



Vins

Dimanche, jouez les prolongations des Caves ouvertes. **Page 6**

Printemps

Envie de fleurs? Optez pour la pivoine genevoise! **Page 5**



Dégustation

Les adresses des 78 caves ouvertes ce samedi 24 mai. **Page 2**

Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève



Caves ouvertes: Sandrine Bersier, le sens de l'accueil à Dardagny. **Page 4**

Magali Girardin

«Le vignoble genevois a encore un bel avenir»

Caves ouvertes ce samedi Malgré un millésime 2024 compliqué et peu abondant, l'œnologue cantonal, Dorian Pajic, salue la qualité des vins genevois, prêts à affronter le défi climatique.

Luca Di Stefano

À quelques heures des Caves ouvertes de ce samedi, Dorian Pajic décrit un millésime particulièrement difficile à la vigne, mais qualitativement satisfaisant dans le verre. Alors que 2025 prend le chemin des belles années, l'œnologue cantonal souligne les efforts entrepris pour affronter le réchauffement climatique.

Dorian Pajic, les vigneron genevois viennent de mettre en bouteille le millésime 2024. Le vin que l'on dégustera lors des Caves ouvertes est issu d'une année historiquement difficile... Le millésime a été peu généreux en raison des conditions climatiques. Tout d'abord, il y a eu un épisode de gel printanier fin avril qui a fait beaucoup de dégâts au vignoble genevois, puis les averses tout au long de l'été ont favorisé l'apparition de maladies qu'il a fallu combattre. Faire du vin a été un vrai défi, avec près de 30% de récolte en moins pour le vignoble genevois.

Et du point de vue du goût? Le bilan qualitatif est tout de même positif. Les blancs sont très friands, aromatiques, sur la fraîcheur, avec de beaux équilibres. Concernant les rouges, 2024 est un millésime diamétralement opposé aux deux millésimes solaires précédents 2022 et 2023, les équilibres sont plus intéressants compte tenu du millésime frais avec des côtés très croquants et fruités sur leur jeunesse.

Parlons de cette année. Nous sommes en mai et les conditions semblent optimales... Oui, des conditions parfaites. La période entre la mi-mars et la mi-avril a été sèche, permettant d'éviter le développement de champignons hâtifs. En contrepartie, ces conditions ont fait courir le risque de sécheresse sur le vignoble, mais des averses et les pluies de la fin avril sont venues arroser généreusement la vigne. La période végétative ne pouvait donc mieux débuter.

Quels sont les dangers qui planent encore sur la vigne à ce stade? Il est encore possible d'avoir des épisodes de gel de printemps au mois de mai. Il faut donc prendre



La présentation du Millésime 2024 avec les viticulteurs et viticultrices genevois au Stade de Genève, le 8 mai dernier. Fred Merz (Lund13)



Dorian Pajic
Œnologue cantonal

son mal en patience et attendre l'arrivée des beaux jours avant de crier victoire. Le risque de refroidissement brusque plane toujours: des températures négatives maintenant et les conséquences seraient dramatiques. Pour les semaines à venir, les risques de grêle, de présence d'oïdium et de mildiou, forcent à rester vigilants jusqu'aux vendanges.

Les vigneron aiment rappeler que les années en 5 – 2005, 2015... – ont été très

belles. 2025 pourrait être de celles-ci. Qu'est-ce que cela signifie, concrètement?

Après la rude épreuve du millésime 2024, un beau millésime est très attendu. Les vigneron souhaitent du soleil en suffisance pour empêcher que les maladies fongiques s'installent, mais surtout du raisin en quantité suffisante et à parfaite maturité, c'est-à-dire avec des équilibres intéressants entre sucrosité et acidité. Un beau millésime, ce sont aussi des vendanges sans averses ni précipitations: à la fois pour des raisons de logistique pour le travail à la vigne et pour la qualité du raisin.

À l'aune du réchauffement climatique et d'une certaine fraîcheur recherchée dans les vins, cette notion de beau millésime ne doit-elle pas être revue?

Cette question est légitime. À l'époque, il est vrai que les beaux millésimes étaient solaires, avec pour conséquence de produire des vins riches avec de la matière et des tanins en suffisance. Désormais, on recherche davantage un équilibre que l'on obtient grâce à des dates de vendanges parfois plus précoces. Mais la notion de belle année est toujours valable pour les vigneron, offrant des conditions de travail plus sereines.

Récemment, on a vu des domaines planter des cépages méconnus sous nos latitudes – genovese, pinot d'aunis, muscat automnal, par exemple. Le vignoble genevois a-t-il entamé sa grande mue?

De manière générale, le vignoble genevois reste assez stable quant à ses choix de cépages. Cela reste

donc marginal en termes de volume. Mais Genève est aussi caractérisé par la grande palette de cépages disponibles dans son AOC et qui permettent des essais à la vigne et à la cave. Dans cette même logique, certains se tournent vers les cépages résistants qui peuvent être intéressants en viticulture avec une diminution des intrants et lors d'une année compliquée comme 2024. Quoi qu'il en soit, le raisin doit être intéressant gustativement.

