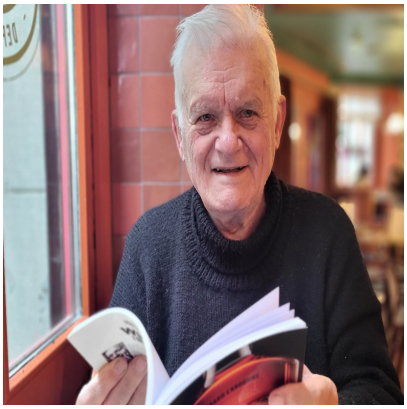


L’auteur strasbourgeois Gérard Cardonne signe une odyssée du whisky entre Rhin et Vosges

Description

L’Alsace, terre de whisky ? Bien sûr que oui, répond le Strasbourgeois Gérard Cardonne dans un livre qui retrace une odyssée pleine d’orge, de chêne et de cuivre.

Romancier prolifique, le Strasbourgeois Gérard Cardonne a le chic pour apparaître là où on l’attend le moins. Après avoir récemment convoqué Alexandre Berthier, futur maréchal d’Empire, à la bataille de Yorktown (1781), le voilà qu’il se fait l’historien du whisky alsacien.
Il en rit lui-même : « Je me suis fixé un challenge : tous les sept livres, et j’en ai déjà une cinquantaine à mon actif, je me consacre à un sujet alsacien. »
Ainsi, celui qui préside la Société des écrivains d’Alsace, de Lorraine et du Territoire de Belfort n’hésite pas à quitter les terrains éthérés de la fiction pour se frotter à des thèmes aussi inattendus que la tarte flambée, les vins d’Alsace ou un célèbre groupe brassicole.

« La seule région à avoir décroché un IGP avec la Bretagne »
Pour son nouvel opus marqué du sceau du terroir, c’est donc le whisky alsacien qu’il convoque.
« Une histoire assez récente puisqu’elle remonte à la fin des années 1990 avec le Lac’Holl de Gilbert Holl, un brasseur de Riquewihr qui ouvre la voie. Avec un certain succès puisque, depuis, l’Alsace est, avec la Bretagne, la seule région à avoir décroché l’IGP (indication géographique protégée) et que nos producteurs voient leurs whiskys régulièrement primés. »
Intitulé Whisky, l’or de l’Alsace , préfacé par Serge Valentin, chroniqueur de Whisky Magazine , le livre de Gérard Cardonne se concentre sur six maisons à la réputation solidement établie : Bertrand (Uberach), Haguemeyer (Balbronn), Hepp (Uberach), Lehmann (Obernai), Meyer (Hohwarth) et Miclo (Lapoutroie).

L’Alsace, terre de distillation
À travers ces trajectoires familiales, tissant un récit fait de rencontres, de coups de cœur, d’éloges de saveurs et d’arômes, l’auteur rappelle que l’Alsace, terre de distillation, était prédestinée à produire du whisky. “Au total, il y a une petite quinzaine de distillateurs qui se sont lancés dans une boisson dont au final la singularité tient au bois de chêne du tonneau, au temps de vieillissement, à la qualité

de l’eau et de l’orge », résume-t-il encore. Mais, par diplomatie, il ne livrera pas son petit préféré, s’en tirant par une pirouette : « Tous ces whiskys ont leur singularité, leur touche personnelle. À chacun de s’y retrouver. »

Serge Hartmann

Categorie

1. Art et culture

date créée
14 mars 2026