

Munster



Côté

Vallée

Magazine des artisans et commerçants de la Vallée de Munster

N°20 –mi-novembre 2022 à mi-mars 2023

(inclus :
le calendrier
des manifestations
de Noël)





edito

Commerces en fête

Les fêtes de fin d'année approchent et les commerçants et artisans de la Vallée de Munster seront présents pour vous accompagner dans ces bons moments.

De nombreux commerces seront ouverts les dimanches de l'Avent et à Munster la grand rue sera piétonnisée pour un après-midi de fête samedi 17 décembre. Au programme, en collaboration avec l'office du tourisme et en marge du marché de Noël, nous vous proposerons des animations de rue et des offres spéciales.

Pour vos cadeaux de fin d'année, nous vous rappelons aussi que l'association Grego émet des Chèques Vallée de Munster qu'il vous est possible d'offrir à vos proches ou vos collaborateurs. A la manière d'une monnaie locale, ces chèques cadeaux sont utilisables chez les commerçants et artisans de la Vallée de Munster membres de notre association, soit pas moins de 120 entreprises. N'hésitez pas à les utiliser ; c'est un véritable outil de développement local.

Par ailleurs, votre carte de fidélité Grego vous permettra de bénéficier cette année encore des offres exceptionnelles du Calendrier de l'Avent (consultables sur www.munster-commerce-artisanat.com et chez votre commerçant Carte Privilège Grego).

De plus, nous organisons 2 tirages au sort sur la Carte Privilège Grego lors de la Saint Nicolas et pour Noël. Au total, 1000€ utilisables dans les commerces affiliés à la Carte seront mis en jeu. Pour avoir le maximum de chances de gagner, pensez ainsi à présenter votre carte à chaque achat !

Nous vous souhaitons à tous de joyeuses fêtes de fin d'année et au plaisir de vous voir dans nos commerces !



Pierre Déloge



cake tout chocolat coeur de guanaja
le goût(er) du bonheur !



sucré, salé et maison

Vous craquez juste en le regardant...
Imaginez le plaisir qu'il va procurer à votre palais !
Tous vos sens en éveil...
Pour un moment de pure gourmandise !

Disponible dans nos boutiques et sur notre site gilg.fr



maître pâtissier
chocolatier
traiteur
1936

Sommaire

<p>3 Edito, sommaire</p> <p>4 Terroir : Domaine Schoenheit, de la vigne au vin</p> <p>5 Nouveau : Les p'tits loups de Manou, Toilettage canin et félin</p> <p>7 Nouveau : Restaurant Tilbygg</p> <p>8 Commerce : La Maison de Balmy Manufacture Hartmann - Texunion</p> <p>9-12 Calendrier des manifestations de Noël</p>	<p>13 Gastro : Berlingots de chèvre, pousses d'épinards et raifort</p> <p>14 Gastro sucré : Les mannalas</p> <p>15 Artisan : Thony Billon, le chef de la Verte Vallée</p> <p>17 Astuce : La voiture en hiver</p> <p>18 Infos Grego</p> <p>19 Jeux</p>
--	---

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)



Domaine Schoenheitz

de la vigne au vin

Côté gastronomie, la Vallée de Munster est surtout renommée pour ses fromages mais nous avons aussi la chance d'avoir le vignoble de Wihr-au-Val qui, s'élevant jusqu'à 500m d'altitude, est parmi les plus hauts d'Alsace. C'est ici qu'est implantée la famille Schoenheitz. Ils sont les seuls à vinifier dans la Vallée, les autres viticulteurs du village étant adhérents à la cave coopérative de Turckheim.

La famille Schoenheitz est l'une des plus anciennes du village puisqu'ils se sont installés à Wihr-au-Val après la guerre de 30 ans. Originaires du Tyrol, ils venaient repeupler la région. Leur esprit d'entreprise leur a valu de devenir rapidement une famille de notables : ils exploitaient une blanchisserie, une tuilerie et un domaine agricole. Suite à la révolution industrielle, ils ont dû se reconcentrer sur les activités agricoles. Henri Schoenheitz père décide de développer la viticulture qui avait énormément souffert avec la crise du phylloxéra et la première guerre mondiale. Le vignoble était ainsi passé de 120 hectares à Wihr-au-Val à seulement 15 hectares dans les années 70. C'est à ce moment-là que Henri et Dominique se rencontrent à Beaune au lycée viticole. Ils s'installent dans le domaine familial et donnent un tournant plus qualitatif à l'exploitation en reprenant la vinification dès 1981 et en mettant en valeur les terroirs spécifiques de la Vallée.

Les sols granitiques et les conditions extrêmes de culture de la vigne sur les contreforts des Vosges permettent l'expression pure et subtile des cépages alsaciens. Le granit de Gunsbach-Griesbach, un sol unique dans la Vallée, permet au Riesling de développer finesse et minéralité. Grâce au micro-climat, le pinot Auxerrois garde une belle fraîcheur et donne un Crémant exceptionnel. En plus de l'appellation communale « Val Saint Grégoire » qui regroupe les meilleurs coteaux de la Vallée, ils mettent en avant 3 terroirs de Wihr-au-Val : Linsenberg, Herrenreben et Holder. Chacun de ces terroirs permet à des cépages différents de s'exprimer ; la gamme de vins proposée au domaine est ainsi très riche.

Les grands chefs ne s'y trompent pas puisque vous retrouvez leurs vins sur de nombreuses tables gastronomiques, comme la Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val ou la Villa Laliq à Wingen sur Moder. Leurs vins sont aussi exportés dans le monde entier.

Aujourd'hui, le domaine couvre 17 hectares et Adrien a rejoint ses parents en 2014. Ensemble, ils axent leur travail vers une viticulture durable avec les principes d'une agriculture certifiée Haute Valeur Environnementale : pratiques culturales minimisant la pollution des eaux, de l'air, du sol pour favoriser l'équilibre des sols à long terme, enherbement naturel alterné avec rangs ensemencés, aucun engrais chimique, traitements limités au strict nécessaire, entretien des paysages viticoles, prise en compte de l'impact carbone pour tous les choix stratégiques de la vigne à la commercialisation. En 2020 la famille démarre la certification « agriculture biologique ».

