



Le goût de Bergün

Eau-de-vie d'arole et truites de l'Albula: l'hôtel Belle Époque Kurhaus Bergün met à l'honneur les produits régionaux du Parc Ela.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy

Luge et randonnée au Parc Ela

L'aventure commence dès la montée: à bord du train, vous franchissez viaducs et tunnels hélicoïdaux jusqu'à Preda, avant de vous élaner sur la piste de luge à destination de Bergün, un lacet de 6 kilomètres connu pour être le plus long parcours illuminé du genre en Europe. Plus vertigineuse, la descente Darlux-Bergün enchaîne virages serrés et pentes raides jusqu'au village. Si vous préférez vous hâter lentement, vous pouvez découvrir les beautés du Parc Ela à pied. La randonnée en raquettes qui relie Bergün, Latsch

et Stuls offre une vue époustouflante sur la vallée de l'Albula. Quelle que soit l'option de transport choisie, la dernière étape de votre circuit devra absolument vous mener au Kurhaus Bergün, à quelques coudées de la gare, où vous terminerez votre journée en dégustant une spécialité bien méritée.

joyauxpartager.ch



parc-ela.ch



Un binôme bien rodé: Christof Steiner, directeur de l'hôtel, et Markus Frank, chef de cuisine.

SE RENDRE À BERGÜN

De Vevey 5 h 19
De Berne 3 h 42
De Coire 1 h 16



Markus Frank a commencé sa journée en affûtant ses couteaux. Car, ce soir, un paysan de Bergün doit lui livrer huit cabris d'automne, qu'il s'agit de découper sans attendre. Le cuisinier rayonne: «Je suis aux fourneaux depuis près de 40 ans, mais la diversité de ce que ces montagnes ont à offrir me ravit comme au premier jour.» Il y a un an et demi que le Bavarois a repris les commandes du restaurant du Kurhaus, où il jouit de toute la confiance du directeur de l'hôtel Christof Steiner. Chevreux, mais aussi bovins et porcs d'alpage, gibier et truites proviennent sans exception du Parc Ela, le plus grand parc naturel de Suisse. L'an passé, le maître queux a convaincu des paysannes de cultiver pour lui des légumes. «Je prends ce qu'elles me donnent: bettes, betteraves, courges... et tout ce qu'elles veulent bien me livrer!» Autre bonne fortune, les champs du pionnier grison de la pomme de terre de montagne Marcel Heinrich se trouvent dans la commune voisine: «À chaque récolte, nous sommes parmi les premiers à recevoir les tubercules nouveaux.» Au Kurhaus Bergün, les produits du terroir se taillent

aussi une part grandissante de la carte des boissons. Le Bergün-er Arvengeist, eau-de-vie issue d'une macération de cônes d'arole dans de l'alcool d'orge, est fabriqué dans le village. Les clients semblent enchantés de ce concept local et sont rares à déplorer le manque d'exotisme des plats, comme l'assure le chef. «Il y a bien des manières de surprendre, renchérit Christof Steiner, Markus va aussi là où on ne l'attend pas et sait poser sur la table une salade Caesar classique, à ceci près qu'il l'agrément de copeaux de fromage d'alpage et de lanières de truite de l'Albula.»



L'auteur, scénariste et food scout Dominik Flammer (52 ans) s'intéresse depuis 30 ans à l'histoire de l'alimentation. L'héritage culinaire de l'espace alpin est au cœur de son travail. publichistory.ch