

FERMES auberges



• **Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est**
9 rue de la Vôgne - Bâtimont I - 54520 LAXOU
Tél : 03 83 96 80 60 / www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/

• **Gîtes de France du Bas-Rhin** : 2 Allée d'Oslo - 67300 SCHILTIGHEIM
Tél : 03 88 75 56 51 / www.fermes-auberges-alsace.fr

www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/



Ce produit est certifié PEFC/10-31-3527 - Impression L'ATELIER COMMUNICATION - 2022030139 - Crédit photos : AdobeStock

Contacts :



Au plaisir de vous recevoir en famille ou entre amis, nous vous souhaitons un Bon appétit !

Les fermes auberges – Bienvenue à la ferme – respectent un cahier des charges national et sont agréées par les Chambres d'agriculture.

Venez NOUS VOIR



Vous êtes accueillis par des agriculteurs qui produisent et mettent sur table leurs produits et ceux d'autres exploitations agricoles.

Vous dégusterez des recettes régionales agrémentées de la touche personnelle du fermier aubergiste. Chaque ferme auberge a son style, son âme et ses spécificités locales.

Bien plus qu'un repas, c'est une invitation à passer un bon moment en famille, entre amis, autour de produits fermiers, et à retrouver une cuisine généreuse « faite maison », dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Pour prolonger votre expérience gourmande, repartez avec les produits que de nombreuses fermes auberges vous proposent.

16 ADRESSES GOURMANDES POUR RETROUVER SES RACINES.

En Alsace,

le versant bas-rhinois du massif des Vosges est une terre de prédilection **pour les randonneurs et autres amateurs de vélos.**

Souvent situées à proximité des sentiers de randonnées les **fermes-auberges** vous invitent pour une halte gourmande comme une récompense après l'effort.

Et si l'envie vous prend de prolonger votre escapade au milieu de la nature et de profiter de la beauté des panoramas, certaines fermes-auberges proposent des **chambres d'hôtes** pour une ou plusieurs nuits.

En Lorraine,

des repas à thème sont proposés au cours des saisons.

* **Repas d'Antan** les derniers dimanches de Janvier, Février et Mars où les recettes de nos grands-mères sont mises à l'honneur. Mijotés au coin du feu, ces plats fleurissent bon le terroir et les traditions culinaires lorraines...

* **Repas de la Saint Valentin, le 14/02 au soir**, pour fêter les Amoureux dans une ambiance champêtre et romantique. Décoration soignée, surprise pour les Valentines. Et pour certaines fermes-auberges, ce repas est servi le week-end qui précède ou qui suit le 14 février.

* **La St Patrick fêtee le dimanche qui précède ou qui suit le 17 mars (selon les fermes auberges).**

Ambiance conviviale avec musiques celtiques, recettes traditionnelles à la bière, le vert décliné sous multiples formes et pour certaines, chasse au trésor.

* **Repas de Printemps**, pour fêter le réveil de la Nature : les plantes sauvages viennent rehausser les produits de la ferme et sublimer les saveurs printanières.

* **Repas d'Automne**, lors de la Semaine du Goût, les saveurs suaves des bois se mêlent aux légumes anciens et autres produits de la ferme et mettent vos sens en éveil !



Bon appétit !



1 ferme
1 rando

*Rien de tel pour se mettre en appétit
ou pour favoriser la digestion
qu'une balade.*

Au départ de chaque ferme auberge, une randonnée de 1h30 à 2h, selon les parcours, vous est proposée. Elle s'adresse à tous, le niveau de difficulté est souvent facile. Certaines randos présentent davantage de dénivelé, quand la ferme auberge se trouve dans le massif des Ballons des Vosges. Arrivés au sommet, vous êtes récompensés par le panorama qui s'offre à vous !

Repas Spécial Randonneurs

Une attention particulière sera apportée à tous les marcheurs les **dimanches 26 juin 2022 et 11 septembre 2022.**

A tous ceux qui emprunteront ces balades, un repas Spécial Randonneurs leur apportera réconfort et une surprise les attendra !

Alors, n'hésitez plus, chaussez vos chaussures et votre bonne humeur et partez à la découverte des paysages environants et reconnectez-vous à la Nature.

Bonne balade !



« **1 Ferme 1 Randonnée** » a été initiée par le Parc Naturel des Ballons des Vosges et la chambre d'agriculture du Grand Est l'a étendue à toutes les Fermes auberges-Bienvenue à la ferme du Grand Est.

