

Les **poulets** GRTA sont de retour à Russin

Page 4



La nouvelle carte du terroir, belle et **ludique**

Page 5



Gagnez des **bons cadeaux** d'une valeur de 100 francs

Page 6

# Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

**Fabien Desbaillet**, viticulteur, produit aussi du cidre au Domaine des Molards. À déguster lors de la Fête des vendanges.

Page 3



LAURENT GUIRAUD

**Cette 61<sup>e</sup> édition, marquée par l'arrivée d'un nouveau comité, a lieu ce week-end. Deux jours de liesse qui feront la part belle aux produits genevois.**

Xavier Lafargue

On la croyait en danger l'an dernier, après l'annonce du départ de l'ancien comité. Il n'en est rien! La 61<sup>e</sup> édition de la Fête des vendanges aura bien lieu ce week-end à Russin, grâce à une nouvelle équipe pleine d'enthousiasme.

À sa tête, Ricardo Marques, 32 ans. Un Russinois pure souche, même si son nom trahit ses origines portugaises: «Mon père et mon oncle ont tous deux travaillé au Domaine des Molards, confie-t-il, non sans fierté. La Fête des vendanges est inscrite dans mes gènes, j'y ai toujours participé. Pour moi comme pour le nouveau comité, il était impensable qu'elle s'arrête.»

### Partage et accueil

Reste que le défi était de taille. «À Noël, rien n'était encore sûr, indique-t-il. Nous avons repris l'organisation au pied levé. Mais nous pouvons compter sur des anciens pour nous épauler.»

Ricardo Marques a aussi une certaine expérience, puisqu'il était dans l'ancien comité en tant que responsable de l'une des cinq sociétés organisatrices, le FC Donzelle. Il a fait partie d'une autre entité très active dans la manifestation, les pompiers volontaires de Russin.

Ce qui l'a poussé à prendre les rênes de la Fête tient finalement en quelques mots-clés: «Partage, accueil et lien social, explique cet éducateur de l'enfance. Des valeurs qui m'ont été inculquées dès mon plus jeune âge.»

### Tradition et innovations

Cette 61<sup>e</sup> édition sera donc celle du renouveau. Mais on ne révolutionne pas d'un coup de cuillère à pot une formule qui a largement fait ses preuves. D'autant que pour le nouveau comité, le temps était compté. «Il faut chercher le bon équilibre entre tradition et innovations», glisse Ricardo Marques.

On retrouvera donc le marché du terroir et artisanat le samedi comme le dimanche tout au long du chemin de la Croix-de-Plomb; la fête des enfants se tiendra le dimanche dès 10 h, avec un accueil assuré par l'association des parents d'élèves de Dardagny, La Plaine et Russin; la célébration œcuménique dominicale est maintenue, tout comme l'incontournable cortège, où défileront une vingtaine de chars décorés et généreusement fleuris ainsi que des fanfares.

Côté restauration, comment ne pas évoquer les fameux gâteaux polonais, les fondues des Laiteries Réunies (servies au Préau, derrière l'école) et les saucisses-frites du FC Donzelle au Point de pénalty.

Au-delà de ces classiques, les poulets GRTA de Grolimund seront de la fête, ainsi que le risotto au merlot mitonné par

# Russin est préparé pour la Fête des vendanges



Le cortège de la Fête des vendanges en 2023. Pour 2024, le comité d'organisation change, mais la manifestation promet d'être aussi belle. MAGALI GIRARDIN

«Nous avons repris l'organisation au pied levé, mais nous pouvons compter sur des anciens pour nous épauler.»

**Ricardo Marques**  
Nouveau président du comité d'organisation

le club d'arts martiaux Goshinjutsu-Kwai de Dardagny et les Denise's Art of Burger.

### Des crus à découvrir

La Fête des vendanges, c'est également l'occasion de découvrir toute la richesse des vins locaux au travers de divers stands et buvettes. Le Coin du connaisseur est reconduit, avec ses multiples cépages et une quarantaine de crus, genevois bien sûr. O'Baroule proposera de son côté une dégustation itinérante.

Chez Elles, une nouvelle association exclusivement féminine créée cette année, couplera la restauration avec des dégustations de kir à base de Baccarat

et sirop du terroir genevois, des cocktails à base de vin et du Frutti Bulles pour les enfants. L'Amicale de la Cave de Genève gère, quant à elle, la buvette du Préau.

Rappelons ici que depuis bon nombre d'années, l'alcool fort est interdit sur tout le périmètre de la manifestation. Une mesure préventive qui a fait ses preuves. En revanche, la traditionnelle dégustation du moût sera bien présente!

### Allez-y en transport public!

Une fête sans musique? Impensable. Plusieurs groupes se produiront durant ce week-end russois et il y en aura pour

tous les goûts, les après-midi comme en soirée. Ajoutons encore, à l'appel des organisateurs, que le public est invité à privilégier les transports publics. Les lignes L5 et L6 permettent par exemple de rejoindre la gare de Russin en quinze minutes depuis Cornavin. Un service gratuit de Noctambus sera aussi assuré dans la nuit de samedi à dimanche. L'accès au village, lui, sera réservé aux piétons.

61<sup>e</sup> Fête des vendanges à Russin, samedi 14 et dimanche 15 septembre. Infos sur [www.fetesdesvendangesrussin.ch](http://www.fetesdesvendangesrussin.ch)

Lire aussi en pages 2, 3 et 4



## Dégustation de vins

**Fidèle au rendez-vous, la buvette emblématique de la Fête des vendanges servira 40 crus différents les 14 et 15 septembre.**

Eric Budry

Les visiteurs assidus de la Fête des vendanges de Russin le savent bien: le Coin du connaisseur est le bar où se rendre si l'on désire déguster rouges ou blancs des vigneron indépendants de la région.

Cette année, ils sont douze à avoir été choisis pour présenter leurs vins (il y aura un tournoi annuel). «Nous avons décidé de mettre moins de vins en valeur qu'auparavant, mais mieux», commente Pierre-Alain Rossi, l'un des quatre organisateurs de ce rendez-vous très prisé.

