



# GUIDE DU TERROIR ET DES RESTAURANTS

## VOTRE MENU 2024 !



ESCAPADES EN  
VOSGES DU SUD

Quelques-uns de nos artisans, producteurs et restaurateurs locaux...

LUXEUIL  
LES BAINS,  
VOSGES  
DU SUD



Faites le plein  
de produits locaux  
dans la boutique  
de l'Office de Tourisme...

...et découvrez  
notre coffret  
gourmand

**Coffret à  
composer  
selon vos  
envies**

## VITRINE DU TERRITOIRE

Soucieuse de promouvoir et de soutenir les producteurs locaux, l'équipe de l'Office de Tourisme propose autant que possible, des produits et articles locaux issus de la destination : gastronomie, décoration, librairie, accessoires, cosmétiques, n'hésitez pas à demander conseil !

# AU MENU 2024

**CARTE DES APÉRITIFS**  
**FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT HIER ET AUJOURD'HUI P 4**  
**BIENVENUE DANS LE MONDE DE LA FÉE VERTE P 8**  
**UNE SÉLECTION D'APÉRITIFS P 10**  
**LES BIÈRES P 12**  
**BOISSONS SANS ALCOOL P 14**

**CARTE DES ENTRÉES**  
**LE JAMBON DE LUXEUIL P 16**  
**GANDEUILLOT ET AUTRES CHARCUTERIES P 18**  
**BOUCHERIES ET CHARCUTERIES P 19**  
**LE PAIN DE NOS BOULANGERS P 20**

**CARTE DES PLATS**  
**CHEZ NOS PRODUCTEURS P 22**

**CARTE DES FROMAGES**  
**DITES CHEESE P 24**  
**LE MUNSTER AOP P 25**  
**FROMAGES FERMIS P 26**

**CARTE DES DOUCEURS**  
**LES DESSERTS P 27**  
**LES MIELS DE NOS APICULTEURS P 29**

**CARTE DES THÉS ET CAFÉS P 31**

**CARTE DES DIGESTIFS**  
**LA PART DES ANGES P 33**

**BALADE SUR LA ROUTE DES CHALOTS P 35**

**LES RESTAURANTS P 36**

**LES GRANDS ÉVÉNEMENTS**  
**GASTRONOMIQUES P 42**



**L'OFFICE DE TOURISME**  
**VOUS ACCUEILLE**

**À LUXEUIL - LES - BAINS**  
**➤ 30 RUE VICTOR GENOUX**

**À FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT**  
**➤ 1 RUE DE LA GARE**

Tél. 03 84 40 06 41  
Horaires disponibles sur  
[www.luxeuil-vosges-sud.fr](http://www.luxeuil-vosges-sud.fr)

**NOTRE DESTINATION**  
**LUXEUIL-LES-BAINS,**  
**VOSGES DU SUD RECÈLE**  
**DE VÉRITABLES TRÉSORS**  
**DE GASTRONOMIE,**  
**SOURCE D'IDENTITÉ**  
**POUR LE TERRITOIRE**  
**ET DE FIERTÉ POUR**  
**NOS HABITANTS.**



Producteurs du terroir, artisans, restaurateurs, chacun exerce son métier avec cœur pour délivrer le meilleur, en s'inspirant souvent de nos spécialités locales : cerises de Fougerolles-Saint-Valbert et tous ses dérivés, Jambon de Luxeuil artisanal et gandeuillot, munster et cancoillotte, glace Plombières ou glace à la ferme... La diversité est telle que nous avons décidé de vous en faire un menu gastronomique et gargantuesque, de l'apéritif jusqu'au digestif, avec entrée, plat, fromage et dessert s'il vous plaît! Qu'ils soient producteurs à

la ferme (de viande, légumes, fromages, fruits de saison...), artisans boulangers ou bouchers, distillateurs ou autres commerçants, n'hésitez pas à pousser la porte gourmande de leurs échoppes pour composer votre propre menu à la carte. À moins que vous ne préférez les déguster directement chez nos restaurateurs qui auront à cœur de sublimer tous ces nobles produits! Libre à vous de choisir!

**Bon appétit !**

**SÉBASTIEN CORNU**

Directeur général de l'Office de Tourisme de Luxeuil-les-Bains, Vosges du Sud

**FRÉDÉRIC BURGHARD**

Président de l'Office de Tourisme Luxeuil-les-Bains, Vosges du Sud  
Maire de Luxeuil-les-Bains  
Conseiller départemental de la Haute-Saône



## EN COUVERTURE 2024

De gauche à droite et de haut en bas : Marine de la Boucherie Daval, Florent de la conserverie Beeo, Alexandre et Rachel Brûlerie Doillon, Pierre de la Brasserie Luxovienne, Anne des Jardins de la Charmotte, Christophe et Sandra du Paradis Vert, François et Amélie de la Cheverrie des Lorraines, Lyly de la l'Asia, Steven de la Distillerie E. Coulin.

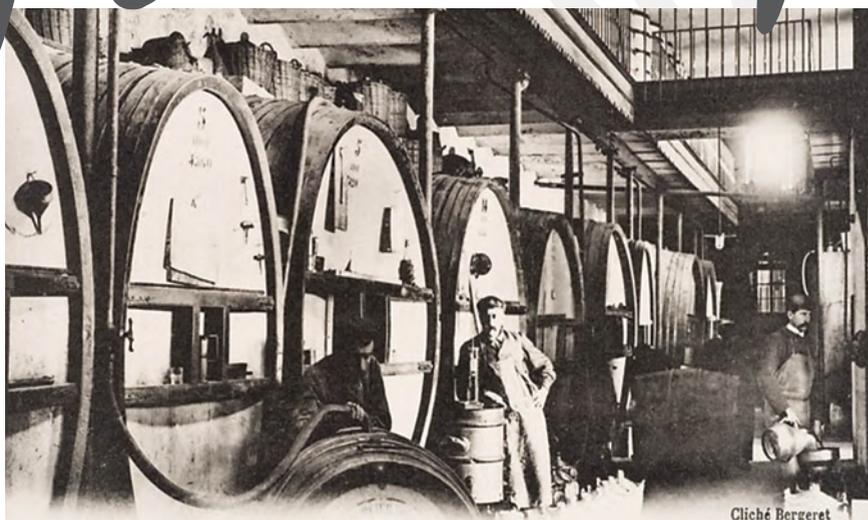
**Sélection aléatoire de nos partenaires, qui change à chaque nouvelle édition de notre guide.**

**Cette brochure ne recense que les partenaires de l'Office de Tourisme. Nous tenons à votre disposition, sur simple demande, une liste complète des restaurants, producteurs, artisans...** Crédits photographiques : Office de Tourisme de Luxeuil-les-Bains, Vosges du sud, Destination 70, Étienne Kopp, CRT Bourgogne Franche-Comté, Nicolas Gascard, les restaurants, Teddy Verneuil, Lézards Création - Guillaume Roussel, Thomas Devard, Marie Soehnlen, Photonew, Imprimé sur papier certifié PEFC en 2 500 exemplaires par Socosprint, Labellisé Imprim'vert. Août 2024. Tous droits réservés. Les informations sont indiquées sous réserve de modifications au cours de l'année.



# Fougerolles Saint-Valbert

# Kirsch



Gdes Distilleries LEMERCIER FRÈRES FOUGEROLLES (Hte-Saône) - Fondées en 1808  
Magasin N° 1. - Chais d'emplissage des Kirschs

Cliché Bergeret

**A**vec plus de 70 ateliers sur les communes

de Fougerolles-Saint-Valbert et alentours, boire « la goutte » était un vrai rituel à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Fin juin, la cueillette des cerises était une période agitée pendant laquelle le maximum de cueilleurs était nécessaire pour une récolte dans de bonnes conditions. Après la récolte, les cerises étaient fermentées (transformation des sucres en alcool) puis distillées dans des alambics (produit chauffé pour obtenir des vapeurs d'alcool qui sont ensuite refroidies). Cette technique est toujours utilisée pour obtenir l'eau de vie de cerise ou le fameux Kirsch de Fougerolles AOC.

**À FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT, LES PLANTATIONS DE CERISIERS SONT RECENSÉES DEPUIS LE XVII<sup>e</sup> SIÈCLE. ON COMPTAIT DÉJÀ À CETTE ÉPOQUE ENTRE 40 000 ET 50 000 CERISIERS SUR LE TERRITOIRE.**



# Fougerolles Saint-valbert Aujourd'hui

**F**ougerolles-Saint-Valbert capitalise aujourd'hui sur ses nombreux atouts : le savant mélange entre le savoir-faire des hommes et la qualité des produits locaux, le patrimoine environnemental et architectural, offrent au pays fougerollais la possibilité d'arborez des labels forts comme le **Site Remarquable du goût**. Ses richesses, Fougerolles-Saint-Valbert aime à les partager et à les faire découvrir !

En 2018, la culture de la cerise fougerollaise entre dans le club des inscrits au **patrimoine culturel immatériel de France**, une belle reconnaissance pour tous les acteurs de la filière Kirsch mais aussi pour tous les amoureux du terroir qui s'animent et travaillent autour de la promotion de ce beau territoire.

