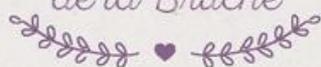


*Les expériences
buissonnières*

*de la vallée
de la Bruche*



*Découvrez une nouvelle manière
de voyager & de découvrir un territoire :*
les "Gens de Bruche" partagent avec vous
ce que l'on ne partage qu'avec des amis!

— *Chez nous* —
vous êtes chez vous!

**valleedela
bruche.fr**

**Alsace
France**

Expériences buissonnières

sommaire

Le concept

3 Du tourisme passif au tourisme immersif

Les habitants – Qui sont-ils ? Que font-ils ?

4 -> 5 Luc au fournil

6 -> 7 Catherine au labo de pâtisserie

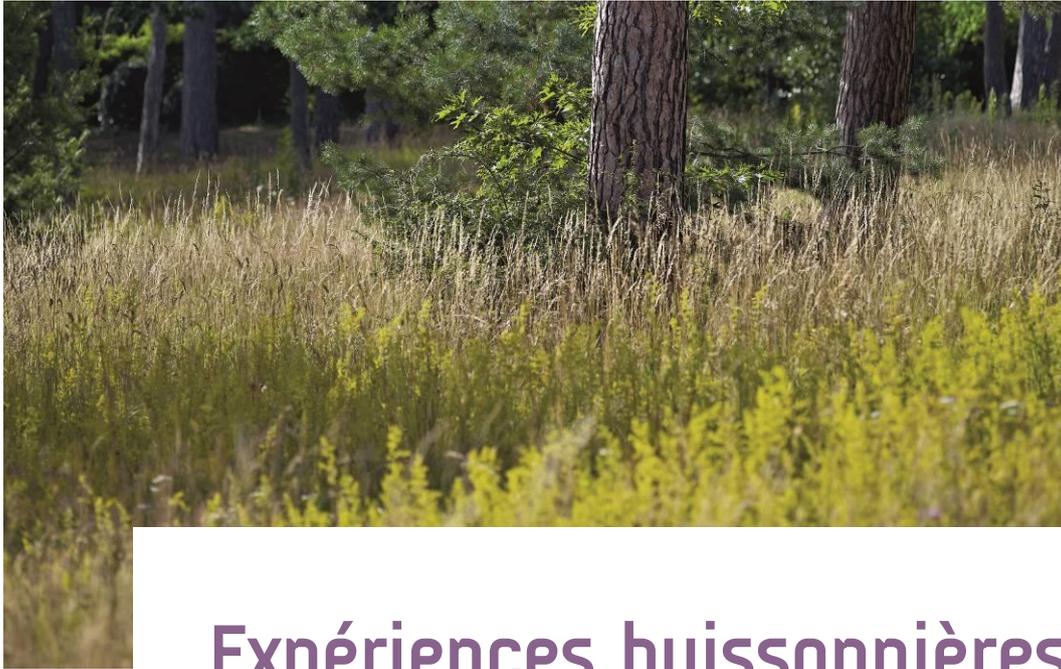
8 -> 9 Cécile & Raoul au château

10 -> 11 Colette aux champs et à la cuisine

12 -> 13 Avec Thierry, c'est une virée à « deux-che »

Comment ça fonctionne ?

