

Munster



Côté

Vallée

Magazine des artisans et commerçants de la Vallée de Munster

N°16 – mi-novembre 2021 à mi-mars 2022

(inclus :
le calendrier
des manifestations
de Noël)



Bons Cadeaux

SÉJOURS
RESTAURANT
SPA



Verte Vallée
HÔTEL RESTAURANT SPA

03 89 77 15 15
contact@vertevallee.fr

10, rue Alfred Hartmann - 68140 MUNSTER

rendez-vous sur www.vertevallee.com

la tarte "écureuil"



hiver
gourmandise
réconfort
délice
saveurs

g
sucré, salé et maison

gilg
münster coïmar rbeauvillé maître pâtissier chocolatier traiteur
pâtisserie-gilg.com 1936

edito

Une Vallée attractive

L'attractivité est la grande force de la Vallée de Munster en cette période ; nous le voyons avec les tensions sur le marché immobilier. En plus du cadre de vie privilégié alliant nature, activités culturelles et proximité avec les infrastructures du confort moderne, nous bénéficions d'un tissu artisanal et commerçant riche.

Le modèle qui émerge dans la Vallée est celui d'un fourmillement de petits entrepreneurs créatifs. Dans cette optique, la formation du personnel et particulièrement l'apprentissage sont des éléments cruciaux ; plusieurs apprentis de la Vallée sont d'ailleurs lauréats cette année du concours des Meilleurs Apprentis de France. C'est notamment le cas de Léo Ancel pour le salon de coiffure Rebert, de Lucille Thomann pour les Fleurs Schira, de Jean Fourès pour la menuiserie Fourès ou d'Angèle Guilbert pour la Table des Malher.

En réussissant à être attractifs pour les jeunes, les entreprises de la Vallée sont en train de gagner le pari de faire rester cette génération dans la région et ainsi de continuer à développer l'économie locale.

De plus, des initiatives locales fleurissent comme l'ouverture d'un tiers-lieu par l'association O ! Buro ou l'enrichissement de l'offre de la piscine par la Communauté de Communes sans oublier de nouveaux commerces qui sont créés régulièrement.

Enfin, pour vous faciliter la période de Noël, les commerces utilisateurs de la Carte Privilège Grego vous proposent une semaine de double cagnottage du 15 au 21 novembre pour toujours gagner plus d'euros sur votre carte. Un tirage au sort de Noël répartira 1 000 € sur les cartes de fidélité des gagnants.

Bonnes fêtes de fin d'année !!!

Pierre Déloge



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

Joyeuses Fêtes de fin d'année !

Sommaire

- | | | | |
|-------------|---|-----------|---|
| 3 | Edito, sommaire | 13 | Gastro sucrée : Délices aux myrtilles |
| 4 | Nouveau : L'Instant Zen, institut de beauté | 15 | Nouveau : Le Caméléo, bar à jus et restauration rapide |
| 5 | Portrait : Peinture Gehringer | 16 | Infos Grego |
| 7 | Collaboratif : O ! Buro, tiers-lieu à Munster | 17 | Commerce : l'Art du café by Torréfaction Schreiber |
| 9-12 | Calendrier des manifestations de Noël | 18 | Restaurant : Au tapis Rouge à Stosswhir |
| 13 | Gastro salée : Cassolette de noix de Saint-Jacques | 19 | Jeux |

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



L'Instant Zen

institut de beauté

L'Instant Zen, c'est le tout nouvel institut de beauté ouvert à Munster par Laetitia Roess en reprise de l'institut Coralie (4 rue de la Fecht, derrière la place du 11 novembre) après un lifting complet.

Ici tout fait l'objet d'une attention dénuée de la moindre ostentation. Rien n'est laissé au hasard et cependant c'est une harmonie naturelle qui se dégage de l'ensemble. Parquets de bois blond délicatement veiné et murs ivoire pour une ambiance à la fois douce et lumineuse rehaussée ça et là par un camaïeu taupe. Sur les étagères de verre, la déclinaison des cosmétiques, crèmes de soins et produits de maquillage s'offre au regard de manière claire et agréable.

Laetitia Roess est une esthéticienne à la trentaine sage et affirmée, formée à l'école EMA de Belfort et employée ensuite à la Verte Vallée où elle a accédé à des formations



en massage shiatsu, pierres chaudes, réflexologie... En 2013 elle crée le salon de beauté Griottines dans l'espace de l'hôtel-restaurant Bellevue tenu jusqu'à ce jour à Soultzeren par ses parents. En septembre 2021 elle déménage et prend la suite de Nathalie Angioi - qui l'accompagne et reste présente une partie de la semaine - avec L'Instant Zen.

Son offre (voir sur www.institut-liz.com) allie l'intemporel et la nouveauté avec un accent mis sur les ingrédients naturels. Quelques gammes à citer : côté maquillage, Art Déco dont la renommée des pigments n'est plus à faire ; des cosmétiques pour le corps avec la marque alsacienne EvadéSens aux actifs naturels rares des 4 coins du monde où chaque rituel est un voyage des sens ; Docteur Renaud (100% made in France et d'origine végétale) spécifique au visage.

Les enfants ne sont pas en reste. Pour eux, la gamme dermatologique Toofruit certifiée bio, et une offre de soins du visage ou de massage pour les 6-12 ans.

Les soins bénéficient de trois cabines : soins du corps, balnéothérapie et luminothérapie, réflexologie et massages, soins des mains et des pieds, pose de vernis semi-permanent, soins du visage (épilation, teinture cils/sourcils, maquillage) ...

Un rayon parfumerie complète l'offre de ce très agréable havre de la beauté et du bien-être qui n'aurait pu trouver de nom plus juste : L'Instant Zen, véritablement zen !

