

Munster

Munster
le Commerce
Authentique

Côté

Vallée

Magazine des artisans et commerçants de la Vallée de Munster

N°15 – septembre à mi-novembre 2021



joyeux
anniversaire !



number cakes :
en forme de chiffre
pour vos anniversaires

vanille ou
chocolat/caramel

6/8 personnes ou
10/12 personnes

gilg

munster colmar
ribeauvillé maître pâtissier
chocolatier
traiteur

patissiers-gilg.com 1936

edito

Une rentrée dynamique

La rentrée est l'occasion de vous présenter le dynamisme des commerçants et artisans de la Vallée de Munster. Une nouvelle génération continue de reprendre petit à petit les commerces de la Vallée ou de créer de nouvelles sociétés et d'apporter une réelle modernité.

Nous vous présentons certains d'entre eux dans ce numéro :

- la boulangerie Allenbach a été reprise récemment par Nicolas Reinbold pour devenir « Blé & Tradition »,
 - le salon de coiffure Rebert a été repris par Magali Coccorullo,
 - Thibaut Ackermann a rouvert la boucherie Ackermann
- du côté des créations, la salle de sport Hop la forme qui apporte un vrai plus pour les jeunes de la Vallée.

Dorénavant, nous allons aussi vous présenter dans notre magazine les associations qui contribuent à faire vivre notre Vallée ; nous commençons avec l'association LASC de Wihr-au-Val qui propose des animations sportives et culturelles dans le village depuis 40 ans.

Pour vous faciliter la rentrée, les commerces utilisateurs de la Carte Privilège Grego vous offrent une semaine de double cagnottage du lundi 13 au dimanche 19 septembre.

Bonne rentrée !

Pierre Déloge



Sommaire

3	Edito, sommaire	9	Gastro sucrée : Le Craqué'cao
4	Culture : Trois auteurs locaux	11	Apprentissage : Jordan Geissler chez chaussures Lutz
5	Association : Le LASC à Wihr-au-Val	13	Portrait : Magali Coccorullo, Salon Rebert
6	Nouveau : Hop La Forme	14	Portrait : Thibaut Ackermann
7	Nouveau : Blé & Tradition	15	Jeux
8	Gastro salée : Noisette de biche		

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 - facebook : [gregovalleedemunster](https://www.facebook.com/gregovalleedemunster)



Venez vous faire
chouchouter !

MASSAGES* - à partir de 35€
SOINS VISAGE - à partir de 45€
GOMMAGES - à partir de 50€

POSE DE VERNIS - SOINS MINCEUR
SOINS EN DUO - ÉPILATIONS
... et bien d'autres moments de détente !

Réservez au
03 89 77 83 00
spa-defente@vertevallee.fr

10, rue Alfred Hartmann - 68140 MUNSTER
Découvrez nos offres et nos actualités sur
www.vertevallee.com

*massages à but non thérapeutique.



Trois auteurs locaux à (re) découvrir

Avant de me plonger dans la rentrée littéraire pour y déceler des pépites, je vous propose de découvrir ou redécouvrir trois auteurs made in Alsace !

Sylvie PERENNES

Certains la connaissent en tant qu'ostéopathe à Munster mais aujourd'hui c'est son parcours atypique qu'elle nous présente dans « Mes Nuits Sauvages » (Bookédis), un récit qui mêle voyages et aventures. Pendant une année, Sylvie a dormi dans les forêts et montagnes vosgiennes dans un hamac ou en camion. Son livre se lit comme un roman un peu *feel good* d'une trentenaire à la recherche de son bonheur à elle, en quête de nature, de minimalisme et de vrai.

Julia MATTERA

Une jeune auteure mulhousienne qui situe son troisième roman « Le fermier qui parlait aux carottes et aux étoiles » (Flammarion) dans notre Vallée. C'est l'histoire touchante et drôle d'un fermier un peu trop enfermé

sur lui-même, plus à l'aise avec ses carottes, ses tomates et ses chèvres qu'avec ses semblables. Quand sa sœur décide de transformer la simple ferme en ferme-auberge et de lui attribuer un commis de cuisine, il va devoir bousculer ses habitudes !

