

Pays d'Appenzell

- À CHAQUE COLLINE son bistrot authentique
- SOURIRE ET TRADITION vont de pair
- FROMAGE ET SAUCISSE, deux incontournables

WALTER KLOSE du Gupf à Rehetobel affiche 17 points au GaultMillau. Il travaille avec les aliments qu'il produit lui-même. Dans son exploitation agricole, même les petits cochons sont heureux.



Du bon sens, de l'obstination, des traditions et... du fromage, de la liqueur aux herbes, du bœuf mariné. Les clichés sur Appenzell ne manquent pas et ils sont souvent fondés. Voyage gastronomique à la découverte des deux Rhodes, Intérieures et Extérieures.

Authentiquement bon



SEPP KÖLBENER en son royaume, le restaurant Sonder. Son foie de lapin («Chüngelläberli») servi avec des röstis est un incontournable. Parfois, un client s'assied au piano ou se met à la contrebasse.

À APPENZELL, on cultive les traditions au présent



LE GUPF bénéficie d'une situation idyllique. Il doit à sa délicieuse cuisine et à sa propre exploitation agricole son statut de meilleure table de tout le canton d'Appenzell.

Texte *Elsbeth Hobmeier*
Photos *Charles Seiler*

EN APPENZELL, au premier abord, tout le monde semble se connaître. Les autochtones se tutoient et, par commodité, en font de même avec leurs visiteurs. Toute personne assise à la table d'un bistrot est considérée comme faisant partie de la famille. On ne compte pas les restaurants, si nombreux que chaque rue, chaque place, presque chaque colline possède le sien. Même constat pour les auberges de montagne. Les femmes tiennent souvent la barre en cuisine, dans des auberges toutes simples comme dans des établissements gastronomiques renommés. Ainsi, depuis des années, Käthi Fässler règne sur les fourneaux du Hof Weissbad, 16 points au GaultMillau; idem avec Silvia Manser au Truube de Gais (15 points) et avec Monika Zünd au

autochtones qui font leurs courses et aux touristes qui prennent des photos. L'hôtel Sântis avec sa magnifique façade constitue leur sujet préféré. Sur sa terrasse, on savoure des plats traditionnels comme des macaronis au fromage (*Chäsmagronen*) tandis que dans la salle Landsgemeinde (*Landsgmendstobe*), on sert une cuisine à la carte plus chic. Pour déguster une classique selle de chevreuil avec toutes ses garnitures ou un bon filet de bœuf chateaubriand, on filera au Sântis, qui renferme certainement dans sa cave le nectar idéal pour l'accompagner: «Notre carte des vins est l'une des plus grandes de toute la Suisse», souligne fièrement Stefan Heeb, le tenancier. Cet amoureux passionné de vins représente la quatrième génération de propriétaires.

30000 BOUTEILLES DE VIN: tel est le trésor dont s'occupent Manuela Klose, Stefan Schachner et Ramona Bernet, les trois sommeliers du Gupf. Les plus gros flacons sommeillent au plafond.



REHETOBEL détient le record de points



MANUELA ET WALTER KLOSE, au Gupf, misent sur l'ambiance qui doit être à la hauteur de la nourriture: excellente. Une combinaison que leurs clients apprécient énormément.

GaultMillau par habitant

Zur Post de Rehetobel (14 points). Quant à la cuisinière Daniela Manser, elle dirige l'Anker de Teufen (14 points). La liste se poursuit dans des établissements plus simples, avec Monika Hörler aux commandes du Schwanen de Niederteufen, Beatrice Peter au Sonne Blatten d'Oberegg, Ursula Frischknecht au Taube d'Urnäsch et Regula Dörig au Linde d'Appenzell. Pour être précis, il faudrait dire «les» Appenzell, puisqu'il s'agit de deux demi-cantons – les Rhodes-Intérieures et Extérieures – qui ne sont pas toujours sur la même longueur d'onde. Mais le visiteur, à qui ce pays paraîtra trop exigu pour entretenir des divergences, n'en sera guère ému. En voiture, il faut moins d'une heure pour le traverser d'Urnäsch et Herisau à Grub et Heiden. De courtes distances synonymes de destination idéale pour une balade gastronomique.

