

Munster



Côté

# Vallée

Magazine des artisans et commerçants de la Vallée de Munster

N°6 – fin-mars 2019 - fin-juin 2019

inclus : le calendrier  
des animations

« printemps des  
cigognes »





sucré, salé et maison

*nous sommes à vos côtés  
pour les petits et grands  
moments de bonheur !*

**gilg**

munster maître pâtissier  
colmar chocolatier  
ribeauvillé traiteur  
1936

[patisserie-gilg.com](http://patisserie-gilg.com)



**Verte Vallée**

\*\*\*  
HÔTEL RESTAURANT SPA

10, rue Alfred Hartmann - 68140 MUNSTER

**03 89 77 15 15**

[www.vertevallee.com](http://www.vertevallee.com)



*l'Espace Ferme*

avec Piscine, Jacuzzi, Sauna, Hammam  
et Salle de Fitness

**11<sup>ème</sup> entrée piscine  
OFFERTE**

pour tout achat d'un abonnement de 10 entrées\*

\*Offre valable jusqu'au 15/12/2019, sur présentation du coupon.





L'année 2018 s'est terminée par une tragique nouvelle avec la disparition subite de Nicole Bézu, directrice de l'office de tourisme de la Vallée de Munster. La nouvelle nous a d'autant plus affectés qu'elle était une collaboratrice précieuse pour notre association.

Nous réalisons avec l'office du tourisme le Guide pratique de la vallée de Munster, mine d'informations pour les touristes et même pour les habitants de la Vallée. Nous avons aussi un partenariat pour la réalisation de ce magazine, Côté Vallée : le calendrier des animations nous est fourni par l'office du tourisme. Nous avons donc une pensée très émue pour sa famille et ses collaborateurs qui doivent poursuivre le travail de Nicole : elle avait su moderniser l'image et l'offre touristique de la Vallée avec le soutien du comité de direction de l'office du tourisme.

Le renouveau de la Nature pointe le bout de son nez ainsi que les festivités de Pâques qui l'accompagnent. Ce magazine est donc l'occasion de mettre en avant les manifestations qui auront lieu durant ce printemps dans la Vallée avec particulièrement le festival de Jazz. Gérard Leser nous fait aussi un rappel historique des fêtes de Pâques, nous vous proposons également une recette de circonstance et des astuces pour décorer vos oeufs.

Ce nouvel exemplaire de Côté Vallée est comme toujours tourné vers une mise en avant de la richesse, du dynamisme de nos artisans et commerçants, mais aussi de nos producteurs locaux avec la présentation du nouveau fromage local, le Cœur de Massif. La Maison Luquet, Brico 9 et le Garage du Bretzel nous ont ouvert leurs portes pour nous présenter leur travail. Bonne lecture !

Pierre Déloge



Crédit photo : office de tourisme de la vallée de Munster



### L'ESSENTIEL

Epicerie Vrac

43 Grand Rue  
68140 MUNSTER

Tél. 09 61 60 27 10

 @epicerievracllessentiel

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 !)

## Sommaire

<b>3</b>	<b>Edito, sommaire</b>	<b>14</b>	<b>Déco :</b> Des oeufs colorés
<b>4/5</b>	<b>Culture :</b> - Tradition de Pâques en Alsace - Légende du village disparu d'Altenbach	<b>15</b>	<b>Nouveau :</b> La maison Luquet
<b>6</b>	<b>Artisan :</b> Paul Pfemmert	<b>16</b>	<b>Gastro :</b> Cœur de Massif :fromage de Vosgiennes
<b>7</b>	<b>Gastro :</b> Souris d'agneau au miel de montagne et au romarin	<b>17</b>	<b>Commerce :</b> Brico 9
<b>9 à 12</b>	<b>Calendrier des manifestations</b>	<b>19</b>	<b>Jeux</b>
<b>13</b>	<b>Animation :</b> Le festival de Jazz	<b>20</b>	<b>Infos :</b> GREGO

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



Les traditions de

# La semaine sainte et de Pâques

en Alsace



La date de Pâques a été fixée lors du concile de Nicée en 325 après J.-C., sur le premier dimanche qui suit immédiatement la première pleine lune de printemps. C'est ce qui explique sa variabilité dans le calendrier et autrefois c'est le prêtre qui annonçait la date de Pâques du haut de la chaire. Lors du concile de Nicée il avait été décidé que Pâques serait précédé d'une période de quarante jours, *quadragesima*, de jeûne et de restrictions alimentaires.

Le Carême, *Fàschtzitt*, était un temps de méditation, de recueillement et de préparation intérieure pour pouvoir accueillir en soi le Christ ressuscité. Les samedis et les dimanches, le carême était allégé voire supprimé car le dimanche devait servir au culte et à la prière.

Trois restrictions alimentaires fondamentales caractérisaient le Carême : l'interdiction de manger de la viande, des laitages et des œufs (qui sont de la viande liquide). C'était aussi un temps clos, marqué par l'abstinence sexuelle. Le but ultime en était la naissance de l'homme spirituel. L'exact contraire est le Carnaval, *Fast-Nacht*, qui précède donc le Carême, il est l'affirmation de l'homme charnel, qui laisse libre cours à ses pulsions.

Le dimanche de la Mi-Carême, *Laetare*, le Carême était momentanément supprimé et il portait dans la tradition le joli nom de *Kiachlasonntig*, le dimanche des beignets car les jeunes gens rendaient visite aux jeunes filles qui leur préparaient des montagnes de beignets, *Fàsanàchtskiachler*.

La semaine sainte porte en Alsace le nom de *Kàrwoch*, la semaine triste, car elle est celle de la passion du Christ mais elle se clôt par sa victoire sur la mort, le dimanche de Pâques.

Le dimanche des Rameaux, *Pàlmasonntig*, rappelle l'entrée triomphale du Christ dans Jérusalem. Deux types de rameaux sont bénis par le prêtre, les grands qui peuvent atteindre deux mètres et qui sont les *palmae victoriae*, qui manifestent la victoire de Jésus sur la mort et les petits, *ramis arborum*, qui rappellent les branches coupées par les habitants de Jérusalem. Une fois bénis par le prêtre, les rameaux sont précieusement gardés, car ils protègent les maisons et leurs habitants de la foudre des malheurs et des agressions du Malin.

A Ammerschwihr, et ce depuis 1954, a lieu la belle procession de l'âne des Rameaux, il s'agit d'une statue en bois représentant un petit âne, surmontée d'une effigie du Christ bénissant la foule. Cet ensemble date du 16ème siècle. C'est la seule commune d'Alsace où cette tradition est encore vivante, alors qu'avant l'introduction de la Réforme puis les bouleversements de la Révolution, la plupart des villes et villages la pratiquaient.

Le mercredi saint au soir le Carême s'arrête. Il est à nouveau permis de manger des œufs. Pendant 40 jours on a mis les œufs de côté dans le fameux *Wàsserglàs* qui permet de les conserver, et tout à coup une grande quantité d'œufs devient disponible et se met à circuler.

Le Jeudi saint porte le nom de *Griandonnerstig*, jeudi vert. Il a été institué en 682 par le pape Léon II. On mangeait des œufs durs

et des herbes vertes qui purifiaient le sang et le corps. Ça et là on préparait les *séwenerlei Krittla* ou le *Ninkrittermüas*, bouillie aux neuf plantes curatives : pissenlit, oseille, ortie, cresson, feuilles de groseilles à maquereau, alchémille, bourgeons de sureau, épinard, poireau, persil, ciboulette...

