



Conférence de Presse 30/06/2006

Présentation

Dans les années 1950, un chalet se construit sur un terrain surplombant le site merveilleux de la Chapelle des Vés, havre de paix et offrant une vue panoramique extraordinaire. Les descendants, ayant repris le chalet et ne cessant de s'émerveiller devant le spectacle qu'offre ces montagnes, veulent à tout prix partager ce bijou et son écrin et proposent la création d'un groupement informel de promotion du site.

La route romantique qui mène à la Chapelle des Vés annonce une rencontre avec les « habitants » et acteurs de ce lieu.

Pour le plus grand bonheur de Jean-Yves, ancien président de l'Office de Tourisme du Thillot, et de Géraldine, l'idée semble séduire l'ensemble des partenaires potentiels. Ils trouvent en Régis et Sandrine, propriétaire de la pizzeria Vincenzo, et en Ingrid (fruits d'altitude) autant d'enthousiasme et de dynamisme. Naturellement, une première réunion rassemble à la pizzeria une bonne partie de ces derniers, permet de tisser les premiers liens et d'avancer les premières idées :

- Préparer l'arrivée du TGV à Remiremont
- Mettre en place des offres touristiques cohérentes
- Bénéficier de la particularité du site pour faire de la communication touristique
- Mettre en place une signalétique et une communication « locale » et uniformisée
- Faire profiter aux touristes des atouts exceptionnels du site, tout en garantissant place sa préservation
- Mettre en place des partenariats avec les structures touristiques régionales afin d'offrir des avantages aux touristes résidant à la Chapelle des Vés.

L'ensemble des personnes présentes décide de promouvoir la Chapelle des Vés et son offre touristique globale (patrimoine, hébergement, produits locaux, restauration et activités) en utilisant les compétences disponibles dans le groupement :

- histoire locale : association la Voye
- communication : agence de communication Bleu Piment
- traduction, photos : Ingrid et Heinz
- mise en place d'activités spécifiques sur le domaine : Gérard Demange & Valérie Cordier

Les premières réalisations sont rapidement opérationnelles :

- mise en place de relations privilégiées entre les différents acteurs
- mise en ligne d'un site internet proposant l'ensemble des offres
- réalisation de la signalétique uniformisée
- transformation de la pizzeria en auberge
- mise en place de pots d'accueil des touristes pour les périodes de vacances



Coordonnées

Patrimoine :

- Association La Voye
Jean-Luc Nurdin
03 29 25 85 38

Restauration :

- Auberge de la Chapelle des Vés
31 chemin des Vés – 88160 Le Thillot
03.29.25.05.94
auberge@chapelle-des-ves.com

Hébergements

classés par proximité de la Chapelle des Vés

- Chalet « les Petits Genêts »
La Chapelle des Vés – 88160 Le Thillot
03.29.25.18.91 –
06.76.60.97.85
creusot@chapelle-des-ves.com
- Chalets Marchal
92 chemin du Droit – 88160 Le Thillot
03.29.25.06.34
- Gîte Ingrid
2 Chemin des Boudières –
88160 Fresse sur Moselle
03.29.28.18.91 –
06.10.13.06.57
ingrid@chapelle-des-ves.com
- Centre d'accueil « la Colline »
88160 Fresse sur Moselle
03.29.25.03.02
colline@chapelle-des-ves.com
- Chalets Aptel
Eric Aptel
27 chemin de la Chapelle des
Vés – 88160 Le Thillot

03.29.25.06.78

aptel@chapel-des-ves.com

- La Dennerie
88160 Fresse sur Moselle
03.29.25.11.32
dennerie@chapelle-des-ves.com

Activités

- Visite de la ferme de la Chapelle
des Vés
94 chemin du Droit – 88160 Le
Thillot
03.29.25.06.34
- Visite des Fruits d'Altitude
2 chemin des Boudières –
88160 Fresse sur Moselle
03.29.28.18.91 –
06.10.13.06.57
ingrid@chapelle-des-ves.com
- Randonnées
Gérard Demande –
Randosudvosges
03.29.25.35.83 –
06.87.98.94.80
gerard@chapelle-des-ves.com

