

Mao

Côté

Vallée

Munster
le Commerce
Authentique

Magazine des artisans et commerçants de la Vallée de Munster

N°13 - mi-mars - fin juin 2021



Photo : © Gilg

GREGO
● ● ● ●

miam !



les verrines...

*le plus difficile
est de choisir !*

soyons "green" ensemble !

6 verrines vides rapportées = 1 verrine garnie offerte

gilg

munster colmar ribeauvillé
maitre pâtissier
chocolatier
traiteur
1936

patisserie-gilg.com



**Pompes Funèbres
de la
Vallée de Munster**

**Marie-Claude CLAUDEPIERRE
Sylvia BANDINI et toute l'équipe**

accompagnent les familles pour organiser
les obsèques de leurs proches au plus près
de leurs souhaits. Avec respect,
professionnalisme et discrétion.

RÉSEAU



CONTRAT PRÉVOYANCE OBSÈQUES

CHAMBRE FUNÉRAIRE INTERCOMMUNALE

MARBRERIE • RÉNOVATION • ARTICLES FUNÉRAIRES

**Tél. 03 89 77 42 43 - 7 jours sur 7 - www.pfvm.fr
22 rue de la République • 68140 MUNSTER**

MEPHISTO

**chaussures
LUTZ**

MUSTANG
SHOES

RÖHDE

18 grand'rue - MUNSTER
03 89 77 37 28

Tamaris

GEOX

**TENDANCE,
et tout en COULEUR**

CAPRICE

**LA NOUVELLE COLLECTION
PRINTEMPS-ÉTÉ EST LÀ !**

Hommes, Femmes, Enfants,
un large choix de marques
pour le bonheur de chacun

rieker

BELAMY



Merci pour votre solidarité !



Merci pour la fidélité aux commerçants et artisans locaux dont vous faites preuve au quotidien. Nous avons été fortement impactés par la baisse du tourisme liée à la situation sanitaire. Malgré cela, vous êtes toujours plus nombreux à fréquenter nos établissements ce qui donne tout son sens à l'économie circulaire : l'argent dépensé localement permet le maintien du dynamisme économique local.

Grâce à l'opération « Je consomme local », la communauté de communes de la Vallée de Munster et les mairies de la Vallée ont renforcé et démultiplié cette dynamique. Le succès de cette offre a été impressionnant et a montré l'attachement de toute une Vallée à ses commerces. Un grand merci à tous et à nos élus locaux !

Les collectivités, les entreprises locales et plusieurs amicales ont par ailleurs contribué à l'économie de la Vallée en commandant en quantité des Chèques Vallée de Munster Grego auprès de notre association, par exemple pour saluer nos aînés ou pour verser leurs primes de fin d'année à leurs personnels.

Nous avons une pensée particulière vers tous les restaurateurs et leurs équipes qui ne peuvent toujours pas accueillir de clients. Cette situation est difficile aussi bien financièrement que psychologiquement puisqu'ils sont empêchés de faire leur métier. Pensez à eux lors de leur réouverture ; ils maintiennent vivant notre patrimoine culinaire et un certain art de vivre convivial qui ne doivent surtout pas disparaître.

Pierre Déloge

Sommaire

- | | | | |
|----------|--|-----------|--|
| 3 | Edito, sommaire | 7 | Nouveau : Elsass Concept, maître d'oeuvre |
| 4 | Culture : Michel Hutt s'attaque au polar | 8 | Gastro : Joues de porc à la bière |
| 4 | Infos Grego | 9 | Nouveau : Côté Paysan |
| 5 | Portrait : Marie M | 10 | Astuce : l'entretien du lave-linge |
| 6 | Apprentissage : Charline Schweyer chez Gilg | 11 | Jeux |

GREGO l'Association des Artisans et Commerçants de Munster et de ses Vallées
3 rue du 9ème Zouaves - 68140 MUNSTER - tél : 03 89 77 04 83 - courriel : assocgrego@orange.fr
www.munster-commerce-artisanat.com





Ma bulle de beauté
Soins esthétiques pour les grands et les petits

uniquement sur rendez-vous !

