

TRIBUNE D’ESTERROIR

SPECIAL FÊTE DES VENDANGES

GRANDES CULTURES 2
RENCONTRE AVEC BLAISE DESBAILLET
QUI CULTIVE DU TRÈFLE À RUSSIN.

GASTRONOMIE 3
KEVIN NOUANI ET SON ÉQUIPE ONT
REPRIS LE VIGNOBLE DORÉ.

ORIGINAL 3
LE SANDWICH FONDUE FAIT
SON APPARITION SUR LE STAND DES
LRG.

DIVERSITÉ 4
LE DOMAINE LES PERRIÈRES
À PEISSY VEND AUSSI
DES POMMES.

La Fête des Vendanges célèbre le terroir

La Fête des Vendanges revient pour sa 63^e édition les 19 et 20 septembre avec un objectif: mettre le terroir en avant. Une ambition qui se traduit dans la programmation, tournée vers les produits et savoir-faire locaux.

EMMATHIBERT

«La Fête des Vendanges, c’est le lien entre la campagne et la ville, c’est Russin qui accueille le canton durant un week-end.» Voilà comment Ricardo Marques, à la tête du comité d’organisation, voit cet événement incontournable du début de l’automne. Et les chiffres ne sauraient lui donner tort: si la météo est favorable, ce sont à nouveau plus de 40’000 personnes qui sont attendues dans le village du Mandement cette année.

Pour sa troisième édition en tant que président, Ricardo Marques l’a bien compris: la clé de ce succès, c’est de réussir à se renouveler sans bouleverser les traditions. «On ne doit pas tout modifier, les choses fonctionnent bien, on les garde, c’est important, mais on apporte des petites nouveautés à chaque fois.»

Les vigneronns au cœur de la fête

Et la nouveauté de cette édition est en fait un retour, celui des dégustations. «Ces dernières années, il n’y avait plus de cours de dégustation. Nous les remettons en place, avec six séances d’une heure. Ce sera moins académique, avec des sessions plus réduites menées par Sophie Lauper et organisées dans le cadre magnifique de La Russinette et sa vue panoramique sur les vignes.»

Un retour que Ricardo Marques explique par l’envie du comité de la Fête des Vendanges de soutenir la profession: «Ces deux dernières années, les vigneronns ont rencontré beaucoup de difficultés, à la fois climatiques et économiques, la situation devient vraiment difficile. Pour nous, c’était très important de proposer à nouveau les cours de dégustation, de valoriser ce travail et de présenter le vin comme un produit qualitatif. Boire un verre de qualité, c’est ce qu’on propose à la Fête des Vendanges.»

Le terroir au sens large

Conserver la tradition passe surtout par l’importance de la mise en avant du terroir, à travers les produits proposés. Ricardo Marques rappelle notamment les incontournables: fondues de l’amicale de La Cave de Genève, dégustations itinérantes du bars sur roues O’baroule, burgers du Domaine des Molards et évidemment Le Coin du Connaisseur, vitrine du patri-



Il y a toujours une magnifique ambiance lors du cortège de la Fête des Vendanges (ici en 2024). MAGALI GIRARDIN

moine viticole local qui proposera une quarantaine de crus genevois. Les mythiques polonais et tartes aux pommes seront également au rendez-vous. Et pour ceux qui veulent sortir des sentiers

battus, quelques innovations côté boisson, avec le Baccarat Hugo ou le Baccarat Litchi proposés par La Cave de Genève.

«Mais le terroir n’est pas que dans l’assiette et dans le verre, il est aussi

dans la programmation, précise Ricardo Marques. On essaie de mettre le terroir musical sur le devant de la scène, avec une programmation très variée, qui va de la musique traditionnelle suisse au rap,

en passant par la fanfare et les DJ sets.» Seront ainsi à découvrir Mwenga, artiste des Avanchets, ou encore l’atypique groupe Lèche-Béton.

