

Les adresses des **78 caves ouvertes** ce samedi 25 mai
Page 2



La **moutarde** est la reine du Domaine des Oulaines
Page 6



Gagnez deux bons d'une valeur de **150 francs**
Page 4

Tribune du Terroir

Le dimanche 26 mai, six pépiniéristes et floriculteurs (ici **Océane et Pierre Gallay**, de Gallay Fleurs) vous ouvrent leurs portes. Une première!
Pages 4 et 5



Un supplément de la Tribune de Genève

Un excellent millésime 2023



Les vigneron·ne·s se sont réunis le 13 mai à la Société nautique de Genève à l'occasion de la présentation du millésime 2023, qu'on pourra déguster ce samedi aux Caves ouvertes. FRED MERZ

Caves ouvertes
L'œnologue cantonal **Dorian Pajic** l'assure, **2023 figure parmi les toutes grandes années. Le raisin a gagné en concentration et en richesse.**

Eric Budry

Dorian Pajic n'a endossé le costume d'œnologue cantonal que le 1^{er} mars de cette année, mais il connaît le vignoble genevois comme sa poche, lui qui a été des années durant chef d'exploitation du Domaine des Trois Étoiles, à Peissy. Le trentenaire, qui est également un des meilleurs dégustateurs du pays, nous donne son avis d'expert sur le millésime 2023, qui sera principalement servi le 25 mai lors des Caves ouvertes.

L'été 2023 a été caniculaire à Genève au point de faire souffrir la vigne. Que peut-on dire des vins de cette année-là?

Dorian Pajic: Qu'ils ont été mis en bouteille pour la plupart et que le millésime 2023 est vraiment bon! Seuls certains rouges qui vieillissent encore en fût de chêne ne seront pas à disposition le 25 mai. Ils seront toutefois remplacés par les spécialités équivalentes de 2022, qui fut également une année solaire. Les amateurs de bons vins ont donc toutes les raisons de se réjouir de ce qu'ils pourront déguster lors de cette journée.

La météo chahutée de l'année dernière n'a donc pas provoqué trop de dégâts?

L'hiver 2023 a été le plus doux jamais enregistré, et il n'y a pas eu de gel au printemps, contrairement à cette année, mais une période pluvieuse suivie de très fortes chaleurs. La vigne s'est alors mise en pause, faisant craindre des rendements très faibles. La vigne a souffert du déficit en eau, mais elle a une nou-

«Les blancs ne manquent jamais de fraîcheur et sont très structurés. Quant aux rouges, le millésime est racé et épanoui, avec un joli potentiel de garde.»

Dorian Pajic
Œnologue cantonal

velle fois fait preuve d'une grande résilience grâce à son système racinaire, qui est allé puiser les dernières ressources nécessaires à la bonne maturation du raisin dans les sous-sols genevois.

Avec quel résultat?

Au final, s'il y a effectivement eu en moyenne une perte en volume, le raisin a quant à lui gagné en concentration et

en richesse. Nous avons des vins riches, généreux, équilibrés et concentrés. Les blancs ne manquent jamais de fraîcheur et sont très structurés. Quant aux rouges, le millésime est racé et épanoui, avec un joli potentiel de garde pour les cépages qui s'y prêtent, comme le cabernet, le merlot ou la syrah.

Une bonne année par conséquent, mais qui ne semble pas devoir se répéter en 2024?

Les quatre nuits de gel de fin avril ont été catastrophiques car les bourgeons avaient déjà éclorés. Les dégâts sont énormes, particulièrement sur la Rive droite, alors que la Rive gauche a été moins touchée grâce notamment à l'effet de régulateur thermique du lac. Actuellement, l'assureur fait le tour des vignes pour estimer les dommages. Mais il faut savoir que seulement 30% du vignoble est assuré, et à des niveaux de couverture très différents. Ce sera donc une grosse perte pour les vigneron·ne·s et cela nécessitera également de leur part beaucoup de travail supplémentaire.

Existe-t-il un espoir de rattrapage?

Il est limité car les bourgeons secondaires qui pourraient éclore sont nettement moins fructifères que ceux que les gélées ont détruits. Il est trop tôt pour savoir ce qui va se passer, mais pour l'instant j'ai malheureusement pu constater sur le terrain que cela n'avait pas redémarré dans les vignobles dévastés par le gel.

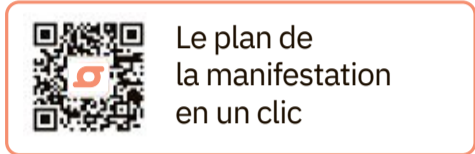
Les gélées du printemps ne sont pas une nouveauté. Qu'est-ce qui a changé?

Il y a un changement climatique depuis 2015, qui ne peut être nié. Nous avons des hivers doux, pratiquement sans périodes de gel, et des épisodes de chaleur au printemps, voire même avant. La vigne réagit à ces changements en se réveillant plus tôt qu'auparavant. La conséquence, c'est que lorsque surviennent des gels au printemps, les bourgeons sont sortis. C'est exactement le scénario qui s'est joué fin avril, empiré par le fait que le gel a sévi quatre nuits de suite.



