

SONDERNACH / MICHEL SCHERTZINGER

UN CHEMIN ORIGINAL



Dans la vallée de Munster, au Petit-Ballon, Michel Schertzinger du Sondernach-Ried joue la carte de la différence et de l'authentique en remettant au goût du jour la poule d'Alsace. (Photo DNA - Julien Kauffmann).

■ Côté pile, il y a les fermiers-aubergistes « traditionnels » et côté face, ceux qui sortent du moule, notamment en proposant autre chose que des repas marcaires. Parmi eux, Michel Schertzinger qui tient la ferme-auberge du Sondernach-Ried, située sur le versant nord du massif du Petit-Ballon.

Michel Schertzinger possède un parcours atypique comparé à la plupart des fermiers-aubergistes alsaciens. Cet homme de 52 ans, passionné dès le plus jeune âge par le monde de la paysanne-

rie, s'est lancé dans cette aventure en 2001. « J'ai toujours senti que je n'étais pas capable de faire autre chose. En parallèle avec ma vie professionnelle, j'avais toujours cette idée en tête », explique Michel.

« Remettre au goût du jour les menus paysans »

Il aura fallu près de six années entre le moment où l'homme a décidé de se lancer dans l'aventure des fermes-auberges et celui où son rêve s'est enfin concrétisé.

mes de terre -roigabrageldis-, de munster et de siesskass en dessert), Michel a opté pour une cuisine en perpétuelle évolution, notamment grâce à l'arrivée de nouveaux produits : « Ma vision de la ferme-auberge, c'est de remettre au goût du jour les menus paysans ».

La poule d'Alsace bientôt dans les assiettes

Et cette année, une invitée de marque fait son entrée dans le cheptel de Michel au milieu des vaches, veaux, poules, canards et oies... Il s'agit de la majestueuse poule d'Alsace. « Nous sommes six éleveurs à faire partie de cette filière dont le père fondateur est Guillaume Baumgartner (ndlr : vice-président de l'association des éleveurs de race poule d'Alsace) », explique Michel. Si ces belles demoiselles trônent d'ores et déjà au milieu des autres volailles de l'élevage de Michel, c'est le 11 juillet que celles-ci seront officiellement présentées à la ferme-auberge du Sondernach-Ried. « Pour l'occasion, nous sommes en train de travailler sur l'élaboration de quatre plats à base de cette ancienne variété », se réjouit le paysan. Les clients, quant à eux, devront patienter jusqu'au mois d'octobre pour trouver la poule d'Alsace dans leurs assiettes.

Chez Michel Schertzinger, la fin d'un projet coïncidant

toujours avec le début d'un autre, c'est désormais sur la conversion de son exploitation en bio que l'homme travaille. Il sera ainsi le premier fermier-aubergiste bio d'Alsace. « Si je me lance dans cette nouvelle aventure, c'est par conviction personnelle, mais également pour rassurer les clients. Je suis un écolo de la première heure et finalement, j'aurai très peu de changements à mettre en place dans mon exploitation », constate Michel.

A la recherche d'un munster bio

Seule difficulté qui se profile à l'horizon : les produits proposés dans l'assiette ne sont pas tous issus de la production du fermier. C'est notamment le cas du munster puisque Michel ne produit pas de fromage. « Pour l'instant, je n'ai trouvé personne qui puisse me fournir du munster labellisé bio », regrette-t-il.

Une multitude de projets qui font de Michel Schertzinger un fermier-aubergiste à part. « C'est la diversité des fermes-auberges qui fait la richesse de ces lieux. Si nous étions tous semblables et que nous propositions tous la même chose, ce serait la mort annoncée de ces établissements où la générosité et l'hospitalité régneront », insiste le paysan. A. N.