

Le poulet et le bœuf s'unissent à **Satigny**  
Page 2



Restaurants du terroir: des **bons** de 150 fr. en jeu  
Page 6



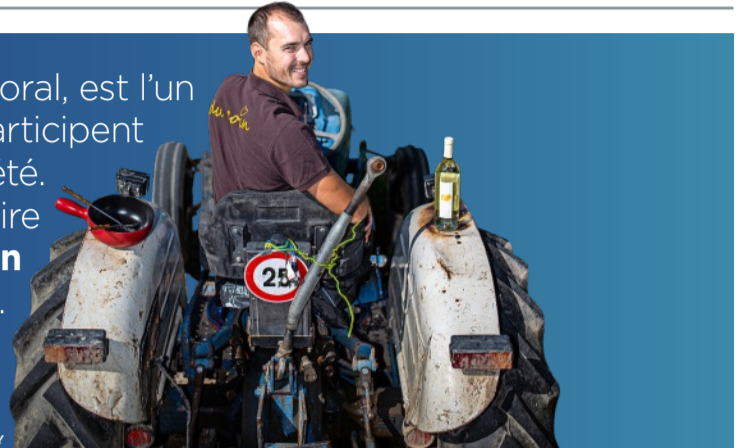
Le **Rhône** en fil rouge d'une balade gustative  
Page 4

# Tribune du Terroir

La Mermière, à Soral, est l'un des 27 domaines qui participent aux Caves ouvertes cet été. Son copropriétaire **Christophe Batardon** mise sur l'œnotourisme.

Page 5

PIERRE ALBOUY



Un supplément de la Tribune de Genève

# Un week-end à la campagne

La campagne regorge de trésors. Restaurants ouverts le dimanche, Caves ouvertes le samedi, balades champêtres ou découvertes gustatives, les acteurs du terroir genevois se sont pliés en quatre pour vous offrir un riche et bel été.

**Escapade bucolique à Choulex, au Domaine de Crève Cœur. Une nuit entre chants d'oiseaux et confitures maison.**

Mathias Deshusses

Lâchez prise et laissez-vous emmener, le temps d'un week-end, à la découverte des perles de la campagne genevoise. Lorsqu'on découvre le Domaine de Crève Cœur, un immense sentiment de sérénité nous envahit. Niché sur une colline, entre un étang sauvage et la petite église de Choulex, le lieu offre une parenthèse hors du temps. Préservé du fracas incessant de la ville et à l'écart des rubans asphaltés à forte fréquentation, c'est un havre de paix dans lequel on semble avoir été parachutés.

Accueillis par les chants omniprésents d'oiseaux ravis de la quiétude des lieux. Et par *Gitane*, un berger australien âgé de 8 ans en quête perpétuelle de câlins. «C'est un privilège permanent de vivre ici!» s'exclame Jean Rivollet, qui a toujours vécu sur le domaine familial.

Un corps de ferme datant du XVII<sup>e</sup> siècle, dont la générosité du volume n'a d'égal que le charme des vieilles pierres et de la verdure. Un espace intérieur qui a poussé le maître des lieux, il y a plus de quinze ans, à créer des chambres d'hôte avec son épouse, afin d'offrir à une poignée de privilégiés la possibilité de profiter de ce cadre d'exception.

Aujourd'hui, c'est avec sa compagne, Liliane, qu'il accueille sur place les amoureux et les épicuriens. Six chambres (ainsi qu'un dortoir) proposent hospitalité et confort, avec plancher qui craque et hauteur sous plafond. De quoi se sentir, assurément, comme à la maison! Avec de surcroît des tarifs accessibles, dès 65 francs la chambre simple et 120 francs la chambre double, qui s'entendent taxes, carte journalière de bus et petit-déjeuner compris.

**Miel et confitures maison**

Un petit-déjeuner en forme de comptoir des délices. «Le miel vient de nos propres ruches», explique Liliane, ravie de pouvoir prendre soin de ses



Jean Rivollet pose aux côtés de sa compagne, Liliane, devant le domicile familial. Sans oublier «Gitane», leur berger australien âgé de 8 ans. M.D.

## Un chagrin d'amour inconsolable

Il faut remonter au XVIII<sup>e</sup> siècle pour comprendre l'appellation du lieu. «Selon la légende, un baron de Basse-Normandie, amant secret de Marie-Antoinette, n'aurait pas supporté qu'elle manque son évocation et soit condamnée à l'échafaud, explique Jean Rivollet. Fou d'amour, il se serait donné la mort dans le petit bois qui surplombe la propriété, d'où le nom de Crève Cœur.» Constitué de pins noirs d'Autriche en hommage à la reine déchuée, il porte depuis plus de deux siècles le lourd fardeau d'un chagrin d'amour inconsolable. M.D.

hôtes. «Et les confitures sont faites maison par Jean!» précise-t-elle en souriant. Mûres, cerises, raisinets ou pêches de vignes, autant de parfums directement issus du luxuriant jardin, cadre idyllique pour se ressourcer.

**S'impregnier des lieux**

Que faire une fois sur place? Profiter de la tranquillité de l'endroit ou partir à la découverte des trésors de la région? Si le cœur vous en dit, le paisible village de Choulex est le point de départ du Sentier des vignes, un itinéraire qui vous emmènera à travers le vignoble jusqu'à Hermance, en traversant entre autres les villages de Jussy, Gy et Corsier. Une balade de quelque 18 kilomètres serpentant entre bois et ruisseaux, pour une demi-journée de marche. Elle débute au pied d'un petit bois de pins noirs chargé d'histoire.

Au retour, en cas de fringale, qu'elle soit légère ou gargantuesque, il y a le Café des Amis. Un bistrot de village à l'atmosphère conviviale, qui fait la part belle aux produits du terroir. Un coup de cœur? «Le tartare de bœuf, répond sans hésiter Jean. Et les filets de perches, bien sûr, en plat du jour tous les vendredis à midi. Mais il faut impérativement réserver, car c'est complet plus d'un mois à l'avance!» Le ton est donné.

Pour ceux qui le souhaitent, il y a aussi la table d'hôte. Jean et Liliane reçoivent avec plaisir des groupes pouvant aller jusqu'à 150 personnes à la belle saison, avec le traiteur Genecand au baromètre gastronomique. Là aussi, les produits frais et de la région sont à l'honneur, pour des mariages, des baptêmes ou, plus simplement, des réunions de famille. Quoi de plus magique que de prendre l'apéritif dans le somp-

teux jardin qui offre une vue imprenable sur le Mont-Blanc?

Si Jean ne s'occupe plus de la vigne, il se réserve cependant quelques grappes, qu'il fait vinifier pour son plaisir et pour celui des connaisseurs. Une production ultraconfidentielle d'un cépage peu répandu dans le canton. La mondeuse blanche du Domaine de Crève Cœur, un 1<sup>er</sup> cru du coteau de Choulex, est fleurie et aromatique.

Sans acidité, elle se laisse déguster avec plaisir et offre une légèreté appréciable avec les fortes chaleurs de l'été. L'idéal, au pied d'une bâtisse contre laquelle s'accroche, avec vigueur, une glycine presque centenaire.

**Domaine de Crève Cœur**, Choulex. 190, route de Choulex. Cave ouverte le samedi de 10 h à 16 h ou sur rendez-vous. Tél. 022 750 17 66. [www.creve-coeur.ch](http://www.creve-coeur.ch)



Marché à la ferme

# Bœufs et poulets font la paire à Satigny

**Une véritable synergie s'est mise en place au Domaine des Vignolles.**

**Mathias Deshusses**

C'est une belle histoire de solidarité. Mais aussi d'amitié. Durant un printemps mouvementé, Yves Grolimund et ses volailles du Nant d'Avril sont venus compléter l'offre de Laurent Vulliez, qui propose un marché à la ferme au Domaine des Vignolles. Une association amenée à perdurer car elle a, sans nul doute, trouvé son public auprès d'une population heureuse de (re)découvrir des produits de qualité et de proximité.

