



REMIREMONT  
PLOMBIÈRES  
TOURISME

DESTINATION VOSGES SECRÈTES

# Visites Gastronomie

- **La Ferme Girmontoise au Girmont-Val-d'Ajol**



C'est dans le cadre verdoyant de la Ferme Girmontoise qu'Élodie et Armand élèvent dans le plus grand soin vaches et cochons. Venez visiter la ferme ( les veaux, la salle de traite, le lieu de vie des vaches/génisses/porcs...).

Découvrez la conduite de la ferme et leurs savoureux produits d'antan élaborés sur place: saucissons, viandes séchées, viandes fumées, terrines, plats mitonnés... qui sauront ravir vos papilles ! Dégustation à la fin de la visite.

**Durée :** +/- 1h30

**Jour :** Toute l'année

- **Les Bluets des Vosges au Girmont-Val-d'Ajol**



Visite de exploitation familiale de Roland et Agathe Balandier. Père et fille vous feront découvrir la plantation de bluets et vous expliqueront leur métier. Découvrez le labeur du paysan au fil des saisons sur l'exploitation. Ils vous présenteront des produits transformés et proposeront une dégustation de trois produits à la fin de la visite.

**Durée :** +/- 1h30

**Jour :** 15 septembre au 15 juin



- **La Brasserie de la Val'Heureuse à Le Val-d'Ajol**



Créée en 2008, la brasserie La Val heureuse, est une des trois premières brasseries artisanales vosgiennes à faire son apparition. Elle produit chaque mois environ 2500 litres de bière selon 9 recettes originales dans le respect de la tradition brassicole en utilisant des ingrédients naturels : de l'eau pure des montagnes vosgiennes, du malt, des houblons et des levures. On trouve 4 bières traditionnelles : Blonde, Ambrée, Brune, Blanche (à la note d'agrumes) ainsi que 5 bières spéciales : la Bleue des Vosges, la Bière des Neiges (saveurs épicées), la 88, la Vigoureuse (au gingembre) et l'IPA (India Pale Ale). De nombreuses fois médaillées par le concours de St Nicolas de Port, les Val Heureuse Blonde et Ambrée sont des produits phare. A noter que les bières sont brassées et mises en bouteilles au Val d'Ajol, et ne sont ni filtrées, ni pasteurisées ce qui donne une bière sur lie, un peu trouble, qui va fermenter à nouveau en bouteille et ainsi évoluer avec le temps.

**Durée :** +/- 1h30

**Jour :** Mai à Septembre

- **Le Fumoir Vosgien à Le Val-d'Ajol**



Un site pour découvrir les coulisses de la fabrication de charcuteries. La particularité de ce site est un showroom de 755m<sup>2</sup> avec un parcours vitré où les clients peuvent suivre en direct la fabrication des charcuteries. Vous pourrez y voir les fumoirs où la charcuterie est fumée à l'ancienne au feu de bois. L'établissement est parmi les derniers à procéder ainsi. Dans cet espace est fabriquée une grande variété de produits de qualité : noix de jambon, andouilles du Val-d'Ajol, filets mignons, jarrets, gandoyau, lard paysan, fuseau lorrain, saucisson et bien d'autres encore. Une démonstration différente se déroule chaque jour : fumage de saucisses au couteau et de petits gendarmes, préparation d'une délicieuse tête de veau mise en bœufs ! Les visiteurs ont également la possibilité de déguster, devant les fumoirs, toutes les saveurs car tout est en vente dans la boutique à la sortie où, tout est 100% local.

**Durée :** +/- 1h30

**Jour :** le matin toute l'année hors week-end



REMIREMONT  
PLOMBIÈRES  
TOURISME

DESTINATION VOSGES SECRÈTES

# Visites Gastronomie

- Le Rucher de Launot à Le Val-d'Ajol



Visitez le rucher et apprenez en d'avantage sur les abeilles :  
Élevage de reines, processus d'extraction du miel ...  
Dégustation à la fin.

**Durée** : +/- 1h30

**Jour** : Toute l'année

- La Distillerie Paul Devoille à Fougerolles



Fondée en 1859 et labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, la Distillerie Paul Devoille produit une vaste gamme d'eaux de vie, liqueurs, absinthes, whiskies, gins, crèmes, apéritifs, fruits à la liqueur, etc. De quoi satisfaire les palais les plus exigeants !

La visite guidée de la distillerie permet de suivre les différentes étapes de la fabrication des eaux de vie :  
La distillerie, les greniers de vieillissement, La salle de mise en bouteilles.

La visite se termine par une présentation de notre gamme de produits et le moment sympathique de la dégustation.

**Durée** : +/- 1h30

**Jour** : le matin toute l'année hors week-end