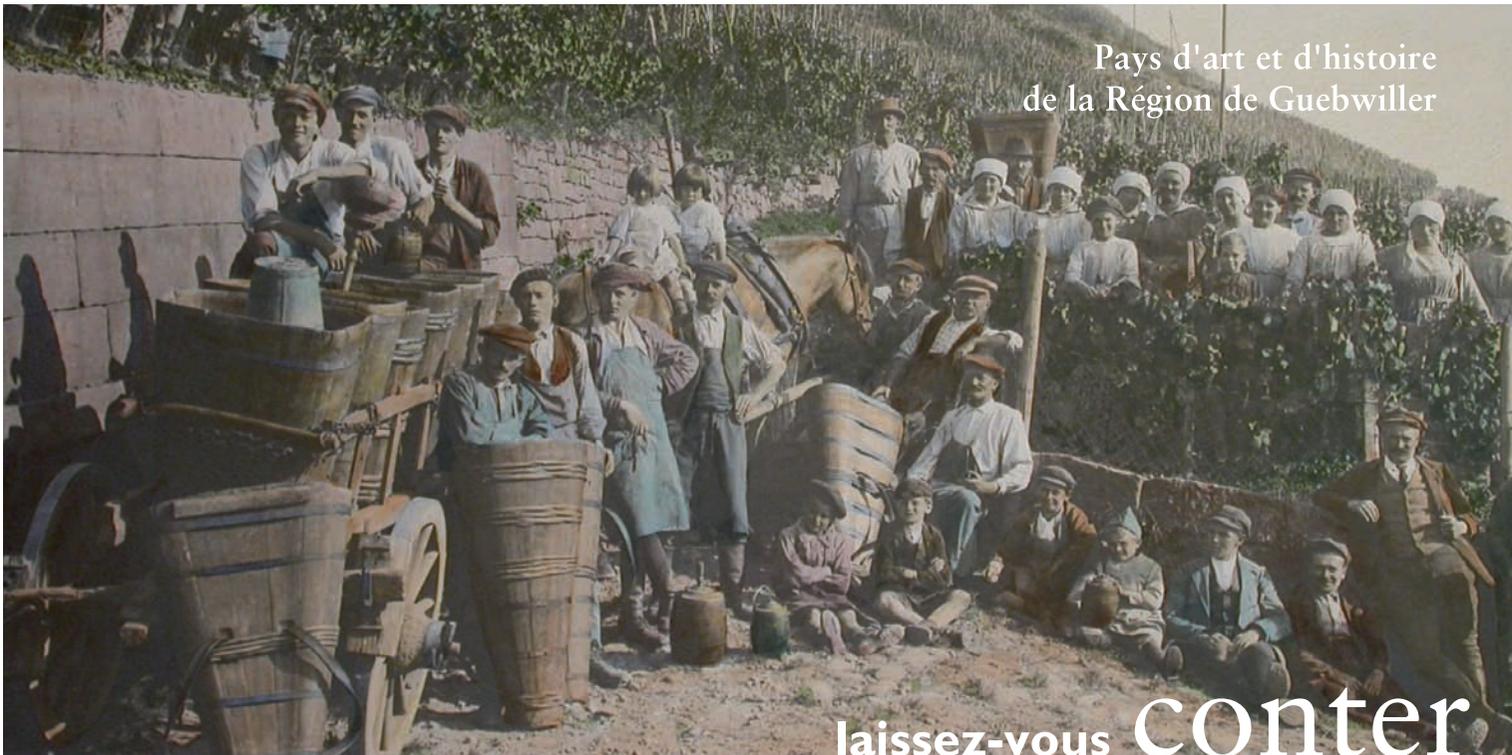


Pays d'art et d'histoire
de la Région de Guebwiller



laissez-vous **conter**
le patrimoine
vigneron



La vigne au fil des siècles

Situé sur la Route des Vins et doté de sept Grands Crus, le Pays d'art et d'histoire de la Région de Guebwiller doit beaucoup à son passé viticole.



Ancienne abbatale romane de Murbach.

Du mythe à l'histoire

La mythologie germanique attribue l'implantation de la vigne au dieu Odin. Blessé au pied par un sanglier, il aurait fertilisé la vallée en faisant naître une fleur de chaque goutte de son sang. Les fleurs envahirent les coteaux pour s'épanouir avec éclat dans les raisins chargés de sang divin. Dans les faits, c'est grâce à l'abbaye de Murbach que la viticulture se développe. En effet, les abbés exercent leur souveraineté sur l'ensemble de la vallée, voire au-delà. Guebwiller s'accroît alors grâce à cette activité à partir du XII^e siècle.