Un succès dû à la diversité des produits proposés mais pas seulement. «Le monde va très vite aujourd'hui», explique Laurent Vulliez. J'ai le sentiment qu'avec le confinement, les gens ont enfin pu prendre le temps de se renseigner sur ce qui existait dans la région. Et ils se sont rendu compte de ce qu'elle pouvait leur offrir!»

**Un marché accessible**

Avec la mise en place d'un système inédit de «drive», ce sont 250 personnes qui ont pu, durant deux mois, profiter d'emplettes locales, directement déposées dans le coffre de leur voiture. «Nous avons été obligés de mettre en place une limite, car la demande était vraiment forte», constate l'agriculteur.

Sur place, on trouve de tout. Ou presque. «Le but est de centraliser de nombreux produits en un seul et même point, afin que les Genevois n'aient pas à se déplacer entre plusieurs sites», enchaine-t-il. Arnaud Loisel, de la Boulangerie de Peney, est ainsi présent chaque samedi. Un vrai plus pour le consommateur, qui trouve son bonheur sur place.

Bien entendu, Laurent Vulliez



Laurent Vulliez (à droite) et Yves Grolimund. Ce dernier, durant la période difficile de pandémie, est venu compléter l'offre du viticulteur, qui propose un marché à la ferme au Domaine des Vignolles. M.D.

«Le but est de centraliser de nombreux produits en un seul et même point»

**Arnaud Loisel**

Gérant de la Boulangerie de Peney

propose également le vin du domaine. Comme ce «Saint-Laurent», un cépage unique à Genève, qui donne un vin rouge corsé, dense et fruité. Mais le domaine est également agricole, et c'est un assortiment de fruits et légumes de saison que vous pourrez retrouver sur les étals, aux côtés notamment de farine ou de confitures. Le tout sous le label GRITA (Genève Région - Terre Avenir).

**Du bœuf satignote**

L'autre spécialité du Domaine des Vignolles, c'est la viande de



bœuf. Un troupeau d'une quarantaine de vaches de race limousine, dont l'éleveur prend grand soin. Et qui lui permet de proposer steaks, filets et entrecôtes. Une viande goûteuse qui se retrouve donc, chaque samedi, aux côtés d'un poulet provenant lui aussi du Mandement. «Je collaborais déjà avec Yves Grolimund un samedi par mois, relève Laurent Vulliez, enthousiaste. Cela a été l'occasion de mettre nos forces en commun, pour se soutenir en ces temps difficiles.» Car ici, c'est bel et

bien la complémentarité qui prédomine.

**Élevage en plein air**

Les volailles du Nant d'Avril sont connues. Et reconnues. Du bistro-nomique Flacon, à Carouge, au Domaine de Châteauevieux, à Peney, en passant par les palaces de la Genève internationale, les grands chefs aiment travailler cette viande tendre et savoureuse, élevée en plein air dans le Mandement.

Mais le 16 mars, du jour au lendemain, tout s'est arrêté... «Au ni-

veau des clients professionnels, la perte a été totale durant deux mois», déplore Yves Grolimund. Heureusement, son partenariat avec Laurent Vulliez lui permet d'atteindre, chaque semaine, une clientèle d'épicuriens genevois qui découvrent, avec bonheur, la délicatesse d'une bonne volaille. Et qui y prennent goût.

Le succès est tel qu'il permet à Yves Grolimund de compenser totalement le manque à gagner lié à la fermeture des restaurants. Dont la réouverture ces dernières semaines demeure délicate. «Depuis, la reprise n'est que de 10 à 15% pour moi», poursuit le jeune producteur, précisant toutefois pouvoir compter sur des clients fidèles. «Mais je suis conscient que tout le monde a souffert», poursuit-il, en constatant que certains restaurateurs ne sont pas revenus se fournir chez lui.

Les gagnants dans cette histoire, ce sont donc clairement les Genevois, qui ont désormais un accès facilité à un terroir d'exception. «Nos points forts, ce sont des produits de qualité rassemblés au même endroit et une ambiance familiale avec les producteurs directement sur place», reprend Laurent Vulliez. «Avec, dès 11 h, une cinquantaine de poulets à la broche prêts à être dégustés, généreusement accompagnés de pommes de terre», termine Yves Grolimund en souriant.

Et si l'envie vous prend de prolonger le plaisir avec le retour du beau temps, tout est prévu pour des grillades réussies. Les brochettes de bœuf du Domaine des Vignolles sont à tester impérativement, et celles de poulet du Nant d'Avril, marinées à la provençale, achèveront de vous convaincre!

**Domaine de Vignolles,**

Satigny, 6, route de Champvigny. Le samedi de 8 h 30 à 12 h. Tél. 022 753 10 85.

Commande sur [www.vignolles.ch](http://www.vignolles.ch) ou [www.nant-davril.ch](http://www.nant-davril.ch)

## Grâce à l'une de ses habitantes, Soral a enfin son marché du terroir

**Nouvelle offre Née de façon éphémère à l'orée du confinement, La Fermette de Soral vient de s'installer dans un lieu pérenne.**

Cela faisait des années que l'idée d'un marché au cœur de Soral germait dans la tête de ses habitants. Il a fallu une crise sanitaire pour que l'initiative voie finalement le jour sous l'impulsion de Justine Batarion, une habitante du village.

À l'orée du confinement, cette jeune étudiante transforme le domaine viticole familial de la Merrière en épicerie locale, ouverte en libre-service. Le succès est sans appel. Désireuse de passer le flambeau, Justine et sept autres résidents de la commune s'organisent alors en association et fondent La Fermette de Soral. Une épicerie participative, fonctionnant grâce à l'aide d'une cinquantaine de bénévoles. Installée dans une ancienne maison à l'entrée du village, connue des locaux pour avoir accueilli nombre de fêtes et d'anniversaires, elle propose, depuis le 11 mai, les produits d'une soixantaine de producteurs de la région, principalement de Soral et des environs, mais également de cantons de Vaud et du Valais.

«Nous allons chercher plus loin uniquement les produits qui ne



L'épicerie participative fonctionne grâce à l'aide d'une cinquantaine de bénévoles. M. GIRARDIN

sont pas disponibles à Genève», précise Sébastien Ruch, trésorier de l'association. C'est notamment le cas des fromages, car beaucoup de producteurs de la région ont vu la demande exploser pendant le confinement et se sont retrouvés en rupture de stock. Quant aux œufs, aujourd'hui issus de la ferme du Lignon, ils devraient bientôt être remplacés par la production d'un habitant du village. Ce dernier est en train de mettre en place un poulailler mobile pouvant héberger jusqu'à 300 poules.

Outre des fruits et légumes, des jus de pommes et de raisin,

des confitures et de la farine, les rayons de l'épicerie regorgent de produits du terroir. Du pain et des viennoiseries de la Boulangerie de Laconnex, de la viande et des glaces artisanales de Bernex, des produits de nettoyage 100% naturels de La Corde à linge, des macarons d'Émilie Cornioley, une habitante du village, ou encore les vins de six vigneronnes de Soral.

Sans oublier les bières artisanales, comme l'emblématique Père Jakob, brassée à quelques encablures de là par Fabien Claret, membre fondateur de l'association, ou La Source, dont la bras-

serie est en cours d'installation dans la commune.

**Esprit d'entraide**

Afin de garantir des prix accessibles, l'association ne s'accorde que 20% de marge sur les ventes, dont les bénéfices servent à couvrir les frais d'exploitation et à financer les projets à venir, comme l'installation d'un moulin qui permettrait de moudre les céréales produites à Soral.

De quoi séduire les clients dès l'ouverture. Une soixantaine y font leurs emplettes chaque jour. Parmi eux, des habitants de Soral

et des communes avoisinantes (Laconnex, Avusy, Bernex...) mais également quelques citadins désireux de soutenir la production locale. «Tout le monde a mis la main à la pâte, se souvient Fabien Claret. Des Soraliens sont venus nous donner un coup de main pour repeindre les murs, installer les frigos et les étagères, une autre dame a proposé de coudre des sacs en toile pour les patates. Quant à notre logo, on le doit à Simon Nobs, un illustrateur et bédéciste du village.»