Lundi au samedi
9h à 21h

Dimanche
10h à 16h

21 Rue de l'Église Griesbach-au-Val

06 31 89 31 00

contact@mabulledebeaute.fr
www.mabulledebeaute.fr
[mabulledebeaute68140](https://www.facebook.com/mabulledebeaute68140)

Siren : 890926538



Michel Hutt

s'attaque au polar

Appréciée pour sa fluidité, son humour, ses personnages attachants et hauts en couleur, l'écriture du munstérien Michel Hutt est en prise directe avec le monde d'aujourd'hui. Dans sa Trilogie du Colibri, il anticipait il y a plus de cinq ans une crise sociale, sanitaire et économique ressemblant étrangement à celle que nous connaissons aujourd'hui.

En plus de ses six romans, situés principalement dans la Vallée qu'il affectionne tout particulièrement, il écrit aussi pour la jeunesse. Le troisième tome des Enquêtes écologiques de Jean-Bernard et Miss Turtle est sorti en octobre dernier. Il se tourne à présent vers le polar, avec Atomic bretzel, une enquête haletante sur fond de démantèlement de la centrale nucléaire d'Arschenheim, menée tambour battant par un vieux flic paraissant tout droit sorti d'une chanson de Renaud, et sa jeune coéquipière à fleur de peau. On y croise de nombreuses références au 7e art, une des autres passions de l'auteur, projectionniste bénévole au Saint Grégoire et chroniqueur ciné sur Azur FM. Parution le 9 avril, dans la collection Les enquêtes rhénanes (Le Verger Éditeur).



© Stéphane Kempf - Photoval

À découvrir chez Carpe Diem
ou à emprunter à la médiathèque :

Romans

La Trilogie du Colibri :

- Le cri du Colibri (2015)

- Les Recycleurs (2017)

- Bonnets jaunes et gilets rouges (2019)

Le jardin d'Amira (2016)

Noces de cendre (2017) - épuisé -

Cas d'école (2018)

Atomic Bretzel (2021) - sortie le 9 avril

Albums jeunesse

Faut pas mousser ! (2016)

Association de bienfaiteurs (2016)

Il faut sauver Miss Turtle (2020)



INFOS GREGO

1=2

une semaine entière
de double-cagnottage

du lundi 15 mars au dimanche 21 mars, tout achat effectué sur présentation de votre Carte Privilege Grego fera tomber DEUX FOIS PLUS D'EUROS dans votre cagnotte !

les Nocturnes estivales

à noter sur votre agenda

Les Nocturnes des commerçants auront lieu mercredi 21 juillet et mercredi 11 août

Gagnez
2x plus d'euros
avec votre
Carte Privilege Grégo

C'est le Printemps !
1 semaine entière de double-cagnottage

Du 15 au 21 mars 2021



Marie M



Marie Mangeney gère la boutique de prêt-à-porter féminin et masculin à l'enseigne Marie M' depuis avril 2004 suite au départ à la retraite d'André Waltzer. Elle travaillait au préalable à Colmar en tant que responsable du magasin Multiples et avait la volonté de s'installer à Munster.

La Vallée de Munster s'est révélée un choix naturel car Marie y a grandi puis fait son apprentissage en tant que vendeuse chez les Chaussures Lutz. Elle avait également travaillé trois ans dans la boutique de Monsieur Waltzer et gardait un souvenir particulier des échanges avec les clients à Munster. Après une rénovation complète de la boutique en 2008, elle a rapidement imprimé sa touche dynamique et professionnelle en orientant la boutique vers le sportswear chic. Elle propose essentiellement des vêtements de qualité de marques européennes avec *Kanopé* (marque française) *Barbara Lebek* ou *XT* pour les femmes ; *Camel Active* ou encore *Pionier* pour les hommes. Elle se rend régulièrement en Italie pour compléter ses collections avec des marques italiennes et des accessoires, ce qui est très apprécié par sa clientèle.