Aujourd'hui, on vient à Fougerolles-Saint-Valbert pour découvrir ses savoir-faire, ses spécialités gastronomiques, ses cerisiers en fleurs, la beauté de son patrimoine, la sérénité de sa campagne, la chaleur de ses habitants, bref, on ne vient pas à Fougerolles-Saint-Valbert par hasard !



Patrimoine  
Culturel  
Immatériel  
en France





**F**ougerolles-Saint-Valbert est réputée pour bénéficier d'un microclimat singulier qui convient parfaitement à la culture de plus de quinze mille cerisiers. Les cerises de type guignes, rouges ou noires, aux noms pittoresques (Chapendu, Béchat, Tinette...), très juteuses, sucrées et parfumées, donnent un kirsch excellent et renommé, mais aussi de nombreux apéritifs à base de cerises. Les bouilleurs de cru ainsi que quatre distilleries font perdurer aujourd'hui encore, la tradition.



### **La distillerie Paul Devoille**

La distillerie Paul Devoille est une entreprise familiale, classée Entreprise du Patrimoine Vivant, qui fabrique une large gamme d'eaux-de-vie de fruits, apéritifs, liqueurs... Elle propose tout au long de l'année des visites guidées, afin de découvrir les méthodes de distillation. À découvrir également son jardin secret de la Fée Verte ainsi que ses caves voûtées.

[WWW.DEVILLE.COM](http://WWW.DEVILLE.COM)

### **Les Grandes Distilleries Peureux et l'Institut Griottines®**

Unique en son genre, l'Institut Griottines® propose une boutique moderne et originale dédiée à l'excellence. Découvrez les spécialités des Grandes Distilleries Peureux.

[WWW.DISTILLERIESPEUREUX.COM](http://WWW.DISTILLERIESPEUREUX.COM)

### **La distillerie Emile Coulin**

Distillerie artisanale depuis plusieurs générations et ambassadrice d'un savoir-faire ancestral, la distillerie propose de nombreuses eaux-de-vie de fruits ainsi qu'un apéritif à base de bluets. La rareté de ses produits en fait de vraies œuvres d'art et signe la « haute-couture » des Eaux-de-Vie à la française.

[WWW.DISTILLERIECOULIN.COM](http://WWW.DISTILLERIECOULIN.COM)

### **La distillerie Lemerrier Frères**

Il s'agit de la plus ancienne distillerie fougerollaise. Dans ses locaux centenaires sont nées des recettes mythiques comme le Pastis 1811 ou encore l'Absinthe. Véritable gardienne d'un savoir-faire, cette distillerie perpétue la culture du métier de distillateur.

Découvrez l'ensemble des produits Lemerrier Frères à la boutique Émile Coulin.

[WWW.LEMERRIER.COM](http://WWW.LEMERRIER.COM)

# Le Schrik

version koko

Le Schrik, nouveau spiritueux imaginé par les membres du Syndicat de défense et de gestion du Kirsch de Fougerolles à l'occasion des 10 ans de l'obtention de l'AOC Kirsch de Fougerolles, se décline ! 1 an après sa version originale, le Schrik se pare de notes exotiques avec sa version « koko » élaborée par 3 distillateurs : la SCEA Daval Richard Terre Cerise, la distillerie Paul Devoille et les grandes distilleries Peureux. Ce savoureux assemblage de Kirsch de Fougerolles AOC et de noix de coco propose ainsi aux amateurs de cocktails une nouvelle option dans la gamme Schrik, amenée à grandir encore !

**En vente dans les distilleries de Fougerolles-Saint-Valbert.**



# L'Amer,

savoir Myrtille

Après la Birabelle (Amer Mirabelle) et le Birsapin (Amer sapin), la distillerie Devoille à Fougerolles-Saint-Valbert agrandit sa gamme d'amer avec la Birtille, l'amer version fruit rouge ! Fruit emblématique des Vosges, la myrtille s'invite à l'apéritif avec d'autres ingrédients locaux comme la racine de gentiane. Un savant mélange de saveur pour s'allier à merveille avec les bières de nos brasseurs locaux !



Bienvenue dans  
le Monde de la ...

# Fée Verte !

**MÉLISSE, HYSOPE, ANIS VERT,  
FENOUIL, CORIANDRE,  
VÉRONIQUE, MENTHE...  
SAUREZ-VOUS RECONNAÎTRE  
LES MILLE ET UNE SAVEURS  
DE L'ABSINTHE ?**

QUELQUES ABSINTHES  
DES VOSGES DU SUD PARMIS  
LE LARGE PANEL PRODUIT  
PAR NOS DISTILLATEURS :

**ABSINTHE « UN PEUREUX »**  
DISTILLERIE PEUREUX

**LA LIBERTINE**  
DISTILLERIE PAUL DEVOILLE

**ABSINTHE**  
DISTILLERIE LEMERCIER FRÈRES

QUELQUES BOISSONS  
ANISÉES PRODUITES  
PAR NOS DISTILLERIES :

**PASTIS 1811**  
DISTILLERIE LEMERCIER FRÈRES

**PASTIS BLUE ROY**  
DISTILLERIE PAUL DEVOILLE

**A**ussi rafraîchissante que mystérieuse, l'Absinthe se décline en une centaine de recettes, chacun y apportant sa patte et ses secrets. Mélange magique de distillats pour le goût et d'infusions pour la couleur, la Fée Verte intrigue et se déguste en un rituel bien particulier...

Une fontaine à absinthe, des verres joliment taillés et des cuillères perforées sont nécessaires. Une dose d'absinthe au fond du verre (1/3 à 1/5 pour un volume d'eau) [1], on pose ensuite le sucre sur la cuillère [2], en équilibre en travers du verre. La fontaine laisse échapper son goutte à goutte d'eau fraîche sur le sucre [3], jusqu'à ce que celui-ci soit totalement dissous. Un tour ou deux de cuillère pour mélanger le breuvage [4] et hop, Santé !



[1]

[2]

[3]

[4]

En 1914, c'est

## 55 000

hectolitres d'absinthe  
qui étaient produits  
à Fougerolles-Saint-Valbert.  
À partir du 16 mars 1915, quand  
l'absinthe a été interdite, de  
nombreux breuvages anisés ont  
ensuite vu le jour.



# Distillerie Paul Devoille

depuis 1859

FOUGEROLLES



9 rue des Moines Hauts  
70220 Fougerolles  
Tél : 03.84.49.10.66  
[www.devoille.com](http://www.devoille.com)



## HORAIRES BOUTIQUE

ouvert toute l'année

du lundi au vendredi : 8h30-12h et 13h30-18h  
samedi-dimanche-jours fériés: 10h-12h et 14h-18h  
(fermé les week-ends de janvier, 1er janvier, 1er et 11 novembre et 25 décembre)

## HORAIRES VISITES GUIDÉES (Alambics / Greniers / Embouteillage)

Visite et dégustation gratuites

du 1er juillet au 31 août:  
du lundi au vendredi à 10h30 et à 15h30  
le reste de l'année : le mardi à 15h30



Ci-dessous une liste non exhaustive de quelques apéritifs :

## Des apéritifs à base de cerises



**GRIOTTINI**  
DISTILLERIE PEUREUX

**LA PERLE NOIRE**  
GAEC TISSERAND

**LES GRIOTTINES**  
DISTILLERIE PEUREUX

**LO CUL DRA HAUT**  
FERME CHASSARD

**GUIGNOLETS & GUIGNOLET KIRSCH**  
DISTILLERIES COULIN,  
DEVOILLE, LEMERCIER, PEUREUX

## Des crèmes diverses et variées



**GRIOTTE SAUVAGE**  
DISTILLERIE PEUREUX

**GRIOTTE**  
DISTILLERIE DEVOILLE

**CERISES NOIRES**  
DISTILLERIE DEVOILLE

**MYRILLES SAUVAGES**  
DISTILLERIE DEVOILLE

**GINGEMBRE**  
DISTILLERIE COULIN



**RHUBARBE, BERGAMOTE, PAMPLEMOUSSE ROSE,**  
DISTILLERIE DEVOILLE

### Liqueurs et crèmes : quelle différence ?

Pour obtenir une liqueur, les fruits ou plantes sont mis à infuser avec de l'alcool pendant quelques mois. Après filtration de l'infusion, puis ajout de sucre et d'eau, on obtient une liqueur. Les liqueurs se dégustent plutôt en fin de repas, en digestif. Les crèmes sont obtenues selon le même procédé que les liqueurs, mais elles sont plus riches en sucre et plus légères en alcool. Elles sont quant à elles plutôt dégustées à l'apéritif en « Kir » avec un vin blanc sec, un crémant ou un champagne.

## Des liqueurs en tous genres



**MYRILLES SAUVAGES**  
DISTILLERIE COULIN

**BAIE BLEUE**  
DISTILLERIE COULIN

**CHOCOLAT AU KIRSCH DE FOUGROLLES AOC**  
DISTILLERIE DEVOILLE

**MIRABELLE**  
DISTILLERIE COULIN

**SAPIN**  
DISTILLERIE DEVOILLE

L'Institut



Griottines®



BOUTIQUE GRIOTTINES®

43, AVENUE CLAUDE PEUREUX | 70220 FOUGEROLLES | 03 84 49 63 47 | [DISTILLERIEPEUREUX.COM](http://DISTILLERIEPEUREUX.COM)  
Ouvert du lundi au samedi : 9h00 - 12h30 et 13h30 - 19h00 (18h00 le samedi)



POUR VOTRE SANTÉ. ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. CONTIENT DE L'ALCOOL.



