

Munster

Munster
le Commerce
Authentique

Côté Vallée

Magazine des artisans et commerçants de la Vallée de Munster

N°10 – fin mars 2020 / fin juin 2020

inclus : le calendrier
des animations
« printemps des
cigognes »



Fête des Jonquilles à Mittlach
Photo : Office de tourisme de la vallée de Munster - Quentin Gachon

GREGO

Votre magasin **extra** ETS BRUNN
à Munster devient
14 rue Martin Hilti - 68140 MUNSTER

PRO
& Cie

GRANDE
TOMBOLA
GRATUITE

JOUEZ & GAGNEZ
BULLETIN DE PARTICIPATION
À REMPLIR AU MAGASIN
du 24 mars au 14 avril 2020

Toute l'équipe
est heureuse
de vous
convier à un
pot de l'amitié
à l'occasion
de la remise
des lots le
15/04/2020
à 18h.

1 LED UHD HISENSE
H43BE7000



2 Lave-linge
VEDETTE VLT612EX



3 Aspirateur robot
Roomba 676



7000 produits disponibles sur notre site procie-munster.com

*Voir conditions en magasin

Un printemps
très dynamique



Les beaux jours et les festivités de Pâques pointent déjà
le bout de leur nez.

C'est l'occasion de célébrer les jonquilles le 5 avril à
Mittlach et lors du week-end de l'Ascension, le jazz.
Nous avons d'ailleurs rencontré Michel Lutz, le nouveau
président du festival ; son dynamisme et sa modernité
nous promettent un nouveau souffle pour cet évènement
important dans la Vallée de Munster.

Ce nouveau souffle et ce dynamisme, nous les retrouvons
chez les artisans et commerçants qui continuent de
s'installer dans la Vallée ou d'y développer de nouveaux
projets à l'image d'Eve Kammerer qui a repris l'épicerie
de Soultzbach, de Virginie Schivy pour l'optique à
Munster, de Laurent Schaffhauser dans les boulangeries
de Stosswihr et Soultzeren, ou de la famille Jacquat

avec la création d'une deuxième chambre funéraire à
Munster. Le trait commun à tous ces entrepreneurs est
leur humanité et leur volonté de maintenir un lien social
fort dans notre Vallée. Nous vous remercions donc de
leur faire confiance et de continuer à fréquenter leurs
établissements de manière assidue ; cela nous permet de
tenir face au développement des grandes enseignes et à la
multiplication des solutions offertes par internet.

Nous vous souhaitons de belles fêtes de Pâques et une
bonne lecture pour toujours mieux connaître vos artisans
et commerçants !

Pierre Déloge



sucre, salé et maison

nouveau !

pâte à tartiner
amandes
ou
noisettes

53% de fruits secs et que
des bons ingrédients !

...un vrai délice
pour toute la
famille !

gilg

munster maître pâtissier
coïmar chocolatier
rbeauvillé traiteur

patisserie-gilg.com 1936

Sommaire

3	Edito, sommaire	9-12	Calendrier le printemps des cigognes
4	Artisan : Laurent Schaffhauser, boulangier	13	La Carte Privilège Grego : C'est vous qui en parlez le mieux
5	Nouveau : Chez Eve, commerce convivial	14	Infos Grego
6	Zéro déchet : Le bee wrap	15	Gastro : Tarte chocolat, framboise, pistache
7	Commerce : Optique Schivy	16	Le funéraire : Jacquat Funéraire
8	Déco : Mix and match	18	Culture : Jazz à Munster
		19	Jeux

AZUR FM
RADIO CENTRE ALSACE
91.9 MUNSTER

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



Laurent Schaffhauser, boulangier



Laurent Schaffhauser est de la lignée des boulangers qui défendent le pain de tradition française. Installé à Stosswihr et à Soultzeren, ce jeune quinquagénaire s'appuie sur trente-sept ans de métier.

Laurent débute à 15 ans par un préapprentissage auprès de l'ancienne boulangerie Metzler à Munster. En 1986 il obtient son brevet de compagnon et travaillera chez Metzler jusqu'en 1993, avec une année d'interruption pour satisfaire aux obligations du service national. L'année 1994 marque sa première installation ; ce sera Stosswihr où il prend la suite de la boulangerie Roess. Dix ans plus tard il rachète la boulangerie Burger à Soultzeren, une maison qui a vu se succéder quatre générations de boulangers !

En 2018 il est rejoint par son fils Maxime. A 24 ans, Maxime possède un CAP en boulangerie et un autre en pâtisserie après avoir d'abord exercé le métier de cuisinier puis celui de serveur en restauration. Un apprenti boulangier et deux vendeuses viennent compléter l'équipe sur les deux magasins.

publique territoriale, s'ajoute à l'équipe de vente. Laurent utilise exclusivement les farines de tradition française : blé, seigle ou épeautre, elles sont pures et dépourvues d'additifs.

Ce qu'apporteraient les additifs ? Gluten, acide ascorbique, épaississants et autres conservateurs facilitent les opérations de fabrication, lit-on. Laurent explique le processus de fabrication du pain :

- A 19h, je mets le mélange farine-eau-sel-levures à pétrir pendant une demi-heure. Lorsque je reviens à 2h du matin, la pâte a poussé. C'est une belle masse souple et volumineuse que je divise pour façonner miches, baguettes et süwecklas, autant de pains qui devront lever pendant trois heures encore avant d'être enfournés.

- Et avec les farines contenant des additifs ?
- Le temps total de levée est de deux heures. Gain de temps, perte de goût et de qualité, c'est le pain industriel. Et Laurent espère que la plupart des boulangers refusent ces pratiques. Du reste, les meuniers traditionnels sont toujours majoritaires et la farine bio s'y fait de plus en plus présente. Laurent s'approvisionne essentiellement auprès du Moulin Marchand à Orbey, du Moulin Peterschmitt à Niederhergheim et du Moulin Stoll à Sélestat.

