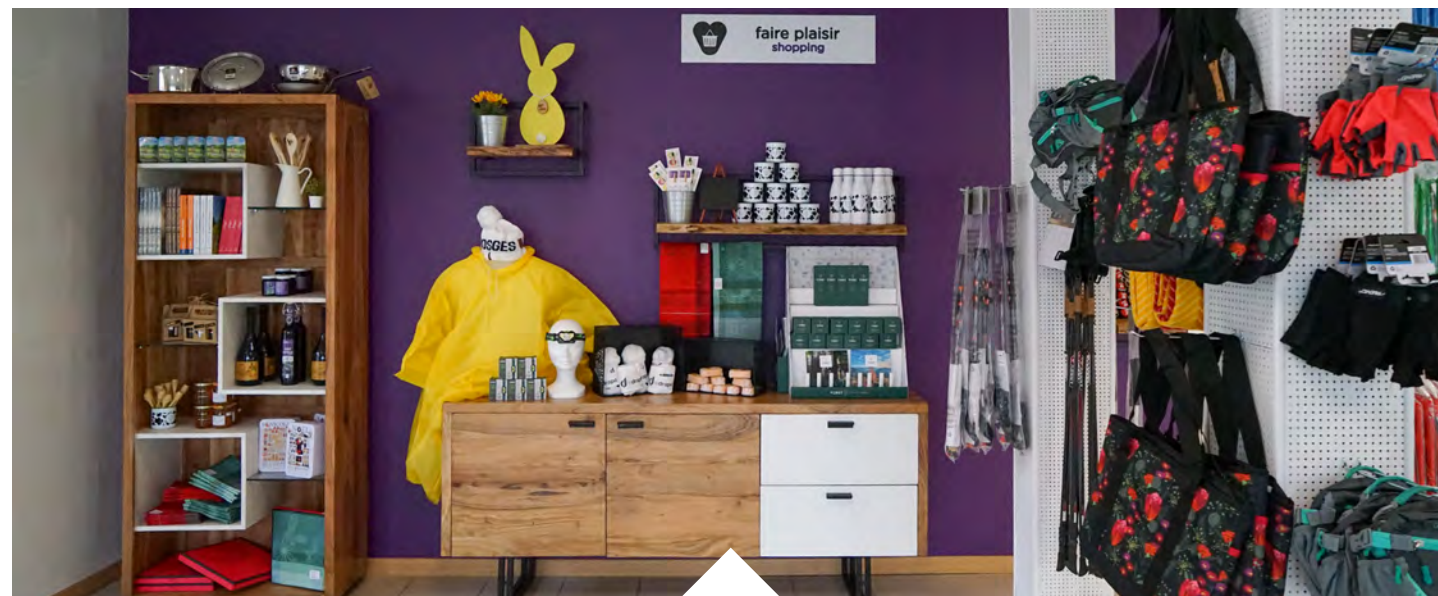


DESTINATION
VOSGES SECRÈTES

**BESOIN DE CONSEILS
POUR ORGANISER VOTRE
rando terroir ?**



Contactez l'office de tourisme !



Les boutiques de l'office de tourisme

Chaque bureau d'accueil de l'office de tourisme, à Remiremont, Plombières-les-Bains et Le Val-d'Ajol, vous propose un bel espace boutique. Chacune avec ses spécificités, ces trois boutiques regorgent d'idées pour vos cadeaux ou souvenirs de vacances ! Parmi toute l'offre proposée, vous trouverez notamment certains produits de nos producteurs partenaires présents dans ce guide. En fonction des saisons, nos boutiques sont de véritables vitrines pour nos apiculteurs, nos brasseurs ou encore nos producteurs de petits fruits.

IDÉE CADEAU : LE GOURMAND COFFRET BRIMBELLE !

- Une boîte de bonbons des Vosges à la myrtille
- Une limonade à la myrtille
- Du vinaigre de miel à la myrtille
- Un pot de confiture de bluets
- Un gobelet réutilisable brimbelle
- Le tout enveloppé dans un torchon sur cette même thématique

Le saviez-vous ? Brimbelle est le doux nom donné à la myrtille sauvage dans les Vosges.

Sous réserve des stocks disponibles dans les différents bureaux.



NOTRE ENGAGEMENT RESPONSABLE

En tant qu'outil de valorisation des produits locaux, nos boutiques offrent bien plus qu'une simple expérience d'achat. C'est un moyen de prolonger et d'intensifier la découverte de notre territoire, tout en contribuant activement à l'économie locale.

