



**AGROGAST
HAGENTHAL**

— LE FESTIVAL DES TERROIRS —

Du whisky made in Elsass

Dix ans d'Agrogast et dix ans de fidélité pour la distillerie Lehmann d'Obernai, qui prend ses quartiers à Hagenthal-le-Haut. Une fois de plus, la famille Lehmann, qui détient la plus ancienne distillerie d'Alsace (créée en 1850), sera de la partie ce week-end. En plus des eaux-de-vie qui ont fait sa réputation par le passé, la distillerie Lehmann fait le déplacement avec plusieurs whiskys alsaciens qui détiennent une IGP (indication géographique protégée). Des whiskys vieillies en fûts et qui ont remporté de nombreux prix, lors du prestigieux concours général agricole de Paris notamment. La maison Lehmann proposera



Yves Lehmann, la cinquième génération à la distillerie familiale Lehmann. OR

également deux nouveautés lors du salon : son marc de gewurz vieilli dans la cave des hospices de Strasbourg et un ratafia de gewurztraminer (boisson alcoolisée douce dégustée en apéritif).



STEINSOULTZ
Un repas solidaire pour le Burkina Faso ce dimanche

Page 18



SAINT-LOUIS
Des séries d'ateliers autour des métiers d'art à la rentrée

Page 19



FOOTBALL
Koetzingue veut tenir son rang en Régional 2

Page 20

HAGENTHAL-LE-HAUT

Agrogast : dix ans de vins et de liens

Le festival des terroirs Agrogast, à Hagenthal-le-Haut, fête ses 10 ans cette année. Bien plus qu'un simple salon réunissant des producteurs de toute la France, la manifestation est surtout appréciée pour l'esprit familial qui y règne et la proximité entre exposants et clients.

Bien loin des salons gastronomiques qui se professionnalisent et ambitionnent de faire du chiffre avant tout, Agrogast mise d'abord sur les échanges, les rencontres, sur l'aspect humain et familial. D'ailleurs, la tentation d'attirer plus d'exposants pour gagner plus, les organisateurs y résistent depuis le lancement de la manifestation il y a dix ans. « On pourrait augmenter la capacité mais on a fait un choix dicté par la raison, celui de se limiter à 130 exposants, pour garder une certaine proximité, explique Pierre Pfendler, le maire du village et le gérant du Gaez du Lindenhof, où a lieu le festival tout le week-end. Le plus important, ce sont ces échanges, ce contact entre les producteurs eux-mêmes et entre les exposants et les visiteurs. Dans une société où il est aujourd'hui possible de tout acheter et se faire livrer par internet, c'est beau de conserver cet état d'esprit. »



À Agrogast, on mise avant tout sur les bonnes relations entre producteurs et consommateurs. Des échanges très appréciés des deux côtés. Archives L'Alsace/Bettlev Juppé

pagne, Côtes du Rhône, Provence, Languedoc-Roussillon...). « L'idée est d'avoir toutes les sortes de vins possibles », indique Pierre Pfendler. D'autres produits du terroir seront à l'honneur, avec la présence d'un fromager, d'un chocolatier, d'un glacier... « Et ici, on peut tout goûter. Les exposants jouent le jeu », tient à préciser Anita Klein.

Restauration et animation

Un espace est également dédié aux artisans locaux avec une dizaine de métiers représentés. Et une bonne partie de l'immense chapiteau est occupée par les différents restaurateurs. Aux habituelles moules frites, tartes flamées ou encore escargots et viandes de Camargue, s'ajoutent cette année des crêpes salées et sucrées. Quant aux animations extérieures, elles ne manqueront pas : exposition de vieux tracteurs, d'animaux de basse-cour, visite de la ferme, projection d'un petit film sur son fonctionnement... De quoi passer un week-end agréable au grand air.

