

Munster



Côté

Vallée

Magazine des artisans et commerçants de la Vallée de Munster

N°23 – septembre à mi-novembre 2023

Inclus :
(l'alléchant programme
de l'automne gourmand)



**C
r
u
n
c
h
,
b
a
r**



sucré, salé et maison

NOUVEAU !

Les crunch'bar :

- chocolat lait passion/mangue
- chocolat noir framboise
- chocolat dulcey caramel crunchy
- chocolat lait praliné noisettes

VOUS ALLEZ FONDRE !



gilg

maître
pâtisier
chocolatier

maître pâtisier
chocolatier
traiteur

patisserie-gilg.com

1936



Day Spa

FORMULES

à la Carte

- ✓ accès piscine et spa
- ✓ déjeuner Express 3 plats
- ✓ soin à la carte (en supplément)

à partir de
35€
1 personne

le Classique

- ✓ accès piscine et spa
- ✓ déjeuner Express 3 plats
- ✓ massage à la bougie 30 min

92€
1 personne

du lundi au vendredi hors jours fériés
uniquement sur réservation

RÉSERVEZ AU
03 89 77 83 00

Hôtel Restaurant Spa
VERTE VALLÉE
10 rue A. Hartmann
68140 MUNSTER



L'intégration des entreprises

dans la vie locale

Pour toujours mieux rendre compte de l'activité importante et variée de la Vallée de Munster, le magazine Côté Vallée s'enrichit de nouvelles rubriques.

C'est notamment le cas avec les activités de l'association sportive et culturelle de Wihr-au-Val, le LASC, avec la présentation de bons plans dans les commerces, des conseils animaliers, la liste des manifestations de l'office du tourisme, la présentation d'un film réalisé par les élèves de la section cinéma du lycée de Munster avec Francis Huster en invité, la présentation d'un village de la vallée ou encore avec notre section emplois et apprentissages.

Tout cela prouve bien que les commerçants et artisans de la Vallée sont des acteurs essentiels de la vie de la Vallée puisqu'ils contribuent à un niveau plus ou moins important à la réalisation de ces actions.

Le rôle social des entrepreneurs est de plus en plus prégnant et même si la viabilité de leur société est la priorité, les chefs d'entreprises ont tous à cœur d'avoir cette utilité sociale. Ils nous la mentionnent d'ailleurs à chaque fois que nous les interviewons pour la rédaction de leurs portraits.

En plus de notre magazine, nous avons toujours notre site internet qui fait peau neuve à partir de la rentrée. Retrouvez-y aussi nos anciens numéros, les informations sur la carte Privilèges ou encore les actualités de nos membres. Notre nouvelle adresse : www.grego.alsace

Pierre Déloge



Sommaire

- 3 **Edito, sommaire**
- 4 **Restaurant :** Auberge & Chalets de la Wormsa
- 5 **Culture :** Librairie Carpe Diem
- 6 **Actualités :** Artisans - commerçants
- 7 **Astuce :** La dépense mentale chez le chien
- 8 **Gastro salée :** Tarte flambée
Gastro sucrée : Le nuage du Nord
- 11-14 **Programme de l'automne gourmand**
- 16 **Artisan :** Menuiserie Stoehr
- 18 **Les infos Grego**
- 19 **Culture :** Court métrage «S'Gelt»
- 20 **Emplois & apprentissages - Bons plans**
- 21 **Présentation d'un village :** Metzeral
- 22-23 **Jeux**

GREGO l'Association des Artisans et Commerçants de Munster et de ses Vallées
3 rue du 9ème Zouaves - 68140 MUNSTER - tél : 03 89 77 04 83 - courriel : contact@grego.alsace
www.grego.alsace - facebook : [gregovalleedemunster](https://www.facebook.com/gregovalleedemunster) - instagram : [association.grego](https://www.instagram.com/association.grego)



Auberge & chalets de la Wormsa

Une Oasis de Détente au Cœur de la Vallée de Munster !

Au sein de notre magnifique Vallée de Munster, nichée entre les montagnes verdoyantes des Vosges, se trouve l'auberge et les chalets de la Wormsa. Cet établissement familial, créé dans les années 2000 par José et Laurence Lemblé a récemment passé le flambeau à leur fils Mathieu et son frère Guy, nouvelle génération, qui apporte un souffle nouveau et une expertise solide à cet établissement emblématique.

Mathieu, diplômé en informatique et en mercatique hôtelière, est principalement chargé de la communication et du marketing de l'établissement. Grâce à sa formation et à son expérience, il est en mesure de promouvoir l'auberge et les chalets de la Wormsa de manière moderne et attrayante. Quant à Guy, il occupe le poste de responsable administratif et financier, veillant au bon fonctionnement de l'entreprise au quotidien.

Leur présence et leur accompagnement auprès des anciens propriétaires leur ont permis d'acquérir une connaissance approfondie de l'établissement et de ses valeurs. C'est au total de 24 personnes qui travaillent pour



Les enfants ont également leur espace de divertissement avec une salle de jeux spécialement conçue pour eux, tandis que les adolescents peuvent profiter de leur propre salle également. Des jeux extérieurs avec terrasse et château gonflable complètent les installations, permettant aux familles de passer des moments agréables.

En matière de bien-être, l'établissement propose un espace de soins esthétiques pour le visage et le corps. Cindy, esthéticienne diplômée d'un BTS et présente depuis 2012, offre son expertise au service des clients en proposant une gamme de soins relaxants et régénérants, vous retrouverez la carte des soins sur leur site internet.



Située en plein cœur du GR5, célèbre sentier de randonnée, l'auberge et chalets de la Wormsa est le point de départ idéal pour explorer les merveilles naturelles de la région. Que vous soyez amateur de randonnées, de balades cyclistes ou simplement en quête de tranquillité, cet établissement saura vous combler. De plus, des soirées à thèmes avec animations musicales sont régulièrement programmées, permettant ainsi une atmosphère conviviale et festive.

Attachés à leur région et soucieux de soutenir l'économie locale, Mathieu, Guy et leur équipe collaborent avec différents partenaires locaux. La brasserie Taal, la pisciculture Hans, ainsi que les fermes environnantes fournissent des produits de qualité, tels que fromages et viandes. Par ailleurs, l'établissement propose des menus spécialement conçus pour les groupes et peut accueillir jusqu'à 100 convives pour des événements privés ou professionnels.

cet établissement. Le restaurant de la Wormsa est ouvert aux touristes ainsi qu'aux habitants de la Vallée, il offre une capacité d'accueil d'environ 70 couverts, susceptible d'ajouter 100 places en terrasse. Dirigé par le chef cuisinier, Monsieur Olivier Deparis, l'équipe propose une cuisine française et alsacienne raffinée. La carte variée s'adapte aux saisons, offrant des suggestions du jour à base de produits frais et locaux.

