

Vendredi 18 septembre 2020 | **Ce supplément ne peut être vendu séparément**

Le chef
de l'Odéon
fait vibrer
le terroir
Page 6



Concours:
des bons de
150 francs
à gagner
Page 6



Découvrez
les **points**
de **vente**
du canton
Pages 2, 3, 4, 5 et 6

Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

L'éleveuse de Bernex **Lisa Graf** est la première à proposer de la mozzarella di bufala genevoise.
Page 5



LUCIEN FORTUNATI

La crise dope la vente directe

Après des affluences record, c'est le retour à la quasi-normale sur les marchés à la ferme. Certains producteurs assurent avoir gardé de nouveaux clients.

Andrea Machalova

Continuer à nourrir la population même en temps de crise, c'est une mission que de nombreux producteurs de la région de Genève se sont attelés à relever ces derniers mois. Sueur au front et sans compter les heures, ils ont inlassablement rempli les rayons de leurs marchés à la ferme, du jour au lendemain débordés.

Certains ont doublé leur chiffre d'affaires, d'autres gagné jusqu'à 30% de nouveaux clients. Même des Français, nous assure-t-on. «C'était de la folie pure, se souvient Claude, de la ferme Gonin, à Puplinge. Plusieurs personnes ont attendu pendant plus d'une heure avant de pouvoir entrer dans le magasin.» Débordée également, la famille Courtois, à Versoix, a préféré momentanément fermer les portes de son magasin pour se concentrer sur les commandes à emporter. «On a tout d'abord limité le nombre de personnes dans le magasin, mais les gens ne respectaient pas cela. Nombre d'entre eux n'avaient pas l'habitude des marchés à la ferme, ils touchaient tous les produits», commente Christophe Courtois.

Lorsque fin mai, la famille décide finalement de rouvrir le commerce, ce sera avec un vigile à l'entrée afin de réguler le flux. «Les clients ont tellement apprécié d'être accueillis et d'échanger quelques mots que lorsqu'il est parti, ils l'ont regretté», ajoute le maraîcher.

Collaborations inédites

Pour réduire les temps d'attente à l'entrée, d'autres n'ont pas hésité à innover, à l'image du Domaine des Vignolles, à Satigny, et son drive-in. Pendant plusieurs week-ends, celui-ci a permis à divers producteurs de la région d'y vendre leur marchandise sans que les clients n'aient besoin de quitter leur voiture. «Nous avons certes gagné de nouveaux clients, mais au détriment de nos habitués. Les samedis, on avait tellement de monde que ça en a découragé certains», note Laurent Vulliez, patron des lieux.

Mais la crise a également vu naître plusieurs nouvelles initiatives. C'est ainsi que le domaine de la Printanière, à Avully, a improvisé un marché dans la cour de sa ferme en invitant un primeur, mis à l'arrêt par la fermeture des marchés, à y dé-



Le Domaine des Vignolles, à Satigny, a dû innover pour faire face à la pandémie. Comme la plupart des autres marchés à la ferme du canton. M. DESHUSSES

ployer son stand. «Rester ouvert, c'était une question de solidarité», note Céline Dugerdil, patronne du domaine. Ce qui a permis à la viticultrice de profiter de l'affluence pour vendre ses vins. «On n'a pas complètement compensé le manque à gagner dû à la fermeture des restaurants, mais au moins on a fonctionné», relativise-t-elle.

Ventes en baisse depuis l'été

Au Domaine des Graves, à Avusy, Nicolas Cadoux a transformé son local réservé à la dégustation en une épicerie du terroir. On peut désormais venir y faire ses emplettes du mardi au samedi et terminer les courses par une dégustation de blanc sur sa jolie terrasse improvisée. Si le vigneron admet qu'avec l'ouverture des frontières, il a perdu 20% du chiffre d'affaires, et 20% supplémentaires depuis le début des vacances d'été, il a l'intention de maintenir l'activité tant qu'elle tourne. «C'est par l'éventail de nos produits qu'on va faire la différence. On peut se procurer ici des choses qu'on ne trouve pas ailleurs», ajoute le viticulteur.

Une baisse des ventes qu'accuse également la Fermette Soral, une épicerie participative née de la volonté d'un groupe d'habitants du village courant mai. Son chiffre d'affaires a été divisé par deux depuis le début de l'été. «Nous avons ouvert à un moment opportun, nous nous attendions à une baisse, pon-

dère Laëtitia Battiaz, membre du comité de la Fermette. On se rend compte également qu'il n'est pas si facile de changer les vieilles habitudes. Désormais, les gens ont moins de temps et probablement également moins de pouvoir d'achat.»

Les marchés à la peine

Propriétaire du Domaine de la Brunette, à Cartigny, qui a également connu une affluence record ce prin-

temps, Pierre Gallay reconnaît que la crise aura au moins fait connaître la qualité des produits genevois et les nombreux points de vente situés en dehors de la ville, qui continuent à tourner. Aujourd'hui, c'est plutôt la situation des marchés qui l'inquiète. Après que ceux-ci ont été interdits pendant plusieurs semaines, l'agriculteur assure qu'y faire revenir les gens est compliqué. Il ne comprend d'ailleurs toujours

pas la décision du Conseil fédéral de les fermer. «Lundi 16 mars, le plan sanitaire du marché de Carouge était prêt. Allez m'expliquer en quoi faire ses courses à la Migros serait moins dangereux que sur un marché?»

Plusieurs de ses confrères du marché de Carouge hésiteraient d'ailleurs à arrêter. Une menace pour l'attractivité des marchés, assure Pierre Gallay, dont la qualité vient de la diversité de leur offre.

L'éditorial

Les leçons du «printemps du terroir»

Denis Etienne

Rédacteur en chef adjoint



La période du 16 mars au 14 juin 2020, celle du semi-confinement, pourrait demeurer sous le nom de «printemps du terroir». La fermeture des frontières a entraîné une affluence telle que chaque producteur lié à la vente directe a recouru à des trésors d'imagination pour faire face à des situations inédites.

L'exercice fut d'autant plus compliqué que ce qui apparaît aujourd'hui comme un bloc d'un trimestre était émaillé d'incertitudes au fil des semaines, voire des jours. Nous nous en souvenons précisément aussi, puisque nous avons dû renoncer à produire notre traditionnelle «Tribune du Terroir» d'avril et opter pour des pages distillées dans le corps du quotidien.

L'édition vente directe paraît donc ce jour. Elle permet de mettre en lumière plusieurs initiatives qui ont fleuri dans le canton: certaines révolues, comme l'idée du drive-in, d'autres qui

perdurent, comme les Caves ouvertes réparées au fil des samedis.

La toile de fond n'est pas rose. Au printemps, 30% des nouveaux clients estimaient qu'ils allaient rester fidèles aux producteurs locaux. Or une première étude indique qu'ils seraient à peine 5% à avoir respecté cette envie. À défaut de pouvoir être concurrentiel en termes de prix face au tourisme d'achat, il faut trouver d'autres recettes. La qualité de l'offre, mais aussi son éventail sont deux atouts qui reposent sur l'art de l'innovation. On se réjouit de voir que les acteurs du terroir genevois le maîtrisent: bonne lecture!

Vente directe à Puplinge

La ferme Gonin, une histoire de famille

À 76 ans, la doyenne des lieux, Claude, ne quitte jamais son tablier, ni son légendaire sourire.

Andrea Machalova

Si l'on vient faire le plein de fruits et légumes à la ferme Gonin, à Puplinge, ce n'est pas seulement pour ses produits GRGA, exempts d'OGM et cultivés dans le respect de l'environnement. C'est également pour échanger quelques idées de recettes ou simplement papoter avec Claude, la charismatique patronne des lieux.

Avec son tablier en lin gris clair et son légendaire sourire, elle accueille les clients au marché à la ferme depuis bientôt une quinzaine d'années. Et toujours avec autant d'aplomb,

«Je laisse volontiers la caisse à Claude, le contact avec l'argent me stresse»

Corine Belle-fille de Claude

malgré ses 76 ans! Ainsi, lorsque pour quelconque raison, cette dernière a le malheur de s'absenter, les questions fusent. «Dès qu'elle n'est pas là, les gens s'inquiètent», sourit sa belle-fille Corine, qui la remplace derrière le comptoir ce jour-là. «Je lui laisse volontiers la caisse, le contact avec l'argent me stresse», ajoute-t-elle avant de s'éclipser par la petite porte de droite qui relie le magasin à la maison familiale.



La charismatique doyenne et patronne des lieux, Claude, 76 ans, aux côtés de sa belle-fille Corine et de son fils, Serge. LUCIEN FORTUNATI

La recette

Tarte à la courge Étaler une pâte feuilletée ou brisée dans un moule à tarte rond. Piquer le fond. Cuire 800 grammes de courge coupée en dés, puis écraser grossièrement. Ajouter une cuillère à soupe de farine, un œuf battu, 1 dl de crème, trois cuillères à soupe de sucre, une pincée de sel et de la cannelle. Mélanger. Étaler sur la pâte et cuire à 200 degrés jusqu'à ce que les bords soient dorés. **A.M.**

L'occasion pour nous de jeter un coup d'œil sur les rayons de l'épicerie, où les produits de la région rivalisent avec les bœufs de la patronne. Farce à rissole, chutney au curry et aux figues, pickles de courgettes ou confiture à la rhubarbe, de quoi adoucir son quotidien, même en temps de crise.

