

Munster



# Côté Vallée

Magazine des artisans et commerçants de la Vallée de Munster

N°26 – Juillet – Août 2024

( inclus :  
le calendrier  
des activités  
d'été )



Photo : Auberge du Tanet – Seestaedtle à Soutzeren

**GREGO**  
● ● ● ●



sucré, salé et maison

Terminez votre repas en beauté...  
avec un joli COQUELICOT !

Il allie  
la douceur de la framboise,  
la subtilité du coquelicot et  
la gourmandise de la pistache !

individuel ou à partager pour 6 personnes

**gilg**

munster maître pâtissier  
colmar chocolatier  
beaune traiteur

gilg.fr 1936

Day Spa

une journée de pure Détente au

SPA

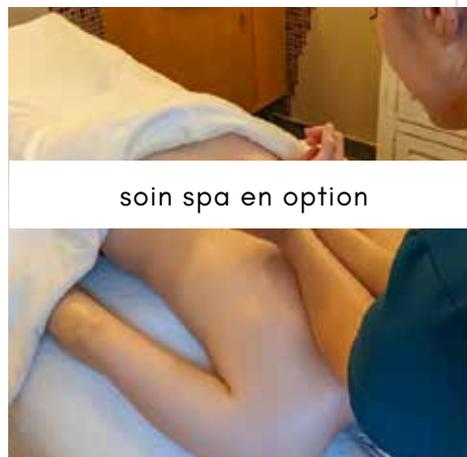
VERTE VALLÉE  
HÔTEL & SPA \*\*\*\*



accès piscine sauna hammam



déjeuner 3 plats



soin spa en option

à partir de **45€** par personne

Réservation : **03 89 77 15 15** - [contact@vertevallee.fr](mailto:contact@vertevallee.fr)

10 RUE ALFRED HARTMANN - 68140 MUNSTER [WWW.VERTEVALLEE.COM](http://WWW.VERTEVALLEE.COM)

# Les Nocturnes GREGO



L'été est là et avec lui le retour de nos traditionnelles Nocturnes des commerçants et artisans. Cette année, elles seront organisées le 24 juillet et le 7 août.

C'est l'occasion pour les membres de notre association de mettre en valeur leur travail dans une ambiance festive. Le centre-ville de Munster sera ainsi fermé à la circulation, les commerçants ouvriront leurs portes en soirée ou installeront des stands en ville ; des animations auront lieu à différents endroits de Munster et notre partenaire radio, Azur FM, tiendra un stand avec des jeux concours notamment.

C'est un lieu de rencontre annuel incontournable pour les habitants de la Vallée, mais aussi une occasion pour les touristes de profiter de la ville de Munster en fête avec des groupes de musique traditionnelle, des jeux pour les enfants, des dégustations de spécialités gastronomiques, le tout dans une ambiance authentique.

N'hésitez pas à bloquer cette date dans votre agenda. Nous vous y attendons nombreux !



Nous sommes également heureux d'annoncer que trois nouveaux commerces ont adhéré à la carte privilège Grego : Monti-Diag, Joséphine Ose et Les chineuses de la vallée. Bienvenue à eux dans notre réseau de partenaires !

Pierre Déloge

3	<b>Edito, sommaire</b>	16	<b>Gastronomie :</b> Truite rose légèrement fumée, Panna cotta au yaourt Pickles d'Oignons rouges et Chou-fleur au Vinaigre de Framboise, Crumble Cacao salé
4	<b>Artisan :</b> Les saisons du bonheur, fleuriste à Metzeral	17	<b>Gastronomie :</b> Tartelette aux framboises
5	<b>Astuce :</b> Entretien du bois d'extérieur, traitement et protection	18	<b>Artisan :</b> Brasserie Taal
6	<b>Actualités :</b> Artisans commerçants	19	<b>Randonnée :</b> Parcours VTT M5 Mittlach-Schnepfenried
8	<b>Restaurant :</b> La Dolce Vita, pizzeria à Munster	20	<b>Emplois et apprentissages</b>
9	<b>Association :</b> L'harmonie Schwarzenbourg, une symphonie de persévérance et d'évolution	21	<b>Mon village :</b> Gunsbach
11-14	<b>Calendrier des activités d'été</b>	22	<b>Les infos Grego</b>
15	<b>Commerce :</b> Garage EAM Schmidt	23	<b>Jeux</b>

# Les saisons du bonheur

## Fleuriste à Metzeral



Après quinze années passées dans le notariat, Virginie Bidal a fait le grand saut vers sa véritable passion : les fleurs.

Depuis le printemps 2020, Virginie égaye les journées de Metzeral depuis son domicile, dans une annexe aménagée en véritable petit paradis floral. Mais c'est en septembre 2021 qu'elle décide de franchir une nouvelle étape en déménageant son activité au cœur même de Metzeral, dans un local en plein centre-ville. À travers «Les saisons du bonheur», Virginie propose bien plus qu'un simple service commercial. Son approche se veut avant tout celle de la proximité et de la convivialité. Avec un accueil chaleureux digne de la maison, elle tisse des liens authentiques avec sa clientèle, privilégiant les échanges simples et familiaux.

Sa clientèle, majoritairement constituée de particuliers, compte également plusieurs entreprises locales telles que la boulangerie Au petit Schlitteur, BC Matériaux, TP Baumgart, au D à coudre, Imhoff, ou encore Quai 22. Pour satisfaire cette diversité de clients, Virginie mise sur la fraîcheur de ses produits en s'approvisionnant de petites quantités régulièrement.

En 2022, Virginie a ajouté une corde à son arc en lançant des ateliers pour enfants. Elle croit fermement en l'importance de faire découvrir le monde des fleurs aux plus jeunes, stimulant ainsi leur imagination et leur créativité. Sur sa page Facebook, tous les ateliers sont répertoriés, avec des thèmes variés pour satisfaire la curiosité des enfants.

Dans sa boutique, un véritable éventail de choix s'offre aux clients : des fleurs coupées fraîches, des compositions florales sur mesure, des bouquets élégants, ainsi qu'une sélection de plantes d'intérieur et d'extérieur, sans oublier les fleurs séchées, très prisées pour leur élégance intemporelle.

Virginie ne se contente pas seulement de fleurir les moments heureux de la vie, mais elle accompagne également les moments plus délicats. Elle propose des compositions pour les deuils ou les mariages, s'adaptant vraiment selon les besoins, les passions ou autres particularités des défunts. Cette personnalisation témoigne de l'importance qu'elle accorde à chaque événement.



Par ailleurs, Virginie propose à la vente les bougies de Lusso Candela, un fabricant local de la vallée de Munster. Ces bougies à base de cire de soja et aux parfums délicats ajoutent une touche d'élégance et de douceur à toute occasion.

Répondant à une demande croissante, Virginie a récemment décidé de collaborer avec une fleuriste en free-lance pour les périodes festives. Ce partenariat vise à élargir les services aux entreprises et à développer davantage les ateliers pour les adultes, un projet ambitieux pour l'année 2024.

