

Maison

Côté

Vallée



Magazine des artisans et commerçants de la Vallée de Munster

N°19 – septembre à mi-novembre 2022

inclus :
(l'alléchant programme
de l'automne gourmand)





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



Venez déjeuner en famille,
entre amis ou entre collègues



du lundi au vendredi midi
découvrez les menus

Express Affaires

— 2 plats : 18€ — 2 plats : 25€ —
— 3 plats : 23€ — 3 plats : 29€ —

2 Apéritifs Maison
OFFERTS

pour un déjeuner Express ou Affaires pour 2 personnes
sur présentation de ce bon jusqu'au 30/11/2022

edito

Consommer Local

face à l'inflation ?

Au cours des deux dernières années vous êtes de plus en plus nombreux à nous faire confiance, à fréquenter nos commerces et à utiliser nos services, on vous en remercie !

La crise du COVID a engendré une prise de conscience plus large de l'intérêt de la consommation locale. L'inflation galopante des derniers mois remet en cause cette vision en raison du coût supposé plus élevé de nos produits. Mais finalement, pour lutter contre cette inflation, pourquoi ne pas se tourner encore davantage vers les commerces de proximité ?

Déjà, les producteurs locaux sont souvent moins impactés par les hausses des prix car ils sont moins touchés par le contexte international. De même, acheter proche de chez soi permet de moins utiliser la voiture, et grâce aux circuits courts les coûts du transport et des intermédiaires sont réduits.

Les études montrent aussi qu'en consommant local on peut maîtriser le coût de son panier tout en consommant mieux. Même s'il y a globalement un surcoût à acheter proche de chez soi, on s'aperçoit qu'il y a moins d'achats inutiles et ainsi : moins de gaspillage. De plus, la qualité est au rendez-vous et consommer de saison est généralement moins cher.

N'hésitez donc pas à pousser les portes de vos artisans et commerçants locaux, avec en prime la convivialité et le plaisir de faire vivre votre territoire !

Pierre Déloge



cookies chocolat



sucré, salé et maison

gilg.fr

miam!

cookies noisettes
et caramel



munster coïmar ribeauvillé maître pâtissier chocolatier traiteur 1936

Sommaire

3	Edito, sommaire	13	Gastro : Pavés du marcaire & Tarte Streusel aux pommes
4	Randonnée : Lac Vert, Forlet, Tanet avec le Club Vosgien	15	Artisan : Woodia à Stosswihr
5	Artisan : Imprimerie Lefranc	16	Infos Grego
7	Métier d'art : Les papiers marbrés de Fanny Schaeffer	15	Nouveau : l'Auberge aux 4 saisons
8	Beauté : Avoir un joli teint	18	Apprentissage : Chloé Steib chez Véronique Fleurs
9-12	Programme de l'automne gourmand	19	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 - facebook : gregovalleedemunster



Lac Vert, Forlet, Tanet

avec le Club Vosgien

Une très belle randonnée à travers prés et bois du Lac Vert au Lac du Forlet, petit joyau serti dans son écrin d'escarpements rocheux. L'accès aux pâturages des hautes chaumes et le retour par la crête offrent des panoramas exceptionnels et le sentiment de cheminer sur le toit du monde.

En voiture, prendre la direction du col de la Schlucht, bifurquer vers la station du Tanet et se garer sur le parking. La suite s'effectue chaussures de marche aux pieds.

Rejoindre la petite route en direction du Lac Vert et emprunter le sentier (bleu-blanc-bleu) jusqu'au Lac Vert (1044m) ou Lac de Sultzteren, qui occupe l'emplacement d'un ancien lac naturel, le Dareensee. Son étendue actuelle lui a été donnée par l'élévation d'une première digue en 1835, qui fut surélevée en 1890.

Le Lac Vert tire son nom de la présence dans ses eaux d'une algue microscopique qui prolifère aux environs de la Saint-Jean, période où la couleur verte est la plus marquée.

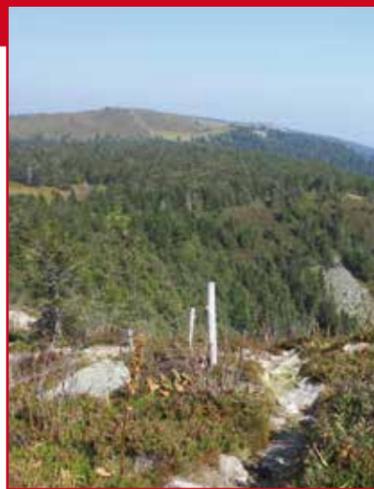
Traverser la digue et suivre le chemin carrossable jusqu'au premier lacet puis suivre le sentier (disque jaune).



Après la ferme et le pâturage du Gaertlesrain on passe, avant de s'engager en forêt, à côté du chalet Erichson du Club Vosgien de Munster, dont G. Erichson fut le président de 1923 à 1930.

A la petite clairière du Tiefenbrunnen, avec son chalet à l'architecture peu commune, suivre le sentier à droite qui débouche dans le cirque glaciaire ou est niché le Lac du Forlet (appelé à tort Lac des Truites), le plus haut lac des Vosges (1065 m) construit entre 1849 et 1853 pour réguler le débit de la Fecht et qui doit son nom aux pins (Forle) bordant ses rives, et non pas à la présence de truites dans ses eaux (Forelle).

