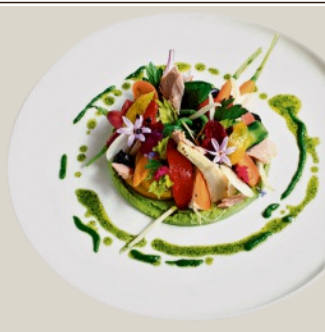


**L'étoile de Noël** est l'ingrédient des Fêtes  
**Fleurs, page 4**



**Des bons restaurants** de 150 fr. à gagner!  
**Concours, page 6**



**En quête de sapins de Noël géants!**  
**Reportage, page 2**

# Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

Le chef du Café du Levant, **Stéphane Taffonneau**, prépare des plats à l'emporter pour illuminer vos soirées. **Page 6**



# Le terroir prépare les Fêtes



Arnaud Genecand entouré de superbes produits qui termineront leur course dans des paniers garnis. Les clients ont aujourd'hui le choix entre une vingtaine de propositions. **LUCIEN FORTUNATI**

**Impacté par l'annulation des banquets en raison de la pandémie, Genecand Traiteur mise sur les paniers garnis.**

**Andrea Machalova**

Une semaine après l'annonce de la fermeture des cafés et restaurants et l'interdiction de se réunir à plus de cinq personnes, l'ambiance est morose chez Genecand Traiteur. À cette période de l'année, les 600 m<sup>2</sup> de locaux qu'occupe l'entreprise à l'avenue de la Praille 55, à Carouge, ne désemplissent que rarement. Commis et

cuisiniers s'y affairaient habituellement à préparer canapés, pains surprise, plateaux de dégustation et autres hors-d'œuvre devant accompagner les apéritifs de fin d'année, organisés dans un grand nombre d'entreprises genevoises. «Le mois de décembre représente 25% à 30% de notre chiffre d'affaires annuel, note Arnaud Genecand, alors qu'il nous fait le tour du propriétaire. Avec ces nouvelles mesures, c'est l'ensemble des banquets de fin d'année qui tombent à l'eau. Or, c'est notre principale source de revenus.»

**Moins de 55% de chiffre d'affaires**  
 En cette matinée de début novembre, les couloirs de l'entreprise familiale, fondée par son arrière-grand-oncle en 1929, sont particulièrement silencieux. À l'entrée, deux employés déchargent et rangent des fruits et légumes tout juste reçus de

l'Union maraîchère de Genève. Plus loin, dans le laboratoire de charcuterie, Antoine conditionne de la sauce bolognaise dans des sachets sous vide. Quant au chef David, en poste depuis onze ans, il profite de l'accalmie pour lancer une réduction de fond de veau dont la maison a le secret. «Juste avant la crise, notre restaurant, situé au deuxième étage, affichait plein tous les midis. Depuis le mois de mars, on tourne au ralenti», ajoute ce représentant de la 4<sup>e</sup> génération à rejoindre le business familial, dont le chiffre d'affaires a fondu de 55% depuis le début de l'année.

Alors pour compenser le manque à gagner, le futur patron a eu l'idée de développer l'offre des paniers garnis. On y a aujourd'hui le choix entre une vingtaine de propositions, pensées pour tous les goûts et toutes les bourses, le tout avec la

ferme volonté de mettre les produits du terroir genevois en avant.

**Du miel au saucisson**

Du miel et de la confiture de la Genevoise du Terroir, du Panettone aux raisins secs de chez Eric Emery, du jus de pommes de la Cidrerie de Meinier, des cardons de Pierre Boehm, de la moutarde du Domaine des Oulaines, du Merlot du Domaine du Château de Collex, de la bière blanche Moby Kid de la Brasserie La Pièce ou encore du foie gras et du saucisson faits maison, signés Genecand, pour ne citer qu'eux. «On a déjà reçu plus de 1000 commandes», se réjouit Arnaud Genecand, qui propose également de personnaliser les paniers avec les produits de son choix. Ou comment allier le soutien à l'économie genevoise et le consommer local.

Renouer le contact direct avec les producteurs de la région, c'est avec cette volonté que le diplômé de l'École hôtelière de Genève a rejoint les rangs de l'entreprise il y a près de dix ans. Si, grâce à lui, le traiteur produit à nouveau l'ensemble de ses charcuteries, Arnaud tient à s'approvisionner en viande auprès d'éleveurs du coin comme le Château du Crest, la ferme de l'Enclos et les familles Desbiolles, Bieri ou Gavillet.

Un engagement qui a valu à la société d'être certifiée GRITA en 2017. Quant au restaurant, il porte depuis peu le label Ambassadeur du terroir genevois. «Il faut se serrer les coudes, surtout avec les temps qui courent. C'est ainsi que travaillait mon arrière-grand-oncle. C'est cette manière de fonctionner que j'aimerais transmettre à mes enfants», conclut-il.

Fêtes de fin d'année

# «On va chercher le sapin le plus proche»

**D'Arbusigny à la place de Sardaigne, nous avons suivi Serge Gonin, qui déniché les arbres de Noël pour les communes genevoises.**

Andrea Machalova

Il est 7 h 30. À quelques kilomètres de la petite bourgade d'Arbusigny, en France voisine, Serge Gonin sort de sa voiture, un kit main libre pendu à son oreille gauche. Il a le pas déterminé d'un homme qui a un planning serré à respecter. Plus tard dans la matinée, cet agriculteur de Puplinge est en effet attendu à l'École d'horticulture de Lullier, où il enseigne depuis l'année dernière. Arrêtant la circulation d'un geste franc de la main, il donne quelques indications à Jeremy Pradervand, le chauffeur du camion-grue qui l'accompagne, afin de l'aider dans sa marche arrière à l'entrée d'une propriété privée.

«Voilà la bête», s'exclame-t-il en pointant du doigt un conifère, haut d'une quinzaine de mètres, qu'il s'apprête à couper avec l'aide précieuse de Patrick, éleveur de vaches et cultivateur de sapins, originaire de la région. Cet arbre, dont le propriétaire voulait se débarrasser, trouvera une seconde vie sur la place Sardaigne à Carouge pendant les fêtes de fin d'année. «J'avais peur que ses racines ne commencent à soulever le goudron du voisin», explique Alain, le propriétaire en question, qui l'avait planté là il y a une vingtaine d'années, sans s'imaginer qu'il deviendrait aussi volumineux.

**Tout en délicatesse**

«Ce sont les communes qui nous appellent lorsqu'elles désirent se débarrasser d'un arbre. Mais on ne prend pas n'importe quel spécimen, il faut qu'il soit beau à 360°», précise Serge Gonin, qui ne s'attarde pas plus pour discuter. Le voilà déjà qui s'élève dans les hauteurs du sapin, escaladant une à une ses branches. Arrivé à la cime,



Pour fixer ce sapin haut d'une quinzaine de mètres sur une remorque, Serge Gonin et ses acolytes ont eu besoin d'une ribambelle de cordages et sangles.