L'abbaye perçoit une partie de la récolte en guise d'impôt. Le "Florival" (*Florigeravallis*) est perçu par les religieux comme la terre idéale et fertile. Au XI^e siècle, Frulandus décrit : "Il est un lieu, aux confins de l'Alsace et des Vosges, appelé Murbach, où le seigneur a placé le chef du saint martyr fécond en vertus, enchâssé comme une perle céleste dans une conque d'or. Des fertiles coteaux étalent leurs flancs couverts de pampres en faisant de la Vallée Fleurie un autre paradis où le sang de Bacchus coule à flots".



Gravure sur bois.

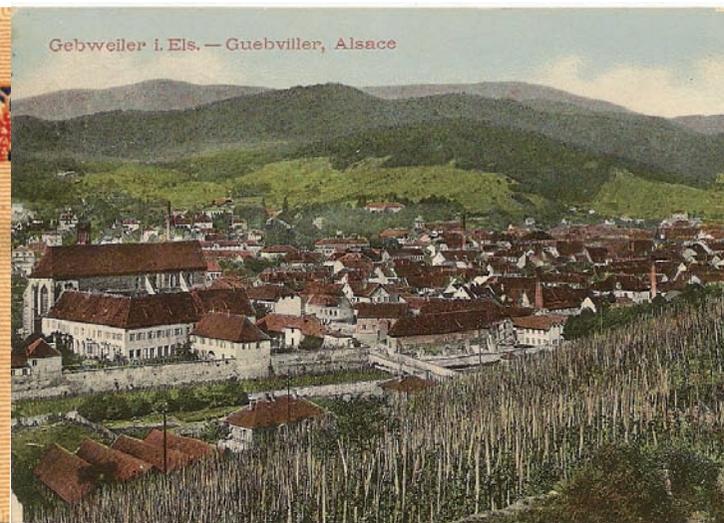
La vigne est attachée en quenouille ou en chambrette sur des piquets appelés échals. Le palissage sur fil n'intervient qu'au XX^e siècle.

Des vins réputés au delà des frontières

Tout au long du Moyen Age, les vins alsaciens bénéficient d'une belle réputation, étant les plus méridionaux du Saint-Empire romain germanique. Grâce au transport sur le Rhin et l'Ille, la production s'exporte vers la Suisse, l'Allemagne, l'Angleterre, les Pays-Bas et l'Italie. Le vin de Guebwiller était tellement apprécié qu'il a été nécessaire, au XVII^e siècle, d'apposer un certificat d'origine (*ladtzettel*) sur chaque tonneau de vin afin d'éviter les contrefaçons. Il n'existait alors qu'un assemblage : le *zwicker*, et la hiérarchie se faisait selon le sol et le climat.



Etiquette de bouteille. Il n'existait qu'un seul cépage, le traminer, dont la qualité variait selon le lieu de culture et le climat.



Vue à partir du vignoble. Les vignes étaient présentes sur l'autre versant de la vallée. Carte postale.

La Renaissance vigneronne

Soultz et Guebwiller, comme les autres localités viticoles des environs, connurent un élan de renouveau à la fin du XVI^e siècle et au début du XVII^e siècle.

C'est précisément entre 1525, année de la Guerre des paysans, où Soultz est prise par les Rustauds, et 1632, début de la guerre de Trente Ans en Alsace, que les belles demeures vigneronnes de la Renaissance ont été construites. Oriels, escaliers à vis, porches millésimés... tous ces éléments d'architecture sont des signes de prospérité. Aujourd'hui encore, la cité conserve en son centre le tissu urbain du XVII^e siècle.

À Guebwiller, l'absence de belles architectures Renaissance comme

à Soultz, Riquewihr, Obernai ou Barr s'explique, d'une part, par la parcellisation à outrance des terres et les lourdes charges imposées par les abbés qui ont empêché l'accumulation de richesses. D'autre part, les façades de la rue principale ont subi, au XIX^e siècle, une "modernisation" systématique. L'arrière de nombreuses maisons a conservé les traits de la Renaissance. Autour de la viticulture gravitent de nombreuses activités : tonnelier, maréchal-ferrand, marchand et gourmet... Ces artisans commandent de riches demeures, dont les porches portent généralement leurs initiales, accompagnées des insignes de leur métier.