Sa particularité et grande force est de s'adapter rapidement à la morphologie des clients et de leur proposer un « total look ». Elle en présélectionne généralement trois, ce qui leur fait gagner un temps précieux. Elle les surprend d'ailleurs très souvent en leur suggérant des ensembles qu'ils n'auraient

pas forcément osé choisir spontanément. Cette capacité à comprendre rapidement les besoins de ses clients est une force en situation de COVID puisque cela évite que, par une surconsommation d'essayages, beaucoup de vêtements soient touchés. En plus des gestes barrières indispensables et de la désinfection des cintres et penderies plusieurs fois par jour, elle propose aussi de privativer sa boutique pendant une heure afin de faire bénéficier sa clientèle d'un moment privilégié en toute sécurité sanitaire.

Faire plaisir à ses clients est clairement le leitmotiv de Marie et ils le lui ont bien rendu pendant la pandémie en lui prouvant une grande fidélité alors qu'il est dorénavant si facile de commander ses vêtements sur internet. Ce lien particulier, ce souci du détail, de l'accessoire idéal et la sincérité qu'elle a vis-à-vis de ses clients font qu'elle attire une clientèle de la Vallée mais aussi de la région colmarienne.

Avant la crise sanitaire, pour présenter sa nouvelle collection elle organisait à l'automne, en collaboration avec d'autres

commerçants et artisans de l'association Grego comme les fleurs Schira, les chaussures Lutz, la pâtisserie Gilg ou encore le salon de coiffure Anne C'Hair, un défilé de mode.

Cette soirée privilégiée, qui réunissait plusieurs centaines de personnes, était fort appréciée des invités et recueillait régulièrement les éloges de la presse locale. Un événement qui met en avant les savoir-faire respectifs, voilà un beau témoignage de l'attachement de Marie à la Vallée et à son authenticité.

Pierre Déloge





Charline Schweyer

chez Gilg



Charline, 18 ans, joues roses et regard vif sous sa toque de pâtissière, nous vient de la plaine, du côté d'Ungersheim. Titulaire d'un CAP pâtissier augmenté d'une année de mention complémentaire, elle prépare depuis septembre dernier son Brevet Technique des Métiers auprès de la maison Gilg à Munster. Elle s'y prépare aussi à une épreuve de renom.

La pâtisserie Gilg, dont la maison-mère est à Munster et remonte à 1936, ce sont trois pâtisseries : Munster, Colmar, Ribeauvillé. A Munster seul, l'effectif total est de 26 personnes, soient 15 pâtissiers en laboratoire dont 4 à 5 apprentis (CAP pâtissier chocolatier glacier, BTM et Brevet de Maîtrise) et 11 personnes employées à l'emballage, à la vente et à la livraison.

Les nombreuses émissions de pâtisserie qui ont envahi la télé suscitent un grand nombre de vocations, parfois trompées l'image caricaturée, tant chez les jeunes apprentis qu'auprès d'un public en reconversion professionnelle, dit Thierry Gilg. Seule une moitié de ces derniers se confirmera dans son nouveau métier.

Avant d'entrer chez Gilg, Charline Schweyer a été classée 1ère aux sélections régionales du Meilleur Apprenti de France - MAF - gagnant ainsi sa participation au prestigieux concours qui aura lieu à Clermont-Ferrand, au mois d'avril si tout va bien. Le concours du MAF est organisé chaque année par les MOF (Meilleurs Ouvriers de France). Son jury est principalement composé de MOF. Elle y travaille assidûment, accompagnée et encouragée par Thierry Gilg, lui-même auréolé d'un palmarès prestigieux :

Meilleur Apprenti d'Alsace-Lorraine en 1990, 2ème au MAF et 3ème au concours du Meilleur Jeune Pâtissier du Monde.

