

8
9
M



Côté Vallée

Magazine des artisans et commerçants de la Vallée de Munster

N°9 – mi-novembre 2019 / mi-mars 2020

Le *Calendrier*
de
l'Avent
de la Carte
Privilège GREGO
Du 1^{er} au 24 Décembre

(inclus :
le calendrier
des manifestations
de Noël)



GREGO
● ● ● ●



Verte Vallée

HÔTEL RESTAURANT SPA

BONS CADEAUX

Retrouvez les descriptifs sur :
www.vertevallee.com



10, rue Alfred Hartmann
68140 MUNSTER
+33(0) 3 89 77 15 15

SÉJOURS



RESTAURANT



BIEN-ÊTRE & SPA



FLEURS SCHIRA

Remise de **10%**
sur présentation de cette annonce

À partir de 30€ d'achat,
vous participez à un tirage pour gagner
**1 REPAS GASTRONOMIQUE
POUR 2 PERSONNES**

FÊTE **50^{ème}**
SON ANNIVERSAIRE
1969 - 2019

Samedi 30 novembre
de 8H à 19H

Dimanche 1^{er} décembre
de 9H30 à 18H

03 89 77 36 89 - Place du Marché 68140 MUNSTER

déjà 3 ans

Nous fêtons en cette fin d'année les 3 ans de notre carte de fidélité : la Carte Privilège Grego.

Cette carte est commune à 25 commerçants de la Vallée. Ces commerçants ont compris l'intérêt de mettre leurs forces en commun pour toujours mieux vous satisfaire. En effet, le principe de cette carte est unique puisque vous pouvez créditer votre carte lors de vos achats chez l'un des participants ; les cagnottages se cumulent au fur et à mesure de vos achats chez d'autres commerçants ; le décagnottage peut ensuite se faire dans une autre boutique de votre choix. La Carte Privilège Grego renforce ainsi la solidarité entre les commerçants d'un même territoire qui choisissent de collaborer de manière intelligente.

Pour les clients, outre l'avantage d'acquérir plus rapidement du crédit, cela évite d'avoir plusieurs cartes de fidélité dans son portefeuille.



Vous n'avez d'ailleurs dorénavant plus besoin de l'avoir systématiquement grâce à la nouvelle application disponible sur votre smartphone.

Pour toujours mieux profiter des commerces du centre-ville de Munster, la grand'rue sera piétonne le dimanche 15 décembre de 14h à 18h. Les commerces participants à l'opération ouvriront donc leurs commerces spécialement pour l'occasion. N'hésitez pas à venir profiter des animations et des offres proposées par les commerçants.

Bonne lecture et bonnes fêtes de fin d'année !

Pierre Déloge

Sommaire

- 3** **Edito, sommaire**
- 4** **Déco :** Un mobile de pomme de pin malin
- 5** **Portrait :** Anne-Claire Maegey, coiffeuse
- 6** **Culture :** La nuit Sainte dans le Sundgau, conte de Noël
- 7** **Nouveau :** DS Broderies & Hopla Vins
- 8** **Calendrier de l'Avent** de la Carte Privilège GREGO
- 9-12** **Calendrier des manifestations**
- 13** **Commerce :** LDéco bougies naturelles
- 14** **Infos Grego**
- 15** **Gastro :** Poulet fermier à la vapeur douce & Crème brûlée au pain d'épices
- 17** **Portrait :** Sarah Klee-Torche, libraire
- 18** **Beauté :** Un maquillage réussi
- 19** **Jeux**

GREGO l'Association des Artisans et Commerçants de Munster et de ses Vallées
3 rue du 9ème Zouaves - 68140 MUNSTER - tél : 03 89 77 04 83 - courriel : assocgrego@orange.fr
www.munster-commerce-artisanat.com



L'ESSENTIEL
Epicerie Vrac
43 Grand Rue
68140 MUNSTER
Tél. 09 61 60 27 10
f @epicerievraclessentiel

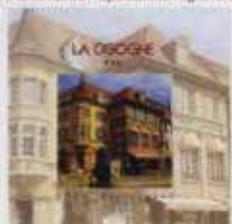
Alimentation, hygiène, produits d'entretien écologiques,
idées cadeaux, produits locaux...

Venez découvrir votre épicerie vrac au cœur de Munster
(n'hésitez pas à ramener vos contenants pour les produits alimentaires !)



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

Un mobile pomme de pin malin



La pomme de pin, fruit du pin, abrite dans chacune de ses écailles 2 graines également appelées pignons. Lorsque la pomme de pin est mûre et sèche, les écailles s'ouvrent et libèrent les précieuses graines.

La nature offre des trésors pour les fans de bricolage et décoration alors pourquoi s'en priver ? La pomme de pin n'est pas en reste puisque nous la retrouvons souvent ornant les couronnes de l'aveil, parmi les fleurs dans des arrangements, à notre table sous forme de marque place ou encore vêtue d'un habit doré ou argenté sur nos sapins de Noël.

Pour ce mobile, nous avons choisi d'utiliser uniquement des éléments glanés dans la forêt et de la fourniture de récup.

Coût du bricolage : 0€

Fournitures : une jolie branche, des pommes de pin, des rubans, des plumes, un pompon, de la ficelle.

Nous avons tous, au fond de nos tiroirs ou armoires, moult petits éléments de décoration (ficelle, rubans récupérés sur des cadeaux, perles des enfants, etc.). A vous de trouver ce qui pourrait harmonieusement composer votre mobile. Laissez libre court à votre imagination. Le défi : ne rien acheter de neuf pour votre réalisation. Alors à vos pommes de pin, prêts ? Bricolez !

Astuce : si vous êtes en manque de ruban, vous pouvez découper de fines lanières dans un vieux T-shirt.

Sabrina Werey

Epicerie Vrac L'Essentiel - Munster



la Salle de Bain
Clef en Main

Confiez nous la rénovation ou la mise en accessibilité de votre salle de bain, nous nous occupons de **TOUT!**

Devis, conseil, plan 3D, accompagnement financier, réalisation et coordination des travaux, entretien...