«C'était de la folie»

En plus de dix ans de marché à la ferme, la famille Gonin en a connu des journées à rallonge, mais rien à voir avec la période qu'elle vient de vivre. De mi-mars à fin juin, le magasin a tourné à plein régime.

«C'est justement dans ce genre de moments que nous devons être présents. Cela faisait un bien fou de pouvoir parler avec les gens», s'exclame Claude, de retour au poste. Au pic de l'affluence, les clients faisaient la queue pendant plus d'une heure devant le magasin, se souvient-elle. Pour répondre à la demande, les Gonin n'hésitent pas à élargir l'offre, complétant les fruits et légumes par des céréales, des œufs et des pâtes.

«Et maintenant on nous demande du beurre et du fromage!» s'exclame Claude, dont les petits-fils ont même assuré un ser-

vice de livraison pour ceux qui avaient trop peur de sortir de chez eux.

40 variétés de courges

«La pandémie aura au moins fait connaître nos produits régionaux», relativise son fils Serge, qui admet toutefois qu'avec l'ouverture des frontières, de nombreux nouveaux clients sont repartis de l'autre côté. Pour mettre un peu de beurre dans les épinards, ce maraîcher de père en fils a accepté l'année dernière un poste d'enseignant à l'École d'horticulture de Lullier. Ce qui ne l'empêche pas de cultiver plusieurs variétés de

légumes et une trentaine de tonnes de courges chaque année. Une quarantaine de variétés, dont 25 comestibles. Les premières, présentées dans des chariots à l'entrée du magasin, viennent tout juste d'être cueillies.

«Dans le Sud, les plus sucrées, on les utilise dans des pâtisseries. Demandez à ma maman, elle a certainement une recette.»

Ferme Gonin

32, route de la Cornière, 1241 Puplinge. Tél. +41 22 349 74 50. Ouvert lundi, mercredi et vendredi de 14h à 18h. Samedi de 9h à 13h. www.fermegonin.ch

Magasins du terroir et vente à la ferme

Domaine de Crève-Coeur, Choulex Famille Rivollet, route de Choulex 190, 022 750 17 66. Sur rendez-vous. Vins, miel, tabacs d'hôtes, chambres d'hôtes, location de salle. www.creve-coeur.ch

Domaine de la Pierre aux Dames, Troinex Famille Bidaux, route de Bossey 4, 022 784 15 77. Sa 10h 30-12h 30 ou sur rendez-vous (vacances scolaires: se renseigner). Panier du terroir, absinthe, confitures, miel, fromages, sirops, volaille haut de gamme, viande de bœuf Black Angus, charcuteries, huiles, jus de pommes, lentilles, vins. Dégustation et réception dans caveau et ferme rénovée de 10 à 120 personnes, visites de l'exploitation et du domaine viticole. www.maisonforte.ch

Domaine des Arbères, Meyrin Famille Grunder, chemin des Arbères 50, 022 782 57 07. Sur rendez-vous. Asperges, viande de bœuf, vins.

Domaine des Crêts-Malval, Dardagny Famille Pottu, route de Malval 40, 079 456 19 34. Me 16h 30-19h, sa 9h-13h ou sur rendez-vous. Vins du domaine, œufs d'oe de mi-février à mi-mai, location de salle. www.crets-malval.ch

Domaine du Petit-Veyrier, Veyrier Famille Rosset, chemin du Petit-Veyrier 6, 022 784 12 54. Sur rendez-vous. Vins, confitures, cerises, coings, fraises, framboises, groseilles, mûres, pêches, poires, poires à rissoles, pommes, pruneaux, raisin, viandes (bœuf, agneau, mouton), sapins.

Espace-Terroir.ch, Eaux-Vives Rue des Eaux-Vives 80, 022 786 00 88. Paniers du terroir, produits d'épicerie, fruits et légumes. Vente en ligne sur: www.arcade-bio.ch

Ferme Courtois, Versoix Famille Courtois, route de la Branvaude 10, 022 755 43 16. Ma-je 9h-12h 14h-18h 30, ve 9h-18h 30, sa 9h-17h. Auto-cueillette de pommes en septembre me 13h 30-17h 30, sa et di 10h-17h. Panier du terroir. Lentilles, biscuits, fleurs, miel, moutarde, œufs, pains, produits laitiers, volaille, viandes (agneau, bœuf, porc), vins, confitures, eaux-de-vie, poires à rissoles, farce à rissoles, cerises, coings, framboises, pêches de vigne, pommes, pruneaux, huiles, légumes, aubergines, concombres, courgettes, épinards, fenouil, pois, courge. www.fermecourtois.ch

Ferme de Budé sàrl, Petit-Saconnex Chemin Moïse-Duboule 2, 022 777 17 00. Ma-ve 9h-18h, sa 8h-16h. Marché de produits locaux, agriculture biologique, école à la ferme. Bière et vin, épeautre, orge, confitures, fruits, huile, vinaigre, légumes, lentilles, miel, moutarde, pains, pâtes, produits laitiers, fromage, sirops, viandes (porc, agneau, bœuf), vins, poissons du lac, piments, graines de courge, graines de lin, graines de pavot, jus de pommes, cardon, œufs. www.ferme-de-bude.ch

Ferme de Feuillasse, Meyrin Famille Stalder, route H.-C.-Forestier 10, 022 782 90 58. Lu-di 8h-18h (fin mai à début juillet) et le reste

de l'année lu, me, sa 8h-18h. Auto-cueillette. Fraises, framboises, groseilles, mûres, aubergines, courgettes, haricots, tomates, melons, choux, courges, eaux-de-vie de mûre, de pomme, kirsch, liqueur, huile, sirops, vinaigres. www.lafraisiere.ch

Ferme de Lullier, Jussy Famille Wegmuller, route de Lullier 47, 079 584 45 25. Distributeur automatique 7j/7. Caveau: dégustation et vente de vins sur rendez-vous. Fruits et légumes frais du jardin et des environs, œufs, jus de raisin, farine GRGA. www.lafermedelullier.ch

Ferme du Lignon, Le Lignon Claude-André Meyer, route du Bois-des-Frères 51B, 022 796 75 65 ou 076 495 80 30. Salles pour événements, chambres d'hôtes, école à la ferme, abonnement à nos œufs livrés dans votre boîte. Magasin: ma-ve 10h-13h et 16h-18h, sa 9h-13h 30. Œufs GRGA, légumes, fruits, petits fruits, huile, farine, lentilles, moutarde, confitures, plantes aromatiques, sirop, vinaigre, œufs, fromage, lait, yogourts, viandes (porc, bœuf, poulet) tofu, bière, vins, jus de fruits. www.ferme-du-lignon.ch

Ferme Gonin, Puplinge Famille Gonin, route de Cornière 32, 022 349 74 50. Lu, me et ve 14h-18h, sa 10h-13h. Fruits et légumes, confitures, huile, jus de pommes, œufs bios, céréales, muesli, farines, polenta, lentilles, vins, sapins de Noël. www.fermegonin.ch

Ferme Pittet, Russin Famille Pittet,

chemin de la Croix-de-Plomb 34, 079 479 85 38. Lu-sa 8h-18h. Chambres d'hôtes, location de salle, organisation d'événements. Marché à la ferme, vente de vins, jus de pommes, confitures, courgettes à l'aigre doux, miel, fruits et légumes de saison, courges, lentilles, tomme au Marc, fruits, vins. www.lafermeenchantee.ch

Fermette, Soral Route des Lolliets 39, 079 439 12 86. Lu-ve 12h-14h et 16h-19h, le week-ends 8h-16h. Bières, confitures, céréales, farines, fleurs, huiles, jus, lentilles, miel, moutarde, œufs, pains, pois chiches, produits laitiers, pâtes, sirop, tofu, viande, vinaigre, vins, herbes aromatiques.