Valérie Bordier – Evasion nature

06.80.63.03.20

valerie@chapelle-des-ves.com

Claude Chevrier - Club Vosgien
du Thillot

Office de Tourisme du Thillot

03.29.25.28.61

claudio@chapelle-des-ves.com

Relation presse :

Géraldine Creusot – Bleu Piment

4 rue Jules Ferry – 88160 Le Thillot

03.29.25.18.91 – 06.08.43.15.56

geraldine@chapelle-des-ves.com



La restauration de la Chapelle des Vés

La Chapelle située à 767 m d'altitude a été construite en 1863 par les agriculteurs de la Colline de Fresse / Moselle avec des matériaux provenant de l'ancienne Eglise du village.

Son évolution :

- 1906 : La couverture en bois est remplacée par des tuiles.
- 1930 : La flèche bois, octogonale du 17ème siècle est remplacée par un clocheton recouvert de tôle galvanisée.
- 1939-1945 : La Chapelle subit de gros dégâts... seuls les murs restent debout.
- 1948 : La commune de Fresse / Moselle reconstruit la Chapelle qui se voit adjoindre un abri pour les promeneurs.
- 1996 : 2 bénévoles Fressiots engagent un projet de rénovation de la Chapelle avec pour but qu'elle retrouve son cachet originel de 1863.
- 1998 : Grâce au soutien de la municipalité qui accepte de financer les matériaux, les travaux peuvent débuter. Une cinquantaine de bénévoles, pour la plupart d'anciens ouvriers ou artisans en retraite, travaillent dans les règles de l'art et de la tradition en utilisant les techniques d'autrefois. Les compagnons du devoir très intéressés par le projet offrent l'étude technique, la réalisation et le montage de la flèche, conformément aux techniques du 17ème siècle.
- Le 25 Juin 2000, la Chapelle des Vés est inaugurée en présence notamment de Christian Poncelet, président du conseil général des Vosges et président du sénat.
- En novembre 2001, le travail des bénévoles est récompensé en obtenant le 1er prix du grand Nord-Est, décerné par la FNASSEM (Fédération Nationale des Associations de Sauvegarde des Sites et Ensembles Monumentaux).

La Voye



Auberge de la Chapelle des Vés

HISTORIQUE

Le restaurant est créé depuis 1979 dans une bâtisse qui jadis avait pour usage de ferme vosgienne.

Les créateurs de ce restaurant avaient fait le choix de faire de cet établissement une pizzeria qu'ils ont nommé « la vincenza » et qu'ils ont exploité jusqu'en 1993.

La pizzeria a trouvé un premier repreneur jusqu'en mars 2003.

Suite à un incendie en 1997, l'intérieur a été rénové dans un style chalet. En avril 2003 Régis et Sandrine Cuvillier ont repris le fourneau, toujours sur le nom de pizzeria Vincenza.

Au mois de juin 2006 Régis et Sandrine ont décidé de faire de cet établissement une auberge typiquement vosgienne qu'ils ont baptisé :

« auberge de la chapelle des Vés »

LE RESTAURANT:

C'est dans un décor de carte postale qu'est situé à 700m d'altitude

« L'AUBERGE DE LA CHAPELLE DES VÉS »

Dans une montagne qui sait être généreuse en paysages, en dénivelés, dans ses rondeurs comme dans ses pics, au cœur de ses forêts.

Auberge de tradition, dans un écrin de verdure et de sapins, au décor soigné et à la table généreuse.

Dans ce paysage calme et verdoyant au cœur des Hautes-Vosges, Régis et Sandrine vous accueillent.

Ils vous feront découvrir une gastronomie du terroir, imprégnée de saveurs et de traditions montagnardes.

Ici les traditions sont nées d'une lointaine histoire et d'échanges.

Un véritable rendez-vous gourmand nourri des produits du cru.

La saveur d'un fromage, le fruité d'une confiture ou d'une boisson faite de fleurs et de lumière.

La cave soigneusement achalandée par la maîtresse de maison accompagnera avec harmonie les saveurs proposées à la carte.

Seul, en famille, ou entre amis, ils feront de vos repas un moment de plaisirs et de découvertes.