ZI Martin Hilti - 68140 Munster
03 89 77 33 57
www.brunn.fr



NOUVEAU !

AIDE* à L'ADAPTATION DU LOGEMENT pour faciliter LE MAINTIEN À DOMICILE

*Aide soumise à conditions

Flam'Gourmandes Stosswihr

03 89 30 47 32

OUVERT TOUS LES JOURS
7 jours / 7

- 20 Sortes de tarte flambée, menu à volonté
- Pizza
- Viande- suggestion
- Menu du jour

Suivez nous sur

 @FlamGourmandes

 @FlamGourmandesStosswihr



1 Tarte Flambée pour l'apéritif OFFERTE sur place pour 2 repas achetés sur présentation de cette annonce

Offre non cumulable



Anne-Claire Maegey,

coiffeuse



Le salon Anne-Cl'Hair Coiffure fête cet automne son 7ème anniversaire. Situé dans la grand' rue à Munster, il est tenu par Anne-Claire Maegey assistée par deux coiffeuses confirmées, Corinne et Aline.

Anne-Claire est une enfant de la Vallée. Elle a pour père Eugène Maegey, ancien directeur du conservatoire de musique de Colmar et membre du fameux duo « D'luschtiga Malker » avec son complice Gérard Leser, et pour mère Danielle Schwendimann qui a longtemps été pasteur à Metzeral.

Son métier de coiffeuse, elle l'a appris à l'école de coiffure Bischetti à Strasbourg et auprès du salon LC à Munster. A partir de 2006, CAP complété par l'obtention du Brevet Professionnel, elle a exercé à Munster jusqu'en 2012 sans jamais formuler le projet d'avoir un salon de coiffure à elle. A 27 ans elle se lance pourtant dans l'aventure, avec la reprise de la Toison d'Or où elle avait travaillé quelques années plus tôt.

La voici libre de faire vivre pleinement sa conception du métier : par la place et le soin donnés à l'écoute afin de prodiguer ensuite le bon conseil, le sens de l'esthétique, la créativité associée à la maîtrise du geste technique, elle crée une clientèle fidèle.

On sort de chez elle avec le sourire après un dernier regard, appuyé ou discret, au résultat dans le miroir.

Anne-Claire le déclare avec simplicité : elle aime profondément rendre les gens beaux, ou *encore plus beaux !*

Deux fois par an, toute l'équipe suit un stage dirigé par le coiffeur Raphael Perrier, Champion du Monde 2010 (et dernier Français à avoir remporté le titre) qui est également le créateur de PI, la méthode d'apprentissage mise en œuvre au CFA.

Côté produits c'est la gamme Colorea qui est choisie pour sa parfaite réponse aux exigences du cheveu coloré. De fabrication 100% française, sans ammoniac ni parabène, elle respecte le cheveu et... l'environnement.

Du reste, dès janvier Anne-Cl'Hair Coiffure proposera à la vente le shampooing et le spray gel en réutilisation de contenant, une contribution à la lutte contre l'abondance de plastique.

Geneviève Lejeune

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

Joyeuses Fêtes de fin d'année !

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 !

Depuis 1990, nous accompagnons les familles en deuil qui nous accordent leur confiance.

Nous adaptons nos services selon les souhaits de chacun, du transport du défunt, de toute l'organisation de l'hommage religieux ou civil, de la réception, des travaux de cimetière, avec discrétion, bienveillance et respect du code de déontologie.

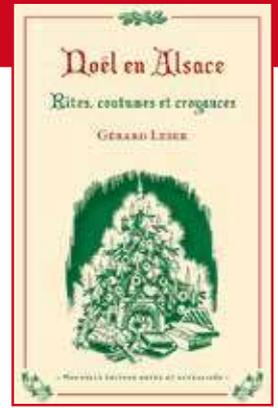
Pompes Funèbres de la Vallée de Munster

Chambre funéraire intercommunale
Prévoyance obsèques avec garantie des prestations

Tél. 03 89 77 42 43 - www.pfvm.fr
22 rue de la République 68140 MUNSTER
7 jours sur 7
CLAUDEPIERRE - Habilitation N°146823

La nuit Sainte dans le Sundgau

conte de Noël



C'est arrivé il y a déjà longtemps. Dehors le vent du Nord soufflait son air froid et glacial par-dessus la campagne hivernale. Le riche paysan de Leymen, qui s'en revenait de Bâle où il venait de conclure une bonne affaire, fit galoper les chevaux plus vite car par ce temps des bandes de loups affamés rôdaient autour des villages. Soudain, il entendit des gémissements et des lamentations qui semblaient provenir du chemin: « Ayez pitié d'une pauvre mère et de son enfant ». Mais le paysan, pressé de rentrer chez lui et préoccupé de son confort, fit claquer son fouet et continua son chemin vers le village sans ressentir la moindre pitié ni compassion. Il voulait être rentré chez lui avant que la nuit sainte ne commence.

La femme se voyait déjà mourir, délaissée de tous, quand le tonnelier du château de Landskron passa sur le chemin. Elle renouvela ses appels et lui demanda s'il ne pouvait pas les aider, elle et son enfant. Il ressentit de la compassion et lui dit: «j'ai beau ne pas être riche, mais ce soir nous devons tous être frères et partager le peu que nous possédons ». Et il lui donna trois pièces d'argent.

« Que Dieu vous le rende! » le remercia la femme. Le tonnelier continua son chemin, et la femme, fortifiée par la bonté et la générosité de cet homme, se remit également en route.

Bientôt elle rencontra une vieille femme qui avait glané du bois dans la forêt et qui avançait péniblement, portant son fardeau sur son dos voûté par les années. Quand elle aperçut la femme serrant contre elle son enfant, elle s'écria: « pauvre femme et pauvre enfant ! ».

