

365 JOURS PAR AN GASTRONOMIE DE HAUT VOL AU TYROL

Quiconque a déjà pénétré dans la salle bien chaude d'une auberge de montagne après une randonnée à ski, une balade à pied ou une longue journée en montagne, a humé avec délice l'odeur des plats tyroliens traditionnels fraîchement préparés, ou a trinqué avec d'autres après avoir conquis un sommet, a immédiatement saisi quelque chose : au Tyrol, le plaisir ne se limite pas au panorama et à l'altitude. Il se nourrit de l'artisanat traditionnel, des produits régionaux, de raffinements culinaires et de tous ces moments privilégiés où l'activité physique, la nature et les plaisirs gastronomiques se rejoignent. Et il accompagne les visiteur·euse·s comme les habitant·e·s du coin en toute saison

Est-ce la préparation traditionnelle ? Est-ce les produits frais et régionaux ? Ou est-ce l'art de concocter, dans un espace restreint et avec une logistique complexe, des plats qui apportent directement le goût des montagnes dans l'assiette ? C'est probablement un mélange de tout cela. Les montagnes du Tyrol sont un espace de plaisir, au sens littéral du terme.

Gastronomie de haut vol en montagne – en toute saison

Lorsque, en été, les sentiers de randonnée s'éveillent à la vie, ou que la pureté de l'air se fait pleinement ressentir en hiver, chaque moment passé en montagne procure inévitablement à un sentiment d'appartenance. Dans les refuges, on s'assoit ensemble, on partage des histoires et on discute avec de nouvelles personnes. Une salle bien chauffée après une randonnée à ski, une bonne assiette de Kaspressknödel ou de Käsespätzle après une randonnée automnale, une soupe chaude après une fraîche matinée de printemps : en montagne, la gastronomie devient une expérience fédératrice.

Une bonne partie des établissements tyroliens primés sont situés en haute montagne et ne sont accessibles qu'à pied, mais chaque pas en vaut la peine. En certains cas, l'acheminement même des denrées alimentaires est tout sauf facile : dans les auberges de montagne très isolées, la nourriture et les boissons sont transportées par hélicoptère depuis la vallée, une prouesse logistique qui rend chaque repas unique. Ceux et celles qui montent si haut sont récompensé·e·s par une vue imprenable, un cadre authentique et des plats qui ont le goût de la montagne et de la liberté.

La haute cuisine tyrolienne – de MICHELIN à Falstaff

Au Tyrol, le plaisir culinaire se décline sous toutes les formes : ici, les expériences gastronomiques raffinées côtoient de près la cuisine alpine des auberges de montagne – tout en conservant chacune leur niveau d'excellence impressionnant. Le Tyrol prouve que la haute cuisine peut sortir des villes et avoir les montagnes pour seul décor.

Guide MICHELIN & Gault Millau

Au Tyrol, les plaisirs gastronomiques de haut vol passent par les auberges de montagne, certes, mais aussi par une cuisine d'exception. Car le Tyrol est la région d'Autriche avec le plus grand nombre de restaurants étoilés au guide MICHELIN – le signe évident d'une qualité et d'une créativité exceptionnelles au sein de la gastronomie locale. Le Gault Millau classe également depuis des années la cuisine tyrolienne parmi les plus passionnantes de l'espace alpin. Les deux guides se basent sur les mêmes principes : la fraîcheur et la qualité des produits, la précision artisanale, la créativité, l'harmonie et la constance. En bref, les grands chefs tyroliens allient attachement à leur terroir et rayonnement international comme presque nulle part ailleurs.

Falstaff : les meilleurs restaurants d'alpages d'Autriche

Le Tyrol pose également des jalons culinaires en haute-montagne. Selon la revue gastronomique Falstaff, deux établissements tyroliens comptent parmi les meilleures auberges d'alpage d'Autriche : le [SchneetalALM](#), situé à quelque 1 650 mètres d'altitude, et la [Brandenburger Haus](#), juchée à une altitude impressionnante de 3 277 mètres. Tous deux incarnent ce qui rend les auberges de montagne tyroliennes si particulières : une cuisine authentique, une hospitalité chaleureuse et une véritable culture montagnarde bien loin du train-train quotidien.

En hiver, le SchneetalALM reste certes fermé en raison du risque d'avalanches, et la Brandenburger Haus n'est qu'un simple refuge pour les alpinistes – mais tout de même l'un des plus élevés de l'espace alpin. Mais, dès que l'été pointe le bout de son nez, on y découvre comment de véritables délices sont créés à partir de produits régionaux, de beaucoup de passion et d'expérience alpine.

