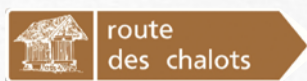


DÉPART Prenez la route !

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



1 ÉCOMUSÉE DU PAYS DE LA CERISE F1

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

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

En suivant les panneaux de la route des chalots, rendez-vous à Fougerolles-Saint-Valbert qui doit sa notoriété à la culture de la cerise et à la fabrication du kirsch depuis la fin du XVIII^e siècle, aboutissant en 2010 à l'AOC (appellation d'origine contrôlée) du kirsch de Fougerolles. Selon les saisons, vous découvrirez des vergers en fleurs, en fruits ou en feuilles, rivalisant chacun de la beauté naturelle d'une culture séculaire. Et vous pourrez déguster ces petits fruits rouges lors de la Fête des Cerises le dernier samedi de juin ou encore à la Foire aux beignets de cerise le 3^e dimanche de septembre.

Au centre de Fougerolles-Saint-Valbert, place au bon pain comme on l'aime chez **Benjamin Philippot (Du pain épi c'est tout) F2** artisan boulanger, réalise du « Pain du Chalot » et de nombreux autres pains originaux et différents chaque jour. Pour accompagner le pain, goûtez aux charcuteries maison et au fameux saucisson aux griottes de la Boucherie **La Fougerallaise F3**. À quelques mètres, succombez aux péchés irrésistibles, chez **Denis Platte F4** artisan boulanger-pâtisier-chocolatier et créateur de gourmandises. Pour compléter votre découverte, une visite à l'Office de Tourisme au cœur de ville s'impose ! La première distillerie est la **Distillerie Emile Coulin F5**. Elle est indissociable de la vie Fougerollaise avec sa boutique au cœur de la maison familiale, et ses précieux élixirs conditionnés dans les traditionnelles bonnes verres. Elle représente la « haute-couture des Eaux-de-Vie à la française ». Plus loin, la **distillerie Paul Deveuille F6** vous donne rendez-vous pour un fabuleux voyage au pays des senteurs. Vous y découvrirez une vaste gamme d'eaux-de-vie, liqueurs, absinthes et visiterez le Jardin Secret de la Fée Verte où poussent toutes les plantes qui entrent dans la composition de l'absinthe et son authentique chalet. Et pour terminer, découvrez l'univers Griottines® à travers sa boutique éponyme, **L'Institut Griottines F7**, fondé par les Grandes Distilleries Peureux, découvrez un univers dédié à la gourmandise : produits gourmands réalisés sur place, ateliers culinaires et une boutique pleine de tentations...

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

À 2km de Fougerolles-Saint-Valbert, un moment de détente vous attend : le parc animalier, peuplé de cerfs, de daims, de lamas... abrite un arboretum composé de chênes rouges, cèdres de l'Himalaya... On peut s'y balader pendant la saison touristique. Les plus sportifs se lanceront sur le parcours de santé situé près de l'entrée du parc animalier et du sentier de l'arboretum.

4 BLANZEY: POINT DE VUE SUR LES VERGERS

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

5 LAVIÈRE DES FORGES: EXTRACTION DE LAVES

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

6 CHAPENDU

Le nom étrange de « Chapendu » est source de nombreuses interprétations : les moines de saint Colomban accrochant leurs capes aux arbres pendant les travaux de défrichements, d'où le nom « cape-tendues », ou une déformation de « champs pentus » ou encore une contraction de « Cha Pen Du », du Celte « début de forêt noire ».

