



GUIDE DES

AUBERGES

— DE MONTAGNE —




LABRESSE
Hautes Vosges

www.labresse.net

Le petit **DICO** gourmand de nos montagnes



Tourte

Tourte à la viande, dite vigneronne, à base de pâte feuilletée et d'émincé ou hachis.



Baekaoffa

Potée boulangère de trois viandes marinées au vin blanc, de pomme de terre, de carottes et de poireaux.



Sükrüt (choucroute)

Chou aigre. La choucroute est le chou émincé fermenté.



Schifala

Epaule de porc salée et fumée cuite au bouillon.



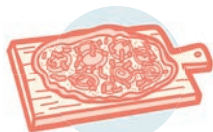
Fleischschnackas

Pâte à nouille farcie de viande de bœuf cuite en pot au feu, roulée et découpée en tranches.



Bargkass (barkas)

Fromage à pâte pressée cuite à déguster cru ou fondu (raclette, gratins...).



Flammekuecha (tarte flambée)

Tarte flambée, pâte à pain garnie d'un mélange de crème, fromage blanc, lardons et oignons. Se mange avec les doigts! Cuite au four à pain, elle était traditionnellement confectionnée les jours de cuisson du pain à la ferme. Variantes sucrées avec pommes, quetsches, cannelle...



Tofailles

(version vosgienne)
ou
Roigabrageldi
(version alsacienne)

Pommes de terre cuites à l'étouffée aux oignons et au lard. Plat marcaire, typique des Hautes-Vosges.



Siesskass (siaskas)

Munster blanc frais du jour même et non salé. À déguster avec de la crème fraîche et du sucre (et du kirsch pour les amateurs) ou bien avec un coulis de fruits...

Légende des pictogrammes



Ouvert toute l'année



Hébergement en chambres



Accessible aux personnes à mobilité réduite



CB non acceptée



Ouvert une partie de l'année



Hébergement en dortoirs



Animaux non admis



Label Bienvenue à la Ferme



Chèques Vacances acceptés



Wi-Fi



Vente de produits fermiers



Membre de l'Association des fermes-auberges du Haut-Rhin

Découvrez le fameux repas

MARCAIRE

des Hautes Vosges



Il est toujours agréable de randonner afin de profiter des paysages que nous offre notre belle région. Les longues marches et magnifiques vues à admirer ouvrent les appétits ! S'arrêter dans nos fermes auberges et auberges de montagnes pour s'y ravitailler et faire le plein d'énergie est une véritable tradition.

Et voici de quoi vous mettre l'eau à la bouche !

Le repas marcaire est le fameux repas que vous pourrez déguster dans toutes les bonnes auberges des Hautes Vosges.

Il est généralement composé en entrée d'un potage ou d'une tourte de la vallée, d'un plat de viande de porc fumée accompagnée des « roigabrageldi », de fromage de Munster ou Bargkas et d'un dessert fromage blanc fermier arrosé au kirsch dit "Siesskass" ou d'une tarte aux myrtilles.

Les portions sont généreuses et vous pourrez également arroser votre repas marcaire de bières* locales et de vins alsaciens*.

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

Un peu **D'HISTOIRE**



Autrefois, et au moins depuis le IX^{ème} siècle, certains paysans des vallées montaient leurs troupeaux dans les fermes d'estives posées sur les hautes chaumes des crêtes vosgiennes pour y trouver pâtures vierges aux herbes parfumées et surtout pour libérer les prés de fauche situés en plaine : le pastoralisme vosgien était né.

De nombreux marcaires étaient alors des ouvriers-paysans et le nombre de marcairies ne cessa de décroître avec l'industrialisation, l'exode rural et la destruction des marcairies durant les deux guerres mondiales.

Puis, petit à petit, cette activité d'accueil s'est développée et régularisée. La démocratisation de l'automobile et l'amélioration des conditions d'accès ont à nouveau fait augmenter le nombre de randonneurs et de clients après la seconde guerre mondiale.

Avec le retour à la nature et à l'authenticité, la naissance du tourisme vert, les fermes-auberges se sont développées, agrandies et modernisées.

Ils se nommèrent marcaires, mot tiré du dialecte alsacien, «malker» : celui qui traite les vaches. Par extension, la marcairie devint l'endroit où l'on fabriquait les fromages.

Avec la création du Club Vosgien en 1872 et les premiers sentiers de randonnée, la mise en service d'une liaison entre Munster et le col de la Schlucht en 1907, on vit les premiers visiteurs et clients des fermiers-aubergistes.

Les marcairies étaient difficilement accessibles par d'étroits chemins muletiers. Les marcaires prirent l'habitude de servir à leurs clients des boissons et autres produits de la ferme (fromage, lard, etc...).