# La Bière à Luxeuil



Des bières brassées au cœur de la ville, en collaboration avec des producteurs locaux pour l'élaboration de recettes originales et variées. L'œuvre de passionnés qui vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir leur savoir-faire !

Bière d'abbaye ou de brasserie, une large gamme s'offre aux amateurs de houblon...

Des producteurs en recherche de collaborations avec d'autres artisans locaux pour la promotion du terroir !

## BRASSERIE ADOMEIT

LUXEUIL-LES-BAINS



La brasserie se situe au centre historique de Luxeuil, nichée dans l'enceinte de l'abbaye Saint - Colomban, nous brassons diverses bières : blondes, blanches, ambrées et bières de saison.

**Adresse :** rue des Lavoirs - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél.** 06 40 22 21 25

**E-mail :** [contact@brasserie-adomeit.fr](mailto:contact@brasserie-adomeit.fr) - **Site :** [www.brasserie-adomeit.fr](http://www.brasserie-adomeit.fr)

**Période d'ouverture :** Les samedis à partir de 9h30.



## BRASSERIE LUXOVIENNE

LUXEUIL-LES-BAINS



Bières artisanales brassées sur place dans notre brasserie de 5HL, fabrication de limonades et sodas artisanaux. Visite des salles de brassage et fermentation et embouteillage, espace bar et restauration avec nos produits régionaux.

**Adresse :** 9 rue du Dr Cugnier - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél.** 03 84 93 67 22

**E-mail :** [brasserie.luxovienne@gmail.com](mailto:brasserie.luxovienne@gmail.com) - **Période d'ouverture :** Mardi, mercredi, jeudi de 11h à 14h30 et de 17h30 à 22h. Vendredi et samedi de 11h à minuit.





## Boissons

# Sans alcool

Si les produits à base d'alcool occupent une place prépondérante sur notre carte, ne négligeons pas toute la variété de jus de fruits et sirops à déguster, pour toute la famille !

**La ferme Vaultot-Cholley**

À Fougerolles-Saint-Valbert, dispose d'une large gamme de jus de fruits mêlant des saveurs insolites et délicieuses, telles que les jus de fruits pomme-rhubarbe, framboise-groseille, pêche de vigne, pomme-bluet. Pour se désaltérer, ce producteur propose également à sa clientèle pas moins d'une dizaine de sirops locaux : cassis, myrtille, cerise... et un surprenant sirop de sureau.

**La ferme Chassard**

N'est pas en reste avec son succulent sirop de cerises noires.

**La ferme Jechoux**

Implantée également à Fougerolles-Saint-Valbert, fait découvrir à ses visiteurs en plus de ses sirops, un pur jus de cerises fait à partir de la petite cerise noire «guigne» typique du pays de Fougerolles-Saint-Valbert. Il peut se boire pur ou allongé avec un peu d'eau.



Après tous les apéritifs proposés par la région, il faut bien se désaltérer un peu, ça tombe bien, notre territoire est aussi reconnu pour ses eaux vertueuses : les eaux thermales de Luxeuil-les-Bains pour se baigner, mais aussi

*l'eau de source de Velleminfroy !*

Cette eau locale se distingue par sa pureté et ses nombreux bienfaits : parfaitement équilibrée, riche en Calcium, en Magnésium, elle convient à tous les âges de la vie.



DISTILLERIE

# Emile Coulin

DEPUIS 1891



BOUTIQUE ÉMILE COULIN

12, RUE DE LA GARE | 70220 FOUGEROLLES | 03 84 49 13 80 | DISTILLERIECOULIN.COM

**Ouvert du mercredi au samedi : 9h00 - 12h30 et 14h00 - 18h30**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



# Le jambon de Luxeuil



**A**cteur majeur d'un patrimoine gourmand !

Après le Kirsch AOC de Fougerolles et l'Andouille du Val d'Ajol chez nos voisins, le territoire compte une nouvelle spécialité labellisée Site Remarquable du Goût : Le Jambon de Luxeuil ! Une belle reconnaissance pour ce produit haut de gamme qui mobilise de nombreux professionnels et gourmands autour d'une jolie dynamique collective ! Dans les charcuteries, dans les restaurants, demandez à découvrir cette spécialité savoureuse !

## DANS UN GRAND TOURBILLON MÉDIATIQUE

Finaliste de « la meilleure boulangerie de France en 2021 » sur M6, Christophe Drouhet défend une gastronomie au plus près du terroir avec son Tourbillon de Jambon de Luxeuil : pain moelleux garni aux oignons, vin rouge, jus de griotte et Jambon de Luxeuil.

N'attendez plus et laissez-vous séduire par le Tourbillon de Luxeuil une spécialité qui allie modernité et tradition !

À la Maison Drouhet en page 32.



Aline & Arnaud

**DAVAL**

Boucherie Charcuterie Traiteur

2 Place des Ecoles  
88340 LE VAL D'AJOL

# FABRICATION ARTISANALE



Porc de Haute-Saône frotté au sel sec,  
aromatisé au vin d'Arbois et aux épices,  
légèrement fumé au sapin.

Disponible chez NOTRE PARTENAIRE :

Boucher  
Charcutier  
Traiteur

**Giromagny**  
LUXEUIL-LES-BAINS



Comme un grand vin, un Jambon de Luxeuil  
doit être servi «chambré\*»  
pour révéler tous ses arômes...

3 Rue Carnot  
70300 LUXEUIL LES BAINS  
Tél. 03 84 40 13 94

[www.boucherie-giromagny.fr](http://www.boucherie-giromagny.fr)



Si dans la cité thermale, le Jambon de Luxeuil est à l'honneur, Fougerolles-Saint-Valbert n'est pas en reste avec d'autres trésors :

# Gandeuillot et autres charcuteries



**L**e Gandeuillot, ce n'est pas une variété de cerise mais une énorme saucisse qui présente la particularité de réunir de la chair de porc (comme la saucisse) avec des tripes (comme l'andouillette). Son étymologie reste inconnue, même si certains font le rapprochement avec le mot « deuille », désignant en patois, la pierre de la fontaine sur laquelle on lavait les boyaux du cochon. La panse de porc, précuite à l'eau, est détaillée au

couteau en lanières fines. S'y ajoutent les boyaux, coupés eux aussi manuellement, assaisonnés de poivre, de sel, d'anis, d'ail, de laurier, puis arrosés d'un verre de Kirsch. Sont incorporées ensuite épaule, poitrine, gorge, bajoue. Ce mélange marine un ou deux jours dans du vin, puis est poussé dans la sachot (partie du gros intestin). Le fumage est effectué dans le fumoir. Cette salaison se consomme chaude ou froide : coupée en tranches en charcuterie ou avec des pommes de terre.

## LES BOUCHERIES, CHARCUTERIES...

**SARL GIROMAGNY** ♦ BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

**LUXEUIL-LES-BAINS**



Depuis 1892. Charcuterie, traiteur. **Véritable jambon de Luxeuil.**  
Produits du terroir, épicerie fine, paniers garnis.

**Adresse :** 3 rue Carnot - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél.** 03 84 40 13 94

**Période d'ouverture :** ouvert tous les jours sauf le jeudi.

**LA FOUGEROLLAISE** ♦ BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

**FOUGEROLLES-ST-VALBERT**



Boucherie charcuterie artisanale avec 2 points de vente à Fougerolles-Saint-Valbert et à St-Loup-sur-Semouse. Traiteur sur place ou en salle. **Spécialités :** Jambon cru de Luxeuil, fumé, charcuterie artisanale, viande de la région, ...

**Adresse :** 11 Grande Rue - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert - **Tél.** 03 84 49 12 63

**E-mail :** [boucherie.jeanney@gmail.com](mailto:boucherie.jeanney@gmail.com) - **Ouverture :** du mardi au vendredi de 7h30 à 12h30 et de 15h à 18h30. Samedi de 7h30 à 12h.





# Le pain

L'indispensable des tables françaises :



Né au Moyen-Orient dix mille ans avant notre ère, c'était une galette faite à partir de pâte non fermentée, le pain était alors considéré comme un don des dieux. Mais au fil des siècles, c'est bien la France qui devint le pays du pain par excellence. Il n'y a pas si longtemps, le pain n'était pas juste un aliment, c'était aussi un rituel sacré : au début du repas, le paysan franc-comtois le tenait contre sa poitrine et traçait un signe de croix sur la croûte avec son couteau avant de découper de grosses tranches qu'il distribuait aux membres de sa famille pour accompagner la soupe. Et puis... la caricature du bon Français

le représente encore aujourd'hui une baguette de pain sous le bras (on pourrait, certes, lui associer du fromage et une bonne bouteille de « pinard »). Alors, amateurs de bons pains, partez à la découverte de nos boulangeries locales, vous y trouverez forcément votre bonheur, celui d'une miche artisanale, d'une ficelle au lard, d'un pain au comté, d'une baguette à l'eau de Velleminfroy, d'un pain de seigle au feu de bois, de pains bio spéciaux, ou encore de pain noir, au levain, aux graines, complet, de campagne, sans gluten... les possibilités sont aussi étendues que l'imagination du boulanger qui le façonne.