Un esprit d'entraide que l'on retrouve également dans le petit potager de l'association, situé à côté de l'épicerie. Un panneau y invite à l'autocueillette des fraises, 5 francs la barquette. Elles seront remplacées à l'automne par les courges, avant les asperges qui viennent tout juste d'être plantées. Sans oublier le chou, qu'on retrouvera sous forme de choucroute lors de la traditionnelle Oktoberfest qui se déroule dans le village chaque année. «Le plus gros travail est de faire comprendre aux gens que ce lieu est à tout le monde. On est ouverts à toutes sortes d'idées qui feraient vivre la région», conclut Fabien Claret. **Andrea Machalova**

**La Fermette de Soral,**

Route des Lollies 39, 1286 Soral. Lu-ve de 9 h à 12 h et de 16 h à 19 h. Samedi et dimanche de 8 h à 16 h. Tél. +41 79 508 60 24.

## Le Rallye gourmand met le cap sur le Mandement

**Manifestation** Au tour des communes de Russin et de Satigny d'accueillir la septième édition du Rallye gourmand. Celui-ci aura lieu les samedi 15 et dimanche 16 août. Les baladeurs épicuriens pourront sillonner la campagne genevoise à la découverte des crus genevois et des produits du terroir, tout en dégustant un menu qui déroulera ses divers plats et boissons tout au long des étapes. Les participants pourront également résoudre des énigmes disséminées sur l'ensemble du parcours. Renseignements et inscriptions sur [www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch).

**Tribune de Genève**

Tribune du Terroir  
Supplément de la Tribune de Genève  
Rédacteur en chef responsable: Frédéric Julliard  
Responsables du supplément: Denis Etienne, Xavier Lafargue  
Partenariat: réalisé en collaboration avec l'Office de la promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE).  
Publicité Print Suisse romande  
Tamedia Publications romandes SA  
Direction: 11, rue des Rois, 1204 Genève  
Tél. +41 22 322 40 00  
Fax +41 22 781 01 07  
Une publication de Tamedia Publications Romandes SA

## Nouvelles Caves ouvertes

## À Peissy, Philippe Plan met la diversité en avant

**Pour accueillir ses clients comme il se doit, le propriétaire de la cave Les Crétets conseille de prendre rendez-vous.**

Andrea Machalova

Pour Philippe Plan, propriétaire de la cave Les Crétets, à Peissy, l'initiative des Caves ouvertes les samedis de l'été tombe à pic. S'il admet avoir reçu beaucoup de soutien de la part de ses clients particuliers pendant toute la durée du confinement, les ventes sont en baisse.

«Le mois de mai est généralement un gros mois, avec la reprise des tournois de foot, les anniversaires et l'ouverture des terrasses. Or, cette année, tout a été ralenti. La vente directe et les livraisons nous ont aidés un peu, mais elles n'ont pas compensé le manque à gagner causé par la fermeture des hôtels et des restaurants. Les seuls restaurateurs qui commandaient encore étaient les EMS et les cafétérias», note le vigneron, pour qui les Caves ouvertes représentent en moyenne jusqu'à 3% de son chiffre d'affaires annuel.

Ainsi, lorsque l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (Opage) lance cette nouvelle mouture des Caves ouvertes, il n'a pas hésité pas une seconde.

### 26 crus à déguster

Pour accueillir les clients sur son domaine comme il se doit, tous les samedis de l'été, de 10 h à 16 h, Philippe Plan les encourage à prendre rendez-vous. Son numéro de téléphone est d'ailleurs affiché en grand à l'entrée du caveau. Pour y accéder, il suffit de descendre quelques marches. «Il fait toujours frais ici, note le vigneron en poussant la porte. Le caveau est petit, j'ai deux grandes tables, mais avec les règles de distance en vigueur, je ne pourrai pas accueillir plus de deux, voire trois petits groupes à la fois.»

C'est qu'il faudra du temps pour déguster l'ensemble de ses



**Philippe Plan: «Ma marque de fabrique, c'est la diversité. L'année dernière, j'ai dit que j'enlèverais trois vins. En réalité, j'en ai ajouté quatre.»** MAGALI GIRARDIN

«Aujourd'hui, j'ai la pression d'un indépendant. Mais la liberté que j'ai gagnée n'a pas de prix»

**Philippe Plan** Propriétaire de la cave Les Crétets

26 crus, qu'on ne pourra toutefois pas accompagner de casse-croûte. Les planchettes de fromages et autres tapas y sont interdits, Covid-19 oblige. De quoi focaliser toute son attention sur les différents cépages, une quinzaine à la cave Les Crétets, que le vigneron cultive sur des parcelles distribuées tout autour de Peissy.

Outre son fameux rouge Mécanique du temps, un assemblage de gamaret et garanoir mûré en

barrique, on pourra y tester quelques nouveautés, à commencer par l'Altesse, un blanc également connu sous le nom de rousette, un cépage originaire de Savoie «devenu un grand vin blanc». Sans oublier le Persan, dont il s'apprête à recevoir les bouteilles.

### Passionné d'œnologie

«Ma marque de fabrique, c'est la diversité. L'année dernière, j'ai dit que j'enlèverais trois vins. En réalité, j'en ai ajouté quatre», sourit ce passionné d'œnologie qui a découvert le métier de vigneron sur le tard.

C'est en 2009, après une carrière d'une dizaine d'années en tant qu'ingénieur en microtechnique auprès de plusieurs maisons de luxe de la région, que Philippe Plan reprend le domaine des mains de son beau-père. Non sans avoir au préalable terminé une formation en viticulture et œno-

logie à la Haute École de Changins, qui ne fait que stimuler la créativité de ce touche-à-tout. La preuve, il a profité de la période du confinement pour mener des travaux de rafraîchissement dans la cave, allant de la peinture au remplacement des cuves.

«Peu de métiers offrent une telle diversité, s'exclame l'intéressé. Le matin, je peux être dans les vignes et, l'après-midi, derrière mon ordi à élaborer de nouvelles étiquettes. Avant, j'avais la pression, en tant que chef de projet avec des objectifs à atteindre. Aujourd'hui, j'ai la pression d'un indépendant. Mais la liberté que j'ai gagnée n'a pas de prix.»

Cave Les Crétets  
Ouverte sur rendez-vous.  
Chemin des Crétets 24,  
1242 Peissy/Satigny.  
Tél. +41 22 753 10 97  
[www.lescretets.ch](http://www.lescretets.ch)



**Les vigneronnes ont prévu une séance de rattrapage pour les Genevois désireux de déguster les nouveaux millésimes.** M.D.

## Les Caves ouvertes jouent les prolongations cet été

### Domaines viticoles Quelque 27 caves étendent leurs horaires jusqu'à 16 h le samedi.

Les Caves ouvertes annulées. Un véritable électrochoc. Instaurées à Genève en 1987, elles font figure d'institution. Imaginez 30'000 personnes qui convergent au mois de mai en direction des caveaux, afin de déguster le nouveau millésime d'un terroir riche en diversité et en savoir-faire. Le gosier sec et le cœur lourd, l'épicurien genevois a dû se résoudre à faire l'impasse ce printemps sur cette manifestation ancrée dans son cœur.

L'ouverture de la saison n'ayant pas pu avoir lieu, les vigneronnes ont donc prévu une séance de rattrapage. Et même plusieurs. Avec le slogan «Caves ouvertes, c'est samedi», c'est tout un concept qui est déployé afin d'inviter les Genevois dans les caves de notre campagne le samedi, au fil de l'été. Pour déguster sans cohue. Mais avec modération. Et convivialité!

