

# 8<sup>E</sup> RALLYE GOURMAND DU VIGNOBLE GENEVOIS

Fr



F. Wini

SORAL - LACONNEX - AVUSY



GENÈVE  
*terroir*







## **Bienvenue au 8<sup>e</sup> Rallye Gourmand du vignoble genevois !**

Le principe : de la marche (12.9 km) sur un parcours sans grande difficulté, la rencontre avec les producteurs et leurs crus mariés avec des mets et la découverte de superbes paysages de notre campagne.

Rallye oblige, vous êtes invités à répondre, tout au long du parcours, au questionnaire qui se trouve aux dernières pages de ce dossier.

Les prix qui seront tirés au sort parmi les questionnaires sans fautes:

- 1<sup>er</sup> prix : un bon d'une valeur de CHF 250.- au Café d'Avusy "Ambassadeurs du Terroir Genevois".
- 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> prix : un bon de CHF 150.- au Café Fontaine - Soral "Ambassadeurs du Terroir Genevois".

Le café-croissant du départ est proposé par le boulanger Bernard Léonhard Bretzel et par le traiteur André Vidonne.

Nous adressons nos chaleureux remerciements aux vigneronnes et vignerons, aux productrices et producteurs, aux bénévoles, aux communes d'Avusy, Soral et Laconnex et à toutes les personnes qui ont contribué à l'organisation de ce 8<sup>e</sup> Rallye Gourmand !

### **ATTENTION :**

*Suivez bien le parcours indiqué sur la carte (des flèches de couleurs sont prévues aux endroits "délicats" du parcours).*

*Soyez attentifs aux bornes d'information de la "Balade Viticole" et aux différents panneaux explicatifs présents sur le tracé qui permettent de répondre à certaines questions.*

*Remplir vos gourdes d'eau au départ. Le deuxième point d'eau est au repas de midi.*

*Attention, pour les derniers groupes, veuillez noter que le repas de midi doit être pris au plus tard à 13h45 et que le départ pour le poste suivant doit se faire à 14h30 au plus tard.*

*N'oubliez pas de remettre vos questionnaires à la fin du parcours.*

### **NOTE :**

*La marque de garantie "**Genève Région - Terre Avenir**" (GRTA): créée en 2004 par l'Etat de Genève qui en est le détenteur. GRTA permet d'identifier les produits de l'agriculture de la région genevoise. Elle concerne tous les produits agricoles, à chacune des étapes de leur transformation, du champ à l'assiette.*

**Arrêt 1 : PREMIÈRE ENTRÉE**  
**Lieu / Adresse : Château de Laconnex, 11 route de la Parraille, Laconnex**

***Tranche de pâté en croûte (porc GRTA et foies de volaille GRTA)***  
**&**

***Sauvignon blanc 2020***  
***Gamaret 2020***

**Château de Laconnex**  
Famille Dethurens  
[www.chateaudelaconnex.ch](http://www.chateaudelaconnex.ch)

Entrée préparée par Scott Jenny de l'association des Artisans Boulangers – Confiseurs du Canton de Genève

**Arrêt 2 : DEUXIÈME ENTRÉE**  
**Lieu / Adresse : Domaine des Graves, 56 route de Forestal, Athenaz**

***Salade de légumes croquants, pleurotes et shiitake de Cartigny***  
**&**  
***La Lusitane (vin doux rouge) 2016***

**Domaine des Graves**  
Famille Cadoux  
[www.domainedesgraves.ch](http://www.domainedesgraves.ch)

Entrée préparée par Scott Jenny de l'association des Artisans Boulangers – Confiseurs du Canton de Genève

**Arrêt 3 : REPAS**  
**Lieu / Adresse : Domaine de Champlong, 57 chemin du Cannelet, Avusy**

***Effilochée de bœuf GRTA***  
***Jambon GRTA à l'os salé à la broche, rôti au miel***

***Tomates, mozzarella GRTA au basilic***  
***Salade de pommes de terre GRTA aux herbes et chanterelles***  
***Salade de lentilles GRTA aux petits légumes à la moutarde***  
***Salade mêlée GRTA***