# LA FÊTE DU PAIN

À Luxeuil-les-Bains, au mois de mai, le pain a justement sa fête !

La Fédération des Boulangers de la Haute-Saône et l'Office de Tourisme s'associent pour une journée conviviale autour de la cuisson du pain et de la mise en valeur des producteurs locaux.



## LES BOULANGERIES, PÂTISSERIES...

### BOULANGERIE PÂTISSERIE DES THERMES

LUXEUIL-LES-BAINS



Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et glaces. Large gamme de pains spéciaux et bio. Farines issues de meuniers locaux. Tous nos produits sont fabriqués sur place. Vaste salon de thé et terrasse extérieure. Nombreuses spécialités salées et sucrées.

**Adresse :** 29 rue Carnot - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél.** 03 84 40 07 16

**E-mail :** [masson.mathieu.luxeuil@orange.fr](mailto:masson.mathieu.luxeuil@orange.fr) - **Période d'ouverture :** du mardi au samedi de 6h30 à 18h30, et le dimanche de 6h30 à 12h30.



# Chez nos producteurs

Légumes, viandes, escargots... l'engagement des producteurs de notre destination est d'offrir aux consommateurs des produits locaux de qualité. En plus des points de vente directe, les producteurs nous proposent une découverte des richesses locales du territoire...

## LES PRODUCTEURS LOCAUX

**MATHIEU MOREL**



**FONTENOIS-LA-VILLE**



Maraîchage biologique, fruits rouges, fruits divers, légumes, tisanes.  
Cueillette libre sur rendez-vous. Visite de jardins et sorties botaniques.

**Adresse** : 6 rue du Thézin - 70210 Fontenois-la-Ville - **Tél.** 06 89 24 15 78  
**E-mail** : m.morel70@laposte.net - **Période d'ouverture** : sur rendez-vous

**FERME JECHOUX LA MARANDINE**

**FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT**



Magasin de produits du terroir installé sur une ferme familiale. Fabrication maison : confiture, jus artisanal de fruits (pomme, cerise, mirabelle), sirop de fruits et plantes, compote, fruits au sirop. Fruits et légumes de saison. Viande fumée : jambon de Luxeuil, andouille du Val d'Ajol, Gandeuillot, Vosgien, Fuseau Lorrain...  
Fromage de la région : Munster, Crème de munster, cancoillotte, comté, chèvre  
Apéritifs fougérois, épicerie sucrée et salée.

**Adresse** : 516 Blanzey - 70220 Fougères-Saint-Valbert - **Tél.** 03 84 49 50 26  
**E-mail** : contact@fermejechoux.com - **Facebook** : www.facebook.com/fermejechoux  
**Site** : www.fermejechoux.fr - **Période d'ouverture** : du lundi au samedi : de 8h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Dimanche : nous consulter.



Paysanne herboriste. Production transformation de plantes aromatiques et médicinales, petits fruits, cueillette sauvage. Tisanes, confitures, fleurs comestibles, condiments, huiles, vinaigres... Je propose différents stages autour des plantes sauvages comestibles.

**Adresse :** 23 Les Granges - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert - **Tél.** 06 89 29 16 23  
**E-mail :** lesjardinsdelacharmotte@gmail.com - **Site :** lesjardinsdelacharmotte.fr  
**Ouverture :** le mercredi de 14h à 17h, le vendredi de 17h à 19h, le samedi de 10h à 12h.



## Maraicher BeeO



### Mickaël NONNOTTE

Producteur de fruits et légumes Bio

Pour nous, l'agriculture de demain est à créer, notre volonté est de respecter l'environnement, de favoriser la biodiversité dans le but de produire des fruits et légumes sains.

[www.maraicherbeeo.fr](http://www.maraicherbeeo.fr)

## Conserverie BeeO



### Florent DURAND

Transformateur de fruits et légumes Bio

La Conserverie BeeO est la première conserverie végétale artisanale bio en Haute-Saône  
 Je produis des conserves, des soupes, des jus, des confitures, des compotes, des tartinades, etc..

[www.conserveriebeeo.fr](http://www.conserveriebeeo.fr)

Deux entreprises, une seule passion :  
**L'AVENIR EN BIO**

Retrouver nous sur les marchés de la région :

Lundi : Saint-Loup-Sur-Semousse  
 mardi : Lure  
 Mercredi : Héricourt  
 Jeudi et samedi : Vesoul



Magasin ouvert sur l'exploitation  
 Le mardi et vendredi de 15h à 19h

**56 bis route de conflans 70300 MEURCOURT**



# Dites cheese !



**A**ux côtés du comté, du mont d'or ou du morbier (fromages AOC Franc-comtois), le gruyère de France IGP et

*la cancoillotte IGP*

qui se présente sous la forme d'une pâte onctueuse au goût pénétrant, fait également honneur à notre destination. Sa recette est très particulière : le lait est mis à cailler, puis le caillé obtenu est égoutté jusqu'à former un bloc blanchâtre, le « metton ». Celui-ci est alors émietté puis mis à fermenter. Une fois prêt, il est fondu, à feu doux, avec de l'eau salée et du beurre, jusqu'à former un ruban onctueux... et excellent ! Il s'agit, qui plus est, d'un des fromages les plus «light» du marché.

Nos exploitations proposent, par ailleurs, une belle gamme de fromages à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis qui nous font retrouver le goût de l'authenticité : un plaisir gourmand à partager en famille.

**LES FROMAGES FONT PARTIE  
INTÉGRANTE DE NOTRE  
PATRIMOINE CULINAIRE.  
LÀ ENCORE, LES ARTISANS  
FROMAGERS EXERCENT LEUR  
MÉTIER DANS LE RESPECT DE  
LA TRADITION...**

# Le Munster AOP



## Qui a dit que le Munster était réservé aux Vosges et à l'Alsace ?

La zone de production du Munster AOP s'étend en fait sur 7 départements, jusqu'en Haute-Saône et au Territoire de Belfort. Son AOC est reconnue depuis 1969 déjà !

Sur notre territoire touristique, le munster est notamment produit à Saint-Bresson par le GAEC Menigoz. Ici, tout est étudié pour que les vaches se sentent bien et produisent un bon lait, qui servira à la confection des munsters.

Avec un bel équilibre entre mécanisation et travail manuel (300 fromages passent chaque jour entre les mains des fromagères !), les munsters produits ici sont d'une qualité exceptionnelle et sont reconnus pour leurs saveurs.

Connaissez-vous la variante au cumin ? Il s'agit de la seule épice autorisée pour la fabrication des munsters ! Froid ou chaud, il se déguste de mille façons différentes : en tartine avec du pain au raisin pour la touche «sucré-salé», en munstiflette sur des pommes de terre pour se réchauffer l'hiver, à vous d'inventer vos associations préférées !



## LES FROMAGES

## CHÈVRERIE DES LORRAINES

## AMBIÉVILLERS



Élevage de chèvres de Lorraine, vente de fromages et produits fermiers. Visite libre et gratuite mercredi et samedi de 15h à 18h.

**Adresse :** 23 Grande Rue - 70210 Ambiévillers - **Tél.** 06 72 12 40 17

**E-mail :** chevrierdeslorraines@orange.fr - **Période d'ouverture :** Mercredi et samedi de 15h à 18h.

## GAEC MENIGOZ



## SAINT-BRESSON



Vente de produits fermiers : Munster, Cabersson, Tartinette, Barkass, produits régionaux... Visite guidée et animée de la ferme avec dégustations de produits fermiers sur réservation : au 03 84 94 00 21 (groupe de 10 personnes minimum).  
Tarif : 6€/personne, gratuit -12 ans.

**Adresse :** 222 les Granges du Bois - 70280 Saint-Bresson - **Tél.** 03 84 94 00 21

**E-mail :** gaec.menigoz@gmail.com - **Facebook :** www.facebook.com/FromagerieMenigoz

**Période d'ouverture :** du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h.





Une petite place pour

le dessert ?

**P**laisir des papilles par son goût sucré, le dessert clôture en beauté le repas. C'est sur cette dernière note de douceur que l'on termine un moment familial, convivial ou festif. Dans les Vosges du Sud, plusieurs spécialités sucrées peuvent assurer cette « cherry on the cake » ! Comptez sur nos artisans pour vous régaler ! Voici une liste non exhaustive de spécialités locales :

**Les cakes Griottines® :**

Inspirés des gâteaux de voyage traditionnels, les cakes Griottines® sont des gourmandises moelleuses qui rendent hommage au terroir fougerollais.

Confectionnés de façon artisanale à L'Institut Griottines®, elles mettent en exergue le savoir-faire séculaire des Grandes Distilleries Peureux et raviront les papilles des plus fins gourmets. Cake Forêt Noire pour les amateurs de chocolat ou Cake Amande & Griottines® pour les adeptes d'onctuosité... le choix est vôtre !

**DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE  
À L'INSTITUT GRIOTTINES®,  
43 AVENUE CLAUDE PEUREUX  
70220 FOUGEROLLES  
-SAINT-VALBERT**



**Les Griottines®**

Plébiscitées dans le monde entier, les Griottines® sont de savoureuses griottes sauvages, à la fois croquantes et tendres, dénoyautées et préparées dans une liqueur dont la recette unique est jalousement gardée.

**INSTITUT GRIOTTINES®**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



## Le Soleil d'Or :

À Luxeuil-les-Bains, les pâtisseries chocolatiers redoublent d'imagination pour créer des chocolats et des gâteaux caractéristiques à l'effigie du soleil de Luxeuil. Entremets, gâteau de voyage, soleil d'or en chocolat, pour se régaler pendant son séjour ou à emporter pour faire découvrir autour de soi !

**MAISON DROUHET À LUXEUIL-LES-BAINS**

## Le Trésor des Ballons :

Spécialité créée pour valoriser le Parc naturel régional des Ballons des Vosges, le Trésor des Ballons est commercialisé dans le Haut-Rhin, le Territoire de Belfort et les Vosges, ainsi qu'à Luxeuil, ville porte du Parc. C'est un délicieux financier aux myrtilles, à emporter en randonnée et à déguster devant les beaux paysages de nos régions ou à savourer autour d'une table, en famille ou entre amis.

**SUR COMMANDE CHEZ DENIS PLATTE À  
FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT, LE FOURNIL  
LUPÉEN À SAINT-LOUP-SUR-SEMOUSE**



## Les glaces fermières :

À FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT, LE GAEC AUBRY tire tous les bénéfices du lait de ses vaches élevées dans le respect de l'agriculture biologique pour créer des crèmes glacées savoureuses. Du parfum le plus classique au plus original, les glaces artisanales se dégustent autant en dessert à table qu'en cornet sur les marchés de nuits luxoviens ou locaux. On vous recommande notamment celle à la myrtille, mais aussi à la griotte de Fougerolles bien-sûr. Ou pourquoi pas la glace Plombières ? Balzac en parle dans ses « Splendeurs et misères des courtisanes » : « À la fin du dîner, on sert des glaces dites Plombières. Tout le monde sait que ces sortes de glaces contiennent de petits fruits confits très délicats... »



## Les griottes « Cerise à Paul® »

Dénoyautées, légèrement confites, les griottes sont mises à macérer dans une liqueur. Cette dernière apporte une qualité gustative aux griottes qui restent bien croquantes.

**DISTILLERIE PAUL DEVOILLE**





*Craquez pour les croquants de Luxeuil !*

**C**es tuiles croustillantes, spécialités de la Boulangerie-pâtisserie des Thermes à Luxeuil-Bains, accompagnent à merveille un goûter, un café ou en complément d'un dessert. Avec leur bon goût d'amande, les morceaux croquants et leur touche sucrée, ils sont les chouchous de toute la famille !

**À la boulangerie-pâtisserie des Thermes page 21.**

# *Les Miels*



**M**iels de fleurs, d'acacia, de tilleul, de forêt ou encore de sapin, il existe de nombreux types de miel, chacun avec ses propriétés. Outre son rôle de sublimateur de tartine au petit déjeuner et de pouvoir sucrant en pâtisserie, le miel est aussi reconnu pour ses propriétés cicatrisantes, hydratantes, antibiotiques et antioxydantes !

Le miel, cette petite douceur naturelle, est produit par des apiculteurs en Haute-Saône ! Et pour cause, le département dispose de lieux idéaux pour que les abeilles butinent dans de bonnes conditions, dans les grandes étendues de verdure ou encore sur le Parc naturel régional des Ballons des Vosges.

**Se fournir en miel chez un apiculteur local, c'est la garantie d'une qualité inégalable !**



## LES DOUCEURS SUCRÉES...

## APICULTURE 70 - LE RUCHER PRÈS DE L'ÉTANG ♦ MIELS

FONTAINE-LES-LUXEUIL



Nos ruchers se situent en Haute-Saône dans une zone géographique privilégiée, les abeilles profitent d'une nature riche, diversifiée et protégée. Notre miel est récolté et mis en pot par l'apiculteur.

**Adresse :** 17 ter rue Marquiset - 70800 Fontaine-les-Luxeuil - **Site :** [www.apiculture70.com](http://www.apiculture70.com)  
**Tél.** 09 52 14 84 61 - **E-mail :** [apiculture70@gmail.com](mailto:apiculture70@gmail.com) - **Période d'ouverture :** du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 16h.



## LES ABEILLES DE POMOY ♦ MIELS

POMOY



Notre exploitation vous propose des miels issus de la flore locale et de la Drôme (miel de lavande). Nous confectionnons des pains d'épices ainsi que des bougies et figurines en cire d'abeille. Venez découvrir aussi les autres produits de la ruche.

**Adresse :** 4 Rue de Montoillot - 70240 Pomoy - **Tél.** 03 84 74 37 24  
**E-mail :** [nelly.lhomme70@orange.fr](mailto:nelly.lhomme70@orange.fr) - **Site :** [www.lesabeillesdepomoy.fr](http://www.lesabeillesdepomoy.fr)  
**Période d'ouverture :** du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h30.



## GAEC AUBRY ♦ GLACES



FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT



Dans un petit coin de paradis de Fougerolles-Saint-Valbert, vos papilles seront ravies de déguster notre glace artisanale dont l'incontournable glace Plombières. Vous trouverez aussi nos eaux de vie distillées à la ferme. Nous ne prenons pas la carte bancaire. Paiements uniquement en chèques ou espèces.

**Adresse :** 44 le Grand Fahys - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert - **Tél.** 06 48 81 05 85  
**E-mail :** [info.glaces.aubry@orange.fr](mailto:info.glaces.aubry@orange.fr) - **Période d'ouverture :** du mercredi au samedi de 13h30 à 18h. Fermé les dimanches et jours fériés.



## MAISON DROUHET ♦ BOULANGER PÂTISSIER CHOCOLATIER GLACIER

LUXEUIL-LES-BAINS



Maître artisan boulanger, pâtissier, chocolatier, glacier. Finaliste de la Meilleur Boulangerie de France 2021. Venez déguster tous nos pains (bio, traditionnels, au levain...), notre fameuse spécialité le Tourbillon au Jambon de Luxeuil et nos incontournables pâtisseries, macarons et chocolats. Nos adresses :

**À LUXEUIL-LES-BAINS / Adresse :** 6 rue du docteur Gilles Cugnier - 70300 Luxeuil-les-Bains  
**Période d'ouverture :** du mardi au samedi de 6h30 à 19h.  
 Le dimanche de 6h30 à 13h et de 14h30 à 18h. Fermé le lundi.

**À SAINT-SAUVEUR / Adresse :** 7 av. Georges Clemenceau - 70300 Saint-Sauveur  
**Période d'ouverture :** de 6h30 à 13h et de 14h30 à 19h.  
 Le dimanche de 6h30 à 13h. Fermé le jeudi.

**À FROIDECONCHE / Adresse :** ZI la Zouzette - 70300 Froideconche  
**Période d'ouverture :** du mardi au samedi de 6h30 à 19h.  
 Le dimanche de 6h30 à 13h et de 14h30 à 18h. Fermé le lundi.

**E-mail :** [boulangerie.drouhet@orange.fr](mailto:boulangerie.drouhet@orange.fr) - **Tél.** 03 84 40 04 40





# Thés et cafés

**C**ertains ne sauraient se passer d'un bon café, d'un bon thé ou d'une bonne infusion à la fin du repas, même après le menu gargantuesque que nous venons de vous proposer dans cette brochure !



**L**e café, dans toutes ses variétés, développe des arômes riches, qu'on déguste comme un bon vin. Léger ou fort, moulu ou en grains, en extraction lente ou rapide, arabica ou robusta, d'Ethiopie ou du Brésil, le café est un véritable monde à explorer. Alors, certes, il n'y a pas de café haut-saônois (on va dire que c'est l'exception qui confirme la règle de notre menu local) ... encore que : la Brûlerie Doillon à Luxeuil-les-Bains propose justement une large gamme de cafés et de thés.



## Quoi de mieux qu'un carré de bon chocolat pour accompagner sa boisson chaude ?

Chez les chocolatiers, les douceurs sont à déguster sur place ou à emporter, pour accompagner sa boisson ou juste par gourmandise !



## Comment choisir son café ?

Deux solutions s'offrent à vous : tester dans nos cafés et restaurants les différentes variétés et méthodes d'extraction proposées ou bien en discuter avec un torréfacteur ou un bariste qui, selon vos goûts, saura vous conseiller au mieux et vous diriger vers les cafés qui vous correspondent. Parler de café avec un passionné, c'est passionnant !



## Vous préférez le thé ?

Là aussi, le choix est vaste ! A chaque moment de la journée son thé, que ce soit à la maison, en terrasse, dans un salon de thé... Plutôt aromatisé, noir, vert ou blanc, miser sur une valeur sûre ou tester quelque chose de nouveau, avec le thé tout est possible ! On vous recommande notamment le thé de l'Abbaye (saveur mirabelles/caramel) de la Brûlerie Doillon.