7 RADDON: ARCHITECTURE RELIGIEUSE

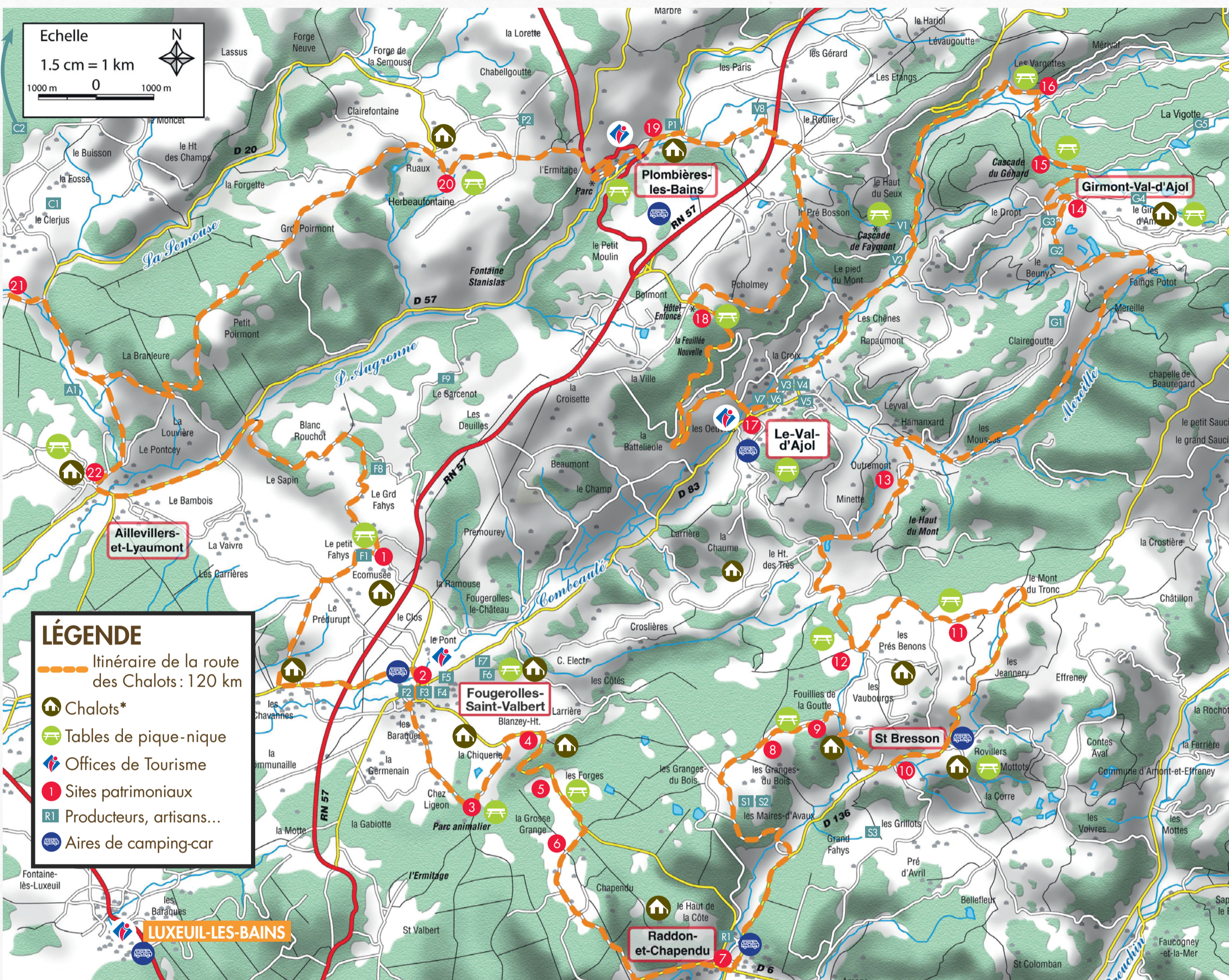
L'église de la Visitation, dessinée par l'architecte Félix-Hercule Grandmougin, date du milieu du XIX^e siècle. Sa façade classique est en grès rose et sa toiture à l'impériale est couronnée de la tour du clocher. Mais Raddon est aussi célèbre pour sa Fête du Bois (biennale cannée paire) : concours de bûcheron, démonstration de schlitlage, de sciage et d'abattage, sculptures à la tronçonneuse et exposition artisanale. Sur la route de Fougerolles-Saint-Valbert, à **L'Auberge du Raddon F8**, faites une pause-café ou prenez le temps de déguster les plats régionaux mais aussi quelques boissons hongroises.

8 GRANGES DU BOIS: PETIT PATRIMOINE

Au cœur de ce hameau de Saint-Bresson, la ferme laitière du **Gaëc Menigoz F9** produit des fromages, historique le Munster AOP et originaux tels que le Cabersson, la Tarinette, ou le Barkass, vendus sur place avec d'autres produits régionaux. Dans cette ferme de découverte, vous aurez peut-être aussi l'occasion de faire une visite guidée de l'exploitation suivi d'une dégustation (sur réservation). Juste à côté, les moutons pâturent paisiblement dans les prés : nous sommes à **La Ferme de la Montagne F2**, où la viande de porc et de mouton est en vente directe mais est aussi transformée par la plupart des bouchers locaux en spécialités culinaires. Au détour de cette exploitation agricole, la montée à travers le hameau des Granges du Bois nous fait découvrir l'habitat traditionnel des Vosges Saônoises : les fermes avec leur charri, le four à pain, le chalet, la fontaine, l'école communale. La chapelle, les croix et les oratoires témoignent de l'importance de la religion dans la vie des paysans d'autrefois.