Caroline MEYER

Une auteure de la Vallée également, qui publie un petit album tout en douceur : « Je suis » (Amalthée). Tendre et bienveillant, ce livre invite les petits à découvrir autrement le monde qui les entoure. Il les accompagne dans l'apprentissage de l'amour maternel, de l'amour de l'autre mais aussi de l'amour de la nature à préserver

Sarah Klee-Torche
Librairie Carpe Diem



Le LASC à Wihr-au-Val

Portrait d'association

L'association LASC pour Loisirs, Artisanat, Sport et Culture a été créée il y a déjà 40 ans à Wihr-au-Val par un groupe de femmes souhaitant dynamiser le village et permettre à tous d'avoir accès à un large spectre d'activités en semaine.

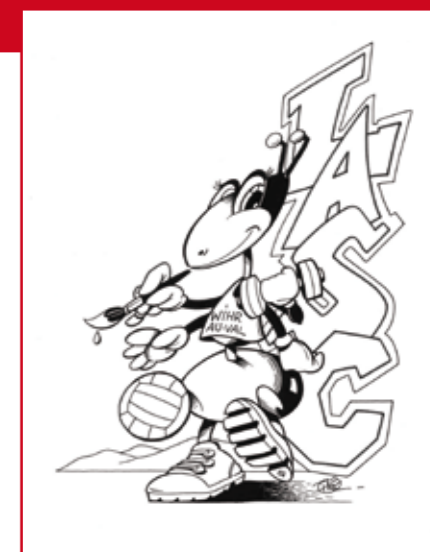
Le succès a été tout de suite au rendez-vous en raison du volontarisme de l'équipe de bénévoles chapeauté par Marie-Jeanne Sauffisseau, et par les multiples possibilités offertes par la salle des fêtes de Wihr-au-Val. L'association compte ainsi environ 400 membres à l'heure actuelle et propose une vingtaine d'activités variées pour tous les âges. Ces activités s'adressent d'ailleurs aussi bien aux débutants qu'aux plus confirmés, du moment que la bonne humeur et la motivation sont au rendez-vous.

Malgré les contraintes sanitaires, le comité actuel, présidé par Pascale Stoerckler a élaboré un programme riche pour la rentrée 2021. Les activités phares sont celles liées au fitness, principalement animées par Lydia Kempf ; d'autres activités sportives comme le badminton, la danse,

le volley ou le basket ont habituellement beaucoup de succès. Le bien-être est aussi privilégié, au vu du contexte, avec le yoga ou le Qi gong. Enfin, la culture et l'artisanat ne sont pas en reste avec des cours d'anglais, de théâtre, de couture ou de scrabble.

N'hésitez donc pas à jeter un œil sur le Facebook de l'association « Wihr Lasc », vous y retrouverez tout leur programme qui est assuré par des animateurs chevronnés, professionnels ou bénévoles. Les règles sanitaires sont bien entendu respectées et le maintien des séances reste conditionné à l'évolution de la situation.

Pierre Déloge



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

Une nouvelle coupe pour la rentrée ?

Du 3 au 13 Nov. 2021
De -20% à -50%
sur les chemises
de nuit et pyjamas
FEMME & HOMME

De -20%
à -50%

Boutique GUTHLEBEN
MUNSTER - 03.89.77.37.31

Dans la limite des stocks

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

HOPLA VINS

VOTRE CAVE À VIN AUX MULTIPLES RÉFÉRENCES !

+ de 200 réf. de vins, 250 réf. de spiritueux, bières et eaux de vie artisanales locales !

Ouvert du mardi au samedi de 10h - 12h30 à 14h - 18h45
20 Grand Rue, Munster
maxime.hoplavins@gmail.com

Maxime Pison
Caviste - Sommelier

-12€ de remise contre-visite GRATUITE !