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



Prendre à gauche le triangle rouge qui passe devant la ferme-auberge avant d'emprunter le sentier Neunlist (président du Club Vosgien de Munster de 1984 à 1997) et monter vers la crête et le Sultzterer Eck (triangle jaune).

De là, suivre la grande crête qui chemine vers le col de la Schlucht (rectangle rouge) en longeant la falaise granitique qui - côté alsacien - surplombe le cirque du Forlet avec - côté lorrain - les hautes chaumes de la réserve naturelle du Tanet-Gazon du Faing. Cette réserve a été créée pour préserver l'espace de landes et faignes humides qui, jusqu'à un passé récent, ne comportait guère d'arbres. Même si cette situation évolue peu à peu, les arbres qui s'y développent témoignent, par leur faible taille et leurs formes tourmentées, de la rudesse du climat et de la force des vents auxquels ils sont exposés.

Le Rocher du Taubenklangfels (1299m) offre une vue plongeante sur le Cirque du Forlet et la Vallée. Plus loin, la table d'orientation révèle un panorama à 360° d'où par temps clair le regard porte à plus de 200 km à la ronde.

En arrivant à la Route des Crêtes au Parking du Dreieck, poursuivre tout droit à travers une hêtraie d'altitude avant de grimper au Sommet du Tanet (1292 m) et son amoncellement de rochers.

Poursuivre jusqu'au « Collet du Tanet » et au poteau indicateur prendre à gauche le chemin (chevalet rouge) qui passe sous le télésiège.

A l'épingle, bifurquer vers « Schupferen » que l'on dépasse pour arriver au carrefour de sentiers à proximité de Schanzwasen. Puis, passer à gauche le petit col pour descendre vers Seestaedtlé (bleu-blanc-bleu) et le parking.

André Patris - Fédération du Club Vosgien
sur les indications de Jacques Boulanger
Club Vosgien Vallée de Munster

artisan

Imprimerie Lefranc

L'Imprimerie Lefranc, véritable institution de la Vallée de Munster, a été créée il y a plus de cent ans et est toujours active malgré la diminution des impressions papier et le développement important des nouvelles technologies. Le contexte a considérablement évolué depuis que Claude Boeschlin a repris l'entreprise de son oncle Henri Kempf en 2007.



Pour réussir cette transition, Claude a dû repenser l'activité et s'adapter à la nouvelle demande. En effet, sur internet beaucoup de plateformes numériques se sont créées et proposent des documents d'impression standard en grande quantité à prix réduits.

Pour commencer, il a recentré son activité sur les professionnels : entreprises, artisans, commerçants, hôteliers-restaurateurs, associations, collectivités, mairies, offices de tourisme, activités libérales... Pour eux, l'imprimerie Lefranc fait essentiellement des brochures et dépliants, des livres, des carnets, des boîtes, des étiquettes, des affiches, des enveloppes...

L'imprimerie assure le traitement des fichiers et l'infographie, depuis la composition jusqu'à la réalisation du produit.

Par exemple, Claude propose des solutions d'adressage complètes, des mailings papier de A à Z : de l'impression des documents à la mise sous enveloppe et à l'envoi.

La personnalisation et le suivi sont la clef de son activité. Toujours pour rivaliser avec des produits standardisés, l'imprimerie Lefranc s'est davantage orientée vers des produits spécifiques avec plus de technicité et la maîtrise des étapes de fabrication, le tout avec une production locale. C'est pour cela qu'en 2016 l'imprimerie Lefranc s'est regroupée avec deux autres entreprises haut-rhinoises pour mutualiser et compléter leurs différents outils de production. Chaque imprimerie a ramené ses machines spécifiques et l'offre d'impression est ainsi plus complète.

Suite au déménagement des machines à Colmar, le bureau de Munster est maintenant situé rue du 9ème Zouaves. Rester implanté dans la Vallée est important pour Claude afin d'être au plus proche de ses clients mais aussi pour continuer à faire vivre notre région.

Même s'il a grandi à Horbourg-Wihr, sa mère étant originaire de la Vallée, il a pour Munster un attachement tout particulier. Il est d'ailleurs très impliqué dans la vie locale puisqu'il avait pris la succession de Daniel Jacquat à la présidence de l'association Grego pendant quatre ans et qu'il y est toujours actif en tant que membre du comité.

Pierre Déloge

IMPRIMERIE
Lefranc

www.lefranc.alsace

8 rue du 9^{ème} Zouaves
68140 MUNSTER
Tél. 03 89 77 36 54

■ CRÉATION GRAPHIQUE

■ IMPRIMÉS

■ ÉTIQUETTES

■ PACKAGING



IMMOBILIÈRE
LANDIS 68
-Thierry Riotte -

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



f Immobilière Landis 68

@immolandis68



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

POUR LA RENTRÉE



PRÉSENTE :

Une collection toute en formes
et en COULEURS !

PLUS DE QUARANTE MARQUES !

UN LARGE CHOIX
pour la ville et la détente !

