



Choisir un hébergement, une activité, un artisan, un produit ou encore une de nos boutiques « Valeurs Parc naturel régional », c'est partir à la rencontre de professionnels qui contribuent au développement durable d'un territoire classé Parc naturel régional.

Ensemble, ils ont à cœur de vous faire découvrir ce qu'ils offrent de meilleur.

Selon leurs métiers, ces professionnels

- S'engagent pour la vie de leurs villages et participent aux actions du Parc
- Vous guident vers une découverte douce et authentique de la Destination Pard
- Contribuent à la protection et à la valorisation de la biodiversité
- Mesurent les impacts de leurs activités sur l'environnement
- Privilégient les circuits courts et les produits de terroir de qualité
- Préservent et rénovent les bâtis anciens
- Utilisent et valorisent les ressources locales et transmettent leurs savoir-faire
- Participent à la vie d'un réseau d'acteurs touristiques, d'agriculteurs, d'artisans qui défendent les valeurs d'un tourisme doux et porteur de sens, des savoir-faire lorrains et d'une agriculture durable.
- Souhaitent, à travers leurs engagements éco-responsables, vous transmettre les clés de compréhension de leur territoire.

**#ValeursParc** 

<u>www.parcs-naturels-regionaux.fr/valeurs-parc</u>

# **DESTINATION PARC** P.4

Jourisme durable et écotourisme



# **ACTIVITÉS**

P.10

Loisirs et découverte



# **RENCONTRES**

P.14

Artisanat et savoir-faire



# PRODUITS DE LA MARQUE

P.20

Le bouf à l'herbe



# LES BOUTIQUES DU PARC

P.23

Des produits locaux et engagés



RÉDACTION : équipe du Parc naturel régional de Lorraine CONCEPTION : Elise Tisserant et Jérôme Bourgeois - Parc naturel régional de Lorraine

PHOTO de COUVERTURE: ©Bartosch Salmanski

CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES: Bartosch Salmanski, Didier Protin, Parc naturel régional de Lorraine, Didier Ferry, Julien Duvéré - Office de tourisme Cœur de Lorraine, Jean François

Durant - Lorraine-Drone, Fotolia

ÉDITÉ PAR LE PARC NATUREL RÉGIONAL DE LORRAINE : Maison du Parc - Logis Abbatial - 1 rue du Quai - CS 80 035 -

54 702 Pont-à-Mousson Cedex

Tél.: 03 83 81 67 67 - contact@pnr-lorraine.com -

www. pnr-lorraine.com

© Juin 2023 Parc naturel régional de Lorraine TOUS DROITS RÉSERVÉS | Ne pas jeter sur la voie publique IMPRIMÉ EN FRANCE par Lorraine Graphic -

54110 Dombasle-sur-Meurthe.











# DESTINATION PARC Tourisme durable et écotourisme



# Les hébergements



# Leurs engagements avec la marque Valeurs Parc :

- \* Un accueil enthousiaste et personnalisé.
- \* Une expérience de découverte nature sur mesure grâce à leurs carnets d'adresses de guides accompagnateurs certifiés.
- \* Le prêt d'éditions ou de matériel pédagogique pour partir à la découverte de la Destination Parc.
- \* Un hébergement authentique ou insolite construit ou rénové à partir de savoir-faire, respectueux des ressources, du patrimoine bâti et de l'environnement naturel.

# GÎTES ruraux et meublés

Une maison rien que pour vous! Location à la semaine, pour le week-end ou en court séjour.





## LE VIEUX PRESSOIR

6 Grand Rue - 55300 Buxières-sous-les-Côtes 06 33 63 01 95 | le.vieux.pressoir@orange.fr www.levieuxpressoir.com | f

# L'esprit famille, vacances ludiques

Dès votre arrivée, le charme opère! Bois et pierres se mêlent avec esthétisme et valorisent le patrimoine architectural lorrain. L'esprit tribu (en famille ou entre amis) pour des vacances réussies!



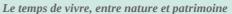
Réservez votre séjour en ligne! CHAQUE-VACANCES





# **GÎTE ISABEL**

2 ruelle de la Tour Amance - 55210 Hattonchâtel 06 21 33 53 89 | info@gite-isabel.com www.gite-isabel.com | F | 6



Au cœur du village historique d'Hattonchâtel, profitez des vues panoramiques offertes depuis ce promontoire rocheux sur les paysages enchanteurs des Côtes de Meuse. *Un verger appartenant à la famille est mis à disposition.* Il est accessible à pied à moins d'un kilomètre par les sentiers.

