

2^E étape

Sur les chemins d'antan

le château du
Hohnack

LE PROGRAMME

JOUR 1 :

Découvrez le patrimoine de Labaroche, un village situé sur un plateau à 750 mètres d'altitude. Entre culture et histoire, cette journée sera riche en découvertes. Après la visite d'un musée, marchez jusqu'aux vestiges du château du Hohnack. Une fois dans l'enceinte, observez la vue panoramique.

JOUR 2 :

Vous serez surpris de découvrir qu'au milieu des paysages verdoyants, se cachent encore les traces d'un passé douloureux. Les sites de mémoire et les vestiges en pleine nature continuent à témoigner du passé de la Grande Guerre. Pour vous remettre de vos émotions, rendez-vous dans une ferme-auberge pour déguster un délicieux repas typique issu des traditions pastorales.

UNE JOURNÉE À LABAROCHE

Pour remonter le temps

UNE MATINÉE POUR VISITER LE MUSÉE DES MÉTIERS DU BOIS ET DU PATRIMOINE

PIQUE-NIQUE AU MUSÉE

UN APRÈS-MIDI POUR UNE BALADE JUSQU'AU CHÂTEAU DU HOHNACK

DÉCOUVERTE

des métiers anciens

Découvrez ce lieu unique emblématique du patrimoine culturel de la vallée. Véritable temple dédié à l'univers du bois, à travers cette visite vous pourrez apprendre l'histoire de l'évolution des machines et des métiers du milieu forestier. Le musée s'adapte à toute la famille. Les plus petits seront munis d'un carnet pédagogique rempli d'énigmes. Et c'est sans compter sur la collection de près de 1000 jouets en bois de différentes époques qui vous feront retomber en enfance instantanément.

www.musee-bois-labaroche.com



IDÉE BALADE

au château



À tester

Découvrez les balades ludiques en famille. Une aventure amusante qui vous invite à résoudre des énigmes tout en explorant ces vestiges historiques.

“ bon à savoir

Bordés de vignes ou de forêts, quatre châteaux témoignent encore aujourd'hui du riche passé historique de la vallée. Le château de Kaysersberg, le château du Hohnack à Labaroche, le château du Wineck à Katzenthal et le château Schwendi à Kientzheim offrent tous des vues époustouflantes et sont des vestiges à ne pas manquer.

VOUS AIMEREZ AUSSI

Exploration du front historique

À cheval entre la vallée de Kaysersberg et la vallée de Munster, le collet du Linge à 987 mètres d'altitude matérialisait durant la Première Guerre mondiale, la ligne de front séparant les troupes françaises des troupes allemandes. Aujourd'hui, vous pourrez profiter de paysages exceptionnels et paisibles, loin des affrontements passés, mais les traces de l'histoire sont toujours bien présentes.

SUR LES TRACES de la Grande Guerre

Découvrez le musée Mémorial du Linge et plongez dans l'histoire de la Première Guerre mondiale à travers des expositions d'objets de la vie quotidienne des soldats, trouvés sur les champs de bataille et des scénographies. En visitant les tranchées grâce à trois circuits extérieurs, vous aurez l'occasion de vivre une expérience inoubliable en découvrant les conditions dans lesquelles les soldats ont vécu la peur et le froid.

Le musée est également idéal pour vos enfants. Munis d'un livret guide, ils pourront se mettre dans la peau d'un archéologue ou d'un historien le temps de la visite.

www.linge1915.eu



Cet héritage de la guerre traverse les sommets, tous reliés par la Route des Crêtes. Longue de 77km, elle servait elle aussi à des fins stratégiques. En poursuivant votre itinéraire, vous croiserez sur votre chemin les célèbres fermes-auberges. Arrêtez-vous pour une pause ressourçante et réconfortante au milieu des paysages façonnés par les marcaires (fermiers d'altitude) et leurs troupeaux depuis le Moyen-Âge.

À vivre

Découvrez une expérience unique de visite nocturne au musée durant l'été. Avec une frontale, plongez au cœur d'une scénographie exceptionnelle qui vous fera frissonner.

bon à savoir

Le menu marcaire, repas de spécialités incontournables de nos montagnes, est né vers le 18e siècle. Son nom vient de l'Alsacien « malcker » qui signifie « trayeur de lait » en référence à la marcairie, là où étaient fabriqués les fromages. Le menu marcaire, c'est le repas typique et généreux des fermiers d'autrefois élaboré directement à base des produits de la ferme.

DÉGUSTATION du terroir d'autrefois

Retrouvez le menu page 26

