

GenèveWeek-**été**

Arts et scènes

Gottfried Honegger met du relief à Beaubourg. Page 22



Best-seller

L'intestin devient un phénomène de librairie. Page 20

Routes suisses

De Lugano à Viège, frissons et sueurs sur la moto. Pages 24, 25



L'ado Titeuf se prend une baffle! La suite de notre Zep exclusif

Page 21



CHUIS P8 UNE TACHE, MOI!

LES FIILLES!

Christophe Bosson, vigneron, agriculteur et producteur de remarquables pâtes à Aire-la-Ville, avec deux beaux bouts de notre terroir dans les mains.

PASCAL FRAUTSCHI

Ciel, mon terroir!

Les victuailles de proximité ont une cote folle. Ainsi, au bout du Léman, les urbains ne jurent plus que par les produits venus de leur campagne régionale. D'où la prolifération d'épicerie online spécialisées dans les mets autochtones. A une semaine du 2e Rallye gourmand dans les vignes genevoises, présentation de l'«e-terroir», qui réconcilie modernité informatique et retour aux sources alimentaire



Week-end en été

L'«terroir», ou le miam d'ici à portée de clic

Les produits de proximité affolent les appétits autochtones. Alors que se trame le 2e Rallye gourmand dans le vignoble genevois, tour d'horizon de ces nouvelles boutiques en ligne avec le terroir culinaire comme fonds de commerce

Jérôme Estébe
Avant, il n'y avait pas 36 solutions. Le Genevois désireux d'avaler des victuailles produites dans son canton devait faire ses emplettes au marché du coin, chez le maraîcher local. Ou bien filer en voiture pour aller patisser avec les producteurs sur leur lieu de labeur. A moins de s'inscrire aux premières distributions de paniers contractuels, qui étaient, et demeurent, drôlement cool. Tout en présentant deux ou trois contraintes. L'absence de choix, en particulier. Tiens, encore des colvras. Comme la semaine passée. Et comme celle d'avant...

ment les grandes enseignes, qui ont récemment flairé la «terroirmania» ambiante, le dragage à coups de têtes de gondole et de pubs géantes. Mais en plus, il peut croquer dans les trésors de l'agriculture indigène sans même bouger les fesses de devant son ordinateur. D'un simple clic. Ou deux. Depuis peu, en effet, ont éclos maints sites spécialisés dans l'e-commerce de produits alimentaires de proximité. C'est un *trend*, comme on dit, un vrai, un gros, un baléze, qui reflète l'appétit galopant autant que louable pour des victuailles saines, éthiques et démondialisées. Amen.

Cela dit, l'avènement de cet «terroir» (si vous nous permettez le néologisme branché) soulève quelques questions. Primo, la notion de proximité devrait finir avec convivialité, lien social, rencontre et tout ça. Acheter sa pitance près de chez soi, c'est tailler le bout de gras avec ceux qui l'ont produit. Découvrir des trognons, des parcours, des savoir-faire. Aller donc discuter agriculture avec votre souris et mildiou avec votre disque dur.

Lard genevois
Deuzio, même si le phénomène de l'épicerie locale online s'avère en plein boom un peu partout en Occident, Genève a la taille qu'elle a, tant par sa surface cultivable que par son nombre de bouches responsables à nourrir. La vague d'adresses de ce type récemment apparues sur le Web semble déjà filer avec le seul critique. Y aura-t-il de la place pour tout le monde? Pas si sûr. L'avenir proche pourrait trancher dans le lard. Genevois, le lard, bien sûr. En attendant, petit tour d'horizon.

Têtes de gondole
Ca, c'était encore il y a quelques années. Désormais, le locavore autochtone n'a plus de mal à dénicher les produits de proximité. Les sites de vente en ligne ont organisé des dégustations, des visites et autres sorties péda-gogico-récréatives à la rencontre des hommes et femmes de la terre (*lire encadré ci-dessous*). Non seule-



Les épicerie genevoises dans la Toile

● **Espace Terroir**
Voilà qui pourrait être le précurseur de la proximité gourmande 2.0, en tout cas sous nos cieux. C'est en 2009 que Guillaume Lambert lance son entreprise de vente de produits régionaux sur le Web. Depuis le marché de Budé au tout début, puis des locaux de l'Union maraîchère de Genève ensuite. Le principe: l'enseigne propose de livrer à domicile un panier de fruits et légumes locaux par semaine, en y ajoutant, selon envie, confitures, soupes ou moultardes. Traçabilité, fraîcheur, gourmandise. Démarrage fulgurant. Des 12 paniers hebdomadaires vendus à son ouverture, Espace Terroir grimpera jusqu'à 750 livraisons en 2011.

le Web, le client choisit le «marché» le plus commode pour lui. Soit l'un des dix lieux partenaires de l'enseigne: restos, associations ou boutiques, éparpillés aux quatre coins de Genève. Notre chaland remplit ensuite virtuellement, toujours - son panier selon l'offre du moment: poissons du lac, bières, céréales, pain, graines, huiles, légumes, saucisson, etc. Puis va récupérer ses achats, le jour dit, chez l'un des «tenanciers» suscités. Entre-temps, nos entrepreneurs ont assuré la livraison des producteurs au point de vente.

Chacun des trois maillons de la chaîne est d'ailleurs rétribué. Pas encore de quoi rouler sur l'or pour les instigateurs de l'affaire. «On ne se verse pas de salaire et conservons tous trois nos boulots à côté», raconte Daniel, l'un des fondateurs. On n'avait pas vraiment mesuré la masse de travail que le projet représentait. Le grand défi sera d'atteindre le seuil de rentabilité. Pour cela, une seule solution: être présent dans d'autres cantons.»