A plusieurs questions, Charline répond par une exclamation spontanée, les yeux brillants d'excitation. Gourmande ? Oh oui, elle est gourmande ! Comment elle a accueilli l'initiative de Thierry Gilg de faire venir un pâtissier de renommée internationale pour la préparer au MAF ? C'était comme un rêve ! Un rêve, mais la voici intimidée. Car Jonathan Mougel a beau être d'un naturel simple et profondément généreux - la marque des vrais *grands* -, il n'en est pas moins impressionnant. Et lorsqu'elle le voit revêtu de sa veste de travail au col bleu-blanc-rouge qui est l'apanage des MOF... waouw, les mots lui manquent aujourd'hui pour décrire son émotion. On devine qu'elle se sent chanceuse.

Chanceuse ? En maître d'apprentissage attentif, dévoué et exigeant, Thierry Gilg sait que la chance est le coup de pouce que méritent tous ceux qui montrent ardeur et constance dans la recherche de l'excellence. Aussi n'a-t-il pas hésité à consacrer le budget nécessaire à l'intervention, deux fois deux jours, de Jonathan Mougel. Charline a ainsi

acquis, à travers des techniques de travail innovantes et guidée par le regard de ce maître habitué à siéger en jury, davantage de maîtrise, de créativité et d'audace.

Parmi les pièces qu'elle devra présenter au concours du MAF figure une réalisation en nougatine. Charline s'exerce à une composition tout en finesse, alliant deux nougatines : classique pour la structure avec ajout de fraises soufflées faites d'une nougatine où le quinoa remplace les amandes. On est impatient d'y goûter !

Côté loisirs, Charline adore jouer à des jeux de société avec ses amis et, devinez quoi ? Faire de la pâtisserie ! Cette brève rencontre avec la jeune pâtissière démontre une nouvelle fois que l'apprentissage est une voie royale pour l'épanouissement, tant personnel que professionnel.

Plein de bonnes choses à toi Charline !

Geneviève Lejeune



Elsass Concept,

maître d'oeuvre



Emmanuel Schneberger a créé l'entreprise Elsass Concept à Griesbach au Val en 2019. A ses débuts, il réalisait uniquement des dessins en bâtiment et depuis septembre 2020 il est également maître d'oeuvre et suit donc les chantiers du dossier initial à la fin des travaux.

Emmanuel est originaire du Sundgau, mais à la suite d'une reconversion professionnelle il s'est installé avec sa compagne dans la Vallée de Munster en raison du cadre de vie privilégié. La proximité de la montagne et l'environnement ont été des facteurs décisifs pour lui ainsi que la présence forte des traditions et des valeurs alsaciennes dans notre Vallée. Ces valeurs, il veut les porter au cœur de son entreprise au quotidien ; la rigueur, le travail soigné et pointilleux, l'écologie, la solidarité sont pour lui essentiels. Il privilégie ainsi les fournisseurs locaux pour les matériaux et travaille essentiellement avec des artisans de la région.

Son travail consiste à assister les particuliers ou les entreprises dans leurs projets de rénovation ou de construction de leur habitation. Cela commence par les plans futurs qu'il modélise en 3D ; il effectue ensuite les demandes de travaux ou les permis de construire puis sélectionne des entrepreneurs en collaboration avec ses clients ; enfin, il suit les chantiers jusqu'à la fin des travaux.

Son assistance peut bien sûr se résumer à un seul de ces éléments. Le respect des délais, le choix des matériaux et la qualité de l'ouvrage sont des éléments majeurs de son activité.

Ce qu'il préfère est l'aménagement ou la rénovation de maisons de village pour respecter et valoriser le patrimoine immobilier local. Il propose d'ailleurs des exemples de ses réalisations sur son site internet www.elsassconcept.fr. Travailler avec des artisans de la vallée est également important pour lui ; il collabore notamment avec Frédéric Coccorullo pour la peinture, avec l'entreprise Schneider pour la maçonnerie ou avec JB espaces verts.

A la suite des confinements, l'habitat est devenu un élément essentiel pour la plupart d'entre nous. Nous avons de plus en plus envie de vivre dans un environnement à notre image ; Elsass concept peut donc vous aider pour vos démarches de rénovation et d'aménagements intérieurs ou extérieurs dans le respect de votre budget.

