

# LA GAZETTE D'ADELIA

FOCUS TERRITOIRE : LA VALLÉE DE MUNSTER



## DANS CE NUMÉRO

L'histoire de la Vallée

Ses paysages

Le Munster : fromage  
emblématique

Sa gastronomie

### L'histoire de la ville de Munster

Notre équipe a pu se rendre dans le territoire de la Vallée de Munster afin de réaliser un diagnostic social. Territoire emblématique de la fabrication du fromage Munster, revenons sur son histoire et son patrimoine.

Munster s'est progressivement constituée autour de l'abbaye bénédictine fondée vers 660 à la confluence des deux rivières Fecht. Cette abbaye était dédiée à Saint-Grégoire, d'où l'ancienne dénomination de Val-Saint-Grégoire pour la vallée. En 1235, l'un des abbés donne les deux tiers de ses droits de juridiction à l'empereur Frédéric II de Hohenstaufen, qui s'empresse de les transmettre peu de temps plus tard aux habitants. En 1308, la ville est entourée de remparts ; elle s'associe avec neuf autres villages de la vallée pour constituer la même année la communauté du Val et de la Ville de Munster, ou communauté du Val-Saint-Grégoire, qui va durer jusqu'en 1847.

La guerre de Trente Ans (1618-1648) est une des périodes les plus tragiques de l'histoire de la ville et de la vallée. Une cascade de malheurs s'abat sur les

habitants : soldatesque, famine, épidémies et rigueur du climat en réduisent considérablement les effectifs. En 1652, les Lorrains viennent encore y faire des ravages. En 1659, le premier abbé français, Dom Charles Marchant, vient occuper le siège abbatial. L'abbaye fortement malmenée sera reconstruite entre 1682 et 1686, à l'exception du palais abbatial terminé entre 1786 et 1789. Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, les habitants se rebellent à plusieurs reprises contre l'autorité du préteur royal, refusant de payer les impôts et de prêter serment à la nouvelle constitution. Le 25 juillet 1789, la Bastille munstérienne (l'Hôtel de Ville) est prise d'assaut par les habitants de la grande vallée. Le XIX<sup>ème</sup> siècle est celui de l'industrialisation et de la modernisation, de l'ouverture de la ville vers le monde extérieur.

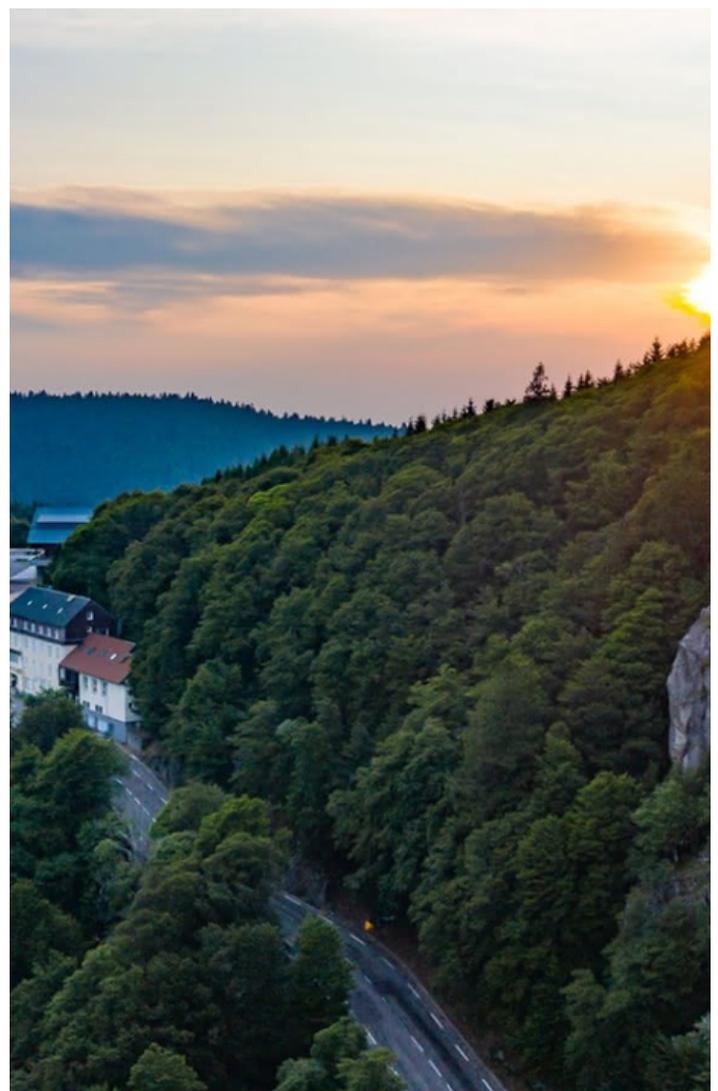
En 1860 la route de la Schlucht est ouverte. La voie ferrée Munster-Colmar réalisée en 1868 est prolongée en 1893 jusqu'à Metzeral. À la veille de la Première Guerre mondiale, Munster compte 6000 habitants; c'est une ville prospère, grâce à l'industrie et au tourisme. Depuis 1871, c'est aussi un important centre douanier dû à la proximité de la frontière franco-allemande sur la crête vosgienne. Pendant la Première Guerre mondiale, Munster subit quotidiennement des bombardements et à la fin août 1915 les habitants sont évacués. Munster est détruite à 85%. Dès le lendemain de l'armistice de 1918, la reconstruction est entamée. Occupée le 18 juin 1940 par l'armée allemande, elle sera libérée le 5 février 1945.