Ricardo Marques le rappelle, la Fête des Vendanges est aussi l’occasion de créer du lien social au sein du village, entre les générations et avec les nouveaux habitants. Pour cela, la programmation se veut pensée pour tous les âges, avec une tente de la jeunesse qui accueillera des concerts puis une soirée, mais aussi des

«le terroir n’est pas que dans l’assiette et dans le verre, il est aussi dans la programmation.»

Ricardo Marques
Président du comité d’organisation

animations plus familiales le dimanche matin. L’association des parents d’élèves proposera également un espace d’accueil avec maquillage et bricolage, tandis que les manèges permettront aux familles de trouver pleinement leur place au sein de la fête. Le cortège, lui, devrait réunir tout le monde autour des chars fleuris et des fanfares.

Une programmation toujours aussi vaste et variée attend donc le public les 19 et 20 septembre. Mais du côté de Ricardo Marques, la tête est déjà tournée vers la suite et les futurs défis. Face à son succès, la Fête des Vendanges doit en effet commencer à composer avec une question logistique de plus en plus présente dans un village qui n’est pas extensible, et trouver un équilibre entre les contraintes financières et sécuritaires, les contingences locales et les envies de programmation.

INFOS PRATIQUES

Cours de dégustation

Prix: 45 francs par personne (comprend l’accès au cours, la dégustation de sept vins, les pains de Peney, le dépliant pédagogique et le verre souvenir)

Nombre de places:
limité à 25 personnes par session

Inscriptions:

billetterie en ligne obligatoire

Horaires des sessions publiques: Samedi 19 septembre à 11h00 | 14h00 | 17h00 – Dimanche 20 septembre à 11h00 | 16h00

Noctambus gratuits

Pour assurer un retour en toute quiétude, des services Noctambus ont été mis

en place durant la nuit de samedi à dimanche.

Douze départs en direction de Satigny, Meyrin, Servette, Vernier, Charmilles, Aire-La-Ville, Bernex, Onex, Dardagny, La Plaine, Avully, Gennecy et Cornavin

Infos et programme complet:
fetedesvendangesrussin.ch)

Les pépinières urbaines s'installent au plus près des quartiers

Les Pépinières Genevoises proposent de cultiver directement les arbres dans leur futur environnement urbain.

LUCADI STEFANO



Pour Nicolas Hasler, les pépinières urbaines comportent de nombreux avantages.. MAGALI GIRARDIN

Et si, au lieu de planter des végétaux dans un nouveau quartier à la fin d'un chantier, on installait une pépinière sur place? Et si on donnait la possibilité aux arbres et arbustes de grandir directement dans leur futur environnement tout en étant accessibles aux habitants? À ces questions, les Pépinières Genevoises, anciennement Bocard SA, ont apporté des réponses concrètes. Depuis quelques années, la société établie à Bernex, certifiée bio, développe des concepts novateurs. Avec ses pépinières urbaines, elle change la manière d'appréhender la végétalisation des espaces publics.

À Vernier et Plan-les-Ouates

Aujourd'hui, le quartier du Rolliet, intégré au projet des Cherpines, peut ainsi compter sur sa propre pépinière. Sur un terrain de 5000 mètres carrés, 900 arbres et arbustes ont été plantés en vue de verdir les nouveaux aménagements de la commune de Plan-les-Ouates.

À Vernier, un projet similaire s'est enraciné depuis 2021 au Crozet. Il a même été renouvelé en 2026 avec l'ajout de 90 arbres de vingt espèces différentes en provenance des Pépinières Genevoises. Fruitières classiques, plantes indigènes, mais aussi des espèces végétales résistantes telles que le marronnier à fleurs jaunes ou l'albizia sont à disposition des services de la commune qui choisiront le lieu et le moment de plantation.