Concrètement, cela signifie que 40 crus seront à disposition contre 130 en 2023 (présentés l'année dernière par une cinquantaine de vigneron). Ils seront en vente à prix unique à la bouteille ou au verre (un vrai, pas en plastique, mais consigné).

#### Transmis par les anciens

Ce nouveau concept est le fruit des réflexions du quatuor à la manœuvre depuis cette année pour que cet espace de dégustation continue à enchanter ses milliers d'aficionados durant deux jours. Ce qui ne change pas, c'est la traditionnelle assiette froide qui peut être commandée avec les vins: tomme genevoise, charcuterie, cornichons et pain.

Jusque-là, et depuis des années, c'est Sébastien Delesderrier qui tenait les rênes du Coin du connaisseur. «Oui, cela fait dix ans que je m'en charge, après cinq ans à des fonctions plus subalternes, précise-t-il. Je commençais toutefois à ressentir une certaine fatigue, car l'organisation représente un énorme boulot. Mais nous avons décidé de fonctionner à quatre et de nous partager la tâche, ce qui me convient très bien et m'a poussé à continuer.»

Une décision qui satisfait tout le monde, car il n'est pas simple de quitter le bateau (parfois un peu ivre) quand on est, comme

# Le Coin du connaisseur resserre sa carte pour la valoriser



Coorganisateur du lieu incontournable de la Fête des vendanges, Pierre-Alain Rossi et Sébastien Delesderrier posent dans le vignoble de Russin. LAURENT GUIRAUD

«Nous avons décidé de mettre moins de vins en valeur qu'auparavant, mais mieux.»

**Pierre-Alain Rossi**  
Coorganisateur

Pierre-Alain et Sébastien, les rejets de fondateurs de la buvette. «Mon père et le grand-père de Sébastien faisaient partie des instigateurs de ce concept, poursuit le second. Et c'est une belle aventure de continuer le chemin tracé par les anciens.»

#### Un bar qui tient la route

L'empreinte des anciens est du reste toujours là, et bien là. À commencer par l'infrastructure

du bar qui est monté à chaque édition de la fête. «Il a été fabriqué il y a trente ans et nous y tenons beaucoup, explique Pierre-Alain Rossi. Il a la particularité de tenir sans aucune accroche sur le mur ou au sol. Il nous faut environ trois heures pour le montage.»

Piloter un débit de boissons, c'est une chose, mais se coltiner aux heures tardives des personnes pénibles car trop alcoo-

lisées en est une autre. Comment cela se passe-t-il? «Il y a toujours quelques cas un peu compliqués, mais nous avons appris à gérer cela en souplesse, et cela reste marginal», assure Pierre-Alain Rossi. «Ce qui est la norme durant la Fête des vendanges, c'est au contraire la convivialité», ajoute son comparse.

Y a-t-il des moments durant la fête que le duo préfère? «Ce

que j'apprécie, c'est le dimanche lorsque les vigneron nous rejoignent et viennent boire des verres avec d'autres de leurs collègues», répond sans hésiter Sébastien Delesderrier. «En réalité, on se réjouit énormément de la fête d'une manière générale, mais on est aussi contents lorsque cela termine, car c'est épuisant à organiser et à assurer», conclut Pierre-Alain Rossi.

## «Petit à petit, les fermes se sont ouvertes»

### Souvenirs

**Anciens présidents de la Fête des vendanges, Gérald Guillet et Patrice Plojoux distillent quelques anecdotes.**

«Tout a bien changé depuis la première édition en 1963. Mais l'esprit est resté le même.» Anciens présidents du comité d'organisation de la Fête des vendanges, Gérald Guillet et Patrice Plojoux égrènent leurs souvenirs avec un plaisir évident. Morceaux choisis.

«C'est la Jeunesse qui a tout lancé, se remémore Gérald Guillet, membre fondateur et président en 1964 et 1965. Notre idée, c'était d'organiser un bal populaire et un corso fleuri. Sauf qu'à la première édition, seul un cheval tirant un char à bossettes a défilé!»

#### Un quai noir de monde

Le périmètre de la fête à l'époque? «La salle communale et une grande tente dressée dans un pré. Nous, on ne savait pas trop à quoi s'attendre. Mais lorsque le train a quitté la gare de Russin,

on a tout de suite compris: le quai était noir de monde!» raconte-t-il.

«Les citadins venaient voir ce qui se passait à la campagne et déguster le moût, non filtré. On avait installé un pressoir, les gens se servaient. Et ils avaient soif!» Il faut dire que, à Russin, il y a une sacrée grimpe pour rejoindre le village depuis la gare CFF...

#### L'alcool fort, c'est fini

Très vite, la manifestation a pris de l'ampleur. «Les fermes se sont ouvertes pour accueillir les visiteurs. Petit à petit, c'est tout le village qui s'est mobilisé, se souvient Patrice Plojoux, président de la Fête de 1983 à 1994. La Commune a créé un cartel des sociétés en 1965 déjà. La Compagnie des pompiers, les Dames paysannes et la Société de gymnastique ont alors rejoint la Jeunesse pour l'organisation. Le FC Donzelle est arrivé plus tard.»

C'est à un autre président de la fête, Didier Hutin, que l'on doit l'interdiction de l'alcool fort sur le périmètre de la manifestation, encore en vigueur aujourd'hui. «À l'époque, j'étais maire de Russin, confie Patrice Plojoux. Il y avait

eu quelques soucis, quelques alertes... Alors, à l'entrée, des Securitas confisquaient les bouteilles des visiteurs. On y inscrivait le nom du détenteur pour qu'il puisse reprendre son flacon en partant. De mon côté, je recevais les contrevenants. Mais si c'étaient des mineurs, on téléphonait aux parents. Et il y avait parfois une petite leçon de morale à la clé. Ou une engueulade...»