14 Les modalités de participation



Expériences buissonnières

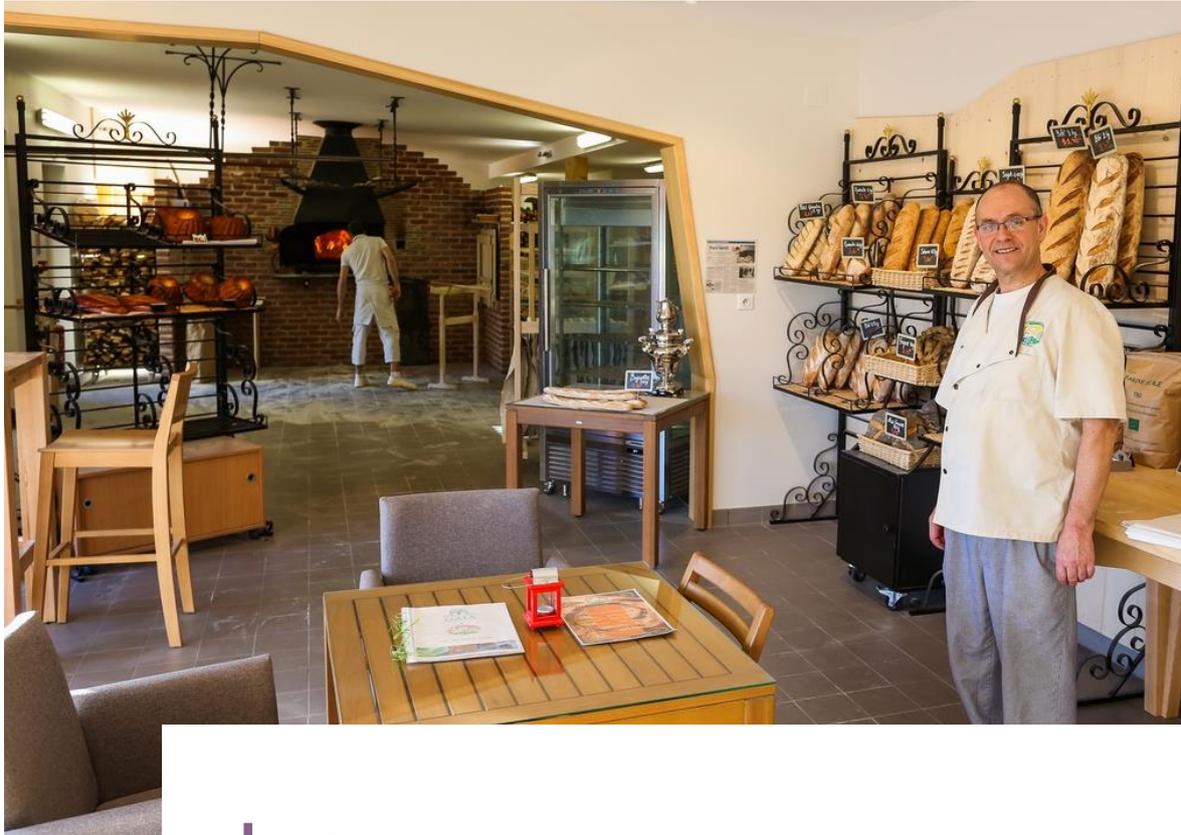
Le concept ?

Avec les *expériences buissonnières* l'office de tourisme a choisi de confier ses visiteurs ou ses vacanciers à 5 habitants de la vallée de la Bruche, triés sur le volet, pour quelques heures ou une journée.

Pas de sommités locales, des gens de tous les jours avec une vie de tous les jours et un point commun : une passion et un enthousiasme boulimiques qu'ils partagent sans réserve.

Au visiteur de choisir avec qui et où il veut vibrer, quelle histoire il veut vivre, quel savoir faire il veut découvrir, quelles images et impressions de la vallée de la Bruche il veut ramener chez lui.

Les *expériences buissonnières*, ce sont d'authentiques rencontres, complicités, moments de partages et d'échanges avec des gens d'ici...
une autre manière de vivre ses vacances, ces moments les plus précieux de l'année ...



Luc...

A l'origine : Luc Reuiller, 59 ans, originaire du Maine & Loire est fils d'un viticulteur. Il délaisse ses études économiques qui l'ennuient pour remettre en état le vieux four à pain de sa grand-mère. De 1986 à 1992, il y produit du bon pain à l'ancienne. En 1993, Luc et Muriel Reuiller cherchent, pour leurs enfants, une école Steiner. Ils la trouvent à Colmar et s'installent à Orbey, où Luc Reuiller ouvre une boulangerie artisanale bio et bientôt une autre à Saâles, en 2014.

