



Magali Girardin

Portes ouvertes
Les horticulteurs vous disent tout des plantes.
Pages 4-5

Arboriculture
À Russin, pommes et vignes font bon ménage.
Page 2



Georges Cabrera

Gastronomie
Une cuisine de saison à la Table de Bernex.
Page 6

Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

Chez les Seiler, l'amour partagé de la pomme de terre
Page 3

Stevee Luncker-Gomez

La Fête des vendanges attend les Genevois

Russin La 62e édition, où devraient converger quelque 40 000 visiteurs, promet quelques nouveautés, mais surtout un rendez-vous immanquable avec la tradition. Cap sur Russin les 20 et 21 septembre.

Luca Di Stefano

Déguster le dernier millésime, déambuler dans l'un des villages les plus pittoresques du canton, scruter le passage des chars du cortège fleuri et repartir avec une tranche de gâteau polonais et un flacon de moût frais. C'est tout cela, la Fête des vendanges. Un rendez-vous entre les Genevois et leur terroir.

Et pourtant, tout ceci a bien failli s'arrêter. C'était il y a deux ans et la manifestation se cherchait un nouveau comité d'organisation. Il est désormais bien en place, et même renforcé. Avec, à sa tête, Ricardo Marques qui vivra sa 2e édition en tant que président. «Cette fête, je l'ai vécue à chaque étape de ma vie: enfant du village, je l'attendais impatientement. Puis, ça a été mes premières expériences comme bénévole à l'adolescence. Enfin, dans le comité d'organisation à l'âge adulte», sourit le trentenaire.

Célébrer les vignerons

Pour l'éducateur de l'enfance vivant dans le village du Mandement depuis toujours, il était hors de question de laisser la Fête des vendanges partir aux oubliettes. «Elle est un marqueur important de notre identité locale et villageoise. Un lien social entre les générations mais aussi une passerelle entre Russin et le reste du canton puisque les Genevois partagent cette tradition avec nous», dit-il. Mais surtout, la Fête des vendanges attend près de 40'000 visiteurs dans le village de 500 âmes pour célébrer le travail des vignerons. «C'est là une dimension centrale», poursuit Ricardo Marques.

L'enthousiasme d'un jeune comité d'organisation ne masque toutefois pas les défis. «Les charges augmentent, les contraintes administratives et sécuritaires également», note le président du comité d'organisation. Mais à Russin, «l'entraide nous permet de contrôler les coûts», se félicite-t-il. Dit autrement, tout le village s'active et chaque problème trouve sa solution.

Pour la deuxième année d'affilée, le comité d'organisation peut par ailleurs compter sur la participation de l'association ELLES Dardagny-Rus-



La Fête des vendanges de Russin, ici en 2024. Un rendez-vous que nombre de Genevois ne veulent pas rater. Magali Girardin

sin. Femmes «engagées, épicuriennes et solidaires», elles permettront à chacun de pousser la chansonnette en compagnie de musiciens pour un open mic, samedi à partir de 17 h 30 (il est nécessaire de s'inscrire et d'indiquer le choix de la chanson pendant le Mandement avec ses volailles, lapins et pigeons.

Un rallye des sens

Ainsi, l'immuable Fête des vendanges n'oublie jamais de se renouveler. Parmi les nouveautés, les activités pour enfants se multiplient avec un rallye des sens le samedi après-midi sur le thème du terroir. Dimanche matin, place aux cours de danse, spectacles de bulles et de magie en collaboration avec plusieurs associations. Enfin, la légendaire basse-cour carougeoise ralliera le Mandement avec ses volailles, lapins et pigeons.

Cette édition de la Fête des vendanges mettra également à l'honneur le Pok, un jeu de table

Deux jours de fête à Russin: les moments forts

Nouveau rallye des sens Découvrir le terroir à travers ses sens: c'est l'une des nouvelles activités pour les enfants proposées par l'Association des parents d'élèves de Dardagny, Russin et la Plaine. Départ, samedi, sur la route des Molards de 14 h à 17 h 30. Prix: 10.-

Marché du terroir Pièce inamovible de la Fête des vendanges, le marché occupera le chemin de la Croix-de-Plomb, le samedi 20 septembre de 11 h à 20 h et le dimanche 21 septembre de 11 h à 19 h.

Couper de ruban Organisateurs, autorités ainsi que l'Académie du

et d'adresse pensé par des Genevois. Le tournoi est organisé par la Jeunesse locale (débutants

Cep couperont le ruban de cette 62e édition le samedi à 16 h 30 au milieu du village, au croisement du chemin de la Croix-de-Plomb et de la route du Mandement.

Musique, concerts et chant Comme le veut la tradition, la musique retentira tout au long des célébrations. Entre l'open mic et le karaoké de l'association ELLES (le samedi dès 17 h 30) ou les concerts de rue ou la soirée DJ sous la tente de la Jeunesse.

La célébration œcuménique Une autre tradition immuable: elle se tiendra le dimanche à 10 h au temple de Russin, animée

bienvenus, 50.- par équipe). En outre, la Fête des vendanges est un lieu de rendez-vous intem-

par la diacre Agnès Krüzsely.

Le cortège fleuri Une institution! Les chars s'élanceront le dimanche dès 14 h, accompagnés par les fanfares de la région.

Transports L'accès au village sera exclusivement réservé aux piétons. Les organisateurs conseillent de privilégier les transports publics (les lignes L5 et L6 du Léman Express desservent la gare de Russin). Un service de Noc-tambus gratuit a été mis en place durant les deux nuits de fête.

Infos et programme complet: fetedesvendangesrussin.ch

porels: ses carrousels, son marché du terroir, son cortège fleuri et déjanté, ses concerts et ses buvettes jusque tard dans la nuit.