«On ne prend pas n'importe quel spécimen, il faut qu'il soit beau à 360°»

**Serge Gonin**  
Agriculteur de Puplinge

il fixe alors le tronc sur le bras de la grue afin d'éviter qu'il ne tombe, une fois son tronc scié. «Tu descends avant qu'on coupe?» lui lance Patrick, sourire au coin alors qu'il actionne déjà sa scie électrique. Il lui suffira de quelques incisions savamment placées avant que l'arbre ne se détache de la souche. Le voilà virevoltant à quelques centimètres du sol, léger comme une plume. «On ne fait pas tomber les arbres pour éviter de casser les branches», précise Serge Gonin. La coupe, c'est la partie la plus facile. Maintenant il faut arriver à le coucher sur le camion et

l'attacher.» Une manipulation périlleuse qui occupera les hommes pendant plus d'une heure. C'est que l'envergure de l'arbre est importante et la largeur de la remorque limitée à 2,50 m. Pour ce faire, une quinzaine de cordages et sangles seront nécessaires.

**Marché de Noël à la ferme**

Pas de quoi déstabiliser l'agriculteur, qui réalise une dizaine d'opérations de ce genre chaque année. «C'est allé assez vite, l'année dernière, on a mis plus de quatre heures pour faire entrer sur le camion un arbre long de 22 mètres»,

se souvient-il. Mandaté par plusieurs communes du canton de Genève, il a pour mission de trouver les sapins, de les couper et de les transporter, avant de les monter sur l'emplacement défini. La semaine suivante, ce sera au tour de celui de la place de Molard. «On essaie toujours d'aller chercher l'arbre le plus proche, parfois c'est à Genève, mais il est assez rare que les gens aient des sapins de cette taille sur leur propriété genevoise. La région frontalière est déjà plus montagnaise», précise Serge Gonin, qui ne se spécialise toutefois pas que dans les grands spécimens.

Son marché de Noël, organisé chaque année sur sa ferme de Puplinge, dès la fin novembre, propose des sapins de toute taille, provenant de cultures proches, quelques-uns de Veyrier, d'autres du canton de Fribourg ou d'Allemagne.

**Ferme Gonin** Route de Cornière 32, 1241 Puplinge. Vente de sapins: 7/7 à la ferme ou sur la place Graveson à Thônex. Marché de Noël et de légumes à la ferme: lu, mer, ve de 14 h à 18 h et le sa de 9 h à 13 h. Tél. 079 332 08 05. [www.fermegonin.ch](http://www.fermegonin.ch)

# «Vos vins vous ressemblent. Ils sont aussi spontanés que vous»

**Dardagny**

Depuis qu'elle a repris le domaine de son père en 2004, Sophie Dugerdil gère tout, de la culture à la vinification.

Pour déguster les vins de Sophie Dugerdil, il faut se rendre tout au fond du Mandement, dans le bucolique village de Dardagny, où se déploie le domaine de la vigneronne-encaveuse, exploité par sa famille depuis quatre générations.

Alors lorsqu'elle reçoit les clients chez elle, c'est avec joie et bonne humeur. «Parfois, il est compliqué de tout gérer. Aujourd'hui, pour trouver de nouveaux canaux de vente, il faut être inventif, démarcher les entreprises pour les encourager à offrir du vin genevois pour Noël et soutenir ainsi la production locale. Mais le travail sur la vigne ne s'arrête pas. Il faut tailler, vinifier les raisins récoltés, gérer la production...» énumère Sophie Dugerdil.

Depuis que la viticultrice a repris le domaine de son père en 2004, elle s'occupe de tout, de A



Sophie Dugerdil reçoit dans la joie et la bonne humeur.

à Z. Ses 8,6 hectares de vignes, disséminées tout autour de la maison familiale, sont cultivés en bio et à la main. Alors pour relâcher la pression, l'ancienne professeure de sport et de géographie enfiler ses baskets et court. «Si je n'évacue pas le stress, c'est la folie», ajoute cette maman de deux garçons, Marius et Louis, à qui elle n'hésite pas à dédier ses créations.

En 2006, elle crée ainsi un vin pour marquer la naissance de

son premier fils, la cuvée Marius. Viendra ensuite «C'est pas moi, c'est Louis», un blanc de merlot, un clin d'œil direct au cadet. «Vos vins vous ressemblent. Ils sont aussi spontanés que vous», lui confiera un jour un client. Le plus beau des compliments pour un vigneron. Car spontanée et ouverte, Sophie Dugerdil l'est. Parmi ses vins signature, notons le «Dangereusement vôtre», un assemblage à dominance gamay, complété par de la syrah et du

marselan. Une appellation qui sonne comme une provocation.

**Amicalement vôtre**

«À Genève, le gamay avait mauvaise réputation. Les gens rechignaient à l'offrir lorsqu'ils allaient dîner chez des amis. Je trouvais cela infernal alors j'ai voulu marquer le coup.» Un vin précédé par «Amicalement vôtre», un assemblage de syrah et garanoir, généreux et harmonieux, ou encore «Typiquement vôtre», élevé en fût de chêne, parfait pour accompagner les plats de chasse. «Ne me demandez pas d'en choisir un, c'est impossible. Le vin, c'est avant tout du partage, le choix dépendra de l'occasion et des gens avec qui on est», tranche-t-elle.

Devenue vigneronne-encaveuse après une formation d'œnologue à l'École de Changins, Sophie Dugerdil ne se destinait pas à embrasser les pas de son père. C'est lors d'une mission avec le CICR au Népal et au Sri Lanka, où elle officie en tant que déléguée de protection auprès de prisonniers politiques, que l'appel de la terre se fait sentir. «C'est quand on est loin

qu'on réalise ce qu'on avait», pointe-t-elle. Aujourd'hui, rien de la ferait regretter ce virage à 360 degrés, pas même la situation actuelle où les indépendants sont mis à rude épreuve. Sophie Dugerdil réalise pas moins de 60% de son chiffre d'affaires auprès des restaurateurs, des hôtels et lors d'événements, tous mis à l'arrêt.