«Dans 27 caves, l'accueil se fera désormais toute la journée, de 10 h à 16 h, explique Guy Ramu, président de l'Association genevoise des vigneronnes-encaveurs indépendants. À chacun, ensuite, de composer ses propres caves ouvertes, chaque samedi!» But avoué: diluer l'afflux massif d'amateurs de bons crus sur l'été. Et permettre aux vigneronnes de resserrer les liens avec les consommateurs en leur offrant plus de flexibilité.

«Nous comptons sur le bon sens de nos concitoyens, continue Guy Ramu. Si on se rend compte en arrivant qu'un caveau est plein, on en profite pour aller découvrir le prochain. C'est l'avantage de notre région, il y a tou-

jours un vigneron à proximité», ajoute-t-il en précisant qu'il est préconisé de prévenir de son passage, afin d'éviter toute déconvenue. Prévue en tout cas jusqu'aux vendanges, la mesure pourrait être prolongée en cas de réponse positive de la population.

«Le Conseil fédéral recommande aux Suisses de partir à la découverte du pays, relève Jérôme Leupin, directeur de la Cave de Genève. Il va y avoir des campagnes de Suisse Tourisme en ce sens et il est pertinent d'offrir l'opportunité à la population de Genève et d'ailleurs de découvrir notre production viticole. Il est nécessaire de se montrer attractif.»

Bernard Bosseu, de la Cave de Sézenove, y voit également une belle occasion d'aller au contact des habitants: «Notre métier se réinvente. Si nous voulons vendre notre vin, nous devons nous adapter au consommateur. Et lui offrir plus de possibilités de s'en procurer. À l'avenir, je pense sincèrement que cela se fera naturellement.»

Son de cloche identique du côté de Jussy. Au Domaine Château-du-Crest, cela fait quatre semaines que l'on teste les horaires élargis depuis quatre semaines. «Nous ouvrons à présent de 9 h à 16 h, explique Josef Meyer, enthousiaste. Et jusqu'à présent, le succès est total! Les gens ont soif de découvrir leur région, à tel point que nous n'avons jamais pu fermer avant 18 h.» Un succès qui, s'il se confirme, pourrait bien aider les vigneronnes genevoises à sortir la tête de l'eau.

**Mathias Deshusses**

Caves ouvertes le samedi durant l'été, de 10 h à 16 h. Réservation conseillée. Liste des caves participant à l'opération sur [www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

## Laissez-vous tenter par la terrasse improvisée du Domaine des Graves

### Athenaz

**Le propriétaire, Nicolas Cadoux, vient d'ouvrir une épicerie du terroir. Pour lui, les Caves ouvertes, c'est toute l'année.**

Les Caves ouvertes le samedi, ce n'est pas une nouveauté pour Nicolas Cadoux, propriétaire du Domaine des Graves à Athenaz. Cela fait des années que le vigneron a l'habitude d'y organiser des dégustations de vin tous les mercredis, vendredis et samedis matin. Mais c'est depuis qu'il a ouvert une petite épicerie du terroir sur son exploitation, le 24 avril dernier, que sa propriété ne désemplit pas.

En début d'après-midi, on y fait carrément la queue à l'entrée, le nombre de personnes à l'intérieur du magasin étant limité. On y croise des habitués du coin, mais également un couple d'expatriés américains, qui ne refusera pas un petit coup de blanc. «Si je



**Nicolas Cadoux, patron des lieux, a ouvert une petite épicerie du terroir sur sa propriété, au mois d'avril.** MAGALI GIRARDIN

suis présent, je fais déguster tout le temps. Chez nous, ce sont les Caves ouvertes toute l'année», sourit le vigneron, heureux de voir les clients au rendez-vous. Car si son marché fonctionne bien, la crise sanitaire a fait chu-

ter les ventes de ses vins de 30% à 40%.

### L'occasion de se repenser

«Le magasin est né de l'envie d'étendre nos horaires d'ouverture pour la vente du vin, mais

cela faisait un moment que l'idée de vendre nos légumes sur place nous trottait dans la tête», ajoute le patron des lieux.

Montée en quatre jours, l'épicerie propose, outre les crus de la cave, les coups de cœur du caviste. Comme ces sirops faits maison, à la fleur de sureau ou à la menthe, des fromages de chèvre du coin, du yaourt et des glaces au lait de brebis, du chocolat végane ou encore cette pâte à tartiner, sans huile de palme ni conservateurs. Quant aux fruits et légumes, outre une petite partie cultivée sur place, ils sont livrés par l'Union maraîchère genevoise.

Mais pour ce qui est de la dégustation, c'est à l'extérieur que cela se passe. La taille limitée du caveau n'aurait permis à son propriétaire d'accueillir que 2,5 personnes à la fois. Trop peu pour Nicolas Cadoux, qui préfère transformer l'esplanade devant l'épicerie en terrasse. Ni une, ni deux, il y installe une demi-douzaine de

tonneaux faisant office de tables, entourés de tabourets fabriqués à partir de troncs d'arbres qu'il a coiffés de sièges de cocher. Le tout fait maison. «De toute façon, il fallait réagir. On n'a pas peur de faire des heures supplémentaires pour rester attractifs», note le vigneron, qui voit cette nouvelle organisation des Caves ouvertes comme une opportunité pour se repenser.

### Développer l'œnotourisme

Car si le week-end classique des Caves ouvertes lui permet de vendre entre 3% et 4% de sa production, le nombre de transactions y baisse chaque année. «Peu de gens achètent réellement pendant ces deux jours, pointe le vigneron. Ils préfèrent revenir plus tard ou passer commande par téléphone. Cette nouvelle mouture de la manifestation, plus propice à l'échange, devrait fonctionner mieux car les gens seront assis, on fera le service à table et on pourra mieux les conseiller.» L'occasion

de goûter à quelques-unes de ses 17 créations, parmi lesquelles son incontournable gamay, la Gueule de loup, mais également le nouveau Divico, disponible uniquement en magnum, favorisant la garde.

Depuis que ce fils de viticulteur a repris le domaine familial en 1994, il ne tarit pas d'idées pour le développer, notamment en multipliant les cépages. Il en cultive une vingtaine aujourd'hui. Mais les possibilités sont nombreuses. «De plus en plus de gens viennent de loin visiter le vignoble genevois. On rentre dans de l'œnotourisme, il y a quelque chose à exploiter là autour, conclut-il, l'œil brillant. Un petit verre pour la route?» **A.M.**

Domaine des Graves  
Route de Forestal 56,  
1285 Athenaz  
Ouvert du mardi au vendredi de 10 h à 19 h, le samedi de 10 h à 17 h. Tél. +41 22 756 28 81  
[www.domainedesgraves.ch](http://www.domainedesgraves.ch)

## À la découverte du canton



## Découverte

La «Perle du Rhône», magnifique embarcation fluviale de 6 mètres de large pour 18 de long, peut accueillir une centaine de passagers. Le parcours, au départ du quai des Moulins, non loin des Halles de l'île, et d'une durée d'une heure et quart, vous emmène jusqu'à Verbois. En passant sous le Viaduc de la Jonction (à gauche), embarquez pour une balade pleine de surprises, avec le Rhône comme fil conducteur. M.D.



## Balade gustative au fil du Rhône

## Caves, restaurants et réserves naturelles sont facilement accessibles depuis le centre-ville.

Mathias Deshusses

Envie de fuir la frénésie urbaine et de vous mettre au vert, le temps d'une journée? De vous immerger en pleine nature pour recharger vos batteries? Embarquez pour une balade pleine de surprises, avec le Rhône comme fil conducteur. Un itinéraire entre Mandement et Champagne, à la découverte de ce que notre canton peut offrir de meilleur!

## 1. Départ de Bel-Air

Le départ est donné à 10 h au quai des Moulins. Amarrée non loin des Halles de l'île, l'embarcation est imposante. Avec ses 6 mètres de large pour 18 de long, la *Perle du Rhône* n'est pas une simple mouette genevoise mais un large bateau fluvial pouvant accueillir une centaine de passagers. Autant dire qu'il y a de l'espace à bord.

