

Auberge du Pressoir



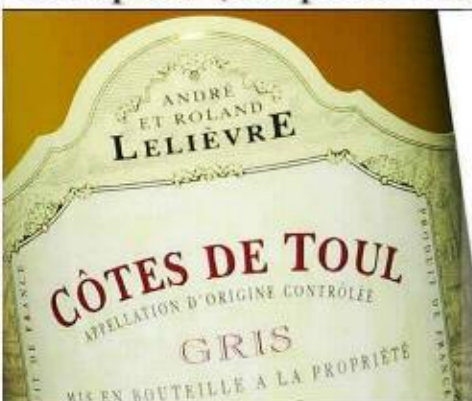
Situé au pied des coteaux du vignoble des Côtes de Toul, sur la route du Vin et de la Mirabelle, ce restaurant offre une cuisine traditionnelle avec des spécialités lorraines.

7, rue des Pachenottes - 54200 LUCEY
Tél. : 03 83 63 81 91 - Fax : 03 83 63 81 38
info@aubergedupressoir.com
www.aubergedupressoir.com

Fermeture dimanche soir, lundi et mercredi soir.
Mentionné dans les guides Michelin, Gault-Millau.
Groupes acceptés.

Domaine Lelièvre

Depuis plus de 30 ans, ils perpétuent la tradition du Vin Gris au cœur de la Lorraine. Dégustation gratuite, visite de la cave, groupes acceptés (60 pers. maxi) sur réservation



LELIEVRE

1 rue de la gare 54200 LUCEY
Tel 03 83 63 81 36 Fax 03 83 63 84 45

Visites de cave / Dégustations
Ouvert tous les jours
Dimanches de 14h30 à 18h

www.vins-lelievre.com

Brasserie, bar, tabac Dépôt de pain,

banquet sur réservation

Française des jeux

2, rue du rosoir

54200 Laanev

Tel : 03 83 63 88 25

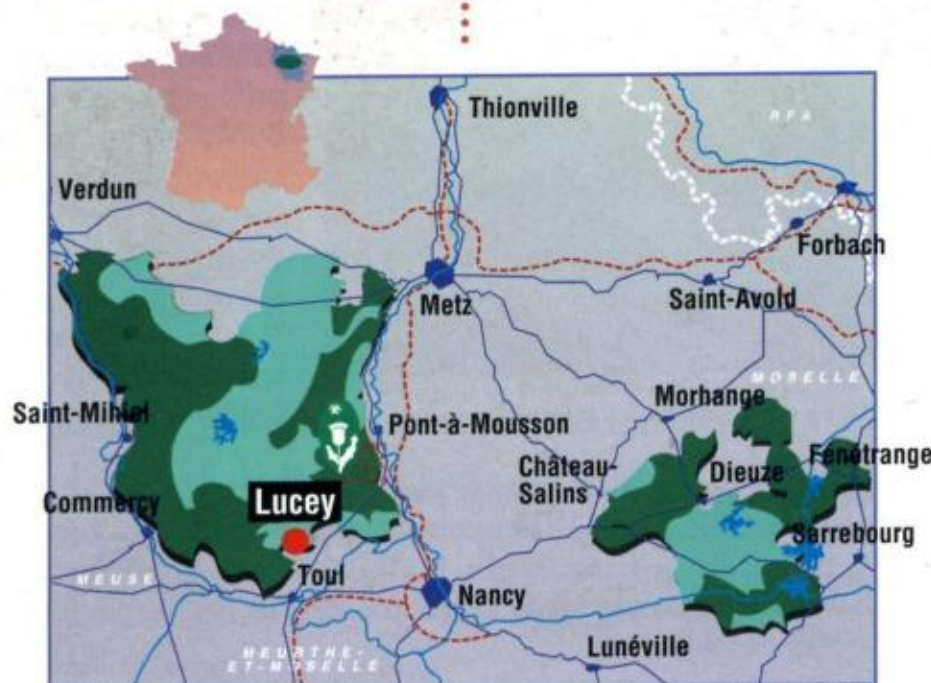
Earl du Benimeix

Pour vous proposer des produits avec un maximum de qualité et pour respecter l'environnement, nous avons depuis 1980 fait le choix de l'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.



51, En Chvèrue - 54200 LUCEY
Tél. : 03 83 63 82 26 - Fax : 03 83 63 82 52
michel@goujot.com - www.goujot.com

Vins AOC Côtes de Toul : Gris, Blanc, Rouge, méthode traditionnelle. Eaux de vie : marc de Lorraine, quetsche. Liqueurs de mirabelle, vins de groseilles, sirop de cassis, jus de pomme, mirabelles séchées.



Maison de la Polyculture
Association la Linotte
94, Grande Rue - 54200 LUCEY
Tél. : 03 83 63 85 21

mail : maisonpolyculture@orange.fr

www.maisondelapolyculture.fr/

FILE OU FACE • Maastricht 07-00 • Photos Pierre Rivière

CÔTES DE TOUL

Appellation Côtes de Toul Contrôlée



Alain Migot • Viticulteur • 54200 Lucey • France
Tél. : 03.83.63.87.31

Lucey

Lorraine de Polyculture

MAISON POLY-CULTURE



Lucey

La Maison Lorraine
de Polyculture,
véritable musée vivant,
retrace les activités
agricoles des coteaux
du Toulais,
du début
du 18^{ème} siècle
au début
du 20^{ème} siècle.