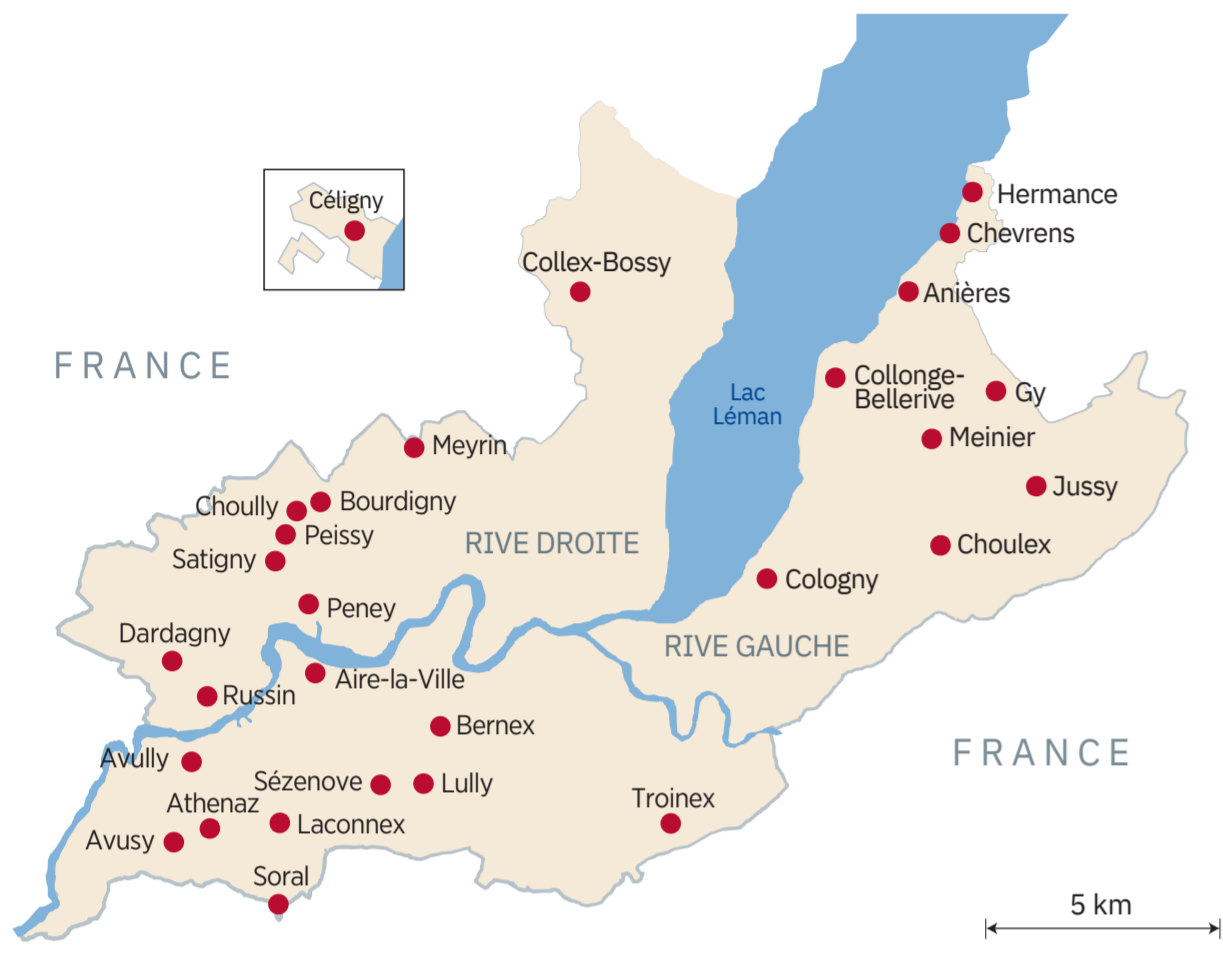
Comment le vignoble genevois se positionne-t-il face aux grands bouleversements qui touchent le monde du vin? De grands questionnements sont apparus avec le réchauffement climatique. À Genève, plusieurs essais vont voir le jour prochainement, comme l'adaptation de

porte-greffes plus résistants à la sécheresse que ceux que nous utilisons actuellement à Genève et en Suisse. Globalement, il s'agit de travailler sur le choix des cépages, des clones et des porte-greffes pour faire face à une problématique inéluctable.

