GENÈVE terroir

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2025

















GENÈVE terroir

OFFICE DE PROMOTION
DES PRODUITS AGRICOLES DE GENÈVE

MAISON DU TERROIR
Route de Soral 93
1233 Bernex

Tél. : 022 388 71 55

info@geneveterroir.ge.ch
www.geneveterroir.ch

Genève Terroir sur :

INTRODUCTION



Si l'année agricole 2025 a fait un peu oublier les difficultés provoquées par la météo en 2024 avec des rendements plutôt réjouissants, c'est malheureusement une tout autre affaire du côté des marchés et particulièrement dans le secteur viticole qui connait une importante crise de consommation au niveau national et mondial. Dans ce contexte difficile, nos actions de communication ont contribué à rapprocher producteurs et consommateurs et soutenir ainsi la demande en faveur des produits de notre canton.

Rappel des principaux objectifs fixés dans le contrat de prestation 2025-2029 :

1. promouvoir la diversité de l'agriculture genevoise, de la qualité de ses produits ainsi que de ses avantages en mettant un accent sur les enjeux de durabilité ;
2. promouvoir les produits agricoles de proximité afin d'en favoriser l'accès pour les consommateurs et consommatrices, les ventes en général et plus particulièrement la vente directe, afin d'améliorer le revenu du secteur agricole ;
3. développer les connaissances et l'éducation de la population en matière d'agriculture genevoise et de consommation des produits agricoles et du savoir-faire pour les apprêter ;
4. informer la population sur l'évolution des actions de l'agriculture genevoise en faveur de la biodiversité et du climat ;
5. favoriser le rapprochement entre la ville et la campagne ;
6. développer les activités de tourisme rural ;
7. développer et assurer les synergies entre la promotion de l'agriculture et celles relevant des autres secteurs économiques.

Voici les mesures de communication mises en place afin d'atteindre ces objectifs. Ce programme de promotion 2025, validé par le conseil de fondation du 22 novembre 2024, a été réalisé par le bureau, avec votre précieuse participation à nos différentes actions.

Communication interne

Après l'envoi, en début d'année, d'un premier courrier à tous les membres détaillant le programme et les modalités d'inscription aux manifestations, des séances de travail ont été organisées au printemps avec les filières et leurs représentants.

L'office a également pris part à de nombreux comités ou groupes de travail tels que Regio.Garantie, Swiss Wine Promotion, la commission consultative du tourisme, Festi'Terroir, La Semaine du Goût, la Sélection des Vins de Genève, les Caves Ouvertes, l'Esprit de Genève et assisté tout au long de l'année à de nombreuses réunions d'associations professionnelles.

Enfin, l'Opage a célébré son 30e anniversaire le 28 août à la maison du terroir de Lully en présence de nombreux producteurs et partenaires. Cette soirée, placée sous le signe de la convivialité et du partage, s'est déroulée dans une très belle ambiance et a offert à tous un agréable moment

INTRODUCTION

bienvenu dans le contexte actuel. Toutes les images qui illustrent la couverture de ce rapport ont été prises lors de cet anniversaire.

Communication externe

Campagne de publicité multimédia

En 2025, la campagne « Bienvenue dans nos caves » qui met en valeur la beauté de notre vignoble et l'accueil dans nos caves a été diffusée pour la deuxième année, avec de nouveaux sujets de fin février à mi-décembre (presse et communication digitale),

Du côté de notre label GRTA, nous avons poursuivis la mise en avant de notre marque de garantie GRTA avec notre campagne annuelle « Du champ à l'assiette » (presse et communication digitale).

Promotion des ventes

L'opération menée en 2024 en partenariat avec la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève a été reconduite. A l'achat de CHF 1 000.- de vins locaux du 1er avril au 30 juin, les établissements recevaient du matériel pour leur terrasse d'été avec au choix des verres gravés sur leur pied avec nos armoiries et la possibilité d'une impression du logo de l'établissement sur le verre ou/et des rafraîchisseurs. Résultat : 69 restaurants ont reçu, grâce à leurs commandes, 7 500 verres et 660 rafraîchisseurs.

Une nouvelle loi accordant une aide exceptionnelle afin de soutenir la restauration et la consommation de boissons non alcoolisées et de boissons fermentées genevoises (L 13674) a été votée fin août 2025, ce qui a permis de lancer une action « bons boissons genevoises HoReCa » du 15 novembre au 31 décembre 2025. Le principe était : à l'achat de CHF 1 000.- de boissons genevoises, un bon d'achat de CHF 200.- était offert. 225 restaurants ont participé et 1 829 bons de CHF 200.- ont été offerts pour des nouveaux achats de boissons genevoises.

Par ailleurs et comme ces dernières années, des bons d'achats, valables chez tous les producteurs (bons *Genève Terroir*) ou dans nos restaurants *Ambassadeur du Terroir*, ont été proposés à la vente sur notre site.

La filière légumes a poursuivi quant à elle ses dégustations de produits GRTA dans les grandes surfaces, de mars jusqu'à la fin de l'année et a participé à différents événements comme la course de l'Escalade.

La prise en charge des inscriptions et de la logistique des vins primés à notre concours régional, dans 5 concours internationaux et au Grand Prix du Vin Suisse, a permis à nouveau cette année d'obtenir un nombre considérable de récompenses durant l'année. Ces résultats ont fait l'objet de communiqués et ont été largement relayés sur nos réseaux sociaux.

Enfin en novembre, l'office a proposé pour la deuxième fois à la vente un calendrier de l'Avent qui a fait l'objet d'un bon retour médias. Ce calendrier, de grand volume était à nouveau composé de produits du terroir GRTA. C'est ainsi que 100 calendriers d'une valeur de 130 francs ont été vendus.

Sponsoring

S'agissant du sponsoring, le terroir a été à nouveau associé en 2025 aux plus grandes

INTRODUCTION

et prestigieuses manifestations sportives du canton comme le Concours Hippique International de Genève, le Gonet Geneva Open (circuit tennis ATP), le Grand Prix de l'Horlogerie de Genève et le Bol d'Or. Hors canton, le Swiss Open de Gstaad a une nouvelle fois mis à l'honneur nos vins, lesquels ont été très appréciés par le public dans toute l'enceinte de la compétition. Enfin, en collaboration avec Swiss Wine Promotion, nos vins étaient présents à l'espace VIP tout au long du Tour de Romandie.

Par ailleurs, notre agriculture a poursuivi ses partenariats avec deux clubs phares du canton évoluant dans l'élite, soit le Genève Servette Hockey Club qui a connu une année plus difficile qu'en 2024 et le Servette FC dans le très bel et très fréquenté espace VIP « Swiss Wine Genève ».

L'office a également soutenu, comme ces dernières années, de nombreuses manifestations agricoles, sportives ou culturelles ainsi que le fameux marché de Noël sur les quais et la première édition de l'Oktoberfest sur le Plaine de Plainpalais.

Matériel publicitaire

De nombreux objets ont été proposés dans nos manifestations ou en soutien d'évènements tout au long de l'année parmis lesquels un tir-bouchon, des cabas, des rafraichisseurs mais aussi un magnifique bob Genève Terroir sorti à l'occasion du 30e anniversaire de l'Opage.

Média et relations publiques

Nos différentes collaborations avec les médias locaux ont permis une belle visibilité de notre agriculture et de ses acteurs tout au long de l'année avec la « Tribune du Terroir » et « Millésime » (Tribune de Genève), « Objectif Terre » (Léman Bleu), la page du terroir dans le GHI (producteurs, restaurateurs, produits) ou encore « micro-terroir » (One FM). Grande nouveauté avec la diffusion très régulière sur Léman Bleu et nos réseaux sociaux durant toute l'année de la capsule vidéo « Attends, j't'explique », parrainée par GRTA et destinée à déconstruire les clichés sur l'agriculture.

Nous avons également organisés différents cours à la maison du terroir (24 soirées dont la majorité complète).

Hors Genève, notre agence suisse alémanique a obtenu de nombreux retours positifs sur notre vignoble dans différents médias et nous avons également pu accueillir, grâce à leurs contacts, de nombreux journalistes et influenceurs dans notre campagne. Ce travail a été complété avec d'autres évènements sur le terrain avec des résultats parfois un peu décevants pour les caves présentes. La page Facebook et Instagram « Genferweine » a poursuivi sa progression. A noter enfin notre participation à deux salons viticoles en Suisse alémanique (Winterthour et Zurich).

Ecosystème digital

Belle activité sur nos réseaux sociaux qui poursuivent leur progression en 2025 avec 13 175 abonnés pour Facebook (2024 12 500), 20 587 pour Instagram (2024 17 500) et 1 734 pour le petit dernier Tik Tok (1 100 en 2024). Six cents post ont ainsi été créés par l'office en 2025 principalement sur notre actualité agricole et nos évènements mais aussi sur nos Ambassadeurs du terroir et la mise en valeur de nos actions dans la restauration.

INTRODUCTION

Nous avons également relayé les messages de producteurs ou de partenaires, quand cela était possible, durant toute l'année.

La baisse de trafic observée l'an passé due à un changement de méthode de calcul (seules les visites acceptant les cookies sont comptabilisées) a été intégrée. Pour 2025, nous avons donc obtenu une moyenne mensuelle de 20 587 visiteurs (18 200 en 2024)

Enfin, légère baisse pour notre newsletter envoyée chaque mois à près de 2 950 abonnés (3 611 en 2024)

Événements/Salons

La plupart des événements annoncés et coorganisés par l'office pour 2025 se sont déroulés dans de très bonnes conditions et ont obtenus de bons voire de très bons retours : citons par exemple la présentation du millésime au stade de Genève réservée aux médias et aux professionels puis au Village du Soir pour le grand public, la 26e cérémonie de la Sélection des Vins de Genève diffusée en direct sur Léman Bleu depuis le Conservatoire de Genève en présence de nombreuses personnalités du monde de la restauration, de la culture, de la politique et de l'agriculture ou encore le Rallye Gourmand du côté de Jussy et Corsier qui a fait le plein avec plus de 750 participants et la première édition de notre rallye gourmand en ville (142 participants).

Des résultats très encourageants également pour la première du « Grand Buffet » à Collex-Bossy avec près de 350 participants, évènement organisé avec la filière élevage et grandes cultures. Belle mise en valeur à cette occasion de l'ensemble de produits de notre terroir.

Météo agréable pour la journée des Caves Ouvertes du mois de mai, illustrée cette année par le dessinateur de renommée internationale Cosey. Public multigénérationnel très important estimé à plus 25 000 visiteurs. Bon retour des caves.

La filière fleurs a organisé sa deuxième journée « portes ouvertes » dont la fréquentation a été supérieure à l'an passé.

Fréquentation moyenne mais un peu supérieure à 2024 pour le salon Arvinis, qui s'est déroulé dans le cadre des Automnales. La Genevoise du Terroir a réuni de son côté des domaines et a permis une belle présence de notre agriculture à Palexpo.

Hors canton, Genève a été l'invité d'honneur de Saignelegier. Cette présence a été organisée par le Protocole et Genève Terroir a coordonné la venue de nos producteurs sur place. Bon accueil du public, particulièrement durant le week-end où un nombreux public est venu à notre rencontre.

Enfin, le Salon des Goûts et Terroirs de Bulle a permis aux producteurs de réaliser bonnes ventes alors que notre restaurant du terroir a connu, comme ces dernières années, un franc succès.

Xavier Patry
Président

Denis Beausoleil
Directeur

TABLE DES MATIÈRES

JANVIER	FÉVRIER	MARS
6	8	10
AVRIL	**MAI**	**JUIN**
14	18	23
JUILLET	**AOÛT**	**SEPTEMBRE**
28	30	33
OCTOBRE	**NOVEMBRE**	**DÉCEMBRE**
37	42	47



JANVIER

03

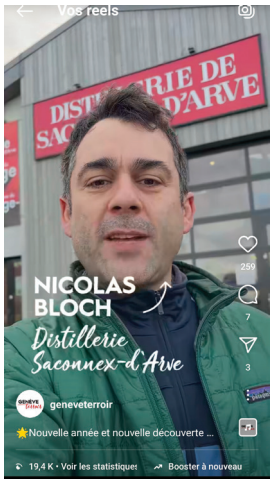
Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la galette des rois avec Scott Jenny.

10

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la longeole avec Christelle Perrollaz de la société Del Maître.

16

Mise sur les réseaux sociaux de la vidéo de Nicolas Bloch de la distillerie de Saconnex d'Arve.



17

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux légumes d'hiver avec Xavier Patry de l'UMG.

CÔTÉ JARDIN
UNION MARAÎCHÈRE DE GENÈVE

Article dans le journal « le Cafetier » consacré au Café-brasserie « chez Gustave », restaurant Ambassadeur du Terroir.


AMBASSADEUR DU TERROIR

Le café-brasserie « Chez Gustave »

FONDÉ IL Y A 7 ANS ET PROPRIÉTÉ DES HÔPITAUX UNIVERSITAIRES DE GENÈVE (HUG), LE CAFÉ-BRASSERIE « CHEZ GUSTAVE » SE DÉCRIT COMME UN LIEU « OUVERT », UNE SORTE DE « PONT » ENTRE L'UNIVERS HOSPITALIER ET LE MONDE EXTÉRIEUR. MAÎTRE DE LA CUISINE, LE CHEF JÉRÔME RICOL DIT MISER SUR LES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, AVEC SA BRIGADE. IL PROPOSE UNE AMPLE PALETTE DE METS GASTRONOMIQUES CHATOYANTS, VARIANT AVEC FANTAISIE ET CRÉATIVITÉ LES SAVEURS LES PLUS DÉLICATES, SON RICHE PARCOURS TÉMOIGNE DE SON EXCELLENCE DANS LES ARTS CULINAIRES.

PAR CÉDRIC PICCIONI

« J'ai fait mes classes en France, dans une école hôtelière. Dans mon pays d'origine, je suis passé par plusieurs établissements, notamment l'hôtel Royal à Evian-les-Bains. Arrivé en Suisse en 1996, j'ai œuvré dans les cuisines de l'InterContinental. C'est un chasseur de têtes qui m'a recruté pour rejoindre "Chez Gustave". J'y ai vu un moyen de concilier ma passion pour mon métier et ma vie privée », raconte ce père de famille de 50 ans qui a encore trouvé le temps de décrocher son brevet fédéral en 2021.

POISSONS, RISOTTO, TARTARE DE BŒUF…

Interrogé sur les produits et les recettes qui ont sa préférence, il confesse un petit faible pour les poissons, ceux du lac par exemple, le risotto ou encore le tartare de bœuf… « Dans les faits, j'aime travailler tous les produits frais locaux. Il me plaît de cuisiner les produits classiques en m'efforçant de les sortir de leur contexte traditionnel », déclare-t-il, précisant qu'il s'applique, avec son équipe, à changer la carte de l'établissement toutes les quatre semaines avec, compte tenu de la spécificité de l'établissement, passablement de plats végétariens.

