



GUIDE DU TERROIR ET DES RESTAURANTS

VOTRE MENU 2025 - 2026 !



Économisons le papier ! Merci de rapporter cette brochure, une fois qu'elle ne vous est plus utile, à l'Office de tourisme ou de la déposer dans une de nos boîtes à docs. Elle pourra être réutilisée !



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

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 11

BOISSONS SANS ALCOOL P 12

CARTE DES ENTRÉES

LE JAMBON DE LUXEUIL P 13

GANDEUILLOT ET AUTRES CHARCUTERIES P 15

BOUCHERIES ET CHARCUTERIES P 16

LE PAIN DE NOS BOULANGERIES P 17

CARTE DES PLATS

CHEZ NOS PRODUCTEURS P 19

CARTE DES FROMAGES

DITES CHEESE P 20

LE MUNSTER AOP P 21

CHEZ NOS FROMAGERS P 21

CARTE DES DOUCEURS

LES DESSERTS P 23

LES MIELS DE NOS APICULTEURS P 26

CARTE DES THÉS ET CAFÉS P 27

CARTE DES DIGESTIFS

LA PART DES ANGES P 28

BALADE SUR LA ROUTE DES CHALOTS P 31

LES RESTAURANTS P 32

LES GRANDS ÉVÉNEMENTS
GASTRONOMIQUES P 38



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

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 préfériez 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 2025

De gauche à droite et de haut en bas : Kevin et Charles-André de l'hôtel restaurant Beau-Site, Christophe de la boulangerie Drouhet, Morgane des Jardins Nomades, Louis de la boucherie Giromagry, Ulric et Fanny du Gaec Le Rucher de la Brèche, Adrien et Laura du restaurant La Ferme des Epicuriens, Mickaël de Symbiose Le Miel, Clément du restaurant le Comptoir Joa, et Anne-Charlotte des Délices de Charlottine.

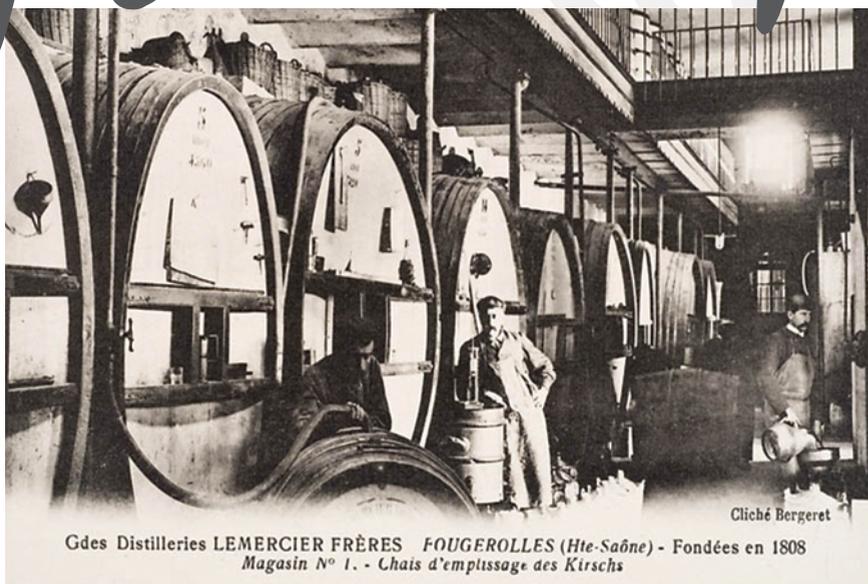
Sélection aléatoire de nos partenaires, qui change à chaque nouvelle édition de notre guide.

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, Iliia Osokin, Lézards Création - Guillaume Roussel, Thomas Devard, Marie Soehnen, Photonew. Imprimé sur papier certifié PEFC en 10 000 exemplaires par Socosprint, Labellisé Imprim'vert. Avril 2025. 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'empressage des Kirschs

Cliché Bergeret

Avec 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^e 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^e SIÈCLE. ON COMPTAIT DÉJÀ À CETTE ÉPOQUE ENTRE 40 000 ET 50 000 CERISIERS SUR LE TERRITOIRE.



Fougerolles Saint-valbert Aujourd'hui

Fougerolles-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 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





Fougerolles-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 deux 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

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. Vous y découvrirez les spécialités des Grandes Distilleries Peureux, de la distillerie Émile Coulin, et de la distillerie Lemerrier Frères.