Premier passage, impressionnant, celui de l'écluse du Seujet. Sensationnel pour qui ne l'a jamais fait. Alessandro, le commandant du navire, est à la barre depuis sept ans. Il s'improvise volontiers guide touristique et vous livre des informations tout au long du trajet. On y apprendra par exemple que le pont Butin abrite une soufflerie, afin de développer l'aérodynamisme de véhicules de course. Ou encore que la passerelle de Chèvres est bâtie sur les piliers d'une usine hydroélectrique qui était en fonction sur le Rhône entre 1886 et 1943.

Le parcours, d'une durée d'une heure et quart, suit les eaux turquoise du Rhône jusqu'à Verbois. Arrivée à 11 h 15 avant d'effectuer, sur le retour, un petit crochet par Peney, sur le coup de midi moins vingt. Pile à l'heure de l'apéro!

## 2. Les Caves de Peney

Cela tombe bien, car Peney est un hameau de la plus grande commune viticole de Suisse, Satigny. Il compte deux caves, qui vous accueillent jusqu'à 13 h le samedi. On ne résistera pas au plaisir de passer par le Domaine des Pendus. Il tire son nom d'une bataille de 1534 qui a opposé les forces protestantes de la Cité de Calvin aux habitants catholiques du petit bourg, alors fortifié, de Peney. David Sossauer et son père Christian cultivent ici la vigne avec amour. Et offrent une belle diversité de grands crus, avec des tanins capables d'assurer une garde d'une décennie.

À l'initiative du jeune vigneron, certains cépages sont élevés en barrique de chêne genevois. Profitant de l'entretien du bois voisin, les arbres sont récupérés pour y faire tailler des fûts par un artisan local. Il y a ainsi moins d'un kilomètre entre le cep qui a porté le raisin et la barrique qui élève ensuite le précieux breuvage. Une belle philosophie.

Un respect de la nature que l'on retrouve également un peu plus haut, au Domaine des Balisiers. Entièrement bio, le raisin y est cultivé en biodynamie, sous le label Demeter. Les grappes seront ensuite vinifiées au frais, dans la cave creusée à flanc de colline, sous le vignoble. Là encore, la symbolique est remarquable.

## 3. Gastronomie du terroir

À l'heure du dîner, une belle terrasse ombragée vous accueille au

chant des oiseaux. Yannick Geofroy, aux commandes du Café de Peney depuis quatre ans, propose une carte faisant la part belle aux produits du terroir.

À l'image du poulet du Nant d'Avril braisé à la crème, élevé en plein air par Yves Grolimund à quelques encablures du restaurant. Les familles ne sont pas oubliées, avec un menu enfant composé d'un burger et de frites maison et d'un dessert à choisir sur la carte. Le succès est au rendez-vous et la réservation vivement conseillée.

## 4. Promenade digestive

En début d'après-midi, les choix qui se présentent sont multiples. S'il est possible d'attendre le bateau de retour (passage à 15 h 55 pour un retour en ville à 17 h 05) ou le bus (lignes TPG 70 et 73), on pourra également opter pour une promenade digestive le long du Nant d'Avril. Quelque 2,5 kilomètres de promenade ombragée qui vous mèneront en quarante-cinq minutes à la gare de Satigny, où deux trains par heure (un

seul le dimanche) se chargeront de vous ramener à la gare Cornavin.

Mais pour les plus courageux, le meilleur reste à venir. Deux sites naturels s'offrent à vous, à proximité immédiate, et vous permettront de rallier le petit village de La Plaine, terminus de la ligne SL5 du Léman Express. Il vous faudra pour cela rejoindre, à pied, le barrage de Verbois. Ou vous y être directement arrêté avec le bateau, en fin de matinée.

## 5. Une passe à poissons

L'itinéraire le plus accessible, adapté aux poussettes, passe par les Teppes de Verbois. Ponctué de cabanes dédiées à l'observation de la faune, il débouche sur l'Allondon, espace privilégié pour une baignade rafraîchissante. Lieu prisé des familles, l'affluent offre ici un faible courant, des bancs de galets et une série de petites cascades qui raviront les enfants.

Mais le parcours le plus exaltant passe à l'opposé. Sur la rive gauche du barrage, on remarquera un étrange ruisseau, consti-

tué de bassins en escaliers. Il s'agit d'une passe à poissons, sorte d'échelle permettant à la faune piscicole de franchir l'obstacle que représente pour elle l'édifice de 34 mètres de haut.

## 6. Un air de paradis

La réserve naturelle du Moulin-de-Vert est un délice à parcourir. De multiples itinéraires sont possibles, entre ambiance champêtre et cheminements autour des étangs, mais tous mènent au village de Cartigny, niché au sommet de falaises qui dominent le Rhône. Observatoires et panneaux d'information disséminés sur le site vous renseigneront sur la diversité de la faune locale. Qui semble couler des jours paisibles en ces lieux préservés.

Au terme d'une montée plutôt raide, le panorama offert est magique et récompense de la plus belle des manières l'effort consenti. Sur la rue principale du village, une fontaine couverte datant de 1915 vous fournira une eau potable providentielle pour étancher votre soif.

En traversant Cartigny, ne manquez pas la Chèvrerie du Champ-Courbe et ses délicieux fromages de chèvre en libre-service sept jours sur sept. Puis, en passant le pont de Cartigny, longez la route en direction de La Plaine.

## 7. Dernier arrêt

Juste avant le dernier virage menant au village de La Plaine, une halte plus que bienvenue est possible au Domaine de la Printanière. Inaugurant le nouveau concept de Caves ouvertes lancé par Genève Terroir, Céline Dugerdil et son compagnon, Frédéric, vous accueillent chaque samedi entre 9 h 30 et 16 h. L'idéal pour se rafraîchir avec un chasselas vif et ciselé. Et qui sait, repartir à la ville avec un peu de campagne en bouteille?

## Croisière sur le Rhône, Genève.

Le samedi et le dimanche, départ depuis le quai des Moulins à 10 h et 14 h 15. Réservations au tél. 022 732 47 47 ou sur [www.swissboats.com](http://www.swissboats.com).

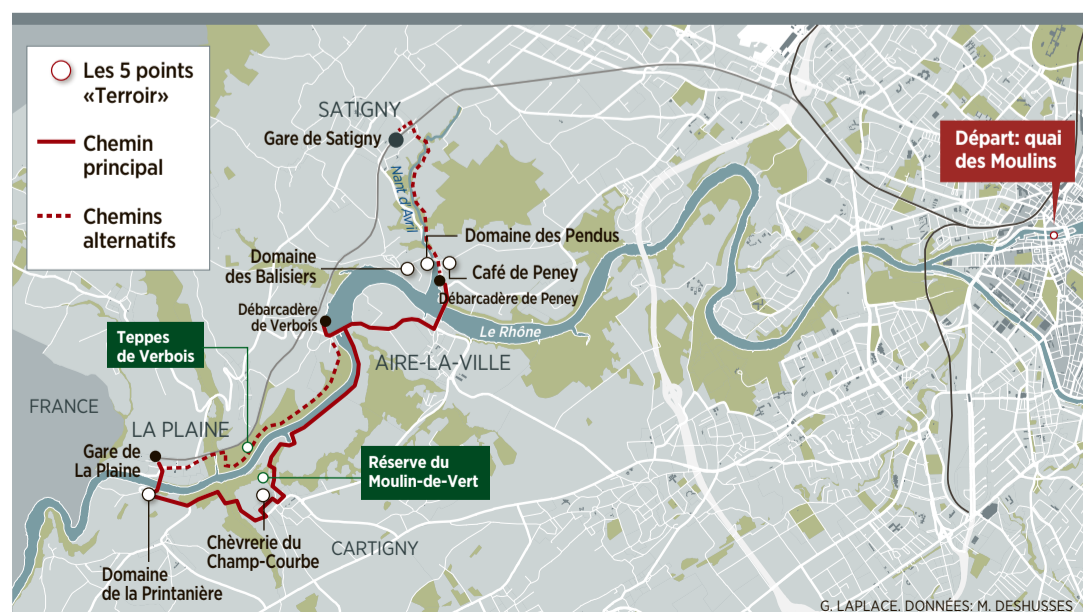
**Domaine des Pendus**, Peney, 1, route de Peney-Dessus. Le samedi de 10 h à 13 h ou sur rendez-vous. Tél. 022 753 19 61. [www.domaine-des-pendus.ch](http://www.domaine-des-pendus.ch)