Pour ce qui est de ses fournisseurs, Jérôme Ricol cite volontiers la maison Gastroner, à Plan-les-Ouates, la Grande boucherie du Molard et Maître Boucher, à Satigny, le primeur Goumaz et la boulangerie Guerrazi, tous deux basés à Carouge.

« Nous servons aussi des bières issues de brasseries locales. Côté vins genevois, nous avons une cuvée spéciale que nous livre la Cave de Genève », précise-t-il.

UNE CLIENTÈLE TRÈS DIVERSIFIÉE

Le café-brasserie « Chez Gustave » « honore de ses plats faits-maison, avec des produits du terroir, labellisés Genève Région Terre Avenir. L'établissement est géré par, Lionel Veillemin, sous l'autorité d'Ivan Couilet, le Chef du service Restauration au HUG. « Nous recevons ici des patients et des employés de l'hôpital, des visiteurs de l'établissement, mais aussi beaucoup de clients extérieurs… C'est un vrai plaisir de leur proposer nos menus », confie le chef Ricol, manifestement heureux de la place qu'il occupe.

Une dernière question: Pourquoi « Chez Gustave ». « C'est le nom du bâtiment que nous occupons… Gustave Juilliard! »

Le chirurgien Gustave Juilliard est à l'origine de la création de la Faculté de médecine de l'Université de Genève, la première de Suisse romande. Elle a ouvert ses portes en 1876, avec juste 47 étudiants. Gustave Juilliard en fut le premier doyen.

HUG, Chez Gustave – Bâtiment Gustave Juilliard – entrée, rue Alcide Jentzer 17 – 1205 Genève
Tél. +41(0)79 553 09 00 – www.hug.ch/chez-gustave-cafe-brasserie-decouvrir
Horaires côté café: Du lundi au vendredi, de 7h à 19h – Le week-end et les jours fériés de 10h30 à 17h30
Horaires côté brasserie: Du lundi au vendredi, de 11h30 à 15h30 – Fermé le week-end

18-19

Soutien au concours de service des apprentis genevois, Geneva Skills.

22

Rencontre sur les réseaux sociaux avec Lidia Ferreira, cheffe du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Le Vignoble Doré » qui nous livre ses coups de cœurs locaux.



JANVIER

Séance du groupe de travail « Caves Ouvertes 2025 » pour l'organisation de l'édition 2025 en présence de Cosey, illustrateur du visuel de la journée.

24

Emission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, à l'Entrecôte Couronnée, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA et consacrée à l'animation terroir prévue à la patinoire des Vernets avec Jonathan Brunet de Genève Terroir.

28

Présence de la filière fruits à la patinoire du GSHC. Dégustation de 5 variétés de pommes (Gala, Opal, Fuji, Bonita, Pinova, 30 kg en tout) du Domaine Courtois et Label Pomme, ainsi que du cidre de pomme et de poire de Label Pomme et une sélection de jus de fruit tous récompensés au concours romand de pasteurisation ; Jus de pomme Gala (meilleur jus de pomme de suisse romande) de la Genevoise du Terroir, Jus de poire du Verger d'Arare et jus de pomme-coing de la Cidrerie de Meinier.



31

400 tire-bouchons et 400 cartes du terroir ont été offertes à la société des cafetiers pour les sessions de cours de 2025.



Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au cidre avec Thierry Desbaillet de la Genevoise du Terroir.



FÉVRIER

01

Soutien à la soirée annuelle du club de yodleur Alphüttli. Annonce dans le programme.

Soutien à la traditionnelle nuit de la Longeole qui s'est tenue à Aire-la-Ville en présence de plus de 500 participants.



du 2 février au 1er mars

Soutien au Festival Antigel. Sponsoring pour une mise en avant des produits locaux, notamment à la soirée d'inauguration avec un apéritif terroir.

06

Soutien au repas des Ambassadeurs de Genève organisé par Genève Tourisme à la FER.
120 bouteilles d'Esprit de Genève millésime 20e anniversaire ont été offertes à chaque participant.





FÉVRIER

07

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au festival Antigel avec Mme Thuy SAN DINH.

Douze bouteilles de vin genevois et tire-bouchons ont été offerts à l'occasion de la tombola du repas de soutien des cheerleaders du GSHC.

14

Diffusion sur Léman Bleu et les réseaux sociaux de la capsule vidéo « Attends, j't'explique », parrainée par GRTA. Sujet : fraises réactualisé

Article dans le journal « le Cafetier » consacré au « Garden & Cooking », restaurant Ambassadeur du Terroir.



AMBASSADEUR DU TERROIR

Le restaurant Garden & Cooking

Ambassadeur du Terroir Genevois

LE RESTAURANT GARDEN & COOKING EST UNE SORTE D'IMPROBABLE MIRACLE VÉGÉTAL, UN PETIT JARDIN D'EDEN ENCHANTEUR ET PRÉSERVÉ, À PROXIMITÉ IMMÉDIATE DE LA ZONE INDUSTRIELLE DE PLAN-LES-OUATE. À LA BELLE SAISON, LOIN DU BROUHAHA URBAIN ET DU VACARME DE LA CIRCULATION, ON Y ENTEND LES GAZOUILLIS DES OISEAUX ET LE BRUISSEMENT DU VENT DANS LES ARBRES. SA CUISINE SE VEUT À L'AVENANT: LOCALE, SAVOUREUSE, BASÉE SUR DES PRODUITS FRAIS, SE RENOUVELANT CHAQUE JOUR, SELON LES PRODUITS DU MARCHÉ, ET DÉBORDANTE DE SURPRISES!

PAR GEORGES POP

«À l'origine, c'était un simple bistrot de village. Lorsque j'ai découvert Tendroit, j'ai été conquise. C'était magique! En 2003, nous l'avons transformé en auberge villageoise», raconte la directrice, Vanessa Pade. Cette fille de cuisinier confie être «tombée dans la marmite de la restauration» dès sa plus tendre enfance. À 38 ans, elle parle de son établissement avec une tendresse assumée. Son entreprise se veut résolument familiale, la patronne étant secondée par son conjoint Antoine, son frère Johan, et Charlotte sa belle-sœur. «Bruno mon papa nous a quittés, mais Chantal, ma maman, est toujours à nos côtés», précise-t-elle.

DES CLASSIQUES ET DES SURPRISES

Depuis un peu plus d'une année, la barre de la cuisine est tenue par Olivier Kopp. Chef de grandes maisons dès l'âge de 18 ans, ce Lorrain avoue une passion pour les sauces qu'il réalise lui-même, jamais liées mais toujours réduites pour concentrer le goût au maximum. «Nos plats les plus emblématiques sont le ballotin de volaille, que nous revisitons en permanence, ainsi que le Burger de bœuf maison, à la crème de Vacherin et Gruyère. Mais nous proposons des plats surprise en permanence», souligne-t-il.

Vanessa ne manque pas de rappeler que bon nombre de ses plats sont labellisés GRTA (Genève Région - Terre Avenir): «En saison, les courges, les radis et les tomates, par exemple, viennent de notre jardin», explique-t-elle. Parmi ses fournisseurs, elle cite la maison Duprax à Soral, pour les œufs, notamment, les plats à base d'œufs étant l'une des spécialités du restaurant, ou encore le Petit Prineur à Confignon. «Pour les vins, nous sélectionnons chaque année quatre caves de la région», indique-t-elle.

FAMILLES ET ENFANTS BIENVENUS

C'est à la belle saison que Garden & Cooking tourne à plein régime: «En hiver, nous employons cinq collaborateurs. Avec le retour du soleil, ce chiffre peut monter jusqu'à dix huit», explique la patronne de cet écrin de verdure qui accueille les familles et les enfants avec bienveillance. L'établissement s'est fait également une belle réputation pour son service traiteur, ainsi que pour les cocktails servis au bar.

Vanessa et le chef Olivier Kopp.

Photos: © garden-cooking.ch

GARDEN & Cooking

Garden & Cooking – Chemin Marc-Charrot, 2 – 1228 Plan-les-Ouates
Tél. 022 771 33 39 – service@garden-cooking.ch – //garden-cooking.ch
Horaires: Lundi: 8h à 16h. Mardi: 8h à 22h30. Mercredi à Vendredi: 8h à minuit.
Samedi: 16h à minuit. Dimanche : Fermé (excepté des groupes de 30 personnes, sur réservations).

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à Fleuriot fleurs avec Krystel Millo.

19

Rencontre avec Stefano Fanari, chef du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Giardino Romano », qui nous livre ses coups de cœurs locaux.

21

Emission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au Bistro de l'hôtel Royal, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, avec Sophie Dugerdil et consacrée à l'Esprit de Genève qui sera présenté au Swiss Wine Festival de Winterthur .

du 27 février au 2 mars

Dégustation des 18 crus d'Esprit de Genève 2023 du 20e anniversaire à Winterthur durant les 4 jours du Swiss Wine Festival.



28

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au premier rallye gourmand en ville de Genève avec Estelle Guarino de Genève Terroir.

MARS

06

Première soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir. Présence de 24 participants.

Lancement sur les réseaux sociaux et dans le magazine Vinum de la campagne Caves Ouvertes. Autocollant voiture à disposition des producteurs.

07

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la fabrication du boudin à l'auberge des Vieux Chênes de Presinge.



Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au café de l'Hôtel de Ville avec Vincent Glauser.

Reprise de la campagne « Bienvenue ! » sur les réseaux sociaux et dans la presse, invitant le consommateur à se rendre dans les caves.

80 tire-bouchons, bières artisanales, paquets de lentilles et limonades dans 80 cabas Genève Terroir ont été offerts aux étudiants de l'UNIGE qui suivaient le cours des cafetiers « BàBa ».

08

Soutien au Run Evasion Rhône, visibilité de la marque de garantie GRTA. Distribution de 65 kg de pommes aux ravitaillements, 12 bouteilles de vin et 10 paniers garnis d'une valeur de CHF 50.- aux gagnants.

GENÈVE RÉGION TERRE AVENIR | regio garantie

10

Genève a obtenu 6 médailles d'Or avec les vins d'assemblage au concours Vinalies qui s'est tenu à Cannes du 28 février au 4 mars. L'Esprit de Genève de La Printanière et des Vallières ont quant à eux obtenus le Grand Or.





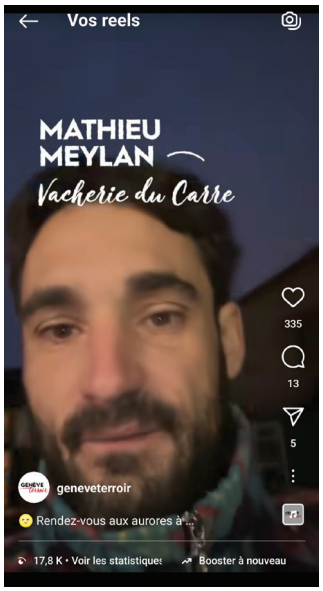
MARS

11

Séance annuelle de la filière légumes en présence de 2 producteurs à l'Union Maraîchère de Genève.

12

Mise sur les réseaux sociaux de la vidéo de Mathieu Meylan de la vacherie du Carre.



Séance annuelle de la filière horticulture à la Maison du Terroir. Présence de 7 producteurs. Il a été décidé notamment de reconduire les portes ouvertes en septembre 2025.

Séance annuelle de la filière grandes culture à la Maison du Terroir. Présence de 4 producteurs. Il a été décidé notamment d'organiser une fête des moissons en juillet 2025 en collaboration avec la filière élevage.

13

Deuxième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir. Présence de 24 participants.

14

Article dans le journal « le Cafetier » consacré au « Moments Geneva », restaurant Ambassadeur du Terroir.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux paniers de Faustine avec Faustine Menza de l'UMG.

16

Premier rallye gourmand « Terroir sur la ville ». Sur un parcours de 10 km à travers la vieille ville,



MARS

les participants pouvaient déguster, sur le thème du 17e-18e siècle, deux entrées, un plat principal, des fromages et un dessert. 5 étapes et à chaque arrêt un choix de vins proposé. Présence de 140 participants.

20

Troisième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir. Présence de 24 participants.

19

Page terroir dans le GHI mettant à l'honneur la filière élevage avec un article sur les œufs de la Ferme la Pièce, le vin du Domaine de Champvigny ainsi qu'une recette de Jenny traiteur. Cette page est accompagnée de la campagne GRTA avec le sujet fleurs, reprise sur les réseaux sociaux.


18 | Balade gourmande avec Nathalie Mori — La Recette du Terroir — Mercredi 19 - jeudi 20 mars 2025 | GHI

Le sandwich œuf mayonnaise, cresson et bun brioché de Scott Jenny

Pour 4 personnes

Sandwich
- 4 buns briochés GRTA de la boulangerie Jenny
- 6 œufs GRTA de la famille Baudet
- 1 bouquet de ciboulette
- 100 g de cresson
- 4 radis rouges

Mayonnaise
- 2 œufs GRTA extra frais
- 2 cs de vinaigre GRTA
- 1 cs de moutarde GRTA
- 15 cl huile de colza du Domaine d'Enzie
- Sel, poivre

Les ingrédients de la mayonnaise doivent être à température ambiante.

La mayonnaise
Casser deux œufs pour séparer les jaunes des blancs. Dans un bol, mélanger au fouet les jaunes, le vinaigre et la moutarde, saler, poivrer. En fouettant vivement, incorporer l'huile de colza, au goutte à goutte puis en filet quand la mayonnaise commence à épaissir. Réserver au frais.

Le sandwich
Couper les radis en fines lamelles. Cuire six œufs sept minutes à l'eau bouillante puis passer-les sous l'eau froide avant de les écaler et de les concasser grossièrement. Ciseler finement la ciboulette. Mélanger la mayonnaise (réservez-en un peu pour tartiner les buns) avec les œufs et la ciboulette, puis diviser la masse en quatre parts égales. Couper les buns en deux pour les faire bronzer côté mie sous la salamandre du four.

Le montage
Prendre une moitié de bun (le bas), tartiner le côté mie de mayonnaise, parsemer généreusement de cresson, déposer sur le cresson un quart de la masse œufs-mayo puis les lamelles de radis, refermer le sandwich avec le chapeau du bun (lui aussi tartiné de mayonnaise côté mie), servir accompagné de sa salade de cresson.

