

Affranchir
au tarif
en vigueur

Brasserie Fischer

7 route de Bischwiller - BP 48
67301 Schiltigheim Cedex



Balade au cœur de l'Outre-Forêt

Carnet-découverte
offert par la Brasserie Fischer

LES SENTIERS DU MÄNNELE

Balade au cœur
de l'Outre-Forêt



Retrouvez les Sentiers du Männele sur www.brasseriefischer.com

Balade au cœur de l'Outre-Forêt



Amis de la bière, curieux de sa culture, ce carnet de rendez-vous vous est destiné ! Baptisé "Fischermännle", du nom du légendaire bonhomme Fischer, je vous invite à découvrir l'Alsace au gré de balades brassicoles !

Aussi, après avoir parcouru le Kochersberg, le Grand Ried, le Centre Alsace, la vallée de la Bruche, l'Alsace champêtre, La Petite-Pierre, Strasbourg & Schiltigheim au fil de l'eau et le Sundgau je vous invite à découvrir l'Outre-Forêt.



SENTIER 1



DÉCOUVERTE !

Lutin des bières, le Männele a passé son été à sillonner son Alsace natale pour vous dénicher un circuit automnal inédit. Et c'est l'Outre-Forêt, petit bout d'Eden entre massifs et forêts, qu'il vous propose de découvrir aujourd'hui. Chaussez vite vos bottes de sept lieues, une si belle aventure ne se fait pas attendre !



[[Océan de forêts

Encadrée par les massifs des Vosges du Nord, la forêt de Haguenau et le Rhin, l'Outre-forêt recèle de trésors naturels. La forêt est ici souveraine, joyau de verdure au cœur du Parc Naturel des Vosges du Nord estampillé «Réserve de la Biosphère» par l'Unesco.

[[Le sentier du sel (environ 2h30)

Le Männele a parcouru pour vous cet agréable sentier sur les anciens chemins du sel, pour le plaisir de laisser les yeux errer sur les collines et mettre ses pas dans l'histoire de cette belle portion d'Alsace.



Accès : Sultz-sous-Forêts.

On peut se garer place du Gal de Gaulle, départ de la randonnée. Passer sous le chemin de fer et prendre la rue du Chanoine Imbs. Continuer par le bon balisage «anneau rouge».



Le saviez-vous ?

Le Elwedretsche de Sultz-sous-Forêts

Les habitants de Sultz s'amusaient à mystifier les étrangers de passage en leur faisant croire à l'existence d'un animal fabuleux, le «Elwedretsche», mi-lapin mi-renard. Ils arrivaient souvent à entraîner les victimes de leur plaisanterie dans une chasse nocturne des plus aléatoires...



DÉCOUVERTE !

[[Le col du Pfafenschlik

Le Männele s'est rendu au col du Pfafenschlick, au nord de Soultz et au-dessus de Drachenbronn (D 65).

En prenant au col la direction Lobsann (D 51), il a poursuivi jusqu'au refuge du Soulzerkopf. Il y a découvert un superbe panorama sur toute l'Outre-Forêt et bien au-delà.

Il vous conseille de vous aventurer sur le Sentier du Keltenring «anneau rouge» (1h). Une plaisante balade au milieu d'une des plus belles forêts des Vosges du Nord, qui vous mènera à proximité de lieux supposés anciennement habités par les Celtes.



[[De l'or à boire

Merkwiller-Pechelbronn recèle de trésors souterrains. On peut en effet admirer, en bordure de forêt, le spectacle fascinant de la source thermale des Hélions qui fuse à 65°C, créant une brume vaporeuse enchantresse. De belles balades sont possibles depuis la source (sentiers fléchés).

Accès à partir de Merkwiller sur la route en direction de Woerth, indication à la hauteur du terrain de foot



[[Sur les traces de nos ancêtres

Remontez le fil du temps et plongez-vous dans l'histoire. La Maison de l'Archéologie de Niederbronn couvre la période allant de l'époque gallo-romaine au Moyen-Age avec des vestiges de l'ancien sanctuaire gallo-romain et des objets des châteaux forts environnants.

