

Munster



Côté

# Vallée

Magazine des artisans et commerçants de la Vallée de Munster

N°18 – Juillet – Août 2022

inclus :  
le calendrier  
des activités  
d'été





**Miam !**

sucré, salé et maison

**Laissez-vous tenter par notre gamme de desserts glacés !**

Framboisier, Vacherin, Cyrano, Estival, Hautes Chaumes... Verrines glacées... Cornets de glaces... Pots de glaces ou sorbets

**Envie de glace !**

gilg  
münster colmar strasbourg  
maître pâtissier chocolatier traiteur  
patisserie-gilg.com 1936

edito

# Toujours mieux vous accueillir



En collaboration avec la Chambre de Commerce et d'Industrie, l'association Grego encourage et soutient les commerçants qui se lancent dans une démarche de perfectionnement de leurs services.

Pour toujours mieux vous accueillir, six commerces de la Vallée rejoignent l'opération « Label Qualité Accueil » : Véronique Fleurs, Chaussures Élégance, Coiffure Rebert, Optique Schivy, épicerie en vrac L'Essentiel, électroménager PRO&Cie.

Un audit sera réalisé par un cabinet indépendant avec des visites et des appels mystère en vue de lister les points d'amélioration des différents commerces et élaborer un plan d'actions à réaliser.

L'objectif est de faire un point sur la qualité de l'accueil proposé, de s'adapter au mieux aux besoins actuels... et de décrocher le prestigieux Label.

Nous vous présentons aussi dans ce numéro un nouveau commerce qui propose des produits à base de CBD, légalisé depuis peu.

Par ailleurs, nous pouvons encore nous enorgueillir d'avoir un nouveau finaliste du concours des Meilleurs Apprentis de France en la personne de Jules Rodenstein, cuisinier à la Nouvelle Auberge.

Nous sommes également ravis de pouvoir vous annoncer deux « Nocturnes des commerçants » le 20 juillet et le 10 août, dans leur format traditionnel. Le centre-ville de Munster sera piétonnisé à partir de 19h ; ce sera l'occasion pour les commerçants et artisans de la Vallée de mettre en valeur leurs produits.

Bonne lecture et bel été !

Pierre Déloge



les Grands Arbres RESTAURANT

Le restaurant Les Grands Arbres de la Verte Vallée vous accueille dans une atmosphère douce et chaleureuse pour déguster une cuisine gastronomique et créative proposée par le chef Thony Billon.

Déjeuner à partir de 18€  
Dîner à partir de 35€

03 89 77 15 15  
vertevallee.com

## Sommaire

<b>3</b>	<b>Edito, sommaire</b>	<b>13</b>	<b>Gastro :</b> Gâteau de légumes
<b>4</b>	<b>Nouveau :</b> CBD'Eau	<b>14</b>	<b>Bien-être :</b> Les jambes lourdes, c'est fini !
<b>5</b>	<b>Culture :</b> « Noces de cendre » réédité !	<b>15</b>	<b>Hôtel restaurant :</b> le Valneige à Mittlach
<b>6</b>	<b>Apprentissage :</b> Jules Rodenstein, finaliste national MAF	<b>16</b>	<b>Infos Grego</b>
<b>7</b>	<b>Randonnée :</b> Hohneck, Wormspel, Schiessrothried	<b>17</b>	<b>Artisan :</b> Jean-Claude Mann, sellier-bourellier et tapissier-décorateur
<b>9-12</b>	<b>Calendrier des manifestations</b>	<b>18</b>	<b>Commerce :</b> Hôtel bar des Vosges
		<b>19</b>	<b>Jeux</b>

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 - facebook : gregovalleedemunster

# CBD'Eau

Cédric, déjà exploitant d'une franchise CBD'Eau à Colmar, a ouvert ce magasin spécialisé dans les produits à base de CBD dans la rue du 9ème Zouaves à Munster. Camilla et Jean-Yves y officient depuis le 10 décembre dernier et ont rapidement fidélisé une clientèle éclectique, âgée de 20 à 95 ans et désireuse de bénéficier du bien-être induit par le cannabidiol.

Le CBD ou cannabidiol est l'une des 500 molécules présentes dans le chanvre. A l'inverse du THC qui est présent en forte concentration dans le cannabis et qui reste interdit en France, le CBD n'a rien à y voir. Il n'est pas euphorisant. Il ne provoque ni anxiété, ni crise d'angoisse. Au contraire : il est en train de se faire une place en vertu de ses effets thérapeutiques bénéfiques.

À l'heure actuelle, le texte de loi stipule clairement que le CBD est légal sous forme d'extrait. Concrètement, il est autorisé à la vente sous forme d'huiles de CBD, de gélules, d'E-liquide, à utiliser dans une cigarette électronique ou encore dans l'alimentation.

La vente du détail de fleurs et de feuilles de chanvre (y compris dans les tisanes) était interdite mais le Conseil d'Etat a suspendu cette loi.



Cédric a choisi de rejoindre le réseau CBD'eau - créé par Aurélie et David ARAN, militants de la première heure pour la libéralisation du CBD - en raison de la richesse de la gamme proposée et du sérieux garanti dans le choix de leurs produits (testés par des laboratoires indépendants). Autres atouts non négligeables, la marque est basée à Wasselonne en Alsace du Nord et elle est devenue une référence avec l'ouverture rapide de 175 boutiques.

Vous trouverez dans la boutique de Munster une gamme très large allant des produits cosmétiques et de bien-être, aux infusions et boissons, au liquide pour les cigarettes électroniques et même jusqu'aux aliments pour animaux domestiques ! Globalement, les bienfaits de ces produits sont d'être relaxants, cicatrisants et de calmer les douleurs articulaires.

Ajoutez-y la gentillesse et les conseils avisés de Camilla et Jean-Yves, il n'y a aucune raison pour ne pas aller découvrir cette nouvelle boutique pleine de surprises.

Pierre Déloge

Le CBD permet d'atténuer les douleurs et les inflammations, de réduire l'anxiété, d'alléger les souffrances des victimes de crises d'angoisse et de dépression, voire même de traiter certaines maladies comme l'épilepsie ou Alzheimer.

Il a, en outre, une toxicité très faible et ne présente (quasiment) aucun risque addictif, même si le manque d'études scientifiques réduit ces caractéristiques à de simples hypothèses.



# Noces de cendre

réédité !

Paru en 2017 aux éditions Degorce, le roman *Noces de cendre* par l'auteur munstérien Michel Hutt (*Le cri du colibri*, *Atomic bretzel*), avait été victime de son succès puisque le tirage initial en avait été rapidement épuisé.

