



Savez-vous comment est fabriquée une absinthe ? Quelles sont les plantes utilisées ? Quelles sont leurs caractéristiques ?

Partez à la découverte des plantes qui composent l'absinthe et percez le mystère de cet apéritif mythique !

Le Jardin Secret de la Fée Verte vous permettra de découvrir ces plantes, d'en admirer le feuillage et d'en humer les senteurs...



Vous pourrez aussi admirer le châlote de 1859 entièrement restauré dans lequel nous faisons sécher notre absinthe.

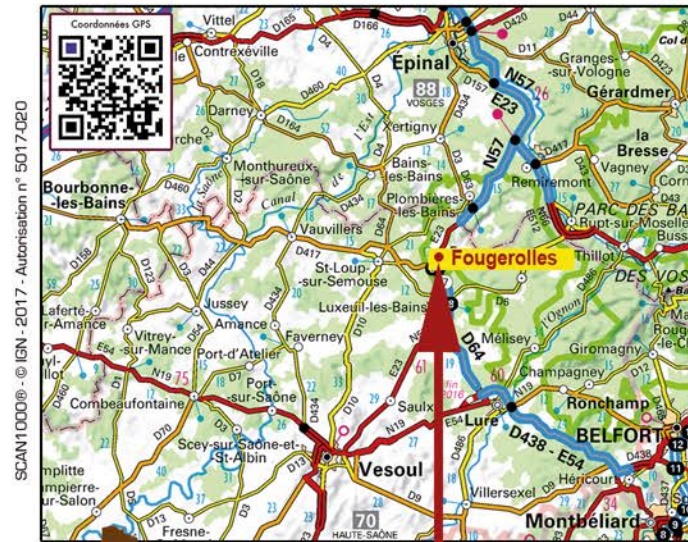
L'hôtel à insectes, réalisé à partir de matériaux de récupération, ainsi que d'autres éléments de décoration agrémenteront votre visite.

INFOS PRATIQUES :

Ouvert toute l'année

Période où les plantes sont les plus belles : d'avril à octobre

Jardin clos - Entrée libre
Bancs et tables abrités
pour pique-nique



Au centre du village, direction le Val d'Ajol
1° rue à droite après la Poste.

Distillerie Paul Devoille

depuis 1859

FOUGÉROLLES



La seule distillerie familiale de Fougérolles

Visite gratuite Dégustation Vente

Distillerie Paul Devoille
7-9 rue des Moines Hauts
F-70220 Fougérolles
Tél : (33) 03 84 49 10 66
contact@devoille.com

www.devoille.com



Partez à la découverte des plantes qui composent l'absinthe et percez le mystère de cet apéritif... mythique !

RENDEZ-VOUS POUR UN FABULEUX VOYAGE AU PAYS DES SENTEURS !

D'une durée de 30 à 45 minutes, la visite guidée de notre distillerie vous offrira une plongée au cœur de nos savoir-faire.

Voir horaires des visites au dos



La salle de distillation avec ses alambics en cuivre martelé.



Les 3 superbes greniers de vieillissement où reposent 1200 bonbonnes d'eaux de vie dans le calme et la sérénité



La salle de mise en bouteilles où nos 2 groupes d'embouteillage fonctionnent au rythme des commandes.



La visite s'achève par une agréable dégustation de nos produits dans la boutique de dégustation-vente. C'est le rendez-vous de la convivialité !

GROUPES (+ 25 personnes)

Vous êtes accueillis toute l'année sur réservation.

Consultez-nous !!



La visite est accessible à 70 % aux personnes à mobilité réduite. Les greniers de vieillissement se trouvent au 1er étage (escaliers).



NOS HORAIRES

Le magasin de dégustation-vente

- Du lundi au vendredi : 8h-12h et 13h30-18h
- Samedi - Dimanche : 10h-12h et 14h-18h
- (Sauf Janvier : fermé Samedi - Dimanche)

Les visites guidées :

- Du 1er juillet au 31 août : du lundi au vendredi à 10h30 et à 15h30
- Le reste de l'année : le mardi à 15h30

SAS Distillerie Paul Devoille au capital de 259 740 € - RCS Vesoul - SIRET 675 550 073 00018
Crédit photos : William Beekman, Etienne Kopp - Ne pas jeter sur la voie publique

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

UN SAVOIR-FAIRE RECONNU



Le label **Entreprise du Patrimoine Vivant** :
décerné par le Ministère de l'Economie, ce label
d'Etat distingue les entreprises d'excellence qui
détiennent un savoir-faire rare.