Des difficultés

Les terribles pertes humaines de la guerre de Trente Ans entraînent un manque de main-d'œuvre pour entretenir les vignes. Le traité de Westphalie (1648) initie le rattachement de l'Alsace à la France. Le vignoble alsacien devient alors le plus septentrional et souffre de la concurrence des vignobles français réputés. Au XIX^e siècle, l'extension massive des parcelles mises en vigne se fait au détriment de la qualité. Lors de l'annexion allemande de 1870, le vignoble redevient une zone méridionale, mais il n'existe pas de loi régissant la qualité du vin et de nombreux vins coupés circulent. Ces difficultés sont accentuées par l'apparition du phylloxéra fin du XIX^e siècle

qui détruit le vignoble de la région. À la sortie de la Première Guerre mondiale, on replante des hybrides, plus résistants qui produisent d'avantage. Cela entraîne alors une nouvelle crise viticole. Entre 1900 et 1950, le vignoble alsacien perd la moitié de sa superficie ! Une recherche de qualité se développe par l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 1962, puis de l'appellation "Alsace Grand Cru" pour 25 lieux-dits en 1983. Pour ceux-ci, 4 cépages sont choisis : le muscat, le riesling, le gewurztraminer et le pinot gris. Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA), instrument de pilotage regroupant producteurs et négociants, est créé en 1963.

Les paysages viticoles

Façonné par l'homme, le vignoble marque le paysage de la Région de Guebwiller.



La culture en terrasses à Guebwiller. Le fil de fer est utilisé à partir des années 1880.



Pierres demi-lune, traversées d'un piquet en bois, permettant de planter une dernière vigne jusqu'au dessus du muret.

La culture en terrasses

Le vignoble de Guebwiller a une allure caractéristique.

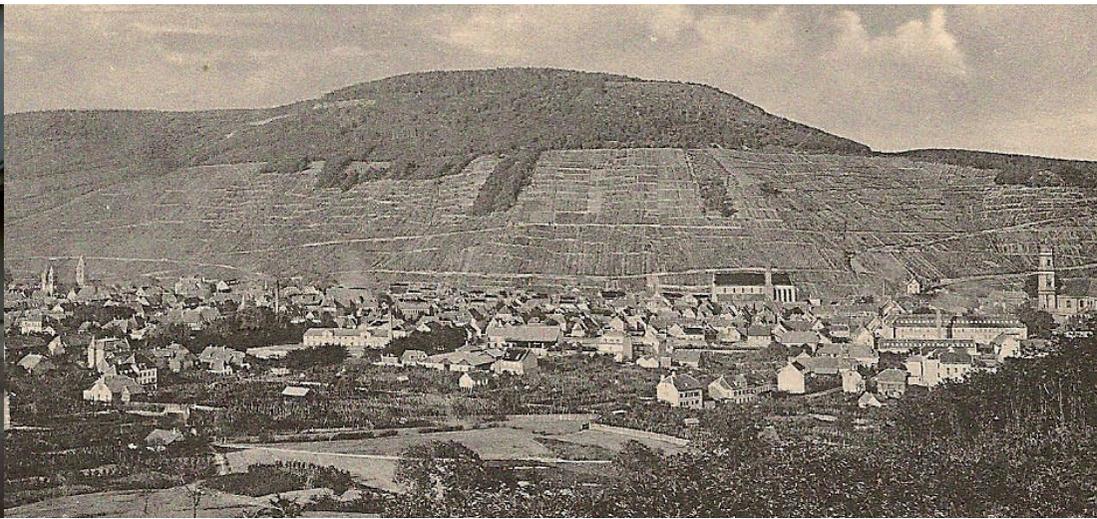
Défiant une topographie ingrate, les générations de viticulteurs ont rivalisé d'ingéniosité pour cultiver ces inestimables vignobles : escaliers en pierre pour passer d'une terrasse à l'autre, pierres demi-lune, traversées d'un piquet en bois, permettant de planter une dernière vigne jusqu'au-dessus du muret, implantation des vignes à l'horizontale... Tous ces efforts, sont suscités par la recherche d'un vin de qualité exceptionnelle grâce à un terroir rude au sol pauvre et sablonneux et pour éviter l'érosion. Après la crise du phylloxéra, Ernest Schlumberger (1885-1954) replante les vignes en terrasses.

La légende illustre l'acharnement à cultiver un tel endroit. L'abbé Charles Braun raconte : "Il y avait autrefois à Guebwiller un homme prénommé Kuter, communément appelé « Kütterlé » à cause de sa petite taille. C'était un pauvre vigneron, intelligent, laborieux et d'une constance à toute épreuve. N'ayant que peu de vignes à cultiver, il entreprit, en dépit des roches et de la rocaïlle, de défricher le Haut-Saering. Les gens riaient en le voyant perché en haut des rocs, certains le plaignaient. Mais Kuter n'était pas homme à se laisser impressionner par les moqueries et commentaires de ses concitoyens. Au contraire. Les dires et les rires augmentaient son ardeur au travail.