Indisponible depuis plusieurs années, *Noces de cendre* vient d'être réédité par Le Verger, dans une version remaniée dont la fin diffère de celle d'origine.

On y retrouve Émile, jeune marcaire de la Vallée, chargé par ses confrères de représenter la profession lors de l'exposition agricole de Paris en 1923. Dans la capitale, il fait plusieurs rencontres qui bouleversent sa vie. Tirailé entre ses aspirations personnelles et ses responsabilités familiales, ce paysan au grand cœur tente de concilier ses rêves d'indépendance et son sens du devoir.

*Noces de cendre* est un récit moderne et captivant qui allie histoire, traditions, amour et poésie ; en vente à la librairie Carpe Diem.

Michel Hutt y dédicacera ses romans et albums jeunesse mercredi 10 août à l'occasion de la seconde Nocturne estivale des commerçants.

Les premières pages du roman et les autres titres de l'auteur sont à découvrir sur [www.michelhutt.fr](http://www.michelhutt.fr).



# PEINTURE GEHRINGER

- Peinture et décoration intérieure
- Revêtements muraux et sols
- Peinture extérieure
- Isolation extérieure (ITE)
- Conseil couleur
- Magasin de vente

03 89 77 30 48

1, rue Marcel Haedrich • 68140 MUNSTER

[peinture.gehringer@orange.fr](mailto:peinture.gehringer@orange.fr) - [www.peinture-gehringer.com](http://www.peinture-gehringer.com)

# Jules Rodenstein



Jules Rodenstein, apprenti en cuisine à la Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val, a été finaliste cet hiver du concours du Meilleur Apprenti de France.

Après avoir commencé une formation en boucherie-charcuterie et collaboré avec ses parents à « La Pierre Rouge » à Munster, Jules a choisi de s'orienter vers un CAP de cuisinier. Son objectif était de voyager et de pouvoir évoluer très vite sur le plan professionnel, ce que les métiers de la restauration permettent aisément.

Il a débuté son apprentissage chez Jean-Yves Schillinger puis a eu l'opportunité de rejoindre l'équipe du chef étoilé Bernard Leray à la Nouvelle Auberge. Aimant le sucré, c'est tout naturellement qu'il a suivi une mention « dessert à l'assiette » pendant une année.

Actuellement, il est en 1ère année de brevet professionnel cuisine pour se perfectionner manuellement et théoriquement.

Sa passion et la volonté de son maître d'apprentissage de le pousser vers l'avant lui ont réussi : il a remporté le titre de Meilleur Apprenti Cuisinier de France pour la région Grand-Est et, ainsi, il a pu accéder à la finale nationale.

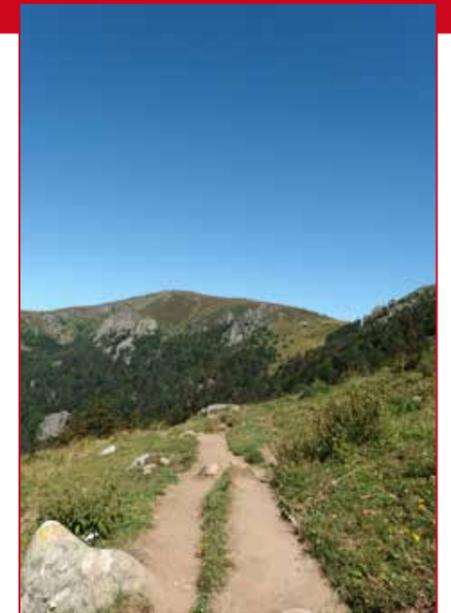
Jules s'épanouit pleinement dans ce métier, il peut y assouvir sa curiosité, son dynamisme et sa soif d'apprendre. Il pense continuer sur un BTS pour conclure sa scolarité et ensuite partir voyager et découvrir d'autres cuisines.

Bravo et succès à toi, Jules !

Pierre Déloge

# Hohneck, Wormspel, Schiessrothried

au départ du Gaschney



Voici une randonnée qui passe par des altitudes diverses et permet de découvrir flore et faune d'exception au milieu de paysages variés. A faire par beau temps, carte\* en main, chaussures de marche aux pieds, réserve d'eau potable dans le sac.

A Muhlbach, monter en voiture jusqu'au Gaschney et laisser la voiture sur le parking. Emprunter le chemin bitumé en direction du Hohneck (rectangle rouge barré de blanc au milieu) jusqu'à la ferme-auberge Schiessroth. Poursuivre en direction du Hohneck (rectangle rouge).

Sur les chaumes, à la bifurcation de plusieurs sentiers, admirer en contrebas l'ancienne ferme Schaeferthal et suivre ensuite le rectangle rouge barré de blanc au milieu vers le col de Falimont. C'est à présent un sentier étroit qui serpente à flanc de montagne, d'un côté les pâtures des vaches, de l'autre des étendues de myrtilliers, et surtout : une vue imprenable sur la Martinswand, spectaculaire escarpement granitique où évoluent des grimpeurs chevronnés, minuscules à l'œil nu - avez-vous pensé à vous munir d'une paire de jumelles ?

Au col de Falimont, le regard plonge vers le cirque glaciaire du Frankenthal, sa tourbière et son étang noir. Faire demi-tour et rejoindre à présent le sommet du Hohneck, profiter de la vue à 360° et se diriger (rectangle rouge barré de blanc au milieu) vers le Wormspel. Chercher du regard les chamois et - avez-vous pensé à vous munir d'une paire de jumelles ? - les observer à loisir.

- variante A : à réserver aux randonneurs confirmés. Rejoindre le lac du Schiessrothried par la descente (triangle bleu) plutôt sportive - le sentier est à pic et offre peu de prise au pied - et apprécier la présence d'une flore rare et protégée... à ne toucher qu'avec les yeux. Savourer encore la présence des chamois avant de poursuivre confortablement par la forêt.

- variante B : tout randonneur. Du Hohneck, revenir vers la ferme-auberge Schiessroth en suivant le rectangle rouge. A la ferme-auberge, bifurquer vers le lac de Schiessrothried par le sentier qui l'indique ; il vous mènera à travers un peu de chaume puis dévalera en lacets dans la forêt.

Au lac de Schiessrothried, profiter de la vue vers le sommet du Hohneck, flâner (ou non) et prendre la piste (balisage rectangle bleu) qui remonte en toute aisance, presque paresseusement, vers le Gaschney en traversant forêt, prés, étendue de fougères, devient un moment un sentier entre des arbres semblant droit sortis de la forêt de Grand'Peur, puis rattrape une portion du chemin bitumé emprunté à l'aller. Encore quelques centaines de mètres et c'est le parking du Gaschney, la boucle est bouclée !