Sa passion : les pains à l'ancienne sans levure

Sa fierté : former lui-même ses boulangers, avoir conçu et fait construire son propre fournil à bois. Prendre le temps de couper et de trier les buchettes de feuillus qui alimentent sa fournée. N'utiliser depuis 25 ans que des farines locales intégrales issues de l'agriculture biodynamique, moulues à l'ancienne sur des pierres.



... au fournil

Où : Boulangerie bio Turlupain à Saales

Quand : les samedis matin

Durée : une matinée

On fait quoi ?

Visite du fournil, secrets de fabrication et réalisation coachée par le boulanger d'un « pain perdu ». Le petit-déjeuner au fournil avec toute la gamme de pains à l'ancienne

Nombre de participants : 4 à 12 personnes

Accueil : en français

Tarif : 12 € / personne

Le petit plus : le pain perdu que l'on ramène chez soi





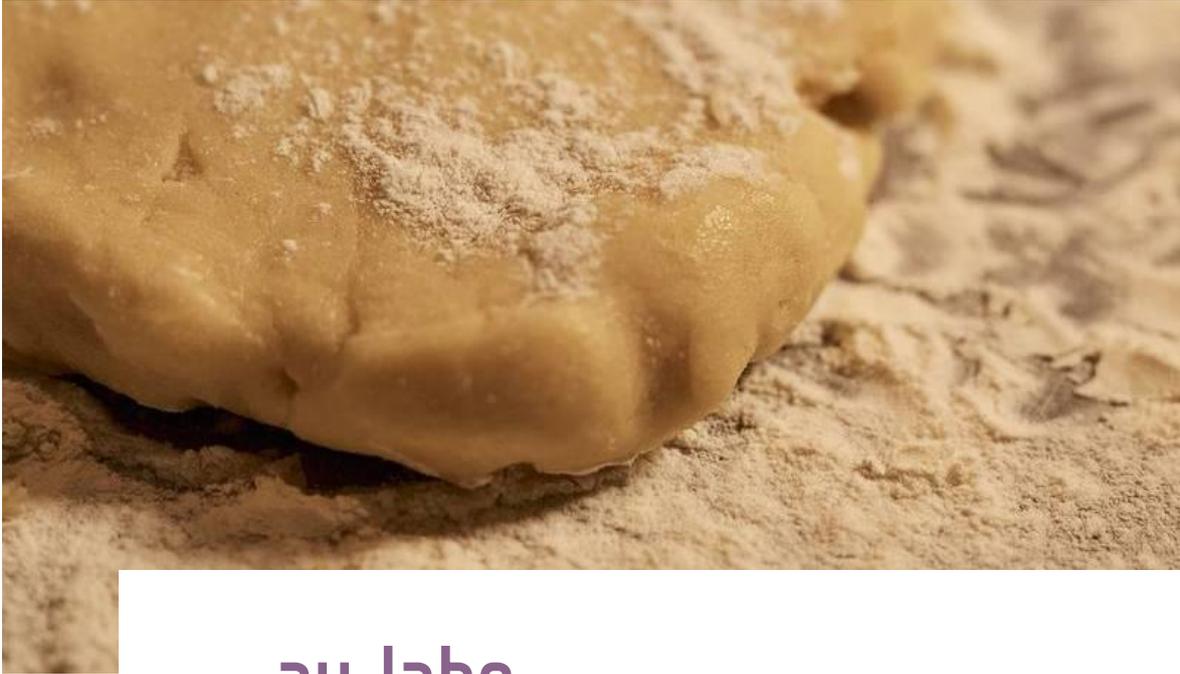
Catherine...