Alors s'il faut aller livrer quelques bouteilles à Presinge, la viticultrice grimpe au volant de sa voiture et le fait sans rechigner. Elle n'a pas non plus hésité à faire partie des Caves ouvertes le samedi, initiative lancée cet été et prolongée jusqu'à la fin de l'année. Si elle admet que la fréquentation est en nette baisse depuis septembre, le domaine restera ouvert et elle, fidèle au poste. «On espère que les gens reviendront en décembre, visiter le domaine et déguster», conclut-elle. **A.M.**

**Domaine Dugerdil** Route du Mandement 452, 1283 Dardagny. Tél. 022 754 02 90. Ouvert le vendredi de 17 h à 19 h, le samedi de 10 h à 16 h et sur rendez-vous. [www.domaine-dugerdil.ch](http://www.domaine-dugerdil.ch)

**La boutique des vigneron-encaveurs revient**

**Vins** Après la fermeture de la première arcade à la Praille, l'expérience se renouvelle. Une seconde boutique temporaire vient d'être créée par les vigneron-encaveurs indépendants au 10, rue Vallin. Retrouvez du mardi au samedi de 11 h à 19 h les vins de 29 vigneron. Informations complémentaires sur le site internet [lesvigneronsdegeneve.ch/boutique](http://lesvigneronsdegeneve.ch/boutique). **T.T.**

**Un magasin pour Espace-terroir à Carouge**

**Épicerie** Actif sur le net depuis 2008 dans la livraison de paniers de fruits et de légumes, Espace-terroir travaille au cœur de l'agriculture de proximité. L'ouverture de leur épicerie à Carouge, au 9, rue du Pont-Neuf, vous permettra d'acheter en direct des légumes bios certifiés, des boissons, des produits frais et bien plus encore. Informations et horaires sur [geneveterroir.ch/fr/espace-terroir/4513](http://geneveterroir.ch/fr/espace-terroir/4513). **T.T.**

## Vins

# Les fêtes sans boire de bulles, vous n'y pensez pas!

**Le Baccarat, produit phare des mousseux genevois, offre sans doute le meilleur rapport qualité-prix pour faire sauter les bouchons.**

Jean-François Mabut

Elles sont fines, virevoltent, éclatent; les bulles des mousseux sont le signe de la fête. Elles le seront cette année encore, n'en doutons pas! Si vous êtes seuls, osez inviter un voisin! À deux, à trois, à cinq, plus on l'espère cette année, faisons sauter les bouchons!

Genève est un canton qui en compte beaucoup, d'une incroyable variété. Le site [geneveterrain.ch](http://geneveterrain.ch) tient à jour la liste des caves ouvertes le samedi jusqu'à 16 heures. Partez à la découverte!

## La marque a su s'imposer

Parmi les vins mousseux que les vigneron genevois proposent à nos papilles curieuses, il en est un qui sort du lot: le Baccarat de la Cave de Genève. La marque a su s'imposer bien au-delà du terroir genevois. Sur Vivino, qui revendique plus de 46 millions d'utilisateurs, quatre appellations Baccarat de la Cave de Genève sont référencées. Honnêtes cotations, de 3,3 sur 5 pour le demi-sec, à 3,6 pour le Blanc de Blanc Chardonnay, 3,7 pour Pinot Noir Rosé Brut. Et plusieurs commentaires. On retient celui de Sandro Sarbach, de [weinverstehen.ch](http://weinverstehen.ch): «Très belle couleur et perlage intense. Intéressant au palais, bon corps et bonne structure. Il pourrait être un peu plus sec. Un vin mousseux suisse à bon prix.»

De quoi ravir Jérôme Leupin. Le dynamique directeur de la Cave de Genève depuis trois ans signale que le Baccarat rosé a reçu, en septembre 2020, une médaille d'or au dernier concours national des vins suisses et a été nommé pour le meilleur mousseux de Suisse.



Jérôme Leupin est le dynamique directeur de la Cave de Genève depuis trois ans. PIERRE ALBOUY

C'est un Valaisan qui a décroché la timbale, un mousseux élevé selon la méthode traditionnelle.

Ce qui veut dire qu'en Suisse le Baccarat de Genève se mesure aux meilleurs de sa catégorie. Pourtant la méthode traditionnelle confère logiquement une certaine complexité au vin, à laquelle la méthode Charmat, en cuve hermétique, ne peut guère prétendre. Cependant, les faits sont là. Soixante ans d'expérience - le mousseux de la Cave s'appelait alors Bakara avec un k comme le jeu de cartes - et une technologie de pointe, savamment maîtrisée par l'équipe de l'œnologue Florian Barthassat, produisent dans les chais de Satigny l'un des meilleurs mousseux du pays. «La valeur sûre du canton de Genève», dit Chandra Kurt, une dégustatrice de référence en Suisse ([www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)).

Les yeux de Jérôme Leupin pétillent. En prime - et ce n'est pas négligeable - le prix est très compétitif. Un vin de fête très populaire au double sens du terme. Un cadeau apprécié, ajoute le directeur qui ne perd pas le nord, en vantant notamment sa nouvelle bouteille, le magnum qui a été

inauguré l'an dernier pour fêter le Servette FC. En 2020, la Cave de Genève lance aussi un Baccarat issu de raisins bios.

## Le plus connu en Suisse

Baccarat est sans conteste le vin genevois le plus connu dans toute la Suisse. Il a su faire sa place dans le marché suisse alémanique très exigeant. De quoi devenir l'appellation principale de tous les vins de la Cave de Genève outre-Sarine et offrir à ses 60 vigneron de nouveaux débouchés? Jérôme Leupin sourit. C'est un avenir possible. Le directeur n'en dira pas plus. Il ne révèle pas non plus le volume de ce marché très particulier. Genève produirait quelque 250'000 bouteilles de mousseux par an dont 200'000 sous la marque Baccarat. Les autres sont presque tous élaborés selon la méthode traditionnelle par Xavier Chevally, le spécialiste incontesté qui élève tous les «champagnes» genevois depuis plus de vingt ans.

Tous les vins mousseux ont une base commune, rappelle Jérôme Leupin, un vin tranquille dont l'acidité est primordiale. C'est la raison pour laquelle les vendanges

commencent toujours par les parquets destinés aux mousseux: fin août cette année, qui promet une cuvée extraordinaire. Le chardonnay s'est imposé pour les blancs de blanc. À peine mûr, ce cépage développe déjà toute sa gamme aromatique. Tout comme le pinot, dont on tire le blanc de noir ou le rosé. Souvent on assemble des vins de plusieurs années pour obtenir un produit parfait. Vient alors la prise de mousse qu'on déclenche en ajoutant du sucre et des levures. Ces microchampignons se nourrissent du sucre et fabriquent de l'alcool et du gaz carbonique. C'est tout un art, gardé secret, que de fabriquer les perles délicates et aériennes du mousseux. Un mois suffit en cuve rafraîchie.

Enfin, une liqueur s'invite: la dernière touche qui confère au vin sa personnalité. On trouve le Baccarat dans tous les négoce en vin et dans de nombreuses grandes surfaces. Les commandes en ligne sont faciles sur [cavedegenve.ch](http://cavedegenve.ch). La livraison est gratuite dès six bouteilles. Parlez-en à votre voisin et glissez-lui cette sentence de François Rabelais: «Il n'y a pas de joie sans vin!»



