



# Au nord, un pôle de la «slow food»

Dans l'écrin du Parc naturel régional Schaffhouse, le restaurant Schützenstube est une perle pour les amateurs d'une cuisine «slow food» à la fois régionale et cosmopolite.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy



Annegreth Eggenberg (à d.) et sa partenaire Anita Schwegler ont créé à Schaffhouse une perle de la cuisine «slow food».

Les mirabelles vertes fermentées enchantent le palais de leur délicate saveur d'amande. Et les chips de betterave fondent littéralement sur la langue. Quand elle ouvre son garde-manger à ses visiteurs, Annegreth Eggenberg est visiblement dans son élément. Le plaisir qu'elle prend à tester de nouvelles recettes et sa cuisine d'auberge fourmillante d'idées valent au duo qu'elle forme avec sa partenaire Anita Schwegler une solide clientèle d'habitues. La Schützenstube à Schaffhouse, premier restaurant certifié du Parc naturel régional Schaffhouse, est un petit bijou. Dans la salle à manger, le bar en bois ancien, la scène de théâtre et le papier peint peuplé de créatures fabuleuses distillent une ambiance unique. Une raison supplémentaire d'y faire étape, même si la carte vaut à elle seule le voyage. Celle-ci témoigne d'un soin particulier et d'une vraie préoccupation écologique. Des abats à la queue, le bœuf passe ici intégralement à la casserole, et provient d'élevages allaitants de la région. La Schützenstube est aussi réputée pour

## Randonnée douce dans le Reiat

Le Parc naturel régional Schaffhouse, ce ne sont pas seulement les collines boisées du Randen, le vignoble et le Rhin, c'est aussi la boucle de randonnée la plus septentrionale de Suisse. Le chemin du Reiat s'élançait à Thayngen, où vous longez la Biber, affluent du Rhin. Avec un peu de chance, vous y croiserez un castor, animal local qui a donné son nom allemand au cours d'eau. Du hameau de Bibern, une courte ascension vous conduit à travers les champs du Hofemer Feld et sur les hauteurs du Chuttler, d'où s'offre une vue magnifique sur les volcans

éteints du Hegau. Dirigez-vous vers la partie habitée la plus au nord du pays, l'Egghof à Sotteneegg près d'Altdorf, et admirez le biotope Hegi. De ce site aquatique, l'itinéraire mène à Opfertshofen et sa jolie petite église, emblème du Bas-Reiat. Quittez la vallée de la Biber et rentrez à Thayngen par Hofen ou Bibern.  
[naturpark-schaffhausen.ch](http://naturpark-schaffhausen.ch)  
[natourpark.ch](http://natourpark.ch)



[www.joyauxapartager.ch](http://www.joyauxapartager.ch)

## SE RENDRE À SCHAFFHOUSE

- De Martigny 3h30
- De Genève 3h28
- De Porrentruy 2h32



ses salades variées de légumes marinés individuellement. Car les mets sans viande sont loin d'être cantonnés aux seconds rôles. Annegreth Eggenberg a eu tout le loisir d'approfondir sa maîtrise du sujet, puisqu'elle gérait il y a 22 ans le premier restaurant végétarien de Schaffhouse. Elle égaie ainsi ses spätzli aux châtaignes de radis «red meat», d'un rose exotique, qu'un paysan de la région lui livre avec la totalité de sa gamme de légumes. Un ancrage «slow food» local qui n'empêche pas l'ouverture sur le monde, matérialisée sur la carte par l'incontournable burger-frites. Elaboré bien sûr à partir d'ingrédients maison.



L'auteur, scénariste et food scout Dominik Flammer (52 ans) s'intéresse depuis 30 ans à l'histoire de l'alimentation. L'héritage culinaire de l'espace alpin est au cœur de son travail.  
[publichistory.ch](http://publichistory.ch)