« Oui, nous sommes pauvres » répondit la femme, « nous n'avons aucun toit pour nous abriter, nous sommes démunis de tout. Et où vais-je coucher mon enfant cette nuit pour qu'il puisse dormir? »

«N'ayez aucune crainte, vous n'avez pas de souci à vous faire, je ne possède qu'une hutte misérable, mais venez avec moi et il y aura aussi quelque chose à manger! »

« Oh merci mille fois pour tout cela » lui répondit

joyeusement l'étrangère, «Dieu vous le rendra ».

Et ils arrivèrent à la hutte de la vieille femme; et bientôt le feu brûla dans le poêle, et le repas, simple et frugal mais offert de bon cœur, fut posé sur la table. Elles se racontèrent leurs malheurs mutuels et leurs soucis, partageant ainsi ce qui faisait leur quotidien, et se réconfortant l'une l'autre.

Quand les cloches de l'église du village se mirent à sonner et à appeler les fidèles à la messe de minuit, la vieille femme se leva, montra son lit à la mère et l'enfant, et s'apprêta à se rendre à l'église pour participer à l'office particulièrement solennel ce soir-là! Alors qu'elle allait ouvrir la porte, elle entendit soudain des chants et des cris d'allégresse venant de l'extérieur: « Louange à Dieu et paix aux hommes de bonne volonté! Gloria! Gloria! »

Des sons de harpes et de violons vinrent accompagner les chants, et la porte s'ouvrit d'elle-même. Des anges descendirent du ciel et entrèrent dans la hutte qui se remplissait d'une merveilleuse lumière. Mais où étaient passés la femme étrangère et son enfant en haillons? Leurs êtres étaient transfigurés et leurs visages resplendissaient comme mille soleils.

Jamais la vieille femme n'avait contemplé pareille splendeur et admiré pareille beauté. L'enfant souriait à la vieille femme qui n'en croyait pas ses yeux. C'était la Vierge Marie avec l'enfant Jésus qui se tenaient devant elle, dans leur parure céleste. La vieille femme s'agenouilla et regarda sans dire mot jusqu'à ce que la lumière s'efface et l'apparition disparaisse. A partir de ce moment-là la petite hutte fut bénie.

La vieille femme ne devint pas riche, car son cœur débordait de bonté et d'amour. Mais sa chèvre et ses deux pigeons ainsi que sa poule, qui cette nuit-là étaient doués de parole, lui donnèrent tout ce dont elle avait besoin pour le restant de ses jours. Cette nuit encore, elle eut deux chevreaux, d'innombrables poussins et deux œufs de pigeons. Le tonnelier fut béni et récompensé pour sa bonté, quant au riche paysan au cœur dur et fermé, la punition céleste s'abattit sur lui: il perdit la moitié de son bétail.

Dans nombre de légendes, des personnages divins errent sur terre sous les traits de mendiants ou de pauvres qui demandent l'aumône et un peu de sympathie et de chaleur humaine. Malheur à ceux qui restent fermés aux appels des messagers du monde d'en-haut, car leur dureté de cœur retombe sur eux, et les résultats de leur avarice ne se font pas attendre! Mais ceux qui entendent le message et le mettent en pratique, récoltent les dons célestes au-delà de toute espérance.

Gérard Leser

La Magie de Noël

Droguerie - Épices
Savons - Parfumerie
Décorations d'intérieur
Maroquinerie
Lingerie - Prêt-à-porter

Boutique GUTHLEBEN
MUNSTER - 03.89.77.37.31



DS Broderies

Aïcha Djoudi a démarré la société DS Broderies en 2007 à Colmar ; elle a déménagé son atelier il y a quatre ans dans la cour de la Maison Luquet. Sa spécialité : anoblir tous types de supports et textiles : aussi bien les vêtements que le linge de maison ou les tenues et vêtements professionnels.

A la suite d'une carrière d'aide-maternelle, son tempérament l'a poussée à créer son entreprise de broderie. Un ami lui souffle l'idée de se spécialiser dans la valorisation de tissus. Avant de se lancer, elle se perfectionne donc à Troyes et à Metz pour devenir « Artisan brodeur » et se forme en programmation de la broderie par ordinateur. Très rapidement, sa réactivité, sa rigueur et l'utilisation de matériaux de qualité séduisent une clientèle de professionnels et d'associations avec des noms prestigieux comme l'Opéra du Rhin, le cirque Arlette Gruss ou la Station de ski du Tanet. La technologie des machines utilisées permet jusqu'à la reproduction d'authentiques points de croix ou dentelle fine.

En 2015, elle décide de déménager à Munster dans le sillage de sa fille qui crée alors la Maison Luquet. Elle se rapproche ainsi d'une grande partie de sa clientèle qui, fruit du hasard, était déjà issue de la Vallée de Munster.

Elle adjoint aussi une activité de mercerie et de retouche à son activité principale de personnalisation de tissus. Elle a su développer sa clientèle depuis lors, en particulier avec la logotisation de vêtements pour les entreprises et les associations. Le bouche à oreille a rapidement fait son effet puisqu'elle compte de nombreux clients comme la torréfaction Schreiber, Neo Event, le garage du Bretzel ou le Schantzwasen. Aucun minimum de pièces n'est exigé et les supports peuvent être fournis (polos et T-shirts, vêtements techniques, tabliers et casquettes...) ; les particuliers et les associations sont donc les bienvenus d'autant que les prix sont abordables et que les délais de fabrication sont en général relativement courts.

Sa clientèle est ainsi très variée ; elle travaille également avec des selliers, des restaurateurs, des fermiers aubergistes, des collectivités et des individuels pour des événements particuliers.

Pierre Déloge



Hopla Vins

Maxime Paon a repris au mois d'octobre la boutique « Au Panier de Sophie ». Ancien sommelier de l'hôtel Verte Vallée à Munster et du restaurant étoilé l'Alchémille à Kaysersberg, il a souhaité se lancer dans un nouveau défi en devenant caviste.