CONTRÔLE TECHNIQUE de la Vallée

03 89 77 80 00
23 rue des Artisans
68140 MUNSTER

* -12 euros de remise sur votre contrôle technique sur présentation de ce bon. Non cumulable.
** Contre-visite gratuite uniquement sur véhicule dont le contrôle initial a été effectué dans notre centre. Valable jusqu'au 30/06/2022

Partenaire GRÉGO

Tarte 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 !

LA TABLE DES MALKER
Authentiques saveurs d'Alsace c'est bon !

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

Découvrez nos tartes flambées XL

5 recettes différentes pour ravir vos papilles !

Hop La Forme

La salle de sport Hop La Forme a ouvert à Munster à la sortie du premier confinement début juin 2020, dans une partie des anciens locaux des peintures Gehringer. Les propriétaires, Raïssa Eckert et Luc Rebourseau, avaient ouvert au préalable un établissement à Ribeauvillé et un autre à Auxonne en Bourgogne. C'est Florent Meinrad, également coach sportif, qui est responsable de la salle de Munster.

La bonne ambiance et la taille humaine de cette salle font que le succès a été très vite au rendez-vous avec déjà pratiquement 400 membres dont 90% en abonnement longue durée. Hop La Forme est la seule salle de sport en accès libre de 6h à 23h dans la Vallée. Grâce à un système de badge, il est possible de venir 7 jours sur 7 à ces horaires. Cette liberté se retrouve au niveau des cours en vidéo qu'il est possible de faire seul ou à plusieurs.



En raison du covid, les cours collectifs n'ont pas encore pu recommencer mais dès que possible des séances de renforcement, de cardio, et de bien-être vont être organisées.

Pour faire face à la situation sanitaire, des séparations en plexiglas ont été mises en place, les machines sont désinfectées avant et après utilisation, du gel hydroalcoolique est mis à disposition partout, l'aération est renforcée, le port du masque est obligatoire pour tout déplacement et les distances sociales doivent être respectées. Toutes ces mesures sécurisantes renforcent l'impression de bien-être qui règne dans cette salle.

Tout un chacun peut ainsi profiter en toute sérénité de plus de quarante machines à disposition : les cardio qui permettent de travailler le cœur, de s'échauffer et de brûler des calories, les machines guidées et les poids libres qui aident au tonus musculaire, ... En plus de cela, il est possible d'accéder aux salles de groupes ou privatives pour la cinquantaine de cours vidéo en libre accès.

N'hésitez donc surtout pas à venir vous remettre en forme ou vous entretenir chez Hop La Forme, d'autant que des entraînements personnalisés peuvent être mis en place pour vous et que des services annexes - massages bien-être, prothésiste ongulaire - viennent enrichir l'offre de la salle au fur et à mesure.

Pierre Déloge



Blé & Tradition

A 39 ans Nicolas Reinbold, nomade qui a passé une partie de son enfance dans notre Vallée, a franchi un pas décisif en s'installant à son compte avec la reprise, mi-novembre 2020, de l'ancienne boulangerie Allenbach au 48 grand rue à Munster. Tout y est au levain, tout y est façonné à la main.

Sa vie professionnelle débute par une formation classique et complète - CAP boulanger pâtissier glacier chocolatier confiseur - mais se poursuit impulsée par le mouvement, la créativité, la curiosité insatiable tous azimuts (ou presque) d'une personnalité qui n'a absolument rien de classique !

C'est en réalité un artiste qui œuvre au quotidien et dans de nombreux domaines. Il explore depuis plus de vingt ans la synthèse sonore (procédés de génération de signaux sonores), fait de la photo, travaille le bois que son œil perpétuellement à l'affût lui fait dénicher dans la nature et qu'il transforme en présents.

