

Appenzellerland Tourismus AI
Hauptgasse 38, CH-9050 Appenzell
Tél. +41 71 788 96 41
appenzell.ch

Information de presse – Spécialités.

Pour un voyage de découverte culinaire : Du Mostbröckli au Fenz en passant par la bière de pleine lune.

LE PARADIS SUISSE POUR LES AMATEURS DE SAVEURS FORTES

Les Appenzellois ont des atouts culinaires incontestables. Des marques mondialement connues proviennent de cette région, mais également des produits de niche innovants. Le pays d'Appenzell est un véritable paradis pour tous ceux qui tiennent à connaître l'origine du morceau de viande ou du fromage qui se trouve dans leur assiette. Cette région, dont la densité de restaurants est la plus élevée de toute la Suisse, propose une bonne cuisine naturelle.

Ces deux cantons, qui sont pourtant parmi les plus petits de la Suisse en termes de population, comptent plus de 600 restaurants sur une superficie de 416 kilomètres carrés. Si l'on répartit ce chiffre sur les 26 communes du pays d'Appenzell, les affamés peuvent donc reprendre des forces dans 23 auberges en moyenne par localité. La région de l'Appenzell est par nature un haut lieu culinaire. Ses prés verdoyants font le bonheur des vaches et des poules, les herbes des Alpes entrent dans la composition de fromage goûteux, les eaux tourbillonnantes des ruisseaux sont synonymes d'eau gazeuse et de truites vivaces, les forêts luxuriantes abritent du gibier, des champignons épicés et des baies savoureuses.

Régalez-vous entre et sur les sommets.

La zone de randonnée populaire de l'Alpstein est parsemée d'auberges. Même entre les parois rocheuses les plus abruptes se cache systématiquement une charmante auberge qui régale ses hôtes de délicieux produits locaux. L'auberge de montagne Eggli, entre Steinegg et Fähnernspitz, vous attend, entre autres, avec des mets à base d'œufs et de viande provenant de sa propre ferme. Le panorama à perte de vue sur le paysage idyllique du lac Fählensee rend les röstis de l'auberge Bollenwees deux fois meilleurs. Son nom – d'après la légende – viendrait d'un pâtre qui se trouvait sur les alpages près du lac avec ses animaux lorsqu'un

terrible orage survint. Suite à cet orage, tout le troupeau aurait été enseveli par un glissement de terrain. Le pâtre se serait alors frotté le front en s'écriant : « Do het's mer gfählt ond öbel gfählt. » (La chance m'a quitté!).

Fascinant à tous points de vue : le restaurant tournant ouvert au printemps 2008 sur le Hoher Kasten. Pour ceux qui veulent s'asseoir confortablement et profiter de mets locaux avec une magnifique vue à 360 degrés.

Le temps s'est arrêté dans l'auberge de montagne Meglisalp sur les hauteurs de Wasserauen, à 1517 mètres d'altitude. Vous pouvez y déguster des spécialités appenzelloises comme le « Fenz » (plat composé de lait, d'œufs et de semoule), les « Chääs-Mageroone » (macaronis au fromage), les « Häselbei-Zonne » (myrtilles chaudes), le « Chöngeli-Broote » (rôti de lapin), ainsi que de nombreux produits à base de lait de chèvre de Mathias Koch. Depuis plus de 30 ans, la famille Koch fabrique à Gonten du fromage frais, du lait et des produits au petit lait des chèvres blanches appenzelloises.

Chut... : Sur la piste du secret le mieux gardé.

Depuis des siècles, le pays d'Appenzell, ses vaches et son fromage constituent un trio imbattable. Le lait sous toutes ses formes et variantes, du beurre au fromage, en passant par la crème, le petit lait et le yaourt, a permis aux habitants de survivre pendant les années (de guerre) sans pain, et constitue aujourd'hui encore le cœur de chaque repas dans ces campagnes vallonnées. C'est le fleuron de notre région avec son arôme piquant et goûteux – classique, surchoix ou corsé – il a acquis une notoriété mondiale : l'Appenzeller. La fromagerie de démonstration à Stein offre une vue d'ensemble du processus de fabrication. Cette fromagerie de démonstration a reçu sept millions de visiteurs en 30 ans – et personne n'a cependant percé le secret de la recette de la légendaire saumure aux herbes. Pourtant, il suffirait de regarder de près ce qui se passe dans la fromagerie de démonstration de Stein. C'est ici qu'est fabriqué le célèbre fromage Appenzeller. Le processus de fabrication du fromage peut y être suivi de la préparation du lait jusqu'à l'affinage. Des panneaux d'information, des outils à toucher et la dégustation d'ingrédients autour du fromage transforment la visite en une expérience individuelle grandeur nature.

À l'hôtel Hof Weissbad, un professionnel vous montrera comment fabriquer une meule de fromage sur une flamme nue et avec d'anciens outils comme le « Brecher » (instrument de brassage en métal avec un manche en bois), le « Kessi » (récipient ouvert en cuivre) et le « Werb » (récipient destiné à presser et façonner le fromage frais).