Toute notre collection
à découvrir sur

www.chaussures-lutz.fr

QUALITÉ, ACCUEIL, CONSEIL
avec l'équipe de chaussures LUTZ
18 grand rue à Munster - 03 89 77 37 28



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 - www.peinture-gehringer.com

métier d'art

Les papiers marbrés

de Fanny Schaeffer



En France il n'existe aujourd'hui que dix marbreurs sur papier. Ils sont recherchés par les relieurs qui utilisent leurs papiers pour réaliser les pages de garde ou la couverture d'ouvrages d'art et de livres de collection. Fanny Schaeffer a installé son atelier à Munster, au 20 rue de la République. Elle y reçoit sur rendez-vous.

L'art de la marbrure consiste à créer, sur un bain, des motifs colorés puis à transférer l'œuvre sur du papier. Il trouve son origine au 12ème siècle au Japon, où son appellation – suminagashi – signifie « encre qui flotte sur l'eau en mouvement ». Le procédé de marbrure tel qu'on le connaît aujourd'hui – ebru – fut développé au 15ème siècle par les Turcs.

Pour réaliser du papier marbré on utilise une cuve rectangulaire contenant de l'eau et un épaississant issu d'une algue. Sur ce support liquide, des pigments mélangés à un dispersant sont projetés avec une brosse en crin de cheval et les motifs sont ensuite formés à l'aide de stylets de différentes épaisseurs, ou de peignes. Une feuille de papier est déposée sur l'œuvre liquide, retirée imprimée, et mise à sécher. Le processus est renouvelé pour chaque feuille.

Cependant, le domaine des loisirs créatifs offre aujourd'hui tout un panel de réalisations avec papier marbré, et les amateurs pourront s'y exprimer avec de très jolis résultats. Fanny Schaeffer propose des stages de découverte courts, ou, pour être autonome : des stages de trois jours complets avec l'enseignement et la pratique des techniques de base.

Fanny Schaeffer a acquis les bases du métier auprès de la créatrice de papier marbré Zeynep Uysal.

Elle a ensuite pratiqué seule, tous les jours pendant une année entière, avant d'estimer pouvoir présenter des papiers à une clientèle de professionnels. Des années plus tard elle se souvient du trac qui l'a saisie lors de sa première visite à un relieur strasbourgeois renommé. Et si elle occupe aujourd'hui pleinement sa place parmi ses pairs, la conscience que *le savoir-faire exige une pratique régulière indispensable afin de garder la maîtrise du geste ne la quitte jamais.*



Présente sur les salons dédiés à la reliure, sa clientèle est composée de relieurs professionnels et de relieurs amateurs, principalement dans le Grand-Est mais aussi plus largement par le biais d'internet.

Son site internet (www.papier-cuve.com) déploie un bel éventail de réalisations : des papiers marbrés avec leurs motifs traditionnels (peigné, caillouté, coquilles, queues de paon, yeux de tigre) et contemporains; également des papiers à la colle. L'expression « pour le bonheur des yeux » est faible à côté de ce que l'on ressent en regardant les papiers de Fanny Schaeffer !

Nul besoin de s'y être essayé pour comprendre que chaque étape de ce processus nécessite, de la part du marbreur, une dextérité, une délicatesse et une concentration qui ne s'obtiennent qu'au terme d'une longue pratique.

Pour la contacter – si vous n'utilisez pas internet –, le téléphone : 06 12 26 25 59.

Geneviève Lejeune



Avoir un joli teint

Pour avoir une jolie peau et garder bonne mine, il est indispensable de s'offrir, matin et soir, le temps d'un rituel beauté.

Une peau saine commence par une peau propre.

Le matin, utiliser un coton imbibé d'eau micellaire (peaux normales et grasses) ou un lait démaquillant nettoyant (peaux sèches et sensibles) en massant doucement avec les doigts afin de favoriser la microcirculation ; retirer l'excédent avec un coton.

On peut ensuite appliquer, à l'aide de coton, une lotion tonique ou une eau florale afin de tonifier la peau et parfaire le démaquillage. Choisir une lotion ou une eau spécifique à son type de peau pour resserrer les pores, l'adoucir ou atténuer les rougeurs, la tonifier.

La peau est à présent prête à recevoir son soin de jour, une crème hydratante qui la protégera des agressions extérieures, ou quelques gouttes d'une huile de soin. L'huile de soin anti-âge à l'immortelle lisse rides et ridules et redessine les traits. L'huile de soin Rose de mai est astringente et tonifiante.

En fin de journée, après un nettoyage minutieux - eau micellaire ou lait démaquillant - pour débarrasser la peau du maquillage et des impuretés de la pollution, appliquer un soin spécifique qui la traitera en profondeur en l'aidant à se régénérer.

Occasionnellement, réaliser un gommage doux avec un exfoliant visage permet d'éliminer les cellules mortes de la surface de l'épiderme. La peau est plus lisse, plus éclatante et le teint homogène. Le gommage visage favorise considérablement le renouvellement cellulaire.