Côté purement professionnel, s'il a connu pendant

Le levain ? Il existe autant de levains que de pains, tant cette matière vivante est complexe. Rappelons que le levain développe les arômes et favorise non seulement le goût mais aussi la digestion.

La pâte pour le pain n'est pas mise à lever, elle est ce qu'on appelle « bloquée en froid » : la masse est placée dans des bacs en chambre froide à 3°C pendant 24 à 96h selon les types de pains spéciaux.

Citons quelques pains : le petit épeautre bio, le Terron avec ses accents bretons, la baguette de tradition française, la tourte de seigle, et une fougasse - enfin une véritable fougasse provençale !



Nicolas a aussi, et depuis toujours, un dada : la viennoiserie. Il en connaît une centaine de sortes : « En viennoiserie, il n'y a pas de limites ». La créativité y est exponentielle, la routine y est impossible ! Les viennoiseries chez Blé & Tradition, Nicolas les appelle des gâteaux de voyage. Citons par exemple le cruffing : une pâte levée feuilletée contenant un gélifié framboise, le croissants nuts : un croissant bicolore (2 pâtes différentes) fourré de crème noisette/chocolat, ou encore le délice des crêtes : brownie chocolat noisette enrobé d'une pâte à brioche, macaronade et gélifié myrtille. Les nouveautés sont quotidiennes, les éphémères s'ajoutent aux classiques en suivant le rythme des saisons et l'imagination de Nicolas. Et en bouche, c'est toujours une merveille d'équilibre tant pour la texture que pour la combinaison des saveurs.

plusieurs années la dureté du travail saisonnier intensif à Val d'Isère et sur l'île de Ré, il y a surtout appris beaucoup, notamment à Val d'Isère aux côtés de Patrick Chevalot - MOF pâtissier et organisateur du SIHRA. Une formation à l'INBP (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie) avec le MOF boulanger Olivier Magne a marqué l'année 2020, puis ce fut le retour dans la Vallée de Munster et Blé & Tradition.

Pour satisfaire à son impératif de qualité, Nicolas Reinbold fait des choix drastiques : le pain est au levain naturel fabriqué sur place ; les farines sont sans additif, sélectionnées 100% françaises et certifiées Culture Raisonnée Contrôlée et biologique.

Connectez-vous à la page facebook (www.facebook.com/ble.et.tradition), Nicolas y est généreux d'explications intéressantes et de photos plus alléchantes les unes que les autres. Vous y ferez par ailleurs connaissance avec l'équipe : au labo, Nicolas travaille avec Jean-Marc Meyer (déjà boulanger auprès d'Allenbach) et au comptoir Méryl et Jennifer dont le conseil n'a d'égal que le sourire.

On y apprend aussi que Nicolas a officié sous les caméras de l'émission de la chaîne M6 « La meilleure boulangerie de France » qui sera diffusée début 2022.

Geneviève Lejeune

HOP la forme

SALLE DE SPORT

1, rue Marcel Haedrich
68140 MUNSTER
Tél : 03 89 30 85 74
hoplaforme.munster@orange.fr
Hoplaforme Munster

OUVERT DE 6H À 23H
7J/7 EN ACCÈS LIBRE

NOUVEAU : LE SPORT À MOINS D'1€ PAR JOUR ! INSCRIVEZ-VOUS !

Horaires d'accueil pour les inscriptions :
Lundi à vendredi : 9h30 à 12h30 - 16h30 à 19h30
Samedi : 9h30 à 12h30

Noisette de biche

purée de betterave,
spaetzlés à la farine de châtaigne



Noisette de biche

Pour 4 personnes, demander à votre boucher 600 à 800gr de filet mignon (ou filet, ou gigot désossé) de biche. Laisser le morceau entier et le mettre à colorer 30 secondes à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Saler, poivrer, puis déposer dans un plat allant au four pour 45 mn à basse température (55°C). Pendant ce temps, déglacer la poêle avec un peu de cognac, ajouter un fond de veau et faire réduire - à petit feu, en remuant régulièrement - pour obtenir une sauce onctueuse. Vérifier l'assaisonnement. Retirer la viande du four, la couper en médaillons et napper avec la sauce.