Le domaine Schoenheitz est également engagé dans l'oénotourisme depuis 25 ans et propose différentes formules tout au long de l'année : apéros gourmands, sentier viticole commenté, dégustations accords mets & vins, accueil de groupes. Labellisé Cave de Noël, le domaine organise une journée Portes ouvertes de Noël le 4 décembre avec des ateliers thématiques inédits, une soirée « accords gourmands de Noël » le 8 décembre, et un concert le 14 décembre avec l'audition de Noël des élèves de l'école de Musique de la Vallée de Munster.

Pierre Déloge



Les p'tits loups de Manou

toilette canin & félin

Ysia Righetto Menici a ouvert son salon de toilette à Munster, place du 11 Novembre. Elle y accueille les chiens de toutes tailles du yorkshire au leonberg et les chats de toutes origines.

Ysia a grandi à Soultzbach, entourée d'une ribambelle de chats. A la sortie de l'adolescence, son attachement aux félins s'est doublé d'une tendre passion pour les chiens. Dès lors, quoi de plus heureux que d'en faire un métier ? Certificat Technique des Métiers en poche et stages effectués, elle monte le projet avec sa maman - la regrettée Manuela Righetto, infirmière bien connue dans la Vallée - et se met en quête d'un local. Coup de chance, l'ancien salon de toilette canin situé place du 11 Novembre était inoccupé. Après un lifting complet sols murs plafond,



l'installation d'un équipement professionnel complet dont une baignoire en inox à hauteur réglable, voici la jeune femme prête à toiletter ses premiers clients. Ils sont là, jappant ou miaulant, hardis ou timides, et regarder Ysia s'occuper d'un animal quelle

voit pour la première fois est un spectacle étonnant : sa douceur naturelle et son calme lui gagnent avec une facilité déconcertante la docilité de la créature... voire son flegme !

Le chien à toiletter est généralement confié à Ysia pendant que maître ou maîtresse fait des courses en ville.

Rantanplan voit ses griffes et ergots vérifiés, il est lavé, shampooiné, rincé, essuyé avec une serviette éponge ; un pulseur chasse la bourre et le séchage se poursuit par un « brushing » qui lisse le pelage. On nettoie yeux et oreilles avec le produit spécifique, on redessine - aux ciseaux ou à la tondeuse - la ligne du chien et son tour des pattes, une caresse, et on termine par une photo si tout le monde le souhaite.

Quant aux chats, leur toilette nécessite moins de temps mais Félix a besoin de la présence de maître ou maîtresse pour être maintenu en place. Après la coupe des griffes ce sera un shampooing sec, sauf si Félix est habitué à la douche. Le shampooing sec évite le stress, élimine les mauvaises odeurs et retire la graisse dont le chat enduit ses poils à force de se lécher. Après un brossage pour supprimer le poil mort, le nettoyage des yeux et des oreilles, il est prêt pour s'en aller parader.

Ysia conseille de faire toiletter les grands chiens 2 fois par an (printemps et automne) car les brossages à la maison ne suffisent pas à éradiquer le poil mort et, les repousses s'ajoutant, des paquets de bourre très inconfortables s'accrochent alors, pouvant aller jusqu'à affecter la santé du chien. Par ailleurs, il est bon d'habituer chien et chat au toilette dès leur plus jeune âge.

Le salon Les p'tits loups de Manou propose également des accessoires à la vente : colliers, laisses, jouets, tire-tiques, shampooings, lotions, friandises...

Propriétaires soucieux du bien-être de vos chiens et chats, n'hésitez pas à les confier aux bons soins d'Ysia en prenant rendez-vous au 06 77 13 64 47.

Geneviève Lejeune



WOODIA

TOUT POUR LA TERRASSE

2 rue Germain Motte
68140 STOSSWIHR

03 89 30 51 84

CONTACT@WOODIA.FR

TERRASSES GARDE-CORPS PERGOLAS PARE-VUE CARPORTS STORES

WWW.WOODIA.FR



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

PNAIN Facebook Immobilière Landis 68 Instagram @immolandis68



03 89 30 01 44

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

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

Dans un cadre cosy et chaleureux pour une pause gourmande.



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



Salle de Bain Clé en Main - Chauffage
Poêles à Bois et Granulés - Climatisation - Sanitaire
Ventilation - SAV - Contrats d'entretien
Énergies Renouvelables

Nous vous accompagnons pour les aides

CHAUDIÈRE À GRANULES
POMPE À CHALEUR

SALLE DE BAINS CLÉ EN MAIN
ACCESSIBILITÉ

www.brunn.fr

14 rue Martin Hilti 68140 MUNSTER
03 89 77 33 57

Joyeuses Fêtes

avec les **IDÉES CADEAUX**



- Sacs à main
- Accessoires
- Bons d'achats



NOUVEAU !
Tous nos articles sur
chaussures-lutz.fr



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



Lors de la cérémonie de remise des Trophées du Label Qualité Accueil à la CCI Alsace Eurométropole Délégation Colmar

7 Trophées OR

à nos commerces :

- Optique Schivy
- Chaussures Élégance
- Véronique Fleurs
- Salon de Coiffure Rebert
- L'Essentiel
- Pro&Cie
- Pâtisserie Gilg

Restaurant Tilbygg

En norvégien, Tilbygg signifie « annexe ». De fait, le petit restaurant que Brian et Marie Lehmann ont ouvert début août à Munster – au 51 grand rue, en remplacement du Caméléo - est l'annexe de leur Taverne du Village à Stosswihr.

Alors que la Taverne du Village est ouverte pour le dîner seulement, avec un choix très étendu, Tilbygg sert exclusivement à déjeuner, du mercredi au dimanche sur la base d'une petite carte avec une formule de brunch le samedi et le dimanche. Les plats sont préparés par Marie à la Taverne à Stosswihr.

Chef de cuisine, Marie a d'abord secondé son père pendant plusieurs années au moment où ses parents géraient le restaurant L'Abbaye D'Anny.