Le Chef Scott Jenny
Jenny Traiteur
Ambassadeur du Terroir
Scott Jenny est l'héritier d'un savoir-faire et d'une passion transmises de génération en génération depuis 1924. Après un apprentissage de cuisinier à l'auberge communale de Meyrin et l'obtention de son CFC, il fait ses armes à l'hôtel d'Angleterre avant de rejoindre en 2013 Jenny Traiteur, l'entreprise familiale. Depuis 2017, il est le directeur de cette institution genevoise plus que centenaire qui compte 3 sites: la boulangerie historique à Châtelaine, un stand dans la Halle de Rive, Le Restaurant et la cuisine de production du traiteur à Satigny, traiteur et restaurant qui font la part belle aux spécialités du terroir et aux produits genevois GRTA.
www.jenny-traiteur.ch
www.genevaterroir.ch

CÔTÉ PRODUCTEUR

Les œufs GRTA de Florian et Sandra Baudet, Ferme La Pièce à Céligny

Plus de 100 ans que la famille Baudet est installée à Céligny! D'abord éleveurs de vaches laitières, tout change en 2015 avec l'implantation de deux poulaillers et 15'000 poules pondeuses, cheptel qui passe en 2022 à 18'000 Brown Nick rousses. Alors de l'œuf ou de la poule lequel est le plus important? Les deux! Car le bien-être des gallinacés est primordial pour de beaux et bons œufs. Sécurité, nourriture de qualité, horaires fixes et aucun stress, voici ce qu'attend cet animal curieux mais attaché à ses habitudes. Ayant opté pour une production annuelle en continu, Florian et Sandra ont réparti leurs poules en deux groupes disposant chacun d'une halle intérieure garnie de mangeoires, fontaines à eau, nids, paille à gratouiller, pierres à sel pour se limer le bec (qui n'est pas coupé) et brumisateurs contre les grosses chaleurs. Attenants, un jardin d'hiver et un parc agrémenté de cachettes permettent aux coccinelles de s'abattre dans l'herbe à l'ombre des arbres fruitiers. Les poulettes (et quelques coqs pour la compagnie) arrivent à la ferme à 16 semaines, prennent possession des lieux pour une acclimatation indispensable, puis se mettent à pondre (environ 300 œufs par an et par poule). Nourries de céréales, tourteaux de luzerne, lin et oméga 3 mais sans antibiotiques, elles bénéficient depuis 2023 du moulin de la ferme qui produit blé et maïs GRTA. Les œufs bruns, GRTA bien entendu, sont vendus aux restaurants, collectivités locales, supermarchés... et à la ferme en circuit court. Au bout d'un an, le cheptel est renouvelé et la chair valorisée en poule à bouillir, hachée pour bolognaise, nuggets et burgers, saucisses blanches à rôtir ou, plus original, en saucisson de poule!
www.ferme-lapiece.ch

Le coup de cœur du Chef
Chasselas, Domaine de Champvigny, Satigny
Raymond Meister cultive son chasselas sur le terroir idéal de Satigny, plus grande commune viticole de Suisse, au plus près du respect de l'environnement. Ce cépage, originaire du Mâconnais, bénéficie de la vinification traditionnelle et minutieuse qui caractérise la philosophie et le savoir-faire du Domaine. Ce vin de soif, au nez frais et floral caractérisé par des notes de poire, développe une expression florale et de belles rondeurs en bouche. Il se boit jeune, idéalement à l'apéritif ou associé à un poisson d'eau douce, la fondue, la raclette, les viandes blanches et la charcuterie.
www.champvigny.ch

21

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la dent de lion de la ferme Gonin.



Soutien et visibilité de la marque de garantie GRTA lors de la manifestation « Brûlons le Bonhomme Hiver » à Plan-les-Ouates.

Genève a remporté une médaille d'or et une d'argent au concours Chardonnay du Monde qui s'est déroulé du 11 au 13 mars en Bourgogne. L'or a été décerné au Domaine de la Planta avec son Chardonnay 2023 et l'argent à la Cave de Genève pour son Baccarat blanc de blanc brut.



Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la Brasserie Jakob avec Stefan Jakob.

24

Séance annuelle de la filière vin à la Maison du Terroir. Présence de 22 producteurs.

MARS

26

Séance annuelle de la filière élevage à la maison du terroir. Présence de 13 producteurs.



du 25 mars au 2 avril

Soutien au festival du film vert. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

27

Quatrième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir. Présence de 24 participants.

28

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la culture maraîchère en zone franche de Denis Juget.



Emission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au Bistro Dumas consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la randonnée de Genève Rando avec Irmgard Flörchinger.

31

Séance annuelle de la filière fruits à la maison du terroir. Présence de 3 producteurs et une représentante de l'Union Fruitière Lémanique.



AVRIL

01

Lancement de l'action refroidisseurs ou verres pour CHF 1000.- d'achat de vin genevois. Sur présentation de leurs factures les restaurateurs genevois obtiennent, soit 15 refroidisseurs Pulltex ou 18 verres avec armoiries par tranche de CHF 1000.- d'achat de vins genevois. L'action s'est déroulée du 1er avril au 30 juin. 69 restaurants ont participé et 7500 verres (neutres ou personnalisés) et 660 rafraichisseurs ont été distribués.



03

Rencontre sur les réseaux sociaux avec l'équipe du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Café-Restaurant Ô5 » qui nous livre ses coups de cœurs locaux.

04

Diffusion sur Léman Bleu et les réseaux sociaux de la capsule vidéo « Attends, j't'explique », parrainée par GRTA. Sujet : la culture sous serre

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au bistro carougeois l'Artichaut et sa recette de porc GRTA de Jussy.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la viande GRTA proposée par Frank Rollet de la boucherie du Molard.



AVRIL

07

Lancement de GastroFutura Romandie dans le hall de la Comédie de Genève. Une plateforme de rencontre entre les restaurateurs et les producteurs locaux. Présence de la Cave de Genève, de la Ferme du Lignon, de la Genevoise du Terroir, de l'ABIG et du Domaine Dugerdil Dardagny.

10

Mise sur les réseaux sociaux de la vidéo de Gregory Donzé et ses asperges.



11

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au premier rallye gourmand en ville de Genève.

Sortie de la Tribune du Terroir consacrée aux bonnes adresses du terroir avec la liste de tous les producteurs qui pratiquent la vente directe ainsi que différents zooms notamment sur les asperges et les kiwis de Déborah et Patrick Wegmuller, les bisons de Kim Girardet et les fraises de Claude Janin.

Article dans le journal « le Cafetier » consacré au « speed dating » des produits du terroir genevois à la Comédie de Genève lors du lancement de GastroFutura.



Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au marché du vin suisse au village du soir avec Claire Mallet.

12

Sponsoring et visibilité de Swiss Wine Genève au marché du vin Suisse qui s'est tenu au Village du Soir. Présence de 12 producteurs genevois.

Soutien à la journée du lait à la ferme Bieri d'Avully.



AVRIL

Cours « les secrets de la dégustation à l'aveugle » animé par Dorian Pajic à une vingtaine de participants.

14

Diffusion sur Léman Bleu et les réseaux sociaux de la capsule vidéo « Attends, j't'explique », parrainée par GRTA. Sujet : le terroir genevois

16

Rencontre avec Benoit Vacher chef du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « le Bistroquet » qui nous livre ses coups de cœurs locaux.

Page terroir dans le GHI mettant à l'honneur la filière légumes avec notamment un article sur les asperges de la ferme de Lullier et une recette du chef Dubrit de l'Auberge des Vieux-chênes de Presinge. Cette page est accompagnée de la campagne GRTA avec le sujet pain, reprise sur les réseaux sociaux.



18 | Balade gourmande avec Nathalie Mori

La Recette du Terroir

Mercredi 16 - jeudi 17 avril 2025 | GHI

La Royale d'asperges vertes de Jussy et morilles fraîches d'Eric Dubrit

Pour 4 personnes

La Royale
- 1 kg d'asperges vertes GRTA de Lullier
- 100 g de jaune d'œuf
- 25 g de blanc d'œuf
- 25 g de crème 35 %
- 6 g de sel
- Poivre

La garniture
- 40 g de beurre
- 100 g de morilles fraîches
- ½ échalote hachée
- Les pointes d'asperges vertes réservées
- 2 cs de jus de citron
- 2 cs d'huile de noisette
- 2 cs de jus de viande réduit
- Sel, poivre

Royale d'asperges vertes
Laver les asperges et en couper le pied (2-3 cm). Couper les pointes à environ 5 cm et les réserver. Cuire les tiges 6 minutes à l'eau salée, refroidir aussitôt dans l'eau glacée, égoutter puis mixer pour obtenir une purée bien lisse. Passer cette purée à la passoire fine, en prélever 200 g, y ajouter le lait, la crème, les blancs et les jaunes d'œufs, le sel et le poivre, bien mélanger au fouet ou au mixer plongeant, et filtrer à la passoire fine. Remplir 4 bols de cette préparation (Royale), filmer à la cellophane, cuire au bain-marie 50 minutes dans un four préchauffé à 85 degrés (ou four vapeur préchauffé à 80 degrés). Contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau: la lame doit ressortir propre. Réserver au chaud (50-60 degrés) sur la porte ouverte du four.

Garniture
Pendant la cuisson des Royales, couper en deux les morilles fraîches, les laver et les égoutter. Faire revenir l'échalote dans 20 g de beurre sans la colorer, ajouter les morilles, couvrir pour faire rendre l'eau, puis terminer la cuisson à découvert jusqu'à évaporation du liquide. Saler, poivrer.

A part, avec le beurre restant, faire suer les pointes d'asperges sans les colorer afin qu'elles soient juste croquantes. Mélanger délicatement pointes d'asperges, morilles, huile de noisette, jus de viande et de citron. Vérifier l'assaisonnement. Répartir sur les Royales (chaudes ou tièdes), servir.

Le Chef Eric Dubrit

Auberge des Vieux-Chênes à Presinge Ambassadeur du Terroir

1982, après un apprentissage de cuisinier puis les cours de cafetier, Eric Dubrit travaille trois ans avec Alain Lavergnat à la Cuinguette. En 1983, quelques voyages plus tard, il rentre à Presinge pour aider ses parents à l'Auberge des Vieux-Chênes qu'ils ont ouverte en 1970. Le challenge? Préserver ce qu'ils ont créé en ajoutant sa touche personnelle. 35 ans après, le chef régale toujours ses clients aux fourneaux de l'Auberge. «A Genève, nous avons la chance d'avoir une belle diversité de produits et des producteurs engagés. Un peu d'imagination suffit pour les apprêter de manière simple mais savoureuse!»
www.geneveterroir.ch

CÔTÉ PRODUCTEUR

Les asperges GRTA de Deborah et Patrick Wegmuller, Ferme de Lullier

Installée à Lullier depuis quatre générations, la famille Wegmuller exploite un domaine composé à l'origine de grandes cultures et de vignes. Repris en 2009 par Deborah et Patrick Wegmuller qui se diversifient en produisant sur le domaine des fraises, des oeufs et, depuis 2015, des asperges vertes. En 2018, ils modernisent la vente à la ferme en implantant un distributeur automatique (déménagé récemment 14 route de Lullier) qui propose, selon la saison, pommes (fruit, séchée et en jus), poires, jus de raisin, asperges vertes, huile de colza, carisses, pruneaux, mirabelles, reines-claudes, pêches, abricots ou encore, kiwis... et quelques produits de producteurs voisins comme un vinaigre et une moutarde des Oulaines ou les pâtes de Christophe Bowen. Plus le printemps est doux, plus les asperges sont tendres. Très sensibles à la température, les asperges vertes poussent d'avril à mai avec l'arrivée de la douceur. Pointent leurs pointes et leurs tiges hors de la terre (c'est pour ça qu'elles sont vertes! Elles bénéficient de la photosynthèse contrairement aux asperges blanches qui poussent, elles, enfouies dans le sol), elles sont cultivées à la fumure naturelle mais sans traitements et sont récoltées chaque jour à la main. Chaque griffe de cette vivace donnent plusieurs asperges en même temps, on arrête la coupe à fin mai pour ne pas épuiser la plante qui produit ainsi 10 à 15 ans. Pour la cuisiner on en coupe le pied mais on ne l'épluche pas. On la déguste juste cuite à l'eau ou à la vapeur, en risotto ou mélangée à des spaghetti en carbonara pour les plus fines, en gratin au four et même grillées à la planche!
www.lafermedelullier.ch

Le coup de cœur du Chef

Muscat sec, Domaine de Cherre, Choules
Viti-agricole, le domaine de Cherre, mentionné dès le 14e siècle, se partage entre grandes cultures, arbres fruitiers et vignes. Aloys Baudet, passionné par l'art du vin, y cultive son muscat blanc face au lac sur le haut coteau de Collonge-Bellerive. Cépage d'origine grecque, le muscat fut, semble-t-il, rapporté en Valais par les Romains qui lui donnaient le joli nom de «raisin qui attire les abeilles». Au domaine, sa vinification privilégie la préservation d'un caractère frais et expressif aux notes élégantes, explosion aromatique d'un bouquet intense de raisin frais, fleurs blanches et agrumes. Il se boit jeune et bien frais, à l'apéritif ou avec un plat exotique, des fruits de mer ou du fromage de chèvre.
https://domainedecherre.ch/

18

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à l'école d'horticulture de Lullier (partie 1).



Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux asperges de la ferme de Lullier avec Déborah Wegmuller.

du 25 au 27

Soutien au concours hippique officiel de Satigny. Présence de la marque garantie GRTA.

25

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à l'école d'horticulture de Lullier (partie 2).



AVRIL

Article dans le journal « le Cafetier » consacré à la présentation à venir du millésime 2024.


LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

8e fête de la TÊTE DE MOINE 2-4.5.2025 • Belleday

SUISSE

Rencontre avec l'apôtre du «Fait Maison»

Trouvez votre appareil approprié.

GASTRONOMIE

Une ode à l'asperge

VU POUR VOUS

Un millésime 2024 à découvrir

Les amateurs de crus genevois sont conviés à la présentation officielle du nouveau millésime le 8 mai prochain

JOSÉ VOUILLAMOZ, DE PLUS EN PLUS D'ÉVÉNEMENTS AUTOUR DU VIN PROPOSENT DES «MASTER CLASS», À QUI S'ADRESSENT-ELLES? FAUT-IL DES COMPÉTENCES PARTICULIÈRES

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux caracs avec Dominique Gremion.

du 29 avril au 4 mai

Partenariat avec le Tour de Romandie en collaboration avec Swiss Wine Vaud, Swiss Wine Valais et Swiss Wine Neuchâtel. Un assortiment de vins provenant de toutes les régions a été proposé lors de cette 78e édition aux étapes de Saint Imier, La Grande Béroche, Fribourg, Cossonay, Sion, Thyon et Genève.