Purée de betterave rouge

Laver et éplucher les betteraves et les mettre à cuire dans une casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter et les écraser. Les émulsionner au mixer avec un peu de beurre ; goûter et rectifier l'assaisonnement.

Spaetzlés à la farine de châtaigne

Confectionner les spaetzlés avec votre recette habituelle en utilisant 50% de votre farine habituelle et 50% de farine de châtaigne.

Thibaut Ackermann
Boucherie Ackermann - Munster

Le Craque'cao



INGREDIENTS pour 4 personnes

280 gr beurre, 300 gr sucre glace, 50 gr œufs, 1 gr sel, 3 gr cannelle, 220 gr farine T45, 55 gr cacao amer en poudre, 220 gr noix, 110 gr pistaches.

Réalisation

- Torrifier légèrement les noix et les pistaches dans votre four 10 minutes à 150°C, puis les hacher grossièrement avec un couteau.
- Mélanger le beurre (pommade) avec le sucre glace (tamisé) jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
- Ajouter les œufs et mélanger à nouveau.
- Tamiser la farine, le sel, le cacao en poudre et la cannelle et les ajouter dans le mélange précédent. Mélanger à nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne bien homogène.

- Ajouter les pistaches et les noix puis mélanger.
- Faire un boudin de 30 cm de long puis réserver au congélateur pendant environ 1 heure.
- A l'aide d'un couteau, détailler des disques de 1 cm de large et les déposer sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson.
- Cuire environ 20 minutes à 160°C (selon votre four).

Nicolas Reinbold
Blé & Tradition - Munster

Carte Privilège Grego

La carte de fidélité de la Vallée de Munster, sur simple demande auprès de votre commerce préféré !



C'EST LA RENTRÉE
Du 13 au 19 septembre

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

Carte Privilège GREGO
Munster
le Commerce Authentique

AVEC LE PARTENARIAT DE SUPER U ET U EXPRESS



PEINTURE GEHRINGER

- Peinture et décoration intérieure
- Revêtements muraux et sols
- Peinture extérieure
- Isolation extérieure (ITE)
- Conseil couleur
- Magasin de vente

03 89 77 30 48

1, rue Marcel Haedrich • 68140 MUNSTER

peinture.gehringer@orange.fr - www.peinture-gehringer.com

l'Olivier

restaurant

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

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
naturilm@orange.fr



POMPES FUNÈBRES
Vallée de Munster

**Nous accompagnons et soutenons
les familles depuis 1990
Avec professionnalisme et discrétion**

Chambre funéraire - Salon de recueillement
Contrat prévoyance obsèques avec France
Obsèques Prévoyance pour garantir la
tranquillité de vos proches
Solutions de financement personnalisées
Transports

MUNSTER
22 rue de la République
03 89 77 42 43
Permanence tél. 24h24 - 7j/7

FUNECAP EST - SAS au capital de 300 000 € - 3. rue Clément
Desormes le Prisme 21000 DIJON - RCS Dijon 388 796 526 - N° Orias
07 037 898 - N° d'habilitation ROF 21-68-0129.



Jordan Geissler

chez Chaussures Lutz



Jordan, 17 ans, entre chez Chaussures Lutz dans sa seconde année de CAP d'équiper polyvalent du commerce - anciennement CAP vente. Il souhaitera poursuivre par un Bac Pro afin de compléter sa formation par des compétences de gestion et de communication, peut-être dans la perspective d'avoir un jour son propre magasin, dans le domaine de la chaussure ou celui du vêtement, le choix reste ouvert.

