

Bientôt Noël 24 thés



Exit le chocolat et place à 24 saveurs de thés et mélanges parfumés, rassemblés dans un calendrier de l'avenant revisité. De quoi découvrir quelques-unes des saveurs proposées par la maison Dammann Frères qui offre une sélection de thés raffinés depuis 1692 et qui vient d'ouvrir une boutique à Strasbourg. Une belle idée pour faire des petites pauses dans le stress des semaines précédant Noël. 19 € le calendrier à la boutique Dammann Frères, 48 rue du fossé des tanneurs à Strasbourg ou sur www.dammann.fr

Un peu de choco

Si on glisse des thés dans le calendrier de l'avenant, on ne se prive pas pour autant des petites douceurs chocolatées. Du plaisir à partager avec cet assortiment de 16 recettes du chocolatier Mombana : pur beurre de cacao, caramel d'Isigny, crème laitière, etc. La boîte de 36 chocolats fins, 23,90 € sur www.mombana.com



Jouer avec le vin

Vinitour. Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde, propose aux amateurs de vin ce jeu très ludique qui permet de découvrir toutes les richesses du vignoble français. Chaque joueur doit constituer sa cave à vins, région après région, en acquérant des bouteilles. Le premier joueur qui a rempli sa cave a gagné. Boîte avec un plateau de jeu «carte de France», six pions, un dé, des cartes «surprises», «questions», «mes bouteilles», «ma cave», des (faux) billets, une règle de jeu. Vinitour, le jeu des vins de France, éd. Hachette, 35 €.



Munster OÙ accueillir rime avec plaisir



Florence et Philippe Wolff en compagnie du chef Thony Billon.

Photo Marc Paygnard

Il y a six ans que Florence et Philippe Wolff ont repris la Verte vallée. Un établissement qui a la chance d'être au cœur de la ville de Munster, mais aussi en pleine nature, puisqu'il se situe dans un vaste parc arboré.

75 personnes travaillent dans l'établissement qui compte 108 chambres. On peut déjeuner en formule brasserie lounge à partir de 15 euros en « formule express » (une entrée + un plat ou un plat + un dessert au choix). Au restaurant, le menu « saveurs » est à 28 euros et le menu plaisirs à 38 euros. Quant au menu « découverte », il est proposé à 52 euros. Une belle place est faite au chariot de fromages du jour frais, du fameux bibalakas au munster affiné.

Le chef Thony Billon dirige une brigade de quinze personnes. « Il cuisine avec son cœur », affirme Philippe Wolff.

Il aime particulièrement travailler les produits locaux et sai-

sonniers et n'hésite pas à pousser la porte pour aller à la rencontre de ses clients.

Deux sommeliers s'occupent de la cave riche de plus de 400 vins, des crus sélectionnés dans la région, mais provenant également du monde entier. Sont plus particulièrement mis en avant les vins issus de vignes cultivées dans une démarche environnementale.

Silvère Thouret aime conseiller les meilleurs accords mets-vins et propose des vins au verre. Une fois par mois, une soirée œnologique permet aux clients de déguster une sélection de vins afin de mieux les connaître.

L'hôtel dispose en outre d'un espace forme avec piscine, jacuzzi, hammam, sauna, salle de fitness et d'un spa avec une palette de soins spécifiques.

Si les adultes sont gâtés, les enfants ne sont pas en reste, avec des menus spéciaux, des animations et des espaces qui leur sont dédiés, une animatrice pour prendre soin d'eux... pendant que leurs parents se détendent au spa, par exemple.

L'hôtel dispose de chambres classiques « Cerisier, Acacia, Érable » pour deux personnes, mais également de suites et de chambres familiales : « Magnolia, Méléze,

Séquoia, Gingko Biloba »... L'hiver, les stations de ski ne sont pas loin. Le Schnepfenried avec ses canons à neige et ses treize pistes offre un large choix aux débutants, comme aux plus aguerris.

Muriele Charlet-Dreyfus

■ Y ALLER Hôtel-restaurant-spa Verte vallée, 10 rue Alfred-Hartmann, 68140 Munster, tél. 03.89.77.15.15, www.vertevallee.com



Retrouvez ce reportage dans le dernier numéro du magazine Massif des Vosges actuellement en kiosque (6,50 €).

Au sommaire également : un zoom sur le Ventron, la mue du Markstein, des balades en snoëlette, l'équitation western, une tribu sioux et autres chasseurs de fantômes.