L'origine incertaine du gâteau polonais

Comment ne pas saliver, enfin, à l'évocation du gâteau polonais? Servie en abondance à la Fête des vendanges, la pâte feuilletée et sa purée opulente aux amandes rehaussée de fleur d'oranger n'a pas dévoilé tous ses secrets. À commencer par son nom, sur lequel le groupe d'histoire locale a enquêté.

Il pourrait être le fruit d'une commande particulière d'une princesse ou la recette d'employés polonais engagés dans le laboratoire du premier chef pâtissier à l'avoir préparée. Seule certitude, la Fête des vendanges a la saveur du raisin frais et du gâteau polonais.

Terroir

À Russin, une alchimie entre les pommes et la vigne

Fruits Au Domaine des Molards, Fabien Desbaillet produit non seulement du vin, mais aussi cinq variétés de pommes pour la grande distribution. Il en tire aussi du cidre et des eaux-de-vie.

Cathy Machere!l

Peu de Genevois le savent sans doute, mais le village de Russin, connu pour sa Fête des vendanges d'ailleurs imminente, affiche une autre particularité: les producteurs de la région ont été les premiers du canton à lancer une tendance désormais bien établie, la diversification des activités entre vignes et pommes. Au Domaine des Molards, cette tradition est ancrée depuis le début des années 60. «C'est mon grand-père qui a commencé à planter des arbres», raconte Fabien Desbaillet, qui représente la 22^e génération d'un domaine cultivé depuis 1352! Cette diversification s'est faite dans une région marquée par des terrains en forte pente, où il était impossible d'augmenter le cadastre viticole; les vergers ont ainsi été une manière d'intensifier l'exploitation. Son père, Michel, se souvient: «À l'époque, les arbres étaient

beaucoup plus grands, les outils rudimentaires, il fallait bien compter vingt minutes pour chaque taille.» Aujourd'hui au domaine, la production de pommes, et un peu de poires, représente environ 4,5 hectares, aux côtés des 22 hectares de vigne. Sont ainsi produites les variétés golden, gala, boscop, tentation et kanzi, une pomme à la fois douce et acidulée. La totalité de la production est vendue à la Coopérative fruitière lémanique de Perroy, et les pommes du Domaine des Molards se retrouvent ensuite sur les étals de la grande distribution. Le domaine produit encore, avec les fruits non commercialisables, du jus de pomme, des eaux-de-vie et un cidre, que Fabien Desbaillet a mis trois ans à mettre au point. La vente de ces produits dérivés se fait en direct, notamment par le biais de la boutique en ligne du domaine.

Cette année, le producteur est très satisfait. La récolte a commencé, et elle s'annonce excellente pour l'ensemble de ses variétés. Pas comme l'an dernier, où un épisode de gel a suffi pour ruiner l'ensemble de la production, rappelant brutalement la difficulté du métier.

La pomme parfaite

L'objectif est de produire 4 kilos de fruits au m². Cela représente un travail assidu d'entretien et de gestion de prévention des maladies fongiques et des parasites. Car oui, la culture des pommes est une activité très exigeante: «Le consommateur veut des fruits parfaits, cela demande donc un suivi de tous les instants», souligne Fabien Desbaillet.

Le producteur met en avant l'avantage d'exploiter à la fois la vigne et les arbres fruitiers: «Ce sont deux cultures qui se complètent très bien, explique-t-il. Elles sont toutes les deux pérennes, s'échelonnent parfaitement à la fin de l'été. Et en termes de gestion, l'une amène des enseignements à l'autre et vice versa.» Comme exemple, Fabien Desbaillet évoque les bestioles qui envahissent les cultures: «L'un des problèmes que peut connaître la vigne, c'est l'invasion d'une petite araignée rouge, qui est capable de stopper sa croissance. Or, l'un de ses prédateurs est le typhlodrome, un aca-



Fabien Desbaillet produit cinq variétés des pommes à Russin. Pierre Albouy

rien précisément présent dans les vergers. On apprend ainsi constamment à jouer avec les éléments de la nature pour minimiser les traitements.» Selon les Desbaillet, les défis pour l'avenir de l'arboriculture consisteront à trouver des variétés plus résistantes, afin de permettre une diminution des interventions phytosanitaires. Mais la bataille s'annonce ardue au

vu du nombre de nouveaux nuisibles envahissants qui apparaissent au fil des saisons: «On a eu la mouche méditerranéenne, la punaise diabolique, friande de poires, et voilà qu'arrive le scarabée japonais. On en paie à chaque fois le prix, sans indemnisation», regrette Fabien Desbaillet. Malgré tout, le producteur, qui, d'ailleurs, prend en photo tous les animaux, petits et

grands, qu'il surprend dans ses cultures, veut rester positif: «On a la chance d'exercer une activité où les défis changent constamment, on est en permanence en train d'apprendre, c'est très enrichissant.»

Domaine des Molards,
21, rte des Molards, 1281 Russin
022 754 15 40
Boutique sur www.molards.ch

À Genève, la bière artisanale sent bon l'excellence

Mousse L'Association des brasseries indépendantes genevoises invite à venir découvrir et déguster plus de 50 sortes de bières le 4 octobre.

À quelques mètres de ce local de 420 m² qui sent bon l'orge et le houblon, les anciens se souviennent encore des soirées mémorables où les footballeurs du Servette FC illuminaient le mythique stade des Charmilles. C'est là qu'on a servi durant des lustres des milliers de pressions jusque tard dans la nuit avant que le terrain ne soit rasé en 2011. Si on ne refait plus le match à la buvette, depuis cinq ans, la bière continue de couler à flots dans cette zone industrielle. C'est en effet là, à l'avenue de Châtelaine 43, que l'horticulteur Matthieu Morand (25 ans) et le laborant en physique Constantin Broggini (27 ans) ont installé leurs cuves et tout ce qui est nécessaire pour fabriquer leurs «mousses» locales, originales et savoureuses, qu'ils apprécient sans modération. «Quand on sait que c'est un produit qui est composé à 95% d'eau, c'est quand même pas mal de se dire que ça ne vient pas loin de là où on la boit!» lâchent-ils en chœur. Ce sont eux, ces deux potes de longue date – ils se connaissent