Le restaurant peut accueillir 80 couverts dans sur quatre niveaux différents, ce qui fait de cet établissement un endroit convivial et chaleureux.

Les salles climatisées sont soigneusement décorées de photographies et d'objets anciens, retraçant le mode de vie et les métiers anciens pratiqués dans les hautes Vosges.

A votre disposition une terrasse aux couleurs nature, parfumée de fleurs de saison, endroit idéal pour la détente.

Des formules express vous sont proposées le midi:

- l'entrée et plat du jour
- plat du jour
- le plat du jour et le dessert



- la formule complète

Un éventail de plats régionaux:

- la salade vosgienne
- l'assiette du plateau vosgien
- le jarret de porc cuit au foin
- terrine aux bluets
- terrine à la mirabelle
- trio de fromages de la ferme de la chapelle des Vés
- l'andouille à la bière
- munster chaud sur lit de salade verte
- la tarte aux myrtilles
- le moelleux des Vés « création du chef»
- faisselle à la crémaillotte

Un panel de vins de petits fruits et de fleurs:

- vin de pissenlit
- vin de groseille
- vin de bluets
- vin de fleurs de sureau
- vin de rhubarbe

Point de départ de nombreuses randonnées pédestre, vtt, raquettes, ... et gastronomique, avec visite de petits producteurs de produits fermiers, et ferme pédagogique.

LE SERVICE +

Accueil de groupe

Séminaire avec salle de travail, pause gourmande, Repas d'affaire

Soirée à thème: tous les jeudis soirs

- en janvier: .soirée choucroute
- en février: soirée fondue au munster
- en mars: soirée andouille du Val d'Ajol et la saint Patrick
- en avril : soirée pot au feu
- en mai : soirée tête de veau
- en juin : soirée barbecue
- en juillet et en août: marché artisanal des produits de la montagne
- en septembre : soirée moules frites
- en octobre : soirée courges en fête, semaine du goût
- en novembre : soirée bœuf gros sel et 3e jeudi soirée beaujolais en présence d'un viticole, avec vente sur place.
- en décembre : soirée plateau fruits de mer

LES PROJETS:

Création d'une structure hôtelière soit traditionnelle ou sous forme de chalets d'une capacité de 10 à 12 chambres

Mini musée des métiers anciens autour du bâtiment en collaboration avec « la Voye »

Aménagement des extérieurs en représentant les paysages vosgiens.



Ferme de la Chapelle des Vés

Environnement

- Altitude 750 m, montagne, climat froid et humide
- Construction de 1870
- Patrimoine familial
- Vocation fromagère
- Troupeau de 26 vaches Montbéliardes
- Troupeau de 30 chèvres
- Bâtiment stabulation libre sur logettes pour les vaches
- Aire paillée pour les chèvres et les génisses
- 100ha de surface en herbe :
 - 30ha de parcours
 - 50ha de prés de fauche
 - 20ha de parcs
- Récolte : foin en vrac et regain en vrac

GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun)

3 associés :

- Christian
 - Gestion du troupeau de vaches
 - Entretien du matériel, des bâtiments et des surfaces
 - Fromagerie
 - Administration
 - Vente et promotion
- Colette
 - Gestion du troupeau de chèvres
 - Fromagerie et affinage
 - Administration
 - Vente et promotion
 - Accueil des groupes
- Frédéric
 - Gestion du troupeau de vaches
 - Entretien du matériel, des bâtiments et des surfaces
 - Présentation de vaches (Vosgienne et Montbéliarde) en concours (Salon de l'Agriculture Paris, concours régionaux)



Les produits

120.000 litres de lait de vache

Vente quota direct, transformé en :

- Munster 65%
- Bargkass 30%
- Frais des Vés 5%

15.000 litres de lait de chèvre

- Fromages de type lactique
 - Frais
 - 1/2 sec – sec
 - Tome de chèvre
 - Aromatisé sur commande
 - Vente de lait frais
- Produit saisonnier