Geneviève Lejeune



SCHREIBER

Torréfacteur à Munster depuis 1931

27 Grand rue - 68140 MUNSTER
03 89 77 34 26

- Cafés de Spécialité (Torréfaction Maison)
- Thés & infusions (Dammann Frères)
- Paniers gourmands (Création Maison)
- Confiseries, Epicerie Fine
- Machines à café & accessoires
- Installations Café pour professionnels

COMMANDEZ EN LIGNE
www.maison-schreiber.fr

Peinture Gehringer

Claire Christmann et Yohann Streicher, tous deux originaires de Munster, ont repris Peinture Gehringer en 2018 à la suite de la retraite d'André Gehringer. L'entreprise avait été créée en 1958 par son père Casimir. La grande force de l'entreprise est d'avoir su fidéliser une équipe soudée d'une vingtaine de salariés.

Claire et Yohann ont effectué toute leur carrière professionnelle chez Gehringer. Claire y avait fait un BTS d'assistante de gestion en alternance et a secondé Mr Gehringer pendant une dizaine d'années ; Yohann y a passé son BCP de peintre avant de devenir conducteur de travaux. Leur complémentarité les a naturellement poussés à suivre une formation de direction d'entreprise pour prendre les rênes de la société alors qu'ils n'avaient qu'une trentaine d'années.

Ils ont ciblé leur stratégie autour de 2 axes : la formation du personnel et la qualité des services proposés. Ils forment ainsi leurs équipes aux nouvelles techniques de peinture et de produits décoratifs et ils ont embauché quatre apprentis. Yohann est particulièrement sensible à cette filière puisqu'il avait été Meilleur Apprenti de France.



La particularité de l'entreprise est d'avoir un magasin de vente à destination des particuliers et des artisans, avec une gamme de produits professionnels et 50.000 couleurs différentes grâce à leur machine à teinter. En plus des peintures pour l'intérieur et l'extérieur, ils proposent des revêtements muraux et de sols et l'isolation des bâtiments par l'extérieur. Ils ont d'ailleurs leurs propres échafaudages ce qui leur permet d'être réactifs et indépendants sur les chantiers.

Les peintures sont toutes d'origine française ; des peintures bio sont proposées ainsi qu'une grande variété de produits décoratifs comme des bétons cirés, des enduits à la spatule, ou des décors à la chaux. La clientèle est particulièrement sensible à la technicité des peintres ainsi mise en valeur.

Pierre Déloge



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



CECA, dans la vallée depuis 41 ans !

L'auto-école CECA, c'est avant tout l'histoire d'une famille et d'une équipe qui durent !

Transmise de génération en génération, l'auto-école s'appuie sur cette expérience pour accompagner ses élèves vers la réussite.

Au fil des années, la petite auto-école familiale s'est progressivement transformée en centre de formation professionnel avec des certifications prouvant le sérieux et la qualité de son travail au quotidien. En dépit de quelques changements, l'équipe est restée singulièrement la même. Les collaborateurs se répartissent entre l'agence de Munster et l'agence de Colmar. Certains enseignants sont là depuis 6 ou 8 ans, d'autres plus de 15 ans !



ceca
auto-école

Leur philosophie : on s'occupe de tout !

Chez CECA, vous serez bichonnés. Le maximum est fait afin de simplifier votre formation, du début à la fin (jusqu'à l'obtention du précieux sésame !). À l'écoute des élèves et de l'actualité, ils font leur possible pour que vous ne laissiez jamais tomber votre formation si vous rencontrez des difficultés. Chez CECA, vous aurez toujours des oreilles attentives prêtes à dégainer des solutions. L'équipe est aussi en constante recherche d'innovations afin de proposer des formules au bon rapport qualité/prix.

Une auto-école à part

Sans cesse à la recherche d'idées novatrices, CECA développe des formations sur-mesure et utilise les nouvelles technologies pour rester dans l'air du temps : stage code en 5 jours, formule conduite en accéléré, livrets d'apprentissage numérique, dématérialisation, zéro papier, etc...

Le petit plus

Grâce à leurs certifications, ils peuvent vous proposer des aides pour financer votre permis, comme le CPF ou le permis à 1 € par jour !

Un emplacement pratique

L'agence de Munster, située rue Jean Matter, profite d'une rue calme avec possibilité de stationnement. Le tout à proximité de la gare et du lycée Kirschleger ; parfait pour s'entraîner après les cours !

Et aujourd'hui, la Little Drivers Academy !

Qu'est-ce que c'est ? Une école de conduite pour enfant (à partir de 7 ans) à l'Anneau du Rhin (sur boîte automatique).

Pour en savoir plus sur le concept, rendez-vous sur le site Internet :

www.autoecole-ceca.com/little-drivers-academy.

O ! Buro

tiers-lieu à Munster

Après plusieurs années de construction du projet, un tiers-Lieu (espace de travail partagé et collaboratif) a ouvert ses portes à Munster cet automne sous le nom de O! Buro. Porté par une association à but non lucratif, il bénéficie du soutien de la Région, de la Communauté de Communes et de la Ville de Munster.

Le concept de tiers-lieu qui se développe un peu partout dans les grandes villes est de permettre des rencontres professionnelles, des échanges, de mutualiser des espaces de travail, du matériel et des ressources au service de projets individuels et collectifs. A Munster, O ! Buro propose donc des bureaux fermés tout équipés, des espaces privatifs en open-space, un espace de coworking (postes nomades), une salle «téléphone», un espace détente et une kitchenette. Bien sûr, tous les équipements bureautiques sont à disposition des usagers avec une connexion au réseau internet (fibre), une imprimante, un scanner, une photocopieuse, des rangements sécurisés et une boîte aux lettres nominative.

Placé au centre de Munster à proximité du cinéma, O ! Buro accueille des entrepreneurs indépendants, des télétravailleurs et des porteurs de projets dans des locaux

dédiés au travail «autrement». L'humain est en effet au cœur des valeurs de l'association qui le gère.