***Pain : mi-blanc au levain et bis bio au levain (farine GRTA)***  
Boulangerie Léonhard Bretzel

**&**  
***Rosé de Gamay 2020***  
***Le Baron (assemblage de Gamaret/Garanoir) 2017***

**Domaine de Champlong**  
Famille Lauper, Avusy

Repas préparé par le Traiteur Boucherie du Palais - André Vidonne

Lors du repas, des bouteilles sont proposées à la vente en plus des deux verres prévus en dégustation. Rappel pour les derniers groupes, veuillez quitter les lieux au plus tard à 14h30

<b>Arrêt 4 :</b>	<b>FROMAGES</b>
<b>Lieu / Adresse :</b>	<b>Tente sur le chemin des Plantées, Avusy</b>

*Fromage de chèvre de Cartigny*  
*Chèvrerie du Champ Courbe*

*Tomme GRTA et Gruyère d'alpage AOP (12 mois) des Fruitières de Nyon*  
*Laiteries Réunies de Genève*

*Pain aux fruits : orangeat, raisin, noix,*  
*amandes, pruneaux, ananas, banane, figues (farine GRTA)*  
*et*  
*pain fermier à la farine de blé et de seigle GRTA, au levain*  
*Boulangerie Léonhard Bretzel*

&

*Pinot noir 2019*  
*Gamaret fût 2017*

**Stéphane et Léo Dupraz**  
[www.sydupraz.ch](http://www.sydupraz.ch)

<b>Arrêt 5 :</b>	<b>DESSERT</b>
<b>Lieu / Adresse :</b>	<b>Tente au lieu-dit Rougement, Soral</b>

*Tartelette clafoutis aux abricots*

&

*Viognier 2018*  
*Mousseux*

**Domaine des Lolliets**  
Raphaël Dunant  
[www.lolliets.ch](http://www.lolliets.ch)

Dessert confectionnés par la boulangerie-pâtisserie Stéphane Oberson de l'Association Genevoise des Boulangers-Pâtisseries

<b>Arrêt 6 :</b>	<b>RETOUR AU DEPART</b>
<b>Lieu / Adresse :</b>	<b>Domaine des Lolliets, 41 route des Lolliets, Soral</b>

*Remise du questionnaire*

&

*La petite douceur "Au revoir et à l'année prochaine"*

*Chocolat d'or*

Chocolat confectionné par la boulangerie-pâtisserie Stéphane Oberson de l'Association Genevoise des Boulangers-Pâtisseries

NOUS PARTICIPONS  
À L'OPÉRATION



# BONS DU TERROIR



BÉNÉFICIEZ DE

**-20%**

SUR VOS ACHATS CHEZ  
LES PRODUCTEURS LOCAUX



Scannez le QR code  
et rendez-vous sur [geneveavenue.ch](https://www.geneveavenue.ch)  
pour bénéficier de l'offre

LOCALEMENT VÔTRE



GENÈVE  
AVENUE®

GENÈVE  
*terroir*

# Les questions du Rallye Gourmand

Le principe est simple : au cours de votre balade, répondez à toutes les questions et rendez votre copie à la fin du parcours.

Certains indices qui vous aideront à répondre se trouvent sur les bornes informatives présentes le long du chemin.

Attention parfois plusieurs réponses à une question peuvent être justes !

N'oubliez pas de remplir lisiblement votre nom, prénom, adresse, email ou numéro de téléphone afin de pouvoir être contacté si vous faites partie des heureux gagnants (tirés au sort en cas d'égalité).

Vous trouverez les résultats sur le site [www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch) dès le mercredi 25 août.

Prénom : ..... Nom : .....

Adresse : .....

E-Mail : ..... Téléphone : .....

1. Dans la zone agricole on trouve fréquemment des surfaces à l'aspect de prairies ou de friches faussement abandonnées, souvent situées en bord de parcelle. Pourquoi est-il important de ne pas s'y introduire, même si des sentiers sauvages se sont formés ?