depuis qu'ils sont mômes grâce à la voile – qui gèrent la Brasserie du Mât, laquelle fait partie, comme dix autres dans le canton, de l'Association des brasseries indépendantes genevoises (ABIG), qui organise le 4 octobre la 5^e édition des cuves ouvertes. **Rencontrer les producteurs** «Le but est que chaque personne puisse découvrir dans Genève une ou plusieurs brasseries, explique Matthieu Morand. On encourage vivement les gens à venir à la rencontre des producteurs afin de déguster l'une des 50 sortes de bière produites dans le canton.» Et de se réjouir d'accueillir du monde dans son petit coin de paradis des Charmilles, où il y aura forcément à boire et à manger, le tout en musique, dans une ambiance très festive. «Je pense que la bière artisanale est en pleine expansion depuis le début des années 2000 et la fin du cartel des brasseries industrielles en Suisse, reprend notre guide. Mais on doit reconnaître aussi qu'avec la conjoncture actuelle, les gens ont moins



Constantin Broggini et Matthieu Morand de la Brasserie du Mât.

d'argent et consomment moins d'alcool.» Cela devient par conséquent de plus en plus compliqué pour les entreprises de petite taille, surtout avec l'augmentation des coûts des matières premières... Dans la région genevoise, il est donc essentiel d'offrir des

produits de qualité à des prix compétitifs pour survivre. Selon Constantin Broggini et son associé, l'exigence de l'excellence ne laisse aucune place à l'erreur. Ils estiment que les efforts investis dans leur profession ont pour objectif de développer leur production et d'en assurer la pérennité

sur le long terme. Leur ambition principale est de valoriser le terroir local ainsi que l'artisanat des bières légères produites intégralement à Genève. **Six à sept types de bière** Dans leur laboratoire à Châtelaine, ces deux experts produisent six à sept types de bières, de haute ou basse fermentation et ambrées. Pour obtenir le goût qu'ils préfèrent, ils utilisent des céréales maltées, puis les concassent, les cuisent pour obtenir les sucres, avant de laisser les levures transformer le tout en alcool et CO₂. Après quatre à six semaines, la bière est prête à être conditionnée en fût pour les bars et les restaurants ou en bouteille pour les particuliers. Des blondes houblonnées ou pas, des blanches, des IPA, des Pale Ale, le choix est varié. «On a même une bière maltée à base de verveine qui marche pas mal», renchérit Constantin, avant que Matthieu n'ajoute: «Dans notre gamme, on ne va pas chercher la bière la plus amère ou la plus alcoolisée; nous, ce qui nous

plaît, ce sont des bières légères et agréables qu'on déguste au soleil.» **Aucune rivalité** Et les deux complices de nous confier qu'ils sont capables de reconnaître, les yeux bandés, une bonne partie des 50 sortes de bières artisanales confectionnées dans les dix autres brasseries de Genève. «Il n'y a aucune rivalité entre nous, au contraire, nous sommes tous de grands copains, soulignent les deux brasseurs. Lors de notre dernière réunion, on s'est tous mis autour d'une table et on a fait un jeu pour reconnaître nos produits. C'était très instructif. Cette formation interne nous a permis de mettre en perspective notre travail en se disant qu'il y a vraiment des supers bières à Genève.» Vous ne sentez pas cette odeur d'orge et de houblon? Et si vous alliez goûter? **Christian Maillard**

Portes ouvertes des Brasseries indépendantes genevoises, samedi 4 octobre, de 14 à 22h. www.abig.beer

Au Château des Bois, Nicolas et Stéphanie Seiler ont la patate depuis 2016

Grandes cultures Le couple d’exploitants du domaine satignote, réputé notamment pour ses vins, cultive aussi la pomme de terre. Une véritable passion entretenue depuis bientôt dix ans et qui vient de loin.

Eric Budry

«C’est une culture de cœur que je porte en moi depuis l’enfance.» C’est ainsi que Nicolas Seiler explique sa décision de consacrer une partie de ses terres à la culture de la patate. C’était en 2016, dès la reprise, avec sa femme Stéphanie, de l’exploitation du domaine de Château des Bois. Aujourd’hui, ce sont majoritairement des pommes de terre nouvelles qu’il produit, celles qui sont ramassées mi-mai, alors que les pommes de terre de garde le sont en septembre.

Originaire de Berne, le cultivateur a grandi tout comme sa femme dans une ferme familiale (en Singine fribourgeoise pour elle). «C’est là qu’est née et a grandi notre passion commune pour l’agriculture.» Une passion pour laquelle ils se sont formés, après leurs apprentissages respectifs (CFC agricole), à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL), à Zollikofen. Un parcours qui a donc aussi permis de les faire se rencontrer.

Pas si simple à cultiver

Mais revenons à nos patates. «La pomme de terre nouvelle est à gérer comme un légume car elle est beaucoup plus fragile que celle de garde», explique le métayer. «Elle craint notamment beaucoup le gel et nous devons la couvrir d’une sorte de bâche pour la protéger des trop grands froids.» On l’aura compris, ce n’est pas une culture facile.

Nicolas Seiler estime du reste consacrer un tiers de son temps à cette culture, à égalité avec la viticulture, le dernier tiers étant consacré au bétail et aux autres grandes cultures: céréales, oléagineux, etc. Il précise que ce ne sont pas moins de neuf variétés qui poussent dans ses terres.

Madame tubercule requiert également une bonne qualité de sol, une bonne base pour se développer correctement. Sachez aussi que la pomme de terre de garde craint la sécheresse et n’est pas vraiment fan des grandes chaleurs.

