

Gilbert Schluraff

« Pour sauver sa boucherie, il est devenu restaurateur »

Le boucher-restaurateur de Soultz (68) est certainement le boucher le plus médiatisé de la région. Alliant à un physique généreux un verbe qui l'est tout autant, il a encore récemment été l'invité de Jean-Pierre Coffe, dans l'émission « Ça ne se bouffe pas, ça se mange ». Rencontre avec un personnage hors normes, dans tous les sens du terme, à la fois artisan fidèle à son terroir et redoutable spécialiste du marketing direct.

Mardi 16 novembre, à la « Metzgerstuwa », c'est jour de cochonnailles, un enchaînement de cinq plats tous dédiés au dieu cochon. Les différents niveaux du restaurant, qui compte tout de même 140 places, affichent complet. A l'heure du café, une accueillante serveuse nous installe près de la sortie où maître Schluraff vient nous rejoindre, car de ce point de vue stratégique, il peut saluer ses clients qui repartent les uns après les autres, repus et pleins de reconnaissance pour leur hôte, que les femmes embrassent et que les hommes congratulent. Sundgauvien bon teint, roulant les « r » avec application, Gilbert s'est installé à Soultz en 1973, à une époque où la rivale de Guebwiller comptait encore cinq boucheries. Les affaires marchaient bien, les perspectives étaient favorables, jusqu'à ce qu'une escouade de supermarchés s'installe dans la région et réduise peu à peu la prospérité bouchère locale.

La restauration par la boucherie

Prédisant le sinistre, Gilbert Schluraff ne s'est pas contenté d'incantations stériles à la concurrence de la grande distribution et, après avoir eu l'opportunité d'acheter une maison mitoyenne de la sienne, il crée en 1990, sur le conseil avisé de Henri Goetschy, le « restaurant du boucher », traduisez « Metzgerstuwa » en sundgauvien. Il ne ferme pas pour autant

sa boucherie-charcuterie qui a toujours pignon sur rue et où il débite, tout au long de la semaine, des chapelets de saucisses. « Ma force, c'est ma présence », nous dit Gilbert d'une voix fluette inversement proportionnelle à son tour de taille, et c'est pourquoi il s'absente le moins possible de son établissement où il rayonne comme le phare d'Alexandrie. Il ne s'agit pas là d'une vanité patronale d'un autre âge, la raison c'est que Gilbert a axé toute sa démarche commerciale sur sa personne et la clientèle se satisferait moins du goût des cochonnailles si le maître de maison venait à s'absenter trop souvent. Dans cet esprit, il ne prend guère le temps d'assister aux réunions de sa corporation, s'abstenant toutefois d'émettre des critiques ! Ennemi juré de la sinistrose, il considère que « les gens négatifs pompent son énergie » et si « tous les jours ne sont pas jours de chance, après la pluie vient le beau temps ». Les formules métaphoriques, les proverbes alsaciens marqués du sceau du bon sens, distinguent le langage de ce Falstaff charcutier, qui régale ses clients tout autant de bons mots que de rognons blancs, d'oie de la Saint Martin, de cervelle d'agneau, de ris de veau et autres merveilles proposés sans la moindre parcimonie. Les tendances de l'époque, Gilbert les passe aisément à la moulinette, un instrument

dont il excelle aux sens propre et figuré. Exemple sur les signes de qualité ; « quand on commence à trop parler de qualité, c'est qu'il n'y en a plus » ; sur la traçabilité, « la sécurité alimentaire ce n'est pas connaître les noms du père et de la mère d'un bovin, ni avec qui il a b..... » ; sur la société de consommation, « on vit dans un monde du tout jetable », et sur l'impérialisme de la grande distribution, « les enfants apprennent à marcher en s'appuyant à un caddie ». On pourrait continuer longtemps ainsi car l'homme est intarissable et semble comme en toutes choses ne concéder à la fatigue qu'un souverain mépris. Chez lui, même la nuit n'est pas de tout repos et les ténèbres sont source de réflexion pour titiller son goût de l'écriture qu'il traduit en « impressions » personnelles adressées ensuite à des décideurs soigneusement ciblés. Même si la restauration est devenue d'un point de vue économique son activité majeure, qui lui permet de donner du travail à 18 collaborateurs, Gilbert demeure indéfectiblement attaché à son métier d'origine, dont il déplore la disparition progressive au point de proposer de faire « don de son corps à la taxidermie, afin que l'un des derniers artisans bouchers soit empaillé et présenté comme témoin d'un passé révolu, dans une vitrine de l'Ecomusée ». Assurément, le sujet en vaut la peine. ●

Gilbert Schluraff,
distingué
« artisan de l'année »
dans le guide
Pudlowski