St-Gall pays de tourisme

Autor(en): **Boos, Werner**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **66 (1986)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-886299

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

WERNER BOOS

St-Gall pays de tourisme

Le tourisme contribue pour une part importante au développement économique du canton de St-Gall. Non seulement les transports publics, l'hôtellerie et les commerces, mais encore les entreprises de services, l'agriculture et les pouvoirs publics en tirent avantage. L'évolution du tourisme dans le canton de St-Gall suit une courbe ascendante. Vacances, sports, excursions, le paysage favorise tout cela par sa diversité ; ses montagnes, ses collines, ses lacs et ses vallées, ses curiosités naturelles aussi – telles les gorges de la Tamina – et ses réserves zoologiques et botaniques. N'oublions pas non plus les nombreux témoins de l'histoire et de la culture qui datent de la Préhistoire, de l'Empire romain, du Moyen âge ; les forteresses et châteaux érigés sur les hauteurs et rappelant l'époque féodale. D'innombrables monuments illustrent – sur tout le territoire du canton – les fastes de l'époque baroque, tels la cathédrale de St-Gall pour n'en citer qu'un. Mentionnons aussi de brillantes réalisations contemporaines : l'École des Hautes Études Économiques et Sociales et le Théâtre de St-Gall.

La liste des stations thermales, lieux de vacances et centres sportifs est longue. Partout, des stations accueillantes invitent à un séjour reposant, reconstituant ou à des vacances actives et variées. L'industrie hôtelière, consciente de sa mission, prête ses soins les plus attentifs à une propreté parfaite, un service consciencieux, une nourriture de choix, le tout à des prix abordables. Pensions et appartements de vacances assurent un logement agréable et l'on trouve aussi à différents endroits des auberges de jeunesse, des places de camping pour tentes et caravanes. Dans le canton et dans les communes des organisations s'occupent à développer le réseau de chemins pour le tourisme pédestre. Des terrains de sports et de jeux en suffisance favorisent l'entraînement. Plusieurs stations de cure et de bains sont de véritables fontaines de Jouvence, par exemple Bad Ragaz, universellement connue, une des plus importantes villes d'eau de Suisse et la plus riche en eau acratothermiques. Elle offre deux piscines thermales couvertes, un institut médical, un casino, des parcs, des terrains de jeux, de sports, une piscine d'eau non thermale, des pistes de vol à voile, des téléfériques. Bad Ragaz bénéficie d'un climat particulièrement salutaire et d'un paysage enchanteur. Le pays de Sargans, la région du lac de Walenstadt, le Toggenbourg, sont devenus des centres de vacances et de sports de premier ordre, tant en été qu'en hiver. En été, la montagne invite aux excursions, à l'escalade ; en hiver, à la descente en ski sur les pistes ou au ski de fond. Un réseau complet de moyens de transport, allant des télécabines aux remonte-pentes dessert ce paradis fort recherché dont les joyaux sont le Pizol, les montagnes de Flums, Amden et le haut Toggenbourg. Les patinoires, elles non-plus, ne manquent pas. En été, les bords des lacs de Constance, de Walenstadt et de Zurich connaissent une intense animation : natation, canotage, voile, courses en hors-bords, ski nautique, sans omettre la farniente sur d'agréables plages et les excursions en bateau sur les lacs de Constance et de Zurich. Les amateurs de vole à voile disposent de trois terrains à Bad Ragaz, Altenrhein et Schäntz.

Dans un canton ou la planification systématique de l'aménagement du territoire à l'échelon local et régional permet d'assurer la protection des rives, l'aménagement de chemins pédestres et de pistes de ski, la création de réserves naturelles ; où des terrains, sur lesquels on a su éviter la

blèmes de développement et de perfectionnement de l'infrastructure des stations et des régions et comprend la protection des eaux, la réglementation sur le traitement des eaux usées et des ordures, l'approvisionnement en eau potable, le développement du réseau routier, etc. Par une action collective de nettoyage des rives les communes du lac de Constance se sont distinguées dans la lutte contre la pollution de l'eau. Au Toggenbourg, l'usine collective régionale d'épuration permettra de réaliser de nets progrès dans la protection des eaux. La planification dans le domaine de l'urbanisme et de l'aménagement du territoire est menée de manière systématique au niveau des communes et des régions.

construction anarchique, sont réservé, à l'installation de parcs, de places de jeux et de sports, il est logique que la renommée et l'importance des lieux de vacances, de cure,de sports, d'hiver et d'été suivent une courbe ascendante. Dans le canton de St-Gall, une loi en vigueur protège certaines régions où l'on pratique les sports d'été et d'hiver. En outre, sur l'initiative de l'Office du tourisme de St-Gall, le séminaire de tourisme de l'École des Hautes Études économiques et sociales a réalisé une étude ayant pour objectif de déceler les lacunes dans l'équipement des stations et dans leurs prestations, de manière à élaborer des propositions en vue d'améliorer et de rationaliser les installations. Cette étude s'étend aux pro-

Quelques recettes Saint-Galloises

Les deux grandes spécialités saint-galloises sont très connues. Il s'agit de la saucisse de veau (blanche) et du Schüblig.

Saint-Galler Kinderfestbratwurst (blanche)

Préparation : 10 parts de veau, 5 parts de lard à saucisse, 8 parts de lait frais, sel, poivre, muscade, citron en poudre.

Fabriquer avec cette farce des saucisses de 250 g en utilisant des boyaux de porc blanchis. Rôtir ensuite les saucisses en les brunissant seulement.

Garniture : Faire cuire des pommes de terre en robe des champs. Les laisser ensuite refroidir et les peler puis les râper en long, les saler et les verser dans une poêle contenant du beurre chaud et des oignons déjà brunis. Laisser le rösti prendre forme, le retourner et une fois prêt des deux côtés, le servir avec un fond de jus de veau.

Schüblig de Saint-Gall

Préparation : 50 parts de bœuf (pour saucisse), 50 parts de viande de porc, 25 parts de couenne, 15 parts de lard en dés, 98 parts de glace (70 %), sel, poivre, muscade, girofle, cumin en poudre. Mettre dans des boyaux de porc et fumer.

Escalope Saint-Galloise

Préparer deux tranches de veau de 50 g que l'on fera le plus mince possible. Les enduire de 50 g de chair à saucisse blanche. Avant de replier les deux tranches, on y placera une fine lamelle de jambon (type cordon bleu).

Après avoir assaisonné les deux faces, on passera l'escalope ainsi préparée dans un œuf battu et on blondira dans du beurre pas trop chaud. Servir avec des tomates grillées, épinards en branches, pointes d'asperges et pommes château. Épandre le reste du beurre de cuisson sur les escalopes et servir un jus de veau à part.

Truite du Lac de Constance

Pocher la truite du lac dans un vin rouge. Préparer le fond et le lier avec de la crème, du beurre et de l'extrait de viande. Faire revenir la truite avec des épices dans cette sauce.

Ajouter des petits oignons blancs et des champignons et servir avec des pommes vapeur à part.