



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

Autour d'un chalon entièrement restauré, 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...

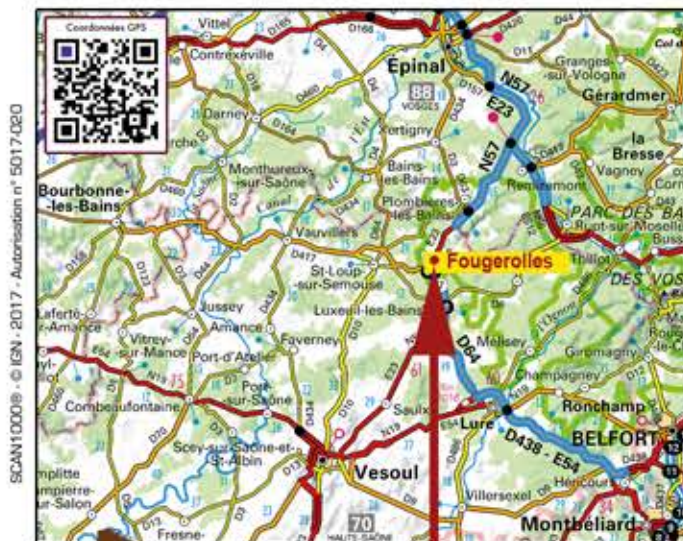


Vous pourrez aussi admirer le chalon de 1859 entièrement restauré dans lequel nous faisons sécher notre absinthe.

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



Au centre du village,
direction le Val d'Ajol
1^{er} rue à droite
après la Poste.



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 1^{er} juillet au 15 septembre :
du lundi au vendredi à 10h30 et à 15h30
Le reste de l'année :
le mardi à 15h30

SAS Paul Devoille au capital de 259 740 € - RCS Lure - SIRET 675 550 073 00018
Crédit photos : William Beekman

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

Distillerie Paul Devoille

depuis 1859

FOUGEROLLES



La seule distillerie indépendante de Fougères

Visite gratuite,
Dégustation,
Vente



Distillerie Paul Devoille
7-9 rue des Moines Hauts
F-70220 Fougères

Tél : (33) 03 84 49 10 66
contact@devoille.com

www.devoille.com



JARDIN BOTANIQUE



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 de notre
distillerie est entièrement
guidée et ponctuée d'un film
sur les différentes étapes de
production.

Voir horaires des visites au dos



• La distillerie avec
ses alambics



• 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 bou-
teilles 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 !!



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 coeur 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. Laissant s'échapper la Part des Anges, nos eaux de vie gagnent en finesse et en rondeur.



Médaille d'Or
Concours Général Agricole
Paris 2018

Libertine
Originale 55% vol.

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.



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.

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 ?

www.boutique-devoille.com

Nous livrons dans toute la France.
Pas de minimum de commande.

Frais de port offerts dès 200 € de commande : groupez vos achats avec vos amis, voisins, collègues, famille !



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, cueillies à la main, 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, ...



L'Absinthe, apéritif mythique

Notre gamme Libertine est reconnue par tous les amateurs.



Depuis 2001, 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...

La **Gentiane à Paul®**, un apéritif bien typé, peu sucré, pour les amateurs de saveurs rustiques. Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2019.

L'amer Bière Birabelle® ravira les inconditionnels de la bière.



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 à certaines de nos eaux de vie des notes boisées, fruitées et un caractère affirmé !

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.



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.

Unsere Brennerei bietet Ihnen ihre feinen Kreationen an. Angefangen von den süßen Likören bis hin zu den mächtigen Bränden wird eine breite Palette aller 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.