Claude Ménétrey fait déguster l'une de ses créations. J.-F.M.

## À Meinier, le cidre est l'avenir de la pomme

**Arboriculture**  
Claude Ménétrey cultive ses fruits avec amour et en fait du jus qu'il pimente avec des bulles, du coing ou du safran.

La pomme est le fruit le plus cultivé et le plus consommé en Suisse: 18 kilos par habitant! Crue, cuite, bue, avec ou sans alcool, la pomme s'apprête de mille façons. Elle ne dédaigne pas une virée avec des copains exotiques. À Meinier, Claude Ménétrey ajoute à ses jus des bulles, du coing, de la poire et pour la première fois cette année du safran. Étonnant et détonant. Claude Ménétrey les aime croquantes et juteuses, les pommes. «Une pomme tous les matins chasse le médecin», dit l'arboriculteur. Sa préférée est la jazz, une variété néo-zélandaise pour laquelle il a dû adhérer à un club. «Elle le vaut bien, dit-il, cette pomme est vraiment excellente.»

Ses vergers s'étendent sur une dizaine d'hectares, coiffés de grands filets qui protègent les fruits de la grêle. Claude Ménétrey est un pionnier dans les soins naturels (plus d'informations sur [www.vergers-vivants.ch](http://www.vergers-vivants.ch)). Une fois les arbres en fleurs, l'arboriculteur, qui est aussi agriculteur et viticulteur, recourt essentiellement aux produits de traitement bio et aux techniques naturelles: les typhlodromes dévorent les araignées rouges, les phéromones empêchent les carpocapses de se reproduire, le sol est entretenu mécaniquement, la biodiversité promue et l'arrosage raisonné. Savants les paysans.

## Un nectar doré de qualité

Mais voilà, les consommateurs achètent avec les yeux. Le deuxième choix ne trouve pas preneur à un prix rémunérateur. Les fruits trop petits, déformés ou tachés passent donc depuis plusieurs années au pressoir. La cidrerie de Meinier sort pas moins de 250'000 litres de jus de pomme par an, certifié GRITA, c'est autant que tous les vins mousseux produits à Genève. Le gros de la production est vendu pasteurisé directement à la ferme, dans plusieurs épiceries et marchés agricoles (liste sur [www.cidrerie-de-meinier.ch](http://www.cidrerie-de-meinier.ch)). Chaque variété de pomme est pressée séparément. Les jus non filtrés sont pasteurisés et conservés dans des outres de 250 litres. C'est à la mise en bouteille ou

en carton que l'arboriculteur procède à un assemblage afin d'élaborer un nectar doré de qualité. Mi-novembre, l'arboriculteur ajoutait quelques coings à la pressée. Une spécialité.

Et le cidre, c'est l'avenir de la pomme? «Oui, le jus de pomme non pasteurisé se transforme naturellement en cidre. Mais ce n'est pas si simple de faire un bon cidre et de jolies bulles. J'ai confié ce boulot délicat à Xavier Chevally ([xcoenologie.ch](http://xcoenologie.ch)). Depuis plus de vingt ans, il est le maître incontesté des vins mousseux à Genève. L'élevage selon la méthode traditionnelle n'a plus de secret pour lui.» Claude Ménétrey participe étroitement à l'élaboration qui fait de son brut un cidre léger et subtil.

Claude Ménétrey s'est aussi lancé dans le vin de pomme. «Ça ressemble à un vin doux issu d'une vendange tardive», dit-il. «Le vinaigre de pomme? Oui, on a aussi essayé, mais c'est encore un autre métier. On ne peut pas tout faire. Et puis, il ne suffit pas de produire, il faut vendre.»

## Un soupçon de safran

Quoi d'autre? Le Meinite pose une boîte en plastique et une petite bouteille de jus de pomme sur la table. Goutez! Un goût étrange, floral, très fin, qui couvre un peu le sucre de la pomme. L'arboriculteur de Meinier sourit. Il a mis un soupçon de safran dans la topette. Une première, une découverte.

La boîte renferme son trésor: 150 grammes de pistils secs. «On en a récolté sept boîtes comme celle-là cette année. À raison de 150 fleurs pour un gramme de safran, nous avons récolté et émondé à la main 200'000 fleurs de crocus.» Claude Ménétrey s'est jeté à l'eau il y a trois ans avec l'aide d'un voisin, Daniel Jauch, qui fait du crocus depuis dix ans dans son jardin. Claude, qui survole les montagnes voisines avec son ULM, voit grand. Il a planté 2000 m<sup>2</sup> de bulbes. L'or rouge de Meinier est une folie. Faites un tour au 19, route de Compois. Vous découvrirez un agriculteur qui ne manque pas de culot.

En repartant de la cidrerie de Meinier, je me dis que trois bouteilles de cidre et une fiole d'or rouge, ça ferait un super cadeau pour 100 francs tout rond. J.-F.M.

Cidrerie de Meinier Route de Compois 23. Tél.: 079 213 89 26

## 100% genevois, pour les enfants, mais pas seulement

### Boisson

**Jus de raisin pétillant artisanal, le Frutti Bulles est l'alternative festive pour ceux qui ne boivent pas d'alcool.**

Servi dans une coupe sur une table en bois massif, dégusté dans une cave de 1700 rénovée en 2010, le Frutti Bulles n'a rien à envier aux grands crus. Ce jus de raisin pétillant, doux en bouche et sucré juste comme il faut, est une belle surprise. Lancé en 2019, il est le fruit d'une belle amitié. Copains depuis toujours, Nathalie et Lionel Dugerdil, vigneron du Clos du Château à Satigny, et Sandrine et Tomi Bersier, au Domaine de la Roche 1859 à Dardagny, se sont associés pour créer la société Mandement Boissons et proposer ce produit inédit dans le canton. «C'est un produit artisanal, naturel et original, fait de A à Z sur notre domaine», expliquent les deux amies.

Certifié GRITA, le Frutti Bulles, ce n'est rien d'autre que du pur jus de raisin bio cultivé au Clos du Château, de l'eau (pour atténuer



Le Frutti Bulles a été lancé l'année passée. S. IJUNCKER-GOMEZ

l'effet sucré) et du gaz. Il est ensuite embouteillé, encapsulé ou bouchonné, étiqueté et encartonné sur place, puis vendu sur le marché chaque mois à Satigny par les deux productrices elles-mêmes. «Nous n'avons recours à aucun prestataire extérieur pour l'élaboration, c'est ce qui fait la valeur du Frutti Bulles.»

