



**L'auberge de campagne «Zum Löwen»  
à Heimiswil**

## Au contact de l'histoire

**Se restaurer à l'auberge de campagne «Zum Löwen» à Heimiswil, dans l'Emmental, c'est aussi bénéficier d'une petite leçon d'histoire. Mais le goût de la tradition n'est pas le seul atout du «plus vieux Löwen de Suisse».**

«Ce sont de puissantes collines, d'un vert gai à la base, d'un vert noir au sommet, drapées de champs et de prairies jusqu'à mi-hauteur, couronnées de sapins élancés. L'eau qui partout sourd de la roche est excellente, les pâturages offrent une herbe abondante et le sol se prête à toutes les cultures; riche est cette vallée, belles et coquettes sont les maisons qui la parent.» Les charmes du village emmentalois de Heimiswil étaient déjà appréciés par l'écrivain Jeremias Gotthelf, comme en attestent les quelques lignes ci-dessus extraites de sa célèbre nouvelle de 1843 «Elsi, l'étrange servante». Le «Löwen» lui-même, où fut tournée la fameuse scène du pardon de l'adaptation cinématographique du livre de Gotthelf «Ueli le valet de ferme», est connu depuis bien plus longtemps encore. La première mention écrite de cet établissement remonte à l'an 1340, et il figure depuis 1669 dans le registre des tavernes. L'enseigne du «Löwen» a été reproduite en 1983 sur un timbre de Pro Patria.

**Au «Löwen», on est très fier de cet héritage des temps passés, qui trouve d'ailleurs son reflet dans**

une offre permettant aux hôtes d'être au contact direct de l'histoire: dans l'un des salons («Landvogt- und Walter-Soom-Stube»), où l'on rendait jadis la justice, on sert aujourd'hui, outre les apéros, des «repas comme à l'époque de Gotthelf». Cela dans un cadre absolument authentique, avec ou sans couvert...

Le fait que le «Löwen» soit exploité depuis 107 ans par la même famille ajoute au caractère exceptionnel de l'établissement, dirigé par Daniel Lüdi, 41 ans, qui appartient à la quatrième génération. Daniel Lüdi a marqué de son empreinte le style de cette gigantesque auberge de 450 places assises, qui comporte plusieurs salles et salons historiques. La grande qualité de son travail est d'ailleurs reconnue par les plus hautes instances de la gastronomie, puisque le «Löwen» figure à nouveau dans le *Gault et Millau* - édition 2004 - où il obtient 13 points, après en avoir été absent pendant plus de dix ans. Le *Guide Michelin* et le *Guide Bleu* honorent eux aussi la cuisine de Daniel Lüdi.

**Daniel Lüdi** a su mettre en place un concept convaincant où tradition et modernité se côtoient agréablement. Sur la carte, on trouve des classiques comme l'assiette bernoise avec bouillon de viande, moelle, neuf sortes de viandes et quatre sortes de légumes pour 45 francs, l'émincé à la mode locale avec bœuf, veau et porc, le «suure mocke» (rôti de bœuf à la sauce au vin rouge) avec purée de pommes



**Daniel Lüdi, patron du «Löwen», et sa compagne Brigitte: une cuisine exquise dans un cadre traditionnel.**





Une enseigne datant de 1669, une pièce où l'on rendait jadis la justice et une chaise de conseiller fédéral: le «Löwen» de Heimiswil, c'est aussi cela.

de terre, ou encore le foie de veau accompagné de rösti. Le menu de saison à plusieurs plats, qui comporte toujours des créations inédites, donne à la brigade de cuisine suffisamment d'espace pour «être moderne», comme le dit le patron. Autre atout du «Löwen»: sa carte pour enfants, laquelle, au vu des mets qui y figurent, mérite véritablement son nom.