## THÉS, CAFÉS...

### BRÛLERIE DOILLON

### LUXEUIL-LES-BAINS



Épicerie fine, Thé Dammann, café issu de la torréfaction et chocolat maison fabriqué à partir de fèves de cacao torréfiées dans nos ateliers, salon de thé - coffee shop avec des boissons originales et gourmandes, paniers garnis. Possibilité de visite et démonstration des ateliers.

**Adresse :** 7 rue du docteur Gilles Cugnier - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél.** 03 84 40 53 09  
**E-mail :** brulerie.doillon@orange.fr - **Site :** www.brulerie.doillon.fr - **Période d'ouverture :** du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Dimanche de 8h30 à 12h.



# La part des anges\*



INSOLITE

**Saviez-vous qu'il était même possible de trouver du whisky ou de la vodka à Fougerolles-St-Valbert ?**

La distillerie Devoille révèle toute la finesse d'un grand Whisky raffiné, aromatique et boisé, long en bouche, au goût franc et rond. La distillerie Peureux propose également le Whisky Louis Blanzey. Quant à la distillerie Lemerrier, elle propose la Vodka Grizzly distillée cinq fois selon un procédé exclusif, à partir du meilleur blé tendre français et de l'eau cristalline des Vosges. Et bien d'autres surprises à retrouver chez nos distillateurs et producteurs fougerollais !

**A**près un tel festin, il vous faudra bien digérer ! Un petit Kirsch ?

L'Appellation d'Origine Contrôlée du Kirsch de Fougerolles-Saint-Valbert a fêté ses 10 ans en 2020. Cette AOC a largement contribué à la notoriété du Kirsch de Fougerolles au-delà de notre région. La culture et la fabrication du Kirsch de Fougerolles a d'ailleurs été inscrite à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel en France en 2018. Le Kirsch de Fougerolles est présenté dans une bouteille unique, le « bô fougerollais ». C'est une bouteille teintée, réplique du bô traditionnel, gravée à l'effigie de Fougerolles-Saint-Valbert. Sur le plan organoleptique, le « Kirsch de Fougerolles » présente des caractéristiques fruitées et noyautées nettes et franches. Au niveau visuel, il est limpide et translucide. Cependant, il peut, après plusieurs années de vieillissement dans des bonbonnes stockées plusieurs années dans les greniers, se colorer légèrement.

Cette eau-de-vie fait aujourd'hui la renommée de Fougerolles-St-Valbert, mais distillateurs et producteurs distillent également d'autres classiques comme la mirabelle, la poire ou la framboise, mais aussi d'autres beaucoup plus insolites : gingembre, reine-claude, myrtille, « grattecul » (églantine) alizier, sorbier des oiseleurs, sureau, houx, prunelle, fraise, abricot, coing, cassis, gentiane...

\*Phénomène d'évaporation qui se produit lors du vieillissement d'un alcool dans un fût ou en bonbonne



Dans un écrin de cerisiers, l'Écomusée du Pays de la Cerise, point de départ de la Route des Chalots, propose au visiteur un véritable parcours découverte afin de revivre l'histoire de la culture de la cerise et de la distillation. Situé dans un ancien domaine de distillateurs des années 1830, l'Écomusée est un magnifique établissement inscrit aux Monuments Historiques. Les 150 ans de techniques, de coutumes et de traditions liés à la fabrication du kirsch, sont présentés à travers une muséographie moderne, mêlant expositions, projections de films et ambiances sonores. Les plus nostalgiques suivront l'évolution de la production des fameuses eaux-de-vie telle qu'elle s'effectuait autrefois dans ces fermes situées au cœur des Vosges du Sud. Pour les amoureux du travail du cuivre, une collection d'alambics à bain-marie et à vapeur de 800 à 1200 litres est présentée. Ouvert du 15 février au 15 novembre tous les jours (sauf le mardi) de 14h à 18h. En juillet et août, tous les jours de 11h à 19h. Coordonnées : 206 le Petit-Fahys à Fougerolles-St-Valbert. Tél : 03 84 49 52 50

Site internet : [ecomusee-fougerolles.fr](http://ecomusee-fougerolles.fr)

## KIRSCH ET TERROIR FERME CHASSARD

Premier point de vente  
de produits locaux

**DEPUIS 50 ANS**



En 1970, dix agriculteurs se sont associés pour créer leur propre fonds de commerce afin d'y vendre leur Kirsch. Ils se sont installés au bord de la nationale 57, à la « Ferme Chassard ».

« Kirsch et Terroir » est le nom du groupement, en référence à Fougerolles, capitale du Kirsch, et au terroir local de production.

Les producteurs proposent à la vente du Kirsch, devenu AOC en 2010, des eaux-de-vie de pays, des griottes au Kirsch AOC, des confitures maison, du miel, du munster fermier et surtout, le fameux apéritif « Lo Cul Dra Haut ».



Accueil à la Ferme Chassard  
252 Beaumont RN57

7 jours sur 7 de 9h15 à 12h15 et de 13h30 à 18h30.

En janvier : ouvert uniquement les week-ends

Depuis 2017, ouverture d'un second magasin  
25 rue de la gare à Fougerolles  
Du mardi au vendredi de 14h à 18h

[WWW.KIRSCHETTERROIR.COM](http://WWW.KIRSCHETTERROIR.COM)

Balade entre nature et gastronomie sur

# La route des chalots

Retrouvez le circuit  
en flashant ce Qr code



**E**n voiture, à vélo ou encore à cheval, la Route des Chalots est une route touristique qui vous mènera à travers l'histoire de notre région, entre la Haute-Saône et les Vosges. De l'ère glaciaire à l'origine de nos paysages vallonnés, aux traditions et savoir-faire que l'Homme a mis en place, parcourez cette route appareil-photo en main, mais aussi papilles à l'affût !

Sur la route, vous pourrez rencontrer de nombreux producteurs et artisans (brasseurs, producteurs de bluets des Vosges, distillateurs, héliiculteurs, chocolatiers...) qui vous feront goûter les saveurs des Vosges du Sud. Le chemin est ponctué de pauses nature, comme une invitation au pique-nique avec les produits

locaux trouvés dans les échoppes de chacun (cascades, chalots, points de vue, jardin floral...) ou comme un repos après un repas dans un des restaurants adhérents.

Le Chalot, qui donne son nom à la route, viendra ponctuer votre voyage. Repérez-le dans nos paysages : c'est un petit grenier à grains, en bois, il se trouve généralement proche des maisons et des fermes. Combien en compterez-vous ?

120 kilomètres, c'est à la fois peu, mais aussi beaucoup si on veut en profiter en faisant le tour : pour tout goûter, il vous faudra plus d'une journée !

Pour plus d'infos : [www.routedeschalots.fr](http://www.routedeschalots.fr)



## LES RESTAURANTS PARTENAIRES DE NOTRE DESTINATION

### PICTOGRAMMES

- |  |  |
|--|--|
|  Anglais             |  Internet / wifi    |
|  Allemand            |  Accès handicapé    |
|  Hollandais          |  Climatisation      |
|  Chèques vacances  |  Équipement bébé  |
|  Euro/Master Card  |  Terrasse         |
|  Carte bleue       |  Animaux acceptés |
|  Ticket Restaurant |  Accueil groupe   |
|  Bar               |  À emporter       |
|  Parking           |  Livraison        |

#### À L'ORÉE DU BOIS CUISINE TRADITIONNELLE

AINVELLE



Dans son écrin de verdure, le restaurant vous accueille tous les jours à midi sauf le dimanche. Nous vous présentons un menu du jour et une cuisine maison et traditionnelle. Le bar est ouvert tous les jours sauf le mercredi après-midi.

**Adresse :** 8 rue de la Grotte - 70800 Ainvelle - **Tél.** 03 84 49 88 72

**E-mail :** claudine.grosjean0760@orange.fr - **Site :** www.a-loree-du-bois.com

**Période d'ouverture :** du lundi au samedi midi. Les soirs, les dimanches et jours fériés : groupes sur réservation - **Tarifs :** menu à partir de 11 € - **Capacité salle :** 100 pers.

# LES RESTAURANTS

## L'ASIA CUISINE ASIATIQUE

LUXEUIL-LES-BAINS



Le restaurant l'Asia, vous propose une cuisine de nos mamans et de nos grand-mères asiatiques (Chine, Vietnam, Thaïlande). Sur place ou à emporter.

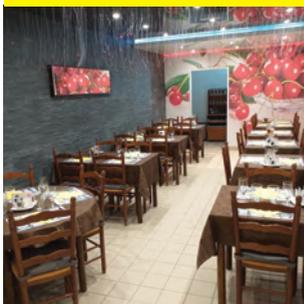
**Adresse :** 6 rue Carnot - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél.** 09 83 28 23 81

**Site :** [www.restaurant-asia-luxeuil.fr](http://www.restaurant-asia-luxeuil.fr) - **Période d'ouverture :** fermé les lundis et mardis.