**Domaine des Balisiers**, Peney, 12, route de Peney-Dessus. Le samedi de 11 h à 13 h, ou sur rendez-vous. Tél. 022 753 19 58. [www.balisiers.ch](http://www.balisiers.ch)

**Café de Peney**, Peney, 130, route d'Aire-la-Ville. Tous les jours dès 9 h. Tél. 022 753 17 65. [www.cafe-de-peney.ch](http://www.cafe-de-peney.ch)

**Chèvrerie du Champ-Courbe**, Cartigny, 6, rue du Temple. Libre-service 7/7. Tél. 022 756 01 62 [www.chevrerie.ch](http://www.chevrerie.ch)

**Domaine de la Printanière**, Avully, 104, route d'Avully. Le samedi de 9 h 30 à 16 h. Tél. 022 756 25 22. [www.laprintaniere.ch](http://www.laprintaniere.ch)



## Champagne genevoise

## La Mermière mise sur l'œnotourisme

**Le domaine situé à Soral vient de lancer cinq offres découverte, parmi lesquelles une fondue au milieu des vignes.**

Andrea Machalova

Au Domaine de la Mermière, à Soral, on ne manque pas d'idées pour attirer les visiteurs à la découverte de la Champagne genevoise. Après un marché en vente directe lancé aux prémices de la crise par Justine Batardon - initiative désormais reprise par La Fermette de Soral (*lire en page 2*) -, son frère Christophe Batardon, copropriétaire du domaine, mise désormais sur l'œnotourisme. Le viticulteur vient d'y lancer cinq offres touristiques, dont l'une se termine par une fondue bucolique au milieu des vignes.

«L'idée de ces offres est née suite à une séance avec Genève Tourisme et l'Office de promotion des produits agricoles de Genève sur l'œnotourisme car, en comparaison avec des régions comme la Toscane ou Bordeaux, tout reste à développer chez nous», précise Christophe Batardon, qui n'a pas hésité à déployer de gros moyens.

#### À bord d'une calèche

Pour faire découvrir à ses visiteurs ce domaine s'étirant sur 10 hectares autour de Soral, il a transformé un char agricole en calèche tirée par un tracteur. Un convoi inhabituel avec lequel il avait déjà



Christophe Batardon vous propose, entre autres, de déguster une fondue au milieu des vignes. PIERRE ALBOUY

l'habitude de sillonner les routes d'un village à l'autre pendant les Caves ouvertes.

«Le but de la visite consiste à expliquer aux gens notre manière de travailler, en culture biologique. Nous n'utilisons pas de produits de synthèse et traitons avec les doses les plus faibles possible», ajoute le viticulteur. Il ne faudra donc pas s'étonner si une odeur de soufre arrive jusqu'à vos narines. Celui-ci empêche en effet le développement de l'oïdium, un champignon connu comme étant

l'un des principaux ennemis du raisin. «Si vous étiez venus il y a deux semaines, vous auriez encore pu sentir l'odeur de la fleur de la vigne», note-t-il alors qu'il prend dans ses mains de minuscules grappes de raisin où des fruits ont commencé à se former. «Avec ces conditions, on pourra vendanger dans trois mois.» Un soulagement pour lui, dont la récolte de 2019 a été détruite par le gel et la grêle.

Après une première halte au cabanon, où les anciens avaient

l'habitude d'entreposer leurs outils et où ses grands-parents aiment encore venir s'abriter du soleil, Christophe emmène ses visiteurs de l'autre côté de la frontière, en France, sur la parcelle des «Pareuses», où se déploient quelques-unes de ses vignes les plus anciennes. «Les dernières vignes du côté français ont été rachetées par les vignerons suisses il y a une vingtaine d'années. Nos voisins préférant se concentrer sur l'agriculture», précise le guide, alors que son tracteur em-

barque sur un chemin de campagne barré il y a quelques semaines encore par des blocs en béton. «Tout accès à la France était bloqué jusqu'au 15 juin. Heureusement, les gardes-frontières se sont montrés compréhensifs et nous ont laissés travailler.»

Offrant une vue plongeante sur le village en contrebas, c'est ce coté de Soral qui donne au vigneron ses meilleures grappes de gamay. Certains des pieds y ont été plantés en 1958 déjà, de quoi s'assurer une qualité de jus excep-

tionnelle. «Les fruits d'une vigne commencent à être intéressants au bout de quinze à vingt ans. Ici, c'est du nectar, le top du domaine», sourit Christophe qui propose de terminer la visite par une fondue au milieu des vignes. «Il est également possible de la faire dans le caveau du domaine, en couple ou en groupe. Il suffit de demander», conclut le vigneron.

#### Séjour romantique

Outre une initiation à la dégustation du vin, menée dans le caveau historique de la propriété, le visiteur du Domaine de la Mermière aura également la possibilité de partir, au côté de Christophe, à la découverte des producteurs soralais, comme la célèbre Brasserie du Père Jakob, pénétrer dans l'atelier du sculpteur Jo Fontaine ou s'essayer à reconnaître la multitude d'herbes aromatiques cultivées dans la région par Mille et une herbes. Sans oublier cette offre de séjour romantique, imaginée en collaboration avec le Café de l'Écu voisin, disposant depuis peu de quelques chambres d'hôte.

«La demande pour ce type d'activités est croissante, on a pu l'expérimenter pendant le confinement. L'intérêt est là, il ne manquait qu'à développer l'offre», précise le vigneron, dont le domaine participe également aux Caves ouvertes pendant tous les samedis de l'été.

#### Domaine de la Mermière

9, Rue du Faubourg, 1286 Soral. Ouvert tous les samedis de l'été de 10 h à 16 h et sur rendez-vous. Tél. +41 022 756 19 33 [www.mermiere.ch](http://www.mermiere.ch)

## Découvrez le vignoble genevois pas à pas grâce aux itinéraires viticoles

#### Balade

**Jalonnés de 72 panneaux didactiques, trois chemins sillonnent les vignes du canton, de la Rive droite à la Rive gauche.**

Si Lavaux fait certainement partie des plus belles régions viticoles au monde, le vignoble genevois n'a rien à lui envier. C'est en tout cas ce que réalise le promeneur en empruntant l'un des trois chemins viticoles coordonnés il y a quelques années par Genève Tourisme, en collaboration avec Genève Terroir, Genève Rando et l'État de Genève.

Distribués sur l'ensemble du canton, les trois itinéraires parcourent les vignes, de la Rive gauche à la Rive droite. «Tout est parti d'une initiative locale née à Dardagny, note François Niggli, responsable technique de l'association Genève Rando, en charge de la supervision des chemins viticoles. Nous avons ensuite mené une réflexion d'ampleur dans tout le canton afin de représenter toutes les régions, à l'exception de celle de Versoix, dont le vignoble est plus restreint.»