9 LES FOUILLES DE LA GOUTTE: CHALOT

Ce hameau doit son nom à la forte déclivité de son sol et du petit ruisseau qui le traverse (« goutte »). La pente accrue de ce versant montagneux ne permettant pas l'usage de la



LÉGENDE

--- Itinéraire de la route des Chalots : 120 km

🏠 Chalots*

🍷 Tables de pique-nique

🏡 Offices de Tourisme

📍 Sites patrimoniaux

🏭 Producteurs, artisans...

🚐 Aires de camping-car

LUXEUIL-LES-BAINS

charrie pour les cultures, il fallait « fouiller » la terre à la pioche. Puis l'on entreposait les récoltes à l'abri de l'humidité, du feu et des rongeurs dans le chalet, véritable coffre-fort de la ferme.

10 SAINT-BRESSON : ÉGLISE, CHAPELLE...

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

Rendez-vous à la ferme des P'tits Sentiers An'îmés en suivant la route de Faucogney depuis St Bresson, puis suivez les panneaux des **P'tits Sentiers An'îmés F3** : Pierrot et Perrine vous accueillent dans leur ferme pour des animations nature. Élevage de chèvre angora et production de Mohair à découvrir sur place, et des créations artisanales en laine sont disponibles dans leur boutique. Vous pouvez ensuite vous rendre dans les hauteurs de Saint-Bresson pour randonner et profiter du magnifique panorama sur la vallée.

11 PLAFANG: TOURBIÈRE

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

12 LES PRÉS BENONS: LA DEUILLE

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

13 OUTREMONT : PETIT PATRIMOINE

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

14 LE GIRMONT-VAL D'AJOL: CHALOT

Après avoir longé le ruisseau de Méreille et passé l'étang de Corfaing, vous surplombez le village du Girmont et arrivez à la **Ferme Girmontoise F5**, où Elodie et Armand élèvent des porcs et des bœufs. La viande est transformée sur place en terrines surprenantes et en plats cuisinés avec soins. La ferme vous propose aussi des produits originaux comme la viande de bœuf séchée. Des visites à la ferme sont organisées tout au long de l'année afin de découvrir leur activité. À **L'Auberge de la Ferme Saint-Vallier F6**, vous serez séduits par le charme authentique de cette ferme, sa cuisine aux saveurs d'antan et sa terrasse panoramique. En contrebass, **Agathe et Roland Balandier F7** vous accueillent dans leur plantation biologique de bleuets des Vosges, à déguster frais en saison estivale. Mais cette baie est aussi délicieuse en sorbet, confiture, jus, pâte de fruit... Plus loin, dans l'exploitation **Les escargots de la Mollière F8**, vous découvrirez des produits fait-maison à base de gastéropodes à coquille.

Arrivés au centre de ce petit village de montagne situé sur un plateau culminant, vous serez

séduits par ses mille facettes : calme préservé d'une nature luxuriante avec ses rivières, ses étangs et ses points de vue sur les vallées lointaines. Mais au calme succède l'effervescence des marchés nocturnes de l'été aux couleurs d'un terroir gourmand et artisanal (tous les vendredis soirs en juillet et août). À l'entrée ce village dynamique, le chalet ouvre ses portes aux estivants durant les marchés à partir de 18h. Avant de quitter la montagne, un détour par le hameau de la Vigotte s'impose. Sur place, vous serez sous le charme de **L'Hôtel Restaurant La Vigotte F9**, une ancienne ferme rénovée au XVIII^e siècle, où le propriétaire cuisine de savoureux plats du terroir vosgien.

15 LA CASCADE DU GÉHARD

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

16 LE BREUIL: CHALET DE L'EMPEREUR

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

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

Station verte devenue le paradis des randonneurs, le Val d'Ajol offre une multitude de paysages : cascades, forêts, prairies et présentes également un patrimoine religieux significatif : l'église Notre-Dame et les 145 croix et calvaires érigés dans la campagne, dont 3 classées Monument historique. Autre héritage du passé : la Foire aux Andouilles, le 3^e lundi de février, honore la célèbre charcuterie ajolaise dont la qualité est maintenant protégée par une marque déposée. L'entrée du Val d'Ajol se fait par le hameau de Faymont, siège de l'entreprise **De Buyer F1**

fondée en 1830 et à la renommée internationale. Elle imagine et fabrique des ustensiles de cuisine et pâtisseries pour les professionnels, la haute gastronomie et plus généralement pour tous les passionnés de cuisine. À quelques enjambées, **La Boucherie Husson F2** vous propose la véritable andouille du Val d'Ajol et ses viandes fumées au feu de bois, de fabrication artisanale. Vente de produits locaux. Au centre du Val d'Ajol, Hervé et Karine Nurdin sont les créateurs du Brimbellois et du Cailloux de la Combeauté, et en ont fait leurs spécialités, à savourer à la boulangerie **Au Fournil Ajolais F3**.