**Capacité salle :** 26 pers. **Capacité terrasse :** 20 pers.

## LE RALLYE GOURMAND - CUISINE TRADITIONNELLE

LUXEUIL-LES-BAINS



Cuisine régionale et traditionnelle (sandre au Champlitte, Mignon aux Griottines®, soufflé glacé maison...). Retrouvez toutes les recettes aux Griottines®. Salles climatisées et terrasse. Guide du routard.

**Adresse :** 49 rue Édouard Herriot - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél.** 03 84 40 04 92

**E-mail :** [restaurant@rallye70.fr](mailto:restaurant@rallye70.fr) - **Site :** [www.rallye70.fr](http://www.rallye70.fr) - **Période d'ouverture :** ouvert toute l'année, tous les midis sauf samedi. Le soir sur réservation minimum 10 personnes.

**Tarifs :** de 15 € à 35 € - **Capacité salle :** 50 pers. - **Capacité terrasse :** 20 pers.

## L'HEXAGONE - CUISINE TRADITIONNELLE

LUXEUIL-LES-BAINS



Cuisine régionale et traditionnelle, menu du jour, venez découvrir notre restaurant, nous disposons d'une terrasse et d'une salle climatisée. N'hésitez pas à réserver.

**Adresse :** 19 avenue Labienus - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél.** 03 84 93 61 69

**E-mail :** [h5511@accor.com](mailto:h5511@accor.com) - **Période d'ouverture :** Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h - **Tarifs :** menu de 18,50€ à 22€ et carte de 9,50€ à 48€ - **Capacité salle :** 100 pers. **Capacité terrasse :** 50 pers.

## LA POMME D'OR CUISINE TRADITIONNELLE ET PIZZERIA

LUXEUIL-LES-BAINS



[WWW.LAPOMMELUXEUIL.FR](http://WWW.LAPOMMELUXEUIL.FR)



La Pomme d'Or est la table où l'on se retrouve autour d'un bon verre et d'un plat en toute convivialité dans des ambiances différentes. Terrasse ou bar lounge. Tous nos produits font l'objet d'une sélection rigoureuse et minutieuse et sont préparés avec soin.

**Adresse :** 8 allées Maroselli - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél.** 03 84 93 43 59

**Site :** [www.lapommeluxeuil.fr](http://www.lapommeluxeuil.fr) - **Période d'ouverture :** Toute l'année. Fermé dimanche et lundi. - **Capacité salle :** 50 pers. - **Capacité terrasse :** 60 pers. - **Espace lounge :** 60 pers.

## RESTAURANT DE L'HÔTEL BEAU - SITE - CUISINE TRADITIONNELLE

LUXEUIL-LES-BAINS



Cuisine créative et saisonnière, accueil chaleureux, service en terrasse, repas de groupes et d'affaires, ouvert 7j/7 pendant la saison thermale.

**Adresse :** 18 rue Georges Moulimard - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél.** 03 84 40 14 67  
**E-mail :** contact@beau-site-luxeuil.com - **Site :** www.beau-site-luxeuil.com  
**Période d'ouverture :** toute l'année. Fermeture annuelle du 20 décembre 2024 au 5 janvier 2025. **Tarifs :** menu de 19€ à 44€ et carte de 15 à 27€ - **Capacité salle :** 60 pers. **Capacité terrasse :** 60 pers.

## RESTAURANT REMY - CUISINE TRAD. ET GASTRO.



SAINT-LOUP-SUR-SEMOUSE



Maître restaurateur et Qualité Tourisme. Demeure du début du XX<sup>e</sup> siècle. En semaine : menu du jour et carte. Le week-end : menu gastronomique.

**Adresse :** 110 av. A. Thomas - 70800 Saint-Loup-sur-Semouse - **Tél.** 03 84 94 24 03  
**E-mail :** restaurantremy@gmail.com - **Site :** restaurant-remy.com  
**Période d'ouverture :** Le midi : lundi, mercredi, jeudi, vendredi et dimanche. Le soir : vendredi et samedi. L'accueil se fait le midi : de 12h à 12h45, le soir : de 19h30 à 20h30. Fermeture du 1er au 13 Août 2024. **Tarifs :** menu en semaine : à partir de 18,5€ ; menu le week-end : 48€ - **Capacité salle :** 70 pers. **Capacité terrasse :** 30 pers.

## LA TABLE D'ÉTIENNE - CUISINE TRADITIONNELLE

SAINT-SAUVEUR



À la table d'Étienne, notre ambition est de proposer une cuisine sincère ancrée dans la région et les saisons, authentique mais moderne, joyeuse et généreuse. Au plaisir de vous accueillir prochainement.

**Adresse :** 27 rue des Caricaies - ZA du bouquet - 70300 Saint-Sauveur - **Tél.** 03 84 40 93 83  
**E-mail :** la.table.detienne@gmail.com - **Période d'ouverture :** fermé mardi soir, mercredi, et dimanche soir - **Tarifs :** menus à partir de 16,50€, carte de 6,50€ à 24€  
**Capacité salle :** 130 pers. - **Capacité terrasse :** 50 pers.

## LE PARADIS VERT - CUISINE TRADITIONNELLE

VELLEMINFROY



**SPÉCIALITÉ : FRITURE DE CARPE, FOIE GRAS, GRENOUILLES**

Accueil chaleureux dans son écrin de verdure, restaurant et terrasse spacieux pouvant recevoir groupes, séminaires et repas d'entreprise ou de famille. Produits frais de saison et si possible locaux.

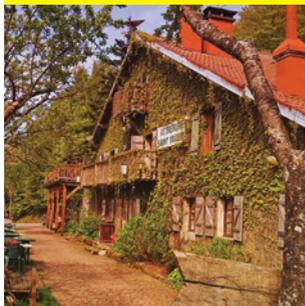
**Adresse :** route de la Creuse - 70240 Velleminfroy - **Tél.** 03 84 75 57 74 / 06 83 42 33 54  
**E-mail :** la.source.de.velleminfroy@gmail.com - **Site :** www.velleminfroy.fr/le-restaurant  
**Période d'ouverture :** fermeture annuelle en janvier. Fermé lundi, mardi et mercredi sauf groupes - **Tarifs :** menu de 20€ à 37€ et carte de 10€ à 24€ - **Capacité salle :** 80 pers. - **Capacité terrasse :** 40 pers.

## CHEZ NOS VOISINS

AUBERGE DE LA FERME SAINT-VALLIER - CUISINE TRADITIONNELLE



GIRMONT - VAL - D'AJOL



### SPÉCIALITÉ : ANDOUILLE DU VAL D'AJOL

Cuisine régionale, mijotée, traditionnelle et familiale avec des produits locaux. Adhérent Route des Chalots avec son menu. Terrasse avec vue panoramique sur la vallée. Cheminée à l'âtre.

**Adresse :** 30 route de Clairegoutte - 88 340 Girmont-Val-d'Ajol - **Tél.** 03 29 30 62 77

**E-mail :** auberge-saintvallier@wanadoo.fr - **Site :** www.aubergesaintvallier.fr

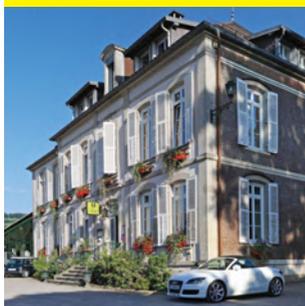
**Période d'ouverture :** le week-end, les jours fériés et les ponts toute l'année. Du mardi au dimanche en juillet-août. Groupes toute l'année sur réservation. - **Tarifs :** menus de 24€ à 26€ et carte de 5€ à 15€ - **Capacité salle :** 120 pers. en 4 salles **Capacité terrasse :** 80 pers.

LA RÉSIDENCE - CUISINE GASTRONOMIQUE



TABLE DISTINGUÉE

LE VAL-D'AJOL



### SPÉCIALITÉ : PIED DE COCHON FARCI À L'ANDOUILLETTE

Ouvert sur un parc aux arbres centenaires, notre restaurant propose une cuisine riche en saveurs et inspirée du terroir vosgien.

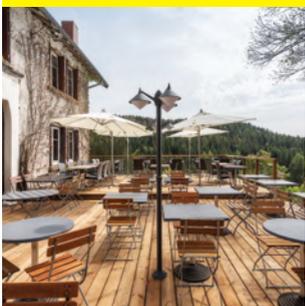
**Adresse :** 5 rue des Mousses - 88 340 Le Val-d'Ajol - **Tél.** 03 29 30 68 52

**E-mail :** contact@la-residence.com - **Site :** la-residence.com - **Période d'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 - **Tarifs :** menu de 38€ à 58€ et carte de 20,50€ à 42€ - **Capacité salle :** 70 pers. - **Capacité terrasse :** 50 pers.

RESTAURANT LA VIGOTTE - CUISINE TRADITIONNELLE



GIRMONT - VAL - D'AJOL



### SPÉCIALITÉ : GRENOUILLES FRAÎCHES

En mars et avril, grenouilles fraîches, salade paysanne, râpés de pomme de terre, fromages et dessert à 35€. Le chef haut-saônois Laurent Grandgirard sera ravi de vous accueillir. La Vigotte, ça ravigotte !