En plus de louer des espaces de bureau à la journée ou au mois, différentes activités sont proposées : événements facilitant le réseautage comme des petits-déjeuners mensuels, afterworks, ateliers concernant le co-développement, la gestion de projet collectif, l'intelligence collective, la gestion du stress, la facilitation de la transition écologique et solidaire, RSE, etc... Ainsi, la clé du succès du lieu sera entre les mains des usagers adhérents à l'association.

N'hésitez donc pas à utiliser ce lieu qui est un atout supplémentaire pour l'attractivité de la Vallée de Munster.

Pierre Déloge



Collaboratif

Semaine Féérique!
du lundi 22 au dimanche 28 novembre

FLEURS SCHIRA

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

Et chaque jour 2 bons
d'achat de 15€ à gagner
par tirage au sort

03 89 77 36 89 - Place du Marché 68140 MUNSTER

Maison Dischinger
fondée en 1960

Partenaire GREGO



Pensez à réserver vos plateaux de fromages pour les fêtes.
Grand choix de fromages locaux et de France.

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

Partenaire GREGO

LA TABLE DES **MALKER**
L'Alsace au cœur



j'ai faim!

Privatisez 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

Prêt à porter féminin du 36 au 54

-10%
sur présentation de cette annonce

BRIN DE FOLIE

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

NOTRE LITERIE À PRIX TOUT DOUX... POUR FAIRE DE BEAUX RÊVES !

DULTEX IVI Epeda



PRO & Cie

NOUVEAU

- MATELAS
- SOMMIERS
- TÊTES DE LIT
- OREILLERS

C'EST AUSSI ...
MULTIMEDIA / ELECTROMÉNAGER > SAV
ART DE LA TABLE / ARTICLES CULINAIRES

14 rue Martin Hilti - MUNSTER
03 89 77 22 44
www.procie-munster.fr

WOODIA

TOUT POUR LA TERRASSE

VENDEUR OFFICIEL GRAD

"Des structures uniques et sur-mesure qui vous correspondent parfaitement! "



GARDE-CORPS PERGOLA PALISSADE PLAGE DE PISCINE

2, rue Germain-Motte - 68140 STOSSWIHR
Tél. 03 89 30 51 84

2, rue de la Forêt - 67550 VENDENHEIM
Tél. 03 67 10 19 22

Site: www.woodia.fr - E-mail: contact@woodia.fr

Du **19 Novembre** **2021**
au **31 Décembre**

Vallée de Munster
L'Alsace essentielle

Noël au Cœur des Montagnes

Retrouvez le programme des animations à l'Office de Tourisme et sur www.vallee-munster.eu



Ville de **Munster** Alsace

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE LA VALLÉE DE MUNSTER

3 grand est

Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE
L'Europe s'invente chez nous

PAYS DE COLMAR

Marché de Noël au Coeur des Montagnes

Nouveauté 2021 ! Ouverture les vendredis dès 16h !

Le 19 novembre : Inauguration officielle À 18h00

Discours officiels puis partage de la soupe au Munster
À 18h30

Cors des Alpes et présentation des marcaires
À 19h00

Marche aux lampions avec les enfants des écoles
À 19h30

Spectacle des arts du feu par la compagnie Arthémis

Marché de Noël

Les week-ends du 19 novembre au 24 décembre
Vendredi : 16h-20h, samedi : 10h-20h

dimanche : 10h-19h

Du lundi 20 au jeudi 23 décembre : 10h-19h
vendredi 24 décembre : 10h-16h

Marché de l'An Neuf

Ouvert du 26 au 31 décembre : 10h-19h

Le 26 décembre : 14h-19h et le 31 décembre : 10h-16h

Mini-ferme de Noël

Des petits animaux pour le grand plaisir des enfants
Sur le Marché de Noël

Chasse aux Trésors de Noël !

Du 25/11 au 06/12

Livret à retirer à l'Office de Tourisme ou sur le Marché
de Noël. Petite récompense pour les plus malins !

Rencontrez Saint-Nicolas

Du 19 au 21/11, du 26 au 28/11 et le 03 et 05/12 :
16h-18h30 (17h-19h le 05/12)

Le 04/12, Saint-Nicolas descendra du ciel !
De 15h à 17h

Flâneries des personnages du Noël alsacien

Le 12/12 : 16h à 18h

Rencontrez le Père Noël

Du 10 au 12/12 et du 17 au 24/12 : 16h-18h30
le 24/12 : 14h-16h

Cheese ! On vous offre la photo !

Avec notre partenaire Photoval • Première photo
gratuite, 3 € la suivante

Du 19/11 au 19/12 : les vendredis : 16h-20h, les
samedis : 14h-20h et les dimanches : 10h-19h
Du 20 au 23/12 : 14h-19h et le 24/12 : 14h-16h

Balades en calèche

Présence sur le Marché de Noël les samedis et
dimanches après-midi et du lundi 20 au jeudi 23
décembre les après midi. Présence selon météo.

Exposition de l'Avent géante

24 oeuvres pour 24 jours à admirer sur le Batiàl

Exposition de l'Avent des enfants

24 dessins des enfants de nos écoles à découvrir

Partage de la soupe au Munster

Par la Confrérie Saint-Grégoire du Taste Fromage sur
une recette originale du chef étoilé Émile Jung.
Le 19/11 à 18h00, le 27/11 à 17h30, le 05/12 à 11h30,
le 11/12 à 17h30, le 19/12 à 11h30

Atelier enfants avec le Musée de la Schlitte

Le 27/11 de 15h30 à 17h30

En avant la musique !

