

Affranchir
au tarif
en vigueur

Brasserie Fischer

7 route de Bischwiller - BP 48
67301 Schiltigheim Cedex



Balades Champêtres

Carnet-découverte
offert par la Brasserie Fischer

LES SENTIERS DU MÄNNELE

Édition estivale



Balades
Champêtres

Retrouvez les Sentiers du Männele sur www.brasseriefischer.com

Les sentiers champêtres



Lutin des bières, le Männele inspiré par l'approche des beaux jours, s'est offert une petite escapade à travers champs. Parti en éclaireur, il a sillonné l'Alsace de long en large et s'est offert une fabuleuse retour aux sources : là où tous les éléments - eau, céréales, soleil - sont réunis pour fabriquer la boisson de ses aïeux. Sa région natale s'est révélée une fois de plus d'une richesse inouïe et le Männele y a évidemment déniché quelques merveilles qu'il brûle de partager avec vous.

C'est donc avec un immense plaisir qu'à travers cette édition estivale, il vous dédie ses plus belles balades champêtres. Alors vite, prenez à votre tour la poudre d'escampette, et partez à sa suite pour goûter à la saveur incomparable d'un été bucolique en Alsace !



[[Conseils pratiques pour les balades :

- > Pour remédier aux coups de barre, rien de tel qu'une barre céréalière. Pensez à en glisser dans votre besace. Et n'oubliez pas la bouteille d'eau !
- > Durant la saison d'été, songez à couvrir votre tête et à vous tartiner de crème solaire.
- > Évitez les mocassins ou talons aiguilles, et munissez-vous plutôt d'une bonne paire de chaussures de marche ! Vous n'en serez que plus à l'aise et éviterez de glisser sur les sentiers rocaillieux ou humides.
- > Préservez l'intégrité des sites en rassemblant vos déchets pour les jeter dans une poubelle !
- > Les itinéraires sont décrits brièvement et ne dispensent pas de préparer ses balades à l'aide de cartes ou de guides spécialisés.



"Les Sentiers du Männele"

Directrice de la publication : Muriel Last - Rédactrice en chef : Valentine Brau
 Brasserie Fischer SA - 7, route de Bischwiller - 67300 Schiltigheim - 558 501 060 RCS Strasbourg
 Réalisation : laCompagnie - Impression : Ott Imprimeur, Wasselonne - Photos : Nicolas Messner (sauf p.15 - Sylvie Baadé)
 Juillet 2005 - Dépôt légal à parution - Gratuit



DÉCOUVERTE

Le Männele n'a pas eu trop de mal à percer le mystère de l'Alsace Bossue. Le drôle de nom affublé à cette région provient tout simplement de sa topographie. Tout en courbes et déliés, ce coin d'Alsace aux accents champêtres roule en effet ses bosses entre champs et vergers. C'est aussi le pays de la quetsche et de la mirabelle par excellence.

[[Crinière au vent

Le Männele n'a pas résisté au plaisir de chausser les étriers et de s'offrir les services d'une bonne monture pour arpenter, crinière au vent, le sol vallonné de l'Alsace Bossue. Au pas, au trot, au galop... peu importe la cadence, pourvu qu'il y ait l'audace !

*Leçons d'équitation sur cheval et poney - Pension - Promenade.
Centre équestre de Sarre-Union - Lieu-dit "Altchaussée"
1, rue Maréchal Foch - 67260 Sarre-Union
Contact : Marc Henriot - 03 88 00 15 59*



[[La vallée de l'Isch (4h30, balade à la journée)

L'Isch est une charmante rivière qui serpente au travers de l'Alsace Bossue, havre de paix dans un paysage vallonné. Le Männele a rencontré au cours de sa balade l'un des plus grands "champs" d'orchidées sauvages qu'il ait vu en Alsace.

Départ : Weyer, à 3 km de Drulingen. Se garer près du terrain de football. Traverser le centre du village et sortir vers le nord-ouest par la rue Spiegelberg. Vers les dernières maisons prendre à gauche le chemin cercle rouge. Passer à gauche d'un bois de conifères pour aboutir à la D 40. Prendre à gauche pour traverser Moulin d'Isch, vestige d'un village disparu. Après le pont, prendre à gauche, passer sous la voie ferrée et aboutir à la D 46 d. Prendre à gauche vers Schalbach. Traverser le village vers Drulingen (à gauche). Juste après le cimetière, prendre à gauche la petite route goudronnée. Après le petit bois, un croisement puis un petit pont, prendre à droite puis à gauche pour revenir au départ par la D 107. Avant le tournant, vous verrez, sur la gauche, une pelouse

à orchidées gérée par le Conservatoire des Sites (à admirer uniquement bien évidemment, cueillette interdite).