#### Descente en ville

Des anecdotes, le duo en a des grappes. Et il les distille volontiers. «Durant des années, comme on n'était pas équipé dans la commune, on allait chercher les tables et les bancs à la Ville de Genève, qui nous les prêtait gratuitement, se rappelle Gérald Guillet. On y allait avec des camions, puis des tracteurs tirant des chars. Un sacré équipage qui descendait sur la ville!»

Patrice Plojoux renchérit: «Les chars du cortège ont rapidement été beaucoup plus nombreux. Il en arrivait de toute la campagne, c'était magnifique. On cultivait partout des fleurs exprès pour les décorer. Puis on a invité des chars des giron du canton de Vaud. Et

on allait aussi chez eux, pour leurs manifestations. On s'y rendait en cortège par la route de Suisse, ça ne serait sûrement plus possible aujourd'hui.»

#### Délégation de Shinagawa

Durant une période aussi, des communes romandes étaient invitées. «Elles devaient avoir un rapport avec le vin, souligne Patrice Plojoux. Mais une année, on a invité Fornet-Dessus, située dans le Jura... avant de se rendre compte qu'ils n'avaient pas de vigne! Heureusement, il y avait là-bas une fabrique de sécheurs. On restait quand même dans le monde agricole...»

Et puis il y a eu la délégation de Shinagawa, un arrondissement de Tokyo. «La Ville de Genève les avait invités, mais ne savait pas trop quoi leur faire faire durant la journée du dimanche, relève Patrice Plojoux. Alors ils sont venus à notre Fête des vendanges. Du coup, on a tout décoré à la mode japonaise, avec lampions, etc. Et les visiteurs ont joué de leurs tambours.»

La Fête des vendanges a encore de beaux jours devant elle... **Xavier Lafargue**

## Ce week-end à Russin

### Les principaux temps forts de la 61<sup>e</sup> Fête des vendanges

**L'Académie du Cep** La cérémonie d'intronisation et d'élévation au grade des compagnons aura lieu le samedi 14 septembre. L'Académie réunit actuellement près de 650 membres.

**La fête des enfants** C'est l'un des moments clés de ce week-end. Cette fête se tiendra le dimanche matin dès 10h sous la tente de la Jeunesse. L'accueil sera assuré par l'Association des parents d'élèves de Dardagny, La Plaine et Russin. Diverses activités sont prévues (château gonflable, maquillages, etc.). Pour participer, une somme de 5 francs sera demandée.

**Le marché du terroir** Tradition bien ancrée dans la Fête des vendanges. Le marché, qui regroupe produits du terroir, artisanat et ateliers didactiques, aura lieu le samedi de 11h à 21h et le dimanche de 9h à 18h. Il se décline tout au long du chemin de la Croix-de-Plomb, depuis la buvette «Chez Fernand» jusqu'à celle du Domaine des Molards, ainsi que dans les cours intérieures.

**L'inauguration officielle** Elle se déroulera le samedi à 17h au milieu du village, au croisement du chemin de la Croix-de-Plomb et de la route du Mandement. Coupé de ruban en présence des autorités, de l'Académie du Cep et des parrains de la fête, qui ont été choisis parmi d'anciens présidents du comité d'organisation.

#### Les animations du samedi soir

La soirée sera rythmée par la musique. Des DJ se produiront sous la tente de la Jeunesse. Vous retrouverez également différentes ambiances du côté de Chez ELLES, et une soirée latino devant le O'baroule.

#### La célébration œcuménique

Comme à l'accoutumée, elle se tiendra le dimanche à 10h au temple de Russin, là encore en présence de l'Académie du Cep.

**Le cortège fleuri** C'est le clou de la fête! Il débutera le dimanche dès 14h. Il sera composé d'une vingtaine de chars décorés et fleuris et sera accompagné par des fanfares de la région. **XLA**

## Domaine des Molards



Au Domaine des Molards, le viticulteur Fabien Desbaillet élabore un breuvage aromatique et équilibré. LAURENT GUIRAUD

# Du cidre local au milieu des vignes de Russin

**Fabien Desbaillet, viticulteur, s'est lancé il y a dix ans dans la production de cidre en plus du vin. Il vend aussi ses pommes et ses poires.**

Valérie Geneux

Un viticulteur qui produit du cidre. À première vue, cela peut paraître surprenant. Mais pas pour Fabien Desbaillet, vigneron au Domaine des Molards, à Russin. Depuis dix ans, il propose du cidre réalisé avec les pommes qu'il cultive, en plus de son vin.

Tout a commencé avec les eaux-de-vie. «Sur le domaine, nous avons des pommes, des poires et des bérudges qui sont de petites prunes semblables aux damassines jurassiennes. À l'époque, mon père distillait ces fruits. Je me suis également mis à faire de l'alcool de pomme», raconte-t-il.

Le résultat s'avère encourageant et Fabien Desbaillet décide d'aller plus loin. «Je n'aime pas la bière et le vin n'est pas vraiment une boisson rafraî-

«Il s'agit de merlot rouge que l'on vinifie comme un blanc. Cela donne un vin riche, puissant et expressif.»

Fabien Desbaillet  
Viticulteur

chissante. Je me suis dit que le cidre apparaissait comme une bonne alternative», se souvient-il. Il ressort alors les dames-jeannes de 25 litres servant à stocker le jus de pomme dans son enfance, dans le but de confectionner sa propre boisson.

### Une recette secrète

Pendant trois ans, il réalise des tests en changeant la composition de son cidre. «Sur le domaine, nous ne produisons que des pommes de table qui sont trop sucrées et pas assez acides pour fabriquer du cidre», explique le viticulteur. Il effectue alors différents assemblages avec plusieurs variétés de pommes, affine le goût et le style qu'il désire donner à sa boisson.

Le Genevois de 36 ans s'inspire des cidres qu'il a bus pen-

dant ses différents voyages, dans les pubs anglais, où le breuvage est servi à la pression. «J'ai finalement trouvé un équilibre qui me plaît. Mon cidre est assez aromatique. Son acidité apporte de la fraîcheur et l'envie d'en reprendre une gorgée. Mais je garde la recette secrète», affirme-t-il.