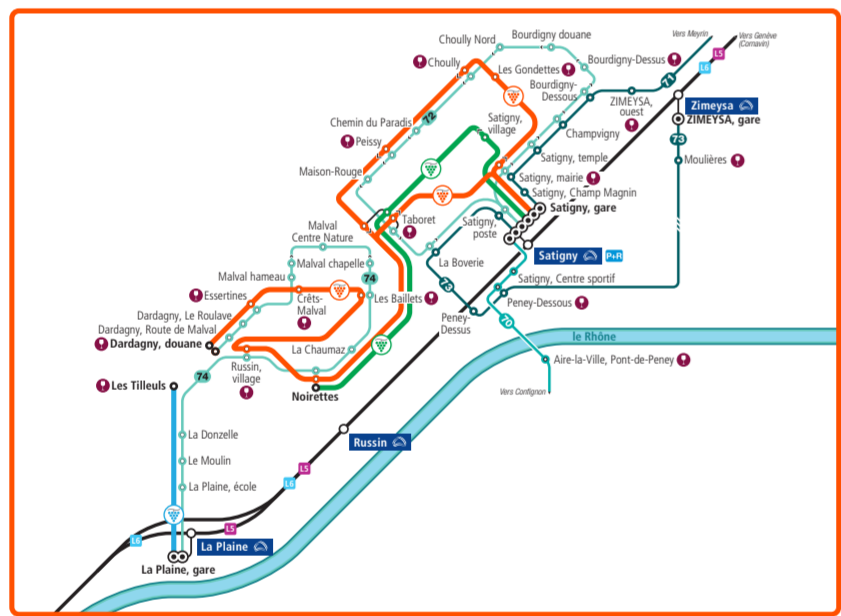
Quel avenir pour les classiques gamay et chasselas dans ce contexte?

Ce sont là deux cépages qui nous inquiètent peu. Leurs taux de sucre à la veille des vendanges restent globalement assez bas ce qui leur confère un potentiel taux d'alcool relativement faible. De plus, le gamay peut s'appuyer sur une dimension acidulée en toutes circonstances; le chasselas garde quant à lui de la finesse et peu d'alcool même en cas d'année chaude. Le vignoble genevois a donc de belles années devant lui.

Caves ouvertes: faites votre parcours!



Ces navettes sont organisées par les vignerons (hors TPG)



stpg



stpg

Ce samedi 24 mai, tous les caveaux vous accueillent de 10 h à 17 h

- RIVE DROITE**
- **Bourdigny**
Domaine des Alouettes
Chemin de la Vieille-Servette 25
- **Céligny**
Le Clos de Céligny
Route de Céligny 38
- **Chouilly**
La Cave de Genève - Domaine Daniel Dugerdil
Rampe de Chouilly 55
- **Domaine des Abeilles d'Or**
Route du Moulin-Fabry 3
- **Collex-Bossy**
Domaine du Château de Collex
Chemin des Chamaets 33
- **La Vigne à Bossy**
Chemin de Martenand 4
- **Dardagny**
Domaine de Chafalet
Chemin de Chafalet 17
- **Domaine des Esserts**
Chemin de Chafalet 17
- **Domaine Les Hutins**
Route du Mandement 430
- **Domaine du Clos des Pins**
Route du Mandement 458-464
- **Domaine Les Faunes**
Route du Mandement 540
- **Domaine des Crêts-Malval**
Route de Malval 40
- **Domaine de la Roche 1859**
Route du Mandement 440
- **Domaine du Centaure**
Route du Mandement 480
- **Domaine Dugerdil Dardagny**
Route du Mandement 452
- **Meyrin**
Paul-Henri Soler
Route de Prévessin 60
- **Peissy**
Domaine des Charmes
Route de Crêdery 11
- **Cave les Crétets**
Chemin des Crétets 24
- **Domaine des Bossons**
Route de Maison Rouge 27
- **Domaine des Trois Etoiles**
Route de Peissy 41
- **Domaine Les Perrières**
Route de Peissy 54
- **Peney**
Domaine des Pendus
Route de Peney-Dessus 1
- **Domaine des Balisiers**
Route de Peney-Dessus 12
- **Russin**
Cave les Baillets
Route des Baillets 54
- **Domaine des Molards**
Route des Molards 21
- **Satigny**
Les Vallières
Route de Charry 36
- **Château des Bois**
Chemin de la Combe d'Ornex 10
- **La Cave de Genève**
- Vulliez, Bellevaux, Mercier, Porchet, Merrillot
Pré-Bouvier 30
- **Domaine les Gondettes**
Rampe de Chouilly 35
- **Domaine du Paradis**
Route du Mandement 275
- **Domaine de la Devinière**
Route du Mandement 101
- ENTRE ARVE ET RHÔNE**
- **Aire-la-Ville**
Domaine Terre d'Esise
Rue du Vieux-Four 62
- **Athenaz**
Domaine des Graves
Route de Forestal 56
- **Avully**
Domaine du Courtil
Chemin des Meurons 20
- **Domaine de la Printanière**
Route d'Avully 104
- **Avusy**
Domaine de Champlong
Chemin du Cannellet 57
- **Bernex**
Christian Guyot
Rue de Bernex 277b
- **Le Domaine de La Terre**
Route de Pré-Marais 33d
- **Domaine de Beauvent**
Route de Bernex 265
- **Laconnex**
Domaine du Château de Laconnex
- Route de la Parraille 11
- **Lully**
Cave de Lully
Chemin des Curiaades 4
- **Domaine des Curiaades**
Chemin des Curiaades 49
- **Cave des Oulaines**
Route de Sorol 106
- **Domaine de la République et Canton de Genève**
Route de Sorol 93
- **Domaine des Bonnettes**
Route de Sorol 99
- **Sézenove**
Cave de Sézenove
Vieux chemin de Bernex 86
- **Domaine des Grands Buissons**
Chemin des Grands Buissons 13
- **Soral**
Domaine des Lolliets
Route des Lolliets 41
- **Cave des Chevallières**
Chemin de Placet 8
- **La Cave de Genève - Domaine de Crève Cœur**
Route de Choulex 190
- **Gy**
Domaine du Clos de la Zone
Route de Gy 177
- **Domaine de la Guérite**
Chemin de Beaupré 4
- **Domaine de Chambet**
Chemin des Turaines 5
- **Hermance**
Domaine des Dix Vins
Route d'Hermance 527
- **Domaine du Manoir**
Chemin des Fossés 17
- **Jussy**
Domaine Château du Crest
Route Château-du-Crest 41
- **Les Vins de La Gara**
Route de La Gara 36
- **Domaine Château L'Évêque**
Route du Château L'Évêque 19
- **Meinier**
Cave de l'Ecarlat
Route de Compois 80
- **Domaine d'En Bruaz**
Route de Corsinge 6
- **Domaine de la Touvière**
Route du Carre d'Aval 10
- **Domaine de la Tour Vy-la-Tour 4**