DANS LE VILLAGE D'APPENZELL, le chef-lieu du catholique Appenzell Rhodes-Intérieures, on se retrouve très vite sur la place de la Landsgemeinde. Le dernier dimanche d'avril, hommes et femmes y votent à main levée les affaires du canton. Le reste du temps, la place est livrée aux voitures stationnées, aux

Les grands groupes de touristes qui souhaitent passer la nuit à Appenzell s'arrêtent au Sântis, quatre-étoiles romantique. Avec son cousin le Hecht, trois-étoiles, ils offrent à eux deux 150 lits, soit le plus important contingent des lieux. Le restaurant Rössli s'adresse aux amateurs de *Ländler*, cette danse populaire à trois temps. Installé sur la Weissbadstrasse, l'établissement voisine avec le fabricant de l'Appenzeller Alpenbitter, la fameuse boisson alcoolisée à base de plantes. Sylvie et Alois Rechsteiner cultivent une hospitalité si chaleureuse et personnalisée que de nombreux clients préfèrent s'asseoir ici que dans leur salon. Des musiciens traditionnels des quatre coins de Suisse ont fait du Rössli leur deuxième maison. Une vitrine remplie de petits mots griffonnés sur des papiers témoigne de leur attachement: 26 morceaux de musique sont dédiés aux Rechsteiner. Alois, plutôt posé, œuvre aux fourneaux, tandis que la pétulante Sylvia sert les röstis, les croûtes au fromage et les entrecôtes. Et depuis que la fameuse émission de la télévision suisse allemande *Potzmusig* y a fait halte, le cordon-bleu façon «Potzmusig» est devenu un classique.



ILS SONT VENUS, ONT VU ET ONT VAINCU: Monika et Paul Zünd dans le restaurant historique Zur Post à Rehetobel. Elle cuisine. Il assure le service dans une salle décorée avec amour.

Pays d'Appenzell

LE HOF WEISSBAD, qui fêtera ses 20 ans l'année prochaine, a été élu hôtel le plus accueillant de Suisse en 2013 dans la catégorie grands hôtels de vacances.



A l'auberge Linde, Regula Dörig incarne l'authentique tenancière appenzelloise, qui a toujours une plaisanterie à la bouche. Ses mots font mouche, et on n'hésite pas à venir de loin pour déguster le ris de veau, les tripes, les rognons ou le foie qu'elle prépare elle-même. Sur la place du village, chaque mercredi soir, le Linde résonne de chansons joyeuses et tous les chanteurs sont les bienvenus. L'établissement ferme le jeudi et l'après-midi, entre 14 h et 16 h tapantes, quand la patronne sort son chien Gassi. Que rapporter comme souvenir à grignoter du pays appenzellois? Un pain d'épices fourré aux amandes, joliment décoré d'un ours appenzellois ou d'une image du Sântis (*Biberli*). Ou du pain aux poires (*Birnweggen*). Les meilleurs s'achètent

sines. Elle leur explique qu'elle essaie de jeter le moins de nourriture possible. C'est pour cela qu'elle privilégie les petites portions, encourageant la clientèle à demander un supplément: «En cuisine, on prend cela comme un compliment.» Käthi Fässler est une experte es produits régionaux: la viande vient de chez un paysan voisin et le fromage de la fromagerie de l'hôtel. Quatre fois par semaine, sur un feu de bois, on transforme quelque 100 litres de lait en *mutschlis* de 500 grammes au lait cru. On les retrouve au buffet du matin et ils se vendent comme des petits pains en guise de souvenir.

AU VILLAGE DE GONTEN, le Bären de Charly et Sylvia Gmünder fait partie des institutions culinaires indéboulon-



KÄTHI FÄSSLER, nommée cuisinière de l'année 2009 par le guide Gault-Millau, mise sur une cuisine fraîche, saine et naturelle. Elle porte un soin tout particulier au vaste jardin d'herbes aromatiques du Hof Weissbad.