Gallay-Fleurs et Domaine de la Brunette, Cartigny Famille Gallay, route de Chancy 360, 022 756 16 76. Lu-ve 8h-19h, sa 8h-18h. Panier du terroir, marché à la ferme. Légumes de saison, confitures, moutardes, vins, miels, lentilles, viandes, fromages, fleurs. www.gallay-fleurs.ch

Le Panier de Nicole, Russin Nicole Girardet, route des Molards 34, 022 754 10 39 ou 079 653 06 56. Sa 9h-14h. Brunch en campagne. Vins, pommes, jus de pommes, jus de raisins, pommes de terre, œufs, pain, tresse, huile de colza, vinaigres. www.lepanierdenicole.ch

Marché de la Plaine du Loup, Lully Muriel Brique, chemin des Corniches 1, 022 757 40 47. Lu fermé, ma-ve 9h-12h et 14h-18h, sa 9h-16h 30. Paniers du terroir. Fraises Mara des Bois, tomates, cardons, lait, huiles, vinaigres, moutardes, pâtes, confitures, œufs, viandes, fromages, vins, confitures, farine, jus de pommes. lemarchedelaplaineduloup.com

Marché des Mattines, Perly Famille Blondin, chemin des Mattines 21, 078 901 16 10. Lu 14h-18h 30, ma-ve 10h-12h 30 et 13h 30-18h 30, sa 8h 30-16h. Fruits, légumes, poissons du lac et produits du terroir. www.mattines.ch

Domaine des Vignolles, Bourdigny Famille Vulliez, route de Champvigny 4-6, 079 345 85 79. Chambres d'hôtes et caveau pour dégustation sur rendez-vous (max. 20 personnes). www.vignolles.ch

Tous les samedis matin de 8h 30 à 12h: en collaboration avec le Domaine du Nant d'Avril (Famille Grolimund). www.nant-davril.ch

Les Potagers de Gaïa, Hermance Hugo Dufour et Raphaël Pizuz, route d'Hermance 527, 078 740 25 39 ou 076 316 68 68. Sur rendez-vous, libre-service 7/7 jours 8h-18h. Paniers contractuels, libre-service. Légumes, œufs, fruits selon la saison, plantes aromatiques. www.potagersdegaia.ch

La récolte vue de Jussy

Le raisin est magnifique, les caves restent ouvertes

La vendange est en avance et promet une excellente cuvée 2020. Les vendangeurs sourient, les encaveurs moins.

Jean-François Mabut

Chez Martine et Alexandre Mévaux, la biodynamie, ça n'est pas qu'un argument de vente, c'est une conviction bien enracinée. Douze ans qu'ils pratiquent avec assiduité, s'alignent sur la lune et les étoiles, recueillent l'eau de pluie pour pulvériser en dose homéopathique et en douceur un préparat fait de corne de vache truffée de bouse longuement mûrie en terre, des tisanes de prêle, qui stimulent les plantes, et de quartz des Alpes finement broyé qui magnifie l'effet des rayons du soleil, et aussi, comme tous les vigneronnais mais en quantité beaucoup plus faible, du cuivre et du soufre pour lutter contre le mildiou et l'oïdium. Bref, tout un art.

Le vigneron de Jussy évoque la dynamisation homéopathique et la physique quantique qu'on explore de l'autre côté du lac, au pied du Jura, et qui est aussi sensible aux forces d'attractions lunaires. «Un sol bien vivant est garant de vignes vigoureuses et de raisins sains», dit Alexandre, chapeau de paille sur la tête, taquinant du bout des doigts la vrille coquine d'un sarment de chasselas. «Pas de cisaille qui blesse les sarments dans nos parchets, on les liasse sur le fil de fer.»

Ce premier samedi de septembre ensoleillé, on les surprend, lui et Martine, au pied des Voirons, devant un groupe de visiteurs, des Norvégiens de la Genève internatio-



Au Château L'Évêque à Jussy, Martine et Alexandre Mévaux, deux vignerons passionnés de biodynamie. J.-F.M.

nale. Découverte réciproque. (www.chateauleveque.ch)

«Le travail de la vigne, c'est 80% de la qualité du vin, poursuit Alexandre, 10% sont encore gagnés à la vendange, manuelle, et à la table de triage. Le reste, c'est le travail d'infirmier du caviste.» Il faut surveiller les températures, observer, goûter, ajuster au besoin. Au domaine Château L'Évêque, ce sont les levures naturelles qui transforment le sucre en alcool. Les cuves prennent des formes d'œuf et de diamant. Le béton apporte de la minéralité au vin. Cet automne, Alexandre, qu'on peut suivre sur YouTube, va élargir son offre en élevant un pinot blanc dans une amphore en céramique.

Le vin est bon, ont dit les Norvégiens, conquis. «Surpris en bien», a ajouté un époux vaudois qui s'y connaît. Nous avons apprécié un cabernet Jura rosé, puissant et aromatique. Bon aussi est le rapport qualité-prix. Entre Arve et lac, à Hermance, Anières, Corsier, Meinier, Choulex, Gy et Jussy, on

pratique généralement la vigne à plat ou en pente douce, sans faire grimper les prix.

Labellisé Demeter

Les Mévaux sont certifiés Bio Suisse et Demeter. Ils sont les seuls avec le domaine des Bali-siers, à Peney, à afficher ce dernier label de la biodynamie. Alexandre Mévaux est le descendant d'une ancienne famille paysanne jusserande. Il a décroché un titre d'ingénieur en environnement à Lullier. C'est dans le cadre de la renaturation des rivières qu'il a connu son épouse, une Saucy de Delémont, dessinatrice en environnement.

Ils ont repris Château L'Évêque en 2007. Ils ont donc opté pour le bio avant de se lancer dans une longue reconversion à la biodynamie sur les conseils précieux et avisés d'un voisin de Ballaison, Dominique Lucas (www.les-vignes-de-paradis.fr), une véritable référence en France. «Au début, tout ne fut pas facile, confie Martine.

Voilà cinq ans qu'on est en vitesse de croisière. Depuis 2017, toute la vendange est vinifiée à Jussy et vendue en bouteille. La biodynamie aiguise la curiosité des consommateurs.»

Parent de trois enfants, le couple exploite encore 35 hectares de blé, soja, colza, tournesol. Leur amour de la terre mérite une visite. On s'y rend facilement en tram et en bus 32, en 45 minutes depuis Rive.

Caves ouvertes le samedi

Des cloches et des écussons contre la ferme disent l'histoire d'une terre d'élevage. Une affiche montre Martine et Alexandre sous le label des Caves ouvertes. Faute d'avoir pu accueillir le public à la fin mai, le couple participe à l'opération «Caves ouvertes, c'est samedi!» tous les samedis de 10 h à 16 h. L'opération se poursuit jusqu'à la fin de l'année, dit Denis Beausoleil, qui dirige l'Office de promotion des produits agricoles de Genève. Plus de vingt caveaux participent. Avant de partir, consultez le site www.geneveterroir.ch, il fourmille de bons plans. «Les vigneronnais sont un peu moins disponibles, termine Denis Beausoleil. Jusqu'à fin septembre, les vendanges sont prioritaires.»

L'année 2020 s'annonce magnifique. La vigne livre des raisins sains et concentrés, qui promettent des vins dignes de 2018, dit Marc Favre, vigneron-encaveur à Sézenove (grands-buissons.ch) et aussi président d'AgriGenève. Le souci, c'est la vente, les bistrotts fermés ce printemps, les fêtes annulées. Une très grosse inquiétude, qu'aggravent les importations à bas prix.

Caves ouvertes à la maison: lieux et horaires de toutes les caves sur www.geneveterroir.ch

Pour se relancer, Scott Jenny mise sur le service traiteur

Boulangerie Installée à l'avenue de Châtelaine, l'arcade historique ne ramène plus que 20% du chiffre d'affaires.

Vous êtes certainement passé devant cet immeuble des centaines de fois, sans jamais avoir fait attention à la petite arcade qui se trouve à son rez-de-chaussée. Jenny Traiteur, annonce la vitrine derrière laquelle se devinent une boulangerie et son tea-room.

À 8 h du matin, les rayons regorgent encore d'une multitude de pains et de viennoiseries, mais également de sandwiches et autres pièces salées, toutes faites maison. Sans oublier ce pâté en croûte à la viande de porc et au foie de volaille, 100% GRTA.

Pour découvrir d'où proviennent toutes ces victuailles, pas besoin d'aller très loin. C'est au rez inférieur de la boulangerie que se trouve le laboratoire de Scott Jenny, représentant de la 4^e génération de boulangers dans la famille. C'est en effet en 1924 que son arrière-grand-père, originaire de Bâle, rachète l'immeuble de Châtelaine et la boulangerie qui va avec.

Avant que Scott ne rejoigne les rangs de l'entreprise, s'y succéderont donc son grand-père Willy, George, le frère de celui-ci, ainsi



Scott Jenny dans son laboratoire de l'avenue de Châtelaine.

que son père Alain, dont il est aujourd'hui l'associé.

Croissants roulés à la main Ces lieux, le jeune patron les connaît par cœur pour les avoir fréquentés depuis sa plus tendre enfance. «C'est ici qu'on fait toutes nos cuissons. Nos croissants, on les roule à la main et on fait même les mélanges de farines qui composent nos pains, dont une partie est certifiée GRTA», explique Scott Jenny.

S'il essaie de se fournir au maximum auprès du cercle des agriculteurs genevois, il admet qu'il faut aller chercher plus loin certaines farines. «Je préfère encore de la fa-

rine locale non certifiée que de la farine bio provenant de Nouvelle-Zélande. Nos normes suisses sont plus strictes que la plupart des labels bios étrangers», ajoute l'entrepreneur, engagé à soutenir la production suisse.