Terre historiquement brassicole, le Val d'Ajol accueille **la Brasserie La Val Heureuse F4** où la bière La Val Heureuse se décline en variétés classiques complétées de quelques spécialités : la bière des Neiges, la Vigoureuse et la 88... Une autre escale au centre vous conduit à **L'Hôtel Restaurant La Résidence F5** où la cuisine inventive et gourmande du chef vous séduira. En plus de ses chambres raffinées, La Résidence offre un hébergement insolite : une nuit dans l'un des chello de Marie avec accès au sauna et à la piscine ! À quelques pas, faites une pause chez le chocolatier **Rémi Arnould F6** pour déguster des chocolats maison dont sa spécialité, l'andouille du Val d'Ajol à base de praliné. Et pour finir sur une note salée, le fumé vosgien, andouilles, jambon de Luxeuil et de nombreux produits du terroir vous attendent à **la Boucherie Daval F7**.

18 FEUILLE NOUVELLE: POINT DE VUE

L'une des balades les plus appréciées de Napoléon III consistait à se rendre aux Feuilles pour écouter Dorothee jouer de l'épinière, cet instrument de musique typiquement vosgien qui s'apparente à la cithare. Panorama sur le Val d'Ajol, la vallée de la Combeauté et, au loin, les Mille Étang. Sur la route en direction de Plombières-les-Bains, **la Brasserie du Roulier F8** vous propose des visites sur rendez-vous et des dégustations de leur bière artisanale. Dans cette petite brasserie, vous pouvez également pique-niquer et profiter du terrain de jeu (pétanque, molki, ...).

19 PLOMBIÈRES-LES-BAINS: HISTOIRE ET THERMALISME

Plombières-les-Bains est une station thermale riche d'histoire, en témoignent ses mille balcons, son passé prestigieux et ses eaux découvertes par les Romains. Nichée dans un vallon escarpé, au cœur d'une vaste forêt, le charme de la ville est indéennable. En hiver, le marché de Noël illumine de mille feux la ville souvent revêtue de son blanc manteau (les 4 week-ends précédant Noël). **Les Jardins en Terrasses F9** surplombent la ville et offrent une vue imprenable sur son célèbre cadre architectural. Vous y trouverez les produits issus de leur culture : confitures, sirops, légumes... Ateliers d'écologie, visites, expositions, spectacles et apéro-concerts animent ce petit paradis, sans oublier l'accrobranche du parc aventure. Sur la route de Ruaux, **au Faing du Bray F10** vous trouverez un gîte de groupe dans une ferme familiale rénovée du XIX^e siècle.

20 RUAUX: PETIT PATRIMOINE

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

21 LA CHAUDEAU: ANCIENNES FORGES ET CHAPELLE

En amont d'Aillewillers-et-Lyaumont, une incartade vers le nord vous emmène au lieu-dit La Chaudéau, tenant peut-être son nom de sa source d'eau chaude à découvrir en longeant la Semouse. Cet ancien site industriel prospère comprenait les maisons des Maîtres de Forge (Mrs De Buyer et Demandre), la cité ouvrière, une école et une chapelle. Cette dernière fut construite à la place d'un petit oratoire qui daterait de 1712. Suivre la direction du Clerjus, où Richard Thiery, **Safran des Payoux F11**, producteur de safran sur les hauts de Plombières-les-Bains et du Clerjus dans les Vosges, vous propose de partir à la découverte de la Reine des Epices. Influencé par un père chef cuisinier, un grand père proche de la terre et encouragé par ses proches, Richard s'est lancé en 2010 dans cette aventure « folle » : la culture de safran dans les Vosges ! Aujourd'hui, celui-ci vous propose un safran de qualité supérieure reconnu par de nombreux chefs cuisiniers, ainsi que toute une gamme de produits gourmands safranés. Dans le même village, **La Landre F12** vous propose un hébergement en gîte ou chambres d'hôtes dans une demeure de 1856 restaurée avec charme et créativité, avec SPA, étangs de pêche, ruisseau...