Après le gloria de la messe, les cloches se taisent, car le temps du silence commence, c'est celui de la passion et de la mort du Christ. Elles s'envolent à Rome pour y recevoir la bénédiction du pape ou y être refondues et ne reviennent que dans la nuit de samedi à dimanche. Elles sont remplacées par les crécelles: *Ratscha*, *Ràfla*, *Rùmpla*, *Schwarra*... ou encore *Klipp/Klàpp*, *Klàpper* et *Spàlacka*, qui font énormément de bruit. Comme le diable rôde autour des âmes, il s'agit de l'empêcher de nuire.

Les *Ratschabüawa*, les garçons crécelleurs, passent à 6 h, 12h et 18h, lors des trois Angélus et font résonner les crécelles pour rappeler aux fidèles que c'est le moment de la prière. La tradition est très vivante à Wihr-au-Val.

Le vendredi saint, *Kàrfritig*, était le jour de jeûne le plus strict avec le mercredi des cendres. En Alsace et Moselle, il est chômé. Il est particulièrement solennel pour les protestants. Les œufs pondus ce jour-là sont très bénéfiques, et on renouvelait *Essigmüatter*, la mère du vinaigre, en souvenir de l'éponge imbibée de vinaigre qui avait désaltéré le Christ sur la croix.

Le samedi saint ou *Kàrsamschtig*, on allumait le matin très tôt un grand bûcher dans lequel on brûlait toutes sortes de vieilleries, ce rite portait le nom de « d'r Jüd verbrenna ! », brûler le Juif. Après Vatican II, le rite a été déplacé au soir et est devenu celui de la bénédiction du feu nouveau, complété par celui de la bénédiction de l'eau nouvelle. Les *Ratschabüawa*, passent pour la dernière fois et réclament leur dû car ils ont accompli un travail dans l'intérêt de la communauté.

Le dimanche de Pâques : *Oschtera*.

Pâques vient du terme hébreu *pessah*, qui signifie le passage, la sortie d'Égypte pour le peuple d'Israël. *Oschtera* vient de *Eostro*, l'aurore, qui a donné *Ostarun* en vieil allemand. Cela rappelle la liturgie de la résurrection le matin de Pâques. On croyait que le soleil bondissait trois fois de joie au-dessus de l'horizon. L'eau qui coule dans les fontaines et la rosée qui se dépose sur les prés sont bénéfiques et excellentes pour le teint des jeunes filles.

Jusque vers les années 1850 on connaissait en Alsace le *risus paschalis*, le rire pascal ou *Oschtergalachter* : le pasteur ou le prêtre racontait une blague en chaire avant de faire sa prédication. Le but était de célébrer la victoire sur la mort et de chasser le diable.

L'agneau pascal, *Oschterlammala*, symbole du Christ mort et ressuscité est connu depuis longtemps, et il est consommé sous forme de pâtisserie.

Les œufs ont été intégrés dans la liturgie pascale dès le 12ème siècle, car ils sont à la fois symbole de toute vie à naître,

contiennent en eux les germes d'une vie nouvelle, et représentent également le Christ ressuscité. Ils font également partie des échanges et cadeaux entre petits et grands, entre jeunes gens et jeunes filles, entre filleuls et parrains et marraines. Et en Alsace comme pour une bonne partie de l'Europe, c'est le lièvre de Pâques, *Oschterhàs*, qui pond ces œufs.

L'origine de cette croyance reste mystérieuse, la première mention sûre remonte à 1682. Mais est-ce un lièvre ou un lapin ? Le lièvre est un animal sauvage, associé à la lune, et à la fécondité de la Nature. Alors que le lapin est domestique et apprécié des enfants. Dans certaines églises alsaciennes, telle que l'abbatiale saint Pierre et saint Paul à *Wissembourg*, ou l'église protestante d'Ingwiller, on peut voir sur une clé de voûte, trois lièvres qui tournent, et qui symbolisent la sainte Trinité. Serait-ce là l'origine lointaine de la croyance ?

*Gléckligi Oschtera* ! Joyeuses Pâques !

Gérard Leser

## La légende du village disparu d'Altenbach

La tradition orale de la vallée raconte qu'autrefois au cours de cette longue période nommée Moyen-Age, se serait dressé un village florissant dans le vallon d'Altenbach, entre Gunsbach et Wihr-au-Val. Hélas, la peste et son cortège de malheurs y firent des ravages et tous les habitants, touchés par la maladie, périrent. A l'exception d'une jeune fille, seule survivante.

Poussée par la misère et la détresse, elle s'adressa au village de Gunsbach pour y demander aide et assistance, mais les habitants, craignant qu'elle ne les contamine, la repoussèrent. Alors elle se tourna vers Wihr-au-Val où elle eut plus de

chance, en effet les habitants l'accueillirent, la soignèrent et la consolèrent de leur mieux.

En reconnaissance pour leur accueil et leur hospitalité, elle leur fit don de tout le ban de son village d'Altenbach dont elle était la dernière représentante et donc héritière. C'est pour cette raison, dit-on, que le ban communal de Wihr au-Val est plus grand que celui de Gunsbach.

Le village d'Altenbach n'a jamais existé, il n'y a aucune trace d'un village de ce nom dans les archives. Il s'agit d'une légende de type étiologique qui a pour but d'expliquer pourquoi un ban communal est plus grand qu'un autre.

Gérard Leser



Du  
**15 au 20**  
**AVRIL**  
**CROCS**  
à  
**-20%**

**chaussures** 18 Grand'rue  
**LUTZ** MUNSTER  
03 89 77 37 28



Fourte de la Vallée de Munster  
Choucroute garnie  
Marmite du jour  
Planchettes fromages & charcuteries  
Salades gourmandes  
Tartes de saison et glaces  
Vins fins d'Alsace  
Bières de caractère

j'ai faim ! c'est bon !

**LA TABLE DES**  
**MALKER**  
Authentiques saveurs d'Alsace

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

**Nos horaires :**  
Ouvert du lundi au dimanche  
de 11h30 à 17h30  
**Nouveau**  
Ouvert tous les soirs  
du mercredi au samedi



## Paul Pfemmert, *mécanicien-carrossier*



Paul Pfemmert a grandi à Wihr-au-Val où il s'est formé au métier de mécanicien (autos - poids lourds - engins de chantiers et de travaux publics) auprès du Garage Meyer et Philippe.

CAP et Brevet de Compagnon en poche, il a continué à travailler un bon nombre d'années pour son employeur avant de passer au Garage de la Vallée à Gunsbach. Le 1er janvier 2007, date décisive : Paul rachète le garage Bronnenkant, rue de Lattre de Tassigny à Munster, et le rebaptise du nom inoubliable de Garage du Bretzel.

Un autre Bretzel s'invitera dans l'histoire quelques années plus tard quand un coup de fil inquiet réclame l'expertise du mécanicien. « Mon moteur miaule ! » déclare cette institutrice qui n'ose plus utiliser sa voiture. Il miaule, et pour cause : sous le capot, coincé entre les câbles, un chaton plus noir qu'un ramoneur, et auquel il faudra un patient toilettage maison pour retrouver son pelage crème. La famille le nourrira au biberon et le baptisera Bretzel, comme de bien entendu. Aujourd'hui le matou a 7 ans et se porte comme pacha en son royaume.



Amoureux de la mécanique – « bien sûr ! sinon je serais devenu pâtissier ! » - Paul désigne de la tête une photo sur laquelle je reconnais une 4L décapotable. « Non ! s'offusque Paul. Une JP4 ! ». Il est vrai que mal nommer les choses c'est ajouter au malheur du monde. La JP4, il eut le coup de foudre pour elle. Ca remonte en 1991, quand il l'a réparée pour un client... qui repartit

au volant de l'engin (pardon : de la JP4 !) sous le regard aussi envieux qu'admiratif de notre garagiste. En 2008, heureux hasard, elle était en vente et Paul a pu la racheter. Démontée et refaite à neuf, elle est de toutes les promenades bucoliques et de tous les pique-nique.

