

Magazine des artisans et commerçants de la Vallée de Munster N°27 – septembre à mi-novembre 2024 inclus l'alléchant programme de l'automne gourmand **GREGO** Photo : Quentin Gachon pour l'Artisanale et La Pierre Rouge à Munster





Une rentrée riche et festive

C'EST LA RENTRÉE

du 09 au 15 septembre

2 Gagnez

2 X Plus d'euros

Carte Privilège Grégo

La rentrée 2024 va être très riche en évènements dans la Vallée puisque la fête de la Transhumance et de la Tourte revient à Munster le 15 septembre ; la Vallée des Contes se déroulera du 4 au 20 octobre dans 15 villages de la vallée avec en point d'orgue la piétonnisation de la Grand'rue à Munster le 5 octobre.

Pour ces deux occasions, les commerçants et artisans de Munster seront de la fête et vous ouvriront leurs portes. N'oublions pas non plus la fête de la Transhumance de Muhlbach sur Munster le 12 octobre ou le Munster Trail le 5 octobre. Retrouvez la liste complète des manifestations de la Vallée dans notre cahier spécial concocté par l'Office du tourisme.

Suite au succès de la première opération « Donne ton soutif » l'an dernier, nous avons souhaité renouveler l'expérience pour soutenir la campagne annuelle de sensibilisation au cancer du sein Octobre rose.

Une quinzaine de commerçants vous proposeront donc de collecter les soutiens-gorge que vous n'utilisez plus. L'objectif est de les recycler pour soutenir les femmes qui ont eu un cancer du sein.

La boutique de la Maison du Fromage à Gunsbach a récemment rejoint notre association et accepte ainsi la carte Privilèges Grego. Vous pouvez donc y cagnotter lors de vos achats de spécialités de la Vallée. Vos boutiques de la Vallée vous gâtent aussi et doublent le cagnottage sur la carte Privilèges pour vos achats de la rentrée du 9 au 15 septembre.

Bonne rentrée à tous!

Pierre Déloge



3	Fdito	commaire

- 4 **Local :** Office de Tourisme de la Vallée de Munster
- **Artisan :** Boucherie Ertlé, cinq générations de savoir-faire et de qualité
- **Actualités :** Artisans commerçants
- 7 **Commerce :** Natur'L, une histoire de passion et de collaboration
- **9-12 Calendrier :** programme de l'automne gourmand

13	Nouveau: Come Prima,
	une entrepreneure au service des femmes

- **Mon village:** Muhlbach sur Munster
- **15 Gastronomie :** Effiloché de Boeuf
- 17 Emplois et apprentissages
- 18 Les infos Grego
- 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 : contact@grego.alsace www.grego.alsace - facebook : gregovalleedemunster – instagram : association.grego

Office de **Tourisme**

de la Vallée de Munster



L'accueil, l'information, la promotion touristique, et la coordination des acteurs locaux du tourisme sont ses 4 missions principales. Spécificité de l'OTVM : il est aussi en charge, en collaboration avec les collectivités et les partenaires, des événements pour animer la vallée, dont le fameux marché de Noël à Munster, et également de la commercialisation d'hébergements et d'activités pour proposer des expériences inédites. Grâce au soutien de la communauté de communes, qui finance à plus de 80% son fonctionnement, et des socio-professionnels, l'OTVM mène à bien ces projets dynamiques.



Accueillir et informer les visiteurs est évidemment l'ADN de l'office : il accueille annuellement 20 000 personnes au comptoir et sur les manifestations.



Pour bien accueillir cette clientèle, il y a bien-sûr le sourire, mais également une information de qualité : l'OTVM met en avant 3 000 fiches constituant l'offre touristique de la vallée, aussi bien les évènements que les commerces, les hébergements, les prestataires de service... En devenant adhérents, les socio-professionnels s'assurent une place privilégiée dans cette base de données, qui augmente leur visibilité auprès des touristes car elle alimente les brochures et le site Internet.

Eh oui, l'accueil est le sommet de l'iceberg! Ce que vous ne voyez pas, c'est le travail de promotion et de **coordination** touristique réalisés en interne : les brochures (9 éditions dont le nouveau carnet de destination édité à 15 000 exemplaires), les accueils de presse, les insertions publicitaires... Et aussi le digital avec le site internet (16 000 visiteurs) ou Facebook (20 500 fans).

