

RINGENDORF

Le chef Michel Frieden, locavore et globe-trotter

Pour établir son restaurant doublé d'une chambre d'hôtes, le chef Michel Frieden a choisi Ringendorf, où les routes serpentent entre les collines verdoyantes : Un air de campagne diffuse la plénitude des gens authentiques.

Entre parquet qui craque et Kachelhoffe, des pots de confitures, des bocaux remplis de fruits, du vin de noix, du punch fraise-vanille : « Les gens demandent à goûter s'ils en ont envie, glisse le patron. Pour qu'ils se sentent comme chez eux quand ils viennent ». Installé depuis 2010 rue des Vergers à Ringendorf, Michel Frieden a travaillé dans la grande distribution à Paris, Marseille, Bordeaux, Lyon, etc. avant d'être « lassé par ce genre de métier et les déplacements permanents ». Alors que la Ferme de Suzel tenue par Odette Jung au même endroit a longtemps été son coup de cœur, l'idée d'ouvrir un restaurant s'est imposée à ce passionné de cuisine.

**DANS UN STYLE
ALSACIEN CHIC**

Lui qui se dit « *besogneux* et



Un chef heureux dans son cadre de vie et de travail. / ©SB

“ Je n'ai pas le sentiment de travailler, c'est du plaisir tout le temps

.....
bâtitteur dans l'âme », a ainsi d'abord aménagé les deux stubs au rez-de-chaussée de son habitation et lancé le restaurant avec un chef en cuisine et lui en salle. Après une pause pour « se concentrer » sur la maladie de sa femme, les chambres d'hôtes ouvrent en 2019 : « La bâtisse d'à côté méritait de revenir à la vie, j'ai fait les gros travaux, ma femme la décoration et le jardin ».

Dans un style alsacien chic, en bois du sol au plafond, on retrouve trois maisons transplantées de Forstfeld, Woerth et Alteckendorf : « Il y a trente ans, ici, il y avait un verger », note le patron.

Terrasse, piscine, potager, et d'ici juillet, bain nordique et sauna, tout est réuni pour « un concept bien-être ».

Le chef se concentre désormais sur la cuisine où il « laisse parler les émotions et l'instinct ». S'il utilise son carnet d'adresses pour le poisson de Bretagne ou le cochon d'Espagne, il se fournit avant tout « chez le paysan du coin » et s'inspire des pays qu'il a traversés : Thaïlande, Japon ou Inde pour les épices, Liban et Portugal pour les vins. « Chaque plat raconte une histoire, c'est pour cela qu'il n'y en a que trois à la carte. » Les rhums et whiskys dont il est passionné viendront clore un bon repas, de même que sa flamme : « Je vis pleinement en cuisine, ce que je fais je le fais avec passion. Je n'ai pas le sentiment de travailler, c'est du plaisir tout le temps ». ■

S.B.