



JACQUES JEANNERAT, GRAND MAÎTRE DE L'ACADÉMIE DU CEP



C'est un grand plaisir pour l'Académie du Cep - la confrérie bachique des vins de Genève - d'ouvrir ces pages spéciales intitulées les «Chevaliers du terroir» dans le Journal de l'Immobilier. Les «Chevaliers du terroir» paraîtront quatre fois par an. Petit tour d'horizon des saveurs qui vous attendent dans ce nouveau supplément.

Le terme «produits du terroir» désigne les produits traditionnels liés à une identité et à un savoir-faire locaux, fabriqués dans un secteur géographique délimité. La Suisse romande est le berceau de produits authentiques, pour ne pas dire uniques pour certains.

Un des exemples qui vient rapidement à l'esprit est celui du fromage. En Valais notamment, avec le fromage à raclette; on devrait d'ailleurs dire «les fromages à raclette» tant la diversité est importante. Une meule fabriquée à Morgins ne ressemble aucunement à celle issue du Val de Bagnes; le fromage à raclette produit dans la Vallée de Conches, en Haut-Valais, est différent dans ses caractéristiques et son goût que celui du Val d'Hérens. Toutefois, ces fromages se retrouvent sous la dénomination de «Raclette du Valais AOP», qui vise à protéger la marque et l'appellation d'origine, promouvoir la qualité, planifier et réguler la production. De tout temps, l'être humain a su marier mets et vins avec harmonie. Et pour le Valais et sa raclette, rien de mieux qu'un fendant en guise d'accompagnement.

Même chose avec la fondue dans la partie de la Suisse romande où le Gruyère et le Vacherin fribourgeois sont produits sous le label AOP. Subtil mélange de ces deux produits authentiques de notre terroir pour faire une bonne fondue. Et les Gaulois n'ont qu'à bien se tenir... eux qui y ajoutent du beaufort, fromage certes de qualité, mais qui n'a absolument rien à faire dans la fondue! Là aussi, il s'agit d'accompagner ce plat traditionnel avec un breuvage adé-

quat. Rien donc de mieux qu'un chasselas produit sur les rives du Rhône ou du Léman. Précisons qu'il en existe de très bons aussi qui viennent des vignes des côteaux qui surplombent les lacs de Neuchâtel et de Bière.

Autre produit emblématique, mais du canton de Vaud cette fois: le «papet vaudois». Une spécialité des plus connues. Il se fait à base de poireaux et de pommes de terre, avec une sauce au vin blanc et de la crème. Il est accompagné généralement d'un véritable saucisson vaudois IGP ou d'une élégante saucisse aux choux, labélisée également IGP. L'appellation IGP signifie «indication géographique protégée»; elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation, sont liées à son origine géographique. Seuls le véritable saucisson et l'authentique saucisse aux choux IGP ont le droit d'arborer le plomb vert des charcuteries vaudoises. Genève n'a rien à envier à son voisin de l'est, avec sa longeole. La longeole IGP est une saucisse typiquement genevoise, composée de viande de porc, de lard de bajoue et/ou de nuque et de couenne crue, auxquels sont ajoutées des graines de fenouil. Le mélange de viande est haché puis assaisonné avec du sel, les graines de fenouil et du poivre blanc moulu. On peut ajouter du vin blanc, de l'ail, de l'échalote, de la coriandre, de la muscade. La longeole peut être accompagnée d'une autre spécialité du bout du lac, un gratin de cardon épineux genevois AOP. Et pour l'arroser, un verre de chardonnay ou de gamay fera parfaitement l'affaire.

Au printemps de cette année, la «Confrérie de la Longeole» ([www.conflongeole.ch](http://www.conflongeole.ch)) a été créée par une poignée de passionnés. Elle a pour but de valoriser ce trésor du patrimoine gastronomique genevois. Elle tiendra son tout premier Chapitre le vendredi 15 septembre, dans le cadre de la Fête des Vendanges de Russin. C'est Alain Jenny qui en sera le Gouverneur. ■

# AUBERGE DE CHOULLY

Grande terrasse ombragée,  
ouvert tout l'été

Tél. 022 753 12 03 - 19, Crêt-de-Chouilly - 1242 Chouilly / Satigny  
[www.auberge-de-chouilly.com](http://www.auberge-de-chouilly.com)



Les fameux

## Malakoffs

et autres spécialités  
de l'Auberge de Luins  
sont incontournables!

Venez les déguster.

Fermé le mercredi.



Route du Village 21  
1184 Luins  
Tél.: 021 824 11 59

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