À travers son engagement et sa passion pour les fleurs, Virginie Bidal insuffle un vent de fraîcheur et de convivialité au cœur de Metzeral, apportant chaque jour un peu plus de bonheur et de couleur dans la vie de ses clients.

Titaïna Uricher



**22 SAWASDEE**

**Massage Thaïlandais**  
**Vente d'articles en provenance d'Asie**

☎ 06 02 10 68 72  
 📧 kritsana@22sawasdee.fr

📍 8, rue Saint-Grégoire  
 68140 MUNSTER

# Entretien du bois d'extérieur

Traitement et protection



## Pourquoi protéger son bois ?

- Stabiliser le bois : Les traitements améliorent la stabilité dimensionnelle du bois, réduisant les risques de se déformer et de se fissurer.
- Embellir et préserver : Les huiles et saturateurs ravivent la couleur naturelle du bois, mettant en valeur son veinage tout en préservant son aspect authentique.
- Naturel et écologique : Les huiles offrent une solution respectueuse de l'environnement, excluant les produits nocifs.
- Entretien facile et économique : Une fois traité, le bois nécessite un entretien simple, sans besoin de décapage ou de ponçage préalable.

## Le grisaillement du bois, qu'est-ce que c'est ?

- Le bois subit une photo dégradation des lignines sous l'action des UV, accentuée par l'eau, entraînant un changement de couleur vers le gris.
- Le grisaillement affecte uniquement l'esthétique du bois, sans altérer sa solidité.

## L'application d'une protection

Différences entre vernis, lasure et huile :

- Le vernis crée une couche en surface, la lasure laisse respirer le bois, tandis que l'huile imprègne le bois en profondeur.
- Les produits sont adaptés à tous types de bois, tant pour l'intérieur que l'extérieur.

## Entretien et Précautions

- La fréquence d'entretien dépend de la localisation géographique, de l'orientation et des choix constructifs.
- L'application nécessite un bois propre, sec et sain, avec un temps de séchage adéquat.
- Le nettoyage régulier est essentiel pour maintenir la beauté du bois.

## Pourquoi un entretien respectueux ?

- Utiliser des produits sains et naturels est essentiel pour préserver la santé humaine et l'environnement.
- Les produits toxiques contenus dans certains produits d'entretien sont préjudiciables.
- L'utilisation du bois contribue à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et s'inscrit dans une démarche de développement durable.

## Vers des changements nécessaires

- Il est impératif de privilégier des solutions respectueuses de l'environnement pour préserver les atouts du bois et assurer un avenir durable.

En adoptant une approche de traitement, de protection et d'entretien respectueuse, vous pouvez pleinement profiter de la beauté et de la durabilité du bois d'extérieur tout en contribuant à la préservation de l'environnement.

Pour tout conseil complémentaire je reste à votre disposition au magasin de vente à Munster.

**Matéo WERTH**

Peinture Gehringer - Munster





## PEINTURE GEHRINGER

- Peinture et décoration intérieure
- Revêtements muraux et sols
- Peinture extérieure
- Produits décoratifs
- Conseil couleur
- Magasin de vente

**03 89 77 30 48**  
1, rue Marcel Haedrich • 68140 MUNSTER  
peinture.gehringer@orange.fr - [www.peinture-gehringer.com](http://www.peinture-gehringer.com)

# Artisans - Commerçants



• Avec la terrasse nouvellement ouverte du bistrot garde-manger «La Place», découvrez leur carte estivale qui régalerait petits et grands avec des plats frais et savoureux. Venez profiter de chaque moment sur leur belle terrasse d'été, que ce soit pour un petit-déjeuner, un déjeuner, un goûter, un apéritif, un dîner ou tout simplement pour apprécier un verre !



• Découvrez la nouvelle boutique incontournable à Munster : «Les Chinoises de la Vallée». Cette friperie propose des vêtements pour hommes, femmes (de XS à 6XL), enfants et nourrissons, ainsi que des collants, de la lingerie, des maillots de bain et des accessoires de mode. Vous y trouverez également un petit rayon de mercerie pour vos projets créatifs. De plus, ils offrent des retouches sur demande et proposent également des services de broderie pour personnaliser vos trouvailles ! Ne manquez pas cette adresse, en plus, ils acceptent la carte privilège Grego !



• Depuis le 25 mars, MONTI-DIAG et son équipe sont fiers de contribuer au développement de notre belle vallée, en vous proposant leurs services de diagnostics immobiliers. Ils vous accompagnent et vous conseillent dans le cadre d'un avant-vente, avant-location, avant-travaux ou encore avant-démolition. Ils répondent également présents pour tous les dossiers liés à «Ma Prime Rénov», que ce soit en monogeste ou plurigeste. Pour plus d'informations, contactez-les par téléphone ou via leur site internet. Ils acceptent également la carte privilège Grego pour des avantages exclusifs. Découvrez leurs services sur leur site internet.



• Venez découvrir la toute nouvelle équipe de la boutique Mise au Green à Munster, spécialisée dans les vêtements pour hommes et femmes. Nathalie et Nadia se feront un plaisir de vous accueillir ! Fraîchement intégrées à l'association Grego, elles acceptent les chèques Vallée de Munster.



• Venez essayer le parcours orienté du Parc Form'aventures accessible dès l'âge de 5 ans, une aventure immersive au cœur de la nature verdoyante du Schnepfenried. Choisissez entre explorer le monde fascinant des arbres avec l'activité «L'Arbre ce héros», ou plonger dans le royaume des animaux de la forêt avec «L'Anim'Otrésor». Armés de votre carte et de votre sens de l'observation, vous devrez vous orienter, répondre à des énigmes et découvrir les secrets de la nature. Conçu pour encourager la convivialité et la complicité, ce jeu propose trois niveaux de difficulté adaptés à chaque tranche d'âge, promettant une aventure enrichissante et amusante pour toute la famille, les groupes scolaires et les centres de vacances, d'une durée de 1h30 à 2h30 !



• Soucieux des produits utilisés chaque jour dans notre environnement, Peinture Gehringer vous propose sa première lasure à l'eau. Ils ont fabriqué une lasure bois d'aspect satiné à base de résine exclusivement acrylique. Cette lasure peut être utilisée aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur sur du bois neuf ou ancien. 6 teintes s'offrent à vous ! Découvrez dès maintenant leur lasure dans leur magasin de vente à Munster !



• Découvrez les dernières pépites vinicoles avec la nouvelle «Box Découverte» de Hopla Vins ! Maxime vous propose chaque mois une sélection unique de deux vins français, rouges ou blancs, à un prix entre 20 et 30€. Explorez les saveurs des différentes régions françaises sans bouger de chez vous.

