

Promenade viticole

L'album de la comtesse, des vignes tous azimuts et la tourelle de Chouilly

Découvrez les secrets du Bornalet et la maison de maître avec atelier de peinture

Jean-Claude Ferrier



Gare de Satigny. Tout le monde descend. Les RER sont efficaces. On oublie ces omnibus qui vous donnaient un sentiment d'éternité. C'est un peu le parcours Vita qui commence. Passage sous voie direction route de la Gare. A gauche, continuer jusqu'à la sculpture du giratoire représentant un arbre ravagé par une colonie de singes. Prendre à droite la route d'Aire-la-Ville avant de parvenir à la route du Mandement, qu'on traverse. On s'engage dans le chemin du Bornalet, en admirant au passage le Domaine du Saugey, que la Commune aurait pu acheter. Plus haut, la jolie cour du domaine viticole de la comtesse Eldegarde.

Dans sa donation qui date du Xe siècle, la comtesse émet le vœu d'être ensevelie dans l'église de Satigny, auprès de son défunt mari. Le mausolée découvert durant les fouilles de 1975-1977 serait bien la dernière demeure des époux.

Et alors... La suite?

Chemin du Bornalet, suite. Vignes tous azimuts. Il faut se faire la côte jusqu'à la route de Peissy et l'on

pousse jusqu'au village dont le vignoble est réputé. Les vigneron vous proposeront leurs potions magiques. Artiste de music-hall américain, Joe E. Lewis avait déclaré: «Je me suis mis au régime: plus d'alcool, plus de gros repas et en quatorze jours, j'ai perdu deux semaines.» Dans le village, on retrouve l'ambiance de la Saint-Martin en automne. On remarque, à gauche, le mur restant de la chapelle.

A la sortie du village, toute honte bue, bifurquer à droite direction Jura. Joli coup d'œil sur l'Ouest genevois, Dardagny et le Fort l'Ecluse, les portes de l'Occident. En face, le Reculet et le Crêt-de-la-Neige. A la hauteur du garage, à droite direction Chouilly. La tour d'eau sera votre point de repère. Autrefois, elle était recouverte de vigne vierge, une merveille en automne. Une fois à sa hauteur, il faut la peine de faire quelques pas jusqu'au pied de ce curieux monument pour admirer le Salève et les Alpes.

A gauche, une maison bâtie à l'extrémité du village de Chouilly, qui ressemble à une villa italienne ou à une bastide provençale. Le peintre de l'école genevoise Charles-Joseph Auriol et sa femme, Anne Auriol-Dussart, domiciliés à la rue des Granges, ont fait bâtir cette demeure en 1828 sur un terrain hérité. Les bâtiments sont mentionnés sur les relevés cadastraux de l'époque sous la désignation de «Maison de maître avec atelier de peinture».

Un panneau à ne pas manquer

On passe les premières maisons du village. Parvenu à la rampe de Chourai, ne pas manquer l'anti-



A Chouilly, cette «bastide» a abrité l'atelier du peintre de l'école genevoise Charles-Joseph Auriol. JEAN-CLAUDE FERRIER

que panneau «Département de justice et police, «Au pas», sous peine d'amende». Il était destiné aux cyclistes. Incliner ni trop à droite ni trop à gauche, comme au gouvernement.

On descend la rampe de

Chouilly. Sur la gauche, la tourelle de Chouilly, où l'on prendrait bien l'apéro. Au XIXe siècle, les tourelles étaient à la mode. Celle-ci était à l'origine une petite tour d'angle à Saint-Gervais, datant de 1430. Sauvée, elle a été

transportée en pièces détachées sur un char jusqu'à Chouilly pour y être reconstruite.

Au pied de la rampe, traverser

la route du Mandement. Une ruelle tout de suite à gauche vous ramènera à la gare de Satigny. Le tour est joué!

Le blé souffle un vent nouveau à l'heure de l'apéro

Du blé soufflé salé 100% genevois. A découvrir dès cette édition des Caves ouvertes!

A l'heure de l'apéritif, chacun aime bien une touche de sel qui lui donne une bonne excuse pour reprendre un autre verre. Chips croquantes ou cacahuètes enrobées de sel: on craque. Comme c'est encore plus vrai aux Caves ouvertes, l'édition 2015 nous fait le cadeau de découvrir une alternative genevoise plutôt originale: le blé soufflé GRTA (Genève Région - Terre Avenir). «Pas gras et peu salé, c'est meilleur pour la santé tout en étant très goûteux», explique Martial Läser, du Domaine de l'Abbaye.

C'est dans cette ferme située à Presinge que commence et se termine l'aventure du blé soufflé, de la production à la transformation en passant par la récolte. «Nous faisons tout nous-mêmes, même la livraison et la mise en sachet», s'exclame Martial Läser, un des fils du domaine.

Le sens de l'innovation

Car la famille Läser est à la tête de l'exploitation depuis nonante ans et c'est aujourd'hui les 3e et 4e générations qui sont à la barre. Parents et enfants travaillent main dans la main, profitant de l'expérience des uns et de la créativité des autres. Un sens de l'innovation sans lequel l'avenir serait tout



Thomas et Martial Läser au milieu des champs, première étape de la production «sécète» de leur blé soufflé. GEORGES CABRERA

sauf garanti. «Le prix du blé a été divisé par deux sur les vingt dernières années, alors que les charges augmentent toujours plus, souligne Martial Läser. Il fallait trouver une valeur ajoutée au blé, lui donner un nouveau souffle pour pouvoir nous maintenir et garder le domaine actif.» Même si la famille produit aussi du vin et de la viande de bœuf, l'équilibre d'une telle exploitation est précaire. «Il y a quelques années, une entreprise telle que la nôtre aurait pu employer toute la famille, explique Martial Läser. Maintenant, ce n'est plus le cas.»

«Un secret de famille!»

Et parlant de souffle, quelle est donc la recette de ce blé si particu-

lier? «C'est un secret de famille», répond en riant Martial. Ce que l'on sait par contre, c'est la composition: du blé, du sel du Jura suisse et c'est tout.

«L'objectif est aussi de maintenir notre tradition et notre attachement à la terre de Genève», indique-t-il encore.

Pour les Läser, il s'agit de faire travailler les entreprises locales. Le graphisme, les étiquettes et les flyers sont faits à Genève et les emballages viennent de Suisse. Et le canton le leur rend bien.

Leur blé soufflé salé fera cette année son entrée à la grand-messe du vin genevois dans plusieurs domaines, passant du Domaine Beauvent, à Bernex, au Domaine du Paradis, à Satigny, ou encore

au Domaine Stéphane Dupraz, à Soral. Pour ceux qui aiment varier les plaisirs, le Domaine des Grubaux, à Corsier, proposera même l'ensemble des variétés existantes.

Pour ne pas froisser les becs à sucre, les Läser ont en effet aussi créé un assortiment de blé soufflé au miel et au sucre. Même à l'apéro, il faut bien penser au dessert. Isabelle Michaud Presinge

www.domainedelabbaye.ch



PUBLICITÉ

Les produits genevois

Je ne vois que ça!



1 label, 500 produits.

www.geneveterroir.ch