Retrouvez toutes les balades sur :

www.bienvenue-a-la-ferme.com/grandest/

Rubrique : Actualités

www.parc-ballons-vosges.fr

Rubrique : Découvrir / les fermes auberges

www.massif-des-vosges.fr/

Rubrique : Découvrir / A pied / On va prendre l'air...

1 Ferme Auberge des Gourmandises 135pers.



Ferme auberge située à 10 km du Mémorial Charles De Gaulle.

- FERME BIO** : Céréales, bovins, volailles, potager et vigne familiale.
- SPÉCIALITÉS** : Coq au vin et pommes de terre en gratin et autres produits de la ferme: lapin, pintade, caille et légumes du jardin. Choux à la crème, œufs à la neige, vacherin.
- LES + DE LA FERME** : Repas à thème. Ferme pédagogique. Visite de la ferme en famille.
- OUVERTURE** : sur réservation tous les jours.

Anne-Lise et Benoit MOREL
5, route de Bouzancourt 52110 DALLANCOURT

03 25 02 18 00 / 06 24 88 33 45
benoit_morel@orange.fr www.fermedesgourmandises.fr



2 Ferme Auberge des Verts Pâturages 110pers.



Ferme auberge située dans la vallée de la Seille, aménagée dans une ferme lorraine.

- FERME** : Maraichage, fruits et volailles.
- SPÉCIALITÉS** : Tourte lorraine, tourte aux poireaux, terrines, canard au miel et aux poires, poularde au foie en croûte de sel, mirabellier, chaud-froid cerise... Menus de groupe en formule tout compris, buffets froids, repas à thème... Service traiteur et vente à emporter.
- LES + DE LA FERME** : Marché à la ferme le vendredi de 16h à 19h.
- OUVERTURE** : uniquement sur réservation. En semaine pour les groupes de 20 pers. min.

Audrey François-Klein
14 rue Saint-Christophe - 54610 EPLY

03 83 31 30 85 / 06 79 05 83 08
lesvertspaturages@orange.fr www.lesvertspaturages.fr



3 Ferme Auberge Chanteraine 100pers.



Dans un ancien couvent du 13^e siècle est aménagée une ferme auberge composée de 4 salles (1 grande de 80 pers, 3 petites de 12 à 20 pers).

- FERME** : Volailles, oies, canards. Fabrication foie gras, terrines et charcuteries.
- SPÉCIALITÉS** : Foie gras et ses déclinaisons, pintade, chapon, oie, canard, poularde, coq, poulet, spécialités lorraines. Soufflé glacé mirabelle, sorbet fraises, gâteau anniversaire, tarte...
- LES + DE LA FERME** : Point de Vente des produits de notre ferme: apéritifs et ambrière à base de plantes sauvages et de fruits, Foie gras, rillettes, terrines, magrets fumés, volailles (sur commande), confitures... De mai à octobre, assiette-repas en terrasse les midis sur réservation (de 13€ à 24€).
- OUVERTURE** : sur réservation au 03 87 61 87 88 du mardi au dimanche midi pour les groupes à partir de 12 personnes, samedi et dimanche pour les particuliers.
- HÉBERGEMENT** : 1 gîte 3 épis 6 pers / 1 gîte 2 épis 2 pers.

François MATHIS
57130 VERNÉVILLE

03 87 61 87 88
06 65 64 97 53
06 01 19 20 47
francois.mathis@chanteraine57.fr
www.chanteraine57.fr



4 Ferme Auberge des 7 Fontaines Int. 60 pers. Ext. 30 pers.



Ferme auberge aménagée dans un ancien moulin et située au calme dans un cadre fermier.

- FERME** : Elevage charolais, basse-cour, porcs, fruits et légumes.
- SPÉCIALITÉS SUR COMMANDE** : pot-au-feu, fleischknepfle, bœckeoefe, canard, grumbeereknepfle, tartes flambées le samedi soir, repas à la carte.
- HEBERGEMENT SUR PLACE** : chambres d'hôtes.
- LES + DE LA FERME** : des chambres d'hôtes dans la ferme et dans le moulin restauré « LA OEHLMÜHLE »
- OUVERTURE** : toute l'année sauf lundi et jeudi.

Philippe FINCK
67160 DRACHENBRONN

03 88 94 50 90 contact@auberge7fontaines.com
www.auberge7fontaines.com



5 Ferme Auberge de la Perheux Int. 40 pers. Ext. 20 pers.



Proche de nombreux chemins de randonnées, perchée à 680m d'altitude au sommet du col de la Perheux, notre ferme-auberge offre une vue panoramique imprenable sur la vallée. Dans ce cadre magnifique, en pleine nature, nous disposons d'une salle cachée à l'arrière de notre maison.