Du roc fendu il extrayait les moellons pour construire des murs ; puis, avec la terre amassée, il nivelait une terrasse après l'autre, les plantait de vignes... « Voyons quel vin cela va donner ! » disait le peuple moqueur. Bientôt la stupeur fit place aux plaisanteries. Le soleil choyait la colline de ses rayons amoureux et la vigne s'épanouissait dans toute sa splendeur. Lorsque Kütterlé produit son premier cru, l'on s'empressa de le comparer aux grands vins des terroirs environnants. Mais voilà que tout bien pesé, dégusté, commenté, le jury fut unanime à proclamer que le dernier venu méritait de figurer au premier rang."



Rue à allure typiquement vigneronne, à Soultzmatt, présentant un nombre important de porches.



Le vignoble guebwillerois et sa mosaïque de parcelles de vignes au début du XX^e siècle. Les vignes sont encore plantées dans le sens de la pente. Quelques terrasses se distinguent à l'entrée de la vallée. Carte postale Collection Michel Ruh.

Les villages vigneronns

Grâce à la culture de la vigne et au commerce du vin, la Région de Guebwiller a connu une importante prospérité au XVI^e siècle.

Les villages vigneronns de la Région de Guebwiller abritent encore de nombreuses maisons vigneronnes à l'architecture caractéristique, souvent regroupées au centre de la commune puisque construites à une période où il était encore opportun de s'installer à l'abri des fortifications de la ville, ou du moins en centre-village. L'étalement urbain n'était pas encore de mise. La présence de ces bâtisses donne aux communes un cachet particulier.

L'évolution des paysages viticoles

Le vignoble de la Région de Guebwiller a durablement marqué le paysage du territoire.

La culture en terrasses donne à Guebwiller une allure unique en Alsace. Ce mode de culture s'étendait jusqu'à Buhl et Lautenbach. Les superficies ayant diminué au XX^e siècle, ne subsistent que quelques murets et escaliers.

Le versant nord, occupé au XIX^e siècle, est abandonné à la nature et à l'urbanisation. Le château du Hugstein était ainsi entouré de vignes.

Avant la plantation en rangées palissées, visibles actuellement, la vigne était plantée en échalas, c'est-à-dire autour d'un piquet

autonome. Avec la mécanisation de la viticulture, les rangs ont été écartés, modifiant ainsi le paysage. Dans le même objectif de rationalisation de l'activité, les parcelles jadis entourées de clôtures de vignes sont maintenant uniformisées. La surface des terrains cultivés d'un seul tenant s'agrandit par un remembrement spontané de la part des propriétaires, amenuisant ainsi l'effet de mosaïque des parcelles. Ce phénomène est encore accentué par la disparition progressive de certains petits chemins sur lesquels ne peuvent pas circuler les machines agricoles.

Le plateau de l'Oberlinger était jadis un vaste pâturage comme en témoignent les auges en pierre

encore présentes dans la forêt.

A partir de 1830 sont massivement plantés pins sylvestres, robiniers faux-acacia et châtaigniers, notamment pour la fabrication d'échalas, sorte de piquets de vignes. En effet, ces bois sont réputés imputrescibles. Les hauteurs de Lautenbach ou Jungholtz en sont aussi pourvues.

Pour aller plus loin :

Le vignoble de Buhl, les Amis du Retable, in Revue d'Alsace n°137, 2011 « Boissons en Alsace de l'Antiquité à nos jours ».

La vigne et les vigneronns dans le Florival, Joseph Storck, in Bulletin de la Société industrielle de Mulhouse, 787, 1982.

Alsace de l'homme au Vin, Isabelle Bianquis, 2009.



Soupirail en “balai de sorcière” rue Principale à Wuenheim.



A Bergholtz, possession de la Principauté de Murbach, se trouvait une maison dîmière, elle aussi destinée à récolter le produit de la dîme.

D'un lieu à l'autre

Cave dîmière

Construite au début du XIII^e siècle, à la même époque que l'église Saint-Léger, et pourvue d'une cave en bas et d'un grenier dans la partie supérieure, elle était destinée à abriter les produits de la dîme. Au XII^e siècle, Guebwiller se développe grâce à la viticulture, sous l'impulsion des princes-abbés de Murbach. L'abbaye prodiguait ses conseils aux paysans dans l'établissement de vignoble, afin d'assurer la prospérité du monastère. L'abbé fixe les règles de production du vin. La rigueur monastique a entraîné le développement d'un vignoble exemplaire et l'acquisition d'un excellent savoir-faire. Le prince-abbé encaissait la dîme

sur la récolte mais aussi le loyer des terres louées lui appartenant. De plus, un usage local, le “Gefürstwein”, permettait aux princes-abbés de prélever une quantité définie de vin qui lui était due, en nature, lors des vendanges. Cette loi se modifie au cours des siècles mais perdure jusqu'à la Révolution. Des droits sont ensuite appliqués sur le prix du vin : l'*Umgeld*, le *Böspfennig* dont l'imposition arbitraire avait suscité une révolte des bourgeois contre l'autorité du prince-abbé au XV^e siècle et le *Masspfennig*. La bonne santé du vignoble guebwillerois participait à la prospérité de l'abbaye.

