

Un vigneron de 23 ans primé par l'Ecole hôtelière
Page 4



Jouez et gagnez un magnifique panier garni
Page 6



L'HÔTEL ROYAL FAIT LA FÊTE À LA TOMATE

Page 6

Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

Les 68 hectares de terrain de Florian Baudet, agriculteur à Céligny, ont été envahis par une véritable armée: 13 000 poules pondeuses ont pris leurs quartiers pour une production d'œufs GRTA.
Page 5



MAGALI GIRARDIN

La Fête de la tomate déménage

Ça déménage dans tous les sens du terme. La «pomme d'or» investit la place de la Sardaigne pour trois jours

Danièle Chambas

Trois jours de liesse au centre de Carouge. Dès ce soir et jusqu'à dimanche après-midi, la Fête de la tomate plante sa tente, ses stands, ses produits du terroir et son marché tant apprécié sur la place de la Sardaigne. Une grande première pour cette joyeuse 17^e édition conviviale qui a aussi avancé ses dates d'une semaine. La campagne genevoise s'invite à la ville pour mieux faire connaître son agriculture, ses maraîchers et ses vigneron. Produits du terroir, ateliers, musique, animations, gaspacho, brunch le dimanche, dès 10 heures... Avant!

Finie la rue Blavignac; vive la place de Sardaigne! Ce grand chambardement fait suite au déménagement de l'Union maraîchère de Genève (UMG) à Perly et à la proposition de la Mairie de Carouge d'utiliser l'espace de la place sarde. Sacrée tomate! C'est donc sur deux hectares, soit 30% de surface supplémentaire, que le légume le plus consommé à Genève et en Suisse, mais aussi dans le monde, va dévoiler ses atouts pour conquérir les yeux et les palais des gourmands. C'est que la belle fait dans la couleur, la forme, la texture et le goût.

Dégustations et animations

Une cinquantaine de variétés de tomates sont à savourer, dont une dizaine d'antan. N'hésitez pas à poser des questions... et à renouveler la dégustation. Le terroir genevois est varié et la qualité optimale. Une exigence sur laquelle les agriculteurs sont intransigeants. Vous aimez cuisiner? Des ateliers sont organisés par les chefs de «Goutatoo» (inscription sur place).

La sculpture de fruits et légumes vous intrigue? Le champion d'Europe, Frédéric Jaunault, est là pour vous initier. Sur l'espace GRTA, laissez-vous tenter par les fromages de chèvre de Cartigny, des miels, les huiles de Lully, le cidre de Meinier et pourquoi pas un peu de mozzarella genevoise sur du pain. Une envie de trinquer avec un verre de chasselas ou de



Pour la 17^e fois, la tomate sera à l'honneur. Deux hectares lui seront dédiés, soit une augmentation de 30% par rapport aux éditions précédentes! PIERRE ALBOUY

gamaret? Les vigneron vous accueillent. Plusieurs cantons romands présentent également le meilleur de leurs spécialités.

Une ferme en ville

La ferme attirera toujours les visiteurs de tout âge avec sa basse-cour au complet, un âne, un cochon laineux, des moutons, chèvres et poneys, ainsi que deux veaux et leur mère de race highland. Deux mini-circuits permettront aux plus jeunes de conduire un tracteur pendant que les plus grands auront le loisir d'admirer les

belles machines du musée de Chiblins. Les gardes-frontière traqueront l'explosif avec leurs chiens et quatre bûcherons feront des démonstrations impression-

nantes de coupes de bois. Enfin, entre autres surprises, Zoupette la clownette pimentera d'un zeste d'humour cette belle fête conviviale.

Fête de la tomate 2015: emplacements des stands

- 1 La ferme des animaux
- 2 Carrousels
- 3 Alimentation et bars
- 4 Tracteurs à pédales
- 5 Marché de légumes
- 6 Expos vieux tracteurs
- 7 Vélopingues
- 8 Marché du terroir



L. CAUDILLO. SOURCE: www.fetedelatomate.ch

Un brunch inédit

Quoi de plus sympa que de se retrouver en famille ou entre amis autour d'un brunch le dimanche? Cette première débutera à 10 heures. André Vidonne, patron de la Boucherie du Palais, a imaginé une «planche terroir» bien garnie 100% genevoise qui soit un beau et goûteux moment de découverte. Qu'y trouvera-t-on? Du saucisson cru au gamaret, des rillettes de porc, une

terrinerie maison, du pain GRTA ainsi que des carottes, radis et tomates cerise. Prix pour quatre personnes: 39 francs. Si vous avez envie d'une petite douceur, des tartelettes aux fraises et aux pommes ou une mousse à la framboise vous régaleront. Pour accompagner ce petit festin, les vins genevois s'imposent, mais aussi les jus de fruits ou la bière des Murailles de Corsinge. **D.CHS**

Temps forts

VENDREDI
 Dès 16 h Yes FM en direct
 21 h 30 Soirée années 80
 SAMEDI
 11 h, 13 h 30, 15 h 30, 17 h 30 Sculptures de légumes
 11 h 30, 17 h Démonstrations bûcherons
 12 h, 14 h, 16 h, 18 h Démonstrations des gardes-frontière
 13 h, 15 h Animations du Genève-Servette Hockey Club avec l'aigle *Sherkan*
 13 h Ateliers cuisine enfants
 14 h 30, 16 h 30 Atelier maquillage
 15 h Atelier cuisine adultes
 22 h Concert de Nasca
 DIMANCHE
 Dès 10 h Brunch du terroir
 10 h 30, 13 h Cor des Alpes
 11 h 30, 14 h, 15 h 30 Cirque avec la troupe Altair
 11 h 30, 15 h Sculptures de légumes
 12 h Atelier cuisine enfants
 14 h Concert jazz
 14 h Atelier maquillage
 14 h 30 Atelier cuisine adultes

Construction

Premiers pas dans la nouvelle maison de l'Union maraîchère de Genève

La coopérative est opérationnelle depuis la fin de 2014. Coût: 18 millions

Danièle Chambas Perly

Installée depuis les années 60 à la rue Blavignac, à Carouge, dans des locaux devenus au fil des ans très exigus, l'Union maraîchère de Genève (UMG) est désormais chez elle à Perly depuis la fin de 2014, sur une parcelle de 16 328 m² située le long de la route de Base.