«Pour lutter contre les maladies, nous pratiquons une rotation des cultures sur nos parcelles», précise Nicolas Seiler. «Nous attendons au moins



À Satigny, Nicolas et Stéphanie Seiler consacrent un tiers de leur temps à la culture de la pomme de terre. Steve Luncker-Gomez

«Les gens ne le savent que rarement, mais la Suisse produit suffisamment de pommes de terre pour sa propre consommation.»

Nicolas Seiler
Domaine du Château des Bois.

trois ans avant de remettre des pommes de terre. Cela permet de combattre plus efficacement les

nématodes ou les maladies touchant les pieds des plants. Il y a aussi d’autres problèmes comme le ver fil de fer, pour lequel l’agriculteur n’a malheureusement pas de moyen de lutte efficace. Une attaque de ce nuisible peut détruire facilement une parcelle de pommes de terre et les rendre impropres à la consommation. Ce sont alors entre 25’000 et 35’000 mille kilos de pommes de terre qui partent à la poubelle par hectare. Cela pourrait causer de gros soucis à l’avenir si cela continue.»

La Suisse autosuffisante

«Les gens ne le savent que rarement, mais la Suisse produit suffisamment de pommes de terre pour sa propre consom-

mation», enchaîne l’agriculteur. «Il n’y a que pour l’industrie qu’il est théoriquement nécessaire d’en importer. Seulement voilà, les grands distributeurs mettent sur le marché dès avril des pommes de terre nouvelles venant d’Égypte et d’Israël, alors qu’il y a à disposition des pommes de terre de garde suisses. Mais les consommateurs soucieux d’écologie doivent savoir qu’il faut en Israël 4400 à 6400 m³ d’eau par hectare pour cultiver des pommes de terre nouvelles, alors que, chez nous, 1200 à 1500 m³ suffisent!»

Loin de ne s’occuper que de ses champs, Nicolas Seiler s’implique également au niveau national dans la défense de sa corporation. Il est membre depuis

2023 du comité de l’Union suisse des producteurs de pommes de terre. «Nous nous battons pour obtenir les meilleurs prix et une bonne prise en charge de la production de la part de la grande distribution et de l’industrie afin que nous puissions en vivre. J’estime très important de conserver en Suisse cette production de grande valeur nutritionnelle.»

Penser à la relève

La durabilité est une valeur chère au couple Seiler, qui est très attentif à l’impact environnemental de son travail. C’est du reste dans le but d’être le plus indépendant possible qu’il a opté pour la diversification des productions. L’exploitation du bétail, qui est nourri avec l’herbe

des prés du domaine et des déchets de légumes, fournit ainsi l’engrais pour cultiver ces derniers. «Nous cherchons à être autonomes au maximum, commente notre interlocuteur. L’objectif est de pouvoir remettre à la future génération des terres de la meilleure qualité possible.»

Ce souci de la relève se lit également dans la présence de deux apprentis sur le domaine. «Nous sommes une des rares fermes qui forme encore, conclut-il. C’est important pour moi de transmettre, et en premier lieu la pratique plutôt que la théorie!»

Domaine du Château des Bois, chemin de la Combe d’Ornex 10, 1242 Satigny
www.chateaudesbois.ch/

À la Fête des vendanges, des sandwiches-fondue à faire sensation

Dégustation Les Laiteries Réunies auront leur stand pour mettre en avant leurs produits. Avec une amusante proposition.

À la Fête des vendanges de Russin, la fondue des Laiteries Réunies Genève (LRG), qui se mange sous le préau de l’école, est une institution. Chaque année, ce sont 400 à 500 kilos de fromage qui partent dans les estomacs.

Mais lors de cette édition 2025, le public pourrait bien être tenté, aussi, par une nouveauté décoiffante, une sorte de version express du plat natio-

nal: le sandwich-fondue. Cela ressemble au hot-dog, à la différence qu’on remplit le pain chaud de fromage provenant de fondues faites à la minute.

On le trouvera donc sur le stand des Laiteries Réunies, dans la cour de la ferme Pittet. Pour la dégustation immédiate, on pourra aussi jeter son dévolu sur des plateaux apéro, avec fromages et charcuterie.



Le sandwich-fondue, à tester à Russin. LRG

«La Fête des vendanges, avec son importante fréquentation et la bonne humeur qui y règne, est évidemment une très belle occasion de mettre en avant nos produits», souligne Jennifer Henriot, responsable événementiel aux LRG.

Emplettes de choix

Sur le stand, le public n’aura que l’embarras du choix pour faire

ses emplettes de produits de qualité. On y trouvera des fromages bien sûr, avec toute une gamme de tommes, dont la tomme GRTA de Genève, celles fourrées (bolets, truffe, ciboulette, paprika,...) ou encore l’Edelweiss, une nouvelle tomme à la crème.

Les yaourts, dont la gamme Perle de lait de nos régions 100% suisse, seront également de la partie.

Côté charcuterie, de quoi se laisser tenter également, avec la gamme Del Maître, le saucisson fumé au Gamay GRTA, du jambon cru, de la viande séchée et bien entendu, emblème local, de la longeole. (CML)

Fête des vendanges, 20 et 21 septembre. Stand des LRG, cour de la ferme Pittet, ch de la Croix-de-Plomb 34, 1281 Russin

Terroir

Les horticulteurs genevois vous disent tout des fle

Portes ouvertes Lors des Découvertes horticoles, le 28 septembre, six producteurs invitent le public à venir découvrir leur production. C’est la

Valérie Geneux

Envie de tout savoir sur les fleurs et les arbres cultivés dans la région? Pour la deuxième année consécutive, les horticulteurs et pépiniéristes genevois ouvrent les portes de leur production locale au grand public pour une journée de découvertes et de fête, le dimanche 28 septembre de 9h à 16h. Six d’entre eux y participent et proposeront des visites guidées de leur domaine ainsi que diverses activités.

Chez la pépinière Jacquet, à Satigny, l’équipe de Nicolas Maye organisera une démonstration d’arrachage. «Dès le mois de septembre, nous transplantons certains arbres que nous avons fait pousser dans la pépinière pour les planter dans les jardins de notre clientèle. Pour déraciner nos arbres, nous utilisons une machine spéciale que nous utiliserons durant la journée des portes ouvertes», explique le responsable de la pépinière.