Le 19 novembre

Cors des Alpes

Laissez-vous porter par les sonorités puissantes et douces des
cors des Alpes avec Alsaccord de la Vallée Noble.
Place du Marché • Munster • 18h30-19h30 • Entrée libre

Le 20 novembre

Concert de Noël

La Société d'Accordéons de la Vallée de Munster La Grégoria
vous propose ce concert de Noël.

Place du Marché • Munster • 18h • Entrée libre

Le 21 novembre

Concert de Noël

Le Marché de Noël sera animé grâce à ce concert entraînant
par le groupe l'Écho du Rebberg.

Place du Marché • Munster • 18h • Entrée libre

Le 26 novembre

Cors des Alpes

Par la compagnie des Cors du Hohnack

Place du Marché • Munster • 18h • Entrée libre

Le 03 décembre

Cors des Alpes

Les cors des Alpes de l'Écho du Gaschney résonneront

Place du Marché • Munster • 18h • Entrée libre

Le 04 décembre

Noël en Choeur

Vivez l'expérience de Noël en Alsace en venant chanter en
chœur les traditionnels chants populaires de Noël avec l'École
de Musique de la Vallée de Munster.

Église protestante • Munster • 16h45-18h30 • Entrée libre

Concert de Noël

L'Ensemble Vocal Cantoria de Munster propose un concert
religieux mettant en avant des chants bibliques et de Noël.
Église Protestante • Munster • 18h30-19h30 • Entrée libre

Concert de la Saint-Nicolas

L'Harmonie de la Petite Vallée vous offre une pause musicale
pour cette Saint Nicolas.

Église protestante • Stosswihr • 20h30-21h30 • Entrée libre

Le 05 décembre

Concert de l'Avent

Concert de l'Avent de la Société de Musique Ilienkopf avec la
participation des chorales Vogesia 1850 de Metzeral et Uni's
Son de Buhl.

Église de l'Emm • Sondernach • 16h-18h • Entrée libre

Marchés de Noël

Du 01 au 24 décembre

Les Doigts de Fées fêtent Noël à Super U

Retrouvez tous les jours 5 à 10 exposants et leurs créations.
Super U • Munster • Entrée libre

Les 26 et 27 novembre

Marché de Noël au Foyer Caroline

Munster • 14h30-17h • Entrée libre

Les 04 et 05 décembre

Marché de Noël de Soultzbach-les-Bains

Le temps d'un week-end au cœur de la plus petite cité
médiévale d'Alsace.

Soultzbach-les-Bains • 14h-19h • Entrée libre

Les 10 et 17 décembre

Au son de l'orgue de Barbarie

Le marché de Noël prendra des sonorités d'antan.
Place du Marché • Munster • 16h-19h • Entrée libre

Le 11 décembre

Concert de Noël

La Société d'Accordéons de la Vallée de Munster «La
Grégoria» propose un concert de Noël avec la participation
de l'Harmonie Hartmann et de la chorale de Soultzeren.

Église Protestante • Munster • 17h-19h • Entrée libre

Le 18 décembre

Concert de l'Avent « Noël approche »

L'Harmonie Schwarzenbourg vous invite à un petit moment de
calme et de sérénité en proposant un programme varié et de
circonstance.

Église protestante • Munster • 18h-20h • Entrée libre

Les jeunes chrétiens de la Vallée chantent Noël

Place du Marché • Munster • 16h à 17h • Entrée libre

Les Marcaires de la Vallée

Découvrez nos danses folkloriques grâce au groupe des
Marcaires de la Vallée.

Place du Marché • Munster • 17h15-18h15 • Entrée libre

Menschertaler Alphornbläser

Les cors des Alpes souffleront leurs plus beaux airs sur le
Marché de Noël

Place du Marché • Munster • 17h15-18h15 • Entrée libre

Le 19 décembre

Concert de Noël

Retour de l'Écho du Rebberg au Marché de Noël !
Place du Marché • Munster • 18h • Entrée libre

Concert de Noël de la Paroisse

Ensemble instrumental, flûte et violon, accompagné de Denis
Monhardt à l'orgue.

Église protestante • Munster • 16h-18h • Entrée libre

Du 20 au 23 décembre

Au son de l'orgue de Barbarie

Le marché de Noël prendra des sonorités d'antan.
Place du Marché • Munster • 16h-19h • Entrée libre

Le 31 décembre

Concert de la Saint-Sylvestre

Un concert « Entre terre et mer »

Église Protestante • Munster • 17h30 • Entrée libre



Le 11 décembre

Les commerces fêtent Noël

Animations de Noël dans les commerces du centre-ville. La
Grand'Rue sera piétonne.
Munster • 14h-18h

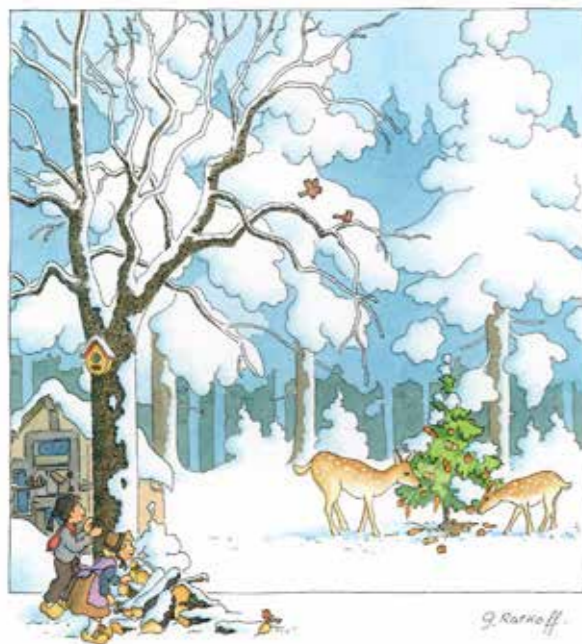
Les 11 et 12 décembre

Marché de Noël des Doigts de Fées

Ce marché artisanal et ses 40 créateurs est le lieu de rencontre
où vous pourrez dénicher le cadeau idéal et fait-main !