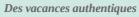


Réservez votre séjour en ligne!



# LES GÎTES DU HOLIT

14 rue de Champagne - 54470 Pannes 03 83 81 99 71 | maryline.andre@gitesduholit.com www.gitesduholit.com | 🗗 | 📵



Le gîte des fermiers a conservé sa grande cheminée en pierre, un mobilier typiquement lorrain. Vous serez charmés par ce véritable habitat régional! En façade, un vieux poirier, arbre emblématique de nos paysages.







# CHAMBRES d'hôtes



Dormez chez nous, vous êtes chez vous! Pour une ou plusieurs nuits, vous serez recu en ami. Toujours inclus dans le prix de la nuitée, un petitdéieuner vous permettra de découvrir les spécialités locales. Chez certains propriétaires, vous pourrez même partager la table d'hôtes!



# LA BOTTÉE

1 Place de Verdun - 55210 Viéville-sous-les-Côtes 03 55 12 41 06 | la.bottee.55210@gmail.com www.labottee.com | F | O | M | Table d'hôtes sur réservation

#### La Bottée, un moment de sérénité

La maison a été rénovée avec des matériaux écologiques. Les trois chambres aux noms évocateurs invitent à la découverte de la nature et des villages lorrains.



Réservez votre séjour en ligne! CHAQUE-VACANCES





# **DOMAINE VITICOLE "LES BÉLIERS"**

52 route de Gorze - 57130 Ancy-Dornot 06 23 40 24 34 | domaine.beliers@orange.fr 



Un chai au cœur des vignes où règnent biodiversité et architecture contemporaine durable.

Profitez de votre séjour pour fabriquer votre verre à vin chez Frédéric Demoisson, Artisan d'Art "Valeurs Parc" et Meilleur Ouvrier de France du soufflage de verre au chalumeau.



Réservez votre séjour en ligne!



# CHÂTEAU D'ALTEVILLE

57260 Tarquimpol 06 72 07 56 05 | chateau.alteville@free.fr 

#### Dormir au château

*Au pays des étangs dans une campagne lorraine* incroyablement riche en avifaune, partagez la vie d'un "gentleman farmer".

*La table d'hôtes propose une cuisine familiale de terroir avec* les produits issus de la ferme biologique d'Alteville.



# CHÂTEAU MESNY

8 Avenue Mesny - 57630 Vic-sur-Seille 03 87 86 02 21 | marie-simone.bouttevin@orange.fr



Table d'hôtes sur réservation

#### Cathédrale de la nature

*Un sophora trône en majesté dans un parc de 1 ha.* Cathédrale de la nature, il est à lui seul un refuge pour la biodiversité (ruche tronc, abri pour la chouette hulotte).









# HÉBERGEMENT insolite

Vivez une expérience inoubliable dans des hébergements hors normes! Pour une ou plusieurs nuits, dormez au cœur de la nature.





# **CABANES DANS LES ARBRES**

52 route de Gorze - 57130 Ancy-Dornot 06 23 40 24 34 | contact@cabanes-lorraine.com 

# Dormir en forêt

Au-dessus du vignoble, depuis votre cabane, observez les oiseaux forestiers et cavernicoles.

Des escapades nature sans voiture pour toute la famille!





Réservez votre séjour en ligne!



Au départ de cette escapade, il y a cette herbe des prairies qui accueille une multitude de fleurs et d'insectes. On en fait d'ailleurs une petite gelée des prairies qui accompagne à merveille un fromage frais... mais ça c'est **Régis Kriegel** qui vous en parlera le mieux dans sa boutique de Montdidier. Ce confiturier a lancé cette gelée à l'issue d'un concours agricole. Dans les prairies autour de la presqu'île de Tarquimpol, on trouve des vaches qui pâturent au pays des oiseaux.

La Ferme d'Alteville y préserve des espaces non fauchés. Les pieds dans l'eau les vaches blondes d'Aquitaine s'y ressourcent. Les haies champêtres plantées aux abords de la ferme favorisent la biodiversité. On peut y observer un splendide papillon, le cuivré des marais. Au Domaine d'Alteville, la famille Barthélémy accueille les hôtes venus du monde entier depuis 1906. Plongez au cœur de l'Histoire dans de magnifiques chambres avec vue sur le Parc et parcourez les chemins de traverse sur des vélos électriques.