VIVE LA FRAÎCHEUR chez Käthi Fässler à Weissbad et chez Dietmar Wild à Grub



LE BÄREN À GRUB sur la route de Heiden à Saint-Gall: une maison typiquement appenzelloise avec une salle agréable, un espace gastronomique et une cave incroyable.

aux points de vente de la boulangerie Landbäckerei: au «giratoire de la Migros», au magasin de la Sammelplatz à Appenzell-Meistersrüte ou au Gass 17, nouveau et très original restaurant-café-bar-boutique sur la Hauptgasse, qui reste ouvert tard. On y vient pour la viande au feu de bois accompagnée de pommes allumettes. Et pour la glace maison. De là, les pains d'épices s'en vont aux quatre coins du monde, jusqu'en Nouvelle-Zélande ou en Papouasie-Nouvelle-Guinée, chez des Appenzellois qui se languissent de leur patrie.

EN SUIVANT LA SITTER, ON ATTEINT WEISSBAD. Depuis toujours, on considère l'eau du massif de l'Alpstein comme un remède. Au XVIII^e siècle, les cures de petit-lait du salon Schotte-Sepp étaient déjà légendaires; on peut encore en boire au Kurhotel Hof Weissbad. Mais on lui préférera les excellentes créations de Käthi Fässler, élue cuisinière de l'année 2009 par le guide Gault-Millau. Depuis dix-sept ans, cette cheffe fait le grand écart entre la cuisine d'hôtel et la gastronomie. Grâce au soutien de son équipe, elle conserve facilement ses 16 points au Flickflauser. Et chaque jeudi, elle invite les clients de l'hôtel à en visiter les cui-

nables. Les propriétaires viennent d'investir dans une cuisine ultramoderne. Ils ont aussi rénové la salle à manger et rafraîchi les quinze chambres. Après une pause de six mois, Charly Gmünder s'est remis aux fourneaux, préparant avec un nouvel élan (et en utilisant quinze fois moins d'électricité!) les plats «rustiques et raffinés» qui ont fait sa réputation. Il va chercher les meilleurs cabris chez les paysans, les meilleurs sandres auprès des pêcheurs du lac de Constance ainsi que les meilleurs champignons et baies en forêt. Un crochet par Urnäsch s'impose rien que pour les saucisses de Niklaus Frischknecht, le boucher du Taube. Il fabrique une saucisse à bouillir (*Südwoscht*, en dialecte appenzellois, ou *Siedwurst*) au cumin moulu et à l'ail particulièrement goûteuse – on reconnaît la variante appenzelloise au morceau de bois qui la termine. Ses gendarmes (*Pantli*) sont parfaits à emporter en pique-nique et sa viande de bœuf fumée (*Mostbröckli*), marinée dans du vin et du cidre, est un régal. Des manifestations populaires comme la lutte suisse, les foires au bétail et la fameuse Saint-Sylvestre d'Urnäsch font exploser la consommation de saucisses. Dans son propre restaurant, il en sert également en abondance.



DIETMAR WILD et Jeannette Pufahl du Bären à Grub ont fait connaître le restaurant loin à la ronde pour sa chasse maison ainsi que ses poissons de mer et d'eau douce fraîchement pêchés.



SILVIA MANSER se montre ravie de sa cuisine flambant neuve et de sa grande table d'hôte. Son savoir-faire au Truube de Gais lui vaut régulièrement 15 points au GaultMillau.

Sur le chemin qui conduit à Stein, une halte au Sonder s'impose. Dans cette maison appenzelloise à trois toits, Sepp Kölbener, figure légendaire, ex-enseignant et «jeune patron», dirige la vieille auberge du village. Pour digérer, rien de tel qu'un verre d'eau-de-vie maison (*Grüüsig*), une recette aussi secrète qu'appréciée. Et pour l'ambiance, de temps à autre, une session de musique improvisée: piano et contrebasse s'appuient contre le mur, à portée de main. Tout près du Sonder broutent tranquillement des bœufs du Limousin, des charolais, des angus, des wagyu et des buffles d'Asie. Des cochons et vingt agneaux de pâturage complètent la ferme de Sepp et Magdalena Dähler, à Stein. Mais seuls les bœufs ont le droit de manger les drêches

Gadola, 30 ans – l'âge moyen de l'équipe avoisine les 22 ans! Ils mettent si bien en pratique leur devise «simplement bon et étonnamment différent» qu'une année après l'ouverture, 14 points au GaultMillau récompensaient déjà leur travail. Un jeune couple est aussi aux commandes du Sternen, à Bühler. Ralph et Yvonne Frischknecht font tourner cet établissement avec son restaurant, sa petite salle, sa jolie terrasse et ses huit chambres d'hôte en se donnant à fond et avec beaucoup de cœur. On vient de loin pour manger leur rôti haché maison et leur foie de veau flambé. On se bouscule au buffet de chasse avec chamois, bouquetin, cerf, chevreuil, lièvre, caille et sanglier (les 4, 11 et 12 octobre). Très européenne, leur carte des vins met l'accent sur les vigne-

THOMAS MANSER met tout son savoir-faire et son amour du vin à disposition de la cave du Truube. L'endroit s'est taillé une réputation loin à la ronde grâce à son service sympathique.