*Maison de l'Archéologie des Vosges du Nord
44 avenue Foch à Niederbronn - 03 88 80 36 37
Ouvert du 1^{er} novembre, les dimanches de 14h à 17h
Du 1^{er} mars au 1^{er} novembre tous les après-midis de 14h à 18h, sauf mardis et samedis.*



Le saviez-vous ?

Parmi les créations légendaires, citons le dragon, aux écailles vertes et bleues, qui venait s'abreuver chaque soir à la fontaine du village, obligeant ainsi les habitants à se cloîtrer chez eux le temps de ses libations. C'est cette légende qui a donné son nom au village de Drachenbronn littéralement "Fontaine du Dragon".



[[De l'or noir à Pechelbronn

Pechelbronn a longtemps été le théâtre d'une activité pétrolière intense qui a pris fin, il y a une vingtaine d'années. L'exploitation de son gisement d'or noir a laissé quelques vestiges comme une pompe à balancier installée au cœur du village et surtout un musée du pétrole qui retrace cette histoire passionnante.

*Musée du Pétrole - 4 rue de l'école
à Merkwiller-Pechelbronn - 03 88 80 91 08
www.musee-du-petrole.com
Ouvert d'avril à octobre les jeudis, dimanches
et jours fériés de 14h30 à 18h*



[[Cure de jouvence

La réputation de Niederbronn n'est plus à faire. Bien-être et détente font partie de ses prérogatives avec une station thermale qui propose des cures thérapeutiques sur plusieurs jours mais aussi balnéothérapie et forfait-découverte à la journée.

*Station thermale de Niederbronn
5 place des Thermes - 03 88 80 30 70*

La bonne adresse :

Au Cerf - 5 rue de la Gare à Hunspach - 03 88 80 41 59





[[Musée de Woerth

L'Outre-Forêt a accueilli bien malgré elle, l'été 1870, les principaux combats de ce qui allait être la première guerre franco-allemande.

Le musée de Woerth est consacré

à la fameuse bataille du 6 août 1870 à Woerth, dite bataille de Reichshoffen. Pour tous ceux que l'histoire passionne avec ses grâces mais aussi ses pages les plus sombres ...

2 rue du Moulin à Woerth - 03 88 09 40 96
Ouvert de 14h à 17h sauf le mardi.



[[La ligne Maginot

Principalement concentrée dans le secteur de l'Outre-Forêt, la ligne Maginot abrite casernes souterraines, casemates et forts. Plusieurs vestiges et musées consacrés à l'ouvrage de fortification défensif construit par la France entre les deux guerres peuvent être visités.

Ouvrage et musée du Four à Chaux à Lembach :
03 88 94 43 16 ou 03 88 94 48 62

Fort du Schoenenbourg à Hunspach : 03 88 80 59 39

Musée de l'abri à Hatten : 03 88 80 14 90

[[Sur les traces des combattants

Le Männele a parcouru les deux sentiers historiques qui joignent les principaux lieux et villages où les combattants se sont affrontés.

Accès : centre ville de Woerth, près du «monument bavarois».

Traverser pour prendre en face la rue qui monte indiquant «champ de bataille». Les deux sentiers fléchés ont leur première partie commune. Le 1^{er}, «anneau rouge», passe par Froeschwiller (2h15). Le 2^{ème}, «anneau bleu», passe par la forêt de la Niederwald (2h). On peut bien sûr combiner ces 2 sentiers ou les compléter par le «sentier des Turcos».

Le sentier débute à gauche juste après l'usine «Star Auto» (1h environ).

[[Les régiments de «Turcos»

L'armée française créa, sous le second empire et suite à la conquête de l'Algérie, des régiments de fantassins autochtones dénommés «tirailleurs algériens».

L'une de ces unités fut familièrement appelée «Turcos» du fait que des supplétifs turcs en faisaient partie (l'Algérie avait été auparavant sous domination turque).



[[Un lieu de villégiature inédit

Le Männele a fait escale au Liebfrauenberg, un centre d'hébergement pas comme les autres, labellisé ethic-étapes. Cette maison conviviale accueille des hôtes de tous horizons et propose non seulement le gîte et le couvert mais aussi nombre d'activités. Notre Männele vous conseille un petit tour dans son jardin aromatique, véritable ode aux senteurs naturelles !

