

Prix «Restaurant historique de l'année 2025»

### **Baratella, Saint-Gall**

*Le restaurant Baratella, situé sur l'Unteren Graben à Saint-Gall, est depuis des décennies une institution, souvent qualifiée de « Kronenhalle de la Suisse orientale ». Le jeune immigré italien Salvatore Baratella est arrivé à Saint-Gall en 1905. Il s'est intégré assez rapidement et a pu transformer un bar à bière suisse classique en un temple culinaire de la cuisine italienne, qui porte encore son nom aujourd'hui. La transformation effectuée dans les années 1930 reste aujourd'hui encore déterminante pour le look historique. La tradition est aujourd'hui perpétuée à tous points de vue par la famille Marchesoni.*

Ce n'est toutefois qu'en 1930 que l'histoire a véritablement démarré avec la transformation décisive du restaurant par l'architecte Ernst Hännly. Celui-ci a réalisé en 1926/27, de l'autre côté de la rue, un grand immeuble d'habitation et de commerce avec un bâtiment de tête cylindrique marquant. À la différence de ce modernisme hybride, il a fait de la façade du restaurant, nouvellement avancée, avec l'entrée et les grandes fenêtres, une unité d'une modernité discrète qui s'accorde parfaitement avec l'aménagement intérieur.

La salle à manger, avec ses boiseries peintes en vert tilleul, ses tables nappées de blanc et ses chaises classiques Thonet, dégage une impression de calme presque zen. On y trouve également des éléments bien intégrés, comme des bancs d'angle au design moderne ou une vitrine de buffet des années 30. On pourrait qualifier d'exception dans cet espace équilibré les deux portemanteaux fabriqués dans un travail métallique éclectique et provenant d'un ancien stock de mobilier. Ce contrepoint dans le décor mène des deux côtés de la porte d'entrée presque comme un tunnel vers le restaurant. Et dès que les vêtements sont suspendus, cette « constellation » contribue à améliorer l'acoustique.

Dans les années 1950, la ville a racheté l'immeuble et il a été placé sur une liste de démolition pour un projet d'école des arts et métiers qui n'a finalement pas été réalisé. C'est ainsi que le restaurant Baratella a survécu dans l'état où il se trouvait dans les années 1930. En 1963, la famille Baratella a passé le flambeau au cuisinier de la maison, Benjamino Marchesoni, qui l'a à son tour transmis à son fils Franco, qui continue de gérer le restaurant avec succès.

En 2012, la ville a déplacé les toilettes de la cave au rez-de-chaussée et les a fait équiper de façon moderne et contemporaine, sans dérapages de design envahissants. Lors de cette dernière restauration, l'auteur de la documentation sur la construction s'est extasié sur la salle du restaurant en tant que « Refettorio », dans laquelle on se sent presque à Milan. L'intelligentsia saint-galloise s'y retrouve pour le déjeuner et le dîner. Cent ans plus tard, la carte est toujours italienne, conformément à la tradition, et l'offre reste la même. Les recettes ont été reprises 1:1 au fil des générations. La Baratella cultive également l'art, sur les murs, mais aussi sur la carte des menus, qui est imprimée à grands frais tous les deux ans par un artiste sélectionné.

Il est difficile d'aborder le restaurant Baratella avec les descriptions habituelles de détails raffinés d'une époque stylistique. Ce n'est pas une nouvelle construction, ce n'est pas de l'Art déco, c'est modeste, mais tout semble juste. On peut profiter au maximum de la nourriture et des conversations, et il n'y a pas de musique de fond. La Baratella a tout simplement du style !

Auteur: Marcel Just,  
18 novembre 2024, [jury@icomos.ch](mailto:jury@icomos.ch)