La vente

- Accueil et vente tous les matins, et à partir de 15h30, fermé le dimanche après-midi
- Visite de la ferme à l'heure de la traite (17h)
- Visite de la fabrication du fromage à partir de 9h30
- Vente sur le marché du Thillot tous les samedis de 8h30 à 12h30
- Vente en tournée sur commande tous les jeudis matins, secteur Bussang, Ventron, Remiremont et Gérardmer
- Fabrication sur commande de plateaux de fromages pour vos occasions
- Accueil de groupe sur réservation



Les Fruits d'Altitude

Née aux Pays-Bas en 1965 et ayant habité "sous le niveau de la mer" pendant une bonne partie de ma vie, je suis montée à 800m d'altitude depuis presque 13 ans. Tandis que je parle assez bien français, je ne suis jamais arrivé à l'écrire comme il faut (comme vous pouviez constater ci-dessous).

Si on habite sur un endroit assez isolé comme notre ferme, on ne sait pas toujours ce qui se passe "là-bas" dans la vallée. C'est l'association "La Voye" et la rénovation de la chapelle des Vés qui ont été très importants pour mon conjoint et moi de s'intégrer dans la vie de Fresse sur Moselle. Parmi beaucoup d'autres bénévoles de la restauration, nos noms sont enterrés sous le seuil de la Chapelle des Vés, et ils y ont pris racine. Tandis qu'on a encore certainement des drôles d'habitudes d'étrangers, et même si on n'a pas la nationalité Française, on est devenu Fressiot de cœur.

Ça nous fait plaisir de maintenant pouvoir coopérer avec les voisins Fressiots et Thillotins pour faire connaître les environnements de la Chapelle des Vés et de se construire ensemble un avenir "là-haut, dans la montagne" autour de ce site magnifique.

L'idée pour "Les Fruits d'Altitude":

Crée en septembre 2005, en activité complémentaire, Les Fruits d'Altitude est encore en plein développement. L'idée de créer "quelque chose qui met en valeur le patrimoine" près de la chapelle des Vés est née à la suite du fait que l'entreprise où je travaillais a été fermé, et que c'était presque impossible de retrouver du travail à proximité de Fresse sur Moselle, même muni de plusieurs diplômes et en parlant plusieurs langues.

l'enclavement de la vallée, une entreprise après l'autre qui ferme ses portes, un magasin après l'autre en liquidation, la population active qui part ailleurs, seulement "les vieux" qui restent..... faut-il désespérer et déménager également? Ou prendre tout son courage et créer quelque chose de neuf?

Moi, j'ai décidé de créer une entreprise qui valorise mon patrimoine, notre ferme Vosgienne de 230 ans, les terrains autour, l'environnement et le paysage magnifique. Partager ma passion pour la nature et le jardin, échanger mon savoir-faire avec le public (et bien apprendre moi-même des nouvelles choses à chaque fois), faire connaître cet endroit plus que sympathique aux autres et peut-être, ouvrir les yeux de quelques personnes, enfants et adultes, pour une agriculture en harmonie avec l'environnement, pour le paysage crée par la nature aussi bien que par les agriculteurs, c'est ça que je voudrais transmettre au sein de "Les Fruits d'Altitude".

Ce n'est alors pas seulement la vente des produits que j'envisage. Aussi importants sont les visites pédagogiques et touristiques, les dégustations, les discussions avec des consommateurs critiques et les échanges avec des enfants (ludique et instructive) J'ai



suivi des stages pour devenir Ferme Pédagogique agréée (je suis en attente de l'agrément), une stage d'accueil et animation en milieu rural et j'ai fait mon BAFA (qualification nature et environnement).

Les produits:

La base des produits de cette entreprise est la plantation de petits fruits à côté de la ferme, ainsi que la cueillette sauvage des fruits et fleurs de la haute montagne, récoltés loin des routes et industries. Tous les fruits sont transformés en confitures, gelées et sirops extraordinaires. J'envisage la fabrication de liqueurs (sous réserve) en 2007.

Dans le potager, je cultive beaucoup de légumes dites "oubliés", que l'on ne trouve plus aujourd'hui dans le commerce. L'auberge de la Chapelle des Vés à proximité met en valeur quelques-uns de ces légumes oubliés dans leurs plats du terroir.