De son côté, à la Taverne comme au Tilbygg, Brian prend la totalité du service en charge. Ce trentenaire sympathique et débordant d'énergie a débuté dans la vie active avec un bagage d'études dans le commerce et la comptabilité, mais il a rapidement eu envie de lâcher la bride à son esprit entrepreneurial et ce fut la reprise du bar Le Soleil d'Or à Luttenbach.

Sept ans plus tard il transporta son savoir-faire à la Taverne qu'après trois années d'exploitation il remania en restaurant.

L'ambiance, voulue par Brian à la fois viking et médiévale, repose sur un décor où le bois se mêle aux (fausses) peaux de bêtes, boucliers et autres objets caractéristiques.

L'originalité se trouve également sur l'assiette car Marie se sert de produits locaux traditionnels pour les décliner d'une manière atypique. Ainsi les spaetzlés à la coppa et truffe noire, la tourte au munster ou encore les escargots en coquille de pâte croquante, pour ne donner qu'un aperçu

des réjouissances gustatives - à découvrir sur tilbygg-munster.fr et sur taverneduvillage.fr. Des plats que nous appelons exotiques mais qui ailleurs sont traditionnels apparaissent sur la carte au gré des saisons ; en exemple, le chili con carne (Mexique) et le kalács (Hongrie).

Au sommaire des approvisionnements locaux : les glaces de la pâtisserie Willy, le café de la Torréfaction Schreiber, les viandes pour la plupart de la boucherie Ackermann, et d'autres encore...

Nouveau à Munster, Tilbygg rassemble déjà une clientèle de tous les âges, ce qui témoigne d'une « bonne adresse » comme on les aime !

Geneviève Lejeune



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



BRIN DE FOLIE

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

Prêt à porter féminin du 36 au 54

Accessoires



La Maison de Balmy

Manufacture Hartmann - Texunion

Le magasin Texunion de la manufacture Hartmann, situé à Munster au 3 rue Marcel Haedrich, commercialise le linge de maison fabriqué par la manufacture sous la marque La Maison de Balmy.



La manufacture Hartmann - filature, tissage et impression - a été fondée à la fin du 18ème siècle et son histoire continue à être intimement liée à la Vallée de Munster : devenue Manufacture Hartmann Euro TE, elle est un spécialiste reconnu de l'ennoblissement du tissu.

La matière brute - percale de coton et toile de coton entre autres - est blanchie, puis teinte avec des pigments ou imprimée avec des décors créés par Texunion pour ses collections ou sur commandes exclusives. L'entreprise compte ainsi parmi ses clients un confectionneur de linge de table provençal, un fabricant breton de nappes et serviettes ou encore un fabricant de confitures pour le tissu d'habillage des pots de verre.

L'entreprise emploie une quarantaine de personnes. Anastasie Leimacher est la responsable commerciale du département Texunion. S'appuyant sur la solide tradition de qualité pérennisée par la manufacture, son objectif principal est de réussir la mise en avant du savoir-faire local et français. Ainsi, à l'avenir tous les produits seront labellisés « France terre textile » un label dont le cahier de charges garantit que plus de 75% des opérations de production (de la fabrication du tissu à la confection des articles) sont réalisées en France selon des critères de fabrication en circuit court, de qualité et de préoccupations sociales et environnementales. Pour garantir la véracité de ces éléments, le label s'appuie sur des audits et des outils de traçabilité.



Pour La Maison de Balmy, Anastasie choisit d'aller encore plus loin puisque 100% des tissus seront fabriqués en France et 100% des opérations d'ennoblissement, de création et d'impression seront réalisées sur site à Munster.

La vente se fait en direct par le magasin d'usine à Munster et celui de Gérardmer, sur internet (lamaisondebalmy.com) et auprès de partenaires revendeurs et boutiques dans toute la France.

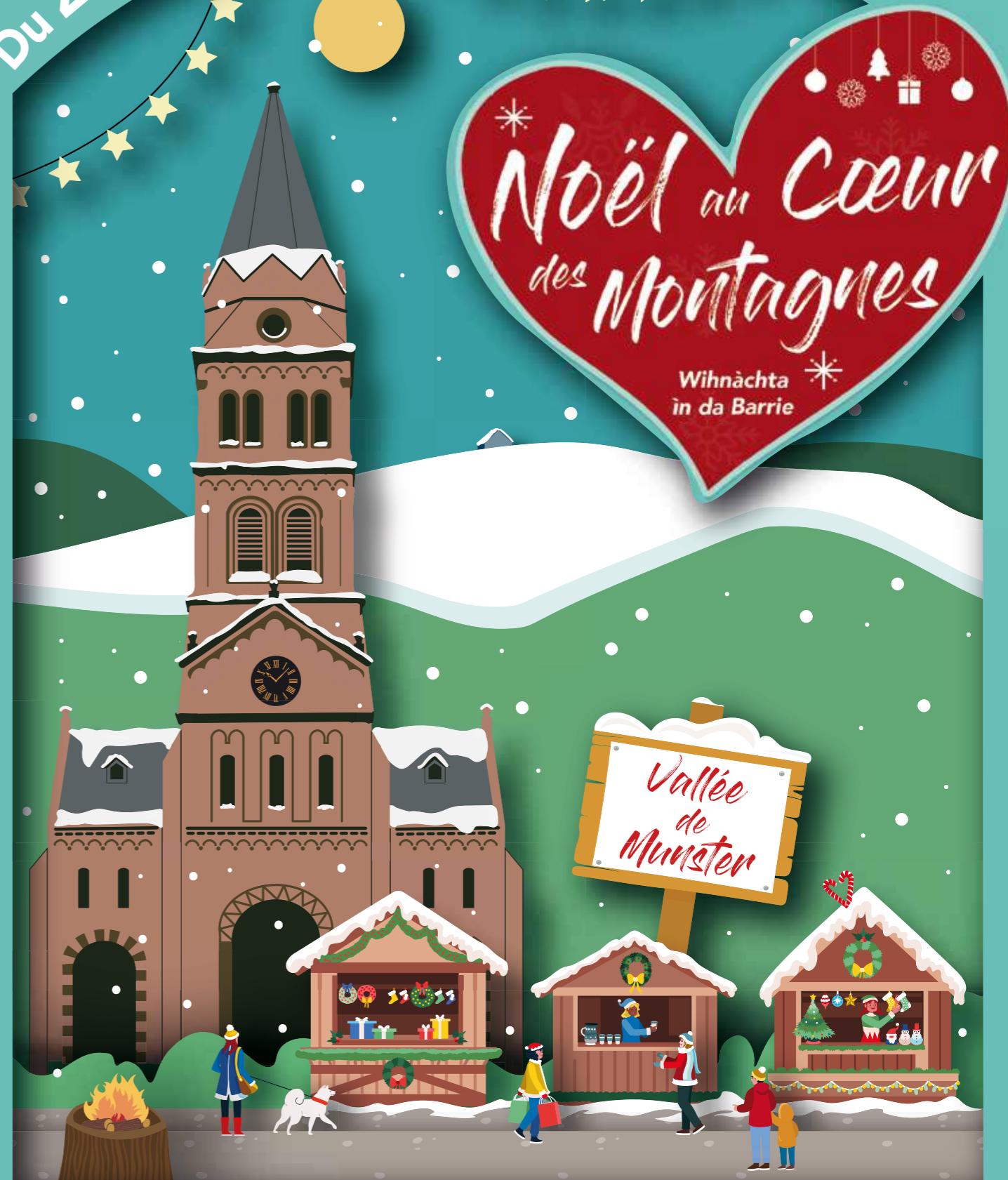
On y trouve tout le tissu dédié à la maison (lit, bain, cuisine, déco), mais également de la toile de coton au mètre, des enduits... et même des coupons pour les mains habiles à la confection.

