

«Autour de la vigne»

Pour accompagner son plat, le chef De Rosa a sélectionné deux vins genevois:

Cave des Crêtets, Philippe Plan et La Mécanique du Temps 2023 AOC Genève



Situé sur les coteaux de Peissy, le domaine de Philippe Plan lui vient de sa belle-famille. Cet ancien ingénieur en microtechnique dans l'horlogerie de luxe reprend la Cave des Crêtets en 2009 après un diplôme d'œnologie-viticulture à la Haute école de Changins. Il développe l'encépagement du domaine et travaille aujourd'hui 8 hectares répartis sur 4 parcelles sur la commune de Satigny. Les Crêtets comptent 16 cépages, côté blancs: chasselas, aligoté, pinot gris, vionnier, altesse, chardonnay, gewurztraminer et sauvignon gris, et côté rouges: pinot noir, gamaret, garanoir, merlot, diolinoir, cabernet franc, persan et trois gamay purs dont un premier cru et deux AOC Genève. 5 hectares sont cultivés en vigne mi-haute sans désherbage et 3 en vignes basses en production intégrée traditionnelle. Les spécialités, comme le persan ou l'altesse, sont vendangées à la main. De sa vie dans l'horlogerie de luxe, Philippe Plan a gardé une passion pour le temps qui lui a inspiré 6 cuvées, «Les Temps», dont est issue La Mécanique du Temps, son bestseller, choisie par le

Chef De Rosa pour accompagner son œuf aux pleurotes...

La Mécanique du Temps 2023 AOC Genève

La Mécanique du Temps est un assemblage de gamaret et de garanoir. Les deux cépages sont élevés séparément en barriques. Philippe Plan sélectionne ensuite ses barriques à la dégustation pour créer un rouge rond et soyeux, bien structuré avec du volume et une belle longueur en bouche mais sans tanins trop marqués. En un mot un vin puissant mais sans agressivité qui s'accorde parfaitement avec les viandes rouges, les fromages à pâte dure et... le chocolat!

lescretets.ch



Domaine de La Printanière, Céline Dugerdil et son Sauvignon blanc 2024 AOC Genève

Si le domaine est dans la famille depuis plusieurs générations, c'est en 1990 que le père de Céline construit la cave et commence à vinifier ses vins. Céline apprend en l'observant, passe son diplôme d'œnologie à Changins et reprend le domaine en 2015. Aujourd'hui, elle cultive 9,5 hectares de vignes labellisées Bio Bourgeon dont les parcelles, la plupart en côteau, sont réparties sur Avully, Dardagny et Satigny. Le domaine compte 13 cépages AOC Genève avec, en blancs: chasselas, riesling-sylvaner, chardonnay, sauvignon blanc, pinot gris et blanc, et en rouges: gamaret, pinot noir, gamay, merlot, cabernet sauvignon, galotta et garanoir. Les vignes les plus pentues sont majoritairement travaillées à la main, le tri des raisins se fait à la vigne, la vinification est traditionnelle en cuves inox et acier émaillé et les rouges vieillissent en fûts de chêne. Céline produit 16 cuvées dont elle suit, au quoti-

dien, l'évolution du fruit et des tanins. Fan de gamay, elle aime travailler ce cépage emblématique qui lui ouvre, à chaque vendange, de nouveaux horizons. Ses cuvées préférées? Le gamay: en monocépage et assemblé dans son Esprit de Genève, et son sauvignon blanc monocépage.

Sauvignon blanc 2024 AOC Genève

Issu de la parcelle «La Donzelle», moraine glacière dont les pieds effleurent le Rhône à Dardagny, ce sauvignon blanc est un vin à la fois puissant et frais aux notes aromatiques d'agrumes et de fruit de la passion. Il se marie parfaitement avec les poissons du lac, les fruits de mer, les asperges vertes de Genève et notre œuf aux pleurotes