Geneviève Lejeune

(\*) : la carte de randonnée « Vallée de Munster, parc Naturel Régional des Ballons des Vosges » éditée par le Club Vosgien est en vente auprès de l'Office de Tourisme et chez les libraires.

**LA PISCINE À MUNSTER**  
*Bien plus qu'une piscine*

Profitez du parc extérieur  
**RIVIÈRE SAUVAGE, PENTAGLISSE, PISCINE À VAGUES**

ESPACE BIEN-ÊTRE & SPA DE 400M<sup>2</sup> | **ESPACE FITNESS**

WWW.LAPISCINE-MUNSTER.FR

03 89 77 85 60  
 Parc de la Fecht 68140 Munster

LA PISCINE bien plus qu'une piscine

**La Maison du Fromage**  
 Vallée de Munster

*À la rencontre d'un fromage d'une vallée, d'une culture*

**Les Mardis Folkloriques de la Maison du Fromage**  
 Tous les mardis du 12 juillet au 23 août de 18h30 à 21h30  
 danses folkloriques, animations musicales & marché du terroir, visite du Musée

maisondufromage-munster.com

Musée et démonstration, boutique  
 Restaurant avec terrasse, parc extérieur et aire de jeux  
 23 rue de Munster 68140 GUNSBACH  
 03 89 77 9000 | info@mdf-munster.fr

La Maison du Fromage Vallée de Munster

**WOODIA**

TOUT POUR LA TERRASSE

2 rue Germain Motte  
 68140 STOSSWIHR

**03 89 30 51 84**  
 CONTACT@WOODIA.FR

TERRASSES | GARDE-CORPS | PERGOLAS | PARE-VUE | CARPORTS | STORES

**WWW.WOODIA.FR**

## VOTRE INSTITUT DE BEAUTÉ À STOSSWIHR



Un moment de détente  
rien que pour vous

Soins du visage, soins du corps,  
modelages, pose de vernis semi-  
permanent, épilations, manucure ...



35 rue Saegmatt  
68140 STOSSWIHR  
06.48.70.18.20  
contact@o-natur-l.fr  
www.onaturl.com



# MB

LA MAISON DE BALMY  
linge de maison

MAGASIN D'USINE  
VENTE AUX PARTICULIERS

Magasin situé en face de l'Office de Tourisme

3 rue Marcel Haedrich - 68140 MUNSTER  
Tel : 06 71 27 12 97



LINGE DE LIT - LINGE DE TABLE  
LINGE D'OFFICE - LINGE DE BAIN  
TISSU AU METRE



www.lamaisondzbalmy.com



Nos spécialités d'Alsace  
envoyées à votre famille de Toulouse  
ou à des amis à Lille ? Facile !

Rendez-nous visite en boutique :

frais de port et d'emballage offerts dès 75€  
d'achat. Expéditions tous les jours, produits  
frais avec Chronofresh. Livraison en 24h.



Fromages fermiers • Charcuteries  
• Spécialités d'Alsace • Vins fins d'Alsace  
• Eaux-de-Vie • Bières • Epicerie fine  
• Idées cadeaux

2 Grand'Rue - 68140 MUNSTER

03 89 77 36 92

www.maison-dischinger.com  
9h30 à 12h30 - 14h30 à 18h30  
Dim. 9h30 à 12h30

## Le calendrier des activités d'été



Des activités pour tous !  
Activités gratuites en juillet et août

Retrouvez toutes les dates et les modalités de réservation de ces activités sur  
notre site internet [vallee-munster.eu](http://vallee-munster.eu) ou à l'Office de Tourisme

### Les lundis

- Balade à la découverte de la faune et la flore
- 
- Visite du musée de la Schlitte
- 
- Visite-dégustation de la Brasserie du Marcaire

### Les jeudis

- Visite commentée du vignoble, de la cave et dégustation de vins au Domaine Schoenheitz
- 
- Découverte de la fabrication du Munster et dégustation
- 
- Visite guidée de Soultzbach-les-Bains

### Les mardis

- Balade sur le circuit historique du Linge
- 
- Découverte de la fabrication du Munster et dégustation de fromages et de vins du Domaine Schoenheitz
- 
- Découverte de la vie des cigognes

### Les vendredis

- Découverte de la fabrication du Munster et dégustation
- 
- Balade découverte des plantes sauvages
- 
- Traite des chèvres
- 
- Visite de la maison Albert Schweitzer

### Les mercredis

- Visite commentée de la Pisciculture Hans
- 
- Visite guidée de Wihr-au-Val
- 
- Visite du musée de la Schlitte
- 
- Visite du musée de l'Ambulance Alpine

### Les samedis

- Marche nordique sportive

### Les dimanches

- Randonnée avec le Club Vosgien

### Du lundi au vendredi

- Démonstration de tournage sur bois



## Toujours PRO & PRIX !

Découvrez notre magasin et profitez de nos conseils  
Livraison et mise en service par nos techniciens  
Retrait en magasin

NOUVEAU > LITERIE !



# PRO & Cie

Tout le choix sur  
[brunn.fr](http://brunn.fr)  
[procie-munster.fr](http://procie-munster.fr)

C'EST AUSSI ...  
MULTIMEDIA / ELECTROMÉNAGER > SAV  
ARTICLES CULINAIRES / LITERIE...

14 rue Martin Hilti - MUNSTER

03 89 77 22 44



Nous vous accueillons  
du mercredi au dimanche  
de 8h30 à 18h :

- Petits déjeuners
- Repas de midi
- Pâtisseries maison
- Glaces artisanales

Dans un cadre cosy et chaleureux  
pour une pause gourmande.