« Jordan est fait pour la vente » dit Patricia Barth, gérante du magasin ; « on voit d'emblée qu'il aime cela, il exprime de l'aisance, il est naturellement serviable, s'intéresse à tous les aspects du quotidien de notre métier... » et l'énumération ne s'arrête pas là car l'équipe, unanime, vient y ajouter ses

par un dynamisme constant. Une date particulière sur le calendrier ? Aussitôt il en naît une opération spéciale avec décors et costumes adaptés, pour le plus grand bonheur de la clientèle.

Ces opérations, Jordan y est bien sûr associé, tout comme son intérêt marqué pour le métier a conduit Patricia à l'associer au choix des achats dans les nouvelles collections et, début septembre, à lui faire rencontrer les 150 marques et fournisseurs du salon professionnel « Promo Chaussures de l'Est ».



Un tel apprenti est très motivant pour Patricia Barth, maître d'apprentissage éprise de son métier et qui s'attache non seulement à le transmettre mais aussi à le faire aimer. Or, pour apprendre le métier et l'aimer, il faut accepter d'être débutant, ne pas vouloir brûler les étapes ; deux conditions auxquelles la majorité des candidats à l'apprentissage veulent échapper, déplore Patricia.

Quand on demande à Jordan quels sont les aspects de la vente qu'il préfère, ce jeune homme renonce à choisir car sa curiosité se nourrit de tout ce qu'il y découvre. A la place, il s'exclame dans un sourire « Le matin quand je me réveille, je suis heureux de venir travailler ! ».

Geneviève Lejeune

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 LA MÉDIATHÈQUE DE LA VALLÉE DE MUNSTER OU DE L'ESPACE CULTUREL SAINT-GRÉGOIRE !
CC-VALLÉE-MUNSTER.FR / MEDIATHEQUE-VALLEE-MUNSTER.FR



apprentissage

appréciations : « il fait preuve d'esprit d'initiative, soumet des idées, et les aspects les moins excitants de notre travail - épousseter, déballer les livraisons - ne le rebutent pas ». L'équipe, c'est Claudine et Séverine à la vente, Martine à la comptabilité. Avec Patricia, leur ancienneté va de 30 à 42 années dans l'entreprise, véritable gage de bien-être au travail d'autant que la cohésion s'exprime aussi

PRO & Cie

100% conseil & service de proximité

NOS NOUVEAUX HORAIRES

du lundi au jeudi > 9h-12h et 14h-18h30
le vendredi en continu > 9h à 18h30
le samedi en continu > 9h à 17h30

MULTIMEDIA
ELECTROMÉNAGER
ENCASTRABLE
ART DE LA TABLE
ARTICLES CULINAIRES
LITERIE

MAGASIN / SAV
03 89 77 22 44



14 rue Martin Hilti - MUNSTER www.procie-munster.fr www.brunn.fr



Vallée de Munster
Un automne vachement gourmand !



Du 23 octobre au 7 novembre, l'automne sera gourmand dans la Vallée de Munster !

- Menus spéciaux dans nos restaurants
- Ateliers culinaires
- Concours de pâtisserie
- Dégustation de produits de notre terroir
- Et bien d'autres surprises pour un programme de festivités varié et alléchant !



Office de Tourisme de la Vallée de Munster
1 Rue du Couvent 68140 Munster
03 89 77 31 80
contact@vallee-munster.eu
vallee-munster.eu

Portrait

Magali Coccorullo

Salon Rebert



Magali a repris le salon de coiffure de Florence Burger en juillet 2018. Le salon était la propriété de la famille depuis 1902. Pour la petite histoire, le grand-père de Florence était dépositaire des parfums Guerlain dans son salon, ce qui lui a conféré une image haut de gamme qui se voit aujourd'hui renforcée par un travail de qualité largement reconnu. Pour faire perdurer cet héritage, Magali a donc choisi de ne pas changer le nom du salon.

La reprise s'est faite naturellement. Florence souhaitait prendre du recul et Magali, travaillant dans l'entreprise depuis son apprentissage et ayant le soutien du reste de l'équipe, a décidé de se lancer dans l'aventure. Elle a donc relevé le défi avec brio, accompagnée de quatre employées et deux apprentis.