Salle des Fêtes • Munster • Entrée libre
Samedi : 9h-19h • Dimanche : 10h-18h

Une exposition exceptionnelle !



Cette exposition mettra en avant une trentaine de dessins du célèbre aquarelliste Georges Ratkoff.

Ces reproductions d'aquarelles, exceptionnellement présentées en grand
format, plongent le visiteur dans l'univers de Georges Ratkoff, éternel amoureux
d'une Alsace heureuse et authentique. L'exposition rappelle l'authenticité du
Noël alsacien avec ses personnages emblématiques, le plaisir de se retrouver
pour des moments chaleureux, sans oublier la joie des activités hivernales
dans des décors de montagne enneigée.

Exposition Place du Marché, du 19 novembre au 31 décembre 2021,
Entrée libre - Livret-jeu disponible auprès de l'Office de Tourisme.

Les 11 et 12 décembre

Séance de dédicaces

Chalet de l'Office de Tourisme • Munster

Samedi : 10h30 à 12h00 • Dimanche : 15h30 à 17h30

Les 17 et 29 décembre

Soirées contes avec Gérard Leser

Salle de la Laub • Munster • Le 17/12 à 19h • Le 29/12 à 15h

Réservation auprès de l'Office de Tourisme

Bredlas ! Bredlas !

Les 27 et 28 novembre

Atelier de décoration de pain d'épices

L'association Coup de Pouce propose un atelier pour les enfants où ils pourront décorer leur propre pain d'épices.
Place du Marché • Munster • 15h30-18h
Les pains d'épices sont en vente au chalet de l'association le jour-même ou en pré-vente auprès de l'Office de Tourisme.

Les 03 et 10 décembre

Atelier Bredlas à la Pâtisserie Willy - Munster

Confectionnez et repartez avec un assortiment de 400g de bredlas. A partir de 4 ans.
14h-15h • 12€ par personne
Sur réservation au 03 89 77 29 66
(mini 5 personnes, max 8 personnes)

Le 12 décembre

Concours de Bredlas

Présentez vos meilleurs petits gâteaux de Noël à un jury de professionnels. Informations et modalités d'inscription auprès de l'Office de Tourisme. A vos marques, prêts, pâtissez !
15h15-16h • Sur inscription au 03 89 77 31 80

Expositions • Visites

Du 02 novembre au 29 janvier

Exposition Grand Nord

La photographe et ethnologue Karen Schickel propose une exposition de photos et d'objets issus de ses voyages et de ses recherches dans le Grand Nord.
Médiathèque de la Vallée de Munster • Munster
Entrée libre • Aux horaires de la Médiathèque

Du 20 novembre au 16 janvier

Exposition de crèches anciennes et actuelles

Découvrez 27 crèches artisanales, traditionnelles ou très contemporaines réparties dans le chœur et la nef.
Eglise Saint Léger • Munster
Entrée libre • 10h-12h et 14h-18h

Du 20 novembre 2021 à mars 2022

Un Hiver Magique à la Maison du Fromage

Le restaurant de la Maison du Fromage vivra au rythme de l'hiver : animations, patinoire, soirées à thèmes...
Maison du Fromage • Gunsbach • 03 89 77 45 55

Du 03 au 19 décembre

Exposition artistique d'hiver

L'Association Artistique de la Vallée de Munster vous présente ses inspirants travaux lors de sa traditionnelle exposition artistique hivernale. Les arts plastiques seront mis à l'honneur.
Salle de la Laub • Munster • Entrée Libre
Tous les jours • 15h-18h



En balades !

Le 20 novembre

Club Vosgien : Autour du Moenchberg

Durée : 2h30 • Niveau : très facile
Guide : Jean Luc Pfinstag 06 89 91 02 08
Rendez-vous Place du Marché puis covoiturage
Munster • 14h
Pour les non-membres une participation de 3 € est demandée pour l'assurance, 1€ pour les -12 ans.

Le 27 novembre

Club Vosgien : Le circuit du Narrenstein

Randonnée le long du circuit du Narrenstein
Durée : 2h30 • Niveau : facile
Guide : Jacques Buhler 06 79 05 13 07
Rendez-vous Place du Marché • Munster • 14h
Pour les non-membres une participation de 3 € est demandée pour l'assurance, 1€ pour les -12 ans.

Du 04 décembre au 05 janvier

Sentiers de Noël du Silberwald

Redécouvrez cet emblématique sentier avec ses décorations réalisées par les habitants du village.
Départ Salle des fêtes • Stosswihr
En autonomie durant toute la période
Animations guidées les 18, 19, 22 et 28 décembre à 18h00
Navettes gratuites au départ de la Salle des Fêtes de Munster

Le 04 décembre

Club Vosgien : Château du Schwarzenbourg

Promenade autour du Château du Schwarzenbourg
Durée : 2h10 • Niveau : facile
Guide : Élisabeth Zirgel 06 84 89 64 23
Rendez-vous Place du Marché • Munster • 14h

Le 11 décembre

Club Vosgien : Le circuit du Solberg

Promenade autour du Solberg
Durée : 2h • Niveau : facile
Guide : Élisabeth Zirgel 06 84 89 64 23
Rendez-vous Place du Marché • Munster • 14h

Le 18 décembre

22ème marche nocturne du Club Vosgien

Venez nombreux participer à la marche de nuit et profiter d'un panorama sur la vallée illuminée.
Durée : 2h30 • Difficulté : accessible à tous
Pensez à se munir d'une frontale et de chaussures de marche
Salle des Fêtes • Munster • 17h • Entrée libre

Une cavé de Noël

Le 12 décembre

Cavé en fête !