laprintaniere.ch



PRODUITS DU TERROIR

Les pleurotes de Cartigny

Romain Cavuscens a une passion pour les champignons! Ancien spécialiste de l'hôtellerie, il se forme «sur le tas», ici à la champignonnière de Cartigny qu'il reprend en 2024 et rebaptise Champignons Romands. Aujourd'hui, il y fait pousser, en tunnel, pleurotes gris (ou pleurote huître) et shiitakés certifiés GRTA et Bio Suisse. La fructification se fait en 7 à 10 jours sur un substrat de pailleensemencé de mycélium placé à une température de 10 à 20 degrés et dans 80% d'humidité. Au printemps 2026, Romain démarrera la culture du Pioppino (pholiote du peuplier), petit champignon très apprécié pour sa texture croquante et sa saveur boisée, ainsi que celle de la Crinière de lion (hydne hérissée) au léger goût de crustacé, réputée en médecine chinoise pour ses bienfaits sur le cerveau,



l'estomac et l'immunité. Dans l'avenir? Il tentera les morilles! Le shiitaké, appelé «Elixir de longue vie» en médecine chinoise, et le pleurote gris sont de supers aliments riches en minéraux, protéines végétales et vitamines. Romain les propose frais dans les paniers d'Espace Terroir et sur les marchés de Carouge, Veyrier et Champel, ou déshydratés à basse température pour préserver leurs qualités nutritionnelles, dans les épicerie fines de la ville. Si le chef De Rosa a choisi les pleurotes gris de Romain pour son plat, c'est pour leur délicat goût iodé et leur texture à la fois fondante et croquante.

instagram.com/champignonsromands/

Le Café de la Place à Plan-les-Ouates

Ambassadeur du Terroir



Né à Nyon de parents italiens, Vincenzo De Rosa entame sa carrière en 1994 à l'Hôtel du Rhône dans les cuisines de Gilles Dupont. Après une escapade à l'Intercontinental de Londres, il rejoint David Félisaz aux Bergues puis Jean-Marc Bessire au Cigalon avant de briguer, en 2004, le poste de Chef aux Délices du Comptoir. Se mettre à son compte? Il saute le pas en 2007 quand Jean-Marc Bessire lui indique la vacance du Café de la Place. Pour le rejoindre, son épouse Cristina quitte son métier d'assistante en pharmacie et passe la patente. Ils ouvrent ensemble, le 1er avril 2008, leur nouvel écrin, elle en salle et lui aux fourneaux. Ce binôme inséparable vous propose une cuisine créative et nomade, riche de produits du terroir (cardons de Confignon, œufs de Soral, pleurotes de Cartigny...), d'inspirations méditerranéennes et d'épices asiatiques. Une carte qui change au gré des saisons et s'accompagne dans le flacon des plus beaux crus du canton.

restaurantlaplace.ch - geneveterroir.ch



L'œuf frit de Léo Dupraz à Soral, fricassée de pleurotes de Cartigny, réduction de balsamique et copeaux de parmesan

Entrée pour 4 personnes

Ingrédients:

- 4 œufs de 55g
- Léo Dupraz
- 200g de pleurotes
- 1/2 oignon épluché
- Huile d'olive
- 2 dl de vinaigre balsamique
- 1 gousse d'ail épluchée

- 1 feuille de sauge
- 1 CC de jus de citron vert
- Sel, poivre
- Parmesan en copeaux

Panure

- 2 œufs, farine, chapelure

Les œufs

Sortir les 4 œufs afin qu'ils soient à température ambiante. Les cuire mollets: 4 min 30 dans une casserole d'eau portée à ébullition. Refroidir aussitôt dans un bac d'eau glacé pour arrêter la cuisson. Décoquiller soigneusement les œufs. Paner délicatement les 4 œufs cuits à l'anglaise (farine, œufs et chapelure).



La fricassée

Couper le demi oignon et les pleurotes en lamelles. Sauter à l'huile d'olive dans une poêle pendant 4 à 5 min.

Réduction balsamique

Dans une petite casserole, réduire le vinaigre balsamique avec l'ail et la feuille de sauge, passer au chinois et rajouter 1 CC de jus de citron. La réduction doit avoir un aspect sirupeux.

Finition

Frir les œufs 2 min à 180°C, saler et poivrer. Disposer l'œuf frit sur la fricassée, parsemer de copeaux de parmesan et décorer avec la réduction de balsamique.

PUB

À PORTÉE DE
MAIN AVEC GRTA

LA MARQUE DE GARANTIE POUR L'AGRICULTURE DEPUIS 2004

LE CHOIX
100% LOCAL

regio•garantie

TOUT DROIT SUR
VOTRE TABLE

GENEVETERROIR.CH