

Munster



Côté

# Vallée

Magazine des artisans et commerçants de la Vallée de Munster

N°8 – Septembre à mi-Novembre 2019



inclus :  
le programme  
de la **Semaine  
Gourmande**



sucré, salé et maison

## nouveautés !

cake citron/citron vert  
 cake coco/passion/mangue  
 cake vanille/caramel  
 cake chocolat Guanaja  
 pain de gènes aux amandes

## le goût(er) du bonheur !

# gilg

munster maître pâtissier  
 colmar chocolatier  
 tibeauville traiteur

patisserie-gilg.com

1936



 **SPA**  
 Verte Vallée

**HAPPY HOUR**  
 de 12h à 14h30

**-20%** sur les Massages\*

MASSAGE relaxant ou sportif

	Durées		
• 1 zone au choix	20min	35€	28€
• 1 zone au choix	30min	50€	40€
• corps	50min	75€	60€
• corps	1h30	120€	96€

FUTURE MAMAN  
 à partir du 4<sup>ème</sup> mois 50min 75€ 60€

**SOIN VERTE VALLÉE**  
 Massage corps alliant plusieurs techniques de relaxation 1h00 80€ 64€

DOUCEUR DU DOS 50min 75€ 60€  
 Gommage, enveloppement nutritif, massage du dos

DÉTENTE DU DOS 35min 55€ 44€  
 Coussins chauds aux noyaux de cerises et massage relaxant

PIERRES CHAUDES • dos 25min 45€ 36€  
 • corps 1h00 85€ 68€

DOUCHE À AFFUSION 30min 55€ 44€  
 Massage sous pluie relaxante

BAIN HYDROMASSANT 20min 32€ 26€

11<sup>ème</sup> entrée piscine  
 OFFERTE

pour tout achat d'un abonnement de 10 entrées\*



\*offre valable sur présentation de ce coupon jusqu'au 31/12/2019.

\* remise hors dimanches et jours fériés, massage à but non thérapeutique

 **Verte Vallée**  
 HÔTEL RESTAURANT SPA

Réservez votre soin au  
**03 89 77 83 00**

10, rue Alfred Hartmann  
 68140 MUNSTER  
[www.vertevallee.com](http://www.vertevallee.com)



## Une rentrée en mouvement

La rentrée s'annonce pleine de nouveautés pour l'association Grego, à commencer par une nouvelle application mobile pour la Carte Privilège Grego.



Cette application mobile qui sera lancée en octobre vous permettra de gérer votre compte de manière plus flexible et d'avoir l'information des bons plans sur votre téléphone.

Autre nouveauté : la Grand'rue à Munster sera piétonnisée plus fréquemment les samedis après-midi. Ce sera l'occasion d'animer la ville pour des événements spéciaux, de rendre aussi la visite du centre-ville plus agréable en famille et de dynamiser la rue avec des spectacles de rue, des concerts ou des expositions. La première aura lieu le samedi 5 octobre de 14h à 18h à l'occasion du Munster Trail et du 20ème anniversaire de la Vallée des Contes. Le Forum de la Transition organisé par

l'association Vallée de Munster en Transition sera le deuxième événement le samedi 3 novembre.

Nous travaillons toujours sur la transition écologique ; en plus des actions individuelles portées par les entreprises de la Vallée, un système de consignes en verre sera mis en place pour la fin d'année chez les bouchers, pâtisseries, charcutiers, traiteurs, épiciers et restaurateurs participants. L'objectif est de réduire les emballages afin d'agir efficacement pour l'amélioration de notre environnement.

Bonne lecture et à très bientôt dans nos commerces !

Pierre Déloge

- 3 Edito, sommaire**
- 4 Culture :** La Vallée des Contes : 20ème anniversaire
- 5 Commerce :** Les opticiens Scheuermann
- 6 Nouveau :** Jean'Net pressing
- 7-10 Calendrier :** Programme de la semaine gourmande
- 11 Culture :** Le récit de Paul Heidt
- 11 Ecologie :** Forum de la transition
- 12 Artisan :** Jean-Michel Kempf tapissier décorateur
- 13 Gastro :** Brioche d'automne & Lawerknepfla de Mamama
- 14 Astuces :** Le portrait photo en extérieur
- 15 Jeux**

**LA LIBRAIRIE S'AGRANDIT !**



**Avec un plus grand rayon BD / mangas & Un nouveau rayon jeux de société !!**



**Librairie Carpe Diem**  
*Prenez le temps de lire*

36 grand'rue  
68140 Munster  
Tél : 09 83 65 88 86  
contact@librairiecarpediem.fr  
f : Librairiecarpediem

*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 *c'est bon !*

4 Grand'Rue - Munster  
Tél. 03 89 77 06 17  
table@malker.fr

**1 Kir d'Alsace à la Rose OFFERT pour 1 menu du Malker acheté.**

Sur présentation de cette annonce, non cumulable avec d'autres offres, valable jusqu'au 15/11/2019.