Plus de trente maraîchers de Genève, de la zone franche et du canton de Vaud livrent directement leurs légumes et leurs petits fruits à la coopérative. Suivent les opérations de calibrage et conditionnement en barquettes, sachets et caisses, puis le départ pour les grandes surfaces et les grossistes, qui les commercialisent très vite. Fraîcheur oblige. Un circuit très court et exemplaire.

Avec panneaux solaires

Le premier coup de pioche de ce bâtiment très fonctionnel, construit en zone agricole spéciale et dessiné par le bureau ArTer de l'architecte Marcellin Barthassat, date de février 2013 et le déménagement de la mi-décembre 2014. La surface plancher totale est de 7800 m², soit 3200 m² pour la halle d'exploitation destinée au conditionnement, 3200 m² en sous-sol pour le stockage en chambre froide et les emballages et 1400 m² de locaux techniques et administratifs.

Dix quais de déchargement sont à disposition. L'ossature en bois suisse grande portée est en lamellé-collé et l'isolation extérieure a été réalisée avec des panneaux sandwichs thermolaqués. «Le plus compliqué fut de gérer au mieux le désir architectural et l'efficacité», commente Philippe Magnin, maraîcher et vice-président de l'UMG qui a supervisé la construction avec son collègue Bernard Janin.

Le bâtiment, peu gourmand en énergie, fonctionne partiellement en autoconsommation. En effet,



Philippe Magnin a supervisé les travaux pour l'UMG F.M.

1200 m² de modules photovoltaïques ont été installés sur son toit plat, produisant 200 000 kWh par an, soit environ le tiers de la consommation annuelle. Autres exemples d'économies d'énergie: on récupère la chaleur des compresseurs des chambres froides pour chauffer la partie administrative et la ventilation naturelle est couplée à des pompes à chaleur pour rafraîchir la halle d'exploitation, dont la température ne doit pas excéder 15 degrés.

Sources du financement

Le coût total du bâtiment équipé s'élève à 18 millions de francs, financés à 30% par la vente des locaux de la Praille, 30% par le Projet de développement régional (PDR) et 40% par des emprunts. Désormais, les maraîchers ont leur maison en pleine campagne et 100 variétés de légumes, soit presque trente mille tonnes, dont environ 5% en bio, sont livrées chaque année depuis Perly, pour un chiffre d'affaires de 58 millions.

Le marché des légumes déclassés de la rue Blavignac, très apprécié des Carougeois, fonctionne toujours. Si la halle d'exploitation travaille à plein rendement, il y a encore beaucoup de place à disposition pour un développement futur. Un superbe outil à disposition des maraîchers pour le plaisir des consommateurs!



L'immeuble situé à la route de Base, qui vise «esthétique et efficacité», possède dix quais de déchargement. FRANK MENTHA

Dégustation Le panel des vins du canton aux Fêtes de Genève

C'est au mois de mai, à la Maison du terroir, que s'est déroulée la dégustation des vins officiels des vins de Genève. Verdict: chasselas du Château du Crest, pinot noir du Domaine de la Printanière, chardonnay du Domaine des Grands-Buissons, rosé de gamay du Domaine du Paradis et gamay du Domaine des Perrières. Issus des trois régions viticoles, ces vins offrent un joli panel du canton. Présents sur tous les stands des Fêtes, à découvrir ou redécouvrir! N.J.

Jardin anglais L'agriculture mise à l'honneur durant les Fêtes

Un grand été pour l'agriculture genevoise, au cœur du Jardin anglais! Nouvel espace, nouveau traiteur: le stand Genève Terroir va surprendre. Même des vaches feront le trajet, le dimanche 2 août, pour meugler un air de campagne. Enfin, des panneaux présenteront, côté recto, les filières genevoises et leur savoir-faire. Côté verso, vous pourrez découvrir des photos, signées Fred Merz, qui mettront en lumière des producteurs et leurs produits. N.J.

Vins genevois Deux Citadelles d'or reçues à Bordeaux!

Des médailles d'or ont été décernées à deux vins genevois lors du concours bordelais Les Citadelles du vin, qui s'est déroulé du 23 au 25 mai à Bourg. Les lauréats sont Louis et André Serex, du Domaine des Vallières, pour leur assemblage de rouges 2011 «Les deux Louis» ainsi que Bertrand Favre, du Domaine de Miolan, avec son assemblage de rouges 2012 «Constance 1er cru». A noter que ces crus genevois sont les seuls vins suisses récompensés lors de ce concours. N.J.

Dardagny Samedi 18 juillet, le troisième Bal des vigneronnes

Le hangar collectif de Dardagny en vibre déjà. Samedi 18 juillet, il abritera un bal de campagne qui s'est déjà fait sa réputation. Les vigneronnes vous feront voir la tête à leurs tenues. En prime, leur fameux risotto au merlot, histoire de rester dans le ton. Et pour toutes celles et ceux qui désirent se trémousser au son de la musique, le groupe VKFFB ressuscitera des tubes des années 60 à nos jours. Ça va swinguer! N.J.

PUBLICITÉ

Je ne vois pas de meilleur pain que le pain de Genève.



Liste des points de vente



Issu d'une farine produite dans un moulin genevois, le pain artisanal labellisé GRTA garantit aux consommateurs, qui soutiennent l'agriculture genevoise, la proximité, la traçabilité et la qualité.

www.geneveterroir.ch



1 label, 500 produits.

Tomates



Claude Janin et Jérémy Blondin proposent une grande variété de tomates, et donc de goûts. GEORGES CABRERA

Là où il y a de la diversité, il y a du plaisir

A Perly, de jeunes maraîchers misent sur la diversité des variétés de tomate, pour le plus grand plaisir des consommateurs

Céline Schumacher Perly

Si le canton de Genève propose une trentaine de variétés de tomates, Jérémy Blondin en cultive à lui seul 25 dans ses serres. L'ensemble de sa production se fait sous serre en verre comme la grande majorité des exploitations genevoises. Alors que beaucoup critiquent cette culture et le peu de saveur que dégageraient les tomates issues de ce type de production, Jérémy multiplie les variétés et donc les goûts!