Fleurs et arbres biologiques

À Cartigny, chez Gallay fleurs, la visite du domaine se fera sur un char tiré par un tracteur, tandis qu’à Meyrin, chez Roussillon Fleurs, la balade se déroulera directement entre les différentes vivaces, plantes aquatiques, plantons et autres herbes aromatiques.

Chez chaque producteur, le public pourra se restaurer et se désaltérer, en plus de se fournir au magasin attenant en fleurs coupées, légumes, ou encore arbres fruitiers et arbustes pour le jardin.



Les horticulteurs genevois. Six pépiniéristes participent aux Découvertes horticoles. Magali Girardin

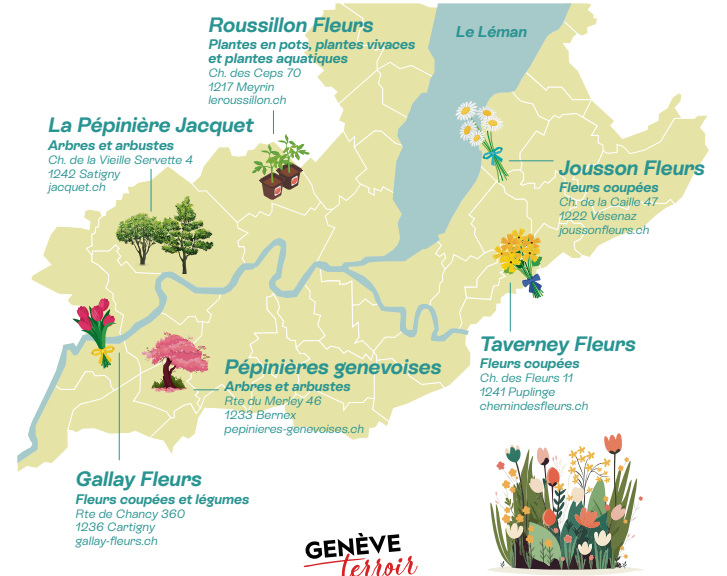
«La première édition, qui s’est déroulée en mai l’année dernière, a rencontré un franc succès. Beaucoup de monde est venu nous voir pour découvrir notre métier. Cette année, nous avons décidé de réitérer l’expérience en automne afin que le public puisse découvrir d’autres plantes et d’autres fleurs», explique Lucie Wertz, horticultrice chez Roussillon Fleurs.

Au lieu des géraniums printaniers, le public pourra admirer les myosotis, les pensées ou encore les dahlias produits sur sol genevois.

Les six producteurs participant à la journée des Découvertes horticoles sont tous très investis dans la culture biologique ou avec le moins de traitements chimiques possible. Lucie Wertz et son associé Rémy Abbt possèdent le label bio depuis plusieurs années. Les horticulteurs de la rive droite, Quentin Weideli et Christophe Taverney, bien que sans label bio, ont une approche similaire: pas de traitements chimiques sur leurs fleurs.

C’est également le cas dans les deux pépinières genevoises, labélisées Bio Suisse, à Bernex et

Satigny. «Cela signifie que nous n’utilisons plus de désherbant. Le désherbage se fait principalement à la main, ce qui prend plus de temps, mais cela s’inscrit dans notre éthique de travail. Pour rien au monde nous ne reviendrons en arrière», indique Nicolas Maye, responsable de La Pépinière Jacquet. Et Jean-Baptiste Deville, responsable clientèle aux Pépinières Genevoises, d’ajouter: «Nous intégrons notre démarche dans le développement durable. Même si c’est difficile, nous nous accrochons et nous encourageons d’autres à le faire.»



Quel est l’intérêt d’acheter un arbre ou une haie bio? «Premièrement, nous ne manipulons plus de produits et d’engrais chimiques, ce qui est positif pour la santé de nos collaborateurs. Ensuite, parce qu’une grande partie de notre clientèle est constituée d’institutions publiques, comme les communes, qui désirent se fournir en plantes locales et biologiques. Plus globalement, cela s’inscrit dans notre philosophie: nous travaillons avec la nature. Cela ne fait pas sens pour nous d’utiliser des produits chimiques», complète Nicolas Maye.

Chez Gallay Fleurs, l’approche est radicale. Depuis plus de dix ans, 80% des fleurs, fruits et légumes cultivés sur le domaine sont certifiés sans traitements. «Nous n’utilisons que des pu-

rins sur nos plantes», indique Pierre Gallay. Mais quand cela est nécessaire, l’horticulteur se résout à utiliser des traitements biologiques et, en cas d’ultime recours, des traitements chimiques. «Pour ces derniers, nous les utilisons quand le fruit n’a pas encore poussé afin de limiter au maximum les résidus», complète l’horticulteur. Sur chaque plant qui a poussé sans traitement, les équipes de Pierre Gallay apposent une pastille verte.

Lors des Découvertes horticoles, les six producteurs espèrent transmettre leur passion du métier tout en sensibilisant le public à leurs pratiques respectueuses de l’environnement.

Les Découvertes horticoles, di 28 septembre, de 9h à 16h.

Chez Pierre Gallay, à Cartigny, fleurs, fruits et légumes font bon ménage

Chez Gallay Fleurs-Fruits-Légumes, l’histoire se raconte avant tout en famille. Pierre et Martine se rencontrent lors de leurs études d’horticulture à Lullier, puis créent ensemble leur entreprise. Aujourd’hui, leur fille Océane, formée au même endroit, s’est associée à eux pour assurer la relève. La famille cultive principalement des fleurs coupées, mais développe aussi une production variée de fruits et légumes, les fraises, petits pois, haricots, tomates de pleine terre et cardons figurant parmi les spécialités.