# Natur' L <sup>V M</sup> 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



**HOTEL \*\*\* RESTAURANT**



**LA CIGOGNE**

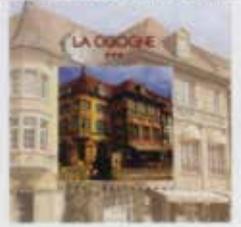
16 Chambres / Spécialités régionales

4 place du marché  
68140 MUNSTER

0033 (0)3 89 77 32 27

contact@cigogne-munster.fr

www.cigogne-munster.fr



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



**CONTRÔLE  
TECHNIQUE**  
*de la Vallée*

**03 89 77 80 00**

**23 rue des Artisans  
68140 MUNSTER**

**NOUVEAUTÉS 2024**

**CONTRÔLE TECHNIQUE**

Moto / Quad

Voiture sans permis

Cyclomoteur / Motocyclette



# 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**



## La Dolce Vita

Pizzeria à Munster



Originaire de Strasbourg, Maryvonne a grandi dans une famille imprégnée de l'esprit de l'hôtellerie et de la restauration. Ses parents tenaient un charmant hôtel à Niederbronn-les-Bains, tandis que son frère s'illustre en tant que cuisinier au prestigieux Negresco à Nice.

Maryvonne ne se contente pas de cuisiner, elle aime aussi transmettre son savoir. Pendant ses périples à l'étranger avec son ex-mari, elle a pris plaisir à partager ses connaissances lors de cours de cuisine et de pâtisserie française. Cette quête perpétuelle d'apprentissage l'a amenée à suivre de nombreuses formations, peaufinant ainsi ses compétences culinaires au fil des années.

En 2003, Maryvonne a repris les rênes de La Dolce Vita, aux côtés de sa fille et de son gendre. Elle a effectué de nombreux travaux d'embellissement pour que son restaurant reflète au mieux ses attentes.



La Dolce Vita est devenue un restaurant local incontournable à Munster. Avec une équipe dévouée comprenant Olivier et Robin, les maîtres pizzaiolos, ainsi que Wanda, Pascal et Naffy.

La Dolce Vita vous propose une restauration authentique et un accueil chaleureux. Les cartes changent en été et en hiver, elles offrent une palette de saveurs aussi délicieuses qu'inspirées. Des pizzas maison, telles que la célèbre Pizza Bresaola-burrata, sont préparées avec soin par un chef pizzaiolo formé dans la prestigieuse école du Cap d'Ail. Mais ce n'est pas tout ! La Dolce Vita veille également à satisfaire tous les palais, avec des options sans gluten soigneusement élaborées par Olivier, lui-même intolérant au gluten. Des ustensiles au four de cuisson, tout est attribué à la confection de ses pizzas pour éviter un contact quelconque avec le gluten.

Soucieuse de valoriser les produits locaux, La Dolce Vita collabore avec des partenaires de confiance de la vallée, tels que la Torréfaction Schreiber, les Caves du Chalet, le Domaine Schoenheit et la boulangerie Heinrich.

Dans une ambiance conviviale et décontractée, la Dolce Vita vous invite à un voyage gustatif mêlant subtilement les saveurs de la cuisine italienne et française. Des plats généreux comme le stinco, l'escalope de veau, le saltimbocca, ou encore les desserts tels que la crème brûlée à la cacahuète, le tiramisu et la poire pochée sauront ravir vos papilles.

Pour ne manquer aucune actualité du restaurant, visitez leurs réseaux sociaux... Nouvelle carte, informations utiles, nouveautés, tout y sera !

Titaïna Uricher



**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**



# L'Harmonie Schwarzenbourg :

*Une symphonie de persévérance et d'évolution*

Depuis sa genèse dans les années 1930 jusqu'à nos jours, l'Harmonie Schwarzenbourg de Griesbach-au-Val a tracé son chemin à travers les tumultes de l'histoire et les rythmes de la musique. Fondée par M. Henri Brendel sous le nom évocateur de l'«Echo du Schwarzenbourg», cette harmonie tire son appellation de la forteresse médiévale éponyme, vestige surplombant le village.

## Une Naissance Passionnée :

Henri Brendel, fervent musicien, a su dès le départ inculquer sa passion à quelques jeunes âmes désireuses de s'initier à l'art musical. Le 13 septembre 1937, l'harmonie a enchanté les convives d'un mariage à Griesbach-au-Val, dévoilant ainsi ses premiers airs au public.

## Le Sommeil Forcé :

Toutefois, le fracas de la Seconde Guerre mondiale interrompt brutalement cette mélodie naissante. Contrainte au silence, l'harmonie ne peut s'exprimer que lors de manifestations patriotiques sous le regard oppressant de l'occupant.

## L'Après-Guerre et la Résilience :

Après le tumulte des conflits, l'harmonie émerge avec peine dans le paysage d'après-guerre. Le nombre de membres se réduit, laissant entrevoir des temps sombres. Mais la flamme de la musique ne s'éteint pas, et c'est sous la houlette de Germain Brendel, revenu d'Algérie, que l'harmonie retrouve sa voie.



**Un Renouveau Inspirant :**  
Les années qui suivent voient l'harmonie prospérer sous la direction de Germain, explorant de nouveaux horizons musicaux. Concerts, concours, partenariats et festivités rythment la vie de cette société, témoignant de son dynamisme retrouvé

## Transmission et Continuité :

Claude Brendel, successeur désigné, assure la transition avec brio. Sous sa baguette experte, l'harmonie connaît des années fastes, marquées par des événements mémorables et des réalisations significatives, telles que l'inauguration de la salle de répétition en 1999, symbole de l'engagement et de la fierté de toute une communauté.



## Une Nouvelle Ère, une Passion Intacte :

Depuis 2005, Hubert Wende prend les rênes de l'harmonie, perpétuant ainsi l'héritage musical familial. Animé par le désir constant d'innovation, il guide l'ensemble vers de nouveaux horizons, tout en préservant la qualité et la diversité de ses productions musicales.

## Un Appel à l'Harmonie :

À tous ceux qui aspirent à faire résonner leur instrument dans une symphonie collective, l'Harmonie Schwarzenbourg offre ses portes grandes ouvertes. Au-delà de la pratique musicale, c'est un voyage au cœur du patrimoine musical et de la camaraderie qui vous attend. Rejoignez-nous dans notre salle de répétition à Griesbach-au-Val, et ensemble, faisons vibrer les cordes de la passion musicale.

L'harmonie soutient l'apprentissage musical en mettant à disposition des instruments et en accueillant de nouveaux membres avec enthousiasme. Pour tout renseignement, n'hésitez pas à nous contacter au 03 89 77 68 83.

Prochain concert en préparation : Concert apéritif au Marché du terroir et de l'artisanat à Griesbach le dimanche 21 juillet .

**Hubert Wendé**

*Directeur de l'harmonie du Schwarzenbourg*



# La Piscine À MUNSTER

BIEN PLUS QU'UNE PISCINE...