Selon votre heure de départ, vous pourrez dresser la nappe au début de votre balade, à l'ombre du bois de conifères, ou un peu plus loin près de Moulin d'Isch.

PATRIMOINE

[[Une maison pas comme les autres



En Alsace Bossue, la maison traditionnelle, communément appelée le Schopfhuss, diffère des habitations alsaciennes telles qu'elles trônent dans notre imaginaire et sur les cartes postales. Inutile de partir en quête des fameux colombages, l'architecture, ici d'un tout autre genre, s'apparente davantage aux constructions lorraines.

> Le Schopfhuss se caractérise notamment par son ouverture sur la rue. Alors que dans le reste de l'Alsace, le fumier était déposé dans un recoin de la cour, il était ici de bon ton de l'exposer dans la rue, au vu... et au nez de tous !

*Pour découvrir le fonctionnement d'une exploitation agricole au XIXème siècle, participez à l'une des visites guidées organisées à Dehlingen
Contact : Emmanuelle Thomann - 03 88 01 21 07*



[[Le sentier de découverte du Kirchberg



Agréable lieu aménagé pour le pique-nique : chapelle et point de vue. De Drulingen prendre la N 61 puis la D 340 vers Berg. Au début du village, prendre la petite route qui monte à gauche. Parking au sommet.

L'Alsace Bossue

RENCONTRES ARTISTIQUES



[[Les nuits de mystère

En période estivale, à Butten, sur le site de la Heidenkirche, une troupe de théâtre vous transporte au cœur des contes et légendes de l'Alsace Bossue. Mais chut, seuls les noctambules ont accès à ces secrets...

Et avant (ou après) le spectacle, le Männele vous conseille une halte gourmande sur la terrasse rafraîchissante du restaurant Au Castel à Keskaltel (quelques km au nord de Sarre-Union)

Au Castel - 6 rue du Faubourg - 67260 Keskaltel - 03 88 00 32 73 - Fax : 03 88 00 36 05

Spectacles nocturnes les 3, 5, 10, 12, 14 et 17 août à partir de 21 heures.
Itinéraire balisé depuis Diemeringen
Contact : Syndicat d'Initiative de l'Alsace Bossue (Diemeringen)
03 88 00 40 39

GOURMANDISE

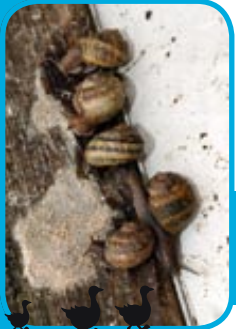


[[Ferme héliicole de Hirschland

"Escargot-go-go, montre-moi tes cornes"... Le Männele a eu beau pousser la chansonnette et y mettre tout son cœur, les locataires des jolies coquilles n'ont pas tenu à répondre à son invitation. Ce qui n'a pas découragé pour autant notre bonhomme, friand de leur délicate chair...

À défaut de les ramasser lui-même, il s'est approvisionné à la ferme héliicole de Hirschland en bocaux, tourtes, feuilletés et autres délicieuses spécialités qu'il compte savourer avec une bière ambrée, écumée à l'ancienne.

Marie-Thérèse Dintinger
15 rue de la Forêt
67320 Hirschland
03 88 01 99 58



Pêcheur,
elle a le bon goût
d'être simple...

Id. Communication - Photographie : F. Engel - Männele est une marque déposée au sein du processus créatif de fabrication des bières Männele.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DÉCOUVERTE

[[Ambiance bucolique

Situé au cœur des Vosges centrales, le Val-de-Villé est un petit coin de paradis en toutes saisons. Mais l'été a le don de sublimer son paysage, saupoudrant sur ses prés et ses champs, mille et une couleurs.



[[Ferme pédagogique

La ferme pédagogique en agriculture biologique Nanou et Nicolas Humbert est de ces modèles d'exploitations agricoles qui respirent le bonheur de l'authenticité et l'amour des produits vrais. Profitez de votre balade pour découvrir le métier d'agriculteur et faire le plein d'excellents produits fermiers, tous biologiques...