Pour répondre aux attentes des clients et les surprendre agréablement, l'auberge et chalets de la Wormsa a récemment introduit de nouvelles installations. Les clients du restaurant ont désormais accès gratuitement à une piscine, un spa avec hammam, un sauna et un jacuzzi.

L'auberge et chalets de la Wormsa à Metzeral est un véritable havre de paix où chaque détail est pensé pour offrir une expérience mémorable à ses clients. Que vous soyez à la recherche d'une escapade gourmande, d'un moment de détente ou d'une aventure en pleine nature, cet établissement familial est l'adresse idéale pour découvrir le charme authentique de notre belle Vallée de Munster !

Librairie Carpe Diem

Il y a mille et une façons de (re)découvrir la vallée de Munster et notamment à travers les livres jeunesse. Ce début d'année est riche puisqu'il y a deux nouvelles parutions qui raviront petits et grands (qui a dit que la littérature jeunesse n'était que pour les enfants ?!)



Les aventures de Musi et Snifo, petites souris du Hohneck, de Roland Carbiener

Un magnifique album où l'on va suivre deux souris qui explorent leur lieu de vie : le Hohneck. On y trouve une foule d'informations sur les plantes et les autres animaux que nos deux amies rencontrent. L'album est truffé d'illustrations tout en douceur, réalisées par Florence Pichon.

La sirène du lac du Forlet, de Christelle Husson

Un conte comme on les aime, alliant magie, mystère et aventure, le tout se déroulant à deux pas de chez nous. Cette histoire s'inspire d'une légende transmise par Gérard Leser. L'auteure, Christelle Husson, l'a magnifiquement étoffée et illustrée avec de splendides aquarelles qui donnent vie à cette fameuse sirène du Forlet.

Ces livres sont disponible à la librairie Carpe Diem de Munster.

Sarah Klee – Torche
Librairie Carpe Diem à Munster

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 !
ESPACECULTURELSAINTGREGOIRE.FR / MEDIATHEQUE-VALLEE-MUNSTER.FR



Artisans - Commerçants



• La famille Kropp, propriétaire du restaurant Au Tapis Rouge à Stosswihl, célèbre sa 15ème année d'activité en beauté avec la rénovation extérieure de leur établissement emblématique. Grâce à cet investissement, le restaurant traditionnel revêt maintenant une allure moderne, tout en préservant son charme et son ambiance chaleureuse. La famille Kropp continue ainsi de faire honneur à sa réputation en offrant aux convives une expérience culinaire exceptionnelle dans un cadre rénové et soigné.



• Le mardi 31 mai, l'Hôtel & Spa Verte Vallée à Munster a eu le plaisir de célébrer l'obtention de sa 4ème étoile. Lors de cette soirée, Florence et Philippe Wolff ont dédié cette étoile à l'ensemble de leur équipe sans qui un tel projet n'aurait pu voir le jour. Ce sont 243 points qui ont été évalués par un auditeur.



• Le restaurant La Table des Malker a récemment ouvert un nouvel espace snacking à la piscine de Munster. Que ce soit pour une pause gourmande entre deux baignades ou pour se régaler après une séance de natation, cet espace snacking est l'endroit idéal pour combler les petites faims des clients tout en profitant du cadre enchanteur de la piscine de Munster.



• La Boulangerie Heinrich à Munster vient de marquer une nouvelle étape en ouvrant son deuxième magasin dans la zone artisanale. Cette boulangerie propose une gamme variée de pains et de gâteaux traditionnels qui raviront les palais des plus exigeants. Que ce soit pour prendre un petit-déjeuner, un repas de midi, un goûter ou simplement faire une pause gourmande à n'importe quelle heure de la journée, la boulangerie Heinrich saura satisfaire toutes les envies !



• Actuellement situé à Breitenbach, l'atelier Fritsch se prépare à une nouvelle étape passionnante en déménageant ses locaux vers Wihl au Val, où un nouveau bâtiment a été spécialement conçu pour répondre à leurs besoins croissants. Ce bâtiment moderne abritera non seulement l'atelier et les bureaux, mais également un impressionnant showroom de 400m². Les clients auront ainsi l'opportunité de découvrir les compétences et les prestations offertes par l'artisan menuisier, allant des fenêtres aux portes d'entrée, en passant par les portes intérieures, les volets, les stores et les brise-soleil orientables. Grâce à ce nouvel espace, l'atelier pourra désormais accueillir ses clients de manière plus sereine, offrant ainsi une expérience personnalisée et une meilleure productivité. En parallèle, l'atelier se modernise en investissant dans de nouvelles machines, de nouveaux outils de travail et un environnement mieux adapté, assurant ainsi une qualité supérieure dans la réalisation de chaque projet.



• Optique Facchi-Schivy devient Lunetterie Virginie Schivy à Munster. Virginie a profité des mois d'été pour rénover son intérieur apportant des couleurs plus vives et des agencements plus modernes. De nouveaux espaces de vente ont été créés, dont un espace spécialement conçu pour les enfants (Optikid) et un espace dédié aux lunettes pour les sportifs. Ces changements renforcent l'image dynamique et accueillante de la Lunetterie Virginie Schivy. Virginie, Célia et Tallia se feront un plaisir de vous accueillir.



• Le Pressing Jean'net à Munster ouvre « un nouveau coin des bonnes affaires », dans lequel sera proposé une sélection de vêtements neufs, de fin de série ou de seconde main pour hommes, femmes et enfants de tous âges. Vous trouverez des articles tendances ou des classiques intemporels. Avec cette nouvelle initiative, le magasin offre une chance à chacun de trouver des vêtements de qualité à des prix abordables dans une démarche écologique en encourageant le recyclage des vêtements et en contribuant à la réduction des déchets.

La dépense mentale chez le chien

Qu'est-ce que la dépense mentale ?

La dépense mentale est fondamentale pour les chiens, celle-ci est complémentaire à la dépense physique. C'est comme pour les humains, il y a la fatigue intellectuelle et la fatigue physique. Chez le chien c'est pareil ! Une dépense mentale de 15 minutes est équivalente à votre balade habituelle quotidienne d'environ 1h.

Plusieurs sortes de dépenses mentales ?

Effectivement, il existe plusieurs sortes de dépenses mentales : mastication, olfaction, léchage et stimulation intellectuelle. Certaines de vos boules de poils vont préférer une activité à une autre, et c'est normal, chaque chien est différent ! Pour ma part mon berger adore les jeux d'intelligence, tandis que mes huskys et mon bouledogue sont plus dans la mastication, tout dépend de l'individu.



Que peut-on utiliser pour les différentes formes de dépenses mentales ?