*j'ai faim !*



## La Vallée des Contes fête ses 20 ans

1999-2019



«Dans chaque mot, un oiseau aux ailes repliées attend le souffle du lecteur» nous dit le philosophe Emmanuel Levinas. Et cela est ô combien vrai pour le conteur et ceux qui l'écoutent.

La Vallée des Contes est le Festival de l'automne du Minschertal !

Entièrement porté par une équipe de bénévoles et présent dans diverses communes de la vallée, le festival est aussi solidement enraciné à Turckheim. Son lieu d'origine et d'ancrage est Munster où il est né en 1999. Il est résolument tourné vers toutes les générations. Les salles où se déroulent les spectacles sont mises à disposition gratuitement par les communes que nous remercions vivement.

Cette année encore, les élèves de l'école primaire et du lycée de Munster sont invités à des spectacles spécialement programmés pour eux.

Les aînés ne sont pas oubliés pour autant : en effet, la maison de retraite-EHPAD «Bethesda-Caroline» accueillera une séance de contes et de légendes qui lui sont dédiés.

Une soirée conviviale se déroulera à l'auberge du Braunkopf (attention! elle sera entièrement en alsacien, elsassisch) et une autre dans la ferme-auberge du Rothenbrunnen. Ces soirées font partie de l'originalité de notre festival. Un conte biblique est proposé lors d'un culte dans l'église simultanée de Gunsbach.

Commerces et boutiques de Munster participent à leur manière par leur décoration de vitrines à l'ambiance des contes.

Comme c'est le cas depuis plusieurs années, des illustrations sont prévues dans la salle des fêtes de Munster.

La grande nouveauté de notre festival, cette année, est la fermeture de la Grand Rue de Munster, le samedi 5 octobre de 14h à 18h, elle sera entièrement dédiée à diverses animations gratuites et l'esprit du conte y soufflera. VENEZ NOMBREUX. Merci à la ville de Munster pour son soutien !

Le poète Patrice de la Tour du Pin disait qu'un pays sans légendes est condamné à mourir de froid ! Alors réchauffons-nous ensemble en écoutant les contes et légendes issus du patrimoine oral des peuples et des cultures du monde car ils nous racontent les joies, les peines et les mystères de la Vie, et de la rencontre avec l'Autre.

Gérard LESER

**FESTIVAL**  
**La Vallée des Contes**  
 5-20 octobre 2019  
 20<sup>e</sup> édition

**GRAND ANNIVERSAIRE**  
 Le 5 octobre  
 14h - 18h  
 Grand'Rue  
 Animations gratuites  
 MUNSTER

06 44 93 34 84  
 Vallée de Munster

www.valleedescontes.org  
 /lavalleedescontes

**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

**IMMOBILIERE LANDIS 68**  
**Thierry RIOTTE**  
 Réalisons ensemble votre projet immobilier

Implantée depuis plus de 10 ans dans la vallée de Munster, venez profiter de notre expérience et d'un savoir-faire professionnel

**VENTE, LOCATION, ESTIMATION**

- Votre agence locale de qualité avec une vitrine visible en centre-ville
- Un réseau FNAIM national
- Secteurs : Vallée de Munster, couronne de Colmar

Estimation gratuite !

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

N'attendez plus...  
 Contactez-nous !



# Les opticiens Scheuermann



Valérie Scheuermann dirige depuis 2016 les magasins Optic 2000 et Opti Tarif à Munster à la suite du départ en retraite de ses parents. Son père, Guy Scheuermann, accompagné de sa femme Odile avait créé l'enseigne Optic 2000 à Munster en 1981.

Il était dans un premier temps installé dans les locaux de l'actuel salon de coiffure Anne Cl'Hair. En 1992, en raison d'un succès grandissant, il a racheté le magasin de vêtements Marly à Lydie Guthleben. Après ses études à Lille, Guy Scheuermann avait l'opportunité de s'installer à Strasbourg ; il a finalement choisi la Vallée de Munster pour la qualité de vie et parce que sa famille était originaire de Munster. La présence dans la ville du docteur Anger, ophtalmologue, a également contribué au développement de la boutique.

En 2006, Guy Scheuermann a ouvert une deuxième boutique, Opti Tarif, à l'emplacement de l'épicerie La Grange Dorée. Patricia Denni est responsable d'exploitation depuis l'ouverture et propose une gamme complète de montures et verres à des forfaits abordables.

Les verres sont d'excellente qualité, tous fabriqués en France, les montures sont de marques différentes du magasin Optic 2000 et sont également pour partie fabriquées en France.