En revenant sur Aillewillers-et-Lyaumont, une halte à la **Ferme du Pâquis F13** s'impose : Karine prépare, à l'aide de ses récoltes, gâteaux et sirops pour des goûters gourmands. Promenade à dos d'ânes. Gîte accessible aux personnes handicapées accompagnées.

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

Dans un environnement boisé et situé au confluent de l'Augronne et de la Semouse, la commune d'Aillewillers-et-Lyaumont bénéficie de riches atouts naturels : la présence d'un curieux bloc erratique appelé la Pierre de la Carraude, un chêne de 400 ans situé à la Chapelle-Barraut, des étangs (Lyaumont, Rompu, Baucquez). Au centre d'Aillewillers, un chalet est érigé, témoin du passé. Le parcours de la Route des Chalots se termine en longeant l'Augronne puis en traversant les hameaux du Petit et du Grand Fahys, où **Patricia Aubry F14** vous accueille dans sa ferme et vous fait déguster ses savoureuses glaces artisanales (plombières, cerise, myrtille sauvage...). Continuez jusqu'au lieu-dit Le Sarcenot, et finissez votre visite du territoire par une balade en famille, en calèche, à cheval, ou à poney au **Sarcenot à Poney F15**. La ferme équestre vous propose également des randonnées équestres accompagnées sur demande, accueil cavalier, organisation d'événements...

* Certains chalots sont accessibles au public : à Aillewillers, à l'Écomusée du Pays de la Cerise, à la distillerie Deveuille, à Saint-Bresson, au Girmont-Val-d'Ajol, aux Jardins en Terrasses de Plombières-les-Bains. D'autres sont situés sur des terrains privés, uniquement visibles depuis la route, merci de respecter les lieux et de ne pas pénétrer sur les propriétés privées sans y avoir été autorisé.

ARRIVÉE

WWW.ROUTEDESCHALOTS.FR

LA ROUTE DES CHALOTS

Balade nature, patrimoine et terroir



Retrouvez le circuit en flashant ce QR code


www.routedeschalots.fr

Le chalet est une dépendance de la ferme construit entièrement en bois, typique des Vosges du Sud, servant autrefois de réserve à grains, d'annexe, et même parfois de coffre-fort pour protéger les denrées précieuses ou les trésors de famille. Entre la Lorraine et la Franche-Comté, on ne compte pas moins de 30 chalets répartis sur 7 communes : Fougerolles-Saint-Valbert, Aillevillers, Raddon et Chapendu, Saint-Bresson, Le Girmont, Val d'Ajol et Ruauux-Plombières.



LA ROUTE DES CHALOTS C'EST :

- Un itinéraire routier de 120km jalonné de sites patrimoniaux à découvrir.
- Des centaines de kilomètres de randonnées pédestres pour découvrir de magnifiques paysages.
- Des dizaines de circuits dédiés aux vélos, VTT.
- Des pistes de ski de fond dans une nature préservée
- Des balades équestres dans des décors somptueux.

- Des professionnels fédérés autour d'une charte de qualité d'accueil et de produits, qui s'engagent à :
 - Vous réserver un accueil convivial et chaleureux.
 - Vous présenter leur savoir-faire lors de leur porte-ouverte.
 - Vous informer sur la qualité et l'origine de leurs produits.
 - Vous faire découvrir le patrimoine et vous guider vers les autres acteurs de la Route des Chalots.

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

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

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

P1 Les Jardins en Terrasses & Accrobranche
8 rue Grillat - 88370 Plombières-les-Bains
☎ 03 29 37 68 81 - www.jardinsenterrasses.fr
GPS : Long.6.4627/Lat.47.9662
Vente de produits issus de notre culture : légumes frais, confitures, sirops... Ouverture : toute l'année, visite libre. Le bistrot et le chalet sont ouverts de mi-avril à fin-septembre, en périodes scolaires : les mercredis, samedis, dimanches et jours fériés ; pendant les vacances scolaires : ouverts du mardi au dimanche. Fermeture le lundi. **Accro-terrasses : parcours accrobranche pour petits et grands, amateurs de sensations fortes. Ouvert d'avril à septembre ;** périodes scolaires : les mercredis, samedis, dimanches et jours fériés. Périodes vacances scolaires : ouverts du mardi au dimanche. Fermeture le lundi. **Animations culturelles et festives tout l'été, voir site internet et page facebook.**

P2 Gîte, le Faing du Bray
1194 Route de Ruauux - 88370 Plombières-les-Bains
☎ 03 29 30 04 48 / 06 51 96 70 74
www.le-faing.fr
GPS : Long. 6.435056/Lat. 47.972393
Gîte de groupe : 10 à 13 personnes
5 chambres équipées de sanitaires, une grande salle (cuisine, salle à manger, salon), une salle de billard, et grand espace extérieur avec terrain de pétanque éclairé.
Ouverture : toute l'année.