- Car on risque de se prendre les jambes dans un roncier, ce qui n'est jamais très agréable.
- Car cela risque de détourner un « corridor biologique », ces espaces utilisés par une partie de la faune terrestre pour se déplacer.
- Car il s'agit le plus souvent de surfaces de promotion de la biodiversité, c'est-à-dire des surfaces agricoles dont le principal objectif est de favoriser la diversité des espèces. Le piétinement occasionné met en péril la réalisation de ces objectifs environnementaux.
- Car si on sort des chemins officiels on risque bien de se perdre.

2. Chaque année, le visuel du Rallye Gourmand qui se trouve en couverture de votre dossier représente un lieu ou un thème en lien avec le parcours de la manifestation. Depuis la première édition, c'est le cartiginois Eric Wuarin qui met ses talents d'aquarelliste au service du Rallye. Cette année, son regard s'est porté sur une belle et vénérable bâtisse de la Champagne, quelle est-elle ?

- Celle du domaine de Champlong
- Celle du domaine des Graves
- Le château de Laconnex
- Le château du Crest

3. Avant de devenir un site dédié à la conservation de la nature en 1975, la réserve naturelle de Laconnex était...

- Une gravière
- Une tourbière
- Une rizière
- Une pépinière
- Une gentilhommière

4. À quelle commune le village de Sézenove appartient-il ?

- Soral
- Bernex
- Avusy
- Laconnex

5. Sur le parcours du Rallye Gourmand et dans la campagne genevoise en général, on rencontre souvent des maisons dites « concentrées ». Quelle est leur particularité ?
- Il s'agit d'édifices généralement bâtis entre le 16<sup>e</sup> et le 20<sup>e</sup> siècle, regroupant sous le même toit le logement et des locaux servant à l'exploitation agricole, tels que la grange ou l'écurie.
  - Il s'agit d'édifices regroupant sous un même toit des activités économiques et/ou artisanales et du logement.
  - Il s'agit du type de construction présentant la densité maximale de logements autorisée en zone 4B protégée, conformément aux critères fixés dans le plan directeur cantonal 2030.
6. À Genève, 56% de la surface agricole est dédiée aux « grandes cultures » comprenant notamment les céréales et les oléagineux, dont les champs de tournesols que l'on croise sur le parcours du Rallye font partie. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, les tournesols ne s'orientent selon la position du soleil que durant leur phase de croissance. Une fois cette dernière achevée, ils restent orientés avec leur fleur en direction...
- du nord
  - du sud
  - de l'est – sud-est
  - du nord – nord-ouest
  - de l'ouest
7. La *Carte du terroir et de la nature* disponible sur desktop et mobile ([www.geneveterroir.ch/carte](http://www.geneveterroir.ch/carte)), ainsi qu'à travers l'application *Genève Terroir* permet d'afficher sur la même carte :
- Des informations concernant les points de vente directe de produits du terroir du canton de Genève
  - Des itinéraires et réseaux de mobilité de loisir pédestres et cyclables
  - Des sites naturels tels que des réserves naturelles
  - Les résultats des équipes du Servette football et hockey club, en direct lors de leurs matches
  - L'emplacement des restaurants « ambassadeurs du terroir » qui proposent en priorité des produits locaux
8. À proximité immédiate du village de Laconnex, sur le tracé du parcours du Rallye, se trouve le « moulin Dethurens » qui collecte les récoltes des grandes cultures de la région. Ce centre dispose de 10 silos permettant chacun de stocker un grand volume de céréales. Combien de tonnes de blé peut contenir un de ces silos ?
- 50 tonnes
  - 75 tonnes
  - 100 tonnes
  - 125 tonnes

9. La région dont font partie les communes d'Avusy, Laconnex et Soral s'appelle « Champagne ». D'où provient ce nom ?

- Du latin « campagna » signifiant « campagne », un vestige de la présence romaine dans la région
- Des vigneron français, originaires de la région champenoise, qui se sont installés au début du 19<sup>e</sup> siècle à Genève pour y produire du vin mousseux avaient appelé cette région « la petite champagne »
- Il s'agit de l'amalgame lexical de « champs de cocagne » avec lequel on désignait autrefois les terrains fertiles de cette région

10. Quel cépage est une mutation naturelle du Pinot Noir :

- Sauvignon
- Pinot Blanc
- Viognier

11. La passerelle des fourches que le parcours emprunte cette année a été reconstruite en 2017. Quel est le principal matériau qui a été utilisé pour cette construction ?