Das Haus der lothringischen Kultur ("Maison Lorraine de Polyculture") ist ein lebendiges Museum, in dem das bäuerliche Leben in der Gegend von Toul vom 18. bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts im Mittelpunkt steht.

La Maison Lorraine de Polyculture "The Lorraine Mixed Farming Museum" is a veritable living museum exhibiting the agricultural activities as they were practiced from the early 18th century till the early 20th century.



Chaque année, les vendanges revenues, on y presse le raisin, occasion pour le visiteur de goûter le jus de la treille, et de leçon de choses pour les élèves de 9 à 12 ans. Chaque famille avait un petit élevage et des champs de céréales pour sa propre consommation.

Bei der jährlichen Weinlese werden die Reben gekelter. Für den Besucher die ideale Gelegenheit, Traubenmost zu trinken und für die jüngeren Schüler ein lehrreicher Anschauungsunterricht. Jede Familie hatte für den Eigenbedarf und Getreidefelder.

Here, each year at vine harvest, grapes are pressed, and tourists drink grape juice while children from 9 to 12 years take an object lesson. Each family used to raise some cattle and grow some grain to cover its own needs.

A Lucey, on a cultivé le houblon jusqu'en 1969. Il fournissait directement les nombreuses brasseries régionales.



In Lucey wurde bis 1969 Hopfen angebaut, der direkt an die zahlreichen Brauereien der Region geliefert wurde.

At Lucey, hop used to be grown to supply the numerous regional breweries until 1969.

Le sentier viticole, ponctué d'une succession de bornes inspirées des ceps de vigne, évoque principalement l'activité viticole au fil des saisons. A découvrir !



Der Veinpfad wird von einer Reihe von Informationspunkten unterbrochen. Sie erfahren die Tätigkeiten des Weinbaus über die Jahrzeiten hindurch. Umbedingt entdecken !

As well traced wine trail will take you to the Roises site all through the "Côte de Toul" vineyard surrounding the village.

Après la récolte, en septembre on faisait sécher les fleurs. Dans le cubilot, du coke produisait une chaleur sans flamme, inodore. Elle montait jusqu'aux tiroirs de séchage, on faisait passer les fleurs du tiroir le plus haut au tiroir le plus bas.



La touraille, séchoir à houblon. Die Darre, zum Trocken von Hopfen. The oasthouse.

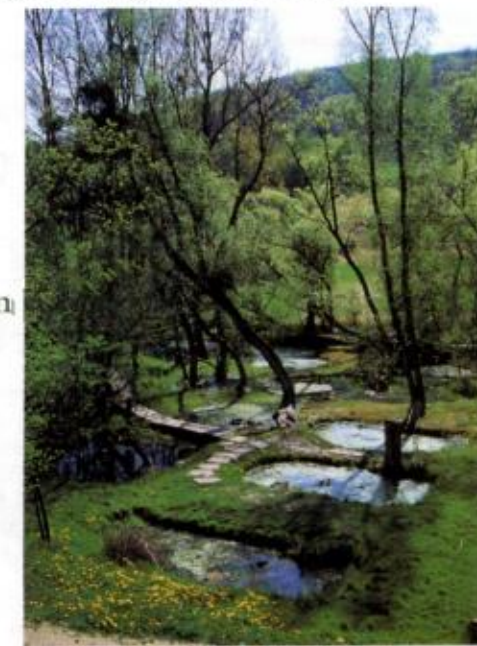
Nach der Ernte im September wurden die Blüten getrocknet. Im Darrofen, wo mit Koks geruchlose Heißluft erzeugt wird, steigt die Heißluft bis zu den oberen Fächern. Die Blüten wandern nacheinander von den oberen bis zu den untersten Fächern.

After harvesting, the hop flowers used to be dried in oasthouses, where hot air from coke-fed cupolas passed through the hops from below.

A la sortie du village, les Roises méritent votre attention. Ce site, était utilisé autrefois par les familles pour faire rouir (pourrir) le chanvre, dont on faisait vêtements et cordages.

Am Ortsausgang sollten sie auf "Les Roises" achten. Dieser Ort, wurde damals von den Familien zur Verrottung von Hanf benutzt. Aus den gewonnenen Fasern wurden Kleider und Liebchen hergestellt.

on the outskirts of the village, the retting site is worth seeing. In former times, hemp was spread here to rot to separate the fibres. The hemp was used to make ropes and clothes.



A l'heure actuelle, trois exploitations agricoles travaillent sur 250 hectares. Elles produisent lait, céréales, viande et fruits.

Heute bewirtschaften drei landwirtschaftliche Betriebe 250 Ha : Milch und Getreideproduktion, Fleisch und Obst.

Today, three farmers work 250 hectares, producing milk, grain, meat and fruits.

Programme animations à l'année
Animations spécifiques pour scolaires et jeunes
Groupes de 10 personnes et plus sur rendez-vous.
Nach Voranmeldung Besichtigungen für Gruppen Möglich.
Guided visits on reservation.

tél. : 03 83 63 85 21

mail : maisonpolyculture@wanadoo.fr