L'impression, une opération fascinante ! Il s'agit d'abord de créer un motif, puis de mettre au point avec un « cuisinier » les coloris souhaités. Des cylindres sont ensuite gravés, le motif se décomposant par couleur il faudra un cylindre pour chaque élément du motif de couleur identique. A l'intérieur de chaque cylindre, une baguette chargée de diffuser l'encre pigmentaire pompée d'un seau. Fixés sur la longue table d'impression où le tissu est ajusté, les cylindres déposeront leur couleur successivement. Au dernier cylindre, le motif sur le tissu est complet.

Pousser la porte du magasin Texunion, c'est faire un achat de tissu de qualité, qui a de la tenue, avec des couleurs qui ne dégorgent pas au lavage ! C'est aussi défendre des valeurs environnementales et d'économie locale tout en se faisant plaisir ou en faisant plaisir autour de soi.

Geneviève Lejeune

Du 25 novembre au 31 décembre 2022



Retrouvez le programme des animations à l'Office de Tourisme de la Vallée de Munster au 03.89.77.31.80 et sur www.noel-colmar.com/fr/munster

Marché de Noël au Cœur des Montagnes

Wihnàchta ìn da Barrie...

C'est niché au cœur des montagnes que Munster offre cette année encore un avant-goût de magie de Noël. Un doux parfum d'épices, de bois, de gourmandises et de bon vin chaud embaumera la place du Marché pour le plus grand plaisir des visiteurs.

Que vous soyez en famille ou entre amis, découvrez le programme magique du Marché de Noël de Munster, au Cœur des Montagnes !

Exposition Georges Ratkoff

Découvrez ou redécouvrez les plus belles œuvres de l'aquarelliste Georges Ratkoff lors du Marché de Noël, sur la Place du marché.

Cette exposition emmène petits et grands dans l'authenticité de Noël. Les personnages emblématiques de Noël nous remémorent la joie des activités hivernales dans des décors enneigés.

À découvrir aux horaires du Marché de Noël et **séance de dédicace** au chalet de l'Office de Tourisme le **dimanche 11 décembre de 14h30 à 16h30**.

Livret jeu disponible auprès de l'Office de Tourisme.

Cheese* ! On vous offre la photo !

La magie de Noël, c'est aussi des moments en famille. Et pourquoi ne pas en garder un **souvenir original** ? Arborez vos plus beaux sourires dans une ambiance chaleureuse de Noël sur le stand photo du partenaire Photoval et repartez avec **votre photo souvenir offerte** ! 3€ la photo supplémentaire. *Cheese = Souriez

Bonjour St Nicolas !

Ne loupez surtout pas la descente spectaculaire du grand patron des écoliers le **samedi 3 décembre à 16h** ! Il descendra comme par magie de l'église protestante pour distribuer des manala et des clémentines aux enfants sages.

Avis aux pâtisseries gourmands !

Noël c'est aussi et surtout des gourmandises faits mains et avec amour ! Ne loupez pas l'occasion de **décorer votre propre pain d'épice le dimanche 11 décembre à 15h** ou de participer au **concours de bredla le dimanche 18 décembre à 15h** sous la gloriète ! Sur inscription à l'Office de Tourisme.

Chasse aux trésors de Noël

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



25 au 27/11, 02 au 04/12,
09 au 11/12 et 16 au 18/12

Vendredi 16H - 20H
Samedi 10H - 20H
Dimanche 10H - 19H

19 au 24/12

Lundi au vendredi 10H - 19H
Samedi 10H - 16H

26 au 31/12

26/12 14H - 19H
27 au 30/12 10H - 19H
31/12 10H - 16H

Soirée d'inauguration

Vendredi 25 novembre

17h - Visite du marché de Noël et inauguration.

18h - Partage de la délicieuse soupe au Munster de la Confrérie Saint Grégoire du Taste Fromage. Concert de Cors des Alpes et présentation des marcaires.

18h30 - Concert de Jazz du groupe « Noël Jazz » et marche aux lampions avec les enfants des écoles de la vallée.

19h30 - Spectacle des arts du feu par la compagnie Arthémis.