Camille Morange
Institut O Natur'l - Stosswihr



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



L'AUTOMNE *Gourmand* du 22/10 au 06/11



VOTRE SERVICE
NOTRE PRIORITÉ

LIVRAISON - INSTALLATION - MISE EN SERVICE - SAV - DÉPANNAGE

www.procie-munster.com

TOUJOURS
PRO
& Cie

ÉLECTROMÉNAGER
MULTIMÉDIA
LITERIE
ART DE LA TABLE
ARTICLES CULINAIRES
LITERIE

14 rue Martin Hilti 68140 MUNSTER
03 89 77 22 44

L'ALLÉCHANT PROGRAMME *Gourmand* DE L'AUTOMNE

Plein de surprises

- Menus spéciaux dans nos restaurants
- Concours de pâtisserie
- Dégustations de produits du terroir
- Et bien d'autres plaisirs gourmands à retrouver sur notre site internet !

FORUM DE LA TRANSITION

**Vendredi 28/10 dès 20h, Samedi 29/10 et
Dimanche 30/10 dès 10h, Salle des fêtes de Munster**

Cet événement citoyen vous invite à partager, échanger et festoyer autour de la démarche «Transition» dans notre quotidien. Conférences, ateliers pratiques, zone de gratuité, Repair café, jeux, contes, tables rondes... Trois jours de partages et de rencontres à consommer sans modération ! Tout public, entrée libre.

CONCERT D'AUTOMNE

**Samedi 05/11 à 20h30 et
Dimanche 06/11 à 14h30,
Salle des fêtes de Metzeral**

La Chorale VOGESIA 1850 vous invite à son Concert d'Automne à la Salle des fêtes de Metzeral. Chants, musique populaire avec les Joyeux Musiciens, prestations musicales et théâtre en dialecte feront la joie du public. 10€/personne.

CLUB VOSGIEN :

**LE PARCOURS DES GRANDS CRUS
Dimanche 06/11 à 09h30,
Place du Marché de Munster**

Belle promenade à travers le vignoble Alsacien pour découvrir les villages pittoresques, la merveilleuse église fortifiée de Hunawirh et la Nécropole de Sigolsheim. 4h30 de marche, 16 km, 350 m de dénivelé, difficulté 2/5 (facile). Repas tiré du sac. Inscription souhaitée avant le 3 novembre auprès de la guide Elisabeth ZIRGEL au 06.84.89.64.23 Pour les non-membres du Club Vosgien une participation de 3€ est demandée pour l'assurance.

BAR À VINS

**Tous les mercredis à 17h30,
La Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val**

Retrouvez votre famille, vos amis et vos voisins au Bistrot à vins de La Nouvelle Auberge ! Une sélection de vins au verre, le choix parmi les 300 références de la cave et des assiettes du Chef à partir de 18h, pour une soirée gourmande, chaleureuse et conviviale.

EXPOSITION : LA GRAINE ET LE FRUIT

**Jusqu'au 29/10, Médiathèque de la
Vallée de Munster**

Cette exposition vous invite à mieux connaître les plantes à graines dont l'origine reste un mystère à ce jour et qui sont devenues les éléments majeurs de pratiquement tous les écosystèmes actuels. Tout public, entrée libre aux horaires d'ouverture de la Médiathèque.



Le Fascinant Week-end

du 13 au 16 octobre - 3ème édition

La Route des Vins sera animée, festive et surprenante pendant le Fascinant Week-End Vignobles & Découvertes.

À cette occasion, le **Domaine Schoenheitz** vous accueille pour une fin de journée à la (re)découverte des produits du terroir. Vous dégusterez, à votre rythme, 3 vins qui s'accordent parfaitement avec les fromages sélectionnés chez des producteurs de la Vallée de Munster. Laissez-vous surprendre par ces combinaisons harmonieuses !



**À partir de 16h
5€/personne**

Domaine Schoenheitz à Wihr-au-Val
Réservation au : 03.89.71.03.96 / cave@vins-schoenheitz.fr

Nos sorties d'exception automnales

Réservation obligatoire à l'Office de Tourisme ou sur reservation.vallee-munster.eu

Rando & Photo d'Automne

Lundis 24 et 31 octobre de 10h à 12h

Observez et capturez en photo la nature habillée de ses belles couleurs d'Automne. Niveau de randonnée intermédiaire (1h de montée, 300 m de dénivelé). **Tarifs** : 45€/personne.

Randonnée le tour de la Vallée de la Wormsa

Mercredis 26 octobre et 02 novembre de 14h à 17h

Une randonnée cheminant en forêt et ponctuée de rivières, de cascades pour rejoindre le lac du Fischboedle. Niveau de randonnée intermédiaire (300 m de dénivelé). **Tarifs** : Adulte 16€ - Enfant (moins de 18 ans) 14€.

Délices d'Automne chez le vigneron

Jeudis 27 octobre et 03 novembre de 10h30 à 12h30

La famille Schoenheitz vous accueille et vous présente l'histoire de cette vallée et de son vignoble, dégustez les accords vins et délices d'Automne. **Tarifs** : 15€/personne.

Sortie observation des chamois au Gaschney

Vendredis 28 octobre et 04 novembre de 08h à 11h

Allons sur les traces du chamois pour découvrir son territoire. Profitez également des premières lueurs de la journée. Niveau de randonnée intermédiaire (5 km, 300 m de dénivelé). **Tarifs** : Adulte 25€ - Enfants (6 à 18 ans) 20€.