Le domaine est directement ouvert à la clientèle grâce à une boutique qui valorise aussi d’autres producteurs locaux. Fromages, vins, céréales ou viandes côtoient ainsi les bouquets préparés sur place et les légumes cueillis au champ. Chaque printemps, une vente de plantons est organisée. Ceux-ci proviennent de leurs collègues de chez Roussillon Fleurs, à Meyrin. «Nous travaillons tous ensemble. C’est nous, par exemple, qui fournissons quelques fleurs à la boutique de Roussillon Fleurs», précise Pierre Gallay.

Lors des Découvertes horticoles, le public pourra parcourir le domaine à bord d’un char tiré par un tracteur et découvrir les fleurs de saison. Pour compléter la visite,



Pierre Gallay, Gallay Fleurs-Fruits-Légumes.

une broche de poulets rôtis genevois sera proposée. Enfin, une navette assurera la liaison avec les Pépinières Genevoises, situées à seulement 500 mètres. Cette dimension conviviale illustre bien

la philosophie de la famille Gallay: partager son savoir-faire tout en valorisant les circuits courts.

Gallay Fleurs-Fruits-Légumes, route de Chancy 360, Cartigny

À Meyrin, faire ses emplettes en direct dans les cultures de Roussillon Fleurs

Chez Roussillon Fleurs, à Meyrin, Lucie Wertz et Rémy Abbt cultivent ensemble une impressionnante diversité: plantes annuelles et bisannuelles, vivaces, plantons pour le potager et même plantes aquatiques comme les nénuphars. Un magasin sur place propose des fleurs coupées provenant de collègues horticulteurs, mais l’originalité de l’exploitation réside surtout dans le fait que la clientèle peut descendre directement dans les cultures pour y faire ses achats. «Ainsi, chacun se rend compte de tout ce que nous produisons», souligne Lucie Wertz.

Près de 70% de la production est réalisée sur place, soit environ 500’000 vivaces plantées chaque année. «En culture, nous avons près de 850 espèces différentes pour les plantes vivaces», précise l’horticultrice. Lucie Wertz s’est spécialisée dans les vivaces, tandis que Rémy Abbt, épaulé par son fils, concentre ses efforts sur les plantons, cultivant notamment une dizaine de variétés de basilic.

Au printemps, les plantons de Roussillon Fleurs se retrouvent sur les étals de la famille Gallay. «Nous leur fournissons une partie des plantons, et en échange, ils nous approvisionnent en fleurs coupées. C’est un partenariat», précise Lucie Wertz.



Rémy Abbt et Lucie Wertz, Roussillon Fleurs.

Durant les Découvertes horticoles, le public pourra parcourir librement le site et faire ses achats directement au cœur de la production. «La plupart des visiteurs sont surpris par l’ampleur

du domaine, qu’ils ne mesurent vraiment qu’une fois sur place», ajoute l’horticultrice.

Roussillon Fleurs, chemin des Ceps 70, Meyrin

urs et des arbres qu’ils cultivent

deuxième fois que l’événement est organisé, après un franc succès l’an dernier.

Les Pépinières Genevoises, à Bernex, l’expert des plantes d’extérieur

Avec plus de 125 ans d’existence, les Pépinières Genevoises font partie intégrante du patrimoine horticole local. D’abord connues sous le nom de Pépinières Bocard et installées du côté de Balexert en 2002, elles ont pris racine à Bernex, où elles poursuivent aujourd’hui leur activité avec une quinzaine de collaborateurs.

Spécialisée dans la production de plantes d’extérieur, l’entreprise cultive également des vivaces, des arbustes à fleurs, des petits fruits et des plantes grimpanes. Quinze hectares sont consacrés aux arbres dits «d’alignement», destinés à être plantés le long des avenues ou dans les espaces urbains. «Ce sont des essences robustes, capables de s’adapter à un environnement contraignant», explique Jean-Baptiste Deville, conseiller à la clientèle.

Parmi les végétaux phares figure le laurier du Portugal, qui a pour caractéristique appréciée de former des haies persistantes très denses. Les Pépinières Genevoises développent aussi de nombreuses autres espèces indigènes telles que le sureau, le cornouiller, le prunellier, l’églantier ou encore l’érable champêtre.

À l’occasion des Découvertes horticoles du 28 septembre, une



Jean-Baptiste Deville, Pépinières Genevoises.

navette-tracteur reliera le site au domaine de la famille Gallay, situé à proximité.

Cette initiative permettra au public de circuler facilement entre deux exploitations complémentaires et d’avoir un bon aperçu du savoir-faire horticole genevois.

Pépinières Genevoises, route du Merley 46, Bernex

Jacquet, à Satigny, le savoir-faire pour orner grands et petits jardins

Fondée en 1907, la Pépinière Jacquet s’est transmise de génération en génération et demeure, plus d’un siècle plus tard, un acteur engagé pour la culture biologique d’arbres et arbustes dans le canton de Genève. Aujourd’hui, elle est dirigée par Aude Jacquet Patry, la quatrième génération.

La pépinière, dont le site principal est situé à Satigny, s’étend sur 30 hectares, offrant un vaste espace de production d’arbres et de plantes d’ornement en pleine terre et en conteneurs.

«Nous ne cultivons pas moins de 300 espèces différentes, de formes et tailles adaptées aux grands comme aux petits jardins», explique Nicolas Maye, responsable de la Pépinière Jacquet.

Afin de renouveler le stock, environ 1500 nouveaux végétaux sont mis en culture en pleine terre chaque année. La pépinière est un point de vente ouvert à tous: particuliers, institutions publiques et paysagistes viennent y trouver de quoi aménager jardins privés, terrasses, parcs ou espaces urbains.

Lors de la journée des Découvertes horticoles, les pépiniéristes proposeront des visites guidées au fil des nombreuses essences cultivées sur place. Des



Nicolas Maye, Pépinière Jacquet.

démonstrations de transplantation d’arbres viendront compléter la visite, permettant au public de mieux comprendre les techniques spécifiques liées à ce métier, ainsi que l’ampleur du travail nécessaire avant toute plantation.