C1 Safran des Payoux
2b rue de la Chaudéau - 88240 le Clerjus. Arrêt équestre au 7 rue de la chaudéau (à 50m du point de vente)
☎ 06 81 88 10 24 - Facebook : Safran des Payoux
GPS : Long.6.3226/Lat.47.9596
Safran de qualité supérieure produit sur les hauts de Plombières-les-Bains et du Clerjus. Produits gourmands safranés. Ouverture : uniquement sur rendez-vous.

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

A1 Ferme du Pâquis
Le Pâquis - 70320 Aillevillers-et-Lyaumont
☎ 06 62 91 60 80 - www.fermedupaquis.com
GPS : Long.6.3300/Lat.47.9348
Goûters, promenade à dos d'âne, gîte 8 personnes et accessible aux personnes à mobilité réduite. Pension de chevaux. Ouverture : toute l'année.



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

WWW.ROUTEDESCHALOTS.FR

Les adhérents de la Route vous accueillent :

F1 Écomusée du Pays de la Cerise
206 Le Petit Fahys - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
☎ 03 84 49 52 50 - www.ecomusee-fougerolles.fr
GPS : Long.6.4010 / Lat.47.9071
Visites de l'écomusée, vente de produits locaux. Ouverture : du 15 février au 15 novembre, tous les jours (sauf mardi) de 14h à 18h. Du 1^{er} juillet au 31 août, tous les jours de 11h à 19h. Accueil de groupes à partir de 15 personnes, sur réservation.

F2 Boulangerie Du Pain
Épi C'est Tout
8 Grande Rue - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
☎ 03 84 49 15 52 - www.amourdupain.net
GPS : Long. 6.4051/Lat. 47.8872
Pains spéciaux et bio : à l'épeautre, aux graines de lin, au sarrasin... Le pain du chalot (le jeudi). Bagatelle, la baguette Label Rouge. Ouverture : du lundi au vendredi 6h30 à 19h, le samedi 6h30-13h.

F3 Boucherie La Fougerollaise
11 Grande Rue - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
☎ 03 84 49 12 63 - boucherie.jeanney@gmail.com
www.boucheries-jeanney.fr
GPS : Long.6.404410/Lat.47.887092
Viande de qualité, charcuterie maison, plats cuisinés tous les jours. Ouverture : du mardi au vendredi 7h30-12h30 et 15h-18h30 et le samedi 7h30-12h30.

F4 Denis Platte
8 rue du Bas de Laval - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
☎ 03 84 49 12 14 - www.patisserie-fougerolles.com
GPS : Long.6.4054/Lat.47.8866
Boulangier, pâtissier, chocolatier. Ouverture : du lundi au samedi de 6h30 à 13h et de 14h30 à 19h (18h le samedi). Fermé le dimanche.

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

F6 Distillerie Paul Devoille
9 rue Moines Hauts - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
☎ 03 84 49 10 66 - www.devoille.com
GPS : Long.6.4118/Lat.47.8870
Eaux-de-vie, liqueurs, absinthes, whiskies, gins, apéritifs... Visite guidée de la distillerie : en juillet-août, du lundi au vendredi à 10h30 et à 15h30. Le reste de l'année le mardi à 15h30. Visite libre : Jardin Secret de la Fée Verte et du chalot dans lequel sèche l'absinthe après récolte. Cave de vieillissement du whisky. Projection d'un film sur les étapes de la fabrication. Visite et dégustation gratuites. Ouverture : du lundi au vendredi 8h30-12h et 13h30-18h. Samedi, dimanche et jours fériés 10h-12h et 14h-18h. Fermé les week-ends de janvier, 1^{er} janv, 1^{er} et 11 nov et 25 déc.

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

F8 GAEC Aubry
44 Le Grand Fahys - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert
☎ 09 61 07 62 88 / 06 48 81 05 85
GPS : Long.6.3858/Lat.47.9239
Élevage laitier bio, eaux de vie et fabrication de glaces artisanales. Ouverture : du mercredi au samedi de 13h30 à 18h. Fermé les dimanches et jours fériés. Paiements uniquement en chèques ou espèces.

