

LE WOSCHTHALDA POST

JOYELX
NOËL

H
I
V
E
R

2
0
2
2



BONNES FÊTES
Vœux Bonnes
Meilleurs La Noël Fêtes
Meilleurs Vœux
Amusez - vous ! Bonheur
Champagne Amour Santé



SOURCE DES PHOTOS : M. MUNCH JEAN-PAUL



Sommaire :

- ❖ Rétrospective neigeuse p1
- ❖ Semaine du goût – Maisons fleuries p2
- ❖ Journée des Associations 2022 p3
- ❖ Activités de nos associations p4
- ❖ Nouvelles consignes du tri - Entreprises p5
- ❖ Le coin des gourmands p6
- ❖ Inscription Chantier Nature Fév 2023 p7





La classe de maternelle a été accueillie le vendredi 14 octobre au Cheval Blanc



Au menu,

visite du restaurant et des cuisines, dégustations de fleurs comestibles, découvertes de légumes variés (carottes violettes, panets, potirons, potimarrons, cèpes, poireaux, navets...) suivi d'une délicieuse soupe. Et pour finir, du jus de fraise, pomme et rhubarbe du Pressoir de Westhalten nous a été offert.



merci



A cette occasion, les enfants se sont faits tout beaux, robes, coiffures travaillées, chemises et même nœuds papillon étaient au rendez-vous !

Le jeudi 6 octobre ce sont les élèves de CM1-CM2 qui ont été invités à déjeuner à l'Auberge du Cheval Blanc

De l'amuse-bouche jusqu'au dessert ils ont découvert une cuisine que peu d'entre eux avaient déjà expérimentée. Aux produits de saison ce sont ajoutées des feuilles et des fleurs comestibles qui ont enthousiasmé ces jeunes palais délicats !

La découverte de la fleur et de la feuille de Capucine qui accompagnaient l'entrée à base de choux-fleurs a séduit l'ensemble de ces jeunes élèves. Après ce repas gastronomique et local, ils ont pu poser de nombreuses questions à leur hôte qui leur a fait découvrir avec passion son métier de restaurateur.



Toutes les classes remercient chaleureusement le personnel du Cheval Blanc pour leur accueil et leur invitation.

Des élèves phytophages conquis !



MAISONS FLEURIES 2022



Pour finaliser la reconnaissance des maisons fleuries 2022, la commission prévoit un passage

dans les rues du village entre le 16 Décembre 2022 et le 1er Janvier 2023 afin d'admirer vos décorations de Noël.

Pour rappel le palmarès des maisons fleuries tient compte du fleurissement estival mais également des efforts fournis en matière de décoration de Pâques et de Noël.

Vos décorations sont susceptibles d'être photographiées !

L'ensemble de l'équipe municipale vous remercie pour votre implication active dans l'embellissement de notre commune !



Journée des Associations



Le samedi 3 septembre, à la salle polyvalente, s'est tenue la seconde édition de la « journée des associations ». Le but de cette manifestation, organisée par l'équipe municipale, était de **mettre à l'honneur le cœur associatif de Westhalten**, et de permettre aux habitants de découvrir un large éventail d'activités disponibles localement.

La grande majorité des associations a souhaité participer. Chacune a disposé d'un **stand** permettant d'échanger avec les visiteurs. Les habitants ont aussi pu assister à quelques démonstrations en intérieur, la météo capricieuse n'ayant pas permis de maintenir toutes les activités prévues en extérieur. Les jeunes visiteurs ont ainsi pu essayer quelques agrès de notre section de **gymnastique**. Un filet de **badminton** a aussi permis quelques beaux échanges de volant. La **Croix Rouge** a également pu initier ceux qui le souhaitaient à quelques gestes de premier secours. Le nouveau terrain de **pétanque** a également été inauguré à la faveur d'une accalmie, et quelques jeunes licenciés de l'AS Vallée Noble ont donné une démonstration sur le terrain de **foot**. Une très belle **collection d'automobiles** était présentée sur le parking, et certains ont pu profiter d'un petit tour en voiture ancienne. Les visiteurs ont pu assister à une démonstration de **Zumba**, et profiter d'une superbe « répétition en public » donnée par l'**Echo du Strangenberg**. N'oublions pas les **apiculteurs**, le club de **marqueterie**, les jeunes conscrits de l'association « **Waschthalda Esala** », le club de **rencontre des aînés**, le **krav-maga**, le club de **quilles**, la **chorale Sainte-Cécile**, qui tous ont égayé cette journée de leur sourire.

Notons aussi que l'atmosphère « très humide » n'a toutefois pas empêché les participants de profiter de beaux moments de convivialité, notamment au stand de petite restauration (tarte flambés, saucisses, boissons).



Pétanque



Waschthalda Esala



Echo du Strangenberg



Club de rencontre



Croix Rouge



Krav-maga



Chorale Sainte Cécile



Association Retrowaga

Rendez-vous pour la prochaine édition le 02 septembre 2023, en espérant une météo plus joyeuse !

FETE DE QUARTIER de la rue des Vergers



Le vendredi 9 septembre a eu lieu la **fête des voisins de la rue des vergers** organisée par Roland Huntziger et Pascal Fleck.