31 Grand Rue • 68140 MUNSTER • 03 89 30 01 44

Dates	Manifestations de JUILLET	RDV	Horaires	Tarifs	Contacts
<b>03, 10, 17, 24 et 31</b>	MARCHÉ DU TERROIR : Marché des produits du terroir avec de très beaux exposants locaux.	Place du Weier Muhlbach-sur-Munster	09h à 12h (les dimanches)	-	MAIRIE DE MUHLBACH-SUR-MUNSTER 03.89.77.61.08
<b>04, 11, 18 et 25</b>	SOIRÉE TARTES FLAMBÉES AU FEU DE BOIS : Soirée tartes flambées avec démonstration de préparation et de cuisson. Réservation conseillée. Bon appétit !	Chalets de la Wormsa Metzeral	19h à 22h (les lundis)	Entrée libre Consommation payante	AUBERGE ET CHALETS DE LA WORMSA 03.89.77.72.90
<b>05 au 31</b>	EXPOSITION « LA GRAINE ET LE FRUIT » : Cette exposition vous invite à partir à la découverte du monde du vivant, à mieux connaître les plantes à graines.	Médiathèque de la Vallée de Munster	Horaires d'ouverture de la Médiathèque	Entrée libre	MÉDIATHEQUE DE LA VALLÉE DE MUNSTER 03.89.77.24.43
<b>07, 14, 21 et 28</b>	VISITE DU « JARDIN D'AMIRA », UN PETIT PARADIS DE BIODIVERSITÉ : Visite d'un jardin original et plein de charme, à deux pas du centre de Munster. Présentation de la maison autonome en paille et partage du verre de l'amitié dans la «datcha».	Promenade du Dubach Munster	18h à 19h (les jeudis)	Libre, à l'appréciation de chacun	OFFICE DE TOURISME DE LA VALLÉE DE MUNSTER 03.89.77.31.80
<b>07, 14, 21 et 28</b>	LES JEUDIS DU PARC HARTMANN : Le rendez-vous hebdomadaire des Munstériens et des visiteurs ! Une programmation estivale sera orchestrée par la ville avec des animations : spectacles, concerts, soirées dansantes, cinéma plein air...	Parc Hartmann Munster	17h à 23h (les jeudis)	Entrée libre	MAIRIE DE MUNSTER 03.89.77.32.98
<b>12, 19 et 26</b>	LES MARDIS FOLKLORIQUES DE LA MAISON DU FROMAGE : Venez passer une soirée festive à la Maison du Fromage, profiter d'une démonstration, d'une dégustation et d'une animation musicale folklorique.	Maison du Fromage Gunsbach	18h30 à 21h30 (les mardis)	Entrée du musée payante, animation gratuite	MAISON DU FROMAGE 03.89.77.90.00
<b>14, 21 et 28</b>	BARBECUE GÉANT À LA FERME DU VERSANT DU SOLEIL : Venez à la ferme, achetez les produits frais sur place directement auprès des producteurs (salades, boissons, viandes à griller, fromages de la ferme...) et grillez les vous-mêmes pour vos amis sur les barbecues mis à votre disposition. Ambiance conviviale garantie !	Ferme du Versant du Soleil Hohrod	18h à 23h (les jeudis)	Entrée libre Consommation payante	FERME DU VERSANT DU SOLEIL 06.30.97.29.28
<b>01</b>	APÉRO GOURMAND CHEZ LE VIGNERON INDÉPENDANT, ACCORDS METS ET VINS INÉDITS : Une soirée pour échanger, découvrir le métier de vigneron indépendant et déguster des accords mets-vins inédits entre les spécialités de la cuisine du monde et les vins de la cave Schoenheitz.	Domaine viticole Schoenheitz Wihr au Val	18h à 20h	25€ Uniquement sur inscription	VINS SCHOENHEITZ 03.89.71.03.96
<b>02</b>	ANIMATION PÊCHE D'INITIATION : Initiation à la pêche pour les jeunes. Matériel fourni.	Étang du Parc de la Fecht Munster	09h à 12h	Entrée libre	AAPPMA DE MUNSTER 03.89.77.31.80
<b>02</b>	PROMENADE ARTISTIQUE «COMME UN BRUISSEMENT D'ART» : Venez découvrir les peintures, sculptures, photographies, vanneries, œuvres de papier ou de métal dans un écrin champêtre.	3 rue du Sillacker Metzeral	12h à 00h	Entrée libre	ASSOCIATION POTAGER EN VIE 06.07.77.85.37
<b>03</b>	TRAIL DU SCHNEPF : Un trail unique au cœur des Vosges !	Schnepfenried	09h à 20h	Inscriptions : de 5€ à 20€	MICLO 03.89.77.75.30
<b>09 et 10</b>	30ÈME COURSE DE CÔTE DE MOTOS ANCIENNES : Championnat de France et Championnat de Suisse de Motos Anciennes. Soirée rock et tartes flambées le samedi.	Route du Gaschney Muhlbach-sur-Munster	samedi 14h à 19h dimanche 08h à 19h	10€ Soirée rock gratuite	NOUVEAU MOTO CLUB MUNSTER 06.11.60.22.68
<b>13</b>	FÊTE NATIONALE : Défilé, animations et spectacle son et lumière. Un programme exceptionnel et explosif pour les petits... et les grands !	Centre-ville de Munster	20h à 00h	Entrée libre	MAIRIE DE MUNSTER 03.89.77.32.98
<b>14</b>	MARCHÉ AUX PUCES : Déambulez dans les rues de Sultzeren à la recherche de bonnes affaires et faites une petite pause gourmande à la caserne des pompiers.	Sultzeren	07h à 19h	10€ les 5m <sup>2</sup> pour les exposants Entrée libre	ASSOCIATION DU RALLYE À TOUT PRIX 06.85.85.83.45
<b>17</b>	50 ANS DU REFUGE LES JONQUILLES : Journée portes ouvertes.	Route du Gaschney Metzeral	-	Entrée libre	LES AMIS DE LA NATURE 03.89.77.49.42
<b>20</b>	NOCTURNE DES COMMERÇANTS : Les commerces restent ouverts en soirée. De nombreuses animations sont prévues pour vous permettre de découvrir la ville autrement.	Grand'Rue Munster	19h30 à 00h	Entrée libre	ASSOCIATION GREGO 03.89.77.04.83
<b>23</b>	FÊTE DU VILLAGE : C'est la fête dans le village de Luttenbach, avec au programme : buvette, restauration, animation musicale et feu d'artifice !	Luttenbach près Munster	19h30 à 00h	Entrée libre	ASSOCIATION LUTTENFACHT 07.78.19.20.63
<b>23</b>	PÊCHE SPÉCIALE GROSSES TRUITES : Alevinage en grosses truites.	Étang de pêche Stosswihr	14h à 18h	Non-membre : 10€ Membre et -14 ans : 8€	APP DE STOSSWIHR 03.89.77.21.60

Calendrier arrêté au 03/06/2022. Toutes modifications ultérieures ne relèvent pas de la responsabilité de l'Office de tourisme.