En plus de cette promotion, l'Office de Tourisme accompagne ses adhérents : soutien numérique pour développer leur présence en ligne, aide à la labellisation, conseils pour la gestion des meublés touristiques, et possibilité de souscrire à un pack photo.

Et tout ce travail pour un objectif final : accroître la visibilité de la destination et sa fréquentation, développer l'activité économique touristique tout en veillant au développement d'un tourisme durable. Pour plus d'informations sur les modalités d'adhésion, contactez l'équipe de l'Office de Tourisme.

Ensemble, faisons rayonner la Vallée de Munster!

Nathalie Zaric



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



Boucherie Ertlé

cinq générations de savoir-faire et de qualité

La boucherie Ertlé, une institution familiale ancrée à Soultzeren depuis cinq générations, continue de faire vibrer les papilles des amateurs de bonne chair. Aujourd'hui, Guillaume et sa femme Morgane perpétuent avec passion et expertise cette tradition de boucherie-charcuterie artisanale.

Guillaume, fort d'une formation rigoureuse, a d'abord effectué un CAP chez Jauss en deux ans, avant de poursuivre avec un BP à l'École Nationale des Métiers de la Viande à Paris. Revenu en Alsace, il a rejoint ses parents dans la gestion de la boucherie. Morgane, initialement assistante sociale, a progressivement intégré l'équipe à mi-temps avant de s'y consacrer pleinement depuis 2012.

La boucherie-charcuterie Ertlé emploie une équipe de quatre personnes, dont Christelle, une fidèle employée depuis 30 ans qui a effectué son CAP dans la boucherie. À leurs côtés, Laetitia, Véronique et Maxime contribuent également à maintenir le haut niveau de qualité qui fait la renommée de la maison.



Ici, tout est fait maison, du mélange des épices à la préparation de la pâte feuilletée. La charcuterie est élaborée et fumée sur place, y compris le saumon. Vous trouverez à la boucherie Ertlé une gamme complète de viandes de qualité, notamment

du bœuf et du veau de race limousine, du porc, et des volailles. Parmi leurs spécialités, les produits en croûte, tels que la tourte de la vallée, les patés en croûte et les fleischnackas, sont particulièrement prisés.



Toutes leurs terrines de viandes ou de poissons sont également faites maison.

Les amateurs de fromages ne sont pas en reste, avec une sélection de produits de la vallée de Munster, notamment ceux de la ferme Heinrich à Stosswihr et de la chèvrerie du Widenthal et du Londenbach.

L'accent est mis sur la qualité et la traçabilité des viandes, une exigence incontournable pour Guillaume et Morgane. Leurs produits maison et leur savoir-faire artisanal font de chaque visite une expérience gustative unique.

La boucherie Ertlé est ouverte du lundi au samedi. En fin de semaine, un menu spécial est proposé, et il est également possible de commander des plats festifs tels que la fondue chinoise, la pierrade, la bourguignonne, ou encore le bœuf Wellington, uniquement sur commande et tout au long de l'année.

En janvier 2025, la boutique va être entièrement rénovée, offrant ainsi à ses clients un cadre encore plus accueillant et moderne pour découvrir les délices préparés avec passion par Guillaume, Morgane et leur équipe.

À la boucherie Ertlé, la tradition et la qualité se transmettent de génération en génération, offrant aux habitants de Soultzeren et des environs des produits authentiques et savoureux, fabriqués avec passion et expertise.

Titaïna Uricher



ChauffageClimatisationCheminées -Sanitaire

Inserts - Poêles • S.A.V.

ENERGIES RENOUVELABLES

68140 MUNSTER 03 89 77 54 42



www.ertle-et-fils.com

Artisans - Commerçants



• Le Salon Rebert à Munster a le plaisir de vous informer de ses nouveaux horaires d'ouverture: lundi, mardi, mercredi, vendredi: 8h30 - 18h00, le jeudi: 9h00 - 19h00, le samedi: 8h30 - 17h00. Leur équipe dynamique, composée d'Aline, Florence, Murielle, Sandra, Peggy, Candice, Emma et Magali, est ravie de vous

accueillir aux nouveaux horaires pour vous offrir des services de qualité!



Partez la découverte de fabrication des bougies naturelles LDÉCO lors d'une visite gratuite de l'atelier à Fraize (88) au cœur des Vosges. Vous serez époustouflé par les odeurs incroyables et vous repartirez avec une nouvelle appréciation de l'art de la fabrication des bougies. Les visites ont lieu du mardi au samedi, de 10h à 17h. Retrouvez plus d'informations sur leur site internet.