Produire du vin et du cidre, est-ce contradictoire pour un viticulteur? «Non, pas du tout, c'est plutôt complémentaire. Les plantes possèdent un fonctionnement similaire et le processus de fermentation s'avère le même entre le raisin et les pommes. D'ailleurs, à l'époque, tous les vigneron de Russin pratiquaient de l'arboriculture et cultivaient des fruits», explique celui qui s'est notamment formé chez un viticulteur-arboriculteur vaudois.

Au Domaine des Molards, Fabien Desbaillet cultive 22 hectares de vigne et 6 hectares d'arbres fruitiers. Les fruits sont vendus à une coopérative, le cidre se retrouve dans les magasins du Cercle des agriculteurs, de même que ses eaux-de-vie.

### Mariages variés

En matière de vin, l'une de ses spécialités est le merlot blanc. «Il s'agit de merlot rouge que l'on vinifie comme un blanc. Cela donne un vin riche, puis-

sant et expressif qui se marie très bien avec des plats qui contiennent de l'ail, tels que les gambas, les cuisses de grenouilles, mais aussi les mets asiatiques ou le fromage bleu», explique le viticulteur.

À l'avenir, Fabien Desbaillet aimerait faire connaître son cidre à plus large échelle. Il se souvient qu'un client originaire d'Angleterre lui a dit que sa boisson avait le même goût que dans son pays. Sans doute l'un des plus beaux compliments que le viticulteur ait reçu pour son travail.

### Burgers et concert folk

Pour la Fête des vendanges, Fabien Desbaillet accueillera le public dans la cour du Domaine des Molards pour un moment convivial et festif. Au menu, des hamburgers du terroir préparés par le célèbre cuisinier Philippe Chevrier, dégustations de ses vins et de son cidre ainsi qu'une ambiance irlandaise avec le concert du groupe The Emigrants le samedi soir. Le dimanche midi, Lèche Béton, une fanfare funk, assurera l'animation. **VGE**

## «Le gel a été dévastateur pour beaucoup d'exploitants»

**Viticulture fragilisée**  
Dorian Pajic, l'œnologue cantonal, dresse le bilan de l'état du vignoble genevois, quatre mois après l'épisode catastrophique du printemps.

**Une partie importante du vignoble genevois a grandement souffert des quatre nuits de gel successives de fin avril. Comment a réagi la vigne des parcelles dévastées durant cet été?**

L'épisode de gel a été dévastateur pour beaucoup d'exploitantes et d'exploitants, les pertes sont variables mais peuvent être considérables pour certaines exploitations. Malgré une reprise de la végétation après le choc thermique, trop peu de raisins sont présents sur les parcelles gelées. Le rendement sera nul à faible selon la parcelle ou le cépage. De plus, certaines maladies, principalement le mildiou, ont causé des pertes parfois non négligeables durant cet été pluvieux. Fort heureusement pour le raisin et les vigneronnes et vigneron, le mois d'août fut chaud et ensoleillé, ce qui présage, pour les exploitations mieux préservées des intempéries et des maladies, de belles vendanges.

**Est-il aujourd'hui possible d'évaluer quelles seront les pertes pour les exploitants concernés?**

C'est très variable selon les parcelles et les cépages, mais dans les endroits fortement touchés, les pertes peuvent être totales, ou par chance quelques raisins seront présents avec un retard de maturité flagrant par rapport à une vendange sortie indemne du gel, un vrai casse-tête à l'approche de la récolte.

**Êtes-vous inquiets pour la pérennité des domaines les plus touchés?**

De nouveau, les situations sont très variables d'un domaine à l'autre. C'est en général un gros coup dur pour les domaines fortement touchés et le monde viti-

cole genevois. La perte de récolte va créer un manque de vin pour l'année à venir, ce qui peut effectivement engendrer des difficultés commerciales importantes pour un domaine viticole.

**Outre le gel, le vignoble a-t-il été touché par des maladies?**

Le millésime 2024 fut effectivement une année compliquée pour les acteurs et actrices du vignoble. Après cet épisode de gel, les nombreuses averses de l'été ont provoqué une pression fongique d'une virulence inédite pour la vigne. Malgré le courage

«La perte de récolte va créer un manque de vin pour l'année à venir, ce qui peut effectivement engendrer des difficultés commerciales importantes pour un domaine viticole.»

des vigneronnes et vigneron durant toute la saison, les quelques pertes se sont souvent additionnées aux dégâts de gel. À l'approche des vendanges, les grappes sorties indemnes des aléas climatiques sont magnifiques.

**Globalement, pouvez-vous déjà dire de quoi sera fait le millésime 2024?**

La météo ensoleillée et chaude de ces dernières semaines va permettre au raisin d'atteindre une maturité optimale. La récolte 2024 devrait débuter aux alentours de mi-septembre. Soyons patients et attendons le début des vendanges et les premiers pressurages pour se prononcer, mais cela sera sûrement un millésime avec de faibles rendements, gustativement équilibré et concentré.

Eric Budry



Dorian Pajic, ici dans les vignes, relate les difficultés qui ont touché les milieux vinicole et viticole genevois. LAURENT GUIRAUD

## Domaine du Nant d'Avril



L'exploitation d'Yves Grolimund livre chaque année quelque 100'000 poulets GRTA. LAURENT GUIRAUD

# Les poulets GRTA vont débouler dans vos assiettes

**Yves Grolimund sera de la partie avec son équipe pour régaler de ses volailles les visiteurs de la Fête des vendanges.**

**Eric Budry**

L'opération Fête des vendanges 2024 est en pleine préparation en cette fin du mois d'août au Domaine du Nant d'Avril, à Satigny. Normal, car la logistique indispensable pour l'événement ne s'improvise pas.

«Nous allons servir entre 500 et 600 volailles, ce qui devrait permettre de garnir environ 1000 assiettes en deux jours, les 14 et 15 septembre, relève Yves Grolimund, le patron des lieux. Nous nous sommes fixé comme objectif de battre le précédent record, qui était de 860 assiettes.»