Partagez la vie de gentlemen farmers autour de la table d'hôte où l'on propose une cuisine familiale de terroir avec les produits issus de la ferme biologique. Retrouvez cette viande à l'herbe de grande qualité et d'autres produits exclusivement bio en vente à l'**Inventerre du Pré Vert**, à Dieuze. Avant votre départ, n'oubliez pas de contacter **Pascal Sharff**, guide nature qui vous conduira sur les chemins buissonniers pour glaner quelques plantes et profiter d'une balade bucolique avec dégustation sur le chemin des éclusiers à Réchicourt-Le-Château.



Domaine d'Alteville



Régis Kriegel



**Pascal Scharff** 



Ferme d'Alteville



Inventerre du Pré Vert



Du haut d'Hattonchâtel, le **gîte Isabel** est un point de départ idéal pour plonger dans un espace-temps entre nature et patrimoine dès l'âge de pierre. Installé dans une maison du XVème siècle, ce gîte rend hommage à Miss Belle Skinner, bienfaitrice Américaine qui a marqué l'histoire du village après la Première Guerre mondiale.

Juste en bas, à Vigneulles-Lès-Hattonchâtel, retrouvez Marianne Succord dans son atelier **La Vénus d'argile.** Ici, la terre donne rendez-vous à l'art pariétal. Tous les matériaux utilisés sont des « produits issus de la grotte » : terre, oxydes et diverses matières animales et végétales sont travaillées avec minutie pour donner vie à un bestiaire original qui met en volume les images rupestres.

À Chaillon, un agriculteur et un maraîcher raviront vos papilles de chasseurs-cueilleurs! À la Ferme de Stéphane Mettavant, on produit une viande de boeuf à la saveur des prairies fleuries et à la Ferme du P'tit Ban-Houé, boutique du Parc, une petite épicerie locale permettra de remplir votre panier (légumes, fromages, jus et nectars, farines, miels...) avant votre retour au gîte. N'oubliez pas de franchir la porte de l'Office de Tourisme Coeur de Lorraine à Saint-Mihiel pour poursuivre votre voyage vers d'autres contrées ou rapporter quelques souvenirs de la boutique.







Gîte Isahel



**Ferme Mettavant** 



La Vénus d'argile



P'tit Ban-Houé





# Leurs engagements avec la marque Valeurs Parc :

Les guides nature

- \* Partager leurs connaissances du territoire pour vous faire vivre un moment inoubliable avec la nature.
- \* Expliquer le rôle du Parc naturel régional et transmettre les actions mises en œuvre pour préserver les patrimoines remarquables et les joyaux de la biodiversité.
- \* Révéler les nuances et les contours des patrimoines naturels et paysagers.
- $\divideontimes$  Proposer des dégustations issues de la richesse de nos terroirs.
- \* Ayant à cœur la convivialité, proposer une activité à taille humaine.
- \* Favoriser la rencontre avec les habitants.
- \* Traverser les espaces naturels sans déranger les espèces présentes.

# BALADES ACCOMPAGNÉES en pleine nature!

En famille, entre amis ou entre collègues, enfilez vos meilleures chaussures de marche et explorez, en compagnie de guides qualifiés, le Parc naturel régional de Lorraine! Nos guides accompagnateurs vous proposent un programme très riche pour prendre le temps de découvrir, lors de sorties ou de conférences, les trésors cachés de notre territoire et les bienfaits que peut offrir notre environnement.



# **FABRICE ANDRÉ**

# Découverte des milieux naturels remarquables

La nature dans l'Art sous le regard de la photographie (avec prêt de matériel).

Sortie découverte des écosystèmes.

« Le secret du Petit Marais » (jeu d'aventure douce nature pour les familles).



Réservez votre sortie « Découverte des écosystèmes » en ligne !



Réservez votre sortie « Jeu d'aventure » en ligne !



# **LAURINE VANTILLARD**

Office de Tourisme du Pays du Saulnois
03 87 01 16 26 | laurine.vantillard@tourisme-saulnois.com
www.tourisme-saulnois.com | | | |

Sortie nature en famille « Traces et indices »

On ne les voit jamais ou presque...
et pourtant, en forêt, on peut faire des rencontres
exceptionnelles. Le passage des animaux ne se remarque
pas uniquement à leurs traces. À l'occasion d'une balade
de 2 heures avec Laurine, vous apprendrez le langage de
la nature et petit à petit la faune invisible se dévoilera...