• En plus de leurs rayons habituels de mercerie, laine et chapeaux, la mercerie Paprika à Munster propose désormais un nouveau rayon dédié aux vêtements et chaussures de seconde main. Vous y trouverez une sélection variée de vêtements pour femmes, allant de la taille XS à XXXL. Ces articles de seconde main

sont soigneusement choisis pour leur qualité et leur style, permettant à chacune de trouver son bonheur à petit prix.



• Jean Claude Mann, tapissier-décorateur renommé à Muhlbach sur Munster, vient de décrocher le label Artisans d'Alsace. Ce label est une reconnaissance du savoir-faire artisanal

exceptionnel et de la production locale alsacienne. Spécialisé dans la restauration et la création de fauteuils, canapés et rideaux, Jean Claude Mann excelle également dans le travail du cuir en tant que bourrelier. Son engagement envers la qualité et l'authenticité alsacienne se reflète dans chaque pièce qu'il réalise.



Nordik Shop Munster a déménagé et se trouve désormais au début de la Grand Rue! Leur nouveau magasin propose une large gamme d'articles de sportswear. Leurs collections allient style et confort au quotidien. Pour les amateurs de sports de plein air, ils offrent également une sélection d'équipements de montagne afin de vous permettre de pratiquer vos activités outdoor dans les meilleures conditions. Vous y trouverez des

vêtements techniques, des chaussures adaptées, des sacs de randonnée et divers matériels indispensables. Visitez leur nouveau magasin pour explorer toutes les nouveautés et profiter de leurs conseils personnalisés.



• L'Institut Ô Natur'L à Stosswihr est ravi de vous annoncer une grande nouveauté pour faciliter vos prises de rendez-vous et vos achats de bons cadeaux!

Désormais, vous pouvez réserver vos soins en ligne et acheter des bons cadeaux via leur site partenaire, Kalendes.

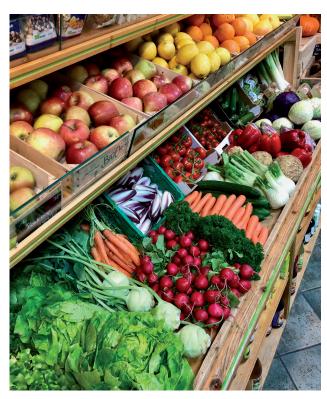
Commerce

Natur'L

Une Histoire de Passion et de Collaboration

Nichée au début de la Grand Rue, la Boutique Natur'L à Munster est bien plus qu'un simple magasin. Depuis trente ans, cet écrin de bien-être propose des produits BIO et français soigneusement sélectionnés, apportant ainsi une touche de qualité et d'authenticité à la vallée.

Véronique et Michèle, les visages rayonnants derrière Natur'L, incarnent l'esprit même de cette boutique. Anciennes employées, elles ont repris les rênes en octobre 2010, poussées par une passion commune et une évidence naturelle. Michèle, anciennement secrétaire-comptable, et Véronique, ex-secrétaire commerciale dans un laboratoire photo, forment un duo complémentaire et harmonieux. Leur belle collaboration, fondée sur des années de travail commun, se traduit par un investissement personnel fort dans cette entreprise.



Chez Natur'L, la qualité prime. Chaque produit est sélectionné avec soin, assurant à la clientèle le meilleur de la production biologique. Les rayons foisonnent de trésors : des huiles essentielles haut de gamme, une épicerie salée et sucrée, des vins et bières d'Alsace, des cosmétiques naturels, des savons artisanaux, des produits d'entretien écologiques, des vêtements pour bébés en matières naturelles, des pierres et bijoux, des fleurs de Bach, une gamme complète de compléments alimentaires, des encens, des lampes de sel, des diffuseurs d'huiles essentielles, des produits frais, ainsi qu'un rayon de fruits et légumes frais et de qualité.



L'un des atouts majeurs de Natur'L est sans conteste la qualité des conseils prodigués par Véronique et Michèle. Toujours en quête de perfection, elles se forment régulièrement pour maîtriser chaque aspect des produits qu'elles proposent. Cette expertise leur permet d'offrir des conseils personnalisés, adaptés aux besoins de chaque individu



Pour celles et ceux qui ne peuvent pas se déplacer, Natur'L propose un service de commande et de livraison, facilitant l'accès aux produits pour les personnes à mobilité réduite. Un service précieux qui témoigne de leur engagement envers la communauté.

