



La reine des capuns de Zillis

À Zillis, Andreetta Schwarz est réputée pour ses paupiettes de bettes farcies, une spécialité grisonne. Mais la gérante de l'auberge Alte Post est une cuisinière passionnée qui crée également des recettes originales.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy



Les capuns maison sont en vente à la boutique avec d'autres délices de la région.

Le dimanche soir, Andreetta Schwarz prépare pas moins de 50 kilos de pâte à capuns. De quoi farcir au cours de la semaine suivante un millier de feuilles de bettes en suivant fidèlement la recette qu'elle tient de sa grand-mère. Cependant, elle en prépare bien plus qu'il n'en faut pour satisfaire sa clientèle. L'auberge est certes pleine en été, quand randonneurs et touristes visitent l'église romane de Zillis, célèbre pour son plafond peint. Mais en hiver, elle n'est fréquentée que par quelques habitués et habitants du village. Les amateurs de sports d'hiver préfèrent généralement loger dans la station de ski de Splügen ou au village voisin d'Andeer, où se trouvent des bains thermaux. Pour passer la saison creuse, la cuisinière a dû réinventer son activité. Elle a transformé une partie de son auberge en une boutique qui propose des spécialités régionales du Parc naturel Beverin et développé, côté cuisine, la production de capuns et de gâteaux aux noix. Tourtes et petits farcis traditionnels sont ainsi expédiés aux quatre coins de la Suisse. Une variante végétarienne des capuns est même proposée. «Il est devenu impossible de vivre uniquement de l'auberge, et la production et la vente à distance de nos spécialités comblent

Les multiples paysages du Parc naturel Beverin

Gorges encaissées, villages pittoresques, lacs aux eaux limpides: les raisons ne manquent pas d'aller visiter le Parc naturel Beverin, qui s'étend sur plus de 400 km². Et les centaines de bouquetins qui habitent ce territoire d'exception en sont une autre. Découvrez la beauté du parc en marchant vers les ruines du château Cagliatscha et arrêtez-vous en cours de route à la Capuns Factory d'Andreetta Schwarz. D'Andeer à Clugin, on traverse le Rhin postérieur par un pont de bois construit en 1856, avant de grimper vers les vestiges du château. Celui-ci aurait été construit vers 1265 puis détruit au cours de la guerre du Schams. De là, on

peut ensuite continuer dans le ravin Val Tgatscha, passer le célèbre pont Maillart et gagner Donat, où se trouvent d'admirables demeures patriciennes de la famille Marchion datant du XVII^e siècle. On poursuit ensuite par le ruisseau Ual da Sudan, puis Zillis et Pignia, avant de revenir à Andeer.

naturpark-beverin.ch



joyauxapartager.ch

SE RENDRE À ZILLIS

De Berne 3h 10
De Fribourg 3h 38
De Lausanne 4h 22



donc les périodes creuses.» Andreetta Schwarz a baptisé sa nouvelle entreprise Capuns Factory et, avec son fils, elle a créé une boutique en ligne. «Si jamais je devais vendre ou louer mon auberge, je pourrais quand même continuer à développer et à vendre mes créations et mes spécialités traditionnelles.» Elle ouvre un pot de chutney maison fabriqué à partir de cerises à la liqueur Röteli, qu'elle hache finement et mélange avec des noix. Pour goûter cette merveille, il faudra toutefois aller à Zillis, car toutes les spécialités de notre inventive cuisinière ne sont pas vendues en ligne et certaines ne se dégustent qu'au coeur des montagnes grisonnes.

capuns-factory.com



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