Dates	Manifestations de JUILLET	RDV	Horaires	Tarifs	Contacts
<b>24</b>	FÊTE PAYSANNE : Marché paysan. Bal public et animations folkloriques. Démonstration de savoir-faire d'artisans. Buvette et restauration sous chapiteau.	Griesbach au Val	10h à 00h	Entrée libre	ASSOCIATION SPORTS ET LOISIRS DE GRIESBACH 06.11.19.89.36
<b>24 au 31</b>	ART EXPO 2022 : Les artistes de Metzeral exposent leurs réalisations.	Salle des fêtes de Metzeral	10h à 17h	Entrée libre	GROUPE ARTISTIQUE METZERAL 03.89.77.61.05
<b>29 au 31</b>	EXPOSITION «6ÈME ÉDITION DES ARTS DANS LA VALLÉE DE MUNSTER» : Exposition de dessins, peintures, modelages et sculptures. Animations en lien avec les arts.	Salle des fêtes Munster	14h à 18h Les dimanches de 10h à 12h et 14h à 18h	Entrée libre	ASSOCIATION ARTISTIQUE 06.83.34.91.07
<b>31</b>	MARCHÉ AUX PUCES : Une belle occasion de se promener et de chiner dans le plus petit village médiéval d'Alsace.	Soultzbach les Bains	07h à 18h	Entrée libre	ASSOCIATION DU RALLYE À TOUT PRIX 06.08.97.94.89

Dates	Manifestations d'AOÛT	RDV	Horaires	Tarifs	Contacts
<b>01 au 15</b>	EXPOSITION «6ÈME ÉDITION DES ARTS DANS LA VALLÉE DE MUNSTER» : Exposition de dessins, peintures, modelages et sculptures. Animations en lien avec les arts.	Salle des fêtes Munster	14h à 18h Les dimanches de 10h à 12h et 14h à 18h	Entrée libre	ASSOCIATION ARTISTIQUE 06.83.34.91.07
<b>01 au 31</b>	EXPOSITION « LA GRAINE ET LE FRUIT » : Cette exposition vous invite à partir à la découverte du monde du vivant, à mieux connaître les plantes à graines.	Médiathèque de la Vallée de Munster	Horaires d'ouverture de la Médiathèque	Entrée libre	MÉDIATHEQUE DE LA VALLÉE DE MUNSTER 03.89.77.24.43
<b>01, 08, 15, 22 et 29</b>	SOIRÉE TARTES FLAMBÉES AU FEU DE BOIS : Soirée tartes flambées avec démonstration de préparation et de cuisson. Réservation conseillée. Bon appétit !	Chalets de la Wormsa Metzeral	19h à 22h (les lundis)	Entrée libre Consommation payante	AUBERGE ET CHALETS DE LA WORMSA 03.89.77.72.90
<b>02, 09, 16 et 23</b>	LES MARDIS FOLKLORIQUES DE LA MAISON DU FROMAGE : Venez passer une soirée festive à la Maison du Fromage, profiter d'une démonstration, d'une dégustation et d'une animation musicale folklorique.	Maison du Fromage Gunsbach	18h30 à 21h30 (les mardis)	Entrée du musée payante, animation gratuite	MAISON DU FROMAGE 03.89.77.90.00
<b>04, 11, 18 et 25</b>	LES JEUDIS DU PARC HARTMANN : Le rendez-vous hebdomadaire des Munstériens et des visiteurs ! Une programmation estivale sera orchestrée par la ville avec des animations : spectacles, concerts, soirées dansantes, cinéma plein air...	Parc Hartmann Munster	17h à 23h (les jeudis)	Entrée libre	MAIRIE DE MUNSTER 03.89.77.32.98
<b>04, 11, 18 et 25</b>	VISITE DU « JARDIN D'AMIRA », UN PETIT PARADIS DE BIODIVERSITÉ : Visite d'un jardin original et plein de charme, à deux pas du centre de Munster. Présentation de la maison autonome en paille et partage du verre de l'amitié dans la «datcha».	Promenade du Dubach Munster	18h à 19h (les jeudis)	Libre, à l'appréciation de chacun	OFFICE DE TOURISME DE LA VALLÉE DE MUNSTER 03.89.77.31.80
<b>04, 11, 18 et 25</b>	BARBECUE GÉANT À LA FERME DU VERSANT DU SOLEIL : Venez à la ferme, achetez les produits frais sur place directement auprès des producteurs (salades, boissons, viandes à griller, fromages de la ferme...) et grillez les vous-mêmes pour vos amis sur les barbecues mis à votre disposition. Ambiance conviviale garantie !	Ferme du Versant du Soleil Hohrod	18h à 23h (les jeudis)	Entrée libre Consommation payante	FERME DU VERSANT DU SOLEIL 06.30.97.29.28
<b>07, 14, 21 et 28</b>	MARCHÉ DU TERROIR : Marché des produits du terroir avec de très beaux exposants locaux.	Place du Weier Muhlbach sur Munster	09h à 12h (les dimanches)	-	MAIRIE DE MUHLBACH-SUR-MUNSTER 03.89.77.61.08
<b>07</b>	FÊTE MONTAGNARDE AU CHALET ERICHSON : Repas montagnard, marche, animation musicale, tombola. Accès à pied par le parking du Lac Vert vers la station du Tanet ou par le Parking Dreieck sur la Route des Crêtes. Inscription obligatoire.	Chalet Erichson Le Tanet	12h à 18h	Repas à payer au moment de l'inscription	CLUB VOSGIEN DE LA VALLÉE DE MUNSTER 03.89.77.58.24
<b>11</b>	LA NUIT DES ÉTOILES : Petits et grands, venez observer les étoiles et initiez-vous à l'astronomie lors d'une soirée festive !	Stade 16 rue du Dr Heid Munster	20h à 23h	Entrée libre	MAIRIE DE MUNSTER 03.89.77.32.98
<b>12 au 19</b>	STAGE ESTIVAL DE CHANT CHORALE : Stage de chant chorale avec Claudio Ibarra et Olivier Borer.	Maison du Kleebach Munster	-	À partir de 453,50€/personne	MAISON DU KLEEBACH 03.89.77.75.00
<b>15</b>	FÊTE DE LA TARTE AUX MYRTILLES : La tarte à la myrtille est à l'honneur à Metzeral ! Repas, dégustation, animations musicales avec cors des Alpes, danses et orchestres.	Place de la Mairie Metzeral	12h à 22h	Entrée libre	SOCIÉTÉ DE MUSIQUE ILIENKOPF 06.08.75.54.39
<b>28</b>	FÊTE GASTRONOMIQUE : Tour d'horizon gastronomique de spécialités locales, internationales et exotiques. Une excellente occasion de rencontre et d'échanges.	Route du col de la Schlucht Sultzeren	11h à 19h	Entrée libre	ASSOCIATION DES PÊCHEURS DE SULTZEREN 03.89.77.31.60

Gratuit pour les membres du Club Vosgien. 3€ pour les non-membres (1€ pour les -12 ans).

