

au cœur de la...

Goûteurs d'altitude

Claude Wiest, Fred Muller et Rémy Hecklen ont imaginé un guide de critiques gastronomiques des fermes-auberges d'Alsace. Ces trois passionnés entament cet été leur seconde saison de visites.

Ils sont trois, amis de longue date, devenus critiques gastronomiques amateurs. «**Nous revendiquons notre indépendance et notre subjectivité**», explique d'emblée Claude Wiest. La critique se veut constructive et encourageante pour les fermes-auberges visitées. Les trois compères ont en effet eu l'idée d'allier la randonnée pédestre à la dégustation de plats traditionnels en ferme-auberge. «**Nous avons toujours eu l'habitude de nous arrêter dans une ferme à midi après avoir randonnée plusieurs heures. C'est un peu la récompense**», précise Rémy Hecklen. De bonnes surprises en déceptions, les trois amis se sont lancés dans la réalisation de leur propre guide sur les établissements visités avec une version numérique de leurs avis, rassemblés sur un site internet. «**Au fil de nos promenades, nous avons vu des fermes-auberges classiques et parfois excellentes. Nous avons également eu des déceptions terribles notamment dans les coins touristiques**», raconte Claude Wiest. Le trio de gastronomes



Claude Weist et ses collègues ont déjà visité une vingtaine de fermes auberges haut-rhinoises.

ne se limite pas aux fermes-auberges labellisées. Ils ont déjà visité 21 fermes cette année dans le Haut-Rhin, et espèrent atteindre la trentaine en fin de saison avec des établissements bas-rhinois.

Le trio cherche avant tout l'authenticité des lieux et des fermiers-aubergistes. «**Il y a des lieux où il se passe quelque chose dans l'assiette et chez les gens que nous rencontrons**», souligne Fred Muller. Les trois amis se prononcent ainsi sur la qualité globale de l'établissement, en cherchant une co-

hérence entre le lieu et les produits proposés. Le trio rencontre également à chaque visite les propriétaires des fermes-auberges. «**Nous tenons à connaître l'histoire locale, celle des gens et de leurs démarches de production. L'aubergiste peut ainsi nous dire d'où proviennent les produits proposés à table**», précise Claude Wiest. Le trio opère toujours de la même manière. Les rôles sont répartis dans l'équipe. Claude Wiest à la prise de notes lors des visites, Fred Muller aux commandes du site internet et à la prépara-

tion des balades avec Rémy Hecklen. Les trois hommes se présentent toujours aux aubergistes avant de déguster les menus. «**Nous essayons de prendre différents plats pour goûter un maximum de choses**», précisent-ils. Le goût, la présentation, la carte des vins, tout est passé au crible. «**L'esprit des fermes-auberges doit être différents de ce que nous pouvons trouver dans des restaurants de villes. Nous expliquons ainsi aux propriétaires que notre démarche n'est pas faite pour sanctionner mais pour encourager**», indique Claude Wiest. Les établissements obtiennent au final une note sous forme de clarine et basée sur une échelle de 1 à 4. Les avis du trio gastronome sont ensuite mis en ligne quelques jours après leur passage. Une démarche qui attire d'ores et déjà de nombreux internautes en recherche d'authenticité.

Emeline Riffenach

Guide gastronomique des fermes-auberges à retrouver sur le site www.fermeauberge-alsace.com