Le léchage : on peut investir dans des petits tapis de léchage, ils peuvent être remplis avec des préparations achetées préparées soi-même. L'huile de saumon, le fromage blanc, une préparation congelée à base de fruits avec de l'eau en été ou encore de l'huile de coco ! Votre compagnon va pouvoir libérer ses hormones de plaisir en léchant votre superbe préparation !

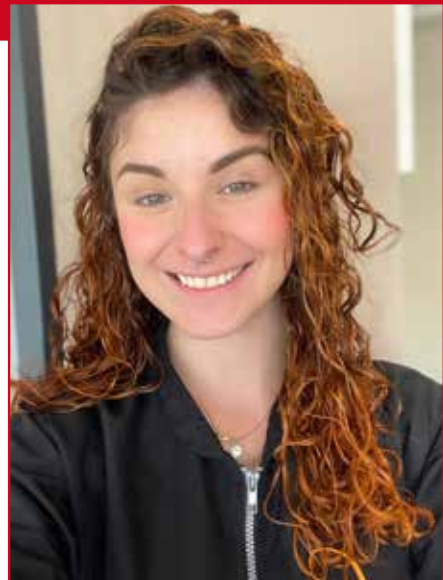
La dépense intellectuelle : vous pouvez lui apprendre des multitudes de choses. Assis, couché, la patte, prends, lâche, ramène, pas bouger, bisous, câlin... Si votre chien est focus là-dessus ça peut aller très vite et ça vous fera votre moment à vous. Il y a aussi des jeux d'intelligence/ réflexions que vous pouvez vous procurer en magasin.

L'olfaction : petits jeux de recherche, lancer les croquettes, cacher des friandises dans des jouets, rechercher des friandises dans la maison. Laisser votre animal renifler les odeurs lorsqu'il se promène afin qu'il profite de son moment de détente.

La mastication : de nombreuses friandises sont proposées les cornes de buffle, fromage de Yak, sabot de veau / bœuf, bois d'Olivier, bois de cerf/daim. On choisit une taille adaptée à notre compagnon pour éviter les accidents, et on se renseigne toujours sur le produit que l'on achète.

Il existe d'autres dépenses mentales mais je vous ai parlé des plus courantes.

Attention celles-ci ne remplaceront jamais vos balades, c'est surtout un réel plus pour leur bien-être ! Parfois les balades doivent être écourtées ou annulées... On peut donc s'aider de ces petites astuces pour fatiguer notre ami !



Ysia Menici

Les p'tits loups de Manou - Munster



- Chauffage
 - Climatisation
 - Cheminées - Inserts - Poêles
 - Sanitaire
 - S.A.V.
- ENERGIES RENOUVELABLES**

68140 MUNSTER

03 89 77 54 42

www.ertle-et-fils.com



Tarte flambée



Ingrédients pour 1 tarte flambée :

250gr de farine, sel, poivre, muscade, 1 oignon, 100gr de fromage blanc, 100gr de crème épaisse, 100 à 150gr de poitrine de porc fumée

Réalisation :

Dans un saladier, mettre la farine, une grosse pincée de sel. Ajouter de l'eau tiède jusqu'à l'obtention d'une pâte. Laisser reposer.

Préchauffer le four à 270°C.

Peler et émincer finement un oignon. Cuire à feu très doux pendant 5 minutes (sans coloration).

Couper 100 à 150 g de poitrine de porc fumée en petit lardons et les faire rissoler rapidement dans une poêle très chaude.

Mélanger le fromage blanc, la crème épaisse, ajoutez du sel, du poivre et de la muscade.

Fariner votre plan de travail et étaler la pâte le plus finement possible, en forme de rond, d'ovale ou de rectangle.

Étaler le mélange fromage blanc-crème sur la pâte avec une cuillère ou une spatule, disposer les oignons et les lardons sur toute la surface.

Enfourner pour 5 à 10 minutes sur une grille en surveillant la cuisson.

Pour varier les plaisirs : vous pouvez ajouter de l'emmental, des champignons, du Munster fermier...

À servir avec une salade verte bien assaisonnée et un vin blanc d'Alsace !

Bon appétit !

Sabrina Kisselberger
La Flam's gourmandes - Stosswihr

Le nuage du nord



Ingrédients pour 2 personnes :

150gr de mascarpone, 30gr de sucre, 1/2 gousse de vanille, 4 grosses fraises, quelques grammes de spéculoos émiettés, 1 c.de miel, 1 noisette de beurre, chantilly

Réalisation :

- Mélanger le mascarpone avec le sucre.

- Couper la demie gousse de vanille en 2 (dans le sens de la longueur). Récupérer à l'aide d'un couteau les graines de vanilles à l'intérieur et l'ajouter au mélange de mascarpone puis réserver le tout dans une poche à douille.

- Couper les fraises en petits dés et les faire rôtir environ 3 minutes dans une poêle avec une noisette de beurre, une cuillère à café de miel et une cuillère à café de sucre.

- Sur votre plus belle assiette, pocher le mascarpone en petit point (ou sous la forme qui vous conviendra le plus).

- Déposer les fraises et saupoudrer de spéculoos émiettés.

- Ajouter la chantilly à la dernière minute.

- Décorer puis déguster.

N'hésitez pas à nous partager vos plus belles photos !

Marie Lehmann
Restaurant Taverne du Village – Stosswihr



Nous vous accueillons
du mercredi au dimanche
de 8h30 à 18h :

- Petits déjeuners
- Repas de midi
- Pâtisseries maison
- Glaces artisanales

Dans un cadre cosy et chaleureux
pour une pause gourmande.



31 Grand Rue • 68140 MUNSTER • 03 89 30 01 44



POMPES FUNÈBRES
Vallée de Munster



MUNSTER

22 rue de la République
03 89 77 42 43

Permanence tél. 24h24 - 7j/7

Prestations funéraires complètes :

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

Prévoyance obsèques :

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

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



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



Fromages fermiers • Charcuteries • Plats du jour Maison • Spécialités d'Alsace
• Vins fins d'Alsace • Eaux-de-Vie • Bières
• Epicerie fine • Idées cadeaux



2 Grand'Rue - 68140 MUNSTER
03 89 77 36 92

www.maison-dischinger.com

Tous les jours 9h30 à 12h30 - 14h30 à 18h30

BRICO 9
Bricolage - Décoration - Jardinage



TEINTE SUR MESURE



DÉCOUPE BOIS



AFFÛTAGE CHAÎNES



REPRODUCTION DE CLÉS



DÉCOUPE VERRE



CARTE DE FIDÉLITÉ

**9 RUE MARTIN HILTI
68140 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




Garage du Bretzel

Réparation toutes marques
Mécanique - Carrosserie - Peinture

Suite à la fermeture de notre établissement
le **31 juillet 2023**, pour cause de départ à la retraite,
nous souhaitons **remercier sincèrement** l'ensemble
de nos clients pour leur fidélité durant toutes ces années.

