



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 chaloit 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



Nos horaires

Le magasin de dégustation-vente

- Du lundi au vendredi : 8h30-12h et 13h30-18h
- Samedi - Dimanche - jours fériés : 10h-12h et 14h-18h
(Fermé les week-ends de janvier, 1^{er} janvier, 1^{er} et 11 novembre et 25 décembre)

Les visites guidées

Du 1^{er} 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
Edition 2025 - 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.

Distillerie Paul Devoille

depuis 1859

FOUGEROLLES



La seule distillerie familiale de Fougères

Visite gratuite Dégustation Vente

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

La visite guidée

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. 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 1^{er} étage (escaliers).

Un savoir-faire reconnu



La distillerie Paul Devoille a obtenu le label **Entreprise du Patrimoine Vivant** : un label d'Etat qui distingue les entreprises d'excellence détentrices d'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.



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

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



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

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 spécialités

à base de cerises,
le fruit emblématique de Fougerolles



L'Absinthe,
apéritif mythique



Nos amers



La cave

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



Entrée et visite libres.



Vidéo

Découvrez (presque) tous nos secrets de fabrication en quelques minutes... Nous avons concocté pour vous un film qui explique 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 Absinth 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.