

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2011)
Heft: 265-266

Artikel: Une Suisse centrale à croquer : petit voyage touristique et gastronomique autour du lac des Quatre-Cantons
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849460>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

TOURISME

Une Suisse centrale à croquer

Petit voyage touristique et gastronomique autour du lac des Quatre-Cantons

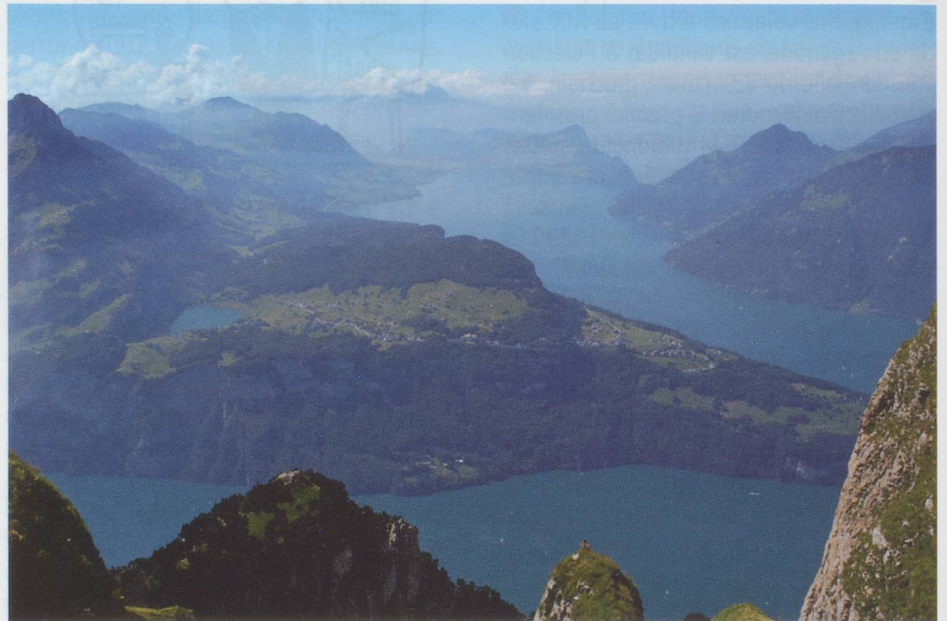
C'est dans la région du lac des Quatre-Cantons qu'ont été inventés les *Älplermagronen*, plat rustique s'il en est. Mais les habitants de Suisse centrale ont également su développer leur région pour en faire un lieu incontournable sur la carte mondiale de la haute cuisine. Dans la seule ville de Lucerne, la densité des grands chefs est impressionnante, avec 16 restaurants rassemblant 250 points au Gault et Millau. Plus de 20 autres grandes maisons renommées se répartissent dans les environs.

Précieux trésors

Nos meilleurs chefs, notamment ceux qui se consacrent à la cuisine du terroir, puisent leur inspiration dans un paysage unique à la terre fertile. Le climat doux des bords du lac, les coteaux escarpés du Napf et les vertes collines de l'arrière-pays lucernois forment un cocktail idéal pour la culture des fruits, des légumes et des céréales. Pas étonnant que le marché du Vieux-Lucerne (le mardi et le samedi) soit l'un des plus beaux du pays. On vient de loin pour son poisson frais, feras et perches notamment, mais aussi pour les fromages des producteurs de l'Entlebuch (réserve de biosphère de l'UNESCO), le Dallenwiller, fromage de montagne au goût puissant ou l'irrésistible fromage de chèvre d'Engelberg. Le *Suurteigbrot*, pain au levain de la Suisse centrale, est d'une grande finesse : un véritable enchantement qui se savoure bouchée après bouchée.