Réservez votre sortie en ligne!



# **LOGAN MATHIOT**

Maison du Tourisme Terres Touloises
03 83 64 90 60 | animation@tourisme-terrestouloises.com
www.tourisme-terrestouloises.com | •

## Sorties nature grand public

Nature et poésie, vignoble et paysages de cuestas. Écotourisme (excursions à la découverte des forêts humides de Lorraine).



Réservez votre sortie en ligne!



# **MATHIEU JUNGER**

Parc naturel régional de Lorraine 06 98 25 56 75 | mathieu.junger@pnr-lorraine.com www.pnr-lorraine.com | •

Découverte du Parc naturel régional de Lorraine Sorties découvertes ornithologiques. Écotourisme et découverte de sites classés Natura 2000 (zones humides, prairies...).



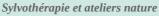


Réservez votre sortie en ligne!



# **LUCIE COUPÉ**

Des arbres et des ailes 07 86 41 89 19 | luciecoupe@gmail.com www.desarbresetdesailes.fr | 4



Découverte de la sylvothérapie. Sorties et ateliers nature (astronomie, découverte des milieux forestiers...).





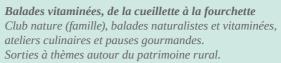
Réservez votre sortie en ligne !





**PASCAL SCHARFF** 

Nature Gourmande
06 84 79 87 88 | scharff.pascal@neuf.fr
www.grandeurnature.bio |









Réservez votre sortie en ligne!



# **EMMANUELLE THIÉTARD**

Harmony Coaching
06 63 02 73 59 | e.thietard@gmail.com
www.harmonyecoaching.com | f | in

Expériences immersives en forêt

Sylvothérapie à thèmes (afterworks, nocturnes... Pour particuliers et entreprises).

Sorties « Bain de forêt » (famille, solo, anniversaires, entre amis). Sorties adaptées pour les personnes en situation de handicap.





Réservez votre sortie en ligne!



**VALÉRIE LOESCHER** 

Conteuse — Le goût des herbes folles 06 36 56 60 42 | legoutdesherbesfolles@gmail.com www.helloasso.com | •

Des plantes sauvages au fil des saisons

Balades botaniques, ateliers culinaires autour de la cuisine sauvage, ateliers cueillette mais aussi balades contées.





Réservez votre sortie en ligne!







# Les artisans d'art

# Leurs engagements avec la marque Valeurs Parc :

- \* Respecter la matière, valoriser les matériaux nobles et les ressources locales.
- \* Façonner des pièces à la main avec une parfaite maîtrise du processus de fabrication.
- Mener des actions au quotidien dans leur atelier en faveur du développement durable et de la responsabilité écologique (gestion des déchets, utilisation de matières issues du recyclage ou de produits éco-labellisés...).
- \* Partager, transmettre leur métier et vous faire découvrir leurs savoir-faire (ouverture d'atelier, expositions, démonstrations, stages d'initiation...).

# FAÇONNEURS de talent

Textile, bois, verre, osier, céramique... Notre territoire compte de nombreux artisans, amoureux de la matière, qui ont fait de leur passion pour le travail manuel un métier. Une passion qu'ils partagent avec le plus grand plaisir, alors venez à leur rencontre, visitez leur atelier et, pourquoi pas, osez vous initier à leur art!



## ANNE BEAUJON - ATELIER V'ANNE'RIE

Vannière

9 rue de la Mairie – 55300 Troyon 06 84 24 79 84 | ateliervannerie55300@gmail.com

Ouverture de l'atelier :

De juillet à septembre : du mardi au dimanche de 14h à 18h Du 1<sup>er</sup> septembre au 31 décembre : les weekends de 14h à 18h ; du mardi au vendredi, sur rendez-vous téléphonique préalable. Catalogue annuel de stages d'initiation à l'art du tressage de l'osier « Osez la vannerie! »

#### Les mains qui dansent : l'art de tresser l'osier

Avec dextérité, Anne Beaujon exerce l'art de tresser les fibres végétales pour fabriquer des objets solides, utiles et éco-responsables : la vannerie. Elle travaille des tiges d'osiers naturellement teintes par leurs écorces et issues d'un producteur régional. Sans colle ni pointe, grâce à d'ancestrales techniques de nœuds, tresses et entrelacs, Anne laisse parler cette matière vivante qui offre des possibilités créatives infinies!