Paul PFEMMERT - Atelier Agréé FIAT
2 rue du Général de Lattre - 68140 MUNSTER
Tél. 03 89 77 30 30 - E-mail : garage.dubretzel@orange.fr
Internet : www.garage-bretzel.fr



ATAAL
BIÈRE | BIER | BEER
03 89 73 17 68
4 route de Soultzbach 68230 Wihr au Val
contact@biere-taal.alsace



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



Fabrication artisanale !

Pains
Viennoiseries
Pâtisseries
Traiteur



Boulangerie ...
Salon de thé

NOUVEAU

22 grand rue - 68140 Munster
03 89 77 34 51

3 Rue des Artisans - 68140 Munster
03 89 300 447

Horaires
Lundi : Fermé
Mardi-Mercredi-Vendredi : 6h30-12h30 / 14h00-18h00
Jeudi : 6h30-12h30
Samedi : 6h30-17h00
Dimanche : 7h00-12h00

Horaires
Lundi : Fermé
Mardi au vendredi : 6h00-19h00
Samedi : 6h00-17h00
Dimanche : 7h00-12h00

www.boulangerie-heinrich.fr  Boulangerie Pâtisserie Heinrich

À NE PAS MANQUER SUR LE MOIS DE *Septembre*



Vallée de Munster
L'Alsace essentielle[®]

Le Festi'Val St Grégoire

SAMEDI 02 SEPTEMBRE - 10H30/00H

Quand la Route des Vins rencontre la Route du Fromage ! Avis aux gourmands, désireux de goûter aux meilleurs produits locaux : le Festi'Val St Grégoire vous invite à déguster ces deux icônes de la gastronomie française à la Maison du Fromage.



**NOUVELLE
idée sortie**

Le Domaine Schoenheit, Alphonse Meyer et la Cave de Turckheim s'associent avec la Maison du Fromage et les Jeunes Agriculteurs pour vous proposer de la dégustation, mais également des animations, des jeux en bois, un jeu sur les arômes et un quizz ampélographique. Pour les familles, profitez de l'occasion pour jouer ensemble et en apprendre plus sur le cycle de la vigne ou visiter la Maison du Fromage ! Dès 15h, retrouvez les Tontons Flingués pour une ambiance musicale.

Les festivités continuent le soir avec un repas spécial accords fromages et vins et un blind-test musique et vin, le tout dans une ambiance dansante.

Évènement organisé avec le soutien de l'Office de Tourisme et de la Communauté de Communes de la Vallée de Munster.
Rendez-vous à la Maison du Fromage, Gunsbach. Entrée libre.



Col'Attitude au Petit Ballon

DIMANCHE 17 SEPTEMBRE - 08h/12h

En partenariat avec le Massif des Vosges et Alsace Destination Tourisme, découvrez la montée progressive depuis Sondernach vers le Col du Petit Ballon. Profitez de superbes vues sur la Vallée de Munster et un panorama fantastique au col en toute sécurité, grâce à la fermeture de la route aux voitures le temps de l'évènement. L'occasion de revivre une partie du parcours des sportifs du Tour de France 2023 sur 9.3 km avec 548 m de dénivelé.

À mi-parcours, le centre de vacances du Landersen vous propose animations et petite restauration. Ne manquez pas l'occasion de déguster les spécialités locales dans les Fermes Auberges des alentours. Collectionnez les tampons Col'Attitude pour gagner des lots !

Sondernach, Chemin du Querben, Petit Ballon
Entrée libre.

Journées européennes du Patrimoine

SAMEDI 16 ET DIMANCHE 17/09

À l'occasion de ce week-end spécial, la société d'Histoire ainsi que la société généalogique organisent des visites guidées avec Gérard Leser !

Samedi 16 : visite guidée des canaux de Munster. Rendez-vous au Monument aux morts de Luttenbach à 14h (2h30 de balade).

Dimanche 17 de 10h à 12h : visite guidée de Munster. Rendez-vous devant la Mairie.

Ouverture et visite de la Mairie :

Samedi de 14h à 17h30

Dimanche de 10h à 12h et de 14h à 17h30

Venez profiter de l'exposition du peintre Alfred Doll à la salle de la Décapole.

PARTICIPEZ À LA FÊTE DE LA *Transhumance*



SAMEDI 14 OCTOBRE

Fête de la Transhumance - Muhlbach-sur-Munster

C'est encore une fois le moment le plus attendu de l'année ! La plus grande fête de la transhumance du Massif Vosgien se déroulera le 14 octobre avec, toujours à l'honneur, nos vaches vosgiennes habillées de leurs clarines brillamment lustrées. Une belle occasion de célébrer notre patrimoine et de plonger dans nos traditions.

En famille, toute la journée, vous pourrez profiter des animations variées. Vous trouverez de nombreux stands d'artistes et d'artisans présentant leurs créations, du travail du bois aux costumes folkloriques en passant par les artisans du sabotier et du sellier. Ne manquez pas le marché de produits locaux et les animations musicales tout au long de la journée.

- À 9h30, célébration œcuménique avec choristes, cors des alpes et sonneurs des Hautes Chaumes dans l'église catholique
- De 11h à 16h, les premières vaches arrivent sur les coups de 11h
- Dès 11h30, restauration possible sur tout le parcours et repas marcaire à la salle des fêtes
- À partir de 18h, soirée montagnarde uniquement sur réservation par mail : transhumancemuhlbach@gmail.com

L'ALLÉCHANT PROGRAMME
DE L'AUTOMNE

Gourmand



Vallée de Munster
L'Alsace essentielle[®]

Plein de surprises

- Menus spéciaux dans nos restaurants
- Concours de pâtisserie
- Dégustations de produits du terroir
- Et bien d'autres plaisirs gourmands à retrouver sur notre site internet !

du 21 octobre au 05 novembre

PARTEZ À LA RENCONTRE DE NOS *Producteurs et artisans locaux*

TOUS LES MARDIS ET JEUDIS À 10H

Visite et dégustation à la Ferme Versant du Soleil - Hohrod

La Ferme du Versant du Soleil ouvre ses portes aux visiteurs curieux et gourmands ! Découvrez les coulisses de la fabrication de vos fromages préférés ! 1€/personne. Pour réserver : 03.89.77.01.44

TOUS LES MARDIS ET JEUDIS À 14H

Atelier de fabrication de bretzel à la Pâtisserie Willy - Munster

Willy vous propose un atelier de fabrication de bretzel. Il vous dévoilera les gestes et les astuces du pâtissier pour devenir un expert de la fabrication de bretzel. 6€/personne. Réservation à l'Office de Tourisme et sur le site reservation.vallee-munster.eu