Délices lucernoises

Comment oublier le plat national lucernois ? Le *Chügelipastete*, sorte de vol-au-vent farci à la viande, fait partie des spécialités historiques. Il doit son nom à un personnage de carnaval appelé Fritschi. Le Kafi Luz, café servi avec un trait de schnaps, remonte lui aussi à l'époque où les éleveurs et paysans de la région ne dédaignaient pas un petit verre très tôt le



Le lac des Quatre-Cantons

matin. Les autorités en interdirent la pratique, si bien que les amateurs, jamais à court d'idées, en vinrent à dissimuler l'alcool dans leur café ! Le goût des spiritueux est resté : les distilleries du lac des Quatre-Cantons préparent un excellent kirsch. Certaines ont même gardé les alambics traditionnels chauffés au bois. Pour finir sur une note sucrée, on goûtera à la Birewegge, gâteau aux poires, ou à la célèbre *Wetterfroschtorte*, spécialité au mascarpone de Muotathal. Deux spécialités parmi tant d'autres, comme l'entrecôte au chutney d'oranges et de betteraves, sauce au homard, ou la langouste en tempura : décidément, les chefs lucernois savent régaler leur monde...

Producteurs locaux

Dettling Kirschwelt, Brunnen
La visite de la Kirschstrasse ne serait pas complète sans un arrêt au paradis du kirsch Dettling, élu « distillerie de classe mondiale ». Chocolats au kirsch, eau-de-vie de kirsch, etc. – Tél. 0041 41 855 50 58, www.kirschstrasse.ch

Fromagerie de l'abbaye d'Engelberg
Cette fromagerie – la seule qui se visite dans une abbaye – vous fera découvrir les secrets de la fabrication artisanale. Un régal pour les yeux... et pour le palais. Tél. 0041 41 638 08 88, www.schaukaeserei-engelberg.ch

Café et pâtisserie Schelbert, Muotathal
Maison de tradition depuis 1866. Spécialités : gâteau à la crème et au kirsch, génoise au mascarpone et au café, dés au miel et à l'alcool de quetsche, etc. Tél. 0041 41 830 15 55, www.conditorei.ch

Source minérale de Bad Knutwil, Büren
L'eau minérale de Knutwil, tirée d'un puits artésien, est rafraîchissante et digeste. Retrouvez cette fraîcheur dans le nouveau parc des thermes de Knutwil. Tél. 0041 41 921 23 23, www.knutwiler.ch

Chocolats Schönenberger, Reussbühl
Vos désirs sont des ordres ! Créations uniques et sur mesure à base de chocolat supérieur. Tél. 0041 41 289 12 50, www.schoenenberger-choco.ch

Restaurants typiques

Auberge Schwyzer-Stubli, Schwyz
Le Schwyzer-Stubli, auberge classée de 1642, sert une cuisine rustique dans un cadre exceptionnel. Le lieu idéal pour une inoubliable évasion gustative. – Tél. 0041 41 811 10 66, www.schwyz-stubli.ch

Restaurant Burgerstube, Lucerne
Ce chaleureux restaurant traditionnel est apprécié des fins gourmets et connaisseurs pour sa cuisine régionale. Un véritable lieu d'histoire lucernoise. – Tél. 0041 41 210 16 66, www.wilden-mann.ch

Auberge Taube, Lucerne
Recettes de grand-mère et produits de saison sont à la carte de cette maison authentique. Ne pas manquer le célèbre et succulent vol-au-vent de Lucerne, ou Chügelipastete. – Tél. 0041 41 210 07 47, www.taube-luzern.ch

Croisière gourmande sur le lac des Quatre-Cantons

Qu'est ce qu'on vous sert ? Bateau-fajitas, bateau-fondue, raclette, spaghettis, sushis, vins, gâteaux, collation, brunch, petit déjeuner, déjeuner ou dîner ? Vous n'aurez que l'embaras du choix. Dans tous les cas, vous pouvez être sûrs de vous régaler avec le lac des Quatre-Cantons en toile de fond. Bienvenue à bord ! – Renseignements : tél. 0041 41 367 67 67. Internet www.lakelucerne.ch et www.tavolago.ch

Les « Gastropartner » d'Entlebuch

Découvrir un pays, c'est partir à la rencontre de sa culture, de ses us et coutumes. La réserve de biosphère UNESCO de l'Entlebuch attribue le label Gastropartner aux restaurants s'identifiant à la région : ces ambassadeurs de la philosophie de la biosphère utilisent des produits régionaux certifiés authentiques.