C'est à l'unisson que ces jeunes maraîchers, Jérémy Blondin rejoint par son voisin Claude Janin, répondent avec beaucoup de conviction que leurs cultures optimisent les conditions de production pour que la tomate pousse dans les meilleures conditions avec de la qualité et du goût afin de proposer une grande variété au plus grand nombre. La culture se fait en protection biologique intégrée (PBI), à savoir l'introduction d'insectes auxiliaires

dans les cultures afin d'éviter l'utilisation de produits phytosanitaires. Donc, comme dans un jardin, où les coccinelles, par exemple, s'attaquent aux pucerons. «La législation suisse ne permet pas de labéliser Bio une production hors sol», rétorque Jérémy Blondin. Les tomates sont donc très peu traitées. «Les serres modernes sont des cathédrales en comparaison à celles des années 90. Elles ont beaucoup évolué avec une utilisation économique plus rationnelle de l'eau», enchaîne Olivier Rouquette, responsable qualité l'Union maraîchère de Genève (UMG). «Nous ouvrons volontiers nos portes à qui se questionne sur ce type de culture», ponctue Jérémy Blondin. Avis aux amateurs.

Cette longue parenthèse d'explications fermée, partons du constat que les conditions de production idéales sont réunies et la variété peut donc s'inviter sous les serres de ces jeunes producteurs qui font des choix audacieux et au final payants. Ainsi, Jérémy Blondin peut fournir près de 1200 tonnes par an de ses 25 variétés de tomates. «N'importe quel maraîcher «classique» aurait opté pour une production unique, beaucoup plus générale», précise Olivier Rouquette. Ajoutez à cela l'aboutissement d'un travail initié il y a déjà vingt ans par les sélectionneurs européens pour

développer des nouvelles variétés et voici qu'une multitude de couleurs, de formes et de textures vient égayer les étales des grands distributeurs et satisfaire les goûts divers des Genevois, en nombre.

Dis-moi qui tu croques, je te dirais qui tu es

Et pour vous, c'est quoi une tomate idéale? Selon Claude Janin, un italien craquera sur une tomate plus verte, aux saveurs acidulées, tandis que l'Helvète, au «bec à miel», se laissera tenter par un parfum délectable. «Cette diversité offerte par

ces jeunes producteurs correspond très bien au marché genevois car il y a une pluralité de communautés et autant de goûts, détaille Olivier Rouquette. Alors que les producteurs marocains ou espagnols étaient à la recherche de la tomate résistante, dite «long life», les Français et les Suisses se positionnent à contre-courant en recherchant le goût», explique Olivier Rouquette. Et pour trouver tomate à votre palais, rien de mieux qu'une dégustation mûrement préparée. Pour cela, rendez-vous à la Fête de la tomate!

«Merci aux Genevois de consommer local»

Le franc fort touche les maraîchers. Jacques Blondin, directeur de l'UMG, salue les habitants qui misent sur la proximité

«Je voudrais dire merci aux Genevois de continuer à consommer local», déclare sereinement Jacques Blondin, directeur de l'Union maraîchère de Genève (UMG). Depuis la décision de la Banque nationale suisse (BNS) de lever le cours plancher euro-franc le 15 janvier dernier, la perte de chiffre d'affaires pour le commerce des fruits et légumes se situe dans une fourchette estimée entre 7 et 10%. «Cette situation aura des conséquences pour nos producteurs, mais nous saluons la grande majorité des Genevois qui restent fidèles au label Genève Région Terre - Avenir (GRTA)», explique le directeur, qui espère la solidarité des consommateurs.

Pression sur les prix

Si à Genève, 35 maraîchers dépendent directement de l'UMG pour écouler leur production, la pression sur les prix se fait tout de même sentir quelques mois après la décision de la BNS qui vient d'annoncer qu'elle conservera sa politique monétaire. Leurs coûts de production sont générés à Genève et ont donc une incidence directe sur leurs prix de revient. «Dans ces conditions, une économie d'échelle est très difficile», souligne Jacques Blondin. A Genève, les salaires agricoles sont 22% plus élevés en comparaison de Zurich, par exemple! Le canton subit donc une double concurrence entre la France et le reste de la Suisse.

Pour les Genevois, qui ont pourtant vu leur pouvoir d'achat augmenter en raison de la baisse des prix sur les produits importés de la zone euro, les tentations du tourisme d'achat commencent malgré tout à se faire sentir. Si ce consumérisme transfrontalier venait à se confirmer, il aurait des conséquences économiques certaines pour



Jacques Blondin, directeur de l'Union maraîchère de Genève. DR

l'agriculture suisse, qui souffre déjà du franc fort. Le chiffre d'affaires du commerce des fruits et légumes au niveau national est estimé à 4 milliards par an, dont la moitié en produits de l'importation. Les pertes de chiffre d'affaires pour le commerce et l'agriculture suisse sont estimées à près de 200 millions par an. «Pour les seuls fruits et légumes produits en Romandie, cela peut être estimé à 25 millions», relève le directeur de l'UMG.

Les vertus sociales du label

Pour l'heure, aucune mesure sociale n'a été décidée au sein du secteur maraîcher genevois. Mais du côté des producteurs, la pression sur les prix se fait sentir.

«C'est dans cette configuration conjoncturelle que le volet social de notre label prend tout son sens, explique Jacques Blondin. Consommer GRTA, c'est aussi garantir un bon niveau de revenu à nos producteurs locaux et assurer des salaires corrects aux ouvriers agricoles et maraîchers, sans oublier le bilan CO₂ favorable au local, la proximité, la traçabilité et l'environnement social.»

Le directeur de l'UMG espère un euro à 1 fr. 10, ce qui limiterait les pertes d'ici à la fin de l'année, même si cela n'ira pas sans un effort sur les marges tant au niveau des producteurs que des distributeurs. C.S.