- Tout le programme en scannant le code QR
- **Entre Arve et Lac**
- **Anières**
Domaine des Ménades
Rue centrale 30
- **Les Parcelles**
Route de Thonon 330
- **Domaine de la Côte d'Or**
Rue Centrale 41
- **Domaine Villard & Fils**
Rue Centrale 46
- **Chevrens**
Domaine des Champs-Lingot
Route de Chevrens 158-160
- **Choulex**
Domaine du Mas
Route de Choulex 123
- **Domaine de Miolan**
Chemin des Princes 83
- **Cave Les Coudrays**
Route de Chevrier 12
- **Domaine de Cherre**
Route de Choulex 177
- **La Cave de Genève - Domaine de Crève Cœur**
Route de Choulex 190
- **Gy**
Domaine du Clos de la Zone
Route de Gy 177
- **Domaine de la Guérite**
Chemin de Beaupré 4
- **Domaine de Chambet**
Chemin des Turaines 5
- **Hermance**
Domaine des Dix Vins
Route d'Hermance 527
- **Domaine du Manoir**
Chemin des Fossés 17
- **Jussy**
Domaine Château du Crest
Route Château-du-Crest 41
- **Les Vins de La Gara**
Route de La Gara 36
- **Domaine Château L'Évêque**
Route du Château L'Évêque 19
- **Meinier**
Cave de l'Ecarlat
Route de Compois 80
- **Domaine d'En Bruaz**
Route de Corsinge 6
- **Domaine de la Touvière**
Route du Carre d'Aval 10
- **Domaine de la Tour Vy-la-Tour 4**



Aloys et Amélia Baudet, Ophélie Baudit et Laurent Vulliez: une histoire et des méthodes diverses, mais une passion commune pour la terre.



Magali Girardin/Pierre Alboury / Laurent Guiraud

Caves ouvertes: trois exploitants racontent leur passion et le fruit de leur travail

Domaine de Cherre À Choulex, Aloys Baudet est la cinquième génération à exploiter le domaine. Il s'emploie à bichonner ses vignes, ses pêches et ses vaches.

Domaine de la Terre À Bernex, Ophélie Baudit apporte une dimension agroécologique au domaine familial. Ses vins sont à découvrir lors des Caves ouvertes, le 24 mai.

Domaine de Vignolles Laurent Vulliez, le patron du domaine sis à Bourdigny, jongle avec les activités agricoles, de la vigne à l'élevage, grâce à une solide organisation.

Valérie Geneux

L'envie de produire son propre vin lui est venue à 20 ans, lorsqu'il reçoit une barrique vide pour son anniversaire. Aloys Baudet s'est alors lancé un défi: remplir cette barrique. «C'est à ce moment-là que j'ai commencé à faire mon vin. Même si mon père m'avait déjà offert un pressoir à main pour mes 7 ans», raconte le viticulteur et agriculteur au Domaine de Cherre, à Choulex.

Aujourd'hui, à 31 ans, il cultive 9 hectares de vignes. La majeure partie de sa récolte de raisin est destinée à la Cave de Genève. L'encave le reste pour produire environ 20'000 bouteilles par année.