Anecdotes ? Le remplacement des câbles et durites grignotées par les rongeurs est si courant qu'on ne l'évoque plus. Pour éviter ce désagrément, Paul recommande l'utilisation de répulsifs ou d'un appareil à ultra-sons.

Anecdote ? Un client prend livraison de sa voiture flambant neuve et se met au volant. Problème : le véhicule refuse de démarrer. Samedi fin d'après-midi, les spécialistes es clés ne sont plus joignables et le client s'apprêtait à partir en vacances au volant de la belle automobile. Quelle solution alors ? Essayer la clé sur une voiture neuve identique garée quelques mètres plus loin et qui vient, elle aussi, d'être livrée s'avérera une excellente idée : le client s'était tout simplement installé dans la mauvaise voiture !

Anecdote ou souvenir ? Eh oui, il y a ce souvenir lointain, souvenir oublié qui finit pourtant par émerger. C'était au temps de l'apprentissage, Paul était timide, aujourd'hui il reste modeste et ne raconte l'anecdote qu'avec retenue. Son patron l'avait emmené sur un chantier où la panne d'une pelle mécanique avait déplacé une brochette d'ingénieurs chargés d'en identifier la cause. Tandis que les théories se gonflaient en développements complexes, l'apprenti suivait d'un regard méthodique les câbles et les raccordements hydrauliques. Et là... le défaut qu'il hésita d'abord à signaler lui valut la première grande fierté de son métier de mécanicien.

Agent Fiat, Paul se démultiplie entre les réparations et les ventes d'automobiles toutes marques. Carrossier, il vous redresse une aile froissée ou un capot, remplace une portière qu'il mettra en peinture, et vous rendra une voiture plus neuve que neuve.

Dans l'atelier, il travaille avec son ouvrier mécanicien Kevin et l'apprenti en CAP Thomas.

Son épouse Anne est active au bureau à mi-temps.

En charge de l'administratif, leur fille Christelle ; passionnée de voitures comme son père, elle est membre de l'association « Attack Maxi Team » et participe à des rallyes pour lesquels Paul assure l'assistance en collaboration avec Claude Guthleben de « Guthleben Motor Sport ».

**Geneviève Lejeune**

# souris d'agneau

au miel de montagne et au romarin



La tradition de l'agneau pascal est forte en Alsace même si, il faut être honnête, les agneaux ne courent plus les rues alsaciennes actuellement. Notre recette est inspirée d'une recette médiévale, le mouton au miel et aux amandes. La cuisine du Moyen-Âge faisait la part belle au miel, le sucré-salé étant alors très apprécié. Nous associons également l'agneau au romarin, plante emblématique de notre région, autrefois symbole de l'amour et du souvenir perpétuel. Les plants étaient descendus à la cave dès les premiers grands froids pour être ressortis dans le jardin aux alentours de Pâques.

Ingrédients pour 6 personnes :  
 6 souris d'agneau  
 1l de vin blanc d'Alsace doux  
 300g de carottes  
 300g d'oignons  
 150g de miel  
 50g de beurre et 10cl d'huile  
 6 branches de romarin  
 Clous de girofle, anis étoilé, cannelle  
 Sel, poivre

#### Recette :

- 1- Colorer les souris d'agneau avec le mélange beurre/huile dans une cocotte bien chaude
- 2- Retirer les souris d'agneau
- 3- Ajouter les carottes et les oignons préalablement coupés en dés
- 4- Remettre les souris d'agneau dans la casserole
- 5- Mouiller avec le vin blanc et couvrir les souris avec de l'eau
- 6- Ajouter les épices, le miel, le sel, le poivre et le romarin. Couvrir
- 7- Cuire à feu doux pendant 3 heures
- 8- Dresser les souris d'agneau dans un plat et les laisser au chaud
- 9- Réduire de moitié le jus de cuisson
- 10- Napper les souris d'agneau et servir.



La Table des Malker

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



Joyeuses Pâques !



Natur' L   
 magasin Bio

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

10, Grand Rue  
 68140 Munster

tel : 03.89.77.45.54  
 naturlvm@orange.fr

Imprimé sur du papier recyclé

# La Salle de Bain, Clef en Main

Une salle de bain, belle,  
confortable, bien équipée,  
accessible...  
Vous en rêvez ?



L'équipe Brunn vous propose votre salle de bain Clef en Main, une réalisation complète, un accompagnement professionnel et des solutions innovantes sur mesure ! Réflexion, conception, travaux, entretien, toutes les étapes pour la réalisation de votre rêve sont entre nos mains.

Tout commence par une première visite à votre domicile pour une écoute attentive et une compréhension de votre mode de vie. Après un relevé de cotes, nous vous étudierons votre projet sur plan en réalisant des vues en 3D, véritables salles de bain virtuelles.



Brunn vous invite à visiter ses showroom partenaires : Aubade, Bleger, Alsace Carreaux, Cedeo et Porcelanosa afin de manipuler les éléments qui composeront votre future salle de bain.



Détendez-vous et profitez du savoir-faire de nos équipes et intervenants qualifiés : plomberie, électricité, carrelage, sanitaire, chauffage, cloisons et faux-plafonds, menuiserie, décoration, balnéothérapie, gestion des consommations d'eau et d'énergie, rien ne sera laissé au hasard pour une réalisation parfaite !



Une attention toute particulière est apportée aux projets d'accessibilité des seniors, en témoigne notre certification Handibat. L'équipe Brunn est formée régulièrement afin de vous offrir le meilleur service.

En plus, profitez de facilités de financement, et d'une assistance aux diverses aides possibles pour votre projet !

Contactez-nous sans attendre au 03 89 77 33 57.

# Le printemps

des

# cigognes

s Störicka friahjohr

DU 6 AVRIL AU 5 MAI  
VALLÉE DE MUNSTER

Bonjour les amis,

Je suis Zwarikala le lutin, le fameux, le blagueur, celui qui depuis des siècles fait des farces aux habitants de la vallée de Munster. Je vous souhaite la bienvenue à vous, ô visiteurs, qui venez découvrir les traditions de Pâques en Alsace ; **je vous ai concocté un programme original, rien que pour vous !** Chez nous il y a des lutins... des vaches... des chèvres... et des cigognes !

À votre avis, qui de nous pond des œufs au printemps ?... Les **cigognes bien sûr**. C'est pourquoi, au printemps, nous fêtons les cigognes... ces cigognes qui amènent également les bébés !... vous voyez où je veux en venir ? Si vous séjournez dans la vallée de Munster durant le Printemps des Cigognes et, si 9 mois plus tard l'oiseau du bonheur passe chez vous, les heureux parents peuvent gagner un séjour...

Alors profitez bien du programme que je vous ai concocté, goûtez à tout, savourez les belles rencontres avec les Menschertäler, les habitants de la vallée de Munster...

et joyeuses fêtes de Pâques !