Des petites tomates s'invitent à l'apéritif

A l'heure de l'apéro, ce sont les petites, rondes et douces, qui font fureur

Du saucisson et des chips qui accompagnent le ballon de blanc ou le rosé pour l'apéro? Vous n'y êtes plus du tout. Aujourd'hui, celles qui s'invitent à cette heure fatidique des longues journées printanières et estivales sont rondes, charnues, douces ou tigrées. Il s'agit bien de tomates, mais pas n'importe lesquelles. Les petits gabarits cachent bien des surprises et ils sont désormais l'atout séduction des étales des grands distributeurs.

On aimerait bien les retrouver sur les stands des grands événements estivaux, mais il faut que ces tomates se fassent davantage connaître des consommateurs sous leurs nouvelles formes. Proposées depuis l'année dernière par les grands distributeurs sous forme de «snacks», dans leurs petites boîtes astucieuses, elles séduisent de plus en plus nos papilles et se confirment comme une alternative saine au grignotage. «Dans l'idéal, on les trouverait dans l'espace urbain, sous forme de distributeurs qui vous rempliraient votre gobelet de petites tomates, en attendant son train ou sur le chemin du travail», se met à rêver Aurélien Picaud, responsable marketing de l'Union maraîchère de Genève (UMG).

Des tomates version mini, on en trouve depuis plus de quatre ans dans les étales des grands distribu-



Des petites boîtes astucieuses qui séduisent les clients. G. CABRERA

teurs. Mais désormais, elles sont intelligemment conditionnées dans un gobelet astucieux qui permet de les passer sous l'eau pour les nettoyer et égoutter pour une consommation «sur le pouce». «Les Néerlandais nous devancent depuis bien longtemps en les proposant sous forme de petits conditionnements pour enfants en forme de fleurs ou avec un clown à emporter dans les cours de récré pour son goûter», explique Jérémy Blondin, maraîcher à Perly et qui produit la grande majorité de ces petites tomates destinées au «snacking», en bon français. Ce jeune producteur teste chaque année quatre ou cinq variétés, dont une sera commercialisée. «Nous sommes un peu des victimes de la mode, mais nous sommes toujours démodés car le temps de la production n'est pas celui du mar-

keting», confirme Jérémy. Cet essor pour ce produit typiquement urbain arrive tardivement sur notre marché, en comparaison de la France ou des Pays-Bas, qui les proposent par exemple à l'unité dans une jolie boîte argentée dans les bars (les Droomtomaten). A cela plusieurs raisons. Il fallait d'abord l'émergence d'une diversité de petites tomates suffisamment importante et un changement d'habitudes des sacro-saint saucisson et dés de gruyère pour composer l'apéro. Et un peu d'imagination aussi. Les émissions de télé-réalité culinaires y contribuent également. Ces petites grappes mettent de la couleur sur nos tables et concourent au «slow-food». Ajoutez à cela un label Genève Région - Terre Avenir et on se retrouve pile dans la tendance actuelle.

Pour les puristes, elles se consomment telle quelles. Pour les gourmets, trempez-les dans un caramel avant de les enrober de sésame (pourquoi pas noir) et de les piquer dans un cure-dent, ou de les fourrer au Saint-Moret. Sans oublier les très classiques brochettes de tomates cherry et boulettes de mozzarella. «Pour ma part, je les grignote toute la journée, et les dépose sur mon bureau et un peu partout dans la maison», explique Aurélien Picaud. Comptez de 4 à 5 francs la barquette, disponible dans la plupart de vos grandes enseignes. Et pour être certain d'épater vos amis, n'oubliez pas de masser votre petite tomate entre vos mains avant de la déguster, afin qu'elle dégage tout son arôme. Bluffant! C.S.

Un large éventail

Dans la grande communauté des tomates genevoises, nous avons:

- Les très classiques **tomates grappes**, idéales pour tous les usages avec une préférence pour la traditionnelle tomate mozzarella.
- Les **tomates cherry**. Souvent douces, elles se mangent volontiers en salade. Elles sont plus rouges et donc plus chargées en lycopène, un puissant antioxydant.
- Les **tomates charnues**, dont la cœur-de-bœuf (particulièrement pleine, tel un steak), qui se dégustent en rondelles avec de l'huile d'olive et du sel. Avec la petite dernière: la **tomate jaune ananas**, très douce, à la peau fine.
- La très italienne **San Marzano**, le

must pour les sauces (peu d'eau, peu de perte de volume lors de la cuisson).

- Les **tomates noires**, telles que la noire de Crimée et la marmande, sont très gustatives (un léger goût de noisette), molles. Beaucoup disent que les tester, c'est les adopter.
- Les **tomates vertes**, dont la Green Zebra, douce malgré ce que l'on imagine. A tester! La grande diversité des **petites tomates**, plus contrées en sucre et plus gustatives (plus elles sont grosses, plus leur sucre est dilué).

Conseil Pour une dégustation optimale, ne jamais conserver vos tomates dans le réfrigérateur, mais à une température maximum de 20 degrés, sans soleil direct. C.S.

Guide pratique

Considérer la forme: de la ronde (cherry) à l'olive. La couleur est révélatrice aussi, qui se définit de la plus acide à la plus douce: jaune, verte, rouge, noire et orange. Ces petits calibres sont plus concentrés en sucre, donc plus doux que leurs grandes sœurs. Enfin, la texture. Des croquantes qui explosent en bouche (noires à la chair plus épaisse) aux plus moelleuses (jaunes et rouges foncées). Viser un mélange parmi les dix variétés snack disponibles à Genève. C.S.

Sélection des vins de Genève

L'Ecole hôtelière prime un jeune vigneron

La palme des élèves de l'école réputée revient à Mathurin Ramu, 23 ans!

Danièle Chambas

C'est la quatorzième fois que des élèves de l'Ecole hôtelière (EHG) se réunissent pour déguster dix vins rouges et dix vins blancs genevois afin de sélectionner leur coup de cœur. Quinze étudiants, femmes et hommes, dont 70% sont Suisses, se sont retrouvés à la Maison du terroir à Lully avec leur professeur d'œnologie, Christophe Dubois. Une partie du jury dégustait les blancs pendant que

l'autre goûtait les rouges et inversement. Un exercice certes difficile mais passionnant, qui fait partie du cursus des études pratiques des étudiants.