Pierre Déloge

ATELIER FRITSCH

PORTE | FENÊTRE | AGENCEMENT

FABRICANT POSEUR PRÈS DE CHEZ VOUS !

Performance et sobriété avec notre nouvelle génération de portes et fenêtres bois et alu à ouvrant caché, ferrure invisible. Finition écologique et naturelle.

RGE
ECO
artisan

Conception et fabrication vallée de Munster

BREITENBACH 03 89 77 52 51

www.menuiseriefritsch.fr

Anne-Cl'Hair

Coiffure

5 Grand'rue
68140 Munster
03 89 77 47 02

Joyeuses Pâques !

NAT LOISIRS

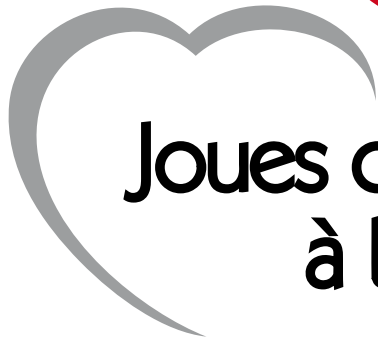
**LOCATION
VENTE
RÉPARATION
VÉHICULES DE
LOISIRS**

• VENTE D'ACCESSOIRES

**RV
Camp**
VÉHICULES NEUFS

**NATHALIE WERREY
PAUL ESTEVENON**

☎ 06 83 18 57 51
41 Grand Rue 68380 Metzeral
✉ natloisirs68@gmail.com
f Nat Loisirs
www.natloisirs-camping-car.fr



Joues de porc à la bière



INGRÉDIENTS pour 4 à 6 personnes
1 kg de joues de porc, oignons, lardons,
bière, miel, beurre, huile de tournesol,
sel, poivre

Dégraissier les joues si nécessaire et les faire dorer dans un mélange de beurre et d'huile de tournesol. Les réserver avec le jus.

Faire revenir une poignée d'oignons émincés avec une poignée de lardons.
Rajouter la viande et verser la bière à niveau de la viande.

Ajouter : 1 belle cuillère de miel, un peu de sel, du poivre.
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et laisser mijoter le tout environ trois heures à petit feu.
Lorsque les joues sont bien tendres, les sortir et faire réduire le jus à feu vif.

Variante : y ajouter de la moutarde, ou du jus d'orange, ou encore du concentré de tomate.

Sabrina Kisselberger
Flam's Gourmandes - Stosswihr

Audacoudre
CONFECTION
RETOUCHES
COURS DE COUTURE

Ouvert sur rendez-vous
47 Grand Rue MUNSTER
07 69 50 46 38 - www.audacoudre.fr

Vachement nature

Vallée de Munster
L'Alsace essentielle

CIRCUITS VTT
CIRCUITS RAQUETTES
CIRCUITS DE RANDONNÉES

Livrets en vente
à l'Office de Tourisme
au tarif de 2€ ou 3€

1 Rue du Couvent 68140 Munster
contact@vallee-munster.eu / 03 89 77 31 80
www.vallee-munster.eu

Re-découvrez la Vallée grâce à l'Office de Tourisme

Côté Paysan

Danielle et Yves Claudepierre, producteurs de fruits en vergers écoresponsables à Sigolsheim, ont créé Côté Paysan au Muhlele à Gunsbach. Le concept : un magasin d'alimentation qualité/fraîcheur dont les fournisseurs sont des producteurs locaux. Et du bio chaque fois que c'est possible.



Danielle et Yves Claudepierre

Ici, ni centrales d'achat ni fruits qui ont fait trois fois le tour de la planète avant d'arriver sur l'égal !

Le magasin est spacieux, clair et agencé de manière aussi agréable qu'intelligente. Au centre, généreux et en abondance, les fruits et les légumes. Disposés sur le pourtour, en vitrines réfrigérées ou sur étagères : produits laitiers, fromages et oeufs, poissons, viandes et charcuteries, épicerie, jus de fruits, sirops, confitures et miels, vins, bières, tisanes, épices, glaces et j'en oublie...