Mais depuis quelques années, il admet que la concurrence est rude. «Depuis que le pain surgelé venu des pays de l'Est a inondé les stations-services et les grands hôtels, c'est difficile de faire des marges avec la vente de pain», se désolait-il. D'ailleurs, si ce cuisinier de formation, qui a fait ses armes dans plusieurs cinq-étoiles de la place, a fini par rejoindre l'entreprise familiale, ce n'est pas pour re-

prendre la boulangerie, mais pour développer son service traiteur.

«Aujourd'hui, c'est certainement ce qui nous distingue de nos concurrents. Les entreprises apprécient de pouvoir commander nos viennoiseries pour le petit-déjeuner en même temps que nos lunch boxes», note Scott Jenny.

Depuis le début de la crise, son système de livraison de repas à domicile a carrément explosé.

Nouveaux locaux à Peney

Si, aujourd'hui, la boulangerie de Châtelaine ne représente plus que 20% du chiffre d'affaires de l'entreprise, le plus gros des ventes provient de son arcade aux Halles de Rive, ouverte en 2017, et de son service traiteur. Afin de le professionnaliser davantage, le jeune patron est en train de construire une nouvelle cuisine à Peney, devant accueillir un restaurant et une salle de séminaire, dont la fin des travaux est prévue pour le mois d'octobre.

Mais la boulangerie, elle, ne bougera pas. Pour le moment en tout cas. «Rien que le four, qui a été fait sur mesure, c'est un investissement de 130'000 francs, déménager serait trop coûteux» conclut-il. **Andrea Machalova**

Jenny Traiteur Avenue de Châtelaine 80, 1219 Vernier. Ouvert tous les jours de 5 h à 18 h, sauf le samedi. Tél. +41 022 796 48 29 www.jenny-traiteur.ch

Divers produits et spécialités

Absintissimo René Wanner, 079 202 49 03. Sur rendez-vous. Visite de l'absintherie et dégustation. Absinthes, vodka, gin

et whisky. www.absintissimo.ch
Distillerie de Saconnex-d'Arve, Plan-les-Ouates Nicolas Bloch, Chemin de Maronsy 50, 022 771 10 38, Je, Ve 9h-12h et 14h-18h Sa 10h-12h. Eau-de-vie de pommes, poires, coings, framboises, mirabelles, kirsch, marc, lie, brandy. Distillerie à façon. eaudievie.ch

Bière du Lac, Confignon Michel Wagner, Chemin de Sur-Beauvent 2, 079 863 23 66. Lundi au samedi 16h-20h. Bières en bouteilles et bières pression. www.bieredulac.ch

Brasserie de la Pièce, Meyrin Laurent Serex et Raphaël Felix, route de Prévessin 62, 077 453 88 65. Sur rendez-vous. Bières en bouteilles et bières pression. www.lapiece.ch

Brasserie du Père Jakob, Soral Stefan Jakob et Fabien Claret, chemin des Effeuilles 84, 079 227 66 41 ou 078 719 40 39. Ve 15h-20h, sa 9h-12h. Bières en bouteilles et bières pression. www.perejakob.ch

Brasserie du Virage, Plan-les-Ouates Chemin de Maronsy 50, 022 736 14 33. Je 9h-12h et 14h-18h, ve 9h-12h et 14h-18h, sa 10h-12h. Bières en bouteilles et bières pression. www.virage.beer

Brasserie Bières du Niton, Genève Fabio D'Onofrio, rue Soubeyran 7, 076 322 98 08. Sur rendez-vous. Bières en bouteilles. www.niton.beer

Brasserie L'Apaisée, Genève Xavier Righetti, à la brasserie (19, route des Jeunes) lu au ve 9h30 à 17h30, à la vieille école (65, av. de Thônex) ve 17h à 21h et sa 14h à 18h. Shop en ligne. www.lapaisee.ch

Brasserie Les Coudres, Céligny Florian Golay et Fabien Baudet, route des Coudres 29. Sur rendez-vous. Bières en bouteilles. www.lescoudres.ch

Brasserie Chien Bleu, Genève Chemin des Saules, 076 374 66 49. Ma-me-je 14h-18h30. Bières en bouteilles et bières pression. www.chienbleu.ch

Brasserie des Murailles, Meinier Philippine Margand et Nathalie Droz, route de Corsing 48, 079 418 40 72. Ma et je sur ren-

dez-vous. Stands à disposition pour fêtes et manifestations.

Bières en bouteilles et bières pression. www.bmurailles.ch

Brasserie Post Tenebras, Grand-Saconnex Olivier Delaloye et Simon Fraga, chemin Torney 26, 076 616 91 06 ou 076 547 42 85. Sur rendez-vous. Bières en bouteilles. www.post-tenebras.com

Brasserie Totally Beer, Petit-Lancy Chemin des Vignes 18, 079 128 18 86. Sur rendez-vous. Bières en bouteilles. www.totallybeer.ch

Cave et domaine des Oulaines, Lully Famille Tremblet, route de Soral 106, 022 757 61 53. Ve 17h-18h30, sa 10h-16h, ou sur rendez-vous. Vins, vinaigre de vin, huiles (colza, tournesol, noix), ket-chup. www.cave-des-oulaines.ch

Denis Pinget, Jussy Route du Château l'Évêque 5, 022 759 14 58. Sur rendez-vous. Agriculture biologique. Huiles pressées à froid (carthame, colza, lin, noisette, noix, pavot, pépins de courge, tournesol), graines de lin et de pavot, lentilles, pois chiches.

Domaine de la Renardière, Meinier Claire-Lise Boujon, chemin des Vari-louides 12, 078 694 52 56. Sur rendez-vous. Vin de rhubarbe, rhubarbe.

Domaine de Montfleury, Meyrin Patrick Abbe, route de Prévessin 76, 022 341 14 64. Sur rendez-vous. Vins, huiles (carthame, colza, lin, noisette, noix, pavot, pépins de courge).

Domaine des Crêts-Malval, Dardagny Famille Pottu, route de Malval 40, 079 456 19 34. Me 16h30-19h, sa 9h-13h ou sur rendez-vous. Œufs d'oe, vins.

Ferme de Mâchefer, Versoix Hansruedi Roder, chemin de Mâchefer 29, 022 755 14 87. Sur rendez-vous. Huiles pressées à froid (carthame, colza, lin, noisette, noix, pavot, pépins de courge, tournesol), graines de lin et de pavot, lentilles, pois chiches. www.fermedemachefer.ch

Terre d'Esise, Aire-la-Ville Christophe Bosson, rue du Vieux-Four 62, 022 757 61 09. Je et ve 17h30-19h. Eaux-de-vie, huile de colza, huile de tournesol, noix, pâtes sèches au blé dur, vins. esize.wordpress.com

Marchés en ville et à la campagne

Avanchets

Centre commercial. Ve 8h-13h.

Carouge

Place du Marché. Me et sa 6h-14h. Jeudi 14h-21h (de mars à décembre).

Champel

Avenue Peschier. Je 6h30-13h15.

Cité-Nouvelle d'Onex

Avenue des Grandes-Communes 27. Me et sa (1^{er} avril au 30 septembre), 7h-13h, me et sa (1^{er} octobre au 31 mars), 8h-13h.

Collonge-Bellerive

Route d'Hermance 111. Ve 13h-19h.

Confignon

Chemin de Sous-le-Clos 32.

Ma et ve, 7h-12h.

Coutance

Rue Cornavin 3-5. Sa 6h30-14h15.

Corsier

Route de Corsier 20. Ve 7h-12h30.

Fusterie

Place de la Fusterie.

Me et sa 6h30-19h15.

Grand-Lancy

Place du 1^{er}-Août. Me et ve 6h-14h.

Grand-Saconnex

Parking de la place de Carantec.

Ma 7h30-13h. Promenade Rivoire.

1^{er} ve de chaque mois, 15h-20h.

Grottes

Place des Grottes 1. Jeudi

16h-20h30 (été) et 16h-20h

(hiver).

Boulevard Helvétique

Me 6h30-14h15, sa 6h30-14h15.

Lignon

Centre commercial. Je 8h-13h.

Liotard

Rue Liotard. Lu et je 6h30-13h15.

Meinier

Esplanade de la salle communale.

Je 16h-19h.

Meyrin

Place des Cinq-Continents. Ma et me 6h30-13h, ve 6h30-18h45, sa6h30-14h. Place de Meyrin-Village. Me 16h-19h.

Place de la Navigation

Ma, ve 6h30-14h15 et di 10h-19h.

Onex-Village

Rue Gaudy-le-Fort 30, je 7h-13h

(1^{er} avril-30 septembre), 8h-13h

(1^{er} octobre-31 mars), 8h-13h.

Onex Marchés du Monde

Place des Deux-Eglises, dimanche

8h30-14h (sauf dimanche de

Pâques).

Petit-Lancy

Place des Ormeaux.

Lu et je 6h-14h.

Plaine de Plainpalais

Ma et ve 6h30-14h15.

Di 8h30-18h15.

Plan-les-Ouates

Place des Aviateurs.

Lu et je 8h-12h30.

Place du Pré-l'Évêque, Eaux-Vives

Lu 6h30-13h15.

Puplinge

Place du Village. Ma 14h45-

17h30, je 7h-18h30.