Îlots verts

«Les pépinières urbaines offrent de nombreux avantages, relève Nicolas Hasler, directeur des Pépinières Genevoises. Elles permettent, entre autres,

aux plantes de se développer au plus près du lieu où elles seront plantées, favorisant leur adaptation. Alors que les constructions de grands ensembles urbains prennent de nombreuses années, ces îlots verts peuvent être aménagés temporairement en devenant des lieux de rencontre frais et agréables au fil du chantier.»

«Les pépinières urbaines permettent aux plantes de se développer au plus près du lieu où elles seront plantées, favorisant leur adaptation.»

Nicolas Hasler
Directeur des Pépinières Genevoises

Au-delà de leur activité classique de pépiniériste, les Pépinières Genevoises proposent donc des solutions novatrices permettant de développer la biodiversité, d'augmenter la présence des arbres dans notre paysage et d'atténuer les effets des îlots de chaleur.

Blaise Desbaillet dans ses cultures de trèfles sur le plateau de Russin. PIERRE ALBOUY



À Russin, l'as des semences fait du trèfle

Héritier d'une longue lignée d'agriculteurs genevois, Blaise Desbaillet cultive des oléagineux et des céréales. Rencontre sur son domaine du Mandement..

FABRICE GOTTRAUX

««Très méticuleux, les agriculteurs suisses vendent leurs semences dans toute l'Europe.»»

Blaise Desbaillet
Agriculteur à Russin

«C'est la raison pour laquelle on vend ces semences dans toute l'Europe. Les exigences sont très sévères. Et les agriculteurs suisses sont très méticuleux.»

Commerce fédéral

On pourrait s'arrêter sur une autre qualité du trèfle, écologique celle-là: on parlera alors de ses nodosités, qui ont la bonne idée de stocker l'azote contenu dans l'air. «D'où l'importance de la rotation des cultures, poursuit notre interlocuteur. On met volontiers du blé là où a poussé le trèfle, de sorte que le blé bénéficie de l'azote rendu au sol.» Simple. Efficace. «Avantage également dans la protection contre les maladies et les mauvaises herbes.» Tout y est.

Comme tous les producteurs-multiplicateurs romands, notre as du trèfle collabore avec l'ASS, la Société coopérative des sélectionneurs, installée à Mou-

don, institution fondée en 1909. Incontournable. L'ASS achète les semences aux paysans, mène les contrôles de qualité, puis commercialise. Et quand il s'agit de procéder à de nouvelles sélections, de développer de nouvelles variétés, ce domaine-là reste du ressort d'Agroscope, le centre de compétences de la Confédération. Chacun son rayon. L'ASS décide des variétés dont elle a besoin. Blaise, lui, ensemence, fait pousser et récolte.

Cochon & Cie

Bien sûr, on n'oublie pas cet autre volet de l'entreprise Desbaillet: cochon et volaille! Cela se passe de l'autre côté du Rhône, à Cartigny. Si le domaine de Russin lui a été légué par son grand-père, c'est à son parrain que Blaise Desbaillet doit l'héritage des terres de Cartigny, non plus dans le Mandement mais dans la Champagne genevoise. À un coup d'aile d'oiseau. Pas moins de 120 hectares pour l'ensemble des terres, une belle moyenne parmi les centaines de domaines que compte le canton.

Et la vigne? Historiquement, les Desbaillet sont une famille de viticulteurs. Les vignes se mêlaient aux cultures céréalières, également aux vergers. Le Domaine des Molards, également à Russin, témoigne de cette autre branche de l'activité familiale. Du côté de Blaise, qui fait également du colza, du tournesol, du seigle aussi et de l'orge, on a depuis longtemps pris une autre voie. «Il restait quelques hectares de vignes, que l'on a vendus. Mener de front deux types de culture n'est plus possible. Il fallait faire un choix.»

Adresse phare du Mandement, Le Vignoble Doré prend un joli coup de jeune

Avec Kevin Nouani à sa tête, la nouvelle équipe de la table russinoise consolide la tradition en y ajoutant une fraîcheur séduisante..