Valérie Scheuermann a rejoint ses parents en 2003 suite à son BTS d'opticien lunetier obtenu à Morez : elle a ensuite continué ses études à Paris pendant 6 ans parallèlement à son travail et a obtenu plusieurs diplômes en optométrie, en équipements pour la vision des enfants et pour la basse vision. Pour le magasin Optic 2000, elle est entourée d'une équipe solide avec les opticiens Xavier et Thomas ainsi que Yohann, monteur et vendeur. Les travaux d'atelier pour les deux magasins sont réalisés sur place par Xavier et Valérie. A la vente, ils proposent une gamme très complète de marques de monture : Guess, Mauboussin, Lacoste, Oakley, Rayban, Mise au Green, Nike, Longchamps... tout le monde peut y trouver son compte. Pour les verres, ils font confiance aux grandes marques comme Essilor, Nikon ou Carl Zeiss.

Au niveau des remboursements, Optic 2000 fait partie de tous les réseaux de mutuelle ; vous pourrez donc utiliser le Tiers payant. A titre d'information, même si la nouvelle réglementation ne permet dorénavant qu'un remboursement tous les deux ans, il est possible tous les ans en cas de changement de correction.

La boutique propose, outre les lunettes et lentilles, une gamme de lunettes de soleil, de jumelles, de loupes pour malvoyants, de produits d'entretien pour lunettes, de stations météo. N'hésitez donc pas à faire une visite dans la boutique même si vous n'avez pas de problèmes de vue !

Valérie Scheuermann a très à cœur de soutenir le commerce local et fait donc partie des membres actifs de l'association Grego : vous pourrez notamment utiliser la Carte Privilège Grego à la boutique Optic 2000 et régler vos achats en chèques Vallée de Munster. La clientèle locale est donc nombreuse à apprécier les services, la convivialité et le professionnalisme de l'équipe. Comme pour de nombreux commerces de la Vallée une clientèle des Vosges, de Colmar et même de Strasbourg leur fait confiance.

ATELIER  FRITSCH  
PORTE | FENÊTRE | AGENCEMENT

FABRICANT POSEUR PRÈS DE CHEZ VOUS !



Performance et sobriété avec notre nouvelle génération de portes et fenêtres bois et alu à ouvrant caché, ferrure invisible. Finition écologique et naturelle.



Conception et fabrication vallée de Munster

BREITENBACH 03 89 77 52 51  
[www.menuiseriefritsch.fr](http://www.menuiseriefritsch.fr)

Pierre Déloge



Nouveau

# Jean'Net Pressing

M. Djoudi a repris ce printemps l'activité après la fermeture de l'ancien pressing Ja'net, situé rue du 9ème Zouaves à Munster. Il a choisi de déménager et de s'implanter rue des Clefs, dans la cour de La Maison Luquet. Il bénéficie ainsi de parking gratuit et disponible dans la rue et d'un accès dans la cour pour les personnes ayant plus de problème de mobilité.

Après une carrière de responsable d'équipe à la TRACE à Colmar, il a décidé de vivre une dernière expérience professionnelle au service des autres. La reprise du pressing l'a ainsi séduit car il s'agit du dernier établissement de blanchisserie dans la Vallée. Maintenir ce service était une motivation ; il souhaite d'ailleurs y ajouter d'autres activités comme la collecte à domicile dans le secteur. Préserver des activités de proximité dans notre Vallée est un enjeu majeur pour le développement de la vie sociale et économique.

Une autre préoccupation de la blanchisserie Jean'Net est le respect de l'environnement : M. Djoudi n'utilise donc que des produits lessiviels biologiques ; il effectue les détachages à la main, au savon blanc et proscrit les traitements chimiques forts que l'on peut retrouver fréquemment dans les pressings.



M. Djoudi propose ses services à la fois aux professionnels et aux particuliers : il collabore notamment avec de nombreux gîtes et chambres d'hôtes de la Vallée et a déjà réussi à fidéliser une clientèle du quartier grâce à son exigence professionnelle mais surtout grâce à sa gentillesse et à son accueil bienveillant. Il propose aussi des services « plus » comme les retouches et des services plus classiques comme le nettoyage des tapis, des rideaux, des couettes ou des duvets. Selon l'activité, vous pouvez récupérer votre linge propre entre trois jours et une semaine après l'avoir déposé.

N'hésitez donc pas à aller lui rendre visite ; vous y découvrirez un nouveau lieu de convivialité à Munster, à l'emplacement des anciens ateliers municipaux et à proximité de la forge de La Maison Luquet.

Pierre Déloge

## VOTRE BANQUE EST DÉJÀ DANS VOTRE MOBILE.

### APPLICATION\* CRÉDIT MUTUEL :

- RESTEZ EN CONTACT AVEC VOTRE CONSEILLER
- CONSULTEZ ET GÉREZ VOS COMPTES
- ACCÉDEZ À VOS ASSURANCES ET DÉCLAREZ VOS SINISTRES

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION :



\* Tous ces services ne sont pas disponibles sur l'ensemble des applications et versions. Nous vous conseillons d'avoir un forfait adapté (avec du web). Sous réserve de mobile compatible et de souscription du service de banque à distance de votre banque.

