

Klaus Leuenberger redonne vie à des produits parfois oubliés depuis longtemps.



# Pousses de tournesol de la vallée de Binn

Dans sa manufacture «Speisewerk» au cœur du parc paysager valaisan de la vallée de Binn, l'innovateur cuisinier Klaus Leuenberger prépare toutes sortes de produits locaux pour la vente. Parmi ces spécialités très originales, il propose des pousses de tournesol marinées dans du verjus.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy



Des délices régionaux et bio en bocaux.

Terrine de marmotte, ketchup bio ou taillés aux greubons: les créations de Klaus Leuenberger font partie des produits les plus innovants du parc paysager de la vallée de Binn, un parc naturel régional du Haut-Valais. «Cette diversité existait déjà lorsque je suis arrivé, il y a 20 ans», raconte ce natif de l'Emmental, qui est aussi l'un des précurseurs de la cuisine régionale à base de produits locaux. «Le fromage et la viande sont ici d'une qualité exceptionnelle.» Il a également découvert les pousses de tournesol pour la cuisine de l'Ernergarten, le restaurant du Berglandhof, une communauté polyvalente de production et de vie qui pratique l'agriculture biodynamique. «Une agricultrice m'avait raconté qu'elle cueillait parfois des pousses quand elle ramassait les feuilles de tournesol pour les mélanges d'infusion. Elle les faisait ensuite revenir à la poêle comme des légumes», explique Klaus Leuenberger. Au niveau du goût, les pousses de tournesol rappellent les artichauts. Klaus Leuenberger fait mariner les pousses encore vertes dans un verjus local – le jus acide de raisins encore verts, remplacé par le citron au XVIII<sup>e</sup> siècle. Il est possible que les tournesols ramenés d'Amérique en Europe par les Espagnols au XVI<sup>e</sup> siècle se soient répandus plus rapidement dans la vallée de Binn que dans d'autres régions de Suisse. En raison de sa proximité avec les cols alpins environnants, Ernen a toujours été un lieu important de transbordement de marchandises pour les nouveaux produits du Sud qui arrivaient en Suisse. Quoi qu'il en soit, les pousses de tournesol accompagnent à merveille le saucisson de bouquetin maison que Klaus Leuenberger affine au sorbier des oiseleurs.

[ernergarten.ch](http://ernergarten.ch)



L'auteur, scénariste et Foodscout **Dominik Flammer** (51 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](http://publichistory.ch)

## Parc paysager de la vallée de Binn VS

Superficie:	180 km <sup>2</sup>
Communes:	5
Habitants:	1288

En 2011, le parc paysager de la vallée de Binn, premier parc naturel du Valais, a obtenu le label «Parc naturel régional d'importance nationale». La vallée de Binn est également appelée la «vallée des trésors cachés», en raison notamment de ses cristaux de roche et quartz fumés. On a découvert jusqu'à aujourd'hui 273 variétés de minéraux dans la région, la moitié dans la mine de Lengenbach, célèbre dans le monde entier. La faune et la flore sont également extrêmement variées dans le parc paysager de la vallée de

Binn et de nombreuses espèces menacées y trouvent un refuge. Ainsi, à partir de la deuxième quinzaine de mai, la tulipe de Grengiols, une variété unique au monde, fleurit dans certains anciens champs de seigle. Les villages et les hameaux aux maisons en bois de mélèze brunies par le soleil sont si bien conservés qu'ils sont reconnus comme sites d'importance nationale et régionale. [landschaftspark-binntal.ch](http://landschaftspark-binntal.ch)



[parks.swiss](http://parks.swiss)



Randonnée sur le col de l'Albrun en direction de l'Italie (en haut). Le pont en arc et l'historique hôtel Ofenhorn à Binn.

Photos: Landschaftspark Binnal/Andreas Weissen, Brigitte Wolf

### SE RENDRE À ERNEN

De Lausanne 2h50  
De Fribourg 2h30  
De Neuchâtel 3h

