



**La vallée de Munster se mobilise du samedi 27 février au dimanche 7 mars – Tous au salon de l'agriculture !**

Nicole, Laurianne et Annick seront présentes hall 7.1 allée M stand 37

De nombreuses animations auront lieu sur le stand de la Vallée de Munster.

Des animations culinaires avec les chefs de la vallée de Munster.



Découvrez les recettes proposées durant le salon :

**Recette de Frédéric Kempf, chef de cuisine au restaurant Les Clarines d'Argent :**

Bricks au Munster, Munster et tomates séchées, Rubi cube, blanc manger de Munster et dés de jambon, patate surprise au Munster d'Alsace.

**Recette de Martin Fache, chef de cuisine au restaurant A l'Agneau d'Or :** Quenelles roties au Munster et lardons de sanglier

**Recette d'Ernest Benz, chef de cuisine au Restaurant La Châtaigneraie :** Emulsion de Munster, salade de pommes de terre et filet de truite

**Recette de Monsieur Kempf, chef de cuisine à Verte Vallée :** Raviole de Munster fermier et bettraves, douce vinaigrette aux graines de cumin.

Des dégustations de velouté au Munster tous les jours, préparé par Daniel Zenner, selon une recette d'Emile JUNG.

Une nouveauté cette année à découvrir au salon de l'agriculture : des macarons au fromage de Munster créés par la Pâtisserie Willy.

Un article du journal DNA est paru à ce sujet. [Cliquez ici pour voir l'article du 28 février 2010.](#)

## De l'artisanat



Avec la présence d'André Haeberlé, sabotier à Luttenbach et de Jean Claude Mann, sellier bourrelier de Muhlbach.

## Du folklore



Avec les cors des Alpes et une délégation de Stosswihr en habits marcaires.

## Des vaches



La présence des agriculteurs de la vallée de Munster

Quatre éleveurs de la vallée de Munster seront présents dans le hall 1- allée P - stand 38 : « race vosgienne »

Wehrey - Breitenbach

Burger - Soulzeren

Lochert - Luttenbach

Neff - Mittlach

Leur propre production de fromage de Munster sera en vente sur place.

Et le mardi 2 mars à 15h vous pourrez assister au concours de la race Vosgienne.

Cette année, le concours de la vache de race vosgienne a été remporté par Yvan et Christa Pierrez.  
Consultez [l'article du journal l'Alsace ici.](#)

L'inauguration a eu lieu le 03 mars.



Découvrez les photos [en cliquant sur l'image](#).

Des reportages, des articles, tout voir sur le salon de l'agriculture :

Cette année, le concours de la vache de race vosgienne a été remporté par Yvan et Christa Pierrez. Consultez [l'article du journal l'Alsace ici](#).

Et pour en savoir plus sur les coulisses du salon, [cliquez ici](#) . France 3 Alsace y consacre 3 très beaux reportages.

Autre innovation cette année : l'office de tourisme, en partenariat avec la Communauté des communes de la vallée de Munster invite ses chefs. Un article du journal DNA est paru à ce sujet. [Cliquez ici pour voir l'article du 28 février 2010](#).

Plus d'infos : contactez l'office de tourisme : 03 89 77 31 80 ou par @ : [contact@vallee-munster.eu](mailto:contact@vallee-munster.eu)