Après un apprentissage agricole, Aloys Baudet a obtenu un CFC en viticulture, qu'il a réalisé chez Philippe Villard, et a poursuivi sa formation à Changins. «C'est Jean-Charles Crousaz, viticulteur à Peissy, qui m'a ensuite enseigné la vinification. Quand j'ai commencé, je suis parti de zéro, même si j'étais bien entouré et soutenu par ma famille», souligne l'habitant de Choulex, qui propose six vins et cinq cépages.

Des pêches de vigne

En 2014, Aloys Baudet a pu reprendre l'exploitation familiale à son oncle, qui continue de lui donner un coup de main dans les tâches quotidiennes. Le jeune viticulteur est la cinquième génération à vivre sur le Domaine de Cherre. Très attaché à ses terres et son village, Aloys Baudet a déjà choisi un nom pour le futur assemblage qu'il souhaite concevoir. Il s'intitule «Caulius», en

Luca Di Stefano

Il y a quelque chose d'idyllique au Domaine de la Terre au printemps. Une végétation abondante à l'écart de l'imposante route de Chancy. Des chevaux, des poules, les légumes d'été en préparation derrière de majestueux pieds de gamay.

«Les vieilles vignes ont plus de 50 ans», relève Ophélie Baudit. Elle en a à peu près la moitié: 28 ans, mais un lien viscéral avec ces terres.

Cinquième génération d'une famille paysanne de Bernex, l'ingénieure en gestion de la nature s'est lancée en 2022 avec le projet de transformer l'activité: un travail axé sur les principes de l'agroécologie pour des sols vivants, sans intrants et le moins d'interventions possible. «J'ai eu beaucoup de chance: ma famille m'a toujours laissée le choix de mon travail et de la manière de le faire. J'en suis reconnaissante», souligne la propriétaire des lieux.

Vins sans soufre

Parmi les éléments de la transformation du Domaine de la Terre, désormais axé autour de la vente directe et un magasin à la ferme, le maraîchage et la viticulture occupent une place importante. Pour cultiver les légumes, il a fallu le recours à une collecte de dons qui a permis de s'équiper de deux serres maraîchères. Si la vigne (1,2 hectare) était bien là, la famille Baudit n'avait jamais vinifié ses propres crus.

Une cuvée de chasselas, une de gamay, puis un rosé de gamay et un «pet'nat» rosé. Tous des vins fruités, légers, sans soufre. Au

Eric Budry

Les terres du Domaine des Vignolles sont exploitées à parts égales pour les grandes cultures, la vigne et l'élevage. Une palette d'activités voulue par Laurent Vulliez, le patron de cette exploitation en mains de la famille depuis cinq générations. Par goût, mais également parce qu'elles se complètent, la production de l'une servant à une autre, par exemple le fourrage pour le bétail ou le fumier pour les autres cultures. «C'est aussi parfait en termes d'organisation du travail par roulement des activités», ajoute-t-il.

Côté vignoble, le raisin est livré à la Cave de Genève, qui se charge de la vinification et de la commercialisation. Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'on est loin du monocépage: «Nous en avons une vingtaine, précise Laurent Vulliez. Cela fournit une belle diversité à la coopérative, et cela nous permet d'établir les vendanges, en commençant par le chardonnay avant de récolter le gamay et le pinot noir. L'autre raison est que les vignes s'étendent sur plusieurs communes et que, par conséquent, les terroirs sont différents. Nous essayons d'adapter les cépages à ces derniers.»

Si les vendanges 2024 ont été catastrophiques en raison des trois nuits de gel d'avril (40% de perte), la vigne semble s'en être parfaitement remise. «Pour l'instant, c'est magnifique, la vigne pousse même très vite, dit notre interlocuteur. Mais une saison n'est jouée que lorsque le raisin est en cuves. Il y a tellement d'aléas»

Ce samedi, Laurent Vulliez sera présent avec cinq autres vignerons à la Cave de Genève pour faire découvrir les vins élaborés notamment avec son raisin (30, rue Pré-Bouvier à Satigny). Et ils n'y proposeront pas qu'à boire. Ce sera l'occasion de déguster des brochettes de bœuf concoctées avec la viande des éleveurs locaux, dont celle de Laurent Vulliez.

Des veaux aux petits soins

Car la grande passion de l'exploitant, ce sont les bêtes. «J'ai toujours voulu travailler avec des animaux, et j'ai eu la chance, il y a une dizaine d'années, de pouvoir reprendre une exploitation de bétail allaitant qui n'avait pas de successeur.» Aujourd'hui, le troupeau compte environ 120 bêtes, essentiellement de la race limousine, une jolie et robuste rouquine assez docile qui fournit une viande à la qualité gustative réputée.

«Nous pratiquons ce qu'on appelle «le veau sous la mère». Les veaux vivent toute leur vie avec leur génitrice. Le troupeau s'ébat toujours en plein air, d'abord dans nos prairies en plaine, puis, à partir de mi-juin jusqu'en septembre, en montagne du côté de la Dôle. Les vaches et leurs veaux y sont bien mieux qu'ici, il y fait moins chaud. Cela nous permet de nous consacrer aux travaux de la vigne, importants durant cette période.»