À GAIS, la gastronomie règne au Truube et la tradition au Hirschen



40 ANS, cela se fête! Marianne et Christian Köller, quatrième génération de propriétaires à gérer le Hirschen à Gais, ont concocté un menu spécial pour célébrer cet anniversaire.

et de se faire masser à la levure de bière, ce qu'ils semblent adorer puisqu'ils font la queue sitôt que le paysan s'approche avec son baquet. Leur viande, appelée *Kabier* – une contraction de *Kalb* (veau) et *Bier* (bière) –, fait fureur dans toute la Suisse; des cuisiniers professionnels ou amateurs l'attendent souvent pendant des mois. Elle se vend en assortiment. Leur peau sert à confectionner des sacs, des ceintures et des chaussures; leur graisse, du savon; leurs cornes, des lampes. Les saucisses sont aussi très appréciées: la société de patronage vient de choisir parmi les produits de sept bouchers la «saucisse de l'association». Werner Küttel de Berneck la fabrique en y adjoignant une lampée de whisky au malt de Sântis.

À TEUFEN, ON REPÈRE L'ANKER à son enseigne en forme d'ancre dorée. Cet hôtel-restaurant installé au-dessus de la boucherie Breitenmoser a été rénové avec goût. Il se distingue par son décor lumineux, où les détails rustiques se mélangent aux contemporains, et par sa cuisine innovante qui réinterprète les plats appenzellois. La dynamique cheffe Daniela Manser, 26 ans, dirige l'Anker. Elle s'est formée au Hof Weissbad chez Käthi Fässler. Aux fourneaux, on trouve Reto

rons suisses. Depuis quatre générations déjà, la famille Koller est à la tête de l'auberge Hirschen, à Gais. Aux fourneaux, Christian Koller; au service, sa femme Marianne. Au Hirschen, les ouvriers se retrouvent à la pause de 9 heures, puis les premiers clients arrivent pour le repas de midi, ravis d'avoir le choix entre cinq menus à prix avantageux. L'après-midi, les desserts et les coupes glacées tiennent la vedette. Le soir, les escalopes appenzelloises fourrées au bœuf fumé (*Mostbröckli*) et le rôti haché de Christian remportent tous les suffrages. «Nous proposons un accueil chaleureux et naturel, sans chichi», souligne Christian Koller, qui se félicite de ce «bon mélange de clientèle». Le vin provient du domaine de Tobias Schmid à Berneck, où son grand-père allait déjà avec cheval et charrette.

Au-dessus du centre de Gais trône la Truube, une jolie maison typiquement appenzelloise, royaume de Silvia et Thomas Manser: elle œuvre en cuisine, lui en salle et dans leur cave, fort bien remplie. Après son apprentissage, Silvia Manser a travaillé au Jöhris Talvo à Saint-Moritz et au Raisin d'Adolf Blockbergen à Cully, avant de reprendre avec son mari l'entreprise familiale en 2001. Le couple, qui a



LE TRUUBE, à Gais, occupe une belle et vaste maison un peu au-dessus du village. Cet ancien bistrot est aujourd'hui connu pour sa cuisine franche, créative et d'une élégante simplicité.

Suite en page 30

Pays d'Appenzell



LE VÉRITABLE «BIBERLI» APPENZELLOIS joue les ambassadeurs du canton dans le monde entier. Jacqueline et Hans-Ueli Fässler le produisent dans toutes les tailles.



CHEZ REGULA DÖRIG, dans l'authentique restaurant «Linde» à Appenzell, la bonne humeur figure toujours au menu. La chanson aussi, tous les mercredis soir.