Les artisans locaux se rassemblent au Domaine Schoenheitz. Rencontres et dégustations au programme !
Domaine Schoenheitz • Wihr-au-Val • 10h-17h • Entrée Libre

Le 15 décembre

Les enfants chantent Noël

Concert-audition, dégustation de vins et bredlas.
Réservation conseillée au 03 89 71 03 96
Domaine Schoenheitz • Wihr-au-Val • 18h30 • Entrée Libre

Plus d'informations sur :
www.vallee-munster.eu

Cassolette de noix de Saint-Jacques



INGREDIENTS par personne

10 noix de Saint-Jacques (avec ou sans corail), 2 champignons de Paris, 1 oignon, 5 cl de vin blanc sec, un peu de fumet de poisson, huile d'arachide, beurre, sel, poivre, crème fraîche, emmental râpé.

Pour la julienne de légumes frais : 1 carotte, 1 navet, ½ courgette, ¼ de poireau

Pour le roux blanc : un peu de farine et de beurre

Couper les légumes en julienne (petits bâtonnets ni épais ni trop fins) et les cuire rapidement à la vapeur. Réserver.

Faire un roux blanc avec un peu de farine et de beurre. Réserver.

Émincer un quart d'oignon et le faire revenir dans un poêlon avec un peu d'huile d'arachide et de beurre.

Y ajouter les noix de Saint-Jacques, la julienne de légumes, puis y déposer les champignons de Paris émincés.

Arroser avec le vin blanc et une louche de fumet de poisson, saler, poivrer, et finir avec un peu de crème.

À ébullition, épaissir la sauce avec un peu de roux blanc, parsemer d'emmental râpé et mettre à gratiner 10 à 15 mn à four 220°C.

Servir tel quel ou accompagné de riz nature.

Jean-Daniel Kropp
restaurant Au Tapis Rouge - Stosswihr

Délices aux myrtilles



INGREDIENTS pour 12 tartellettes

Pâte : 250 gr farine, 65 gr beurre ramolli, 125 gr sucre semoule, 1 oeuf, ½ sachet levure chimique, arôme vanille.

Garniture : 300 gr myrtilles.

Frangipane : 125 gr beurre ramolli, 125 gr sucre semoule, 125 gr amandes en poudre, 3 œufs, 60 gr farine.

Pâte : mélanger tous les ingrédients en émulsion, sauf la farine et la levure chimique qui seront ajoutées en dernier. Abaisser la pâte et foncer 12 moules à tartellette.

Garnir la pâte au fond de chaque moule d'une couche de myrtilles, recouvrir de frangipane et décorer avec quelques amandes effilées, puis mettre au four à 200°C pendant 20 mn.

Frangipane : mélanger tous les ingrédients sauf la farine et les travailler au fouet, puis incorporer la farine.

Marc et Claude Meyer
pâtisserie Meyer - Munster

Natur' L ^{V M}
magasin Bio

Epicerie, produits frais,
compléments alimentaires,
cosmétique, aromathérapie,
vêtements Bébé, accessoires...

10, Grand Rue 68140 Munster tel : 03.89.77.45.54
nатурlvm@orange.fr

L'ABBAYE
d'Anny

Restaurant - Salon de Thé - Soft Bar - Brasserie

1, Cour de l'Abbaye - 68140 Munster
03 89 30 58 51

LE PLAISIR D'UN BON CAFÉ
AVEC 1 MACHINE À GRAINS
différentes marques à partir de 299 €



Fraîchement moulu,
pas en capsule!

PRO & Cie

Venez découvrir
notre nouvelle
gamme
et déguster
un café
en LIVE!

C'EST AUSSI ...
MULTIMEDIA / ELECTROMÉNAGER > SAV
ARTICLES CULINAIRES / LITERIE...

14 rue Martin Hilti - MUNSTER
03 89 77 22 44
www.procie-munster.fr

Joyeuses Fêtes

avec les **IDÉES CADEAUX**
de **chaussures LUTZ**

- Sacs à main ●
- Accessoires ●
- Bons d'achats ●

NOUVEAU !
Tous nos articles sur
chaussures-lutz.fr

03 89 77 37 28 - 18 grand'rue - MUNSTER



HÔTEL - BRASSERIE - RESTAURANT
Ouvert du jeudi au lundi midi & soir

Le Valneige
Soirées à thème
Cuisine traditionnelle

68380 Mittlach - Tél. 03 89 30 59 44
www.hotelrestaurantvalneige.fr



e' 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

Le Caméléo
Bar à jus et restauration rapide

Le Caméléo a ouvert en juillet dernier dans la grand rue à Munster avec une offre double : côté boissons vitaminées les jus frais pressés - fruits, légumes - classiques ou originaux, et côté restauration, les poke-bowls. L'idée est de proposer une alimentation saine et rapide, à consommer sur place dans un cadre relaxant, ou à emporter.

Très jeune, j'ai été sensibilisé à la nécessité de s'alimenter sainement ; ce que nous mangeons constitue notre carburant et si la restauration rapide est idéale pour la plupart des pauses-repas, les fast-food proposent trop souvent des plats lourds à digérer et dénués des nutriments essentiels à notre santé, dit Léo Muller, le tout jeune - 19 ans ! - entrepreneur créateur du concept à Munster. Avec son frère Victor et leur cousine Marina ils forment l'équipe du Caméléo.

Venu des îles hawaïennes, le poke-bowl est un repas complet composé de poisson cru mariné, avocat, carotte, mangue, radis, concombre, sur une base de riz, l'ensemble formant une palette de couleurs très appétissante. Le Caméléo propose des variantes poulet ou tofu et privilégie les produits de saison tout en veillant à ne pas dénaturer l'esprit original. Léo annonce la possibilité de composer bientôt soi-même son poke-bowl.