Extrait du site fermeaubergesalsace.fr et avec l'aimable autorisation de reproduction de l'association des fermes-auberges du Haut Rhin



1 Ferme Auberge du **Lac du Forlet** ou **Lac des Truites**

RESTAURATION

Réservation souhaitée.

SPÉCIALITÉS

Menu marcaire, tourte, jambon, lard, munster.

LOISIRS

Lac des Truites, randonnées pédestres sur les Crêtes et dans le massif du Tanet.

À proximité : Lac Noir, Lac Vert, Gazon-du-Faing.



Ouverture du 1^{er} mai au 1^{er} novembre.
Fermé le mardi.



1100m

Ferme Auberge du Lac du Forlet

Famille LOCHERT Nicolas

SOULTZEREN - 68140 MUNSTER

Tél. 03 89 77 49 22



2 Ferme Auberge de **Soultzermatt**

RESTAURATION

Midi et soir jusqu'à 19h – réservation nécessaire.

SPÉCIALITÉS

Quiche au munster, munster coiffé, fleischnaka, siaskas, menu à base de viande de bœuf et veau de notre ferme, munster et barkas cœur du massif.

HÉBERGEMENT

4 chambres de 2 personnes en 1/2 pension.

LOISIRS

Randonnées : Lac vert, Lac des truites, proximité du GR531.



(uniquement en salle)



Ouverture de Pâques à début novembre.
Fermé mercredi et jeudi.



800m

Ferme Auberge de Soultzermatt

Lieu dit Soultzermatt – direction Tanet

68140 SOULTZEREN

Tél. 03 89 77 25 75 (en été)

07 57 40 62 60 (en hiver)

3 Auberge du Tanet "Seestaedtle"

RESTAURATION

Réservation par téléphone uniquement :
Mercredi, jeudi, dimanche de 9h30 à 17h30.
Vendredi et samedi de 9h30 à 22h00.
Mi juillet à fin août également mardi de 9h30 à 17h30.

SPÉCIALITÉS

Cuisine de terroir, gourmande et créative. Fait maison.
La carte évolue au fil des saisons. Plats marcaires, terrines, munster chaud, truite, desserts du Chef.

LOISIRS

Lac Vert à 700 m, situé sur les pistes de ski alpin.
Sur les sentiers de randonnée entre la Schlucht et les lacs Vert et du Forlet.



1060m

Auberge du Tanet

Lieu dit Seestaedtle - 68140 SOULTZEREN

Tél. 03 89 77 41 42

info@aubergedutanet.com

www.aubergedutanet.com



Ouverture toute l'année sauf congés :

- 2 semaines en mars

- 2 semaines en juin

- 3 semaines en novembre.

Fermé lundi et mardi.

4 Auberge du Schantzwasen

Pour passer un séjour nature au plus près de vos activités. Restauration et hébergement montagnard pour sportif et voyageur !

RESTAURATION

Cuisine maison, restauration de montagne.

SPÉCIALITÉS

Strudel croustillant au munster, tête de veau, cordon rouge, bouchée à la reine, suggestions sur ardoise.

HÉBERGEMENT

13 chambres de 2 à 6 lits. Lavabo dans les chambres mais douches et WC sur le palier.

LOISIRS

Sur place : visite de la ferme aux rennes, nourrissage, boutique et aire de jeux. À 10 min à pied du bouclier du Tanet (site naturel d'escalade). Situé au milieu des pistes de ski du Tanet et des nombreux sentiers de randonnées. Proche du GR5 et du Lac Vert.



1100m

Auberge du Schantzwasen

Massif du Tanet - 68140 STOSSWIHR

Tél. 03 89 77 30 11

contact@auberge-schantzwasen.com

www.auberge-schantzwasen.com

www.lafermeauxrennes.com



Ouverture toute l'année. Fermé mardi et mercredi (voir congé sur le site internet).

Pause gourmande NATURE



5 Refuge du Sotr 

RESTAURATION

Midi et soir – réservation souhaitée.
Terrasse panoramique.

SPÉCIALITÉS

Cuisine traditionnelle, menu marcaire, tartiflette
munster, tarte myrtille et autres plats   la carte.

HÉBERGEMENT

11 chambres dont 9 accessibles aux personnes
en situation de handicap. Salle de bain privative
dans chaque chambre.

LOISIRS

Sur place activités encadrées
par des accompagnateurs en montagne :
randonnée pédestre ou raquettes, VTTAE,
trottinette tout terrain, orientation, VTT, Jo lette,
fauteuil tout terrain, fauteuil ski.



Ouverture toute l'année. Fermé dimanche soir et lundi.



