

Murbach Galerie estivale au Domaine Langmatt

Une quinzaine de peintres et céramistes présentent leurs œuvres sur plus de 600 m² au Domaine Langmatt.

Pour la troisième année consécutive, plusieurs artistes, essentiellement peintres, mais aussi céramistes, exposent à Murbach, au Domaine Langmatt, dans un hall de 600 m².

Les quatre artistes du départ de cette galerie estivale ont été rejoints par, entre autres, le peintre José Pimmel, bien connu dans la région ; Chantal Koessler, peintre abstraite de Cernay ; la Sundgavienne Amy Boissier ; Évelyne Hauss-Haffner d'Ostwald ; le Strasbourgeois André Untersinger ; la céramiste Brigitte Heitz Fawer de Wittenheim, ainsi que de jeunes talents à découvrir.

Point commun, l'abstraction

La plupart des artistes présents ont un parcours des plus riches, ayant participé à de nombreuses expositions nationales, voire internationales, avec une caractéristique commune : la recherche de l'abstraction.

André Schoenauer de Kingersheim, le « maître d'œuvre » de cette exposition, exprime à travers ses acryliques toute son impulsivité.

« Ma passion ne me permet pas de m'enfermer. Aussi, par l'intermédiaire de cette exposition, je donne l'occasion, surtout aux jeunes talents, de s'ouvrir au public. L'exposition se trouve dans un lieu insolite, un environnement enchanteur où l'on bénéficie de l'harmonie des couleurs, de ses sensations, des émotions qui vont droit au cœur », commente-t-il.



Les moines de Brigitte Heitz Fawer. Photo Bernard Erhard

Le vernissage de cette exposition d'artistes peintres, ouverte tous les jours jusqu'à fin septembre, a eu lieu la semaine dernière, en présence de nombreuses personnalités, des propriétaires des lieux et de nombreux amis du monde artistique.

■ VOIR L'exposition est visible tous les jours de la période estivale au Domaine de Langmatt à Murbach, tout au fond du vallon.

Les exposants

André Schoenauer, Odile Röss, Jacques Guiot, Marie-Laure Collange, José Pimmel, Chantal Koessler, Amy Boissier, Évelyne Hauss-Haffner, André Untersinger, Brigitte Heitz Fawer, Éric Strub, Michèle Lipori, Myria Gillet, Xavier André et quelques jeunes talents.

Buhl Le Saint-Barnabé Hôtel & Spa surfe sur le bien-être



Clémence Orban présentant la nouvelle enseigne. Photo Bernard Erhard

L'hôtel-restaurant à l'entrée du vallon de Murbach surfe sur la nouveauté pour proposer une escapade aussi reposante qu'énergisante.

Depuis peu, l'hôtel-restaurant de Clémence et d'Éric Orban s'est relooké, en s'adaptant parfaitement au contexte économique et aux suggestions de la clientèle.

« Nous avons besoin d'un renou-

veau, d'un coup de jeunesse. Aussi avons-nous modifié en un premier temps la dénomination de notre établissement qui s'intitule aujourd'hui « Le Saint-Barnabé Hôtel & Spa ». Barnabé est certes déjà ancré dans la population, mais depuis quelques semaines nous avons aménagé une cellule spa : jacuzzi, sauna finlandais et infrarouge qui, aujourd'hui, est opérationnelle, prête à accueillir la clientèle dans une toute nouvelle dimension de bien-être, véritable espace dédié à la relaxation et à l'éveil des sens. Mon mari, somatothérapeute, propose, dans un espace aménagé, des modelages inédits, de

véritables voyages toujours différents à la rencontre de l'être intérieur », confie Clémence Orban.

Egalement au menu de cette reconversion, la cuisine gastronomique et inventive renouvelée au cours des saisons.

Le chef David Rochel, issu des grandes maisons étoilées Michelin et sa brigade, soucieux d'une alimentation saine et respectueuse, s'efforcent de travailler avec les producteurs locaux pratiquant la biodynamie.

À déguster au restaurant « Le jardin des saveurs ».