A l'origine : Catherine 50 ans, est une « Ch'ti » native de la région de Maubeuge qui a suivi son cœur en Alsace et s'y est installée il y a 25 ans. Pendant des années elle a exercé ses talents dans le milieu de la banque et en ville mais en son for intérieur elle est restée « rat des champs » et elle sent un peu à l'étroit dans son milieu professionnel. Elle aspire à plus d'autonomie et a besoin d'espace. A 45 ans, alors que les enfants ont quitté le nid et que son époux vient d'hériter de la ferme vosgienne des grands-parents dans la vallée de la Bruche, elle se dit « changer de cap c'est maintenant ou jamais ! » En 2011, elle se lance avec son mari dans la rénovation et l'aménagement de la bâtisse de 1753, passe un CAP de pâtisserie (sa vocation inassouvie) et crée la maison « Bluets et Brimbelles » à Saulxures où elle installe également son laboratoire de pâtisserie.

Sa passion : accueillir dans sa maison d'hôtes des visiteurs venus de tous horizons, jouer au chef d'orchestre dans son laboratoire et y faire naître et renaître les grands classiques sucrés.

Sa fierté : veiller à ce que ses hôtes se sentent bien et les recevoir comme des amis, faire plaisir. Leur transmettre des secrets de fabrication qui n'en sont pas, leur enseigner les bons gestes, les pousser à réaliser des créations dont ils ne se croyaient pas capables. Réussir avec de la bonne humeur, des produits simples, frais et de saison, des desserts haut de gamme ...

Expériences buissonnières
Avec Catherine, c'est plus qu'une « cerise sur le gâteau » !



... au labo

Où : maison d'hôtes « Bluets et Brimbelles » à Saulxures

Quand : toute l'année hors périodes de fermeture de l'établissement

Durée : une matinée

On fait quoi ?

Visite du laboratoire de fabrication, réalisation coachée par la maîtresse de maison d'une spécialité pâtissière, partage des trucs et astuces du métier, collation partagée durant l'atelier