Nous avons soigneusement sélectionné des produits qui reflètent les savoir-faire uniques de notre territoire, des Vosges et de notre région. Parmi eux, vous trouverez des articles artisanaux, des délices du terroir, des livres historiques captivants et des cartes postales qui racontent l'histoire et le patrimoine local. Il est important de souligner que l'office de tourisme accorde une attention particulière à la provenance de ses produits : plus de 70% de nos fournisseurs sont situés dans un rayon de 160 kilomètres.

Bienvenue à bord de cette aventure où chaque produit raconte une histoire, chaque achat renforce l'économie locale et chaque visiteur devient un ambassadeur de notre territoire !

CASINO
PLOMBIÈRES | LES BAINS

Bienvenue dans votre espace de loisirs

Ouvert 7j/7



SALLE DES JEUX

75 MACHINES À SOUS ET MÉGAPOT
Ouvert tous les jours de 10h à 2h et jusqu'à 3h les vendredis, samedis et les veilles de jours fériés.

JEUX ÉLECTRONIQUES
14 POSTES DE ROULETTE ANGLAISE ÉLECTRONIQUE
Mise minimum : 0.50cts

1 TABLE AVEC 7 POSTES DE BLACK-JACK ÉLECTRONIQUE
Mise minimum : 2€

JEUX TRADITIONNELS
Ouvert tous les jours de 20h à 2h et jusqu'à 3h les vendredis, samedis et les veilles de jours fériés.

1 TABLE DE ROULETTE ANGLAISE
Mise minimum : 1€

1 TABLE DE BLACK-JACK
Mise minimum : 2€ ou 5€

RESTAURANT LE WAGON

AVRIL À OCTOBRE : OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H00 À 14H00 ET DE 19H00 À 22H00

NOVEMBRE À MARS : FERMÉ LES LUNDIS ET MARDIS

Pour un repas ou pour vos événements, profitez d'une cuisine bistro, inventive et subtile dans un authentique wagon napoléonien

RÉCEPTIONS ET SPECTACLES

SALON IMPÉRIAL
Salle de spectacle, espace de 330m2
Événements : dîners de gala, conventions, showrooms, mariages...

SALON DE L'EMPEREUR
événements : cocktails, soirées privées...

PARTOUCHE

CASINO-PLOMBIERES.PARTOUCHE.COM - 03 29 30 00 21

Entrée en salle de jeux réservée aux personnes majeures non interdites de jeux, sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité ou d'une carte Players Plus. PLOMBINOISE DE CASINO, SAS, 37.500 €, Allée Eugène Delacroix 88370 Plombières-les-Bains, 414 441 451 RCS EPINAL. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

Casino

Restaurant

Événements

LES JEUX D'ARGENT ET DE HASARD PEUVENT ÊTRE DANGEREUX : PERTES D'ARGENT, CONFLITS FAMILIAUX, ADDICTION... RETROUVEZ NOS CONSEILS SUR JOUEURS-INFO-SERVICE.FR (09 74 75 13 13 - APPEL NON SURTAXÉ)

GOVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

Viandes, oeufs & charcuteries

- 1 **Au Fumoir Vosgien** | Z.A. La Croisette 88340 Le Val-d'Ajol
- 2 **La Ferme Girmontoise** | Clairegoutte 88340 Girmont-Val-d'Ajol
- 3 **Les Cocottes d'Olichamp** | Olichamp 88200 Remiremont
- 4 **Val Volailles** | 21 Le Rondé 88340 Girmont-Val-d'Ajol
- 5 **Boucherie Daval** | 2 place des écoles 88340 Le Val-d'Ajol
- 6 **GAEC du Petit Val** | 26 Olichamp 88340 Le Val-d'Ajol
- 7 **Boucherie Jean-Luc Husson** | 2 Faymont 88340 Le Val-d'Ajol
- 8 **Ferme de Reherrey** | 83 route de Reherrey 88200 Vecoux
- 9 **GAEC Roi** | 74 chemin des Corres 88200 Saint-Étienne-lès-Rt
- 10 **GAEC de la Rochotte** | 120 rue de la Rochotte 88200 Dommartin-lès-Rt
- 11 **GAEC Lopin au Levain** | 101 route de la Chaume 88340 Le Val-d'Ajol

Produits laitiers

- 1 **Ferme du Haut de Salmon** | 24 La Sentinelle 88340 Le Val-d'Ajol
- 2 **Ferme des Bruyères** | 193 chemin des Champs des Bruyères 88200 Saint-Étienne-lès-Rt
- 3 **Le Panier de Louis** | 2136 rue du Pont 88200 Dommartin-lès-Rt
- 4 **La Ferme du Petit Moulin** | 26 la Croisette 88340 Le Val-d'Ajol
- 5 **Chèvrerie de Méline** | 26 les Étangs 88340 Le Val-d'Ajol
- 6 **GAEC de Rapaumont** | 136 route de Rapaumont 88340 Le Val-d'Ajol