## Idée de génies

Mais alors, comment est venue l'idée à ces vigneron de se lancer

un tel défi? «Nous sommes parents de quatre et deux enfants, grands amateurs d'apéros, mais trop jeunes encore pour boire du vin. Gamins, nous avions l'habitude de trinquer avec les adultes de grandes surfaces qui ne contiennent, pour la plupart, pas de raisin suisse. Nous avons donc voulu produire notre propre boisson de fête sans alcool, locale. C'est ainsi qu'est née l'idée du Frutti Bulles», explique Sandrine Bersier.

Les associés investissent alors dans une machine de gazéification, et l'aventure démarre. «C'est une boisson destinée aux enfants, mais pas seulement, insiste Nathalie Dugerdil. Elle s'adresse à toutes les personnes qui veulent une alternative au vin et qui ne peuvent pas boire d'alcool, les femmes enceintes, les gens sous traitement médicamenteux ou ceux qui doivent prendre le volant après la fête.»

Le Frutti Bulles se décline sous deux formats, une bouteille de type champenoise à partager de 75 cl et une à l'emporter, individuelle, de 33 cl. À noter que Man-

dement Boissons propose un troisième produit, le Frutti Jus, un jus de raisin 100% bio. Festif, le Frutti Bulles sera l'occasion de trinquer lors de l'apéritif, du dessert ou d'un goûter d'anniversaire. Sandrine Bersier invite les consommateurs à être imaginatifs pour les fêtes. «Chez nous, les enfants ajoutent du citron, des feuilles de menthe, des framboises, de la glace pilée ou encore décorent le rebord de leur verre avec du sucre et du sirop. On peut s'amuser à créer toute sorte de cocktails!»

## Du nouveau à venir

Si le Frutti Bulles n'est disponible à la vente que depuis deux ans, les idées fusent chez nos associés. «Le produit a été très bien accueilli par nos clients, et s'il fonctionne bien, nous aimerions varier la recette pour qu'il y en ait pour tous les goûts, révèle Nathalie Dugerdil. Pourquoi pas planter des framboisiers au printemps avec lesquelles aromatiser notre Frutti Bulles...»

## Manon Todesco

Plus d'infos sur [roche1859.ch](http://roche1859.ch) et [www.mandementboissons.ch](http://www.mandementboissons.ch)

## Repas à l'emporter

**Service** Durant cette période de pandémie et malgré leur fermeture, de nombreux restaurants Ambassadeur du Terroir font de la vente à l'emporter. Retrouvez la liste et les horaires de tous les restaurants sur notre site [geneveterrain.ch](http://geneveterrain.ch). T.T.

## Paniers du terroir

**Cadeaux** Vous souhaitez offrir des produits du terroir? Retrouvez toutes les adresses des producteurs qui créent des paniers sur [geneveterrain.ch](http://geneveterrain.ch). T.T.

**Tribune de Genève**

Tribune du Terroir  
Supplément de la Tribune de Genève  
Rédacteur en chef responsable:  
Frédéric Julliard  
Responsable du supplément:  
Denis Etienne  
Partenariat: réalisé en collaboration avec l'Office de la promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE).  
Publicité Print Suisse romande  
Tamedia Publications romandes SA  
Direction: 11, rue des Rois, 1204 Genève  
Tél. +41 22 322 40 00  
Fax +41 22 781 01 07  
Une publication de  
Tamedia Publications Romandes SA

## Troinex

## L'étoile de Noël, l'incontournable des Fêtes

**Seule productrice de poinsettias à Genève, la famille Verdonnet en cultive pas moins de 150'000 pièces.**

Andrea Machalova

De début novembre à fin décembre, les serres de la famille Verdonnet à Troinex ne jurent que par le rouge. Montées sur des plateformes en acier, quelque 150'000 étoiles de Noël s'y étendent sur près de 1,6 hectare, soit deux fois la taille d'un terrain de foot. «C'est la plante incontournable de la fin de l'année. On la trouve systématiquement dans toutes les séries américaines, où elle orne les centres de tables à l'heure des Fêtes», précise Bruno Verdonnet, seul producteur de poinsettias du canton.

Depuis que cette plante originaire du Mexique et d'Amérique centrale a été importée en Europe, au début des années 50, la demande pour sa robe couleur grenat ne tarit pas.

#### Douze heures de nuit

Si le poinsettia s'est imposé comme plante de référence à l'heure de Noël, c'est également parce que c'est l'une des rares variétés à fleurir à ce moment de l'année. Mais n'allez pas confondre ses feuilles rouges avec des pétales de fleurs, il s'agit en fait de bractées, des feuilles poussant aux extrémités d'une minuscule fleur, sans véritable intérêt.

Vertes au départ, c'est le manque de lumière qui les fait virer au rouge. «Elles ont besoin de douze heures de nuit complète pour entamer leur coloration. Il suffit d'un rayon lumineux pour que le processus s'arrête net», ajoute l'horticulteur, qui dispose de plusieurs variétés, des rouges surtout, mais également des blanches et des roses.



Bruno Verdonnet au milieu de ses 150'000 étoiles de Noël, qui s'étendent sur près de 1,6 hectare, soit deux fois la taille d'un terrain de foot. S. IUNCKER-GOMEZ

#### Le poinsettia a été popularisé par l'ambassadeur Joel R. Poinsett

Originaire du Mexique, l'étoile de Noël ou poinsettia doit son nom au premier ambassadeur des États-Unis au Mexique, Joel Roberts Poinsett, qui la découvre au XVIII<sup>e</sup> siècle. Mais c'est le botaniste allemand Alexander von Humboldt qui sera le premier à cataloguer la variété sous le nom scientifique d'*Euphorbia pulcherrima*. Si le poinsettia s'est rapidement répandu aux États-Unis, il

faut attendre les années 1950 pour qu'il soit importé en Europe. Sensible au surplus d'eau, mais relativement facile à entretenir, il se plaît dans des environnements chauds (min 15°C) et dépourvus de courants d'air. Pour le faire «refleurir» l'année suivante, on conseille de couvrir la plante avec un carton pendant la nuit, douze heures au minimum, pendant six semaines. **A.M.**

Alors pour s'assurer que le sommeil de ces petits arbustes exotiques ne soit perturbé, la famille Verdonnet a équipé ses serres de volets mécaniques. Un système qui lui permet de gérer la maturation des plantes et pouvoir ainsi en vendre pendant tout l'hiver.

#### Ventes en baisse de 20%

C'est en tout cas ce qu'elle espère. Car avec l'interdiction de se réunir à plus de cinq personnes, Bruno Verdonnet craint que les ventes ne décollent pas cette année.

«Cela fait des mois qu'on va

vigue à vue. Au mois de juin, on devait décider combien de plantes on repiquait alors qu'on n'avait aucune visibilité sur l'évolution de la situation. Est-ce que les gens vont décorer les centres des tables et offrir des plantes sans grosses réunions de famille?»