Centre d'hébergement et restaurant Le Liebfrauenberg à Goersdorf - 03 88 09 31 21
www.liebfrauenberg.com



[[L'Aktienbrauerei

À l'entrée de Reichshoffen en venant d'Haguenau, le Männele s'est arrêté pour admirer l'Aktienbrauerei, seule brasserie construite du temps de l'annexion allemande. Bien que le bâtiment soit demeuré intact,

on n'y produit plus une seule goutte de bière ! La brasserie a en effet été convertie en usine de matelas et tréfilerie.



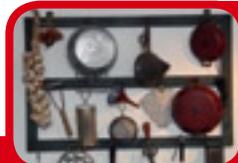
[[Maison rurale de l'Outre-Forêt

La maison rurale de l'Outre-forêt, à Kutzenhausen, retrace la vie paysanne d'autrefois. Les petits (et même les grands) seront séduits par la reconstitution de l'ancienne salle de classe qui sent bon les bancs cirés et l'encre. Le Männele s'y est même essayé, buvard et plume «Sergent Major» en main, à la calligraphie de son enfance.

1 pl. de l'Eglise à Kutzenhausen - 03 88 80 53 00

> Du 1^{er} octobre au 31 mars (fermé en janvier) : mercredis, dimanches et jours fériés de 14h à 18h.

> Du 1^{er} avril au 30 septembre : du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h, dimanches et jours fériés de 14h à 18h.



[[Le château de la Wasenbourg

L'origine de ce château, construit sur le site d'un ancien temple gallo-romain, provient certainement de sa situation géostratégique sur la route du sel à cette époque reculée. Et c'est sans doute pour sa magnifique vue ou les vestiges de son histoire que Goethe escalada la Wasenbourg en 1771 !

Accès : À Niederbronn se garer sur le parking au bout de l'allée des Tilleuls. Traverser la route et la voie ferrée et prendre en face le sentier «rectangle rouge». On atteint le château en une bonne demi-heure de marche.



[[Wissembourg

Wissembourg recèle de magnifiques églises dont l'Abbatiale Saint Pierre et Paul, connue pour ses fresques où rayonne un gigantesque Saint Christophe de 13m de hauteur, daté de la fin du XIV^{ème} siècle, et l'église paroissiale et protestante Saint-Jean, à l'architecture oscillant entre style roman et gothique flamboyant.



[[La Maison de l'Ami Fritz

Cette ancienne maison des Tanneurs est connue pour son oriel (balcon vitré), mais aussi et surtout pour avoir servi en 1932 de décor au film tiré de l'œuvre d'Erckmann et Chatrian. Véritable fresque sociale et culturelle, ce roman emblématique relate les aventures d'un bourgeois alsacien, Fritz, qui tombe amoureux de la fille de son métayer. Notre héros, archétype du bon vivant alsacien attaché aux plaisirs de la bonne chair, est tellement bouleversé qu'il en perd l'appétit.

[[Découverte du pays de Wissembourg :

Départ à la cave viticole de Cleebourg que l'on atteint, venant de Wissembourg, par Rott (D 77). Parking. Les 2 parcours sont indiqués et balisés.

Sentier arboricole (1h) - Sentier forestier (3h30)

Les 2 sentiers peuvent se combiner de différentes manières. Ils peuvent s'enchaîner mais chacun peut aussi se décomposer en boucles plus petites.

Aire de repos et de pique-nique sur les 2 sentiers.



La qualité Alsacienne
en haut débit,
depuis 1821.



So Alsacienne !

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

Brasseur : un métier de passion

Rigueur, exigence et constance font le quotidien du brasseur. Expert maîtrisant toutes les étapes fort délicates de la fabrication de la bière, ce personnage clef au sein de la brasserie, est tout à la fois animé par un souci constant de précision et de qualité et par la fièvre de créer et d'innover. Focus sur un métier de passion.