CET ÉTÉ, SENSATIONS GARANTIES !  
PROFITEZ DU PARC EXTÉRIEUR  
RIVIÈRE SAUVAGE, PISCINE À VAGUES ET PENTAGLISSE



La Piscine  
68140 MUNSTER  
[www.lapiscine-munster.fr](http://www.lapiscine-munster.fr)



# 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 9 juillet au 20 août de 18h30 à 21h30  
danses folkloriques, animations musicales & visite du Musée

[maisondufromage-munster.com](http://maisondufromage-munster.com)  

Musée et démonstration, boutique  
Petite restauration avec terrasse, parc extérieur et aires de jeux



23 rue de Munster 68140 GUNSBACH  
03 89 77 9000 | [info@mdf-munster.fr](mailto:info@mdf-munster.fr)



# AZUR FM

# 91.9 FM

# MUNSTER

[www.azur-fm.com](http://www.azur-fm.com)





# Vallée de Munster

L'Alsace essentielle <sup>AD</sup>



## *dans la Vallée de Munster*

**DU 06 JUILLET AU 1ER SEPTEMBRE 2024**

Sorties d'exception • Ateliers • Activités gratuites • Mardis Folkloriques

Programme à l'Office de Tourisme, sur [vallee-munster.eu](http://vallee-munster.eu) et au 03.89.77.31.80



# Le programme

## SORTIES D'EXCEPTION

## ATELIERS

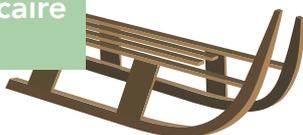
## ACTIVITÉS GRATUITES

### Les lundis

**Randonnée : La flore et les panoramas du Petit Ballon**  
09h30 à 12h - Adulte : 22€ / Enfant : 15€  
Famille (2 adultes + 2 enfants) : 65€

**Visite du musée de la schlitte et dégustations de vin et fromages**  
14h30 - gratuit

**Visite-dégustation de la Brasserie du Marcaire**  
15h30 - gratuit



### Les mercredis

**Forêt enchantée en famille**  
09h à 12h - Adulte : 25€ / Enfant : 20€  
Famille (2 adultes + 2 enfants) : 68€

**Visite du musée de l'Ambulance Alpine**  
14h - gratuit

**Patrimoine vivant : la Taillanderie**  
17h à 18h - Adulte : 7€ / Enfant : 3€

**Mon premier affût**  
18h à 19h30 - Adulte : 20€ / Enfant : 15€

### Les vendredis

**Visite de la Maison Albert Schweitzer**  
10h - gratuit

**Balade et cuisine sauvage**  
10h à 14h - Adulte : 35€ / Enfant : 25€

**Parcours tir à l'arc Robin du Tanet**  
14h à 16h ou 16h30 à 18h30  
Adulte : 25€ / Enfant : 20€



**Randonnée nocturne sous les constellations**  
21h à 23h - Adulte : 18€ / Jusqu'à 12 ans : 12€



### Les mardis

**Musique, huiles essentielles et sieste sonore**  
14h à 15h - 20€/personne



**Atelier bretzel chez Willy**  
14h à 15h - 10€/personne

**Promenade à la découverte des cigognes**  
15h - gratuit

**Sortie observation des chamois au Col de la Schlucht**  
17h30 à 19h30 - Adulte : 25€ / Enfant : 15€

### Les jeudis

**Balade au son du lac d'Altenweiher**  
09h30 à 12h - 15€/personne

**Sortie découverte des plantes sauvages**  
14h à 17h - Adulte : 18€ / Jusqu'à 12 ans : 8€

**Essayez-vous à l'art de la marbrure**  
16h30 à 17h30 - 35€/personne

### Les samedis

**Bain de forêt et sophrologie**  
16h à 18h30 - Adulte : 20€ / Enfant : 15€

**Sortie observation des chamois au Col de la Schlucht**  
17h30 à 19h30 - Adulte : 25€ / Enfant : 15€



**Réservation obligatoire à l'office de tourisme.  
Programme détaillé sur [vallee-munster.eu](http://vallee-munster.eu)**

# d'un été au vert !



## SORTIES D'EXCEPTION

Vous les connaissez et les appréciez toutes, nos sorties d'exception sont de retour ! Accompagnés par un(e) professionnel(le), partez à la découverte de nos beaux paysages environnants : en randonnée, en balade tranquille, en mode détente, ou même la nuit... C'est vous qui choisissez votre expérience unique à vivre seul(e), entre amis ou en famille.

Réservation obligatoire à l'Office de tourisme ou sur [reservation.vallee-munster.eu](http://reservation.vallee-munster.eu)



## ACTIVITÉS GRATUITES

L'été est le moment idéal pour découvrir ou redécouvrir l'Histoire et le savoir-faire local ! L'Office de tourisme vous propose des visites guidées gratuites d'une brasserie, de musées ou dans la ville en compagnie de passionnés prêts à vous dévoiler toutes leurs connaissances...

Réservation obligatoire à l'Office de tourisme ou sur [reservation.vallee-munster.eu](http://reservation.vallee-munster.eu)



## ATELIERS

Cet été, mettez les mains à la pâte avec notre nouveauté : des ateliers artistiques et culinaires ! Laissez libre cours à votre créativité avec nos experts qui vous guideront pas à pas à la découverte d'un savoir-faire unique...

Réservation obligatoire à l'Office de tourisme ou sur [reservation.vallee-munster.eu](http://reservation.vallee-munster.eu)



## À découvrir aussi... *gratuitement et sans réservation*

**Démonstration de tournage sur bois**  
à l'Atelier au bonheur des ours à Hohrod,  
du lundi au vendredi de 09h à 12h

**Visite et traite des chèvres**  
à la Chèvrerie du Londenbach à Sultzeren,  
du mardi au dimanche dès 17h45

**Visite de la ferme suivie d'une  
dégustation de fromages**  
à la Ferme du Versant du Soleil à Hohrod,  
les mardis, jeudis et vendredis à 10h

## Randonnez avec le Club Vosgien !



Le Club Vosgien de la Vallée de Munster vous propose des randonnées en montagne tout l'été. Rejoignez des passionnés de la randonnée pour découvrir des lieux insolites tous les dimanches !

Retrouvez le programme complet du Club Vosgien à l'Office de Tourisme et sur [www.vallee-munster.eu](http://www.vallee-munster.eu)

Les **Mardis Folkloriques**  
de la Maison du Fromage

- Danses folkloriques • Animations musicales
- Visite du musée à 18h •
- Buvette & petite restauration •



[Vallee-Munster.eu](http://Vallee-Munster.eu)  [MaisonDuFromage-Munster.com](http://MaisonDuFromage-Munster.com)

23 rue de Munster 68140 Gunsbach

Vallée de Munster  
L'Alsace essentielle®



**FESTIVAL**  
**S<sup>T</sup> GRÉGOIRE**

Maison du Fromage - Vallée de Munster

- Vins | Produits du terroir | Animations musicales
- Jeux pour petits et grands | Buvette et restauration
- Visite du musée, démonstration et dégustation



**Samedi**  
**24 août**  
15h-23h



**Dimanche**  
**25 août**  
10h-13h

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Flashez ce QR code  
pour retrouver l'agenda  
complet !