La Pépinière Jacquet, chemin de la Vieille-Servette 4, Satigny

Chez Jousson Fleurs, à Vézenaz, de la diversité en toute saison

L’entreprise horticole Jousson Fleurs perpétue une tradition transmise depuis trois générations. Située à Vézenaz, elle est aujourd’hui dirigée par Quentin Weideli, qui a repris le flambeau familial.

Entouré d’une dizaine d’employés, il cultive près d’une centaine de variétés de fleurs tout au long de l’année. La production se partage entre 5000 mètres carrés de serres et cinq hectares de cultures en plein air, offrant ainsi une grande diversité au fil des saisons.

La vente se fait directement à la boutique attenante au domaine, ouverte chaque après-midi, mais aussi sur les marchés de Rive, les mercredi et samedi, et sur la place de la Navigation aux Pâquis, le vendredi. Le rythme de l’entreprise est particulièrement intense au printemps, lors de la floraison des pivoines, un moment fort de l’année, qui marque la période de mai et juin.

L’équipe de Jousson Fleurs ne serait pas au complet sans *Tootsy*, la chienne berger blanc suisse de Quentin Weideli qui accueille la clientèle à coup d’abolements, avant de réclamer quelques caresses.

Lors de la journée portes ouvertes, Quentin Weideli et son équipe guideront les visiteurs à



Quentin Weideli, Jousson Fleurs.

travers les serres pour leur présenter les variétés cultivées en automne. Afin de prolonger la rencontre, une grande raclette sera servie sur place, transformant la découverte horticole en

un moment de convivialité et de partage.

Jousson Fleurs, chemin de la Caille 47, Vézenaz

Taverney Fleurs, à Puplinge, le parfum de tradition familiale

Chez Taverney Fleurs, à Puplinge, la culture de fleurs de saison est le fruit d’une tradition familiale de longue date. Bien que retraités, les parents de Christophe Taverney continuent de donner un précieux coup de main à leur fils et à ses deux employés.

Ensemble, ils veillent sur un domaine de 1,8 hectare, où l’on retrouve aussi bien des fleurs destinées à la coupe que des plantes aromatiques comme le basilic ou la livèche.

La production est directement reliée à la clientèle locale grâce à un petit magasin attenant, situé au bout du bien nommé chemin des Fleurs. Les visiteurs peuvent y trouver des bouquets fraîchement cueillis, reflet de la saison en cours.

L’entreprise est également présente sur plusieurs marchés genevois: Carouge, le mercredi et le samedi, ainsi que Plainpalais, le mardi et le vendredi. Dans cette petite équipe polyvalente, chacun alterne entre les travaux de culture, la vente sur les étals et l’accueil des clients en boutique, ce qui permet un échange intense entre producteurs et consommateurs.

Lors de la journée portes ouvertes, Christophe Taverney proposera une visite de ses cultures



Christophe Taverney, Taverney Fleurs.

en plein air. À cette période de l’année, les serres sont vides. Ce sont donc les massifs extérieurs qui prennent le relais, offrant une large palette de couleurs. Dahlias, chrysanthèmes, asters ou cosmos se succéderont au fil du parcours.

Taverney Fleurs, chemin des Fleurs 6, Puplinge

Terroir

À la Table de Bernex, il n’y a qu’un pas du champ à l’assiette

Gastronomie Un restaurant vient d’ouvrir au sein de la plus récente des fermes urbaines du canton. Guidé par le terroir et la saisonnalité, le chef y travaille essentiellement des produits cultivés sur la commune.

Irène Languin

S’asseoir au bistrot et voir pousser poireaux et carottes qui figureront bientôt au menu. Un rêve de locavore devenu réalité à la Table de Bernex. Inauguré début août au cœur de la Ferme de Bernex, l’établissement offre une vue imprenable sur les activités de maraîchage ainsi qu’un voyage gourmand organisé selon les préceptes vertueux du circuit court et de l’amour des produits de saison. Pas moins de 80% des fruits, légumes ou animaux viennent du territoire de la commune; la quasi-totalité du reste est estampillée GRTA (Genève Région – Terre Avenir) ou provient de Suisse.

«Vous ne verrez jamais de thon à notre carte, ni de tomates au mois de mars, résume Grégory Campanale, le chef de 30 ans qui œuvre avec sa brigade derrière ses fourneaux flambant neufs. Le concept est de promouvoir notre terroir, en offrant de la viande et des légumes traités avec soin, sans pesticides, qui ont du goût.» Parmi la liste des fournisseurs, le Domaine de la Terre, la ferme de la famille Graf, le Verger des Bois ou la Fondation Aigues-Vertes, par exemple. Quant aux vins, ils ont tous été mitonnés dans des chais bernésiens, et se retrouvent, à l’instar d’un large choix de produits, sur les rayonnages de l’épicerie attenante.

Défi culinaire

Cuisiner en fonction du calendrier des cultures pour 80 couverts est certes méritoire, mais relève parfois du défi culinaire: au creux de janvier, les assiettes pourraient se montrer moins riantes qu’au renouveau du printemps. «C’est superstimulant, rétorque la jeune toque, qui a demandé leurs plans de récolte aux maraîchers. En hiver, il y a les potimarrons, les pâtisseries, on devra faire preuve d’imagination et s’adapter! C’est la raison pour



Grégory Campanale et son équipe proposent un voyage gourmand aux convives. Certains reviennent déjà régulièrement. Georges Cabrera

laquelle les garnitures changent très régulièrement.»

Des denrées précieuses que Grégory Campanale met un point d’honneur à ne pas gaspiller. «On met sous vide, on surgèle, afin de pouvoir conserver les aliments et composer des plats minute, souligne-t-il. On travaille aussi beaucoup avec la pasteurisation.»