Centre de la biosphère, tél. 0041 41 485 88 50. Internet : www.echtentlebuch.ch

La route du Sbrinz : sur les traces des colporteurs

Lancez-vous dans une randonnée historique sur une route proche de la nature et riche en découvertes, empruntée jadis par les colporteurs, les commerçants, les artisans, les pèlerins et les contrebandiers. Pour la survie de leur troc, les colporteurs avaient un don pour trouver les routes les plus courtes entre les vallées alpines. C'est ainsi qu'est née la route du Sbrinz, plus court chemin traversant les Alpes pour relier Lucerne et Domodossola. Cette route porte le nom du Sbrinz, autrefois transporté et échangé sur cette route en grandes quantités.

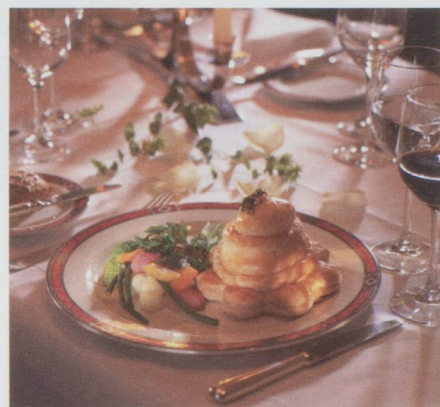
Renseignements : tél. 0041 41 675 17 60 et 0041 41 612 30 55, www.sbrinz-route.ch. Si vous voulez assister à la fabrication du Sbrinz, il faut s'inscrire. La visite est suivie d'une dégustation du célèbre fromage. Sbrinz Käse GmbH, tél. 0041 41 926 17 00, info@sbrinz.ch

Rappel : ce qu'il ne faut pas rater dans la région

La gourmandise, c'est bien, mais la région du lac des Quatre-Cantons émerveille tous les sens. Lucerne vaut largement une visite avec sa Wasserturm, son Kappelbrücke, son église des Jésuites. Les amateurs d'art seront comblés par le Kunstmuseum construit par Jean Nouvel, la collection Rosengart et ses nombreux Picasso et Klee, et bien entendu le Panorama Bourbaki. Les yeux seront aussi éblouis par d'autres panoramas, ceux qu'offrent le Pilatus et le Rigi sur le lac des Quatre-Cantons et toute la région. On y monte en train ou en télécabine le plus simplement du monde. Autre avantage : vous pourrez déguster les spécialités locales tout en contemplant le paysage puisque ces deux sommets comptent de nombreux restaurants. Autour du lac, quelques localités méritent le coup d'œil : Weggis, Witznau et Gersau bénéficient d'un climat très favorable dû au foehn et à



Le restaurant Burgerstube à Lucerne



Le Chügelipastete



La piste de luge du Pilate

la protection du Rigi. Et puis qui dit lac des Quatre-Cantons dit patrie de Guillaume Tell. Le visiteur se doit donc d'aller à la rencontre du héros suisse dans son village de Bürglen, de contempler sa statue à Altdorf, de s'arrêter à la chapelle de Guillaume Tell dressée à l'endroit où le courageux Waldstaetter parvint à échapper aux griffes de l'affreux bailli et aux flots déchaînés. Quant aux sportifs, ils auront l'embaras du choix : des kilomètres de randonnées pédestres, des pistes cyclables et de VTT, ou pourquoi pas un survol du lac en parapente. Sans oublier la plus longue piste de Suisse de luge d'été au Pilate, montagne qui abrite également le Pilatus Seilpark, le plus grand parc d'escalade à cordes du pays. (Voir aussi notre dossier dans le *Messageur suisse* n° 133 et *Suisse Magazine* n° 197). ■