Office de Tourisme de la Vallée de Munster

1 Rue du Couvent, 68140 Munster  
03 89 77 31 80 / [contact@vallee-munster.eu](mailto:contact@vallee-munster.eu)  
[www.vallee-munster.eu](http://www.vallee-munster.eu)

# Garage EAM Schmidt

Anne et Emmanuel Schmidt ont repris le garage EAM Schmidt à la suite de leurs parents en 2013. Forts d'une équipe d'une dizaine de personnes, ils proposent les différents services d'un garage moderne à savoir la vente de carburants, une aire de lavage, la vente et la réparation de véhicules ainsi que le retrait de colis.

Ce qui frappe d'emblée c'est la complicité entre Anne et Emmanuel et le plaisir qu'il ont à travailler dans le garage. Ils ont grandi dans l'établissement que leurs parents avaient créé en 1979 et c'est tout naturellement qu'ils ont pris leur succession il y a une dizaine d'années.

Anne avait fait ses armes dans un cabinet d'expertise comptable et s'occupe donc de toute la partie administrative. Emmanuel s'est formé en mécanique automobile avec l'obtention d'un brevet de maîtrise et d'un BTS ; il est ainsi responsable de l'atelier et de la vente de véhicules d'occasions. Leur bonne entente et la rigueur de leur travail rejaillit sur toute l'entreprise et sur leurs différents métiers.

Le premier d'entre eux est la réparation automobile avec leurs marques partenaires à savoir Peugeot et Citroën. La technologie des véhicules actuels les pousse à se remettre continuellement en question et à se former. Les 4 techniciens du garage partent

ainsi régulièrement en stages pour apprendre les nouvelles techniques. Ils sont épaulés par un apprenti et un carrossier ce qui permet à Emmanuel de proposer tout le panel des opérations nécessaires

à l'entretien et à la réparation des véhicules (vidange, équilibrage, courroie de distribution, contrôle technique etc.). Une personne est également dédiée à l'accueil ; il vous chiffrera les travaux à réaliser sur le véhicule au préalable pour éviter toute mauvaise surprise. Des véhicules de remplacement sont bien sûr mis à la disposition des clients du garage.



Une activité très importante du garage est bien sûr la vente de véhicules neufs Peugeot et Citroën ainsi que la vente de véhicule d'occasions. C'est l'activité fétiche d'Emmanuel ; il propose ainsi une garantie minimum de 6 mois et elle peut être étendue selon le véhicule. Ses conseils techniques sont toujours avisés. Comme lui répétait son père : « tu ne peux vendre une voiture que si tu maîtrises la mécanique ».

L'autre grande activité du garage est la vente des carburants Total. Ils ont choisi cette marque pour la qualité des additifs ajoutés aux carburants qui permettent de moins encrasser les moteurs et de moins consommer.

Le soutien d'un grand groupe leur permet aussi de contrôler les variations de prix avec par exemple le plafonnement à 1,99€ du litre d'essence. Mais ce qui fait réellement la différence par rapport à d'autres stations c'est le fait de ne pas être totalement automatisé et d'avoir 2 personnes aux caisses et cela 6 jours par semaine.

L'accueil et le service sont clairement les maîtres mots du garage EAM Schmidt qui propose des prestations annexes comme le retrait de colis pour Mondial Relay ainsi que le lavage à rouleaux Wash et l'aspirateur.

En plus de l'authenticité de l'équipe et de leur rigueur dans le travail, on comprend aisément le succès grandissant du garage depuis maintenant plus de 45 ans.

Pierre Déloge



**L CONSEIL IMMOBILIER**

Location saisonnière

Transaction - Gestion - Location

Pour la gestion de vos logements en location saisonnière pensez à L Conseil Immobilier

1ère agence immobilière de la Vallée de Munster à proposer un service de type conciergerie.

Gestion complète de A à Z, vous ne vous occupez de rien (rédaction d'annonces, photos, gestion des prix, entrée - sortie, entretien...)

Pour tout renseignement contactez-moi!  
Léa - 0615426261 - Lconseilimmobilier@gmail.com

# Truite rose légèrement fumée,

*Panna Cotta au Yaourt, Pickles d'Oignons rouges  
et Chou-fleur au Vinaigre de Framboise,  
Crumble Cacao salé*



Ingrédients (pour 4 personnes)

## LE SEL GRAVLAX

500g de sel, 250g de sucre, 50g de brunoise de carottes, 2g de coriandre en graines, 2g de baies roses, 4g de genièvre, 15g de poivre de Timut, 3g de graines de moutarde, 1 branche de romarin, 1 feuille de laurier.  
Mixer les aromates avec une partie du sel. Ajouter au reste du sel et au sucre, mélanger.

## LA TRUITE

400g de filet de Truite de la Pisciculture Hans à Soultzeren,  
Sel gravlax  
Mariner le filet de Truite pendant 1h au sel «Gravlax»,  
puis rincer. Enlever la peau, couper en deux dans la  
longueur et former des boudins à l'aide de papier film.  
Tailler des médaillons  
Cuire au four mixte à 42°C avec 30% d'humidité pendant  
6mn ou dans un couscoussier environ 5mn

## LA PANNA COTTA AU YAOURT NATURE

250g de yaourt nature de la Ferme Schubnel à Stosswihr,  
50g + 200g de lait cru, 4g de feuille de gélatine, 40g de jus  
de citron, 25g de vinaigre de Xérès, 6g de Sel  
Chauffer les 50g de lait, y fondre la gélatine préalablement  
trempée dans l'eau froide. Mélanger le yaourt nature avec  
les 200g de lait cru puis y ajouter le mélange lait-gélatine.  
Terminer avec le jus de citron, le vinaigre, le sel. Couler  
en assiette creuse et laisser prendre au réfrigérateur.

## LES PICKLES OIGNONS ROUGES ET CHOU-FLEUR

½ tête de chou-fleur, 2 oignons rouges  
Laver le chou-fleur, enlever les sommités et réserver en  
boîte de conservation. Epluchez les oignons, les découper  
en pétales et réserver en boîte de conservation.

## MARINADE

1l d'eau, 700g de vinaigre de framboise, 350g de sucre  
Faire bouillir tous les ingrédients ensemble puis verser à  
chaud sur chacun des légumes. Laisser refroidir à couvert  
et réserver au frais pendant 48h.

## CRUMBLE CACAO SALÉ

200g de farine, 200g de beurre, 50g de sucre, 100g de poudre  
de noisette, 20g de cacao, 15g de fleur de sel  
Laisser tempérer le beurre puis y ajouter tous les  
autres ingrédients. Mélanger jusqu'à ce que ce soit  
homogène. Cuire 15mn à 160°C en mélangeant au fouet  
régulièrement.