Après un cursus en gestion hôtelière à Rouen, sa passion pour le vin l'a poussé à faire une formation en sommellerie à Nîmes. Il a ainsi continué à travailler en restauration jusqu'à son poste à la Verte Vallée qui lui a permis de découvrir la Vallée de Munster. Il a alors eu un véritable coup de foudre pour la région et ses terroirs.

Cette richesse de produits, il souhaite la mettre en valeur dans sa nouvelle boutique en proposant une large gamme locale : des vins issus de petites propriétés, des bières de micro-brasseries autour de Colmar ainsi que des eaux-de-vie. Les vins du Domaine de l'Envol en biodynamie à Ingersheim, ceux de Jean-Marc Bernhard à Katzenthal, de Valentin Zusslin à Orschwihr

ou les crémants de Jean-Claude Buecher à Wettolsheim auront une place de choix sur ses étals.

Il ne se cantonne cependant pas aux produits de la région et propose des vins issus de vignerons indépendants glanés au cours de ses voyages. Les spiritueux ont une belle part également : Rhums, Whiskies mais aussi les Gins qui sont un de ses fers de lance.

N'hésitez donc pas à pousser la porte de cette boutique. Maxime proposera d'ailleurs dès le mois de janvier des soirées à thème avec notamment la participation de vignerons.

Pierre Déloge



Le Calendrier de l'Avent de la Carte Privilège GREGO

Du 1^{er} au 24 Décembre



2 déc.
La Table des Malker
-50% sur tous les plats et desserts

4 déc.
Anne Cl'Hair
1 spray tech l'Oréal acheté = le 2ème offert

6 déc.
Véronique Fleurs
-20% sur les poinsettias

7 déc.
Magasins Guthleben
Bon cadeau de 15€ offert à partir de 60€ d'achats

16 déc.
Brico 9
-20% sur peluches et plaid

21 déc.
Marie M
-10% sur tout le magasin

11 déc.
Optic 2000
-30% sur les solaires

5 déc.
La Pierre Rouge
-10% sur pré-commandes foie gras Fêtes

13 déc.
Hopla Vins
-15% sur les vins
-10% sur les spiritueux

9 déc.
La Godille
-20% sur les articles sauf materiel de ski

3 déc.
Maison Dischinger
-25% sur tout le magasin

15 déc.
Chaussures Lutz
-50% sur sacs à main et accessoires

8 déc.
Boulangerie Schaffhauser
4 petits pains achetés = le 5ème offert

20 déc.
Auberge du Tanet
Pour 1 menu «Autour du Tanet à 35€» = le 2ème à -50%

14 déc.
Pâtisserie Willy
20€ d'achats = 1 trilogie de macarons offerte

10 déc.
Brin de Folie
-30% sur les vestes et manteaux

17 déc.
Pâtisserie Gilg
30€ d'achats = 1 sac à main Gilg + 1 confiture offerts

12 déc.
Fleurs Schira
-10% sur les commandes de Noël

Uniquement sur présentation de la Carte Privilège Grego



Vallée de Munster

L'Alsace essentielle 

Noël dans la Vallée de Munster

Du 23 Novembre 2019 au 5 Janvier 2020



Noël dans la Vallée de Munster, un monde de féé

Il était une fois un marché de Noël qui sentait bon le vin chaud et les bredlas...

Un Bredlamarik sur son trente et un avec ses chalets tous neufs pour cette nouvelle édition qui dévoilera son lot de nouveautés et de surprises. Mais rassurez-vous, la tradition n'est pas oubliée... bien au contraire !

Bredlamarik ouvert les week-ends, de 09h30 à 19h30, ainsi que le lundi 23 décembre aux mêmes horaires. Le 24 décembre, ouverture jusqu'à 16h
Marché de l'An Neuf ouvert du 26 au 31 décembre de 10h à 19h. Le 26 décembre de 14h à 19h et le 31 décembre de 10h à 16h

Plein d'animations gratuites tout au long des week-ends d'ouverture

- Nouveauté 2020 ! La mini-ferme et ses animaux nains
- Partage de la soupe au munster
- Cheese, on vous offre la photo !
- Balades en calèche
- Rencontrez Saint Nicolas ou le Père Noël
- Ouverture du Calendrier géant de l'Avent
- Ouverture du Calendrier de l'Avent des enfants
- Balade autour de Munster avec le Club Vosgien
- Noël en chœur et plein d'autres concerts
- Exposition de crèches à l'Eglise Saint-Léger
- Atelier de décoration de pains d'épices
- Et bien d'autres encore !

Dates et horaires complets et détaillés dans l'agenda des manifestations disponible dès mi-novembre à l'Office de Tourisme de la Vallée de Munster

Il était une fois un Noël du terroir...

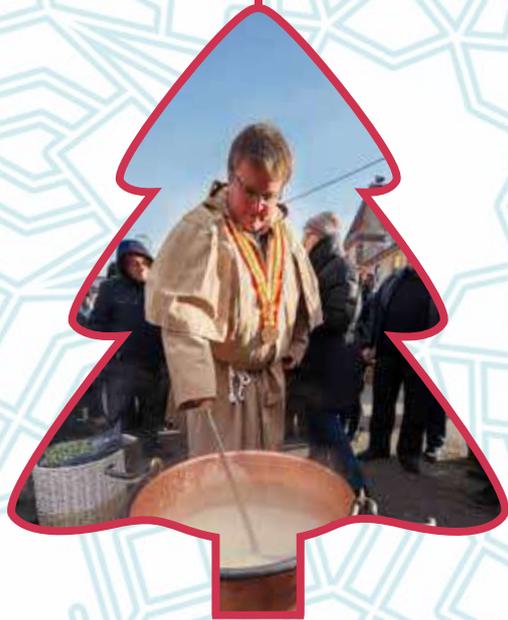
Perché sur les hauteurs de nos montagnes, la ferme du Lameysberg vous accueille deux week-ends. Il paraît même que Saint Nicolas lui-même vous offre de bons produits fermiers...

