

Côté Vallée

Magazine des artisans et
commerçants de la Vallée de Munster

N°35 - septembre à mi-novembre 2026



Inclus : le savoureux
programme de
l'Automne
Gourmand





*régalez-vous
tout au long
de l'année avec
nos macarons !*

*pour une occasion
(personnalisables)
ou juste pour le plaisir !*

gilg
sucré, salé et maison
**goût &
gourmandise !**

vanille, noix de coco,
vanille coeur de myrtille,
café, caramel, chocolat,
fraise & jasmin, pistache,
framboise & violette,
abricot & romarin...

des saveurs délicieuses
des colorants issus de
plantes, fruits et légumes
uniquement
de bons ingrédients
...on ne peut y résister !

gilg
munster maître pâtissier
colmar chocolatier
ribeauvillé traiteur
gilg.fr 1936

-20%

VERTE VALLÉE
HÔTEL & SPA ★★★★★
RESTAURANT
les Grands Arbres

Un moment de détente rien que pour vous...

**20% DE REMISE SUR LA PRESTATION DE VOTRE CHOIX
AU SPA DE L'HÔTEL VERTE VALLÉE**

Bénéficiez de 20 % de remise sur nos soins, massages et épilations au Spa, sur présentation de ce coupon.

Offre valable jusqu'au 30/11/2026, hors vacances scolaires. Non valable sur les formules Day Spa. Réservation obligatoire.

RÉSERVATION : 03 89 77 15 15 - WWW.VERTEVALLEE.COM





Edito

Une rentrée pleine d'élan !

Cet été, les **deux Nocturnes des commerçants** ont contribué à faire vivre et rayonner Munster en offrant deux belles soirées placées sous le signe de la convivialité, du partage et de la bonne humeur. Un grand merci à tous ceux qui ont contribué à leur réussite : **commerçants, artisans, prestataires, partenaires, bénévoles, la Ville de Munster et Azur FM**, mais aussi à **tous les visiteurs venus nombreux partager ces moments avec nous**. C'est grâce à cette belle énergie collective que notre ville continue de bouger, et de créer de beaux moments de rencontre !

Et la rentrée s'annonce tout aussi dynamique ! De nombreux rendez-vous vont rythmer les prochaines semaines dans la vallée avec **les traditions et le terroir** de la Fête de la Transhumance et de la Tourte, **la culture** avec le Festival de la Vallée des Contes, le **sport** avec le Munster Trail et la Wandelfescht, et bien sûr **la solidarité** avec le Minimathon de la coiffure organisé au profit de **Septembre en Or** pour soutenir la lutte contre le cancer des enfants.

Et parce que la solidarité se partage tout au long de l'année, GREGO se mobilisera également pour **Octobre Rose**, aux côtés de Donne ton Soutif, afin de soutenir la lutte contre le cancer du sein.



Dans ce nouveau numéro de « **Côté Vallée** », nous vous réservons comme toujours des bons plans et de belles découvertes.

Nous vous invitons notamment à découvrir une association de la vallée, mise à l'honneur, mais aussi à partir à la rencontre de **commerçants, artisans et restaurateurs de la Vallée de Munster**, à travers des articles qui racontent leur histoire, leurs passions et ce qui fait leur singularité.

Et cette fois, nous vous proposons d'aller encore plus loin avec **la version, vidéo de leurs interviews** ! Il suffit de **flasher le QR Code présent en bas de chaque article** pour découvrir leur interview en vidéo.

Une rentrée riche en rencontres, en initiatives et en belles énergies. Bonne lecture à tous !

Céline TRAPPLER
Présidente de GREGO

Sommaire

- 3 **Edito, Sommaire**
- 4 **Actualités**
- 5 **Le comité GREGO**
- 7 **Astuces conseils**
Bien dormir, ça se prépare !
- 8 **Restaurant**
La Cigogne
- 9 **Programme : l'Automne Gourmand**

- 13 **Commerce**
Hôtel Bar des Vosges
- 14 **Commerce**
BC Matériaux
- 15 **Recette**
Éclair gourmand abricot et basilic
- 16 **Sport**
Karaté Club de Munster
- 18 **Les infos Grégo**
- 19 **Jeux**

ESTIMATION

VENTE

LOCATION

GESTION

**RÉALISONS
ENSEMBLE
VOTRE
PROJET
IMMOBILIER !**



L'IMMOBILIER, AVANT TOUT
UNE HISTOIRE DE CONFIANCE



VOS BIENS ENTRE
DE BONNES MAINS

@immolandis68

Immobilier Landis 68



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

Actualités

NOUVEAUX MEMBRES GREGO !



La ferme du Frankenthal

De la ferme à votre assiette, découvrez nos produits transformés et nos meilleures recettes

Vous pourrez découvrir les produits transformés élaborés à partir des viandes de notre production à la marcairie.

Lieu-dit Frankenthal 68140 STOSSWIHR
Ouvert de juin à septembre tous les jours (sauf mauvaise météo)
mai et octobre les weeks-ends et jours fériés. Magasin à la ferme :
Mercredi 15h-18h / Samedi 10h-12h

marcairie-frankenthal.fr

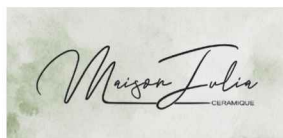


Les Petits Trésors de Munster

Les Petits Trésors de Munster est une boutique dédiée à l'habillement des femmes, enfants et des adolescents, proposant une sélection tendance et soigneusement choisie pour accompagner chaque âge et chaque style.