WWW.DISTILLERIESPEUREUX.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 et la SCEA Daval Richard Terre Cerise de Fougerolles-Saint-Valbert.



L'Amor, sauvagement fruité

Les liqueurs amères sont traditionnellement composées d'infusion ou de macération de plantes amères combinée avec un agrume. Chez Devoille, une gamme de 4 amers donnent de toutes nouvelles saveurs à la bière ! Myrtille, mirabelle, framboise ou sapin, laquelle de ces saveurs locales oserez vous tester ?



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

Aussi 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



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

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 !

LES BRASSEURS

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 - **Site :** www.brasserie-adomeit.fr
Période d'ouverture : Les samedis à partir de 9h30.



BRASSERIE LUXOVIENNE

LUXEUIL-LES-BAINS



Bières artisanales brassées sur place, limonades et colas maison, espace bar et restauration avec nos produits régionaux. Visites des salles de brassage, fermentation et embouteillage sur rendez-vous.

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





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 Fougères-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, aussi à Fougères-Saint-Valbert, n'est pas en reste avec son succulent sirop de cerises noires.

La ferme Jechoux, implantée également à Fougères-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 Fougères-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.





Le Jambon de Luxeuil



Acteur 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 18.

JAMBON CRU DE LUXEUIL

FABRICATION ARTISANALE

Visitez
notre séchoir !

Inscription à l'Office de Tourisme de Luxeuil-les-Bains



Artisan Charcutier

DAVAL

LE PALAIS DE L'ANDOUILLE



En vente :

- Boucherie Giromagny à Luxeuil-les-Bains
- Epicerie des Arcades à Luxeuil-les-Bains
- Le Saloir de la Vallée à Froideconche
- Boucherie Daval au Val d'Ajol 88

www.jambondeluxeuil.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



Le 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, avec des pommes de terre ou une salade de pommes de terre tièdes.

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 Fougères-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 Fougères-Saint-Valbert - **Tél.** 03 84 49 12 63

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

WAGNER
CHARCUTERIE 100% NATURELLE

André Bazin
Produits du terroir

**DE LA VIANDE
DE QUALITÉ,
DU SEL,
DES ÉPICES
ET C'EST
TOUT*!**



* Ou presque ... elles sont aussi reconnues **SAVEUR DE L'ANNÉE**



Des produits sains pour faire
LA COURSE EN TÊTE !

Scannez pour en savoir plus !





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 ET DU TERROIR

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

La Fédération des Boulangers de la Haute-Saône, l'Office de Tourisme et la ville de Luxeuil-les-Bains 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 - **Période d'ouverture :** du mardi au samedi de 6h30 à 18h30, et le dimanche de 6h30 à 12h30.

MAISON DROUHET ♦ BOULANGER PÂTISSIER CHOCOLATIER GLACIER

LUXEUIL-LES-BAINS



Depuis 1958, la Maison Drouhet s'engage à offrir des produits d'exception, élaborés avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.

Nous fabriquons tous nos produits maison, garantissant authenticité, fraîcheur et qualité. 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. Fermé le lundi.

À FROIDECONCHE / Adresse : ZI la Zouzette - 70300 Froideconche

Période d'ouverture : du mardi au vendredi de 6h30 à 19h30, le samedi de 6h30 à 19h.

Le dimanche de 6h30 à 13h. Fermé le lundi.

E-mail : boulangerie.drouhet@orange.fr - **Tél.** 03 84 40 04 40





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

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, Gandeuilot, 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.



LES JARDINS NOMADES



QUERS



Productrice, cueilleuse de plantes sauvages, aromates, et médicinales. Ateliers pratiques, transformation et vente à la ferme : tisanes, mélanges d'aromates, huiles, vinaigres... Pépinière permacole (spécialisée comestibles) : fruitiers petits fruits, légumes perpétuels.

Adresse : 1 Route d'Adelans - 70200 Quers - **Tél.** 06 34 47 33 99
E-mail : contact@lesjardinsnomades.fr - **Site :** lesjardinsnomades.fr
Ouverture : toute l'année sur rendez-vous.





Dites cheese !



Aux côtés du comté, du mont d'or ou du morbier (fromages AOC franc-comtois), le gruyère de France IGP et

la cancoillotte IGP

font également honneur à notre destination. La cancoillotte se présente sous la forme d'une pâte onctueuse au goût pénétrant, 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, pour se transformer en 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

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 : 7€/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.