**Crédit Mutuel**

VALLÉES DE LA FECHT

Munster - Metzeral

tél : 03 89 20 45 66 - courriel : 03280@creditmutuel.fr







# Vallée de Munster

L'Alsace essentielle <sup>®</sup>

## SEMAINE GOURMANDE

Du 20 au 29 septembre 2019



C'est vachement bon !  
Savourons ensemble  
la Vallée de Munster !



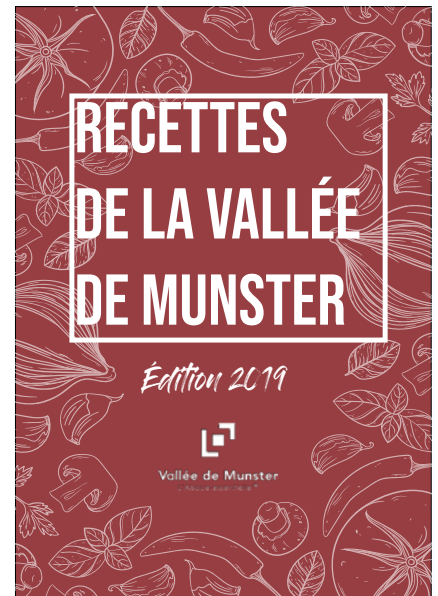
## Une semaine pleine de gourmandises !

La semaine gourmande est de retour **du 20 au 29 septembre** dans notre vallée !

Et comme chaque année, notre **Zwarigala** malin vous a mitonné un programme des plus alléchants pour partir à la découverte de nos bons produits et de leurs sympathiques producteurs.

Parcourez les marchés, visitez une fromagerie, dégustez un bon café et mettez même la main à la pâte ! Vivez et savourez la Vallée de Munster !

Pour cette édition, **certains de nos chefs vous offrent une de leurs recettes favorites dans un livret spécialement conçu pour cette occasion**. Les plus gourmands pourront même tester ces plats chez nos partenaires restaurateurs et pâtisseries !



Livret téléchargeable sur le site de l'Office de Tourisme

## Découvrez de bons produits locaux !



### Mardi matin et samedi matin

Venez sur la **Place du Marché de Munster** vous plonger dans les saveurs de notre vallée. Parcourez les allées et laissez-vous tenter par nos différents produits locaux.

### Dimanche matin

**Rendez-vous Place du Weier à Muhlbach-sur-Munster** pour le désormais traditionnel marché du terroir. Partagez un moment convivial et surprenant grâce à la **Confrérie Saint Grégoire du Tasse Fromage de la Vallée de Munster** qui sera présente le **dimanche 22 septembre à 11h30**, pour vous faire déguster sa célèbre **soupe au munster**.

## Mettez la main à la pâte !

**Mercredi 25 (14h15) et samedi 28 septembre (13h45)**

**Bretzel ?** Vous avez dit bretzel ? Inscrivez-vous aux **ateliers** que propose notre **pâtissier Willy**. Profitez-en pour goûter son autre spécialité : le **macaron au Munster**.

5€ - Sur réservation au 03.89.77.29.66

**Du lundi 23 au jeudi 26 septembre**

Notre **Meilleur Ouvrier de France Boulangerie, Jean-Claude Ittis**, vous attend pour vous **apprendre à confectionner du pain** et des tresses chez lui à **Wihr-au-Val**.

35€ - Sur réservation au 06.08.57.10.19





# Rencontrez nos producteurs !

## Du mardi au dimanche

A **Gunsbach**, nos **traditions marcaires et les fromages de notre vallée** n'auront plus de secrets pour vous grâce à cette visite ! **Maison du fromage** - 03.89.77.90.00 - 7€ par adulte, 5.50€ par enfant, forfait famille : 22€ - fermé le lundi.

**Vous aimez les animaux ?** Fabien vous attend à sa **chèvrerie pour la traite des chèvres** du mardi 24 au dimanche 29 septembre à 17h45. **Chèvrerie du Londenbach - Sultzeren**  
Sur inscription au 06.73.01.04.27

## Du lundi au vendredi (14h00 à 17h00)

**Dans la Vallée de Munster on brasse aussi de la bière ! Bérangère** vous ouvre les portes de sa brasserie et vous propose de découvrir son travail et sa production. N'oubliez pas de goûter ses bières uniques. **Brasserie du Marcaire - Muhlbach-sur-Munster**  
2.50€ par personne - Sur réservation au 03.89.30.10.12 ou 06.74.67.23.04 - Fermé le mercredi.