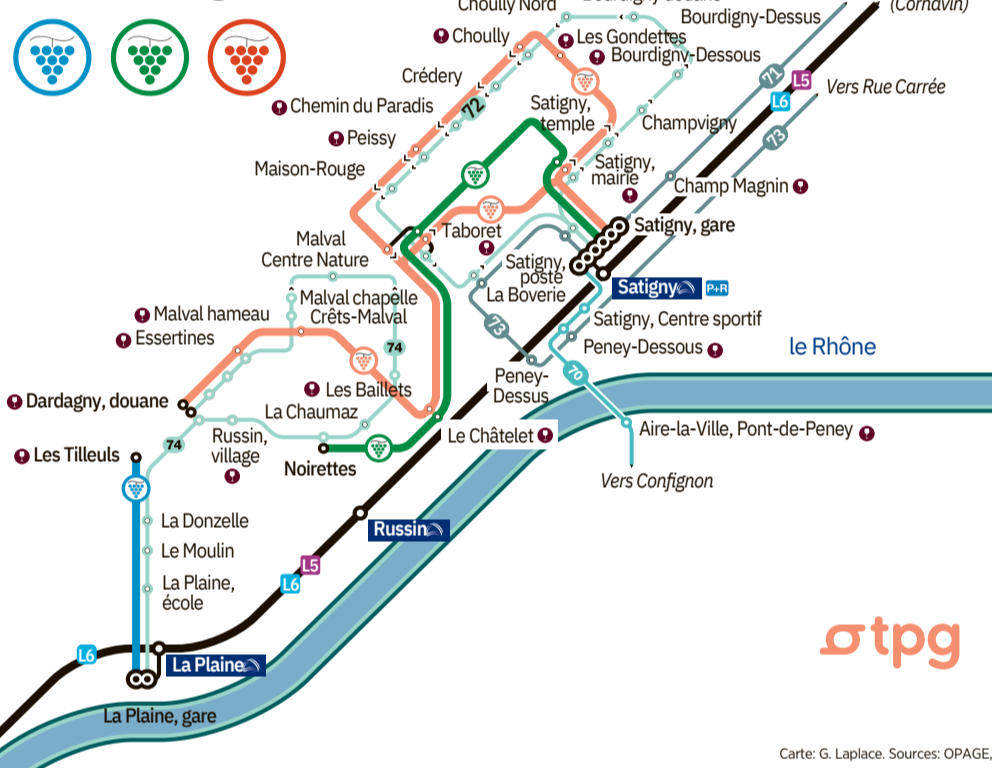
Le guide des Caves ouvertes

À la découverte de 78 domaines genevois



RIVE DROITE

Navettes TPG gratuites



RIVE GAUCHE



Ce samedi 25 mai, tous ces caveaux vous accueillent de 10 h à 17 h.

ENTRE ARVE ET RHÔNE

- **Aire-la-Ville**
Domaine d'Esise
Christophe Bosson
Rue du Vieux-Four 62
- **Athenaz**
Domaine des Graves
Nicolas Cadoux
Route de Forestal 56
- **Avully**
Domaine du Courtil
Ernest Scherz
Chemin des Meurons 20
- La Printanière**
Céline Dugerdil
Route d'Avully 104
- **Avusy**
Domaine de Champlong
Sophie Lauper
Chemin du Cannelet 57
- **Bernex**
Christian Guyot
Christian Guyot
Rue de Bernex 277b
- Domaine de Beauvent**
Jérôme Cruz
Rue de Bernex 265
- Le Domaine de La Terre**
Ophélie Baudit
Route de Pré-Marais 33D
- **Laconnex**
Château de Laconnex
Lucie Heritier
Parraille 11
- **Lully**
Cave de Lully
Raphaël Charrière
Chemin des Curiades 4
- Cave et Domaine des Oulaines**
Daniel Tremblet
Route de Soral 106

- **Domaine de la République et Canton de Genève**
Thierry Anet
Route de Soral 93
- Domaine des Bonnettes**
Francesca Maigre
Route de Soral 99
- Domaine des Curiades**
Xavier Dupraz
Chemin des Curiades 49
- **Sézenove**
Cave de Sézenove
Bernard Bosseau
Vieux-Chemin-de-Bernex 86
- Domaine des Grands Buissons**
Marc Favre
Chemin des Grands-Buissons 13
- **Soral**
Cave de Genève - Battiaz-Dupraz-Thevenoz
Samuel Battiaz
Route de Rougemont 26
- Cave des Chevalières**
Sébastien et Maxime Dupraz
Chemin de Placet 8
- Château de Rougemont**
Paul Dupraz
Route du Creux-de-Boisset 40
- Domaine de la Merrière**
Justine Batardon
Rue du Faubourg 9
- Domaine des Lolliets**
Raphaël Dunand
Route des Lolliets 41
- Domaine Stéphane et Léo Dupraz**
Stéphane Dupraz
Route de Rougemont 41
- **Troinex**
Pierre-aux-Dames
Elène Bidoux
Route de Bossey 4

RIVE DROITE

- **Bourdigny**
Domaine des Alouettes
Florian Ramu
Chemin de la Vieille-Servette 25

- **Céligny**
Le Clos de Céligny
Jérémy Schütz
Route de Céligny
- **Chouilly**
Cave de Genève - Domaine Daniel Dugerdil
Daniel Dugerdil
Rampe de Chouilly 55
- Domaine des Abeilles d'Or**
Laurent Desbaillets
Route du Moulin-Fabry 3
- **Collex-Bossy**
Cave de Genève - Domaine de l'Orcy
Claude Mercier
Chemin de l'Orcy 20
- Domaine du Château de Collex**
Julie Probst
Chemin des Chaumets 33
- **Dardagny**
Domaine de Chafalet
Mathurin Ramu
Chemin de Chafalet 16
- Domaine de la Planta**
Jean-David Gaillard
Chemin de la Côte 11
- Domaine de la Roche 1859**
Sandrine Bersier
Route du Mandement 440
- Domaine des Crêts-Malval**
Jacques Pottu
Route de Malval 40
- Domaine des Esserts**
Damien Ramu
Chemin de Chafalet 17
- Domaine du Centaure**
Julien Ramu
Route du Mandement 480
- Domaine du Clos des Pins**
Marc Ramu
Route du Mandement 458-464
- Domaine Dugerdil Dardagny**
Sophie Dugerdil
Route du Mandement 452
- Domaine Les Hutins**
Emilienne Hutin Zumbach
Route du Mandement 430

- Domaine Les Faunes**
Frédéric Mistral
Route du Mandement 540
- **Meyrin**
Paul-Henri Soler
Paul-Henri Soler
Route de Prévevissin 60
- **Peissy**
Domaine Les Perrières
Frédéric Rochaix
Route de Peissy 54
- Cave Les Crêts**
Philippe Plan
Chemin des Crêts 24
- Domaine des Bossons**
Laure Leyvraz
Route de Maison-Rouge 27
- Domaine des Charmes**
Anne Conne
Route de Crédery 11
- Domaine des Trois Étoiles**
Didier Fischer
Route de Peissy 41
- **Peney**
Domaine des Balisiers
Christophe Pillon
Route de Peney-Dessus 12
- Domaine des Pendus**
David Sossauer
Route de Peney-Dessus 1
- **Russin**
Cave les Baillets
Sandra Cartier
Route des Baillets 54
- Domaine des Molards**
Fabien Desbaillet
Route des Molards 21
- **Satigny**
Château des Bois
Nicolas et Stéfanie Seiler
Chemin de la Combe-d'Ornex 10
- Domaine de la Devinière**
Camille Cretegnay
Route du Mandement 101
- Domaine du Paradis**
Jérémy Burgdorfer
Route du Mandement 275