- 03/07 - Lac de la Lauch, Klintzkopf, Markstein : 5h30 de marche, 15 km. Départ 09h à Munster.
- 05/07 - Les poilus de l'Alaska : 4h de marche, 10 km. Départ 09h à Munster.
- 07/07 - Le Petit et le Grand Hohneck : 4h de marche, 10 km. Départ 13h à Munster.
- 10/07 - Le Vieil Armand : 6h de marche, 17 km. Départ 08h30 à Munster.
- 12/07 - Autour de Sondernach : 3h de marche, 11 km. Départ 14h30 à Munster.
- 14/07 - Lameisberg et Schoenenklang : 3h de marche, 8 km. Départ 14h30 à Munster.
- 17/07 - Autour de Hilsen : 8h de marche, 25 km. Départ 07h30 à Munster.
- 19/07 - Le Hohneck par Le Frankenthal : 4h de marche, 15 km. Départ 13h à Munster.
- 21/07 - Le sommet du Petit Ballon : 3h de marche, 8 km. Départ 14h30 à Munster.
- 24/07 - Circuit des quatre Lacs : 8h de marche, 20 km. Départ 08h à Munster.
- 26/07 - Sur les traces d'Albert Schweitzer : Balade familiale de 2h. Départ 14h30 à Gunsbach.
- 28/07 - Le tour du Schauenberg : 5h de marche, 13 km. Départ 09h30 à Munster.
- 31/07 - Le tour du Landersbach : 7h de marche, 18 km. Départ 09h à Munster.
- 02/08 - Les mines du Silberwald : 3h de marche, 9 km. Départ 14h30 à Munster.
- 04/08 - Le massif du Staufen : 5h de marche, 20 km. Départ 08h45 à Munster.
- 08/08 - 5 jours dans les Alpes à Silvretta : 45 km et 3700 m de dénivelés sur 5 jours. Départ 06h à Munster.
- 09/08 - Gaschney - Frankenthal : 6h de marche, 15 km, repas tiré du sac. Départ 09h30 à Munster.
- 11/08 - Le sentier des Kritter : 3h de marche, 4 km. Départ 14h30 à Stosswihr.
- 14/08 - Le Haut du Tôt : 5h de marche, 18 km. Départ 08h15 à Munster.
- 16/08 - Le sentier du vignoble : 2h15 de marche, 6 km. Départ 14h30 à Munster.
- 18/08 - Le Lac de la Lande : 3h de marche, 8 km. Départ 14h30 à Munster.
- 21/08 - Les trois Lacs : 7h de marche, 20 km. Départ 08h30 à Munster.
- 23/08 - Barrenkopf - Linge entre guerre et paix : 5h de marche, 12 km. Départ 09h30 à Munster.
- 25/08 - Luttenbach-Ried : 5h de marche, 14 km. Départ 09h à Munster.
- 28/08 - Autour de La Bresse : 5h30 de marche, 18 km. Départ 08h30 à Munster.
- 28/08 - Les Trois-Épis : 3h de marche, 9 km. Départ 14h à Munster.
- 29/08 - Le tour de la Vallée de Munster en 5 jours : Logement en demi-pension en gîte ou ferme-auberge. 73 km et 2800 m de dénivelé sur 5 jours. Départ 08h à Munster.
- 30/08 - Le champ de bataille du Sattel : 2h30 de marche, 6 km. Départ 14h30 à Munster.



Retrouvez toutes nos sorties d'exceptions et bien plus encore à l'Office de Tourisme et sur notre site de réservation...

L'Office de Tourisme de la Vallée de Munster vous souhaite un été *vraiment* actif !

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

Photos : Quentin Gachon - OTVM, Dessin : Linadessine.



astro  
8

## Gâteau de légumes



### INGREDIENTS pour 6 personnes

1 betterave rouge cuite de taille moyenne, 250 g de crème fleurette, 1,5 l de fond blanc de volaille, 350 g de pommes de terre, 300 g de butternut, 300 g de grosses carottes, 300 g de panais, sel, poivre, muscade.

### Réalisation

- Garder la betterave pour le dressage
- Eplucher les autres légumes et les détailler en bandes de 2,5 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline
- Les blanchir fortement et séparément dans le fond blanc de volaille : 1 minute pour les pommes de terre et panais, 30 secondes pour les carottes, 5 secondes pour les butternuts.

Beurrer un moule à gâteaux et le chemiser avec du papier sulfurisé.

Y monter le gâteau par couches :

- 2 couches de panais, les assaisonner sel/poivre/muscade, ajouter 1 à 2 cuillères de crème fleurette
- 2 couches de butternut + assaisonnement et crème
- 2 couches de pommes de terre + assaisonnement et crème
- 2 couches de carottes + assaisonnement et crème
- Répéter l'opération une fois
- Couvrir d'un papier sulfurisé et cuire au four à 150°C environ 45 mn
- Laisser refroidir, éventuellement en couvrant avec un poids pour tasser, afin que la découpe dans l'assiette ait de la tenue.

### Dressage

- Réchauffer au micro-ondes environ 6 minutes (ou bien au four à 120°C en ajoutant un peu de beurre)
- Réaliser un beurre noisette : faire chauffer du beurre dans une petite casserole à feu doux jusqu'à coloration brune qui dégage une odeur rappelant la noisette
- Prélever des billes de betterave rouge et les y poêler légèrement
- Découper le gâteau de légumes en parts et, avec un pinceau, les lustrer de beurre noisette
- Garnir chaque part d'une bille de betterave.

Ce gâteau de légumes accompagne idéalement : tourtes, viandes en croûte...

D'autres légumes peuvent être utilisés...en respectant les harmonies de goût.

**Jules Rodenstein**

Meilleur Apprenti Cuisinier de France région Grand-Est  
La Nouvelle Auberge - Wihr-au-Val

**IMMOBILIÈRE LANDIS 68**  
- Thierry Riote -

ESTIMATION - VENTE - LOCATION

Réalisons ensemble votre projet immobilier .

Implantée depuis plus de 15 ans dans la vallée de Munster, venez profiter d'une équipe avec un savoir-faire professionnel !

6 Grand'Rue 68140 MUNSTER - 03.89.77.89.00 - contact@immo-landis68.fr  
www.immo-landis68.fr

# Les jambes lourdes, c'est fini !

Durant l'été, les fortes chaleurs amplifient les problèmes d'insuffisance veineuse. Pour y remédier, des plantes et quelques règles simples à adopter.

Les principales causes de l'insuffisance veineuse sont :

- hérédité,
- bouleversements hormonaux
- excès de poids
- sédentarité
- station debout prolongée.

Les signes d'une mauvaise circulation sanguine sont :

- jambes lourdes et douloureuses
- chevilles gonflées
- varices, impatiences, fourmillements, etc...

La vigne rouge possède de puissants principes actifs qui augmentent le tonus circulatoire et soulagent les jambes lourdes. Elle se combine avec d'autres plantes telles le marron d'Inde, l'hamamélis, le fragon, le ginkgo biloba, le mélilot.

