

## DNA Saverne – Jardin botanique

# Du grain au verre

L'association des Amis du Jardin botanique de Saverne a organisé dimanche une conférence sur le thème des alcools de grains. Certains ont été consommés et dégustés avec passion et modération.



*C'est sur le thème des alcools de grains que Pierre Huser a donné la conférence.*

*PHOTO DNA*

Mirabelle et kirch ont été laissés au placard. La conférence s'est limitée aux alcools de grains, sujet assez vaste et découle de celle menée il y a deux ans sur le thème du Whisky et qui avait suscité beaucoup d'intérêt. Ingénieur agronome, Pierre Huser a parcouru le monde à la recherche de produits alimentaires pour la création de recettes.

C'est avec cette envie de partager sa passion qu'il a à nouveau mené cette conférence. Un cours d'histoire fort instructif est venu introduire cette thématique qui aura mis fin à bon nombre d'idées reçues. C'est ainsi que la vingtaine de participant a appris que les mots alcool et alambique sont d'origine arabe et que la bière est née non pas en Alsace mais en Égypte.

Les procédés de distillation, les différentes graines et épices utilisées ont été passés en revue conduisant à des recettes de fabrication de certains alcools qui n'ont pas forcément mis l'eau à la bouche. Car l'un des traits essentiels de l'alcool est sa facilité de fabrication à partir de n'importe quel produit qualifié de fermenté par les chimistes. Aux fruits et graines, bois et herbe ont également été distillés, jusqu'aux crottes de rennes servant de base pour la préparation d'une vodka lapone.

Le chapitre suivant plus réjouissant a porté sur les procédés de fabrication du gin, vodka de qualité, whisky et saké. S'en est suivie une dégustation très attendue de ces alcools.

DNA Saverne 31 07 2016