- Domaine Les Vallières**
Louis et André Serex
Route de Charny 36
- Les Gondettes**
Alain Graber
Rampe de Chouilly 35

ENTRE ARVE ET LAC

- **Anières**
Domaine de la Côte d'Or
Harald Gavillet
Rue Centrale 41
- Domaine des Ménades**
Vincent Jacquier
Rue Centrale 30
- Domaine Villard et Fils**
Sébastien Villard
Rue Centrale 46
- Les Parcelles**
Laurent Villard
Route de Thonon 330
- **Chevrens**
Domaine des Champs-Lingot
Claude-Alain Chollet
Route de Chevrens 158-160
- **Choulex**
Cave Les Coudrays
Jacques Baudet
Route de Chevrier 12
- Cave de Genève - Domaine de Crève-Cœur**
Jean Rivollet
Route de Choulex 190
- Domaine de Cherre**
Aloys Baudet
Route de Choulex 177
- Domaine de Miolan**
Bertrand Favre
Chemin des Princes 83
- **Collonge-Bellerive**
Cave de Genève - Domaine Pilet-Falquet
Christine Pilet-Falquet
Route d'Hermance 146
- **Cologny**
Domaine de la Vigne Blanche
Sarah Meylan Favre
Route de Vandoeuvres 13

- **Corsier**
Domaine des Groubeaux
Yves Kohli
Chemin des Ambys 17
- **Gy**
Clos de la Zone
Robin Vidonne
Route de Gy 177
- Domaine Chambet**
Anthony Fonjallaz
Chemin de Garmaise 7
- Domaine de la Guérite**
Philippe Meylan
Chemin de Beaupré 4
- **Hermance**
Domaine des Dix Vins
Raphaël Piuz
Route d'Hermance 527
- Domaine du Manoir**
Fabienne Naef
Chemin des Fossés 17
- **Jussy**
Château L'Évêque
Alexandre Mévaux
Route du Petit-Lullier 25
- Domaine Château du Crest**
Esther Dos Santos-Meyer
Route du Château-du-Crest 40
- Les Vins de La Gara**
Adeline Wegmuller
Route de La-Gara 36
- **Meinier**
Cave de l'Écarlat
Quentin Chenevard
Route de Compois 80
- Domaine de la Tour**
Cédric Béné
Vy-la-Tour 4
- Domaine de la Touvière**
Caroline Jeanneret
Route du Carre-d'Aval 10
- Domaine d'En Bruaz**
Grégory Favre
Route de Corsing 6
- Ferme Jaquet**
Mathieu Meylan
Route des Carres 17



Rencontres



La palette des vins proposés par Elène Bidaux à Troinex promet de belles découvertes. STEVE IJUNCKER-GOMEZ



Damien Ramu, son frère Sylvain et leur «petit-cousin» Mathurin vous accueilleront dans un champ. NICOLAS DUPRAZ



Vigneronne à Collonge, Christine Pilet-Falquet se réjouit de vous faire déguster «L'Instant Rosé». STEVE IJUNCKER-GOMEZ

Au cœur de nos trois régions viticoles

Entre Arve et Rhône Viande de bœuf, vins nature et traditionnels et activités familiales le 25 mai à Troinex, au Domaine de la Pierre-aux-Dames.

Pablo Laville

La Chute d'Agasse, avec son étiquette représentant le tableau du célèbre peintre genevois, ne passe pas inaperçu sur les coteaux du Domaine de la Pierre-aux-Dames, à Troinex.

Ce vin rouge «très ample, teinté de notes fruitées», selon les dires d'Elène Bidaux, exploitante du domaine, fera partie des dégustations prévues le samedi 25 mai pour les Caves ouvertes.

Ce cru n'est pas la seule bonne raison de se rendre à Troinex ce jour-là. La ferme proposera un live band et une activité de fabrication de pain pour les enfants.

Il sera également possible de manger sur place le fameux bœuf black angus, sous la forme d'un mijoté d'été, au repas de midi.

Expérience gustative

La Maison Forte produit des vins «nature» en plus des vins traditionnels. Les premiers, sans sulfites, doivent être conservés au frais pour une conservation optimale.

L'expérience gustative offerte par ces vins est très spécifique. Pour Elène Bidaux, vins nature et traditionnels ne sont pas comparables: «Quand on goûte un vin nature, il faut être conscient qu'il a ses propres critères et particularités, très différents de ceux d'un vin traditionnel.»

Elle confirme d'ailleurs un intérêt croissant de la clientèle pour ces vins naturels, qui seront à déguster en compagnie des vins traditionnels le samedi 25 mai.

Le black angus en vedette
Après une matinée de dégustations et d'activités en famille, un bon repas s'impose. La Maison Forte proposera à ses visiteurs un mijoté de son bœuf black angus.

Cette fameuse race bovine, reconnaissable par l'absence de cornes, est au domaine depuis neuf ans.

«Quand on goûte un vin nature, il faut être conscient qu'il a ses propres critères et particularités, très différents de ceux d'un vin traditionnel.»

Elène Bidaux, Domaine de la Pierre-aux-Dames

Son élevage est parfois compliqué, notamment à cause des dégâts causés aux bêtes par certains promeneurs peu regardants de leurs déchets.

Le black angus fait la fierté de l'exploitation troinésienne. Si l'été les vaches broutent l'herbe fraîche et verte des prairies valaisannes, elles rentrent en terre genevoise à l'automne.

Entre viande et vin, la Maison Forte est une solution de choix pour les familles qui souhaitent profiter des Caves ouvertes avec leurs enfants.

Rive droite À Essertines, un hameau un peu à l'écart du monde, le Domaine des Esserts va mettre les petits verres dans les grands.

Eric Budry

Juché à 450 mètres d'altitude, le hameau d'Essertines, dans la commune de Dardagny, offre une vue époustouflante sur la campagne genevoise. Dans ce petit coin de paradis se nichent également deux domaines viticoles qui, tous deux, participeront aux Caves ouvertes du 25 mai. Damien Ramu, qui gère désormais avec son frère Sylvain le Domaine des Esserts, se réjouit de l'événement et de la collaboration trouvée pour l'occasion avec les voisins et parents du Domaine de Chafalet.

«Oui, cette année nous accueillerons ensemble nos visiteurs dans un champ avec notre «petit-cousin» Mathurin Ramu (ndlr: ce sont leurs arrière-grands-pères respectifs qui étaient frères), du Domaine de Chafalet, explique Damien. Chacun aura une moitié du champ et un bar commun central fera le lien. Les productions des deux domaines sont en fait très complémentaires, puisque nous proposons pour l'instant essentiellement des spécialités de monocépage, alors que Mathurin présente une plus grande gamme d'assemblages.»