Natur'L est bien plus qu'un magasin de proximité, c'est un véritable pilier pour la communauté de Munster et ses environs. En soutenant toutes ces boutiques, les habitants contribuent à la pérennité d'un commerce local qui valorise la qualité, le bien-être et le service personnalisé.

La Boutique Natur'L est ouverte tous les jours du lundi au samedi. Venez découvrir ce havre de paix où chaque produit raconte une histoire, et laissez-vous guider par les conseils avisés de Véronique et Michèle.

Titaïna Uricher



MUNSTER 22 rue de la République 03 89 77 42 43

Permanence tél. 24h24 - 7j/7



Prestations funéraires complètes :

- Chambre funéraire
- Transport de corps
- · Cérémonie personnalisée
- Salon pour cérémonie dans l'intimité
- Marbrerie

Prévoyance obsèques :

- · Des prestations adaptées
- Option « Garantie Tranquillité»
- Cotisations fixes et durée définie
- Dépôt de volontés, étude et devis gratuits

FUNECAP EST – SAS au capital de 300 000 € – ZAC des Terres Rousses 8, rue Nicolas de Condorcet – 21800 Chevigny-Saint-Sauveur RCS Dijon 388 796 526 – N° Orias 07 037 898.







Un ami qui vous veut du pain

Depuis 2012 L'Enfariné vous offre une expérience unique et délicieuse tout en mêlant savoir-faire et ambiance relax. Toutes les farines utilisées sont issues de l'agriculture biologique.

> Du mardi au samedi de 6h30 à 18h

16, Rue St Grégoire, 68140 Munster (0033) 3 89 21 32 23

mail@lenfarine.fr www.lenfarine.fr



À NE PAS MANQUER EN SEPTEMBRE É Octobre



Tournées européennes du Patrimoine SAMEDI 21 ET DIMANCHE 22 SEPTEMBRE



En partenariat avec :











Col'Attitude an Petit Ballon DIMANCHE 29 SEPTEMBRE | 08h-12h

la fermeture des routes aux automobilistes.

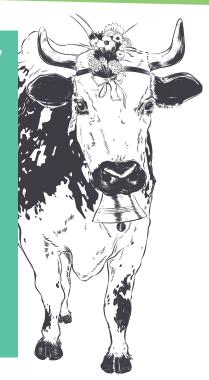
À l'arrivée, scannez le QR-code pour valider votre

Les cloches sonnent l'heure des transhumances!

Comme à chaque fin d'été, nos vaches vosgiennes quittent leurs pâturages estivaux pour redescendre vers les fermes. Pour les accompagner dans leur périple, ne manquez pas ces deux événements incontournables :

> Fête de la Transhumance et de la tourte **DIMANCHE 15 SEPTEMBRE À MUNSTER**

Fête de la Transhumance - Wandelfescht SAMEDI 12 OCTOBRE À MUHLBACH-SUR-MUNSTER



CAUTOMNE SOUNDOUNDE LA RECETTE D'UN BON SÉJOUR

19 octobre au 03 novembre



PROGRAMME COMPLET DISPONIBLE À L'OFFICE DE TOURISME, SUR VALLEE-MUNSTER.EU ET AU 03.89.77.31.80.



www.vallee-munster.eu

PAYS DE COLMAR

VIVEZ DES EXPÉRIENCES !

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



Ateliers bretzel chez Willy Les mardis 22 et 29 octobre de 14h à 15h

Savez-vous pourquoi le bretzel a cette forme si particulière ? Percez les secrets de cette pâtisserie alsacienne à la renommée mondiale avec le pâtissier Willy à Munster qui vous ouvre les portes de son atelier pour l'occasion. **Tarifs** : 10€/personne





Suivez Bérangère pour une visite passionnante dans cette brasserie toute particulière! Découvrez des bières brassées à l'eau de nos montagnes et des limonades et boissons artisanales.