Hier, un métier corporatif

Le métier de brasseur est officiellement né à la Révolution Française, le 5 avril 1789. Les brasseurs étant désormais autorisés à brasser toute l'année, ils ne sont plus contraints d'exercer conjointement le métier de tonnelier pour survivre entre la Saint-Georges (23 avril) et la Saint-Michel (29 septembre), période durant laquelle le brassage était interdit. La corporation des tonneliers-brasseurs qui est née à Strasbourg en 1471 est ainsi séparée en deux métiers bien distincts.



Le saviez-vous ?

Les brasseurs ont également leur symbole : l'étoile. Il s'agit d'une étoile à 6 branches, composée de deux triangles superposés, elle symbolise les trois éléments (eau, air, feu) et les trois opérations (germination, tourailage, brassage).

Un savoir-faire transmis de père en fils



Du temps des dynasties familiales brassicoles, au XIX^{ème} siècle, le flambeau se transmettait de père en fils. Le progrès aidant, chacun se perfectionnait plus encore que le précédent, certains maîtres brasseurs cumulant les fonctions de brasseur, de chimiste et de biologiste à l'image de Michel Debus, ancien PDG de la Brasserie Fischer et poète de la bière alsacienne. Selon Michel Dollé, de la Brasserie Fischer, ce métier est sans doute «le plus complet des métiers agro-alimentaires» !



Brasseur : un métier de passion

Aujourd'hui, un métier d'ingénierie

Aujourd'hui un brasseur est un ingénieur. En France, le métier peut s'apprendre à l'ENSAIA de Nancy, à l'IFBM de Vandoeuvre ou à l'ENSAIA de Massy. En Belgique, c'est à Louvain que l'on apprend le métier, mais c'est en Allemagne que se trouvent les écoles les plus prestigieuses. Antoine Clément, de la Brasserie Fischer et diplômé de l'ENSAIA savoure «le bonheur de perpétuer une tradition séculaire de plus en plus technologique. C'est une fierté de faire partie de la profession et d'appartenir à la grande famille brassicole. Le métier est passionnant».



La passion du goût

Le brasseur est un peu à la brasserie ce que le chef cuisinier est au restaurant. C'est lui qui invente les recettes et les perfectionne pour répondre aux attentes du consommateur. Attentif aux évolutions du marché, il doit capter les tendances et innover en permanence. Comme l'explique Michel Dollé «l'élaboration d'une nouvelle bière requiert temps, patience et détermination. Il ne faut pas moins d'un an et demi pour venir à bout d'un tel projet !»



Les outils du brasseur

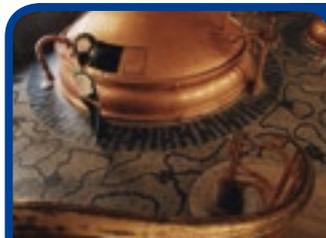
Les armes des brasseurs représentent une cuve en bois cerclée de fer, contenant originel des premiers brassins, une pelle à malt boisée destinée à pelleter le malt d'orge et un «fourquet», sorte de pelle boisée elle aussi, dentelée et ajourée en treille pour bien mélanger tous les ingrédients

entrant dans la composition de la bière.

Aujourd'hui, ces instruments se sont évidemment modernisés et automatisés. Le bois des cuves a été remplacé par de l'inox et les fourquets ont cédé la place à des agitateurs mécaniques. Mais si la technologie a évolué, la bière se fabrique encore chez Fischer dans le respect des méthodes traditionnelles.

Une tâche complexe

Relevant d'une alchimie complexe, l'élaboration de la bière est soumise à bien des paramètres ! Didier Labrosse, de la Brasserie de l'Espérance (Heineken) nous explique que «la bière est un produit mobile qui réagit à nombre de variables, comme les saisons, le temps, les matières premières, l'action des levures ... le brasseur doit donc continuellement adapter le process de fabrication en fonction de ces indicateurs».



La qualité : une exigence au quotidien

Comment obtenir un résultat scrupuleusement identique et une qualité irréprochable jour après jour ? Chez Fischer, cette tâche incombe à Antoine Clément, qui travaille en étroite collaboration avec le Service Qualité. «Le fait de rechercher constamment le bon process industriel tout en gardant une approche très traditionnelle nous tient chaque jour en haleine ! s'enthousiasme-t-il». Le brasseur est secondé par un panel chargé de goûter et d'évaluer la bière régulièrement. C'est dire si la qualité est une préoccupation permanente chez Fischer !

