

Le pastoralisme : l'élevage qui fait de beaux paysages

La Maison du Fromage est aussi celle du pastoralisme : ce mode d'élevage ancestral et naturel, de plus en plus rare sur la planète, est encore d'actualité dans la Vallée de Munster et sur les hauteurs du massif vosgien. Il est toujours pratiqué par plusieurs dizaines d'éleveurs passionnés, dont les vaches broutent encore l'herbe des pâturages et entretiennent ainsi la beauté du paysage.



En Alsace Vallée de Munster

- ✈️ → Bâle/Mulhouse 45 min, Strasbourg 1h, et Fribourg (D) 1h
- 🚆 → TGV depuis Paris, Lille, Lyon, Dijon, Frankfurt et Zurich
- 🚊 → TER Colmar Günsbach
- 🚌 → Colmar-Soultzeren avec arrêt à Günsbach, Munster-Épinal
- 🚗 → 15 min de Colmar, 30 min de Gérardmer, 45 min de Mulhouse, 1h de Strasbourg

Vallée de Munster Tant de richesses à découvrir

Située à l'entrée de la Vallée de Munster, la Maison du Fromage est l'endroit idéal pour préparer votre visite ou votre séjour dans la Vallée de Munster ! Hôtels, gîtes, restaurants, fermes-auberges, musées, sports et loisirs en toutes saisons, randonnées nature, domaines viticoles, fêtes traditionnelles... toutes les informations touristiques sur le massif des Vosges sont à votre disposition !



Ouverture avril 2011

La Maison du Fromage Vallée de Munster

À la rencontre d'un fromage,
d'une vallée, d'une culture



s'Menschtertälerkashüs

"Hêtres dans la vallée" Une exposition ? Plutôt une expérience !



→ C'est un véritable parcours, riche de sens et de sensations : des contes, des odeurs, des bruissements... tout en subtilité, il vous emmène un peu plus loin dans la forêt, là où, vous pourriez avoir la surprise de voir un artisan travailler le bois devant vous.

2 expositions à ne pas manquer jusqu'en 2012

"Les fromages de haute tradition" Pour le goût, les gourmands et les gourmets !



→ Les fromages du Grand Est sont à l'honneur pour cette première exposition. Goûts, caractères, fabrication, accords avec les vins : il y a tant à découvrir... avant de passer à la dégustation !

Composez votre visite selon vos envies

	Adulte	Enfant - 16 ans	Enfant - 6 ans
Démonstration permanente de la fabrication du Munster	7,00 €	4,70 €	gratuit
Expo "Les fromages de haute tradition"	3,50 €	2,40 €	gratuit
Expo "Hêtres dans la vallée"	2,50 €	1,80 €	gratuit
Circuit de visite complet (4h)	10,50 €	7,40 €	gratuit
Forfait Famille (2 adultes + 2 enfants)	32 €		

Tarifs groupe : nous consulter. Ouvert 7j/7, de 9h à 19h

→ Réservations :
+33(0)3 89 77 9000
ou info@mdf-munster.fr

www.maisondufromage-munster.com

→ Maison du Fromage - Vallée de Munster
23 route de Munster
68140 GUNSBACK

→ une réalisation



s'Menschtertälerkashüs

→ en partenariat avec



Credits photos : Denis Gros, Benoit FACCHINI, architectes DWPA

IDAHO - www.agence-ido.com - 02/71



La Maison du Fromage

Un espace vivant, authentique, ludique,
à découvrir en famille

Le Munster ? Bien plus qu'un fromage !

Ici, vous pourrez suivre toutes les étapes de la fabrication de ce fameux fromage, un parcours riche de sens et de sensations : films, expositions, ateliers pédagogiques, visite de l'étable, démonstration de la fabrication du Munster, dégustation... Par petites touches, vous comprendrez au fil de la visite ce qui fait la beauté et l'originalité de cette vallée.

Démonstration permanente de la fabrication du Munster

→ La marçairerie est le point central de la visite, où le fromager réalise devant vous les gestes qui font le bon Munster depuis des générations. Il vous expliquera son patient travail et permettra aux enfants de découvrir le goût du lait cru.



On sent la chaleur des animaux,
on goûte le lait tout frais,
on discute avec le marçaire,
on observe le jeu des poules,
on se régale avec des recettes de grand-mère,
on va voir l'expo,
on vit la vie de la vallée,
et on imagine son avenir.
La Maison du Fromage,
un lieu où l'on prend du bon temps.

Dégustation de Munster à la cave d'affinage



→ Le Munster artisanal au lait cru a un caractère inimitable. Il le doit à la flore particulière des prairies de montagne, aux fameuses vaches Vosgiennes qui y pâturent et au travail du "ferment du rouge" qui permet l'affinage.
→ Notes de dégustation
Jeune, ce fromage à pâte molle et à croûte lavée a un goût frais et subtil. Plus affiné, il développe une odeur franche et relevée, tout en conservant un goût d'une grande finesse.

Les Vosgiennes vous invitent dans leur étable



→ La vache d'ici, c'est la Vosgienne, rustique et robuste. Adorable dans sa robe mouchetée blanche et noire, elle est bonne marcheuse, à l'aise dans les terrains difficiles de montagne. Et un bon caractère avec ça ! À l'étable, vous approcherez les Vosgiennes du troupeau de la Maison du Fromage.

Pour découvrir la vallée et faire son marché l'Espace Vallée



→ L'espace d'accueil, riche de sons, d'émotions et d'images, vous propose des informations sur la Vallée de Munster.
→ Vous pourrez aussi y acheter des produits de producteurs de la vallée et de la région : fromages, vins, charcuteries, autres spécialités du terroir et artisanat régional.
→ Accès libre

Terrasse, brasserie et restaurant la Stub de la Fecht



→ Petite faim ou repas en famille ou entre amis ? Nous vous accueillerons avec plaisir. À la carte : du sucré et du salé, des spécialités alsaciennes, d'anciennes recettes très goûteuses... et bien sûr, des recettes inédites au Munster.
→ Accès libre
→ Pâtisseries, encas et repas
→ Accueil de groupes

Les enfants imaginent,
les parents découvrent, les aînés se rappellent...
La Maison du Fromage est un superbe domaine agricole
où l'on aime se retrouver et se promener dans le parc.