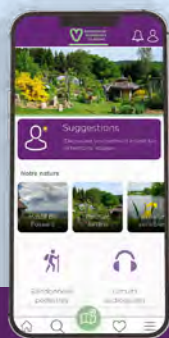
Carte des producteurs

Gourmandises

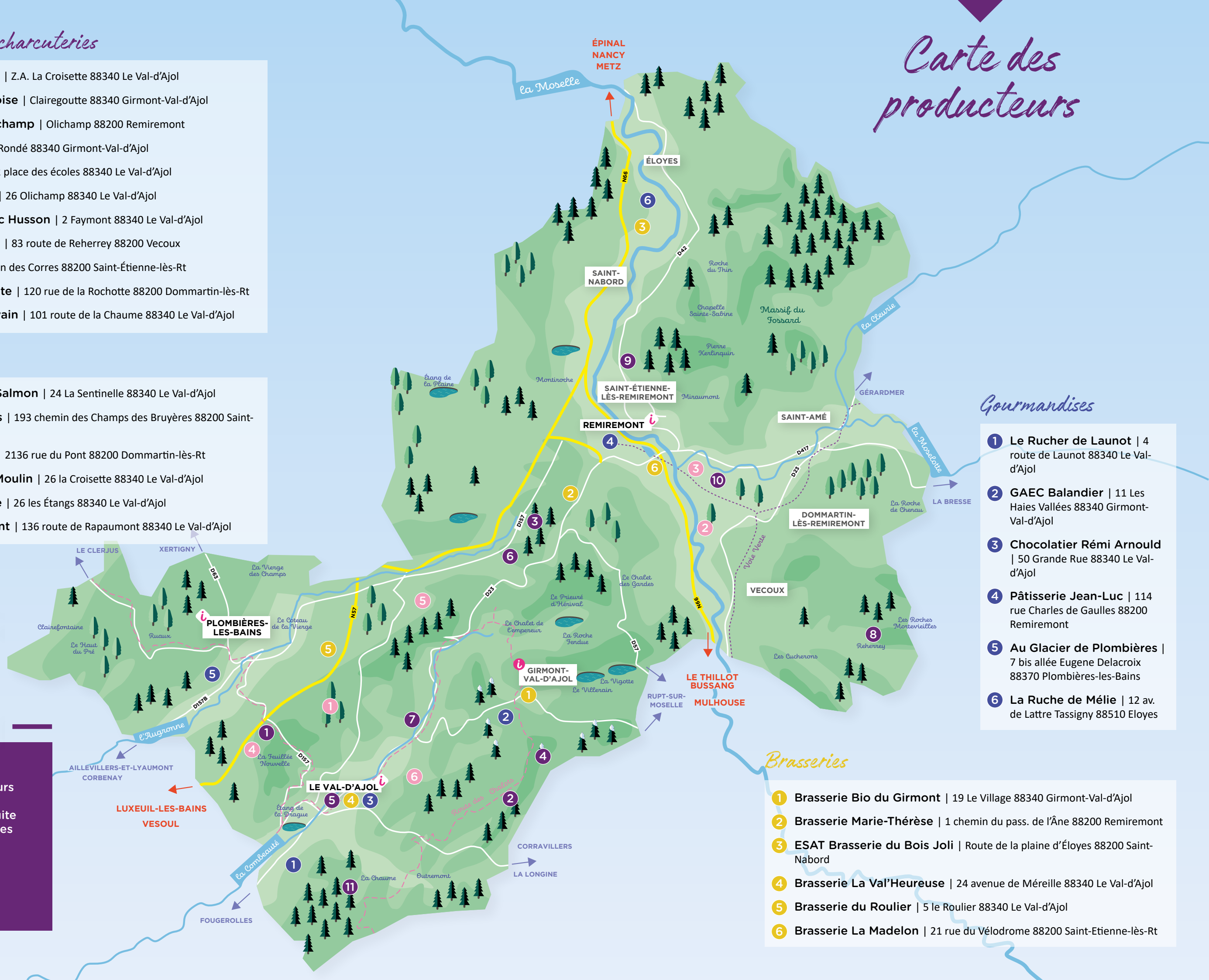
- 1 **Le Rucher de Launot** | 4 route de Launot 88340 Le Val-d'Ajol
- 2 **GAEC Balandier** | 11 Les Haies Vallées 88340 Girmont-Val-d'Ajol
- 3 **Chocolatier Rémi Arnould** | 50 Grande Rue 88340 Le Val-d'Ajol
- 4 **Pâtisserie Jean-Luc** | 114 rue Charles de Gaulles 88200 Remiremont
- 5 **Au Glacier de Plombières** | 7 bis allée Eugene Delacroix 88370 Plombières-les-Bains
- 6 **La Ruche de Mélie** | 12 av. de Lattre Tassigny 88510 Eloyes