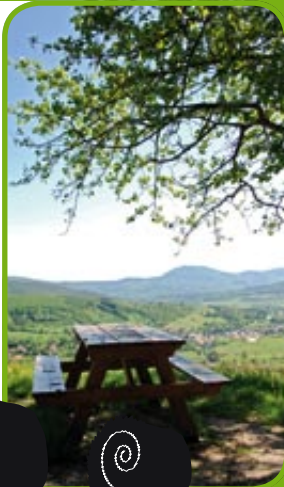
Ferme Humbert - 83 rue Principale - 67220 Urbeis - 03 88 57 06 00
Accès : à 7 km de Villé direction Fouchy - www.biofermehumbert.com

[[Le Val-de-Villé (1 h 30)

Un parcours bucolique et légendaire au départ de St Pierre-Bois : vergers, pâtures et vues superbes sur la vallée.

Départ : le village de St Pierre-Bois, à côté de Thanvillé à l'orée du Val-de-Villé. Se garer dans le centre du village.

Prendre à droite de la petite chapelle du village le chemin rouge-blanc-rouge qui monte vers l'église St Gilles dominant le vallon (attention le départ n'est pas balisé). Après un croisement (calvaire) continuer tout droit vers l'église. À celle-ci prendre à gauche la petite route goudronnée. Aux maisons prendre le 2^e chemin à gauche (Beauregard), contourner la dernière maison par la droite et continuer à gauche le chemin qui ramène au calvaire. De là, redescendre au village.



PATRIMOINE

[[Un second mur païen



S'il est moins connu que la célèbre enceinte du Mont Sainte Odile, le Mur Païen qui entoure le sommet du château du Frankenbourg, à l'entrée du Val-de-Villé, n'en est pas moins réel. Il présente d'ailleurs les mêmes caractéristiques que son célèbre cousin et les spécialistes le datent de la même période.

À Châtenois prendre la N 59 vers St^e Marie aux Mines. 3 km après le Val-de-Villé prendre à droite la D 167 jusqu'à La Vancelle. Là, prendre la route forestière allant au Rocher du Coucou et au Frankenbourg. Parking dans le col au pied du château.

[[Idée Pique-Nique

À 530 m d'altitude, dans le massif montagneux qui sépare le Val-de-Villé du Piémont alsacien se trouve un petit col au nom étrange de Kaesemarkt (marché aux fromages) qui offre, les jours d'été caniculaires, une fraîcheur bienvenue à l'ombre des feuillages. L'endroit rêvé pour se ressourcer avant de reprendre la clef des champs ! Le Männele s'y est délecté d'un délicieux sandwich montagnard préparé avec des produits achetés dans une ferme de la vallée et d'une bière blonde bien fraîche. Un pique-nique mémorable !

Accès : à Thanvillé prendre la D 253 vers Blienschwiller. 1 km après le croisement de la D 203 qui vient de Villé, tourner deux fois à droite et prendre la route forestière. Après 2 km dans la forêt, se garer au second parking (Schulwaldplatz). Continuer 300 m à pied vers le Kaesemarkt. À 20 mn à pied, on peut visiter l'intéressant château fort du Bernstein (entrée libre) – commune de Dambach-la-Ville : très belles vues sur le Val-de-Villé.

[[Sandwich montagnard

Couper une baguette en 2 et tartiner un côté de beurre, l'autre de moutarde. Enrouler une saucisse et des cornichons émincés dans une tranche de jambon et une fine tranche de gruyère. Ajouter quelques brins de ciboulette et glisser le tout dans la baguette.

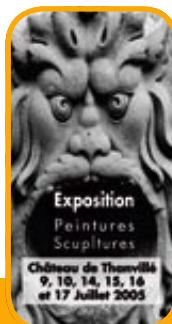


RENCONTRES ARTISTIQUES

[[Rêves d'artistes au château de Thanvillé !

Le Männele, toujours à l'affût d'événements originaux, a eu vent d'une exposition qui réunit chaque année plusieurs artistes contemporains à Thanvillé. Entre peintures, sculptures, photos et mobiles, l'art prendra une nouvelle fois possession des lieux les 9, 10, 14, 15, 16 et 17 juillet prochains. Une occasion rêvée pour enrichir ses connaissances artistiques tout en profitant de l'ouverture exceptionnelle du château.