41 Grand Rue 68140 MUNSTER

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 11h30 et de 14h à 18h
Samedi de 9h à 18h en continu



Maison Julia Céramique

Boutique dédiée à la céramique artisanale, faite en Alsace. Chaque pièce est unique, pensée et confectionnée à la main.

06 98 97 31 59

maisonjulia-ceramique.com

Vous trouverez différentes collections, changeantes au fil des saisons.

LIBRAIRIE LES CONFINES

Jeudi 10 septembre à 19h30 : ouverture de la saison avec Lucie Rico et son troisième roman «*Mais que fait ce sang sur le pull de Jennifer ?*» (Éditions P.O.L), une enquête familiale originale née d'une touche « point » défectueuse sur un clavier.

Vendredi 16 octobre à 19h30 : dans le cadre du *Mois de l'Imaginaire*, rencontre avec l'auteure colmarienne Lucie Mosca autour de son premier roman de science-fiction militant «*Bordure*» (Éditions de L'Atalante), déjà remarqué par la critique et en lice pour les grands prix du genre.

Vendredi 20 novembre à 19h30 : rencontre avec Joanne Richoux pour «*Virgules*» (Éditions Actes Sud), une histoire d'amour entre Maxence et Chloé à travers trois époques de leur vie, entre rencontres, déceptions, espoir et attachement.



Séances de SOPHROLOGIE en groupe à Munster et Metzeral



STEPHANIE LOIGEROT - SOPHROLOGUE

Événement cette rentrée : les séances de sophrologie en groupe, animées par Stéphanie Loigerot, sophrologue, sont proposées à Munster les jeudis soirs et Metzeral les mercredis soirs (Début des cycles 16 et 17 septembre).

Elles permettent de prendre un temps pour soi, de respirer, se détendre et avancer, dans un cadre bienveillant. Les séances ont lieu le soir, sur inscription et dans la limite des places disponibles. La première séance découverte est offerte.

Pour plus d'informations ou pour réserver :

Stéphanie Loigerot – 06 07 66 68 40 – 39 Grand'Rue, 68140 Munster.
cabinet-de-sophrologie-stephanie-loigerot.jimdosite.com

LE COMITE GREGO

Ils donnent de leur temps, partagent leurs idées et s'engagent tout au long de l'année pour dynamiser le commerce de la Vallée de Munster. Voici les visages du comité Grego.



Céline Trappier - Présidente
Concept store Joséphine Ose



Thierry Gilg - Vice-président
Pâtisserie Gilg



Laurence Wendling
Vice-présidente
Hôtel Bar des Vosges



Thierry Rielle - Secrétaire
Immo Landis 68



Lina Heinrich - Trésorière
Véronique Fleurs



Laurence Zipfel
Magasins Guthleben



Patricia Wende
Brunn Electro



Véronique Blaise
Magasin Natur' L



Marie Mangeney
Boulique Marie'M



Florian Heinrich
Boulangerie Pâtisserie Heinrich



Morgane Haussmann
Quad Moto Cycle



Sandra Hessele
Garage Thierry Automobile

Stammtisch

au Studio Finstral.



Wihr-au-Val
Jeudi 17.09
de 17h à 22h



Défiiez les pilotes de rallye
Benjamin et Florence Stirling
finstral.com/stammtisch

FINSTRAL

LA VALLÉE DES CONTES

27^e FESTIVAL

Par Monts et par Mots

DU 2 AU 18 OCTOBRE 2026




Vallée de Munster

s Marlafestival vum Minschertal

Organisé par l'association Projets pour la Vallée

Réalisation : REGARDGRAPHISTE.COM – Visuel : Gladys Arnold – ANAMILA DESIGN & Olivier Klencklen



POMPES FUNÈBRES

Vallée de Munster

France Obsèques

Nous vous accompagnons à chaque étape,
avant, pendant et après les obsèques.



Prévoyance obsèques :

- Cotisations fixes et durée définie
- Dépôt de volontés, étude et devis gratuits

Prestations funéraires complètes :

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

Label EXCELLENCE 2025

Meilleure Enseigne 2025

Du 3 août au 2 novembre 2026
20 % de remise sur monument neuf (hors pose)

22 rue de la République à MUNSTER

03 89 77 42 43

RCS Dijon 388 796 526 – N° Orias 07 037 898



Head Spa japonais

Espace « Institut de beauté »
chez Joséphine Ose



Et si vous vous accordiez enfin une pause ?

LE HEAD SPA

UNE INVITATION À LAISSER FAIRE, À RESPIRER, À PROFITER

**FATIGUE, STRESS, CHARGE MENTALE...
VOTRE TÊTE A BESOIN DE SOUFFLER ?**

LE HEAD SPA ASSOCIE DIAGNOSTIC ET SOIN DU CUIR CHEVELU,
MASSAGES DU CRÂNE, DU VISAGE, DES BRAS, DES MAINS
ET DU BUSTE SELON LE RITUEL CHOISI

UN VÉRITABLE MOMENT DE DÉCONNEXION POUR RELÂCHER LES
TENSIONS ET RETROUVER UNE PROFONDE SENSATION DE BIEN-ÊTRE

Votre seule mission : vous détendre

Réservation au **03 89 30 87 57** ou sur **PLANITY**

-10% SUR VOTRE 1^{ÈRE} PRESTATION



JOSÉPHINE OSE
3 RUE SAINT GRÉGOIRE 68140 MUNSTER 03 89 30 87 57

Astuces et conseils

Bien dormir, ça se prépare

Un tiers de notre vie passé à dormir

Bien plus qu'un simple moment de repos, le sommeil est essentiel pour récupérer, rester en bonne santé et conserver son énergie au quotidien. Pourtant, la literie est souvent choisie rapidement ou remplacée trop tard. Un matelas fatigué, un oreiller inadapté ou un sommier usé peuvent avoir un impact sur la qualité du sommeil. Bien choisir sa literie, c'est donc prendre soin de son confort au quotidien.