## Mercredi 25 et samedi 28 septembre (14h00)

Plongez au cœur de la vie des truites et **dégustez les spécialités de la Pisciculture Hans à Sultzeren**. 5€ - Sur réservation au 03.89.77.40.61

## Mardi et jeudi (10h00)

La **Ferme du Versant du Soleil à Hohrod** ouvre ses portes aux visiteurs pour que vous puissiez découvrir les coulisses de la fabrication de vos fromages préférés. Et en plus **c'est gratuit !**  
06.30.97.29.28



Vins Schoenheitz



Brasserie du Marcaire



Torréfaction Schreiber

## Du mardi au dimanche

Partagez dans un lieu convivial, une des bières de cette nouvelle **brasserie artisanale et indépendante** entre traditions brassicoles alsaciennes et américaines. **Brasserie Taal - Wihr-au-Val**  
- ouvert les mardis, mercredis et vendredis de 13h00 à 18h00 et le samedi de 10h00 à 12h00.

## Le jeudi (10h30)

La réputation de la **maison Schoenheitz** n'est plus à faire dans la vallée ! C'est avec plaisir que Dominique vous fera partager sa passion, son métier. **Ouvrez vos papilles aux fameux blancs d'Alsace !** Visite gratuite - Cave Schoenheitz à **Wihr-au-Val**. Tel. 03.89.71.03.96

## Samedi 28 septembre (15h00)

**Suivez cette bonne odeur de café** de la **torréfaction Schreiber de Munster**. Stéphanie vous accueille et vous fait partager sa passion pour ce petit grain de folie qu'elle vous fera même déguster. **Café Schreiber à Munster** - 1€ - Sur réservation au 03.89.77.34.26

## Participez à la fête ! Partez en transhumance !

**Dimanche 22 septembre**

### **Transhumance de la Ferme du Versant du Soleil à Hohrod.**

Rejoignez toute la famille Lau dès 09h30. Départ à proximité de la gendarmerie de Hohrod. Arrivée des vaches à la ferme et portes ouvertes à 11h00. *Restauration sur place – renseignements au 06.30.97.29.28*

**Samedi 12 octobre**

### **Fête de la Transhumance de Muhlbach-sur-Munster Wandelfesch**

La plus belle occasion de découvrir nos vosgiennes typiques de notre vallée parées de leurs plus beaux atours. Plongez dans ce spectacle folklorique étonnant et authentique !



## Le samedi 21 septembre : A vos fourneaux !

Venez participer au traditionnel concours culinaire de la semaine gourmande dont le thème est cette année : « **Réaliser un dessert sucré à base de carottes ou de courge** » Laissez parler votre imagination ! Mais attention notre jury de professionnel sera intransigeant... **Inscription préalable** au 03.89.77.31.80 ou par mail à [contact@vallee-munster.eu](mailto:contact@vallee-munster.eu)

## Soif de découvertes ?

**Samedi 21 septembre (14h00 à 17h00)**

L'âne gourmand de la vallée vous donne **rendez-vous à la ferme du Pfeifferberg à Metzeral**. Partez avec lui pour une promenade autour de la ferme à la rencontre de ses compagnons animaux. *15€ par enfant sur réservation au plus tard la veille au 09.71.46.42.54*

**Dimanche 29 septembre**

Stimulez vos cinq sens grâce à la **balade gourmande de la Wormsa**, qui alliera surprises culinaires et magnifiques paysages. *Sur réservation au 03.89.77.78.37 ou 06.36.85.96.59 avant le 22 septembre, 33€ par adulte et 15€ par enfant (jusqu'à 13 ans).*

**Tous les jours**

Marcher pour digérer c'est bien, **faire du VTT ce n'est pas mal non plus**. L'Office de Tourisme a édité spécialement un guide pour découvrir **les plus beaux parcours de notre vallée**. *Vendu à l'Office de Tourisme, 2€*

Arpentez nos **plus beaux sentiers de randonnées** et laissez-vous tenter par le **repas marcaire** typique de nos **fermes auberges**. Elles vous attendent ! L'Office de Tourisme vous a concocté un livret de marches incontournables de notre vallée. *Vendu à l'Office de Tourisme, 2€*

**Les samedis et dimanches**

**Sautez d'arbres en arbres au parc accrobranche Form'Aventure** avec ses 11 parcours différents à pratiquer dès 3 ans de 09h30 à 17h00. Pour les moins courageux, flânez le long du parcours pédagogique « L'arbre... ce héros » pour faire connaissance avec la faune et la flore du massif. *7€ - Au cœur de la station du Schnepfenried. Informations et réservations au 07 81 90 03 57*



Retrouvez toutes les informations sur notre site : [www.vallee-munster.eu](http://www.vallee-munster.eu)



en librairie,

# Le récit de Paul Heidt

Dans son autobiographie, le docteur Paul Heidt rend hommage à toutes ces personnes qu'il a rencontrées au fil de sa vie, depuis son enfance à Bischheim jusqu'à l'exercice de sa profession auprès de « ses malades » et à l'assurance-maladie.