**Adresse :** 131 lieu-dit la Vigotte - 88 340 Girmont-Val-d'Ajol - **Tél.** 03 29 24 01 82

**Site :** www.lavigotte.com - **Période d'ouverture :** ouvert les week-ends (samedi et dimanche, midi et soir) ainsi que tous les soirs de la semaine - **Tarifs :** menus à 25€ et carte de 15€ à 35€ - **Capacité salle :** 100 pers. **Capacité terrasse :** 80 pers.

## AUTRES RESTAURANTS

LA DISTILLERIE 1881

AILLEVILLERS-ET-LYAUMONT

**Adresse :** 31 rue Charles Demandre, 70320 Aillevillers-et-Lyaumont - **Tél.** 07 81 19 33 01 - **Site :** la-distillerie-1881.fr

AUBERGE LA TRINQUOTTE

CITERS

**Adresse :** 34 Rue de la Trinquette - 70300 Citers - **Tél.** 03 84 94 73 81

LA GUILLAUME

COLOMBE-LÈS-VESOUL

**Adresse :** 2 rue du Stade - 70000 Colombe-lès-Vesoul - **Tél.** 03 84 76 23 83

RESTAURANT AU P'TIT CHARIOT

CORBENAY

**Adresse :** 1 rue des Cannes - 70320 Corbenay - **Tél.** 03 84 94 13 60

**LA FERME DES ÉPICURIENS****FLEUREY-LÈS-SAINT-LOUP****Adresse** : 28 Rue de Bains - 70800 Fleurey-lès-Saint-Loup - **Tél.** 03 84 94 61 65**AUBERGE LE FONTENOIS****FONTENOIS-LA-VILLE****Adresse** : rue du Pont - 70210 Fontenois-la-Ville - **Tél** : 03 84 68 96 27**BAR RESTAURANT LE RANCH****FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT****Adresse** : 3 Rue de Plombières - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert - **Tél** : 03 84 49 11 98**RESTAURANT CABARET LA GABIOTTE****FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT****Adresse** : 20 rue du Caporal Ougier - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert - **Tél** : 03 63 76 03 60**RESTAURANT BELLEVUE****GENEVREY****Adresse** : Golf des Vosges du sud - RN 57 - 70240 Genevrey - **Tél** : 03 84 92 41 03 - **Site** : [www.restaurantbellevue.fr](http://www.restaurantbellevue.fr)**LA TRATTORIA****LA CHAPELLE-LÈS-LUXEUIL****Adresse** : 5 Route de Luxeuil - 70300 La Chapelle-lès-Luxeuil - **Tél** : 03 84 49 71 87**BUBBLE MAMA****LUXEUIL-LES-BAINS****Adresse** : 60 rue Jules Jeanneney - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél** : 07 68 94 85 77 - **Site** : [gaufres-bulles-1.sumupstore.com](http://gaufres-bulles-1.sumupstore.com)**L'ANNEXE DU CAFÉ FRANÇAIS****LUXEUIL-LES-BAINS****Adresse** : 15 rue Victor Genoux - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél** : 09 84 10 19 21**LA ROSE DES SABLES****LUXEUIL-LES-BAINS****Adresse** : 6 rue de Grammont - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél** : 03 84 40 58 82**LA SUITE****LUXEUIL-LES-BAINS****Adresse** : 4 bis Avenue des Thermes - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél** : 03 84 40 18 57**LE CARNOT****LUXEUIL-LES-BAINS****Adresse** : 26 rue Carnot - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél** : 03 84 40 57 30**LE COMPTOIR JOA****LUXEUIL-LES-BAINS****Adresse** : 16 avenue des Thermes - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél** : 03 84 93 90 90**MISTER COOK****LUXEUIL-LES-BAINS****Adresse** : rue de l'Étang de la Poche, Parking Auchan - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél** : 03 84 40 31 04**PIZZERIA DU LAC****LUXEUIL-LES-BAINS****Adresse** : route de Breuches - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél** : 03 84 40 27 93**L'ARCHIPEL DU SOLEIL****NOROY-LE-BOURG****Adresse** : rue du Pautet - 70000 Noroy-le-Bourg - **Tél** : 03 84 78 77 64**AUBERGE DE LA MONTAGNE****SAINT-BRESSON****Adresse** : 840 Les Grands Rangs - 70280 Saint-Bresson - **Tél.** : 03 84 94 41 24**BAR À TERRINES BY CHARLINE****SAINT-BRESSON****Adresse** : 223 Les Granges du Bois - 70280 Saint-Bresson - **Tél.** : 06 38 95 71 89**CHEZ GÉRÔME ET VINCENT****SAINT-LOUP-SUR-SEMOUSE****Adresse** : 28 rue Henri Guy - 70800 Saint-Loup-sur-Semouse - **Tél** : 03 84 94 19 23**L'ESCALE ET L'ESCALE II****SAINT-SAUVEUR****Adresse** : ZA du Bouquet et 19 Avenue Georges Clémenceau - 70300 Saint-Sauveur - **Tél** : 06 72 74 49 76



**MERCURE**  
HOTELS



Accueil 24h/24 | Etablissement climatisé  
50 chambres tout confort  
Parking wifi gratuit  
2 salles de séminaire

RESTAURANT BRASSERIE  
& TERRASSE D'ETE

19 avenue Labiénus 70300 LUXEUIL LES BAINS  
03 84 93 61 69 | h5511@accor.com | www.mercure-luxeuil-les-bains.com  
www.facebook.com/mercureluxeuillesbainshexagone

**Beau-Site**  
★★★★  
HÔTEL SPA - RESTAURANT

Cuisine créative de saison  
Service en terrasse  
Mariage, séminaire, banquet  
Parking privé

**À 100 M DES THERMES**



18 rue Georges Moulimard • 70300 LUXEUIL-LES-BAINS  
03 84 40 14 67 • contact@beau-site-luxeuil.com • www.beau-site-luxeuil.com



# Les grands événements gastrophomiques et gourmands



**MAI**

## Fête du Pain

**LUXEUIL-LES-BAINS**

Chaque année, les boulangers et leur savoir-faire sont à l'honneur autour du 16 mai (jour de la Saint Honoré : patron des boulangers) en organisant diverses animations autour de cette thématique.



**DERNIER SAMEDI DE JUIN**

## Fête des cerises

**FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT**

Le fruit emblématique de la ville est à l'honneur avec un marché de producteurs, l'élection de Miss Cerise et des animations musicales.



**TOUS LES MARDIS DE JUILLET ET AOÛT**

## Les marchés de nuit

**LUXEUIL-LES-BAINS**

Chaque mardi soir de juillet et août, plus de 4 000 personnes se donnent rendez-vous sur les marchés de nuit pour profiter d'un moment simple, authentique et convivial, avec producteurs et artisans, buvettes et restauration terroir, animation musicale et activités pour les enfants.



3<sup>e</sup> DIMANCHE DE SEPTEMBRE

## Foire aux beignets de cerises

**FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT**

Toute la journée, de nombreux bénévoles préparent des centaines de succulents beignets de cerises. Cette manifestation associe artisanat, produits du terroir, en présence de nombreuses confréries gourmandes et bien évidemment celle des Gousteurs de Kirsch AOC.



FIN NOVEMBRE

## Journée du Kirsch de Fougerolles AOC

**FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT**

Moment privilégié pour (re)découvrir toute la filière Kirsch en association avec les producteurs, bouilleurs de cru, les distillateurs et l'Écomusée du Pays de la Cerise.



DÉCEMBRE

## Fête Noël

**LUXEUIL-LES-BAINS**

Rendez-vous dans le centre historique de Luxeuil-les-Bains qui est le théâtre des festivités préparées par l'Office de Tourisme. Au programme : des chalets et des balades gourmandes, des concerts.

## Marchés de pays

**LUNDI** : Saint-Loup-sur-Semouse de 7h à 13h

**MARDI EN JUILLET ET AOÛT** : Luxeuil-les-Bains en nocturne à partir de 18h

**MERCREDI** : petit marché à Luxeuil-les-Bains (Place du 8 Mai) de 7h à 12h et Aillevillers de 8h à 12h

**JEUDI** : Conflans-sur-Lanterne de 8h à 12h

**VENDREDI** : Fougerolles-saint-Valbert de 8h à 12h et Raddon-et-Chapendu en soirée de 16h à 20h

**SAMEDI** : Luxeuil-les-Bains (Place Saint-Pierre) de 7h à 12h

**DIMANCHE** : Saint-Sauveur de 8h à 12h



**Banque, assurance,  
téléphonie...**

**Au Crédit Mutuel,  
nous ne sommes  
pas différents  
sans raison.**

**Rejoindre une banque  
qui appartient à ses clients,  
ça change tout.**

**Le Crédit Mutuel, banque coopérative, appartient à ses 8,1 millions de clients-sociétaires.**

**Crédit  Mutuel**

**Luxeuil-Les-Bains**

30 rue Jules Jeanneney – 70300 Luxeuil-Les-Bains  
Tél. : 03 84 93 82 85 – Courriel : 07840@creditmutuel.fr

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel RCS Strasbourg B 588 505 354.