## POUR LE DRESSAGE

Herbes potagères, Œufs de truite

**Thony Billon**

*Les Grands Arbres – Verte Vallée\*\*\**

Accord mets  
& vins



## Riesling Linsenberg 2022

Le Linsenberg se situe entre Wihr au Val et Gunsbach, ce qui correspond aux dernières vignes présentes dans la vallée. Il se caractérise par des pentes très importantes et un sol squelettique.

Les rendements produits ici sont particulièrement bas et la viticulture extrême. Il en ressort un Riesling parfaitement mûr, aux notes citronnées et florales. La bouche est équilibrée, portée par une acidité fine et très longue à la fois. C'est un vin gastronomique par excellence, notamment pour mettre en valeur la truite de Thony.

*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

# Tartelette aux framboises



## Ingrédients de la pâte sablée amandes :

200gr de beurre à température ambiante,  
200gr de farine, 200gr d'amandes en poudre, 1 œuf

## Ingrédients pour la gelée de framboises :

200gr de framboises fraîches ou congelées, 20gr de sucre,  
1 cuillère à soupe de jus de citron, 2 feuilles de gélatine

## Ingrédients pour la meringue italienne :

3 blancs d'œufs soit 90gr, 270gr de sucre -  
Le poids du sucre doit être le double du poids des blancs

### PRÉPARATION :

**Pâte sablée :** Mélangez la farine et le beurre jusqu'à obtenir un mélange sableux, puis ajoutez les amandes en poudre et l'œuf.

Étalez la pâte assez épaissement et découpez des cercles pour former 6 tartelettes. Cuisez les fonds à blanc pendant 10 minutes à 200°C.

### GELÉE DE FRAMBOISES :

Réhydratez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, chauffez les framboises, le sucre et le jus de citron jusqu'à ébullition. Retirez du feu et mixez le tout.

Remettez le coulis dans la casserole et chauffez jusqu'à une légère ébullition. Ajoutez la gélatine bien essorée, laissez bouillir pendant 5 minutes. Retirez du feu et laissez la gelée redescendre en température. Remplissez les tartelettes jusqu'au bord et réservez-les au réfrigérateur pour que la gelée prenne.

### MERINGUE ITALIENNE :

Dans une casserole, mélangez le sucre avec un peu d'eau pour obtenir une consistance de sable mouillé. Insérez un thermomètre et chauffez jusqu'à 117°C.

Pendant ce temps, montez légèrement les blancs d'œufs dans un bol. Une fois la température atteinte, versez le sirop de sucre dans les blancs d'œufs à vitesse moyenne, puis battez à grande vitesse jusqu'à refroidissement complet.

Une fois la meringue froide, transférez-la dans une poche à douille et décorez les entremets avec des motifs.

Enfin, passez rapidement un chalumeau sur la meringue pour lui donner une couleur dorée.

**Sandra Bede**

*Restaurant le Panoramic - Sondernach*



**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

Immobilière Landis 68

@immolandis68



# Brasserie Taal

La brasserie Taal est installée à Wihr au Val dans les locaux du peintre Lammer depuis déjà 5 ans. Martin Eck et son équipe y concoctent des bières artisanales de haute volée et les proposent à la dégustation et à la vente dans leur bar et leur magasin.



Taal c'est avant tout une histoire de famille. Guillaume, le maître brasseur et son père Dominique, expérimentaient des recettes de bières chez eux depuis des années. Petit à petit, au fil des concours de bières artisanales gagnés dans toute la France, l'idée a germé de créer une micro-brasserie dans la Vallée de Munster. Les étoiles se sont alignées quand Martin, le frère de Guillaume et son oncle Olivier ont décidé de les rejoindre dans l'aventure et de s'y consacrer pleinement.

Une sélection des meilleures recettes a été faite, le local a été choisi pour son emplacement stratégique et sa grande taille, les travaux ont commencé et les premières bières sont sorties de production en 2019. Martin est ainsi devenu l'exploitant et le visage de la brasserie Taal. Le nom a été choisi pour leur attachement à la Vallée de Munster dont la famille est originaire et pour son image « Nordique » que l'on retrouve dans leur communication. L'objectif était de créer une brasserie avec une gamme variée de bière dans l'esprit de la tradition anglo-saxonne et germanique. Les bières sont ainsi bien houblonnées dans l'esprit des IPA.

Leur bière emblématique est d'ailleurs la NEIPA, une bière trouble, douce et fruitée qui tire à 5,9% d'alcool. A boire en toute circonstance donc mais toujours avec modération.

Ils proposent aussi la Pale Ale qui se rapproche d'une Pils allemande, la Weizen qu'il est agréable de boire en été, les IPA qui sont plus amères et qui s'adressent aux connaisseurs de bières artisanales et bien sûr des bières spéciales qui varient en fonction des saisons et des envies des brasseurs.



Brasseurs qui sont au nombre de deux pour épauler Guillaume. Le maître brasseur a gardé son métier de bûcheron et collabore donc avec Alex et Loïc pour créer toujours plus de nouveautés avec uniquement des ingrédients naturels, sans aucun additif chimique.

Vous pouvez d'ailleurs déguster leur gamme de 8 à 15 bières dans leur brewpub ; et ce du mardi au samedi en soirée. Emma est la maîtresse des lieux et Martin en est le chef d'orchestre.

Des soirées à thème y sont d'ailleurs organisées en permanence : concerts, afterworks, soirées jeux.

Grâce au dynamisme de l'équipe et avec sa capacité d'une centaine de places, le bar est rapidement devenu un lieu de rencontre incontournable dans la vallée pour tous de 18 à plus de 80 ans.

Un vrai lieu de vie qui s'agrandit d'un Biergarten aux beaux jours et qui réunit toutes les générations autour de l'amour de la bière.

**Pierre Déloge**



# Parcours VTT M5

## Mittlach-Schnepfenried

**Durée : 2h**  
**Distance : 20 km**  
**Dénivelé : + 760 m**

Pour votre sécurité, pensez à :

- Porter un casque
- Vous équiper convenablement
- Respecter la circulation et la nature
- Vous hydrater régulièrement
- Prévenir votre entourage du parcours emprunté
- Vous renseigner sur la météo



### Départ : Lieu-dit Steinabruck, à la sortie de Metzeral

Commencez votre randonnée au lieu-dit Steinabruck, situé à la sortie de Metzeral, à proximité des Chalets de la Wormsa. De là, dirigez-vous vers Mittlach en empruntant le chemin de la Wormsa. Tout au long de cette partie du trajet, vous aurez une vue imprenable sur le Hohneck, qui se dresse à 850 mètres au-dessus de vous. Admirez au passage la statue légendaire de l'ours, un véritable symbole de la région.



### Traversez le village de Mittlach

Une fois à Mittlach, traversez ce charmant village pour vous rendre vers le Camping du Haut-Mittlach. Préparez-vous ensuite à une montée de 6 km jusqu'au Schnepfenried.