30

Lancement de la campagne Caves Ouvertes dans la rue et sur les bus et trams genevois.





Rencontre sur les réseaux sociaux avec Mostafa Bouazza, chef du restaurant Ambassadeur du Terroir genevois « Bistrot Dumas », qui nous livre ses coups de cœurs locaux.



MAI

02

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la future présentation du millésime au village du soir avec Alexandre Villa.

Emission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, à l'auberge de Collex Bossy consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au restaurant thaïlandais chez Satu.

07

Première soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir. Présence de 18 participants.

08

Présentation du nouveau millésime au stade de Genève (pour professionnels) et au village du soir (pour public). 41 vignerons présentent trois coups de cœur à près de 200 invités dont de nombreux médias. Atelier consacré à l'Esprit de Genève animé par Dr José Vouillamoz. Excellent retour média (RTS, One, Tribune de Genève, Léman Bleu, ...)







MAI

09

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la cuvée du terroir avec Jacques Desbruyères.

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée aux empanadas de Nonna Mary fabriqués avec des produits du terroir genevois.

Article dans le journal « le Cafetier » consacré au restaurant Ambassadeur du terroir « Le café du Levant ».



AMBASSADEUR DU TERROIR

Le Café du Levant

Ambassadeur du terroir Genevois

TRÈS ATTACHÉ AUX PRODUITS DU TERROIR ET DE SAISON, STÉPHANE TAFFONNEAU TIENT FERMEMENT LA BARRE DU CAFÉ DU LEVANT, À AIRE-LA-VILLE, DEPUIS 18 ANS. ORIGINAIRE DE TOURAINE, CE CHEF PRÉVENANT, AU CONTACT FACILE, Y PROPOSE UNE CUISINE FRANÇAISE DE HAUT NIVEAU QUI LUI VAUT UNE CLIENTÈLE FIDÈLE, VENUE DE TOUT LE CANTON, ET PARFOIS AU-DELÀ. À 62 ANS, SON ÉNERGIE ET SON INSPIRATION RESTENT INTACTES. À CHACUN DE SES HÔTES, IL PROMET «UN MOMENT PRIVILÉGIÉ DE PLAISIR ET DE GOURMANDISE… ENTRE AMIS, COLLABORATEURS OU EN FAMILLE».

PAR GEORGES POP

«J'ai fait mon apprentissage dans un restaurant étoilé de ma région d'origine. Je suis arrivé en Suisse en 1985, et j'ai ouvert pendant 22 ans dans les cuisines de l'Hostellerie De La Vendée, au Petit-Lancy. Certains clients de cet établissement viennent d'ailleurs régulièrement me retrouver. Ils savent que je change ma carte chaque mois et sont curieux de découvrir mes nouvelles recettes», raconte-t-il avec une bonne humeur communicative et une emphase qui ne trompe guère sur ses origines «gauloises».

DES RISOTTOS AUX SAVEURS INCOMPARABLES

Interrogé sur les produits qui ont sa préférence, Stéphane Taffonneau affirme d'abord une propension à l'éclectisme. «Je ne me limite pas à une catégorie de produits». Devant notre insistance, il finit tout de même par nous confier: «J'aime beaucoup travailler les truffes, le foie gras ainsi, que les produits de la chasse. Ma recette de Tourte de Canard colvert, servie avec une petite salade, a beaucoup de succès». Un plat signature? «Certainement mes savoureux risottos… À la volaille, aux champignons ou encore aux asperges. On me les réclame beaucoup et j'adore les imaginer et les préparer.»

EXALTER LES SAVEURS

Très fier de figurer sur la liste des «Ambassadeurs du terroir», et attentif à la préservation des saveurs originelles de chaque produit, le chef du Levant se fait un devoir d'acheter local et «authentique». Dans la liste de ses fournisseurs figurent l'exploitation familiale Pierre Gaillay, la Boucherie du Mulard, ainsi qu'un petit artisan boulanger qui fait les marchés de la région, pour ne citer que ces exemples. En parcourant sa carte des vins, on découvre une riche gamme de crus issus des plus belles caves genevoises: Domaines Stéphane Gros et Dugerdil à Dardagny; Famille Mermoud à Lully; Domaine de la Vigne Blanche à Cologny, etc. Impossible de les citer toutes…

L'établissement est situé au cœur du village d'Aire-la-Ville et dispose d'une belle véranda. Stéphane Taffonneau peut compter sur une équipe de six collaborateurs, trois en salle et autant en cuisine, qui lui sont très attachés. L'un de ses deux fils se charge de la promotion en ligne du restaurant. Pour les petites faims et les clients pressés, la cuisine offre aussi des plats à l'emporter.

Stéphane Taffonneau tient fermement la barre du Café du Levant, à Aire-la-Ville, depuis 18 ans. Photos: © Le Café du Levant

CAFÉ DU LEVANT RESTAURANT

Le Café du Levant – Rue du Vieux-Four 53 – 1288 Aire-la-Ville (Parking privé sur place)
Tél. 022 757 71 50 – Adresse mail: contact@cafedulevant.ch – //cafedulevant.ch
Ouvert du Mardi au Samedi 12h-15h, 19h-22h

du 09 au 11

Soutien au 19e marathon de Genève. Visibilité de la marque de garantie GRTA. Distribution de 900 kg de pommes, 520 litres de jus de pomme et 24 paniers garnis.





14

Deuxième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir. Présence de 18 participants.

15

Dégustation et explication de l'élevage des porcs de Jussy au Domaine Château du Crest. Présence de 38 participants.

16

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au Gonet Geneva Open avec Xavier Patry.

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la présentation du millésime qui s'est tenue le 8 mai au village du soir.



MAI

du 17 au 24

Exclusivité des vins de Genève au Gonet Geneva Open et produits GRTA mis en valeur au restaurant durant la durée du tournoi et à la soirée de gala.



17

Soutien à la 40e course « courir pour aider ». Présence de produits du terroir et visibilité de la marque garantie GRTA.

21

Troisième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir. Présence de 18 participants.

23

Emission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, à Garden & Cooking consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux Caves Ouvertes avec Christophe Bosson du domaine d'Esize.

Article dans le journal « le Cafetier » consacré à la dégustation l'Esprit de Genève par le Dr. Vouillamoz pendant la présentation du millésime 2024.



ESPRIT DE GENÈVE

La dégustation magistrale du Dr Vouillamoz

En marge de la présentation du nouveau millésime le 8 mai, Genève a accueilli une star de l'ampélologie. L'occasion de découvrir 6 flacons du 20e millésime du fameux Esprit de Genève.

MANUELLA MAGNIN

GENÈVE

Le saviez-vous? À Genève, c'est seulement à la fin des années 1950 que le cépage Merlot a fait irruption par erreur au Domaine des Trois Étoiles de la famille Crousaz à Peissy, quand un pépiniériste l'a malencontreusement mélangé à du Gamay. Le Cabernet Sauvignon fut planté par Gérard Pillon et Jean-Daniel Schläpfer en 1981 au Domaine des Balisiers, malgré son absence de la liste des cépages autorisés. Quant aux premières plantations de Syrah à la fin des années 1980, on les doit à Jean-Michel Novelle (Grand Clos) et à Marc Ramu (Clos des Pins).

Le Gamaret (16% de l'encépagement rouge du canton du bout du lac), qui fait la fierté des Genevois, est le fils du Gamay et du Reichensteiner.

Grand docteur des cépages de renommée internationale, José Vouillamoz a captivé son auditoire le 8 mai dernier en marge de la présentation du nouveau millésime genevois. L'occasion d'en apprendre plus sur l'histoire de la vigne et les cépages qui composent le fameux Esprit de Genève, vin emblématique du canton, créé pour incarner le savoir-faire et la diversité des vignerons genevois. Issu d'un assemblage de cépages rouges, il reflète la richesse des terroirs locaux et l'harmonie entre tradition et innovation.

Selon la charte, l'Esprit de Genève contient au minimum 50% de Gamay et au minimum 20% de Gamaret et/ou de Garanoir. Il peut se composer d'au maximum 20% de cépages autres que Gamay, Gamaret, Garanoir. La teneur en alcool doit être d'au minimum 12,5% vol.

Chacun des 18 domaines participant à cette belle aventure respecte une charte de qualité rigoureuse, garantissant un vin élégant, équilibré et représentatif de son origine. La signature du vigneron ou de la vigneronne confère à chaque vin sa personnalité.

José Vouillamoz a choisi de commenter l'Esprit de Genève pour mettre en lumière les différents cépages entrant dans l'assemblage.

Le Dr José Vouillamoz a captivé le public.

Photos: © Le Cafetier

www.josevouillamoz.com

Guillaume du Domaine Les Hutins

Sophie Dugerdil

Commentaires de dégustation:

Sophie Dugerdil, Domaine Dugerdil à Dardagny 2023 13.1% vol.
Élevé en cuves: 20% de Garanoir
Élevés en fût de chêne: 50% de Gamay, 17% de Syrah, 15% de Garanoir
Très fin avec des arômes de violettes, de lys et de noisettes, avec des notes épicées de poivre (Syrah).
Très bel équilibre en bouche, les tannins sont fins et soyeux, parfaite harmonie avec l'acidité et l'alcool, boisé bien intégré, finale luxueuse sur des saveurs d'agrumes, comme

Justine et Christophe Balardon, Domaine de la Mermière à Soral 2023 13.2% vol.
Élevé en cuves: 8% de Pinot Noir
Élevés en fût de chêne: 59% de Gamay, 25% de Gamaret et 8% de Galotta
Nez d'amarone, voire de Porto! Fruits très mûrs, notes de café torréfié (élevage) et de graphite, fruité de pruneaux d'Agen, grande maturité.
Tannins très mûrs et bien présents sur la langue et le palais, grande trame tannique,

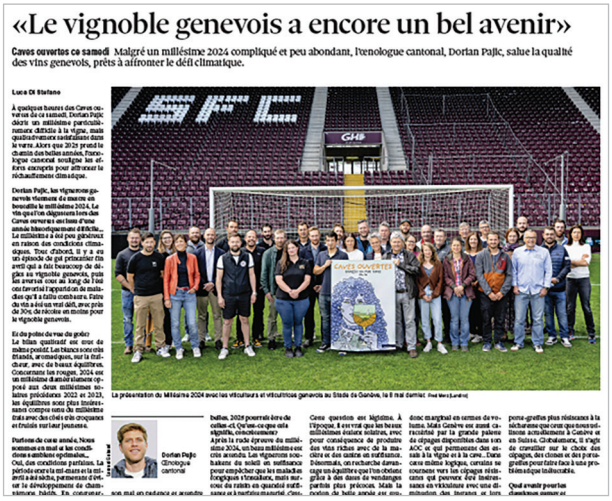
Emilienne Hutin-Zumbach, Domaine Les Hutins à Dardagny 2023 14.0% vol.
Élevé en cuves: 32% de Gamay
Élevés en fût de chêne: 30% de Gamaret, 8% de Gamay, 6% de Merlot, 5% d'Arcalla
Grande maturité de fruits, avec des mûres et des cerises noires, des notes d'épices comme la cannelle.
Jolie texture de bouche, les tannins sont bien présents, en équilibre avec l'acidité et l'alcool, finale sur le chocolat noir et la réglisse.

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la gelateria Fiordilate avec Carlo Longo.



Sortie de la Tribune du Terroir consacrée à la journée Caves Ouvertes avec la liste des 78 caves participantes et un zoom sur 3 viticulteurs. Articles entre autres sur les pivoines de MM Gallay, Taverney et Weideli, la fête de l'ABIG à Thônex et des portes ouvertes du magasin « Les cuvées du terroir ».

MAI



«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 qui réserve aux amateurs satisfaction dans le verre. Alors que 2024 prend le chemin des belles années, l'œnologue cantonal souligne les efforts entrepris pour atténuer le réchauffement climatique.

Dorian Pajic, les vignerons genevois viennent de mettre en bouteille le millésime 2024. Le vin qu'on dégustera lors des Caves ouvertes est-ce bon d'une année bien évidemment difficile...

Le millésime a été peu généreux en raison des conditions climatiques. Tout d'abord, il y a eu un épisode de gel printanier dès avril qui a fait beaucoup de dégâts au vignoble genevois, puis les averses chez ses voisins de l'est 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 avec de même poids! Les blancs sont très floraux, aromatiques, sur la fraîcheur, avec de beaux équilibres. Concernant les rouges, 2024 est un millésime d'attente comparé aux deux millésimes solaires précédents 2022 et 2023, les équilibres sont plus tendres, nous sommes sur des millésimes frais avec des côtés très croquants et fruités surtout jeunesse.

Parlons de cette année. Nous sommes en mai et les conditions semblent optimales...

Oui, des conditions parfaites. La période avant la mi-mars et la mi-avril a été sèche, parfaite d'ailleurs pour le développement de champignons. Mais, en contrepartie, [illegible] sont mal en quelques semaines et acquittés [illegible] belles, 2024 pourrait être de celles-ci. Qu'est-ce que cela signifie, concrètement?

Après la rude épreuve du millésime 2024, un beau millésime est en vue aussi. Les vignerons souhaitent du soleil en suffisance pour empêcher que les maladies fongiques s'installent, mais surtout des raisins en quantité suffisante et à maturité maximale. Cette question est légitime. À l'époque, il avait été question que les millésimes évoluent solaires, avec pour conséquence de produire des vins riches avec de la matière et des cuirs 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 donc marginal en termes de volume. Mais Genève est aussi caractérisé par la grande palette de cépages disponibles dans ses AOC et qui permettent d'assurer 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 traitements et bien pourquoi pas plus résistants à la sécheresse que ceux que nous cultivons 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 un [illegible]

Dorian Pajic Œnologue cantonal

24

78 caves ont ouverts leurs portes à plus de 25 000 visiteurs lors de la 38ème édition de la journée Caves Ouvertes. Le soleil et une température idéale pour la dégustation des vins ont contribué à la réussite de cette journée tant au niveau du nombreux et cosmopolite public que des caves. Très bonne ambiance et aucun incident à signaler. Le visuel de cette journée a été largement repris et diffusé par les caves (affichage, t-shirt).



MAI



27 mai, 4 et 11 juin

Soutien aux courses « Tour du canton » par du jus de pommes. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

28

Quatrième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la Maison du Terroir. Présence de 18 participants.

Page terroir dans le GHI mettant à l'honneur la filière fruit avec notamment un article sur les fraises de M. Cudet ainsi qu'une recette du chef Serge Labrosse. Cette page est accompagnée de la campagne GRTA avec le sujet fraises, reprise sur les réseaux sociaux.