**Retour à Russin**

Après deux ans d'absence mais cinq participations antérieures successives à la Fête des vendanges, les poulets GRTA (Genève Région - Terre Avenir) du domaine seront donc à nouveau de la partie à Russin. Attention! Il s'agit bien des poulets et non de la poule fermière du Nant d'Avril, le fleuron de la production prisé par les meilleures tables de la région.

La volaille sera proposée avec des pommes de terre rôties et une salade dans la cour de Didier et Nadia Penet, au chemin

«Ce que je souhaite, c'est que les Genevois viennent davantage dans les fermes discuter avec nous et voir comment nous travaillons. À Genève, il n'existe pratiquement que des petites exploitations, et elles leur sont ouvertes.»

**Yves Grolimund**  
Domaine du Nant d'Avril

de la Croix-de-Plomb, au cœur du village.

**Une filière récente**

Le développement d'une filière de volailles estampillées produit de l'agriculture de la région genevoise a débuté en 2016. Deux halles d'élevage ont été créées, une à Jussy chez Christophe Chenevard, l'autre à Satigny chez la famille Grolimund.

Cette dernière exploitation livre chaque année quelque 100'000 poulets GRTA, qui sont vendus dans certaines grandes surfaces, lors du marché mensuel de la ferme, ou acquis par les HUG, des EMS ou des restaurants. Elle élève également 6000 à 7000 poulets fermiers haut de gamme, dits du Nant d'Avril, très prisés des chefs cuisiniers.

Mais revenons à la fête de mi-septembre. Afin de suivre la demande, une équipe d'une douzaine de personnes sera sur le pont, dont quatre à la broche et deux bouchers professionnels pour assurer la découpe.

«Nous disposons d'une broche verticale sur laquelle les volailles seront cuites par lots de 52, précise Yves Grolimund. Elles seront ensuite maintenues au chaud dans des fours spéciaux.»

**Promotion de la marque**

Si Yves Grolimund avoue son plaisir de retourner à la Fête des vendanges, notamment pour les contacts directs que cela offre avec les clients, il n'y voit pas une opération promotionnelle pour ses produits. «Chez moi, tout est vendu, je n'en ai pas besoin, précise-t-il. Ce qui m'intéresse davantage, c'est de mettre en avant la marque GRTA et la production agricole locale.»

Et d'ajouter en guise de conclusion: «Ce que je souhaite, c'est que les Genevois viennent davantage dans les fermes discuter avec nous et voir comment nous travaillons. À Genève, il n'existe pratiquement que des petites exploitations, et elles leur sont ouvertes. Chez nous, ils peuvent tout voir.»

## «Je signe pour revivre la même année»

● Le bonheur est dans le pré au Nant d'Avril. «Nous n'avons rencontré aucun problème sanitaire cette année, les poussins sont arrivés en pleine santé et le système de biosécurité a fonctionné à merveille, annonce Yves Grolimund. Réellement, c'est une excellente année, sans doute la meilleure que nous ayons jamais vécue, et je signe les

yeux fermés pour revivre la même l'année prochaine.»

Côté céréales, le rendement a lui aussi été excellent, «grâce au fumier de cheval et de volaille produit chez nous», précise-t-il. Cette production a du reste un lien avec celle de la volaille, puisque cette dernière se nourrit à 75% des céréales du domaine. Un savant cocktail fait à la demande et sur

mesure par le Moulin de la Plaine.

Outre les poules GRTA et les prestigieuses Nant d'Avril, Yves Grolimund produit depuis trois ans des chapons, vendus peu avant Noël. «Je ne sais toutefois pas encore si je me lancerai cette année, confie-t-il, j'ai l'impression que ce n'est plus tendance, un peu comme le foie gras. Mais cela reste en réflexion.» **EBU**

## Une expérience inédite à la Pépinière Jacquet

**Satigny**

**Une nouvelle serre de présentation et de production des végétaux, à la manière d'un véritable showroom, est en construction.**

À Satigny, la Pépinière Jacquet, véritable institution à Genève dans le domaine de l'arboriculture et de l'horticulture, s'appête à franchir une nouvelle étape dans son développement. La construction en cours d'une serre flambant neuve et d'un bâtiment d'accueil offrira une expérience inédite aux clients. Un concept unique à Genève, qui sera une véritable vitrine de leur savoir-faire.

Nicolas Maye a commencé son apprentissage chez Jacquet en 2006. C'est un passionné qui allie formation commerciale et expertise technique. Aujourd'hui responsable de la pépinière, il partage avec enthousiasme les ambitions du projet: «Nous voulons que nos clients puissent se projeter dans leur jardin, aussi nous présenterons dans la future serre au moins un ou deux sujets de l'ensemble de notre gamme de végétaux, à la manière d'un showroom», explique-t-il.

**Mise en situation**

La nouvelle serre, dont les travaux ont débuté en janvier 2024 pour une inauguration prévue début 2025, s'étendra sur 300 m<sup>2</sup>, complétée par un bâtiment d'accueil de 150 m<sup>2</sup>. Entièrement vitrée, elle sera équipée de systèmes d'ombrage et d'aération automatiques, garantissant des conditions optimales pour la production des plantes.

L'objectif principal est de proposer un lieu où les visiteurs pourront découvrir l'étendue de la gamme de la pépinière. «Jusqu'à présent, cette dernière était moins adaptée à nos clients privés, qui devaient

chercher les végétaux présentés sur différentes zones d'exposition, relève Nicolas Maye. L'idée est de regrouper et de mettre en situation nos végétaux afin de faciliter le choix pour nos clients. En complément, l'équipe de pépiniéristes est toujours disponible pour renseigner et donner des conseils avisés.»

Cette serre s'inscrit dans une démarche écologique affirmée. Équipée de panneaux solaires et de pompes à chaleur, elle vise l'autonomie énergétique. «Nous avons aussi installé une nouvelle station de pompage pour que 50% de notre eau d'arrosage provienne de notre étang», ajoute Nicolas Maye. Une initiative qui témoigne du souci constant de l'entreprise pour l'environnement.