Les soupiraux en balais de sorcières

Le rez-de-chaussée des maisons vigneronnes était habituellement occupé par les caves, accessibles par une porte en plein cintre à double battant. Les soupiraux des caves ou les fenêtres des étables sont parfois protégés par un balai de sorcière ou « *Haxabasa* » en fer, scellé verticalement ou horizontalement. Selon la tradition populaire, ces fers plats munis de barbillons protégeaient le bétail et préservaient le vin, en empêchant les mauvais esprits de pénétrer dans l'étable ou la cave et d'y gâcher le vin. Les soupiraux servent en outre à apporter un peu de lumière naturelle et à ventiler les caves.



Emblème de la corporation des vigneronns à Sultz.

Ancienne maison vigneronne, 9 route d'Issenheim à Bergholtz.

Insignes professionnels d'un vigneron - laboureur à Orschwihr.

Les maisons vigneronnes

Les villages vigneronns de la Région de Guebwiller (Orschwihr, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Sultz, Sultz, Wuenheim) abritent encore de nombreuses maisons vigneronnes. Elles sont pourvues d'éléments d'architecture caractéristiques comme les tourelles d'escalier et les oriels. L'architecture s'organise généralement autour d'une cour intérieure. L'accès aux dépendances et aux sous-sols se fait par des porches en plein cintre souvent millésimés. À noter la fréquente présence de blasons comportant les initiales du propriétaire et ses insignes professionnels : un maillet et deux daviers pour les tonneliers, soc de charrue pour les laboureurs et

une serpette pour les vigneronns. Une galerie en bois permet la distribution vers les pièces des étages. De riches décorations sculptées ornent certaines maisons et illustrent l'aisance des commanditaires. Les fenêtres s'ouvrent ainsi dans des encadrements richement moulurés. Les motifs présents sur les meneaux sont des plus variés, allant de la traditionnelle feuille enroulée à la petite tête humaine ou encore la fleurette naïve. Ces maisons abritent encore dans bon nombre de cas des exploitations viticoles.

Liste des exploitations viticoles disponible sur

<http://www.tourisme-guebwiller.fr>



Les anciennes corporations de vigneronns

À Guebwiller, la viticulture était la principale économie de la cité. Ceux qui ne cultivaient pas directement travaillaient dans la fabrication de tonneaux, d'outils, etc. Trois corporations sur sept étaient des corporations de vigneronns : *Obere Rebzunft*, *Mittlere Rebzunft* et *Niedere Rebzunft*. Ils se réunissaient dans la "Zunftstube" ou poêle. Les corporations servent de "caisses de solidarité" pour leurs membres et font appliquer les règlements qui encadrent le travail et la production de vin. L'abbaye ne laisse pas s'installer de contre-pouvoir. Les opposants sont chassés, et les

corporations, aux périodes de protestations, sont dissoutes. Leur chef est nommé par l'abbaye, ce qui rend les corporations inopérantes. À Sultz, les habitants étaient à l'origine répartis en trois corporations : celle des cultivateurs, celle des artisans et celle des nobles. Dès 1513, ne subsistent que deux corporations : celle des cultivateurs : *Oberzunft* ou *Rebleutzunft* et celle des artisans : *Thiergartnzunft*. La "tribu" haute des cultivateurs avait pour marque un raisin, alors que celle des artisans représentait une licorne dans un parc. L'ancien poêle de la tribu haute se trouvait 65 rue de Lattre de Tassigny et datait du XVI^e siècle.



Vendanges à la Cave du Vieil-Armand.

Départ du sentier viticole d'Ollwiller.

Le vignoble guebwillerois

Principalement propriété de l'abbaye de Murbach avant la Révolution, la vente des biens nationaux a engendré un morcellement du vignoble du Florival.

La crise du phylloxéra, accentuée en Alsace par le changement de nationalité de la région, entraîne un abandon de la vigne à Guebwiller par les petits propriétaires. Issu d'une famille d'industriels, Ernest Schlumberger acquiert sans relâche les parcelles délaissées et replante celles-ci dans la foulée à l'horizontale et aménage l'ensemble du vignoble en terrasses, donnant naissance au plus grand domaine en Alsace.