16 | Balade gourmande avec Nathalie Mori

La Recette du Terroir

Mercredi 28 - jeudi 29 mai 2025 | GHI

Dessert Fraise / Mélisse by Serge Labrosse

Pour 4 personnes

Le Chef Serge Labrosse

Restaurant étoilé la Chaumière

Ambassadeur du Terroir

Passionné depuis l'enfance par les produits du terroir, Serge Labrosse n'est toujours vu cuisinier. Né en Charolais entouré d'oncles et tantes paysans, il confectionne à 14 ans son premier grand repas inspiré des cartes étoilées que lui rapporte son père. Ecole hôtelière de Mâcon, grandes maisons de par le monde... c'est à Genève qu'il découvre ses étoiles en sublimant la nature. A La Chaumière à Troinex, au Bolero de Versoix ou aux Ateliers à Carouge, il surprend ses convives par une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement.

www.geneveterroir.ch

CÔTÉ PRODUCTEUR

Les fraises GRTA d'Alexandre Cudet

Le coup de cœur du Chef

Équinoxe Jour, Domaine de la Planta, Dardagny

Situé au cœur du vignoble genevois, les 12 hectares du domaine de La Planta sont cultivés par les jumeaux Frédéric et Jean-David Caillard, troisième génération au sein de ce domaine familiale. Gamay, merlot, pinot noir, chasselas, chardonnay... sont vinifiés dans la cave de Dardagny pour élaborer les 21 vins proposés par le domaine. L'Equinoxe Jour, 100% pinot gris, est travaillé sur la base de grappes laissées sur souches jusqu'à une maturité poussée pour développer arômes et complexité tout en gardant une belle acidité. Elevé 12 mois en barrique neuve, ce blanc doux, puissant et opulent, sera parfait avec votre dessert autour de la fraise de saison.

dp-maisdelaplanta.ch

À PORTÉE DE MAIN AVEC GRTA

LE CHOIX 100% LOCAL

TOUT DROIT DANS VOTRE TARTE

30

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux fruits et légumes de Jérémy Blondin du marché des Mattines.

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la pépinière Jacquet avec Aude Jacquet Patry et son équipe.



JUIN

du 3 au 6 juin

Journées de dégustation à Satigny pour la Sélection des Vins de Genève. Plus de 560 vins dégustés par 67 dégustateurs.





06

Intervention de Xavier Patry durant l'assemblée générale de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève. 1 bouteille de vin, 1 limonadier et 1 paquet de lentilles ont été offerts à chaque élève diplômé.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux pépinières genevoises avec Julien Ligonnet.

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée aux cépages résistants de Raphaël Piuz.



JUIN

Article dans le journal « le Cafetier » consacré à un retour sur la journée Caves Ouvertes 2025 et au café de la Fontaine de Sézenove.


Retour en images

Les Caves Ouvertes genevoises ont fait le plein

Le 24 mai dernier, la 39e édition de la journée Caves Ouvertes a vu défiler dans la campagne genevoise un public curieux, enthousiaste et cosmopolite, estimé à près de 50 000 personnes.

Les 78 caves du canton ont ainsi pu faire découvrir leurs crus aux nombreux visiteurs venus entre amis ou en famille dans le vignoble.

Sous un magnifique soleil et une température idéale pour la dégustation, l'ambiance était aussi chaleureuse que les rencontres.

La prochaine édition de cet événement incontournable est fixée au samedi 30 mai 2026. Il n'y a, la plupart des caves accueillent les visiteurs autour de leurs crus tous les samedis dans une atmosphère plus intimiste.

Cave des Chevaliers à Soral. Clos de la Roche à Dardagny.

La Cave de Genève à Chouilly. Les 5 Etoiles à Peissy.

Domaine Château du Crest à Jussy. Photos: © Le Cafetier

La Gara à Jussy. Photos: © Le Cafetier

11

Diffusion sur Léman Bleu et les réseaux sociaux de la capsule vidéo « Attends, j't'explique », parrainée par GRTA. Sujet : l'élevage dans le canton de Genève

Dégustations ciblées de médailles d'or au concours de vins de Genève par les étudiants et leurs deux professeurs de l'école Hôtelière à la Maison du Terroir pour le prix du marcassin.

Soirée partenaire du Genève Servette Hockey Club au Domaine des Vignolles. Belle mise en valeur des filières élevage, légumes et vins.

12

Cours sur le Chardonnay et les Cabernets de Genève dispensé par Dorian Pajic à la Maison du Terroir de Lully. Présence de 16 participants.

du 12 au 22 juin

Mise en valeur des vins de Genève au Festival Food Zurich, présence organisée par Swiss Wine Promotion.





JUIN

13

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au restaurant Matière avec le chef Freddy Garanjoud.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux vins présents au Bol d'Or avec Jérôme Leupin.

14

Soutien à la 25e édition du Vinathon organisé par la gym du mandement de Satigny. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

Sponsoring du 85e Bol d'Or. Présence des vins genevois sur toute la manifestation.

18

Page terroir dans le GHI mettant à l'honneur la filière légumes avec notamment un article sur les tomates cœur de bœuf de Pierre Gallay, ainsi qu'une recette du chef Stéphane Taffonneau. Cette page est accompagnée de la campagne GRTA avec le sujet tomates, reprise sur les réseaux sociaux.



18 | Balade gourmande avec Nathalie Mori — La Recette du Terroir — Mercredi 18 - jeudi 19 juin 2025 | GHI

Le coulis de tomate cœur-de-bœuf et sa courgette fleur farcie de Stéphane Taffonneau

Pour 4 personnes

Le Chef Stéphane Taffonneau

Café du Levant à Aire-La-Ville
Ambassadeur du Terroir

Côté producteur

Les tomates cœur-de-bœuf GRTA de Pierre Gallay, Domaine de la Brunette à Cartigny

Le coup de cœur du Chef

À PORTÉE DE MAIN AVEC GRTA

LE CHOIX 100% LOCAL

TOUT DROIT DANS VOTRE ASSIETTE

Présentation officielle des résultats de la 26e Sélection des Vins de Genève au Conservatoire de musique de Genève. 63 vins « en or ». Emission en directe sur Léman Bleu. Belle ambiance et retours médias importants.



JUIN

20

Emission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au café des Marronniers 123, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux fleurs du marché avec Christophe Taverney.

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée aux cerises de Gregory Donzé du verger des bois de Lully.



22

Soutien à la course cycliste « La Classique ». 60l. de jus de pommes distribué aux coureurs et bénévoles. 24 bouteilles de vin et 6 paniers garnis d'une valeur de CHF 150.- pour les gagnants. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

Soutien au chalenge Terra Rhona. 250kg de pommes distribuées aux participants. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

25

100 bouteilles de vin offertes lors de la Summer Party de Léman Bleu.

Mise sur les réseaux sociaux de la vidéo de Christophe Stalder de la ferme la Feuillasse et ses framboises.





JUIN

26

Genève s'est distinguée au Mondial des Pinots à Sierre en décrochant trois médailles d'or et une d'argent, parmi 815 vins présentés par 267 producteurs de 11 pays.

27

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au foin avec Laurent Vulliez à l'élevage des Biolays.



Article dans le journal « le Cafetier » consacré au restaurant Ambassadeur du terroir « Jenny » à Satigny.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à Bertrand Favre du domaine de Miolan.

Le concours du Chasselas qui s'est tenu au Château d'Aigle, où 643 vins venus de toute la Suisse et d'Europe, ont été dégustés, a décerné le prix du meilleur vin genevois au Domaine de la Devinière avec leur Chasselas Sélection 2020. Le Domaine des Allemognes a récolté une médaille d'or.



du 30 juin au 24 août

Soutien et visibilité de la marque de garantie GRTA (film et programme) lors des séances de cinéma plein air Allianz au Port-Noir.



JUILLET

du 2 au 27 juillet

Soutien et visibilité de la marque de garantie GRTA à la fan zone de l'Euro féminin au quai Gustave-Ador.

04

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la malterie du cercle des agriculteurs avec Christophe Eyquem.

4 et 5 juillet

Soutien de l'édition 2025 du Gena Festival, qui marquait les 25 ans de l'évènement open air organisé à Avully.



Soutien au 35ème triathlon de Genève. Mise à disposition de 450 kg de pommes et des paniers garnis pour les vainqueurs.







JUILLET

11

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux vins genevois présents lors du tournois ATP de Gstaad avec Jonathan Brunet.

du 12 au 20 juillet

Les vins de Genève à l'honneur au Swiss Open de Gstaad où plus de 1900 bouteilles ont été dégustées par les fans du 12 au 20 juillet. Au total, ce sont les vins de 19 domaines genevois qui ont été dégustés dans les différents espaces du tournoi.

18

Emission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au café de Cartigny, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au Grand Buffet avec Maxime Dethurens.

19

Soutien au bal des vigneronnes qui s'est tenu au hangar collectif de Dardargny.

25

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au brunch du 1er août avec Sarah Meylan de la Vigne Blanche.

26

Grande première à Collex Bossy avec le Grand Buffet, organisé par l'office, les filières élevage et grandes cultures et… 34 bénévoles.

Assistance réjouissante avec 310 personnes dont 12 enfants inscrit à ce grand buffet du terroir proposé par le traiteur Genecand et le boulanger Eric Emery.





AOÛT

01

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au cidre du domaine des Molards avec Fabien Desbaillet.

Soutien aux organisateurs genevois du brunch du 1er août.



08

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au marché concours de Saignelégier avec David Sossauer du Domaine des Pendus.



8 et 9 août

Soutien au Pregny Alp festival. Produits du terroir offerts et visibilité de la marque de garantie GRTA.

du 8 au 10 août

Genève a été l'hôte d'honneur à Saignelégier du 8 au 10 août 2025. 14 producteurs, deux bars à vin et une épicerie étaient présents pour mettre en valeur les produits genevois.

Lors du grand cortège du dimanche, 150 bouteilles de chasselas ont été offertes au public. Le menu du gala mettait à l'honneur des spécialités locales : porc de Jussy, longeole IGP, lentilles de la maison Courtois et cardons AOP. La logistique, l'installation et la coordination générale de l'événement ont été réalisés par le protocole en coordination avec l'office.



15

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à Festiverbant avec Sylviane Schrag.

AOÛT

14

25 médailles d'or et un vin nominé pour la petite délégation de 25 caves genevoises lors de la 19ème édition du Grand Prix du Vin Suisse. Finale prévue à Berne le 15 octobre.

22

Diffusion sur Léman Bleu et les réseaux sociaux de la capsule vidéo « Attends, j't'explique », parrainée par GRTA. Sujet : la lutte intégrée

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la brasserie du virage.

22 et 23 août

Visibilité de la marque de garantie GRTA lors de Festiverbant.

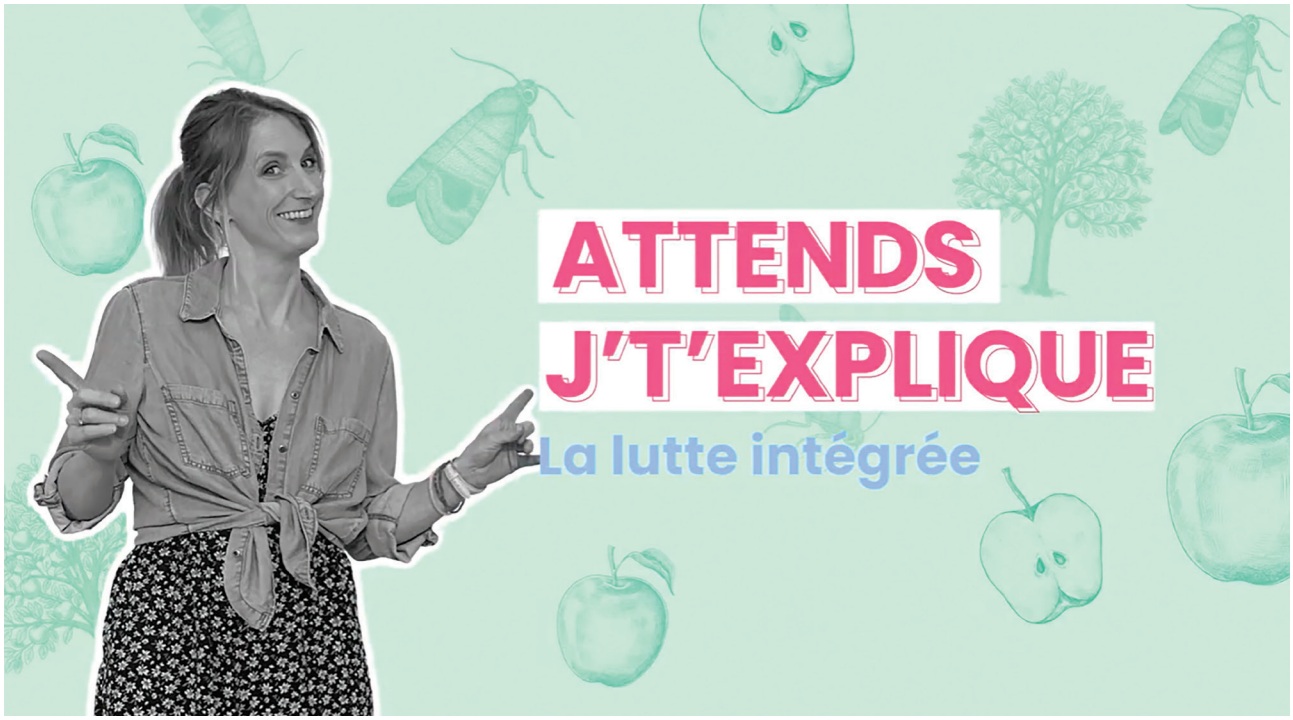
23

Soutien à la 46e course du Mandement. 27 paniers garnis d'une valeur de CHF 40.- remis aux gagnants des diverses épreuves. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

24

Sponsoring de CHF 2 000.- au Tour du canton à vélo organisé par le TCS, en échange de mise en valeur des produits du terroir genevois sur les points de ravitaillement et visibilité de Genève Terroir.

Présentation des vins de Genève à Soleure organisé par notre agence de Zurich. Retour très mitigé des caves.



AOÛT

25

Coordination et soutien financier de la présence de vignerons genevois à l'événement du vin Suisse Swiss Wine Tasting à Zürich et présentation du millésime anniversaire de l'Esprit de Genève assurée par Anne-Sophie Hach et Josef Meyer.

28

L'Opage fête son 30ème anniversaire à la maison du terroir de Lully en présence de 200 invités. Belle ambiance, nombreuses personnalités du monde agricole, anciens président et membres du conseil de fondation de l'office et partenaires.



29

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à Festi'terroir avec Justine Batardon du Domaine de la Mermière.