**Offre diversifiée**

Présente à Satigny, Bernex, Veyrier, Troinex et Presinge, la Pépinière Jacquet est avant tout connue pour sa production d'arbres, avec une spécialisation dans les arbres persistants, les arbustes de haie, les arbres d'ombrage et les arbres fruitiers. Mais ce que souhaite souligner Nicolas Maye, c'est la diversité de l'offre: «Nous avons toutes sortes de végétaux adaptés à toutes les tailles et styles de jardins: arbres, arbustes à fleurs, petites plantes en pot...»

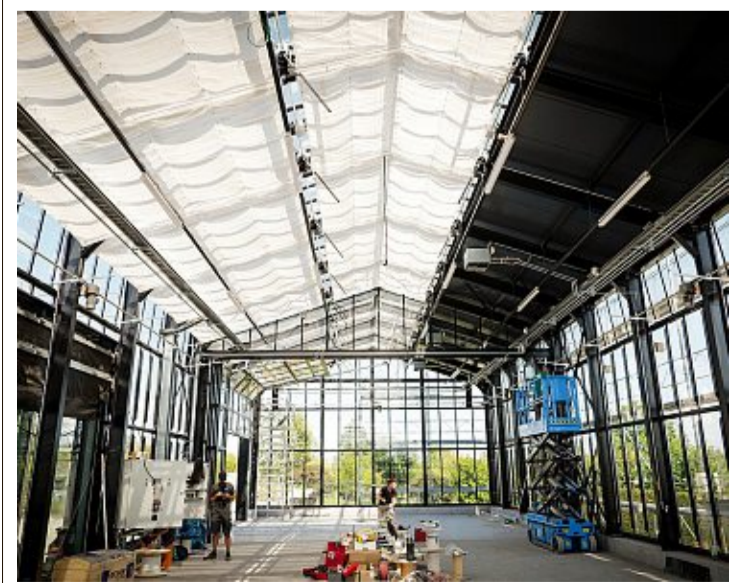
Période idéale pour la plantation, l'automne arrive et les clients pourront bientôt admirer les érables du Japon, les lilas des Indes ou encore les liquidambars, parés de leurs plus belles couleurs.

Avec cette nouvelle infrastructure qui bénéficie d'une vue imprenable sur le Jura et le Salève, la Pépinière Jacquet compte bien réinventer l'art de recevoir, en invitant chacun à explorer un univers végétal unique, en plein cœur de la campagne genevoise.

**Fabien Kuhn**



L'équipe pose devant la future serre. LAURENT GUIRAUD



Véritable institution dans le domaine de l'arboriculture et de l'horticulture, la Pépinière Jacquet se développe. LAURENT GUIRAUD

## Création

**À la demande de l'Opage, Loris Grillet, graphiste et illustrateur, a réalisé un guide tout à fait original. Découverte.**

**Xavier Lafargue**

Le style est naïf et son concepteur l'assume totalement. «Mes créations ont un côté ludique, amusant. C'est ma signature», confie Loris Grillet. À 38 ans, ce graphiste de métier, passionné de dessin et devenu illustrateur, met, ces jours, la dernière main à une toute nouvelle carte du terroir genevois.

C'est l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (Opage) qui lui en a fait la commande. «J'y travaille depuis l'hiver dernier, explique-t-il. J'y suis allé étape par étape: d'abord le cadrage du canton, puis un crayonné format 1/1, qui nous a finalement permis de décider ce qu'il fallait ajouter ou enlever.»

### L'envie de se perdre

Aujourd'hui, cette carte est quasi prête. Et elle comporte une multitude de choses. Vignes, forêts, animaux, marchés, légumes, fruits et véhicules agricoles y côtoient quelques repères incontournables, tels le Jet d'eau, la barre du Lignon, la tour de la télévision, la piste de l'aéroport ou encore la cathédrale Saint-Pierre et le moulin de la Pallanterie.

Une chatte y perdrait ses petits? Là encore, le choix est parfaitement assumé par Loris Grillet. «En effet, j'aime que les gens se perdent un peu. Mais l'idée était de mettre en avant tous les produits du terroir genevois. C'était mon fil rouge», souligne l'enfant de Bellevue, qui vit aujourd'hui à Confignon.

«J'ai d'ailleurs été étonné de la richesse de notre agriculture locale, poursuit-il. Je croyais assez bien connaître Genève, mais je ne soupçonnais pas que l'on y produisait autant de fruits et légumes, qu'on y élevait une telle diversité d'animaux, qu'autant de vignes étaient disséminées aux quatre coins du canton.»

### Le souci du détail

Loris Grillet prévient néanmoins: «Il ne s'agit pas d'une carte géographique à proprement parler. Même s'il y a des

# Les pictogrammes sont à la fête dans la nouvelle carte du terroir



**Avec une attention particulière portée à l'exactitude et à l'exhaustivité, Loris Grillet travaille sur ce projet depuis l'hiver dernier.**

marqueurs géographiques...» Ainsi, les noms des communes et de plusieurs lieux-dits y figurent, mais on n'y trouvera pas les frontières communales. Les bâtiments sont stylisés, bien qu'aisément reconnaissables,

les rares routes présentes n'épousent pas leur tracé réel. Néanmoins, son concepteur a poussé très loin le souci du détail. «Si vous regardez bien, vous verrez que chaque objet est unique. Je travaille de manière

numérique, mais je dessine tout à main levée. Même si les arbres se ressemblent un peu, je mets un point d'honneur à ne jamais faire du copié-collé.» Loris Grillet a aussi imaginé la typographie utilisée pour les légendes.

Cette création foisonnante n'empêche pas un soin certain apporté à l'exactitude. Ainsi, la salamandre de Dardagny fait référence au produit bien réel du vigneron Stéphane Gros. Les deux chopes de bière que l'on dé-

couvre à Soral symbolisent la brasserie du Père Jakob. De même, la présence d'un bison à Collex, de chèvres à Cartigny et d'une poule à Céligny (oui, l'enclave genevoise est ici bien présente) ne doit rien au hasard.