Ferme de Noël du Lameysberg les week-ends des 30 novembre et 1er décembre
Traite des vaches à 18h. Restauration sur place. Réservation obligatoire

À l'entrée de la vallée, c'est à la cave de Noël des vins Schoenheitz à Wihr-au-Val, du 23 novembre au 1er décembre, que vous pourrez savourer délicieusement les crus les plus raffinés.

Cave de Noël, Vins Schoenheitz à Wihr-au-Val, du 23 novembre au 1er décembre de 14h à 19h. Sur rendez-vous le dimanche. Fermé les 25, 26 et 27 décembre





Il était une fois, une vallée toute entière qui vivait Noël...

Le sentier de Noël du Silberwald à Stosswihr révélera aux petits et aux grands enfants ses mystères et ses secrets.

Sentier de Noël du Silberwald à Stosswihr, en visite libre du 14 décembre 2019 au 05 janvier 2020. Visites accompagnées et animées les 21, 22, 27 décembre et 02 janvier de 18h à 20h

ASoultzbach-les-Bains, la médiévale, c'est une crèche vivante qui s'anamera lors du marché de Noël du village.

Marché de Noël de Soultzbach, le samedi 30 novembre de 14h à 19h et le dimanche 01 décembre de 11h à 19h

La tradition de Noël vivra à Sondernach grâce à une belle veillée pleines de contes, de musiques et de... bredlas !

Noël renaît à Sondernach, le 20 décembre de 16h à 21h30 à la salle des fêtes de Sondernach

Enfin, si vous passez par la ferme aux rennes du Schantzwasen, il se murmure que le père Noël y a élu domicile avec ses rennes pour préparer son long voyage.

Rencontrez le Père Noël à la ferme aux rennes du Schantzwasen, du 21 décembre 2019 au 05 janvier 2020. Fermé le 25 décembre

Il était une fois un trésor bien gardé...

Chasse au trésor de Noël : Noël Gourmand.
Livret à retirer à l'Office de Tourisme.
Petite récompense pour les plus malins...

Lameysberg, sera portée par l'esprit de Noël le temps de même viendra y rencontrer les enfants sages... et déguster

mbre et 01 décembre et des 07 et 08 décembre de 11h à 22h.
recommandée au 03 89 77 35 30

penheitz à Wihr-au-Val, que les épicuriens se retrouveront.
e yeux. Une belle exposition de photos accompagnera

mbre 2019 au 06 janvier 2020. Du lundi au samedi de 09h à 12h et
26 décembre et 1er janvier



Magie de Noël dans la Vallée de Munster...



Il était une fois un Noël de gourmandises...

Comme une tradition bien ancrée, le bredlamarik sera le théâtre du concours du meilleur bredla. Les meilleurs pâtissiers amateurs rivaliseront de technique et de créativité pour épater un jury chaque année plus exigeant !

Concours de Bredlas, le 15 décembre à 15h15.
Renseignements et inscriptions à l'Office de Tourisme
au 03 89 77 31 80

Il paraît même que certains pâtissiers proposent des ateliers pour partager quelques uns de ses secrets. Mais chut ! Ne le répétez pas trop fort....

Ateliers bredlas chez Willy, les vendredis 29 novembre, 06 et 13 décembre à 14h30. Tarif 10€ par personne. Sur inscription au 03 89 77 29 66
Atelier bredlas chez Gilg le samedi 23 novembre à 15h. Tarif 30€ par personne. Sur inscription au 03 89 77 37 56

Il était une fois un Noël sportif...

De longues files de marcheurs serpenteront sur les sentiers de notre vallée grâce au Club Vosgien durant certaines belles journées d'hiver.

Balades autour de Munster, les samedis 30 novembre, 7 et 14 décembre à 14h (durée 2h)
Marche de nuit le 21 décembre à 17h

Mais il se dit toutefois que d'autres préféreront courir dans une course effrénée à travers la ville...

Corrida de la Saint Nicolas, le 8 décembre, sur inscription sur www.sporkrono.fr

Enfin, la montagne sera elle-même l'invitée d'honneur de notre ville un week-end durant, emportant avec elle son plus beau manteau de neige pour la joie des plus jeunes.

Les 14 et 15 décembre entre le Bredlamarik et la salle des fêtes à Munster. Animation reportée les 21 et 22 décembre ou annulée en cas de manque de neige.



Il était une fois un agenda complet des manifestations de Noël disponible à l'Office de Tourisme à partir de mi-Novembre

LDéco

bougies naturelles



Laetitia Kienast et Nicolas Baumgartner, tous deux originaires de la Vallée, se sont lancés en 2016 dans la fabrication de bougies et ont créé leur entreprise LDéco. C'est la volonté de vivre de leurs passions pour la décoration, le parfum et les bougies qui les a poussés à créer leur entreprise.

Ils ont donc suivi une formation d'« Artisan cirier » pour se perfectionner dans la fabrication de bougies et, décidant dès le début d'opter pour une qualité optimale de leurs produits, ils se sont imposés une charte environnementale stricte. Ainsi, la cire est entièrement végétale pour une alternative écologique à la paraffine ; la mèche est en coton, sans plomb et non traitée pour une flamme scintillante et lumineuse ; les bougies sont parfumées dans leur intégralité avec des parfums sourcés en direct de Grasse pour un rendu olfactif optimal jusqu'au bout de la bougie ; les pigments utilisés pour colorer les bougies sont tous naturels. Toutes les bougies sont faites à la main par Laetitia et Nicolas. Le résultat est donc sans commune mesure avec les bougies industrielles ; la combustion des bougies n'apporte pas de dégagements néfastes et la fonction « bien-être » des bougies est réellement présente.

Leur boutique en ligne rencontre également un grand succès ; ils étaient donc à l'étroit dans le sous-sol de leur boutique de Munster et ont un deuxième atelier de production à Fraize dans les Vosges.