Renseignements : Association à l'Ombre du Château à Thanvillé
Contact : Christian Rochais - 03 88 57 60 13.



[[Pascal-Henri Poirot, figure incontournable de l'art contemporain

Peintures ou livres peints, les œuvres de Pascal-Henri Poirot dévoilent un monde onirique où les objets du quotidien s'adressent à l'inconscient. L'artiste explore images et symboles qu'il fractionne, questionne, contorsionne. C'est dans un cadre bucolique, propice à la concentration, qu'il laisse libre cours à son inspiration. Son atelier attenant à sa très jolie demeure champêtre est une mine de trésors... qu'il vous fera découvrir avec plaisir.

Atelier Pascal-Henri Poirot, 4 rue des Vieilles Vignes
67220 Breitenau - Neuve Eglise - 03 88 58 96 78 - pascpoir@cegetel.net
www.pascalhpoirot.net



GOURMANDISE

[[La Maison Pfister à Villé



En plus de proposer une pâtisserie généreuse et savoureuse, la Maison Pfister offre une gamme de confiseries et de spécialités dignes de la maison de Hansel et Gretel. Le Männele n'a pas résisté à ses délicieux pains d'épices qui évoquent pour lui l'importation des épices d'orient. On retrouve d'ailleurs celles-ci depuis fort longtemps dans l'élaboration de certaines bières, tradition qui se perpétue de nos jours.

Pâtisserie Pfister
9 pl Charles de Gaulle
67220 Villé - 03 88 57 17 56
Fax : 03 88 57 18 94



[[À vos paniers

Tous les mercredis matins de 8h à 12h et les jeudis soirs en été de 17h à 20h, Villé prête les rues et ruelles de son centre aux étals des producteurs artisanaux. Une bonne occasion de découvrir les spécialités du coin et de renouer avec le bonheur de faire ses courses en plein air.

Et après le marché, octroyez-vous une pause gourmande à La Bonne Franquette, où Pascal Schreiber vous accueillera avec grand plaisir et vous concoctera foie gras ou poissons à sa façon !
6 place du marché - 67220 Villé - 03 88 57 14 25 - Fax 03 88 57 08 15
Fermé dimanche soir et lundi



Du côté de Rouffach

DÉCOUVERTE

[[Flâner à Rouffach

À Rouffach, prenez le temps de flâner le long des remparts, balade très intéressante et agréable en perspective dans le centre historique de la petite ville. Notre Mânnele ne s'en est pas privé !



[[Le Vivarium du Moulin

Poussez la porte du moulin et venez faire connaissance avec de surprenants locataires. Pas moins de soixante espèces d'insectes et d'araignées vivants du monde entier y ont élu domicile. Confortablement installés dans des terrariums, mygales, fourmis, mantes religieuses, phasmes, mille-pattes géants et bien d'autres encore vous entraînent à la découverte d'une faune méconnue dont les modes de vie ne cesseront de vous étonner !



Ouvert tous les jours de 14h à 18h sauf le lundi et en juillet et août de 10h à 19h.
Vivarium du Moulin - 6 rue du Moulin - 68610 Lautenbach-Zell (Sud-ouest de Rouffach)
03 89 74 02 48 - Fax : 03 89 76 30 25 - www.vivariumdumoulin.org

[[Le Strangenberg (2 h)

La célèbre colline offre au promeneur ses espaces protégés, ses fleurs et sa faune remarquables.

Départ : Westhalten, à l'ouest de la N 83 entre Rouffach et Guebwiller. Parking à la CMDP. Panneaux de présentation.

Reprendre la route d'arrivée et monter la petite route à gauche (sentier viticole, balisé flèche rouge et anémone pulsatile). Suivre ce même balisage. Arrivant aux pelouses sèches sommitales (flore strictement protégée) continuer un peu le circuit N°1 qui pénètre dans la lande. 100 m plus loin tourner à gauche (rocher avec banc et vue plongeante, bel endroit de pique-nique). Suivre le triangle rouge qui ramène au village.