DU MERCREDI AU DIMANCHE 9H45-12H ET 13H45-17H

Visite de la Maison du Fromage - Gunsbach

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

TOUS LES JOURS À 14H (SAUF LES MERCREDIS ET DIMANCHES) LES SAMEDIS À 9H

Visite et dégustation à la brasserie du Marcaire - Muhlbach

Dans la Vallée de Munster, on brasse aussi de la bière ! La brasserie du Marcaire vous présentera son travail et sa production. 2,50€/personne. Pour réserver : 06.74.67.23.04

TOUS LES JOURS À 17H30 (SAUF LES LUNDIS)

Traite des chèvres à la Ferme du Londenbach - Sultzeren

Faites l'expérience de la vie d'un fermier à travers la traite des chèvres de la Ferme du Londenbach. C'est gratuit ! Pour réserver : 06.73.01.04.27

SUR RÉSERVATION

Atelier de M. Iltis - Wihr-au-Val

Jean-Claude Iltis, Meilleur Ouvrier de France - Boulangerie vous accueille dans son atelier pour 3h de découverte. En sa compagnie vous participerez activement à la fabrication de pains spéciaux, viennoiseries, ou autres produits de boulangerie et découvrez la cuisson au four à bois.

Pour réserver : 06.08.57.10.19



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

La collecte des informations
a été arrêtée au 07/08/2023

**Office de Tourisme
de la Vallée de Munster**

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

contact@vallee-munster.eu

Crédits photos : OTVM - Quentin Gachon,
Freepik, Jim Petit, Carole Michel

Les Sorties d'Exception automnales du 24/10 au 03/11

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

Sylvothérapie

Les mardis de 09h à 11h30, à partir de 7 ans

Profitez au mieux des bienfaits des arbres. Expérimentez la marche énergétique lente et l'éveil des sens afin de vous ressourcer dans nos belles forêts automnales. **Tarifs** : Adulte 15€ - Enfant 5€

Randonnée le tour de la Vallée de la Wormsa

Les mercredis de 14h à 17h, à partir de 8 ans

Une randonnée cheminant dans nos forêts ponctuée de rivières et de cascades pour rejoindre le lac du Fischboedle. Niveau de randonnée intermédiaire (300 m de dénivelé). **Tarifs** : Adulte 20€ - Enfant 18€.

Musique, huiles essentielles et sieste sonore

Les mercredis de 14h à 17h, à partir de 13 ans

Confortablement installés dans des hamacs, plongez dans une sieste sonore inédite. Cette expérience sensorielle vous bercera par les sons de 7 plantes sauvages et l'arôme délicat de leurs huiles essentielles. **Tarifs** : 20€/personne

Saveurs automnales chez le vigneron

Les jeudis de 10h30 à 12h

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

Sortie découverte des plantes sauvages

Les jeudis de 14h à 17h, à partir de 6 ans

Caroline partagera avec vous ses connaissances sur les plantes sauvages de la Vallée de Munster. Lors de la cueillette, vous découvrirez leurs surprenants usages alimentaires et médicinaux. **Tarifs** : Adulte 18€ - Enfant (6 à 12 ans) 8€.

Baptême de Cani-Kart

Les jeudis 09h-10h, 11h-12h ou 13h-14h, à partir de 3 ans

Découvrez le cani-kart avec Morgan et son adorable meute. Dans les montagnes du Schnepfenried, partez pour des sensations et des souvenirs impérissables. (Pour le bien-être de la meute, cette activité pourra se dérouler uniquement si la température n'excède pas 15°C) **Tarifs** : Adulte 90€ - Enfant (- 10 ans) 35€.

Sortie observation des chamois au Gaschney

Les vendredis de 08h à 11h, à partir de 6 ans

Allons sur les traces du chamois pour découvrir son territoire. Profitez également des premières lueurs de la journée. Niveau de randonnée intermédiaire (5 km, 300 m de dénivelé). **Tarifs** : Adulte 25€ - Enfant 15€.

Sophrologie au cœur de la forêt automnale

Les vendredis de 09h30 à 12h, à partir de 8 ans

Chaleureusement guidés par la sophrologue, cheminez le temps d'une sortie à la recherche du calme intérieur au sein des couleurs, sons et odeurs de la forêt à l'automne. **Tarifs** : Adulte 25€ - Enfant 20€.



L'association L.A.S.C. prépare sa rentrée !

Venez découvrir les activités dès la rentrée !

- ✓ Qi-gong
- ✓ Yoga/Hatha-yoga
- ✓ Badminton
- ✓ Fitness
- ✓ Volley
- ✓ Fitball
- ✓ Et bien d'autres encore !

Dès le 4 septembre 2023, une nouvelle saison pleine d'aventures recommence à Wihr-au-Val pour le plaisir des grands et des petits !

Loisir, Artisanat, Sport et Culture, il y en a pour tous les goûts !

Suivez-nous et retrouvez prochainement le planning complet sur notre page Facebook.

LASC - 2B rue de la Gare - 68230 WIHR-AU-VAL

lasc.wihr@gmail.com / Facebook : Wihr Lasc



Menuiserie Stoehr

Aurélien Stoehr dirige l'entreprise familiale depuis 3 ans et il a été rejoint dans l'aventure par sa femme Océane pour prendre en charge la partie administrative. Ils ont choisi de reprendre le flambeau de la menuiserie créée par son père (et toujours épaulé par sa femme) il y a une quarantaine d'années et sont spécialisés dans les boiseries intérieures et extérieures, les fermetures et l'agencement intérieur, plus particulièrement les cuisines. Leur maître-mot est la satisfaction du client par le sur-mesure.

Avant de travailler dans l'entreprise de son père, Aurélien s'est formé chez Graff à Munster pendant 3 ans et a passé ses diplômes professionnels du CAP jusqu'au Brevet de maîtrise en passant par le Brevet de compagnon et le Brevet Professionnel. Il a toujours eu une réelle passion pour le métier de menuisier et c'était une évidence pour lui de reprendre l'entreprise familiale pour la pérenniser. Océane de son côté est aussi issue d'une famille d'entrepreneurs puisque ses parents exploitent le restaurant Le Petit Schlossberg à Colmar. Après 9 ans à travailler à l'hôpital en tant qu'aide-soignante, elle décide de rejoindre la menuiserie pour avoir un projet commun avec son mari.

Avec leur jeune équipe de 3 employés et de 3 apprentis, ils sont spécialisés dans la menuiserie sur-mesure, que ce soient les portes, les fenêtres, les parquets, les meubles mais aussi l'agencement d'espaces : cuisines, salles de bain, magasins ou restaurants. Ils travaillent essentiellement le bois mais aussi le PVC et l'aluminium. Leur grande force est leur démarche responsable : l'essentiel du bois qu'ils

transforment est issu de forêts de la Vallée. Ils choisissent leurs bois sur place, font venir les grumes dans leurs ateliers, les scient en planches et les font sécher pendant 3 ans. Pour le chauffage de l'atelier, ils utilisent aussi les chutes de la transformation du bois grâce à leur broyeur.