# **CLAUDE POSTUPAK - ATELIER CLAUDE TOURNAGE**

# **Inspiration vergers**

Tout a commencé par une histoire d'amour avec le bois. Chaque morceau de bois qu'il tient entre ses mains, sa forme, sa couleur et son veinage, lui racontent une histoire. Claude laisse ainsi parler son imagination pour créer une large gamme d'objets décoratifs et utilitaires. Toutes les productions de l'atelier sont réalisées exclusivement avec des essences locales issues de vergers et de forêts lorraines.





# **CHANTAL GUÉRY - ATELIER C.CIR'ART**

Verrier au chalumeau

2 rue Jeanne d'Arc - 55210 Viéville-sous-les-Côtes

06 81 37 71 19 | chantalguery.ccirart@free.fr
chantalguery.wixsite.com/ccirart | •

Stages de découverte du verre au chalumeau et de l'encaustique sur demande.

Visite de l'atelier et du petit showroom sur rendez-vous préalable.

# Quand le verre se pare de cire d'abeilles

Le moins que l'on puisse dire, c'est que cet atelier en perpétuelle réflexion phosphore d'idées et de projets sur la fusion des matières! Découvrez l'univers singulier de Chantal et son savoir-faire unique alliant maîtrise du travail du verre et des techniques de l'encaustique. Sous la flamme de son chalumeau, Chantal, artisane touche à tout, réalise des bijoux et parures en verre, des mobiles aériens ou encore des installations intégrant des éléments prélevés dans la nature environnante.



# **SANDRINE PENNESI - ATELIER LA BOUDEUSE**

Tapissière d'ameublement 1 rue du Moulin – 55210 Saint-Maurice-sous-les-Côtes 06 18 40 00 71 | sandrine.pennesi@gmail.com Visite de l'atelier sur rendez-vous préalable.

# Piqûre de curiosité pour le métier de tapissier!

Chez La Boudeuse, explorez un monde de formes, de couleurs et de matières nobles et naturelles où les créations n'ont de limite que dans votre imagination! Sandrine vous donne rendez-vous dans l'atmosphère chaleureuse de son atelier lové au pied des Côtes de Meuse. Pas à pas, laissez-vous guider pour découvrir son métier et les techniques de tapisserie d'ameublement traditionnelles (sanglage, garnissage au crin, cannage, paillage...) et modernes qui permettent de redonner de l'éclat aux sièges et aux autres meubles.



# MARIANNE SUCCORD - ATELIER LA VÉNUS D'ARGILE

Céramiste

Ici, la terre donne rendez-vous à l'art pariétal!

Tous les matériaux utilisés dans l'atelier de Marianne sont des « produits de la grotte » : terre, oxydes et diverses matières animales et végétales sont travaillés avec minutie pour donner vie à un original bestiaire qui met en volume les images rupestres. Marianne explore les techniques du raku, mode de cuisson d'origine japonaise qui signifie « le bonheur dans le hasard! ». Après enfumage à la sciure de bois, les traces du passage du feu se révèlent et confèrent à chaque pièce un caractère totalement unique.



# NICOLAS CABLÉ - ATELIER CABLÉ

Ici, rien ne se perd tout se transforme : quand une vieille quitare devient un couteau unique !

L'histoire de cet atelier débute par une passion familiale pour la coutellerie et le travail manuel. Enfant, c'est à partir d'un couteau cassé que Nicolas sera guidé par son grand-père aux techniques de forge traditionnelle et à la maitrise des outils. Au fil des années, il s'est spécialisé dans la coutellerie en acier Damas, techniques millénaires qui confèrent aux lames forgées des motifs remarquables et uniques. Engagé pour une gestion responsable des ressources, il met un point d'honneur à travailler des essences de bois locaux pour la fabrication des manches et propose de donner une seconde vie aux objets et outils tranchants.





# OLIVIER CHAZOT - ATELIER CHAZOT / ART' CORPUS

Vitrailliste, ferronnier et ébéniste
6 Rue du Gabion - 55300 Buxières-sous-les-Côtes
06 81 20 80 21 | chazot.olivier@orange.fr
www.atelierchazotvitrail.yolasite.com | 

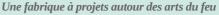
Offre de stages multi-arts en partenariat avec des artisans locaux
(calligraphie, dessin, soufflage de verre, vannerie, vitrail...).