Reprise en douceur

Damien et Sylvain, deux trentenaires, seront officiellement les patrons des Esserts en 2025, mais cela fait cinq ans qu'ils sont en réalité aux manettes que leur ont confiées leurs parents, Raymond et Réjane.

«Nous proposons neuf étiquettes, ce qui est peu pour Genève, explique-t-il. Avec mon frère, nous pensons à l'avenir mettre notre patte en travaillant sur les techniques de vinification plutôt que de tout révolutionner. Nous voulons également développer l'œnotourisme afin de faire découvrir au public notre métier, qui est finalement peu connu.»

Le 2023 en blanc et rosé

Les spécialités de la maison sont l'aligoté, le chasselas, le gamay et le rosé pinot noir. À découvrir le 25 mai. «Une partie de la vendange 2023 en blanc et en rosé a été mise en bouteille pour ce jour-là, détaille Damien. Mais pour le rouge, ce sera du 2022.» Que vaut le millésime 2023? «On s'en sort très bien. Il y a un peu moins en quantité mais la qualité est au rendez-vous.»

«Cette année, nous accueillerons ensemble nos visiteurs dans un champ avec notre «petit-cousin» Mathurin Ramu, du Domaine de Chafalet.»

Damien Ramu
Domaine des Esserts

Un site magnifique, et suffisamment à l'écart pour éviter les grandes foules habituelles des Caves ouvertes, des vins prometteurs, est-il besoin d'un autre argument pour convaincre l'amateur de grimper à Essertines?

Damien abat un ultime atout: «Nous sommes allés fouiller dans les archives des vieilles recettes et nous proposerons des saucissons cuits sous la braise, servis avec une salade.»

Entre Arve et Lac Au Domaine Pilet-Falquet, situé à Collonge, vous pourrez découvrir toute la palette des vins élaborés par La Cave de Genève.

Xavier Lafargue

Son coup de cœur? «L'Instant Rosé» de La Cave de Genève, «un garanoir-gamaret AOC sur le fruit, avec le côté poivré, épicé des deux cépages», détaille Christine Pilet-Falquet. On a beaucoup travaillé sur la couleur.»

Pour la vigneronne de Collonge, «les rosés sont dans l'air du temps. Ils ont un côté estival, jovial, ils respirent la joie de vivre, la fantaisie.» Elle se réjouit de faire déguster cette belle cuvée, «que l'on trouvera en magnum pour la première fois», précise-t-elle.

À l'occasion des Caves ouvertes, le Domaine Pilet-Falquet déclinera toute la gamme des vins de La Cave de Genève. Car la production lui est quasi entièrement dévolue, une tradition depuis quatre générations. «Le domaine est dans notre famille depuis plus de quatre cents ans», confie celle qui en a repris les rênes il y a un quart de siècle. Côté historique, notons que l'ancêtre de La Cave de Genève, la coopérative La Souche, fut créé dans cette région entre Arve et Lac en 1929 déjà.

Savagnin et étourneaux

Mais revenons au petit domaine collongeois, huit hectares où s'épanouissent treize cépages. «Toutes mes vignes regardent le lac, souligne Christine Pilet-Falquet. Avant, je cultivais tout, mais depuis un an, j'en loue une partie. L'ensemble de la production du domaine continue à être livré à La

Cave de Genève.» Enfin, presque tout. Car la vigneronne a conservé 25 ares où pousse un excellent savagnin. Quelques centaines de bouteilles frappées d'une belle étiquette. On y voit un étourneau, «l'oiseau des vignes par excellence. Mais il faut faire attention avec lui, sinon il vous boulotte vos raisins en un clin d'œil!»

Bardé de guirlandes, le caveau collongeois, situé face à l'église et la mairie, est paré pour accueillir ses visiteurs ce samedi. «L'occasion pour moi et le groupe de copains qui m'accompagnent, tous des Collongeais, de partager l'histoire du domaine et de ses vins», se réjouit-elle.

«Le gamaret 2021 «Cœur de Clémence» est une bombe! Un vin rond, aux tanins très soyeux.»

Christine Pilet-Falquet
Domaine Pilet-Falquet

On y dégustera donc les crus de La Cave de Genève, pour laquelle la viticultrice s'investit beaucoup. Elle en est d'ailleurs la responsable des vendanges pour la Rive gauche, en partenariat avec les œnologues. «Ce sera le millésime 2023 pour la quasi-totalité de la gamme Belles Filles, indique-t-elle. Quant à la gamme Clémence, on sera sur du 2021, 2022 et 2023.»

À l'évocation de cette dernière, ses yeux verts s'illuminent: «Le gamaret 2021 «Cœur de Clémence» est une bombe!» assure Christine Pilet-Falquet. «Il est sur le fruit noir, avec des notes épicées, pimentées et poivrées. Un vin rond, aux tanins très soyeux, avec une magnifique robe pourpre.» Une cuvée qui a d'ailleurs remporté plusieurs médailles d'or.

Première à Genève

Les Découvertes horticoles auront lieu ce dimanche 26 mai. Objectif: mettre à l'honneur la flore locale.

Valérie Geneux

Les Découvertes horticoles. C'est le nom de la nouvelle fête programmée ce dimanche 26 mai par des floriculteurs et pépiniéristes genevois pour présenter leur travail aux curieuses et curieux.

Durant toute la journée, six d'entre eux ouvriront les portes de leur lieu de production et organiseront des visites guidées. Le but de cette manifestation, gratuite et sans inscription, est de faire découvrir la production locale de fleurs et d'arbres.

«Nous ne sommes qu'une dizaine d'horticulteurs et hortultrices et quelques pépiniéristes à Genève. On est une petite famille.»

Lucie Wertz
Hortultrice



Lucie Wertz et Vincent Compagnon, coorganisateurs de l'événement, espèrent que de nombreux Genevois répondront présent à leur invitation. S. IUNCKER-GOMEZ

Fleurs coupées, plantons pour le potager, arbres ou encore arbustes, une multitude de variétés de plantes et d'essences sont cultivées toute l'année dans le canton. «En montrant que l'on existe et en nous faisant connaître, nous espérons favoriser l'économie locale et la production de proximité», explique Vincent Compagnon, directeur des Pépinières genevoises, à Bernex, et coorganisateur de l'événement.