Le saviez-vous ?

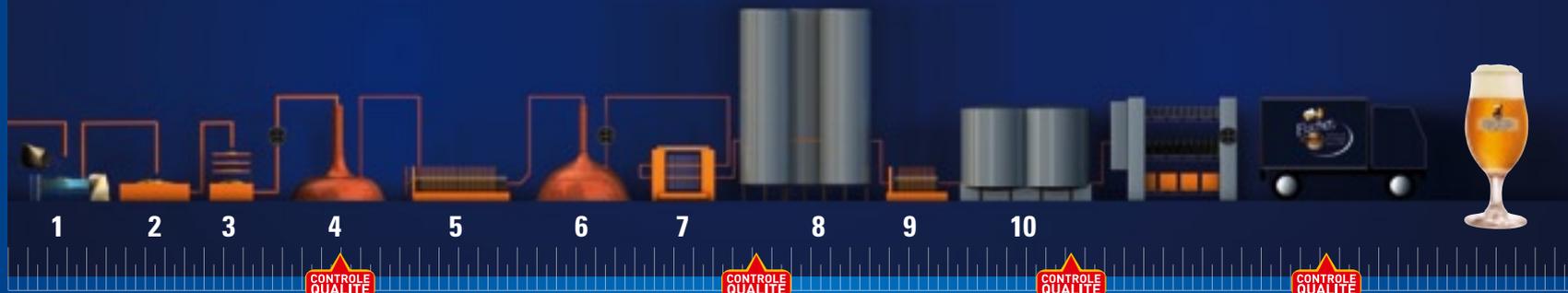
Comme dans bien des corps de métier, les brasseurs ont leur saint patron. L'heureux élu, Saint-Arnould (1040-1087), jouirait de ce privilège pour avoir conseillé à ses ouailles de boire de la bière lors d'une épidémie causée par de l'eau infectée. Conseil judicieux puisque la guérison fut au rendez-vous !

Un miracle qui relève davantage de la chimie que du surnaturel : l'eau utilisée pour fabriquer la bière étant bouillie, elle perd sa nocivité...



Brasseur : un métier de passion

LA FABRICATION DE LA BIÈRE



Un long processus dont les trois phases principales sont le brassage, la fermentation et la filtration est nécessaire pour élaborer une bière savoureuse et pétillante comme seule Fischer en a le secret. Voici un récapitulatif pour tout savoir de la fabrication de la bière depuis la collecte des matières premières jusqu'à votre verre !

1. Trempage

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

2. Germination

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

3. Touraillage

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

4. Brassage

Le malt moulu est mélangé à l'eau pure de la nappe phréatique, et porté à plusieurs paliers de température, pour produire un jus sucré.

5. Filtration

Le filtre à moût sépare le moût sucré des drèches.

6. Houblonnage

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 amertume, et participe à son arôme. On utilise environ 2 grammes de houblon pour un litre de bière. Le moût est stérilisé.

7. Refroidissement

Le moût est refroidi dans des réfrigérants à plaques.

8. Fermentation et garde

Préalablementensemencé de levure de bière, le moût fermente en cuves closes appelées tanks. À la fin de la fermentation primaire, la bière est refroidie aux environs de 0° et stockée en tank de garde pour la fermentation secondaire.

La «bière jeune» mûrit en acquérant toute sa saveur et son pétillant.

9/10. Filtration et conditionnement

Après une ultime filtration pour éliminer les dernières levures et obtenir une bière brillante, celle-ci est soutirée et conditionnée en fûts, bouteilles ou boîtes. Prête à être distribuée et dégustée.

Après cette succession d'étapes sur lesquelles veille avec attention et passion le Maître brasseur, la bière est prête pour la consommation. Peut-être apprécierez-vous plus encore la subtilité de ses arômes en songeant aux trésors de compétences et de savoir-faire qu'il faut déployer pour faire voir le jour à cette boisson unique en son genre...