Tarifs: Adulte 4€ - Gratuit pour les enfants





Randonnée nocturne sous les constellations Le mercredi 23 octobre et vendredi 1er novembre dès la nuit tombée

Découvrez les étoiles lors d'une randonnée (2,5 km et 70 m de dénivelé) au Col du Wettstein, avec un guide spécialiste en astronomie. Après une montée en forêt, admirez le ciel et ses secrets : repérage, étoiles majeures et légendes des constellations. **Tarifs** : Adulte 18€ - Enfant (8 à 12 ans) 12€



Saveurs automnales chez le vigneron Les jeudis 24 et 31 octobre de 10h30 à 12h



Célébrez l'automne chez le vigneron ! Visite de cave, dégustation et échanges sur 3 accords vins et délices d'automne issus de producteurs locaux ! (Jus de fruits pour les enfants). *Tarifs : 10€/personne*





Sortie découverte des plantes sauvages Les jeudis 24 et 31 octobre de 14h à 17h

Au cours d'une jolie balade sans difficulté, venez découvrir un large panel de plantes sauvages. Un vrai trésor sous nos pieds! Apprenez à identifier avec tous vos sens les plantes de notre région, leur usage alimentaire et médicinal.

Tarifs : Adulte 18€ - Enfant (6 à 12 ans) 8€











producteurs locaux et savoir-faire

Pot d'accueil à l'Office de Tourisme - Munster TOUS LES LUNDIS À 11H

Partagez un moment convivial autour d'une dégustation de produits du terroir à la rencontre des acteurs du tourisme et des produits de la Vallée de Munster. Gratuit sans réservation.

Traite des chèvres à la Ferme du Londenbach - Soultzeren TOUS LES JOURS À 17H30 (SAUF LES LUNDIS)

Eh oui, dans la vallée de Munster, on fait aussi du fromage de chèvre! Visitez la chèvrerie et participez à la traite des chèvres dans un cadre naturel remarquable, à plus de 800 m d'altitude. C'est gratuit!

Pour réserver : 06.68.10.96.82

Visite et dégustation à la Ferme Versant du Soleil - Hohrod TOUS LES MARDIS ET JEUDIS À 10H

La Ferme du Versant du Soleil ouvre ses portes aux visiteurs curieux et gourmands. Découvrez les coulisses de la fabrication de vos fromages préférés ! 1€/personne. Pour réserver : 06.30.97.29.28

Marchés hebdomadaires - Munster

TOUS LES MARDIS ET SAMEDIS DE 07H À 12H

Venez savourer des produits de saison et rencontrer des producteurs locaux passionnés sur la Place du Marché de Munster. Entrée libre.

Marché hebdomadaire - Metzeral

TOUS LES MERCREDIS DE 07H À 13H

Profitez de votre passage dans la vallée pour goûter aux meilleurs produits locaux tout en vous imprégnant de l'ambiance chaleureuse et authentique de ce village. Entrée libre.

Visite de la Maison du Fromage - Gunsbach

DU MERCREDI AU DIMANCHE 09H45-12H ET 13H45-17H

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





Flashez ce QR code pour retrouver l'agenda complet!

La collecte des informations a été arrêtée au 02/08/2024

Office de Tourisme de la Vallée de Munster

1 Rue du Couvent , 68140 Munster 03 89 77 31 80

contact@vallee-munster.eu

Crédits photos : OTVM - Quentin Gachon, Illustrations : Freepik - Croquis : Hugo Anneheim

OUVeau

Come Prima

une entrepreneure au service des femmes

Fanny Barro, jeune femme dynamique de 24 ans, est à la tête de la société COME PRIMA. Après un parcours académique remarquable, elle est aujourd'hui une figure emblématique de l'entrepreneuriat dans la région Grand-Est.

Originaire de la vallée de Munster, Fanny a obtenu un Diplôme National des Métiers de l'Art et du Design (DN MADE) à Strasbourg, où elle a consacré trois années de travail acharné à l'étude des contraintes vestimentaires des femmes occidentales. Son mémoire, centré sur cette thématique, a été le point de départ de son projet entrepreneurial. Lors de ses recherches, elle a rencontré des personnes touchées par le cancer du sein ainsi que des associations engagées dans ce combat. Ces échanges ont fait germer en elle l'idée de créer une collection de lingerie sur-mesure, spécialement conçue pour les femmes ayant subi une mastectomie.



Grâce au soutien de la région Grand-Est, Fanny a suivi une formation de six mois qui lui a permis de perfectionner ses compétences techniques en lingerie surmesure. Ce

savoir-faire lui a été précieux pour lancer COME PRIMA, une marque qui allie confort, féminité et sensualité.

Sa collection comprend des ensembles de soutien-gorge, des nuisettes, des bodys, et bien plus encore. En privilégiant l'utilisation de produits français, tels que la dentelle de Calais, et en s'assurant que chaque pièce est réalisée à la main, Fanny garantit des produits de haute qualité.