Nombre de participants : à partir de 8 ans, de 4 à 6 personnes

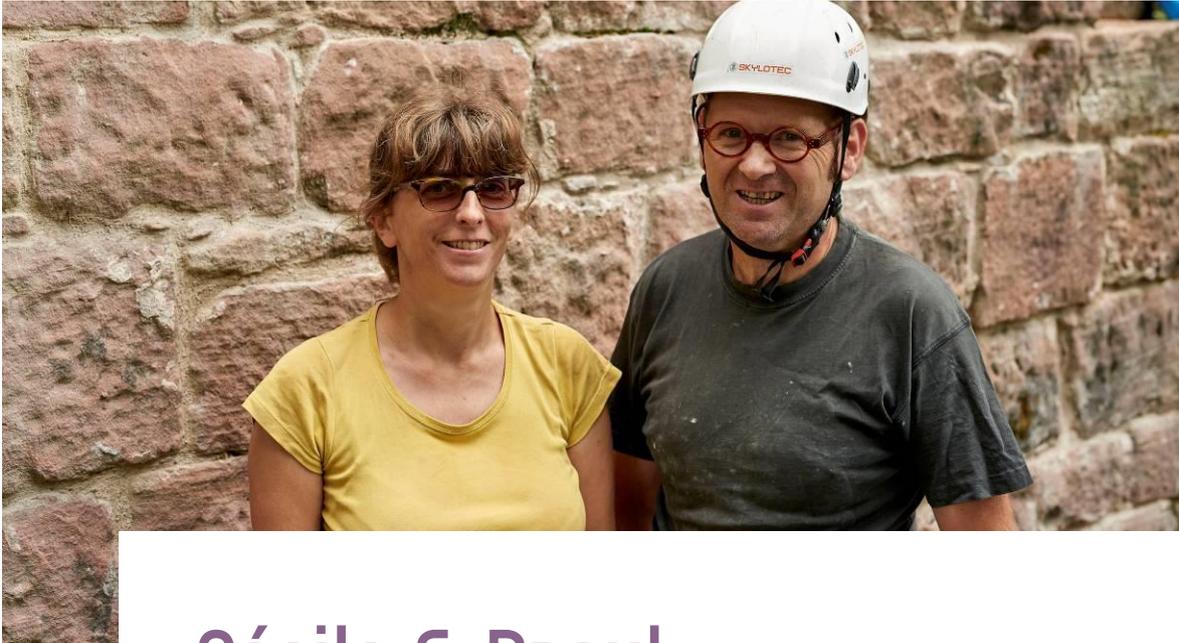
Accueil : en français ou anglais

Equipement requis : aucun si ce n'est votre tablier préféré

Tarif : 40€ / personne

Le petit plus : les participants ramènent le fruit de leur travail chez eux





Cécile & Raoul...

A l'origine : Raoul 54 ans, natif de la plaine du Grand Ried et Cécile 46 ans, bourguignonne, strasbourgeoise d'adoption. Rien ou presque ne prédestinait Raoul, cheminot de son état, et Cécile, employée comptable, à passer 50 jours de l'année à restaurer « les vieilles pierres » d'un château en ruine du 12^{ème} siècle... Et pourtant c'est l'appel du Département en 2002 aux bénévoles à « entretenir » le patrimoine castral alsacien qui a déclenché le déclic. Raoul connaît l'ancienne principauté de Salm pour l'avoir exploré à la recherche de tracés de « chemins de fer forestiers ». Initialement il est question de surveiller d'éventuelles dégradations, de « débroussailler », d'entretenir. Rien de bien sorcier... Mais très vite ils se prennent au jeu et tombent sous le charme de cette ruine « pas comme les autres », ils ont soif d'en savoir et d'en faire plus. Avec l'aide d'un architecte du patrimoine ils apprennent « sur le tas », déblaient, fouillent, maçonnerent... Leur engouement pour l'histoire et le patrimoine les conduit à créer l'association « Les Veilleurs de Salm » qui depuis 2004 avec une poignée d'infatigables bénévoles se consacre à la sauvegarde du château.

Leur passion : reconstituer, pierre par pierre l'image originelle du château, reconstruire leur travail de fourmi.

Leur fierté : faire partager et comprendre aux visiteurs, aux bénévoles d'un jour, qu'une « vulgaire pierre », un moellon, un clou, un tesson ne sont que les pièces passionnantes d'un puzzle historique et faire qu'un jour cette ruine déclarée « ruine insignifiante »



... au château

Où : sur le site du Château de Salm à La Broque

Quand : d'avril à septembre, le dernier samedi du mois

Durée : une journée. Prévoir repas tiré du sac

On fait quoi ?

Visite guidée du château, présentation des techniques de construction du moyen âge, participation à des travaux de maçonnerie et de réhabilitation des ruines du château.

Nombre de participants : à partir de 14 ans, de 2 à 6 personnes

Accueil : en français ou alsacien

Le site n'est pas accessible aux personnes à mobilité réduite

Équipement requis : chaussures de marche et tenue d'extérieur

Tarif : 16 € / personne

Le petit plus : les participants repartent avec le dossier sur les techniques de maçonneries utilisées, un souvenir à croquer à l'effigie des Princes de Salm





Colette...

A l'origine : Colette, 48 ans, native de Natzwiller, éleveuse de volailles et fermière aubergiste. Colette a toujours rêvé d'une chose : avoir sa propre ferme. Lorsque ses parents reprennent une ancienne usine textile pour la transformer en hôtel, son destin commence à se dessiner... Mais l'hôtellerie ne la passionne pas vraiment, elle ce qu'elle veut c'est avoir du temps pour bichonner des volailles et cuisiner. En 1993 elle reprend l'établissement, le transforme en « Café du Charapont » qui deviendra la ferme auberge du Charapont et se lance en même temps dans l'élevage de canards, oies, pintades et autres petites bêtes à plumes.