1200m

Refuge du Sotr 

Chaume du Haut Chitelet - Route des Crêtes
88400 XONRUPT-LONGEMER

Tél. 03 29 22 13 97

contact@sotre.info

www.refugedusotre.com

6 Auberge du **Pied du Hohneck**

RESTAURATION

Midi et soir. Fermé mardi et mercredi.

Réservation conseillée.

Gôûter et brasserie à l'après-midi.

SPÉCIALITÉS

Auberge de montagne.

Produits locaux.

Repas marcaire, tarte aux myrtilles.

Menus groupes au choix.

HÉBERGEMENT

10 chambres (lits faits en prestation hôtelière),

chambres doubles, familiales et dortoirs.

Salle de bain et WC à l'étage.

LOISIRS

Activités de montagne encadrées

par des Accompagnateurs en Montagne :

randonnées pédestres, à raquettes, à thème, VTTAE,

teambuilding.



Ouverture : toute l'année.



1250m

Auberge du Pied du Hohneck

1 route des Crêtes - 88250 LA BRESSE

Tél. 03 29 63 11 50

auberge@pied-du-hohneck.fr

www.pied-du-hohneck.fr

7 Auberge du **Kastelberg**

RESTAURATION

Midi et soir (réservation conseillée).

SPÉCIALITÉS

Menu marcaire cuit sur les braises,

Munster et Bargkass fabriqués à la ferme.

LOISIRS SUR PLACE

Panorama, randonnées pédestres vers les lacs :

Schiessrothried, Fischboedle, Altenweiher.



Ouverture de fin avril à fin octobre. Fermé le lundi.



1165m

Auberge du Kastelberg

Michel WEHREY

Route des Crêtes (à 6 km du Hohneck)

68380 METZERAL

Tél. 03 89 77 62 25

www.kastelberg.fr



8

Auberge de la **Chaume de Schmargult**



1200m

Auberge La Chaume de Schmargult

1 chemin de Schmargult - 88250 LA BRESSE

Tél. 03 29 63 11 49

auberge.schmargult@wanadoo.fr

www.auberge-schmargult.fr

RESTAURATION

Auberge de montagne. Ouvert tous les jours 7j/7 de 8h à 16h et de 17h30 à 20h.

SPÉCIALITÉS

Repas marcaire, menu paysan, truite du vivier, civet de biche, fondu au munster et autres.

HÉBERGEMENT

Chambres : 7 chambres de 2 personnes, 1 chambre familiale de 4 personnes, dortoir : 10 personnes.

LOISIRS

Randonnée pédestre ou raquettes, VTT, cyclo, ski, lac de la Lande et Blanchemer à proximité.



Période d'ouverture :

été du 20 Avril au 5 novembre,

hiver du 15 décembre au 17 mars.



9

Auberge de la **Chaume de Firstmiss**

RESTAURATION

Auberge traditionnelle.

Repas servi de 12h à 14h et de 18h30 à 20h.

SPÉCIALITÉS

Repas marcaire.

LOISIRS

Randonnée pédestre : lacs (Blanchemer, Altenweiher), le Hohneck, GR5, Markstein.



Ouverture du 1^{er} mai au 15 octobre.



1200m

Auberge de la Chaume de Firstmiss

7 route des Crêtes - 88250 LA BRESSE

Tél. 03 29 63 26 13 - 06 06 54 07 41



10 Auberge Huss

RESTAURATION

Réservation conseillée.

SPÉCIALITÉS

Repas marcaire.

LOISIRS

Randonnées sur les Crêtes.

Vue sur les Vosges du sud

et sur le lac de Kruth-Wildenstein.

Proximité du GR5.



Ouverture de mi-mai à mi-octobre (suivant la météo).



1168m

Auberge Huss

Route des Crêtes – D 430

68820 KRUTH

Tél. 03 89 82 27 20 - 07 88 22 66 38



11 Auberge de Liézey



700m

Auberge de Liézey

9 route de Saucéfaing - 88400 LIÉZEY

Tél. 03 29 63 09 51

aubergedeliezey88@gmail.com

www.aubergedeliezey.fr

RESTAURATION

Ambiance familiale et chaleureuse, salle cosy, terrasse couverte avec grande baie vitrée et terrasse extérieure, vue panoramique sur les montagnes

SPÉCIALITÉS

Spécialités du terroir. Cuisine 100% maison. Produits issus de nos agriculteurs au maximum en circuit court, label rouge,... Grand choix de vins au verre, bières locales...

HÉBERGEMENT

Séjour 1/2 pension tout compris :
nuit + repas fait maison + petit déjeuner buffet.
9 chambres tout confort, style chalet en bois (avec douche et WC privatifs).

LOISIRS

Randonnées depuis l'auberge (dépliant gratuit disponible), lac de Gérardmer ou ski à 6 km.