Parmi ses pains spéciaux, signalons les pains graines de champions bio avec pavot, millet, lin..., le pain petit épeautre, ainsi que deux sortes de pains pour les diabétiques (pauvres en glucides et riches en protéines).

Laurent participe au Marché des Pains à Munster (mardi 12 mai) où Jean-Claude Iltis et des boulangers de la Vallée présentent chaque année un pain nouvellement créé.

Geneviève Lejeune

Trois fois par semaine, après le fournil, Laurent effectue des tournées à Stosswihr et Ampfersbach. Le samedi et le dimanche, Dominique, l'épouse de Laurent qui occupe par ailleurs un poste dans la fonction



Chez Eve, commerce convivial



Eve Kammerer a rouvert la boulangerie/épicerie de Soultzbach ; sa volonté de créer un lieu de convivialité et de services a tout pour ravir les habitants du village et des alentours.

Eve est originaire de Soultzbach ; elle ne voulait donc surtout pas voir fermer cette boulangerie plus que centenaire et y a même vu l'opportunité de créer un lieu de rencontre au cœur de ce village médiéval. Elle a remué ciel et terre pour obtenir des financements et ainsi faire revivre le commerce. En plus d'un traditionnel prêt bancaire et d'une subvention de la mairie, elle a décidé de faire appel à un financement participatif. Ce soutien des habitants de la Vallée continue d'ailleurs puisque l'aménagement et la décoration du magasin sont en bonne partie réalisés grâce à des dons de clients.

C'est cet esprit d'échange allié à la joie de vivre et à la positivité d'Eve qui fait de cette épicerie un lieu où on se sent bien immédiatement.

Il suffit de voir les sourires des clients entrant chez Eve pour se rendre compte que son pari est déjà gagné. Pour ajouter de la convivialité, elle a créé un espace « Salon de thé » dans la boutique. Il est donc possible de prendre une boisson ou de se restaurer sur place dès 6h30 le matin ainsi que l'après-midi pour le goûter. De plus, elle organise des soirées thématiques pour mettre en avant les talents locaux. Au niveau de l'offre, l'épicerie fait la part belle aux produits bio et locaux.

Les fruits et légumes sont certifiés DEMETER dans la mesure du possible, le café vient de la torréfaction Schreiber à Munster, les produits laitiers - principalement issus de l'agriculture biologique - de Labaroche ou Lapoutroie. Eve propose une gamme d'épicerie sèche pour les dépannages courants. Pour le pain, afin d'offrir un choix conséquent à ses

clients, Eve se fournit Chez Fleith à Munster, au Petit Schlitteur, mais aussi en bio chez Turlupain, Cézamie et auprès de l'ESAT Beubois. Vous trouverez par ailleurs une belle gamme de vins bio et, cela va de soi en tant que voisins : la bière de chez Taal.

N'hésitez donc pas à venir partager un moment dans l'épicerie atypique d'Eve et à venir découvrir toutes les bonnes surprises que cache ce lieu.

Pierre Déloge



EMMANUEL SCHNEBERGER
MAÎTRE D'ŒUVRE
PERMIS DE CONSTRUIRE
MAISON NEUVE ET EXTENSION...

06 31 99 83 26
elsass.concept@gmail.com
Elsass Concept

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

Joyeuses Pâques !

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
naturilmv@orange.fr

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

Faire un bee wrap,

c'est facile !

L'interdiction des plastiques à usage unique est une belle occasion de remplacer nos habitudes par des alternatives plus écologiques. Le bee wrap – emballage de tissu imprégné de cire – recouvre les récipients et les aliments en s'ajustant à la forme souhaitée grâce à la chaleur des mains. Il ne laisse pas d'odeur sur les aliments. Réutilisables, les bee wraps remplacent avantageusement le papier aluminium et les films de plastique.

Matériel

Tissu (pas trop épais et peu teint ou du tissu biologique, privilégier la récup), pastilles de cire, papier de cuisson, fer à repasser ou four, planche à repasser ou plaque de cuisson.

Réalisation

Découper le tissu (rond ou carré) et le poser sur une feuille de papier de cuisson sur la planche à repasser ou sur une plaque de cuisson.

Répartir régulièrement des pastilles de cire d'abeille. Pour l'utilisation du fer à repasser, couvrir le tissu et ses pastilles de cire avec une autre feuille de papier de cuisson.

Faire fondre la cire avec le fer à repasser sur température moyenne ou placer la plaque de cuisson quelques minutes dans le four à 80°/100° maximum. Ne pas hésiter à rajouter des pastilles de cire si le tissu n'est pas entièrement imprégné.

Laisser sécher et refroidir. Le bee wrap est prêt et utilisable immédiatement.

Contre-indication

Ne pas couvrir les aliments encore chauds ou tièdes. Ne pas emballer des denrées crues telles que viande et poisson.

Entretien

Laver au savon doux et à l'eau froide (pas d'eau chaude, elle ferait fondre la cire) et laisser sécher. Le bee-wrap est utilisable des deux côtés pendant environ 6 mois ; passé ce délai il peut être reciré.

« Ensemble, changeons nos habitudes pour des courses zéro déchet chez nos commerçants ! »

Dorothee Hueber
Au D à coudre - Munster



Optique Schivy

Lunetterie

A la tête du magasin Optique Schivy Lunetterie depuis 2015, Virginie Schivy est une authentique passionnée d'optique dont le parcours professionnel et l'offre en magasin montrent une personnalité originale, en recherche perpétuelle dans son domaine d'expertise.

Née en 1979 à Zimmerbach, Virginie Schivy prépara un BEP auprès des opticiens Facchi (qui offrirent à Munster son premier magasin d'optique) et y fut ensuite employée de 1997 à 2005 avant d'enrichir son expérience pendant deux ans à Mulhouse auprès de Hanauer Krys et sept années chez les opticiens Epailly à Colmar.

Captivée par l'aspect hautement technique de ce métier qui ne s'est féminisé que récemment, et animée par la volonté de s'installer à son compte, elle cumula pendant 5 ans un emploi à temps partiel, la préparation du BTS Opticien Lunetier en candidate libre par la validation des acquis professionnels (VAE) et la vie de mère de famille.