### Descente vers Metzeral

Après avoir traversé la station du Schnepfenried, entamez une descente en direction de Metzeral. Sur votre chemin, vous passerez par la Ferme du Grand Hêtre.

Avant cela, vous avez la possibilité d'explorer l'Easy Bike Park, un petit circuit ludique VTT, ou de suivre le circuit des Fermes, qui vous mènera jusqu'à l'Auberge Deybach. La descente, bien que technique au début, se fait principalement sur des chemins larges pour vous permettre de regagner facilement le point de départ.

### Direction le Schnepfenried

Le Schnepfenried est la principale station de ski de la vallée de Munster. Pour y accéder, vous aurez l'occasion de découvrir Mittlach, notamment connu pour son Musée de l'Ambulance Alpine, qui retrace l'histoire du petit hôpital militaire de la Première Guerre mondiale.



### Départ possible depuis Munster

Si vous le souhaitez, vous pouvez également débuter votre aventure depuis Munster en empruntant la piste cyclable qui vous mènera jusqu'à Mittlach.

**Titaina Uricher**

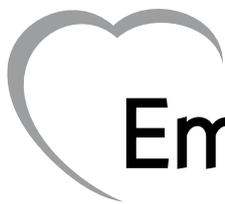
(\*) : Vous retrouverez cette brochure auprès de l'office de tourisme de la vallée de Munster.

**MAGASIN D'USINE**  
VENTE AUX PARTICULIERS

www.lamaisondebalmly.com

**MB**  
LA MAISON DE BALMY  
Frais de maison

3 rue Marcel Haedrich  
68140 MUNSTER  
+33 6 71 27 12 97



# Emplois & apprentissages

## BRUNN CONFORT

TECHNICIEN(NE) ENTRETIEN ET  
DEPANNAGE CHAUDIERES

CDI 35h/semaine

03 89 77 33 57 - 14 rue Martin Hilti à Munster

## BOULANGERIE HEINRICH

1 APPRENTI(E) BOULANGER(E)

03 89 30 04 47

## BOULANGERIE HEINRICH

1 APPRENTI(E) PATISSIER(E)

03 89 30 04 47

## RESTAURANT L'OLIVIER

1 COMMIS DE CUISINE CHEF(FE) DE PARTIE

03 89 77 34 08

## RESTAURANT VERTE VALLÉE

CHEF (FE) DE RANG - COMMIS DE SALLE

Rejoignez l'équipe de salle du restaurant primé  
d'un Bib au guide Michelin pointeuse, mutuelle  
avantageuse, CE...

03 89 77 15 15 - rh@vertevallee.fr

## AUBERGE SCHANTZWASEN

SERVEUR(SE) AOUT 2024

03 89 77 30 11

contact@auberge-schantzwasen.com

## AUBERGE SCHANTZWASEN

CUISINIER - CDD OU CDI

03 89 77 30 11

contact@auberge-schantzwasen.com

## MAGASINS GÜTHLEBEN

APPRENTI(E) VENDEUR(SE)

Préparation du CAP Vente en 24 mois

Démarrage 01 août 2024

03 89 77 37 31 - se présenter au magasin

## LE GRAND HÔTEL\*\*\*

1 APPRENTI(E) EN SALLE

03 89 77 30 37

ou grandhotelmunster68@yahoo.fr

## BRUNN CONFORT

APPRENTI(E) MONTEUR EN  
CHAUFFAGE SANITAIRE

03 89 77 33 57 - 14 rue Martin Hilti à Munster

## ATELIER FRITSCH

FABRICANT - POSEUR - CDI 39h/sem

Expérience exigée - Titulaire du permis B  
CAP Menuiserie - ébénisterie minimum exigé

03 89 77 52 51 - laurent@menuisieriefritsch.fr

## ATELIER FRITSCH

TECHNICO COMMERCIAL(E) - CDI

Temps plein - Allemand souhaité  
Connaissance en menuiserie

03 89 77 52 51 - laurent@menuisieriefritsch.fr



Partenaire GREGO

**Spécialiste du Munster  
et des fromages locaux  
depuis 3 générations**



LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Fromages fermiers • Charcuteries • Plats  
du jour Maison • 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  
Tous les jours 9h30 à 12h30 - 14h30 à 18h30



**AZUR FM**  
RADIO CENTRE ALSACE



Tourte de la Vallée de Munster  
Choucroute garnie  
Marmite du jour  
Planchettes fromages & charcuteries  
Salades gourmandes  
Tartes de saison et glaces  
Vins fins d'Alsace  
Bières de caractère

**LA TABLE DES  
MALKER**  
Authentiques saveurs d'Alsace

j'ai faim !  
4 Grand'Rue - Munster  
Tél. 03 89 77 06 17 table@malcker.fr

Venez profiter de  
notre belle terrasse  
bucolique, couverte  
et ombragée sous  
feuilles de vigne.

Ouvert 7j/7  
au déjeuner : tous  
les jours de 11h30 à  
17h 30  
au goûter : tous les  
jours de 14h à 17h30  
au dîner : du mercredi  
au samedi jusqu'à 22h

# Gunsbach

Gunsbach, un village chargé d'histoire et de charme, dont les origines remontent à 1278. La renommée mondiale de Gunsbach s'enracine grâce à une personnalité emblématique : le docteur Albert Schweitzer.

L'orthographe de Gunsbach a évolué au fil des siècles, reflétant les nuances linguistiques et les caprices de l'histoire. De Heinricus de Gunnisbach à l'actuel Gunsbach, chaque variation révèle un pan de l'identité de ce village, où le ruisseau murmure encore les secrets d'antan. Son blason, orné de trois serpes de vigneron, témoigne de son attachement à ses traditions et à son terroir.

Le village est mondialement connu grâce au docteur Albert Schweitzer, pasteur, théologien, organiste, musicologue et prix Nobel de la Paix en 1952. Ses parents se sont installés dans le village alors qu'il était âgé de 6 mois. Il le quitta, avec sa femme, en 1913 pour fonder l'hôpital de Lambaréné au Gabon. Sa maison, rachetée par l'Association Internationale Albert Schweitzer, reçoit tous les ans plus de 10.000 visiteurs qui viennent d'une cinquantaine de pays.



## A VOIR - À FAIRE ANCIEN PRESBYTÈRE

Au 3 rue Albert Schweitzer, l'ancien presbytère protestant, qui date du XIX<sup>ème</sup> siècle, est légué à la paroisse par Adolphe Müller. Le père d'Albert Schweitzer, Louis, pasteur à Gunsbach, s'y installe avec sa famille jusqu'à sa mort en 1925.

## MAISON D'ALBERT SCHWEITZER

Albert Schweitzer fit construire cette maison, grâce au prix Goethe qui lui fut décerné par la ville de Francfort. Il y emménage en 1929 et c'est là qu'il demeure lors de ses séjours en Europe. Sa maison est désormais un musée qui lui est consacré.