Après avoir testé ces crus à l'aveugle, apprécié la couleur, le fruité, les arômes, tanins et longueurs en bouche arriva le moment de les noter sur une grille de cent points. Quatre vins restaient en lice. Après une discussion animée, c'est l'assemblage rouge 2012 de gamaret-cabernet sauvignon «Le Mathurin» du Domaine de Chafalet, à Essertines, qui obtint les faveurs du jury. Il a été vinifié par Mathurin Ramu, qui vient de reprendre le domaine. «Les étudiants ont particulièrement apprécié ses arômes de

fruits noirs, cerise et cassis, ses tanins bien mûrs et son côté un peu torréfié avec un nez de cacao et de réglisse. Il s'agit d'un vin de garde», commente le professeur d'œnologie.

Une belle histoire

Quant à Mathurin Ramu, il se montrait à la fois ému et enthousiaste; un bonheur de recevoir ce prix recherché, à seulement 23 ans. Il représente la 9^e génération viticole, qui a bien failli s'arrêter à son père, Guy. En effet, ses cinq frères et sœurs n'étant pas intéressés par les vignes, c'est lui, le petit dernier, qui a repris le domaine en 2012, car il n'imaginait pas un avenir autrement que sur ces quatre hectares pentus près

de l'Allondon, où quatorze cépages sont cultivés et vendangés à la main.

Après des études de viticulture à Marcelin et deux ans d'apprentissage chez Bernard Conne à Peissy, il a peaufiné ses connaissances à Changins. «Ma première cuvée 2011 ne m'avait pas satisfait. J'ai décidé de la garder pour les barbecues avec les copains.» Mais la 2012 se révèle bien meilleure grâce à une méthode de vinification particulière. Les raisins sont versés dans des tonneaux en chêne et juste après la première fermentation alcoolique, ils sont pressés puis vieillissent en barriques de 300 litres pendant un an, voire plus. «Ce vin pour les copains était trop bon pour les co-



Mathurin Ramu a repris le domaine de Chafalet en 2012. F. MENTHA

pains, je l'ai mis en bouteilles. Et à l'avenir, j'ai l'intention de le commercialiser en mathusalems (6 litres)», lance-t-il.

Autres lauréats

La remise des prix de la Sélection des vins de Genève s'est déroulée dans la cour de l'Hôtel de Ville. Soixante dégustateurs ont noté 654 vins (voir la «TG» du 18 juin). La plus haute distinction, le San-

glier de bronze, a été attribuée à la cave Les Crétets, à Peissy, pour son pinot noir 2014. Coup double pour Philippe Plan qui reçoit également le Renard des cafetiers pour son cabernet franc 2013.

Quant au Trophée tradition et à la «Fouine» de la presse, ils récompensent respectivement le Domaine des Perrières à Peissy le Domaine des Alouettes, à Bourdig-

PUBLICITÉ

Pour le meilleur de nos terroirs:

Offres valables exclusivement dans les magasins Coop genevois, vendredi 3 et samedi 4 juillet 2015 dans la limite des stocks disponibles.



20%

3.80

au lieu de 4.80

GENÈVE

LAUSANNE

YVERDON

CHAM

SAINT-REMY

SAINT-JEROME

SAINT-PIERRE

SAINT-VINCENT

SAINT-ANDRÉ

SAINT-LEONARD

SAINT-EMILIE

SAINT-ANTOINE

SAINT-ROCH

SAINT-PIERRE

SAINT-VINCENT

SAINT-ANDRÉ

SAINT-LEONARD

SAINT-EMILIE

SAINT-ANTOINE

SAINT-ROCH

Tomates en grappes, le kg



3.95

FÊTE DE LA TOMATE

UNION MARAÎCHÈRE DE GENÈVE

Présence de Coop à la Fête de la Tomate les 4 et 5 juillet, animations et concours!

naturaplan

SAINT-REMY

SAINT-JEROME

SAINT-PIERRE

SAINT-VINCENT

SAINT-ANDRÉ

SAINT-LEONARD

SAINT-EMILIE

SAINT-ANTOINE

SAINT-ROCH

Basilic bio Coop Naturaplan, le pot ø 10,5 cm



Pour moi et pour toi.



«On aime montrer comment produire une tulipe»

A Plan-les-Ouates, Pierre-Alain Gaud et son épouse valorisent un terroir fleuri. Sur les marchés aussi

Samedi matin, 9 heures, au marché de Carouge. Entre les fromages et les salades, un stand à roulettes détonne. Multicolore, parfumé... C'est celui de Pierre-Alain Gaud, horticulteur genevois, qui présente sa production de fleurs 100% locales. Lys, géraniums, tulipes, tous ont poussé à Plan-les-Ouates, sur le domaine familial.

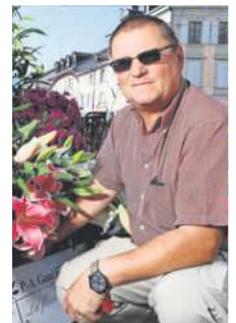
Quinze mille mètres carrés de fleurs variées et de pépinières, voilà le lieu de travail de Pierre-Alain Gaud et de son épouse, Patricia. Ancienne comptable, c'est avec son mari qu'elle se forme à l'horticulture. Mais son domaine de prédilection, c'est la création florale. C'est elle qui imagine les bouquets. «Ma femme est une artiste!» assure son époux.

La production, sous serre, rime avec terroir et écologie. «Nous ne chauffons pas les serres en hiver. Nos plantes sont adaptées aux conditions locales», annonce Pierre-Alain Gaud, qui a repris le domaine de son père il y a bientôt trente ans.

Saison après saison, les fleurs se suivent mais ne se ressemblent pas. «De janvier à avril, nous récoltons les fleurs à bulbe, notamment les tulipes, les jacinthes et les jonquilles», explique l'amoureux des fleurs. Entre avril et août, ce sont les plantes de balcon qui nous occupent, soit les géraniums, les pétunias et une cinquantaine d'autres espèces de plantes d'été, notre spécialité.

