



Ancien publicitaire mulhousien, Claude Wiest est l'une des chevilles ouvrières du site internet. Photo L'Alsace/E.C.

L'Alsace du dimanche 28 juin 2015

Pour eux, la randonnée, c'est un art de vivre. La nature, le grand air, la montagne. Les forêts, les chaumes et les crêtes des Vosges : voilà le terrain de jeu que Claude, Rémy et Fred affectionnent plus que tout. Ou presque. Car pour ces trois jeunes retraités mulhousiens, le temps du réconfort tient une place largement aussi importante que celui de l'effort !

Et si étudier la carte IGN avant de chausser ses souliers est une chose, jeter un coup d'oeil à la carte des vins de l'auberge située à mi-rando est digne du même intérêt. Car n'allez pas leur parler de sandwiches sous vide, de salades en boîte ou – pire – d'un demi-litre de vin transvasé dans une bouteille plastique par commodité !

Pour eux, marcher, c'est très bien. Mais quand les pauses se font en mode gastronomique, c'est encore mieux. « Nous sommes des randonneurs un peu épicuriens », remarque Claude Wiest, l'un des trois larrons. « Enfin, même très épicuriens ! » rectifie-t-il aussitôt.

Comme les trois garçons sont encore un petit peu « dans le vent », il leur est tout naturellement venu l'idée de créer un site internet pour témoigner de leurs coups de cœur et les faire partager. C'est ainsi qu'est né fermeauberge-alsace.com.

« C'est une démarche citoyenne », va jusqu'à affirmer l'ancien publicitaire. Pour le pas dire de salubrité publique. « Notre ambition était d'être critiques. Mais aussi rigoureux, et structurés. » La particularité du site – qui fait tout son charme et tout son intérêt d'ailleurs – c'est sa subjectivité assumée.

Des clarines à la place des étoiles

La qualité de la table est ainsi notée. Dans le cas présent, les étoiles, ou les macarons, sont remplacées par des clarines. Les meilleures adresses sont gratifiées de quatre cloches. Trois fermes-auberges bénéficient, pour l'heure, de la note maximum. Il s'agit de la ferme-auberge du Gresson, au-dessus d'Oberbruck, dans la vallée de la Doller ; de l'Hintertal, sur les hauteurs du lac d'Alfeld, dans la vallée de Masevaux également; et enfin de la ferme-auberge du Sondernach Ried, dans la vallée de Munster.

Petit extrait du commentaire rédigé sur cette dernière adresse : « La cuisinière, Xaï, pourrait difficilement dissimuler ses origines vietnamiennes : la variété des saveurs, le contraste de textures du moelleux de la palette et du grillé, « laqué » des cotis, la richesse et l'harmonie des arômes, bref un véritable festival de goûts avec un seul mot d'ordre : magnifier le produit. »

Claude Wiest, Rémy Hecklen et Fred Muller s'attardent, évidemment, sur les breuvages proposés. « Avec quelques belles surprises, parfois. Des vins qu'il est étonnant de découvrir à 900 m d'altitude, dans les Vosges. » Et Claude Wiest de citer un « edel » remarquable ici, un côte du Rhône village de belle facture là. Ou encore des cuvées qui méritent le détour.

Un critère : l'âme qui fait vibrer le lieu

« Notre premier critère, c'est l'authenticité. Cela commence par l'origine des produits, en passant par la cohérence entre la production de la ferme et les propositions de la carte, et enfin l'âme qui fait vibrer le lieu. » Claude Wiest ajoute que le site internet est dépourvu de toute publicité : « Il n'y a pas d'arrière-pensée économique. Juste l'envie de faire découvrir notre démarche. »