Atteindre son but avec un emploi du temps aussi chargé, Virginie le doit certes à sa détermination et à ses compétences, mais aussi au soutien sans faille de son époux Pascal que nous connaissons à Munster où il occupe un poste de conseiller de clientèle.

En 2014 elle obtient le BTS.
En 2015 elle s'installe à son compte en prenant la suite de Lucien Facchi à Munster.

Elle rajeunit les collections et opère des choix significatifs :
- une offre de montures puisée abondamment dans les collections de petits fabricants régionaux installés dans le Vercors et dans le Jura.

- des verres essentiellement de marque Optivision et Art Lens

- une gamme de lunettes allant du classique à l'originalité déclarée, pour tous les âges

- un grand choix de lunettes de soleil, de ski, masques optiques de plongée sous-marine, jumelles et longues-vues, et une para-optique très présente et diversifiée

- une gamme de maquillage pour yeux sensibles et spécialement conçue pour le port de lentilles.



Virginie Schivy est adhérente à la FNOF - Fédération Nationale des Opticiens de France-, au CLÉ - Cercle des Lunetiers Ethiques - et trésorière de l'association d'opticiens SO.

Convaincue que la santé et le sport sont liés, elle est par ailleurs partenaire d'événements sportifs de la Vallée : trail des marcaires, Munster trail, ski et Team La Godille.

A signaler : Virginie se déplace à domicile pour les clients affectés de difficultés de mobilité.

Geneviève Lejeune



IMMOBILIÈRE
LANDIS 68
-Thierry Riotte -

ESTIMATION - VENTE - LOCATION

Réalisons ensemble votre projet immobilier .

Implantée depuis plus de 10 ans dans la vallée de Munster, venez profiter d'une équipe avec un savoir-faire professionnel !

@immolandis68

immobilière Landis 68



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



e' 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

Mix and Match !

Le printemps est toujours un moment propice aux envies et aux changements. Les salons de décoration nous ont donné les grandes lignes des tendances de l'année.



La renaissance des matières naturelles brutes comme le bois, l'osier et le macramé se confirme ; elles sont sublimes par le retour en force des couleurs dans tous les accessoires. Finis le total look gris et la grisaille ! Qu'il s'agisse du textile (coussins, chemins de table, plaids...) ou à travers l'objet, c'est du rose, du bleu, du vert et une touche de couleur or. On ose, on varie, on mélange !

Incontestablement, les beaux jours seront colorés, avec plein de couleurs à associer et à oser. On casse les codes, on mixe et ça matche !

Jean-Yves Fuchey
Boutique F'Utile



Vallée de Munster
L'Alsace essentielle

LE PRINTEMPS DES CIGOGNES

Du 28 mars au 26 avril 2020

Printemps des Chefs
Festival des jeux en bois
Chasse aux oeufs
Marchés de Pâques
Fête des Jonquilles



NAT LOISIRS

LOCATION
VENTE
RÉPARATION
VÉHICULES DE
LOISIRS
VENTE D'ACCESSOIRES

**NATHALIE WERREY
PAUL ESTEVENON**
41 Grand Rue 68380 Metzeral
06 83 18 57 51
natloisirs68@gmail.com
Nat Loisirs
www.natloisirs-camping-car.fr

**Pompes Funèbres
de la
Vallée de Munster**

Chambre funéraire intercommunale
Prévoyance obsèques avec garantie des prestations

7 jours sur 7 - www.pfvm.fr
CLAUDEPIERRE - Habilitation N°146823

RESEAU
France Obsèques

**Contrats
Prévoyance Obsèques**

Reste à charge
0€
pour vos proches

MUNSTER
22 rue de la République
03 89 77 42 43

POMPES FUNÈBRES
Vallée de Munster

(1) Hors taxes, hors tiers. Sous réserve de souscription à la « Garantie Tranquillité » lors de l'adhésion au contrat obsèques en prestations France Obsèques Prévoyance. France Obsèques Prévoyance est un contrat d'assurance souscrit et distribué par Prévoyance FI (RCS Paris B 492 990 644, 17 rue de l'Arrivée, 75015 Paris ORIAS 07030057, orias.fr) auprès d'AUXIA et AUXIA Assistance, entreprises régies par le code des assurances. Voir conditions détaillées dans les agences France Obsèques. Crédit photo : iStock.

Audà Coudre

**Nouvelle adresse
à partir du 1^{er} avril**

47 Grand Rue - Munster
07 69 50 46 38
Site : www.audacoudre.fr

CONFECTION - RETOUCHES - COURS DE COUTURE

NOUVEAUX HORAIRES
Atelier ouvert : mercredi et samedi de 9h30 à 13h
Sur rendez-vous : mardi, mercredi après-midi, jeudi et vendredi

C'est la fête du printemps !

Samedi 21 mars à 21h

Venez encourager les prétendantes à l'**élection de la Reine des Jonquilles** lors d'un bal en son honneur !

Salle des fêtes - Mittlach

Accès payant

Réservation conseillée au 03 89 77 62 11 (après 19h)

Dimanche 5 avril

La **Fête des Jonquilles !**

Rendez-vous incontournable de la vallée ! Dès 10h, allongez-vous dans les prés parsemés de jonquilles et à 15h, suivez le corso fleuri et après le défilé c'est bal gratuit ! Animations tout au long de la journée et restauration sur place.

Mittlach - 4€, parking inclus

Informations au 03 89 77 62 11 (après 19h)

Marchés de Pâques et de printemps

Visitez nos différents marchés qui célèbrent Pâques et le printemps ! Rencontrez des créateurs et qui sait, peut-être trouverez vous votre bonheur !

Samedi 28 et dimanche 29 mars

Marché des potiers par le Lions Club Munster Val Saint Grégoire
Salle des fêtes - Munster

De 10h à 18h - Entrée libre

Samedi 4 et dimanche 5 avril

Marché de Pâques, stands de produits artisanaux et **mini-ferme**
Espace Belle Epoque - Breitenbach

Samedi de 14h à 18h et dimanche de 10h à 18h - Entrée libre

Samedi 11 et dimanche 12 avril

Les Doigts de Fée animent Pâques avec leurs créations.