FABRICE GOTTRAUX

Ils sont trois à reprendre le Vignoble Doré à Russin. Trois pros de la restauration fraîchement installés dans le Mandement et déjà très sensibles aux traditions locales.

Du Vignoble Doré, on connaît son incontournable carte ancrée dans le terroir. Première rencontre avec la toute jeune équipe, première certitude: ce qui fait l'identité de l'adresse russinoise, Kevin Nouani, 26 ans, gérant du Vignoble Doré depuis le mois de juin, y tient: «Il est de notre responsabilité de faire perdurer cette adresse familiale à laquelle des générations sont attachées.»

Trio marseillais

Il est bien vrai que tous les viticulteurs et vignerons du Mandement viennent manger au Vignoble Doré les midis. «C'est une clientèle fidèle», se réjouit Kevin Nouani, qui a été employé du restaurant quatre années durant sous la houlette de Lidia Ferreira, depuis vingt- quatre ans aux commandes de l'établissement.

L'historique des lieux, c'est également son identité visuelle. Verdoyant, le jardin avec son mobilier élégant. D'une blancheur éclatante, les murs intérieurs. Avec cette touche de bordeaux pour les chaises, qui fait comme une grappe de raisinets sur de la crème fouettée. La salle du fond a été repeinte de frais, les tableaux ont été enlevés. On en accrochera d'autres, des photos de vignerons assurément. Avec ses 70 couverts en terrasse, autant en intérieur dès que la belle saison se termine, l'allure générale reste chaleureuse. Comme l'insubmersible partie bistrot, toujours d'attaque.

Il y a donc Kevin Nouani. Et puis Léhna Kaci, 25 ans, et son frère Yanis, 29 ans. Tous de Marseille, tous passés par la même



Kevin Nouani, gérant du Vignoble Doré à Russin, avec ses associés, Léhna Kaci et Yanis Kaci. LAURENT GUIRAUD

école hôtelière de la cité phocéenne. Comme leur collègue Carla Manzo, 29 ans elle aussi, en salle avec Kevin. «Il est rare qu'une jeune équipe reprenne un établissement déjà connu», admet le gérant. Mais chacun et chacune peut s'appuyer sur un cursus déjà solide. Lorsqu'ils sont arrivés à Genève en 2022, Léhna Kaci et Kevin Nouani ont d'abord travaillé pour le Domaine de Châteaueux, elle en cuisine, lui en salle. «Avec Philippe Chevrier, on a signé ensemble», se remémore en souriant le jeune couple. Avant de «tout lâcher» pour filer à Russin, convaincu par le projet de reprise.

Jetons désormais un œil aux cuisines du Vignoble Doré. Léhna Kaci y mitonne des plats aux petits soins. Malakoff, pâté en croûte, filets de perche, tartare de bœuf – préparé en salle – et on en passe du menu au plat du jour. Ce midi, lors de notre visite, c'était rillettes de saumon, blinis maisons et brochettes de poulet au thym accompagnées d'une sauce chimichurri. En dessert, clafoutis de saison – framboises, pêches et abricots. «Avec un maximum de produits suisses ou locaux», précise la jeune cheffe.

Cette carte joue la simplicité, mais n'oublie pas la volaille et les plats végétariens. Ni le poisson, mets de prédilection dans la

cuisine de Léhna Kaci, ainsi que cet omble chevalier en tataki. Quant à Yanis Kaci, son dada, c'est la pâtisserie. Bien sûr, il y a les classiques. Et puis ce zeste d'audace qui sied à pareil coup de jeune. Cette tarte au citron a l'air délicieuse? «Déstructurée», la tarte. Crémeux, croustillant, gel et suprême, amertume, acidité et pâte sucrée: chaque élément est isolé sur l'assiette, que le client met en bouche au gré de ses envies.

Vive les vendanges!

