

MARCHÉ LOCAL

Les mille facettes du terroir

Au marché de la Plaine du Loup à Lully/GE, les amoureux des produits locaux seront comblés. Ce magasin de 100 m² regorge de fruits et légumes frais, viande, poisson, fromages et produits d'épicerie artisanaux. Vous ne repartirez pas sans avoir goûté aux excellentes fraises... sans parler des lapins de Pâques qui n'attendent qu'à être savourés.

Horticultrice de formation, Muriel Brique a ouvert son Marché de la Plaine du Loup il y a une dizaine d'années. Passionnée et avant-gardiste - les magasins dédiés aux produits locaux étaient à l'époque assez rares -, Muriel a rapidement fait de ce marché une adresse incontournable. Il faut dire qu'elle n'a pas son pareil pour dénicher les meilleurs produits, mais aussi les plus originaux. Au fil du temps, la patronne des lieux a développé son réseau de petits fournisseurs suisses: «Je suis curieuse de nature, on vient souvent me présenter des produits et je me rends dans des Salons tels que Goûts et Terroir à Bulle», dit-elle, toujours enthousiaste à l'idée de faire de nouvelles trouvailles. Muriel teste, compare, puis propose à ses clients les spécialités qui répondent à ses exigences.

Du producteur au consommateur: vive les circuits courts!

Le visiteur du marché trouvera de quoi ravir ses papilles: les légumes de saison - aubergines, tomates de différentes variétés et couleurs, courgettes, concombres, asperges, etc. - disposés avec soin sur les étals, proviennent principalement des maraîchers alentour. Votre panier pourra s'agrémenter de produits régionaux artisanaux, ainsi que d'autres issus de culture biologique (farine, truites, fruits, légumes, fromages, pain). Vous trouverez également de la viande et de la charcuterie, du poisson frais du lac, des produits laitiers, du tofu bio et du pain livré tous les jours. Les provenances sont clairement indiquées: après vérification, il s'agit bien d'exploitations/artisans des environs ou situés dans les cantons voisins! Pour de savoureux apéritifs, on se tournera vers les flûtes artisanales, les pop-corn aux saveurs inattendues, la tartinaide «Pois'Camole» 100% petits pois suisses ou les terrines de Chez Denis. Sans oublier l'espace Boissons & alcools qui propose des vins de la région, des eaux de vie, liqueurs, bières, cidres...une offre qui évolue au gré des rencontres avec les vigneron-producteurs. Dès la fin du mois d'avril, rien de tel que les fraises «Mara des bois», produites dans les serres juste à côté et cueillies du jour. Les gourmands ne manqueront pas le joli chariot présentant les lapins et œufs de Pâques fabriqués par des chocolatiers genevois. Enfin, parce que respecter la philosophie du local ne se limite pas à l'assiette, le magasin propose des produits ménagers, bien entendu écoresponsables, biodégradables, sans colorants ni conservateurs. Quelle est la clientèle type qui vient s'approvisionner à la Plaine du Loup? «Tous les profils et âges sont représentés. Ce



sont des personnes qui recherchent une certaine qualité et profitent de l'ambiance décontractée du magasin. Le samedi, des familles combinent la visite du marché avec une balade le long de l'Aire renaturée», indique Muriel. Vous aussi, prenez votre temps et (re)découvrez le plaisir de faire votre marché! ■

CARLA ANGYAL



Le Marché de la Plaine du Loup
Chemin des Cornaches 1 - 1233 Lully-Bernex
Tél. 022 757 40 47 - www.lemarchedelaplaineduloup.com
Ouvert du mardi au vendredi: 9 h - 12h /14 h - 18 h
Samedi: 9 h - 16 h 30 - Fermé dimanche et lundi