Le summum du plaisir – au sens propre du terme

Ceux et celles qui souhaitent découvrir la cuisine tyrolienne depuis tout là-haut trouveront tout au long de l'année des endroits exceptionnels. Voici une sélection d'établissements bien particuliers, situés à plus de 2 000 mètres d'altitude :

- [Café 3.440](#) • **la plus haute pause-café d'Autriche** : le café 3.440 trône sur le glacier de Pitztal, faisant de chaque consommation prise là en une expérience panoramique. C'est d'ailleurs le café le plus élevé du pays, et il est ouvert toute l'année.
- [iceQ](#) • **une cuisine étoilée à 3 048 mètres** : une prise de position architecturale au sommet. À Sölden, l'iceQ est le restaurant gastronomique le plus haut d'Autriche, alliant les saveurs alpines au raffinement international.

- **Neue Regensburger Hütte • végétarien et aérien** : situé à 2 286 mètres dans la vallée de Stubaital, il fait partie des auberges de montagnes végétariennes les plus élevées du pays. En été, il propose une cuisine créative sans viande. L'hiver, il redevient refuge et seule la salle hivernale reste ouverte.
- **Kristallhütte • un verre de vin au-dessus des nuages** : niché à 2 147 mètres dans la vallée de Zillertal, ce « refuge de cristal » dispose de l'une des caves à vin les plus haute d'Autriche. En hiver, il n'est accessible qu'à ski ou, sur rendez-vous, en motoneige. En été, on peut facilement s'y rendre à pied ou à vélo.
- **Glungezer-Hütte • une rencontre au sommet entre Tyrol et Népal** : plus haut chalet de sommet du Club Alpin Autrichien, le Glungezer-Hütte domine la vallée de l'Inn à 2 610 mètres d'altitude. Ouvert dix mois par an, il est accessible en hiver à ski ou en raquettes. Outre les classiques tyroliens, on y sert d'authentiques spécialités népalaises, dont les célèbres momos, construisant ainsi un pont culinaire entre les Alpes et l'Himalaya.

Délicieux par tradition

Au Tyrol, les plus purs délices se dénichent bien au-delà des auberges de montagne et des restaurants gastronomiques du Tyrol - les produits traditionnels de la région racontent eux aussi des histoires d'artisanat, d'altitude et d'art de vivre alpin.

La quetsche de Stanz – un savoir-faire artisanal de tradition

Située à 1 000 mètres d'altitude, Stanz est la région fruitière la plus haute d'Europe. On y cultive des quetsches qui permettent de produire des eaux-de-vie d'une grande finesse. Dans un verre, elles apportent un plaisir particulier été comme hiver.

Le fromage d'alpage tyrolien AOP – un morceau de haute montagne

Le Tiroler Almkäse, fromage à l'origine protégée, est produit exclusivement dans sept alpages tyroliens à partir de lait 100% d'alpage. Ce produit allie altitude, savoir-faire artisanal et tradition – et est un authentique ambassadeur du Tyrol alpin.

Le Krautinger – la spécialité rare du Tyrol

Le Krautinger est l'une des spécialités régionales les plus singulières du Tyrol : cette eau-de-vie de betterave ne peut être distillée que dans la vallée de Wildschönau. Aujourd'hui, seules 16 fermes possèdent le droit historique de distillation, accordé au XVIII^e siècle par l'impératrice Marie-Thérèse. Le Krautinger n'est donc pas seulement un produit au goût unique, mais aussi un élément vivant de l'histoire culturelle du Tyrol.

Conclusion : le Tyrol est savoureux – en toute saison

Que ce soit en hiver dans une salle traditionnelle bien chaude ou en été sur une terrasse accueillante, que ce soit à 1 000 mètres d'altitude, là où mûrissent les fruits, ou à plus de 3 000 mètres, là où les saveurs raffinées deviennent aériennes, le Tyrol offre des moments de plaisirs culinaires tout au long de l'année. Ici, les délices ne se savourent pas en fonction de la saison, mais du lieu. Et comment pourrait-on faire plus beau?

Vous trouverez plus d'informations au sujet de la gastronomie au Tyrol sur le <https://fr.tyrol.com/activites/culinaire>.

Avec ses 34 associations régionales, le **Tyrol** fait partie des principales destinations de vacances des Alpes. Le tourisme tyrolien peut se prévaloir d'une histoire longue de 200 ans au cours de laquelle il a souvent fait œuvre de pionnier. Les visiteurs apprécient été comme hiver un contact exceptionnel avec la nature, la haute qualité du service et des infrastructures et une hospitalité reconnue bien au-delà des frontières. Tirol Werbung GmbH, dont le siège est à Innsbruck, fait partie du Lebensraum Tirol Gruppe et agit en tant qu'organisme de marketing touristique de la région. Sa mission principale est d'accroître l'attractivité du Tyrol en tant que destination touristique.

Martina Nairz
PR Manager

Tirol Werbung GmbH
Maria-Theresien-Straße 55
6020 Innsbruck
+43 512 5320 368 t
presse@tirol.at e
presse.tirol.at w

LEBENSRAUM TIROL
HOLDING