Ateliers pour tous, petite restauration.

Salle des fêtes - Munster

Samedi de 9h à 19h et dimanche de 10h à 18h - Entrée libre

Le printemps des amis !

Du mardi 14 au vendredi 24 avril

Pour les jeunes de la vallée, un programme d'activités est proposé pendant les vacances par le Service Jeunesse de la Communauté de Communes de la Vallée de Munster. Ateliers créatifs, jeux de piste, cinémas ou sports, il y a toujours de quoi s'amuser !

Informations : www.cc-vallee-munster.fr - 03 89 77 50 32



Chasse aux oeufs !

Samedi 11 avril à Munster à 14h

Avec le Secours Populaire, **trouvez les œufs de différentes couleurs, répondez aux questions** et hop ! Cherchez votre récompense !

Parc Schweitzer à Munster

Participation entre 2€ et 3€



Vous aimez les «z'animaux» ?

Tous les jours sauf le lundi à 17h45

Fabien vous accueille à la chèvrerie du Londenbach pour **visiter l'étable des «geissele» (chevreaux)**, assister à la traite et même acheter du fromage.

21 Chemin du Londenbach - Soutzeren

Entrée libre - 06 73 01 04 27

Les dimanches 29 mars, 5, 12, 19 et 26 avril à 17h

A la ferme Im Berg, assistez à la **traite des chèvres.**

A Muhlbach-sur-Munster prendre direction Gaschney

Entrée libre - 06 41 77 63 60

Les mardis 7, 14 et 28 avril à 14h30

Partez à la **découverte des cigognes de Munster.** Vous saurez tout sur nos plus belles représentantes !

Office de Tourisme - Munster

Sur réservation au 03 89 77 31 80

Dimanche 19 avril de 10h à 18h

Les Jeunes Agriculteurs vous invitent à la **Ferme Braesch !** Visite de l'exploitation laitière (traite à partir de 17h), marché paysan, balades en calèche, exposition de matériel agricole, tombola... Restauration sur place.

1 Rue de la Gare - Breitenbach

Entrée libre

Les mardis et jeudis à 10h

La **Ferme du Versant du Soleil** vous ouvre ses portes pour découvrir les coulisses de la **fabrication de vos fromages préférés.**

21 Route de Weier - Hohrod

Entrée libre - 06 30 97 29 28



Lamala es-tu là ?

Mercredi 1^{er} et jeudi 9 avril de 14h à 16h

Atelier « Je fais mon Lamala », avec goûter.

Pâtisserie Willy - Munster - 10€ - adultes et enfants

Réservation obligatoire au 03 89 77 29 66

Samedi 4 avril à 15h15

Concours du meilleur lamala

Adultes comme enfants, présentez votre plus belle réalisation au jury des chefs de la Vallée.

La Grange de Hohrod

Inscription obligatoire à l'Office de Tourisme - 03 89 77 31 80

Miam ! Croquez le printemps !

Du 14 au 26 avril

C'est le **Printemps des Chefs de la Vallée de Munster** avec du « fait maison », de bons produits locaux et des menus d'exception à découvrir et partager ... Régalez-vous !

Lancement le mardi 14 avril à 17h : dégustations culinaires, marché de producteurs, cook show avec le chef Jérôme Jaegle
Place du Marché - Munster



Du 10 au 13 avril

Tous les menus de Pâques de nos restaurateurs sur le site de l'Office de Tourisme www.vallee-munster.eu

Du 28 mars au 26 avril

Nid non, nid oui ? Dégustez grâce à la Pâtisserie Gilg un **nid de cigogne...** tout en chocolat !

Pâtisserie Gilg - Munster - 5,20€

Croquez une cigogne chez Willy ! Un « storikala », brioche (1,20€) ou bretzel (1€) en forme de cigogne.

Miam ! Optez également pour le « **CIG'apéro** », mariage unique du bretzel cigogne et de la bière « blonde des cigogneaux »

Pâtisserie Willy - Munster - 4,50€

Tous les jours de 10h à 18h sauf le lundi

La bière « **blonde des cigogneaux** » vous a plu ? Il est temps pour vous de rencontrer Bérangère, la brasseuse.

Brasserie du Marcaire - Muhlbach sur Munster

Chaque lundi, mardi, jeudi et vendredi entre 14h et 17h

2,50€ - (18 ans gratuit, sans dégustation)

Sur réservation au 06 74 67 23 04.

Envie d'histoires ?

Jeudi 26 mars à 20h

Conférence par Gérard Leser : Les traditions de la semaine sainte et de Pâques en Alsace

Salle de la Laub - Munster - Entrée libre

Mercredi 22 avril à 14h30

« Et si le Printemps m'était conté ? »

Partagez un bon moment avec la conteuse Annette Friehe autour des traditions et des croyances populaires printanières.

Médiathèque - Munster - Entrée libre

Sur réservation au 03 89 77 24 43

Jouez !

Du 28 mars au 26 avril

Chassez les trésors grâce aux **géocaching**. En plus, un circuit vous emmène à la découverte des nids des cigogneaux !

Chasses téléchargeables sur www.vallee-munster.eu

Rubrique « Curieuse/Explorer en s'amusant »

Et pour les plus jeunes, suivez **Rose et Louis** à la recherche du personnage mystère dans Munster. Qui se cache derrière le mystérieux FH ?

Livret de jeu disponible à l'Office de tourisme.

Samedi 18 et dimanche 19 avril de 10h à 18h

4^{ème} édition du festival des jeux en bois

Venez découvrir un monde extraordinaire, ludique et rigolo autour de 65 géants en bois réalisés artisanalement en Alsace par Rigol'jeux.

De nombreuses nouveautés vous y attendent.

Une belle journée à partager en famille ou entre amis.

COSEC - Munster - 4€ / gratuit pour les moins de 3 ans

Buvette et petite restauration sur place



Soyez créatifs !