Vous trouverez dans leurs boutiques des bougies parfumées avec une gamme de 67 parfums qui varie selon les saisons. A Noël, vous trouverez ainsi des parfums comme la mandarine, le sapin ou la cannelle ; une nouveauté cette année avec la baie de houx. Leur grande force est aussi de préparer des arrangements pour les cadeaux ; ils proposent également des bougies à message pour les anniversaires, un remerciement ou juste un message d'amitié.

De nombreux revendeurs leur ont d'ailleurs fait confiance puisqu'une quinzaine de boutiques revendent désormais leurs bougies en France et en Belgique.

Poussez donc la porte de leur boutique pour découvrir toutes leurs créations et rencontrer ce couple de professionnels qui ont su allier passion, tradition, écologie et nouvelles technologies.

Pierre Déloge

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

La Pierre Rouge

44 Grand'Rue - 68140 MUNSTER
03 89 77 90 65 - 06 74 74 25 77

Vous propose

- foie gras de canard
- escargots de bourgogne
- filet de boeuf «wellington»
- jambon en croûte
- filet de saumon en croûte
- fondue chinoise, vigneronne
- pierrade

Demandez votre carte traiteur

boucherielapierrerouge

Pour les fêtes,
faites plaisir à vos proches
en offrant des créations
uniques et artisanales
réalisées dans l'atelier

8 Rue Saint Grégoire 68140 MUNSTER
07 69 50 46 38 – 03 89 30 87 08
Site : www.audacoudre.fr

Joyeuses Fêtes
de
Fin d'Année

-10%
sur
présentation
de cette
annonce
(hors soldes)

BRIN DE FOLIE

3 place du marché
68140 MUNSTER
☎ 03 89 77 50 57
site: brin-de-folie.com

LES INFOS des commerçants GREGO autour de Noël



1=2

Une semaine entière de double-cagnottage

du lundi 18 novembre au dimanche 24 novembre, tout achat effectué sur présentation de votre Carte Privilège Grego fera tomber DEUX FOIS PLUS D'EUROS dans votre cagnotte !



Le calendrier de l'Avent

Une offre par jour

Du 1er au 24 décembre chez un de vos commerces Privilège Grego (voir page 8).

Uniquement sur présentation de la Carte Privilège Grego.

Offres consultables sur www.munster-commerce-artisanat.com et auprès de votre commerçant préféré.

Tirages de Noël

800 € à gagner avec les deux tirages GREGO

- Tirage de la St-Nicolas, le 6 décembre 2019

- Tirage de l'An, le 2 janvier 2020

Pour chaque tirage, 1 gagnant à 100 euros, 2 gagnants à 50 euros, et 10 gagnants à 20 euros.

Les gains seront crédités sur la cagnotte « Carte Privilège Grego » des heureux gagnants !

Rue piétonne

La grand'rue piétonne dimanche 15 décembre

Faites vos achats en vous promenant dans un décor de Noël : en plus des 4 dimanches de l'avent où les commerces seront ouverts, cette année la grand'rue sera piétonne dimanche 15 décembre de 14h à 18h !

Primes de Noël et cadeaux

Le Chèque Vallée de Munster

consulter : www.munster-commerce-artisanat.com



LISTE DES COMMERCES Carte Privilège Grégo

HOPLA VINS **NOUVEAU**

PÂTISSERIE WILLY

BOULANGERIE SCHAFFHAUSER

(Soultzeren, Stosswihr et tournées)

AUBERGE DU TANET

(Route du Lac Vert – Soultzeren)

BOUTIQUE MARIE M

BRUNN – EXTRA

VERONIQUE FLEURS

OPTIC 2000

ANNE CL'HAIR COIFFURE

BRIN DE FOLIE

LA TABLE DES MALKER

LA GODILLE

BRICO 9

FLEURS SCHIRA

BOUCHERIE CHEZ GILBERT

BOUCHERIE DISCHINGER

CHAUSSURES LUTZ

L'ARTISANALE

PÂTISSERIE GILG

BOUCHERIE LA PIERRE ROUGE

MAGASINS GUTHLEBEN

POMPES FUNEBRES DE LA VALLÉE

SUPER U

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

U EXPRESS

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

à partir du 2 janvier :

PRESSING JEAN'NET

Poulet fermier à la vapeur douce

de légumes d'hiver



crédit photo : 95dergres.com

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

4 suprêmes de poulet fermier, marinés au préalable (pendant 2 heures) dans une préparation d'huile de noisette et de tamari

1 beau panais d'environ 400 g, 120 g de cerfeuil tubéreux
250 g de champignons de saison, 50 g de champignons de Paris
5 dl de fond blanc de volaille

PRÉPARATION

Remplissez un tiers de la cuve d'un couscoussier d'eau et portez à ébullition. Dans un saladier, disposez le bouillon de volaille, la demi-échalote, 150 g de champignons de saison, une feuille de laurier, une branche de thym et les champignons de Paris, le tout taillé en fines lamelles. Assaisonnez avec le sel et réservez.

Déposez sur le tamis du couscoussier et faites cuire pendant 15 minutes. Retirez le laurier et le thym, puis mixez le tout avec un peu d'huile de truffes noires. Passez à la passette, puis ajoutez la lécithine de soja, rectifiez l'assaisonnement et émulsionnez.

½ échalote, 2 feuilles de laurier, 2 branches de thym
Noisettes torréfiées et concassées
Huile de truffes noires
30 g de truffes *Tuber melanosporum*
Cerfeuil, ciboulette, sel et Lécithine de soja

Épluchez et taillez le panais en quartiers. Coupez le cerfeuil tubéreux en deux. Assaisonnez avec le sel, disposez sur le tamis du couscoussier avec le reste de thym et de laurier et faites cuire pendant 5 minutes.

Ajoutez les suprêmes de poulet marinés sur le tamis. Assaisonnez avec le poivre et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Ajoutez les champignons restants et faites cuire trois minutes supplémentaires.

