



Cueilli à la main et fait maison

Unique hôtel et restaurant du Parc National Suisse, Il Fuorn travaille exclusivement à partir de produits biologiques des Grisons méridionaux, de la Valteline et du Tyrol du Sud.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy

Randonnée naturaliste dans le Parc National Suisse

Le Parc National Suisse, la plus vaste zone de nature sauvage du pays, abrite une multitude d'espèces animales et végétales alpines. Apprenez à les reconnaître durant une randonnée de trois heures sur le sentier didactique de Margunet. Partez de l'arrêt de bus Stabelchod et prenez la direction de l'alpage du même nom en passant par la pinède. Poursuivez votre chemin le long d'un torrent jusqu'à l'aire de repos du Val da Stabelchod. De là, marchez à travers des prairies de gentianes et d'edelweiss pour monter à Margunet, qui offre un point de vue spectaculaire et d'où vous aurez peut-être la chance d'observer des chamois. Après

avoir franchi d'impressionnants cônes d'éboulis, vous arrivez à l'aire de repos du Val da Botsch, puis traversez une belle pinède de montagne au sol tapissé d'une épaisse végétation. L'ultime tronçon du sentier, qui suit le cours de l'Ova dal Fuorn, débouche sur l'arrêt de bus Il Fuorn.



nationalpark.ch/fr

www.joyauxapartager.ch

SE RENDRE À ZERNEZ

De Delémont 4 h 03
De Yverdon 4 h 20
De Lausanne 4 h 42



Sergio Galli (à g.) et Marco Pezzini, respectivement propriétaire et chef de Il Fuorn, président avec passion aux destinées de l'établissement.

Ici s'opère une alchimie culinaire entre des produits qui coexistent géographiquement depuis des siècles. Enchâssé dans le Parc National Suisse, l'hôtel-restaurant Il Fuorn s'élève au bord de ce qui est peut-être l'une des plus belles routes de col des Alpes, laquelle relie l'Engadine au Val Müstair. Il y a 15 ans, Sergio Galli a repris la vénérable maison de 1489 et l'a transformée de fond en comble pour en faire un établissement gardien des traditions culinaires du sud des Grisons et de la Valteline. En cuisine, le chef Marco Pezzini travaille exclusivement à partir de produits biologiques issus pour la plupart de la Biosfera Val Müstair, qui jouxte le parc. Tous deux natifs de la Valteline, qui était grisonne il y a 300 ans encore, Sergio Galli et Marco Pezzini s'approvisionnent dans leur région d'origine pour les quelques ingrédients qu'ils ne trouvent ni dans le Val Müstair, ni en Engadine. Et quand la production locale ne répond pas à leurs attentes, ils optent pour le fait maison, depuis la pâte feuilletée au beurre bio des Alpes jusqu'aux pâtes, dont des raviolis au silène et au chénopode Bon-Henri cueillis à

la main. Certes, la farine employée pour les *pizzoccheri* et les nombreux pains, eux aussi confectionnés au Fuorn, provient de l'Italie voisine, mais Sergio Galli projette de se lancer prochainement dans la culture d'engrain, d'amidonner, de seigle ancien et d'autres céréales oubliées, sur ses terres ou dans des champs affermés du Val Müstair. «Les gens viennent chez nous d'abord pour le gibier local, constate-t-il. C'est pourquoi, pour tout le reste aussi, nous tirons de plus en plus parti de ce que nous trouvons devant notre porte.»



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