De nombreux producteurs de la Vallée de Munster y figurent, parmi lesquels : brasserie du Marcaire, boucherie Imhoff, ferme Oberlé, torréfaction Schreiber.

Les autres adresses sont également locales, dans la plaine d'Alsace ou bien du côté d'Osenbach, d'Orbey ou de Sigolsheim. Une exception cependant pour les agrumes : des oranges de Sicile en provenance directe de son producteur bio, un véritable régal de saveurs dans votre palais !

Maxime Bechler est le responsable du magasin depuis son ouverture au printemps 2020. Issu d'un cursus horticole – Bac pro et BTS – il forme avec Isabelle, Cindy et Matthieu, qui viennent du monde horticole, de la restauration et du commerce bio, une équipe dynamique et unie, sans cesse animée par la mise en place de nouvelles idées au service des clients.



A noter : des animations ponctuelles (voir le site internet : cote-paysan.fr) et des paniers fraîcheur à commander pour le vendredi et le samedi. Version duo ou version famille, ces paniers sont bien entendu garnis de fruits et légumes de saison issus de producteurs locaux. Une idée-recette s'y ajoute à chaque fois.

Côté Paysan au Muhlele à Gunsbach, pourquoi y prendre ses habitudes ? On ne pourrait mieux répondre à cette question qu'en reprenant leur propre formule : « parce que des produits locaux de saison en direct du producteur ou d'un artisan, c'est quand même bien meilleur ».

Geneviève Lejeune

PRO
& Cie

MULTIMEDIA
ELECTROMÉNAGER
ART DE LA TABLE
ARTICLES CULINAIRES
LITERIE

MAGASIN / SAV
03 89 77 22 44

SAV & DÉPANNAGE / RÉPARATION
(à domicile ou au magasin)
électroménager, TV, satellite ... toutes marques

INSTALLATION raccordements, mises en service, essais, explications. découpe pour adaptation des menuiseries pour l'encastrable.

LIVRAISON et MISE en SERVICE
des achats d'appareils

à votre service !

Cyrille & Alexandre
techniciens Pro&Cie
Munster



14 rue Martin Hilti - MUNSTER

www.procie-munster.fr

www.brunn.fr





Lave-linge

conseils d'entretien

L'entretien du lave-linge, on n'y pense pas forcément. C'est pourtant d'une importance capitale.

Dépôts calcaires et lessive mal évacuée :

- sont provoqués par trop de lavages à basse température (30°). Tous les 6 mois, lancer un cycle de 90° à vide avec un dégraissant pour lave-linge
- respecter les doses de lessive.

Mauvaises odeurs et moisissures :

- après chaque lavage il est essentiel de garder le hublot de la machine ouvert pour laisser sécher l'intérieur de la machine et éviter la prolifération des bactéries.
- si la situation est grave, se servir d'eau tiède, d'une éponge et de liquide vaisselle pour nettoyer l'intérieur des joints afin d'en retirer la moisissure incrustée et le dépôt gras. Puis essuyer le tout avec du vinaigre blanc.



Bac à lessive :

- à nettoyer régulièrement ! Le décrocher et faire tremper dans de l'eau chaude si nécessaire pour décoller les résidus, nettoyer et laisser sécher avant de le remettre en place.

Favoriser les bonnes odeurs :

- quelques gouttes d'huile essentielle d'arbre à thé - tea tree - à vide dans le tambour, sans faire tourner ; connue pour ses vertus anti bactériennes.

