

## 5 décennies de terroir à la fourchette dans le Massif des Vosges

*L'association des fermes-auberges du Haut-Rhin célèbre 50 ans d'hospitalité et de tradition*

Elles sont 41, réparties sur l'ensemble du territoire du Haut-Rhin, qui depuis plus de cinquante ans partagent des plaisirs authentiques et épicuriens au sein de l'environnement préservé du Massif des Vosges. En 2023, les fermes-auberges du Haut-Rhin ont décidé de mettre le couvert pour 170 jours de festivités entre le 15 mai et le 1<sup>er</sup> octobre : grand jeu-concours et balades accompagnées se font prétextes de belles découvertes entre nature et savoir-faire ancestral. Le rendez-vous est donné à tous les amoureux du terroir et de rencontres chaleureuses pour fêter un demi-siècle d'accueil au sein des fermes-auberges du Massif des Vosges !

### Du 15 mai au 1<sup>er</sup> octobre : les surprises prennent de l'altitude



Sac au dos et chaussures de randonnée bien lacées : c'est parti pour **arpenter les sentiers du Massif des Vosges qui mènent aux plus belles fermes-auberges du territoire** ! Chacune d'entre elles renferme, outre ses trésors de générosité et de typicité, un **QR code unique**, à flasher sans attendre... **Cinq visites**, et donc cinq QR codes accumulés sur le bulletin de participation disponible en ligne, donnent droit à la participation au **tirage au sort** : un **séjour en gîtes de France** ou un **repas en ferme-auberge** sont notamment à **gagner** ! À vos marques, prêts... visitez !

En plus de cette alléchante perspective, le **réseau des fermes-auberges du Haut-Rhin s'associe au Parc naturel régional des Ballons des Vosges** pour faire découvrir les **plus beaux atouts** de la destination. Sur la base de l'opération « 1 ferme / 1 randonnée », des **itinéraires sélectionnés** permettent de se promener aux alentours des fermes-auberges à la recherche des curiosités naturelles et culturelles du secteur. Avant ou après le repas, on se laisse **guider par un accompagnateur** pour une vivifiante déambulation, suivie d'une **rencontre privilégiée avec le fermier-aubergiste** et d'une **dégustation de ses produits**. Pâturages pittoresques, hautes chaumes et chênes centenaires pourraient bien donner rendez-vous aux voyageurs curieux !

### De la marcairie à la ferme-auberge : la tradition en mouvement

Poumon vert et océan de forêt au cœur d'une région densément peuplée, le Massif des Vosges a conservé intactes ses **traditions d'hospitalité**, partageant spécialités locales et savoir-faire ancestraux au sein de ses **fermes-auberges à l'atmosphère unique**. Autrefois marcairies destinées à la fabrication des fromages et à l'accueil des paysans durant l'estive, difficilement accessibles par d'étroits sentiers forestiers, **les fermes-auberges se sont développées en même temps que l'attrait pour le tourisme vert**.

Toujours animées par des **fermiers-aubergistes passionnés**, elles contribuent au maintien de pratiques traditionnelles comme la **transhumance**, ou à la conservation de la **vache vosgienne** à la tête mouchetée et à l'émblématique bande dorsale blanche, comme la neige qui persiste sur les crêtes vosgiennes. On y vient le temps d'un **repas marcaire** aux saveurs locales, on y **séjourne en toute simplicité** pour profiter du calme de la nature vosgienne : la **ferme-auberge fait partie intégrante de l'identité du Massif des Vosges** depuis des siècles.

→ **ZOOM – le menu marcaire, qui rassasie les ventres et réchauffe les cœurs**

Attablé face aux étendues verdoyantes du Massif, les yeux balayant les sommets, c'est le parfum du **fromage de Munster** qui ramène le voyageur à son assiette. **Pommes de terre et beurre fermier** que l'on nomme localement **roïgabrageldi\***, **inoubliables fleischschnackas\*\***, **tourte à la viande, siesskass\*\*\*** pour finir par une délicieuse part de **tarte aux myrtilles** : la générosité du terroir vosgien dessine des **repas qui changent au fil des saisons** et des productions de la ferme-auberge. Les saveurs des innombrables fromages se mêlent aux effluves herbacés des pâturages pour ravir les gourmands et apaiser les plus grosses faims !



\* *Spécialité incontournable des fermes-auberges : plat de pommes de terre et d'oignons longuement cuits dans une casserole épaisse, aux saveurs de beurre et parfois de lard fumé.*

\*\* *Pâte à nouilles aux œufs, étalée finement puis recouverte d'une farce à base de viande de bœuf cuite en pot au feu.*

\*\*\* *Fromage blanc copieusement arrosé de kirsch, de crème fraîche et de sucre. Spécialité incontournable des fermes-auberges !*

*Les 50 ans des fermes-auberges du Haut-Rhin – du 15 mai au 1<sup>er</sup> octobre 2023  
Informations jeu-concours et balades accompagnées à retrouver sur [www.fermeaubergealsace.fr](http://www.fermeaubergealsace.fr)*