«La grande difficulté, c'était de trouver le bon équilibre afin que cette carte demeure lisible tout en conservant de la vie, relève Loris Grillet. Il a fallu faire des choix parfois difficiles, il était impossible de mettre en image tous les domaines agricoles, toutes les productions.»

«Il a fallu faire des choix parfois difficiles, il était impossible de mettre en image tous les domaines agricoles, toutes les productions.»

**Loris Grillet**  
Graphiste et illustrateur

Malgré tout, tous figurent sur ce plan qui se replie telle une carte topographique classique. Car au verso, on trouve un répertoire exhaustif de tous les producteurs du terroir genevois qui proposent la vente directe.

### Le loup et les crayons

Retour au recto de cette carte. Un «outil» précieux pour tous ceux qui veulent découvrir la richesse du terroir genevois... ou s'offrir une balade au gré des très nombreux pictos qui la garnissent.

Adeptes de la randonnée en famille, Loris Grillet a en effet glissé çà et là quelques repères de ses escapades dans la campagne genevoise. Saurez-vous découvrir le loup, le héron ou le renard? La borne N° 1, la joggeuse, les crayons ou le petit hockeyeur? Un indice: ils figurent tous à leur juste place. À vous de jouer...

Carte diffusée dans le périmètre de la Fête des vendanges et sur demande par mail ([info@geneveterroir.ch](mailto:info@geneveterroir.ch)).

## À la ferme de Mâchefer, les huiles n'ont plus de secret pour Hansruedi Roder

**Collex-Bossy**  
L'agriculteur cultive notamment du colza, du lin et, selon les années, du tournesol. À la clé, des produits de qualité.

Ses champs s'étendent principalement à Collex, dans une moindre mesure à Bellevue et Versoix. C'est là que Hansruedi Roder, 62 ans, cultive du lin, du colza et du tournesol, entre autres. À la clé, des huiles d'une belle qualité.

Le paysan d'origine bernoise a repris la ferme familiale à Mâchefer, sur la commune de Collex-Bossy, au début des années nonante. Sa production est écoulée principalement dans la grande distribution, par le biais de Carthagène. Une Sàrl qu'il a cofondée il y a dix-huit ans et où il est associé avec deux autres agriculteurs, Julien Abbé à Mategnin et Maxime

Pinget à Jussy. «Une de mes deux filles, Loriane, nous a maintenant rejoints pour assurer toute l'administration», précise-t-il.

### Usage surprenant

Le colza représente la plus grosse partie de sa production. «C'est l'huile à tout faire par excellence. Elle a une bonne qualité diététique et présente un bon rapport qualité-prix. Personnellement, j'en utilise toujours quand je prépare des salades, souligne-t-il. On vend aussi une partie des graines de colza et de tournesol au Cercle des agriculteurs.»

L'huile de tournesol, elle, offre parfois des débouchés surprenants. «Nous la vendons pour des cantines et restaurants scolaires à la société Transgourmet, mais aussi à Jungo Production, à Perly, qui l'utilise notamment pour la confection de blinis. Enfin, à la Savonnerie de la Cité, aux Grottes.»



**Hansruedi Roder et sa fille Loriane produisent de l'huile, mais également du pois chiche.** LUCIEN FORTUNATI

Quant à l'huile de lin, il s'agit davantage d'un produit de niche. «Sa culture rend moins que les deux autres, mais le prix de la graine est plus élevé, informe

Hansruedi Roder. Néanmoins, sa gestion est plus compliquée, on essaie de produire juste ce qu'il nous faut, car il n'y a pas vraiment de marché pour ce produit.

L'huile de lin ne pouvant pas être chauffée, elle intervient surtout comme complément alimentaire. Son atout, c'est qu'elle est, et de très loin, l'huile la plus riche en oméga 3!»

### Météo compliquée

Si tout semble bien rodé au sein de la petite équipe de Carthagène, les aléas de la météo ne l'épargnent pas pour autant. «De ce côté-là, tout est devenu très compliqué, concède l'agriculteur collésien. Le changement climatique représente un gros défi, la prise de risque est toujours plus grande.»

Exemple tout récent, à l'automne passé. «J'ai heureusement semé le blé et l'orge assez tôt, avec de bonnes conditions qui ont abouti à de belles levées. Des collègues n'ont pas eu cette chance et ils ont perdu la majeure partie de leur production, car dès le milieu du mois, ça s'est

sérieusement gâté. Il a plu quasi tout le temps!»

Ajoutez à cela un hiver compliqué - «l'orge avait les pieds dans l'eau», glisse Hansruedi Roder - puis un printemps froid et pluvieux... «Or, la plante a besoin de soleil. La qualité du blé s'en est ressentie, sa teneur en protéines était très basse, souvent trop pour être panifiable. Dès lors, ce blé est reclassé en culture fourragère, et son prix s'en ressent.»

### Lentilles et courge

Il en faudrait plus pour que le paysan de Mâchefer se décourage. Il s'est d'ailleurs diversifié depuis plusieurs années, avec une petite production de lentilles et de pois chiche. Il s'est aussi essayé cette année à la culture de la courge, «un produit très demandé, souligne-t-il. Notamment pour ses pépins et son huile de pépins.» À Carthagène, l'huile n'est jamais loin... **XLA**

## Chancy



Maximilien Greber, au premier plan, et son équipe du Café de la Place, à Chancy, où l'on peut déguster d'excellentes créations concoctées avec des produits de la région. STEVE IUNCKER-GOMEZ



En haut, bonbon croustillant d'effiloché de bœuf. En bas, vol-au-vent de volaille aux morilles. LDD

# Au Café de la Place, Maximilien Greber magnifie le terroir genevois

**Ce jeune chef pétri de talent travaille des viandes et des légumes locaux, crée des plats aussi originaux que délicieux et arrosés de vins du canton.**

Alain Giroud

Vous n'allez pas nous croire! Maximilien Greber n'a pas encore été nommé «Ambassadeur du Terroir»! Ce devrait être chose faite incessamment, car ce jeune chef cuisine presque exclusivement des produits locaux, soigneusement sélectionnés. Et il propose une carte d'une grande originalité dont

chaque plat réunit les mêmes exigences: cuissons précises, harmonie des saveurs, assaisonnements sans concession et mise en valeur étonnante des légumes.