Au service de la sauvegarde du patrimoine verrier lorrain

L'atelier Chazot / Art'Corpus, installé au pied des Côtes de Meuse, propose le concept original d'une intervention triple en création et restauration dans les domaines du vitrail, de la ferronnerie et de l'ébénisterie. L'association de ces 3 métiers permet d'offrir une prestation complète et de qualité pour bonifier le patrimoine culturel. Afin de démocratiser sa passion, Olivier propose par ailleurs un service unique de personnalisation de petits vitraux à suspendre (les Vitrorigamis). Loin de lui l'idée qu'un vitrail soit hors de portée de toutes les bourses!



# **IVAN JOFA - ATELIER ATHANOR**



Historiquement liée à l'industrie du métal, la Lorraine a su, depuis le 16° siècle, faire de la diversité de ses ressources une richesse à l'origine de savoir-faire et de créations d'exception. Ivan Jofa perpétue ce savoir-faire unique qui allie amour de la matière et techniques séculaires. Pénétrez au cœur de cette fonderie artisanale et découvrez la Salamandre, galerie atypique installée dans les caves voûtées de la bâtisse, où s'exposent une quinzaine d'artisans d'art locaux tous réunis par leur passion des arts du feu.



# FRÉDÉRIC DEMOISSON - ATELIER MAD VERRERIE D'ART

Verre en fusion, étincelles et couleurs, la magie va opérer!

Préparez-vous à en prendre plein les yeux aux côtés de Frédéric, maître verrier passionné, et découvrez les mystères que renferme le soufflage de verre au chalumeau, savoir-faire ancestral envoûtant. Frédéric vous invite à une rencontre unique avec la matière ou comment façonner, sous la flamme, un simple tube de verre en une pièce unique d'une grande finesse.







# Les éleveurs

# Leurs engagements avec la marque Valeurs Parc :

- \* Élever leurs animaux dans le Parc naturel régional et les nourrir majoritairement à l'herbe en les mettant au pré 7 mois par an, en les nourrissant avec au minimum 75 % d'herbe et de foin de l'exploitation. Le complément de l'alimentation peut être composé des céréales produites aussi sur l'exploitation.
- \* Maintenir les prairies et préserver la nature en conservant les arbres, les haies et les mares, les plantes sauvages, les insectes, les oiseaux...
- \* Élever des races à viande de grande qualité bouchère.
- \* Maintenir des prairies pour favoriser la préservation de la qualité de l'eau.
- \* Veiller au bien-être des animaux d'élevage.

# DES PRODUCTEURS de saveurs

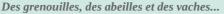
Dégustez la viande de bœuf estampillée « Valeurs Parc » produite chez des éleveurs passionnés par leur métier, respectueux des animaux et engagés avec le Parc dans la préservation de la flore et de la faune. Retrouvez une viande de grande qualité en vente à la ferme et dans le réseau des boucheries partenaires en Lorraine.





# **FERME SENERS**

Michel et Delphine Seners EARL Pré Labarre 67 rue de Metz - 54800 Mars-la-Tour 06 82 32 42 48 | senmichel@wanadoo.fr



La ferme compte 3,7 km de haies et 1,3 km de végétation au bord du cours d'eau avec de beaux vieux saules où certains oiseaux profitent des cavités pour faire leur nid. La mare est aménagée pour permettre à la fois l'abreuvement des animaux et la reproduction des amphibiens. Près des haies, Michel Seners a permis à un apiculteur d'installer des ruches. Par ailleurs, les exploitants ont mis en place des bandes fleuries en bordure des champs de céréales qu'ils fauchent tardivement pour permettre la présence de perdrix et de lièvres.



# FERME DE STÉPHANE METTAVANT

Stéphane Mettavant 2 chemin des Prés - 55210 Chaillon 06 87 07 49 37 | earl.horizon@orange.fr

# Une viande à la saveur des prairies fleuries

Stéphane Mettavant préserve une belle prairie fleurie en la fauchant tardivement et prévoit encore de restaurer et d'aménager une mare pour permettre à la fois l'abreuvement des animaux et la reproduction des grenouilles. Sur ses prairies, on compte 5 km de haies et de bosquets qui accueillent les rares pies grièches écorcheurs.







GAEC DU GRAND SARD
Jean-François et Patrick Raux
Marc Jacquemin
Route de Bouillonville
54470 Essey-et-Maizerais
06 84 25 65 51



FERME DE DENIS RAUX
Route d'Euvezin
54470 Pannes
06 69 30 59 13 | denis.rauxpp@gmail.com







## Des arbres et des haies autour de Madine

Denis Raux et Marc Jacquemin travaillent ensemble sur les deux exploitations situées près du Lac de Madine.