Avec la saison hivernale, des soupes - potimarron, châtaigne, poireau, légumes variés... - des wraps garnis et des crêpes font leur apparition. Vous pourrez également les déguster sur le Marché de Noël.

Le Caméléo organise par ailleurs des animations en soirée : karaoké le samedi de 19h à minuit deux fois par mois et, ponctuellement, des conférences à thème (facebook.com/lecameleobar).

Gageons que d'autres idées fécondes se préparent à naître de l'imagination de Léo et Marina et qu'elles apporteront une contribution originale à l'attractivité de notre belle Vallée !

Geneviève Lejeune

L'ESSENTIEL
Epicerie vrac

43 Grand Rue
68140 MUNSTER
Tél. 09 61 60 27 10
@epicerievracessentiel

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

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

SGESTION
GESTION • CONSEIL • SERVICE AGRARI

ARTISAN | DIRIGEANT DE TPE | COMMERÇANT

VOUS CHERCHEZ UN ACCOMPAGNEMENT POUR VOTRE GESTION ?

SGESTION vous accompagne et vous conseille :
Analyse du bilan, réduction des charges, rentabilité de devis

06 86 08 71 86 | sgestion68@gmail.com
Wintzenheim



LES INFOS des commerçants GREGO autour de Noël

1=2

Une semaine entière de double-cagnottage

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



Le calendrier de l'Avent

Une offre par jour

Du 29 novembre au 24 décembre chez un de vos commerces Privilège Grego. Uniquement sur présentation de la Carte Privilège Grego. Offres consultables sur www.munster-commerce-artisanat.com et auprès de votre commerçant préféré.

Tirages de Noël

1 000 € à gagner avec les deux tirages GREGO

- Tirage de la St-Nicolas, le 6 décembre 2021
- Tirage de Noël le 25 décembre 2021
Pour chaque tirage, 1 gagnant à 100 euros, 4 gagnants à 50 euros, et 10 gagnants à 20 euros.
Les gains seront crédités sur la cagnotte « Carte Privilège Grego » des heureux gagnants !

Rue piétonne

La grand'rue piétonne samedi 11 décembre

Faites vos achats en vous promenant dans un décor de Noël : en plus des 3 dimanches avant Noël où les commerces seront ouverts, cette année la grand'rue sera piétonne et animée samedi 11 décembre de 14h à 19h !

Primes de Noël et cadeaux !

Le Chèque Vallée de Munster
consulter :
www.munster-commerce-artisanat.com



LISTE DES COMMERCES Carte Privilège Grégo

JACQUAT FUNÉRAIRE **NOUVEAU**
L'ENFARINÉ
NORDIK SHOP
HOPLA VINS
PATISSERIE WILLY
BOULANGERIE SCHAFFHAUSER
(Soultzeren, Stosswihr et tournées)
AUBERGE DU TANET
(Route du Lac Vert - Soultzeren)
BOUTIQUE MARIE M
BRUNN PRO & CIE
OPTIC 2000
ANNE CL'HAIR COIFFURE
BRIN DE FOLIE
LA TABLE DES MALKER
LA GODILLE
BRICO 9
FLEURS SCHIRA
BOUCHERIE DISCHINGER
CHAUSSURES LUTZ
L'ARTISANALE
PATISSERIE GILG
MAGASINS GUTHLEBEN
POMPES FUNEBRES DE LA VALLÉE
PRESSING JEAN'NET
SUPER U
(le mercredi, à partir de 50€ d'achats)
U EXPRESS
(le mercredi, à partir de 30€ d'achats)

L'art du café

by Torréfaction Schreiber



La torréfaction a été fondée en 1931 par Léon Buhler. En octobre 2014, Stéphanie Bombenger-Guhring, native de la Vallée de Munster, rachète le fonds de commerce à Elisabeth Schreiber, petite-fille du fondateur. L'occasion d'assurer la continuité de cette belle enseigne munstérienne d'où s'échappent depuis tant d'années de merveilleux effluves de café et de thé.

La torréfaction, c'est d'abord la recherche de cafés de spécialité : café gourmet sans défaut, également appelé café fin ou café rare, il est travaillé par des producteurs aux méthodes d'exploitation et de traitement qui en font des produits à part.

Il provient d'un terroir traçable dont l'identité lui est propre : chaque café transmet ainsi un message lié à ses origines. Ce message se retrouve en tasse avec de nombreuses saveurs (acidité, amertume, sucrosité...) et une palette très large d'arômes (fruités, gourmands, épicés).

A la récolte, le café ressemble à une petite cerise rouge. Dans les plantations d'Amérique du Sud, les grains seront séparés de leur pulpe par un process de lavage puis séchés au soleil sur une période courte.



Cette méthode donnera au café un goût vif et rond. Les caféiculteurs d'Afrique préfèrent, quant à eux, laisser les grains entiers et mis à sécher au soleil pendant plusieurs semaines ; en tasse, le café sera fruité et doux.

La torréfaction est ensuite l'étape qui consiste à « cuire » le grain de café vert afin de le rendre friable et libérer ses arômes. C'est une opération délicate car chaque moment de la cuisson est important pour obtenir le meilleur café possible. Parce que le café est un produit noble et subtil, la torréfaction est un procédé qui nécessite un vrai savoir-faire. Sa maîtrise pourra ainsi révéler et sublimer toute la complexité aromatique des grains de café.

Comme le vin, le café présente une richesse infinie. Il est à la fois lié à un terroir, une variété, un savoir-faire, une méthode de culture, de lavage, de séchage, de torréfaction et d'extraction.

Dans le magasin, les amateurs de thé ne sont pas en reste. Pour eux, l'invitation au voyage et la découverte des arômes sont proposées à travers un large choix de thés et infusions sélectionnés auprès de la réputée Maison Dammann Frères et de Gaïa, belle maison alsacienne de thé bio.