Pour présenter sa production, Pierre-Alain Gaud fréquente les marchés. «Nous sommes présents à Carouge, le jeudi après-midi et le samedi, et au marché de Plan-les-Ouates, le jeudi matin.» Qui souhaite se procurer des fleurs valorisant le terroir genevois peut aussi se rendre directement au domaine de la famille Gaud: «4000 m² de nos serres permettent la vente directe.»

Visiter le domaine fait véritablement partie de la philosophie «terroir» de Gaud Fleurs, «du produc-



Pierre-Alain Gaud au marché de Carouge. PATRICK GILLIERON LOPRENO

teur au consommateur». «On aime montrer aux gens comment produire une tulipe, ce qui se passe dans les serres», révèle l'horticulteur formé à Lullier. Le label GRITA certifie ses fleurs pour leur couleur locale, mais c'est aussi une question sociale. «Je n'ai pas beaucoup d'employés, mais ils sont chez moi depuis longtemps et n'ont pas l'air d'avoir envie de partir!» Quant aux conditions techniques et sanitaires, Pierre-Alain Gaud sourit: «On est très au point à ce sujet. La commercialisation est plus compliquée.» La concurrence est rude. L'importation de fleurs est souvent la règle: «En faisant du local, en évitant les transports, on produit une fleur fine, qui n'a pas été transbahutée et donc de très bonne qualité.»

Au fil des années, Gaud Fleurs introduit de nouvelles plantes à son assortiment. «En ce moment, les espèces anciennes redeviennent à la mode.» Pierre-Alain Gaud a aussi développé un service atypique: planter les fleurs de balcon de ceux «qui n'aiment pas se salir» et livrer les bacs tout prêts. «On lutte contre la concurrence avec nos moyens, alors, pour sauver le marché local, il faut y croire!» Lucile Fehlbaum

Gaud Fleurs Genève Etablissement horticole, 20, chemin des Vaulx, 1228 Plan-les-Ouates. Tél. 022 771 16 88. www.gaud-fleurs.ch

Poulailler géant



Il a fallu quatre ans à Florian Baudet pour mettre en place son projet de production d'œufs GRTA. MAGALI GIRARDIN

A Céligny, les poules pondent local et éthique

Un producteur genevois se lance dans la production d'œufs GRTA. En grand!

Lucie Fehlbaum Céligny

Le 7 mai passé, les 68 hectares de terrain de Florian Baudet, agriculteur à Céligny, ont été envahis par une véritable armée: 13 000 poules pondeuses ont pris leurs quartiers à la ferme La Pièce, propriété de la famille Baudet depuis presque cent ans, dans l'enclave genevoise située en pays vaudois.

Florian Baudet a pris la décision de se lancer dans la production d'œufs il y a cinq ans. Jusqu'alors, seules les vaches laitières faisaient vivre l'exploitation. «Le marché du lait n'était pas excellent, raconte l'agriculteur ge-

nevois. En 2010, on me demande en rigolant, à l'apéro, si je ne veux pas prendre des poules. J'ai réfléchi et deux jours plus tard, le projet était lancé.»

Après la blague de l'apéro
Quatre ans, c'est le temps qui a été nécessaire à la mise en place de cette aventure. «Nous avons dû trouver un constructeur, passer des expertises. Ça ne s'est pas fait du jour au lendemain.» Le poulailler, immense, trône désormais près de la ferme familiale.

Au cours de la réalisation du projet, l'agriculteur a cessé la production laitière. Un pari risqué, réalisé prudemment.

«Un acheteur national recherchait des producteurs d'œufs genevois, explique Florian Baudet. Nous avons signé un contrat d'achat avant de nous lancer.» Des œufs genevois, donc GRTA? Hé oui! Les poules de Céligny pondent des œufs gratifiés du label

Genève Région - Terre Avenir, le repère parmi les produits du terroir genevois, et cela malgré leurs origines fribourgeoises. «Bon, les poules ne sont pas genevoises, reconnaît leur éleveur. Mais elles pondent dans le canton, en plein air. Et elles sortent tous les jours.»

C'est vrai que ces poules vivent une vie de luxe. Pour la saison froide, un «jardin d'hiver» a été aménagé autour du poulailler. Pendant les beaux jours, trois hectares de pâturages leur permettent de gambader librement. Une aubaine pour les prédateurs? «Treize mille poules en groupe, ça peut faire peur, rassure Florian Baudet. Mais le domaine est entouré de forêts, il faut donc faire attention aux rapaces qui peuvent les emporter sans problème.»

Douze mille œufs par jour
Les poules âgées de 6 mois viennent de commencer à pondre. Environ 12 000 œufs quittent quoti-

diennement la ferme La Pièce. «Nous allons développer le marché des œufs GRTA», révèle Florian Baudet. Certains sont vendus directement sur place. Les autres sont distribués à travers le canton et dans quelques épiceries vaudoises, enclave oblige.

Aussi des céréales

En plus des poules, Florian Baudet travaille ses 68 hectares de cultures céréalières. Il admet fournir une grande partie du travail seul. Les horaires sont exigeants: de 6 heures du matin à midi au poulailler pour récolter les œufs, qui sont envoyés directement aux commerces. L'après-midi dans les champs, avec une pause d'une heure pour installer les poules pour la nuit. Elles s'endorment à 17 h 30... A l'heure des poules, quoi!

Ferme La Pièce Route de Crassier 51, 1298 Céligny.

Les pommes vont fréquenter les tomates

La cidrerie de Meinier sera de la fête. Une pomme peut se marier avec la tomate

La Fête de la tomate, dès ce soir sur la place de Sardaigne, est aussi une excellente occasion pour parler de pommes. En effet, le fruit (dégusé en légume) préféré de l'été n'est pas seul maître à bord de ce festival du terroir. Le label GRTA (Genève Région - Terre Avenir) y envoie ses meilleurs ambassadeurs, toutes catégories confondues.