Ces conditions optimales d'élevage donnent une viande de grande qualité. Elle fait le bonheur de restaurateurs, elle est également vendue en grandes surfaces sous l'appellation «Natura-Bœuf» ou «Natura-Veal». Ou, on le rappelle, en brochettes à la Cave de Genève lors des Caves ouvertes.

Les dégustations sur mesure de Sandrine Bersier

Caves ouvertes À Dardagny, la vigneronne mise sur des dégustations en groupe pour offrir aux visiteurs une expérience conviviale et authentique.

Valérie Geneux

Sandrine Bersier réinvente les caves ouvertes pour renouer avec l'essence de cette journée: les rencontres et la découverte de vins locaux. Vigneronne à Dardagny, au Domaine de la Roche 1859, elle a imaginé une façon différente de recevoir les gens lors des caves ouvertes qui se tiendront le samedi 24 mai. «J'y participe depuis mon enfance. Mes parents les organisaient déjà dans la cour du domaine», raconte-t-elle. Elle en garde un souvenir mitigé: une foule pressée de boire et venue pour l'ambiance festive. «Durant cet événement, il y a, pour moi, trop de monde pour offrir un moment de dégustation de qualité. Ce qui est pourtant le but premier», relève la vigneronne de 41 ans.

Sandrine Bersier a imaginé un nouveau concept pour accueillir les visiteurs. Toutes les trente minutes, cent personnes s'installent sous un hangar couvert pour une session de dégustation. La vigneronne prend le micro et présente cinq de ses vins. Deux blancs, un rosé et deux rouges. Ses amis, ses enfants, sa famille et ses employés sont mobilisés pour assurer le service et passer entre les tables pour remplir les verres. Son mari s'occupe de coordonner l'animation dans la cour, tout en gérant la file d'attente.

1400 visiteurs

«C'est important que les gens qui découvrent ma cave sachent ce qu'ils dégustent, qu'ils ap-

prennent quelque chose en venant chez moi, qu'ils puissent goûter différents vins et discerner les cépages que l'on produit», explique Sandrine Bersier. Le tout de manière légère et abordable pour chacun. Pour accompagner les dégustations, des planchettes de charcuterie et de fromages locaux sont proposées.

«Mes parents ont tellement bien travaillé nos vignes que j'avais envie de produire le fruit de leur travail, tout en lui apportant une valeur ajoutée.»

Sandrine Bersier,
vigneronne

Ces moments de dégustation se déroulent entre 10 heures et 17 heures. Durant cette journée, plus de 1400 personnes goûtent les vins de Sandrine Bersier. La vigneronne suggère de venir avant midi, car les plages de l'après-midi sont souvent complètes.

Changement de vie

Au-delà de son investissement dans les caves ouvertes, Sandrine Bersier incarne aussi une nouvelle génération de viticulteurs attachés à leurs racines. Il y a maintenant huit ans, elle dé-

cide de reprendre le domaine familial. Nouvelle dans ce milieu, elle ressent le besoin de se faire connaître. «En parlant de mes vins, j'espère que les gens retiendront le nom de ma cave et reviendront», indique-t-elle.

La native de Dardagny n'était pas prédisposée à devenir vigneronne. Employée dans le domaine des ressources humaines, après un bachelier en psychologie, Sandrine Bersier se destinait à une tout autre vie. Son frère était prédestiné à prendre les rênes de l'exploitation. «Mais il a souhaité changer de voie. J'ai décidé d'opérer une reconversion professionnelle afin de poursuivre l'histoire familiale du domaine qui dure depuis plus de 160 ans», explique-t-elle. De plus, elle a l'opportunité de travailler quelque temps dans un domaine viticole voisin. Ce qui lui donne le déclic de revenir aux sources. Elle se forme aussi pour obtenir le statut d'exploitante agricole.

Un nom qui rappelle son patrimoine

Les parents de Sandrine Bersier cultivaient du raisin qu'ils vendaient à la cave coopérative. Arrivée à la tête de l'exploitation familiale, la jeune femme décide de vinifier elle-même son raisin et de le valoriser. «Cela représente un aboutissement. Mes parents ont tellement bien travaillé nos vignes que j'avais envie de produire le fruit de leur travail, tout en lui apportant une valeur ajoutée.»

Elle crée sa propre gamme de vin et choisit un nom pour



Sandrine Bersier incarne la sixième génération à exploiter le Domaine de la Roche 1859. Magali Girardin

le domaine. Ce sera «La Roche 1859». «C'est la date à laquelle ma famille est devenue propriétaire de notre magnifique corps de ferme.» Sandrine Bersier incarne la 6e génération à exploiter ce domaine. La Roche est aussi un lieu-dit non loin de la maison où se trouve une parcelle de vigne. «Cela m'évoque la transmission des valeurs et du patrimoine, en plus d'être une caractéristique du vin et du terroir viticole.»