FESTIVAL DES  
JEUX EN BOIS

CHASSES  
AUX ŒUFS

JEUX

JOURNÉES DE  
LA RANDONNÉE

MARCHÉ  
DE PÂQUES

ATELIERS  
CRÉATIFS

# Bienvenue dans le Menschtertäl

## Je suis un chasseur ... d'œufs de Pâques....

### Marché de Pâques et de Printemps

**Le samedi 13 et dimanche 14 avril** Pour découvrir les traditions de Pâques en Alsace je t'invite à faire un saut au **marché printanier** à Breitenbach. Tu verras les œuvres d'artistes passionnés et talentueux, originaires du village. Et même une mini ferme pour voir tes animaux préférés !  
*Salle polyvalente de 10h à 18h - entrée libre.*

**Le samedi 4 et dimanche 5 mai** Les Doigts de Fée fêtent le printemps et exposent leurs créations. Ateliers pour tous, petite restauration. *Salle des fêtes à Munster. Samedi 9h -19h et dimanche 10h -18h - entrée libre.*

## Je me cultive...

**Du 6 avril au 5 mai** « Viens je t'emmène, là-bas de l'autre côté... ». Petite devinette : je suis un Menschtertäler qui se met à disposition des visiteurs pour partager ma passion et leur faire découvrir la vallée... qui suis-je ? **Un greeter ! Partageons nos envies.** C'est toute l'année... [www.vallee-munster-greeters.eu](http://www.vallee-munster-greeters.eu)

**Le mercredi 16 avril** à 15h **Mamie me raconte une histoire...** Pour mieux comprendre l'origine de Pâques, Annette Friehe, historienne et conteuse, remonte le temps et explore les traditions.  
*Foyer Caroline - sur réservation - Tél : 03 89 77 31 80 - Tu verras des papys et des mamies qui seront contents de partager leurs anecdotes.*

## Je me fais de nouveaux potes

**Du 8 au 18 avril** Retrouve des jeunes de la vallée pendant les vacances avec le programme d'activités proposées par l'Espace Jeunes. Ateliers créatifs, jeux de piste, cinémas ou sports, il y a toujours de quoi s'amuser ! *Information sur le site [www.cc-vallee-munster.fr](http://www.cc-vallee-munster.fr) - Tél : 03 89 77 50 32*

**Le samedi 13 avril** à 14h, je trouve les œufs, je réponds aux questions et hop ! Je peux chercher ma récompense ! Plein de jeux géants seront aussi là et même un concours de dessin pour prolonger l'après-midi. Avec le Secours Populaire ça va te plaire ! **3€ la chasse - 2€ le passeport jeux - Parc Schweitzer à Munster.**



## J'♥ les «z' animaux»

**Tous les jours sauf le lundi** à partir de 17h45, Fabien m'accueille à la chèvrerie du Londenbach à Soultzeren ; je visite l'étable des « geissele » ; il nous explique son travail, je vois la traite... je peux même acheter du fromage. *accès libre - Tél. : 06 73 01 04 27*

**Les 10, 19 et 24 avril, et le 1<sup>er</sup> mai** de 9h à 12h, je m'occupe des ânes, des poules, des chèvres et des lapins ; je fais du pain, du fromage à la ferme du Pfeifferberg à Metzeral - *15€ par personne goûter inclus - dès 5 ans - sur inscription - Tél : 09 71 46 42 54*

**Les mercredi 10, 17 et 24 avril** à 14h, je pars à la découverte des cigognes dans la ville de Munster. En les observant avec des jumelles, elles sont encore plus proches de moi !  
*Office de tourisme de Munster - sur réservation - Tél : 03 89 77 31 80*

**Les dimanches du 7 avril au 5 mai et le lundi 22 avril**

A la ferme Im Berg, j'aime caresser les chevreaux à 15h30, et assister à la traite des chèvres à 17h. Les crêpes et les fromages y sont succulents. *Tous les dimanches - Gratuit Tél : 03 89 77 63 60. - A Muhlbach sur Munster prendre direction Gaschney.*

**Toute l'année** Les rennes du Père Noël sont en villégiature au Schantzwasen ; je me promène dans l'enclos aux rennes, je peux même les nourrir avec du lichen à 16h ; je visite le petit musée, je regarde le diaporama ;  
*de 11h à 17h - fermé mardi et mercredi - 4€50 - de 3 à 10 ans 3€ Tél. : 03 89 77 99 10*

# Je suis créatif !

**Les mercredis 10, 17 et 24 avril**

**je confectionne un bougeoir en bois** - atelier d'une heure de tournage sur bois entre 9h et 12h, à Hohrod - 10€ par personne - à partir de 15 ans - réservation - Tél : 06 29 92 16 91. Démonstrations gratuites le matin, du lundi au vendredi.

**Du 1<sup>er</sup> au 20 avril** le plus bel œuf décoré sera le mien !

Je retire un oeuf chez un commerçant, je le décore, puis le dépose dans une boutique participante ! Si le 20 avril, le lièvre de Pâques le choisit, je gagne un cadeau ! Réservé aux enfants. Association Grego  
Tél. : 03 89 77 04 83 - [www.munster-commerce-artisanat.com](http://www.munster-commerce-artisanat.com)

# Je déguste...

**Du 23 avril au 5 mai** c'est le Printemps des Chefs

de la vallée de Munster ; du « fait maison » qui respecte le produit. Des menus d'exception... et je me régale ! Lancement le mardi 23 avril à 17h - Place du marché à Munster - Tél : 03 89 77 31 80 - [www.vallee-munster.eu](http://www.vallee-munster.eu)

**Du 20 au 22 avril**

Tous les menus de Pâques de nos adhérents sur le site de l'office de tourisme [www.vallee-munster.eu](http://www.vallee-munster.eu)

**Du 6 avril au 5 mai**

**Nid non, nid oui ?** Le nid de cigogne tout en chocolat je le trouve à la pâtisserie Gilg à 5€10

**Je croque une cigogne** « storikala », une brioche ou un bretzel en forme de cigogne, 1€, miam ! Chez Willy on donne rendez-vous pour le « CIG 'apéro », mariage unique du **bretzel cigogne et de la bière « blonde des cigogneaux »** 4€ - tous les jours de 5h à 19h sauf le lundi

**Maintenant que les parents ont goûté la bière « blonde des cigogneaux » il est temps de rencontrer Bérangère, la brassreuse.**

Visite de la brasserie du Marcaire à Muhlbach sur Munster et dégustation...encore !?

Chaque lundi, mardi, jeudi et vendredi entre 14h et 17h. 2€50 (-18 ans gratuit, sans dégustation) sur réservation  
Tél : 06 74 67 23 04.



# On joue ?

**Du 6 avril au 5 mai**

**Je chasse les trésors** avec le smartphone ou le GPS de mes parents. Toutes les chasses sont téléchargeables sur [www.vallee-munster.eu](http://www.vallee-munster.eu) rubrique découvrir/sortir/geocaching. En plus, un tout nouveau circuit m'emmène à la découverte des nids des cigogneaux !

Et si je veux faire un jeu de piste, **je pars avec Rose et Louis à la recherche d'un personnage mystère.** Avec mes parents, je sillonne la ville à la recherche d'indices. Vais-je découvrir qui se cache derrière les initiales FH ? Livret de jeu disponible à l'Office de tourisme.

**Le dimanche 6 avril**

de 10h à 18h, je m'amuse en famille au festival des jeux en bois : la tour infernale, le gruyère vis-à-vis, le billard hollandais, la tour de Hanoï, le Rigol'bille, les boules suspendues, le hockey...des centaines de m<sup>2</sup> de jeux !

COSEC de Munster - tarif unique 4€. Buvette et petite restauration sur place.



**Le vendredi 26 avril**

à partir de 19h30, je profite d'une soirée de jeux à la mairie de Hohrod. Scrabble, jeux de cartes et autres jeux de sociétés seront de la partie. Et si je suis pâtissier, je peux ramener un gâteau ! Association Martla - Tél : 06 12 48 60 32

# Je suis gourmand et je m'y attelle...

**Le samedi 13 et jeudi 18 avril**

**Atelier « je fais mon Lamala »**, avec goûter, pâtisserie Willy à Munster - de 14h à 16h - 10€ - adultes et enfants - réservation indispensable. Tél : 03 89 77 29 66

**Le samedi 20 avril**

je présente ma réalisation au concours du meilleur lamala - 15h15 - Cave Schoenheitz, Wihr-au-Val - pour adultes et enfants - sur inscription préalable à l'office de tourisme.

