


Saucisses grillées et bières traditionnelles

30 millions ou 6000 kilomètres de saucisses de bout en bout: c'est ce que Saint-Gall produit en saucisses chaque année. Et les quantités ne cessent d'augmenter. Les habitants de la région ne sont pas les seuls à l'apprécier et à s'engager pour sa promotion – les touristes aussi sont très attachés à cette spécialité locale.

LA saucisse grillée de Saint-Gall



Au Moyen-Âge déjà, en 1438, on grillait et consommait «la fierté de Saint-Gall». Quelle est la particularité de cette délicate saucisse blanche croustillante? Elle est composée d'un mélange de viande de veau et de lard, agrémenté de diverses épices et de lait frais. Les ingrédients sont certes connus, mais c'est le mélange qui est déterminant. Chaque boucherie a sa propre recette qui doit rester strictement confidentielle. Nulle part ailleurs en Suisse, on ne fabrique des saucisses de veau qui ont ce goût incomparable et cette délicieuse fermeté.

Les visiteurs de Saint-Gall se doivent d'essayer un morceau de ces saucisses brevetées. On en trouve partout, que ce soit dans l'un des huit restaurants Gault-Millault de la ville ou au stand à saucisses du coin. Important: la sacro-sainte saucisse de Saint-Gall se consomme sans moutarde.

Des bières de renommée mondiale dans la cité de Gallus

Avec la saucisse grillée, on apprécie volontiers une bière. À Saint-Gall, la culture de la bière est bien rentrée dans les traditions. Le fameux plan du monastère de Saint-Gall ne recense pas moins de trois brasseries. Ce plan a servi de modèle pour la construction du monastère de Gallus (830-837).

Alors, tous les amateurs de bonne bière seraient bien avisés d'en déguster une de la brasserie «Schützengarten». Elle a été construite en 1779 par Johann Ulrich Tobler sur le site de la «Schützengesellschaft vor dem Platztor». Pour désaltérer ses tireurs assoiffés, Johann produisait avec son frère Joachim Tobler, maître-brasseur, 706 seaux de bière par an. Aujourd'hui, la plus ancienne brasserie suisse pourvoit aux besoins d'un beaucoup plus grand nombre de buveurs de bière. Parmi eux, les tireurs sont devenus rares. Le nom est resté et les recettes de la «St.Galler Landbier» et de la «St.Galler Klosterbräu» dont le secret est bien gardé. En 2017, cette dernière a remporté à Londres le prix de la meilleure bière ambrée du monde devant une centaine d'experts internationaux. Plus de 1900 bières venant de 36 pays participaient au concours de bière le plus éminent du monde. De même, le jury international du World Beer Awards a décerné, parmi plus de 2300 bières testées à l'aveugle et venant de plus de 50 pays, le prix de la meilleure Sweet Stout au monde de l'année 2018 à la «Swiss Stout» de la brasserie Schützengarten, dans la catégorie Stout & Porter.

D'ailleurs, «St.Galler Klosterbräu» a aussi été servie au Pape au Vatican. Le commandant de la Garde Suisse recherchait une bière qui convienne au bar du quartier des gardes. C'est Klosterbräu qui a retenu son attention, en raison de sa qualité gustative et de son nom qui lui a rappelé les archives du cloître de Saint-Gall où est conservé le plus ancien document du monde attestant de la fabrication d'une bière, datant de l'an 753.

La «Brauwerk 1779» est à la fois une brasserie-restaurant et une usine à idées

L'inauguration de la Brauwerk 1779 a eu lieu en avril, tout près de la place de la gare de Saint-Gall. Le restaurant est une usine à idées, une brasserie expérimentale et un bar à bière pour tous les amateurs de cervoise. La pièce maîtresse de cette brasserie-restaurant emblématique est la salle de brassage classique aerez-de-chaussée avec une capacité de brassage de 500 litres. Les cuves de fermentation et de stockage sont visibles du premier étage. Au sous-sol, la cave aux barriques est un vrai bijou. La Brauwerk 1779 organise aussi dans ses locaux des dégustations et des cours, encadrés par des brasseurs et des sommeliers de bière.

Une bière brassée en Suisse orientale fait le tour du monde

Sur chaque vol de Swiss, on peut savourer une bonne bière qui fait honneur à ses origines. La compagnie aérienne «Swiss» propose à ses passagers de la «Quöllfrisch», une bière qui leur fait découvrir un aspect de la tradition brassicole de la Suisse orientale. La Quöllfrisch blonde se caractérise par sa douceur et son fruité léger. Elle est stockée au maximum pendant trois mois dans une cave taillée dans la roche, ce qui lui confère son équilibre. La Suisse orientale et sa culture de la bière traditionnelle fait battre le cœur des amateurs de bière du monde entier.

#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