Une cave coopérative

Il existe aujourd'hui en Alsace 17 caves coopératives, qui produisent 34 % du vin alsacien, nées de la volonté des viticulteurs de se regrouper à la fin de la Seconde Guerre mondiale.

Elles permettent aux vigneron de se libérer des contraintes de vinification et de stockage, pour se consacrer à la culture de la vigne tout en bénéficiant des nouvelles technologies. La Cave du Vieil Armand est la dernière fondée en Alsace en 1958, sur un territoire viticole particulièrement sinistré par les conflits du début du XX^e siècle. Elle présente dans son sous-sol un Musée du vigneron présentant des outils anciens, matériel agricole et viticole.

Les sentiers viticoles

Les 47 sentiers viticoles alsaciens constituent un excellent moyen de découverte du vignoble.

Jalonné de nombreux panneaux d'information, chaque sentier viticole s'attache à dévoiler le travail du vigneron, l'art du vin d'Alsace et les caractéristiques propres à chaque cépage. A travers la Région de Guebwiller, retrouvez les sentiers viticoles de Wuenheim, d'Orschwihr et de Soultzmat.

NB : tous les sentiers viticoles sont fermés pendant la période des vendanges (1 mois avant et pendant les vendanges)

La Route des Vins

La Route des Vins d'Alsace est la plus ancienne Route des Vins de France. Elle a été inaugurée en 1953 et s'étend de Thann à Marlenheim sur plus de 170 kilomètres et 119 communes haut-rhinoises. Née d'une politique de développement touristique, à l'initiative du syndicat des viticulteurs négociants et des comités du tourisme du Haut-Rhin et du Bas-Rhin, elle traverse l'Alsace du nord au sud.

La Route des Vins d'Alsace compte dans la Région de Guebwiller 7 communes : Soultzmat, Orschwihr, Bergholtz-Zell, Bergholtz, Guebwiller, Soultz, Wuenheim.



Scène de vendanges. Photo collection Odile Kritter.



Le sous-sol de la Cave du Vieil Armand abrite un musée vigneron, présentant d'anciens outils et machines agricoles.



Scène de taille par des femmes au sécateur, remplaçant la traditionnelle serpette après la Première Guerre mondiale. Photo Domaines Schlumberger.

Un patrimoine immatériel

La culture de la vigne s'appuie sur des savoir-faire artisanaux rythmés par le calendrier liturgique qui se sont perfectionnés au fil des siècles.

Un calendrier ancestral

Avant la Révolution, les repères calendaires se basent sur les fêtes religieuses. Ce calendrier rythme la vie de la communauté vigneronne et fixe le travail de l'année.

Avant la Saint-Georges, le 23 avril, les vignes doivent être taillées, attachées et piochées. La taille se fait par les hommes, dans un premier temps à la serpette, puis au sécateur dès le début du XX^e siècle. Les femmes sont chargées du liage et de constituer les fagots de sarments. L'ensemble de la communauté vigneronne participe aux travaux. Avant le début de l'été, marquée par la Saint-Jean le 24 juin, le sarclage doit être achevé. Les femmes liaient autrefois la

vigne à la main. Aujourd'hui, l'usage du lien s'est réduit au profit du système de palissage sur fil. Il n'est plus nécessaire aux femmes de nouer les pousses avec de l'osier, cependant réutilisé actuellement, mais juste de les faire passer à travers les rangées de fil de fer. Le second sarclage ne dépasse pas le 24 août, la Saint-Barthélémy.