### Les paysages de la Vallée de Munster

Munster bénéficie de l'extraordinaire attrait des paysages qui l'entourent et qui sont un capital touristique indéniable. Les difficultés rencontrées au cours des dernières années par l'industrie textile ont amené la ville à créer, à partir de 1971, une zone artisanale et industrielle dans le quartier Est, le long de la route Munster-Colmar.

La vallée de Munster est la plus caractéristique des vallées vosgiennes avec ses hautes chaumes, vastes pelouses d'altitude sur la crête, ses versants boisés de hêtres-sapinières et ses cirques glaciaires qui abritent lacs et tourbières. Petit à petit la vallée prend forme et s'ouvre pour laisser s'épanouir des forêts de hêtres et de chênes et les grandes prairies naturelles ponctuées d'arbres fruitiers. Elle rejoint enfin les portes du vignoble alsacien.

Parmi les espèces emblématiques de la vallée de Munster, figure le lynx, le faucon pèlerin ou encore le chamois, sans oublier le grand cerf ou le chevreuil. Quelques rares couples de coqs de bruyère ou Grand Tétras fréquentent encore la crête vosgienne. Une population de cigognes blanches campe également à Munster et dans les environs.





Une flore exceptionnelle et fragile se développe sur les montagnes : l'Œillet superbe et le Lys martagon dans les cirques glaciaires, la Pensée des Vosges, la Grande gentiane et la Pulsatille blanche sur les chaumes, la Digitale pourpre et la Campanule à feuilles larges en forêt.

Patrimoine tout aussi surprenant, les tourbières des réserves naturelles du Tanet et du Frankenthal abritent entre autres espèces surprenantes des plantes carnivores comme la Droséra mais tout aussi fragiles, elles ne sont à découvrir que depuis les sentiers.

### **L'histoire d'un fromage typique : le Munster**

L'origine du Munster est liée à l'installation de monastères sur les marges du massif vosgien au VII<sup>e</sup> et VIII<sup>e</sup> siècles. Les historiens se mettent d'accord sur l'origine du Munster : il viendrait des moines venus

la région et qui auraient apporté leur savoir-faire dans la fabrication de fromage. Le nom de Munster viendrait du mot Monastère.

Les noms Munster et Géromé s'expliquent par la double localisation des fabrications : autour de Munster pour l'Alsace et autour de Gérardmer pour la Lorraine (Géromé en patois lorrain). C'est au VII<sup>e</sup> siècle que les moines de la vallée de Munster inventent le Munster pour conserver le lait et nourrir la population nombreuse qui se presse au pied de leur monastère.

Depuis, le territoire de la Lorraine, l'Alsace mais aussi le territoire de Belfort et une petite partie de la Haute-Saône allient leurs talents pour développer et affiner toutes les saveurs du Munster.

Aujourd'hui encore, l'Appellation d'Origine Protégée conserve ses racines historiques et rappelle cette tradition via les noms de Munster et Munster-Géromé : deux noms pour un même fromage !

### **Les spécialités culinaires alsaciennes**

Tout d'abord, évoquons la flammenkueche : il s'agit d'une pâte à pain très fine recouverte d'une épaisse couche de crème fraîche avec des lardons et des rondelles d'oignon cru. Ensuite, on retrouve le baeckeoffe qui est une potée alsacienne dans laquelle on mélange trois viandes différentes : du bœuf, de l'agneau et du porc. On y ajoute des carottes, des oignons, des pommes de terre, du chou que l'on arrose d'un bon vin blanc d'Alsace. Bien entendu, évoquons la choucroute d'Alsace, qui repose avant tout sur la préparation du chou. Il s'agit de bien le choisir et de le laisser fermenter pendant une semaine avec des baies de genièvre. Il faut ensuite le faire mijoter avec du lard et des pommes de terre et y ajouter de la bière ou du vin blanc. Enfin, les bretzels, réalisées dans un pain-brioché avec un cœur moelleux et une croûte extrêmement fine et croquante

Pourquoi ne pas évoquer également des spécialités moins connues de tous, comme les dampfnüdle : ces petits pains originaires d'Alsace se dégustent salés ou sucrés. Étymologiquement, "dampf" signifie "vapeur" et "nüdle", nouilles. Il s'agit, dans les faits, de petites boules de pâtes qui ressemblent à des petits pains.

Le Streusel, qui est un gâteau croustillant très présent en Alsace, est lui aussi très peu connu : il s'agit d'une brioche recouverte d'une pâte composée de farine, de beurre et de sucre que l'on aromatise à la cannelle.

Le Kougelhopf lui, est une brioche en forme de couronne : elle est décorée d'amandes entières et garnie de raisins secs est aromatisée au kirsch ou au rhum. Elle se déguste généralement au moment des fêtes de fin d'année ou de Pâques. Il existe également la version salée du kougelhof avec des lardons ou des noix.

Les maneles sont quant à elles des brioches de Noël traditionnelles en forme de bonhomme que l'on déguste pour la Saint-Nicolas et durant tout le mois de décembre. La recette originale se compose simplement de farine, de beurre, de sucre, de levure et de lait. Les goûter, c'est les adopter.