- SPÉCIALITÉS** : à notre table, nous vous proposons un menu unique, dont les plats varient en fonction des saisons, de nos disponibilités et de celles des paysans qui nous fournissent. Nos viandes et charcuteries proviennent exclusivement de notre ferme, la Ferme de la Bouille qui est spécialisée dans l'élevage de bovins de race Vosgienne, pour de la viande d'exception. Une importance est portée au choix des produits utilisés et nous vous proposons un maximum de produits avec une histoire... Il nous semble important de se nourrir de produits réalisés par des Hommes et des Femmes.
- LES + DE LA FERME** : Vente au détail des produits de la Ferme.

Chemin du Saicy
Col de la Perheux
67130 WILDERSBACH

03 88 97 96 07
contact@fermeaubergedelaperheux.com www.fermeaubergedelaperheux.com



6 Ferme Auberge Ban de la Roche Int. 80 pers. Ext. 14 pers.



Ferme auberge située au centre du village dans la Haute-Vallée de la Bruche, à 750 m d'altitude, au pied du Champ du Feu avec vue panoramique.

- FERME** : Elevage bovins, porcins.
- SPÉCIALITÉS** : selon saison et disponibilité de la viande : bœuf aux carottes, terrines... Tartes maison, coupe myrtilles chaudes...
- LES + DE LA FERME** : 5 Chambres d'hôtes pour prolonger votre séjour.
- OUVERTURE** : tous les jours midi et soir sur réservation. Fermée lundi et mardi.

Véronique WEILBACHER
66, rue principale - 67130 BELLEFOSSE

03 88 97 35 25
adline.m67@gmail.com ou bandelaroche.fermeauberge@gmail.com



7 Ferme Auberge du Haut-Bois 30pers.



Ferme auberge offrant un beau panorama, située en montagne à 3 km du village et à proximité du sentier de randonnée GR 531.

- FERME** : Elevage de vaches allaitantes.
- SPÉCIALITÉS** : terrines maison, tourtes, coq au riesling, veau, pot-au-feu, bœuf mode, tartes et desserts maison.
- OUVERTURE** : tous les jours sur réservation. Fermée du 15 décembre au 15 janvier

Evelyne HAZEMANN - 20, les Hauts-Bois - 67420 RANRUPT

03 88 97 67 56 evelyne.hazemann@orange.fr



8 Ferme Auberge des Cimes Int. 90 pers. Ext. 20 pers.



Ferme auberge située à 760 m d'altitude sur la route des crêtes, au Climont, dans un beau cadre de pâturage et de forêt avec vue panoramique depuis la terrasse couverte et chauffée. Accueil des personnes à mobilité réduite pour la ferme auberge uniquement.

- FERME** : Elevage vaches laitières vosgiennes, veaux et génisses bio, porcs. Produits de la ferme.
- SPÉCIALITÉS** : tourte au riesling, salade des cimes, burger des cimes, munstiflette, fleischschnacka, spätzle, gratin de pommes de terre au lait, siesskass, desserts maison, glace de la ferme...
- LES + DE LA FERME** : 5 chambres d'hôtes du jeudi soir au lundi matin, pour vous ressourcer dans un cadre idyllique !
- OUVERTURE** : d'avril à octobre tous les jours sauf lundi soir, mardi et mercredi. Fermeture annuelle : du 15 novembre au 30 mars.

François et Bertrand RICHARD
11, route des Crêtes
Le Climont
67220 URBEIS

03 88 57 36 49
fermeaubergedescimes@wanadoo.fr
www.fermeaubergedescimes.monwebpro.com



9 Ferme Auberge du Promont 30pers.



Ferme auberge offrant un beau panorama, située en pleine forêt proche du sentier de randonnée GR 531. Ferme laitière typique du Massif Vosgien.

- FERME** : Elevage canards, coqs, lapins, veaux, porcs, agneaux. Vente de produits.
- SPÉCIALITÉS** : menu unique préparé avec des produits de la ferme. Desserts maison. Produits laitiers : fromage, crème, beurre...
- LES + DE LA FERME** : Vente de produits.
- OUVERTURE** : tous les jours à midi sur réservation sauf mercredi et vendredi. Fermé le soir. Pas de service de boissons en dehors des repas. Fermeture annuelle : du 15 décembre au 31 janvier.