«Aujourd'hui, on tourne autour des 450 par semaine, confie Guillaume Lambert. On a réduit le nombre de paniers pour privilégier l'épicerie: bières, jus de fruits, mozzarella, miels, sirops, huiles... Il y a une effervescence folle autour des produits de proximité. Quand j'ai monté mon affaire, il y avait 800 personnes sur la liste d'attente des Jardins de Cocagne qui voulaient leur panier d'été, les grandes surfaces y sont mises. Les marchés à la ferme se multiplient. Les boutiques sur le Web aussi. Genève est petit et les marges maigres. Il faut trouver son créneau. Se différencier. Proposer aux gens des découvertes, des recettes, des idées écologiques...»

«**www.dici-meme.ch**
Karibou
Tout jeune itou, le site genevois Karibou a vu le jour au printemps dernier. Et demeure, au dire de ses artisans, «en phase de lancement». Quand y croise un aléchant assortiment de vivres d'ici: huiles, vins, produits frais, viandes... L'idée est ici d'appliquer les principes du *peer to peer*, voire de *fabrication*, au miam local. Il faut imaginer une sorte de marché en ligne avec des échoppes indépendantes. «Chaque commerçant, artisan ou producteur utilise notre site Web

comme une extension de son propre commerce, de manière quasi autonome», explique Delphine et Olivier, cofondateurs de la plate-forme. Il gère les descriptions des produits, les prix, les promos. Il peut interagir avec les clients. Nous n'intervenons qu'au moment de la collecte et de la distribution. Karibou n'est donc pas un revendeur, mais un partenaire, qui propose un service supplémentaire, une vitrine et une logistique.» Pratique-ment, l'entreprise remplit son cahier sur le Web. Et se fait livrer, à vélo, au minimum un jour et demi après sa commande. Les débuts s'avèrent prometteurs. Mais le Karibou en a sous le capot.

«**www.espace-terroir.ch**
D'ici Mème
Né il y a moins d'un an des cogitations d'un trio de jeunes Genevois, D'ici Mème a élaboré un système miam. Sur



Le Rallye gourmand dans les vignes genevoises

Hâtez-vous, braves gens! Il ne reste qu'une petite dizaine de places pour le Rallye gourmand du vignoble genevois. Et peut-être un poil moins au moment où vous lirez ces lignes. Il se déroulera le samedi 15 août dans les communes de Sorat et de Lacornex. Et promet plein de surprises, énigmes et rigolades. Deuxième du nom, la manifestation entend faire découvrir les merveilles de la campagne genevoise aux urbains. Pour cela, huit petits kilomètres d'un parcours champêtre, ponctué par des haltes chez les vigneronnes du coin. A chaque étape, les participants dégusteront les crus des producteurs, certes, mais savoureront aussi deux entrées successives, plus un plat principal (un boeuf à la broche de la race limousine), les moins de 16 ans.

Quelques boutiques du terroir où acheter les vivres d'ici

● **La Ferme de Budé** C'est là une charmante anomalie dans le béton urbain. Né il y a un bon demi-siècle dans un petit Saconnex alors rural, ce marché à la ferme s'est retrouvé petit à petit cerné par la ville, ses barres d'immeubles et son boucan automobile. Qu'importe! Les trois complexes qui règnent désormais sur Budé gardent le cap, en ouvrant trois fois par semaine l'ancienne écurie de la ferme aux chalandis. Sur les étals: fruits et légumes de l'exploitation, mais aussi une ribambelle de produits aussi bio que régionaux. **Inscriptions**, www.genevetour.ch. Prix: 80 fr. pour les adultes; 40 fr. pour les moins de 16 ans.

Quelques héros du terroir genevois...

De gauche à droite et de haut en bas: Michel Courtois, agriculteur sur les hauteurs de Versoix, en osmose avec ses pruniaux; la Ferme de Budé, marché à la ferme, au Petit-Saconnex; Claude et Claudine Rosset, producteurs de pommes à Veyrier; Léonard d'Arce, boulanger sur les marchés genevois; Jean-Charles Argand, maraîcher à Corsier; Hugo Dufour et Vanille Apothéloz, des Potagers de Gaia, quelques tomates 100% genevoises au seuil du rougejoie; Raphaël Pluz, DJ et vigneron à Hermance; les vaches piémontaises de Claude Mercier à Collex-Bossy; Gérard Fontallaz, de la distillerie de Meinier; la distillerie de Saconnex-d'Arve; Claire-Lise Boujon, la «Madame Rhubarbe» de Meinier; Guy Ciclet, maraîcher barbu et activiste sur les marchés genevois; les cochons (et futures longoles) de Liliane et Marc Graf à Bernex; Nicola, maître fromager à la Casa Mozzarella de la Rue; Diérette, (PRACAL BRASSERIE/ILLINOIS WOLFGANG/TEVE TANKER, GOMEZ/GEORGES CABRERA/AUBRENT GUBRAU/PAOLO BATTISTON)

Quelques héros du terroir genevois...

Nature en vrac: Tel est le nom d'une épicerie qui ouvrira courant septembre sur la place des Grottes. L'originalité du projet se cache dans le nom de l'enseigne. Le vrac, donc. Car chez Mariana et Marcela, les deux tenancières, l'emballage est banni. On achète juste selon ses besoins, en remplissant ses propres récipients ou de simples cornues de papier. La boutique devrait aligner un bel assortiment de comestibles genevois, mais aussi des cosmétiques, des croquettes pour les toutous et des produits d'entretien. Le tout plus bio que... JEST. Place des Grottes 1