- De l'iroko nigérien
- Du balsa équatorien
- De l'acier chinois
- Du chêne genevois
- Du mélèze genevois

12. Le « littering » désigne les déchets sauvages de toutes sortes, abandonnés par des personnes, souvent au bord des routes et des chemins qui bordent les milieux naturels et les prés. Il s'agit d'un véritable fléau car :

- Les déchets cachés dans la végétation et qui se retrouvent ensuite dans le fourrage, ainsi que les crottes de chiens qui souillent l'herbe provoquent chez le bétail qui les consomme des blessures et des maladies parfois mortelles.
- Cela induit une pollution de l'environnement.
- Ils engendrent des coûts importants pour les agriculteurs et les collectivités.

13. On peut me rencontrer dans la zone agricole traversée par la Balade viticole « Entre Arve et Rhône ». Je suis un passereau qui apprécie particulièrement la mosaïque de haies, gravières et prairies qu'offre la Champagne genevoise et on dit de moi que j'imité le chant de certains de mes congénères. Je suis...

- L'Alouette des champs
- Le Tarier pâtre
- L' Hypolaïs polyglotte
- La Perdrix grise

14. La champagne dont font partie les communes d'Avusy, Laconnex et Soral est caractérisée par sa vaste zone agricole, mais également par ses nombreuses gravières. Dernièrement, ces communes, de concert avec plusieurs autres groupes d'intérêt, ont lancé un référendum contre le déclassement de terrains en zone agricole proposé pour régulariser la présence d'une entreprise active dans le recyclage de déchets minéraux de chantier. Suite à la votation cantonale, le déclassement...

- a été accepté par les genevois, le site entrera en zone industrielle
- a été rejeté par les genevois, le site devra être rendu à l'agriculture

15. Quel est le nom de la rivière qui a façonné la majeure partie des coteaux de Soral et d'Avusy aujourd'hui dédiés à la viticulture et qui constitue également un formidable « corridor biologique » s'étendant des pieds du Salève au berges du Rhône à Chancy ?

- Le Nant des Fourches
- L'Aire
- La Laire
- La Lalair

16. Quel cépage a un arôme de pêche et d'abricot :

- Sauvignon
- Pinot Blanc
- Viognier
- Chasselas

17. De quelle couleur est l'étiquette de la bouteille de Chardonnay du Domaine de Champlong ?

- Rouge
- Jaune
- Vert
- Doré

18. D'où vient le bœuf proposé au plat principal ?

- Famille Lauper
- Famille Bieri
- Famille bernoise (ip Suisse)
- Argentine

19. À quoi fait référence le lion sur les étiquettes du Domaine du Château de Laconnex ?

- Notre signe astrologique
- Les armoiries du village
- Notre animal préféré
- Le symbole de la force

20. Quel est le nom de la parcelle où se trouve la tente au lieu-dit Rougemont (dessert parcours bleu et entrée parcours rouge) ?

- Les hauts-fourneaux
- Les Devas
- La feuillée

21. Quelle est la particularité du pain que vous avez dégusté ?

- Sans gluten
- Au levain-chef
- A la levure fraîche

22. Combien de générations ont travaillé sur le domaine avant Léo ?

- 3
- 4
- 5

23. Quelle est l'attraction œnotouristique que le Domaine des Graves propose ?

- Dégustation dans la cave à patate
- Labyrinthe dans les vignes ?
- Balade, dégustations dans le tonneau à travers les vignes

# LES COULISSES DES ÉTAPES AVEC LES BOULANGERS-CONFISEURS :

## DÉCOUVREZ LES ARTISANS QUI VOUS ACCOMPAGNENT TOUT AU LONG DE VOTRE PARCOURS GOURMAND

**1**  
DÉPART  
AVEC CROISSANTS

**2**  
ENTRÉE 1

« Pour commencer, voici l'une  
de nos spécialités, le pâté en croûte  
maison GRTA. Suivie d'une salade de  
légumes croquants aux pleurotes  
et shiitakés de Cartigny »