Trouver le matelas adapté à ses besoins

Il n'existe pas de matelas idéal pour tout le monde. Le bon choix dépend de votre morphologie, de votre position de sommeil et de vos sensations. Contrairement aux idées reçues, un matelas très ferme n'est pas forcément meilleur pour le dos. L'essentiel est qu'il assure un bon maintien de la colonne vertébrale tout en respectant les points de pression du corps.

Ressorts ensachés, mousses haute résilience, mémoire de forme ou latex : chaque technologie possède ses avantages. Les ressorts favorisent l'indépendance de couchage, la mousse à mémoire de forme apporte un accueil plus enveloppant, tandis que le latex est apprécié pour sa respirabilité et sa longévité.

Un ensemble à préserver dans le temps

Le sommier joue lui aussi un rôle essentiel. Un modèle vieillissant peut réduire les qualités d'un matelas neuf et accélérer son usure. Lors d'un changement de literie, il est donc important de vérifier son état afin de conserver un ensemble adapté.



Quelques gestes simples permettent également de prolonger la durée de vie de son matelas. Il est conseillé de le faire pivoter régulièrement, en inversant la position tête-pied tous les trois mois environ. Pour les modèles conçus pour être utilisés sur les deux faces, il est recommandé de retourner le matelas tous les six mois afin de répartir l'usure.

Les oreillers ne doivent pas être oubliés : ils participent au bon maintien de la nuque et au confort du sommeil. Leur choix dépend de votre position de sommeil et de vos préférences.

Le conseil d'un professionnel pour bien choisir

Pour vous accompagner dans ce choix, le conseil d'un professionnel reste précieux. Jean-Michel saura vous orienter selon vos besoins, vos habitudes et votre morphologie afin de trouver la literie qui vous correspond. Il travaille notamment avec Diroy, un fabricant de literie qui perpétue son savoir-faire en Alsace. Une belle preuve que même dans ce domaine, il est possible de privilégier des acteurs locaux.

Avant de faire votre choix, prenez le temps d'essayer plusieurs modèles. Une literie vous accompagne chaque nuit pendant plusieurs années : les conseils d'un spécialiste peuvent faire toute la différence. Parce qu'une bonne journée commence souvent... par une bonne nuit !



Découvrez les
conseils de Jean-
Michel KEMPF
en vidéo

Alexis STRUSS

avec Jean Michel KEMPF - Tapissier décorateur à Munster



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





**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

Restaurant

La Cigogne, une histoire de famille au cœur de Munster

L'histoire de l'Hôtel-Restaurant La Cigogne s'écrit depuis longtemps au cœur de Munster. En 2017, Sylvestre et Aurore Marschall reprennent cet établissement emblématique, sans imaginer encore tout ce que cette aventure allait leur réserver.

Sylvestre a toujours baigné dans l'univers de l'hôtellerie-restauration. Après plusieurs expériences dans la restauration-traiteur puis dans des établissements de luxe, l'opportunité de reprendre La Cigogne lui est proposée par le bouche-à-oreille. Avec Aurore, ils découvrent alors l'établissement pour la première fois lors d'une nocturne des commerçants à Munster.

Une aventure devenue familiale

Aurore, infirmière de formation, ne se destinait pas à travailler dans l'hôtellerie. Deux mois après la reprise, face à l'ampleur de la tâche, Sylvestre lui propose de le rejoindre. Elle décline d'abord, consciente qu'elle doit se former avant de se lancer dans cette nouvelle aventure. Elle accepte finalement de venir aider « temporairement ». Dix ans plus tard, elle est toujours là !

Cette dimension familiale fait aujourd'hui partie intégrante de l'identité de La Cigogne. Au détour d'un séjour, les clients peuvent croiser les parents, les enfants et même le chien de la famille. L'objectif est simple : que chacun se sente ici un peu comme à la maison.

Une adresse ouverte sur la place du marché

Après le petit-déjeuner, le restaurant ouvre ses portes à tous et assure un service en continu. Son principal atout ? Sa grande terrasse, directement tournée vers la place du marché, véritable lieu de vie incontournable du centre-ville.

L'établissement accueille également une clientèle importante de cyclistes et de motards. La raison est simple : un grand garage fermé et surveillé leur est proposé gratuitement, un véritable plus pour les voyageurs à deux roues.



Aurore & Sylvestre
Marschall

Préserver l'âme de La Cigogne

L'histoire du lieu remonte au XIXe siècle. D'abord appelé « À la Couronne », l'établissement a toujours été un café, un bar et un lieu de gîte. Comme la ville de Munster, La Cigogne a été durement touchée par la Seconde Guerre mondiale : le bâtiment a été détruit, puis reconstruit selon ses plans d'origine. Une extension a également été ajoutée lors de cette reconstruction. Au fil des années, chaque propriétaire a apporté sa propre touche. Sylvestre et Aurore ont notamment rénové la salle de petit-déjeuner à l'étage, également disponible pour les séminaires et événements familiaux, ainsi que les salles de bains qui en avaient besoin.

Des traditions qui regardent vers l'avenir

En cuisine, La Cigogne revendique l'esprit d'une winstub traditionnelle, complété par des suggestions plus travaillées pour la clientèle locale. Les produits sont autant que possible issus de fournisseurs de la vallée, avec un maraîcher présent deux fois par semaine juste de l'autre côté de la rue, sur la place du marché.