L'incertitude persiste chez l'horticulteur, dont le chiffre d'affaires a baissé de 20% depuis l'annonce des dernières mesures. Ce qu'il redoute le plus, c'est que le scénario catastrophe du printemps dernier, où de grosses quantités de plantes ont dû être détruites faute de pouvoir les écouler, ne se reproduise.

«Nous avons mis en place un système de click & collect, mais cela n'a pas suffi. On vend 90% de notre production en grande distribution et jardinerie. Je ne connais aucune filière qui ne soit impactée de près ou de loin par la situation actuelle», regrette-t-il.

#### Verdonnet Bouchet Horticulture

Chemin de la Cantonnière 30, 1256 Troinex. Ouvert du lundi au vendredi, de 7 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h. Tél. 022 899 19 50. Plus d'informations sur [www.verdonnet-bouchet.fr](http://www.verdonnet-bouchet.fr)

## Leonhard Bernard, de boulanger autodidacte à lauréat du Pain d'Or

#### Consécration

**Le travail de l'artisan genevois vient d'être couronné par une distinction décernée par ses pairs.**

Le jeudi soir au marché des Grottes, il est le premier à plier son stand. Pour pouvoir repartir avec l'une des nombreuses créations de Leonhard Bernard, il faut arriver tôt. Avant, en tout cas, qu'une horde d'afterworkers ne prenne d'assaut tous les recoins de la place, une planchette de fromage dans une main, quelques tranches de pain dans l'autre. «C'était comme cela avant le Covid. Aujourd'hui, il n'y a plus personne», regrette le boulanger, impacté de plein fouet par le virus.

#### Bretzel au lieu de Murith

Alors pour nous raconter son parcours exemplaire, de boulanger autodidacte au lauréat du Pain d'Or 2021-2022, ce n'est pas dans son café boulangerie, installé dans une arcade de l'Écoquartier de la Jonction, qu'il nous a donné rendez-vous, mais à l'autre bout du fil.

«Vous savez, ce n'était pas gagné au début. Lorsque, il y a



Leonhard Bernard (à droite), entouré de son équipe, dans son café boulangerie. MAGALI GIRARDIN

vingt-cinq ans, j'ai commencé à vendre des bretzels sur les marchés genevois, je n'avais pas un client. J'arrivais avec mon sidcar, le siège du passager garni de paniers. C'était cela mon stand. On m'a surnommé Bretzel, mais

cela aurait pu être Murith, car l'appareil ressemblait d'avan-tage à un cercueil qu'à un stand de boulanger», sourit à l'autre bout du fil M. Bretzel.

Cuisinier de formation, lassé par des petits jobs à répétition,

Leonhard Bernard a 30 ans lorsqu'il décide de tout plaquer pour s'improviser boulanger. «J'ai commencé par des bretzels, car c'est la seule chose que je savais faire en boulangerie. Puis j'ai ajouté des brioches, des baguettes... À

chaque fois que j'ai voulu aller plus loin, j'ai trouvé une solution.»

Les pains au levain, qui font aujourd'hui sa spécialité, arriveront plus tard, après avoir suivi un cours sur la fermentation dispensé par l'école Richemont.

#### Dans la boîte aux lettres

Le succès ne se fera pas attendre. Après un premier laboratoire à Sécheron, Leonhard déménage à la Châtelaine, où il se dote de son premier four à bois. «Il était installé sur une remorque à l'extérieur. Qu'il pleuve ou neige, j'étais dehors à surveiller mes cuissons.» Des nuits blanches à répétition car à 6 heures du matin, tout devait être fin prêt pour partir sur les marchés. Toujours présent sur celui de Plainpalais le vendredi et le dimanche et de Rive le samedi, l'artisan propose désormais ses produits également en ligne, à travers des plateformes comme *Karibou.ch* ou *Pain du Coin*, lancé par La Poste et qui permet de se faire livrer du pain frais dans sa boîte aux lettres par le facteur.

«Ma nièce Luana, qui travaille avec moi, a fait les premiers tests la semaine dernière, cela a l'air de fonctionner», se réjouit le boulanger, dont l'entreprise emploie une

douzaine de personnes aujourd'hui.

Reconnu par ses clients pour la qualité de ses pains et viennoiseries, fabriqués à partir de farines genevoises, si possible GRITA, ainsi que de farines bios fournies par l'Affaire TourneRêve, ce sont aujourd'hui ses pairs qui le distinguent en lui octroyant le prix du Pain d'Or 2021-2022. Une récompense décernée tous les deux ans par l'Ordre des Chevaliers du bon pain à un boulanger artisanal sur la base de tests réguliers réalisés sur trois variétés de pains.

#### «Un métier dur»

Une consécration pour ce boulanger autodidacte qui n'a pas ménagé ses efforts. «Le succès vient en travaillant et en étant honnête. C'est un métier dur avec lequel on ne gagne pas très bien sa vie. Il faut de la patience et de la passion», conclut Leonhard Bernard. **A.M.**

#### Boulangerie Leonhard Bretzel

Chemin du 23-Août 11, 1205 Genève. Tél. 022 731 86 85. Ouvert du lundi au vendredi de 7 h à 14 h 30, samedi et dimanche de 7 h 30 à 14 h 30. Sur les marchés: vendredi et dimanche à Plainpalais, samedi à Rive.

## Satigny

# La volaille du Nant d'Avril séduit tant les particuliers que les grands chefs

**Pour la période de Noël, Yves Grolimund prévoit d'en écoulé quelque 500 pièces.**

Andrea Machalova

Élevées avec attention et soin, les volailles du Nant d'Avril d'Yves Grolimund ont fait le tour du canton, séduisant quelques-uns des plus grands chefs romands, à commencer par les étoilés Dominique Gauthier et Philippe Chevrier, et bientôt également Benjamin Luzuy, partenaire de Birdhouse, un restaurant d'insertion pour jeunes en décrochage scolaire. «Les élèves pourront ainsi s'essayer à la découpe de la volaille sur les pièces que nous allons leur fournir», précise Yves Grolimund, qui fait ainsi ses premiers pas dans le caritatif.

«Certains chefs les trouvent trop grasses, mais c'est comme cela que je les aime»

Yves Grolimund Agriculteur



Yves Grolimund pose aux côtés de ses volailles du Nant d'Avril, qui vont s'arracher les 22, 23 et 24 décembre à la Ferme des Vignolles. LUCIEN FORTUNATI

Alors que la demande des restaurateurs est en chute libre depuis la fermeture de leurs établissements, ce sont aujourd'hui les particuliers qui submergent l'éleveur d'appels et de messages. «Cela ne sert à rien de nous écrire. Une fois que je connais le nombre de volailles prêtes, j'envoie un e-mail aux abonnés avec notre newsletter et c'est ensuite qu'on prend les commandes», précise l'agriculteur qui, pendant la période des Fêtes, prévoit d'écouler quelque 500 volailles du Nant d'Avril lors d'un marché qui devrait se tenir à la Ferme des Vignolles, à Bourdigny, les 22, 23 et 24 décembre. C'est d'ailleurs uniquement là que l'on peut se procurer sa production le reste du temps.