Les créations de Come Prima ne sont pas uniquement destinées aux femmes ayant des soucis de santé.



La marque propose également des ensembles sur-mesure pour toutes les femmes, avec des tailles allant du XS au XL, assurant ainsi que chaque cliente puisse trouver son bonheur.

Le parcours de Fanny est jalonné de succès et de distinctions. En 2021, elle a reçu le prix de l'engagement des jeunes talents du Grand-Est. Elle a également participé au concours des 101 femmes entrepreneures de France, où elle a été désignée lauréate et ambassadrice du Haut-Rhin. Cette reconnaissance lui a ouvert les portes d'un séminaire à Paris, lui permettant de rencontrer divers partenaires et ministres impliqués dans ce concours.

Les médias ne sont pas restés indifférents à son parcours inspirant. BFM, les DNA et L'Alsace ont tous consacré des articles à Fanny et à son projet innovant. Sa notoriété grandissante est le reflet de son engagement et de son talent.

En discutant avec Fanny, on découvre une jeune femme talentueuse et passionnée, dont le dynamisme et l'enthousiasme sont palpables. En tant qu'entrepreneure motivée, Fanny Barro est un atout pour la vallée de Munster.

Avec Come Prima, elle redonne confiance et féminité aux femmes en offrant des pièces de lingerie sur-mesure, adaptées à leurs besoins et réalisées avec passion. Sa mission : soutenir les femmes dans les moments difficiles tout en célébrant leur beauté. Pour en savoir plus, suivez la page Instagram et Facebook de Come Prima.

Titaïna Uricher





Jon Village

Muhlbachsur-Munster

Le village de Muhlbach-sur-Munster doit son nom au ruisseau qui prend sa source sur le versant sud du Tannkæpflé, lequel doit son nom à un moulin («Mühle»). La fondation du village remonte à l'an 896. En 1068, l'évêque de Bâle inaugure une église dédiée à Saint Barthélémy, remplaçant celle érigée en 896. La paroisse devient autonome en 1316.

En 1559, sous l'influence du vicaire de Muhlbach, la quasitotalité de la population adopte la Réforme protestante. La première école est ouverte la même année, accueillant les enfants de Muhlbach ainsi que ceux des trois villages alentours.

De 1628 à 1675, le village subit des invasions successives des Impériaux, des Français, des Suédois et des Lorrains. Sous Louis XIV, le culte catholique est progressivement réintroduit. En 1704, les deux cultes sont officiellement reconnus dans les églises du val Saint-Grégoire. En 1728, l'église de Muhlbach devient une église mixte ou simultaneum. Avec le rattachement de l'Alsace à la France, les villages de la vallée perdent certains de leurs droits et privilèges, entraînant des procès contre l'administration royale et l'envoi d'une délégation à Versailles. La Révolution française dissout la Communauté de la ville et du Val de Munster, et comme les autres villages des grandes et petites vallées, Muhlbach devient une commune indépendante. Ce n'est qu'en 1847 que le partage des biens est réalisé. Après la Première Guerre mondiale, Muhlbach, alors en ruines, est progressivement reconstruit.

Les environs du village, qui ressemble à une petite ville, sont très beaux et accidentés. On y voit des montagnes couvertes de belles forêts, des champs bien cultivés avec de nombreux arbres fruitiers, de belles prairies et des maisons groupées sur les pentes exposées au sud, comme à Breitenbach ou Luttenbach.

La commune a été décorée de la croix de guerre 1914-1918. Les armes de Muhlbach-sur-Munster se blasonnent ainsi : « Coupé, au premier d'argent à la demi-roue de moulin de gueules mouvant de la partition, au second d'azur ».





Les personnalités importantes de Muhlbach :

Johann Carolus (1575-1634), né à Muhlbach, fondateur



de la première gazette hebdomadaire du monde en 1605 à Strasbourg, considéré comme l'inventeur du journalisme.

Marieleine Hoffet, femme pasteure, née à Muhlbach en 1905.

Voici une description succincte de la commune par J. Bresch en 1871 dans le livre «La Vallée de Munster et les Vosges centrales».

A. Scherlen, archiviste en chef de la Ville de Colmar, est l'auteur du livre «Muhlbach sur Munster, la plus ancienne paroisse et place de marché de la grande vallée» (traduit par Lucienne et François Martin).