A cette occasion, a eu lieu le baptême de Marius et Myrtille, les ânonnés nés dans l'année. Le "curé" Bernard était entouré de Roland et Jacqueline, des parrains Pascal et Hugo et des marraines Brigitte et Marjorie, qui ont offert des dragées aux personnes présentes comme le veut la tradition.

Après la bénédiction, tous les participants se sont retrouvés autour d'un barbecue dans la rue et ont échangé jusque tard dans la nuit.

Rdv a été donné pour l'année prochaine.



Si vous souhaitez diffuser une information sur votre fête de quartier, n'hésitez pas à transmettre votre article à l'accueil de votre Mairie.



ESELFIR Edition 2022

Il y a 10 mois nous avons eu l'idée de refaire le feu de la Saint Jean, nous avons alors eu les premières réunions et des premiers plans qui nous paraissaient presque inatteignables. On se rappelle tous des allers-retours en tracteur pour au final ramener 2 fois trop de bois pour remplir le bûcher, de nos journées en forêt sous la pluie et de nos weekends consacrés à la construction du bûcher. Malgré le peu de temps qu'on avait juste jusqu'à la date de la Saint Jean, nous avons vu notre bûcher grandir toujours plus vite et toujours plus haut au fil des weekends qui passaient.

A travers cette belle expérience, nous avons pu réaliser un de nos rêves :

relancer le Feu de la Saint -Jean.



Nous tenions à remercier la mairie et toute son équipe, les pompiers de Westhalten, nos parents et amis ainsi que toutes les personnes qui ont permis de pouvoir mener à bien ce projet.



REJOIGNEZ NOUS!



Nous invitons maintenant les jeunes nés en 2004 de Westhalten à nous rejoindre afin de partager cette belle aventure et leur permettre de construire leur bûcher comme autrefois.

Si vous êtes intéressé vous pouvez nous contacter sur notre compte instagram: [saint_jean_westhalten](https://www.instagram.com/saint_jean_westhalten) ou par mail: saintjeanwesthalten@gmail.com



Vous avez entre 18 et 70 ans ?! Vous pesez plus de 50 kilos ?!
Bonne nouvelle, vous avez probablement **un grand pouvoir**, celui de **sauver des vies en donnant votre sang !**

Les étapes du don du sang : accueil et inscription, questionnaire et entretien préalable pour être reconnu apte à donner son sang (pensez à vous munir d'une pièce d'identité).

Veillez à bien manger avant et vous hydrater tout au long du parcours !

Le don dure 10 min suivi d'une petite pause de 20 min et pour finir la collation!

Il faut 2 semaines entre un don de plasma et un don de cellules, 4 semaines entre un don de plaquette et tout autre don de cellule et 8 semaines entre 2 dons de sang total (6 chez les hommes / 4 chez les femmes).

En 2022, la réception communale avait récompensé 39 donateurs. Cette promotion représentait 3 années d'activités de 2019 à 2021. Le bilan de la saison 2022 est négatif alors venez nombreux et régulièrement, les réserves sont faibles !

Les dates à retenir : les mardis 24 janvier, 21 mars, 16 mai, 25 juillet et 19 septembre 2023 de 16h à 19h30 à la salle polyvalente !

ON COMPTE SUR VOUS !



EXTENSION DES CONSIGNES DE TRI des EMBALLAGES ET PAPIERS



TRIONS MIEUX, TRIONS PLUS,
MAÎTRISONS NOS COÛTS



A partir du **1^{er} janvier 2023**, **TOUS** vos emballages -sans exception- auront leur place dans **votre NOUVEAU sac jaune** de tri (ou bac jaune des habitats collectifs)

Jusqu'à présent, seuls les bouteilles et flacons en plastique pouvaient y être déposés aux côtés des papiers et des emballages en métal, en carton et briques alimentaires.

Dès le 1^{er} janvier 2023, vous pourrez y déposer également tous les autres emballages en plastique (pots de yaourt, barquettes plastiques et polystyrène, films alimentaires, films d'emballage, pots de cosmétiques, tubes...).

Concrètement, à partir du 1^{er} janvier 2023, voici les nouveaux réflexes à adopter :

- 1/ C'est du papier, c'est un emballage (plastique, carton, métal), je le dépose dans le tri !
- 2/ Inutile de **laver** l'emballage, il suffit de bien le vider.
- 3/ Veiller à bien **séparer** les emballages les uns des autres

**CHEZ VOUS, TOUS
LES EMBALLAGES
SE TRIENT**



Une question ? Un doute ? Contactez-nous au 03 89 78 51 44

Et pour connaître plus précisément les nouvelles règles de tri : <https://www.cc-paysderouffach-vignobles-chateaux.fr/environnement/dechets-et-dechetterie> rubrique **Extension des Consignes de Tri**

PIZZA
Makos

**DISTRIBUTEUR
AUTOMATIQUE**

Une sélection de pizzas soit cuites soit froides et les plus fréquemment demandées, est disponible 24h/24 et 7j/7 au distributeur situé au 10 rue des Anémones (à côté du Contrôle Technique)



Le contrôle technique et la station lavage de Westhalten

sont heureux de vous accueillir, sourires et bonne humeur assurés.