Satigny

Place du Village. Ma et je 7h-13h.

Marché mensuel satignote

Tous les 2^{es} jeudis du mois

16h-20h

Vernier-Village

Devant la Coop. Sa 8h-13h.

Versoix

Place de la Gare. Sa 8h-14h.

Châtelaine

Place Rouge. Ma 8h-19h.

Anières

Gaëlle De Lafontaine a pris le business familial en main

Des bouquets minute et à des prix abordables, c'est ce qui différencie les produits de l'horticultrice de la concurrence.

Andrea Machalova

Moins de trois minutes, voilà le temps qu'il faut à Gaëlle De Lafontaine pour composer un bouquet d'une trentaine de fleurs, toutes cultivées sur le domaine familial à Anières. Sur un peu plus de 13 hectares, elle et son père cultivent quelque 100 variétés de fleurs. Célosias, dahlias, clématites ou œillets de poètes, les rayons de la petite boutique, sise au 30, chemin des Avallons, sont une invitation à l'émerveillement.

Colorées et résolument modernes, les créations florales de Gaëlle y partent comme des petits pains. «Les fleurs sont magnifiques et durent beaucoup plus longtemps que celles qu'on trouve en grande surface. Quant aux prix, ils restent abordables», confie une cliente arrivée avec son fils. Après un tour dans la caverne d'Ali Baba de la floricultrice, une chambre froide remplie d'une



Gaëlle De Lafontaine et ses créations florales. LUCIEN FORTUNATI

multitude de variétés de fleurs, ils repartiront avec deux grands bouquets préparés à la minute, chacun à 36 francs.

Campagne sur Instagram

En une matinée, la jeune fleuriste peut composer jusqu'à une quarantaine de ces compositions qui seront ensuite vendues directement sur place, les jeudis et vendredis après-midi, à la station de service d'Anières, ainsi que sur les marchés, où la famille réalise la plus grosse de ses ventes, soit 85% du chiffre d'affaires. Mais cette année, avec la fermeture de ces derniers à la mi-mars, moment où les premières tulipes sortent de terre, il a fallu se repenser.

Ni une, ni deux, Gaëlle a alors pris les choses en mains et s'est tournée vers les réseaux sociaux. «J'ai fait une campagne à 40 francs sur Instagram pour annoncer que notre boutique à la ferme restait ouverte et que nous faisons également de la livraison. Le post a touché plus de 2000 personnes. Au final, on a travaillé plus que la normale», sourit la jeune femme, visiblement fière du résultat. Et elle a de quoi, car ce n'est pas la première fois que ses idées innovantes contribuent à relancer le business familial, fondé par son arrière-grand-père en 1956.

Pour survivre, il a fallu innover. Il y a deux ans, alors que les ventes étaient en baisse, Gaëlle a l'idée de

transformer l'offre de l'entreprise en proposant davantage de bouquets à des prix abordables. De petite taille, faciles à transporter et vendus directement avec un contenant pouvant faire usage de vase, ils sont devenus ses best-sellers. Il faut dire qu'à 15 francs par pièce, le prix est imbattable. «En comparaison avec nos concurrents, nous sommes plus fleuristes qu'horticultrices, car nous proposons également des bouquets composés. C'est aujourd'hui ce qui fait notre différence», assure l'entrepreneuse, qui ne regrette pas aujourd'hui d'avoir écouté son père, qui lui a conseillé de s'inscrire à l'École d'horticulture de Lullier.

Diplômée il y a cinq ans, Gaëlle ne manque pas d'idées pour apporter d'autres touches à l'entreprise. Elle aimerait ainsi se lancer dans la culture de fleurs comestibles et, pourquoi pas, ouvrir un jour un tea room sur la propriété. En attendant, elle y a déjà installé un petit coin lounge à l'extérieur, où comment profiter des derniers rayons du soleil.

Fleurs De Lafontaine Chemin des Avallons, 30 1247, Anières. 079 617 42 96. Vente sur place les jeudis et vendredis de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 19 h 30. Présent sur les marchés de Rive le mercredi et le samedi, et le dimanche à Plainpalais.



Christophe Courtois fait partie des innovateurs. LUCIEN FORTUNATI

«Allô, ici la Terre d'appel!»

Téléphone

Un numéro gratuit met en contact les citoyens curieux et les professionnels de la terre.

Promenade fin août sur le magnifique coteau de Landecy. Une ou deux vignes sont toutes blanches. Quel est ce badigeon qui couvre les grappes déjà gorgées de sucre?

Veut-on effrayer les étourneaux ou dissuader les charpentiers? Je compose le 0800 800 833. Au bout du fil, Sarah Meylan (www.lavigneblanche.ch).

Vigneronne-encaveuse à Coligny, elle participe avec onze autres collègues à l'opération Terre d'appel, un nouveau service d'AgriGenève ouvert en mai 2020. Objectif: resserrer les liens entre la ville et la campagne.

Les vignes blanches? C'est de l'argile finement moulue, du kaolin et de l'eau, répond la patronne du domaine de la Vigne blanche, un traitement 100% bio pour lutter contre la mouche Suzuki, dont les piqûres peuvent détruire la récolte, surtout les rouges.

Un lourd investissement

Deuxième question: pourquoi les lentilles GRTA de Sauvigny ne sont pas bios et pourquoi les paquets de 500 g sont vendus 4 fr. 95 à Manor alors que des lentilles déclarées bios du Canada trouvées à la Migros sont à 2 fr 50? Allô, Terre d'Appel? Cette fois, c'est Christophe Courtois qui répond (www.fermeccourtois.ch). L'agriculteur de Versoix est le spécialiste de la lentille. Il en produit 30 tonnes par année. Le canton compte une douzaine de producteurs, dont deux ou trois sont labellisés bio.

«Le point noir, c'est l'enherbe-

ment, dit le Versoisien, mais je compte m'équiper d'une machine de précision pour désherber mes champs. Un investissement de 60'000 francs, c'est lourd. Le problème, c'est qu'on sème chaque ligne à 12,5 cm et que la machine ne travaille pas au-dessous de 15 cm de largeur. L'autre défi, c'est qu'en Suisse, le label bio n'est décerné que si toute l'exploitation passe en bio.»

«Franchement, constate le paysan, c'est un risque économique énorme que je ne peux pas prendre actuellement. Je devrais replanter quatre hectares de fruitiers avec des variétés rustiques. J'y réfléchis. Pour l'heure, comme tous les paysans, je cultive en minimisant au maximum les produits chimiques.» Personne, en effet, ne renonce aux médicaments quand la maladie est là.

Le Canada, un géant...

Et la question du prix? «C'est un vrai problème, constate Christophe Courtois. Le plus gros producteur de lentilles du monde est le Canada. Les exploitations sont énormes. Leurs normes de production sont différentes des nôtres.»

Difficile d'être concurrentiel. Par exemple, en culture conventionnelle, on asperge les champs de glyphosate pour égaliser la maturation des graines, ce qui est heureusement strictement interdit en Suisse.

Le traitement permet d'égaliser la maturité des lentilles et de réduire les pertes à la récolte. Ces exploitations géantes disposent de trieuses optiques hors de prix qui éjectent de la récolte tout ce qui n'est pas une lentille. Christophe Courtois conclut: «Les consommateurs devraient se demander si acheter des lentilles du Canada, même bios, est la meilleure façon de préserver la nature chez nous.»

Jean-François Mabut

Fleurs

Chabry Fleurs, Bellevue Route de Valavran 62, 022 774 10 87
Boutique: lu 13 h 30-18 h, ma-sa 8 h-12 h et 13 h 30-18 h, fermé mercredi après-midi et dimanche.
Fleurs en pot, fleurs coupées. Marché de Plainpalais dimanche.
www.chabryfleurs.business.site
De Lafontaine Thierry et Gaëlle, Anières Chemin des Avallons 30, 079 617 42 96. Boutique: je et ve 9 h 30-19 h 30. Fleurs coupées. Marché de Rive mercredi-samedi. Marché de Plainpalais dimanche.
Gallay-Fleurs et Domaine de la Brunette, Cartigny Famille Gallay, route de Chancy 360, 022 756 16 76. Lu au sa 8 h-18 h. Panier du terroir, marché à la ferme. Fleurs coupées et plantes en pot. www.gallay-fleurs.ch
Ethnoz Fleurs, Perly Route de Saint-Julien 299, 022 771 24 02, et

chemin Furet 71 (magasin aux Charmilles, 022 344 00 15). Fleurs coupées et plantes en pots. www.ethnoz-fleurs.ch
Gaud Fleurs Genève, Plan-les-Ouates Pierre-Alain Gaud, chemin des Vaulx 20, 022 771 16 88. Lu-ve 8 h-12 h 13 h 30-17 h, visite de l'exploitation sur rendez-vous. Fleurs coupées et plantes en pots. www.gaud-fleurs.ch
GD FLEURS, Grand-Lancy Christiane Nea, avenue Curé-Baud 7, 022 794 25 48. Lu 10 h-18 h 30, Ma au ve 8 h 30-18 h 30, Sa 8 h 30-15 h 30. Fleurs coupées et plantes en pots. www.gd-fleurs.ch
Jardins Jauch, Meinier Daniel Jauch, route de Compois 24, 022 752 10 75. Sur rendez-vous. Fleurs coupées et plantes en pots. www.jardins-jauch.com