RENCONTRES ARTISTIQUES !

[[Jardinier des quatre temps

Freddy vous ouvre les portes de son magnifique jardin des quatre temps qu'il a créé sur les lieux de l'ancien verger d'une ferme à colombage du XVIII^{ème} siècle. Ce petit bout de paradis comporte une riche collection d'arbustes, de plantes vivaces et pas moins de 400 espèces de rosiers. Notre Männele qui y a flâné une

bonne heure en compagnie de son créateur a parfait ses connaissances en botanique.

8 rue de Feldbach à Kutzenhausen - 03 88 54 79 09

Visite toute l'année sur rendez-vous.

Entrée gratuite

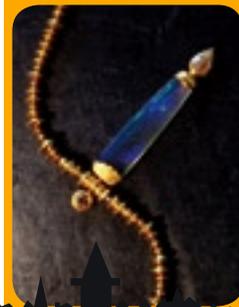


[[Un bijou de créativité

Avant de polir les pierres précieuses, Annette Schleunig a d'abord été paysagiste. Cette passionnée de design est passée de l'art éphémère du jardin à celui du bijou pour goûter au bonheur de tenir ses créations dans la main. Pièces uniques, tous ses bijoux sont fabriqués avec des pierres précieuses extraordinaires. Mais leur richesse tient autant de la noblesse de leurs matériaux que de l'originalité de leur forme !

Exposition "Le mystère des pierres précieuses" du 21 au 28 octobre 2006

25 rue Nationale à Wissembourg - 03 88 54 86 06
www.goldschmiede-schleunig.com



[[Un atelier dans un couvent

Peintre-plasticienne, Marie-Luce Mélant s'engage à faire connaître l'art, à travers des performances, des installations ou des toiles. Un de ses thèmes de prédilection : le thé, vecteur d'échange culturel, ou comment la théière se transforme en symbole de paix.



Alors comme notre Männele, poussez la porte de cet ancien couvent transformé en atelier, et partez à la rencontre d'une artiste passionnée.

7 rue des Augustin à Wissembourg - 03 88 54 23 80 - Visites sur rendez-vous

[[La couleur de la bière

Comme le peintre, la bière a sa palette de couleurs qui provient du degré de touraillage (cf p.15) des grains d'orge. Plus le grain est grillé, plus la bière est de couleur foncée. Aux bières blondes correspondent des malts blonds pâles peu touraillés, aux ambrées des malts plus soutenus, aux brunes des malts grillés, géniteurs de tons acajou, et enfin, aux noires, des reflets d'ébène et des effluves de caramel. Il existe même des malts dits «chocolat» tant les arômes qu'ils dégagent évoquent la fève de cacao.

[[Forge artistique

Passionné d'équitation, Jean-François Hoefler ferre les chevaux de l'Outre-forêt depuis près de 25 ans. Mais, il forge également avec brio objets utilitaires et décoratifs. Notre Männele a passé sa commande : un petit personnage à son effigie qui fera fureur sur l'étagère du buffet de sa grand-mère !

14 rue Principale à Schirlenhof - 03 88 72 80 17
Visite de l'atelier sur demande





GOURMANDISES !

[[Élevage d'autruches

Jean-Claude Weber est le premier producteur à avoir eu l'idée un peu folle d'élever des Autruches en Alsace du Nord. Il est le seul à proposer cette viande faible en graisse et particulièrement goûteuse qu'il conditionne et accommode aussi en terrines.



21 rue du Sable à Gundershoffen - 03 88 72 82 20 - Visite sur rendez-vous

[[Produits de la ferme

Poulets fermiers, volailles de Noël, framboises, groseilles... La ferme Schiellein vous propose un bel éventail de saveurs authentiques avec d'excellents produits de terroir. Pensez à passer votre commande avant de faire votre visite ! Et sachez que vous pourrez même y loger en gîte rural et chambres d'hôtes.