Des métiers à découvrir

«Nous souhaitons également faire redécouvrir notre métier à la population, ajoute Lucie Wertz, hortultrice à Meyrin et coorganisatrice. Nous ne sommes qu'une dizaine d'horticulteurs et hortultrices et quelques pépiniéristes à Genève. On est une petite famille.»

Les deux organisateurs de cette journée espèrent que le public sera au rendez-vous et montrera de l'intérêt pour les fleurs qui poussent sous les serres ou en pleine terre genevoises. «En tant

que producteurs, nous réalisons toutes les étapes de la vie d'une fleur. On bouture, on sème, on repote, on effectue nos propres plantons, mais on cherche aussi la nouveauté», déclare Lucie Wertz. En ce moment, l'hortultrice mène des essais de plantes résistantes à la chaleur et aux étés caniculaires. Elle espère que d'ici à deux ans, elle pourra les commercialiser.

Mais c'est surtout la passion de leur métier que les six participantes et participants veulent transmettre au public. «Nous sommes heureux d'exercer notre profession. Ce que j'apprécie tout particulièrement, c'est le contact avec la clientèle. La recevoir et discuter avec elle. Les gens qui jardinent le font par

plaisir. Ce sont des échanges constructifs», témoigne Lucie Wertz.

La hausse des coûts

Pour les acteurs et actrices de la branche, cette manifestation prend tout son sens face à la situation économique difficile qu'ils traversent: leurs coûts de production ne cessent de grimper. «Cela comprend, entre autres, le prix du terreau, des bâches, des pots, mais aussi de l'énergie que nous consommons pour chauffer nos serres ainsi que la main-d'œuvre», explique la floricultrice.

Bien que ces hausses aient pu être en partie absorbées par l'augmentation des prix de vente, les horticulteurs et hortultrices

genevois doivent désormais produire plus pour gagner la même chose. À cela s'ajoute la concurrence des fleurs étrangères à bas coûts avec lesquelles ils ne peuvent rivaliser.

Pépinières bios

De leur côté, les quelques pépiniéristes du canton subsistent notamment grâce à leur passage au bio et à leur clientèle institutionnelle. «Nous fournissons principalement les communes genevoises, l'État ou encore des institutions publiques qui ont pour exigence de planter des essences bios et produites localement», souligne Vincent Compagnon.

Les Découvertes horticoles éclaireront le public sur ces aspects parfois méconnus.

À chacun sa spécialité

Chez Roussillon Fleurs, à Meyrin, Lucie Wertz travaille avec son associé Rémy Abbt. Ce dernier s'occupe de produire les fleurs annuelles telles que les géraniums, les pétunias ou les bégonias, ainsi que les plantons de légumes pour le potager. Lucie Wertz s'avère, quant à elle, la spécialiste des plantes vivaces comme la gaura, la rudbeckia et la pennisetum. À Bernex, le pépiniériste Vincent Compagnon cultive plus de 500 variétés d'arbres et d'arbustes en bio sur ses 12 hectares de terrain. **VGE**

Qui prendra la plus belle photo?

Pour le public, ces premières Découvertes horticoles seront aussi l'occasion de participer à un concours photo. Comment cela va fonctionner? Les visiteuses et visiteurs seront invités à prendre une photo lors de leur visite, puis à la poster sur le compte Instagram de l'événement en mentionnant @geneveterroir. La gagnante ou le gagnant du plus beau cliché recevra un bon d'une valeur de 500 francs valable chez l'un des six floriculteurs et pépiniéristes participants. **VGE**

Pépiniéristes et floriculteurs vous ouvrent leurs portes ce dimanche

Ce samedi, les CFF jouent le jeu sur la ligne entre Genève et La Plaine

Transport Des trains supplémentaires circuleront entre Genève et La Plaine et desserviront toutes les gares du parcours. Le 25 mai de 10 h à 19 h, les trains circuleront toutes les 15 minutes entre Genève et La Plaine. Toutes les informations et horaires sur www.cff.ch **TT**

D'excellents produits du terroir vous seront proposés lors des Caves ouvertes

GRTA Cette année, les tommes GRTA des Laiteries Réunies seront de nouveau mises en valeur dans de nombreuses caves. Vous pourrez aussi vous régaler avec les tomates cerises de l'UMG, du saucisson sec de la Boucherie du Palais et la fameuse «double GE», soit deux saucisses dans un pain aux graines de tournesol, un produit également estampillé 100% GRTA. **TT**

Des navettes gratuites circuleront samedi entre Arve et Lac

Transport Nouveauté cette année, en plus des navettes dans le Mandement, deux navettes gratuites seront à votre disposition entre Arve et Lac. L'une partira de la Pallanterie et l'autre de Jussy. Elles relieront les Domaines de la Touvière, d'En Bruaz, de Château L'Évêque, du Clos de la Zone, des Groubeaux, de la Côte d'Or, des Ménades, de Villard et Fils, des Champs-Lingot et des Dix Vins. **TT**



Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

Rédacteur en chef responsable: Frédéric Julliard

Responsable du supplément: Xavier Lafargue

Réalisation du supplément: Christine Emery Alejandro Sierra

Partenariat: réalisé en collaboration avec l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE).

Publicité Goldbach Premium Publishing SA Rue des Rois 11, 1204 Genève. +41 21 349 50 50 annonces@tdg.ch adbox.goldbach.com

Une publication de Tamedia Publications Romandes SA

PUBLICITÉ

Tribune de Genève | Concours

Jouez avec la Tribune du Terroir

Gagnez 2x 1 bon cadeau de Fr 150.-

à faire valoir auprès de l'un des restaurants Ambassadeur du Terroir



Liste complète sur geneveterroir.ch

PAR INTERNET Rendez-vous sur: concours.tdg.ch

PAR COURRIER : Envoyez 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 : vendredi 31 mai à 23h

Découvertes horticoles

Ils cultivent leur métier avec passion

Six pépiniéristes et horticulteurs vous accueillent ce dimanche dans leurs exploitations. Tour d'horizon.

Valérie Geneux

Les Découvertes horticoles se tiendront le dimanche 26 mai, de 9 heures à 16 heures, dans tout le canton. Au menu: visites guidées, accueil et rencontres avec les actrices et acteurs de la branche sur leur lieu de production.

L'occasion de se rendre dans six domaines qui feront découvrir à leur public tous les secrets de leur métier. Chaque hôte a prévu diverses animations et offre l'apéritif. Petit aperçu.