Jousson Fleurs, Vésénaz Quentin Weideli, chemin de la Caille 47, 078 882 47 27. Me et ve 16 h-19 h (d'avril à octobre). Fleurs coupées. www.joussonfleurs.ch
La Jardinerie Roy, Vésénaz René Roy fils, route de Thonon 200, 022 752 34 28. Lu-sa 7 h 30-12 h et 13 h 30-18 h. Plantes en pots. www.jardinerieroy.ch
Pépinières genevoises, Bernex Vincent Compagnon, route du Merley 46, 022 757 50 00. Sur rendez-vous. Arbres, arbustes. www.pepinieres-genevoises.ch
Pépinières Jacquet SA, Satigny Famille Jacquet, chemin de la Vieille-Servette 4, 022 753 21 91. Lu-ve 7 h 30-12 h et 13 h-17 h, samedi sur rendez-vous. Arbres, arbustes. www.jacquet.ch
Roussillon Fleurs, Meyrin Rémy Abbt, chemin des Ceps 70,

022 782 90 12. Lu-ve 9 h-12 h 30 et 13 h 30-18 h 30, sa 9 h-16 h 30. Fleurs coupées et plantes en pots. www.leroussillon.ch
Taverny établissement horticole, Puplinge Famille Taverny, chemin des Fleurs 6, 022 349 72 02. Chemin des Fleurs: lundi au samedi de 8 h à 17 h, Marché de Carouge mercredi et samedi, marché de Plainpalais mardi et vendredi. Fleurs, plantes en pots. www.chemindesfleurs.ch
Verdonnet-Bouchet, La Flânerie, Troinex Famille Verdonnet, chemin de la Cantonnière 30, 022 899 19 50. Lu-ve 7 h 30-12 h et 13 h 30-16 h 30. Visite guidée de l'exploitation. Fleurs, plantes aromatiques, plantes en pots, légumes. www.verdonnet-bouchet.fr

PUBLICITÉ

SEMAINE DU GOÛT GENEVOISE

17-27 SEPTEMBRE 2020

Du champ à l'assiette, mangez local et de saison

www.semainedugout-ge.ch

2020 BIS ANNEE GENÈVE SEMAINE DU GOÛT GENEVOISE SETTIMANA DEL GUSTO

Société des Cafetiers Restaurateurs Hôteliers de Genève

GENÈVE Terroir

REPUBLIQUE ET CANTON DE GENÈVE

VILLE DE GENÈVE

Boucherie familiale de Bernex



Lara Graf, jeune éleveuse de 20 ans, en compagnie de sa bufflonne préférée, «Larissa», à Bernex. LUCIEN FORTUNATI

La première mozzarella di bufala genevoise est née

Plus crémeuse et plus digeste que sa version au lait de vache, la bufflonne de Lara Graf est désormais en vente.

Andrea Machalova

Vingt ans à peine et déjà l'ambition de révolutionner le business familial. Lara Graf n'a pas attendu d'avoir terminé sa formation d'agrotechnicienne pour se lancer un défi: être la première à proposer de la mozzarella di bufala genevoise.

Chose promise, chose due, ses fromages sont désormais en vente à la boucherie Graf à Bernex, fondée par ses parents il y a une vingtaine d'années. Outre les mozzarellas, disponibles en deux tailles, le rayon frais de la boucherie propose également du lait, du beurre ainsi que des yogourts au bon lait de bufflonne.

Deux fois plus gras (8%) et plus riche en protéines que celui de

vache, le lait de bufflonne est également plus digeste, ce qui le rend particulièrement attractif pour les intolérants au lactose. C'est également le gras qui rend les mozzarellas de la famille Graf beaucoup plus onctueuses que celles que l'on trouve généralement dans la grande distribution. «La plupart des mozzarellas de bufflonne produites industriellement contiennent d'ailleurs du lait de vache, précise Lara. La nôtre, c'est à 100% du lait de bufflonne.»

Le veau surprise

Si l'élevage de la famille Graf compte quelque 150 bêtes, principalement des vaches et des cochons, c'est l'année dernière que treize bufflonnes et un buffle ont rejoint son exploitation de Bernex. «Ce sont mes parents qui ont eu l'idée de commencer l'élevage après avoir découvert une exploitation similaire lors d'un voyage en Italie. La concurrence est rude aujourd'hui, il faut se démarquer par l'offre», ajoute la jeune éleveuse, qui ne pensait pas démarrer la production des fromages avant l'année prochaine. C'est l'arrivée inattendue d'un veau qui a accéléré les choses.

«L'une des bufflonnes qu'on avait achetées était portante, chose que nous ignorions. Nous avons découvert le veau dans l'enclos au printemps, ce qui nous a permis de commencer la traite plus tôt que prévu.»

Si la mozzarella de la famille Graf n'est pour le moment pas certifiée GRTA, c'est que ce n'est pas à Genève, mais dans le Val-de-Travers (NE), à la ferme Stähli, à la ferme Stähli, que le lait de bufflonne est transformé en fromage. Lara Graf a pourtant la ferme volontée de ramener la production à Genève. Pour cela, la construction d'une nouvelle exploitation qui devrait accueillir la fromagerie, l'élevage de bufflonnes mais également le magasin et la boucherie est prévue.

Diversifier l'offre

Mais pour l'heure, les Graf attendent toujours l'autorisation de construire. «Cela fait quatre ans qu'on a fait la demande. Parfois, j'ai l'impression qu'on essaie simplement de nous mettre des bâtons dans les roues», regrette la jeune femme, qui ne se destinait pas à devenir éleveuse de bovins. Aujourd'hui, elle n'échange-

rait pourtant son cheptel pour rien au monde. «Travailler avec les animaux, c'est ce que je préfère», dit-elle en pénétrant dans le pâturage situé non loin de la ferme. Rapidement, les trois bufflonnes présentes sur place accourent vers elle. Moins grandes que les vaches, elles n'en sont pas moins impatantes. «Elles ont leur caractère. On a dû se mettre à trois pour les faire monter dans le transporteur. Mais une fois qu'on les a apprivoisées, elles se comportent comme des petits chiens», ajoute l'éleveuse en caressant le museau de Larissa, sa préférée.

D'ici à cinq ans, l'élevage pourrait compter jusqu'à 80 bufflonnes. Quant aux produits, l'offre devrait se diversifier. Lara aimerait notamment se lancer dans la production de la burrata et de glaces, prévues pour l'année prochaine.

Boucherie Graf

Chemin de la Chapelle 7, 1233 Bernex
Tél. +41 22 850 04 45.
Ouvert le mercredi, de 15 h à 18 h, et le jeudi et samedi de 9 h à midi.

Jean-Marc Pallud mise sur des pommes résistantes

Plan-les-Ouates

Parmi les 17 variétés que l'arboriculteur cultive au Verger d'Arare, cinq sont plus coriaces face aux maladies.

Elles s'appellent Rubinola, Bonita, Admiral, Lucy ou Topaz. Croquantes juste comme il faut et juteuses à souhait, elles sont les stars du Verger d'Arare. Surtout en ce moment, alors que les rayons du soleil automnal teintent leurs robes de couleur grenat, adoucissant lentement l'acidité de leur jus. Mi-acidulées, mi-sucrées, c'est ainsi que les aime Jean-Marc Pallud, qui cultive des pommes depuis 1985, année où il a repris le domaine familial de Plan-les-Ouates.

Parmi ses préférées, il cite en premier la Bonita, pour la justesse de son goût et sa longue conservation. Dotée d'une peau fine, de chair ferme et aromatique, elle se consomme tout aussi bien crue qu'en tarte ou compote. Mais pour l'arboriculteur, cette espèce a une autre qualité que ses consœurs plus connues comme la Gala ou la Golden ne possèdent pas. Issue d'un croisement entre la Cripps Pink et la Topaz, la Bonita est résistante à la tavelure, un champignon ennemi numéro 1 de la pomme, qui a tendance à se développer en cas d'humidité, laissant des taches brunes sur les fruits. Alors pour l'éviter, il y a trois ans, l'arboriculteur a monté des sondes dans son verger.

«Les installations mesurant l'humidité et la pluviométrie nous envoient des indications toutes les cinq minutes, ce qui nous permet de traiter uniquement en cas de besoin et de manière très ciblée», précise Jean-Marc Pallud, qui, cette année, n'a fait appel aux fongicides qu'en de rares occasions.