La formation est clairement un point essentiel pour elle ; Léo Ancel a ainsi été lauréat du concours des Meilleurs Apprentis de France et Maële Nadeaud poursuit son cursus par un Brevet Professionnel.



©Photoval

En plus de mettre l'accent sur la formation et la cohésion d'équipe, Magali a choisi de développer le côté barbière et de rénover le salon dans un style plus urbain grâce à l'aide de l'OCM mise en place par la Communauté de Communes de la Vallée de Munster, l'Etat et la Région. Elle a ainsi pu attirer une clientèle plus masculine.

Elle a également informatisé les réservations, la prise de rendez-vous peut donc se faire en ligne (<https://easyrendezvous.fiducial.fr/salonrebert-munster>)

pour ceux qui le souhaitent et ce système qui paraissait anecdotique en 2019 est devenu une force avec le covid ; les clients bénéficient du confort de pouvoir réserver à toute heure et l'équipe de Magali peut se concentrer sur les soins.

Par ailleurs, depuis février 2021 une esthéticienne conseillère en image, Céline Trappier, est installée à l'étage du salon et propose conjointement avec Magali des ateliers de relooking et la privatisation des lieux pour des prestations mariage dans un espace cosy.

Un point sur lequel Magali insiste est l'adaptation environnementale des salons de coiffure. Elle recycle des cheveux coupés, soit pour des perruques soit pour une association qui les utilise dans la dépollution des mers et des océans. Elle travaille avec des teintures à 93% sans ammoniac; propose la cryothérapie qui cicatrise la cuticule du cheveu et régénère ainsi la fibre des cheveux. Enfin, les cabines de bronzage étant désormais interdites, elle utilise le système Sun Institute qui permet un bronzage en 5 minutes du visage et du décolleté sans dommage pour la peau (fabrication française sans paraben).

Mais au final, sa plus grande fierté est la richesse de son équipe et la qualité de l'ambiance qui règne dans le salon. C'est ce qui a permis à l'équipe de traverser l'épreuve du covid et de faire revenir une clientèle fidèle, clientèle qui demande dorénavant des services plus techniques puisqu'elle a pris l'habitude de faire les choses plus simples à domicile. Les Hair Brush, Ombre Hair, Baby blonde et blond polaire sont maintenant plébiscités ce qui renforce la volonté de Magali de s'axer toujours plus vers la qualité et la convivialité.

Pierre Déloge

Thibaut Ackermann



Thibaut a rouvert le 1er décembre 2020 la boucherie Chez Gilbert et l'a rebaptisée Boucherie Ackermann. Véritable institution dans la Vallée de Munster, cet établissement renoue avec ce qui a fait son succès et se revivifie grâce aux multiples talents du jeune chef d'entreprise.

Disons-le tout de suite : dans le panel des talents déployés par Thibaut Ackermann, la passion n'est pas le moindre !

Passion pour son métier de cuisinier : un BEP avec Bernard Leray (restaurant « La Nouvelle Auberge » à Wihr-au-Val) pour maître d'apprentissage, c'est l'art culinaire porté à son niveau d'excellence... et d'exigence.



Thibaut y a attrapé le virus des toques blanches : connaissance des produits, mariage des saveurs, esthétique des plats et créativité. Des affinités qu'il a concrétisées en ouvrant « Ackermann Traiteur » à Colmar en 2010 et qu'il poursuit à Munster avec l'activité de traiteur pour tous banquets et, quotidiennement, un choix de 3 plats du jour en livraison à domicile dans toute la Vallée.

Passion pour son métier dans la boucherie : un Brevet Professionnel de charcutier-traiteur au CEPROC- Centre d'Excellence des Professions Culinaires - à Paris, un impératif pour Thibaut qui a grandi dans l'entreprise familiale et dessinera à son tour une route qui sera le reflet de sa personnalité, de son enracinement et de ses apprentissages.

