



Savoureuse redécouverte

Les paysannes de la coopérative Zyberliland, dans l'UNESCO Biosphère Entlebuch, commercialisent toute une gamme de spécialités régionales – notamment de la gelée, du sirop et de la liqueur de prunes Zibarte.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy



Dans l'Entlebuch, les pruniers sont à nouveau à l'honneur.

La Biosphère Entlebuch doit sa célébrité à l'or de ses ruisseaux, à ses charbonniers toujours en activité, ou encore à Stefan Wiesner, le cuisinier d'avant-garde d'Escholzmatt dont la réputation a largement franchi les frontières du territoire. Une autre gloire locale reste quant à elle encore méconnue: la prune Zibarte, appelée ici «zyberli», une variété de petite prune jaune ou bleue, utilisée en Suisse depuis le néolithique. Les arbres donnant peu de fruits, et ces derniers étant plus riches en tanins que les quetsches ou les mirabelles, par exemple, la prune Zibarte a été évincée du paysage au point d'être aujourd'hui quasi absente de toute sa région d'origine. Sauf dans l'Entlebuch. Ici, depuis quelques années, ces pruniers sont de nouveau cultivés par dizaines. L'une des fermes de la coopérative de producteurs Zyberliland en compte déjà près de soixante. Dans les contes et légendes de l'Entlebuch, les zibartes étaient autrefois la nourriture préférée des petits hommes de la montagne, les Wildmandli, dont la disparition s'expliquerait par l'abandon progressif de ces prunes originelles. Aujourd'hui, la reprise de cette culture permet de récolter de belles quantités de fruits, avec lesquels Silvia Bucher confectionne des gelées et des sirops dans sa ferme de Doppleschwand. «La chair se détache difficilement du noyau, donc je les presse entiers.» Elle en transforme ainsi près de 120 kilos par an. Ses produits sont vendus dans les auberges locales, dans les boutiques des coopératives agricoles, dans quelques boulangeries. Et surtout sur les marchés régionaux, où les paysannes de la coopérative Zyberliland proposent aussi des herbes pour infusions et soupes, des fruits séchés, et bien d'autres spécialités locales.

zyberliland.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

UNESCO Biosphère Entlebuch

Superficie:	397 km ²
Communes:	7
Habitants:	17 000

Dans le sud-ouest du canton de Lucerne se trouve l'Entlebuch, désigné par l'UNESCO comme la première réserve de biosphère de Suisse. Sur 400 km² de paysages marécageux mystiques, d'alpages idylliques et de collines à perte de vue, peuplés d'une faune et d'une flore particulièrement riches, d'importance internationale. Les visiteurs y découvrent un univers propice au calme et à la détente, qui

offre aussi de multiples activités de loisirs: bains de boue, sentiers thématiques, excursions guidées. Célèbre pour cette offre touristique, la région l'est aussi pour ses produits locaux, fabriqués et commercialisés avec créativité. Plus de 500 produits ont déjà reçu le label régional «Echt Entlebuch».

biosphaere.ch



parks.swiss



Photos: mat

L'UNESCO Biosphère Entlebuch offre des paysages à couper le souffle.

SE RENDRE DANS L'ENTLEBUCH

De Lausanne	2 h 14
De Neuchâtel	2 h
De Berne	58 min