Ces rencontres ont été pour lui comme des balises qui l'ont guidé sur le chemin de sa vie. Dès l'adolescence, il tombe amoureux des paysages de la Vallée de Munster, c'est là qu'il s'installera jusqu'à aujourd'hui.

La plus belle leçon qu'il a apprise auprès de ces hommes et de ces femmes, il nous l'offre en toute humilité à travers son histoire. Avant de partir rejoindre les siens qui l'ont quitté trop tôt, il veut nous laisser ce message qu'il n'a eu de cesse d'essayer de mettre en pratique durant toute sa vie : « Tu aimeras ton prochain comme toi-même. »

Nadine André

PAUL HEIDT  
Tu aimeras ton prochain  
comme toi-même



## Pompes Funèbres de la Vallée de Munster



CLAUDEPIERRE - Habilitation N°146823  
Chambre funéraire intercommunale - Travaux de marbrerie  
Contrats obsèques pour épargner vos proches

Tél. 03 89 77 42 43 - 7 jours sur 7 - [www.pfv.m.fr](http://www.pfv.m.fr)  
22 rue de la République • 68140 MUNSTER

# Le forum de la transition

*espace des possibles*

Les 1er, 2 et 3 novembre à Munster : trois jours pour échanger, découvrir, récolter des solutions concrètes et prendre part à la transition écologique & solidaire ici et maintenant.

Le forum de la transition est un événement familial qui propose une manifestation pour les adultes, les enfants et en famille. Il se déroulera dans la salle des fêtes, la salle de la Laub et en centre-ville.

Au programme de ces trois jours : conférences, ateliers, tables rondes, film & débat, Repair café et zone de gratuité, animations, spectacle.

Bio et local : bar/salon de thé et restauration solidaire. Energie, agriculture & jardin, santé, éducation, économie, mobilité, solidarité, il y en aura pour tous les goûts !

Vous souhaitez nous rejoindre dans l'organisation ? Contribuer à l'animation du forum ? C'est possible ! N'hésitez pas à nous contacter : [vmt@posteo.net](mailto:vmt@posteo.net)

[www.munstertransition.org](http://www.munstertransition.org)

## Jean-Michel Kempf, tapissier décorateur



Jean-Michel Kempf a installé son atelier et magasin d'exposition à l'entrée de Munster rue de Lattre de Tassigny. A son compte depuis vingt-cinq ans, sa vocation est d'habiller la maison, murs et mobilier.

*Le métier a considérablement évolué depuis mon brevet de compagnon en 1985 !*

De nouveaux matériaux sont apparus, demandant un travail spécifique qui n'a plus grand chose à voir avec ce qui se pratiquait lorsque Jean-Michel faisait ses débuts dans le métier. Prenez les matelas : garnis de laine et de crin, ils devaient être refaits périodiquement puisqu'ils se tassaient aux endroits les plus utilisés. L'été était consacré à ce travail : vider le crin, l'aérer (quelle poussière !) et le passer à la cardeuse pour lui redonner du volume, et enfin confectionner un nouveau matelas avec du tissu neuf.

La literie aujourd'hui, notamment avec les technologies de mémoire de forme, offre des qualités de soutien et d'hygiène incomparables. Fervent défenseur du produit local et exigeant quant à la qualité, Jean-Michel Kempf a choisi de travailler avec la maison Diroy de Bouxwiller ;

il propose ainsi une large gamme (sommiers, matelas, lits électriques) prêt à emporter ou sur mesure.

*Le métier s'est diversifié.*

Tout en continuant à revêtir chaises, fauteuils et canapés, Jean-Michel Kempf fabrique des rideaux d'ameublement, des coussins, des stores (pour l'intérieur et l'extérieur) multiples : classiques, à enrouleur, stores bateau, parois japonaises... autant d'options auxquelles le choix des matières et des coloris ajoutera l'indispensable touche personnelle. Traditionnels, contemporains – voire exotiques – les nombreux échantillons s'offrent à la vue et au toucher.

Tentures murales et pose de moquette font également partie du savoir-faire de votre tapissier-décorateur. Ses clients sont aussi bien des particuliers que des gîtes et des hôtels, dans notre région... et au-delà.

Geneviève Lejeune



**1 saucisson sec OFFERT pour 4 saucissons achetés.**

Au choix : Nature, Fumé, Myrtille, Munster, Barikaas, Noisettes, Cerf, Sanglier, Figue, Ail...

Saucissons fabriqués artisanalement en Alsace. Sur présentation de cette annonce, non cumulable avec d'autres offres, valable jusqu'au 15/11/2019.