5 route de Surbourg à Merkwiller-Pechelbronn - 03 88 80 77 80

[[Pâtisserie fine

Artisan passionné, exigeant et inventif, Daniel Rebert travaille la pâtisserie avec une rigueur et une minutie dignes d'un orfèvre. Résultat, chacune de ses créations est un véritable enchantement pour les papilles. Ne manquez pas ses macarons à la rose, au citron vert, au citron praliné ou à l'huile d'olive-pistache... Conquis par ces merveilles de moelleux et de saveur, notre Männele lui a même commandé une version à la bière qui devrait voir le jour très prochainement !

7 pl. du Marché-aux-Choux à Wissembourg
03 88 94 01 66



[[L'Auberge «Alsace Village» à Obersteinbach

Superbe adresse bucolique, Alsace Village apparaît comme un havre de paix dédié au repos et à la gourmandise. Chaleureuse et confortable autant que douillette et gourmande, cette adresse incontournable propose une cuisine maison délicieuse l'été, dont la recette qui suit.

49 rue Principale à Obersteinbach - 03 88 09 50 59

[[La recette du Männele : Bœuf à la bière d'Alsace

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de viande de bœuf (macreuse), farine, poivre noir concassé, oignons émincés, carottes, ail, laurier, thym, vin blanc Riesling d'Alsace, gros sel de mer, persil, 50 cl de bière blonde d'Alsace.

Faire blondir les carottes dans l'huile chaude puis ajouter les oignons émincés. Couper la viande en dés de 4 à 5 cm.

La faire rissoler à part.

Ajouter environ 10cl de vin blanc, «singer» la viande en la saupoudrant de farine. Poivrer seulement, ne pas encore saler. Retirer la viande, une fois celle-ci bien revenue.

Ajouter 20 à 25cl de bière dans le jus obtenu précédemment, laisser réduire un peu.

Ajouter à ce moment là la viande, saler et mettre le thym, le laurier et l'ail écrasé.

Changer de récipient et transférer le tout dans une cocotte en fonte. Verser 25cl de bière ainsi que de l'eau jusqu'à 3/4 du récipient. Couvrir et laisser mijoter 2 à 3 heures à feu doux.

Conseils du chef

Les portions peuvent être servies en récipients individuels tels que des caquelons

Servir bien chaud, en saupoudrant au dernier moment d'un peu de persil et de gros sel.



**Au Cerf**

5 rue de la Gare
Hunsbach
03 88 80 41 59
Fermé mardi soir
et mercredi

Au Tilleul

94 rue Principale
Cleebourg
03 88 94 52 15
Fermé lundi et mardi

La Salle des Bouchers

23 Grand' Rue
Gundershoffen
03 88 72 86 98
Fermé samedi midi
et mardi

Au Lion

58 rue Principale
Weinbourg
03 88 89 41 15
Fermé lundi et mardi

Aux Deux Clefs

21 route de Bitch
Mertzwiller
03 88 90 13 20
Fermé lundi soir, mardi
soir et mercredi



Les conseils du Männele

[[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 !
- > 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.
- > Le conseil du Männele : bien que les sentiers soient bien balisés mieux vaut se munir de la carte IGN-Club Vosgien «Top 25 3814 ET» (Haguenau-Wissembourg Outre-Forêt)