Sylvestre et Aurore avaient imaginé faire évoluer le concept de l'établissement. Ils ont finalement choisi de préserver ses traditions et son âme. Une extension est toutefois envisagée pour proposer demain des logements familiaux, adaptés aux nouveaux besoins des voyageurs.

Derrière cette maison, il y a aussi une équipe de huit personnes, soudée et fidèle, qui partage bien plus que le travail. Sylvestre aime se voir comme le capitaine d'un grand bateau : pour naviguer sereinement, chacun doit pouvoir compter sur les autres. Et à La Cigogne, c'est précisément cet esprit d'équipage qui fait avancer l'établissement.

Alexis STRUSS

La Cigogne

4 Place du Marché - 68140 MUNSTER

03 89 77 32 27

www.cigogne-munster.fr

L'AUTOMNE Gourmand

La recette d'un bon séjour

du 16 au 31 octobre 2026



Vallée de Munster
L'Alsace Essentielle



ÉVÈNEMENT EXCLUSIF

« Dans la peau du vigneron » Dîner insolite au Domaine Schoenheitz !

Vendredi 30 octobre à 18h30

Le seul vigneron indépendant de la Vallée de Munster vous invite à une soirée intimiste mêlant savoir-faire et gastronomie. Le temps d'un atelier, créez votre propre cuvée en découvrant l'art de l'assemblage, avant de partager un apéritif dans la cave de vieillissement. La soirée se poursuit autour d'un dîner en trois temps imaginé par Olivier Lamard, chef du restaurant L'Olivier à Munster, distingué d'un Bib Gourmand. Chaque plat est sublimé par les vins du domaine, soigneusement accordés, dans une ambiance chaleureuse, authentique et raffinée.

85€/personne

Réservation : vins-schoenheitz.alsace



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VIVEZ DES EXPÉRIENCES *très gourmandes !*

Réservation obligatoire à l'office de tourisme, au 03 89 77 31 80
ou sur reservation.vallee-munster.eu



Atelier fabrication de bretzel avec Willy

Les mardis 20 et 27 octobre et les jeudis 22 et 29 octobre de 16h15 à 17h15



Mettez la main à la pâte avec le pâtissier Willy et apprenez à confectionner l'emblématique bretzel alsacien ! Astuces, légendes, gestes et savoir-faire artisanal vous attendent lors de cette expérience aussi gourmande qu'originale. **Tarif** : 15€/personne



Atelier fabrication de Kanelbulle, le cinnamon roll façon Alsace

Les mercredis 21 et 28 octobre de 14h à 16h

Laissez-vous séduire par les saveurs de l'automne en confectionnant de délicieux ElsassKanelbulle, la version alsacienne du cinnamon roll. Dans une ambiance conviviale, réalisez vos roulés gourmands, dégustez-les avec une boisson chaude et repartez avec la recette pour prolonger le plaisir chez vous. **Tarif** : 45€/personne



Saveurs automnales au Domaine Schoenheitz

Les jeudis 22 et 29 octobre de 10h30 à 12h

Célébrez l'automne chez le vigneron de la vallée ! 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** : Adulte 10€ - Enfant (jusqu'à 18 ans) 8€



Sortie découverte des plantes sauvages

Les jeudis 22 et 29 octobre de 14h à 17h

Au fil d'une agréable balade facile de 2 km, partez à la découverte des plantes sauvages, ces trésors qui poussent à nos pieds. Apprenez à les reconnaître grâce à vos cinq sens et découvrez leurs usages alimentaires, médicinaux ainsi que leurs nombreuses vertus. **Tarifs** : Adulte 20€ - Enfant (jusqu'à 11 ans) 8€



Immersion dans un savoir-faire ancestral à la Saboterie Haeberlé

Les vendredis 23 et 30 octobre de 15h à 16h



Découvrez l'univers de Pauline, sabotière et boisselière à Luttenbach. Sabots, planchettes de cuisine, plateaux de service et décapsuleurs sont fabriqués à la main, dans le respect des traditions et avec du bois massif issu des forêts locales.

Tarif : 5€/personne - Gratuit pour les moins de 12 ans



Du pis au palais : les secrets du fromage de chèvre

Les vendredis 16, 23 et 30 octobre de 15h30 à 17h30

Poussez les portes de la Chèvrerie du Hunleskritt et partagez le quotidien de Basile et de ses chèvres. Découvrez son métier, assistez à la traite et au nourrissage des chèvres et terminez par une dégustation gourmande de fromages du terroir.

Tarifs : Adulte 10€ - Enfant (5 à 14 ans) 5€ - Gratuit pour les moins de 5 ans



Balade astronomique

Les vendredis 16 et 23 octobre de 19h à 21h30 environ



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 20€ - Enfant (jusqu'à 12 ans) 13€

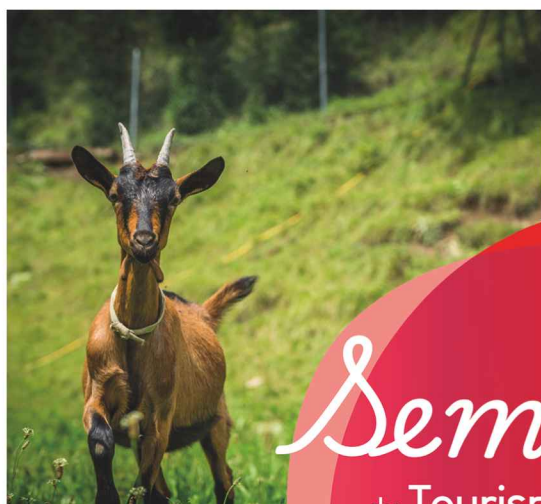
NOUVEAUTÉ

Visite guidée « Munster, une histoire tissée par les Hartmann »

Tous les jeudis du 1^{er} avril au 29 octobre de 09h à 11h

Suivez l'office de tourisme sur les traces d'une famille qui a profondément marqué Munster. De leurs manufactures textiles à leur influence sur la ville, suivez le fil d'une aventure familiale, industrielle et humaine qui a tissé un héritage encore visible aujourd'hui.