Stéphanie Bombenger-Guhring
Torréfaction Schreiber



ERTLÉ & FILS
Jacky ERTLÉ

- Chauffage
- Climatisation
- Cheminées - Inserts - Poêles
- Sanitaire
- S.A.V.

ENERGIES RENOUVELABLES

68140 MUNSTER
03 89 77 54 42

www.ertle-et-fils.com



Au Tapis Rouge

à Stosswihr, rue d'Ampfersbach



Cuisine traditionnelle avec des menus du jour, une carte, et les fameuses suggestions sur ardoise, l'esprit du Tapis Rouge est celui de la bonne cuisine à l'ancienne, avec des produits de qualité, un savoir-faire, des mets savoureux sur des assiettes généreuses, le tout à prix doux.

Jean-Daniel Kropp, la trentaine, est titulaire d'un CAP cuisinier et d'un BEP hôtellerie-restauration complétés par un parcours en restauration classique à Turckheim et gastronomique à Husseren-les-Châteaux et Eguisheim. En 2009 il reprend le Tapis Rouge à Stosswihr avec sa compagne Marina qui s'est formée au service dans le cadre d'une reconversion professionnelle.

Jean-Daniel fait le choix de travailler les produits frais, de saison et locaux autant que possible. Il les sélectionne lui-même auprès de ses fournisseurs.



Côté viande, ses critères sont la tendreté et la saveur, et il est heureux de les trouver dans les élevages irlandais, autrichiens et hollandais lorsque l'origine France échoue à atteindre l'excellence. Ainsi l'ardoise des suggestions affichera le bœuf Black Angus ou Simmental. Les volailles sont d'Alsace, résolument ! Quant au gibier (sanglier, biche, cerf), il provient de notre chasse régionale.

Au piano, le Chef apprécie autant le mijoté que les cuissons-minute. Souris d'agneau jus réduit au thym, civet de biche, dos de cabillaud et brochette de gambas à la plancha, jambonneau sauce au munster (voir sur facebook : restaurantautapisrouge), un festival sans cesse renouvelé.

A la qualité de la cuisine, inséparable de celle du service et dont témoignent les nombreuses marques de satisfaction relayées par les clients, il s'ajoute au Tapis Rouge une véritable générosité naturelle.

Jean-Daniel et Marina ont réuni autour d'eux une équipe de 5 professionnels dont un apprenti et une personne dédiée aux livraisons. Chacun sa spécialité, pour certains c'est un véritable dada : les sauces pour Jean-Daniel, la décoration accordée aux saisons pour Marina avec, entre autres, des réalisations en bouchons de liège, et les pieds de lampes en rabots ou en souches de bois fabriqués par le père de Jean-Daniel.

Le Tapis Rouge, c'est également une offre traiteur pour des buffets et la livraison à domicile de plats du jour aux personnes âgées, une clientèle qui apprécie particulièrement les délices de la cuisine à l'ancienne, mijotée.

A l'approche des Fêtes de fin d'année, de nombreuses spécialités maison sont proposées en vente à emporter : saumon fumé et foie gras, magret fumé fourré au foie gras.

Gourmands et gourmets, pour un repas spécial comme pour un déjeuner quotidien, guidez donc vos pas jusqu'à Stosswihr, côté Ampfersbach à deux pas de l'église, l'adresse est à découvrir.

Geneviève Lejeune

Jeux

La page des jeux

A/ Anagrammes

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

- 1/ LIBRES – pays
- 2/ RIPOSTE – homme de lettres
- 3/ ESPRIT – clowns
- 4/ RIDEE – canard
- 5/ HAUT – état des Usa
- 6/ COURBES – peu claire
- 7/ OISELET – au firmament
- 8/ RADIS – chamois

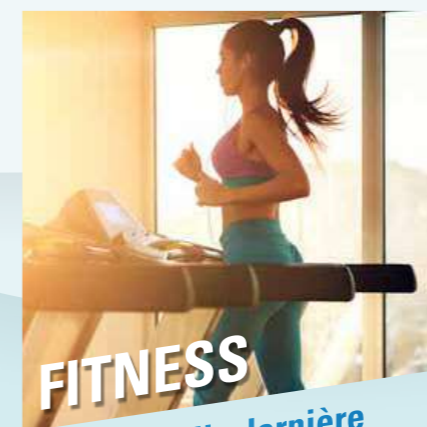
A/ 1/ Brésil - 2/ poster - 3/ pitres - 4/ élder - 5/ Ulah - 6/ obscure - 7/ étoiles - 8/ isard

B/ 7 différences à trouver

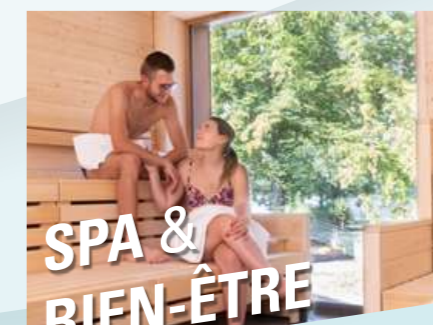


LA PISCINE A ROUVERT SES PORTES !

Découvrez ses **3** nouveaux espaces



FITNESS
Des appareils dernière génération
Cardio-training, musculation



SPA & BIEN-ÊTRE
Plus de 400 m² dédiés au bien-être
Spa, sauna, hammam, sanarium, douches à sensations



ESPACE CO'
Nouveau programme d'animations !
Pilates, yoga, circuit training

WWW.LAPISCINE-MUNSTER.FR

Parc de la Fecht 68140 Munster



IMMOBILIÈRE LANDIS 68
-Thierry Riote-

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 !

4 Grand'Rue 68140 MUNSTER - 03.88.77.89.00 - contact@immo-landis68.fr
www.immo-landis68.fr





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



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

