



Le Choléra de Conches

Dans le joli hôtel de style Belle Époque niché dans le Parc naturel de la vallée de Binn, au cœur du district de Conches, la célèbre tourte valaisanne est l'un des plats les plus appréciés des clients.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy



Les deux acteurs de la réussite de l'Ofenhorn: la gérante Regula Hüppi et le chef cuisinier Robin Raboud.

«Les clients raffolent de notre Choléra», explique fièrement Robin Raboud, chef cuisinier à l'Ofenhorn. L'établissement, construit en 1883 pendant l'âge d'or de l'hôtellerie suisse, trône fièrement sur les hauteurs du petit village de Binn. Robin Raboud est arrivé dans la vallée de Binn en 2017, la même année que la gérante de l'Ofenhorn, Regula Hüppi. Depuis, ils ont apporté bien des changements à cet hôtel. L'hiver, lorsqu'il est fermé, Regula Hüppi s'occupe personnellement du fromage d'alpage, un ingrédient essentiel du plat préféré de ses hôtes. «Avec cette célèbre tourte de la vallée de Conches, nous voulons renouer avec la tradition et faire connaître cette spécialité locale à nos clients.» Tous les ingrédients utilisés sont locaux, sauf quelques-uns qui proviennent de la région voisine du Piémont. Les livres d'histoire rapportent que des vins italiens, de la polenta et du riz y ont été importés plus tôt que dans les autres régions de Suisse. Les muletiers transportaient les marchandises via le col de l'Albrun, aujourd'hui uniquement emprunté par les randonneurs. Comme les familles ne pou-

Les perles du Parc naturel de la vallée de Binn

La vallée de Binn est surnommée «la vallée des trésors cachés». Ses roches renferment 270 minéraux différents. Même s'il est peu probable d'en trouver, une randonnée dans le parc naturel s'impose. Partez du camping de Giessen pour un parcours de cinq heures au cœur d'un paysage magnifique. Un chemin abrupt vous emmène dans un premier temps au Mäsersee. Lorsque vous verrez son eau limpide, vous oublierez l'effort fourni pour l'atteindre et pourrez même vous y baigner. À l'arrivée de la deuxième étape, un autre lac vous attend: le magnifique Geisspfadsee. Inutile d'y chercher des poissons, vous

n'en trouverez pas. En revanche, de nombreuses marmottes ont élu domicile dans ce paysage rocheux. Du haut plateau du Geisspfadsee, traversez les éboulis jusqu'au pittoresque Maniboden. Pour revenir à votre point de départ, vous devez emprunter un sentier forestier. landschaftspark-binntal.ch/fr/



www.joyauxapartager.ch

SE RENDRE À BINN

De Lausanne 3h06
De Delémont 3h37
De Yverdon 3h44



vaient pas acheter ces marchandises en grandes quantités, elles assuraient leur autosuffisance avec des produits tels que de la farine, produite à partir du seigle cultivé, du fromage d'alpage, des poireaux, des pommes de terre et des fruits qu'elles échangeaient à l'automne contre du fromage dans le Bas-Valais: tous les ingrédients nécessaires à la préparation d'un véritable Choléra de Conches.



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

Rectificatif: Dans le dernier numéro de *via*, nous avons écrit que, depuis peu, il n'y avait plus de boucherie à Mümliswil. Cette information est erronée. Le village dispose toujours d'une boucherie-charcuterie avec le magasin «Chesi & Metzgi im Guldental».