**3**  
ENTRÉE 2

**7**  
ARRIVÉE  
AVEC CHOCOLAT

**6**  
LE DESSERT

« Le soleil de l'abricot marié  
aux ingrédients GRTA pour une recette estivale.  
Puis, une dégustation de chocolat pour finir ce  
parcours 2021 sur une touche de douceur »

**4**  
LES PAINS DU RALLYE:

« La recette du bon pain ?  
Des farines locales et GRTA,  
un levain-chef maison et laisser le  
temps à la pâte de bien se développer  
avant une cuisson traditionnelle  
ou au feu de bois »

**5**  
PAINS  
& FROMAGE

1 4 5

**Bretzel**  
LEONHARD

boulangerie-bretzel.ch

2 3

**JENNY**  
-TRAITEUR-  
DEPUIS  
1924

jenny-traiteur.ch

6 7

**OBERSON**  
Artisan gourmand.  
boulangerie-oberson.ch

ORGANISATION

merci à:

**Eric Emery**

eric.emery.ch

Ce logo sur la devanture du magasin permet de reconnaître qu'il s'agit d'une vraie boulangerie-pâtisserie artisanale



Ce logo-ci indique qu'il s'agit d'un confiseur artisan



## ÊTRE ARTISAN AUJOURD'HUI

L'artisanat est avant tout une aventure humaine, faite de passion et d'amour du goût et de l'envie de le partager.

Être artisan, c'est faire le choix de produits de qualité, mais aussi d'ingrédients issus de la production de proximité en favorisant des labels régionaux (GRTA, Tournerève...) et de l'agriculture durable et naturelle.

C'est perpétuer les gestes et les savoir-faire traditionnels, en continuant à travailler au

niveau local, en partageant et transmettant nos connaissances et en prenant le temps de former des apprenti·e·s.

C'est la garantie et le plaisir de retrouver chez nous d'authentiques produits, comme des croissants et des tresses au beurre, confectionnés ici, à Genève avec du vrai beurre Suisse et de la farine locale.

C'est enfin vous apporter ce plaisir du goût au quotidien. Alors, bonne dégustation !

### L'ASSOCIATION DES BOULANGERS-CONFISEURS DU CANTON DE GENÈVE

Notre corporation s'engage à promouvoir la qualité, les valeurs et la diversité de notre artisanat, en œuvrant au maintien des recettes et des savoir-faire de notre région, et ce depuis 1867.



**PRÈS DE CHEZ VOUS**  
Trouvez l'artisan le plus proche de chez vous à l'aide de ce QR code.

**RESTONS EN CONTACT:**

[WWW.ABCGE.CH](http://WWW.ABCGE.CH)

[abc.geneve](https://www.facebook.com/abc.geneve)

[boulangers.confiseurs.geneve](https://www.instagram.com/boulangers.confiseurs.geneve)



**CONFRÉRIE  
ROMANDE DES  
CHEVALIERS  
DU BON PAIN**



## Organisation

- Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE – Genève Terroir)
- Les vigneronns et vigneronnes de la Champagne
- Genève Rando
- Boulangerie Eric Emery

## Partenaires

- Les Artisans Boulangers – Confiseurs du Canton de Genève
- Le Traiteur Boucherie du Palais - André Vidonne
- La Chèvrerie du Champ Courbe, Cartigny
- Les Laiteries Réunies de Genève, Plan-les-Ouates

Partagez vos photos et souvenirs de cette journée sur les réseaux sociaux :

#geneveterroir #rallyegourmandGE

[www.facebook.com/GeneveTerroir](http://www.facebook.com/GeneveTerroir)

[www.instagram.com/geneveterroir](http://www.instagram.com/geneveterroir)



- Depuis 1978 -



# LE TERROIR ET LA NATURE À LA CARTE!



[www.geneveterroir.ch/map](http://www.geneveterroir.ch/map)

## DÉCOUVREZ TOUTES LES RICHESSES DE LA NATURE ET DU TERROIR GENEVOIS... EN UN CLIC !

Des randonnées insolites, des haltes gourmandes, des produits locaux à portée de main, des espaces de baignade et de délasserment, des réserves naturelles...  
Composez votre escapade au cœur de la nature et de la campagne genevoises.