Emission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au Creux-de-Genthod, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

du 29 au 31 août

La 7e édition de Festi'Terroir organisé au parc des Bastions à Genève a été l'édition record avec 30 000 visiteurs au total sur les trois jours. Nombreux retours positifs sur ce festival (Opage membre du comité) qui met en avant les producteurs de la vente directe et du bio (90 stands).





SEPTEMBRE

02

Distribution de 30 coffrets de produits du terroir genevois lors de la journée d'accueil des nouveaux ambassadeurs organisée par la CAGI au Palais Eynard.

03

Page terroir dans le GHI mettant à l'honneur la filière grandes culture avec entre autres un article sur les lentilles de Léonie Cocquio, ainsi qu'une recette du chef Hervé de Los Santos du café de la Fontaine de Sézenove. Cette page est accompagnée de la campagne GRTA avec le sujet orge et malt, reprise sur les réseaux sociaux.



18 | Balade gourmande avec Nathalie Mori — La Recette du Terroir — Mercredi 3 - jeudi 4 septembre 2025 | GHI

Longeole aux lentilles vertes de la Petite Grave et cardons

Pour 4 personnes

- 300g de lentilles vertes de la Petite Grave
- 100g de poitrine fumée
- 1 longeole IGP de 300g
- 1 carotte
- 1 oignon moyen
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 bocal de cardons
- 2 dl de vin blanc sec
- 120g de beurre
- 4 tomates cerises
- 1 cube de bouillon de poule et 1 de veau
- 5 clous de girofle, persil, sel, poivre, moutarde

La veille, mettre les lentilles à tremper dans de l'eau pour la nuit.

La longeole
Pocher une longeole entière dans de l'eau frémissante pendant environ 1h 15 minutes de cuisson par 300g de longeole). A la dernière minute, retirer la peau et couper des tranches de 2 centimètres de large environ.

Les lentilles
Couper la poitrine fumée en lardons. Eplucher la carotte et la gousse d'ail. Piquer l'oignon avec les clous de girofle. Dans une casserole, mettre 20g de beurre et faire suer doucement l'oignon et les lardons en remuant régulièrement. Les lardons doivent devenir translucides sans colorer. Egoutter les lentilles puis les ajouter dans la casserole avec le cube de bouillon de poule et 600 ml d'eau. Porter à ébullition puis laisser cuire 30 minutes environ à petit bouillon. Cuites, les lentilles ne doivent pas être croquantes mais garder quand même de la mâche sous la dent. Une fois la cuisson terminée, égoutter les lentilles, couper la carotte en petite brunoise, remettre le tout dans la casserole et lier avec 60g de beurre.

La sauce moutarde
Couper les échalotes en petite brunoise et les faire suer dans 20g de beurre. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire à hauteur des échalotes. Ajouter ensuite 2 dl d'eau et le cube de bouillon de veau et porter à ébullition 5 mn. Lier avec 1 cuillère à soupe de moutarde pour terminer la sauce.

Les cardons
Egoutter les cardons puis les faire colorer à la poêle avec 20g de beurre.

Le montage
Placer les lentilles au fond d'une assiette creuse et parsemer les tranches de longeole arrosées de sauce et les cardons. Décorer avec la tomate cerise coupée en 4 et le persil ciselé. Servir.

Le Chef Hervé de Los Santos

Café de la Fontaine à Sézenove, Ambassadeur du Terroir

Avec plus de 80 ans d'histoire, le Café de la Fontaine est une institution sézenovienne. Bist rot dans les années 60, c'est dans les ans ans les 80 que Michel Monney, boucher de son état, l'agrandit et le transforme en restaurant. En 2006, la famille Dimier, Marc le papa et Loïc le fils, reprend le café. Loïc fait ses classes à l'Ecole Hôtelière de Genève puis revient, en 2012, gérer le café avec son père. Le Chef, lui, vient de la cuisine classique puisqu'il a travaillé, en France, dans plusieurs étoiles Michelin avant de s'installer à Genève, il y a 40 ans et d'investir le cuisines des grands hôtels du bord du lac. Au Café de la Fontaine, il travaille des produits de saison en circuit court pour une carte renouvelée quatre fois par an entre plats de brasserie, filets de perche, fondues, longeole, rognons ou encore ris de veau. Ici tout est frais et fait maison, le restaurant est ouvert midi et soir 7 j / 7, l'équipe super accueillante, la terrasse ombragée, et un grand parking est réservé aux clients.

www.genevaterroir.ch

CÔTÉ PRODUCTEUR

Les lentilles vertes GRTA de Léonie Cocquio, Ferme Cocquio à Cartigny

L'histoire des lentilles de la Ferme Cocquio commence il y a plus de 30 ans quand le père de Léonie, Raymond Cocquio, en voyage au Puy-en-Velay, s'intéresse aux célèbres lentilles vertes de la région et décide de tenter l'aventure. En 2006, Léonie s'associe à son père avant de reprendre la gestion du domaine en 2016. Elle y cultive 7 hectares de vigne pour la Cave de Genève, 35 hectares de grandes cultures (colza, maïs, céréales, pommes de terre, tournesol) et 5 hectares de lentilles vertes certifiées GRTA pour un rendement de 1 tonnes par an. A la Ferme Cocquio, les lentilles vertes GRTA de La Petite Grave sont produites sans engrais et selon les principes de la production intégrée. Cette légumineuse, peu exigeante en eau, se plaît en terrains pierreux, mesure de 30 à 50 cm de haut, ressemble au plan d'un haricot et se récolte à la moissonneuse-batteuse. Ses tiges pourvues de grosses contenant chacune une à deux lentilles poussent couchées au sol. Le semi se fait fin mars, le dernier désherbage un jour après, et la récolte, une par an, mi-juillet- début août. Puis vient l'étape délicate du triage mécanique puis manuel pour petits cailloux et impuretés afin d'offrir un produit d'excellente qualité. Les lentilles vertes, très appréciées pour leur goût, sont sans gluten et riches en fibres, protéines, vitamines et oligoéléments. Elles sont disponibles en paquet de 500g ou en farine et peuvent se cuisiner de multiples manières (salade, chaudes, soupe, biscuit, cake...). Ce sont les lentilles de Léonie Cocquio que le Chef Hervé de Los Santos a choisi pour réaliser sa longeole aux lentilles vertes.

Le coup de cœur du Chef

Rosé de Gamay 2023, Domaine des Grands-Buissons, Sézenove

Si, en 1988, Marc et Patrick Favre reprennent les vignes de leur père, c'est en 1993 qu'ils créent le Domaine des Grands-Buissons. Ce domaine familial, situé à Sézenove dans la commune de Bernex, exploite 9 hectares de vignes exposées plein sud. Pour garantir l'excellence et l'authenticité de leurs vins, ils diversifient les cépages, travaillent en méthode traditionnelle dans le respect de la nature et mettent l'accent sur la qualité en effectuant, par exemple, un égrappage en cours d'été. Frais et fruité, leur Rosé de Gamay est pressé directement après la vendange et bénéficie d'une macération minutieuse qui lui confère un beau rose saumoné clair. Vinifié en cuves inox, c'est un vin léger et aromatique qui développe ses notes de pêche blanche sur une finale élégante et souple.

www.grands-buissons.ch

05

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la pomme avec Gregory Donzé.

Article dans le journal « le Cafetier » consacré à Festi'Terroir.



Retour en images

Festi'Terroir
Un beau week-end pour les producteurs

LE PUBLIC A ÉTÉ NOMBREUX À FRÉQUENTER LE PARC DES BASTIONS LE DERNIER WEEK-END D'AOÛT, DE QUOI RAVIR LES PRODUCTEURS GENEVOIS EN QUÊTE DE DÉBOUCHÉS.

Près de 30 000 visiteurs se sont pressés aux Bastions lors de la 7e édition de Festi'Terroir pour découvrir les produits de 90 paysan·ne·s et artisan·e·s locaux. Cette affluence record confirme l'attachement des Genevois·es aux circuits courts, aux marchés et aux produits de qualité. Fruits et légumes de saison, pains, fromages, charcuteries, miels, bières artisanales et crus locaux : la diversité de l'agriculture et de l'artisanat genevois a séduit un large public. Les stands (et parfois été dévalisés dès le samedi, preuve d'un engouement réel.

Au-delà de la fête, cet enthousiasme souligne cependant un paradoxe. L'agriculture locale reste fragile : les débouchés sont insuffisants et les prix souvent peu rémunérateurs. « La production locale est en difficulté », rappelle Xavier Pury, président de Genève Terroir. D'où l'importance d'un soutien collectif. Alfonso Gomez, Maire de Genève, insiste sur la nécessité pour l'administration publique de montrer l'exemple, citant la charte de l'alimentation durable adoptée par la Ville, qui oriente désormais ses services de restauration vers davantage de produits locaux et biologiques.

Pour les restaurateurs

L'édition 2025 a également innové en créant un espace de rencontre pour les restaurateurs, leur permettant de déguster et d'acheter à prix préférentiels des boissons genevoises. Cette initiative complète la récente décision du Grand Conseil d'octroyer 1 million de francs en bons d'achat pour soutenir conjointement l'agriculture et la restauration locale.

Enfin, Festi'Terroir rappelle que ces produits restent accessibles tout au long de l'année, dans les magasins à la ferme, les épiceries spécialisées, les marchés ou les paniers hebdomadaires.

Les organisateurs, Bio Genève, Genève Terroir et la Ville de Genève, se réjouissent déjà d'une 8e édition prévue du 28 au 30 août 2026.

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée aux bisons de Kim Girardet.



06

Soutien à la course Geneva Urban Trail. 20 paniers du terroir ont été remis aux vainqueurs. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

SEPTEMBRE

12

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la ferme urbaine de Bernex avec Marc Favre.

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la brasserie du Virage avec Thibaut Vibert.



Distribution de 900 kg de pommes Gala à la gare Cornavin à l'occasion de la journée nationale de la pomme.



17

Gala de lancement de la semaine du goût à Berne au Bellevue Palace. L'office est partenaire de la semaine du goût et membre du comité genevois.

18

Mise sur les réseaux sociaux de la vidéo de Claude Janin de Terre et Serre genevoise avec ses poivrons de Palerme.



19

Article dans le journal « le Cafetier » consacré à la ferme urbaine de Bernex, aux 30 ans du Cigalon et au restaurant Ambassadeur le Bouchon.



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

GENÈVE > Page 3

30 ans du Cigalon
Un ouvrage à dévorer

Une ferme extraordinaire à Bernex

VU POUR VOUS

La saison des guides

GENÈVE

COMPENSER LE DÉVELOPPEMENT URBAIN

SEPTEMBRE

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la ferme urbaine de Bernex avec Cindy Favre et Joseph Jeanmart.



Sortie de la Tribune du Terroir consacrée à la fête des vendanges de Russin avec différents zooms sur notamment les patates de Nicolas et Stéphanie Seiler, le restaurant de la ferme urbaine de Bernex ainsi que la journée portes ouvertes des horticulteurs genevois.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la fête des vendanges de Russin avec Ricardo Marques.

20

Soutien par produits du terroir (paniers du terroir, fleurs, jus de pommes, vin) au demi de Jussy. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

Soutien au « Chapitre des vendanges » de l'académie du cep à Russin en présence de nombreuses personnalités. Très belle manifestation, suivie de l'ouverture officielle de la fête.



21

Dégustation des médailles d'or de la sélection des vins de Genève lors de la journée des internationaux organisée par le canton à la ferme Pittet durant la fête des vendanges.



du 25 septembre au 5 octobre

Soutien à l'Oktoberfest qui s'est déroulé sur la Plaine de Plainpalais. Présence de l'ABIG.

26

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au Café des Banques avec le chef étoilé Yoann Caloué.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux fleurs avec Rémy Abbt de Roussillon fleurs.

Roussillon Fleurs
Horticulteur - Fleuriste

Emission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au café du Centre, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

SEPTEMBRE

du 26 au 28 septembre

Présence de 4 domaines genevois à la fête des vendanges de Neuchâtel. Soutien logistique et visibilité de Swiss Wine Genève.





27

Soutien à l'événement « au cœur des vendanges » organisé par Swiss Wine Promotion. Participation de 3 caves du canton de Genève (Domaine de Château du Crest, Domaine les Hutins et Cave de Genève).

27 et 28 septembre

Soutien à la course Run Mate. Distribution de 300 kg de pommes et visibilité de la marque de garantie GRTA.

28

Deuxième édition des découvertes horticoles. 6 exploitations horticoles ont ouvert leurs portes au public pour une découverte de leurs métiers. Animations et petite restauration sur place.









OCTOBRE

02

Reprise de la campagne « Bienvenue ! » sur les réseaux sociaux et presse jusqu'à mi-décembre, incitant le consommateur à se rendre dans les caves.

Page terroir dans le GHI mettant à l'honneur la filière fruits. Cette page est accompagnée de la campagne GRTA avec le sujet pommes, reprise sur les réseaux sociaux.


20 | Retrait gourmand avec Nathalie Mars — La Recette du Terroir — Mercredi 1er - jeudi 2 octobre 2025 | GHI

Parfait glacé au foin de la Touvière

Pour 4 personnes

La cheffe Apolline Minier-Cottin
Café du Grütli à Genève
Ambassadeur du Terroir

Les pommes GRTA du Domaine de La Touvière à Meinier

À PORTÉE DE MAIN AVEC GRTA

LE CHOIX 100 % LOCAL

TOUT DROIT DANS VOTRE BOUCHE

03

Article dans le journal « le Cafetier » consacré au restaurant Ambassadeur du terroir « Giardino Romano » à Saint-Jean.


AMBASSADEUR DU TERROIR

Le restaurant Giardino Romano

SITUÉ À LA RUE DE SAINT-JEAN, DANS UN BEL ÉDIFICE SITUÉ À PROXIMITÉ DES FALAISES QUI DOMINENT LE RHÔNE, LE RESTAURANT GIARDINO ROMANO EST À L'IMAGE DE CELUI QUI LE DIRIGE: ÉLÉGANT ET ACCUEILLANT.
STEFANO FANARI A FAIT DE SON ÉTABLISSEMENT UN AUTHENTIQUE SANCTUAIRE DES SAVEURS ITALIENNES LES PLUS DÉLICATES. AU PROPRE COMME AU FIGURÉ, CET HOMME PASSIONNÉ ET EXIGEANT, CONTINUE, À 68 ANS, À METTRE LA MAIN À LA PÂTE, AVEC UN ÉPANOUI DÉVOUEMENT ET À LA GRANDE SATISFACTION D'UNE CLIENTÈLE FIDÈLE ET CONQUISE.