Sa passion : sa basse-cour, ses fourneaux, les plantes sauvages, l'héritage culinaire laissée par sa mère, déjà fine cuisinière. Elle préfère « les grosses marmites » aux « petits plats ultrasophistiqués » et l'élevage intensif ne lui parle pas. La volaille ça doit marcher, gratter et barboter. Mais ce qu'elle aime par-dessous tout c'est « passer du bon temps avec les gens » !

Sa fierté : proposer à ses hôtes une cuisine paysanne en circuit ultra court à la mesure de ses ambitions et tout en transparence, leur faire découvrir les vertus gustatives et nutritives des plantes aromatiques et leur transmettre généreusement « ce qu'elle sait » et « comment elle fait ».



... aux champs et à la cuisine

Où : Ferme auberge du Charapont

Quand : de mai à septembre (sauf août), du lundi au jeudi

Durée : une matinée

On fait quoi ?

Accueil et présentation de l'exploitation, balade, reconnaissance et cueillette des plantes sauvages. Elaboration et dégustation d'un repas agrémenté par la cueillette du matin.

Nombre de participants : à partir de 6 ans, de 6 à 8 personnes

Accueil : en français ou alsacien ou allemand

Équipement requis : chaussures de marche et tenue d'extérieur

Tarif : 21€ / personne

Le petit plus : les participants repartent un vade-mecum des vertus thérapeutiques de la plante du jour





Thierry

A l'origine : A la quarantaine, Thierry, natif du Pays de Saint Odile, Directeur commercial de son état : les costard/cravate, séminaires de ventes, présentations, teambuilding et powerpoint il en a fait le tour... Il rêve de se lancer dans quelque chose de « décalé » qui lui ressemble vraiment. Il aime les voitures de collection mais au vu de sa trésorerie, ce ne seront pas des Bugatti, ni des Porsche qui trôneront dans son garage. D'ailleurs il préfère « les vieilles dames françaises ». L'occasion se présente ! Il fait l'acquisition de 2 « deudeuches » et franchit le pas.... Il passe de la vie trépidante à la sereine Ligne bleue des Vosges et s'installe dans la vallée de la Bruche où il a gardé des racines. Ce petit coin d'Alsace atypique et attachant où le temps semble avoir suspendu sa course, matche parfaitement avec son nouveau défi. Thierry se veut être plus qu'un chauffeur avec casquette. C'est à la vitesse des « 2 pattes » qu'il sillonnera les paysages, initiera au volant en mode rétro les nostalgiques de la plus sympathique des Citroën et leur dévoilera tout ce qui, dans cette petite vallée, ne se voit pas au premier regard.

Dans cet état d'esprit les expériences buissonnières sont arrivées comme une évidence... quand on aime on partage volontiers et Thierry n'est pas avare...

Sa passion : les gens de tous horizons, le « petit patrimoine », partager l'art de vivre « deuchiste » ; pratiquer la conduite décapotée « d'un parapluie sur quatre roues », prendre le temps de voir défiler le panorama à 60 km/h, vivre les poussées mentales en montée, savourer le ronronnement du passage en 3^{ème}. Car la dodoche est une « voiture qui vous parle ».

Sa fierté : avoir réussi à faire ouvrir les portes des lieux insolites et insoupçonnés de la vallée, faire parler les gardiens de la mémoire locale... et nourrir ses hôtes d'un jour d'histoires et d'anecdotes puisées dans un patrimoine riche d'émotions, leur prêter le volant pour vivre ce qu'il appelle « sa parenthèse enchantée ».

Expériences buissonnières
Avec Thierry, c'est la virée à « deux-che » !



... virée à « deux-che »

Où : maison d'hôtes « Bluets et Brimbelles » à Saulxures

Quand : toute l'année

Durée : 1h30 en matinée ou en après midi

On fait quoi ?

Prise en main et initiation à la conduite de la 2CV, balade découverte privée et commentée du patrimoine local et des paysages de la vallée de la Bruche....