Ma spécialité du potager sont les courges... j'en cultive environ 30 variétés. Une partie des courges est séchée, pour être transformés en objets décoratifs, les cougourdots. Des autres sont transformés en.... confiture et aigre-doux.

La grange de la ferme historique est aménagée en salle d'exposition-vente.

Les plantations

Les plantations de petits fruits de « Les Fruits d'Altitude » sont exploités en harmonie avec l'environnement.

Pour cette exploitation, nous avons signé le cahier des charges de l'association "Bluets des Vosges".

Ça veut dire:

- Nos cultures sont faits sans engrais chimique ou herbicides.
- La cueillette est entièrement faite manuellement
- Les variétés cultivées sont sélectionnées en fonction de leur adaptation à la montagne et leur qualité gustative

L'altitude des plantations à presque 800m, et le climat Vosgien assez rude limite le choix des variétés. Cependant, le micro-climat de La Colline est généreux:

- l'exposition sud-est bénéficie d'un ensoleillement optimal
- en hiver, une couche de neige épaisse protège les bourgeons contre le gel
- les dernières gelées printanières viennent plus tôt et les premières gelées d'automne quelques semaines plus tard que dans la vallée de la Moselle



Ceci nous permet un choix des cultures assez variées. Les variétés adaptées à la culture montagnarde donnent une récolte moins abondante que les variétés "des grandes cultures", mais le développement lent des fruits leur donne **un goût plus intensif**.

En complément de ces cultures, la récolte des **fruits sauvages** du Massif Vosgien nous donne beaucoup d'inspiration dans la fabrication de gelées et confitures extraordinaires.

Liste des petits fruits cultivés:

- fraises (rouges et blanches)
- fraises des bois,
- rhubarbe (verte et rouge)
- groseilles à grappes (rouges, roses et blanches)
- groseilles à macquereaux (rouges et blanches)
- cassis
- cassis blanc (une très ancienne variété redécouverte)
- framboises
- sorbe (fruits du sorbier)
- mûres
- bluets
- sureau (rouge et noir)
- églantier
- cerises
- airelles
- aronia
- kiwai

Nos confitures, gelées, sirops et aigres-doux

Nos fruits

Pour nos confitures, nous travaillons seulement avec des fruits **en pleine maturité**, récoltés sur nos plantations ou dans les friches et forêts des Hautes-Vosges (loin des routes et industries).

Un tri attentif, un pressage à froid (pour les gelées) et une transformation immédiate permettent de garder tous les qualités des fruits.

Pour la confiture de lait, nous utilisons uniquement du lait entier des vaches élevées dans les Hautes Vosges.

La transformation

Les confitures et gelées EXTRA sont préparées avec PLUS DE FRUITS ET MOINS DE SUCRE que les confitures "habituelles". Elles ne contiennent aucun conservateur, stabilisateur ou colorant. Notre cuisine-laboratoire est aux normes CEE pour la



transformation des fruits. Un équipement très moderne permet de maîtriser le processus de fabrication de manière optimale, et ainsi de garder le plein goût des fruits.

Lors de votre visite, vous pouvez jeter un regard dans mon laboratoire... une production ouverte, la dégustation des produits sur place et une attitude ouverte aux critiques des consommateurs est évidente.

Nous utilisons souvent des alcools et/ou épices qui se marient bien avec les fruits.

Vosges Terroir

2 de nos produits sont agréés par "Vosges Terroir", une épreuve de qualité :

- la gelée de sureau rouge au gingembre (mention spéciale du jury)
- la confiture de fraises au vin rouge et aux épices



Parmi les env. 25 variétés de confitures et gelées, il y en a plusieurs qui ont au moins la même qualité, mais qui ne sont pas (encore) présentés au jury Vosges Terroir.