Tarifs : Adulte 6€ - Enfant (à partir de 12 ans) 3€ - Gratuit pour les moins de 12 ans



Visites guidées, démonstrations, rencontres

Ateliers artisanaux ou sites industriels

Dans toute l'Alsace

Semaines
du Tourisme Économique
& des Savoir-Faire

19 OCT - 1^{er} NOV 2026



www.savoir-faire.alsace

À NE PAS MANQUER
NON PLUS EN *septembre et octobre*

Journées européennes du patrimoine

Samedi 19 et dimanche 20 septembre

(Re)découvrez la Vallée de Munster autrement à l'occasion des Journées européennes du patrimoine : visites inédites, accès privilégiés, gratuits et petits prix vous attendent pour un week-end riche en culture et en surprises !

Programme complet sur :
journéesdupatrimoine.culture.gouv.fr



Col'Attitude au Petit Ballon

Dimanche 27 septembre de 08h à 12h

Le temps d'une ascension, la route vers le mythique Col du Petit Ballon appartiendra aux cyclistes ! Depuis Sondernach, relevez les 9,5 km d'ascension (534 m de dénivelé) sur une route forestière majestueuse et un défi 100% nature.

Une fois au sommet, scannez le QR-code pour valider votre exploit sur la crédenciale digitale, répondez au quiz et tentez de remporter de nombreux lots. Alors, prêts à grimper ?

Départ Chemin du Querben à Sondernach.
Participation libre.



Les cloches sonnent l'heure des transhumances !

Fin de l'été oblige, nos jolies 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 13 septembre à Munster

Fête de la Transhumance - Wandelfesch

Samedi 03 octobre à Muhlbach-sur-Munster

Programmes complets sur notre site : vallee-munster.eu



**Flashez ce QR code
pour l'agenda complet !**

La collecte des informations
a été arrêtée au 27/07/2026

Office de Tourisme de la Vallée de Munster

1 rue du Couvent, 68140 Munster

03 89 77 31 80 / contact@vallee-munster.eu

Crédit photos : OT Vallée de Munster, Domaine Schoenheit, Chèvrerie du Hunleskritt, Maison de Balmy
Illustrations : Magnific - Croquis : Hugo Anneheim

Commerce

Hôtel Bar des Vosges : une histoire familiale qui se réinvente

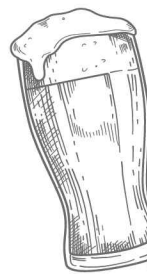
Une adresse ancrée dans l'histoire de la vallée

Depuis plus de 100 ans, l'Hôtel Bar des Vosges fait partie du paysage de la vallée. Transmis au fil des générations, cet établissement familial a toujours conservé son rôle de lieu de rencontre et d'accueil, aussi bien pour les habitants que pour les visiteurs de passage.

En 1964-1965, une nouvelle activité vient enrichir l'histoire du lieu avec l'installation d'une boucherie spécialisée dans le gibier par les parents de Philippe. En 1996, au moment de leur retraite, la décision est prise de faire évoluer cette partie de l'établissement en développant davantage le bar. Il existait déjà auparavant dans un espace beaucoup plus réduit du bâtiment. Ils investissent alors l'ensemble du local de la boucherie pour créer un véritable espace convivial. Une évolution qui fête cette année ses 30 ans.

Une complémentarité au quotidien

Aujourd'hui, Laurence et Philippe poursuivent cette histoire familiale avec une organisation bien définie. Laurence gère principalement l'hôtel et la partie administrative, tandis que Philippe s'occupe davantage du bar et de l'accueil des clients. Mais au quotidien, ils travaillent main dans la main et s'adaptent aux besoins de l'établissement selon les périodes et l'affluence. De juin à octobre, puis au mois de décembre, l'hôtel accueille de nombreux touristes venus découvrir la vallée. Beaucoup reviennent régulièrement, séduits par cette ambiance chaleureuse, familiale et authentique qui fait la particularité du lieu.



Laurence et Philippe
Wendling

Un nouveau souffle pour préparer l'avenir

Récemment, le bar a été entièrement rénové, à l'intérieur comme à l'extérieur. Une transformation qui apporte un nouvel éclat à l'établissement et participe à redynamiser son environnement.

Le projet est notamment né d'une volonté de retrouver davantage de lumière. Un important travail a été réalisé autour des baies vitrées afin d'améliorer l'isolation, d'apporter plus de luminosité et de modernité, tout en mettant en valeur les arches du bâtiment. La fresque historique a également été repensée avec une création plus sobre, colorée et lumineuse, en parfaite harmonie avec l'identité de l'Hôtel Bar des Vosges.

Cette rénovation a été réalisée avec des artisans locaux, permettant également de valoriser le savoir-faire de notre vallée. Les chambres de l'hôtel continuent quant à elles d'être rénovées régulièrement afin de garantir un accueil confortable aux visiteurs.

À l'approche de la retraite, Laurence et Philippe souhaitent que ce renouveau facilite également la transmission de cette adresse emblématique lorsque le moment sera venu, afin que l'esprit familial et la convivialité qui font la réputation de l'Hôtel Bar des Vosges puissent continuer à traverser les générations.