La **station lavage** est ouverte de 8h à 22h 7j/7

Le **contrôle technique** est ouvert

du lundi au vendredi
8h00-12h00
14h00-18h00

Samedi semaine paire
9h00-12h00



Estelle et Stéphane Schleiffer et Matthieu leur contrôleur vous attendent avec plaisir.

**10a rue des Anémones –
03.89.49.89.46**

**Carrosserie
Hassenfratz**

16 Rue des Anémones – 68250 WESTHALTEN
03/89/27/00/57 – 06/32/85/96/49
carrosserie.hassenfratz@orange.fr

Située depuis 6 ans ½ dans la zone artisanale de Westhalten la Carrosserie HASSENFRTATZ est tout d'abord une entreprise familiale. C'est un père et son fils tout deux passionnés d'automobiles qui ont décidé de concrétiser un rêve.



**Spécialiste
dans la
remise en
état des
véhicules,**



Toujours à écouter et conseiller, nous portons toute notre attention sur la qualité des services et du travail que nous proposons à nos clients, de plus disposant d'un parc de véhicule de courtoisie cela nous permet de maintenir votre mobilité lors d'une réparation dans notre atelier. Aujourd'hui l'entreprise a bien évolué et compte désormais 6 employés. Une équipe jeune et dynamique où chacun apporte ses connaissances et son savoir-faire.

LE COIN DES GOURMAND(E)S

Médailillon de chevreuil au parfum de nos forêts

Ingrédients pour 6 personnes :

1 Selle de Chevreuil
Huile de tournesol
Os et parure de la selle de chevreuil
500g de garniture aromatique
Farine
Cognac
30cl de vin rouge
1 bouquet garni
Baies de Genièvre
Poivre Noir

30g de gelée de groseille
6 petites pommes de terre
100g de beurre
1 potimarron
Piment d'Espelette
100g de trompette de la mort
1 gousse d'ail
1 branche de thym
200g de marrons épluchés sous vide
1 botte de persil plat



- 1) Parez la selle du chevreuil en retirant les nerfs. Désossez les filets à cru, puis taillez en médaillons
- 2) Sauce poivrade : Concassez les os et les parures de la selle de chevreuil. Faites colorer l'ensemble avec de l'huile de tournesol dans une poêle, puis transvasez dans une casserole. Ajoutez la garniture aromatique coupée en fine mirepoix et faites bien suer. Dégraissez, singez (ajouter un peu de farine) puis flamber au cognac. Déglacez avec le vin rouge, laissez réduire, puis mouillez avec de l'eau. Ajouter le bouquet garni, les baies de Genièvre et le poivre noir concassé. Laissez cuire doucement pendant 2H. Ajoutez la gelée de groseille, rectifiez l'assaisonnement et passez au chinois.
- 3) Préparation des garnitures : épluchez les pommes de terre, puis taillez les en leur donnant une forme cylindrique. Rincez-les, puis découpez les finement à la mandoline. Ne les lavez pas et passez les dans 40g de beurre clarifié salé. Formez de petites rosaces disposées sur du papier cuisson et réservez au frais.
- 4) Faites ensuite colorer délicatement ces rosaces avec du beurre clarifié dans une poêle antiadhésive.
- 5) Préparez une purée de potimarron : épluchez le potimarron et coupez-le en petits morceaux. Placez les morceaux dans une casserole avec de l'eau et du sel et faites cuire jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'enfonce sans résistance. Vous pouvez aussi le faire rôtir au four pendant 30min dans un papier d'aluminium. Retirez les pépins.
- 6) Egouttez puis mixez avec 30 g de beurre. Dans une autre casserole faites cuire la peau du potimarron avec un peu d'eau, ajoutez 10cl d'huile de tournesol, du sel et du piment, laissez mijoter, puis filtrez afin de ne conserver que l'huile.
- 7) Appointez les trompettes de la mort (taillez les pieds, retirez la terre et rincez rapidement les champignons, puis faites les poêler avec 30g de beurre, 1 gousse d'ail et une branche de thym. Réchauffez les marrons.
- 8) Faites sauter les médaillons de chevreuil en veillant à conserver la chair bien rosée.
- 9) Présentation : Sur chaque assiette, posez les médaillons de chevreuil coupés de biais, présentés avec un peu de purée de potimarron, trois marrons couronnés de la rosace de pomme de terre, un peu de la poêlée de champignons, quelques feuilles de persil plat çà et là, ainsi que quelques gouttes d'huile de potimarron.

A la découverte d'un nouveau vigneron ou viticulteur à chaque nouvelle édition du Waschthålda Post



DOMAINE

Domaine Eric ROMINGER



Vous propose toute une gamme de vin de culture Biodynamique et certifié Demeter
N'hésitez pas à pousser notre porte.

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillerons pour partager avec vous tous ces beaux flacons, qui proviennent de ces magnifiques coteaux qui vous entourent. Il y a certainement celui que vous chercher pour parfaire votre cave.

Alors à bientôt ! et très belles fêtes à vous tous.