Restaurant Giardino Romano – Rue de Saint-Jean 30a – 1203 Genève – Tél: +41 22 340 26 27 – //giardino-romano.ch
Horaires: Lundi à vendredi: 11h45 à 14h30 & 18h45 à 22h30 - Samedi: 18h à 22h30 – Dimanche: fermé.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux cuves ouvertes de l'ABIG avec Matthieu et Constantin de la Brasserie du Mât.



OCTOBRE

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au verger d'Arare avec Jérémy Blondin.



04

Soutien à la 5ème édition des cuves ouvertes de l'ABIG.

09

Cours de dégustation à l'aveugle de 8 crus genevois, présenté par Dorian Pajic à 25 participants.

10

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au rallye gourmand avec Jonathan Brunet de Genève Terroir.

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à l'épicerie Chez la Simone avec Stéphanie Jousson.

Diffusion sur Léman Bleu et les réseaux sociaux de la capsule vidéo « Attends, j't'explique », parrainée par GRTA. Sujet : les paysannes et paysans suisses

11

Soutien à la marche de l'espoir. Distribution de 500 kg de pommes. Visibilité de la marque de garantie GRTA.

11 et 12 octobre

Participation plus de 700 personnes à la 12e édition du Rallye Gourmand qui se tenait sur deux jours



OCTOBRE

sur les communes de Corsier, Gy, Jussy et Meinier. Sur un parcours de 13 km les participants pouvaient déguster sur le thème de la chasse deux entrées, un plat principal, des fromages et un dessert. 5 étapes et à chaque étape un choix de vins.

15

La Romaine à Flanthey est titrée cave de l'année à Berne devant plus de 550 personnalités du monde viti-vinicole lors du gala du Grand Prix du Vin Suisse. La petite délégation genevoise a obtenu un chiffre record de 25 médailles d'or et 34 médailles d'argent lors de cette 19ème édition mais une seule nomination dans la catégorie assemblage rouge avec « Les Tragiques » du Château-du-Crest.

Grand Prix du Vin Suisse
Grosser Preis des Schweizer Weins
Gran Premio del Vino Svizzero
Swiss Wine Award

16

Soutien à la cérémonie de remise des prix du concours des terrasses fleuries qui s'est tenue à Genthod. Premier prix : bon d'une valeur de CHF 1 000.- offert par la filière fleurs.

17

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la pépinière Jacquet avec Nicolas Maye.

Article dans le journal « le Cafetier » consacré au soutien à la restauration et à l'agriculture. Les restaurateurs, sur présentation de leurs factures de boissons genevoises, reçoivent à chaque tranche de CHF 1 000.- un bon de CHF 200.- à utiliser pour l'achat de boissons genevoises également.


LE CAFETIER
JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS
SOUTIEN À LA RESTAURATION ET À L'AGRICULTURE
5000 bons de 200 francs pour l'achat de boissons locales
VU POUR VOUS
Fondue fédératrice
GENÈVE

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la culture de conservation avec Robin Vidonne.



24

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au bois avec Flavien Desbiolles.

OCTOBRE

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la boulangerie Wolfisberg.



29

Première soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la maison du Terroir, en présence de 24 participants.

du 29 octobre au 3 novembre

Présence de 25 producteurs genevois très satisfaits, à la 25e édition du Salon des Goûts et Terroirs à Bulle qui a enregistré une fréquentation de plus de 45 000 visiteurs.





OCTOBRE

du 30 octobre au 16 novembre

Mise à disposition de vins genevois aux différents cocktails du Grand Prix de l'Horlogerie (musée d'Art et d'Histoire et Bâtiment des Forces Motrices). Visibilité de Swiss Wine Genève.

31

Emission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, à la Table à Bernex, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.



Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée aux kiwis de la famille Wegmuller de la ferme de Lullier.



Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la St-Martin de Peissy avec Philippe Plan de la Cave les Crêtets.









Rallye Gourmand

NOVEMBRE

01

Soutien au Chapitre de la confrérie des chevaliers du bon pain à Satigny.

02

Soutien aux 20 km de Genève. Distribution de 400 kg de pommes et 8 paniers du terroir et 4 bons du terroir pour les gagnants. Visibilité de la marque de garantie GRTA.





03

Cours sur le vignoble genevois spécialement conçu pour les cafetiers restaurateurs en complément de l'opération bons HoReCa, présenté par Dorian Pajic et Geoffrey Bentrari. Présence de 21 restaurateurs.





05

Deuxième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la maison du Terroir, en présence de 24 participants.

06

Page terroir dans le GHI mettant à l'honneur la filière élevage avec entre autres un article sur les cochons de la famille Graf ainsi qu'une recette du chef Gregory Campanale de la Table de Bernex.

NOVEMBRE

Cette page est accompagnée de la campagne GRTA avec le sujet lait, reprise sur les réseaux sociaux.



7 et 8 novembre

Soutien au salon Divines, salon suisse des vigneronnes, qui s'est tenu au Château de Rolle. Visibilité de Swiss Wine Genève.

DiVINes !
Salon suisse des vigneronnes

07

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à Arvinis avec Jonathan Brunet de Genève Terroir.

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à la moutarde du Domaine des Oulaines avec Daniel Tremblet.



Article dans le journal « le Cafetier » consacré aux Automnales et les différents concours et animations du Cook'n'show.



NOVEMBRE

du 7 au 16 novembre

Contrat barter avec Palexpo. Stand VIP Swiss Wine Genève. Mise à disposition de 400 bouteilles et 300 verres, contre visibilité au Cook'n'show.

Soutien financier et logistique au stand de Monsieur Thierry Desbaillet lors des Automnales. Signature stand « Genève Terroir ».



du 7 au 10 novembre

Présence d'une vingtaine de domaines genevois au salon Arvinis qui se tenait durant les Automnales à Palexpo. Le traditionnel concours de cépages a attiré plus de 280 participants.

08

Soutien à la fête de la St-Martin de Peissy. Dégustations, fanfare et feu d'artifice.

8 et 9 novembre

Bar à vin tenu par 4 domaines viticoles genevois lors du 175e anniversaire de la commune d'Onex.

09

24 bouteilles de vin genevois offertes pour l'apéritif des candidats, familles, comité, jury, partenaires et sponsors du Cook'n'show.

Vin genevois offert à l'apéritif du concours des apprentis par les chefs Goutatoo aux Automnales.

12

Troisième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la maison du Terroir, en présence de 24 participants.



NOVEMBRE

du 13 au 15 novembre

Présence de vins genevois (bar de dégustation) au World Cheese Award coordonné par Swiss Wine Promotion qui s'est tenu durant 3 jours à Berne. Près de 500 visiteurs du monde.

SWISS WINE

14

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la cuvée du terroir avec Jacques Desbruyères.

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée au restaurant le Dix Vins avec Kevin Veronese.

Lancement de l'action bons HoReCa d'une valeur de CHF 200.-. Sur présentation de leurs factures de boissons genevoises, les restaurateurs genevois obtiennent un bon de CHF 200.- par tranche de CHF 1000.- d'achat. Ce bon est valable sur un nouvel achat de boisson genevoise.



15

Soutien à la course des cafetiers par 70 bouteilles de vin, 70 tire-bouchons et 70 petits cabas Genève Terroir.

18

Atelier et dégustation de la viande de fête à la Maison du Terroir présenté par Blaise Corminboeuf et son équipe. Présence de 18 participants.

Diffusion sur Léman Bleu et les réseaux sociaux de la capsule vidéo « Attends, j't'explique », parrainée par GRTA. Sujet : protéger les cultures

19

Quatrième soirée d'initiation et dégustation de vin genevois à la maison du Terroir, en présence de 24 participants.

21

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée au Baccarat de la Cave de Genève avec Florian Barthassat.

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à Pallanterie Chocolatiers avec Christophe Ruche.



NOVEMBRE

24

Cours de fabrication de chèvre pour les restaurateurs, animé par Stéphane Gros. Participation de 6 restaurateurs Ambassadeurs du terroir qui repartent avec un fût de chèvre en inox.

28

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée aux volailles du Nant d'Avril avec Yves Grolimund.



Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la cidrerie de Meinier avec Claude Ménétrey.

Emission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au café du Grütli, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

du 28 novembre au 24 décembre

Soutien à Noël au Quai. Présence de produits du terroir, notamment du pain à base de farine genevoise, de la fondue des Laiteries Réunies, des pommes de terre GRTA, du poulet, de la charcuterie GRTA et du vin genevois.





DÉCEMBRE

Campagne grand public « Consommons locale » sur les réseaux sociaux qui vient en appui de l'opération Bons HoReCa.

05

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux vins présents au Concours Hippique de Genève avec Jonathan Brunet.

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à l'auberge de Dardagny avec le chef Fabio Stridi.

Article dans le journal « le Cafetier » consacré à « La Huchette », restaurant Ambassadeur.



AMBASSADEUR DU TERROIR

Le restaurant La Huchette

BÉNOVÉ DANS UN ÉLÉGANT STYLE «BISTROT DE VILLAGE», LE RESTAURANT LA HUCHETTE, SITUÉE DANS LE VIEUX CAROUGE, A ROUVERT SES PORTES EN 2022, APRÈS UNE LONGUE FERMETURE. CETTE «RÉSURRECTION» BIENVENUE EST L'ŒUVRE DE DEUX RESTAURATEURS: ARNAUD ROYET, QUI TIENT ÉGALEMENT LA BARRE DU PETIT CAROUGEOIS, ET ROBIN KOEDEL DONT ON SE SOUVIENT ENCORE À PARIS POUR SON TRAVAIL DE PÂTISSIER À LA TOUR D'ARGENT, L'UN DES PLUS ANCIENS RESTAURANT DE L'HEXAGONE. TRÈS ATTACHÉS AUX PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON, LES DEUX HOMMES S'ENTENDENT COMME LARRONS EN FOIRE ET ONT NOTABLEMENT «BOOSTÉ» LA RÉPUTATION DE LEUR ÉTABLISSEMENT.

PAR GEORGES POP

«Le restaurant existe depuis 50 ans. Et comme par le passé, son cœur est la grande cheminée où nous faisons griller, devant les clients, de belles pièces de viande, comme la Côte de bœuf Black Angus qui est un de nos plats emblématiques, le Cœur de Rumsteck, ou les Côtes de porc», nous a confié Arnaud Royet. Mais il s'est empressé d'ajouter: «Les végétariens ne sont pas oubliés. Les légumes trouvent aussi leur place dans la cheminée. En outre nous proposons plusieurs menus végétariens à nos hôtes.»

TRÈS REGARDANTS SUR L'ORIGINE DES PRODUITS

Il est vrai qu'à La Huchette, où la carte est régulièrement changée, l'offre est variée. Notons, par exemple, les savoureux gnocchis au basilic, offerts aussi en portion réduite pour enfants, et, côté desserts, l'irrésistible Paris Brest de la maison. Il va sans dire que les deux maîtres des lieux, en bons «ambassadeurs du terroir» sont très regardants sur l'origine de leurs produits: Boucherie des Cedres, à Carouge, pour les viandes rouges; cochons de la ferme de Bernex; ferme du Monniaz à Jussy, etc. La carte des vins propose un riche catalogue de crus indigènes, mais aussi français et italiens.

UNE JOLIE TERRASSE AINSI QU'UNE SALLE PRIVATISABLE

Depuis sa réouverture, l'établissement, qui dispose d'une jolie terrasse à la belle saison, a séduit une clientèle fidèle: «À midi nous avons beaucoup de gens qui vivent ou travaillent à Carouge; le soir beaucoup de Genevois qui viennent en voisins, et le week-end des gens de passage qui visitent la commune. Carouge est très pittoresque et attire passablement de touristes. De plus, notre seconde salle, la Petite Huchette, qui peut accueillir 55 convives, est régulièrement privatisée pour des fêtes ou des réunions d'entreprises», nous a encore précisé Arnaud Royet.

Signalons encore que l'établissement propose une jolie sélection de cocktails classiques, ainsi que des bières artisanales locales évoluant au fil des saisons.

Arnaud Royet et Robin Koedel ont «ressuscité» La Huchette en 2022. Photos: ©photochoc.ch

Restaurant La Huchette – Rue Jacques-Dalphin 35 – 1227 Carouge
Tél. 022 342 22 28 – Email. contact@lahuchette.ch – www.lahuchette.ch
Heures d'ouverture: du mardi au samedi 12h à 14h30 et 19h à 00h00

09

1 bon du terroir d'une valeur de CHF 100.- ainsi que 12 bouteilles de vin, tire-bouchons, bobs, drops-stops offerts à la tombola de l'ONU, logo Genève Terroir dans la brochure.

10

Page terroir dans le GHI mettant à l'honneur les mousseux. Cette page est accompagnée de la campagne Bienvenue ! reprise sur les réseaux sociaux.



18 | Balade gourmande avec Nathalie Mori — Les bulles du Terroir — Mercredi 10 - jeudi 11 décembre 2025 — GHI

Vins de fête

Avec près de 1'400 hectares de vignes cultivées, Genève est le 3e canton viticole de Suisse. Un terroir qui produit des rouges élégants, des blancs délicats et des vins mousseux vinifiés selon la méthode «traditionnelle» d'un célèbre vignoble français... Alors pour cette fin d'année, nous vous avons sélectionné quatre bulles élevées à deux pas de chez vous et qui s'accorderont à merveille avec vos plats de fête.

Geoffrey Bertrari, Chef sommelier au restaurant étoilé Bayvine

Domaine des Bossons - Pessy

Les notes de dégustation de Geoffrey Bertrari

Cuvée Bosson Méthode traditionnelle Brut
Médaille d'Or Sélection des Vins de Genève 2025

Issu d'un subtil assemblage de pinot noir et de chardonnay, ce vin effervescent a été partiellement élevé en fût de chêne avant de bénéficier d'une longue maturation sur lattes (après fermentation complète des sucres du raisin en cuve, le vin est élevé en bouteille sur ses lies). Complexe et fin, il est idéal pour l'apéritif ou pour accompagner vos desserts. Servir à 8-9°C.

Le Domaine des Bossons est situé à Pessy, commune où la culture de la vigne est deux fois millénaire. Il a été fondé en 1905 par Albert Deshaille, petit-fils de vigneron et grand-père d'Eric Leyraz, actuel propriétaire. Couvrant 29 hectares, il compte 18 cépages élevés avec passion par Laure Leyraz, 4e génération sur le domaine.

domaine-des-bossons.com

Domaine de Champvigny

Les notes de dégustation de Geoffrey Bertrari

Champvigny Brut
Médailles d'Or Sélection des Vins de Genève 2025 et Frankfurt International Trophy

Ici c'est un aromatique Scheurebe, récolté manuellement, qui est fermenté en cuve avant d'être élevé plus d'une année en bouteille selon la méthode traditionnelle. Dans la bouteille, sa robe jaune et ses fines bulles développent des arômes fruités de lychees et d'ananas qui s'accordent agréablement avec vos apéritifs et vos desserts. Servir à 8-10°C.