Sur un peu plus de trois hectares que compte le verger d'Arare, le spécialiste du fruit cultive pas moins de 17 variétés de pommes, dont cinq résistantes à la tavelure, trois variétés de poires et des pru-

neaux. En ce moment, c'est la cueillette des Gala, des Rubinola et des Elstar qui occupe les journées de Jean-Marc Pallud. De 8 h à 17 h, ils sont cinq à sillonner les rangées d'arbres fruitiers. Comptez 100 kg de fruits récoltés par personne à l'heure. Un travail fatigant, assure l'arboriculteur, pas tant pour le côté physique que pour les aléas de la météo. «C'est un travail répétitif, mais pas machinal, précise Sandie, la patronne des lieux, croisée au milieu du verger. Il faut se concentrer pour ne pas écraser la chair de la pomme en la cueillant et veiller à respecter le calibre.»

Les belles pommes charnues iront à la vente, les autres, dont le diamètre est inférieur à 65 mm, seront transformées en jus. On en trouve deux variétés à l'achat directement à la propriété, du jus de pomme frais pouvant se conserver une semaine au frigo et le pasteurisé, conditionné dans des récipients sous vide de 5 ou 10 litres, à garder six mois au maximum.

Une fois récoltés, les fruits sont placés dans des palox d'une contenance de 280 kilos, puis stockés dans un frigo à 1 degré et 92% d'humidité, ce qui permet de ralentir leur maturation. Un procédé de conservation qui permet au marchand d'étaler la vente jusqu'au mois de mars de l'année suivante. Parce que sa production reste trop petite pour pouvoir être vendue en grande surface toute l'année, Jean-Marc Pallud a fait le choix de la vente directe. Un choix qui a payé, au début en tout cas, mais depuis que tous les autres producteurs s'y sont mis également, la concurrence est rude. «C'est un métier difficile, je préférerais que mes enfants ne fassent pas ce travail.» Que deviendra le verger? La question reste, pour l'heure, en suspens. **A.M.**

Verger d'Arare

Route de Bardonnex 106, 1228 Plan-les-Ouates. 079 417 58 08.
Du lundi au vendredi de 14 h 30 à 18 h. Samedi de 10 h à 12 h et de 13 h 30 à 16 h. Dimanche de 10 h à 12 h. Distributeur auto. 7 j/7.



Jean-Marc Pallud cultive des pommes depuis 1985. L. FORTUNATI

Élevage, production animale

Boucherie Graf, Bernex

Famille Graf, chemin de la Chapelle 7, 022 850 04 45. Me 15 h-18 h, je et sa 9 h-12 h. Charcuterie de bœuf, de porc, viande de bœuf, viande de porc. **Chèvrerie du Champ Courbe, Cartigny** Famille Gribi, rue du Temple 6-10, 022 756 01 62. Produits en libre-service 7 jours sur 7 (de mars à novembre). Sur demande, école à la ferme et visites de l'exploitation. Produits laitiers, fromages de chèvre, œufs. www.chevrerie.ch

Clos du Château, Chouilly

Lionel Dugerdil, route du Crêt de Chouilly 29, 022 753 01 44. Sa 9 h-12 h 30. Viande de bœuf Angus sur commande. www.closduchateau.ch

Domaine du Nant d'Avril, Satigny

Famille Grolimund, chemin de Merdisel 34, 022 753 17 74. Sur rendez-vous.

Dégustations, pensions pour chevaux. Vins, volailles fermières. www.nant-davril.ch

Ferme Bieri, Avully Claude Bieri, chemin des Tanquons 41, 079 626 97 40. Sur commande. Viande de bœuf.

Ferme Jaquet et La Vacherie du Carre, Meinier Marc Jaquet et Mathieu Meylan, route des Carres 17, Meinier. Agriculture biologique. Viande de bœuf, charcuterie de bœuf, vins, sapins de Noël - 022 750 15 22 (Marc Jaquet). Lait cru en vrac (tous les jours de la semaine, sauf le mercredi, de 17 h 30 à 18 h, de mi-septembre à mi-juin); fromages frais et affinés de vache - 076 616 19 84 (Mathieu Meylan).

Ferme Miville, Cartigny Blaise Desbaillet, route de Vallières 22, 022 754 17 75.

Sur rés. Volaille, pommes de terre. **Château des bois, Satigny** Chemin de la Combe d'Ornex 10, 022 341

30 50 Horaire: samedi de 10 h à 12 h 30 ou sur rendez-vous. chateaudesbois.ch

Les Bougeries, Vandœuvres Famille Stalder, route de Choulex 80, 022 750 16 05. Lu-ve 9 h-11 h 30 13 h 30-17 h, sa 9 h-12 h (téléphoner avant de passer). Tables d'hôte toute l'année (maximum 20 personnes), visites de l'exploitation. Vins du domaine, céréales, confitures, raisins, huiles, noix, œufs, viandes (bœuf, porc) et volaille.

Les poulets de Jussy Famille Chenevard, chemin de la Vigne-à-Jean, 079 473 70 62. Sur rendez-vous (réservation en ligne). Volaille. pouletdejussy.ch **Maison Forte, Troinex** Patricia Bidaux, Route de Bossey 4, 022 784 15 77. Volailles de Marsillon sur commande. www.maisonforte.ch

Fruits

Cave et domaine Les Perrières, Peissy Famille Rochoix, route de Peissy 54, 022 753 90 00. Vente de fruits pendant la récolte de début septembre à fin octobre.

Au Domaine Les Perrières, lu-ve 9 h-12 h/14 h-18 h et samedi 9 h-12 h/14 h-17 h, et au hangar route de l'Allondon 24, sa et di 14 h-18 h pendant la récolte. Vin et jus de pomme toute l'année. lesperrieres.ch

Cidrerie de Meinier Claude Ménétre, route de Compois 23, 079 213 89 26. Lu-sa 10 h-18 h (sep. à déc.), Lu-ve 14 h-18 h et sa 11 h-18 h (jan. à avril), libre-service en dehors de ces horaires. Cidre, pommes, jus de pomme. cidriedemeinier.ch

Domaine de l'Orcy, Collex-Bossy Claude Mercier, chemin de l'Orcy 20, 079 449 10 12. Me-di 9 h 30-11 h 30 et 13 h 30-16 h 30 (septembre-octobre), autocueillette de pommes. Vente de pommes,

confitures, eaux-de-vie, jus de pomme, miel et vins.

Domaine des Molards, Russin Famille Desbaillet, route des Molards 21, 022 754 15 40. Lu-ve 18 h-19 h, sa 11 h-12 h et 17 h-18 h. Réception dans le caveau de 10 à 150 personnes, dégustation, visites. Vins, eaux-de-vie, cidre, pêches, pommes, poires, jus de pomme. www.molards.ch

Domaine Girod Frères, Collex-Bossy Sylvain Girod, rte d'Ornex 19, 022 774 16 97. Lu-ve 17 h-19 h, sa 9 h-12 h, self-service 7 j/7, me et sa 9 h-12 h et 13 h 30-17 h 30 (sep. à oct.), sa 9 h-12 h et 13 h 30-17 h (nov. à jan.), sa 9 h-12 h (jan. à août). Eaux-de-vie, jus de pomme, pommes, miel, vins.

Ferme des Bois, Bernex Grégory Donzé et Annette Chevalley, route de Lully 110, 022 757 27 29. Lu-ve 17 h-19 h, sa 9 h-12 h, libre-service et distributeurs 7 j/7. Pommes, jus de pomme, cerises.

Les Grands Vergers de Russin

Famille Porchet, route du Mandement 301 (hangar pendant la récolte) ou route des Molards 1, 022 754 13 39. Lu-ve 13 h 30-18 h, sa-di 10 h 30-18 h (septembre à novembre), sa matin ou sur rendez-vous (reste de l'année). Pommes, jus de pomme, vins.

Verger d'Arare, Plan-les-Ouates Famille Pallud, rte de Bardonnex 106, 079 417 58 08. Sa 10 h-12 h 13 h 30-16 h, lu-ve 14 h 30-18 h, di 10 h-12 h. Distributeur auto. de pommes 7 j/7, 8 h-20 h. Pommes, jus de pomme, jus de pomme frais en saison, poires, jus de poire, pruneaux, pomme-geneve.ch

Verger de Saint-Loup, Versoix Famille Serex, route de Saint-Loup 54, 022 755 60 10. Sa 9 h-17 h (du 15 septembre à fin avril). Distributeur auto. 7 j/7. 8 h-20 h. Pommes, poires, jus de pomme, jus de poire, cidre pétillant, miel. www.pomme.ch

Semaine du goût

Benjamin Gardin magnifie le terroir genevois

Le chef de l'Odéon propose un menu intégralement composé de produits issus de notre agriculture et de notre élevage.

Alain Giroud

Un bistrot à l'ancienne comme on les aime. L'Odéon, établissement né en 1903, a conservé son charme d'antan. Un espace «café» avec ses vénérables tables et chaises en bois, ses banquettes ancestrales et ses affiches publicitaires d'un autre temps.

À l'arrière, la salle de restaurant se veut plus cosy, tout en gardant cette ambiance surannée qu'on adore. Dans un tel décor, la cuisine se met bien entendu au diapason. Benjamin Gardin propose des plats traditionnels, souvent canailles, et le plus souvent élaborés avec des produits genevois. Il mérite son titre d'ambassadeur du terroir...