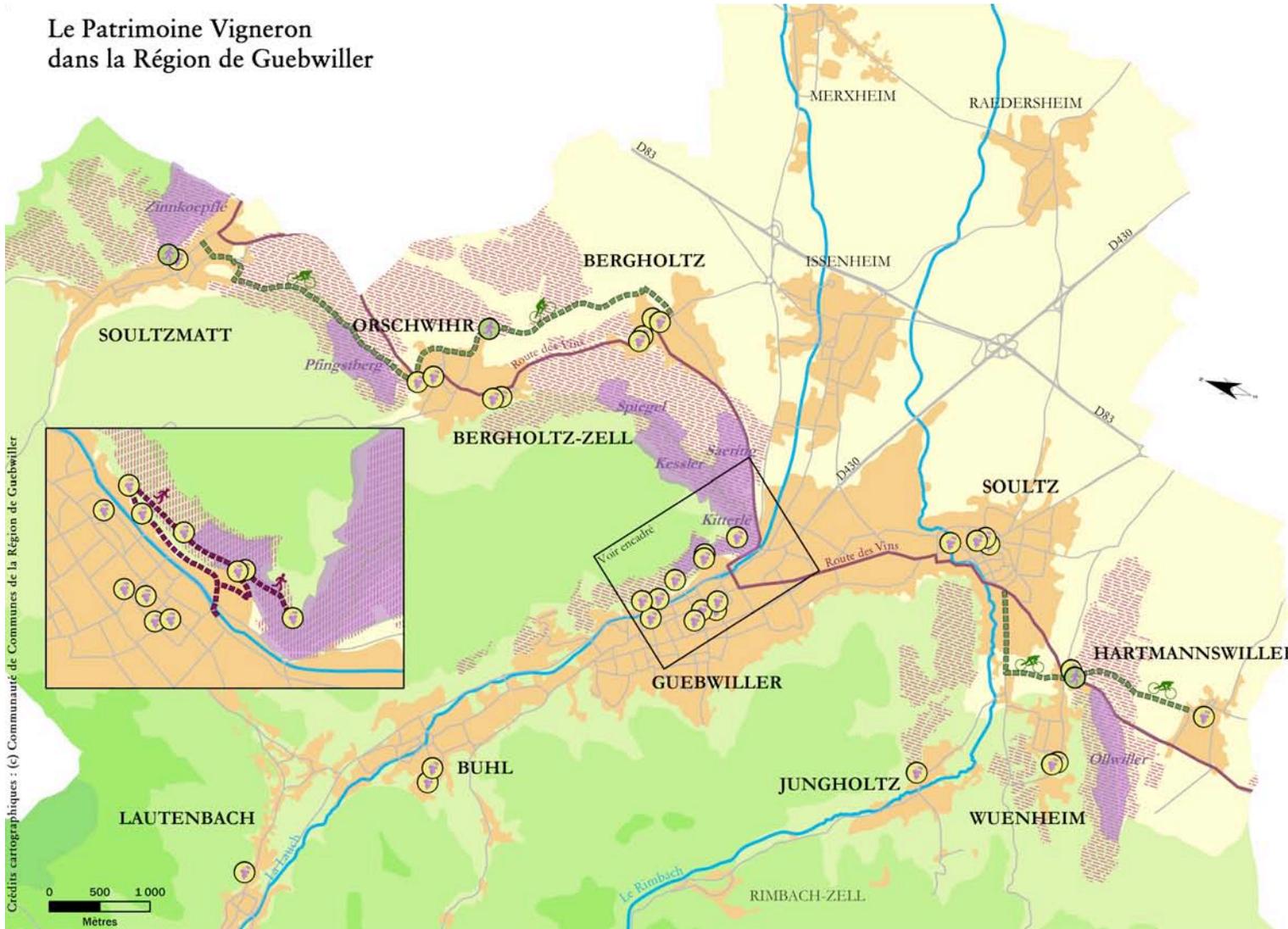
Le respect de ce calendrier ne suffit pas à s'assurer une bonne récolte et de nombreuses traditions populaires le complètent : bénédictions des vignes, rogations, processions de la Saint-Marc et la Sainte-Marie en sont les principales. Le vigneron suivait aussi l'almanach, recensant le calendrier astrologique et lunaire.

Les chevaux

A l'ère de la mécanisation, bon nombre de parcelles sont vendangées à l'aide de machines. La recherche de qualité des Grands Crus impose des vendanges manuelles. Dans le vignoble de Guebwiller, les contraintes topographiques exigent la poursuite du labour à chevaux, de race comtoise, très calmes, peu sensibles au vertige et possédant une grande puissance de trait.

La transmission du savoir s'est toujours opérée oralement et sur « le tas » au sein des familles de viticulteurs.