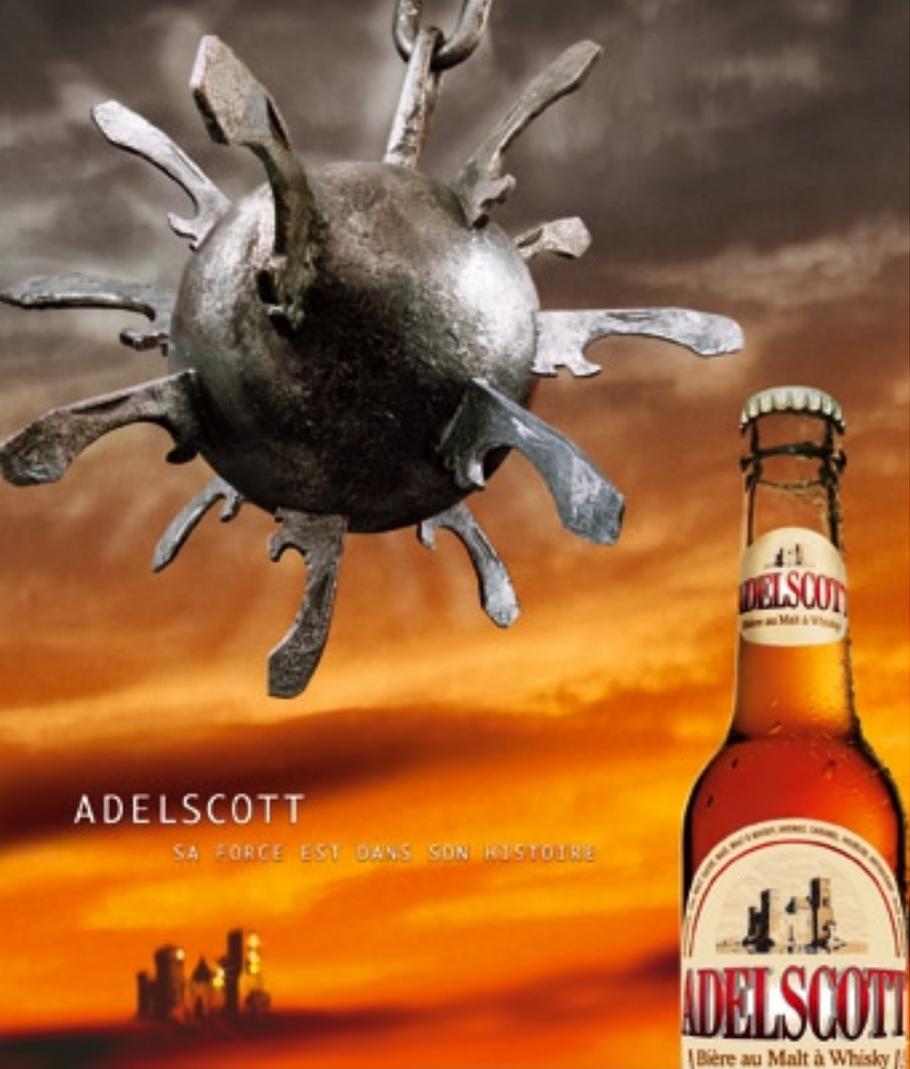
[[Rendez-vous gourmands

- > Fête de la Châtaigne, le 3^{ème} dimanche d'octobre à Niederbronn-les-Bains

"Les Sentiers du Männele"

Directeur de la publication : Olivier Frady - Rédactrice en chef : Valentine Brau - Réalisation : laCompagnie
Impression : Ott Imprimeur, Wasselonne - Photos : N. Messner - Octobre 2006 - Dépôt légal à parution
Gratuit - Brasserie Fischer - 558 501 060 RCS Strasbourg





ADELSCOTT

SA FORCE EST DANS SON HISTOIRE



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

Chère lectrice, cher lecteur,

Quand vous vous lancerez sur les sentiers de l'Outre-Forêt, faites comme notre Männele : ouvrez toutes grandes vos mirettes, traquez l'inédit, le merveilleux ou l'insolite et rédigez tout comme lui une petite idée de découverte ! Complétez le bulletin qui suit, et participez au tirage au sort en le renvoyant à l'adresse indiquée au verso au plus tard le 30 novembre 2006.

Vite à vos stylos :
les 150 bulletins tirés au sort remporteront
un thermos aux couleurs des Sentiers du Männele !



Photo non contractuelle

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

[[Décrivez votre découverte (sentiers, lieux insolites...)]]

- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒
- ☒

[[Indiquez-nous vos coordonnées :]]

Nom Prénom Âge

Adresse ☒
..... ☒

Code Postal Ville

E-mail : ☒

Je souhaite recevoir la newsletter de la Brasserie Fischer

Extrait du règlement : Jeu gratuit sans obligation d'achat organisé à l'occasion de l'édition des Sentiers du Männele du 19 octobre au 30 novembre 2006 "Balade au cœur de l'Outre-forêt" ouvert à toute personne majeure résidant en France métropolitaine. Règlement du jeu déposé chez Me Cathia Schaeffer, huissier de justice associé - 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.