À VOIR / À FAIRE:

Musée de la Schlitte et des métiers du bois :

Fondé en 1972, ce musée situé rue de la Gare fait revivre les techniques ancestrales du débardage et du transport du bois. Initialement près de l'église protestante, il est depuis 1997 dans un local spécialement construit par la commune.

Les églises:

L'église protestante date de 1930. Les archives de 1068 mentionnent la construction d'une chapelle dédiée à Saint Barthélémy, transformée en église paroissiale en 1559. Agrandie, elle devient un lieu de culte protestant. De 1727 à 1915, elle accueille les deux cultes, mais est détruite pendant la bataille de Metzeral. Reconstruite à l'emplacement exact de l'ancienne chapelle, elle est inaugurée le 4 janvier 1930 et désormais entièrement consacrée au culte protestant.

Après 1918, la commune décide de construire une église catholique de style néo-baroque autrichien. Bénie le 26 mai 1929, elle est dédiée à Saint Barthélémy.

Randonnées:

Muhlbach est situé au départ de la RD 310, desservant la station de ski du Gaschney, une porte d'entrée de la grande crête et point de départ de nombreuses excursions et randonnées dans le Massif du Hohneck.

Sastronomie

Effiloché de Bœuf

Ingrédients (pour 4/6 personnes):

800g de basse côte de bœuf, 4 carottes, 3 oignons, 4 gousses d'ail, 1l de bouillon de bœuf, 1 bouteille de Imperial Stout Tajine 0,33cl, sel, poivre, huile, farine, piment vert (facultatifœuf.

DRESSAGE DU BURGER

4 à 6 tranches de Cheddar, 4 ou 6 buns (brioche à burger) artisanaux, 4 à 6 feuilles de salade, rondelles de tomates, rondelles d'oignons rouges, rondelles de cornichons, ketchup.

PREPARATION

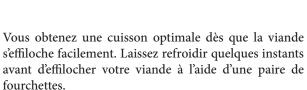
Parez votre viande. Coupez-la grossièrement en cubes de 4 à 5 cm. Salez et poivrez selon vos goûts. Farinez légèrement tous les morceaux sur toutes les faces.

Versez un fond d'huile dans une casserole et faites saisir le bœuf. Lorsque la viande est colorée, sortez-la et réservez-la pour plus tard.

Dans la même casserole, faites compoter à feu moyen les oignons préalablement émincés ainsi que les gousses d'ail entières.

Déglacez à la bière. Ajoutez vos carottes coupées en rondelles avec le bouillon et la viande.

Laissez cuire 4 à 5 heures (possibilité de transférer la préparation dans un plat pour une cuisson au four à 180°C).



Coupez vos buns en deux et mettez-les au four 3-4 minutes à 180°C.

Sortez-les du four. Disposez le fond du pain sur votre assiette.

À l'aide d'une pince, déposez la viande, ajoutez vos tranches de cheddar (ainsi que le piment vert coupé en fines rondelles).

Ensuite, disposez les tomates, les oignons, les cornichons ainsi que les feuilles de salade.

Déposez un peu de ketchup sur l'intérieur du couvercle de vos buns, fermez et servez. Accompagnez de frites. Recette déclinable en plat traditionnel. Accompagnez de

pâtes, purée, légumes croquants...

Cyril Holl

Restaurant La Planque - Munster





Imperial Stout Tajine - Brasserie Taal

Collaboration avec Mogwaï beer company, cette bière noire et puissante est inspirée d'un tajine, avec un ajout de pruneau, de datte, de miel, de coriandre, de cannelle, et d'amande.





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









Emplois & apprentissages

BRUNN CONFORT

TECHNICIEN(NE) ENTRETIEN ET DEPANNAGE CHAUDIERES CDI 35h/semaine

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

RESTAURANT L'OLIVIER

COMMIS DE CUISINE CHEF(FE) DE PARTIE

03 89 77 34 08

LE GRAND HÔTEL***

APPRENTI(E) CUISINE

03 89 77 30 37 grandhotelmunster68@yahoo.fr

BRUNN CONFORT

APPRENTI(E) MONTEUR EN CHAUFFAGE SANITAIRE

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

RESTAURANT LES GRANDS ARBRES VERTE VALLÉE

CHEFFE DE RANG – COMMIS DE SALLE Rejoignez l'équipe de salle du restaurant Pointeuse, mutuelle avantageuse, CE... 03 89 77 15 15 - rh@vertevallee.fr