Une visite sensorielle chez Gallay Fleurs

À Cartigny, c'est toute la famille Gallay qui vous accueillera. Vous pourrez découvrir les cultures du domaine sur un char tiré par un tracteur. Pierre Gallay et son équipe organisent des visites guidées qui mettront plusieurs sens

en éveil. «Elles seront gustatives, olfactives et visuelles», promet l'horticulteur. En effet, sur le parcours, il est prévu de manger des fraises, sentir les diverses fleurs et observer la nature environnante. Il sera également possible de se balader à pied à travers les cultures.

Outre l'apéritif offert, le public pourra déguster un risotto, concocté par la Boucherie d'Onex, ainsi que de la bière locale. Le magasin sera ouvert. Enfin, la famille Gallay réserve une animation surprise à ses hôtes. «Nous serons présents pour partager un moment de convivialité et discuter avec les gens qui viennent», assure Pierre Gallay.

À noter: Gallay Fleurs et les Pépinières genevoises, à Bernex, ont prévu un système de navettes en tracteur gratuites qui relieront les deux domaines distants de 600 mètres.

Déjeuner dans les fleurs à Puplinge

Du côté de Taverney Fleurs, Christophe Taverney et son équipe se tiendront prêts à accueillir le public avec des tartines et du café. L'horticulteur offre en effet le petit-déjeuner avant de se lancer dans la visite de son do-

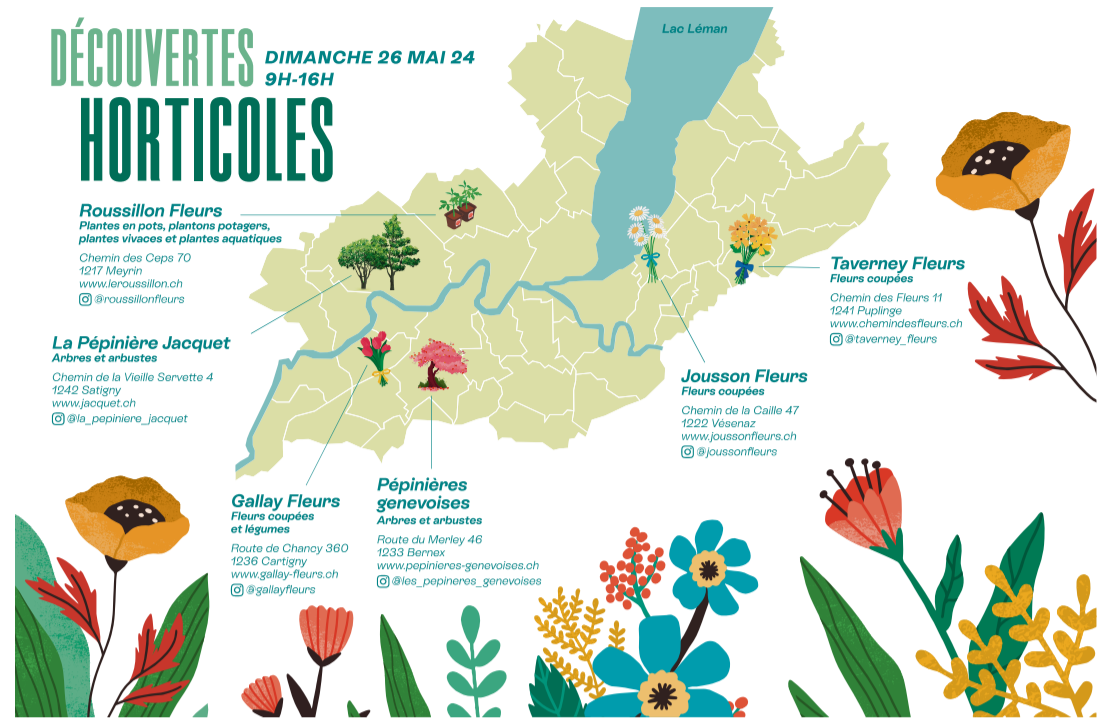
main. «On fera le tour des fleurs cultivées sous serre et en plein air», indique-t-il. Au programme, pois de senteur, giroflées, œillets du poète ou encore pivoines, mais aussi diverses plantes aromatiques qu'il produit.

Christophe Taverney vous fera aussi découvrir les différents modes de culture, la saisonnalité des fleurs, la lutte contre les ravageurs et la protection des plantes. L'apéritif sera également offert, et le petit magasin à côté du domaine sera ouvert.

Découverte d'arbres remarquables à Satigny

À La Pépinière Jacquet, le public pourra se balader entre les arbres et arbustes produits sur place. «Nous cultivons toutes les essences possibles dans des gabarits et silhouettes parfois hors normes», se réjouit Ghislaine Bousquet, pépiniériste.

Dans ce qu'elle qualifie de véritable jardin des bonheurs, vous pourrez découvrir des lilas des Indes, des cornouillers, des magnolias, des arbres de Judée, des oliviers, des chênes verts ou encore des féviers. «Nous présenterons aussi l'organisation de la pépinière. Nous avons des espaces dédiés aux fruitiers, aux arbres tiges,



De nombreuses activités seront proposées au public dans chacun des domaines. @LAFABRIQUE.CH

aux arbustes, aux érables du Japon, aux hortensias, aux grimpances, entre autres», déclare la pépiniériste.

Un apéritif gourmand sera offert et il sera possible d'acheter des plantes sur place. «Notre équipe passionnée sera présente pour échanger et conseiller les amateurs et amatrices», assure Ghislaine Bousquet.

Confection d'un bouquet chez Jousson Fleurs

«Nous voulons montrer à quoi ressemblent les fleurs coupées qui composent les bouquets.» Pour ce faire, l'horticulteur Quentin Wei-

deli, à Vésénaz, a prévu des visites de ses deux hectares de champs et de ses 5000 mètres de tunnels.

En tout, une trentaine de variétés de fleurs seront à découvrir à différents stades de pousse. Campanules, vaccarias, pivoines et giroflées seront les stars de la journée. Le magasin attendant au domaine sera ouvert.

En plus des visites, d'un petit-déjeuner et d'un apéritif offert, l'équipe de Jousson Fleurs organisera un atelier bouquetier. Vous pourrez ainsi confectionner un bouquet de fleurs des champs avec l'aide et les conseils avisés des membres de l'équipe, moyen-

nant une petite somme d'argent. «Nous pourrions guider les participants dans le choix des fleurs et des couleurs et leur donner quelques indications techniques», explique Quentin Weideli.