Mercredi 1^{er} et 22 avril

Atelier de tournage sur bois. Confectionnez un bougeoir en bois avec Doris avec cet atelier d'une heure entre 9h et 12h.

15€/pers. - à partir de 15 ans - sur réservation au 06 29 92 16 91

Sinon assistez aux **démonstrations gratuites de Doris** le matin, du lundi au vendredi entre 9h et 12h

Au Bonheur des Ours

16 rue Principale - Hohrod

Du 30 mars au 13 avril

Participez au **nouveau concours du plus bel œuf décoré !**

Retirez un œuf chez un commerçant participant, décorez-le, puis déposez-le dans une boutique participante !

A vos votes sur Facebook et résultats le 30 avril !

Réservé aux enfants

Association Grego - Munster - 03 89 77 04 83

www.munster-commerce-artisanat.com





En balade !

Lundi 13 avril à 14h30

Randonnez avec Jacques sur le circuit des genêts en ce lundi de Pâques.

Balade de 2h30, très facile

Départ place de la gare - Metzeral - 03 89 77 13 63

Mardi 21 avril à 09h30

Balade - dégustation. Baladez-vous dans les vignes avec Dominique, vigneronne passionnée pour découvrir le vignoble, refuge de biodiversité.

Domaine Schoenheitz - Wihr-au-Val

Réservation au 03 89 71 03 96 - Adulte : 10€ / Enfant : 5€

En avant la musique !

Samedi 28 mars à 20h30

Concert de l'ensemble vocal Arcanes de 25 chanteurs.

Eglise Protestante - Munster - Entrée libre, plateau

Dimanche 29 mars à 17h

Concert des Rameaux. Musique sacrée autour de la voix.

Eglise de l'Emm - Metzeral - Entrée libre, plateau

Samedi 11 avril à 18h

Le Chant Sacré : 2 cantates pour le temps de la Passion.

Eglise Protestante - Munster - Entrée libre, plateau

Lundi 13 avril à 20h

Ensemble Vocal Kammerchor der Frauenkirche Dresden

accompagné de Matthias Grünert, cantor et organiste

Eglise Protestante - Munster - Entrée libre, plateau

Samedi 18 avril à 20h30

Concert de printemps de la Chorale Lerchenfeld

Espace Belle Epoque - Breitenbach - 12€

Réservation conseillée au 03 89 77 42 30 ou par mail à raphiltis@orange.fr

Vendredi 24 avril à 20h30

Concert de printemps de la Chorale Lerchenfeld

Espace Saint Grégoire - Munster - 12€

Réservation conseillée au 06 82 67 17 60 ou par mail à dominique.grabenstaetter@sfr.fr

Dimanche 26 avril à 14h

Concert Val Do Ré ! 170 musiciens de toutes les harmonies de la vallée se regrouperont pour jouer des partitions retrouvées dans les archives du fond Hartmann.

Salle des Fêtes - Munster - Entrée libre

Printemps ô théâtre...

Mardi 7 avril à 20h30

«Je hurle». Théâtre avec marionnettes, vidéos, musiques par La Soupe Cie.

Tout public - Adultes : 12,50€ - Enfants : 5,50€.

Espace Culturel Saint Grégoire - Munster

Mardi 21 avril à 14h30

«Gigaboy». Conte, théâtre d'objets.

À partir de 5 ans - Adultes : 7€ - Enfants : 6€

Espace Culturel Saint Grégoire - Munster

Alors ? Ça mord ?... Poisson d'Avril !

Dimanches 29 mars, 12 et 26 avril

Pêche dominicale

Etang de pêche - Soultzeren - de 7h30 à 11h30 - 10€

Location de matériel possible - 03 89 77 12 84

Dimanches 5 et 19 avril

Pêche spéciale grosses truites

Etang de pêche - Soultzeren

De 7h30 à 11h30 - 03 89 77 12 84

Vendredi 10 avril

Pêche du Vendredi Saint

Etang d'Ampfersbach - Stosswihr - de 9h à 12h - 9€

03 89 77 21 60

Samedi 18 avril

Pêche d'ouverture spéciale grosses truites

Etang d'Ampfersbach Stosswihr - de 14h à 18h - 9€

03 89 77 21 60

Samedi 18 avril

Ouverture de la saison de pêche

Etang Klausteinen - Wihr au Val - au bord de la D 417

De 7h à 19h - Journée 15€

06 43 79 37 73



Office de Tourisme de la Vallée de Munster

1 rue du Couvent - 68140 Munster
Tél : +33 (0)3 89 77 31 30
contact@vallee-munster.eu
www.vallee-munster.eu

La collecte des informations indiquées a été arrêtée au 25/02/2020. Informations transmises par les organisateurs de chaque manifestations à l'Office de Tourisme.

La Carte Privilège Grego, c'est vous qui en parlez le mieux



Sonia, 78 ans :

« J'ai connu les cartes sur lesquelles on collait les timbres de fidélité. La Carte Privilège Grego est beaucoup plus pratique et je l'utilise partout où cela m'est possible ! »

Monique, 72 ans :

« J'habite la vallée de Munster et j'y fais quasiment toutes mes courses, à la fois pour réduire les kilomètres et le temps passé sur la route, et parce que je suis attachée au commerce de proximité et au commerce indépendant qu'il faut absolument encourager et défendre. Avec la Carte Privilège Grego j'ai l'avantage de ne pas être liée à un magasin exclusif puisque je peux l'utiliser auprès de tout un panel de commerçants ; c'est important pour moi. »

Carole, 44 ans :

« J'apprécie beaucoup l'esprit d'entente de commerces qui font le choix d'une carte de fidélité commune. Ils démontrent ainsi une volonté collective de faire vivre un centre-ville dynamique et diversifié. Pour moi, cet état d'esprit est un réel plus.