Dressez les légumes, ajoutez les noisettes puis le bouillon des sous-bois émulsionné. Tranchez la viande et déposez-la sur les légumes. Ajoutez la truffe coupée en lamelles, les champignons crus et les herbes fraîches.

Thony Billon

Les Grands Arbres- Verte Vallée - Munster

Crème brûlée au pain d'épices

Ingrédients pour 8 personnes :

500 ml de crème
6 jaunes d'œufs
100 g de sucre
1 gousse de vanille

Cassonade

Mélange 4 épices
100 g de pain d'épices



- 1- Faire infuser la gousse de vanille préalablement fendue en deux dans la crème avec une pincée de mélange 4 épices.
- 2- Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre (les fouetter jusqu'à ce que la couleur s'éclaircisse)
- 3- Quand le mélange devient mousseux, ajouter la crème tiédie
- 4- Emietter le pain d'épices dans le fond des moules à crème brûlée
- 5- Par-dessus, verser la crème
- 6- Cuire au four à 95°C pendant 1 heure. Refroidir
- 7- Recouvrir la crème de cassonade et brûler au chalumeau jusqu'à caramélisation.

Nous vous proposerons ce dessert à la table des Malcker durant les fêtes de fin d'année.

Sara Félix



L'Olivier

restaurant

2 rue Saint Grégoire, 68140 Munster
Tél: 03 89 77 34 08 - restaurantolivier.l@gmail.com
Fermé le mardi et le mercredi toute la journée

Menuiserie Fourès

TOUS TRAVAUX DE MENUISERIE

6, rue des Aulnes
68140 Griesbach au Val

☎ 06 47 90 86 06
info@menuiserie-fourès.fr

www.menuiserie-fourès.fr



PROGRAMME CAVE DE NOËL 2019

DOMAINE SCHOENHEITZ À WIHR-AU-VAL

Caveau de dégustation ouvert du lundi au samedi, 9h-12h / 14h-19h

23 nov.
- 6 janv.

Exposition photographique
«L'Âme du Nord»
par Fabrice Wittner

10
décembre

Accords gourmands avec
Olivier Lamard
Chef du restaurant L'Olivier
(sur réservation)

18
décembre

Chants et musiques de Noël
par les élèves de
l'Ecole de Musique

8 décembre
Cave en fête

Visite de cave et dégustation de vins de fête
Dédicace par Karen Schickel, écrivain
Produits du terroir de la maison Dischinger
Brassage de bière en direct par la Tintamarre
Vernissage et rencontre avec Fabrice Wittner, photographe
Ouvrages tricotés et cousus mains par l'association Pogo

Schoenheitz

www.vins-schoenheitz.fr
cave@vins-schoenheitz.fr
Tél. 03 89 71 03 96

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



Sarah Klee-Torche,

libraire



2019 marque pour Sarah KLEE-TORCHE le 4ème anniversaire de sa librairie Carpe Diem qui vient de faire peau neuve cet été avec de nouveaux thèmes, et une première présence au Festival du Livre de Colmar.

Sarah est née il y a tout juste trente ans du côté de Mulhouse et a grandi dans le Sundgau. A peine en possession d'un BTS « management des unités commerciales » elle bifurque vers une formation liée à sa passion (au hasard : la lecture ?) et dès l'obtention de la licence « librairie et métiers du livre » elle entre dans la vie active. Nous sommes en 2010, la librairie où Sarah affine ses compétences est de celles qui confèrent ses lettres de noblesse et d'humanité heureuse au métier de libraire, un modèle qui n'est pas près de quitter les mémoires vives : Hartmann (Colmar) et son directeur Francis Martin.

C'est cette même exigence alliée à l'enthousiasme que Sarah développera à Munster dès l'été 2015 avec la reprise de la librairie La Vallée Bleue - tenue pendant 12 ans par Pia, une autre passionnée de lecture et qui était entrée dans le métier à l'adolescence auprès de l'ancienne librairie Lefranc. Août 2015, un lifting mené avec énergie, Carpe Diem ouvre ses portes.

Quatre ans plus tard Sarah est rayonnante et, de ses propres mots, ébahie par le grand bond en avant réalisé.

Un rêve supposé inaccessible, celui de l'enfant qui passait le plus clair de son temps à la bibliothèque, a fait bien plus que de se muer en réalité, il s'est enrichi d'une vie entrepreneuriale dont

toutes les composantes sont essentielles :

- des clients : fidèles et enthousiastes, ce sont eux qui façonnent la librairie, c'est grâce à eux que l'aventure continue et qu'elle est superbe ! dit Sarah qui les remercie avec la chaleur qui la caractérise.

- une équipe : Laurette, la libraire binôme de Sarah, actuellement en congé parental est remplacée jusqu'en février par Céline, jeune quadragénaire issue de l'industrie automobile et diplômée de la licence « librairie et métiers du livre » en juin dernier.

- des idées : un tout nouveau rayon de jeux de société enfants et adultes est en place depuis cet été. Il voisine avec un rayon côté nature qui fait la part belle au jardinage et aux thèmes de la transition écologique, des ouvrages et articles en provenance du Japon (mangas, ouvrages culturels, papiers washi), une déclinaison Harry Potter, des alsatiques, les ouvrages de la rentrée littéraire mais aussi des pépites de la réédition tel le Walden de Thoreau, des guides de randonnée, etc...

Une mention spéciale au rayon jeunesse où l'on trouve également, pour les tout-petits dès l'âge de 6 mois, des livres à toucher et des livres sonores.

Carpe Diem propose également un rayon d'articles de papeterie fantaisie et de fournitures scolaires.

Sur son stand au Festival du Livre de Colmar (23 & 24 novembre, Parc Expo) Carpe Diem accueillera des plumes de renom et plusieurs auteurs locaux.

Geneviève Lejeune

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 boisson chaude OFFERTE pour toute pâtisserie achetée entre 15h30 et 17h30.