Ouverture tous les jours, toute l'année.



Autres bonnes **ADRESSES**

12 Chaume de Balveurche

D417 Route du Col de la Schlucht
88400 XONRUPT-LONGEMER
Tél : **03 29 63 26 02**
www.balveurche.fr

14 Le Relais des Bûcherons

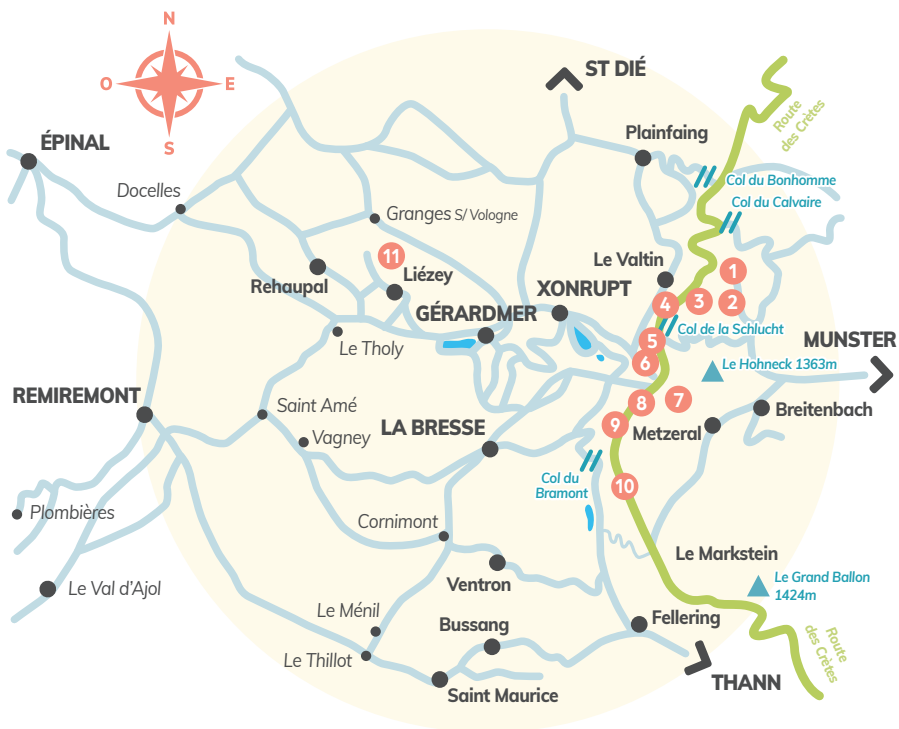
2 Place du Centre
88400 LIÉZEY
Tél : **03 29 51 33 45**
www.relais-des-bucherons.fr

13 Auberge du Saut des Cuves

1111 Route du Saut des Cuves,
88400 XONRUPT-LONGEMER
Tél : **03 29 63 46 58**

15 Auberge de La Mexel

66 Chemin de la Mexel
88400 GÉRARDMER
Tél : **03 29 63 39 36**



Pour plus de renseignements concernant les auberges de montagne et fermes auberges, ou pour recevoir une documentation détaillée, adressez-vous à l'établissement de votre choix.

Pour des informations touristiques : contactez directement les Offices de Tourisme :



**OFFICE DE TOURISME
DE LA BRESSE HAUTES VOSGES**

2A rue des Proyes - 88250 LA BRESSE
Tél. +33 (0)3 29 25 41 29 - tourisme@labresse.net

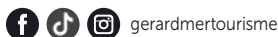
www.labresse.net



**OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE
GÉRARDMER HAUTES VOSGES**

4 place des Déportés - 88400 GÉRARDMER
Tél. +33 (0)3 29 27 27 27 - info@gerardmer.net

www.gerardmer.net



Cette brochure, éditée par l'Office de Tourisme de La Bresse Hautes Vosges, regroupe une partie des auberges de montagne et fermes auberges des Hautes Vosges et d'Alsace, dont les propriétaires ont souscrit aux conditions de parution fixées par l'Office de Tourisme. Par conséquent, cette liste n'est pas exhaustive.

Renseignements diffusés : les Offices de Tourisme tiennent à remercier les restaurateurs qui figurent dans ce guide. Les informations sont données à titre indicatif, en vue de faciliter vos recherches et n'engagent que les propriétaires des établissements. Les Offices de Tourisme ne pourront en aucun cas être tenus responsables pour toute modification des informations données par les établissements qui surviendraient en cours d'année. Les tarifs sont indiqués "à partir de" et sont susceptibles d'évoluer. Informations arrêtées à la date du 8 avril 2024. Imprimé à 15 000 exemplaires.

Editeur/concepteur : Office de Tourisme de La Bresse Hautes Vosges - Siret : 90903736800018