Cependant...il m'arrive plus d'une fois d'oublier de présenter ma carte Grego au moment de régler mes achats, ce serait bien si on pensait plus souvent à me la réclamer. »

Eléna, 22 ans :

« Je viens de découvrir l'appli mobile, c'est d'autant plus chouette que mes achats se font très souvent sous le coup d'une impulsion. Avoir connaissance d'un bon plan ou d'une vente flash par un sms sur mon smartphone me fait réagir : je me dirige tout droit sur le magasin en question ! Oui, j'aimerais que cela soit fréquent. Les mails ? Je ne les lis plus vraiment, on est assailli de spams ! »

LISTE DES COMMERCES Carte Privilège Grégo

PRESSING JEAN'NET **NOUVEAU**
HOPLA VINS
PATISSERIE 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
PATISSERIE 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)

INFOS GREGO

Le Nouveau concours de Pâques

réservé aux enfants

« A partir du 30 mars je décore un œuf qui m'aura été remis par un des commerces participants (liste sur www.munster-commerce-artisanat.com) ou bien je me sers d'un œuf dur. Jusqu'au 13 avril dernière limite je le dépose auprès de l'un des commerces participants. »

Jusqu'au 13 avril dernière limite je le dépose auprès de l'un des commerces participants. »

Du 15 avril au 30 avril, les photos des œufs seront ouvertes aux votes par « j'aime » sur facebook.com/gregovalleedemunster. Attention ! les votes seront clos le 30 avril à 11h.

Ceux dont l'œuf aura remporté le plus grand nombre de votes gagneront : 1ère place : 50€ en chèques Vallée de Munster - 2ème place et 3ème place : 25€

1=2

une semaine entière de double-cagnottage

du lundi 15 juin au dimanche 21 juin, tout achat effectué sur présentation de votre Carte Privilage Grego fera tomber DEUX FOIS PLUS D'EUROS dans votre cagnotte !

Fête de la musique

vos commerces restent ouverts ! samedi 20 juin les commerces du centre-ville de Munster seront ouverts et festifs jusqu'à tard le soir.

Bientôt les Nocturnes

à noter sur votre agenda

Les Nocturnes des commerçants auront lieu mercredi 22 juillet et mercredi 12 août

Organisé par GREGO, l'Association des Artisans et Commerçants des Vallées de Munster

Le Nouveau Concours Du plus bel Oeuf Décoré

- RÉSERVÉ AUX ENFANTS -

« A partir du 30 mars je décore un œuf qui m'aura été remis par un des commerces participants (liste sur www.munster-commerce-artisanat.com) ou bien je me sers d'un œuf dur. Jusqu'au 13 avril dernière limite je le dépose auprès de l'un des commerces participants. »

Du 15 au 30 avril, les photos de tous les œufs seront disponibles sur facebook (facebook.com/gregovalleedemunster) et ouvertes aux votes par « j'aime ».

Attention ! les votes seront clos le 30 avril à 11h. Ceux dont l'œuf aura remporté le plus grand nombre de « j'aime » gagneront :

1^{re} place : 50 € en chèques Vallée de Munster
2^e et 3^e place : 25 €

GREGO

Pour fêter l'été 1 semaine de double-cagnottage !

Du 15 au 21 juin 2020

Carte Privilage GREGO Munster le Commerce Authentique

Gagnez **2x** plus d'euros avec votre Carte Privilage Grégo

astro 8

Tarte chocolat framboise pistache



INGRÉDIENTS pour une tarte de 6 personnes
Pâte : 300 gr beurre, 125 gr sucre, 100 gr œufs entiers, 50 gr sucre glace, 50 gr poudre amande blanche, 30 gr cacao, 500 gr farine, 3 gr sel

Crème pâtissière : 250 gr lait, 125 gr sucre, 4 jaunes d'œufs, 50 gr crème, 30 gr maïzena
Crème pistache : 300 gr crème pâtissière, 300 gr crème fouettée sans sucre, 30 gr pâte de pistache
Décor : framboises fraîches, pistaches entières

Pâte sablée : Mélanger beurre et sucre semoule. Rajouter farine, sucre glace, sel, poudre d'amandes, cacao, et les œufs en dernier. Réserver au frais pendant 2h.
Garnir un moule à tarte d'un diamètre de 24cm, sur une épaisseur d'environ 3mm et cuire 20mn au four à 190°.

Crème pistache : Mélanger la crème pâtissière bien froide avec la pâte de pistache. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Crème pâtissière : Chauffer le lait. Dans un saladier mélanger le sucre, la maïzena avec 50gr de lait froid et les jaunes. Verser ce mélange dans le lait bouillant et remuer jusqu'à épaississement. Réserver au réfrigérateur.

Dresser dans le fond de tarte cuit. Décorer de framboises fraîches et de pistaches entières.

Boulangerie Marie H
Wihr-au-Val

Maison Dischinger fondée en 1960

Découvrez notre Tourte de Truite au Safran et aux Légumes accompagnée de sa crème de Crustacés !

sur commande

pour 4 personnes (1kg env.)	26 €
pour 6 personnes (1,5kg env.)	37 €
pour 8 personnes (2kg env.)	46 €

2 Grand'Rue - 68140 MUNSTER
03 89 77 36 92
www.maison-dischinger.com
9h30 à 12h30 - 14h30 à 18h30
Dim. 9h30 à 12h30

DU 9 AU 23 MAI 2020

-20%

SUR LA LINGERIE ESPRIT

- SOUTIEN-GORGE
- SLIP, SHORTY, TANGA

ET SUR LES MAILLOTS DE BAIN ESPRIT

ESPRIT

BOUTIQUE GUTHLEBEN
MUNSTER
03.89.77.37.31

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

j'ai faim ! c'est bon !

LA TABLE DES MALKER
Authentiques saveurs d'Alsace

4 Grand'Rue 68140 Munster Tél. 03 89 77 06 17
table@malke.fr

Nous vous proposons une cuisine chaude en continu tous les après-midi !

Ouvert tous les jours
au déjeuner de 11h30 à 17h30
au goûter de 14h à 17h30
au dîner du mercredi au samedi jusqu'à 22h

Jacquat Funéraire



Dans la tradition familiale des services à la personne, Christophe et Denis Jacquat ont transformé en 2017 le bâtiment de la Belle époque en face du cimetière à Munster en chambre funéraire. Ils y proposent un service clef en main personnalisé.