#### Parcours didactiques

Le plus court des chemins, intitulé «Entre Arve et lac», sillonne la Rive gauche sur une longueur de 18 kilomètres. En partant d'Hermance, on traverse les communes d'Anières, Corsier, Gy et Jussy avant d'arriver à Choulex. Une région connue pour ses manèges de chevaux et ses réserves naturelles, les Marais de Sionnet, haut lieu d'observation des oiseaux. Une ba-



François Niggli réalise jusqu'à 400 interventions sur l'ensemble des chemins pédestres genevois. STEVE IUNCKER-GOMEZ

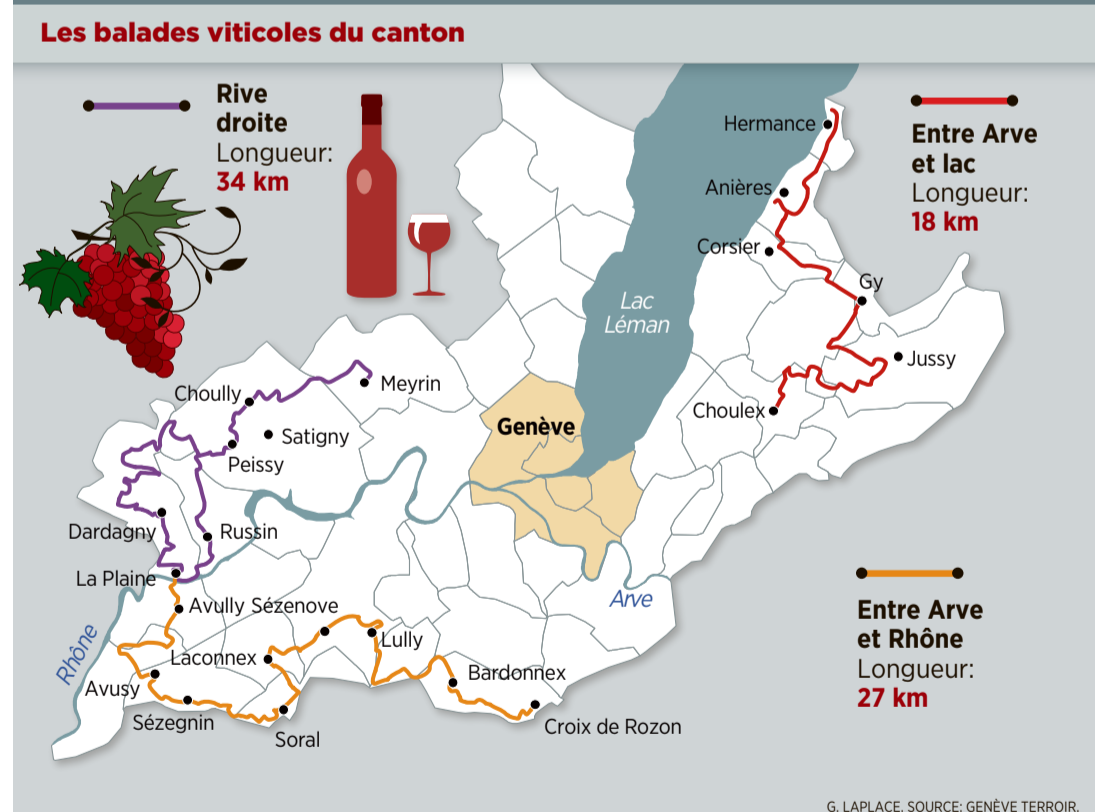
#### Carte interactive

Accessible sur l'application Genève Terroir, une carte interactive détaille l'ensemble des trois chemins viticoles ainsi que l'emplacement des 72 panneaux d'information. Il est aussi possible d'afficher sur le plan les domaines traversés par les itinéraires, tout comme les nombreux points de vente directe. On peut même y suivre son évolution en direct, ou se référer, sur place, aux flèches jaunes coiffées d'une grappe de raisin. **A.M.**

lade digne de paysages de carte postale, jalonnée par une vingtaine de panneaux donnant des explications sur les cépages cultivés dans le canton et les techniques de vinification.

#### Hameaux pittoresques

Cette année, une vingtaine de plaques devraient être changées, précise François Niggli, qui réalise jusqu'à 400 interventions sur l'ensemble des chemins pédestres genevois. «Il s'agit de régions agricoles, il peut y avoir de la casse, mais parfois, les panneaux doivent simplement être nettoyés. C'est un travail qui est réalisé conjointement par une équipe de six bénévoles.»



tement par une équipe de six bénévoles.»

Si la topologie variée du canton rend ces parcours très différents, tous parcourent des villages et des hameaux pittoresques semblant s'être arrêtés dans le temps. La balade entre Arve et Rhône, partant de La Plaine, n'en traverse pas moins de sept - Avully, Avusy, Sézégny, Soral, Laconnex, Lully et Bardonnex - avant d'arriver à Croix-de-Rozon. L'occasion de faire une halte dans l'une des 26 caves participant aux Caves ouvertes tous les samedis de l'été.

Mais pour François Niggli, le parcours le plus impressionnant

reste celui qui traverse le vignoble du Mandement, à la pointe ouest de la Suisse, accessible en une vingtaine de minutes en train depuis la gare Cornavin. C'est peut-être également le plus dépaysant car son aspect vallonné lui offre une multitude de points de vue sur la campagne environnante.

#### Maisons fleuries

Après avoir traversé le village de La Plaine, le chemin bifurque à gauche, avant de grimper en direction des vignes, où il serpente jusqu'à Dardagny et ses devanures de maisons fleuries. En pleine semaine, vous ne risquez

pas d'y croiser grand monde, si ce n'est quelques viticulteurs du Domaine des Hutins, dont les vignes s'y déploient.

«Il est difficile d'estimer combien de personnes se rendent sur les parcours car les seuls retours que nous avons sont ceux des promeneurs et des vignerons», ajoute François Niggli, qui précise que c'est lors du Rallye gourmand se déroulant sur l'un des parcours chaque année que la concentration de marcheurs est la plus élevée, soit 350 personnes par jour.

Le rendez-vous est pris cet été, du 15 au 16 août, du côté de Russin. **A.M.**

## Accueil familial

## L'Auberge communale du Grand Donzel s'offre un deuxième service

**Pour s'adapter à la demande, ce restaurant situé à Vessy ouvre désormais aussi le dimanche soir.**

**Mathias Deshusses**

Prenez une belle terrasse. Parsemez-la de fleurs et de zones ombragées. Ajoutez une belle aire de jeux, avec toboggans et balançoires. Laissez mijoter, le temps de prendre l'apéro. Votre dimanche en famille est prêt! Si la recette paraît évidente, reste à trouver l'endroit parfait. Il semble que l'Auberge communale du Grand Donzel répond en tout point à ce menu.

Sur le plateau de Vessy, niché entre les terrains du Tennis Club de Veyrier et une place de jeux digne d'une île au trésor, cet établissement est un lieu apprécié des sportifs comme des familles.

#### Le sens de l'accueil

À sa barre depuis un peu moins de six ans, Nathalie et Gilbert Renaud ont su insuffler au lieu une convivialité certaine. Car ici, les enfants sont rois. Ou presque.

La décoration est variée et colorée, avec une légère touche vintage. En arrivant, impossible de manquer la grande étagère trônant au milieu de la salle. Remplie de livres de cuisine et à disposition des clients, elle participe grandement à l'atmosphère décontractée qui règne ici. Une deuxième bibliothèque, dédiée aux enfants, leur permettra de s'évader dans des mondes imaginaires le temps d'un repas. Les plus jeunes se rabattront pour leur part sur les feuilles de coloriage et les crayons de couleur mis à disposition.

#### En mode vigie-terrasse

En cas de beau temps, c'est un véritable parcours du combattant qui attend les enfants à l'extérieur. Au sens propre. Bateau de pirates, ponts de cordes, tours de guet et parcours d'équilibre sont au programme.

Ce petit paradis est en accès direct depuis la terrasse, laquelle offre une vue panoramique sur l'espace de jeux et permet ainsi



Une place de jeux et un menu spécial: chez Gilbert Renaud, les enfants sont choyés comme des coqs en pâte... M.D.

«Je change ma carte tous les deux mois»

**Gilbert Renaud**

Patron de l'Auberge communale du Grand Donzel

aux parents ou grands-parents de profiter d'un instant de répit généralement bienvenu tout en gardant un œil sur leurs bambins. Un atout appréciable, et apprécié.

#### Menu «Petit Donzel»

Le plaisir est aussi dans l'assiette. Après des années aux côtés de Philippe Chevrier, Gilbert Renaud met en avant une cuisine raffinée, composée de produits frais et de saison.