Cette démarche « à l'ancienne » est associée à des techniques de travail très modernes puisque Aurélien dessine toutes les pièces sur ordinateur pour les envoyer ensuite dans le centre d'usinage. Leurs machines sont à la pointe de la technologie avec notamment une cabine de vernissage et de laquage. Les finitions sont donc parfaites et le sur-mesure se retrouve jusque dans les caissons de cuisine. Vous pouvez d'ailleurs en juger sur place puisqu'ils disposent d'un showroom de 100m² qui réunit un bon aperçu de leurs réalisations avec notamment une grande gamme de portes d'intérieures et d'entrées, de fenêtres, et d'agencement d'intérieur avec un ensemble table et banc et un placard et deux exemples de cuisines aménagées. Les visites du showroom se font sur rendez-vous, au 03 89 77 42 23.



La qualité de leur travail fait que la majeure partie de leur clientèle se trouve dans la vallée et qu'ils se développent en grande partie grâce au bouche à oreilles. Vous pouvez aussi jeter un œil sur leur site internet www.menuiserie-stoehr.fr ou les rencontrer sur des salons à Colmar (Energie Habitat et maison Déco). En l'espace de deux générations, la menuiserie Stoehr est clairement devenue un fleuron de l'artisanat de la Vallée.

Pierre Déloge



L CONSEIL IMMOBILIER

Transaction - Gestion - Location
Location saisonnière

Nouvelle agence dans la Vallée de Munster, vous proposant un service complet de gestion de vos locations saisonnières !

Pour votre conciergerie n'hésitez plus et contactez-moi au plus vite!

Léa MULLER : 06 15 42 62 61
lconseilimmobilier@gmail.com

4 rue des Cerisiers, 68140 Stosswihr

PRO & Cie



TOUJOURS PLUS PRÊT DE CHEZ VOUS, POUR ÉQUIPER VOTRE INTÉRIEUR



voir tous nos bons plans électroménager

C'EST AUSSI... LE SAV

14 rue Martin Hilti - MUNSTER

03 89 77 22 44

www.procie-munster.fr

RIKA®

Le poêle autrichien

design

silencieux

économiques

Poêles à bois et à granulés



CHAUFFAGE | CLIMATISATION | SANITAIRE | VENTILATION
CONTRAT D'ENTRETIEN | TUBAGE ET CONDUIT DE FUMÉE
SALLE DE BAINS CLÉ EN MAINS | SAV 7/7j
POÊLE À BOIS ET GRANULÉS RIKA

www.brunn.fr 03 89 77 33 57 | 14 rue Martin Hilti 68140 MUNSTER



WOODIA

TOUT POUR LA TERRASSE

2 rue Germain Motte
68140 STOSSWIHR

03 89 30 51 84

CONTACT@WOODIA.FR

TERRASSES

GARDE-CORPS

PERGOLAS

PARE-VUE

CARPORTS

STORES

WWW.WOODIA.FR

LES INFOS GREGO



LISTE DES COMMERCES Carte Privilège Grégo

PRESSING JEAN'NET
ANNE CL'HAIR COIFFURE
BRIN DE FOLIE
BRICO 9
POMPES FUNÈBRES DE LA VALLÉE
PATISSERIE GILG
FLEURS SCHIRA
NORDIK SHOP
BRUNN ELECTRO – PRO&Cie
L'ARTISANALE
HOPLA VINS
LA TABLE DES MALKER
BOUCHERIE DISCHINGER
BOULANGERIE SCHAFFHAUSER
(Soultzeren, Stosswihr et tournées)
ESPACE MEDICAL JACQUAT
OPTIC 2000
PATISSERIE WILLY
BOUTIQUE MARIE M
CHAUSSURES LUTZ
JACQUAT FUNERAIRE
LA GODILLE
MAGASINS GUTHLEBEN
SUPER U
(le mercredi, à partir de 50€ d'achats)
U EXPRESS
(le mercredi, à partir de 30€ d'achats)

C'EST LA RENTRÉE
Du 11 au 17 septembre

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

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

AVEC LA PARTICIPATION DE SUPER U ET U EXPRESS LE MERCREDI

Nouveau :

L'association a récemment lancé son tout nouveau site internet :

www.grego.alsace

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

Court métrage « S'Gelt »

Deux professeurs de cinéma en panne d'inspiration chargés de trouver une solution pour réaliser un film extraordinaire et ainsi éviter leur mutation... Voilà l'argument de départ du court-métrage « S'Gelt !! » tourné par des élèves de terminale de spécialité cinéma-audiovisuel du lycée de Munster.

Hommage appuyé et sincère à la vallée et à ses symboles, cette comédie loufoque ne ménage pas les deux personnages incarnés par Fabrice Taïlamé et Olivier Braun. Si les deux enseignants de cinéma du lycée jouent ici leurs propres rôles, le film explore au maximum un humour parodique avec l'ambition de lorgner vers les duos comiques à la Pierre Richard/Gérard Depardieu.

Mais surtout, ce film a la particularité de mettre en scène l'acteur Francis Huster venu prêter main forte aux deux compères ! Véritable légende des Arts et Lettres Françaises, le comédien professionnel a accepté de tenir un rôle dans lequel il fond littéralement pour le doux fumet du munster et les délicieux arômes du Gewurtztraminer... Sollicité par les élèves et séduit par leur audace, Francis Huster s'est investi avec passion dans ce « road trip » carrément à l'Est et a charmé l'équipe par sa bienveillance et sa franche sympathie.

Enfin, pour compléter ce casting de choc on retrouve également Hubert Meyer, aujourd'hui président de l'association Vidéoval et fondateur de la spécialité cinéma en 1989. Il incarne ici un mentor qui guide ses disciples en affirmant « le Munster sera la clé ». Si la phrase peut sembler énigmatique, elle prendra tout son sens dans la résolution comique du film... Si vous voulez comprendre allez visionner cette comédie sur la chaîne YouTube du lycée (tapez « bozoliver ») ou directement sur Google (tapez « S'Gelt bozoliver »).

PS : c'est au lycée de Munster que se trouve l'unique spécialité cinéma du Haut-Rhin et nous profitons de cet article pour remercier chaleureusement toutes celles et ceux qui soutiennent notre spécialité depuis 35 ans. Rendez-vous est pris pour prolonger encore de quelques décennies ces belles missions éducatives et créatives !