Quand on visite le bâtiment, on est tout de suite frappé par l'envergure des aménagements réalisés et leur parfaite adaptation aux besoins des familles en deuil. En effet, dès que l'on commence à discuter avec Christophe Jacquat on comprend qu'il a mûri ce projet depuis de nombreuses années et que l'accompagnement des familles dans ces moments difficiles est une mission très profonde pour lui et toute son équipe.

Chaque détail des étapes des funérailles est maîtrisé et des réponses pleines d'empathie sont apportées. La chambre funéraire est équipée d'un laboratoire de préparation des corps des plus modernes. Comme pour les établissements de pompes funèbres traditionnelles, un choix important de cercueils personnalisables est proposé ; l'habillage du cercueil est d'ailleurs réalisé sur place. Vous trouverez aussi un grand choix de stèles, de plaques funéraires, de plantes permanentes et d'autres éléments d'embellissement des tombes. Le creusement au cimetière et la mise en bière sont aussi réalisés en interne.

Le transport funéraire est assuré par la famille Jacquat grâce notamment à une limousine particulièrement adaptée.

La grande force de l'espace funéraire Jacquat réside cependant dans la possibilité d'accueil des familles. Deux salons de présentation sont à disposition pour que les proches puissent faire leur deuil ; grâce à un système de badge, les visites sont possibles 24h/24 si les familles en ressentent le besoin. Un espace de cérémonie omniculte peut accueillir jusqu'à 80 personnes ; les représentants des différentes religions peuvent y officier. Christophe Jacquat endosse aussi avec un grand professionnalisme et une grande adaptabilité le rôle de maître de cérémonie civile.

Une salle de réception est également à disposition pour clôturer les funérailles.

L'entreprise Jacquat assure par ailleurs l'entretien des sépultures et la réfection des tombes.

Afin d'alléger l'organisation et le poids financier des funérailles pour la famille en deuil, Christophe Jacquat propose des contrats obsèques. A savoir que cela permet aussi un engagement contractuel pour que les dernières volontés du défunt soient respectées. La famille Jacquat n'étant liée à aucun groupe, elle reste totalement indépendante et à même de soumettre des solutions personnalisées et adaptées au budget et aux volontés de chacun.

Parce que la perte d'un proche est un moment intime et délicat, il est nécessaire de pouvoir compter sur des professionnels tels Christophe Jacquat et son collaborateur Fabien Sivignon.

Pierre Déloge





Verte Vallée
HÔTEL RESTAURANT SPA



10 rue A. Hartmann
68140 MUNSTER
+33(0)3 89 77 15 15
vertevallee.com



Espace Piscine




11^{ème}
entrée piscine
OFFERTE

pour tout achat
d'un abonnement de 10 entrées*

*Offre valable jusqu'au 15/12/2020,
sur présentation du coupon.

Horaires
7h30 - 12h | 15h30 - 20h30
du lundi au samedi matin

Équipement


2 bassins
nage + multijets


sauna
+ de 16 ans


hammam
+ de 16 ans


jacuzzi


salle de repos


salle de fitness



**Pensez à la climatisation
pour un été au frais...**





Conseil

Installation

SAV de proximité

www.brunn.fr

14 rue Martin Hilti
68140 MUNSTER

tél. : 03 89 77 33 57

accueil@brunn.fr

Jazz à Munster

un nouveau président pour le festival



Michel LUTZ a repris le flambeau du festival de Jazz à la suite d'Yvon Gautier, président de l'association pendant une dizaine d'années. Agé de 38 ans, il entend insuffler un nouveau dynamisme pour le festival qui se déroule cette année du 19 au 23 mai. Ses liens familiaux avec les commerçants de Munster vont aussi naturellement participer à insérer encore un peu plus le festival dans la vie locale.

Sa grand-mère, Suzanne Lutz, était un personnage emblématique du commerce munstérien. Michel a ainsi grandi au magasin de chaussures et est très proche de Patricia Barth, l'actuelle propriétaire. Il est donc conscient que le festival de Jazz et les commerçants

Par ailleurs, il pratique la trompette au sein de l'harmonie Schwarzenbourg, dans le groupe traditionnel « Les échos du Reberg » et au sein d'un groupe de jazz amateur à Paris. C'est donc tout naturellement qu'il a accepté la proposition d'Yvon Gautier de prendre la présidence de l'association malgré un contexte financier compliqué. Pour redresser ce challenge, il est aidé d'une équipe de bénévoles solide et motivée mais aussi de sa femme, Audrey, ancienne directrice de grands magasins, qui apportera ses compétences de gestion et de communication en devenant secrétaire de l'association. Son amour pour la Vallée sera aussi une force pour relever ce défi. Travaillant à Paris en semaine au siège de Total à la Défense, il rejoint sa famille dans la Vallée tous les week-ends. Il a en effet choisi de faire grandir ses trois enfants ici pour profiter de notre environnement privilégié et des loisirs offerts par nos montagnes.

Son travail de modernisation du festival de jazz a commencé puisqu'il a déjà développé la communication sur les réseaux sociaux, a instauré une billetterie en ligne, multiplie ses relations avec la presse traditionnelle et attire une clientèle parisienne de par son travail et ses relations.

Son ambition est d'accroître la popularité du festival et de l'ancrer davantage dans le paysage local en l'alliant aux attraits de la nature, de la tradition et de la gastronomie de notre Vallée. La grande nouveauté de cette année est l'instauration de soirées à thème avec en tête d'affiche le Grand Orchestre du Splendid le mardi soir. Le mercredi soir sera l'occasion de rendre un hommage aux géants du jazz, le jeudi, les femmes seront à l'honneur avec le Ladies night, le vendredi, ce sera une soirée Funky. Le samedi soir, pour finir en beauté, la « Blues and Boogie night » proposera trois artistes de grande qualité avec Kevin Denard, Nirek Mokard et Jamiah Rogers. Un superbe programme !

