

# La vallée de Munster



Dessiné et gravé en taille-douce  
par Eugène Lacaque

Format 21,45 × 36

50 timbres à la feuille

Vente anticipée le 6 juillet 1991  
à Munster (Haut-Rhin)

Vente générale le 8 juillet 1991

Au cœur de l'une de ces belles vallées d'Alsace, riche d'un magnifique hôtel de ville de la Renaissance rhénane aux pignons chantournés et d'une industrie textile parmi les plus anciennes, Munster est tout à la fois : une histoire, un site d'une grande beauté naturelle, une renommée fondée sur un fromage qui porte son nom.

A l'origine de l'histoire — et de l'étymologie — de Munster, on trouve une abbaye. Une abbaye de bénédictins, fondée vers 643 par Oswald, disciple du pape saint Grégoire, sous le nom de *Monasterium Confluentis*, puisque située au confluent des deux Fecht : la Fecht du nord (Petite Vallée) et la Fecht du sud (Grande Vallée), leur réunion formant la célèbre *vallée de Munster*.

Célèbre, car l'une des plus majestueuses sans doute, de tout le versant alsacien des

Vosges ; située au centre des hautes Vosges cristallines, celles d'où l'œil émerveillé du promeneur peut suivre les combes douces des Ballons, s'attardant sur les arêtes des feuillages des pins, puis, plus bas sur les feuillages massifs des châtaigniers, pour glisser ensuite à la surface des lacs glaciaires aux couleurs diverses, blottis dans d'étroites cuvettes, au pied d'impressionnantes parois rocheuses. Munster, ville de cure, offre aux touristes une variété de promenades sportives ou... gastronomiques. Parmi les premières, citons la forêt du Moenchberg, le château de Schwarzenbourg et bien d'autres encore, plus paisibles, à travers les prairies où fleurissent gentiane, arnica, anémone.

Parmi les secondes, bien sûr, la célèbre *Route du fromage*. Le *Munster*, ce fromage à pâte molle et à croûte lavée de couleur orange devrait encore son origine, dit-on,

aux moines irlandais installés dans la vallée de la Fecht au VII<sup>e</sup> siècle. Sa réputation est internationale. Les touristes qui parcourent la Route du fromage peuvent passer de la forêt aux pâturages avec leurs marcaireries, bâtiments où les fermiers pratiquent l'élevage et produisent le Munster, mais savent aussi régaler de la fameuse tourte de la vallée, des Roigabragetti (pommes de terre rôties) et de la tarte aux myrtilles.

Ici la nature est belle et riche ; elle sait pourvoir aux besoins d'esthétique, de détente... et de gastronomie.