Et puis les vins. «Le Vignoble Doré, c'est un nom, que l'on souhaite remettre en avant», insiste Kevin Nouani. On

connaissait les vins du mois? Désormais, on peut compter sur le vin du moment. Manière plus souple, explique Kevin, pour «travailler avec tous les vignerons genevois, à tour de rôle, sans oublier la carte fixe».

Enfin, la Fête des Vendanges est attendue avec impatience. Le Vignoble Doré a

«Il est de notre responsabilité de faire perdurer cette adresse familiale.»

Kevin Nouani,
Gérant du Vignoble Doré

toujours été au centre des festivités. Et entend le rester. «Nos familles viendront aussi de Marseille», se réjouit l'équipe. L'occasion, peut-être, de mettre la sardine – l'apéro des Marseillais – au goût de Russin... Les anciens se souviendront que, dans les années 1960, le patron d'alors servait aux clients du Mandement une excellente bouillabaisse!

Le Vignoble Doré,
route du Mandement 332,
1281 Russin.
Me-di, 10h-23h.
Service: 12h-14h/19h-21h45

Le sandwich-fondue est de retour avec un complice de choix, la tartine raclette

Fortes du succès de leur premier stand de restauration l'an dernier à la Fête des Vendanges, les Laiteries Réunies Genève remettent le couvert, avec une nouveauté gourmande.

AYLIN ELCI

On ne présente plus l'incontournable fondue des Laiteries Réunies Genève (LRG), qui réchauffe chaque année le préau de l'école de Russin dans une ambiance festive et musicale. Mais pour la seconde année maintenant, le stand de la coopérative laitière propose aussi ses plats à emporter de l'autre côté du village, dans la cour de la ferme Pittet.

La raclette autrement

Lors de sa première édition, le stand restauration des LRG avait été pris d'assaut avec plus de 500 pains à la fondue et une centaine de plateaux apéros écoulés en l'espace d'un week-end. Cette année, en plus du fameux sandwich-fondue, les gourmands pourront

découvrir la tartine raclette. Une tranche de pain et du fromage fondu grillés ensemble sur un appareil à raclette de compétition, le tout surmonté de cornichons et de jambon cru Del Maître, selon les envies.

Côté charcuterie, les plateaux apéros seront toujours de la partie et mettront notamment à l'honneur le saucisson fumé au gamay, idéal avec un verre de vin de la Ferme Pittet.

Le terroir à emporter

Le stand dégustation juste à côté permettra de prolonger le plaisir à la maison avec les produits phares de la coopérative dont certains sont labellisés Genève Région - Terre Avenir (GRTA). L'occasion de



retrouver le flan suisse TamTam, qui fête ses 60 ans cette année, une large gamme de tommes (dont la GRTA, les versions fourrées ou encore l'Edelweiss à la crème), et la traditionnelle longeole, emblème local de la charcuterie genevoise.

Chaque jour, environ 80 producteurs, dont quatre à Genève, fournissent leur lait à la coopérative. «Cet événement est important car mettre en avant nos produits, c'est aussi mettre en avant tous nos producteurs», déclare Jennifer Henriot, responsable événementiel aux LRG.

La tartine raclette est la grande nouveauté à venir déguster lors de la Fête des Vendanges.. DR

Le Domaine Les Perrières vend ses pommes à la Fête des Vendanges pour la première fois

Plus connu pour ses 17 cépages, le géant viticole de Peissy conserve un petit verger en clin d'œil à son héritage historique..

AYLIN ELCI

C'est tout d'abord au vin que l'on pense quand on évoque le Domaine Les Perrières à Peissy, l'un des plus grands producteurs du canton. Chasselas, Aligoté, Pinot Noir et Gamaret sont cultivés depuis 1794 sur cette colline au cœur du terroir genevois.