# J'aime les bonnes Notes

**Le samedi 6 avril** à 20h30 **Concert de printemps de la chorale Lerchenfeld**, suivi d'un bal privé - *espace Belle Epoque - Breitenbach - 12€*

**Le samedi 6 avril** à 20h **Soirée Années 80** pour faire la fête. Tenue Disco autorisée ! Buvette et petite restauration sur place pour se remettre en piste. *Salle des fêtes de Gunsbach - 8€*

**Le vendredi 12 avril** à 20h30, si tu as loupé le concert de la **chorale Lerchenfeld**, ils remettent ça à l'espace culturel St-Grégoire à Munster - 12€

**Le dimanche 14 avril** à 17h **Concert des Rameaux** - Duo flûte traversière et orgue - *Eglise de l'Emm - Metzeral - entrée libre, plateau.*

**Le vendredi 19 avril** à 17h **Concert du Vendredi Saint** : La Passion selon St Marc - *église protestante de Munster - 12€ / réduit 10€.*

**Le samedi 27 avril** à 20h30 **Concert : Clavecin d'hier et d'aujourd'hui** - *Salle de la Laub de Munster - Entrée libre - plateau.*

# J'♥ le théâtre

**Le mardi 9 avril** à 14h30, **Mademoiselle Rêve**, un spectacle jeune public. Ce spectacle poétique et visuel mêle théâtre et film d'animation, traitant du cycle de la vie. *Espace culturel Saint-Grégoire à Munster - adulte 7€ / enfant 6€*

**Le mardi 30 avril** à 20h30, **Rag'n Boogie**, un savant mélange de musique et de récit qui évoque l'histoire des noirs américains et leur musique. Verre de l'amitié et rencontre avec les artistes après la représentation. *Espace culturel Saint-Grégoire à Munster - 12,50€ / réduit 10,50€*

# J'♥ la nature

**Samedi 13 avril** à 14h, c'est le « **Ochterputz** », le jardin fait peau neuve. L'occasion de préparer le jardin à l'arrivée du printemps. Chemin du Dubach à Munster, accès libre - potager en vie  
*Tél : 06 51 63 50 50*

**Le mardi 9 et jeudi 25 avril** à 15h, balade dans les vignes pour découvrir **Le vignoble, refuge de biodiversité** avec Dominique, vigneronne passionnée. Dégustation *Adulte 10€ / enfant 5€ - sur réservation au 03 89 71 03 96 - Cave Schoenheitz à Wihr-au-Val.*

**Avec mes potes du Club Vosgien, ...**

**Le samedi 22 avril** à 14h30, **circuit des genêts** (2h30, très facile) avec Jacques - *Tél. : 03 89 77 13 63 - rdv place de la gare à Metzeral.*

# J'♥ la nature ... suite

**Du lundi 29 avril au mercredi 1<sup>er</sup> mai**

## Les JOURNÉES DE LA RANDONNÉE !

3 jours où je peux profiter de 10 randonnées avec le Club Vosgien. Il y a aussi des animations, de la marche nordique et de quoi reprendre des forces pour repartir sur les sentiers !

*lundi, à partir de 13h30 / mardi, à partir de 14h30 / mercredi, à partir de 10h - rdv Grand Hôtel à Munster*

*Programme disponible à l'Office de tourisme - Tél : 03 89 77 31 80 - [www.vallee-munster.eu](http://www.vallee-munster.eu)*

# Je pêche... un poisson d'avril... ou pas...



**Les dimanches 7 et 21 avril, et 5 mai**

**Pêche spéciale grosses truites** à l'étang de pêche de Soultzeren.

**Les dimanches 14 et 28 avril**

tu peux également **titiller les carpes** - *étang de pêche de Soultzeren - de 7h30 à 11h30 - adulte 10€ ; moins de 12 ans 7€ - location de matériel possible.*

**Le vendredi 19 avril** **Pêche du Vendredi Saint**

à l'étang d'Ampfersbach - *Stosswihr - de 9h à 12h - 8,50€.* Si je n'attrape pas de poisson, je peux en acheter sur place...cool ! je dirai que je les ai pêchés !

**Le samedi 27 avril** **Ouverture de la saison de**

**pêche** à l'étang Klausteinen - *Wihr au Val - au bord de la D 417 - de 7h à 19h - journée 12€ - ½ journée 7€.*

**Le samedi 27 avril** **Pêche d'ouverture spéciale**

**grosses truites** - *étang d'Ampfersbach Stosswihr - de 14h à 18h - 8,50€.*

**Le mercredi 1<sup>er</sup> mai** **Concours de pêche** sur 5 tours

- *étang Klausteinen - Wihr au Val - au bord de la D 417 - de 9h à 17h - inscription sur place - 20€*

étang de pêche de Soultzeren - Tél. : 06 32 32 77 33  
étang d'Ampfersbach à Stosswihr - Tél. : 03 89 77 21 60  
étang Klausteinen - Wihr au Val - Tél. : 06 43 79 37 73

\*Le règlement du Jeu Concours est déposé auprès de l'Etude de Maître Pierre, huissier de Justice, situé 2a rue Frédéric Hartmann 68140 Munster. Le règlement du jeu est consultable sur [www.vallee-munster.eu](http://www.vallee-munster.eu) durant toute la durée du jeu concours. Le règlement, ainsi que ses avenants et toute modification, peut être adressé gratuitement à tout participant qui en ferait la demande par courrier à l'adresse suivante : Office de tourisme de la Vallée de Munster, 1 rue du couvent - 68140 Munster.

Les frais postaux seront remboursés au tarif en vigueur en France, sur simple demande formulée dans le courrier de demande de règlement.

## Le festival de jazz de Munster

Initié en 1988 par la ville de Munster et Michel Hausser, le Jazz Festival offrira sa 32ème édition du 28 Mai au 1er Juin 2019 avec un programme éclectique montrant plusieurs facettes de la musique de jazz.

Comme tous les ans, des artistes de classe internationale se produiront sur la scène munstérienne.

- lors de l'ouverture un hommage particulier sera rendu à la musique de Ray Charles avec la formation « The Genius » dirigée par le pianiste slovène Uros Perric qui est l'un des meilleurs interprètes de la musique de Ray Charles.
- Le jazz manouche sera à l'honneur le 29 mai avec Steeve Laffont et Costel Nitescu.

- Le jazz New Orleans et le gospel seront programmés le 30 Mai. A cette occasion, nous aurons le plaisir d'accueillir la chanteuse américaine Linda Lee Hopkins, grande voix du gospel.

- Vendredi 31 Mai, grande soirée blues, trois formations se succéderont sur scène : Ben Toury, Nico Duportal and the Sparks et Melvin Taylor.

- Umlaut big band cloturera le festival le 1er Juin.

**Yvon Gautier**

Infos sur : [www.jazzmunster.eu](http://www.jazzmunster.eu)  
 Billetterie à partir du 15 Avril auprès de la  
 mairie de Munster – tél : 03 89 77 32 98



## VOTRE BANQUE EST DÉJÀ DANS VOTRE MOBILE.

### APPLICATION\* CRÉDIT MUTUEL :

- RESTEZ EN CONTACT AVEC VOTRE CONSEILLER
- CONSULTEZ ET GÉREZ VOS COMPTES
- ACCÉDEZ À VOS ASSURANCES ET DÉCLAREZ VOS SINISTRES

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION :



\* Tous ces services ne sont pas disponibles sur l'ensemble des applications et versions. Nous vous conseillons d'avoir un forfait adapté (avec du web). Sous réserve de mobile compatible et de souscription du service de banque à distance de votre banque.

**Crédit Mutuel**

VALLÉES DE LA FECHT

Munster - Metzeral - Sultzeren

# Des œufs colorés pour Pâques

Qui dit Pâques, dit œufs. Je me souviens encore des nids de Pâques savamment dissimulés par mes grands-parents dans les recoins de leur maison. Tous les ans, les nids étaient garnis des mêmes trésors : un lamala, un grand lapin souriant au chocolat, des œufs, fritures et autres douceurs chocolatées et sucrées et...un œuf dur à la coquille d'un rouge marron peu ordinaire à mes yeux d'enfant.