Corinne SCHYNOLL
37, les Hauts-Prés
67420 RANRUPT

03 88 97 62 85



10 Ferme Auberge du Charpont Int. 75 pers. Ext. 25 pers.



Ferme-auberge située à 480 m d'altitude en pleine nature, proche de nombreux sentiers de randonnées.

- FERME** : Elevage poulets, dindes, chapons, canards, oies, pintades. Produits en vente : terrines, filet de canard fumé, miel, confitures...
- SPÉCIALITÉS** : à base de volailles de la ferme et agrémentées d'herbes médicinales : coq au riesling, bœckeoefe, tourtes et terrines maison, foie gras, desserts maison.
- LES + DE LA FERME** : Produits en vente : terrines, filet de canard fumé, miel, confitures... Sortie découverte des plantes, en partenariat avec l'office de tourisme de la Vallée de la Bruche
- OUVERTURE** : de mi-mars à mi-novembre les dimanches midi. En juillet et en août, tous les midis, sauf le lundi. Pour les groupes, sur réservation de mi-mars à mi-novembre. Fermeture ponctuelle possible : pensez à réserver.

Colette BAECHER
1 rue Principale
67130 NEUVILLER-LA-ROCHE

03 88 97 98 46
06 02 35 89 66
lecharpont@orange.fr



11 Ferme Auberge Lindenhof Int. 50 pers. Ext. 25 pers.



Ferme auberge aménagée dans une ferme vosgienne au cœur de la station climatique près de la cascade du Hohwald, à la croisée de nombreux sentiers de randonnées.

- FERME** : Elevage vaches en agriculture biologique, volailles, lapins. Produits en vente.
- SPÉCIALITÉS** : à base de viande de la ferme, bovins et veaux. Petits plats composés de produits de la ferme : omelettes, tartiflette, bibelaskas... Fromagerie artisanale : fromage fermier, bargkas, type tomme, roue « Lindenhof ».
- HEBERGEMENT SUR PLACE** : chambres d'hôtes.
- LES + DE LA FERME** : 4 chambres d'hôtes dans un cadre naturel dans un village de moyenne montagne.
- OUVERTURE** : toute l'année sauf mercredi midi et jeudi sur réservation. D'octobre à avril sur réservation. Fermeture : 24 et 25 décembre.

Vincent DEISSLER
11, route du Kreuzweg
67140 LE HOHWALD

03 88 08 31 98 - 06 81 76 18 94
vincent.deissler@wanadoo.fr www.ferme-auberge-lindenhof.fr



12 Ferme Auberge du Bambois Int. 45 pers. Ext. 30 pers.



Ferme auberge située dans la Vallée de la Bruche à 15 km de Schirmeck sur une exploitation de montagne. Accès de plain-pied.

- FERME** : Elevage porcs, vaches allaitantes, veaux, bœufs... Produits en vente.
- SPÉCIALITÉS** : Tometiflette ou gratin du Bambois, menu marcaire, tourte de porcs de la ferme, rôti de veau fermier, choucroute, assiette paysanne, fromage blanc au kirsch, tarte au fromage blanc...
- LES + DE LA FERME** : Produits en vente.
- OUVERTURE** : du 01/11 au 31/03 : samedi midi et soir et dimanche midi; du 01/04 au 31/10 : vendredi et samedi midi et soir et dimanche midi.

Isabelle et Walter HUBER
109, le Geisloch à Plaine
67130 SCHIRMECK

03 88 97 60 82 ferme_auberge_bambois@yahoo.fr



13 Ferme Auberge les Grands Prés Int. 55 pers. Ext. 40 pers.



Christiane et Francis PAPELIER
88230 PLAINFAING

03 29 50 41 66 / 06 27 01 45 63
francispapelier@free.fr
Ferme-auberge «Les Grands Prés»
www.fermeauberge-lesgrandspres.fr

Au bout du chemin, sur la colline, la ferme auberge offre une jolie vue sur la vallée de la Haute Meurthe. Cheminée à l'âtre. Terrasse en été.

- FERME DE MONTAGNE** : moutons, volailles, grand potager. Autres animaux : Lamas, chevaux, ânes.
- SPÉCIALITÉS** : terrine de volaille aux cèpes, émincé de gigot aux champignons, filet de canard au poivre, volailles mijotées, cabri en saison... Glaces maison, charlotte aux fruits... Produits maison à emporter.
- LES + DE LA FERME** : Nouveauté - Plats végétariens ou sans gluten.
- OUVERTE** : du vendredi au dimanche soir. Pendant les vacances scolaires : tous les jours, midi et soir, sauf lundi et mardi (réservation souhaitée). Accueil de groupes en semaine.