Liste provisoire des produits (juin 2006)

Confitures

- Fraise des bois
- Fraise au vin rouge et aux épices
- Fraises- Framboises
- Rhubarbe au cognac et à la vanille
- Rosée de rhubarbe (gelée de rhubarbe au vin de rosé)
- Courges-oranges au calvados et aux épices
- Gratte-Cul (Églantier)
- Mûres sans pépins
- Framboises sans pépins
- Myrtilles sauvages (brimbelles)
- Framboise au cognac
- Quetsche au pinot noir
- Mirabelles de Lorraine
- Groseilles à maquereaux blanches
- Groseilles à maquereaux rouges

Gelées

- Groseilles rouges au rhum



- Groseilles blanches à la vanille
- Kir à l'inverse (cassis au vin blanc)
- Sureau noir à la vanille
- Sureau rouge au gingembre (produit unique de la montagne)
- Crameillote (pissenlits)
- Fleurs de sureau
- Menthe
- Pomme et poire

Sirops

- Fleur de sureau
- Menthe
- Sureau rouge
- Sureau noir

Aigre-doux

Pas disponible en ce moment, nouvelles créations à attendre au mois de septembre

Les légumes oubliés, les courges et les cougourdons

NB: la visite du potager, des plantations et le jardin des herbes se fait seulement:

- pendant les visites scolaires et/ou groupes à partir de 8 personnes (sur rendez-vous)
- tous les vendredis en juillet-août de 10h-00 à 12h00 ou de 14h30 à 16h30 (avec dégustation)
- **Pendant la fête des légumes oubliés le 3 septembre 2006**

Les légumes oubliés

Qui les connaît encore, les légumes "démodés" comme le rutabaga, le topinambour, le pourpier? Qui sait encore qu'est-ce que c'est, les fruits et légumes "de saison", si dans les magasins on peut acheter des fraises et des raisins toute l'année?

En plus, dans ces magasins, "toutes" les tomates sont rouges, tous les concombres sont verts et allongés, toutes les carottes sont oranges (et en plus, tous sont de la même taille, dans des emballages standardisés)

Dans le potager de "les Fruits d'Altitude" vous pouvez découvrir les tomates jaunes, les concombres ronds, les carottes violettes et bien d'autres légumes "oubliés". Ceci, bien sur, selon la saison, vous trouverez la plus grande richesse en septembre.

Comme nos plantations, le potager est exploité en harmonie avec l'environnement, sans utilisation des herbicides ou engrais chimiques. Vous n'y trouverez pas de légumes "parfaits", ils seront presque toujours plus petits, plus tordues ou plus abîmés que les légumes des grandes surfaces, mais si vous dégustez une carotte "en robe de champ" de chez nous..... quel saveur!



NB: La vente de légumes est très limitée, notre potager est "familial", nous ne vendons que le surplus de production, qui peut être, selon l'année (pluvieuse, canicule) abondante ou presque zéro.

Les courges

Dans le potager nous cultivons environ 35 variétés différentes de courges, calebasses, coloquintes, citrouilles et compagnie.. Du petit Jack be Little, une mini-citrouille (de très bon goût!) de env. 150 grammes jusqu'au Atlantic Giant, qui pourrait atteindre 500 kilos dans les circonstances optimales (Amérique), mais dont mon "record local" dans le climat assez rude des Hautes Vosges est resté sur environ 60 kilos en 2005. Ce géant était tout à fait impressionnant!

Du pâtisson blanc, en passant par le Rouge Vif d'Etampes jusqu'au au Hubbard noir, tous les couleurs et modèles possibles sont présents (floraison à partir de fin mai, récolte de fruits à partir de début août jusque fin octobre).

Les cougourons

Cougouron est le nom méditerranée du fruit d'une plante de la grande famille de cucurbitacées (courges), appelée gourde ou calebasse (*Lagenaria Siceraria*), que l'on cultivait traditionnellement pour la fabrication d'objets utilitaires ou, depuis le début du 20e siècle décoratifs.

Ce vieux métier s'appelle "cougourdonnier".

Les gourdes, les coloquintes (*cucurbita pepo*), et même quelques courges cultivés dans le potager de « Les Fruits d'Altitude » peuvent sécher, et deviennent ainsi tout léger, assez solide et presque imputrescible.

La culture, séchage, nettoyage et décoration des cougourons demande beaucoup de temps (8 mois de culture, 10 mois de séchage) et de "savoir faire". Les formes naturelles des courges séchées nous inspirent de faire beaucoup de différents objets décoratifs. Chaque objet est unique (il n'y a pas 2 courges pareils).