Et là aussi, les enfants n'ont pas été oubliés! «Pour eux, nous avons le menu «Petit Donzel», à 17 francs», précise celui qui est également père de famille. Un menu constitué du poisson du jour, accompagné d'un sirop et suivi d'une glace. Bien entendu, les classiques nuggets ou pâtes à la bolognaise sont aussi proposés. Mais il est important pour Gilbert Renaud de fournir aux plus jeunes un plat goûtu et savoureux. Le palais s'éduque dès le plus jeune âge!

Que les parents se rassurent, il

y a pour eux aussi de quoi se faire plaisir. «Je change ma carte tous les deux mois environ», indique Gilbert Renaud, en précisant que la nouvelle devrait arriver d'ici à la fin de juillet. On se réglera donc avec un raïraïchi d'œufs à l'italienne, une crème glacée de tomates au xérès ou, plus exotique, un poulpe grillé à l'ail confit. Le tout accompagné des meilleures perles viticoles que compte le canton.

En dessert et en guise d'apothéose, un croquant au caramel et chocolat noir, réalisé par la boulangerie Guerrazzi, à Carouge. «Presque tout est fait maison, confie le chef. Et quand je ne peux pas le faire, telles certaines pâtisseries, je m'adresse aux artisans locaux! Je veux vraiment privilégier les produits de la région, à chaque fois que cela est possible.»

#### Adaptation des horaires

Un esprit de solidarité d'autant plus nécessaire en ces temps de crise. «Cela a été vraiment dur sur

le plan psychologique, témoigne le jeune homme. Les mois d'avril, de mai et de juin sont parmi les plus gros de l'année. Avec les beaux jours, les gens sortent plus volontiers, et veulent profiter des terrasses.»

Pour s'adapter à la demande, et tenter de convaincre les Genevois de revenir mettre les pieds sous la table, le chef et son équipe ont décidé de jouer les prolongations en décalant leurs horaires. «Il y a peu de restaurants ouverts le dimanche soir et les premiers retours sont très positifs, souligne Gilbert Renaud. Les gens sont contents de pouvoir venir profiter d'une dernière soirée, pour terminer le week-end en beauté.» Une bonne idée pour repartir du bon pied, dès le lendemain.

#### Auberge du Grand Donzel,

Vessy, 21, route Antoine-Martin. Ouvert du mercredi au dimanche de 9 h à minuit. Tél. 022 784 26 55. [www.restaurant-donzel.ch](http://www.restaurant-donzel.ch)

#### Cours d'œnologie et dégustation

**Maison du terroir** Dès le 16 septembre et pour quatre mercredis de suite, des vigneronnes et des vignerons vous proposent, entre 19 h et 21 h à la Maison du terroir, de déguster une grande variété de vins afin de découvrir le vignoble genevois, les techniques de vinification, les cépages rouges et blancs. CHF 160.- pour quatre séances. Renseignements et inscriptions sur [www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

#### La Brasserie des Murailles se dévoile

**Visites** Le 8 octobre prochain, partez à la découverte de la fabrication et des différentes variations de bières à la Brasserie des Murailles. La visite est complétée par un apéritif du terroir et la dégustation des différentes spécialités de la brasserie. Renseignements et inscriptions sur [www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

#### En taxi-bike dans le vignoble genevois

**Balade** Laissez-vous surprendre par la beauté des domaines genevois! TaxiBike vous emmène sur les chemins de magnifiques vignobles à l'identité affirmée. À cette occasion, vous découvrirez une «parcelle» de notre patrimoine viticole et culturel. Les producteurs locaux seront ravis de partager avec vous leur savoir-faire et de vous inviter à déguster d'excellents crus de notre région. Renseignements sur: [taxibike.ch/balade-vignobles](http://taxibike.ch/balade-vignobles)

#### À vélo électrique dans le Mandement

**Wine Tour** Au départ de Meyrin-Village, mise à disposition d'un vélo électrique pour une balade à travers les vignes du Mandement en traversant les hameaux de Chouilly, Peissy et Malval pour arriver finalement à Dardagny. Le retour se fait via Russin, Peney et Satigny. Sur le trajet, un vigneron vous fera visiter son exploitation et déguster le vin de sa production. Plus d'informations sur [www.ebiketour.ch/tour/les-saveurs-dantan/](http://www.ebiketour.ch/tour/les-saveurs-dantan/)



GEORGES CABRERA

#### Tribune de Genève | Concours

**Jouez avec la Tribune du Terroir et gagnez 2x 1 bon cadeau pour l'un des restaurants Ambassadeurs du Terroir**  
Valeur de Fr. 150.-

[www.geneveterroir.ch/fr/ambassadeurs/liste](http://www.geneveterroir.ch/fr/ambassadeurs/liste)



Gagnants du dernier concours:  
**M. Claude Durssel, Certoux et Mme Geneviève Albertano, Chêne-Bourg.**

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

**PAR INTERNET**  
Rendez-vous sur: [www.tdg.ch/concours](http://www.tdg.ch/concours)

Délai de participation: mercredi 8 juillet à 23h  
Conditions sous [www.tdg.ch/concours](http://www.tdg.ch/concours)



## Savourez une bonne table dominicale

**Pour tous les goûts**  
Les «Ambassadeurs du terroir» vous ouvrent leurs portes.

L'Auberge du Grand Donzel n'est pas le seul établissement qui vous reçoit le dimanche. Fiers ambassadeurs du terroir genevois, une vingtaine de restaurants ([liste complète ci-contre et sur www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch) via la carte interactive) sont ouverts ce jour-là, entre terrasses ombragées, vue sur le lac, menus enfants et même baptêmes de poney à proximité. Trois exemples pour s'ouvrir l'appétit.

À Russin, le Vignoble doré est un havre de paix. Seul restaurant du plus petit village genevois, il vous reçoit sur sa terrasse fleurie et ombragée. Côté cuisine, coup de cœur pour le tartare préparé par Luis, maître des lieux. Pour

les enfants, plusieurs plats proposés à prix raisonnable, tels les pennes à la carbonara (12 fr.), le carpaccio de bœuf (12 fr.) ou les filets de perches (13 fr.). Atmosphère conviviale garantie.

L'Auberge de Chambésy propose elle aussi un menu enfant composé de filets de perches, avec un sirop et une glace en dessert (15 fr.). La terrasse se veut accueillante, alors que l'intérieur fait la part belle aux vieilles pierres, pour une ambiance chaleureuse.

Sur la Rive gauche, l'Auberge des Vieux-Chênes offre une jolie terrasse avec une place de jeux à proximité. Bonus pour les plus jeunes, à quelques pas de là, le Poney Club de Presinge propose des baptêmes de poney les samedis et dimanches, de 14 h à 17 h (10 fr. les quinze minutes). Mieux vaut se renseigner avant de venir ([www.poney-club-presinge.ch](http://www.poney-club-presinge.ch)). **M.D.**

**Anières** Le Cottage.  
**Avusy** Café d'Avusy.  
**Bardonnex** Café Babel.  
**Chouilly** Auberge de Chouilly.  
**Collonge-Bellerive** Café des Maronniers.  
**Dardagny** Auberge de Dardagny.  
**Genthod** Restaurant du Creux-de-Genthod.  
**Gy** Auberge de Gy.  
**Hermance** La Croix Fédérale.  
**Jussy** Auberge de la Couronne.  
**Peney** Café de Peney.  
**Pregny-Chambésy** Domaine de Penthes.  
**Pregny-Chambésy** L'Auberge.  
**Presinge** Auberge des Vieux-Chênes.  
**Russin** Restaurant La Chaumaz.  
**Russin** Le Vignoble doré.  
**Sézenove** Café de la Fontaine.  
**Sézégny** Le Renfort.  
**Veyrier** Café-Restaurant À l'Union  
**Veyrier** Le Mont-Salève.  
**Vessy** Auberge du Grand-Donzel.