Nombre de participants : à partir de 2 personnes jusqu'à 6 personnes

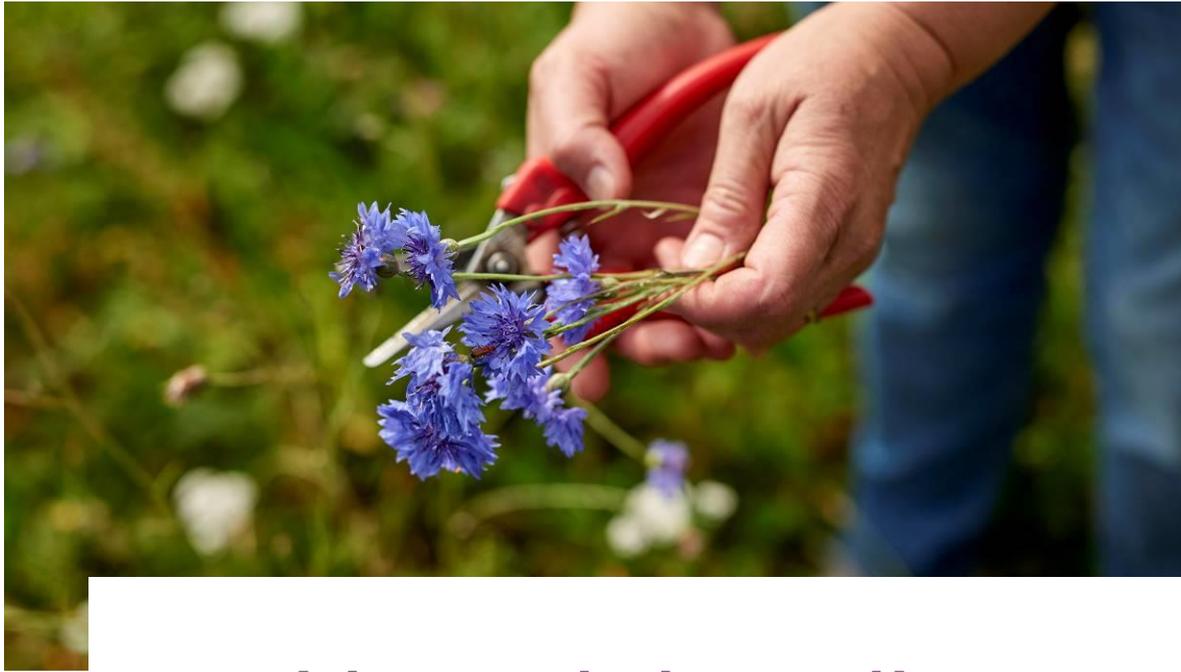
Accueil : en français, anglais ou en allemand

Equipement requis : aucun si ce n'est le permis de conduire en cours de validité . Age minimum 25 ans.

Tarif : à partir de 49€ /pers.

Le petit plus : parenthèse conviviale autour d'un Kougelhopf et d'un verre vin blanc





Expériences buissonnières

Comment ça fonctionne ?

Toute l'année sur réservation

Exclusivement à l'office de tourisme de la vallée de la Bruche

Tél : 03 88 47 18 51

tourisme@valleedelabruche.fr

Validité : selon les périodes déterminées

Offres personnalisables en pochette cadeau

Quelles expériences pour qui ?

Avec Luc au fournil : tous publics

Avec Colette aux champs et au fourneau : tous publics, passionnés de cuisine et botanistes en herbe

Avec Catherine au labo : tous publics, famille, fans de desserts et grands gourmands

Avec Cécile & Raoul au château : amoureux de la nature et férus d'histoire

Avec Thierry : adeptes de la „slow life“ attitude et amateur de belles mécaniques





Office de tourisme de la vallée de la Bruche

114, Grand Rue

67130 Schirmeck

☎ : +33(0)3 88 47 18 51

✉ : tourisme@valleedelabruche.fr

Contact presse

Anne Catherine OSTERTAG — Directrice

☎ : +33(0)6 82 02 11 78

✉ : ac.ostertag@valleedelabruche.fr