RESTAURANT LA NOUVELLE AUBERGE

CHEF(FE) DE RANG et/ou COMMIS DE SALLE Rejoignez une équipe familiale et bienveillante au sein de notre restaurant étoilé 4 soirs libre/sem – 3 jours de congés 03 89 71 07 70 – aude@nauberge.com

ATELIER FRITSCH

FABRICANT - POSEUR - CDI 39h/sem Expérience exigée - Titulaire du permis B CAP Menuiserie - ébénisterie minimum exigé 03 89 77 52 51 – laurent@menuiseriefritsch.fr

PEINTURE COCCORULLO APPRENTI(E) PEINTURE

03 89 86 58 94 Wihr-au-Val

LE GRAND HÔTEL***

APPRENTI(E) SERVICE EN SALLE

03 89 77 30 37 ou grandhotelmunster68@yahoo.fr





LES INFOS GREGO







Institut de Beauté



35 rue Saegmatt 68140 Stosswihr 06 48 70 18 20 contact@o-natur-l.fr www.onaturl.com

-30% sur présentation d'un coupon sur le soin de votre choix (hors promotions en cours). Valable du 01 septembre 2024 au 31 janvier 2025



LISTE DES COMMERCES Carte Privilège Grégo

ANNE CL'HAIR COIFFURE BRIN DE FOLIE

BRICO 9

MARBRERIE PFVM

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

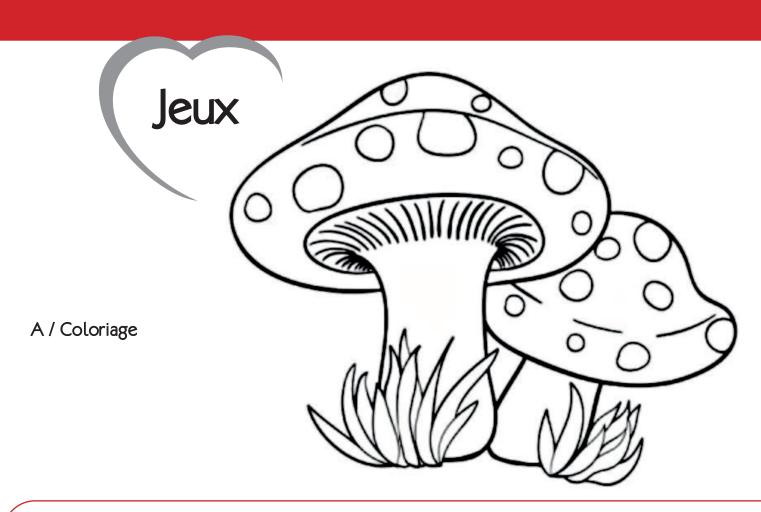
(le mercredi, à partir de 30€ d'achats)

JOSEPHINE OSE NOUVEAU

LES CHINEUSES DE LA VALLEE NOUVEAU

MONTI DIAG NOUVEAU

MAISON DU FROMAGE (boutique) NOUVEAU



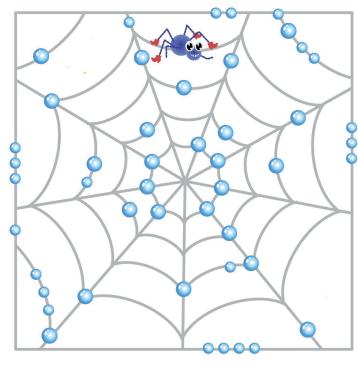
B / 7 Différences





C / 7 Labyrinthe

Cette petite araignée n'aime pas du tout l'eau. Mais elle doit retourner au centre de sa toile. Peux-tu l'aider ? Il faut la guider jusqu'au centre, en suivant les fils de la toile, sans jamais croiser une seule goutte d'eau.



Réponses : B/ papillon, soleil, nuage, fenêtre, ballons, masque, t.shirt



Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.



* Après étude et sous réserve d'acceptation de votre dossier par la Caisse de Crédit Mutuel. Après expiration du délai légal de mise à disposition des fonds et d'un délai légal de rétractation de 14 jours.

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel et Caisses affiliées, société coopérative à forme de société anonyme au capital de 5458531 008 euros, 4 rue Frédéric-Guillaume Raiffeisen, 67913 Strasbourg Cedex 9, RCS Strasbourg B 588 505 354 – N° ORIAS : 07 003 758.