La décoration est fait en pyrogravure et peinture. La finition, soit en vernis, soit en cire d'abeilles garantit une vie longue aux cougourons.

Dans notre salle d'accueil vous pouvez découvrir toute une famille d'oiseaux et d'autres animaux, des personnages, des fleurs..... Nous avons une grande exposition permanente.

Le verger du patrimoine et la gringotte

Autrefois (autour de 1910), presque chaque ferme Vosgienne, même en altitude possédait quelques arbres fruitiers dans le pré de fauche en contrebas de la ferme. De 5 à 10 arbres ils n'étaient pas aussi grands que dans les vergers dans "la plaine" (l'Ouest Vosgien), mais les fruits étaient bienvenus, surtout en complément des repas en



hiver, et pour la distillation. On trouvait souvent une "collection" d'arbres aptes à donner "une goutte" bien équilibré.

Aujourd'hui, les vieux pommiers et poiriers que l'on trouve encore près des anciennes fermes vosgiennes sont souvent mal entretenus, ou pas du tout, et après chaque hiver (tempête, neige) il en reste de moins en moins.

Ce qui pourrait être une perte irremplaçable.

Au niveau "patrimoine vivant"... les variétés de pommes plantées par nos arrière-grands-pères étaient adaptées au sol acide, le climat rude, les hivers longs et le climat pluvieux des Hautes Vosges. Les variétés modernes ne donnent pas fruits en ces circonstances

Près de la ferme "Les Fruits d'Altitude" un verger du patrimoine a été planté en 2003, avec des anciennes variétés de pommes et poires (en haute tige, bien sur) et avec quelques greffons "inconnus du coin", qui attendent à être déterminés. En 2006 (sous réserve) la première récolte, encore très modeste, de quelques anciennes variétés de pommes et de poires est à attendre.

Le goût de ces fruits est incomparable avec le goût "standardisée" des peu de variétés que l'on trouve aujourd'hui dans les grandes surfaces.

Au milieu de ce verger du patrimoine se trouve une "gringeotte", une petite cabane en bois, reposés sur des grosses pierres, qui servirait à engranger les foin dans le pré, et qui fait part de notre patrimoine d'agriculture traditionnelle. La plupart des gringeottes se sont déjà écroulées, elles risquent de disparaître totalement du paysage dans les prochaines années.

La gringeotte dans le verger du patrimoine est en mauvais état, mais dans les années qui suivent elle serait restaurée, pour accueillir une petite exposition sur "la gringeotte" et "le verger".

Les visites éducatives et touristiques

(pour plus d'information horaires, voir dépliant 2006)

En dehors de la visite de ma salle d'accueil/vente tous les après-midi où l'on peut également déguster mes produits et découvrir les courgourdons et le laboratoire, vous avez plusieurs possibilités de visiter les plantations et nos animaux.

- pour groupes à partir de 10 personnes sur RDV
- pendant les visites guidées les vendredis en juillet et août à 10h00 et 14h30
- en classe, avec programme adapté à vos programmes éducatifs
- au fête des légumes oubliés le 3 septembre 2006

Les visites guidées peuvent être organisées en Français, Allemand, Hollandais et Anglais.

Au cours des visites guidés les petits et grands peuvent découvrir à tous leurs sens



- plus que 20 variétés de petits fruits et leur floraison
- le verger du patrimoine (à partir 2007)
- le potager avec des légumes "oubliés"
- les courges et gourdes, leurs multiples possibilités d'utilisation (préparations culinaires, objets d'art)
- les aspects écologiques autour de la ferme (refuges pour oiseaux, insectes et petits mammifères, ruche)
- la nature et l'environnement de la ferme
- le lien entre agriculture et paysage (avec lecture de paysage, jeu de photos)
- le petit patrimoine autour de l'exploitation
- les outils d'antan et d'aujourd'hui
- quelques animaux extraordinaires (par ex. cochons laineux, poneys, mouton)
- les confitures, gelées, sirops et aigre-doux de notre fabrication
- les éléments abiotiques (le sol, la terre, le climat, l'exposition, l'altitude)



- **Gîte Ingrid**

Pour les personnes désirant rester plus longtemps sur place, nous avons un gîte à louer, pou 4 à 6 personnes (4 couchages dans le gîte, chambre supplémentaire dans la ferme)

Haute saison 2006: 350 euros /semaine EDF extra

Mi/basse saison 2006: 280 euros/semaine, EDF extra

Possibilité chambre suppl. 2 pers. dans la ferme (+20%)

Week-end (tous saisons): 120 euros (EDF inclus) Location par jour possible.

