



Zurich prend l'air

23/05/18 17h03



PAR
Contenu Partenaire

Abonnez-vous
à partir de 1€

C'est une très ancienne tradition balnéaire, l'été, la ville migre au bord de l'eau, sur les pontons, disséminés aux quatre coins du lac, qui prennent des allures de plage. Les Zurichois quittent leurs immeubles pour les "badis", ces lieux - on en dénombre en tout une quarantaine : pontons, bords du lac ou de rivière, piscines fluviales - dédiés à la baignade. Et à chaque badi son atmosphère et sa tribu.

Les femmes se donnent rendez-vous au Frauenbadi pour se baigner dans la Limmat dans des bassins de 30 mètres ou pour se prélasser au bord de l'eau, tandis que le Schanzengraben, situé en plein centre de la ville, est réservé aux hommes. Ce sont les plus anciens bains de Zurich. La piscine est installée dans un ancien fossé de défense du XVIIe siècle et est entourée des ruines d'un mur d'enceinte de la ville et de l'ancien jardin botanique. Le Seebad Enge lui, offre une vue magnifique sur les Alpes enneigées, au Strandbad Mythenquai on se croirait sur une île lointaine avec sa plage de sable. Avec la marmaille, direction le Strandbad Tiefenbrunnen pour son toboggan et ses espaces de jeux. Plus nature, à la sortie de la ville, les bains naturels de l'Unterer Katzensee à la lisière de la forêt et leur plage de 80 mètres de long.



Badi Enge

Dès la nuit tombée, la plupart des badis enfilent leurs habits de lumière et se métamorphosent en bars en plein air. Les hommes et les femmes se retrouvent pour guincher jusqu'au bout de la nuit.



Et pour profiter de l'expérience outdoor qu'offre Zurich, stop obligé chez Fischers Fritz au bord du lac. Ce restaurant / camping est le spot cool des environs. Michel Péclard et Florian Weber, à la tête du groupe de restaurants PECLARD - ils possèdent environ une dizaine de restaurants à Zurich et sa province - dépoussièrent le tradi camping. En caravane ou en tente, chacun à son emplacement avec en toile de fond les eaux claires du lac.



S'attabler absolument au restaurant de fruits de mer éponyme pour les "Fisch-Chnusperli" (poissons frits), les beignets de poisson du jour, de la truite au bleu pêchée dans le lac de Zürich, ou encore du poulet bien doré, accompagné d'un panier de légumes à croquer. Et pour le poster panoramique face à nous.



peclard.net

Zoom sur Florian Weber

Avec Michel Péclard, son associé ce jeune entrepreneur de 33 ans à bâti un empire gastronomique et possède désormais pas moins de treize restaurants à Zurich.

Y'a -il un renouveau en matière de gastronomie à Zurich ?

Zurich est une ville qui puise son inspiration à un niveau international. Un peu comme Paris. Les tendances commencent généralement aux États-Unis, avant d'arriver en Angleterre, en France, en Allemagne et enfin en Suisse. A Zurich, il y a pas mal de restaurants inventifs et créatives.

La ville est-elle une terre d'asile pour les chefs étrangers ?

Bien sûr ! Il est important de garder l'esprit ouvert pour de nouvelles idées et concepts gastronomiques avec des personnalités venant d'ailleurs. Mais cela ne peut fonctionner, et être un succès, que si l'on garde en tête que Zurich à un fonctionnement assez unique et qu'il faut prendre en compte les questions de coûts et dépenses, bien plus importantes que dans les villes comparables à l'étranger.