Brasseries

- 1 **Brasserie Bio du Girmont** | 19 Le Village 88340 Girmont-Val-d'Ajol
- 2 **Brasserie Marie-Thérèse** | 1 chemin du pass. de l'Âne 88200 Remiremont
- 3 **ESAT Brasserie du Bois Joli** | Route de la plaine d'Eloyes 88200 Saint-Nabord
- 4 **Brasserie La Val'Heureuse** | 24 avenue de Méréille 88340 Le Val-d'Ajol
- 5 **Brasserie du Roulier** | 5 le Roulier 88340 Le Val-d'Ajol
- 6 **Brasserie La Madelon** | 21 rue du Vélodrome 88200 Saint-Etienne-lès-Rt

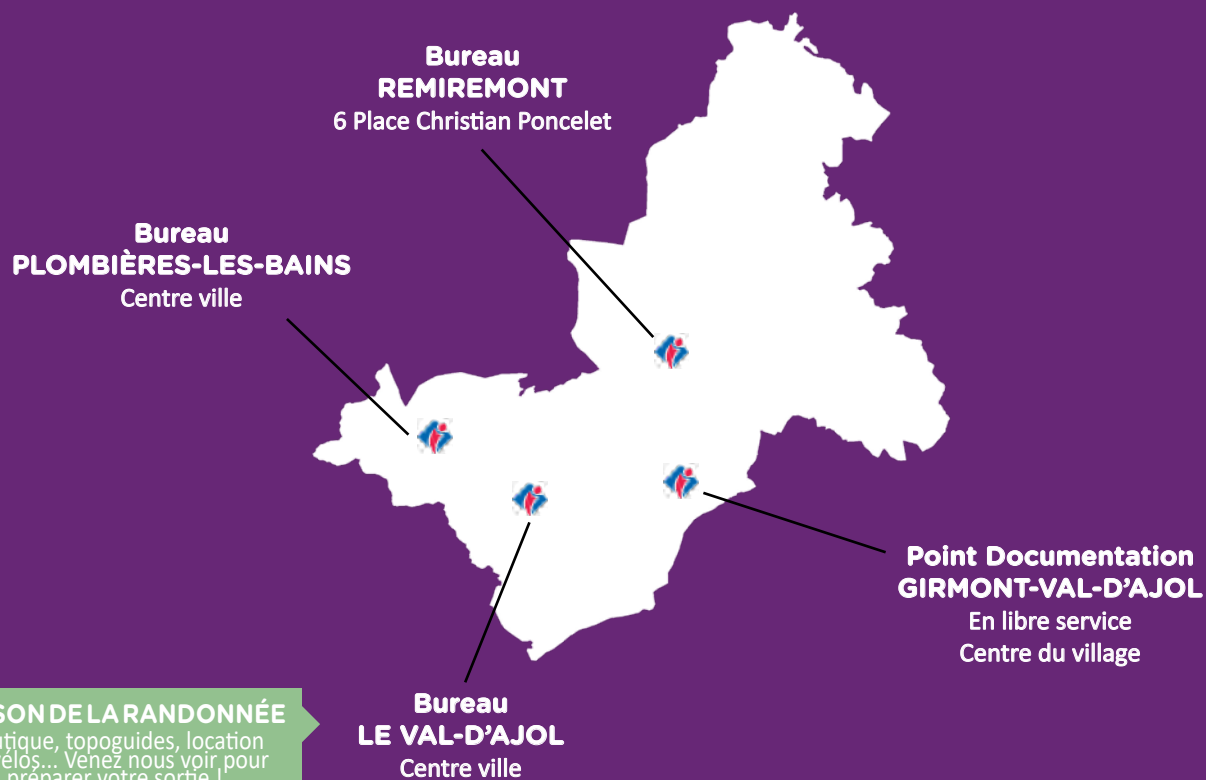


Retrouvez les producteurs partenaires sur notre application mobile gratuite « Remiremont Plombières Tourisme » !





OFFICE DE TOURISME REMIREMONT PLOMBIÈRES



MAISON DE LA RANDONNÉE

Boutique, topoguides, location de vélos... Venez nous voir pour préparer votre sortie !



Téléchargez gratuitement
notre application mobile
« Remiremont Plombières Tourisme »



☎ 03 29 62 23 70 ✉ remiremont@otrp.fr
www.tourisme-remiremont-plombieres.com