FROMAGERIE ARTISANALE : LES DÉLICES DE CHARLOTTINE

FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT



Fromagerie artisanale pour les amoureux du fromage. Gamme large de fromages locaux et nationaux. Produits laitiers «signature», crèmerie, yaourts maison, rayon caviste et épicerie fine de terroir. Conseils personnalisés, coffrets cadeau et dégustation. Bouquets gourmands. Présente au marché hebdomadaire de Luxeuil-Bains le samedi matin et au marché de Saint-Sauveur le dimanche matin.

Adresse : 3 Rue du Bas de Laval - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert - **Tél.** 06 52 74 15 30

E-mail : lesdelicesdecharlottine.70@gmail.com - **Facebook :** Les Délices de Charlotte

Période d'ouverture : Mardi et jeudi : de 8h45 à 12h30 et de 15h30 à 18h30. Vendredi de 8h45 à 13h et de 15h30 à 18h30. Samedi de 8h45 à 12h30 et de 15h30 à 18h. Fermé dimanche et lundi. Distributeur 24h/24.





LA Confiserie
BRESSAUDE

LA BRESSE

C'est bon le Fait Maison!

**VISITES &
DÉGUSTATIONS**

GRATUITES

MAGASIN OUVERT

DU LUNDI AU SAMEDI
de 9h à 12h et de 14h à 18h30



46 Arômes de sucres cuits à découvrir!
www.la-confiserie-bressaude.com



Une petite place pour

le dessert ?

Plaisir 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 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.

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

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

**Le Kanelé Fougerollais :**

Le Kanelé Fougerollais est un biscuit savarin imbibé d'une liqueur à base de Kirsch de Fougerolles AOC, un peu à la façon d'un mini baba au rhum. Il est né de l'imagination de Denis Platte et Hugues de Miscault, deux artisans gourmands qui ont uni leurs talents pour confectionner ce succulent biscuit. Pâtissier à Fougerolles, Denis Platte réalise les biscuits, tandis que la liqueur au Kirsch de Fougerolles AOC est produite par la Distillerie Paul Devoille dirigée par Hugues de Miscault. Les Kanelés Fougerollais se dégustent tout simplement nature ou accompagnés d'un bon café. Les plus gourmands les agrémenteront d'une boule de glace, de Chantilly ou de Griottes « La Cerise à Paul® ».

**DISPONIBLES À LA DISTILLERIE DÉVOILLE,
7-9 RUE DES MOINES HAUTS
70220 FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT**



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 EN P18

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 !



Ces tuiles croustillantes, spécialités de la Boulangerie-pâtisserie des Thermes à Luxeuil-les-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 18.**

LES DOUCEURS SUCRÉES...

GAEC AUBRY ♦ GLACES



FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT



Dans un petit coin de paradis de Fougérolles-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 Fougérolles-Saint-Valbert - **Tél.** 06 48 81 05 85
E-mail : info.glaces.aubry@orange.fr - **Période d'ouverture :** du mercredi au samedi de 13h30 à 18h. Fermé les dimanches et jours fériés.



LA CHOCOLATERIE DROUHET - DE LA FÈVE À LA TABLETTE

LUXEUIL-LES-BAINS



Fabrication de chocolats réalisée entièrement chez nous, depuis les fèves de cacao provenant de terroirs d'exception, jusqu'à la tablette. Possibilité d'assister à toute la fabrication, en dégustant nos produits dans le salon de thé : tablettes, petits fours, glaces, chocolats chauds...

Adresse : 27 rue Victor Genoux - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél.** 03 84 40 87 12
E-mail : contact@maison-drouhet.fr - **Période d'ouverture :** du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h.



Miels 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 !

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
Tél. 09 52 14 84 61 - **E-mail :** 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.



SYMBIOSE LE MIEL ♦ MIELS

JASNEY



Envie d'un produit local et authentique ? Symbiose le Miel vous propose tous les trésors de la ruche (miels, pollens frais, propolis ...). Ils sont récoltés dans le respect de l'abeille et de la nature.

Adresse : 8 Rue du Moulin - 70800 JASNEY - **Tél.** 06 48 13 95 57
E-mail : mickaelboront@gmail.com - **Facebook :** Symbiose le Miel - **Période d'ouverture** du lundi au vendredi à partir de 17h. Samedi de 9h30 à 18h30.