**2 Grand'Rue - 68140 MUNSTER**  
03 89 77 36 92  
www.maison-dischinger.com  
Tous les jours 9h30 - 12h30 et 14h30 - 18h30  
Dimanche 9h30 - 12h30



**BRASSERIE DU MARCAIRE**

Bières et limonades de la Vallée de Munster

LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI  
de 14h00 à 17h00  
SAMEDI de 9h00 à 12h00  
(fermé le mercredi et le dimanche)  
Visites sur RDV

8 rue de la Gare - Z.A. Vallée Village  
68380 Muhlbach/Munster  
Tél. 03 89 30 10 12 / 06 74 67 23 04  
brasserie dumarcaire@gmail.com

 BRASSERIEDUMARCAIRE

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

**Boulangerie Heinrich**

Du 1<sup>er</sup> au 15 septembre

**3 éclairs achetés = le 4<sup>e</sup> OFFERT !**



Ch. Heinrich

22, GRAND'RUE - MUNSTER  
Tél. 03 89 77 34 51



# Brioche d'automne



**Ingrédients** – recette pour 6 personnes  
500g farine, 10g sel, 60g sucre, 20g levure, 100g lait,  
200g oeufs entiers, 250g beurre.  
Avec ces quantités on obtient 1kg100g de pâte.

## Réalisation

- Mélanger la farine, le sucre, le lait, le sel, les oeufs et la levure et pétrir au crochet à vitesse moyenne, jusqu'au décolllement de la pâte.
- Incorporer, à petite vitesse le beurre ramolli puis pétrir pendant 5 minutes ; la température de la pâte doit être de 25°.
- Laisser lever la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (1 heure environ).

## Garniture

100g noix moulues, 100g noix hachées, 150g sucre,  
1 cuiller à soupe cannelle, 20 cl crème

- Rabattre la pâte.
- A titre indicatif, pour un moule de 20 cm de diamètre et 5 cm de hauteur, prendre 400g de pâte et :
- Diviser la pâte en deux fois 200g, étaler une moitié dans le moule, ajouter une partie de la garniture, puis recouvrir avec l'autre moitié de pâte.
- Laisser lever pendant 1 heure.
- Etaler le reste de garniture sur le dessus.
- Enfourner dans un four traditionnel 40 minutes à 180°.

**Laurent Schaffhauser**

Boulangerie-pâtisserie Schaffhauser - Soultzeren et Stosswihr

# Lawerknepfla de Mamama



Copyright : Office de Tourisme de la Vallée de Munster

## Ingrédients

1kg de foie de porc, 300g de lard paysan,  
500g de farine, 10 œufs, 300g d'oignons,  
sel, poivre.

## Réalisation

Hacher le foie de porc, le lard, les oignons. Mélanger le tout avec les œufs et la farine, le sel et le poivre.

Faire bouillir de l'eau dans une grande marmite. Baisser le feu et, avec deux cuillers à soupe, former des quenelles. Laisser pocher 5 minutes, une dizaine de quenelles à la fois.

Au moment de servir, les faire revenir à la poêle avec du beurre et un peu d'oignon en lamelles. Bien grillées, les quenelles seront servies avec des pommes de terre sautées et une salade verte.

**Manu Fillinger**  
Winstub S'Stewla  
Munster

**Franck Furst**

ANTIQUITÉS BROCANTE DE LA VALLÉE

Achat et Vente

17 Place du Marché 68140 MUNSTER  
(face à l'Hôtel de Ville)

Tél. 06 77 06 53 67

Ouvert le samedi de 9h30 à 18h ou sur rendez-vous



**SUCCESSIONS**  
estimations et conseils  
06 77 06 53 67

Débarrasse, vide et nettoie :  
Maison - cave - grenier  
appartement - bureau  
**DEVIS GRATUIT**

Anne-Cl'Hair

Coiffure

5 Grand'rue  
68140 Munster  
03 89 77 47 02



Une nouvelle coupe pour la rentrée ?



# Le portrait photo en extérieur

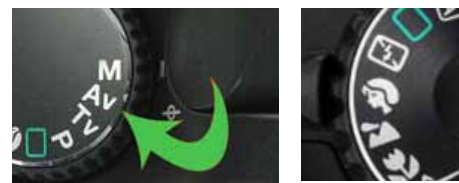


- 1 - **Faites la mise au point sur le regard** car il est le point le plus important
  - activez le détecteur de visage si votre appareil en dispose
  - utilisez les modes pros avec un seul collimateur AF placé sur les yeux.
- 2 - **Réalisez un beau flou d'arrière-plan**
  - zoomez et utilisez un téléobjectif de 50 mm à 300 mm : plus vous zoomerez et plus le flou d'arrière-plan sera important et fera ressortir la personne
  - utilisez le mode portrait ou le mode priorité diaphragme (mode A ou AV) et réglez à F mini (de f1.4 à f4 max)
  - créez une distance entre le sujet et le fond.
- 3 - **Tout est question de lumière !** Evitez le portrait en plein soleil car votre sujet sera gêné, paraîtra blafard et aura de grosses ombres disgracieuses !

