



Plats traditionnels
des alpagistes grisons

Un paysage de montagne presque intact avec des gorges comme la Viamala et des bouquetins, qui émeut les amoureux de la nature aux larmes. Sur le plan gastronomique, la région propose aussi des spécialités rares.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpi



... et son *Tschigrun* authentique.

Pour les amateurs de fromage, le sérac affiné à la moisissure noble fabriqué à Andeer est un véritable trésor. Les Rhéto-romans le nomment *Tschigrun*. Une spécialité d'alpage traditionnelle qu'on ne trouve que rarement dans les vallées. «C'est un processus de fabrication que nous avons surtout utilisé en été quand le lait n'était pas d'une qualité impeccable et ne permettait pas de fabriquer du fromage d'alpage», explique Martin Bienerth. Il est monté pendant 20 ans à l'alpage avec sa femme Maria Meyer, avant de s'installer à Andeer, au cœur du Parc naturel Beverin, dans les Grisons, et de reprendre la fromagerie d'alpage locale. «Gromma, latg, caschial, tschigrun, dattan forza gli Grischn», peut-on lire en caractères imposants au-dessus de l'entrée. En français: la crème, le lait et le sérac donnent de la force aux Grisons. Le sérac au lait entier est l'un des fromages traditionnels des Alpes. Contrairement aux fromages fabriqués avec de la présure, on fait cailler le lait à l'aide d'un acide. Il fait donc partie de la famille des spécialités au lait caillé, que l'on trouve principalement dans les Alpes orientales. Autre représentant de cette variété de fromage, le *Mascarpin* au lait entier de chèvre, fabriqué dans le Parc naturel Beverin. Actuellement, Maria Meyer fabrique le *Tschigrun* au lait entier de vache trois fois par semaine à Andeer. Autrefois, les vachers d'alpage le consommaient frais mais aujourd'hui, Martin Bienerth le laisse s'affiner quatre à huit semaines à la cave. Comment déguste-t-on ce fromage corsé traditionnel dans les règles de l'art? La réponse de Martin Bienerth: «Idéalement pur, avec une tranche de pain croustillante.»

Tschigrun: sérac au lait de vache entier.
Maria Meyer et Martin Bienerth, fromagerie d'alpage, 7440 Andeer
sennerei-andeer.ch

Mascarpin: sérac au lait de chèvre entier.
Dionis et Vreni Zinsli, fromagerie d'alpage, 7343 Sufers
sennereisufers.ch



Dominik Flammer (51 ans) est auteur de livres et de scénarios, il est également spécialiste de la cuisine alpine et s'intéresse depuis 30 ans à l'histoire de l'alimentation. Ses livres et films ont été maintes fois récompensés par des prix internationaux. Dans chaque numéro de *via*, Dominik Flammer présente une spécialité certifiée des Parcs suisses.

publichistory.ch
df@publichistory.ch

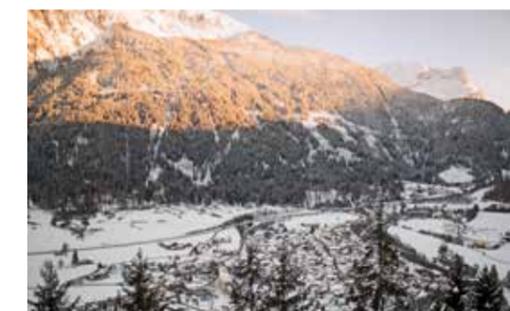
Parc naturel Beverin GR

Superficie:	412 km ²
Communes:	11
Habitants:	3000

Le Parc naturel Beverin s'étend autour du Piz Beverin (2998 m d'altitude), l'habitat naturel du «Capricorn» (le mot rhéto-roman pour bouquetin). Le parc abrite quatre vallées et deux régions d'habitation à l'identité historique, culturelle et linguistique différente. L'une regroupe les habitats dispersés des Walsers dans la vallée de Safien et à Tschappina. L'autre comprend les denses villages rhéto-romans de Schams. Avec les 11

communes du parc, Andeer, Casti-Wergenstein, Donat, Ferret, Mathon, Lohn, Rongellen, Safiental, Sufers, Tschappina et Zillis-Reischen, leurs habitants ainsi que différents partenaires, la Direction du Parc naturel met en œuvre un développement durable, tant sur le plan économique que social.

naturpark-beverin.ch



Andeer, dans la région de la Viamala.



Le secret de la force des Grisons, au-dessus de l'entrée de la fromagerie d'Andeer.



SE RENDRE À ANDEER

De Sion: 4 h 50
De Lausanne: 4 h 30
De Fribourg: 3 h 50