GAEC LE RUCHER DE LA BRÈCHE ♦ MIELS

SAINT-BRESSON



Apiculteurs récoltants, nous proposons 5 variétés de miel représentatives du terroir haut-saônois (printemps, fleurs, acacia, été, montagne), ainsi que des gourmandises au miel artisanales : pâte à tartiner, pain d'épices, nougat.

Adresse : 5 Le Village - 70280 Saint-Bresson - **Tél.** 06 98 57 38 38
E-mail : lerucherdelabreche@gmail.com - **Période d'ouverture :** sur rendez-vous



ANTOINE SIEGFRIED ♦ MIELS

FOUGEROLLES-SAINT-VALBERT

Adresse : 85b Le Prédurupt - 70220 Fougerolles-Saint-Valbert - **Tél.** 06 71 44 60 07 - **Mail :** siegfriedantoine@gmail.com



Thés et cafés

Certains 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 !

Le 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.

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



Thé Damman, café issu de notre torréfaction, chocolat maison fabriqué à partir de fèves de cacao torréfiées dans nos ateliers. Salon de thé, coffee shop avec des boissons originales et gourmandes, épicerie fine, composition de paniers garnis.

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*



Après 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 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, « gratte-cul » (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



ÉCO MUSÉE

DU PAYS DE LA CERISE

Fougerolles



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



LES DIGESTIFS

DISTILLERIE LA BELLE SOURCE



DAMPIERRE-LÈS-CONFLANS



La distillerie vous propose des Single malt d'orge et de seigle, des compositions d'alcools de fruits et des liqueurs. Travaillés avec des ingrédients premium biologiques, tous les alcools sont vieillis en bonbonnes sous grenier.

Adresse: 72 Grande Rue - 70800 Dampierre-lès-Conflans - **Tél.:** 06 98 23 54 57
Mail: labellesource@orange.fr - **Période d'ouverture:** sur demande



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

Balade entre nature et gastronomie sur

La route des chalots

Retrouvez le circuit
en flashant ce Qr code



En 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



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

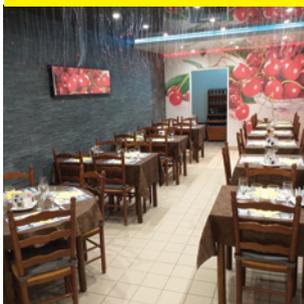
Site : www.restaurant-asia-luxeuil.fr - **Période d'ouverture :** fermé les lundis et mardis.

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 - **Site :** www.rallye70.fr - **Période d'ouverture :** ouvert toute l'année, tous les midis sauf samedi. Le soir sur réservation minimum 10 personnes.

Tarifs : de 16 € à 35 € - **Capacité salle :** 50 pers. - **Capacité terrasse :** 20 pers.



RESTAURANT LE
COMPTOIR JOA

OUVERT 7J/7 midi
& soir

16 Rue des Thermes
70300 Luxeuil les bains

 CASINO DE LUXEUIL

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 - **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

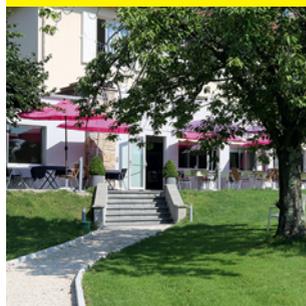


La Pomme d'Or est la table où l'on se retrouve autour d'un bon verre et d'un plat en toute convivialité dans des ambiances différentes. Terrasse ou bar lounge. Tous nos produits font l'objet d'une sélection rigoureuse et minutieuse et sont préparés avec soin.

Adresse : 8 allées Maroselli - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél.** 03 84 93 43 59
Site : www.lapommeluxeuil.fr - **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 19 décembre 2025 au 5 janvier 2026. **Tarifs :** menu de 19€ à 45€ et carte de 15 à 27€ - **Capacité salle :** 60 pers. **Capacité terrasse :** 60 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 18,50€, carte de 8€ à 26€
Capacité salle : 130 pers. - **Capacité terrasse :** 50 pers.



Restaurant
 La Ferme Des Epicuriens
 28 Rue de bains 70800 Fleurey les saint loup 0384946165
accueil@lafermedesepicuriens.fr www.lafermedesepicuriens.fr



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



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



LE VAL-D'AJOL



SPÉCIALITÉ : PIED DE COCHON FARCI À L'ANDOUILLETTE

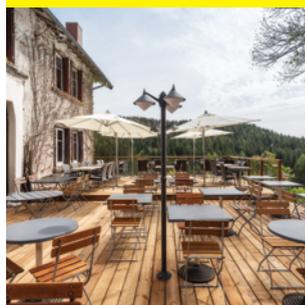
Ouvert sur un parc aux arbres centenaires, notre restaurant propose une cuisine riche en saveurs et inspirée du terroir vosgien.