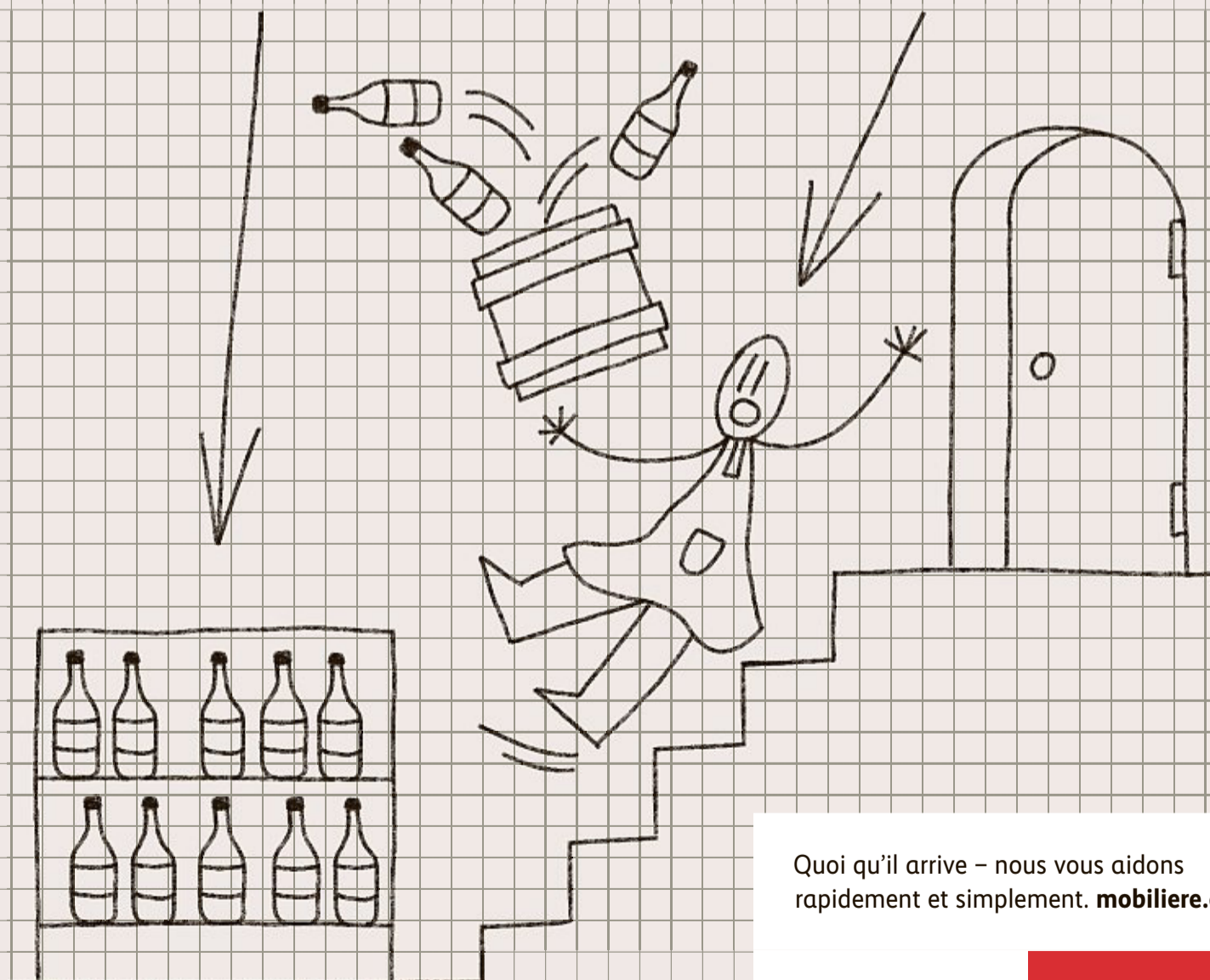
À midi, l'horticulteur et son équipe organisent une grande raclette.

Comme leurs quatre collègues, Lucie Wertz, de Roussillon Fleurs à Meyrin, et Vincent Compagnon, directeur des Pépinières genevoises à Bernex, ouvriront les portes de leur domaine et organiseront des visites guidées (lire aussi en page 4)

PUBLICITÉ

Croquis du sinistre

Cave ouverte Bonne descente



Quoi qu'il arrive – nous vous aidons rapidement et simplement. [mobiliere.ch](https://www.mobiliere.ch)

la Mobilière

Lully

Cette moutarde genevoise qui monte

Le Domaine des Oulaines a fait de ce produit de niche sa spécialité depuis plus de dix ans.

Pablo Laville

Une ferme, des machines et des champs à perte de vue qui produisent du grain. À première vue, le Domaine des Oulaines se fonde dans le décor du village de Lully. Pourtant, c'est l'une des seules fermes genevoises à produire entièrement un ingrédient phare de nos tablées: la moutarde.

Si Daniel Tremblet, qui gère le domaine agricole, a choisi d'inclure la graine de moutarde dans son exploitation, c'est d'abord le fruit du hasard. Le Lullysien cultivait déjà du colza, une plante proche du moutardier, ainsi que le tournesol. Il a alors pensé à valoriser une culture qui aurait une bonne valeur ajoutée et pourrait être vendue directement au consommateur: la moutarde.

Après une année d'essais, de nouvelles recettes, de dégustations et de trouvailles, la moutarde du Domaine des Oulaines est née. Décrite comme «onctueuse, au goût prononcé mais sans piquer les yeux», elle accompagne aussi bien une vinaigrette qu'une saucisse ou un sandwich.

Les enfants la tartinent!

Pour trouver la recette parfaite, l'équipe du Domaine des Oulaines, à savoir Daniel, son épouse, Nadine, et leurs filles, Sarah et Hélène, ont testé plusieurs recettes avant de proposer une sélection à un groupe de goûteurs, qui ont évalué les meilleures préparations sur une fiche.

La formule choisie? Une moutarde avec des grains entiers, mais «pas des simples graines mélangées à de l'huile et du vinaigre comme on en trouve en grande surface».