Alexis STRUSS



Découvrez
l'interview
complète en vidéo

Hôtel Bar des Vosges

58 Grand Rue 68140 MUNSTER
03 89 77 31 41
www.hotelbardesvosges.fr

Commerce

BC Matériaux : Pour la construction... mais pas que !

Une idée née du terrain

À l'origine de BC Matériaux, il y a une conviction : la vallée de Munster avait besoin d'un véritable point de vente dédié aux matériaux de construction. Alain Baumgart, déjà à la tête d'une entreprise de travaux publics, souhaitait depuis longtemps proposer ce service de proximité. L'aventure débute avec quelques sacs de béton, de ciment et des agglos. Face à une demande croissante, l'offre s'est progressivement étoffée pour proposer toujours plus de produits.

En 2013, le magasin ouvre ses portes à Muhlbach-sur-Munster, sur le site des anciens Chalets Buhl. Le bâtiment, autrefois utilisé pour le stockage d'engins, trouve une nouvelle vocation en devenant un espace entièrement consacré aux matériaux de construction et aux fournitures techniques.

Bien plus que des matériaux

Au fil des années, BC Matériaux a largement diversifié son offre. Aujourd'hui, les clients y trouvent bien sûr tout le nécessaire pour leurs travaux, mais également de la quincaillerie, de la visserie, des articles de pêche, de l'alimentation animale ainsi que des fournitures destinées aux agriculteurs.

Professionnels, collectivités ou particuliers, chacun est accueilli avec la même attention. Le magasin propose également un service apprécié : la vente de béton malaxé prêt à l'emploi. Les clients peuvent repartir directement avec la quantité souhaitée, un véritable gain de temps pour les petits comme les grands chantiers.



Une démarche tournée vers le réemploi

Parmi les particularités de BC Matériaux figure son espace consacré aux matériaux de réemploi. Une partie provient notamment des activités de travaux publics de l'entreprise et permet de valoriser des matériaux encore utilisables.

Cette initiative donne une seconde vie à certains produits tout en offrant la possibilité de réaliser de bonnes affaires et de trouver des références parfois uniques ou difficiles à retrouver. Une approche à la fois économique et responsable qui séduit de plus en plus de clients.

Une équipe proche de ses clients

Derrière BC Matériaux, il y a Sandrine, la femme d'Alain qui dirige une équipe de quatre personnes. Louis reçoit les clients au comptoir, accompagné de Brigitte. À l'extérieur, Arnaud assure le rôle de magasinier et accompagne les clients dans le chargement de leurs achats, tandis que Mario renforce l'équipe le samedi matin.

Toujours à l'écoute des besoins du terrain, le magasin poursuit son développement. Cette année, il a notamment enrichi son offre avec des gilets et foulards rafraîchissants, des équipements professionnels conçus pour aider les travailleurs à mieux supporter les fortes chaleurs estivales. Une nouvelle illustration de la volonté de BC Matériaux d'apporter des solutions concrètes et adaptées aux besoins de ses clients.

Alexis STRUSS



BC Matériaux

8 Rue de la Gare - 68380 MUHLBACH - SUR - MUNSTER
03 89 30 82 72
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h
et de 13h30 à 18h - Le samedi de 8h à 12h
www.bcm-alainbaumgart.fr

Recette

Eclair gourmand abricot et basilic (10pcs)

Ingrédients pâte à choux :

- 250 g de lait
- 5 g de sel
- 15 g de sucre
- 110 g de beurre
- 165 g de farine
- 240 g d'oeuf

Ingrédients mermelade d'abricot :

- 1 kg d'abricot frais
- 100 g de miel

Ingrédients sorbet abricot :

- 1 kg de purée d'abricot
- 200 g de sucre semoule
- 320 g d'eau

Ingrédients ganache montée chocolat blanc/basilic :

- 125 g de crème chaude
- 1 feuille de gélatine
- 125 g de chocolat blanc
- 125 g de crème froide
- 15 g de basilic frais

Préparation pâte à choux :

- Dissoudre le sucre et le sel dans le lait. Faire fondre le beurre dans le liquide puis porter à ébullition. Ajouter la farine et mélanger intimement. Dessécher l'appareil sur le feu jusqu'à ce qu'il n'adhère plus au récipient. Débarasser dans un saladier puis incorporer les oeufs au fur et à mesure. Vérifier la consistance et ajouter du lait si besoin.
- Pocher vos éclairs selon votre envie.
- Cuire à 170° durant 10 minutes puis ouvrez le four et tourner la plaque et terminer la cuisson jusqu'à obtention d'une jolie couleur blonde (temps variable selon les fours... environ 5 minutes)

Préparation sorbet abricot :

- Porter tous les ingrédients à ébullition, filtrer, mûrifier, puis turbiner dans votre sorbetière

Préparation mermelade d'abricot :

- Tailler les abricots en quartiers et les faire macérer dans le sucre 1h
- Mettre à cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote, laisser refroidir.

Préparation ganache :

- Commencer par chauffer la crème (les premiers 125g.) Infuser le basilic dans cette crème. Réhydrater la gélatine. Mettre la gélatine dans la crème chaude puis filtrer cette crème chaude sur le chocolat. Emulsionner.
- Ajouter les 125g de crème froide et bien mélanger. Laisser reposer une nuit, puis fouetter comme une chantilly.

Dressage :

- Couper les éclairs dans le sens de la longueur. Garnir les fonds avec la mermelade d'abricot, puis pocher la ganache chocolat blanc et basilic selon votre fantaisie.
- Décorer avec le dessus de l'éclair, des abricots frais, des meringues, tuiles ou autre croustillant... et servir avec une belle boule de sorbet abricot.
- Régalez-vous !