- shootez à l'ombre (la lumière sera plus douce)
- si vous réalisez un portrait en contre-jour - soleil face au photographe -, alors : pare soleil obligatoire + zoom pour éviter que le soleil ne rentre dans l'objectif + compensation de l'expo (si le sujet est trop sombre) au flash forcé ou avec la compensation d'exposition (+1...)

#### 4 - Remplissez le cadre !

C'est une règle de composition de base : ne pas laisser trop d'espace négatif, c'est à dire de l'espace-où-il-ne-se-passe-rien, autour de votre sujet.



Stéphane Kempf  
Photoval - Munster

**C'EST LA RENTRÉE**  
Du 2 au 8 septembre

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

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

AVEC LE PARTENARIAT DE SUPER U ET U EXPRESS POUR MERCREDI 4 SEPTEMBRE

chaussures  
**LUTZ**

**DU 28 AOÛT AU 7 SEPTEMBRE**

**LES ENFANTS GAGNENT À TOUS LES COUPS !**

Chaque achat d'une paire de chaussures **ENFANT** donne droit à faire éclater un ballon parmi ceux qui garnissent le plafond.

Cadeau ou bon d'achat,  
**TOUS LES BALLONS SONT GAGNANTS !**

18 Grand'rué - MUNSTER  
37 rue Maréchal Lefèbvre - ROUFFACH



## La page des jeux

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

Imprimé sur du papier recyclé

### A/ Du Falimont au cirque de Gavarnie

A chaque ligne il s'agit de supprimer une lettre – une seule – de la précédente pour la remplacer par une nouvelle lettre qui permettra de composer un mot nouveau.

F	A	L	I	M	O	N	T
G	A	V	A	R	N	I	E

### B/ Comestible ou toxique ?

Il s'agit de nommer chaque champignon et de dire s'il est comestible ou toxique.



### C/ Le jeu des 7 erreurs



Solution jeu A : FILAMENT - ALIMENTA - AIMANTER - VARIANTE  
 Solution jeu B : a/ girofle = comestible b) bolet de satan = toxique c/ trompette de la mort = comestible d/ cèpe de bordaux = comestible  
 e/ amanite phalloïde = toxique f/ morille = comestible  
 Solution jeu C : sur l'image de droite : 1/ la queue du blaireau est grise - 2/ le chemin a disparu - 3/ il y a une tache sur le tronc de l'arbre de gauche - 4/ l'arbre de droite a le feuillage plus étendu - 5/ le cerf a les yeux bleus - 6/ il manque un doigt à la patte gauche du blaireau  
 7/ les nuances de la tunique de l'arête sont plus sombres





ÉLECTROMÉNAGER • IMAGE • SON



14 Rue Martin Hilti - 68140 MUNSTER - 03 89 77 22 44

du Lundi au vendredi : 9h - 12h et 14h - 18h30 • Le samedi : 9h - 12h et 14h - 18h

## VOTRE MAGASIN ÉLECTROMÉNAGER, HI-FI, ART DE LA TABLE À MUNSTER



### Le plaisir du choix, le conseil en plus !

Un accueil chaleureux et une équipe de professionnels à votre écoute, c'est Extra. Nos conseillères vous apporteront toutes les informations utiles.

### Le prix, le financement, les garanties, carte cadeaux

Dans votre magasin Extra ce sont de vraies promotions toute l'année, des prix compétitifs, des offres de financement personnalisées jusqu'à 10 fois SANS FRAIS.

Pour votre tranquillité, nous vous proposons des extensions de garanties, main d'œuvre et déplacement compris. La carte de fidélité GREGO vous récompense pour vos achats.

Un cadeau pour chaque occasion ? Utilisez notre carte cadeau, faites plaisir à coup sûr.

paiement

**10x**  
SANS FRAIS



### Le choix, les marques, près de chez moi !

Une large gamme de produits à la fois esthétiques et économiques, sélectionnée auprès des plus grandes marques réputées de l'électroménager (gros ou petit), de l'image et du son, de la beauté et de la santé, de l'entretien de la maison et de l'art de la table.

### Le SAV, la livraison et l'installation

Nous livrons et installons dans un rayon de 20km le gros électroménager posable et les téléviseurs, ainsi que le montage et réglage des paraboles. Les anciens appareils sont débarrassés et recyclés par la filière ECOSYSTEME. Nous réalisons la pose de vos appareils encastrables avec la collaboration de notre partenaire menuisier afin de parfaire les finitions de vos meubles au nouvel équipement.

Au comptoir, nous proposons un service de paramétrage et mise à jour des décodeurs.

Nous assurons le SAV et le dépannage toutes marques, et prêtons du matériel de courtoisie pour les longues réparations.

Cyrille et Philippe, nos techniciens/dépanneurs, interviennent rapidement sur simple appel (les jours ouvrables).



ZI Martin Hilti  
68140 Munster

03 89 77 33 57

www.brunn.fr



Poêles à bois,  
à granulé & mixtes

design

silencieux

économiques



91.9 MUNSTER

GREGO