## Produits de Fêtes à la ferme

À l'occasion des fêtes de fin d'année, de nombreuses fermes de la région proposent leurs produits en vente directement à la propriété, à l'image de la Maison Forte à Troinex qui, en plus de livrer ses vins du Domaine la Pierreaux-Dames, organise une vente au

détail de viande de bœuf Black Angus, du mercredi 9 au samedi 12 décembre. Réservation et renseignement au 022 784 15 77. Pour en savoir plus sur les différents marchés, consultez le site [geneveterroir.ch/fr/activites/marche-la-ferme/1054](http://geneveterroir.ch/fr/activites/marche-la-ferme/1054). **A.M.**

Ce qui distingue son élevage de poules du Nant d'Avril du reste de ses volailles, c'est tout d'abord le temps qu'Yves Grolimund leur laisse pour grandir. Il faut compter une soixantaine de jours pour que son poulet

destiné à la grande distribution atteigne le poids idéal de 1,4 kg. Quant à la volaille du Nant d'Avril, ce n'est seulement après 75 à 120 jours que son poids égale 2, voire 2,5 kg. «Certains chefs les trouvent

trop grasses, mais c'est comme cela que je les aime», tranche l'agriculteur, dont la famille élève des poules depuis une vingtaine d'années.

### Alimentation peaufinée

Pour arriver à cette qualité, un grand travail de fond a été entrepris afin de réduire le risque de développement de maladies. Depuis que l'éleveur travaille étroitement avec Patrick Chabrol, vétérinaire spécialiste de la volaille de Bresse, le taux de mortalité a été réduit à 1%. Pour ce faire, l'alimentation, composée principalement de blé et de maïs produits à la propriété, a été peaufinée et on a également introduit des bactéries saines dans les poulaillers.

Les œufs de ponte provenant d'une variété de poules anciennes, issus d'une ferme en France, sont éclos dans une exploitation de Saint-Gall, avant que les poussins ne regagnent la ferme de Satigny, âgés d'à peine un jour.

La première étape consiste alors à les recouvrir d'excréments lyophilisés provenant de poules femelles saines afin d'encourager le développement de leur système immunitaire par l'introduction de bonnes bactéries.

### Le bien-être de ses bêtes

Avec un élevage de 15'000 volailles, dont 2000 du Nant d'Avril, Yves Grolimund n'a pas le droit à l'erreur et veille au quotidien au bien-être de ses

bêtes. Surtout en ce moment, alors que la grippe aviaire sévit de l'autre côté de la frontière française.

Pour ne prendre aucun risque, l'éleveur a décidé de ne plus sortir les poules et désinfecte régulièrement les sols de la propriété.

S'il y a deux ans, le producteur a arrêté l'élevage de dindes afin de diminuer le risque de maladies, il vient de se lancer dans les chapons, dont les premiers devraient arriver à maturité juste pour la période de Noël.

### Domaine du Nant d'Avril

Chemin de Merdisel 34,  
1242 Satigny.  
[www.nant-davril.ch](http://www.nant-davril.ch)

## Chez les Boehm, on cultive le cardon depuis maintenant quatre générations

**Confignon**  
Ce légume, dont la culture ne nécessite aucun traitement, est un excellent allié pour la santé.

Nettoyer les branches. Couper les épines. Éplucher. Trancher. Puis plonger les morceaux dans une solution antioxydante au citron. Et recommencer.

Voilà l'opération qui occupe en ce moment une vingtaine d'employés à la ferme de Pierre Boehm, à Confignon. Un travail répétitif et de longue haleine qui consiste à préparer les cardons avant qu'ils ne puissent être conditionnés dans des sachets sous vide ou cuits en saumure dans des bocaux de 200 ml et 500 ml.

«Le cardon, c'est 75% de déchets. Pratiquement plus personne ne l'achète frais», précise le patron. Si le travail ne manque pas, une main-d'œuvre motivée et



À la ferme de Pierre Boehm, une vingtaine d'employés s'occupent de préparer les fameux cardons. LUCIEN FORTUNATI

sérieuse reste plutôt difficile à trouver, admet le producteur, qui cultive entre 140 et 200 tonnes de cardons chaque année. Un légume d'hiver, importé à Genève par les Huguenots au début du XVII<sup>e</sup> siècle, qui furent les premiers à le cultiver du côté de la plaine de

Plainpalais. C'est d'ailleurs de là que lui vient son nom officiel de Cardon épineux argenté de Plainpalais, une appellation d'origine protégée depuis 2003.

Si Pierre Boehm assure que la demande pour ses cardons reste stable, le nombre de producteurs

## Préserver le cardon AOP

Afin d'assurer la préservation du cardon indigène AOP, l'Union maraîchère de Genève s'appête à planter plusieurs pieds mères sur des parcelles entourant son siège de Perly. Une première! Des plants qui devraient être entretenus par des élèves de l'École d'horticulture de Lullier. La coopérative pourra ainsi mettre à disposition des producteurs des graines certifiées et sélectionnées avec soin. **A.M.**

a été divisé par deux ces dernières années. À Genève, ils ne sont ainsi plus que quatre.

On aurait toutefois tort de s'en priver. Peu calorique, riche en fibres, en eau, ainsi qu'en vitamines C, B9 et en oligoéléments comme le magnésium, le calcium,

le fer, le zinc et le potassium - ce dernier tend à réduire la tension artérielle chez l'adulte -, le cardon est un excellent allié pour la santé. Il contribue par ailleurs à booster le système immunitaire, d'où l'intérêt d'en manger pendant les mois d'hiver.

Pour le préparer, Pierre Boehm ne manque pas d'idées. En gratin, en salade ou en velouté, le cardon se mange à toutes les sauces. «Ma sœur en fait un excellent caviar. Il suffit de les couper très fin et de les faire revenir dans du beurre», précise-t-il.

### Blanchi sur-le-champ

Semé au mois de mai, planté en terre début juin, le cardon arrive à maturité fin octobre et peut être récolté jusqu'aux premiers gels. Afin d'éviter qu'il ne développe un goût amer, le maraîcher le blanchit sur-le-champ. Une opération qui consiste à recouvrir chaque plant d'un sac noir ne laissant filtrer aucune lumière.

«Traditionnellement, on replantait le cardon avec la motte dans les caves pour le blanchir, mais avec les quantités que nous produisons, nous avons trouvé un système B.»