PATRIMOINE

[[Notre Dame du Schauenberg

Accroché aux flancs du Hohberg, au-dessus de Pfaffenheim, le couvent du Schauenberg surplombe fièrement le paysage. Ancien lieu de pèlerinage marial datant du XVe siècle, le lieu mérite une visite tant pour son église baroque, que pour la vue imprenable offerte sur la plaine d'Alsace.

Suivre les panneaux fléchés "Schauenberg" - Parking à 600 m du sanctuaire - Suivre panneau fléché "chemin forestier" 10 à 15 minutes de marche.



[[Les jeudis du terroir

Les jeudis 21 juillet et 4 août, la fête bat son plein dans les rues de Guebwiller de 19h à 23h. Au menu, produits du terroir, folklore, musique, artisanat. À savourer sans modération.

GOURMANDISE

[[La recette du Mânnele

Au cours de ses balades champêtres, le Mânnele a rencontré quantité d'herbes et de plantes sauvages qu'il projette d'utiliser pour la réalisation de recettes gourmandes. Il vous livre quelques-uns de ses secrets...

Le taboulé champêtre

Cuire la semoule de couscous 10 mn, l'égrener dans un saladier et la laisser refroidir. Verser du jus de citron, de l'huile d'olive. Saler et poivrer. Ajouter des morceaux de tomates, des pâquerettes, des boutons et des feuilles tendres de pissenlits (on en trouve partout), quelques fleurs de bourrache et des feuilles de capucine ou de souci.



DÉCOUVERTE

[[Le moulin de Lutterbach

Transformé en Centre d'Initiation à la Nature et à l'Environnement, le moulin de Lutterbach dispose d'un verger, de mares pédagogiques et d'une placette de compostage qui permet de mieux comprendre l'intérêt du recyclage des déchets verts ménagers. Il propose des animations pour enfants et adultes.

CINE du Moulin : 7 rue de la savonnerie - 68460 Lutterbach
cine.du.moulin@evhr.net

Pour demander le programme des animations et des visites de groupe : 03 89 50 69 50



[[Les collines de Rixheim (1 h 30 à 2 h)

Petits vallons, beaux points de vue, vergers et petites fleurs, bref, un beau morceau de nature aux portes de la grande ville...

Départ : Rixheim, à l'est de Mulhouse. Se garer près de l'église dans le haut du village.

Remonter derrière l'église et le long du cimetière le chemin losange bleu. Continuer ce balisage, au-delà du calvaire. Monter sur la gauche jusqu'au réservoir

de Habsheim (superbes vues sur la plaine, les Vosges et la Forêt Noire).

Reprendre le sentier vers le sud (même balisage) jusqu'aux premières maisons de Habsheim. À la route, prendre à droite le chemin losange jaune.

Bel arrêt pique-nique possible au 1^{er} calvaire ("Bellevue"). Au calvaire suivant prendre le chemin à droite qui ramène à Rixheim.

[[Le monastère de l'Oelenberg



Situé à un 1 km de Reiningue en direction de Schweighouse-Thann, le monastère cistercien de l'Oelenberg mérite le détour à bien des égards. Il y a le bâtiment bien-sûr, son joli cadre champêtre aussi, mais surtout son magasin monastique. Les frères y proposent le fruit de leur labour, (pâtes, gâteaux, meringues...), mais aussi des spécialités en provenance d'autres abbayes.

Rue Oelenberg - 68950 Reiningue - 03 89 81 91 23

Magasin monastique ouvert en semaine de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h, le samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h, fermé le dimanche et le lundi matin

> Possibilité de rejoindre à pied le plan d'eau de Reiningue, en direction de Wittelsheim, tout en profitant d'un magnifique cadre champêtre !

Plan d'eau ouvert au public du 18 juin au 5 septembre
Baignade surveillée.

> Possibilité de pratiquer la voile

Contact Base Départementale de Voile du Haut-Rhin à Reiningue - 03 89 55 40 15

RENCONTRES ARTISTIQUES

[[Sculpture textile à Pfafstatt



Quand d'autres s'attaquent au bois, à la pierre ou au bronze, Sylvie Baadé, elle, sculpte à partir du textile. En figeant ce matériau souple, notamment le vêtement, dans des postures étudiées, elle lui insuffle vie, lui donne corps, incarne jusque dans ses moindres fibres la nature humaine. Le Männele, emballé par cette démarche artistique inédite, lui a commandé une sculpture à partir de son pull-over fêliche.