Balade la tête dans les étoiles d'Automne

Vendredis 28 octobre à 20h et 04 novembre à 19h

Profitez d'un spectacle magique et naturel au cours d'une petite randonnée (2 km, 50 m de dénivelé) sur les hauteurs de la Vallée de Munster. Découvrez le ciel d'Automne et ses secrets. **Tarifs** : Adulte 18€ - Enfants (6 à 12 ans) 12€.

Marche nordique au cœur de l'Automne

Samedis 29 octobre et 05 novembre de 09h à 12h

Séance comprenant un échauffement complet, la mise à disposition des bâtons, l'initiation à la marche nordique et un retour au calme physiologique. Pour une marche de 8 km et 300 m de dénivelé. **Tarifs** : 20€/personne.

Géocaching d'Halloween

Samedis 29 octobre et 05 novembre à 13h et à 15h

Une chasse au trésor à la recherche d'énigmes et des bonbons. **Tarifs** : Adulte 25€ - Enfant (8 à 16 ans) 20€. À partir de 7 ans.

Randonnée automnale

Dimanches 30 octobre et 06 novembre de 09h à 12h

L'Automne est la saison idéale pour randonner sur les crêtes en toute quiétude. Niveau de randonnée intermédiaire (6 km, 300 m de dénivelé). Départ du Petit Ballon. **Tarifs** : Adulte 25 € - Enfant (6 à 18 ans) 20€.



PARTICIPEZ AUX *Transhumances*

SAMEDI 11 SEPTEMBRE

Fête de la Transhumance et de la tourte - Munster

À partir de 9h, venez découvrir le folklore et les traditions marcaires et célébrer dans toute la ville le retour des vaches vosgiennes dans la Vallée de Munster.

SAMEDI 08 OCTOBRE

Fête de la Transhumance - Muhlbach-sur-Munster

La plus belle occasion de découvrir les vaches vosgiennes typiques de notre vallée parées de leurs plus beaux atours. Plongez dans cette tradition étonnante et authentique !



PARTEZ À LA RENCONTRE DE NOS *Producteurs locaux*

LE MARDI 25/10 ET LE JEUDI 03/11 À 14H

Pâtisserie - Salon de thé Willy - Munster

Willy vous propose un atelier de fabrication de bretzel. Il vous dévoilera les gestes et les astuces du pâtissier pour devenir un expert de la fabrication de bretzel. 5€/personne. Pour réserver : 03.89.77.01.44

TOUS LES MARDIS ET JEUDIS À 10H

Visite et dégustation à la Ferme Versant du Soleil - Hohrod

La Ferme du Versant du Soleil ouvre ses portes aux visiteurs curieux et gourmands ! Découvrez les coulisses de la fabrication de vos fromages préférés gratuitement ! Pour réserver : 03.89.77.01.44

DU MERCREDI AU DIMANCHE 9H45-12H ET 13H45-17H

Maison du Fromage - Gunsbach

Visiter la maison du fromage c'est partir à la découverte des traditions marcaires, de leurs outils et façons de vivre. Après une véritable démonstration de fabrication de fromage, une dégustation est proposée aux plus fines bouches. Pour réserver : <https://maisondufromage-munster.com>

TOUS LES JOURS À 14H (SAUF LES MERCREDIS)

LES SAMEDIS À 9H

Visite et dégustation à la brasserie du Marcaire - Muhlbach

Dans la Vallée de Munster, on brasse aussi de la bière ! La brasserie du Marcaire vous présentera son travail et sa production. 2,50€/personne. Pour réserver : 06.74.67.23.04
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

TOUS LES JOURS À 17H30 (SAUF LES LUNDIS)

Traite des chèvres à la Ferme du Londenbach - Soultzeren

Faites l'expérience de la vie d'un fermier à travers la traite des chèvres de la Ferme du Londenbach. C'est gratuit ! Pour réserver : 06.73.01.04.27

Les Pavés du Marcaire



INGREDIENTS pour 4 personnes

500 gr Barikass, 4 oeufs plein air, 1 cuiller à café paprika, ½ litre lait, 300 gr farine, persil haché, sel, poivre.

Réalisation

- Mélanger au batteur : œufs, lait, paprika, persil, sel et poivre.
- Ajouter la farine afin d'obtenir la consistance d'une pâte à crêpes bien épaisse.
- Tailler des tranches de Barikass de 5 mm d'épaisseur et les couper en carrés de 3-4 cm de section.
- Tremper les petits morceaux de fromage dans la pâte puis les déposer dans la poêle huilée préalablement

chauffée, afin de les y faire dorer.
- Les tourner régulièrement pour faire fondre le fromage de façon homogène et obtenir une belle croûte dorée.

Servir accompagné d'une salade verte.

Guillaume Hiniger
Auberge du Schantzwasen

Tarte Streusel aux pommes



INGREDIENTS

300 gr pâte brisée (ou sablée), 1 kg pommes (de préférence reinette grise du Canada), 3 œufs, 25 cl crème liquide, 100 gr sucre.

Pour le streusel : 150 gr sucre, 150 gr beurre, 180 gr farine, 1 pincée cannelle, 50 gr amandes en poudre.