Pour favoriser l'effet des plantes, quelques règles sont à respecter au quotidien :

- une alimentation équilibrée
- la consommation de fruits et légumes frais
- la limitation du sel, du sucre et des aliments gras
- un apport d'eau régulier
- de l'exercice physique (marche, natation, vélo...)
- la surélévation des jambes le soir
- le jet d'eau fraîche matin et soir, du bas des mollets vers le haut des cuisses
- le massage le soir avec un gel veinotonique
- le port vêtements amples et confortables.

Michèle et Véronique  
Natur'L

CONNaissez-VOUS LA  
CARTE PRIVILÈGE GREGO ?



Comment améliorer sa circulation ?  
Avec des plantes à consommer en tisanes ou sous forme de compléments alimentaires.



# Le Valneige à Mittlach

Incroyable : les archives signalent dès la fin du 18ème l'établissement qui devint successivement Zum Fuchs, l'hostellerie Au Renard et, à partir de 1950, Le Valneige. Agréablement restauré en 2017 par ses propriétaires actuels, Guillaume Durr et Julien Muller, il jouit d'une situation idéale : exactement sur le GR5, à la fois au pied de la montagne et au cœur du village.

Vanessa Durr, l'épouse de Guillaume, jeune trentenaire de formation administrative (elle a travaillé, entre autres, dans les assurances), gère l'établissement. Elle est par ailleurs une sportive accomplie et possède une parfaite connaissance de la nature environnante ; de ce fait, ses conseils en matière de ski alpin, raquettes et autres randonnées sont très appréciés par les hôtes du Valneige.

L'hôtel propose 9 chambres confortablement équipées et pouvant accueillir 1 à 3 personnes. La création de suites familiales est à l'étude, de même que le projet d'un espace wellness avec spa et sauna. Il est idéalement situé pour des vacances multi-activités (y compris celle du farniente) à la montagne, ainsi que le montre sa fréquentation assidue en période de vacances et de week-ends.



A signaler que le café du Valneige, véritable institution locale, reçoit toujours villageois et visiteurs de passage : midi et soir autour de l'heure de l'apéritif.

Pour tout savoir sur les offres du Valneige : [www.hotelrestaurantvalneige.fr](http://www.hotelrestaurantvalneige.fr). Vous pouvez aussi, tout simplement, vous y rendre : Mittlach est une fantastique évasion à quelques encablures à peine de la civilisation trépidante !

Geneviève Lejeune



Dany Wehrey officie en cuisine. Escalope de veau à la crème et grillade de bœuf sont préparées dans la mesure du possible avec les viandes de sa ferme à Breitenbach. Le gibier est fourni par les chasseurs locaux. Quant aux desserts, de succulentes tartes aux fruits de saison confectionnées par Martine Christmann - belle-maman de Vanessa - tiennent la vedette.

Le restaurant comporte une salle de restauration classique et une brasserie...sans oublier deux terrasses extérieures. Par l'offre en menus du jour, tableau de suggestions et carte du marché, la clientèle est majoritairement locale pour le déjeuner en semaine. Le week-end, elle se mêle aux clients de l'hôtel et aux randonneurs en été, aux chasseurs en intersaison.

Côté déco, c'est un agencement nature & montagne aux lignes pures qui crée une atmosphère à la fois chaleureuse et aérée.

**Le Valneige**  
Hôtel-Restaurant  
Hôtel de 9 chambres  
2 salles de restaurant  
Restaurant fermé les mardis et mercredis

Le Valneige est un établissement situé au pied des montagnes dans un charmant petit village du nom de Mittlach.

Repris en 2018, la cuisine se veut copieuse et authentique, proche de l'esprit montagnard.

[www.hotelrestaurantvalneige.fr](http://www.hotelrestaurantvalneige.fr) - 03 89 30 59 44

**MENUISERIE ARTISANALE**

**FOURES SEBASTIEN**  
Menuisier

6 rue des Aulnes  
68140 GRIESBACH-AU-VAL  
contact@menuiserie-foures.fr  
**06 47 90 86 06**  
www.menuiserie-foures.fr

**HOTEL \*\*\* RESTAURANT LA CIGOGNE**

18 Chambres / Spécialités régionales

4 place du marché  
68140 MUNSTER  
0033 (0)3 89 77 32 27  
contact@cigogne-munster.fr  
www.cigogne-munster.fr



# LES INFOS GREGO



## LISTE DES COMMERCE Carte Privilège Grégo

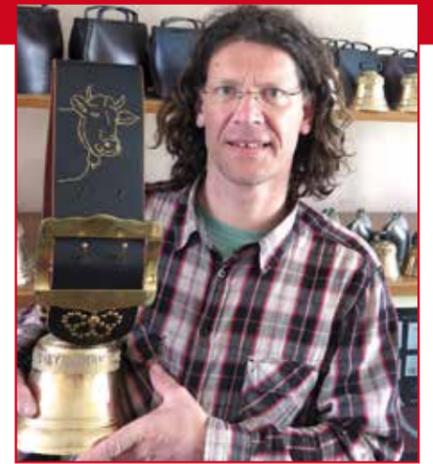
PRESSING JEAN'NET  
ANNE CL'HAIR COIFFURE  
BRIN DE FOLIE  
BRICO 9  
POMPES FUNÈBRES DE LA VALLÉE  
PATISSERIE GILG  
FLEURS SCHIRA  
NORDIK SHOP  
BRUNN ELECTRO – PRO&Cie  
L'ARTISANALE  
HOPLA VINS  
LA TABLE DES MALKER  
BOUCHERIE DISCHINGER  
BOULANGERIE SCHAFFHAUSER  
(Soultzeren, Stosswihr et tournées)  
ESPACE MEDICAL JACQUAT  
OPTIC 2000  
PATISSERIE WILLY  
BOUTIQUE MARIE M  
CHAUSSURES LUTZ  
JACQUAT FUNERAIRE  
LA GODILLE  
MAGASINS GUTHLEBEN  
SUPER U  
(le mercredi, à partir de 50€ d'achats)  
U EXPRESS  
(le mercredi, à partir de 30€ d'achats)



artisan

## Jean-Claude Mann

*sellier-bourrelier... et tapissier-décorateur*



Jean-Claude Mann exerce deux métiers : celui de maître tapissier-décorateur (MAF Alsace en 1992) et celui de sellier-bourrelier appris auprès de Léonard Mann - son père - dans l'atelier boutique de Muhlbach où Jean-Claude incarne depuis 1998 quatre générations d'artisans selliers.

Tapissier, il habille ou restaure les sièges de toutes sortes - chaises, fauteuils, canapés, poufs - de manière traditionnelle : sangles de jute, ressorts positionnés et maintenus par des cordes de guindage, toile forte, crin végétal, toile d'embourrure, crin animal, toile blanche ; autant d'étapes exécutées à la main avec un savoir-faire rigoureux, et qui seront invisibles après la pose finale de l'habillage choisi par le client.