95, rue de la République
(au fond de la cour)
68120 Pfafstatt - 06 21 41 55 06
www.sylviebaade.com
sylviebaade@evhr.net



GOURMANDISE

[[La pâtisserie Kiény à Riedisheim

Inventif, un brin espiègle et toujours prêt à surprendre, Laurent Kiény cultive l'art d'émerveiller les papilles avec des desserts qui ont le don d'exprimer, entre audace et fantaisie, le meilleur des saisons. En été, il fait fleurir dans ses entremets des parfums comme le thym, la lavande ou encore la violette et magnifie avec bonheur les fruits gorgés de soleil. Escapade champêtre au pays de la gourmandise...



**Pâtisserie Kiény - 3 rue du Général de Gaulle
68400 Riedisheim - 03 89 54 04 99 - Fermé le lundi.**

[[La recette du Männele

Une nouvelle idée recette signée "le Männele" vous est livrée ici, pour un apéritif sympathique, concocté avec des ingrédients champêtres repérés lors de l'une de ses nombreuses balades !



L'alliaire, au goût d'ail, pousse dans les lieux frais (haies et lisières).
Le Männele mélange 100 g de ses feuilles hachées avec 100 g de beurre et 1 cuillère à café de sel pour faire de délicieuses tartines qu'il déguste en apéritif (pour 4 personnes).



Processus de fabrication de la bière

De l'eau, de l'orge, du houblon... La nature généreuse nous offre tous ces ingrédients qui, mélangés les uns aux autres par la main de l'homme, permettent de créer l'une des boissons les plus anciennes : la bière.

Le maltage



1. Le Trempage

L'orge est trempée dans l'eau pendant 2 jours.

2. La Germination

L'orge humide repose pendant 6 jours dans des cases de germination, où elle est retournée régulièrement.



3. Le Touraillage

Le grain humide germé est touraillé, c'est-à-dire séché puis chauffé pour lui donner son arôme et sa couleur.



Le brassage



1. L'Empâtage

Le malt moulu est mélangé à l'eau pure de la nappe phréatique pour produire un jus sucré. On y ajoute ensuite des grains crus, tout en élevant la température.

2. La Filtration

Le filtre à moût sépare le moût sucré des drèches.



3. La Cuisson

Le moût sucré est porté à ébullition dans une chaudière. C'est à ce moment qu'on introduit le houblon qui donne à la bière son arôme et son amertume. Le moût est stérilisé.

4. Le Refroidissement

Le moût est refroidi dans des réfrigérants à plaques.



5. La Fermentation

Préalablement ensemencé de levure de bière, le moût fermente en cuves ouvertes (comme pour Dorelei) ou closes.



6. La Garde

Le moût subit une maturation à une température proche de 0°C et mûrit en acquérant toute sa saveur et son pétillant.



7. Après une Ultime filtration,

la bière est conditionnée en bouteilles, boîtes ou fûts et prête à être distribuée puis... dégustée.





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Une remarque ? Une suggestion ?
 Une expérience à partager à propos
 des sentiers du Männele ? Écrivez-nous !



Un set pique-nique ultra pratique sera offert
 aux 150 premières personnes à nous répondre.

(valeur unitaire du lot : 10€)

Photo: mon contr'actuelles

Découpez selon les pointillés afin de ne pas abîmer votre guide !

[[Commentaires

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[[Indiquez-nous vos coordonnées :

Nom

Prénom Âge

Adresse

Code Postal Ville

E-mail

Extrait du règlement: Jeu gratuit sans obligation d'achat organisé à l'occasion de l'édition les Sentiers du Männele Balades Champêtres, ouvert à toute personne majeure résidant en France métropolitaine. Coupon à retourner dans le cadre du jeu au plus tard le 30 juillet 2005. Règlement du jeu déposé chez Me Cathia Schaeffer, huissier de justice associés - SCP à Strasbourg. Ce règlement est disponible gratuitement sur simple demande adressée à Brasserie Fischer 7, route de Bischwiller, 67300 Schiltigheim. Timbre remboursé au tarif lent, sur simple demande accompagnée d'un RIB/RIP. Conformément à la loi Informatique et Liberté, vous disposez d'un droit d'accès, de modification et de suppression des données nominatives vous concernant en écrivant à Brasserie Fischer 7, route de Bischwiller - 67300 Schiltigheim.