Avec l'appui du Parc de Lorraine, ils ont planté 930 m de haies, des arbres et des bosquets pour apporter de l'ombre et une protection contre le vent aux animaux en pâture. Certaines essences ont été choisies pour servir de fourrage aux animaux. Ces nouvelles plantations créent de la biodiversité et améliorent la qualité paysagère de ce secteur. Avec le Parc, les éleveurs ont également restauré une mare.



# **FERME D'ALTEVILLE**

Tristan Schmitt et Ghislain Barthélémy 57260 Tarquimpol 06 83 10 17 18 | fermedalteville@orange.fr www.fermedalteville.fr



## Des vaches au pays des oiseaux

L'étang de Lindre, un site ornithologique d'exception dans le Grand Est, est bordé de prairies naturelles qui sont des lieux de tranquillité pour les oiseaux nicheurs et migrateurs. Les prairies accueillent aussi une multitude de fleurs et d'insectes et sont parsemées de haies. La ferme d'Alteville réserve dans les prairies des espaces non fauchés qui sont des refuges pour un splendide papillon, le Cuivré des marais. Les agriculteurs ont également restauré une mare pour offrir un nouveau gîte aux grenouilles. Puis, ils ont planté des arbres et des haies champêtres pour augmenter la biodiversité.



Passez commande en ligne!



# Leurs engagements :

- Des producteurs, des commerçants, des artisans, des offices de tourisme... se sont associés au Parc naturel régional de Lorraine pour proposer à leur clientèle ainsi qu'aux visiteurs une large gamme de produits locaux.
- Créé en 2010, le réseau des « Boutiques du Parc » réunit aujourd'hui 12 points de vente partenaires qui se sont engagés, à travers un cahier des charges, à promouvoir les produits du Parc, la gastronomie et les savoir-faire culinaires du territoire.
- \* Ce réseau contribue au soutien de l'économie locale et offre des débouchés aux producteurs du territoire. Il offre la possibilité de s'approvisionner au plus près de chez soi plutôt que d'acheter des produits ayant voyagé sur des milliers de kilomètres.
- \* Au-delà du plaisir gustatif, consommer dans les Boutiques du Parc, c'est aussi marquer son engagement pour la préservation de l'environnement et la valorisation du territoire.

# \* En Meurthe - et - Moselle





# EPI A LOR'

15 rue de Serre - 54530 Pagny-sur-Moselle 06 87 41 70 55 | laetitia@epialor.fr epialor.fr | **f** 

#### Les produits du Parc

Fruits, légumes et produits frais (viande, charcuterie et laitages) sur commande de préférence via le site ou disponibles à la boutique, œufs, bières artisanales, vins des Côtes de Moselle et de Toul, jus de fruits, farine, confitures, fruits au sirop, miel, produits cosmétiques. Possibilité de commander en ligne et de retirer ses produits au magasin.



Passez commande en ligne!



## FERME DE LA SOULEUVRE

54530 Prény 03 83 81 92 67 | souleuvre@wanadoo.fr www.fermedelasouleuvre.fr | | | |

#### Les produits du Parc

Les produits de la ferme (fromage de vache au lait cru, pain bio au levain, farine, viande de bœuf sur commande) et d'autres produits locaux : bières artisanales, jus de fruits, glaces, œufs, miel, vin, lentilles et charcuterie.







# LA FERME DU P'TIT BAN-HOUÉ

# Les produits du Parc

Fromages de chèvre et légumes de saison bio issus de la ferme. Épicerie locale : fromages et tomme de vache, vins des Côtes de Meuse, confitures, miels, farines, bières artisanales, jus, nectars, produits artisanaux.



# JARDIN DE LORRAINE : COOPÉRATIVE FRUITIÈRE ET PRODUITS RÉGIONAUX

32 rue de la Mirabelle - 55210 Billy-sous-les-Côtes 06 33 34 22 25 | jardindelorrainesarl@gmail.com www.jardin-de-lorraine.fr | f

# Les produits du Parc

Fruits frais de saison (fraises, cerises, abricots, prunes, pêches, mirabelles, quetsches, poires, pommes, coings, noix), eaux de vie et alcools locaux, vins IGP des Côtes de Meuse, dragées de Verdun, confiture de groseilles épépinées de Bar-le-Duc, madeleines de Commercy, confiseries, fruits au sirop et séchés, confitures, jus, sirops, terrines, saucissons, safran des Côtes de Meuse, bières locales et régionales, miel, gâteaux, pâtes, lentilles, farines, vinaigres et huiles, sels, produits à la truffe de Meuse, tartinades végétales, fromages à la coupe, yaourts, œufs, glaces fermières...