Passion pour la vente : Thibaut adore le contact direct avec ses clients, il y exprime son enthousiasme et sa bonne humeur est communicative. Généreux en conseils de cuisson autour de sa viande - labellisée 100% française -, c'est un cuisinier à la fois ancré dans le terroir et doté de ce petit plus qui égaie la vie.

Passion pour la chasse : le gibier, une spécialité de choix sur l'étal. Sanglier, chevreuil, cerf, chamois, le gibier est acheté directement aux chasseurs (Thibaut en fait partie depuis ses 16 ans) qui le tirent dans une dizaine de lots de chasse, tous situés dans la Vallée de Munster.

Passion pour la Vallée : sa maison, c'est ce magasin, c'est Munster, c'est toute la Vallée de Munster, déclare Thibaut. Et tout en lui, son ardeur comme sa retenue, exprime cet attachement. Un attachement totalement affectif et un haut degré d'exigence professionnelle.

Pour l'instant, il se consacre à la re-fidélisation de sa clientèle et à attirer davantage de personnes dans la grand'rue, qui possède un bel atout par la diversité et la qualité de ses offres, mais gageons que bientôt - une fois que le covid sera derrière nous - Thibaut déploiera son enthousiasme au service d'une idée neuve !

Geneviève Lejeune

Depuis 1982

Permis Auto, Moto, Remorque, Scooter






Auto-école CECA Munster et Colmar

03.89.23.08.04

ceca.munster@gmail.com / www.autoecole-ceca.com



Jeux

La page des jeux

A/ 5 différences trouver



B/ Anagrammes

En réorganisant les lettres, il s'agit d'obtenir un mot nouveau qui réponde à la définition

- 1/ PANIER - brigandage
- 2/ SORTIE - regarder de haut
- 3/ PIGEON - fermé
- 4/ ROMAIN - hanté ?
- 5/ ROBUSTE - voiliers de la Mer Rouge
- 6/ DENIGRE - se plaindre
- 7/ AMORTIES - le tenon s'y emboîte
- 8/ TASMANIE - famille de champignons

C/ Du Forlet à la Tamise...

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	O	R	L	E	T
T	A	M	I	S	E

...et de la mésange au verdier

M	E	S	A	N	G	E
V	E	R	D	I	E	R

B/ 1/ rapine - 2/ toiser - 3/ poigne - 4/ manoir - 5/ boute - 6/ rangés - 7/ mortaise - 8/ amanties
C/ Forlet - mortel - mortes - mitres - Tamise // mésange - rangés - gardes - digères - rédiger - verdier





**UNE BONNE BANQUE
FINANCE VOTRE MAISON,
UNE TRÈS BONNE
LA PROTÈGE AUSSI.**

Crédit  Mutuel

Vallées de la Fecht

Munster - Metzeral

Homiris est un service opéré par EPS – SAS au capital de 1 000 000 euros – Siège social : 30 rue du Doubs 67100 Strasbourg – Correspondance abonnés : 36 rue de Messines – CS 70002 – 59891 LILLE CEDEX 9. RCS Strasbourg n° 338 780 513 – Code APE 80.20Z - N° TVA Intracommunautaire FR 92 338 780 513 NIF Collectivité Saint-Martin 179886. L'autorisation administrative délivrée par le Conseil National des Activités Privées de Sécurité en date du 16/04/2018 sous le numéro AUT-067-2117-04-16-20180359358 ne confère aucune prérogative de puissance publique à l'entreprise ou aux personnes qui en bénéficient.

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. Banques régies par les articles L.511-1 et suivants du code monétaire et financier.

* EPS, N°1 de la télésurveillance en France (source : Atlas 2018 En Toute Sécurité).



Crédit photo : Gettyimages.

● Création : Actes Libres 03 89 49 29 44 - Imprimerie Lefranc Munster - ne pas jeter sur la voie publique