MAISON style CHALET tout confort, 64 m², indépendant pour 4 personnes

Situation: montagne (790 m), calme, bonne exposition, ensoleillé, très belle vue dégagée, 4 km. du centre Le Thillot, 3 km. du centre Fresse sur Moselle, pas de voitures, beaucoup d'espace, randonnées, ski de fond, luge départ gîte, ski alpin sur 15 km.

Le gîte: Neuf (2003), spacieux, chaleureux, construit et décoré avec des matériaux naturels.

Cuisine indépendante: 4 feux électriques, micro-ondes, frigo/congélateur, raclette.

Salon/séjour : poêle à bois vitré (bois fourni), jeux, BD, TV/CD/DVD. Cartes randonnées IGN et information touristique disponible.

2 Chambres:

1e) 2 lits 1 pers. (2m.X 0,90).

2e) 2 lits 1 pers. superposés (2mX0,90.)

Lit BB + chaise haute disponible. Draps de lit fournis.

Douche, baignoire, lavabo, WC.

Lave-linge, local rangement/repassage, local à ski/VTT. Sèche-ligne disponible dans la ferme.

Chauffage électrique et bois.

Dehors: Parking, terrasse, table, bancs, chaises longues, BBQ, terrasse couvert, potager (cueillette libre), balançoire, cabane d'arbre pour enfants, animaux de la ferme, poneys.

La chambre supplémentaire: 2 lits 1 pers. (2 m X 0,90), WC, salle de bains privé, draps de lits fournis, loué seulement en supplément du gîte.



Centre d'accueil et de plein air « La Colline »

Créée en 1987, l'Association Centre d'Accueil et de Plein Air "La Colline" de Fresse sur Moselle a pour objet principal la gestion et l'animation de l'équipement d'accueil situé sur le site de "La Colline". Elle est agréée auprès de la DDJS afin d'héberger 142 personnes dans le cadre des centres de vacances et de loisirs et bénéficie d'une capacité d'accueil de 4 classes attribuée par l'Inspection Académique des Vosges. Nous adhérons à l' UFCV (Union Française des Centres de Vacances) depuis notre création.

Le centre d'accueil fonctionne tout au long de l'année et organise :

- DES CENTRES DE VACANCES :

Pour les enfants de 4-6 ans, 8-12 ans, 13-16 ans ou 10-15 ans selon les thèmes retenus: Maternels, Roller, itinérant pour adolescents, astronomie, tir à l'arc, football ou séjour Découverte de la Nature.

- DES CLASSES DE DECOUVERTE

- en HIVER,
- au PRINTEMPS en AUTOMNE.

- LE CENTRE DE LOISIRS ET D'ACTIVITES

en partenariat avec la commune de Fresse sur Moselle en juillet.

De nombreuses activités peuvent être intégrées dans les programmes de séjours. Essentiellement :

- Des activités sportives
 - Le Ski de fond
 - Les randonnées en raquettes
 - L'escalade
 - Le Tir à l'arc
 - Le VTT
 - Le canoë kayak

Toutes nos activités sportives sont encadrées par des professionnels diplômés d'état.

- Des activités de découverte du milieu:
 - Sortie découverte de la faune et la flore de la montagne vosgienne
 - Parcours d'orientation.
 - Visites d'artisans locaux, de fermes (ferme Munster, bergerie, chèvrerie, sabotier, fabricant de jouets en bois, fruits d'altitude). - Patrimoine local (Musée de la Montagne, Hautes-Mynes, Expoforêt) .
- Des excursions à la journée (en Alsace, à Gérardmer)

Des programmes à la carte ou "clé en main" sont mis en place selon les souhaits des adhérents. Le Centre accueille également des groupes associatifs et sportifs, des stages de formation d'animateurs BAfa en partenariat avec l'Ufcv.