Si, comme mes grands-parents (et peut être les vôtres aussi), vous voulez agrémenter vos nids de Pâques d'œufs originaux, il vous faudra :

- des pelures d'oignons (ne lésinez pas sur la quantité pour avoir un beau rendu)
- des œufs
- une casserole d'eau.

Faites bouillir l'eau avec les pelures d'oignons jusqu'à ce que l'eau soit bien colorée (environ 30 à 40mn).

Plongez-y les œufs et laissez cuire une dizaine de minutes.

Une fois les œufs sortis de l'eau, vous pouvez passer un peu d'huile végétale (tournesol, olive...) sur leurs coquilles pour les rendre brillantes.

Avec les pelures d'oignons vous obtiendrez des œufs d'un beau

rouge marron.

Pour des œufs jaunes, utilisez du curcuma, des épinards pour la couleur verte ou du chou rouge pour du rose-violet.

Pour un rendu réussi, utilisez des œufs à coquille blanche.

Et pour un effet encore plus original, vous pouvez appliquer sur votre œuf cru : des feuilles de lierre, des brins d'herbe ou de persil, etc...

Positionnez pour cela votre brin ou la feuille choisie sur la coquille, glissez le tout dans un vieux collant, fermez avec un élastique ou un morceau de ficelle afin que tout reste en place.

Plongez l'œuf dans l'eau colorée pendant 10mn. Il faut que le brin soit vraiment bien collé à la coquille à l'aide du collant pour avoir, une fois cuit, l'empreinte du brin ou de la feuille qui apparaisse.

Joyeuses Pâques à tous !

Sabrina Werey

Epicerie L'Essentiel - Munster

**Maison Dischinger**  
fondée en 1960

Partenaire GREGO

**Spécial Fêtes de Pâques**

**Demandez la liste de nos plats de fête pour Pâques A Guater !**



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

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

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

**Les Offres de Bienvenue CIC**

Des solutions concrètes et privilégiées

**12 Grand Rue**  
**68140 MUNSTER**

**CIC Est**

Construisons dans un monde qui bouge.

Banque CIC Est - 31 rue Jean Wenger Valentin 67000 Strasbourg - RCS Strasbourg 754 800 712 - N° ORIAS : 07 026 287. Banque régie par les articles L.511-1 et suivants du Code Monétaire et Financier. Immatriculation en qualité d'intermédiaire en opérations d'assurances consultable sous [www.orias.fr](http://www.orias.fr). Contrats d'assurances souscrits auprès de ACM VIE SA et ACM IARD SA entreprises régies par le code des assurances et distribués sous la marque CIC Assurances.

cic.fr

**Atelier de Couture – Tissus**  
**Mercerie – Retouches**

**Audacoudre**

**OPERATION**  
**1<sup>er</sup> ANNIVERSAIRE**  
**Du 23 Mars au 23 Avril 2019**  
**-20% sur le tissu au mètre\***  
**Un cadeau offert à partir de 15€ de retouches\***

8 Rue Saint Grégoire 68140 MUNSTER  
07 69 50 46 38 – 03 89 30 87 08  
Site : [www.audacoudre.fr](http://www.audacoudre.fr)

Revendeur officiel machine à coudre ELNA

\*Sur présentation de ce bon jusqu'à épuisement des stocks

A Munster :

# La Maison LUQUET



L'atelier de forge et de taillanderie La Maison Luquet a ouvert ses portes le 1er juillet 2018 au 17 rue des Clefs à Munster, là où se trouvaient à l'époque les anciens ateliers municipaux. Les habitants de la vallée de Munster suivent avec intérêt l'aventure de ce jeune couple qui remet à l'honneur un métier historique.

Simon Luquet, originaire du Jura, a été le forgeron de l'écomusée d'Alsace pendant 5 ans à la suite de son apprentissage dans la dispositif Fédération des métiers d'art d'Alsace et de sa licence aux arts visuels de Strasbourg. Soumia, elle, est colmarienne et a été chargée de projets événementiels dans une start-up qui développait des services aux entreprises.

Leur complémentarité est donc exemplaire et explique leur forte présence sur les réseaux sociaux et les plateformes vidéos où ils partagent très régulièrement des actualités autour de leur métier. La vallée les a naturellement attirés par l'équilibre entre cadre de vie agréable pour eux et leurs enfants, dynamisme économique et touristique, et forte présence d'artisans.

Lors de l'achat des ateliers municipaux, Soumia et Simon Luquet se sont engagés à refaire naître une forge et à la mettre au service des habitants de la vallée. Depuis son ouverture, l'atelier propose divers services, plus ou moins disparus dans la vallée. L'activité en progression montre que les habitants sont séduits par cette démarche et soutiennent son apport positif à l'économie locale.

Le retour en force de ce type d'artisanat est le reflet d'une tendance de fond actuelle du produit sur-mesure, durable et made in France. Les haches, les couteaux, les outils, les manches et les ferronneries qui sortent de l'atelier sont tous des commandes ajustées au cahier des charges des clients.

Avec une vallée aussi verte et des jardins aussi nombreux, on ne boude pas son plaisir d'avoir des outils, des décors ou du mobilier forgé à l'ancienne.

Un samedi matin par mois (calendrier consultable sur le site web ou sur la page Facebook) le forgeron est à votre disposition pour un entretien d'outils et d'affûtage minute. La Maison Luquet s'inscrit ainsi dans une optique de recyclage ou de remise en état. On en revient volontiers à un objet fait pour durer et pour se transmettre.

La Famille Luquet tenait à respecter son second engagement auprès de la mairie de Munster : celui de créer un lieu d'animation de la vallée de Munster. C'est le cas par exemple pour les manifestations proposées aux familles et aux touristes pour Halloween, aux échanges en milieu scolaire ou tout simplement en proposant des portes ouvertes.

Ils ont rendez-vous avec les adolescents du Bureau Animation Jeunes à Munster pour un atelier d'initiation. Soumia et Simon ont aussi créé des formules de stages de forge aussi insolites qu'enrichissants destinés aux débutants, aux initiés, aux touristes ou aux locaux.

La Maison Luquet apporte un lieu plein de modernité, de convivialité et de tradition ; un endroit à l'image de notre Vallée !



# Coeur de Massif

*fromage de Vosgiennes*



Il y a quelques années, un groupe d'éleveurs adhérents de l'organisme de sélection de la race vosgienne a décidé de créer un fromage au lait de Vosgiennes pour valoriser leur lait. Ainsi est né en 2015 le Coeur de Massif, une tomme reconnaissable à sa forme carrée, à pâte pressée mi-cuite, fabriquée uniquement à partir de ce lait. Son bon goût fruité, les arômes liés à l'utilisation de lait cru et son côté plus crémeux qu'un barikaas en font déjà un incontournable des fromages fermiers locaux.

Beaucoup pensent que le fromage de Munster est fabriqué avec du lait de Vosgiennes ; néanmoins, à peine 4% du Munster en est issu. Le cahier des charges du Coeur de Massif est donc plus strict et impose 150 jours de pâturage des animaux avec un minimum de 30 ares de pâture par vache.

Il impose également une alimentation hivernale sans ensilage, majoritairement au foin. Le Coeur de Massif a donc pour but de valoriser une race mais également de promouvoir un massif et une agriculture de montagne respectueuse de l'environnement qui façonne les paysages au cours des saisons.