Recettes de Nicolas LORAND, réalisées avec talent par Louise BILLARD de L'Auberge aux 4 Saisons



Le + du chef

Réalisez la crème pour la ganache montée la veille



Accord mets & café/thé

République Dominicaine Iguana

Un café de caractère qui vient contraster avec la fraîcheur de l'abricot. Sa tasse ronde et charpentée, aux notes chocolatées intenses, apporte profondeur et longueur en bouche, créant un bel équilibre avec la douceur de la ganache au chocolat blanc et la vivacité du fruit.

Thé blanc Passion des Fleurs

Une alliance tout en délicatesse avec cet éclair gourmand. Ses notes florales et fruitées accompagnent la fraîcheur de l'abricot et la subtilité du basilic, tandis que la douceur du thé blanc prolonge la finesse de la ganache au chocolat blanc. Un accord élégant et harmonieux, tout en légèreté.



Sport

L'association KARATÉ CLUB de Munster

Une histoire de passion et de transmission

Fondé en 1975 par Roland Zindt, le Karaté Club de Munster est aujourd'hui présidé par Daniel Ball, qui en a repris les rênes dans les années 1990.

Quatrième dan en Goju-Ryu, Daniel est le professeur principal du Club. Un homme profondément passionné par les arts martiaux et par la transmission.

Depuis des décennies, il fait vivre le club avec une grande bienveillance et des valeurs qui lui sont chères : respect, partage, persévérance et bien-être.

Plus de 100 adhérents, de 4 ans à plus de 80 ans, viennent aujourd'hui de toute la vallée et bien au-delà.

Des disciplines pour cultiver son équilibre et son énergie

Le Karaté Club de Munster propose plusieurs disciplines, chacune offrant une manière différente de prendre soin de soi.

Le Karaté Goju-Ryu développe la force, la maîtrise du corps, la concentration et la confiance en soi.

Le Karaté Défense Training, particulièrement adapté à la self-défense, permet d'apprendre à réagir, à prendre conscience de ses capacités et à gagner en assurance. Une discipline que le club souhaite notamment rendre plus accessible aux femmes, pour leur permettre de développer confiance et autonomie.

Le Taïchi et le Qigong proposent une approche plus douce, idéale pour travailler la respiration, la souplesse, l'équilibre et l'énergie, tout en favorisant le bien-être mental.

Enfin, le Kobudo, issu de la tradition d'Okinawa, permet de découvrir le travail des armes et vient compléter la pratique des arts martiaux.



L'excellence au service de la transmission

Au-delà des disciplines, le club accorde une grande importance à la qualité de l'enseignement. Les encadrants sont tous diplômés par la Fédération Française de Karaté et accompagnent chaque membre dans sa progression.

Mais la véritable transmission se trouve aussi dans les valeurs : apprendre à persévérer, à se maîtriser, à respecter l'autre et à croire en ses propres capacités.

Une nouvelle énergie dès la rentrée

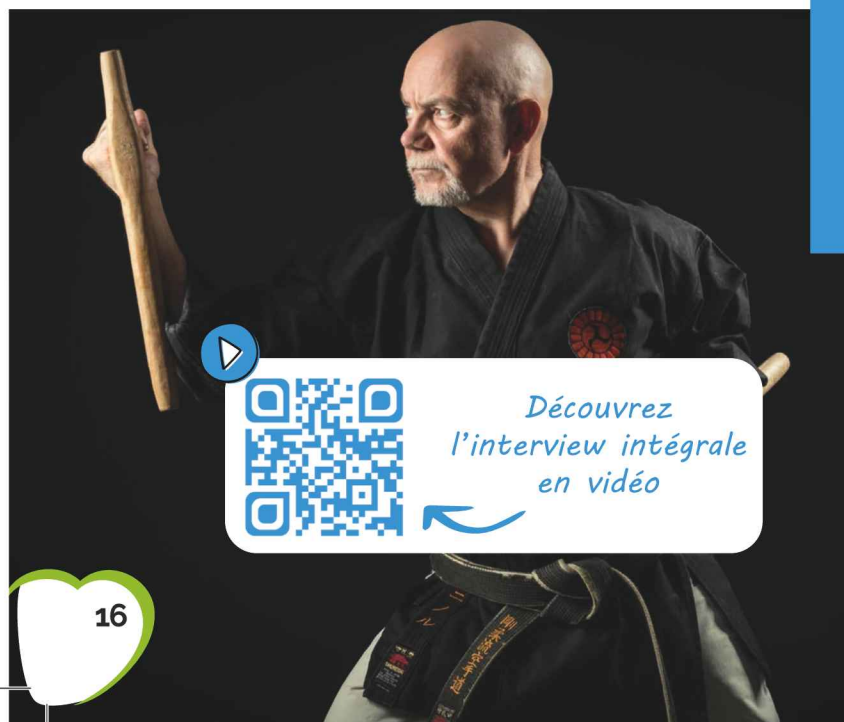
Le club continue d'évoluer avec l'arrivée du Taïchi Wudang dès la rentrée. Une pratique accessible même aux débutants, qui vient enrichir les possibilités offertes à celles et ceux qui souhaitent découvrir le travail du mouvement, de l'équilibre et de l'énergie.

Un club engagé et précieux pour la vallée

Le Karaté Club de Munster sait aussi se mobiliser pour les autres, notamment aux côtés de la Maison du Cancer de Colmar lors d'Octobre Rose et Novembre Bleu. L'an dernier, cette action avait permis de récolter 600 €.

Une association de plus de 50 ans, + de 100 adhérents, des disciplines pour tous les âges et un président animé par une véritable passion : nous avons une vraie chance d'avoir un tel club dans la Vallée de Munster.