Et côté pommes, c'est la cidrerie de Meinier qui fait foi. Seule à posséder le label, elle proposera jus, cidre et «vin» à base de pommes 100% genevoises à l'occasion du raout tomaté. «Ça fait une poignée d'années qu'on y va, et on est toujours super-content, assure Claude Ménétrety, l'un des trois propriétaires de la cidrerie de Meinier. L'ambiance est excellente et on fait connaître nos nouveautés. Mais c'est le jus qui marche le mieux.»

Une idée était née

L'histoire de la cidrerie de Meinier démarre par un constat malheureux: les pommes à jus sont payées au lance-pierre par les grossistes. Claude Ménétrety, arboriculteur de son état, réalise cela il y a dix ans. Son domaine, sis à Meinier, compte 12 hectares de pommiers. Soit 400 tonnes de pommes par année, destinées à la consommation. Mais les «déchets» sont transformés en jus. Ainsi naît l'idée d'ouvrir sa propre cidrerie, «pour valoriser le produit». Avec deux amis et collègues, Alexis Corthay et Gérard Fonjallaz, il démarre la production en 2005, sur le domaine de Meinier.

«C'était un gros investissement, un défi, révèle Claude Ménétrety. On a commencé avec 50 000 litres de jus de pommes par an. Aujourd'hui, on en presse 300 000! On rachète les fruits d'autres agriculteurs genevois, pour assurer la production. Mais on paie mieux que les grossistes.»

Si le business du jus de pommes est florissant, Claude Ménétrety a un mantra: «Travailler pour ne pas amener une pomme à la cidrerie.» Vingt-cinq personnes œuvrent dans ses vergers, pour la

cueillette, à la recherche des plus jolies galas, goldens ou tentations. «On passe jusqu'à trois fois pour cueillir les pommes les plus rouges possible.» Et donc les plus appétissantes. Mais les moins chancelées ont de jolies possibilités de reconversion. «Il faut innover ici aussi», affirme Claude Ménétrety. Après le jus de pommes, le cidre doux, «fait comme le champagne». Puis «Séduction», un vin doux qui n'a pas le droit d'en porter le nom, faute de raisin. Des nouveautés distillées au compte-gouttes: 1200 bouteilles de chaque sorte sont produites par année.

Evolution permanente

Les contenants aussi évoluent à la cidrerie de Meinier. Des traditionnels cubitainers de cinq ou dix litres, le jus de pommes local se fait plus chic. «Toujours plus de clients viennent nous chercher. Un grand hôtel de la rade nous a demandé des petites bouteilles en verre, pour offrir dans les chambres avec du chocolat.»

Malgré son succès, Claude Ménétrety garde la bougeoite. «On se lance dans la cerise, révèle-t-il. Tout le monde m'en demande, au point qu'elles sont vendues d'avance. Mais il faudra deux ans de patience. Le temps qu'elles poussent!»

Cidrerie de Meinier Route de Compois 19, 1252 Meinier. www.cidriedemeinier.ch

En vente directe

Les pommes de Meinier sont en vente directe à la ferme et peuvent s'acheter dans la plupart des grands magasins. Le jus, conditionné en cubitainers de 3,5 ou 10 litres, est également disponible à la ferme et dans différents points de vente à travers le canton, listés sur le site Internet du domaine. Pour les locavores confirmés, le jus de pommes de Meinier se glisse aussi dans les paniers TourneReve, qui proposent divers produits du terroir (www.affairetourneve.ch). Le cidre ainsi que «Séduction» sont en vente directe au domaine. **L.F.**

PUBLICITÉ

Les produits genevois

Je ne vois que ça!

FARINE FLEUR
FARINA FIORE
WEISSMEHL
UN PRODUIT DU TERROIR GENEVOIS
1 kg Net

GENÈVE RÉGION TERRE AVENIR

1 label, 500 produits.

www.geneveterroir.ch

Contrôle qualité

Samedi 15 août
Le rallye gourmand partira de Soral

La première édition avait ravi les amoureux de la nature... et les épicuriens! Questionnaire en main, les équipes avaient alors musardé dans le Mandement et dégustés des mets du terroir et des vins genevois. La deuxième édition était attendue, elle aura lieu exactement un an après, soit le samedi 15 août. Cette fois-ci, le départ est prévu à Soral. Ce sera l'occasion de visiter cette région en se baladant, de rencontrer aussi les vignerons du cru et de se régaler les papilles durant le parcours. A l'heure actuelle, les préparatifs vont bon train. Aux fourneaux, différents acteurs du terroir genevois. Les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes et il suffit de quelques clics sur www.geneveterroir.ch pour participer et obtenir des informations sur le déroulement de la journée. **T.T.**



Dans sa cidrerie, Claude Ménétrety est toujours à la recherche de nouvelles productions. FRANK MENTHA

Hôtel Royal, ambassadeur du terroir



Le chef Armel Bedouet et sa brigade dans les cuisines de l'Hôtel Royal Manotel. GEORGES CABRERA

Armel Bedouet fait la fête à la tomate

Le chef du restaurant Le Duo a élaboré deux entrées tomates qu'il propose désormais

Alain Giroud

La Fête de la tomate titille l'imagination d'Armel Bedouet, l'excellent chef du Duo, le restaurant à double détente de l'Hôtel Royal, à la rue de Lausanne. Pour cette occasion, il a élaboré deux entrées qu'il met à ses cartes, côté gastronomique et côté bistrot. Le carpaccio de tomates au pesto de basilic garni de billes de mozzarella croustillantes est servi côté bistrot, le méli-mélo de sept variétés dans tous leurs états du côté gastronomique.

«C'était un beau défi à relever, explique le chef. J'ai d'abord réalisé une approche simple, une variation sur l'entrée classique, tomates-mozzarella. J'utilise la variété «tentation» pour construire une rosace. Je ne les monde jamais (*ndlr: les peler*), car la valeur gustative de la peau est très intéressante.»