Sur présentation de cette annonce, non cumulable avec d'autres offres, valable jusqu'au 31/12/2019.

j'ai faim !

Natur' L 
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

Inspiré sur du papier recyclé



Un maquillage réussi



Le teint :

- pour un teint frais, l'uniformiser avec un léger fond de teint ou une crème de jour teintée
- le fard à joue donne bonne mine ; l'appliquer sur les pommettes pour les accentuer, ou plus bas au niveau des joues si on souhaite les creuser
- indispensable : un illuminateur (poudre ou crème) à appliquer par petites touches sous le sourcil, au niveau de la tempe jusqu'à la partie arrière des pommettes, sur l'arête du nez et le menton.

Les sourcils :

- ils seront rehaussés par de petites touches au crayon ou au mascara, un ton au-dessus de leur teinte et en respectant leur ligne naturelle.

Les yeux :

- éclaircir le regard en appliquant une teinte lumineuse ou nacrée dans l'angle interne de l'œil
- sur la paupière supérieure, étirer vers l'extérieur un fard plus foncé ; souligner le regard par un trait d'eyeliner, éventuellement pailleté pour un maquillage de fête
- pour les cils, choisir un mascara volumateur noir.

La bouche :

- souligner discrètement le contour des lèvres au crayon
- appliquer le rouge à lèvres
- ajouter une touche nacrée sur le cœur des lèvres.

Nathalie Angioi
Institut Coralie - Munster

Partenaire GREGO

-25% SUR
TOUTES LES TOURTES
DE LA VALLÉE MAISON
(2-3 pers. / 4 pers. / 6 pers. / 8 pers.)

Sur présentation de cette annonce, non cumulable avec d'autres offres, valable jusqu'au 30/11/2019

2 Grand'Rue - 68140 MUNSTER
03 89 77 36 92
www.maison-dischinger.com

Tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Dimanche de 9h30 à 12h30.

Cuisinez de savoureux mets en toutes simplicité !

des Cadeaux originaux à partir de 10€ !

extra
MUNSTER

Vous cherchez un four multifonction encastrable?

-10%
(hors promotions) sur les modèles exposés jusqu'au 15 mars 2020

Carte Cadeau

Carte Cadeau

Vous cherchez un four multifonction encastrable?

Pour les fêtes, offrez des cartes cadeaux Extra !

Venez découvrir toutes nos offres en magasin !

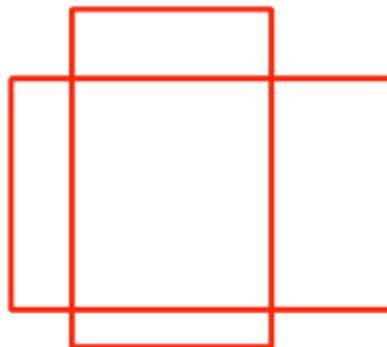
ZI Martin Hilti 68140 Munster
03 89 77 22 44

munster.extra.fr
EXTRA Munster



La page des jeux

A/ Combien de rectangles différents ?



B/ Jeux des 7 erreurs



C/ Des mots à caser

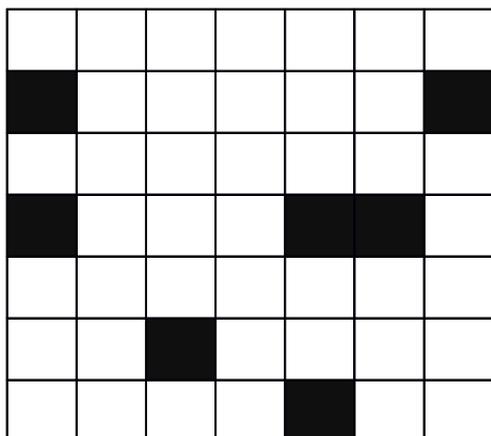
7 lettres : ABUSERA - MUNSTER - BARIKAS - INSTANT - DEMANDE

5 lettres : RENOM - RUEES - BENIN

4 lettres : NOUE - TACT

3 lettres : DUO - SOT - DOT - KIT

2 lettres : OS - OR - NO



D/ D'un mot à un autre

Facile ! Deux étapes seulement séparent la Wormsa de l'Iseran. 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.

W	O	R	M	S	A
I	S	E	R	A	N

jeu A : 11
 jeu B : 1/ le collier du renne est devenu violet - 2/ la barbe du père Noël est plus grande - 3/ le pompon du bonhomme de neige a vite au gris - 4/ le traîneau et son attelage ont changé de teinte - 5/ une étoile est apparue dans le ciel - 6/ les flocons de neige sur le sapin au premier plan ont disparu - 7/ il manque un bouton au bonhomme de neige.

jeu D : ROMANS - RAISON

jeu C : voir ci-contre



Solutions





sucré, salé et maison



nos tablettes "inspiration"
rondes et généreuses
à croquer sans
modération !

gilg

munster maître pâtissier
colmar chocolatier
ribeauvillé traiteur
1936

*sur présentation de ce bon | dans la limite des 40 places disponibles | valable jusqu'au 31/12/2019

IDÉE CADEAU
-10%*




La Maison Luquet
03 89 21 34 96

STAGE
COUPEAU DROIT
STAGE 2 JOURS | SUR RÉSERVATION



Dans la limite des stocks disponibles

-20%
Du 18 au 30 Nov. 2019
Sur les Pyjamas et Chemises de nuit

Boutique GUTHLEBEN
MUNSTER - 03.89.77.37.31

11 Grand Rue 68230 SOULTZBACH
03 89 71 13 21

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Imhoff 

- Foie Gras de Canard Maison :
94€ le kg
- Fondue Chinoise :
27,50€ le kg
- Plancha :
26,50€ le kg
- Jambon en Croûte tranché :
14,50€ le kg
- Feuilleté de Mignon de porc chasseur :
20€ le kg

www.boucherie-imhoff.fr 

14 Grand Rue 68140 MUNSTER
03 89 77 56 74