**Lors de notre visite**, nous avons été séduits par le savoureux menu proposé uniquement en janvier: potage aux pois avec «gnagi» (jambonneau saumuré) et «brägu», salade de betterave rouge, «öpf-schnitz» (tranches de pommes) et rösti. Nous avons goûté également le saumon fumé, préparé dans la boucherie que possède l'établissement, de même qu'une mince et tendre escalope viennoise qui compte parmi les mets les plus appréciés du «Löwen», avec l'escalope de veau à la crème «tante Martha». Au chapitre des vins, Daniel Lüdi a adopté une philosophie fort sympathique, qu'il résume ainsi: «Ce qui compte, c'est le vin, pas le nom.» Il ne boude pas pour autant les grands crus tels les Latour, Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild, Margaux, Pétrus, Yquem, Vega Sicilia Unico ou Penfolds Grange – et, ici comme ailleurs, il faut y mettre le prix. Si, en revanche, l'envie vous prend d'essayer quelque chose de nouveau en vous faisant conseiller par un personnel attentif ou par le patron lui-même, vous vous en tirerez à bien meilleur compte. Il y a sur la carte plusieurs bouteilles à moins de 40 francs. On est frappé par le grand choix



«La carte des desserts trahit les premières amours de Daniel Lüdi.»



de crus suisses, valaisans en particulier. L'offre en vins de dessert est appréciable également. Parmi les trouvailles vinicoles que l'on peut faire au «Löwen», citons le vin canadien d'Inniskilin Wines, cuvée 1995 à 85 francs, fabriqué avec des raisins gelés – rarement commandé, mais qui vaut son prix.

**La carte des desserts** trahit les «premières amours» de Daniel Lüdi, qui était à l'origine boulanger-pâtissier et confiseur – pour notre plus grand bonheur. Ici, tous les desserts sont maison, des gâteaux à la glace en passant par l'excellente «brönnti creme». «Quand on laisse fondre de la glace achetée dans le commerce et qu'on voit tout ce qu'ils ont mis dedans, on n'a plus vraiment envie d'en manger», déclare le restaurateur. «Trop peu pour nous!» Avant de reprendre l'établissement de ses parents, Daniel Lüdi, qui est aussi cuisinier diplômé et œnologue, a travaillé notamment auprès de Gérard Rabaey, à l'Auberge du Pont-de-Brent, et chez Adolf Blokbergen, de l'Auberge du Raisin à Cully. Le fait qu'il ait été à si bonne école se voit d'ailleurs dans sa cuisine. Les mets traditionnels sont parfaitement assaisonnés, les portions pas trop copieuses. «Nous utilisons toujours des produits frais, souligne-t-il, et nous préparons tous nos fonds nous-mêmes.» Selon lui, il fait une cuisine «honnête» en harmonie avec les lieux – expérience faite, c'est bel et bien le cas.

Texte Thorsten Kaletsch Photos Manuel Friederich

#### INFO

**Arrêt de bus et «drive for Y aller** Heimiswil est bien à par rapport au réseau de transport, ce qui trouve son reflet dans le large éventail de la clientèle de l'auberge «Löwen». En train, on se rend dans le village de l'Emmental via Berthoud (Burgdorf). Le bus



la compagnie Regionalverkehr Mittelland RM prend ensuite relais pour vous déposer au seuil de l'établissement. Mi-dernier départ en soirée intervient déjà à 18h27. Pour ce raison, Daniel Lüdi s'est associé à dix autres restaurateurs de région pour créer un service taxi original baptisé «drive five»: les clients non motorisés sont véhiculés pour la modeste somme de cinq francs par aller ou retour dans un rayon de 10 kilomètres: la gare de Berthoud est comprise dans ce périmètre. On peut commander ce service de à l'auberge «Löwen», Dorfstrasse 2, 3412 Heimiswil, tél. 034 422 32 06. Ouvert mercredi au dimanche.

[www.loewen-heimiswil.ch](http://www.loewen-heimiswil.ch)

**Activités** L'Emmental et les environs immédiats de Heimiswil sont propices aux randonnées. Les randonnées en raquettes beaucoup de succès en hiver. Deux propositions d'excursion figurent sur le site Web de la commune.

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