Des valeurs culinaires acquises, lors de sa formation, auprès de Sullivan Breton au Café des Négociants, à Carouge. «Mon maître trop tôt disparu...» confie-t-il, ému.

Précisons que ce chef hors du commun ne fait pas dans le détail. Il achète un demi-bœuf ou un demi-cochon et en exploite toutes les parties. On retrouvera le second (produit par Blaise et Yves Desbaillet à Cartigny) sur la carte d'automne.

**Bœuf sous diverses formes** En attendant, il traite l'angus élevé par Christian Meyer à Athenaz. Soigneusement découpées, les pièces en attente pour

suivent leur maturité dans une chambre froide à 2 °C.

Ce bœuf, on le retrouve sous diverses formes. En entrée, il joue les vedettes en forme de bonbon croustillant qui se croque avec plaisir, souligné d'un jus très réduit. On le retrouve aussi au cœur d'un hamburger dont on choisit la cuisson du steak haché. Le bun de Chez Riboule à Avully est aussi farci de fromage à pâte dure de la ferme Bieri (toujours à Avully), de bacon fumé, d'oignons, de salade, de tomates et d'une sauce suave. On plante les dents dans le croustillant du pain et le moelleux de la garniture. Un hamburger gastronomique!

Du côté des plats, cet angus est débité en épais filet grillé, saignant, tendre et juteux. Ou en tartare, coupé au couteau pour préserver une bonne

mâche, dopé par un coulis de piments servi à part. Dans les deux cas, il est escorté de frites fraîches croustillantes et légères.

Mais pas question de faire l'impasse sur sa chair fondante lorsqu'il est braisé pendant seize heures à basse température (85 °C). Il a compoté dans une sauce parfumée à la cardamome noire et au poivre de Sil Timur. Il est présenté sous forme d'une ligne dans l'assiette, recouverte d'une brunnoise de carotte relevée d'agrumes et dédoublée de légumes al dente de toutes les couleurs. Aussi beau que bon.

**Vol-au-vent d'anthologie**

Un peu de poulet pour suivre? Il est élevé par Blaise et Yves Desbaillet à Cartigny. On le déguste dans un très large vol-au-vent dont la pâte feuilletée s'en-

vole sous les dents de la fourchette.

Le chef dévoile son secret: à mi-cuisson, il la badigeonne de beurre fondu... Ce cercle friable entoure cette volaille dont la cuisson est menée au degré près (ah! ces suprêmes à la chair nacrée). Elle est accompagnée d'une ribambelle de légumes

## L'adresse

### Café de la Place

55, route de Bellegarde, Chancy  
Tél. 022 757 02 00  
Fermé lundi, mardi et dimanche soir  
À la carte (entrée, plat et dessert), compter 75 francs  
Terrasse. Parking.  
Accès handicapés.

glacés au beurre. Tout ce petit monde est nappé d'une sauce crémée aux morilles. On se pâme...

Mais la botte secrète de Maximilien Greber réside sans doute dans son art de traiter le végétal. Le plus bel exemple? Cette salade de lentilles (de La Petite Grave) additionnée de légumes cuits et crus, d'herbes du jardin et d'une vinaigrette qui titille les papilles. On en deviendrait végétarien!

Le tableau ne serait pas complet sans plonger le regard dans la carte des vins. Entièrement consacrée au canton et établie par domaines. Ils sont 18 à se succéder, présentant quelques-uns de leurs plus beaux flacons à des prix plutôt raisonnables.

Le terroir genevois n'est-il pas bien mis en exergue? Alors? Bientôt Ambassadeur du Terroir?

## De nouveaux cours et ateliers vous attendent à la Maison du Terroir

**Découvertes** Participez aux nouveaux cours et ateliers de Genève Terroir! Découvrez le pinot noir et ses secrets lors d'une dégustation le 24 septembre. Un atelier sur le porc genevois sera donné le 3 octobre. Une initiation à l'œnologie se déroulera sur six soirées durant les mois de novembre et décembre. Enfin, un atelier sur la dégustation à l'aveugle sera organisé le 5 novembre.

Rendez-vous à la Maison du Terroir, à Lully, et réservez dès maintenant votre place sur [www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch) TT

## Genève se pare d'or et d'argent lors du Grand Prix du vin suisse 2024

**Distinctions** De très bons résultats ont été récoltés par la délégation genevoise lors de la 18<sup>e</sup> édition du Grand Prix du vin suisse. Genève a obtenu pas moins de 16 médailles d'or et 39 médailles d'argent sur les 2950 vins participants, issus de toutes les régions viticoles.

De plus, sept vins du canton se sont qualifiés pour la grande finale de Berne prévue le 18 octobre. Il s'agit du gamaret 2023, du malbec 2023, du Premium Rouge 2023 et du Premium Blanc 2023 du Château du Crest, à Jussy; du garanoir Lili 2022 du Domaine de la Planta, à Dardagny; de la syrah 2022 du Domaine des Graves, à Athenaz (Avusy); enfin du Pascadoux 2020 du Domaine des Pendus, à Peney (Satigny). TT

**Tribune de Genève**

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, Elisa Rossier

Partenariat réalisé en collaboration avec l'Office de la 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 Pietro Supino, éditeur

Adresse Rue des Rois 11, 1211 Genève 2. Tél. 022 322 40 00 - Case postale - 1211 Genève 2.

Une publication de Tamedia Publications romandes SA

PUBLICITÉ

**Tribune de Genève** | Concours

Jouez avec la Tribune du Terroir

**Gagnez 3x 1 bon cadeau de Fr 100.-**

à faire valoir auprès de plus de 200 producteurs genevois



PAR INTERNET  
Rendez-vous sur: [concours.tdg.ch](http://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 20 septembre à 23h00