

LAC DE CONSTANCE

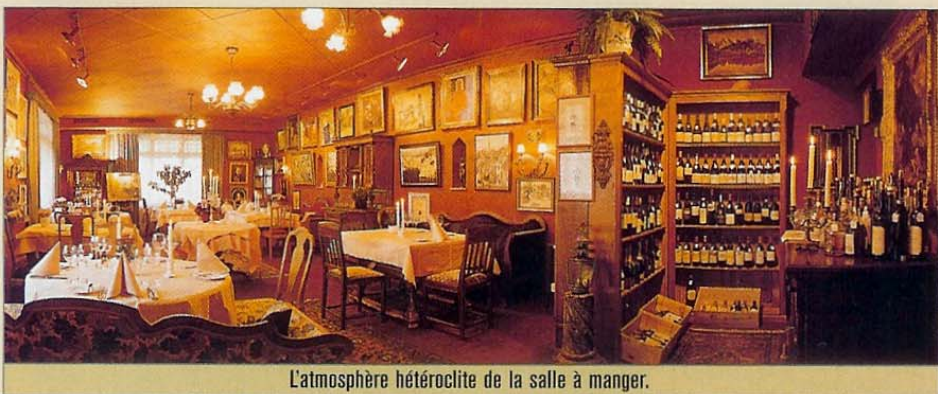
BALADE CULINAIRE

Non loin de Zurich, les bords du Lac de Constance permettent d'admirer un paysage paisible avec ses collines et ses vallons colorés qui surplombent une région verdoyante formée de petits lacs enchanteurs. Toutes les saisons se prêtent à la découverte de cette région naturelle qui offre également une large palette culinaire et culturelle.

PAR CHANTAL-ANNE JACOT

ALTNAU - URS WILHELM'S RESTAURANT

TRADITION ET TENDANCE

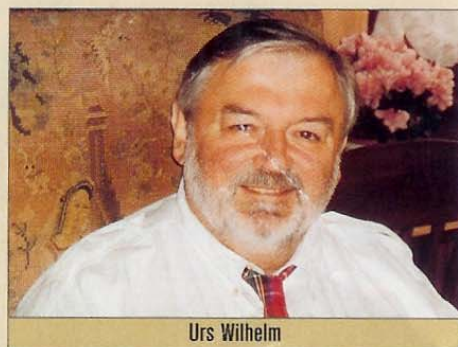


L'atmosphère hétéroclite de la salle à manger.

Entre Romanshorn et Kreuzlingen, une route pittoresque mène le promeneur gourmet dans une bourgade charmante, Altnau. Comment traverser cette cité sans s'arrêter chez Urs Wilhelm, un restaurateur talentueux hors du commun et très original? Dans un décor surprenant mélangeant avec audace les styles baroques et Louis-Philippe, la famille Wilhelm accueille ses

hôtes de manière bourgeoise et traditionnelle. Des tableaux et des toiles d'amateurs ornent et couvrent les parois, provoquant une atmosphère hétéroclite un peu chargée au premier coup d'œil, mais délicieuse au second!

Difficile de résister aux salades concoctées de tomates napolitaines, de rucola et de cresson à la moutarde, d'épices fascinantes qui assaisonnent un mesclun composé de vingt différentes feuilles et herbes fraîches croquantes. On redécouvre des goûts oubliés qui se dévoilent élégamment, telle la ciguë, mais rassurez-vous pas celle que Socrate fut condamné à boire! Le tout est accompagné d'une sauce secrète et divine riche en saveurs relevées. Quant aux plats principaux, scampis frits, saumon sauvage en croûte, ris de veau caramélisé, homard et sandre affinés, suprême de poularde consistante ou stroganoff de jarret de veau: ils font l'excellence de cette table cotée 17 au Gault Millau avec 1 étoile au Guide Michelin. Chaque parfum, aussi simple soit-il, prend des allures inattendues: un



Urs Wilhelm

coulis de fraise rappelle les promenades enfantines dans les bois où l'on mangeait des baies sans jamais se rassasier tant elles étaient juteuses; la crème glacée citronnée évoque les agrumes légèrement acidulés mûris sous le soleil or des contrées lointaines et pourtant si proches. La carte des vins éveille les sens et suscite le plaisir avec générosité.

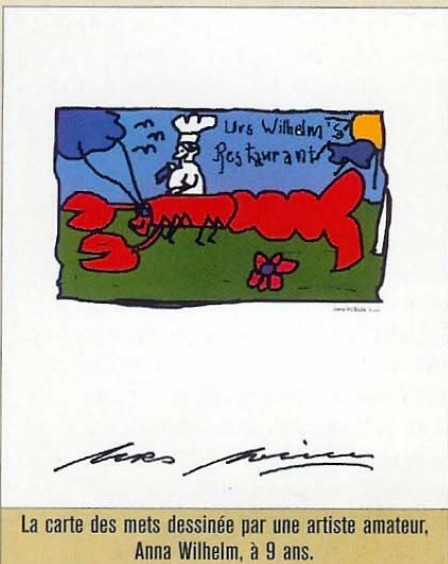
Chez Urs Wilhelm, en quelques minutes, on oublie tout... Le stress, la pollution, les tracas, les bruits, la fatigue. Dans un univers étonnant mais bien réel, on se croit un peu à la maison par un dimanche rayonnant durant lequel le temps n'a pas de prise sur les gens, sur la vie, sur l'envie! **T**

Urs Wilhelm's Restaurant

Im Schälli - Entre les deux églises
8595 Altnau - Lac de Constance
Tél. +41 71 695 18 47
Fermé mardi et mercredi.
Quatre chambres disponibles.



Un scampi affiné nageant harmonieusement sur un lit d'épinards et petits légumes.



La carte des mets dessinée par une artiste amateur, Anna Wilhelm, à 9 ans.