La beauté de l'histoire est que, grâce à cette nouvelle filière, la pérennité de la race Vosgienne n'est effectivement plus menacée à court terme. Sa diminution s'expliquait par les



ATELIER  FRITSCH  
PORTE | FENÊTRE | AGENCEMENT

FABRICANT POSEUR PRÈS DE CHEZ VOUS !



Performance et sobriété avec notre nouvelle génération de portes et fenêtres bois et alu à ouvrant caché, ferrure invisible. Finition écologique et naturelle.



Conception et fabrication vallée de Munster

BREITENBACH 03 89 77 52 51

[www.menuiseriefritsch.fr](http://www.menuiseriefritsch.fr)

guerres à répétition qui avaient décimé les cheptels dans des secteurs d'élevage fortement bombardés et par une production laitière moindre des vaches Vosgiennes.

Une poignée d'éleveurs s'échina cependant à réhabiliter cette race qui servait autrefois à tracter le matériel agricole sur les pentes abruptes des chaumes et qui est donc particulièrement adaptée aux zones montagneuses.

Plusieurs éleveurs produisent aujourd'hui du Coeur de Massif dans la Vallée de Munster : la ferme du Firstmiss, la ferme du Rothenbach, la ferme du Kahlenwasen, la ferme de l'Estive, la ferme de la Soultzermatt et la ferme du Strohhberg.

Vous pouvez retrouver le Coeur de Massif chez vos commerçants de la Vallée : au Panier de Sophie, à la Maison Dischinger ou à la Maison du Fromage.

L'organisme de sélection de la race vosgienne



# BRICO 9



L'apprentissage, filière de la réussite, comme en témoigne le parcours de trois « CAP Vente » que le métier, sinon la génération, a réunis dans une même entreprise.

L'ainé est Rémy Laemmel. Entré en apprentissage à l'âge de 14 ans – « à cette époque les commerces avaient le droit de sortir des étals sur le trottoir ; sortir et rentrer la marchandise quatre fois par jour, ça vous donne du ressort ! » - il participa ensuite à la création de Brico 9... qu'il quitta un an plus tard pour d'autres horizons... avant de se lancer dans la grande aventure lorsque, au bout d'une nouvelle année, il découvrit que le magasin était en vente.

En septembre 87 il s'associa avec Jean-Claude Messa et Guy Maulny pour racheter l'entreprise. Quelques années encore, et c'est le déménagement dans des locaux neufs à l'entrée de Munster.

Spécialiste du bricolage, de la décoration (revêtements de sol, luminaires, encadrements sur mesure, mobilier de chalet...) et du jardinage avec des marques phares

telles que Stihl, Metabo, Dulux Valentine, Gardena, le magasin qui occupait 500m<sup>2</sup> à sa création en 1985 s'étend aujourd'hui sur une surface de 2500m<sup>2</sup> et emploie neuf personnes dont une apprentie.

S'investir, s'entourer, se développer, former la génération suivante et promouvoir les talents :

Pierre-Luc Loux intègre Brico 9 en 2005, à 16 ans, pour un CAP Vente. Arrivé en 2007, Nicolas Bohn a 16 ans lui aussi, et prépare le même examen. Tous deux poursuivront par un BEP Vente, et termineront avec un BAC PRO Commerce. Diplômés en poche, chacun à son tour se voit offrir un emploi stable dans l'entreprise. Ce qui était jusque-là un parcours classique devient une superbe réussite quand on sait que, talent et compétence confirmés, Nicolas Bohn et Pierre-Luc Loux sont sur le point d'entrer dans la co-gérance de leur commerce.

Geneviève Lejeune

## **Briconautes**

**BRICO 9 MUNSTER**

**ZI rue Martin Hilti - 68140 MUNSTER**

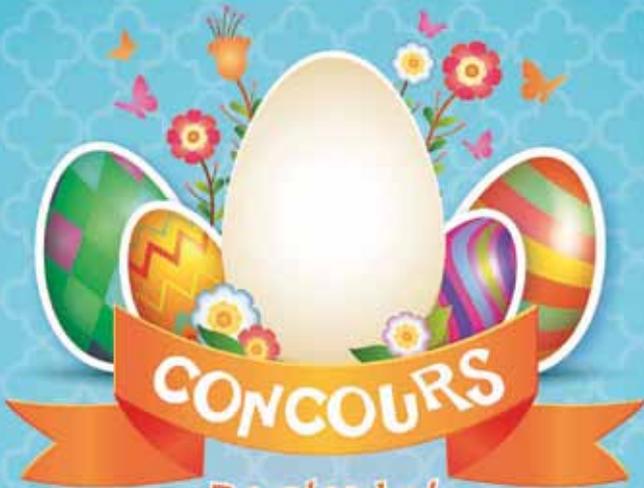
**Tél 03 89 77 11 99**

**MEUBLES ET DÉCO, VENEZ PROFITER DES NOUVEAUTÉS !**



**Bons plans et actus sur Facebook : brico 9 les briconautes**

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



Du plus bel  
**OEUF DÉCORÉ**  
DU 1<sup>ER</sup> AU 20 AVRIL  
\* RÉSERVÉ AUX ENFANTS \*

«Fastoche ! Mon commerçant me donne un oeuf que je décorerai, puis, entre le 1<sup>er</sup> et le 20 avril à midi, je dépose mon bel oeuf décoré chez mon commerçant.

Samedi après-midi le Lièvre de Pâques distribuera des chocolats. Si mon oeuf est celui qu'il préfère de toute la vitrine, je gagne un cadeau !»

La liste des commerces participant au jeu est disponible sur [www.munster-commerce-artisanat.com](http://www.munster-commerce-artisanat.com)



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](mailto:contact@cigogne-munster.fr)

[www.cigogne-munster.fr](http://www.cigogne-munster.fr)



**e' Olivier**  
restaurant

2 rue Saint Grégoire, 68140 Munster  
Tél: 03 89 77 34 08 - [restaurantolivier.l@gmail.com](mailto:restaurantolivier.l@gmail.com)  
Fermé le mardi et le mercredi toute la journée

**112 200**

PERSONNES ONT  
L'HABITUDE D'ÉCOUTER

**AZUR FM**  
RADIO CENTRE-ALSACE

**MERCI!**



**91.9 FM** MUNSTER  
[www.azur-fm.com](http://www.azur-fm.com)

Médiamétrie - Public des Associatives Janv - Juin 2018 - Zone et habitudes d'écoute AZUR FM  
Lundi - Vendredi - Population des 13 ans et plus - Auditoire Global

PLUS DE **45 ANS**  
D'EXPERIENCE ET  
DE SAVOIR-FAIRE !

Spécialistes de la menuiserie artisanale, nous mettons toute notre expertise au service de votre projet ! La Menuiserie Stoehr c'est :

- !!! Plus de **45 ans d'expérience** dans le domaine de la menuiserie.
- !!! Une **entreprise familiale** composée de menuisiers polyvalents et qualifiés (Monsieur Stoehr fils dispose du diplôme de maître-artisan).
- !!! Le **recherche du détail et de la finition** dans chacune de nos prestations.
- !!! Un **hall d'exposition** réunissant de nombreuses références.
- !!! La sélection des **meilleures essence de bois**.
- !!! Dans notre menuiserie **tout est fabriqué de façon artisanale** et nous y tenons.



**MEUBLES SUR-MESURE, PLACARDS, AMÉNAGEMENT DE BUREAUX**  
DÉCOUVREZ NOS PRESTATIONS !



- NOS ENGAGEMENTS :**
- !!! Des **menuiseries uniques et sur-mesure** de fabrication artisanale.
  - !!! Des menuiseries de qualité de marques **françaises & allemandes**
  - !!! Des bois de qualité provenant de **forêts PEFC**.
  - !!! Le meilleur rapport **qualité/prix**.
  - !!! Le **respect des délais** établis & de votre budget.
  - !!! Un service après-vente **réactif**.

