

Prix du restaurant historique de l'année 2020

Rössli hü, Root

Cette auberge baroque, à la riche histoire, semblait vouée à la disparition. Après un sommeil de 23 ans, elle vit une renaissance grâce à une cuisine mariant tradition et innovation.

Le Rössli, une imposante construction en madriers, a été édifié en 1751 par le «Ammann» Anton Petermann. C'était alors la plus grande auberge du village. Vers le milieu du 19^e siècle, les fenêtres d'origine en enfilade ont été remplacées par des fenêtres individuelles percées à intervalles réguliers puis, en 1877, une salle a été ajoutée. En 1994, le restaurant a fermé et le Service des monuments historiques s'est opposé à la démolition du bâtiment principal mais ne pût sauver la salle annexe plus récente, 1997.

En 2017/2018, la fondation Abendrot et le bureau d'architecture lucernois Lengacher Emmenegger AG ont mené une rénovation soignée de l'auberge et construit, à la place de l'ancienne annexe, un bâtiment moderne respectueux, par sa sobre silhouette, du style original. Le restaurant occupe la cave de l'ancienne auberge ainsi que le «piano nobile» des deux édifices. Des appartements ont été aménagés dans les étages. La société Rössli hü AG a été fondée afin d'exploiter le restaurant qui a rouvert en 2019. Pour le marketing, elle reçoit l'appui de Schatz AG.

L'attention apportée à la restauration artisanale des parties en bois, tels les petits auvents au-dessus des fenêtres, est impressionnante. Si les nouveaux éléments recourent au même matériau, ils font l'objet d'une interprétation moderne. En accord avec ce choix, les fenêtres du «piano mobile» ont été placées en enfilade, selon l'agencement d'origine, mais elles sont dépourvues de barreaux. Restaurée avec amour, l'ancienne enseigne orne à nouveau la façade.

Les salles, très défraichies, avaient néanmoins conservé leurs revêtements historiques, lambris et parquets baroques, plafonds baroques à caissons. Ces éléments ont été entièrement restaurés et remis en état. Le poêle en céramique du tournant du siècle et l'imposant buffet baroque trônent dans la grande salle, alors que des textes et des photographies illustrent l'histoire de la maison dans le corridor. L'impressionnante cave voûtée, avec son sol d'origine en dalles, est restaurée de manière à préserver l'empreinte des époques tout en conservant une atmosphère très évocatrice. On y accède par des portes baroques peintes, maintenues à leur emplacement historique ou placées juste à côté.

Mais ce mariage innovant et créatif du moderne et de l'ancien ne se limite pas au bâtiment. Il se reflète aussi dans les aménagements intérieurs et dans la cuisine. Le concept gastronomique se base sur la devise «Penser autrement les saisons». Cela signifie que les produits régionaux sont à l'honneur lorsqu'ils sont de saison – à pleine maturité et dans la meilleure qualité. Ils sont conservés selon les méthodes traditionnelles, avec du sel, du sucre, du vinaigre, de l'huile ou en les mettant en

conserve, en les séchant, en les fumant, en les fermentant. Ils sont présentés sous ces formes sur la carte des mets mais peuvent être aussi dégustés dans le cellier et achetés: le Rössli hü invite ainsi à redécouvrir la vérité des saveurs.

Le Rössli hü raconte l'histoire du sauvetage d'un précieux témoin culturel, de la rénovation exemplaire, courageuse à certains égards, d'une auberge historique. Cette renaissance est associée à une gastronomie en harmonie avec les lieux, qui marie habilement le passé et le moderne.

Auteur: Moritz Flury-Rova, Saint-Gall – jury@icomos.ch