Un coup d'œil à la carte confirme ces bonnes dispositions. Tous les légumes proviennent de l'agriculture cantonale, comme les œufs, le lait, le cochon, les poissons du Léman (le brochet transformé en quenelles dodues et les écrevisses à la base de la sauce Nantua). Petite exception pour les perches, annoncées sur l'ardoise «pas du lac». Il faut que les prix restent raisonnables... Il sert même, avec son tartare de mozzarella aux petits légumes, des blinis certifiés GRTA, confectionnés par la maison Jungo à Perly.

Semaine gourmande

La semaine du goût est donc gourmande à l'Odéon. Le menu s'ouvre sur des œufs de la ferme du Lignon préparés en meurette. Le chef a choisi un gamay de chez nous pour mitonner cette sauce d'origine bourguignonne. Là-bas, le pinot noir est pourtant de rigueur. Mais faisons confiance à Benjamin, qui ajoute comme de bien entendu les traditionnels lardons et croûtons imposés par la recette.

En plat principal, une côte de cochon épaisse, à la couche de gras généreuse, joue les vedettes.



Le patron de l'Odéon, Benjamin Gardin, dans l'espace «café» de l'établissement. MAGALI GIRARDIN

«Benjamin Gardin propose des plats traditionnels, souvent canailles»

Elle provient de l'élevage de Josef Meyer, au Château du Crest, à Jussy. Elle est entourée de lentilles vertes de Sauverny et d'une fricassee de haricots commercialisés par l'Union maraîchère de Genève.

Au dessert, des fraises de la même provenance sont associées à du yaourt au lait GRTA et du maïs soufflé au miel du Domaine de l'Abbaye à Presinge.

La Cuvée du Patron

Ambassadeur oblige, la carte des vins de l'Odéon est riche en étiquettes genevoises. Mais Benjamin Gardin va plus loin. Il propose

une Cuvée du Patron! Un assemblage de cépages rouges (merlot et cabernet sauvignon) élevé en cuves. Non, il ne s'agit pas d'un bordeaux, mais d'une élaboration spécifique de Jérôme Cruz, du Domaine de Beauvent à Bernex. Un cru élégant qui accompagne avec bonheur le menu de la Semaine du goût.

L'Odéon, 60, boulevard Saint-Georges. Tél. 022 328 55 98. Fermé samedi midi et dimanche. Menu de la Semaine du goût 45 fr. À la carte (entrée, plat et dessert), compter 70 fr. Terrasse. Accès handicapés

Or et argent pour Genève au Mondial des pinots

Récompenses Belle prestation de la petite délégation genevoise qui obtient de l'or et de l'argent lors de la 23^e édition de ce concours organisé par Vinea du 4 au 6 septembre à Sierre. Félicitations au Domaine Les Hutins, récompensé d'une médaille d'or pour son rosé de pinot, à Stéphane Dupraz, qui obtient de l'argent pour son pinot blanc, tout comme la famille Dethurens (Château de Laconnex) pour son pinot gris et Jean Batardon avec son pinot noir. Résultats complets sur vinea.ch.

T.T.

Initiation et dégustation

Cours d'œnologie Dès le 4 novembre et pour six mercredis de suite, des vigneronnes et vignerons vous proposent entre 19 h et 21 h de déguster une grande variété de vins pour découvrir le vignoble genevois, les techniques de vinification, les cépages rouges et blancs. Enfin, il y aura deux séances sur les vins mousseux et doux, juste à temps avant les fêtes de fin d'année! Compter 240 fr. pour les six séances. Inscriptions sur: www.geneveterroir.ch.

T.T.

Vente directe de raisins de table

Satigny C'est l'automne et vous désirez croquer dans de beaux grains de raisin bien mûrs garantis Genève Région - Terre Avenir (GRTA)? Le domaine des Pendus vous propose des cépages spécifiques de raisins de table blancs et rouges, palatina et muscat bleu, et moût frais. En vente directe au domaine, 6 fr. 50 le kilo. Horaires: du lundi au vendredi, 16 h-19 h, samedi, 10 h-13 h, ou sur rendez-vous. Domaine des Pendus, 1, route de Peney-Dessus, 1242 Satigny, 079 626 70 02. www.domaine-des-pendus.ch.

T.T.

Un bar ouvre

Mandement L'inauguration du premier bar à vin du Mandement, ce sera le 26 septembre, dès 15 heures au 183, route du Mandement, à Satigny. Il sera possible de déguster les soirs de semaine des vins du terroir et des planchettes de produits locaux. Renseignements complémentaires sur Facebook (Autre Chose Satigny) et Instagram (Satigny Autre Chose). T.T.

La Semaine du goût se déroule sur dix jours

Manifestation La Ville et le Canton s'unissent pour célébrer le goût et mettre en valeur l'exceptionnelle richesse de notre patrimoine gastronomique. Durant dix jours, du 17 au 27 septembre, grâce à l'engagement d'une cinquantaine de restaurants mais aussi à travers l'organisation de nombreuses dégustations, d'apéritifs et de discussions, la Semaine du goût nous rappelle l'importance d'une alimentation locale, de saison et de qualité. En valorisant le travail des producteurs genevois, en mettant également à l'honneur le talent de chefs inspirés, elle permet de questionner notre rapport à la nourriture, de mettre en exergue les bienfaits d'une alimentation équilibrée pour notre santé et de partager de beaux moments de convivialité. Retrouvez tous les restaurants participants sur geneveterroir.ch et la liste complète des événements sur gout.ch. T.T.

De l'or pour deux domaines genevois

Récompenses Beau résultat au Grand Prix international Mundus Vini pour les domaines de Château du Crest et des Charmes, qui ont obtenu de l'or, alors que ceux du Vignoble de l'État et des Bossons ont obtenu de l'argent. Cette performance fait suite au Grand Prix du vin suisse, où Genève a récolté 28 médailles d'or, dont 4 ont été nommées pour la grande finale de Berne, prévue à la fin du mois d'octobre. Il s'agit des Curiades, du Vignoble de l'État, de la Merminière et de la Cave de Genève. 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

Agriculture contractuelle

Cultures locales, Dardagny
 Route du Mandement 548, 0788817815. Me et je 13h-18h30 (avril à décembre), sa 9h-13h (du 9 mai au 17 octobre) ou sur rendez-vous. Paniers contractuels, école à la ferme. Fruits et légumes.
www.cultureslocales.ch
Ferme des Verpillères - Les Ares et vous, Choulex
 Famille Desombes, chemin des Princes 137, 0788428350 ou 0762048676. Sur rendez-vous. École à la ferme. Légumes, céréales, huiles, viandes (agneau et porc), miel.
Ferme du Monniati, Jussy
 Quentin Tanner et Grégoire Stocky, route de Monniati 111, 0788751239. Sur rendez-vous. Paniers contractuels, légumes, viande d'agneau.
Jean-Charles Argand, Corsier
 Route de Corsier 20A,

0765625967. Marchés 6h30-13h, ma à Vandœuvres, me et sa à Rive, vendredi matin à Corsier et vendredi après-midi à Collonge-Bellerive. Fruits, légumes, fleurs.
L'Affaire Tournerève, Choulex
 Chemin des Princes 137, 0762855752. Sur commande. Céréales, huiles, pommes de terre, viande (saucisses), miel, jus de fruits, fruits (pommes et poires).
www.tournereve.ch
Le Jardin de Max, Vézenaz
 Famille Dupraz-Dange, route de la Capite 218, 0797835724. Sur rendez-vous. Paniers contractuels. Légumes.
www.lejardindemax.ch
Les Cueillettes de Landey
 Réservé aux membres, Légumes, fruits, petits fruits.
www.cueillettes.org
Les Jardins de Cogne, Sézegnin
 Chemin des Plantées 66, 0227563445 ou 0763296026.

Sur rendez-vous. Agriculture biologique, école à la ferme. Légumes.
Les Jardins de Trajets, Troinex
 Fabien Fogal, route de Bossey 21, 0793210991. Mercredi 9h-12h et 13h-16h. Légumes, fruits, coulis de tomates, plantes aquatiques, plantes aromatiques.
www.trajets.org
Les Potagers de Gaïa, Hermance
 Hugo Dufour et Raphaël Piuze, route d'Hermance 527, 0787402539 ou 0763166868. Sur rendez-vous, libre-service 7j/7 8h-18h. Paniers contractuels, libre-service. Légumes, œufs, fruits selon la saison, plantes aromatiques.
www.potagersdegaia.ch
Les Vergers d'Épicure, Genève
 Pas de vente directe, accueil de nouveaux membres sur www.vergers-epicure.ch. Fruits, jus de fruits, vin, confitures, miel.

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

Gagnantes du dernier concours:
Carine Lutz, Genève et Nicole Genoud, Petit-Lancy

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

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

PAR COURRIER:
 Envoyez une carte postale avec vos coordonnées à l'adresse:
Tribune de Genève - Concours Terroir
 CP 5503 - 1211 Genève 11.

Délaï de participation: mercredi 23 septembre à 23h
 Conditions sous www.tdg.ch/concours