Actuellement, la carte se fait le reflet encore estival de dame Nature: trilogie de tomates anciennes acoquinée à une moz-

zarella de bufflonne ou betterave fumée et panna cotta au lait d’amandes. Un plat du jour à 23 francs est proposé en semaine pour le déjeuner. Lors de notre passage, l’humeur était au car-paccio de bœuf, précédé d’une salade tout en fraîcheur; aussi goûture que tendre, la viande copinaut avec d’originales frites de panisse, spécialité niçoise à base de farine de pois chiche, dont le crousti-moelleux a favorablement suppléé les patates. Pro-

chaine étape, la chasse, avec du sanglier GRTA, et un peu de gibier d’ailleurs – une légère entorse au principe de l’ultra-local, «importé du moins loin possible», précise le chef.

Félicité des gourmets

Le succès est, pour l’heure, au rendez-vous. De nombreuses tablées savourent les mets enlevés de Grégory Campanale, sur la terrasse ou dans le vaste espace que la lumière inonde à travers

les baies vitrées. Circulant entre le mobilier de bois blond, Emilie Choquel, 29 ans, veille à la félicité des gourmets. «On s’est fait surprendre par la foule, se réjouit la cheffe de salle. Au début, on pensait que c’était juste de la curiosité, mais les gens reviennent. Ce sont surtout des habitants de la

commune, qui disent qu’un tel lieu leur manquait.»

L’ambition de l’énergique duo pour cette première année: parvenir à demeurer constant et à fidéliser la clientèle. Et, peut-être, mettre sur pied des ateliers ludiques et des cours de cuisine, précisant que leur réussite sera collective: «Pour parvenir à accomplir tout ça, on doit être très bien entourés, on dispose d’une belle équipe.»

Un vieux rêve

Si la Table de Bernex a pu voir le jour, c’est grâce à un vieux rêve porté par l’Association de la Ferme de Bernex. Laquelle a été fondée il y a une douzaine d’années par un groupe d’agriculteurs de la commune, après que cette dernière et le canton ont décidé de déclasser une importante surface agricole en vue du développement urbain. «Nous avons réfléchi à un moyen de valoriser notre production autrement», explique Marc Favre, vigneron à Sézenove et membre de l’association.

Soutenu par l’État et la Ville de Bernex, un projet de ferme se développe alors, dans l’idée de promouvoir une production alimentaire tant durable que locale et d’encourager une consommation plus éthique. Le petit magasin et la modeste buvette des débuts sont devenus grands: la Ferme de Bernex et sa Table sont désormais de remarquables outils de promotion du terroir genevois.

La Table de Bernex, 3, chemin des Molliers, 1233 Bernex. Ouvert du mercredi au samedi midi et soir, dimanche midi et mardi soir. Réservations au +41 79 840 12 10.

À vos agendas

25 septembre au 5 octobre: Oktoberfest sur la plaine de Plainpalais. Sous un chapiteau de 600 places, avec des litres de bière et des milliers de poulets rôtis, Plainpalais vibrera au rythme bavarois lors de son tout premier Oktoberfest. Un rendez-vous où traditions muni-choises et spécialités locales se rencontreront.

11-12 octobre: 12^e Rallye gourmand dans le vignoble genevois. Des étapes gourmandes avec accords mets-vins sur le thème de la chasse, concoctés avec des produits du terroir, vous attendent le long d’un parcours balisé sans difficulté d’environ 10 kilomètres, dans la campagne genevoise. Inscription: www.geneveterroir.ch

10 au 14 décembre: Concours Hippique de Genève à Palexpo. Bar à vins avec les crus du terroir, présent durant toute la durée du concours hippique.

En bref

Genève en or au concours national!

Concours Pas moins de 25 médailles d’or et un vin nommé pour la petite délégation de 25 caves genevoises lors de la 19^e édition du Grand Prix du vin suisse! Les producteurs genevois se sont en effet illustrés cet été à ce concours. Quelque 3062 vins issus de toutes les régions viticoles du pays y ont participé.

Les domaines genevois y ont obtenu de belles récompenses. Outre les 25 médailles d’or, ils en glanent 34 d’argent.

De plus, un vin du canton s’est qualifié pour la grande finale de Berne, prévue le 15 octobre: il s’agit du Château du Crest avec son assemblage de rouges Les Tragiques 2020.

Enfin, mention spéciale au Domaine Château du Crest et au Domaine de la Roche 1859, qui décrochent chacun quatre médailles d’or!

Commandez votre calendrier de l’avent

Noël Pour la deuxième année d’affilée, la marque de garantie GRTA (Genève Région – Terre Avenir) vous propose son calendrier de l’avent. Ce calendrier vous invite à découvrir, chaque jour de décembre, une nouvelle spécialité de notre terroir genevois.

Commandez votre calendrier jusqu’au 31 octobre sur notre site: www.geneveterroir.ch.



Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

Rédacteur en chef responsable: Sophie Davaris

Responsable du supplément: Cathy Macherel

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.
Tél. +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.
Fax rédaction: 022 781 01 07

Impression: DZB Druckzentrum Bern AG, Zentweg 7, 3001 Bern

Indications des participations importantes selon l’article 322 CPS: DZB Druckzentrum Bern AG
Papier recyclé à plus de 80%

Offert par

GENÈVE
terroir

Concours
3 x 1 bon

BON CADEAU

LOCAL !

Gagnez 1 bon cadeau de Fr. 100.–

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

www.geneveterroir.ch

Participation

En scannant le QR code ci-dessus ou PAR INTERNET sur concours.carteb.ch

PAR COURRIER en envoyant une carte postale avec vos coordonnées à l'adresse:

Tribune de Genève
Concours Terroir
11 rue des Rois
Case postale
1211 Genève 2

Délai de participation:
lundi 29 septembre
2025 à midi
Conditions sur
conditions.tamedia.ch

Carte blanche

Tribune de Genève

Plus d'offres sur carteb.ch