L'HÔTEL ROMANTIQUE SÄNTIS attire tous les regards sur la place de la Landsgemeinde avec sa façade peinte. Autochtones et touristes apprécient tout autant sa délicieuse cuisine.



CHEZ LES FRISCHKNECHT, au Sternen, le rôti haché et le buffet de chasse rallient tous les suffrages. Ralph s'occupe des fourneaux et sa femme Yvonne du service... et de leur fils.



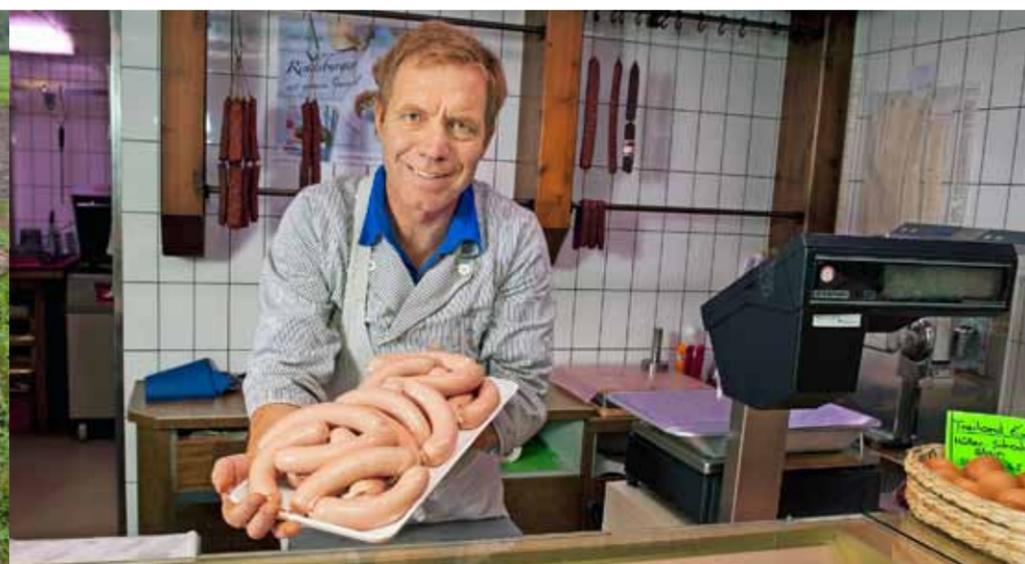
LE «LÄNDLER» attire la clientèle comme un aimant. Le Rössli aussi: connu dans toute la Suisse, ce restaurant est un haut lieu de cette danse traditionnelle.



STEFAN HEEB du Säntis, un amateur de vins averti, très fier de sa cave comme de sa carte, qui ne comporte pas moins de 1300 références: «Une des plus grandes de Suisse», selon lui.



LE «KABIER», UN VRAI RÉGAL. Tous les jours, Sepp Dähler masse ses bœufs à la levure de bière de la Brasserie Locher. Et ses bêtes raffolent des drêches dont il les nourrit.



LES SAUCISSES À BOUILLIR du maître boucher Niklaus Frischknecht à la boucherie-restaurant vend crues; dans les Rhodes-Intérieures, cuites.



DES CORNETTES, OUI, mais faites maison et servies à toutes les sauces: tel est le menu du bien nommé Hörnli d'Erwin Schirmer (à gauche) et Walter Kägi, à Trogen.

Pays d'Appenzell

SYLVIA ET ALOIS RECHSTEINER, depuis trente-cinq ans à la tête du Rössli à Appenzell: du cœur à l'ouvrage. Leur cordon-bleu «Potzmusig», du nom de l'émission de télévision alémanique, est un incontournable.



trois enfants, s'est lancé dans d'importantes transformations cet été: la cuisine est flambant neuve, tout comme la table d'hôte qui peut accueillir jusqu'à dix convives et la salle a été rénovée. La viande provient de sept bouchers de la région et c'est son père, chasseur, qui la fournit en gibier. La cuisine de Silvia Manser est franche et créative. Elle dresse les assiettes avec une élégante simplicité. GaultMillau récompense son savoir-faire de 15 points. «Nous ne préparons pas vraiment des mets typiquement appenzellois, nous privilégions plutôt un style gastronomique», dit-elle. A midi, à la Trube, on vous propose deux menus en plus de la carte; le soir, la carte avec un grand menu ainsi qu'une suggestion locale et une autre végétarienne. L'accent est mis

