

## MARCHÉ DES MATTINES

# La tomate, à toutes les sauces

Faites le plein de vitamines et de fraîcheur en vous rendant au Marché des Mattines à Perly/GE, directement situé sur l'exploitation familiale! Pas de vacances pour les maraîchers de ce Domaine genevois, qui restent à vos côtés durant tout l'été afin de vous proposer une grande diversité de fruits et légumes de la région. La spécialité du lieu: la tomate, dont les multiples formes, couleurs, textures et saveurs raviront les gourmets.

Jaune, rouge, orange, noire...cœur de bœuf, grappe, cerise... toutes sont des tomates et pourtant chacune a ses particularités. Aux Mattines, on trouve une trentaine de variétés de tomates différentes, dont certaines ne sont guère usuelles: il n'y en a pas une bonne et une mauvaise, cela dépend des goûts et de l'utilisation que vous en ferez à la cuisine. Un panneau explicatif permettra de faire vos choix en connaissance de cause; des informations que l'on peine souvent à trouver dans les magasins alimentaires «traditionnels». A moins que vous n'optiez pour une dégustation, suivie d'un apéro du terroir, organisée en toute convivialité au Marché des Mattines. «En termes de culture, il y a également de grandes différences, explique Jeremy Blondin, directeur du Domaine des Mattines. Certaines variétés sont plus productives, d'autres sont plus sensibles aux maladies, ou encore supportent mieux la canicule». Aux Mattines, l'ensemble de la production se fait en serre. Pour Jeremy Blondin, la culture hors sol n'est pas synonyme de mauvaise culture, bien au contraire. Elle permet de faire mieux avec moins, de limiter l'utilisation de l'eau, d'éviter les maladies (donc le recours aux pesticides) et d'offrir de bonnes conditions de travail aux collaborateurs.

En plus des savoureux légumes et salades, tous disponibles en vrac, le marché propose une sélection de produits du terroir. Dans cette épicerie fine, ce sont des herbes séchées, de la moutarde, des huiles et vinaigres, des sirops, des confitures,

des condiments artisanaux, des boissons, etc. qui sont proposés aux visiteurs. De délicieux fromages, ainsi que de la charcuterie, livrée quotidiennement par la Maison Fontaine, complètent l'assortiment. Car c'est un fait bien connu: pour réussir un plat exceptionnel, un bon cuisinier ne suffit pas. Il faut des produits adéquats, à la qualité irréprochable! ■



CARLA ANGYAL

Voir aussi Le Journal de l'Immobilier n°34, du 1<sup>er</sup> juin 2022 (Rubrique Entreprises familiales), «Conjuguer terroir et innovation».



21, chemin des Mattines, 1258 Perly - Genève

[www.mattines.ch](http://www.mattines.ch) - [info@mattines.ch](mailto:info@mattines.ch)

Tél. (+41) 78 901 16 10

Ouvert du mardi au vendredi: 9h - 18h samedi: 9h - 17h



Crown  
Real Estate

Un point de vue  
exclusif sur  
l'immobilier

Grand Rue 34  
1204 Genève, Switzerland  
T +41 22 810 08 08

[www.crownrealestate.ch](http://www.crownrealestate.ch)

### ACHÈTE ANTIQUITÉS

[WWW.GALERIE-BADER.CH](http://WWW.GALERIE-BADER.CH)

Meubles anciens suite à un décès ou un héritage, grands tapis anciens, meubles design, miroirs dorés, peintures à l'huile du XVII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle, gravures anciennes, statues en bronze et ivoire, objets décoratifs chinois, japonais et asiatiques, Bouddha, etc., armes anciennes du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle (fusils, pistolets, épées, arbalètes antiques, armures, trophées de chasse de la vieille Afrique, argenterie, objets en argent (800/925), bijoux et or, également à fondre, anciennes pendules, montres-bracelets (Omega, Rolex, Jaeger-Le-Coultré, Heuer) et bien d'autres encore, des montres de poche également défectueuses au meilleur prix.

Je me déplace à domicile ou à tout autre endroit.

D. Bader | 079 769 43 66  
[info@galerie-bader.ch](mailto:info@galerie-bader.ch)