

connaître un patrimoine d'exception », précise Valérie Dossmann. François Lepoutre, animateur, proposait avec elle des informations, différents jeux et maquettes ludiques devant les yeux émerveillés des enfants. D'autres associations répondaient également aux questions du public : Guerriers d'Avalon, l'Ost Ducale, Argentorato Fabri, Hanau Lichtenberg et les Boucliers de l'Andlau. Ces derniers reproduisent des arbalètes et fabriquent des boucliers dans des conditions his-



Alsace Combat médiéval a fait des démonstrations de combats avec armures.

cur cru, qui se durcit en sechant », explique Daniel Millius.

Des démonstrations de béhourd et combats soutenus en armure d'époque pesant 25 kilos par Alsace Combat médiéval et de coulevrine (tirs à la poudre noire), s'ajoutaient cette année aux différentes attractions très prisées.

Comme précédemment, l'ambiance musicale était animée par les joyeux lurons d'Hauvoy. ■

L.W

OBERNAI Distillerie Lehmann

Le fruit du travail de cinq générations

Le syndicat des distillateurs et liquoristes d'Alsace organisait son premier week-end de promotion de ses produits sous indication géographique. La distillerie Lehmann participait à l'opération.

CES JOURNÉES ne sont pas le fruit du hasard. L'appellation IG, indication géographique, ce sont des distillateurs qui s'engagent sur des produits de grande tradition alsacienne, relevant d'un savoir-faire unique et possédant un goût authentique. Mais c'est aussi une protection contre l'utilisation abusive du sigle Alsace sur des étiquettes de produits fabriqués hors région avec des fruits locaux.

Un whisky alsacien pur malt

La distillerie Lehmann, installée à Obernai, grâce à une tradition vieille de cinq générations, fait, bien évidemment,



La distillerie Lehmann — avec ici Yves Lehmann et Simone Nagel, responsable commerciale — faisait partie des six distilleries engagées dans ces journées de découverte. PHOTO DNA

partie des six distilleries engagées dans ces journées de découverte, avec dégustations et visites.

En dehors des incontournables eaux-de-vie, mirabelle, quetsche, framboise et kirsch, Yves Lehmann s'enorgueillit d'avoir créé un whisky alsacien pur malt, qui est devenu très vite

son produit phare. Cinq fois médaillé dont l'or suprême ces trois dernières années, il ferait pâlir d'envie un Écossais !

Une évolution nécessaire : la mixologie qui permet de mêler des boissons pour en faire des cocktails, pouvant être consommés en apéritif, et sortant l'eau-de-vie de son image im-

muable de digestif. On parle même d'un quetsche/schwepes (pas facile à prononcer !) Les restaurateurs partenaires des distilleries ont joué également le jeu ce week-end en proposant à leurs convives des plats adaptés accompagnés de ces différents nectars. ■

C.A

F40-LOM 01