

# Charcutière de l'année

**Stéphanie Pierrat**



## **LE VOSGIEN GOURMET, LE THOLY**

Stéphanie Pierrat a repris avec allant l'entreprise fondée par son grand-père Emile, qui fut boucher-charcutier à Gérardmer en 1892, déplaçant l'activité de sa maison côté Le Tholy, après un intermède de 25 ans à Jussarupt. Dans ses ateliers soignés, elle rend hommage au fumé vosgien au sapin local avec le sel non iodé, bien terrien, d'Einville en Meurthe-et-Moselle. Saucisse au couteau, poitrine braisée, fuseau lorrain, terrine du Sagard (le scieur de bois) aux mirabelles ou aux bluets, jambon au foin, boudin aux oignons ou andouille du Val-d'Ajol sont l'art du lard. Dans un vaste espace de vente, elle propose, avec son équipe nombreuse, les produits de la région : mirabelles, confitures, bonbons des Hautes Vosges, bières de Lorraine, tisanes et vins de fruits de qualité.