Céline TRAPPLER



Découvrez
l'interview intégrale
en vidéo

Alors, pourquoi ne pas venir essayer ?

Les deux premières séances sont offertes dans toutes les disciplines.

Rendez-vous dès le 8 septembre : Baby Karaté à 17h30, enfants à 18h et adultes à 19h.

Retrouvez toutes les informations sur le site de l'association : www.karateclubmunster68.com



OFFRE EXCEPTIONNELLE
1 LAVE-LINGE ACHETÉ = 1 ASPIRATEUR OFFERT*



VOTRE SPÉCIALISTE ÉLECTROMÉNAGER À MUNSTER

Bénéficiez du **bonus réparation** sur vos appareils !


CHEZ NOUS, LA MÊME ÉQUIPE CONSEILLE, INSTALLE ET RÉPARE !

14 rue Martin Hilti
68140 MUNSTER

03 89 77 22 44
magasin.procie@brunn.fr

www.procie-munster.fr
Suivez-nous  

Lundi au jeudi : 9h-12h | 13h30-18h30
 Vendredi : 9h-18h30 | Samedi : 9h-17h30

*Valable jusqu'au 28/11/2026 sur le lave-linge AEG ref UFE6D844B avec l'aspirateur Electrolux ref E851C2GG



MÉTAL
 ACIER - ALU - INOX

10 ANS
 2016 - 2026

D'EXPERIENCE & DE PASSION

03 89 21 67 80
 secretariat@xbmetal.fr
 22 Rue de la Filature
 68380 BREITENBACH
 xbmetal68.fr

Rejoignez-nous 

Serrurerie - Métallerie - Ferronnerie d'Art
 Mobilier - Création - Rénovation

Natur' L 
 magasin Bio

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

**10 Grand Rue
 68140 MUNSTER**

03 89 77 45 54
 naturlvm@orange.fr


**OFFREZ LOCAL AVEC
 LES CHÈQUES CADEAUX
 VALLÉE DE MUNSTER**

 **UTILISABLES DANS
 + DE 120 COMMERCES**
 Alimentation, bien-être, maison, loisirs, mode, ...

 **MONTANT AU CHOIX**
 10€, 20€, 50€ ... selon vos envies !

Le Chèque Vallée de Munster
 Association des Artisans et Commerçants de Munster et de ses Vallées

Emis par  15€
 Quinze euros



**Contactez
 Grego
 pour + d'infos**

UN CADEAU UTILE, SIMPLE ET 100% LOCAL !

cuisines et créations
 menuiserie wende

Cuisines sur mesure
 Agencements - Dressings
 Salles de bains

3 rue de Munster - 68230 WIHR-AU-VAL
03 89 77 15 20
 www.cuisines-creations.com






Créateur d'espaces de vie

Les infos Grego



Cumulez des €uros
lors de vos achats

A VOS AGENDAS !

Fête de la Transhumance et de la Tourte, c'est le **dimanche 13 septembre à Munster** ! Venez découvrir le folklore, les traditions et le savoir-faire local lors de cette journée festive !

Dimanche 27 septembre, Mini marathon de la coupe de cheveux dans la **salle des fêtes de Wihr-au-Val**. Action organisée dans le cadre de septembre en or pour la lutte contre le cancer des enfants.

Festival de la Vallée des Contes du 2 au 18 octobre

Munster Trail le 3 octobre

Grande Fête de la Transhumance Wandelfescht à Muhlbach-sur-Munster le 3 octobre

AZUR FM
91.9 FM
MUNSTER

Un auditoire de
+ 195 700 personnes !

www.azur-fm.com

Liste des commerces Carte Privilege Grégo

ANNE CL'HAIR COIFFURE
BRIN DE FOLIE
MR BRICOLAGE RELAIS
POMPES FUNÈBRES DE LA VALLÉE
PÂTISSERIE GILG
FLEURS SCHIRA
BRUNN ELECTRO - PRO&CIE
L'ARTISANALE
HOPLA VINS
LA TABLE DES MALKER
FROMAGERIE ET CHARCUTERIE DISCHINGER
BOULANGERIE SCHAFFHAUSER
(SOULTZEREN, STOSSWIHR ET TOURNÉES)
ESPACE MEDICAL JACQUAT
OPTIC 2000
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
(HORS BOISSONS ET GOURMANDISES)
MONTI DIAG
JEANNALA & SEPPALA
CYNO'VAL
LA MAISON DE BALMY

*Pas encore de carte ? Demandez-la
auprès des commerces ci-dessus ou au
bureau Grego. Plus d'infos sur
www.grego.alsace*

Grego l'Association des Artisans et Commerçants
de la Vallée de Munster
3 rue du gème Zouaves - 68140 MUNSTER
03 89 77 04 83 - contact@grego.alsace

Jeux



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

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





Dans le cadre de Septembre en or 2026

Lutte contre les cancers de l'enfant



**Dimanche 27 septembre
dans la salle des fêtes de Wihr au Val
venez faire votre don en passant sous les ciseaux de nos coiffeurs**

Mini marathon d'Alsace de la coupe de cheveux
organisé par les artisans coiffeurs
de la Vallée de Munster et environs



Réunissons les commerçants et artisans
pour soutenir les enfants malades



Organisé par l'association



Dons reversés à
une association d'enfants malades

Tout au long de la journée, des instants animés ...
et des surprises inattendues !
Petite restauration

DOUBLEZ VOS GAINS

AVEC VOTRE
CARTE PRIVILÈGE GREGO



DU 7 AU 13 SEPTEMBRE

GAGNEZ 2X PLUS D'EUROS



CCI ALSACE
EUROMÉTROPOLE



ALSACE
Collectivité européenne