Réalisation

- Avec la pâte, foncer un moule à tarte de 25cm de diamètre. Cuire ce fond de tarte à blanc pendant 15 mn à 150 °C.
- Retirer du four et disposer les pommes coupées en petits morceaux sur le fond de tarte.
- Mélanger crème liquide, œufs battus, sucre, et verser sur ce fond de tarte garni.
- Remettre au four 30 mn à 150°C.

- Préparer le streusel : sabler le beurre avec la farine, le sucre, la cannelle et les amandes en poudre.
- Disposer sur la tarte et mettre au four 15 à 20 mn à 150°C.

Vincent Spenlé
Salon de thé Chez Vincent - Munster

Office de Tourisme de la Vallée de Munster

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

Photos : Quentin Gachon - OTVM, Freepik. Dessin : Linadessine.





Pompes Funèbres de la Vallée de Munster

Contrat prévoyance Obsèques

- Des prestations personnalisées
- 0€ de reste à charge pour vos proches avec l'option « Garantie Tranquillité »
- Cotisations fixes et durée définie

Prestations funéraires complètes:

- Chambre funéraire
- Salon pour cérémonie dans l'intimité
- Fleurs, plaques
- Marbrerie

Un service d'accompagnement discret et bienveillant avec Sylvia BANDINI, Marie-Claude CLAUDEPIERRE et toute l'équipe.

MUNSTER
22 rue de la République
03 89 77 42 43
Permanence tél. 24h24 - 7 j/7

FUNECAP EST - SAS au capital de 300 000€
3 rue Clément Desormes le Prisme 21000 DIJON
RCS Dijon 388 796 526 - N° Orias 07037898



**VENTES
LOCATIONS
ESTIMATIONS**

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

BIENVENUE DANS
VOTRE FUTUR CHEZ VOUS...

SUIVEZ-NOUS SUR IMMOBILIÈRE WEHREY

HOTEL* RESTAURANT**
LA CIGOGNE 16 Chambres / Spécialités régionales

4 place du marché
68140 MUNSTER

0033 (0)3 89 77 32 27
contact@cigogne-munster.fr
www.cigogne-munster.fr

artisan



à Stosswihr

La spécialité de l'entreprise Woodia est la construction de terrasses en bois ; s'y ajoute toute la variété de l'aménagement extérieur : escaliers, balcons, pergolas, panneaux pare-vue, garde-corps, carports (abris pour voitures) et stores... le tout sur mesure.

Deux frères, Bernard et Patrice Wernain, ont créé l'entreprise en 2008 et s'en partagent la conduite dans une complémentarité exemplaire.

Bernard est en charge de la gestion commerciale. Titulaire d'un brevet de maîtrise en mécanique auto, il a exercé quelques années dans ce secteur puis il s'est formé à la transformation du bois brut et de son usinage - découpe, rabotage, profilage - auprès d'une entreprise devenue ensuite le fournisseur principal de Woodia.



Les autres essences travaillées sont principalement le frêne et le pin, bois dont la résistance est considérablement accrue par un traitement thermique : il s'agit d'un passage dans des tunnels de variation de température où la chaleur détruit la matière organique présente dans le bois, ce qui conduit au resserrement des fibres.

Pour la pose, Woodia offre le must : un système - breveté - de fixation sans vis et 100% invisible.

La clientèle de l'entreprise Woodia couvre l'Alsace entière. Elle est composée de particuliers aussi bien que de professionnels parmi lesquels on peut citer la ferme-auberge Uff Rain pour la pergola, ainsi que la réalisation des terrasses sur toiture et du rez-de-jardin pour une EHPAD à Colmar.

Bernard et Patrice Wernain sont entourés de 7 personnes : 4 menuisiers et poseurs, 1 conducteur de travaux, 1 commercial et 1 assistante administrative et comptable. J'ajouterai qu'outre la compétence, il se dégage de cette entreprise une belle atmosphère de coopération et de bonne humeur !

Geneviève Lejeune



Poêles à bois à granulés & mixtes

DOMO

SILENCIEUX

**DÉCENDRAGE
AUTOMATIQUE**

RÉSERVOIR DE 50KG



Conseil

Installation

SAV de proximité

14 rue Martin Hilti
68140 MUNSTER
03 89 77 33 57

www.brunn.fr

Patrice - CAP menuiserie et brevet de compagnon - est responsable de l'atelier de fabrication et de la pose, tout comme de l'achat de la matière première.

L'étude des réalisations, une fois l'attente du client bien cernée, est menée conjointement par Patrice et Bernard.

Depuis une dizaine d'années, Woodia refuse d'utiliser du bois exotique puisqu'il est obtenu par la déforestation tropicale, zones en péril. Le kebonny et le bambou sont des alternatives écologiques de choix.



TOUT POUR LA TERRASSE

2 rue Germain Motte - 68140 STOSSWIHR
03 89 30 51 84 contact@woodia.fr

www.woodia.fr



LES INFOS GREGO



LISTE DES COMMERCES Carte Privilège Grégo

- PRESSING JEAN'NET
- ANNE CL'HAIR COIFFURE
- BRIN DE FOLIE
- BRICO 9
- POMPES FUNÈBRES DE LA VALLÉE
- PÂTISSERIE 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
- PÂTISSERIE 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)

Anne-Cl'Hair
Coiffure
5 Grand'rue
68140 Munster
03 89 77 47 02

Une nouvelle coupe pour la rentrée ?

