

Les Vosges

Patrice Bourson*

**Hotel de l'Hermitage, Ventron (France)*

Ah les Vosges ! Une forêt à perte de vue, quatre villes thermales où prendre les eaux paisiblement, des stations de ski (vraiment) familiales, de grandes tablées dans des fermes-auberges ... Clichés ? Non, réalités ! Les Vosges, c'est tout ça et c'est bien plus encore. Que vous veniez en famille, entre ami(e)s ou en solo, on vous révèle ici la vraie nature des Vosges., voici quelques exemples

La forêt

La forêt des Vosges reste ici une merveille de la nature.

Sur 48 % du territoire du département, elle abrite sous son feuillage ou ses aiguilles une impressionnante variété de plantes, d'animaux et d'arbres. On s'y promène, on s'y dépense et parfois on s'y découvre. Les sportifs et les photographes l'aiment pour sa profondeur et sa grandeur. En vous y enfonçant, vous serez au plus proche de la nature.

La vosgienne (la vache bien entendue)

La vosgienne est comme le Vosgien : robuste, tout terrain même dans les pentes les plus raides du massif et contente qu'il neige ou qu'il fasse beau ! Cet emblème de nos montagnes qui fait notre fierté depuis le 17ème siècle a pourtant bien failli disparaître après-guerre. Mais dans les années 70, une poignée d'éleveurs a réussi à la réhabiliter. Aujourd'hui, ce sont des éleveurs passionnés qui continuent à œuvrer pour développer la race et qui produisent notre succulent munster, le barikass, une tome de montagne au goût fruité ou encore le Bibeleskaes, un fromage blanc de type faisselle à la saveur inimitable.

La myrtille

Vous la connaissez sous le nom de myrtille mais pour nous c'est une brimbelle ! Une petite baie sauvage se ramasse de juin à septembre. Ensuite place à la dégustation ! Nature ou en sirop, en sorbet ou en confiture, en tisane ou en liqueur, elle se déguste de nombreuses façons. Mais le plus souvent, c'est en tarte que vous la retrouverez sur les tables vosgiennes ! **La recette de la tarte aux myrtilles :**

1 pâte brisée confectionnée avec 250 g de farine, 125 g de beurre et 1 pincée de sel.

100 g de biscuits à la cuillère finement écrasés sur le fond de tarte (pour absorber l'excédent de jus des brimbelles). 700 g de brimbelles et hop au four 25 ou 30 mn, à 180° C, 120 g de sucre, saupoudré sur la tarte à la sortie du four.

Les Vosges, une belle expérience authentique