Le fromage joue un rôle capital comme condiment ou exhausteur de goût dans la cuisine traditionnelle. Le « Chääsflade » (gâteau au fromage) parfumé à la coriandre et à l'anis et servi avec du cidre est un véritable délice. Le « Chäshappech » appenzellois est une sorte d'omelette à base de fromage, de farine, de lait, de bière et d'œufs, le tout frit dans l'huile.

Le maigre de la cuisse enrobé d'une fine couche de graisse.

L'Appenzell, c'est aussi le pays de la saucisse : Le choix y est encore plus vaste qu'ailleurs – Bauernschüblig, Pantli, Landjäger, Siedwurst, Bratwurst et Schüblig aux lardons se trouvent au menu de presque tous les restaurants. Le Mostbröckli est le morceau de choix des Appenzellois. Il s'agit d'un morceau de viande crue, marinée dans du sel et un mélange d'épices, puis fumée et séchée. Il est souvent consommé en entrée.

Des délices culinaires pour les gourmands.

La région regorge de spécialités traditionnelles transmises de génération en génération, qui trouvent même leur place dans des chansons : comme le pain aux poires. Sans oublier les « Chrempfli » (pâtisserie dégustée le jour de l'Assemblée du peuple) qui rencontrent également de nombreux adeptes.

Weissbad est le berceau du pain d'épices fourré, connu à des lieues à la ronde : le Bärli-Biber appenzellois de la maison Bischofberger. Seules des matières premières de haute qualité sont utilisées. Que ce soit pour la pâte, où, outre le mélange d'épices jalousement gardé, une grande importance est accordée au miel d'abeilles à l'arôme particulièrement goûteux, ou pour le fourrage, seules sont utilisées des amandes de qualité exceptionnelle.

Sucré, acidulé, pétillant ou d'un jaune éclatant.

Traditionnellement, chaque repas de fête du pays d'Appenzell se termine par une liqueur aux herbes, l'Appenzeller Alpenbitter. C'est en 1902 qu'Emil Ebnetter, un habitant d'Appenzell tout juste âgé de vingt ans, développait ce produit aux herbes de fabrication cent pour cent naturelle. Les connaisseurs apprécient sa délicatesse incomparable et son goût des plus célèbres : très légèrement sucré – sous un cœur amer.

Si vous préférez la bière, vous en trouverez sûrement une à votre goût dans la brasserie innovante Locher d'Appenzell. Outre de célèbres bières faites pour désaltérer telles que la « Quöllfrisch » et la bière blanche, les brasseurs élaborent en permanence de nouvelles compositions telles que la Brand Löscher, l'Alpstein Bock ou la bière mystique brassée à la pleine lune, la Vollmondbier. Cette tradition de la brasserie à Appenzell remonte à 1728. La cinquième génération de la famille Locher dirige cette entreprise à succès depuis 1886.

Les différentes eaux minérales de la société Goba AG – Mineralquelle und Manufaktur sont enrichies de différents extraits d'herbes naturels. La célèbre « Flauder » n'est plus la seule limonade du Contenbad. Le thé glacé bio « lisse » a également de nombreux adeptes, ainsi que la dernière composition en date, qui vous donne un véritable coup de fouet : le « Chalt Kafi ».

Fenz : un mets des alpages tout simplement délicieux.

Faites chauffer le beurre (250 g) dans une poêle. Mélangez 3 œufs, une pincée de sel et de sucre, quatre décilitres et demi de lait et un décilitre et demi d'eau avec trois cuillères à soupe de semoule et cinq cuillères à soupe bombées de farine pour former une pâte fluide. Versez lentement la pâte dans le beurre chaud sans cesser de remuer. Mélangez à la cuillère en bois jusqu'à ce que le beurre ressorte sur les bords de la poêle. Ce plat peut être servi avec du café au lait et du pain, et se mange directement dans la poêle.

Recette extraite de « Appenzeller Frauen kochen », publiée par l'Association des agriculteurs Appenzell Rhodes-Intérieures (Brülisau) et l'Association des femmes rurales d'Appenzell Rhodes-Extérieures (Wolfhalden).

Pour plus d'informations :

Sur le fromage, la viande et les autres délices du pays d'Appenzell :
appenzell.ch/appenzeller-produkte

Sur les 24 auberges de montagne de l'Alpstein : alpstein.ch

Sur les auberges et restaurants du pays d'Appenzell : appenzeller-genuss.ch

Avis aux éditeurs.

Les images actuelles peuvent être demandées auprès d'Appenzellerland Tourismus AI. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter :

Appenzellerland Tourismus AI
Ivana Schönenberger, chef de projet communication
Hauptgasse 38, CH-9050 Appenzell
Ligne directe +41 71 788 96 40
marketing@appenzell.ch