Patricia Wende

Brunn Confort - PRO&Cie

Maison Dischinger
fondée en 1960

Partenaire GREGO

Découvrez notre Tourte de Truite au Safran et aux Légumes accompagnée de sa crème de Crustacés !

sur commande

pour 2 personnes (700 g env.)	19 €
pour 4 personnes (1,2 kg env.)	30 €
pour 6 personnes (1,8 kg env.)	45 €

2 Grand'Rue - 68140 MUNSTER
03 89 77 36 92
www.maison-dischinger.com
9h30 à 12h30 - 14h30 à 18h30
Dim. 9h30 à 12h30

OPÉRATION Monuments Printemps
du 1^{er} mars au 10 avril 2021

-20%
sur tous nos monuments*

MUNSTER
22 rue de la République
03 89 77 42 43

POMPES FUNÈBRES
Vallée de Munster

(*) Offre valable du 1/03 au 10/04/2021 pour l'achat d'un monument neuf, hors pose, hors semelle, hors gravure et dans la limite des stocks disponibles des monuments et de la disponibilité des granits. FUNECAP EST - SAS au capital de 300 000 € - 3, rue Clément Desormes le Prisme 21000 DIJON - RCS Dijon 388 796 526.

RÉSEAU
France Obsèques

17 rue des clefs 68140 Munster
Mardi-samedi 9H00-13H00

Nous sommes ouverts !

BLANCHISSERIE Jean'net
PRESSING broderie • retouche

Nous sommes joignables au 09 58 77 68 68

La page des jeux

B/ Aide le dragon à retrouver sa maman...
et la carotte à trouver la sortie !



A/ De Madrid à Berlin...

A chaque ligne il s'agit de supprimer une lettre – une seule – de la précédente pour la remplacer par une nouvelle lettre qui permettra de composer un mot nouveau (1 case pré-remplie à chaque ligne)

M	A	D	R	I	D
		M			
				M	
M					
B	E	R	L	I	N

C/ Anagrammes

En mélangeant les lettres, il s'agit d'obtenir un mot nouveau qui répond à la définition

- 1/ NIER – mieux vaut en posséder deux
- 2/ ROSE – dieu amoureux
- 3/ ANCRE – goût déplaisant
- 4/ ROTULE- vit dans l'eau
- 5/ BRIBES – en troupeau
- 6/ REGAIN - revêtir
- 7/ ESTIMER – parfois à tisser
- 8/ PARESSE - désunis
- 9/ COLLIERS - balancer
- 10/ AMIDONNÉ – ancienne brigade

*C/ jeu des anagrammes
reitn - eros - rance - loutre - brebis - gagner - métiers - séparés - osciller - mondaine*

*A/ jeu « de Madrid à Berlin »
MADRID - DAMIER - RANIME - MERLIN - BERLIN*

Depuis 1982

Permis Auto, Moto, Remorque, Scooter







Auto-école CECA Munster et Colmar

03.89.23.08.04
ceca.munster@gmail.com / www.autoecole-ceca.com







**UNE BONNE BANQUE
FINANCE VOTRE MAISON,
UNE TRÈS BONNE
LA PROTÈGE AUSSI.**

Crédit  Mutuel

Vallées de la Fecht

Munster - Metzeral

Homiris est un service opéré par EPS – SAS au capital de 1 000 000 euros – Siège social : 30 rue du Doubs 67100 Strasbourg – Correspondance abonnés : 36 rue de Messines – CS 70002 – 59891 LILLE CEDEX 9. RCS Strasbourg n° 338 780 513 – Code APE 80.20Z - N° TVA Intracommunautaire FR 92 338 780 513 NIF Collectivité Saint-Martin 179886. L'autorisation administrative délivrée par le Conseil National des Activités Privées de Sécurité en date du 16/04/2018 sous le numéro AUT-067-2117-04-16-20180359358 ne confère aucune prérogative de puissance publique à l'entreprise ou aux personnes qui en bénéficient.

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel et Caisses affiliées, société coopérative à forme de société anonyme au capital de 5 458 531 008 euros, 4 rue Frédéric-Guillaume Raiffeisen, 67913 Strasbourg Cedex 9, RCS Strasbourg B 588 505 354 - N° ORIAS : 07 003 758. Banques régies par les articles L.511-1 et suivants du code monétaire et financier.

* EPS, N°1 de la télésurveillance en France (source : Atlas 2018 En Toute Sécurité).



Crédit photo : Gettyimages.

● Création : Actes Libres 03 89 49 29 44 - Imprimerie Lefranc Munster - ne pas jeter sur la voie publique