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 2 au 9 mars inclus / du 22 juin au 6 juillet inclus et du 7 au 26 décembre inclus - **Tarifs :** menu de 39€ à 65€ et carte de 20€ à 48€ - **Capacité salle :** 80 pers. - **Capacité terrasse :** 30 pers.

RESTAURANT LA VIGOTTE CUISINE TRADITIONNELLE



GIRMONT - VAL - D'AJOL



SPÉCIALITÉ : GRENOUILLES FRAÎCHES (MARS/AVRIL)

Découvrez nos kota-grills (chalets-grills de 6 à 12 personnes). Grande terrasse avec vue panoramique. 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 de 25€ à 28€ 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

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**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**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 43****LUXEUIL-LES-BAINS****Adresse** : 43 Rue Victor Genoux - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél** : 06 86 03 52 36**LE CARNOT****LUXEUIL-LES-BAINS****Adresse** : 26 rue Carnot - 70300 Luxeuil-les-Bains - **Tél** : 03 84 40 57 30**MISTER COOK****LUXEUIL-LES-BAINS****Adresse** : rue de l'Etang 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**RESTAURANT REMY CUISINE GASTRONOMIQUE****SAINT-LOUP-SUR-SEMOUSE****Adresse** : 110 av. A. Thomas - 70800 Saint-Loup-sur-Semouse - **Tél** : 03 84 94 24 03 - **E-mail** : restaurantremy@gmail.com**L'ESCALE II****SAINT-SAUVEUR****Adresse** : 19 Avenue Georges Clémenceau - 70300 Saint-Sauveur - **Tél** : 06 72 74 49 76**BISTROT «AU PONT TOURNANT» - RESTAURATION RAPIDE****SELLES****Adresse** : 7 Rue de la Tuilerie-70210 SELLES - **Tél** : 07 87 05 13 70 - **E-mail** : au.pont.tournant.70210@gmail.com**LE PARADIS VERT - CUISINE TRADITIONNELLE****VELLEMINFROY****Adresse** : route de la Creuse - 70240 Velleminfroy - **Tél** : 03 84 75 57 74 - **E-mail** : la.source.de.velleminfroy@gmail.com

Les grands événements gastrophomiques et gourmands



MAI

Fête du Pain et du terroir et foire aux fleurs et jardins

LUXEUIL-LES-BAINS

Chaque année, les boulangers et leur savoir-faire sont à l'honneur au mois de mai (le 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^e 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 et salon des Sites Remarquables du Goût

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, de la musique et des produits gourmands.

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) les 2^e et 4^e mercredis du mois 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



Les assos qui font
vivre nos territoires
méritent notre soutien.

Compte, carte, appli

100% remboursés⁽¹⁾

aux associations

sportives et culturelles.

Une banque qui appartient à ses clients, ça change tout.

Crédit  Mutuel

Haute Saône Nord

15 Esplanade Charles De Gaulle – 70200 Lure
30 rue Jules Jeanneney – 70300 Luxeuil-les-Bains
16 Place du 14 Juillet – 70500 Ronchamp
Mail: 07800@creditmutuel.fr

Le Crédit Mutuel, banque coopérative, appartient à ses 9,2 millions de clients-sociétaires.

(1) Offre valable jusqu'au 31/12/2024. Pour les associations régies par la loi du 1^{er} juillet 1901 ou relevant du droit local d'Alsace-Moselle, à objet exclusivement sportif ou culturel et à but non lucratif, employant jusqu'à deux salariés maximum. Les cotisations sont remboursées par la Banque pour les détenteurs d'un Eurocompte Asso Tranquillité ou pour toute nouvelle souscription à celui-ci. Au-delà du 31/12/2024, à partir de 3,60 euros HT/mois (tarif en vigueur au 01/07/2023). Voir conditions détaillées en Caisse de Crédit Mutuel proposant cette offre et sur www.creditmutuel.fr

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel et Caisses affiliées, société coopérative à forme de société anonyme au capital de 5 458 531 008 euros, 4 rue Frédéric-Guillaume Raiffeisen, 67913 Strasbourg Cedex 9, RCS Strasbourg B 588 505 354 – N° ORIAS : 07 003 758.