Situé à Satigny, plus grande commune viticole de Suisse, le domaine offre à la vigne un terroir idéal et une culture respectueuse de l'environnement qui caractérise la philosophie et le savoir-faire de Raymond Meister. La récolte est limitée et la vinification minutieuse est adaptée à la typicité de chaque cépage en fût de chêne, cuve ovoïde ou inox.

Champvigny.ch

La Cave de Genève - Satigny

Les notes de dégustation de Geoffrey Bertrari

Baccarat Brut Blanc de Blanc
Médaille d'or au Grand Prix du Vin Suisse 2025

Ce chardonnay effervescent puise son harmonie dans les meilleures parcelles des trois principaux terroirs genevois. Une deuxième fermentation naturelle en cuve close, à l'origine de la prise de mousse, et un embouteillage sous pression à 0°c préserve la finesse de ses bulles. Ses notes fraîches accompagnent foie gras, sushi et desserts. Servir à 5 - 7°C.

L'histoire remonte à 1919 quand des vignerons de la région Arve et Lac créent la coopérative de La Cave de la Souche à Satigny et de la première AOC suisse du vin. Dans les années 70, elle encave, transforme et vend près de 80% de la production viticole genevoise. Tournée vers l'avenir, La Cave de Genève associe aujourd'hui les vins de vignerons passionnés à la culture locale.

cavedegeneve.ch

Cave de Sézenove - Bernex

Les notes de dégustation de Geoffrey Bertrari

Barthelie - Extra Brut

Bernard Bosseau, fin connaisseur et grand amateur de vins effervescent, élabore sa Barthelie sur cru Coteaux de Lully en méthode traditionnelle avec un assemblage de 60% de pinot meunier et de 40% de pinot noir. Ses notes délicatement acidulées et ses bulles très fines se servent à l'apéritif, mais également avec un chèvre frais ou un feuilleté de ris de veau. Servir à 7 - 8°C.

Après avoir dirigé pendant 20 ans le domaine de la Planta à Dardagny, Bernard Bosseau relance en 2018, l'exploitation des 4,5 hectares du domaine de la Cave de Sézenove. Situé sur les coteaux en pente douce de Bernex et Lully, le domaine bénéficie d'une belle exposition plein sud et les 12 cépages qu'il abrite sont exploités de manière raisonnée afin de préserver la biodiversité et l'équilibre naturel du sol.

bbosseau.ch



DÉCEMBRE

du 10 au 14 décembre

Swiss Wine Genève, partenaire du Concours Hippique Internationale de Genève.



11

Portrait de Georges Vuillod et ses cardons en collaboration avec RégioGarantie.

Cours sur les mousseux genevois (8 vins dégustés) à la boutique des vignerons présenté par Dorian Pajic à 25 participants.

12

Emission Ambassadeur du Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, au restaurant du traiteur Jenny, consacrée aux partenaires locaux du restaurant et à leurs produits.

Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée aux cardons de Pierre Gallay du Domaine de la Brunette.

GALLAY
fleurs, fruits & légumes

14

MasterClass organisée par notre agence Schmid Pelli & Partner AG dans un hôtel de Soleure et animé par Josef Meyer du Domaine du Château du Crest (douzaine de crus genevois différents).

17

Page terroir dans le GHI mettant à l'honneur la filière légumes avec entre autres un article sur le cardon de Pierre Boehm, ainsi qu'une recette du chef Gilbert Renaud. Cette page est accompagnée de la campagne GRTA avec le sujet cardons, reprise sur les réseaux sociaux.



DÉCEMBRE



16 | Balade gourmande avec Nathalie Mori — La Recette du Terroir — Mercredi [illegible] décembre 2021 | GHI

Jarret de cochon confit au Gamaret et fricassée de cardons GRTA aux lardons

Pour 4 personnes

- 4 jarrets de cochon
- 600g de cardons GRTA coupés
- 150g de lardons
- 1 litre de fond brun
- 2 échalotes
- 3 dl de Gamaret

Cuisson des jarrets
Dans une grande poêle, saisir doucement les jarrets puis les mettre au four dans une marmite avec le fond brun et le Gamaret. Laisser cuire au four à couvert et à 100 degrés pendant 6 heures. Quand les jarrets sont cuits, les retirer et réserver. Emincer les échalotes et les ajouter au jus de cuisson. Faire réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce liée. Remettre les jarrets dans la sauce afin qu'ils restent bien chauds.

Cuisson des cardons
Durant la cuisson des jarrets, cuire les cardons à l'anglaise: les plonger dans un grand volume d'eau bouillante salée puis à stopper la cuisson en les passant dans un bain d'eau glacée. Il faut qu'ils soient fondants.
Dans une poêle, faire sauter les lardons jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants, ajouter les cardons et quand l'ensemble est bien chaud prendre un peu de jus de cuisson des jarrets et mélanger le tout.

Présentation
Disposer la fricassée de cardons dans le fond d'une assiette creuse et déposer un jarret dessus, napper le jarret avec son jus. Bon appétit!

Le Chef Gilbert Renaud

Auberge Communale de Meyrin
Ambassadeur du Terroir
Chef et restaurateur, Gilbert Renaud est le Chef de cuisine de l'Auberge Communale de Meyrin depuis trois ans et demi. Il y défend une cuisine du terroir généreuse, ancrée dans les produits locaux. Un travail qu'il mène avec le soutien précieux de son épouse, Marilyn, engagée à ses côtés à Meyrin, et d'une équipe professionnelle qui l'accompagne au quotidien. A Vessy, il dirige également depuis 12 ans, en partenariat avec Nathalie Reverdy, l'Auberge Communale du Grand Donzel où il a bâti son identité culinaire. Entre Meyrin et Vessy, il incarne un restaurateur passionné, attaché à son terroir comme à une cuisine authentique.
www.geneveterroir.ch

CÔTÉ PRODUCTEUR

Les cardons GRTA de Pierre Boehm à Confignon

Consommé depuis l'antiquité, le cardon apparaît pour la première fois à Genève dans un menu officiel en 1536. Ce n'est cependant qu'au 17e siècle que le «cardon épineux argenté de Plainpalais» est planté dans cette plaine maraîchagère par les huguenots chassés de France à la révocation de l'Edit de Nantes. Inscrit en 2005 au registre fédéral des AOP, c'est le seul légume en Suisse à en bénéficier.

Installée à Confignon il y a 64 ans par son père, la société maraîchère de Pierre Boehm est spécialisée dans le cardon AOP. Pierre et ses enfants, 3e génération sur le domaine, cultivent 45 hectares de cardons (soit plus de 50'000 pieds) dont ils produisent eux-mêmes les graines. Semés en mottes sous serre début mai pour les protéger du froid (nuits ils montent en graines), éclaircis puis repiqués en plein champs de mi à fin mai, les cardons ne demandent ni traitement ni pesticide mais une culture attentive: un arrosage raisonnable à la plantation et par temps chaud, un ratissage à 90% mécanique et 10% manuel au plus près du pied, l'attachage début septembre et l'emmaillage rang par rang pour étaler la récolte jusqu'au 15 décembre. Une fois récoltés, les cardons sont épluchés et débarrassés de leurs épines, soit près de 70% de leur poids. Les 30% restant, le cœur et le pied (partie la plus goûteuse), sont coupés puis, depuis 1998, mis en bocaux (avec juste un peu de sel et d'acide citrique pour que ce crassin de l'artichaut ne noircisse pas), stérilisés et livrés «prêts à manger» à L'UMG. Et pour pouvoir proposer des cardons frais à Noël, Pierre Boehm en encave une petite partie à la manière des racines d'endive.

A Noël, ce légume emblématique à la subtile saveur noisette s'achète frais entier, épluché et coupé sous vide et, toute l'année en bocal (dont on gardera l'eau pour donner du goût à la béchamel). Il se mange en gratin, velouté, purée, poché, à l'étouffée, poêlé ou en salade. Peu calorique mais riche en vitamines B9 et potassium, c'est un précieux allié santé.

Ce sont les cardons de Pierre Boehm que Gilbert Renaud a choisi pour accompagner son jarret.

Le coup de cœur du Chef

Cuvée Lili, Domaine de la Planta, Dardagny
Situé en plein cœur du vignoble genevois, le Domaine de la Planta est le domaine de la famille Caillard dont les jumeaux Frédéric et Jean-David sont la troisième génération de vignerons. Ils cultivent 12 hectares de vigne avec une belle diversité de cépages (gamay, garnaret, merlot, pinot noir, chasselas, chardonnay...), récoltent, vinifient et proposent une gamme de vingt et un vins de qualité.
La cuvée Lili est un grenache AOC Dardagny élevé vingt-quatre mois en fût de chêne français. On l'apprécie pour sa robe dense, la finesse de sa matière, ses tanins souples, sa bouche généreuse et concentrée et sa complexité aromatique qui, au nez, mêle fruits rouges, épices et sous-bois.
Le mot de Gilbert Renaud «J'adore ce vin car c'est Bernard Boisseau (aujourd'hui à la Cave de Sézenove) qui l'a développé à la naissance de ma fille en 2005 quand il exploitait le Domaine de la Planta. Deux excellentes cuves.»
domainedelaplanta.ch/

À PORTÉE DE MAIN AVEC GRTA
LE CHOIX 100% LOCAL
GENÈVE REGION TERRE AVENIR
TOUT DROIT SORTI DE VOTRE FOUR
LA MARQUE DE GARANTIE POUR L'AGRICULTURE DEPUIS 2006
regio+garantie
CONSOMMATEUR.CH

19

Emission Objectif Terre sur Léman Bleu, parrainée par GRTA, consacrée à une recette de Danny Khezzar chef du Bayview.



Emission Micro Terroir sur One FM, parrainée par GRTA, consacrée à la boucherie d'Onex avec Arnaud premier boucher.

31

Tout au long de l'année, l'activité agricole a régulièrement été relayée ou partagée sur notre page Facebook « Genève Terroir » qui compte 13 175 abonnés au 31 décembre 2025 (12 500 au 31.12.2024) ainsi que sur notre page Instragram avec 20 587 abonnés (17 500 fin 2024). Communication digitale également sur notre page TikTok avec 1 734 abonnés au 31.12.2025 et sur les pages « Genferweine », animée par notre agence zurichoise Schmid Pelli & Partner (Facebook Instagram).



L'ÉCOLE À LA FERME GENÈVE

Depuis de nombreuses années, les fermes prestataires de « l'École à la Ferme » proposent aux élèves genevois du primaire et du secondaire de venir découvrir le métier d'agriculteur lors d'une visite pédagogique sur leurs fermes. À la ferme, dans les champs et auprès des animaux, École à la Ferme propose un apprentissage durable en dehors de la salle de classe. École à la Ferme permet aux élèves genevois d'entrer en contact direct avec le monde de la ferme, l'agriculture et les produits genevois et de comprendre l'origine de nos aliments. La ferme est un espace permettant un lien direct avec la nature, idéal pour sensibiliser les enfants aux thématiques en lien avec les cycles de la nature, la production agricole et l'alimentation, cela dans un environnement d'apprentissage unique. La classe est accueillie par l'agriculteur ou l'agricultrice qui lui fera découvrir la ferme et le chemin des aliments suivant le thème préalablement choisi par l'enseignant. Ces visites s'inscrivent dans le cadre d'un travail en classe.

À Genève, les activités de l'École à la ferme bénéficient des spécificités agricoles de ce canton-ville. La production agricole genevoise est particulièrement diversifiée, allant des cultures maraîchères et céréalières à la viticulture, en passant par l'élevage et l'arboriculture fruitière. Différents modes de culture y sont également représentés. Dans le canton, 13 fermes accueillantes, appelées fermes prestataires, participent au programme. Elles proposent un large éventail d'activités permettant aux élèves de découvrir les différents domaines de production qui caractérisent l'agriculture genevoise.

L'année 2025 a été une année importante pour École à la Ferme puisque, depuis sa création sur le canton de Genève en 1999 c'est l'année ou le plus grand nombre de visite ont été réalisées ! Ecole à la Ferme Genève a réalisée **361 visites et cela représente 6 414 enfants sensibilisés sur 1 année**. Nous avons donc atteint largement les objectifs fixés pour 2025 (objectif de 280 visites soit 81 visites de plus !) et même dépassé ce que nous avions imaginé comme objectifs pour 2029 ! C'est une très belle réussite pour nous et nous remercions très chaleureusement nos partenaires, en particulier l'OPAGE et la DGEO, pour leur soutien si précieux qui nous permis de réaliser cette activité et a permis à autant d'élèves genevois de venir sur des fermes et être sensibilisés à l'agriculture de notre territoire.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter :

Marjorie GUEGAN
Responsable cantonale de École à la Ferme Genève

guegan@agrigeneve.ch

L'école à la ferme
www.ecolealaferme.ch

MERCI



À tous les producteurs et toutes les productrices du canton – à l'office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN) – à la Ville de Genève – à la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève – aux Ambassadeurs du Terroir genevois – à l'École Hôtelière de Genève – à l'École d'ingénieurs de Changins – aux communes de Corsier, Gy, Jussy, Meinier – à la Société FIDAG – à GenèveRando – à la Fondation Genève Tourisme & Congrès – aux artisans boulangers-confiseurs du canton de Genève – à la Boucherie du Palais – à Genecand Traiteur – au Traiteur de Châtelaine – à Jenny Traiteur – à Genève Sports SA – à Swiss Wine Promotion – à Regio Garantie Romandie – à OneFM – à Léman Bleu Télévision – à la Tribune de Genève – au Genève Home Informations – à l'Académie du Cep – au Centre Accueil de la Genève Internationale (CAGI) – à la Société Nautique de Genève – au Conservatoire de Musique de Genève – et à tous ceux qui mettent en valeur notre production locale de qualité.

CONSEIL DE FONDATION 2025

Xavier Patry
Sophie Dugerdil
Héloïse Candolfi
Laurent Vulliez
Claude Ménétrey
Jérôme Leupin
Élodie Marafico
Lucie Wertz
Maxime Dethurens



BUREAU 2025

Caroline Schleimer
Estelle Guarino
Anne-Sophie Hach
Denis Beausoleil
Jonathan Brunet

Photos : OPAGE/Genève Terroir, Fred Merz, Richard Martinez et Régis Colombo
Design et réalisation : SERVICES CONCEPT | Graphic Design

















GENÈVE
terroir