La nature à portée d'oreille

« Nous sommes motivés quant au respect de l'environnement et des ressources naturelles : gestion maîtrisée de l'eau, des énergies, des déchets, la nature à portée d'oreille... Aussi, parce que nous répondons à tous ces engagements, bénéficions-nous de la marque « Accueil des Parcs naturels régionaux de France », conclut Clémence Orban.

■ SE RENSEIGNER Le Barnabé Hôtel Spa, 53 rue de Murbach 68 500 Buhl - Murbach, tél. 03.89.62.14.14 Email Hotelterie.st.barnabe@wanadoo.fr

Sivom Orzell Un nom pour le groupe scolaire

Lors de leur dernière réunion, sous la présidence d'Alain Grappe, les élus au Sivom Orzell ont procédé à l'élection d'une nouvelle vice-présidente Josiane Hurth, maire de Bergholtz-Zell, après avoir installé les nouveaux délégués de cette commune suite aux dernières élections et au vote des délégations. Les nouveaux représentants de Bergholtz-Zell sont Josiane Hurth, Laurent Facchin, Didier Meyer, Christophe Petit et Bertrand Schneider, titulaires, et Carolyn Bisch et Pierre Galliath, suppléants.

Lors de cette même séance, les élus ont choisi le nom du nouveau groupe scolaire après avoir

pris connaissance des propositions des écoliers et des enseignants, ainsi que des membres des deux municipalités. C'est le nom de « Groupe scolaire des Orchidées » qui a réuni la majorité des suffrages exprimés. Le périscolaire prendra quant à lui le nom de « Petits Vignerons ».

Au point divers, Alain Grappe propose une demi-journée de travail consacrée à l'aménagement et au nettoyage des abords du groupe scolaire pour le samedi 26 juin.

L'inauguration de l'école des Orchidées est fixée au vendredi 10 septembre.



Josiane Hurth, nouvelle vice présidente, et les membres du Sivom Orzell. Photo Claude Braunschweig

Bergholtz Séance du conseil municipal

Le conseil municipal de Bergholtz se réunira mardi 22 juin, à 20 h, à la mairie.

À l'ordre du jour : presbytère, mission APS ; école primaire (ali-

mentation en eau chaude) ; AFU rue Neuve, vente de terrain ; conventions avec les associations locales ; permis de construire ; divers.

Linthal Le panier du gourmet a ouvert ses portes



Véronique Schmitt au service de la clientèle du Haut-Florival. Photo Bernard Erhard

Le commerce de proximité du centre du village a rouvert ses portes à Linthal.

Depuis peu, Véronique Schmitt a ouvert « Le panier du gourmet », un petit magasin de proximité, un lieu de rencontre dans le village de Linthal où il fait bon discuter, prendre son petit-déjeuner ou encore une pâtisserie dans la journée grâce à un petit espace aménagé à cet effet.

Elle propose également les produits de première nécessité : pain, fruits, légumes, charcuterie, mais aussi de la viande en fin de semaine. Enfin, on y trouve également le point poste.

« Durant 23 ans, j'étais à la maison

pour l'éducation de mes cinq enfants. Depuis quelques mois, j'étais à la recherche d'une activité et j'ai profité de l'opportunité du déplacement de Sonia vers Lautenbach, libérant ainsi ce lieu appelé anciennement « Ripaille des chaumes ». Mais avant tout, je suis bien contente de garder un commerce de proximité permettant des échanges entre les générations du village en toute convivialité, et j'aime le contact avec les gens », confie la nouvelle gérante qui s'est également mise aux couleurs tricolores, Coupe du monde oblige !

■ Y ALLER Le panier du gourmet, 12 rue du Markstein à Linthal, tél. 03.68.47.06.82. Horaires d'ouverture : lundi, mardi, jeudi et vendredi de 6 h 30 à 12 h 15 et de 15 h 30 à 19 h ; mercredi de 6 h 30 à 12 h 30 ; samedi de 6 h 30 à 15 h et dimanche de 7 h 30 à 13 h.