La navette de Noël Colmar - Turckheim - Gunsbach - Munster circulera les 4 week-ends de l'Avent (vendredis, samedis et dimanches)

Les spectacles féeriques de Noël

Dimanche 27 novembre

Concert de Cors des Alpes

Vendredi 2 décembre

Chants par un chœur d'hommes

Dimanche 4 décembre

« Les flâneries des personnages du Noël Alsacien » par le Groupe d'Art Populaire de Berstett

Vendredi 9 décembre

Spectacle « Le Noël des Bergers » de la compagnie Les Regains

Samedi 10 décembre

Concert « Noël en chœur » de l'école de musique et de danse de Munster

Dimanche 11 décembre

Concert de Noël par l'Echo du Rebberg

Vendredi 16 décembre

Spectacle « Les Zénaïdes » de la compagnie Art'monie

Samedi 17 décembre

Spectacle « Les traditions de Noël en chant et musique » par la compagnie Le 2 de Caro

Mardi 20 décembre

Concert de Noël par l'Echo de Turnach

Mercredi 21 décembre

Spectacle conté et en musique avec Les Bredela Sängers

Vendredi 23 décembre

« Le Petit Musée itinérant du Noël Alsacien » par la compagnie L'Opus des Braves

et bien plus encore sur

www.noel-colmar.com/fr/munster



Sentier de Noël du Silberwald

Salle des fêtes - Stosswihr

Entre décorations, lumières et animations, les habitants du village rassemblent leurs efforts pour décorer le sentier afin de vous faire passer un moment magique. Ce sentier peut être découvert grâce à des animations guidées gratuites, ou en autonomie pendant tout le reste de la période.

En visite libre du 12 décembre 2022 au 05 janvier 2023 - Balades guidées les 17, 18, 22 et 29 décembre 2022

Noël des oratoires Vignoble - Wihr-au-Val

Cheminez à travers le parcours des 5 oratoires illuminés par des lanternes avec récits, chants, contes et musiques de Noël au cœur des vignobles de Wihr-au-Val.

Dimanche
18 décembre à 18h

Et la magie s'étend dans toute la Vallée de Munster...

Un hiver magique à la Maison du Fromage

Maison du Fromage - Gunsbach

Le restaurant de la Maison du Fromage vous réserve bien des surprises pour cet hiver ! Animations, soirées à thèmes, kotas grills, télécabines, tonneaux à fondues : un programme et un décor hivernal pour vivre une expérience unique !

Du 25 novembre 2022 au 06 mars 2023

Marché de Noël de Soultzbach-les-Bains

Centre Ville - Soultzbach-les-Bains

La plus petite cité médiévale d'Alsace vous réserve bien des surprises ! Venez découvrir le marché de Noël de Soultzbach pour admirer des arrangements de Noël et goûter du vin chaud et des pâtisseries. C'est aussi le moment d'observer le passage du Saint-Nicolas et d'écouter la chorale !

Samedi 03 et dimanche 04 décembre
de 14h à 19h

Cavé de Noël

Domaine Schoenheitz - Wihr-au-Val

À l'occasion des fêtes de fin d'année, profitez d'une journée festive au cœur de la cave à vin du domaine Schoenheitz, décorée aux couleurs de Noël. En plus d'une visite de la cave du domaine, vous pourrez y goûter les vins de fête, sélectionnés pour l'occasion et qui accompagneront peut-être vos tables cet hiver.

Dimanche 04 décembre de 10h à 17h
Mercredi 14 décembre de 18h30 à 20h30

Marché de Noël des «Doigts de Fée»

Salle des fêtes - Munster

Ce marché de Noël de créateurs vous permettra de dénicher des cadeaux faits-mains et avec passion. Rencontrez les créateurs et trouvez des vêtements, des décorations, des objets en bois, ou encore des bijoux, de quoi gâter toute la famille ou vous faire plaisir !

Samedi 10 décembre de 9h à 19h et
dimanche 11 décembre de 10h à 18h

ESCAPADES EN RAQUETTES

du 17 décembre 2022 au 06 mars 2023

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

- Ces sorties sont encadrées par des **accompagnateurs en montagne professionnels et locaux**.
- S'il n'y a pas de neige, les sorties seront remplacées par des **sorties pédestres**.
- Les tarifs comprennent la **location des raquettes et des accessoires** nécessaires à la sortie.
- Les tout-petits bouts seront bien mieux au chaud, les **porte-bébés ne sont donc pas admis** sur ces sorties.
- Prévoir des **chaussures de randonnée imperméables** et des **vêtements chauds**.

TARIF UNIQUE
Adultes 25€
Enfants 20€

L'escapade des petits trappeurs
Les mardis de 10h15 à 11h45

Découverte des chaumes et du lac des truites
Les mercredis* de 14h à 16h30

Sortie nocturne au Col de la Schlucht
Les mercredis de 17h à 19h

Sortie vin chaud et accordéon au Schnepfenried
Les jeudis de 14h à 17h

Sortie au Gaschney
Les vendredis de 13h30 à 15h30

Le Tanet enneigé
Les vendredis de 14h à 16h30

Sortie nocturne sous les étoiles du Tanet
Les vendredis de 18h à 21h

Sortie au Col de la Schlucht
Les samedis de 14h à 16h

Balade nocturne raquettes raclette/munstiflette
Les samedis de 17h à 19h

Sortie au Platzerwasel
Les dimanches** de 09h à 12h

*Sauf les 25 janvier et 1er février.

**Sauf les 25 décembre et 1er janvier.

Et comme toujours,
retrouvez toutes les informations
sur www.vallee-munster.eu !

Office de Tourisme de la Vallée de Munster

1 Rue du Couvent, 68140 Munster
03.89.77.31.80 / contact@vallee-munster.eu

Photos : OTVM - Quentin Gachon, Freepik, Céline Hetzmann, Oxygène Nature.
Illustrations : OTVM - Océane Besugo, Freepik

Berlingots de Chèvre

de la Ferme du Niedenthal
pousses d'épinards et raifort



Pâte à berlingot :

200g farine, 100g jaune d'œuf, 30g chlorophylle d'épinard, 4g huile, 2g vinaigre.

- Tamiser la farine, faire un puits au centre et y rassembler les autres ingrédients.
- Pétrir la pâte 5 minutes au batteur avec le crochet à petite vitesse puis 1 minute à vitesse plus soutenue.
- Débarrasser et laisser reposer au froid 2 heures.