F9 Le Sarcenot à Pony
219, le Sarcenot - 70220 Fougerolles-saint-Valbert
☎ 06 58 99 89 81 - Facebook : Ferme équestre le Sarcenot à Pony - GPS : Long.6.4299/Lat.47.9320
École d'équitation, baby-cavaliers, balade à poney, cheval et balade en calèche / pensions et demi-pensions / location de poneys sur des parcours balisés / stages, randonnées, mini-camps / colo enfants / anniversaires, organisation de randonnées, et tout évènement sur demande / accueil cavaliers extérieurs. Ouverture : tous les jours - Tarifs : Balade à poney : 20€/h. Location poney : 15€/h. Calèche : 20€/h. Enseignement : à partir de 13€ / la séance d'une heure.

R1 Auberge du Raddon
5 route de Fougerolles - 70280 Raddon-et-Chapendu
☎ 03 84 94 69 30 - www.auberge-du-raddon.fr
GPS : Long. 6.4681/Lat.47.8426
Cuisine traditionnelle, spécialités régionales, vins de Hongrie. Chambres à louer. Ouverture : toute la semaine sauf les lundis soirs, mardis soirs, mercredis soirs et jeudis soirs. En juin, juillet et août : ouvert le midi et le soir 7J/7.

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

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

S3 Les Petits Sentiers Â'îmés
620 lieu-dit En Muse - 70280 Saint-Bresson
☎ 06 23 15 60 67
www.pedagogie-et-rando-vosges-du-sud.com
GPS : Long. 6.501290 / Lat. 47.859533
Élevage de chèvre angora et production de Mohair. Visite de la chèvrerie sur réservation. Boutique à la ferme : Créations artisanales douces et chaudes de haute qualité : produits tissés ou tricotés en laine mohair élaborés en FRANCE par des artisans textiles. Pelotes mohair, chaussettes, plaids, couvertures, pulls, écharpes, étoles en mohair et soie. Ouverture : la boutique de la ferme est ouverte les mercredis et samedis de 14h00 à 18h00. Nous contacter pour les périodes de mai, juin, juillet. Fermé le dimanche et jours fériés.

G1 Ferme Girmontoise
Coec du Haut de la Croix - Clairegoutte - 88340 Girmont Val d'Ajol -
☎ 06 78 24 16 83 (Élodie) - Facebook: Ferme Girmontoise
GPS : Long.6.551019/Lat.47.932897
Ferme familiale, élevage de vaches et de cochons. Nous élevons et transformons nous-même nos produits: terrines, rillettes, saucissons secs, viandes séchées et viandes fumées. Ouverture : annuels les jeudis de 10h à 12h, les vendredis de 17h à 18h. Été : les lundis de 17h à 18h30 les jeudis de 10h à 12h. Retrouvez nos autres horaires actualisés sur facebook ou sur appel téléphonique, SMS. Visites pendant les vacances aux horaires d'ouverture.

G2 Auberge de la ferme Saint-Vallier
30 route de Clairegoutte - 88340 Girmont Val d'Ajol
☎ 03 29 30 62 77 / 06 08 63 11 52
www.aubergesaintvallier.fr
GPS : Long.6.5414/Lat.47.9484
Auberge. Spécialités du terroir. Terrasse panoramique. Ouverture : le week-end, les jours fériés et les ponts toute l'année. Du mardi au dimanche en juillet-août. Groupes toute l'année sur réservation.

G3 Agathe et Roland Balandier
11 les Haies Vallées - 88340 Girmont Val d'Ajol
☎ 03 29 30 61 36 / 06 82 34 36 58
www.bluet-balandier.fr
GPS : Long.6.5507/Lat.47.9483
Plantation biologique de bluets des Vosges et élevage ovin. Ouverture : visite et dégustation gratuites en juillet et août. Dimanche et reste de l'année sur réservation.

G4 Les escargots de la Mollière
40 Le Moulin Picard - 88340 Girmont Val d'Ajol
☎ 06 21 56 23 46 - www.edlm.eu
GPS : Long.6.5755/Lat.47.9548
Élevage artisanal, en pleine nature, n'utilisant que des procédés naturels. Vente d'escargots à la bourguignonne, au Comté, mais aussi cakes, tourtes aux escargots et autres spécialités. Ouverture : Vente sur les marchés du secteur. Livraison possible en prenant rendez-vous par téléphone.

G5 Hôtel-Restaurant La Vigotte
Laurent Grandgirard
131, La Vigotte - 88340 Girmont Val d'Ajol
☎ 03 29 24 01 82 - hotel.vigotte@gmail.com
GPS : Long.6.5939/Lat.47.9662
Facebook : La Vigotte
Cuisine de terroir, au gré des saisons, en pleine nature (forêts et étangs). Ouverture : vendredi, samedi et dimanche (midi et soir) ainsi que tous les soirs de la semaine.