Olivier Braun



**IMMOBILIÈRE
LANDIS 68**
-Thierry Riotte -

ESTIMATION - VENTE - LOCATION

Réalisons ensemble votre projet immobilier

Implantée depuis plus de 15 ans dans la vallée de Munster, venez profiter d'une équipe avec un savoir-faire professionnel !

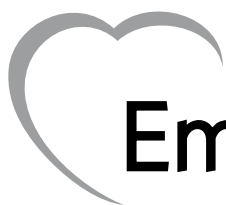
6, Grand'Rue 68140 MUNSTER - 03.89.77.89.00 - contact@immo-landis68.fr
www.immo-landis68.fr



f Immobilière Landis 68

@immolandis68





Emplois & apprentissages

RESTAURANT L'OLIVIER
APPRENTI(E) SERVEUR(SE) EN
RESTAURATION - CAP ou BAC PRO

Contacter Peggy au 03 89 77 34 08
2 rue Saint Grégoire à Munster

MAISON DISCHINGER
VENDEUR(SE) EN ALIMENTATION
CDI 35h/sem
Allemand ou dialecte - Bonne condition physique
Appeler au 03 89 77 36 92
maison.dischinger@gmail.com

LE GRAND HÔTEL***
2 APPRENTI(E)S EN CUISINE
Pour la rentrée de septembre 2023
Contacter Baptiste Stutzmann 03 89 77 30 37
ou grandhotelmunster68@yahoo.fr

RESTAURANT L'OLIVIER
COMMIS DE CUISINE
CHEF(FE) DE PARTIE

Contacter Peggy au 03 89 77 34 08
2 rue Saint Grégoire à Munster

MAGASINS GUTHLEBEN
APPRENTI(E) VENDEUR(SE)
Préparation du CAP Vente en 24 mois

Se présenter au magasin
Tél. 03 89 77 37 31

HÔTEL PERLE DES VOSGES
APPRENTI(E) SERVEUR(SE) EN
RESTAURATION
Merci de nous contacter au 03 89 77 61 34
ou perledesvosges@wanadoo.fr
22 route du Gaschney à Muhlbach

AUBERGE SCHANTZWASEN
SERVEUR(SE) - CDD PUIS CDI 39h/sem

Appeler au 03 89 77 30 11
contact@auberge-schantzwasen.com

LE GRAND HÔTEL***
2 APPRENTI(E)S EN SALLE

Pour la rentrée de septembre 2023
Contacter Baptiste Stutzmann au 03 89 77 30 37
ou grandhotelmunster68@yahoo.fr

PÂTISSERIE MEYER
APPRENTI(E) VENDEUR(SE)
Préparation du CAP Vente en 24 mois
Déposer CV + Bulletins scolaires
cmeyer11@orange.fr ou 03 89 77 31 03



Bons plans

e' Olivier
restaurant
2 rue Saint Grégoire
68140 Munster
(+ 33) 03 89 77 34 08
Fermé lundi soir
mardi
mercredi
www.lolivier-munster.com

À l'occasion de nos **5 ans**.
Venez trinquer avec nous !
Une **coupe de crémant**
vous sera **offerte !**
(Pour 2 pers. du 07/09/23 au 18/09/23 inclus
sur présentation de ce bon)

**Pompes Funèbres**
de la
Vallée de Munster

Remise 20% sur monument funéraire standard,
en stock, du 25.08 au 03.11.2023
Conditions générales au bureau

**Lingerie GUTHLEBEN**
3 Rue Saint Grégoire
68140 MUNSTER
03.89.77.37.31

Slip CHANTELLE taille unique,
invisible et confort : 2 achetés = le 3^{ème} offert

FESTIVAL
LA VALLÉE DES CONTES
Par Monts et par Mots
Du 29 Septembre au 15 Octobre 2023



Vallée de Munster
projetspourlavallee@wanadoo.fr - f /lavalleedescontes



Metzeral

Niché au cœur de la vallée de la Fecht, et au pied des sommets des Vosges, le village de Metzeral qui compte quelque 1 100 habitants pour une superficie de 3043ha se situe à la jonction des vallées de Mittlach et de Sondernach, à 6 km en amont de Munster. Metzeral bénéficie d'un environnement naturel d'une beauté exceptionnelle.

Entouré de forêts verdoyantes, de prairies fleuries et de rivières sinueuses, le village offre aux visiteurs un cadre idyllique pour se ressourcer et profiter de la nature, faisant ainsi de Metzeral une destination qui ne manquera pas de séduire les amoureux de la nature et les amateurs de randonnées comblés par les nombreux sentiers balisés qui serpentent à travers la vallée, offrant des panoramas à couper le souffle sur les paysages environnants. Cité dès 817, Metzeral est le plus ancien village de la Grande Vallée. Le nom de Metzeral provient probablement du radical latin « maceriolae » qui veut dire petit mur en pierres sèches.



Les armes de Metzeral se blasonnent ainsi « De sinople à la gerbe de seigle d'or, bordé d'un mur de pierres d'argent maçonné de sable. »

Ancienne possession de l'abbaye de Munster, Metzeral entre en 1287 dans la communauté du Val et de la Ville de Munster. La localité devient l'un des six grands villages, avec un prévôt (Schultheiss), membre du conseil de la communauté.

La Révolution française donne l'autonomie à chaque commune de la vallée, qui a droit à son Maire et son Conseil municipal. Metzeral n'obtient son indépendance qu'en 1801. Les forêts sont propriété commune ; en 1833 s'amorce leur partage qui se réalise en 1847. Le village se développe au XIX^{ème} siècle grâce à l'industrie textile. À son apogée, en 1861, Metzeral compte 1801 habitants.

En 1893, sur l'initiative des industriels Hartmann de Munster, la ligne ferroviaire, ouverte entre Colmar et Munster en 1868, est prolongée jusqu'à Metzeral qui devient un centre d'excursions et de tourisme. Primitivement inclus au ban de Metzeral, Mittlach est érigé en commune le 1er avril 1908.

Durant la Première Guerre mondiale, Metzeral est l'objet d'une bataille (15-21 juin 1915) qui se solde par une victoire française décisive. La commune, quant à elle, n'est plus qu'un amas de ruines.



La plus grande partie du village est reconstruite au lendemain de l'armistice sous l'autorité du Maire Jacques Immer. Epargné au cours de la Seconde Guerre mondiale, le village est libéré le 5 février 1945.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter l'Office de tourisme de la Vallée de Munster.

A VOIR - À FAIRE :

MAIRIE : Les plans de cette élégante Mairie-Ecole sont réalisés en mars 1923 par l'architecte Voelkel-Wolff. L'inauguration a lieu le 2 mai 1926.

