



# Visite gourmande

Connue principalement pour sa célèbre bibliothèque abbatiale inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, Saint-Gall présente de multiples richesses qui se laissent volontiers explorer. Surtout lorsque entre deux monuments, on déguste une spécialité locale.

TEXTE JASMINA SLACANIN

La huitième ville de Suisse, située entre le lac de Constance et les prairies verdoyantes du pays d'Appenzell, se dévoile à travers plusieurs visites guidées thématiques. Une en particulier a titillé notre curiosité et notre appétit. Intitulée «Culture et cuisine», cette découverte de la ville permet, comme son nom l'indique, de se familiariser à la fois avec l'histoire et les spécialités du terroir.

### L'humour saint-gallois

La visite commence à l'Office du tourisme qui impressionne par son bureau d'accueil couvert d'un tissu élaboré par une impression 3D. Ce dernier fait réfé-

rence à l'histoire de Saint-Gall mondialement connue pour son savoir-faire en matière de broderies, et de lin. Des traces de cet important héritage se trouvent à tous les coins de rue et dans le musée du textile tout particulièrement. Aujourd'hui encore, la production de broderies saint-galloises connaît un engouement international.

Ursula Dommann, notre guide francophone, nous attend à l'entrée, un parapluie à la main. La météo capricieuse, fraîche à froide, est aussi une marque de fabrique «made in Saint-Gall». «Ici, nous sommes à presque 700 m d'altitude. L'hiver dure six mois

et le reste de l'année, il fait froid», plaisante notre guide. Décontractée et conviviale, cette cité ne manque pas d'humour. Près de la place Gallus – tenant son nom du moine irlandais Gall qui s'installa au début du VII<sup>e</sup> siècle dans la ville – se trouve un magasin qui vend toute l'année des décorations de Noël. Parmi les nouveautés, une notamment nous a bien fait rire. En plus des traditionnelles boules multicolores, il est désormais possible de décorer son sapin avec les célèbres saucisses de veau grillées. Plus petites que dans la réalité, elles restent toutefois très ressemblantes. Ou est-ce notre estomac qui s'exprime déjà?

Découvrir une ville fascinante aux multiples visages tout en s'arrêtant dans des restaurants pour bien manger: what else?

Cela tombe bien, nous avons rendez-vous dans l'un des nombreux restaurants de la ville. «A Saint-Gall, on dit qu'il y a suffisamment d'établissements pour manger chaque soir de l'année dans un restaurant différent», explique Ursula Dommann.

### En entrée, une soupe violette

Nous nous attablons au Schlössli qui signifie «petit château»; un bâtiment historique appartenant à Laurenz Zollikofer, le petit-fils de Vadian, le réformateur de la ville (dont on peut admirer la statue dans le centre historique). Le patron des lieux, Ambros Wirth, – qui

porte bien son nom puisqu'il veut dire «patron» en allemand (sans le h) –, nous apporte en guise d'entrée une soupe violette à base de la bleue de Saint-Gall, une pomme de terre cultivée en Suisse orientale. Pour accentuer la couleur, il conseille de la cuire avec d'autres variétés de pommes de terre. «Ça, c'est un schnaps à base de la bleue de Saint-Gall, dit-il en pointant du doigt des verres contenant une eau-de-vie bleuâtre. C'est notre vodka locale. Vous pouvez en boire un peu et verser le reste dans la soupe pour relever le goût.» Un excellent conseil que nous suivons sans plus attendre. Le lieu ne → Page 99



Produits populaires à manger sur le pouce ou variations gastronomiques de recettes traditionnelles, à Saint-Gall, l'offre culinaire foisonne.

### CULTURE ET CUISINE Infos pratiques

#### Une balade avec entrée, plat, dessert

La visite guidée «Culture et cuisine» se fait, en français, à la carte (choix de trois restaurants différents pour une entrée, un plat et un dessert), du lundi au vendredi, à partir de 6 personnes. Pour une visite de 2 h il faut compter 220 fr., pour 3 h, 280 fr. et pour 4 h 350 fr. (forfait par groupe sans les repas).

[www.st.gallen-bodensee.ch](http://www.st.gallen-bodensee.ch)



Un salon en plein air avec sofas pour se détendre, tel est le concept de cette place rouge imaginée par l'artiste Pipilotti Rist et l'architecte Carlos Martinez.



→ manque pas d'anecdotes. Le patron nous apprend notamment que la famille royale norvégienne, venue dîner entre ces murs, a déclaré, en dégustant ce fameux tubercule: «Une pomme de terre bleue pour du sang bleu!»

Le temps passe trop vite. Nous finissons notre entrée pour poursuivre la visite et admirer les somptueux encorbellements datant du XVII<sup>e</sup> et du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les fruits et les animaux exotiques sculptés font partie des thèmes favoris.

Les couleurs, les matériaux, la taille (certains sont sur deux étages) et les motifs choisis faisaient office de vitrine aux propriétaires des maisons qui exposaient ainsi leur statut social. «Il s'agissait souvent de faire mieux que le voisin», ajoute notre guide.

**Plat principal, visite, dessert**

Nous poussons la porte du Bierfalken, une brasserie populaire où les générations se côtoient, pour manger la fameuse saucisse à rôtir de Saint-Gall IGP, «sans moutarde»! Oui, ce serait un sacrilège ici car, dit-on, la moutarde camouflerait le bon goût de cette chair à base de veau et d'épices. «Et on la grille sans l'inciser pour empêcher les arômes de s'échapper», nous conseille Ursula Dommann.

Pour l'escorter dignement, nous avons quelques gorgées de bière de la brasserie locale Schützengarten, qui se dispute la place de la brasserie la plus ancienne de Suisse avec la Locher d'Appenzell. A la belle saison, les Saint-Gallois achètent une saucisse à l'emporter qu'ils dégustent sur le pouce avec juste un «Bürli», un petit pain rond à la farine bise. «Si on me sert un autre pain, je le refuse», insiste notre guide en souriant.

La suite de la visite se fait à une allure moins soutenue, digestion oblige. Nous traversons les siècles pour admirer les



«A Saint-Gall, il y a assez de restaurants pour manger chaque soir dans un différent»

URSULA DOMMANN, GUIDE

bâtiments Art nouveau avant d'arriver sur une place rouge, moderne, créée par Pipilotti Rist et l'architecte Carlos Martinez. Dans le quartier des banques, cet oasis flashy détonne et invite à se poser sur les bancs en forme de sofa. «L'artiste a imaginé un salon urbain pour donner de la vie à cette place un peu morne», nous explique notre guide.

La fin de la visite se fait à la Fondue Beizli avec une fondue au chocolat que la clientèle commande habituellement après avoir mangé une fondue au fromage. Une chose est sûre, Saint-Gall ne nous a pas laissés sur notre faim. ●

**SUR LE WEB**



**On vous y emmène**  
Suivez Ursula Dommann et notre journaliste dans les rues et restaurants de Saint-Gall. Attention, cette vidéo peut donner faim et soif!

[www.cooperation.ch/saintgall](http://www.cooperation.ch/saintgall)

PHOTOS ST.GALLEN-BODENSEE TOURISMUS / DANIEL M. FREI, JASMINA SLACANIN