Fenêtres PVC/BOIS/ALU  
UW jusqu'à 0.75

**STOEHR** fils  
MENUISERIE  
AMÉNAGEMENT

16b rue de Munster - 68140 GUNSBACH - 03 89 77 42 23

[www.menuisierstoehr.com](http://www.menuisierstoehr.com) - [stoehr.p@wanadoo.fr](mailto:stoehr.p@wanadoo.fr)

www.azurfm.com



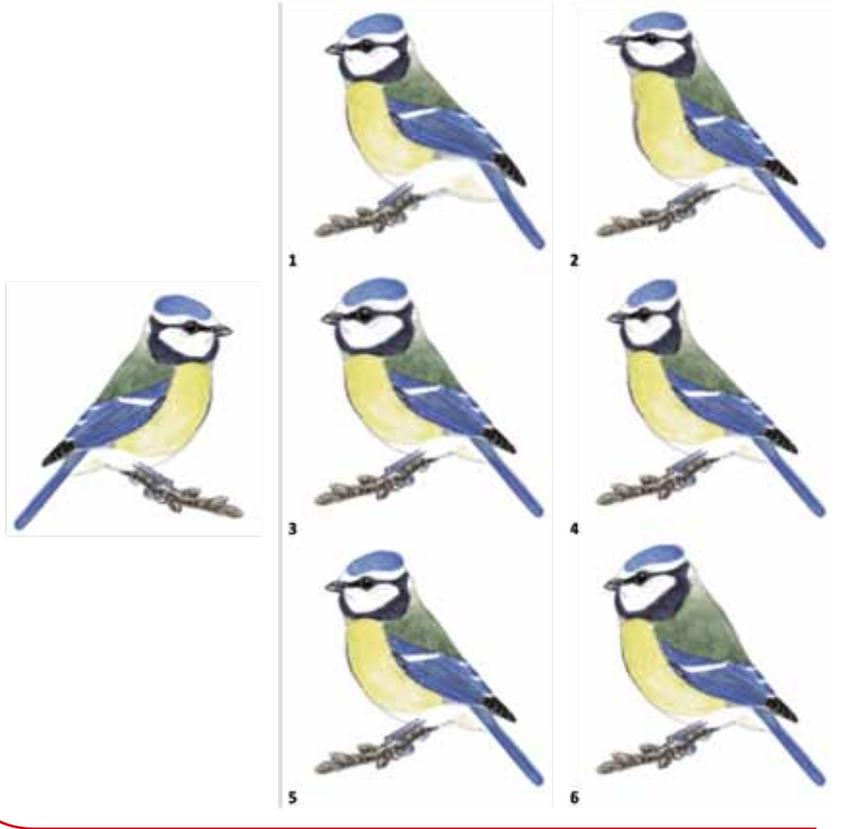
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. Certifié PEFC / pfc.org - N° 10-31-2009



# La page des jeux

## A/ La mésange bleue et le miroir

Parmi les 6 mésanges de droite, une seule est le reflet exact de la mésange de gauche.



## B/ De l'or au forlet

Dans ce jeu il s'agit d'ajouter à chaque fois 1 seule lettre en formant un nouveau mot. exemple :

A	N			
A	N	E		
E	T	N	A	
T	A	N	E	T

O	R				
F	O	R	L	E	T

## et de l'âne à l'agneau

A	N	E			
A	G	N	E	A	U

## C/ Cherchez l'intrus...

Chaque série de fleurs contient un intrus. A vous de le trouver ! A chaque ligne c'est une logique différente qui s'applique.

- 1/ MUGUET - PERVENCHE - COLCHIQUE - PRIMEVERE - JONQUILLE
- 2/ PERVENCHE - COLCHIQUE - ANEMONE - MUGUET - JONQUILLE
- 3/ PERVENCHE - COLCHIQUE - TOURNESOL - PRIMEVERE - ANEMONE
- 4/ TOURNESOL - COLCHIQUE - MUGUET - PERCE NEIGE - PERVENCHE

*solutions :*  
 A/ il s'agit de la mésange n°5  
 B/ • OR - ROT - OTER - LEROT - FORLET  
 • ANE - ANGE - NUAGE - AGNEAU  
 C/  
 1/ colchique : fleur d'automne, les autres sont du printemps  
 2/ muguet : la seule de la liste à ne pas terminer par un E  
 3/ anémone : la seule à ne pas comporter 9 lettres  
 4/ tournesol : la seule de la liste à donner des graines alimentaires



# Carte Privilège

## LA carte de fidélité de la Vallée de Munster



### Une carte de fidélité à l'échelle d'un territoire !

La Carte Privilège Grego, c'est une carte unique de fidélité qui couvre toute la Vallée de Munster et offre une liberté d'utilisation auprès de 25 commerçants ! (chiffre en évolution)

### Comment le client utilise-t-il la Carte Privilège GREGO ?

C'est un jeu d'enfant : à chaque passage en caisse, le consommateur voit sa cagnotte se créditer d'euros qu'il pourra utiliser lors d'autres achats chez le commerçant de son choix.

Les commerçants participants sont identifiables par un visuel sur leur vitrine. (liste également consultable sur [www.munster-commerce-artisanat.com](http://www.munster-commerce-artisanat.com).)

### Comment se procurer la Carte Privilège GREGO ?

Sur simple demande auprès d'un commerçant participant ou via le site internet :

[www.munster-commerce-artisanat.com](http://www.munster-commerce-artisanat.com)  
→ ma carte privilège → inscription

## INFOS GREGO

### Le concours !

#### le concours du plus bel oeuf décoré

du lundi 1<sup>er</sup> au samedi 20 avril à midi

« Fastoche ! Mon commerçant me donne un œuf que je décorerai et déposerai ensuite chez un des commerçants participant au jeu. **Samedi 20 avril** dans l'après-midi, le Lièvre de Pâques fera le tour des magasins.

Si mon œuf est celui qu'il préfère de toute une vitrine, je gagne un cadeau ! »

(réservé aux enfants - liste des commerces participants consultable sur [www.munster-commerce-artisanat.com](http://www.munster-commerce-artisanat.com))

### Double cagnottage !

#### une semaine entière de double-cagnottage

pour fêter les beaux jours !

- **du lundi 17 au dimanche 23 juin**, tout achat effectué avec la Carte Privilège Grego fera tomber **DEUX FOIS PLUS D'EUROS** dans votre cagnotte de fidélité !

### La fête !

#### fête de la musique

**samedi 22 juin**, les commerçants de Munster participent à l'animation de la ville par l'ouverture des magasins jusqu'à tard le soir. En soirée, la Grand rue sera piétonne !



### LISTE DES 25 COMMERCES Carte Privilège Grégo

PÂTISSERIE WILLY  
BOULANGERIE SCHAFFHAUSER  
(Sultzeren, Stosswihr et tournées)  
AUBERGE DU TANET  
(Route du Lac Vert - Sultzeren)  
BOUTIQUE MARIE M  
BRUNN - EXTRA  
VERONIQUE FLEURS  
OPTIC 2000  
ANNE CL'HAIR COIFFURE  
BRIN DE FOLIE  
LA TABLE DES MALKER  
LA GODILLE  
BRICO 9  
FLEURS SCHIRA  
BOUCHERIE CHEZ GILBERT  
BOUCHERIE DISCHINGER  
CHAUSSURES LUTZ  
AU PANIER DE SOPHIE  
L'ARTISANALE  
PÂTISSERIE GILG  
BOUCHERIE LA PIERRE ROUGE  
MAGASINS GUTHLEBEN  
LK TOURS  
POMPES FUNEBRES DE LA VALLÉE  
SUPER U  
(le mercredi, à partir de 50€ d'achats)  
U EXPRESS  
(le mercredi, à partir de 30€ d'achats)