L'ÉGLISE DE L'EMM : Au sommet de la colline de l'Emm (nom évoquant la légende d'Emma, nièce de Charlemagne, et Roland de Roncevaux qui s'y seraient rencontrés et aimés) dominant Metzeral et la haute vallée de la Fecht, se dresse l'église de l'Emm, « Monument de Reconnaissance du Souvenir Alsacien ». Œuvre du curé bâtisseur Martin Béhé, cet édifice est en effet consacré aux morts de la guerre de 1914-18 dans les Vosges et notamment à ceux tombés lors de la très meurtrière bataille de Metzeral en juin 1915. L'église de l'Emm est également l'église paroissiale de Metzeral-Sondernach ainsi qu'un lieu de pèlerinage séculaire dédié à la Vierge.

L'ÉGLISE PROTESTANTE : En 1895, la commune décide de faire construire une église protestante qui est inaugurée le 24 octobre 1897. Entièrement détruite pendant la bataille de Metzeral en juin 1915, elle est rebâtie en 1929.

LE CIMETIÈRE MILITAIRE DU CHÊNE MILLET : Metzeral, à l'instar d'autres communes de la vallée de Munster, a été durement touché lors des combats de la Première Guerre mondiale. A la sortie du village vers Mittlach, le cimetière national du « chêne Millet » où reposent 2632 soldats est là pour le rappeler.

Son nom provient du passage, en 1868, du célèbre peintre Jean-François Millet (1814-1875) en visite chez Frédéric Hartmann (industriel et maire de Munster). Des croquis témoignent en particulier de son attachement pour un groupe de chênes tout près de l'actuel cimetière.

RANDONNÉES : Situé au confluent des deux Fechts, au pied du massif du Hohneck versant alsacien, le « Bourg Centre » de la Grande Vallée est le point de départ de nombreuses randonnées, vers les crêtes et notamment vers les lieux emblématiques que sont la Vallée de la Wormsa (site classé), le massif du Hohneck (site inscrit), les crêtes alpestres des Spitzkoepfe, les lacs du Fischboedle, du Schiessrothried, de l'Altenweiher...

Titaïna Uricher



La page des jeux

B/ jeu des 10 différences

A/ Vocabulaire

Les lettres de 10 noms d'oiseaux ont été mélangées.
Saurez-vous retrouver leurs noms ?

i o u b h :
i i s b :
a l m n i :
i e o :
i o n n p s :
d d n n o i :
m s n a g e é :
i e p :
o i n m e u a :
i c p :



Partenaire GREGO





j'ai faim !

Réservez nos salons cosy pour vos soirées entre amis, réunions entre collègues, fêtes de fin d'année...

Appelez-nous au 03 89 77 06 17



4 Grand'Rue 68140 Munster - table@malker.fr
Ouvert tous les jours
au déjeuner de 11h30 à 17h30
au goûter de 14h à 17h30
au dîner du mercredi au dimanche jusqu'à 22h

C/ Logique

Enzo a dans son sac 30 billes de 3 couleurs. Il sait que, s'il retire de son sac 25 billes choisies au hasard, il y aura parmi elles au moins 3 billes blanches, au moins 5 bleues et au moins 7 vertes.

Combien le sac d'Enzo contient-il de billes bleues ?

D/ Cryptage

Toutes les lettres de l'alphabet ont été décalées pour coder cette morale d'une fable de La Fontaine. Saurez-vous la décrypter ?

Wnjs sj xjwy ij htzwnw ;
nq kfzy ufwynw f utnsy.

E/ Coloriage



ELSASS 
CONCEPT

MAÎTRE D'ŒUVRE

PERMIS DE CONSTRUIRE
 DEMANDE PREALABLE
 SUIVI DE CHANTIER

MAISON NEUVE
 RENOVATION
 EXTENSION

☎ 06 31 99 83 26
 ✉ elsass.concept@gmail.com
 f Elsass Concept
 🌐 www.elsassconcept.fr

F/ Vocabulaire

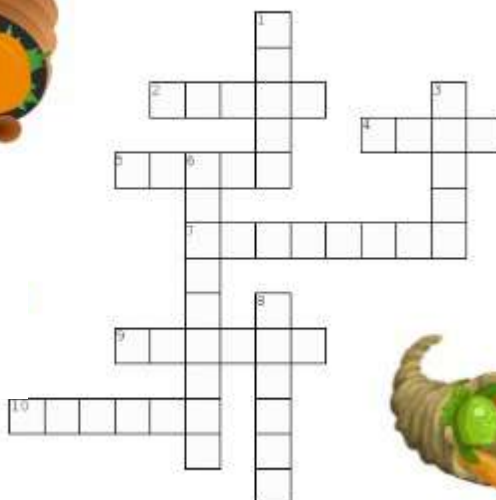
Remplis la grille avec les mots qui correspondent aux définitions.

Horizontal

2. Se présente sous différentes formes : de Bruxelles, fleur, rave, frisé, romanesco.
4. Fruit du noyer
5. Fruit du pommier
7. Fruit du noisetier
9. Fruit du marronnier
10. Fruit de la vigne

Vertical

1. Fruit du prunier
3. Fruit du figuier
6. Fruit du mandarinier
8. Autre nom des potirons et citrouilles



Solutions
 A : Hibou / ibis / milan / oie / pinson / dindon / mésange / pie / moineau / pic
 B : yeux du hibou, champignons à gauche, champignons à droite, nuage, abeille, feuilles différentes sous les arbres, crête oiseau, noisette de lécureuil,
 C : 10 billes bleues
 D : Pour coder le texte, toutes les lettres de l'alphabet de 5 rangs (A est devenu F, B est devenu G, etc.). Ainsi : Wnjs sj xjwy tj htzwnw : nq kfzy ufjwyrw f
 utnsy. Rien ne sert de courir : il faut partir à point.
 F : 1-Prune, 2-Choux, 3-Figue, 4-Noix, 5-Pomme, 6-Mandarine, 7-Noisette, 8-Courge, 9-Marron, 10-Raisin



Banque, assurance, téléphonie...

Au Crédit Mutuel, nous ne sommes pas différents sans raison.

Rejoindre une banque
qui appartient à ses clients,
ça change tout.

Le Crédit Mutuel, banque coopérative, appartient à ses 8,3 millions de clients-sociétaires.

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel et Caisses affiliées, société coopérative à forme de société anonyme au capital de 5 458 531 008 euros,
4 rue Frédéric-Guillaume Raiffeisen, 67913 Strasbourg Cedex 9, RCS Strasbourg B 588 505 354 – N° Orias : 07 003 758.

Crédit photo : Gettyimages.

Crédit Mutuel

Vallées de la Fecht
Munster – Metzeral

AZUR FM
RADIO CENTRE ALSACE
91.9 MUNSTER

 **CCI ALSACE**
EUROMÉTROPOLE

 COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES
DE LA VALLÉE
DE MUNSTER

GREGO