C'EST LA RENTRÉE
Du 12 au 18 septembre

Carte Privilège GREGO
Munster
le Commerce Authentique
Association des commerçants et artisans de la Vallée de la Moselle
www.munster-commerce-artisanat.com

Gagnez 2x plus d'€uros avec votre Carte Privilège Grégo

AVEC LA PARTICIPATION DE SUPER U ET U EXPRESS LE MERCREDI

Natur' L ^{V M}
magasin Bio

Epicerie, produits frais,
compléments alimentaires,
cosmétique, aromathérapie,
vêtements Bébé, accessoires...

10, Grand Rue
68140 Munster
tel : 03.89.77.45.54
naturlvm@orange.fr

nouveau

L'Auberge aux 4 saisons



Nicolas Lorand et son épouse Charlotte viennent de reprendre l'ancienne auberge du Wasen, dans la grande rue à Munster, suite à la retraite de Marc et Anne Thiébold. Ils lui ont appliqué un véritable lifting et lui ont donné le joli nom d'Auberge aux 4 saisons ; un avant-goût alléchant !

Nicolas élabore une cuisine créative qui s'inspire du terroir alsacien et privilégie nos producteurs locaux, avec une préférence marquée pour le bio. Les légumes sont cultivés par Thiébaud Schaffhauser dans le vallon du Wiedenthal et par la ferme colmarienne Les Chants de la Terre, le gibier provient des chasses locales, le poisson est choisi auprès des pisciculteurs, le pain est pétri par la boulangerie Blé & Tradition, etc...

La petite carte des vins – en grande majorité bio et bio-dynamie – est une sélection précise et réfléchie qui s'attache à refléter toutes les régions viticoles de France avec un beau choix de vins d'Alsace. Des pépites sont à y découvrir ! Côté café, on y déguste un café bio du Pérou torréfié par la maison Schreiber.

Pour le déjeuner, un menu propose un choix de trois entrées, trois plats et trois desserts. Pour le dîner, un menu de type dégustation – entrée, poisson, viande, dessert – et une petite carte spécifique au soir. Les desserts, servis à l'assiette, sont pensés de manière à être en harmonie avec les entrées et le plat principal.

Cette offre fait l'objet d'un renouvellement fréquent, garantie d'un dialogue permanent avec les produits de saison (menus et carte à consulter sur auberge-aux-4-saisons.zenchef.com).

Mais qui sont Nicolas et Charlotte ?

● Nicolas

Né dans le Var avec une grande partie de sa jeunesse à Brest, son parcours professionnel est une suite de séquences régionales. Séquence bretonne à Dinard pour les études puis (séquence parisienne) en stage chez Pierre Gagnaire. Séquence bretonne étoilée à Lannilis. Séquence australienne pendant 1 an à Melbourne. Séquence méditerranéenne en pâtisserie à la Réserve de Beaulieu puis à la Pinède de St-Tropez. Séquence lorraine au Domaine des Crayères (2 étoiles Michelin) à Reims. Séquence parisienne triplement étoilée chez Yannick Alleno au Pavillon Ledoyen.

Et puis la Savoie, avec un repère professionnel majeur. La Savoie, c'est La Bouitte, hôtel 5 étoiles et restaurant 3 étoiles Michelin, une maison superbe tenue de manière exemplaire à tous niveaux par la famille Meilleur. Sous-chef puis chef pâtissier, Nicolas en parle comme de sa maison de cœur.

● Charlotte

Native de Sondernach, elle passe sa scolarité à Munster tout en remplissant ses vacances de jobs saisonniers, principalement à la Perle des Vosges (Muhlbach). Après un BTS qu'elle effectue au lycée Alexandre Dumas à Illkirch, commencent les saisons. Charlotte devient chef de rang l'été à Sanary, puis au Castellet chez Christophe Bacquié (MOF cuisine 2004 et 3 étoiles Michelin), rejoint Obernai à La fourchette des ducs, doublement étoilé Michelin où elle découvre l'émotion de la verrerie Lalique et Baccarat. Toujours en recherche d'évolution et mue par le désir de diriger une équipe, elle se lance un défi de taille en postulant pour un emploi d'assistante maître d'hôtel auprès du restaurant 3 étoiles Michelin La Bouitte, en Savoie.

A partir de La Bouitte, le parcours devient celui de Charlotte & Nicolas. Le jeune couple y restera plusieurs années (été/hiver) avant le retour en Alsace où, pendant trois ans, ce sera l'Atelier du peintre, à Colmar : Nicolas en sera le chef pâtissier, Charlotte officiera comme maître d'hôtel.

On le voit, pour ce couple de trentenaires c'est une évolution stimulante, une succession de belles tables ! A chaque étape de leur superbe parcours professionnel, Charlotte et Nicolas ont montré un goût authentique pour les richesses du terroir. Cet intérêt, allié au désir permanent d'évolution et de perfectionnement qui les habite tous deux, trouve son épanouissement à l'Auberge aux 4 saisons, l'écrin gourmand où s'exprime un talent exigeant, créatif, heureux, raffiné... et attentif.