Farce de chèvre :

100g fromage de chèvre frais, 60g mascarpone, 40g crème liquide, 10g ciboulette hachée, 5g persil plat haché, sel, poivre.

- Détendre le fromage de chèvre avec le mascarpone puis la crème liquide à l'aide d'une spatule en veillant à ne pas fouetter l'appareil.
- Incorporer les herbes fraîchement ciselées et ajuster l'assaisonnement en fonction de vos goûts.
- Réserver au frais dans une poche à douille.

Beurre blanc :

500g bouillon de légumes, 200g riesling, 3 échalotes, ½ gousse d'ail, 200g beurre frais coupé en petits dés.

- Faire suer les échalotes ciselées finement dans un peu d'huile avec la gousse d'ail écrasée.
- Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire de moitié.
- Ajouter le bouillon de légumes et réduire à 1/3.
- Filtrer la préparation au chinois.
- Incorporer le beurre.
- Rectifier l'assaisonnement.

Beurre Maître d'hôtel :

100g beurre, 10g échalote ciselée, 5g persil haché, ½ gousse d'ail.

- Mélanger intimement tous les ingrédients en évitant de faire fondre le beurre. Réserver au frais.

- Etaler la pâte à l'aide d'un laminoir à une épaisseur de 1mm.

- Détailler la bande de pâte obtenue en deux. Dorer l'une des bandes avec du jaune d'œuf.

- Disposer de la farce de chèvre à l'aide d'une poche à douille sur la bande dorée et disposer la seconde bande sur la première.

- Presser la pâte autour de la farce à l'aide d'un petit emporte-pièce. Détailler la pâte autour de la pâte et façonner les berlingots.

- Cuire les berlingots dans de l'eau bouillante salée.

- Dans une poêle, faire fondre une belle noix de beurre maître d'hôtel et y poêler des épinards.

- Saler, poivrer et disposer au centre d'une assiette. Disposer des touches de raifort râpé au vinaigre.

- Dresser en rosace les berlingots.

- Chauffer puis émulsionner le beurre blanc et verser sur les épinards pour les recouvrir d'écume et de sauce.

Servir chaud.

Nicolas Lorand

Auberge aux 4 saisons - Munster

PRO & Cie

UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE !

Lundi - jeudi 9h-12h et 13h30-18h30, vendredi et samedi NON STOP

MULTIMEDIA
ELECTROMÉNAGER
ART DE LA TABLE
ARTICLES CULINAIRES
LITERIE

MAGASIN / SAV
03 89 77 22 44



Découpez et présentez nous ce bon, une...
SURPRISE
vous attend dans notre magasin* !

14 rue Martin Hilti - MUNSTER www.procie-munster.fr www.brunn.fr *valable jusqu'au 31/12/2022



Les mannalas



Pour une douzaine de mannalas :

500g farine, 100g sucre, 10g sel, 30g levure, 20cl lait (à température ambiante), 150g beurre (à température ambiante), 2 oeufs (à température ambiante).

pour le glaçage : 200g sucre glace, 30g eau.

Réalisation :

- Dans le robot, mélanger farine, sel, sucre.
- Ajouter lait, œufs, levure et pétrir. Lorsque la pâte est homogène, ajouter le beurre et continuer le pétrissage jusqu'à ce que la pâte se détache du bol.
- Couvrir d'un linge puis laissez reposer 45 minutes.
- Rabattre la pâte puis laisser lever 45 minutes (cela donne de la force à la pâte).
- Déposer le pâton sur la table, le détailler en boules de 100g environ et les allonger avec la paume de la main.
- Marquer le cou au façonnage, tailler au couteau ou au ciseau pour former les bras et les jambes.
- Déposer les mannalas sur la plaque de cuisson puis laisser lever une petite heure.
- Préchauffer le four à 180°.
- Dorer les mannalas au jaune d'œuf et les enfourner 15 à 20 minutes.
- Appliquer le glaçage au pinceau dès la sortie du four.

Laurent Schaffhauser - Boulangerie Schaffhauser
Sultzeren, Stosswihr et tournées

Thony BILLON

le chef de la Verte Vallée



photo ©Sylvain Thiollier

Thony Billon est le chef de cuisine du restaurant les Grands Arbres de l'hôtel Verte Vallée à Munster depuis 2013. Il y exerce ses talents et a développé une cuisine gastronomique en collaboration avec Philippe Wolff, actuel propriétaire de l'établissement. Ce partenariat étroit leur a permis d'obtenir en 2020 un Bib gourmand au guide Michelin.

Pourtant, rien ne prédestinait Thony à sépanouir en Alsace. Originaire de l'ouest de la France, il a débuté sa formation au Grand Hôtel de Solesmes, établissement étoilé dans la Sarthe. Brevet professionnel en poche, il décide d'aller travailler en Allemagne et devient rapidement second de cuisine auprès d'un chef français.

Il s'y exprime en toute liberté en cuisinant des plats gastronomiques issus de produits locaux avec un bon rapport qualité/prix. Cette équation n'est pas simple pour un établissement de cette envergure ; en effet il gère une équipe de 16 personnes qui lui permettent de faire uniquement du fait maison et de respecter les techniques traditionnelles tout en y apportant une certaine modernité et sa touche personnelle.

Parmi ses plats emblématiques : « la truite rose mi-cuite de la pisciculture Hans, panacotta au yaourt de chez Schubnel, crumble cacao et pickles d'oignons rouges ». Cette touche d'acidité est d'ailleurs l'un des marqueurs de sa cuisine tout comme le respect du produit par une cuisson et un assaisonnement justes. Bien sûr, la carte du restaurant Les Grands Arbres change au gré des saisons ; Thony déteste s'ennuyer en cuisine et y apporte donc continuellement du dynamisme..

La Verte Vallée organise aussi des mariages, des communions et des séminaires jusqu'à une centaine de convives. N'hésitez pas à les contacter pour vos fêtes de fin d'année ou vos événements familiaux.