Armel Bedouet assaisonne son carpaccio d'un véritable pesto. La recette originale ne comprend pas d'ail. Il blanchit pendant trois minutes des feuilles de basilic, les refroidit dans une eau glacée, avant de les sécher et de les mixer avec une bonne huile d'olive, des pignons de pin et du parmesan

moulu. Les tomates sont nappées de cette crème verte et garnies des billes de mozzarella frites. Pour cela, il les panne à l'anglaise: enrobage de farine, puis d'œuf battu, enfin de chapelure. Elles passent alors dans un bain d'huile à 180 °C, s'égouttent sur un papier absorbant avant d'atterrir sur le cercle rouge qui les attend.

Sept variétés en scène

Pour la carte du restaurant, le chef a conçu une entrée plus complexe où il met en scène sept variétés de tomates, toutes cultivées à Genève. La datterino est un petit fruit allongé de la forme d'une datte, d'où son nom. Elle est présentée en rouge et en jaune. La phylovita se décline en grappes, la cœur-de-bœuf se gonfle d'importance, les autres sont de toutes les couleurs, noire de Crimée, rose de Berne ou green zebra.

Tranchées en petits disques ou en quartiers, alignées comme à la parade, elles se parent de touches de gelées à base de chair ou d'eau



LAURENT GIRAUD

de tomate. Cette dernière entre aussi dans la composition d'une tuile au piment d'Espelette qui ajoute du croquant à la fête... de la tomate!

Et vient la sublime pintade

Après ces entrées en matière estivale, découvrez à tout prix le suprême de pintade de Bresse chez Miéral. Il est rôti avec tant de précaution que sa chair est nacrée et reste surtout juteuse, un exploit pour tous ceux qui ont tenté de cuire cette espèce de volatile. Armel ne le place pas sous vide, mais, après marquage, le laisse s'alanguir à très basse température. Il se déguste avec des cercles de polenta gratinée au parmesan et une fricassée de morilles et fèves. Un joli moment gourmand.

Mais l'aile de pigeon, servie presque bleue, n'a rien à lui envier. Elle fond en bouche et trouve dans les asperges vertes de Provence et les mini-artichauts violets de Bretagne de parfaits compa-



Des plats alléchants, composés autour de la tomate. DR

Top Terroir

Avec Estèbe



Le tartare de tomate qui va bien



Un tartare à cuisiner dare-dare. Notez l'utilisation dramatique autant qu'émouvante de la lumière du jour. ESTEBAN 1^{er}

Un autre jour, à la réunion de rédaction de la Tribune du Terroir, le patron est arrivé déguisé en grosse tomate. Avec une énorme boule en mousse rouge autour de la taille et une petite perruque verte sur la tête. Forcément, bon nombre d'entre nous se sont mis à glousser. Le boss en cœur-de-bœuf, voyez-vous, c'est quand même divertissant. Il nous a illico foudroyés d'un des regards minéraux dont il a le secret, en sifflant: «Mesdames, messieurs, j'espère que mon costume du jour est clair.» Oui, chef «Pour le numéro du 4 juillet, il nous faut de la tomate. De la tomate de proximité. De la tomate de Genève. De la tomate à tous les étages.» Oui, chef! Sur ce, il a effectué un étrange petit tour sur lui-même, façon ballerine, comme pour souligner son propos. Impressionnant. Nul ne songeait plus à rire autour de la table. Il allait falloir tomatier dur. Dès la réunion achevée, on a parcouru la littérature et notre for intérieur pour trouver l'idée qui va bien. Au bout de trois jours sans sommeil et autant de nuits éveillées naissant enfin le concept modeste mais mirobolant de ce tartare de tomate à la feta, noix de cajou et olives noires.

Voilà la marche à suivre, très chers. Emiettez un bout de feta,

mettez-le à mariner avec une grosse lichette d'huile d'olive, quelques gouttes de citron, quelques olives noires hachées menu et trois tours de moulin à poivre.

Ecrabouillez les noix de cajou (grillées et salées); émincez le persil.

Pelez et épépinez une bonne tomate (par bec à nourrir) charnue et mûre, cultivée sous serre et avec amour par un producteur genevois. Taillez en minicubes. Pressez au fond d'une passoire afin d'égoutter un max. Puis touillez délicatement avec la feta, l'huile, les olives et le persil. S'il le faut, rectifiez l'assaisonnement d'une pincée de sel et d'un filet de vinaigre. Moulez en mameion mignon, en cernant le tartare de miettes de cajou. Et avalez-moi ça avec (rayez la mention inutile)

- l'apéro
- la cousine Lucie, qui est bigote d'autres antipasti mimitis
- de belles tranches de jambon cru
- le concierge, qui fait de l'escrime
- un gamay naturel et tonique
- une solennité exagérée
- le chef déguisé en tomate

Top Slurp, l'adresse
<http://jeromeestebe.blog.tdg.ch>

CONCOURS

Jouez avec la Tribune du Terroir et gagnez un magnifique panier garni d'une valeur de CHF 300.-

Contenu du panier

- Lentilles
- Cardons
- Huile de colza
- Miel
- Bière
- Cidre
- Hydromel
- Huile de tournesol
- Sirop
- Terrine
- Saucisse de bœuf
- Jus de pommes
- Vin
- Mousseux

Gagnant du dernier concours : M. Jean-Paul Amiet, Versoix



PAR SMS (Fr. 1.50/sms)
 Tapez TDG TERROIR
 Envoyez le message au numéro 8000

PAR TELEPHONE
 (Fr. 1.50 l'appel depuis une ligne fixe)
 0901 02 00 00
 Code 60

PAR CARTE POSTALE
 Envoyez une carte postale avec vos coordonnées à l'adresse :
 Tribune de Genève - Concours Terroir
 CP 5503 - 1211 Genève 11

Détail de participation : mercredi 8 juillet à 22h
 Conditions sous www.tdg.ch/concours

Tribune de Genève

Tribune de Genève

Tribune du Terroir
 Supplément de la Tribune de Genève
 Rédacteur en chef responsable:
 Pierre Ruettschi

Responsable du supplément:
 Denis Etienne
 Partenariat: réalisé en collaboration avec l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE).
 Publicité Print Suisse romande
 Tamedia Publications romandes
 Direction: 11, rue des Rois, 1204 Genève
 Tél. +41 22 322 4000.
 Fax +41 22 781 01 07
 Une publication de
 Tamedia Publications Romandes.