## MUSÉE AFRICAÏN

Le musée d'objets africains, au 1<sup>er</sup> étage de la mairie, est ouvert en juillet et août (tous les jours sauf fériés). Emma Haussknecht, décédée en 1956, qui fut pendant de longues années une collaboratrice d'Albert Schweitzer, y a rassemblé une importante et précieuse collection d'objets d'art et d'ustensiles africains.



## MONUMENT ALBERT SCHWEITZER

Pour accéder au monument, prendre le sentier en face de la maison Schweitzer. Sur ce lieu-dit Kanzrain, Albert Schweitzer aimait se retirer pour méditer et admirer la beauté de la nature. Comme il l'écrit lui-même dans une lettre adressée au sculpteur du monument : « car là-bas j'étais celui qui était occupé à penser. Là-bas est ma patrie intellectuelle, là-bas j'aimerais demeurer dans la pierre, et que l'on m'y rende visite... ».

## LE SENTIER ALBERT SCHWEITZER

C'est un sentier de promenade et de méditation sur la pensée d'Albert Schweitzer. En partant de l'ancien presbytère, 3 rue Albert Schweitzer, vous serez conduit devant 16 panneaux explicatifs sur un parcours d'environ 1km.

## LA BALADE DE L'EAU

Au départ de la rue du Stade, la balade de l'eau est un circuit de 4 km avec 13 stations d'une durée d'environ 2h30. Accompagnés par la musique de l'onde qui s'écoule, Gunsbach vous invite à découvrir l'histoire de son eau, de son union avec les arbres, la terre et l'homme.



## LA MAISON DU FROMAGE

La Maison du Fromage à Gunsbach est un lieu emblématique qui célèbre l'art de la fabrication du Munster. Les visiteurs peuvent découvrir les différentes étapes de sa production à travers des expositions interactives, des films et des démonstrations. Accessible à tous, cet espace propose également des dégustations commentées pour savourer pleinement ce produit du terroir. Avec ses installations modernes et son ambiance conviviale, la Maison du Fromage offre une expérience enrichissante et divertissante pour les amateurs de gastronomie et de culture locale.

Titaina Uricher



# LES INFOS GREGO



**Nocturne**  
des **COMMERÇANTS**

MERCREDI 24 JUILLET  
& MERCREDI 7 AOÛT  
à partir de 19h30 à **MUNSTER**

LES RUES PIÉTONNES AVEC :  
RESTAURATION, ANIMATIONS MUSICALES, JEUX, ETC...

AZUR fm  
CCL ALMEC FÜRNIERTRAPDLF  
GREGO  
Ville de Munster

## Les Nocturnes seront animées par :

- AZUR fm

avec son JEU QUIZZ (bons d'achat à gagner)

- Les **CORS DES ALPES** :

24 juillet : L'Echo du Gaschney

07 août : Ménschertaler Alpenhorn Bläser

- **RIGOL'JEUX**

et ses jeux géants en bois

...

et beaucoup d'autres animations – de la musique variée, des bonnes affaires, de la gastronomie – à découvrir chez les commerçants, artisans, restaurateurs de Munster !

## LISTE DES COMMERCES

### Carte Privilège Grégo

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 FUNÉRAIRE

LA GODILLE

MAGASINS GUTHLEBEN

SUPER U

(le mercredi, à partir de 50€ d'achats)

U EXPRESS

(le mercredi, à partir de 30€ d'achats)

JOSEPHINE OSE **NOUVEAU**

LES CHINEUSES DE LA VALLEE **NOUVEAU**

MONTI DIAG **NOUVEAU**

## Jeux

### A / Coloriage sur l'été : additionner et soustraire jusqu'à 10

Effectue les calculs pour trouver les couleurs de chaque partie du dessin !

- 3 = marron
- 4 = rouge
- 5 = bleu
- 6 = vert
- 7 = noir



### B / 7 Différences



### C/ Charades

- 1/
  - Mon premier vient après O dans l'alphabet.
  - On se couche dans mon deuxième.
  - Mon troisième se trouve en Normandie.
  - Mon tout est grand, avec des plumes.
- 2/
  - Mon premier se met sur un bateau.
  - Mon second est un idiot.
  - Mon troisième est le contraire de tard.
  - Mon quatrième est composé des deux dernières syllabes de téléphone.
  - On écoute de la musique avec mon tout.
- 3/
  - Mon premier est la capitale de l'Italie.
  - Mon second est une voyelle.
  - Mon troisième est un fleuve d'Europe.
  - Mon tout est une plante qui sent bon.

Réponses :  
B/ 7 différences : branche de l'arbre, rayure de l'abeille, yeux de la tortue, tâche sur la carapace de la tortue, papillon, fenêtre de la maison, herbes près du chemin  
C/ charades : 1/ Un pélican (P - lit - Caen) 2/ Un magnétophone (mât - mais - tôt - phone) 3/ Le romarin (Rome - A - Rhin).



LES SOLUTIONS MAISON  
DU CRÉDIT MUTUEL



Un toit,  
un projet  
et toutes nos  
solutions pour  
le **concrétiser**  
avec l'Agence  
Immobilière.

09 / 2023 • Crédit photo: Gettyimages

Crédit  Mutuel

Vallées de la Fecht  
Munster – Metzeral  
Courriel : 03280@creditmutuel.fr

Services proposés par AFEDIM.

**AFEDIM**, SAS au capital de 780 000 euros, 4, rue Raiffeisen - 67000 Strasbourg - 387 468 382 RCS Strasbourg. Carte professionnelle n° CPI 6701 2017 000 018257, pour les activités : Transactions sur immeubles et fonds de commerce et Gestion Immobilière. Garant pour la Gestion Immobilière : BECM, 4, rue Raiffeisen 67000 Strasbourg. Pour l'activité « Transactions sur immeubles et fonds de commerce », AFEDIM ne reçoit ni ne détient d'autres fonds, effets ou valeurs que ceux représentatifs de sa rémunération ou de ses honoraires. Conformément à la réglementation les collaborateurs présents dans les Caisses sont, par attestation, habilités à effectuer en qualité de négociateur des opérations de transaction immobilière par AFEDIM pour son compte.

AFEDIM est détenu à 100 % par **Crédit Mutuel Immobilier**.

Crédit Mutuel Immobilier et AFEDIM sont des entités de Crédit Mutuel Alliance Fédérale. Conformément à la réglementation, les collaborateurs présents dans les Caisses sont, par attestation, habilités à effectuer en qualité de négociateur des opérations de transaction immobilière par AFEDIM pour son compte.

**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. Pour les opérations effectuées en qualité d'intermédiaires en opérations d'assurances (immatriculations consultables sous [www.orias.fr](http://www.orias.fr)), contrats d'assurance de ACM VIE SA, ACM IARD SA et ACM Vie SAM, entreprises régies par le Code des assurances.

**AZUR** FM  
RADIO CENTRE ALSACE  
91.9 MUNSTER

 **CCI ALSACE  
EUROMÉTROPOLE**



**GREGO**  