Une formule « Day spa » est à l'étude avec un déjeuner « santé » au programme. Ce menu est pensé avec un soin particulier par Thony Billon qui collabore également avec le magazine « 95 degrés » en leur proposant des plats détox.

Il intervient aussi fréquemment sur France Bleu Alsace et dans les médias locaux pour mettre en valeur la gastronomie alsacienne ; il est un véritable ambassadeur de la Vallée de Munster.

Il fait d'ailleurs partie des Chefs d'Alsace, est Maître Cuisinier de France, Disciple d'Escoffier et a reçu de nombreux prix dont celui du meilleur foie gras d'Alsace.

Pierre Déloge



Il y construit son identité culinaire avec une cuisine autour de la nature, des herbes et du gibier. Sous la houlette d'Antoine Westermann, il part collaborer pendant 2 ans avec Jean-Yves Schillinger au JYS et y obtient la 1ère étoile au Guide Michelin. A signaler, son passage comme second chez Olivier Nasti qui fut déterminant dans sa carrière de chef.

Il travaille également comme second à la Nouvelle Auberge pendant 3 ans et c'est à ce moment-là qu'il a une révélation. Comme il le dit si bien, il a eu l'impression d'être né une deuxième fois en arrivant dans la Vallée de Munster. Pour lui, cette vue sur les montagnes en arrivant de Wintzenheim a été une révélation. Il a trouvé sa terre d'adoption.

Ses sorties en VTT avec le chef Bernard Leray, le cadre de vie exceptionnel, le terroir et les traditions de la Vallée ne l'ont pas fait hésiter une seconde quand Philippe Wolff lui a proposé de prendre les rênes des cuisines de la Verte Vallée.

astro sucré

artisan

-12€ de remise
contre-visite
GRATUITE !

Carte Privilège GREGO
Munster
le Commerce
Authentique

Association des commerçants et artisans de la Vallée de Munster
www.munster-commerce-artisanat.com

CONTRÔLE
TECHNIQUE
de la Vallée

03 89 77 80 00
23 rue des Artisans
68140 MUNSTER

AZUR FM
RADIO CENTRE ALSACE

11 Grand Rue 68230 SOULTZBACH
03 89 71 13 21

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Imhoff

- Foie Gras de Canard Maison :
origine sud-ouest
105€ le kg
- Fondue Chinoise :
31€ le kg
- Filet de boeuf Wellington :
37€ le kg
- Tourte de la Vallée :
16,50€ le kg

www.boucherie-imhoff.fr

14 Grand Rue 68140 MUNSTER
03 89 77 56 74

* -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 30/06/2023

**VENTES
LOCATIONS
ESTIMATIONS**

Votre contact
Nathanaël WEHREY
06 43 93 33 02
contact@immo-wehrey.fr
1 rue Alfred Hartmann
68140 Munster
www.immo-wehrey.fr

**BIENVENUE DANS
VOTRE FUTUR CHEZ VOUS...**

SUIVEZ-NOUS SUR **IMMOBILIÈRE WEHREY**

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

Joyeuses Fêtes de fin d'année !

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

Natur' L
magasin Bio

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

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

astuce

La voiture en hiver



Préparer votre voiture à l'hiver est essentiel à son bon fonctionnement... et vous protège de bien des ennuis !

BATTERIE :

- avant d'actionner le démarreur, allumer les phares ; cela va « réchauffer la batterie »
- actionner le démarreur à petits coups brefs, sans insister (cela viderait la batterie)

LAVE-GLACE

- privilégier un liquide lave-glace antigel
- remplir fréquemment le réservoir car il est très sollicité (traces de sel ou de boue) en hiver

PNEUS

- les pneus hiver sont indispensables dès que la température est inférieure à 7°C. Sur la neige, ils réduisent considérablement la distance de freinage
- vérifier la gomme : elle ne doit pas atteindre les témoins d'usure maximale

CHAUFFAGE

- vérifier son bon fonctionnement : un chauffage défectueux empêche le désembuage correct du pare-brise et dégrade votre visibilité.

OPTIQUES

- la saleté (salage, gadoue) diminue la capacité d'éclairage de vos optiques ; nettoyer régulièrement phares et feux arrière avec des lingettes nettoyantes

PACK HIVER

- conserver dans sa voiture pour les utiliser à tout moment : racleur de givre, dégivrant, lave-glace hiver, lingettes nettoyantes pour surfaces vitrées, chiffon microfibre.

EAM Schmidt
Peugeot Citroën - Munster

Partenaire GREGO

LA TABLE MALKER
Munster - 68140

j'ai faim !

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

Appelez-nous au 03 89 77 06 17

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

**2 achetés = 1 offert
De Novembre à Mars**

CHANTELLE Soft Stretch Slip, Shorty ou Cutotte
Taille unique, invisible & ultra confort

GUTHLEBEN
3 Rue Saint Grégoire
68140 MUNSTER
03.89.77.37.31

Partenaire GREGO

Maison Dischinger
fondée en 1960

Pensez à réserver vos plateaux de fromages, fondues et raclettes.
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

Semaine Féerique!

FLEURS SCHIRA

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

chaque jour 2 bons d'achat
DE 15€ À GAGNER
par tirage au sort

du lundi 21 novembre
au
dimanche 27 novembre

03 89 77 36 89 - Place du Marché 68140 MUNSTER

LES INFOS GREGO

Le calendrier de l'Avent

Une offre par jour

Du 28 novembre au 24 décembre chez un de vos commerces Carte Privilège Grego. Uniquement sur présentation de la Carte Privilège Grego. Offres consultables sur www.munster-commerce-artisanat.com et auprès de votre commerçant préféré.

Commerces ouverts le dimanche

Pour vos achats de Noël,

les commerces de Munster seront ouverts de 10h à 18h30 les dimanches 27 novembre, 04 décembre, 11 décembre et 18 décembre.

Tirages de Noël

1 000 € à gagner avec les deux tirages

Carte Privilège Grego

- Tirage de la St-Nicolas, le 6 décembre 2022
- Tirage de Noël le 25 décembre 2022
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 !