Sélection du cœur de chauffe

C'est l'eau de vie la plus noble qui sort de l'alambic,
celle qui exprime le mieux la quintessence des fruits, leur
richesse et leur complexité.



Un vieillissement sous les toits

Nous sommes fiers de perpétuer un mode de vieillissement
ancestral en bonbonnes de verres. Laisant
s'échapper la Part des Anges, nos eaux de vie
gagnent en finesse et en rondeur.

Des produits récompensés

La sélection rigoureuse des fruits
permet d'obtenir des eaux de vie
et liqueurs d'une grande qualité,
récompensées régulièrement dans
les concours internationaux.

Découvrez notre site internet

www.devoille.com



LA BOUTIQUE

Notre boutique de dégustation-vente vous offre un
cadre agréable pour apprécier l'ensemble de nos
spécialités.



Retrouvez de nombreuses idées
cadeaux, coffrets, paniers cadeaux,
bouteilles originales... pour tous les
goûts et tous les budgets.

Moyens de paiement acceptés : Carte bancaire, chèque, espèces en Euros.

Vous y trouverez un vaste choix d'eaux de vie, liqueurs,
Absinthes, crèmes, apéritifs, gins, fruits à la liqueur, etc...



BOUTIQUE EN LIGNE :

Envie de recevoir vos spécialités préférées
directement chez vous ou en Point Relais ?

www.boutique-devoille.com

Nous livrons en France continentale (Corse se renseigner).
Pas de minimum de commande.



NOS SPECIALITES



à base de **cerises de Fougerolles**,
incontournable quand on est de passage
dans les Vosges du Sud...

Le Kirsch de Fougerolles AOC, la
Crème de Cerises Noires, et le
Guignolet-Kirsch sont réalisés à
partir de cerises de Fougerolles et
alentours, récoltées à parfaite
maturité pour vous offrir une
explosion de saveurs !



Nos autres spécialités à la cerise...
réservées exclusivement aux très gourmands !!

Griottes La Cerise à Paul®,
liqueur de Chocolat au
Kirsch de Fougerolles
AOC, Schrik®...



L'Absinthe, apéritif mythique

Notre gamme Libertine® est reconnue par tous les amateurs.



Depuis plus de 20 ans,
nous redonnons ses
lettres de noblesse à la
fée verte en produisant
de nombreuses absinthes
aux saveurs florales ou
herbacées, issues de
recettes d'époque.



Autres idées pour l'apéritif...

Natures ou allongés avec une bière blonde
bien fraîche, nos 2 amers apportent une
touche originale à vos apéritifs.
Birabelle développe les saveurs fruitées de la
Mirabelle.
Birsapin met en avant les notes végétales du
sapin des montagnes Vosgiennes.



Juste à côté du magasin,
descendez quelques marches et
entrez dans un monde
hors du temps !

Dans la pénombre de la cave, admirez nos fûts
de chêne. Grâce à leurs tanins, ils apportent
des notes boisées et une délicate couleur
ambrée à La Vieille Poire® et nos Whiskys
single malt.

Entrée et visite libres.



VIDEO

Découvrez (presque) tous nos secrets de fabrication en
quelques minutes... Nous avons concocté pour vous un
film qui explique toutes les étapes de la fabrication de nos
spécialités.



Unsere Brennerei bietet Ihnen ihre
feinen Kreationen an. Angefangen von
den süßen Likören bis hin zu den
mächtigen Bränden wird eine breite
Palette alle Liebhaber delikater Düfte
und Geschmäcker zufrieden stellen.
Das Besondere unserer Brände liegt
darin, dass sie handwerklich gebrannt
und in gläsernen Korbflaschen im
Speicher gelagert sind.
Sie werden regelmäßig bei
verschiedenen Wettbewerben prämiert.
Die Brennerei Paul Devoille bietet Ihnen
eine Kostprobe ihrer Obstbrände,
Liköre, Crèmes, eingelegte Früchte und
Absinthe Libertine® an, die Sie dann in
unserem Geschäft ankaufen können.



Our distillery offers you its
delicate creations.
From mild liqueurs to strong
brandies, our wide range will
delight those seeking subtle tastes.
Distilled by craftsmen,
our brandies have the distinctive
feature of being matured in glass
demi-johns in the attics.
They have regularly won awards in
the main international competitions.
The distillery Paul Devoille offers
you a tasting of its best fruit
brandies, liqueurs, crèmes, fruits
in brandy and absinthe Libertine®,
which you can buy in our shop.