Geneviève Lejeune



Chloé Steib

Chez Véronique Fleurs



Chloé Steib est actuellement en 2ème année d'apprentissage chez Véronique Fleurs dans la grand rue à Munster.

Chloé s'épanouit complètement dans le métier de fleuriste alors que ce n'était pas du tout son choix initial. Elle poursuivait en effet un BTS en économie sociale et familiale mais ne se plaisait pas dans cette branche.

Elle s'est alors dirigée vers un service civique dans une école maternelle, ce qui lui a permis d'avoir un contact avec les enfants et surtout de faire des activités poétiques et créatives avec eux.

Pour développer cette créativité et la faire vivre au quotidien, elle a eu l'idée de faire des stages de découverte chez Véronique Fleurs. Elle a tout de suite aimé l'ambiance de la boutique, la convivialité de l'équipe et a ainsi décidé de faire un CAP fleuriste à la rentrée 2021.

Ce métier rigoureux, artistique et minutieux, lui a tout de suite plu. La monotonie n'y a pas de place et la diversité des tâches est importante : vente, réalisation de compositions florales, conseils d'entretien, aménagement et décoration du magasin...

Il y a également énormément à apprendre concernant les fleurs, et la passion de Véronique Jacquot pour les végétaux est un réel moteur.

Par ailleurs, le métier est très évolutif au fil des saisons et des modes. Il est très important de savoir s'adapter. Les temps forts de l'année comme la fête des mères ou la Saint Valentin sont également des challenges en termes d'organisation.

L'ambiance joyeuse qui règne dans la boutique avec Camille et Sylvie est aussi une source de motivation.

Le parcours d'apprentissage de Chloé est ainsi un exemple au point que Véronique et Camille lui laissent occasionnellement gérer la boutique en totale autonomie.

Pierre Déloge

Si on sortait dans la Vallée de Munster ?

SPECTACLES POUR PETITS ET GRANDS, EXPOSITIONS, CONFÉRENCES ET CINÉ-CONFÉRENCES, DERNIERS FILMS DU BOX OFFICE, ANIMATIONS ET ATELIERS POUR ADULTES ET ENFANTS, LECTURES DE CONTES, SUGGESTIONS DE LIVRES, TOURNOIS DE GAMERS...

POUSSEZ LES PORTES DE LA MÉDIATHÈQUE DE LA VALLÉE DE MUNSTER OU DE L'ESPACE CULTUREL SAINT-GRÉGOIRE !

ESPACE CULTUREL SAINT-GRÉGOIRE .FR / MEDIATHEQUE-VALLEE-MUNSTER.FR

JEUX

La page des jeux

A/ jeu des 7 différences



B/ D'un mot à l'autre

A chaque ligne il s'agit de remplacer une lettre - une seule - afin de composer un mot nouveau.

P	O	I	R	E	A	U
P	O	T	I	R	O	N

C/ Chassez l'intrus !

A chaque ligne sa logique ; la trouver permettra d'en chasser l'intrus.

- 1/ beurre - œuf - lait - yaourt - crème
- 2/ pomme - prune - poire - orange - raisin
- 3/ Lyon- Paris - Bordeaux - Nantes - Marseille
- 4/ Etats-Unis - Nouvelle-Zélande - Angleterre - Suède- Espagne
- 5/ olive - arachide - colza - blé - tournesol

D/ Anagrammes

Les anagrammes à trouver sont en rapport avec le corps humain.

- 1/ Erato
- 2/ malheur
- 3/ pongiste
- 4/ munster
- 5/ évacuer

Solutions
 B : potreau - pointer - pointer - potron
 C : 1/ aurf (ne contient pas de lait) - 2/ orange (est le seul fruit d'hiver) - 3/ Marseille (n'est pas traversée par un fleuve) - 4/ Nouvelle-Zélande (seul pays dans l'hémisphère sud) - 5/ blé (on n'en retire pas d'huile)
 D : 1/ aorte - 2/ huméral - 3/ poignets - 4/ sternum - 5/ cerveau





ENTREZ DANS L'ÈRE DU TRÈS HAUT DÉBIT POUR TOUTE LA FAMILLE.

Crédit Mutuel

Vallées de la Fecht

OFFRE SOUMISE À CONDITIONS. Réservée aux particuliers titulaires d'un compte courant bancaire Crédit Mutuel pour toute nouvelle souscription (engagement 12 mois). **Sous réserve d'éligibilité, de raccordement effectif du domicile du client et d'installation des équipements par un professionnel.** Box désigne le boîtier de connexion mis à disposition en location donnant accès aux services Internet, Téléphonie et TV. Visuel non contractuel. Crédit Mutuel Mobile est un service de l'opérateur Euro-Information Telecom proposé par le Crédit Mutuel. Euro-Information Telecom, SAS au capital de 175 715 € – RCS Paris 421 713 892 – 12 rue Gaillon 75107 Paris Cedex 02. CFCM – RCS Strasbourg B 588 505 354. Crédit photo : Gettyimages.