


Communiqué de presse 2021

Rendez-vous gastronomiques

Hormis sa célèbre saucisse grillée et sa bonne bière, la métropole de Suisse orientale propose un choix étonnant de délicieuses spécialités culinaires. Et ce, dans des cadres très disparates et avec des spécialités aussi intéressantes que variées.

Restaurants médiévaux traditionnels



Les traditionnels «Beizli» ou bistros invitent depuis le 19^e siècle à venir savourer leurs spécialités. Sous leurs plafonds obliques de style gothique, les pendules semblent s'être arrêtées. Les salles sont petites et basses. Les clients s'asseyent sur des bancs de bois authentiques et sous des poutres en bois massives. L'une des premières «Erststockbeizli» (des enclaves culinaires situées au premier étage) doit son nom «Zum Bäumli» à une forge abbatiale qui se trouvait non loin des écuries du cloître. Sur sa façade, on peut encore lire une devise encore valable de nos jours: «Freunde! Rein ist der Wein.» (Amis, le vin est pur!)

Les menus de ces restaurants très répandus sont rédigés dans le souci du moindre détail. On y trouve en premier lieu des spécialités régionales provenant de la cuisine de grand-maman. Les repas s'accompagnent toujours d'une bonne bière. Le plan du cloître de Saint-Gall, une représentation ancienne d'un quartier abbatial du Moyen-Âge, fait état de trois brasseries.

Il y en a pour tous les goûts

Qu'il s'agisse de cuisine bourgeoise suisse, italienne, espagnole, asiatique, américaine ou thaïlandaise, dans la ville à la croisée de quatre pays, on trouve tout ce qui peut subjuguier le palais. Des knöpfli au fromage de la région à la paella méditerranéenne. La liste des établissements gastronomiques est très variée et unique en son genre. Au vrai sens du terme: à Saint-Gall, les chaînes de restaurants ne sont pas pléthore. Au centre-ville, les petits restaurants pittoresques se suivent. Beaucoup de restaurants traditionnels sont dirigés avec passion depuis des années, voire des décennies, par les mêmes gastronomes. Les restaurants bourgeois misent non seulement sur la saucisse grillée, mais aussi sur d'autres ingrédients de la région. Les légumes, le gibier et les truffes proviennent de la région, tout comme les vins inimitables viennent de la vallée du Rhin. Ceux-ci sont aussi exceptionnels que la région où ils sont produits.

La tradition des pâtisseries de Saint-Gall

Dans la capitale de la Suisse orientale, les amateurs de friandises sont à la bonne adresse. Le «Biber», le pain d'épices typique de la région, est la fierté de toute boulangerie qui se respecte. Cette spécialité est connue et populaire dans toute la Suisse.

Elle est à base de miel, de farine et de sucre et contient aussi des épices spéciales, comme par exemple de l'anis, du coriandre et de la girofle. Chaque boulangerie a sa propre recette secrète qui est transmise de génération en génération.

Sur les traces du chocolat

Le chocolat rend heureux, prétendent certaines études. À Flawil, il y en a de toutes sortes au «Chocolarium». À l'occasion d'un circuit interactif, les visiteurs peuvent s'informer sur la production du chocolat. Ensuite, ils sont invités à déguster ces gourmandises au goût incomparable. Ils peuvent même réaliser leurs créations de chocolat individuelles. Le secret de la fabrication du chocolat y est dévoilé presque comme dans le film à succès «Charlie et la chocolaterie» avec le grand Johnny Depp à l'affiche.

#lovestgallen #sginspiriert #ineedswitzerland #inlovewithswitzerland

Contact:

St.Gallen-Bodensee Tourismus
Tobias Treichler
Vice-directeur / Directeur Marketing
et Expérience client
Bankgasse 9 / Postfach
CH-9001 St.Gallen
Tel. +41 (0)71 227 37 19
Fax +41 (0)71 227 37 67
tobias.treichler@st.gallen-bodensee.ch