Daniel Tremblet a eu le nez fin en se lançant dans la production de moutarde, ses ventes ne cessent de croître. STEVE IJUNCKER-GOMEZ



Cinq hectares de vignes

Lors des Caves ouvertes, Daniel Tremblet proposera une sélection de ses meilleurs vins en dégustation. Ses cinq hectares de vignes sont riches de quatorze cépages, de quoi produire 18 vins différents. Parmi ses cépages les plus connus se trouvent le chasselas, l'aligoté et le chardonnay, ainsi que le cornalin. Il est l'un des seuls Genevois à le cultiver. Si ce dernier cépage donne un vin rouge de grande qualité, Daniel

Tremblet n'a pas une bouteille favorite dans son exploitation: «Chaque millésime peut changer, car on réussit plus ou moins bien selon l'année, ça varie.» Le samedi 25 mai, le Domaine des Oulaines servira des hamburgers entièrement suisses, voire lullysiens: viande de bœuf locale, pain maison et légumes de l'exploitation. Une raison suffisante de vous y rendre lors de votre tournée de dégustation. **PLA**

Le mélange est si onctueux qu'il crée la colère des mamans: «Les enfants la tartinent sur du pain! Ce n'est pas sa fonction première et ça énerve les parents, mais après tout pourquoi pas?» s'amuse celui qui a repris l'exploitation familiale il y a plus de quarante ans. Quant aux ingrédients de la moutarde des Oulaines, son créateur est clair: eau, vinaigre, huile, sel et poivre, ainsi que les fameuses graines de moutarde. Ensuite, tout est une question de dosage...

Lorsqu'il s'est lancé il y a une quinzaine d'années, Daniel Tremblet a pris des risques: «C'est un produit original, à forte valeur ajoutée. Nous avons tenté l'aventure dans un marché qui n'est pas saturé, contrairement au vin, et ça a payé.» En effet, les ventes de moutarde de son domaine ne cessent de croître au fil des ans, et la surface agricole qu'il y consacre avoisine les deux hectares.

Gare aux ravageurs

Pourtant, la moutarde n'est pas une poule aux œufs d'or: sa culture prend du temps et nécessite de l'énergie, et le résultat peut dépendre de divers facteurs, notamment des ravageurs. En effet, la plante fleurit après le colza et les céréales, mais avant le tournesol. Elle devient alors la cible favorite des pollinisateurs, étant l'une des seules fleurs disponibles. Les melligèthes, insectes de la famille des coléoptères, sont particulièrement friands de moutarde. Durant leur processus de pollinisation, elles détruisent le bouton floral du moutardier pour aller chercher le pollen qui se trouve au milieu, rendant la fleur inutilisable.

Pour lutter contre ce phénomène, Daniel Tremblet limite au maximum les agents chimiques et préfère miser sur l'optimisme: «Si la météo est favorable, les plantes grandissent vite et cette étape risquée dure moins longtemps», affirme-t-il.

Le Domaine Les Perrières perpétue 230 ans de tradition viticole et arboricole

Peissy

Pour les Caves ouvertes, la famille Rochaix propose un moment convivial autour d'un verre de vin... ou de jus de pomme.

Niché au cœur de Peissy, dans la commune de Satigny, le Domaine Les Perrières cultive une tradition viticole et arboricole riche de plus de 230 ans. Depuis huit générations, la famille Rochaix se consacre à la terre avec ardeur, rigueur et passion.

L'histoire du domaine commence par l'aïeul de Sandrine Imberti-Rochaix, l'actuelle responsable des vergers et propriétaire des terres avec ses trois frères. «C'est lui qui a acheté la maison. Il cultivait alors de la grande culture, de la vigne et s'occupait du bétail», précise-t-elle. Au fil du temps, le domaine a évolué, se concentrant sur la viticulture et la production fruitière.

Des produits de qualité

Le domaine se décline sur 1,7 hectare dédié aux vergers et une centaine aux vignes. Il s'étend sur les villages de Chouilly, Russin et Peissy.

On y découvre une belle diversité de pommes, disponibles de la rentrée scolaire aux va-



Sandrine Imberti-Rochaix et ses trois frères, copropriétaires de l'exploitation familiale, cultivent dix-sept cépages ainsi que diverses variétés de pommes. NICOLAS DUPRAZ

cances d'automne en vente au domaine. Des pommes de garde, des pommes à cuire, des pommes précoces ou tardives. Une partie des pommes est transformée en jus, pressé à la cidrerie de

Meinier. Le domaine vend également du cidre.

Les Perrières proposent par ailleurs des pruneaux, des pêches de vigne et des noix, en vente directe à Peissy.

La «Pichollette» en vedette

Mais c'est surtout la vigne qui fait sa renommée, à travers une palette de dix-sept cépages générant de nombreux vins - blanc, rouge, rosé ou mousseux - qui

«On aime bien être présents lors des manifestations genevoises. Les gens apprécient de venir ici pour le cadre et l'accueil.»

Sandrine Imberti-Rochaix
Copropriétaire du Domaine Les Perrières

ont remporté plusieurs prix prestigieux.

Et on trouve aussi aux Perrières la fameuse «Pichollette», une petite bouteille de 28 cl qui perpétue la tradition genevoise.

«Nous avons donné une deuxième jeunesse à cette mesure locale qui se servait à l'époque dans un pot en étain, en reproduisant sa forme et son volume», indique Sandrine Imberti-Rochaix. Une particularité cantonale unique en son genre.

Quand le gel sévit

L'année 2024 a été particulièrement rude pour Les Perrières, comme pour l'ensemble du vi-

gnoble genevois. Le gel exceptionnel du mois d'avril a causé d'importants dégâts, touchant environ 40% des vignes du domaine.

«D'habitude, le gel sévit dans les combes, relève Sandrine Imberti-Rochaix. Là, il a été bien plus généralisé. Heureusement, notre parcelle de pommiers n'a pas été touchée. Mais certains collègues n'ont pas eu cette chance...»

Caves ouvertes au jardin

Cela n'empêchera pas le Domaine Les Perrières d'ouvrir toutes grandes ses portes ce samedi lors des Caves ouvertes, dont il est un fervent supporter. Et les Rochaix se réjouissent d'accueillir les visiteurs dans leur magnifique jardin.

«On aime bien être présents lors des manifestations genevoises. Les gens apprécient de venir ici pour le cadre et l'accueil. Pour l'occasion, notre jardin sera ouvert, ainsi que le caveau pour les dégustations. Un partenaire gastronomique sera également installé dans la cour.»

Le succès des Caves ouvertes aux Perrières, année après année, n'est plus à démontrer. L'occasion pour Sandrine Imberti-Rochaix de rappeler que la journée commence... dès le matin! «Il y a moins d'affluence en matinée, il faut que les gens en profitent.» **Fabien Kuhn**