À ses débuts, la jeune vigneronne proposait quatre vins et 7000 bouteilles. Portée par la magie du vin, elle élargit rapidement sa gamme jusqu'à dix crus différents. Avec 8,5 hectares de vignes, Sandrine Bersier produit seulement 20'000 bouteilles par année. «Je pourrais en produire

plus, mais j'ai choisi de privilégier la qualité et de rester une entreprise familiale», explique-t-elle. Elle vend le surplus de son raisin à des marchands de vin.

Pour la suite, Sandrine Bersier prévoit de vinifier deux nouveaux vins. Elle souhaite se lancer dans un vin blanc en barrique et un assemblage. Son idéal: que

Du jus de raisin bio pour faire santé

Lors des caves ouvertes, Sandrine proposera aussi du «Fru-ti bulles», soit du jus de raisin gazeux sans alcool. C'est avec ses amis du Clos du Château, Nathalie et Lionel Dugerdil, basés à Satigny, qu'ils ont imaginé ce breuvage. «Nous voulions créer une boisson festive qui sert à

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

Domaine de la Roche, route du Mandement 440, 1283 Dardagny, 079 170 28 80 - roche1859.ch

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

La saison des pivoines locales bat son plein

Horticulture Fleurs du printemps par excellence, les pivoines genevoises séduisent par leur beauté, malgré une culture exigeante et une forte concurrence étrangère. La saison dure jusqu'en juin.

Valérie Geneux

On la surnomme la rose du printemps. Les horticulteurs genevois s'accordent à dire que la pivoine fait l'unanimité auprès de leur clientèle. Répartis sur l'ensemble du canton, Quentin Weideli, Christophe Taverney, Pierre Gallay et Charles Millo cultivent ensemble six hectares de cette fleur.

Si les pivoines sont aujourd'hui bien implantées dans le canton de Genève, ces fleurs délicates viennent de loin. Issues des steppes de Mongolie, les pivoines se sont imposées en Europe à partir des années 1970. «On les a d'abord plantées dans nos jardins, tout comme les forsythias», explique Pierre Gallay, basé à Cartigny. Aujourd'hui, la pivoine figure parmi les fleurs emblématiques de la production locale, aux côtés de la tulipe, du tournesol, du dahlia ou encore du chrysanthème.

Surprises olfactives

Disponibles en fleurs coupées de mi-avril à mi-juin, il existe plusieurs centaines de variétés de pivoines. Elles portent des noms évocateurs tels que Coral Charm, Sarah Bernhardt ou Duchesse de Nemours. Les couleurs se déclinent du blanc au rouge bordeaux en passant par le rose et le corail. Le tout toujours dans des tons pastel.

Délicate et parfumée, la pivoine rappelle parfois le muguet, dans une version plus douce et sucrée. Certaines variétés, en revanche, dégagent un parfum moins agréable. «Elles ont une odeur de poisson pourri», précise Quentin Weideli, horticulteur à Vésenaz.

Les horticulteurs genevois ont hérité des plants de leurs parents, voire de leurs grands-parents. «Nous avons simplement continué à en faire», relève Christophe Taverney, qui produit ses fleurs du côté de Puplinge.



De g. à dr.: Quentin Weideli, Christophe Taverney, Pierre Gallay. Magali Girardin

«La pivoine possède un côté imprévisible. Elle peut fleurir subitement.»

Christophe Tavernier

horticulteur

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

triquer», explique Sandrine Bersier. Les deux familles ont pensé à leurs enfants respectifs qui buvaient du Fimus lors des fêtes. Aujourd'hui, ce jus de raisin gazeux est proposé en grande bouteille de type champagne ou en format individuel de 33 cl. (VGE)

Cultiver la pivoine demande de la patience et du savoir-faire. Après avoir planté les premières racines, cinq années sont nécessaires avant que le buisson ne produise ses premières fleurs. «Nous ne pouvons pas nous lancer sur un coup de tête. L'investissement est conséquent puisque pendant plusieurs années, ces fleurs ont besoin de la place, demandent de l'entretien et ne rapportent rien», explique Quentin Weideli qui en cultive vingt variétés. Et Pierre

Gallay d'ajouter: «Il est difficile de suivre les dernières tendances du marché, mais notre clientèle reste friande des pivoines que nous proposons.» Quand la saison démarre, le travail s'avère intense, car les pivoines se ramassent deux fois par jour. «Cette fleur possède un côté imprévisible. Elle peut fleurir subitement. Il faut se mobiliser sans que l'on ait forcément anticipé qu'elle sortira aussi rapidement», indique Christophe Ta-

verney. «Ce sont un peu nos vendanges à nous. Ça lance le printemps», résume Quentin Weideli. Mais c'est après la floraison que le travail technique commence pour les horticulteurs. Il faut tailler les buissons sans trop couper pour assurer une repousse l'année suivante. «Avec les pivoines, le principal du boulot arrive après la récolte», explique Pierre Gallay. Et les efforts sont récompensés, car plus les plants vieillissent, mieux ils fleurissent.