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

V2 Boucherie Charcuterie Traiteur Husson
92 Faymont - 88340 Le Val d'Ajol
☎ 03 29 30 66 46
boucherie.husson@laposte.net
GPS : Long.6.5223/Lat.47.9506
Spécialités : Andouille du Val d'Ajol, Gandoyau. Fabrication artisanale, qualité extra, plats cuisinés sur commande. Ouverture : du lundi au samedi. Du 1^{er} septembre au 30 avril de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Du 1^{er} mai au 31 août : de 8h30 à 12h et de 14h à 19h.

V3 Boulangerie-Pâtisserie Au Fournil Ajolais
103 Grande Rue - 88340 Le Val d'Ajol
☎ 03 29 30 66 75 - afournilajolais@orange.fr
GPS : Long.6.4846/Lat.47.9258
Spécialités : Brimbellois (cake aux myrtilles), Cailloux de la Combeauté, tourte à l'andouille. Ouverture : du mardi au samedi de 6h à 19h15, dimanche de 6h à 12h30. Fermé le lundi.

V4 Brasserie La Val Heureuse
24 avenue de Mérelle - 88340 Le Val D'Ajol
☎ 03 29 65 18 17 - www.valheureuse.com
GPS : Long.6.4905/Lat.47.9278
Fabrication de bières artisanales. Ouverture : l'après-midi du lundi au vendredi 14h-18h.

V5 La Résidence
5 rue des Mousses - 88340 Le Val d'Ajol
☎ 03 29 30 68 52 - www.la-residence.com
contact@la-residence.com
GPS : Long.6.4907/Lat.47.9266
Restaurant gastronomique de terroir, 48 chambres, 3 chello insolites. Ouverture : tous les jours hors dimanche soir et fermeture annuelle du 3 au 10 mars inclus / du 23 juin au 07 juillet inclus et du 08 au 26 décembre inclus.

V6 Rémi Arnould chocolatier
50, grande rue - 88340 Le Val D'Ajol
☎ 06 74 94 93 71 - ra.chocolatier@gmail.com
Facebook : rémi arnould - chocolatier
GPS : Long.6.4894/Lat.47.9289
Fabrication de chocolats maison, spécialités : « Andouille du Val d'Ajol en chocolat » ainsi que différentes sortes de chocolats aux saveurs locales (Myrtilles, Mirabelle ou encore Sapin des Vosges). Ouverture : du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

V7 Boucherie Charcuterie Traiteur Daval
2 place des Écoles - 88340 Val d'Ajol
☎ 03 29 30 66 32 - www.daval.colisfrais.com
GPS : Long. 6.485121/Lat. 47.926819
Fabrications artisanales : fumé vosgien, andouilles du Val d'Ajol, Jambon de Luxeuil, produits du terroir. Ouverture : lundi de 6h30 à 12h et de 14h à 19h, jeudi de 6h30 à 12h et de 14h à 18h. mar/mer/ven/sam de 6h30 à 19h - dimanche de 6h30 à 12h.

V8 Brasserie Le Roulier
5, le Roulier - 88340 Le Val d'Ajol
☎ 06 63 45 58 27
Facebook : www.facebook.com/BrocArtBar
GPS : Long. 6.4906 / Lat. 47.9695
Fabrication de bières depuis 2013. Visite possible sur rendez-vous. Possibilité d'avoir une dégustation de trois bières (5€/pers) dans un lieu dédié, de venir pique-niquer sur le terrain (tables à disposition ainsi qu'un terrain de jeu comme pétanque, molki...), toilettes sèches sont à disposition. A 3 minutes de là, retrouvez nos bières dans le Broc'Art, bar atypique et décalé près de la mairie de Plombières les bains. Ouverture : Visite possible de la brasserie les mardis et les mercredis (groupe de 6 maxi sur rendez-vous auprès de Nadine Laheurte au 06.63.45.58.27). Bar ouvert les vendredis et samedis à partir de 16h en hiver et à partir de 14h en été.



Conception : Office de Tourisme de Luxeuil-les-Bains et La Route des Chalots. Crédits photographiques : Office de Tourisme et les adhérents, William Beekman, Ilinaera Magica, Thomas Devard. Imprimé en 7000 exemplaires par l'Atelier de la Communication. Tous droits réservés. Ne pas jeter sur la voie publique. Avril 2024.