# **ESAT DES ÉTANGS DE LACHAUSSÉE**

3 rue du Château - 55210 Lachaussée 03 29 89 36 02 | esat.lachaussee@apf.asso.fr www.etang-de-lachaussee.com |

# Les produits du Parc

Produits transformés issus de notre production de poisson (feuilleté, tourte parmentière, lasagnes, filets de carpes fumées, verrines, charcuteries diverses...) mais aussi œufs, viennoiseries salées, fromages, miel, confitures, jus de fruits, vins des Côtes de Meuse, bières artisanales, cocktail du Domaine. Auberge de produits du terroir.



# ÉCOMUSÉE D'HANNONVILLE-SOUS-LES-CÔTES

87 rue Chaude - 55210 Hannonville-sous-les-Côtes 03 29 87 32 94 | ecomusee.hannonville@wanadoo.fr www.ecomusee-hannonville.com | | | |

# Les produits du Parc

Vins, apéritifs, pétillants sans alcool et jus de fruits des Côtes de Meuse, pâtés, terrines, rillettes, bocaux de plats cuisinés, miels et autres produits de la ruche, confiseries à base de mirabelle, mirabelles, safran, sirops, confitures, bières, produits cosmétiques. Produits issus du commerce équitable, livres, jeux nature, céramiques, articles en bois, vanneries. Composition de paniers garnis sur demande.





# **LA VIDA LOCALE**

10 rue André Maginot - 55160 Fresnes-en-Woëvre 03 54 65 92 93 | lavidalocale55@gmail.com

# Les produits du Parc

Fruits et légumes, fromages de vache et de chèvre, yaourts, viande et charcuterie, épicerie, produits transformés issus des vergers (jus, compotes, confitures, sirops...), miel, vins IGP des Côtes de Meuse, bières artisanales. Bar-buvette avec exclusivement des produits locaux à la carte. Dépôt de pains et de viennoiseries.



# OFFICE DE TOURISME CŒUR DE LORRAINE

#### Les produits du Parc

Produits à base de truffe et de mirabelle. Terrines et bocaux. Vins et alcools des Côtes de Meuse. Jus de fruits et pétillants sans alcool. Savons et cosmétiques au lait de chèvre. Artisanat local.









# OFFICE DE TOURISME DU PAYS DU SAULNOIS

# Les produits du Parc

confitures, fruits au sirop, sirop, vins de Moselle, miel, bières artisanales, produits artisanaux...



# L'INVENTERRE DU PRÉ VERT

26 Rue Bernard du Fort - 57260 Dieuze 03 87 86 03 22 / contact.linventerre@mailo.com 

## Les produits du Parc

légumes, fromages au lait de vache et produits laitiers, viandes bovine, de veau et de porc, charcuterie, volailles de plein air, farines fermières, pâtes, œufs, jus et nectars, confitures, bières artisanales, Artisanat local, Service traiteur et restauration sur place sur réservation uniquement avec exclusivement des produits bio et locaux à la carte.



# LA CORBEILLE LORRAINE

15 bis rue Principale - 57670 Montdidier 06 18 72 97 41 | corbeillelorraine@wanadoo.fr |



#### Les produits du Parc

confitures (mirabelle, quetsche, mûre, rhubarbe, framboise, nèfle, cerise...), gelées (aux épices, des prairies, aux pommes, de coing...), conserves de fruits (fruits au sirop et au schnaps lorrain), vins de Moselle, miel, nectar de mirabelles, mirabelles séchées.



# **BOUCHERIE TRAITEUR SAINT-CLÉMENT**

6 place de la République - 57130 Ancy-Dornot 03 54 21 56 99 | boucherietraiteur-denis-garnier@orange.fr www.maisonsaintclement.fr | \_\_\_\_\_ [ ]

# Les produits du Parc

Boucherie (viande bovine Valeurs Parc et volaille), fromage de vache au lait cru, épicerie avec un large choix de produits locaux (miel, jus de fruits, lentilles, conserves et tartinades...), bières artisanales et vins AOC Côtes de Moselle.

*Service traiteur 100 % fait maison, plats à emporter* et restauration sur place.