verney. «Ce sont un peu nos vendanges à nous. Ça lance le printemps», résume Quentin Weideli. Mais c'est après la floraison que le travail technique commence pour les horticulteurs. Il faut tailler les buissons sans trop couper pour assurer une repousse l'année suivante. «Avec les pivoines, le principal du boulot arrive après la récolte», explique Pierre Gallay. Et les efforts sont récompensés, car plus les plants vieillissent, mieux ils fleurissent.

verney. «Ce sont un peu nos vendanges à nous. Ça lance le printemps», résume Quentin Weideli. Mais c'est après la floraison que le travail technique commence pour les horticulteurs. Il faut tailler les buissons sans trop couper pour assurer une repousse l'année suivante. «Avec les pivoines, le principal du boulot arrive après la récolte», explique Pierre Gallay. Et les efforts sont récompensés, car plus les plants vieillissent, mieux ils fleurissent.

verney. «Ce sont un peu nos vendanges à nous. Ça lance le printemps», résume Quentin Weideli. Mais c'est après la floraison que le travail technique commence pour les horticulteurs. Il faut tailler les buissons sans trop couper pour assurer une repousse l'année suivante. «Avec les pivoines, le principal du boulot arrive après la récolte», explique Pierre Gallay. Et les efforts sont récompensés, car plus les plants vieillissent, mieux ils fleurissent.

verney. «Ce sont un peu nos vendanges à nous. Ça lance le printemps», résume Quentin Weideli. Mais c'est après la floraison que le travail technique commence pour les horticulteurs. Il faut tailler les buissons sans trop couper pour assurer une repousse l'année suivante. «Avec les pivoines, le principal du boulot arrive après la récolte», explique Pierre Gallay. Et les efforts sont récompensés, car plus les plants vieillissent, mieux ils fleurissent.

verney. «Ce sont un peu nos vendanges à nous. Ça lance le printemps», résume Quentin Weideli. Mais c'est après la floraison que le travail technique commence pour les horticulteurs. Il faut tailler les buissons sans trop couper pour assurer une repousse l'année suivante. «Avec les pivoines, le principal du boulot arrive après la récolte», explique Pierre Gallay. Et les efforts sont récompensés, car plus les plants vieillissent, mieux ils fleurissent.

verney. «Ce sont un peu nos vendanges à nous. Ça lance le printemps», résume Quentin Weideli. Mais c'est après la floraison que le travail technique commence pour les horticulteurs. Il faut tailler les buissons sans trop couper pour assurer une repousse l'année suivante. «Avec les pivoines, le principal du boulot arrive après la récolte», explique Pierre Gallay. Et les efforts sont récompensés, car plus les plants vieillissent, mieux ils fleurissent.

verney. «Ce sont un peu nos vendanges à nous. Ça lance le printemps», résume Quentin Weideli. Mais c'est après la floraison que le travail technique commence pour les horticulteurs. Il faut tailler les buissons sans trop couper pour assurer une repousse l'année suivante. «Avec les pivoines, le principal du boulot arrive après la récolte», explique Pierre Gallay. Et les efforts sont récompensés, car plus les plants vieillissent, mieux ils fleurissent.

verney. «Ce sont un peu nos vendanges à nous. Ça lance le printemps», résume Quentin Weideli. Mais c'est après la floraison que le travail technique commence pour les horticulteurs. Il faut tailler les buissons sans trop couper pour assurer une repousse l'année suivante. «Avec les pivoines, le principal du boulot arrive après la récolte», explique Pierre Gallay. Et les efforts sont récompensés, car plus les plants vieillissent, mieux ils fleurissent.

verney. «Ce sont un peu nos vendanges à nous. Ça lance le printemps», résume Quentin Weideli. Mais c'est après la floraison que le travail technique commence pour les horticulteurs. Il faut tailler les buissons sans trop couper pour assurer une repousse l'année suivante. «Avec les pivoines, le principal du boulot arrive après la récolte», explique Pierre Gallay. Et les efforts sont récompensés, car plus les plants vieillissent, mieux ils fleurissent.

verney. «Ce sont un peu nos vendanges à nous. Ça lance le printemps», résume Quentin Weideli. Mais c'est après la floraison que le travail technique commence pour les horticulteurs. Il faut tailler les buissons sans trop couper pour assurer une repousse l'année suivante. «Avec les pivoines, le principal du boulot arrive après la récolte», explique Pierre Gallay. Et les efforts sont récompensés, car plus les plants vieillissent, mieux ils fleurissent.

verney. «Ce sont un peu nos vendanges à nous. Ça lance le printemps», résume Quentin Weid