Mais c'est de pommes que nous parle aujourd'hui Sandrine Rochaix-Imberti, chargée des cultures au domaine depuis 2001. Avec ses frères, elle fait partie de la huitième génération familiale à la tête de l'exploitation. Au creux des quelque 100 hectares de l'entreprise, elle cultive des fruits sur 1,5 hectare «en souvenir des vergers de l'époque, plantés par mon père il y a cinquante ans».

Cette année, pour la première fois, les visiteurs de la Fête des Vendanges de Russin pourront déguster et acheter les pommes du Domaine sur un stand qui réunira divers producteurs du Mandement.

Le vélo à smoothie

«Il y a peu d'endroits pour faire la pub des fruits de la région», explique Sandrine Rochaix-Imberti. «Le but n'est pas de vendre des tonnes de pommes, car se trimbaler toute la journée avec un sac de pommes, c'est un peu casse-pieds, mais de se montrer et de créer un contact pour que les gens reviennent vers nous ensuite.»

Les arboriculteurs du Mandement seront présents au stand de l'Union fruitière lémanique, qui fera la joie des gourmands tout autant que des sportifs grâce à une animation insolite: un vélo à smoothie.

En pédalant sur un vélo fixe, les visiteurs activeront un mixeur pour préparer leur propre boisson fraîche. Le choix des fruits quant à lui ne sera pas aisé face à la diversité des pommes du domaine.

L'amoureux de la reinette

Avec une production de 30'000 kilos par an, le Domaine Les Perrières mise sur la diversité pour séduire. Diva, Elstar, Ariwa... au total, Sandrine Rochaix-Im-



Dans son verger, Sandrine Rochaix-Imberti cultive treize variétés de pommes. AYLIN ELCI

berti cultive treize variétés qui satisfont de nombreuses attentes en termes d'assemblage de couleurs, de goûts et de dates de récolte et de conservation. Certaines, comme l'Idared, se gardent en cave jusqu'au mois de juin.

«Il y a l'amoureux de la reinette, l'inconditionnel de la golden, glisse Sandrine Rochaix-Imberti à propos de sa clientèle, et on a même certaines personnes qui n'aiment pas les pommes, mais qui ont été conquises après avoir goûté les nôtres.»

Cette année, les fortes chaleurs estivales et le manque de nuits fraîches ont quelque peu empêché les fruits de prendre de belles couleurs. Début août, des grêlons gros comme des cerises ont mené à quelques dégâts, mais toutes les pommes n'ont pas été touchées, fort

heureusement. À cela s'ajoute la difficulté de cultiver un fruit dont les nuisibles raffolent. Pour lutter contre le ver de la pomme de manière écologique, le domaine accroche de courts filaments imprégnés de phéromones femelles aux branches des arbres. L'odeur désoriente les papillons mâles, ce qui permet d'éviter de retrouver des chenilles dans les pommes.

Un produit complémentaire au vin

Contrairement à la vigne, où le raisin transformé pardonne les petits défauts visuels, la pomme exige la perfection. Celles qui sont abîmées ou piquées trouvent alors une seconde vie: elles sont pressées et valorisées tout au long de l'année sous forme de cidre et de jus

de pomme.

«Les gens boivent de moins en moins d'alcool, c'est donc très intéressant pour nous de compléter notre offre avec un autre produit local», explique l'arboricultrice.

Loin de rester figé dans le passé, le verger du Domaine Les Perrières s'apprête d'ailleurs à faire évoluer son offre.

«Comme nous faisons uniquement de la vente directe et pas de grande distribution, nous pouvons nous permettre d'avoir des variétés un peu plus originales.»

Sandrine Rochaix-Imberti,
Chargée des cultures

Sandrine Rochaix-Imberti a déjà commandé de nouveaux arbres pour l'année prochaine. Certains pommiers seront rajeunis, tandis que d'autres, comme les classiques Gala, seront remplacés par des variétés plus tolérantes aux maladies fongiques. Quelques arbres de nashi, kaki, coings ou poires à rissoles compléteront également l'offre.