Textes : Sébastien SPITARI

Infos pratiques

Le festival des terroirs Agrogast a lieu du vendredi 24 au lundi 27 août, de 10 h 30 à 23 h, sur le site de la ferme du Lindenhof à Hagenthal-le-Haut. L'accès se fait par un chemin goudronné que l'on peut emprunter depuis la route entre Bettlach et Hagenthal-le-Haut. Le parking, dans les champs situés à proximité, est gratuit. Le prix d'entrée au salon est de 5 € par personne (gratuit pour les moins de 16 ans) et donne droit à un accès pour les quatre jours. Plus d'infos sur www.agrogast.fr

LA PHRASE

« Ici, les producteurs racontent leur histoire, expliquent ce qu'ils font, d'où ils viennent. Il y a de vrais échanges. »

Pierre Pfendler

« Ici, on peut tout goûter »

Anita Klein, l'une des associées de Pierre Pfendler, va même plus loin : « Notre relation avec les producteurs

n'est pas financière. Il y a quelque chose de familial, on a envie de les servir dans nos bras car ils font partie de nos vies et la chaleur qu'ils dégagent, ils la transmettent aux visiteurs. » Un élément ne trompe

pas : le faible turnover du côté des exposants. « Chacun se sent bien ici, on envie de revenir chaque année. La liste d'attente est très longue, on a du mal à accueillir des nouveaux », confirme Anita Klein.

On retrouvera donc beaucoup d'habités, à commencer par les nombreux viticulteurs (80 % des exposants), représentant de nombreuses régions viticoles françaises (Bordeaux, vallée de la Loire, Alsace, Cham-

Du pain d'épices du Sud

Les Alsaciens l'ont peut-être déjà croisé au marché de Noël de Riquewihr, où il propose ses produits depuis quelques années, mais il s'agit d'une première à Agrogast pour Stéphane Carletto, des Pains d'épices Nicolas d'Als-en-Provence. Loin d'arriver en terrain conquis, surtout en Alsace où la concurrence est rude en matière de pains d'épices, le gars du Sud met en avant un savoir-faire ancestral, avec une fabrication à l'ancienne, au cours de laquelle un temps de repos de plusieurs semaines est nécessaire. C'est grâce à cela et à une cuisson à la vapeur d'eau dans des marmites en terre cuite que Stéphane Carletto arrive



Stéphane Carletto, des Pains d'épices Nicolas.

à obtenir une pâte à la fois dense et moelleuse. Des pains d'épices à l'orange, à l'abricot ou tout simplement nature, avec un petit goût de réglisse. Et même au rhum/orange, la nouveauté de cette année !

De bêêêelles glaces

Si la chaleur se maintient ce week-end, le stand du Geisshoff devrait tourner à plein régime à Agrogast. Claudine Hellig et son fils Olivier Untereiner viennent tout droit d'Oltwiller, en Alsace bossue, pour proposer leurs glaces au lait de chèvre pour la deuxième année consécutive. L'exploitation familiale a fait le pari de se démarquer en transformant une partie de sa production en glace. Et après une année d'essais en tous genres pour élaborer les recettes, les glaces au lait de chèvre (et certaines à base de beurre de crème de lait de chèvre) font fureur depuis l'été dernier. La classique à la vanille fonctionne bien mais les plus aventureux peuvent choisir



Les glaces au lait de chèvre du Geisshoff : rafraîchissant !

parmi 53 autres parfums, dont les deux nouveautés : mojito et rhum-ralsins. Des glaces sans colorant ni conservateur et qui seraient, d'après Claudine, plus onctueuses et plus digestes que celles au lait de vache.

Du whisky made in Elsass

Dix ans d'Agrogast et dix ans de fidélité pour la distillerie Lehmann d'Obernal, qui prend ses quartiers à Hagenthal-le-Haut. Une fois de plus, la famille Lehmann, qui détient la plus ancienne distillerie d'Alsace (créée en 1850), sera de la partie ce week-end. En plus des eaux-de-vie qui ont fait sa réputation par le passé, la distillerie Lehmann fait le déplacement avec plusieurs whiskeys alsaciens qui détiennent une IGP (Indication géographique protégée). Des whiskeys vieilliss en fûts et qui ont remporté de nombreux prix, lors du prestigieux concours général agricole de Paris notamment. La maison Lehmann proposera



Yves Lehmann, la cinquième génération à la distillerie familiale Lehmann.

également deux nouveautés lors du salon : son marc de gewurztraminer dans la cave des hospices de Strasbourg et un ratafia de gewurztraminer (bolsson alcoolisée douce déquâtée en avril).

Téléchargez l'application !

Disponible sur

www.alsace.fr