Le Patrimoine Vigneron dans la Région de Guebwiller



- Bergholtz :**
- Fontaine (7°14'43,8"E 47°55'08,3"N)
 - Maison dimière, 19 rue de Bergholtz-Zell (7°14'40"E 47°55'09,3"N)
 - Maison vigneronne, 10 rue de l'Eglise (7°14'52,1"E 47°55'07"N)
 - Maison vigneronne, 9 route d'Issenheim (7°14'51,4"E 47°55'04,3"N)
- Bergholtz-Zell :**
- Maison vigneronne, 17 rue des Suisses (7°13'57,9"E 47°55'47,7"N)
 - Insignes de tonnelier, 16 rue de l'Eglise (7°13'56,3"E 47°55'50,3"N)
- Buhl :**
- Maison vigneronne, 4 place de l'Eglise (7°10'52,4"E 47°55'40,1"N)
 - Vue sur l'ancien vignoble de Buhl (7°10'58,6"E 47°55'40,6"N)
- Guebwiller :**
- Centre-ville :**
- Maison vigneronne, 10 rue des Chanoines (7°12'46"E 47°54'23,9"N)
 - Maison vigneronne, 41 rue de la République (7°12'44,2"E 47°54'28,5"N)
 - Cave dimière (7°12'34,4"E 47°54'43,6"N)
 - Ancien emplacement corporation (7°12'38,4"E 47°54'29,8"N)
 - Maison tonnelier, 3 rue Stockhausen (7°12'49,9"E 47°54'24,1"N)
- Sentier pédestre :**
- Usage des demi-lunes (7°12'44,4"E 47°54'42,4"N)
 - Vignoble guebwillerois (7°12'41,3"E 47°54'48,1"N)
 - Paysages de la vigne (7°12'54,6"E 47°54'39,2"N)
 - Le Kitterlé (7°13'10,5"E 47°54'31,7"N)
 - Les Grands Crus (7°13'22,2"E 47°54'24,5"N)
 - La culture en terrasses (7°13'09,9"E 47°54'31,5"N)
- Hartmannswiller :**
- Le Trotstein (7°12'55"E 47°51'43,4"N)
- Jungholtz :**
- Murets en pierres sèches (7°11'55,3"E 47°53'09"N)
- Lautenbach :**
- Ancien vignoble (7°9'52,7"E 47°56'29,1"N)
- Orschwihr :**
- Le Trotstein (7°13'55,3"E 47°56'14,5"N)
 - Maisons vigneronnes du vieux village (7°13'56,6"E 47°56'03,4"N)
 - Sentier viticole, rue du Bollenberg (7°14'27"E 47°55'57"N)
- Soultz :**
- Maison vigneronne, rue du Temple (7°13'48,6"E 47°53'04,2"N)
 - Maison vigneronne, 8 rue des Ouvriers (7°13'51,3"E 47°53'05,8"N)
 - Maison vigneronne, 3 rue du Moulin (7°13'44,8"E 47°53'16,3"N)
 - Place Sainte-Claire 1605 (7°13'47,8"E 47°53'07,8"N)
 - Maison vigneronne, 134 rue Principale (7°12'16,7"E 47°52'25,5"N)
- Soultzmatt :**
- Maisons vigneronnes du vieux village, place d'Or (7°14'27"E 47°57'36,7"N)
 - Sentier viticole, Mairie (7°14'23,4"E 47°57'40,4"N)
- Wuenheim :**
- Cave du Vieil Armand (7°12'59,2"E 47°52'28,5"N)
 - Sentier viticole (7°12'59,2"E 47°52'28,5"N)

	Vignoble		Itinéraire cyclable
	Grand cru		Itinéraire pédestre
	Point d'arrêt		Départ sentier viticole



Laissez-vous conter la **région de Guebwiller**, Pays d'art et d'histoire...

... en compagnie d'un guide-conférencier agréé par le ministère de la Culture et de la

Communication

Le guide vous accueille. Il connaît toutes les facettes de la région de Guebwiller et vous donne des clés de lecture pour comprendre l'échelle d'un paysage, l'histoire du pays au fil de ses villes et villages. Le guide est à votre écoute. N'hésitez pas à lui poser vos questions.

Le service animation du patrimoine

coordonne les initiatives de la région de Guebwiller, Pays d'art et d'histoire.

Il propose toute l'année des animations pour les habitants de la Région de Guebwiller et pour les scolaires. Il se tient à votre disposition pour étudier tout projet.

Renseignements

Communauté de Communes de la région de Guebwiller
1 rue des Malgré-Nous
68500 Guebwiller
03 89 62 12 34

La région de Guebwiller appartient au **réseau national** des Villes et Pays d'art et d'histoire

Le ministère de la Culture et de la Communication, direction de l'architecture et du patrimoine, attribue l'appellation Villes et Pays d'art et d'histoire aux collectivités locales qui animent leur patrimoine. Il garantit la compétence des guides-conférenciers et des animateurs du patrimoine et la qualité de leurs actions. Des vestiges antiques à l'architecture du XXI^e siècle, les villes et pays mettent en scène le patrimoine dans sa diversité. Aujourd'hui un réseau de 163 villes et pays vous offre son savoir-faire sur toute la France.

A proximité,

Le Val d'Argent, Mulhouse, bénéficient de l'appellation Ville ou Pays d'art et d'histoire.

**Salut, ô Florival (Florigera vallis), tu es presque
rivale du paradis, avec tes collines fécondes et tes
coteaux que les pampres de la vigne recouvrent.**

FRULANDUS / Moine du XI^e siècle