14 Ferme Auberge de la Mexel 60pers.



Brigitte et Claude VOIRIN
66 chemin de la Mexel
88400 GERARDMER

03 29 63 39 36
Ferme Auberge de la Mexel

La Ferme auberge est située dans la perle des Vosges à Gérardmer entre le domaine de ski de fond des Bas-Rupts et les pistes alpines de la Mauselaine.

- FERME** : Vaches allaitantes limousines, porcs.
- SPÉCIALITÉS** : tourte, charcuteries maison, tofaïlle et fumé, beignets râpés, kneffes, potée lorraine, rôti/fondue/filet de bœuf. Nougat glacé, marquise chocolat, bavaois pur fruits, crème brûlée à l'essence de sapin, sablés, pain d'épices.
- ANIMATION** : Repas cochonnailles.
- HEBERGEMENT** : 3 chambres d'hôtes, repas en table d'hôtes pour les soirs.
- LES + DE LA FERME** : Les rendez-vous de la Mexel en 2022
 - 29/04 : Conférence sur le Massif Vosgien suivie d'un buffet dinatoire
 - 8/05 : repas Plantes sauvages
 - 05/06 : Les 15 ans de la ferme auberge
 - 16/09 : Conférence sur l'Antarctique suivie d'un buffet dinatoire
 - 09/10 : Le festival de l'automne - ambiance Country.
- OUVERTURE** : sur réservation : toute l'année, tous les midis sauf le samedi.



15 Ferme Auberge les Prenzières Int. 40 pers. Ext. 20 pers.



Ferme auberge de montagne à l'architecture typiquement vosgienne.

- FERME** : Elevage de vaches vosgiennes, transformation laitière en fromages, yaourts, faisselles, munster, « Cœur de Massif », « le Confiné ».
- SPÉCIALITÉS** : le repas Marcaire, tourte à la viande ou au munster, quiche lorraine, salade vosgienne, veau et bœuf rôti ou bourguignon, échine fumée, tofaïlle, kneffes. Fromages de la ferme. Tarte de brimbelle, ile flottante, yaourt maison et glace, fromage blanc au kirsch.
- LES + DE LA FERME** : Rando de 3 km qui relie la ferme « Au Petit Gravier » à la ferme auberge.
- OUVERTE SUR RÉSERVATION** : les samedis et dimanches d'avril à fin octobre.
- MANIFESTATIONS** : transhumance, la montée début mai et la descente début octobre.

SNC de l'Envers des Graviers
Lionel et Laura VAXELAIRE
2470 Route de l'envers des Graviers
88290 SAULXURES/MOSELOTTE

03 29 24 80 41 / 06 09 74 55 89
lioneletlaura0591@orange.fr Au Petit Gravier
www.fermeaubergelesprenzieres.e-monsite.com



16 Ferme Auberge la Charmotte Int. 25 pers. Ext. 16 pers.



Dans notre ferme traditionnelle de montagne, tout est fait maison à partir de nos produits fermiers bio.

- FERME BIO** : escargots, dindes, canards, lapins, agneaux, fruits, légumes.
- SPÉCIALITÉS** : terrines, bœkeofe, lasagne ortie canard, assiettes fermières, beignets râpés, gâteaux anniversaire.
- ANIMATIONS PONCTUELLES** : Animation découverte avec casse-croute paysan, juillet aout entre 10h et 14h. Mercredi : « Au pré de mes ânes » (ses intérêts pour la ferme, médiation animale, balade).
- LES + DE LA FERME** : Pour les familles, jeux à la ferme et menus paysans.
- OUVERTURE** : Groupes toute l'année sur réservation. Table paysanne : pendant les vacances scolaires, le soir sur réservation. Menus paysans et jeux à la ferme : le 2^e dimanche midi, de mai à septembre, sur réservation.
- HÉBERGEMENT BIENVENUE À LA FERME** : Gîtes (de 1 à 18 pers.), chambres d'hôtes (11 pers.).

Nelly et Patrice STOQUERT
300 route de la Houssière
88430 BIFFONTAINE

03 29 58 58 62
alacharmotte@gmail.com
www.ferme-bio-decouverte-la-charmotte.com



En Grand Est