Ce sont pourtant ces étapes-là qui vont déterminer la solidité de l'assise, son confort... et leur persistance dans le temps ! Décorateur, il réalise tous types de décors de fenêtres : rideaux, voilages, stores intérieurs et extérieurs, parois japonaises, pose de tentures murales et de plafonds

tendus. S'y ajoute la confection et la réfection de couettes, de sommiers tapissiers et de matelas de crin sur mesure.

Sellier, il remet à neuf aussi bien les sièges auto que les banquettes de bar ou de restaurant. Cuirs, peau de vache, peau de mouton, le choix est agréable.

Bourrelier, il travaille le cuir pour fabriquer rênes, licols, filets, et des colliers pour les chevaux de trait et les bœufs. Sa spécialité en attelage bovin, avec le garnissage de jougs simples ou doubles, est très demandée car peu d'artisans en France l'exercent. Les attelles (ossature du collier et du joug) en bois massif lui sont fournies par Philippe Kuhlmann qui les fait façonner. Dans la Vallée, Jean-Claude Mann est principalement identifié par ses colliers de cloches de pâture pour les vaches, ou d'apparat (ornés de clous en laiton, de broderies ou de gravures) portés par les bêtes lors des transhumances et des concours agricoles. Ses clients sont majoritairement les fermiers aubergistes du massif vosgien, mais sa renommée s'étend bien au-delà.

En plus d'en fabriquer les courroies, Jean-Claude Mann est revendeur de cloches : celles utilisées en pâture sont en tôle emboutie (fabrication suisse) quand celles arborées par les vaches dans les grandes occasions sont en bronze finement ouvragé par une fonderie dans le Doubs.

L'atelier de Jean-Claude Mann est une superbe adresse !

Geneviève Lejeune

**ERTLÉ & FILS**  
Jacky ERTLÉ

- Chauffage
- Climatisation
- Cheminées - Inserts - Poêles
- Sanitaire
- S.A.V.

**ENERGIES RENOUVELABLES**

**68140 MUNSTER**  
**03 89 77 54 42**

**www.ertle-et-fils.com**

# Hôtel-bar des Vosges

Chez Wendling



Laurence et Philippe Wendling gèrent le bar et hôtel des Vosges en haut de la grand'rue à Munster depuis une vingtaine d'années. Ils continuent à faire vivre le dernier bistro historique de Munster qui en comptait une cinquantaine après-guerre.

L'hôtel, qui a maintenant 100 ans d'existence, est dans la famille Wendling depuis toujours. En plus de l'hôtel de tourisme, plusieurs activités ont cohabité au fil du temps dans cet établissement : le bar, bien sûr, mais aussi une boucherie spécialisée en gibier qui était exploitée par le père de Philippe, Gérard Wendling jusqu'en 1996. Petit à petit, avec l'ajout de sa grande terrasse, l'activité de bar s'est développée pour atteindre la moitié de leur activité. C'est donc tout naturellement que Philippe a continué à la gérer à la retraite de ses parents.

Passionné de musique, il a travaillé au préalable 7 années à la FNAC à Colmar. Il propose d'ailleurs des concerts à chaque événement organisé par l'association Grego que ce soit pour les Nocturnes ou pour la fête de la musique. Sa femme Laurence a rejoint l'aventure en 2005 et a ainsi quitté son poste de comptable pour se consacrer plutôt à la partie hôtelière de l'établissement.

C'est d'ailleurs l'un des premiers hôtels de la Vallée qui a été référencé « Logis de France » en 1978 et il est maintenant également commercialisé par Booking. La clientèle est composée en grande partie d'habitues qui restent en moyenne 2-3 nuits dans l'hôtel.

Le bar bénéficie bien sûr de cette clientèle touristique, mais aussi d'une large clientèle locale grâce à la grande terrasse et à une équipe fidèle. Josiane est employée depuis 40 ans dans l'établissement ; Claire et Patricia sont là depuis 25 ans ce qui permet de consolider l'atmosphère populaire et familiale du lieu.

Par ailleurs, l'offre en bière pression est la plus importante de la ville avec pas moins de 8 bacs différents ; en particulier les bières artisanales de la brasserie alsacienne Perle et celles de la brasserie Licorne à Saverne. Les vins d'Alsace sont aussi à l'honneur grâce à un partenariat privilégié avec Wolfberger.



Le bar est ouvert de 8h du matin à 23h et propose différentes prestations complémentaires tout au long de la journée avec une activité de PMU et une petite restauration maison entre 12h et 16h en saison touristique. Vous pouvez déguster à cette période des quiches et des tartes flambées sur la terrasse. En hiver, l'équipe s'associe avec Gérard Jacquat pour animer le marché de Noël de Munster. Vous y retrouvez notamment leur fameux vin chaud qui est devenu un passage obligé.

L'hôtel, classé 2 étoiles, compte actuellement 15 chambres qui sont rénovées, mises au goût du jour et aux normes régulièrement.

Pour ceux qui ne connaissent pas encore cette institution munstérienne, n'hésitez plus !

Pierre Déloge

# JEUX

## La page des jeux

### A/ Anagrammes

En réorganisant les lettres, il s'agit d'obtenir une ville

- 1/ BAIL
- 2/ ALPINE
- 3/ ENCLAVE
- 4/ VEREUX
- 5/ MISER
- 6/ ENROLAS
- 7/ ENGLOBER
- 8/ BASTIEN
- 9/ SATINÉS
- 10/ GLIOMES

### B/ D'un mot à un autre

A chaque ligne, il s'agit de remplacer une lettre – une seule – de la précédente pour composer un mot nouveau.

S	A	T	U	R	N	E
J	U	P	I	T	E	R

### C/ 7 différences à trouver



Solutions  
A - / 1/ Albi - 2/ Epinal - 3/ Valence - 4/ Evreux - 5/ Reims - 6/ Orléans - 7/ Grenoble - 8/ Amboise - 9/ Saintes - 10/ Limoges  
B/ Saturne - rustine - pisteur - Jupiter  
C/ 7 différences à trouver

VENTES  
LOCATIONS  
ESTIMATIONS

## BIENVENUE DANS VOTRE FUTUR CHEZ VOUS...

Votre contact  
**Nathanaël WEHREY**  
06 43 93 33 02  
contact@immo-wehrey.fr  
1 rue Alfred Hartmann  
68140 Munster  
www.immo-wehrey.fr

SUIVEZ-NOUS SUR **IMMOBILIÈRE WEHREY**



**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