Noël dans la grand'rue

samedi 17 décembre
de 14h à 19h

- « 2 de Caro » (chant, guitare, accordéon, violon)
- l'Orgue de Barbarie
- le passage du Père Noël qui distribuera des papillotes aux enfants.



Primes de Noël et cadeaux !

Le Chèque Vallée de Munster

consulter : www.munster-commerce-artisanat.com

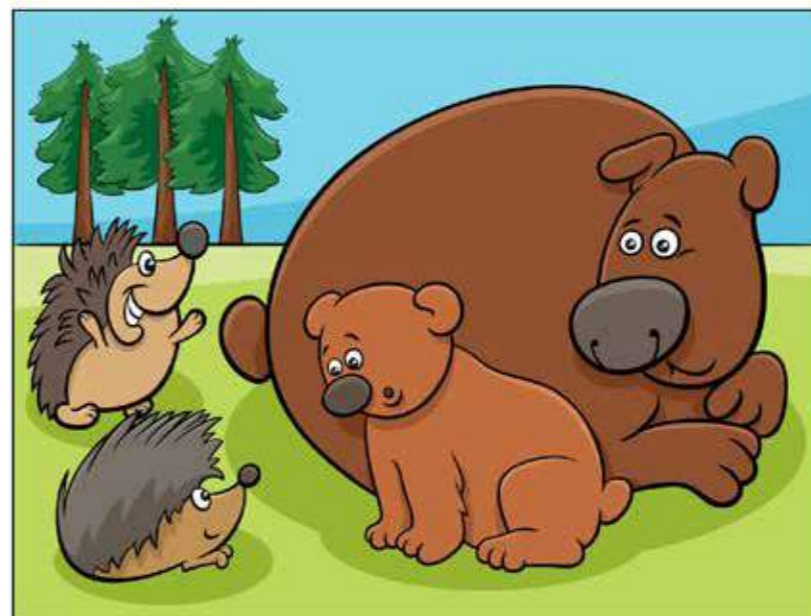
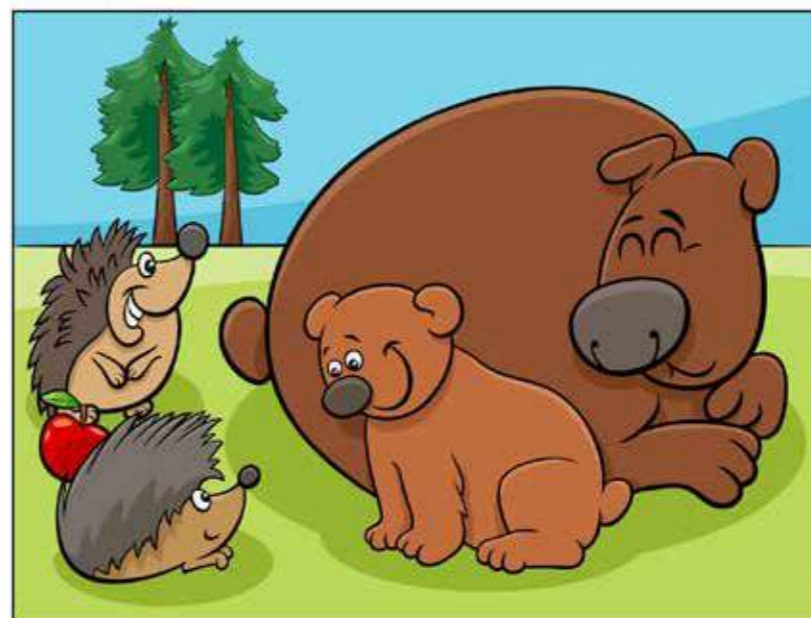


LISTE DES COMMERCES Carte Privilège Grégo

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



A/ jeu des 5 différences



B/ Du conte au livre

A chaque ligne il s'agit de remplacer une lettre – une seule – afin de composer un mot nouveau.

C	O	N	T	E
L	I	V	R	E

C/ Anagrammes

- | | |
|---------------|-------------------------|
| 1/ GRATTEES | tacticien |
| 2/ LAMINER | n'est pas végétal |
| 3/ EMIGRE | plume |
| 4/ RONGEURS | débris |
| 5/ LAQUES | dents de la mer |
| 6/ VANOISE | rêve de prisonnier |
| 7/ GENIE | en hiver |
| 8/ THEIERE | reçue |
| 9/ PRETEURS | se rapporte aux rochers |
| 10/ STIMULERA | qualité |

D/ Rendez à chaque ville sa fête !

- | | |
|----------------------------|----------------|
| 1/ fête du potiron | A/ Herrlisheim |
| 2/ fête du lait | B/ Munster |
| 3/ fête de la transhumance | C /Mittlach |
| 4/ fête de la grenouille | D /Jebsheim |
| 5/ fête de la sorcière | E /Logelheim |
| 6/ fête des jonquilles | F /Rouffach |

Solutions
B : conte – notre – notre – vèrin – livre
C : 1/ stratège – 2/ minéral – 3/ rimpige – 4/ rognures – 5/ squalé – 6/ évanson – 7/ neige – 8/ herité – 9/ rupestre – 10/ altruisme
D : 1E-2D-3B-4A-5F-6C



Une bonne banque
finance votre maison.
Une très bonne permet
aussi de la protéger.



Homiris est un service opéré par EPS – SAS au capital de 1 123 600 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 – 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.
* EPS, N°1 de la télésurveillance en France (source : Atlas 2020 En Toute Sécurité),
Caisse Fédérale de Crédit Mutuel - RCS Strasbourg B 588 505 354.



Crédit photo : Gettyimages.

Crédit Mutuel

Vallées de la Fecht
Munster – Metzeral

LA PISCINE À MUNSTER

Bien plus qu'une piscine

BASSINS DE NAGE, PROGRAMME D'ANIMATIONS, GOÛTER D'ANNIVERSAIRE

ESPACE BIEN-ÊTRE & SPA DE 400M²

ESPACE FITNESS & ESPACE CO'

WWW.LAPISCINE-MUNSTER.FR

03 89 77 85 60
Parc de la Fecht 68140 Munster

LA PISCINE *bien plus qu'une piscine...*