restaurant au premier étage d'une maison historique. Monika Zünd fait tout elle-même, du pain aux pâtes en passant par les truffes. Et aussi ses millefeuilles, connus dans tout Appenzell. Elle change de carte tous les mois. Son mari Paul propose le vin pour accompagner les plats et s'occupe du service. Walter et Manuela Klose ne sont pas loin du paradis. La ruelle qui conduit à leur restaurant, Zum Gupf, monte encore et encore dans la montagne et puis s'arrête. De là-haut, la vue et le panorama sont sublimes, tout comme la cuisine de Walter Klose, 17 points au GaultMillau. Il propose une expérience culinaire «d'excellente qualité, authentique, soignée et comme à la maison». La viande de porc et de bœuf provient de sa propre exploitation agricole. «Nous ser-

L'ESPRIT D'ÉQUIPE fait le succès de la gastronomie et de l'accueil à l'appenzelloise



MARKUS HÖDLMOSER aux fourneaux de l'hôtel Sântis. Ses classiques s'appellent chateaubriand et Stroganov et, cet automne, la selle de chevreuil avec toutes ses garnitures joue les vedettes.

sur le poisson et le très apprécié filet de bœuf ne manque jamais à l'appel. Les amateurs de cornettes devraient pousser la porte de l'auberge Hörnli à Trogen. Attention toutefois à ses heures d'ouverture restreintes. En 2007, Erwin Schirmer a changé d'orientation pour reprendre l'entreprise familiale avec Walter Kägi. Les deux compères ont d'abord pensé à faire des spaghettis, puis se sont rappelés que l'auberge tient son nom du cor de chasse... et des pâtes, qu'ils se sont depuis mis à fabriquer eux-mêmes. Ils les servent avec de la viande hachée ou des crevettes, des figes fraîches, de la sauce à la noix de coco, des pistaches. Et de la compote de pommes maison. Comme dessert, de la tarte aux poires séchées et à la crème (*Schlorzifladen*). A côté du bâtiment se trouve le Muuh-bar; devant, un joli petit jardin, et dedans, six chambres d'hôte.

REHETOBEL EST UNE PETITE COMMUNE de 1500 âmes qui cumule le plus grand nombre de points au Gault-Millau par habitant. Walter Klose, le fameux cuisinier du Gupf, a fait le calcul dès que ses nouveaux voisins, Paul et Monika Zünd du restaurant Zur Post, ont été récompensés avec 14 points juste après leur installation dans ce tout petit

vons le meilleur des bonnes choses que l'on trouve autour du lac de Constance», résume-t-il. Il produit lui-même ses saucisses et tout ce qui est fumé, et ne veut ni ne peut renoncer au foie gras et au homard. Mythique, la cave à vins du Gupf propose un vaste choix de ce que les vignes européennes font de mieux.

DERNIER ARRÊT de ce voyage en Appenzell au restaurant Bären de Grub, où la cuisine de Dietmar Wild a récolté 15 points au GaultMillau. Il la fait à merveille depuis quinze ans et voilà deux ans que Jeannette Pufahl dirige le service. Les spécialités régionales tiennent la vedette dans la salle Lac de Constance qui vient d'être rénovée. Le restaurant fait la part belle aux plats rustiques. Dans l'agréable petite salle gastronomique, les créations raffinées de Dietmar Wild trouvent un écrin à leur hauteur. Il aime les poissons et les animaux marins, et sa clientèle apprécie la superbe cave à vin ancienne, qui accueille des dégustations dans un cadre intime. Quelle merveille que tous ces fromages, charcuteries, viandes et poissons de la région d'Appenzell et ses cuisiniers, qui les rehaussent d'une dose de tradition, d'obstination et de bon sens. ●



LA JEUNE ÉQUIPE qui seconde Daniela Manser et le chef Reto Gadola (deuxième fenêtre) fait le succès de l'Anker à Teufen. Magnifiquement rénové, il vient de décrocher 14 points au GaultMillau.



(PRESQUE) TOUT EST NEUF au Bären à Gonten, mais les plats et les spécialités raffinées sortant de la cuisine conservent leur authenticité. Charly Gmünder (à g.) et son équipe vous le garantissent.