



Pains croquants aux épices

Dans le fournil de la boulangerie Meier-beck, au cœur de la Biosfera Val Müstair, seigle et épices se métamorphosent en mini-pains croquants parfumés appelés tamburins.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy



Complices et inventifs:
Marco et Meinrad Meier de la
boulangerie Meier-beck.



Seize herbes confèrent aux tamburins leur saveur caractéristique.

Si Meinrad Meier avait su alors où se trouvait le Val Müstair, il aurait, de son propre aveu, hésité à poser ses valises dans cette vallée méridionale aux confins des Grisons. C'est en 1973, peu après la fin de son apprentissage chez un patron d'Emmenbrücke, que le maître-boulangier lucernois s'est retrouvé à Sta. Maria. Où il est finalement resté. Aujourd'hui, Meier-beck est l'un des principaux employeurs de la Biosfera Val Müstair et assurément l'une des boulangeries bio les plus connues du pays. Avant de laisser les rênes de l'entreprise à sa fille Lucia et à son gendre Marco, Meinrad Meier a consacré de longues années à mettre au point un nombre incalculable de spécialités. Parmi celles-ci, les tamburins, petits crackers de seigle ronds aux herbes et aux épices, dont la saveur rappelle celle du Schüttelbrot du Val Venosta limitrophe. «Je me suis inspiré de ce pain sud-tyrolien typique sans pour autant copier littéralement la recette», confie le boulangier. L'assemblage originel de 16 herbes et épices provenait de la pharmacie du village. Depuis, l'officine a fermé ses portes et la boulangerie, qui mise de plus en plus sur le bio, se fait livrer un mélange parfumé du Tessin. «C'est le même que celui que nous utilisons pour notre Kräutermutschli, le fromage que nous écoulons à la laiterie du village.» Le mélange est si plaisant qu'il se vend aussi très bien tout seul. Et quid du nom sonore de tamburin? Meinrad Meier a cette fois puisé son inspiration dans l'histoire locale. «La vallée a été pillée à maintes reprises. À l'époque des troubles des Grisons, les Français sillonnaient les villages, menés par les joueurs de tambour qui imprimaient la cadence.» Pareil à eux, Meinrad Meier donne toujours le la de la créativité boulangère.



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

Parc naturel Biosfera Val Müstair

Superficie:	199 km ²
Communes:	1 (Grisons)
Habitants:	1500

Le val Müstair constitue, avec le Parc National Suisse et une partie de la commune de Scuol, la première réserve haute-alpine de biosphère de Suisse inscrite à l'UNESCO. Mais c'est avant tout un monde à part. La beauté du couvent bénédictin Saint-Jean-des-Sœurs, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, et la majesté de ses paysages de montagne, où une rivière non

aménagée et de nombreuses espèces animales et végétales adaptées au climat doux et sec ont élu domicile, font de ce sanctuaire un véritable joyau. On ne s'étonnera donc pas d'y croiser parfois des ours bruns italiens, venus profiter eux aussi de ce paradis.

biosfera.ch



parks.swiss



SE RENDRE À
STA. MARIA VAL MÜSTAIR

De Sion	6 h 13
De Delémont	5 h 29
De Lausanne	5 h 52