Pierre Déloge



Le Grand Orchestre du Splendid

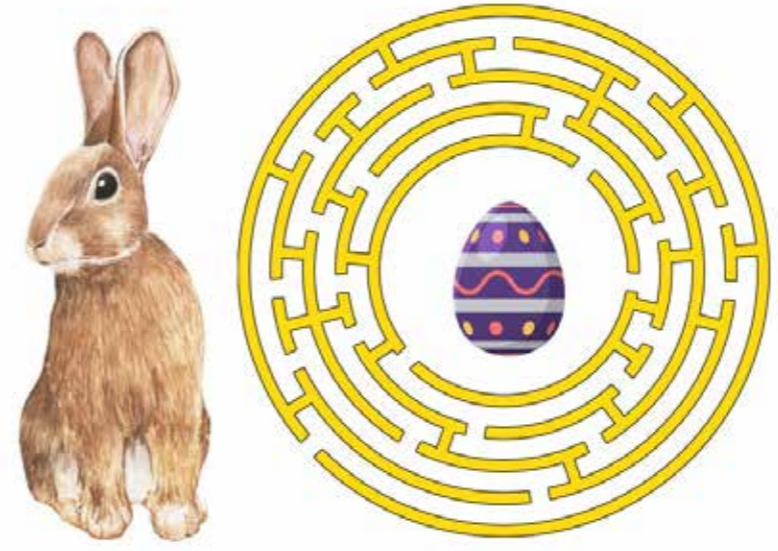
ont beaucoup à gagner à collaborer de manière plus importante. Les vitrines des commerçants continueront à être décorées aux couleurs du jazz ; une fanfare jazzy-funky « les Tapageurs » arpentera les rues et les commerces de la Vallée ; le groupe de jazz de Michel a aussi animé le marché de Noël pour promouvoir le festival. Nous travaillons également à développer d'autres animations communes pour l'année prochaine.

La passion de Michel Lutz pour le jazz remonte à son enfance ; sa grand-mère étant une amie proche de Michel Hausser, il l'a côtoyé très jeune et a donc toujours eu un lien particulier avec le festival.

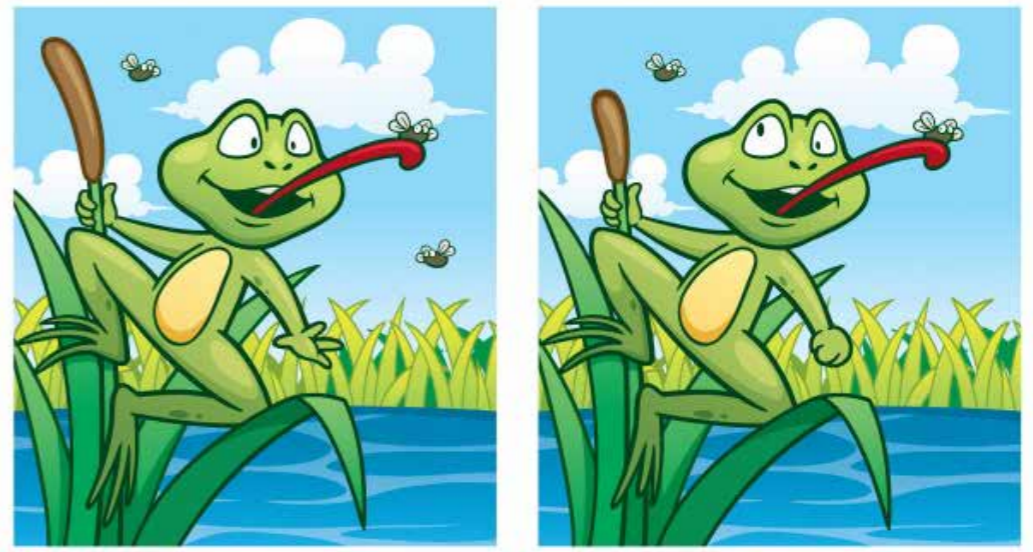
La page des jeux

C/ Labyrinthe de Pâques

Aide le Lapin à retrouver le chemin de l'oeuf.



D/ Jeu des 5 erreurs



A/ De la Fecht à la rivière Lauch...

Facile ! Deux étapes seulement séparent la Fecht de la Lauch. 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	E	C	H	T
L	A	U	C	H

B/ Et de Metzeral à la vallée de l'Engadine

Sur le même principe, en quatre étapes.

M	E	T	Z	E	R	A	L
E	N	G	A	D	I	N	E

Solutions
 jeu A : TACHE - LACHE
 jeu B : MATTERIE - MINERALE - GRAMINEE - DEGAINER
 jeu D : sur l'image de droite : 1/ il manque un insecte dans le ciel - 2/ la main de la grenouille est fermée - 3/ le jonc est raccourci - 4/ la pupille de l'œil droit diverge - 5/ une patte postérieure est plus courte





@ TV ☎ AVEC LA
BOX
CRÉDIT MUTUEL MOBILE

**ENTREZ DANS L'ÈRE
DU TRÈS HAUT DÉBIT
POUR TOUTE LA FAMILLE.**

Crédit  Mutuel

Vallées de la Fecht

OFFRE SOUMISE À CONDITIONS. Réservée aux particuliers titulaires d'un compte courant bancaire Crédit Mutuel pour toute nouvelle souscription (engagement 12 mois). **Sous réserve d'éligibilité, de raccordement effectif du domicile du client et d'installation des équipements par un professionnel.** Box désigne le boîtier de connexion mis à disposition en location donnant accès aux services Internet, Téléphonie et TV. Visuel non contractuel. Crédit Mutuel Mobile est un service de l'opérateur Euro-Information Telecom proposé par le Crédit Mutuel. Euro-Information Telecom, SAS au capital de 175 715 € – RCS Paris 421 713 892 – 12 rue Gaillon 75107 Paris Cedex 02. CFCM – RCS Strasbourg B 588 505 354. Crédit photo : Gettyimages.