Très robuste et résistant aux maladies, il ne nécessite aucun traitement, assure Pierre Boehm qui s'en remet à la lutte naturelle biologique. La seule chose qu'il redoute en ce moment, c'est la baisse des ventes suite à la fermeture des restaurants et l'annulation des foires et événements majeurs.

Alors pour diversifier ses canaux de vente, le producteur s'est lancé dans la livraison, en collaboration avec La Poste. «Il suffit de nous écrire et on s'occupe du reste», conclut-il. **A.M.**

**Pierre Boehm**  
Chemin du Creux-du-Cheval 11,  
1212 Grand-Lancy.  
Tél. 022 794 28 46  
[www.cardongenevois.com](http://www.cardongenevois.com)

## Aire-la-Ville

# Stéphane Taffonneau vous concocte un large éventail de plats à l'emporter



Actuellement, le chef Stéphane Taffonneau propose cinq plats principaux. Goûtez donc sa ratatouille à la niçoise! A.G.

**Le chef du Café du Levant propose des mets sous vide pour illuminer les soirées du confinement.**

**Alain Giroud**

Porte fermée, lumières éteintes, chaises juchées sur les tables. Le Café du Levant, comme les autres restaurants genevois, est victime du Covid-19. Mais en faisant le tour de la maison, on découvre une oasis de vie, la cuisine. Stéphane Taffonneau et ses cuisiniers s'agitent pour mettre au point les futurs plats à emporter.

Le chef n'est pas un débutant dans ce domaine. Il propose un éventail de produits culinaires depuis très longtemps. Des sauces diverses, des mets mijotés, plusieurs types de garnitures et même des desserts. La production s'était accélérée lors du confinement ce printemps et reprend bien entendu de plus belle depuis début novembre.

#### Deux points de vente

Chaque préparation est élaborée dans la cuisine du Café, selon les mêmes procédés que pour les clients du restaurant. Elles sont ensuite mises sous vide en portions pour deux personnes. Les gourmets peuvent donc composer leur menu comme à Aire-la-Ville.

«On a craqué pour la ballotine de volaille, cuisse désossée et remplie d'une farce fine signée Roger Vergé.»

Mais ils ne trouveront pas leur bonheur au Café du Levant, Stéphane Taffonneau ne désire pas ouvrir l'établissement pour le transformer en magasin. Il confie ses créations à l'épicerie du village, L'Épi, et au Domaine de la Brunette, plus connu sous l'appellation Gallay sur la route de Chancy.

Reste à savoir si la cuisine sous vide du Café du Levant est à la hauteur de la réputation du lieu. Bien entendu, il manque l'apparat d'une assiette soigneusement dressée, mais rien n'empêche de mettre en scène la composition à la maison.

#### Cinq plats principaux

Actuellement, Stéphane Taffonneau propose cinq plats principaux. On a craqué pour la ballotine de volaille, cuisse désossée et remplie d'une farce fine signée Roger Vergé. Un mélange de chair de poulet mixé avec de la mie de pain trempée dans la crème.

En accompagnement, il faut choisir la purée de pommes de terre à l'huile d'olive. Elle est délicieuse juste réchauffée et devient sublime en la robuchonnant.

Un néologisme qui consiste à ajouter 50 g de beurre aux 250 g de mousseline comme l'aurait fait Joël Robuchon. Essayer, c'est l'adopter!

Blanquette de veau, filet de porc à la sauge, civet de marcassin se marient à choix avec du chou rouge aux pommes, un crémeux de panais, gratin de pommes de terre, etc. Ce n'est

plus vraiment la saison, mais goûtez la ratatouille à la niçoise, elle est gigantesque.

Parce que chaque légume est poêlé séparément avant de longuement mijoter ensemble. Inégalable!

**En vente** à l'épicerie L'Épi, 37, rue du Vieux-Four, Aire-la-Ville, tél. 022 757 06 27 ainsi qu'au Domaine de la Brunette, Pierre Gallay, 360, route de Chancy, Cartigny, tél. 022 756 16 76.

## Le chef vous propose: la recette de la raviole de lièvre à la royale

**Ingrédients pour 6 personnes**  
600 g de cuisse de lièvre,

**Garniture aromatique:**  
brunoise de 50 g d'échalotes, 50 g de carotte, 50 g de poireau et 50 g d'oignons, 5 baies de genièvre et 1 clou de girofle.

4 dl de vin rouge, 1 litre d'eau, 5 dl de fond de gibier, 1/4 litre de crème à 35%.

250 g de terrine de foie gras, 50 g miettes de truffes.

1 paquet de feuilles de pâte à raviole wonton.

5 cl huile, 30 g de beurre, sel et poivre.

#### Préparation

Dans une cocotte, faire colorer à l'huile les cuisses de lièvres, les réserver.

Ajouter le beurre et faire suer la garniture aromatique. Déglacer avec le vin rouge. Remettre les cuisses dans la cocotte et réduire de moitié le vin. Mouiller avec 1 l d'eau et le 5 dl de fond de gibier. Laisser cuire pendant 1 h 30.

Retirer les cuisses et les effiloche. Passer le bouillon de cuisson au chinois et le faire réduire jusqu'à obtention d'une demi-glace. Mélanger l'effilochée de lièvre, 100 g de foie gras écrasé à la fourchette, les miettes de truffes et la demi-glace de gibier. Rectifier l'assaisonnement et réaliser des boulettes de 20 g.

Étaler les carrés de pâtes wonton sur une planche. À l'aide d'un pinceau mouiller les bords de la pâte et déposer les boules de lièvre au centre. Recouvrir d'une seconde feuille de pâte et souder en pressant les bords.

Découper les raviolis avec un emporte-pièce, réserver au frais.

Au moment de servir, réaliser une émulsion de foie gras: faire bouillir la crème, ajouter 150 g de foie gras, mixer vigoureusement pour obtenir une belle écume.

Cuire les raviolis 2 minutes dans l'eau bouillante salée, les égoutter avec un papier ménage, les dresser sur des assiettes chaudes et les napper d'émulsion au foie gras. **A.G.**



PUBLICITÉ

**Tribune de Genève | Concours**

**Jouez avec la Tribune du Terroir et gagnez 2x 1 bon cadeau**  
pour l'un des restaurants  
**Ambassadeurs du Terroir**  
Valeur de Fr. 150.-

Liste complète sur [geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch)

Gagnants du dernier concours:  
**Rita Berra-Muller, Thônex et Martin Zimmermann, Genève.**

**PAR SMS** (Fr. 1.50/sms)  
Tapez **TDGTERROIR**  
Envoyez le message au numéro **8000**

**PAR INTERNET**  
Rendez-vous sur:  
**club.tdg.ch**, rubrique concours

Délai de participation: mercredi 25 novembre à 23h  
Conditions sous [www.tdg.ch/concours](http://www.tdg.ch/concours)