«Comme nous faisons uniquement de la vente directe et pas de grande distribution, nous pouvons nous permettre d'avoir des variétés un peu plus originales. C'est ce qui fait notre force auprès des particuliers.»

À VOS AGENDAS

Septembre Portes ouvertes du CFPne Lullier

Le CFPne Lullier vous ouvre ses portes le samedi 26 septembre 2026 de 9h à 17h. Découvrez les formations et les métiers de la nature et de l'environnement ainsi que de l'art floral à travers des démonstrations, des ateliers et des rencontres avec les élèves et les enseignants. Une occasion d'explorer les différentes filières et les nombreuses perspectives professionnelles qu'elles offrent. Lullier, Jussy, Genève

Octobre

3 au 4 octobre:

13^e Rallye gourmand dans le vignoble genevois.

Des étapes gourmandes avec accords mets-vins concoctés avec des produits du terroir et notamment le réputé bison de Collex-Bossy vous attendent le long d'un parcours balisé d'environ 10 kilomètres, sans difficulté, dans la campagne genevoise. Inscription sur geneveterroir.ch

Décembre

9 au 13 décembre:

Concours hippique de Genève à Palexpo.

Bar à vin avec les crus du terroir, présent durant toute la durée du concours.

EN BREF

Calendrier de l'Avent

Pour la troisième année consécutive, la marque de garantie GRTA (Genève Région - Terre Avenir) vous propose son Calendrier de l'Avent. Ce calendrier vous invite à découvrir, chaque jour, une nouvelle spécialité de notre terroir genevois! Commandez votre calendrier jusqu'au 31 octobre sur notre site geneveterroir.ch

Cours de vin dernières sessions!

Les secrets de la dégustation prévue le 21 octobre à 19h et animé par l'œnologue cantonal Dorian Pajic. Prix: 50.- Traditionnels cours d'œnologie organisés sur 4 soirées, les mercredis soirs du 28 octobre et des 4, 11 et 18 novembre à la Maison du Terroir à Bernex. Prix: 160.- Inscriptions sur geneveterroir.ch



IMPRESSUM:

Tribune du terroir est un supplément en collaboration avec la Tribune de Genève. **Éditeur** Tamedia Publications romandes SA, Rue des Rois 11, Case postale, 1211 Genève 2. **E-Mail:** supplements@tamedia.ch. **Annonces** Tamedia Advertising AG. **Direction:** Philipp Mankowski, données publicitaires sur advertising.tamedia.ch **Direction des suppléments:** Benel Kallen **Projectmanagement:** Tania Jardim **Rédaction:** Valérie Geneux, Luca Di Stefano, Aylin Elci, Fabrice Gottraux, Emma Thibert **Mise en page:** Marcial Florez. **Tirage** 68'643 (Remp 2025) **Lecteurs** 339'000 (MACH Basic 2025-2) **Impression** Imprimé à Berne **Indication de participations importantes selon l'article 322 CPS:** CIL Centre d'Impression Lausanne SA

CONCOURS

Offert par

GENÈVE
terroir

Concours
3 x 1 bon

Gagnez 1 bon cadeau de Fr. 100.–

Jouez avec la Tribune du Terroir et gagnez des bons cadeau à faire valoir auprès de plus de 200 producteurs genevois.

www.geneveterroir.ch

Participation
En scannant le QR code ci-dessus ou PAR INTERNET sur concours.carteb.ch
PAR COURRIER en envoyant une carte postale avec vos coordonnées à l'adresse:
**Tribune de Genève
Concours Terroir
11 rue des Rois
Case postale
1211 Genève 2**
Délai de participation :
lundi 28 septembre 2026 à midi. Conditions sur conditions.tamedia.ch

Carte blanche **Tribune de Genève**

Votre abo et bien plus.
Plus d'offres sur carteb.ch