

ne viens qu'une seule fois dans l'année et Agrogast ! », assure-t-il. Ses collègues exultent aussi en avant

Photo L'Alsace

la tradition, la qualité des produits et l'importance de leur origine. C'est le cas d'un autre Christophe, venu spécialement de Nantes avec ses nougats (Nougats Amandine). « Le terroir ? C'est le respect des anciens, la tradition culinaire, des produits vendus en circuit court. »

De l'autre côté du site du Lindenhof, Évelyne et Yves-Michel (Délices d'Eve, Buhl) exposent à Agrogast depuis cinq ans. Le circuit court, ça leur parle. « Confitures, chutneys : tous nos produits sont locaux, faits maison. C'est l'amour du produit, des recettes savoureuses élaborées à partir de nos fruits qui nous passionne » assure Yves-Michel. Et

c'est le site en lui-même et sa ferme qui leur ont donné l'idée de confectionner une gelée de foie en 2017, avec de la paille provenant de... Levoncourt.

des terroirs se focalisent sur la gastronomie. Erreur ! Le doigt par Catherine



par les chants

« On laisse s'exprimer la créativité des terroirs »

Les Bretons Bruno et Valérie (Délices de Bretagne, Concarneau) font, eux, partie des nouveaux exposants. « Le terroir, ça représente quelque chose de local, qui est ancré dans les traditions. Et je pense qu'Agrogast va devenir une tradition », s'amuse Bruno, en ajustant son chapeau breton.

Dans l'esprit des visiteurs, on pourrait croire que le Festival



La météo et le sourire, dir

De l'autre côté du site de Lindenhof, Évelyne et Yves-Michel (Délices d'Eve, Buhl) exposent à Agrogast depuis cinq ans. Le circuit court, ça leur parle. « Confitures, chutneys : tous nos produits sont locaux, faits maison. C'est l'amour du produit, des recettes savoureuses élaborées à partir de nos fruits qui nous passionne » assure Yves-Michel. Et c'est le site en lui-même et sa ferme qui leur ont donné l'idée de confectionner une gelée de foie en 2017, avec de la paille provenant de ... Levoncourt.