



L'édito

FRANÇOIS ERARD, DIRECTEUR D'AGRIGENÈVE

Évoquer les produits du terroir genevois équivaut à ouvrir un roman d'aventures! Notre canton est certes petit en surface, l'agriculture en occupe toutefois 45%, mais quelle diversité de productions et que de belles découvertes à faire pour les curieuses et les curieux! Produire des aliments de qualité et originaux pour la population locale au fil des saisons, c'est le travail quotidien de nos paysannes et de nos paysans sur les quelque 350 exploitations agricoles recensées à Genève.

Et l'automne n'est pas en reste! A commencer les fruits: après les pruneaux qui viennent garnir les tartes du Jeûne, une vingtaine de variétés de pommes et de poires sont cultivées à Genève, qui pourront être découvertes dans les marchés à la ferme de la campagne genevoise. Le cardon est emblématique de Genève. Introduit à la fin du XVIIe siècle dans notre région par des huguenots fuyant la France suite à la révocation de l'Edit de Nantes, il a trouvé sa place dans le terroir genevois. Tant et si bien qu'en 2003 le cardon argenté épineux de Plainpalais obtient une AOC (appellation d'origine contrôlée). C'est le seul légume disposant d'une telle protection en Suisse. Cependant, préparer un cardon pour un délicieux gratin, ça se mérite! Piqûres et mains noircies sont le lot des courageux cuisiniers aficionados de ce légume. Pour les moins téméraires, nos maraîchers vous les proposent également en bocaux, plus faciles d'emploi.

La tradition veut que le gratin de cardon soit accompagné de Longeole IGP. Cette spécialité charcutière genevoise est inscrite au Registre fédéral des Indications géographiques protégées (IGP) depuis 2009. A déguster sans modération, après deux à trois heures de patiente cuisson dans une eau frémissante, ce qui laisse un laps de temps plus que suffisant pour l'apéro! La Longeole IGP accompagne aussi parfaitement un plat de lentilles vertes estampillées Genève Région-Terre Avenir (GRTA).

L'automne est également la saison des courges. Il en existe des centaines, voire des milliers de variétés, avec différentes formes, tailles ou couleurs. Certaines auront des goûts surprenants alors que d'autres ne seront utiles qu'à la décoration. A Genève, vous trouverez quatre principales variétés de courges dans nos étals: la sucrée Butternut, la surprenante Potimarron, la classique Mosquée de Provence et la traditionnelle rouge d'Etampe. Cette dernière est la variété la plus connue et c'est souvent elle qui est représentée lorsque l'on parle de courge. Elle est cependant de moins en moins répandue, car un peu boudée par les consommateurs qui préfèrent ses cousines possédant des qualités gustatives supérieures.

Des légumes plus classiques sont également proposés par les maraîchers genevois durant tout l'automne. Et la liste est longue! De nombreuses salades sont disponibles comme la chicorée pain de sucre. On pourra également porter son choix sur des carottes, des poireaux, des raves qui méritent d'être découvertes, ou du céleri pomme. Sans oublier toute une gamme de choux. Il y en a pour tous les goûts: du rouge, du blanc, du frisé, du chinois... Tous ces légumes demandent certes un peu de temps de préparation, mais sont source des vitamines dont nous aurons besoin pour affronter l'hiver, bons pour la santé et surtout moins onéreux que les plats industriels cuisinés.

En garnir sa table, c'est aussi et surtout soutenir les producteurs et l'économie locale, tout en faisant un geste pour l'environnement, car ils ont poussé à quelques kilomètres de chez vous et n'ont pas été transportés sur de longues distances. Et si un besoin de couleurs se fait sentir durant les jours gris, les horticulteurs genevois vous proposeront toute une gamme de fleurs en pot ou coupées pour égayer vos intérieurs. Les paysannes et les paysans genevois prennent soin de vous! ■

CHEVALIERS DU TERROIR

Inscrit dans Le Journal de l'Immobilier 4 fois par an

Editeur: Le Temps SA, avenue du Bouchet 2, 1209 Genève

Directeur-Rédacteur en chef: Thierry Oppikofer - **Rédactrice en chef adjointe:** Véronique Stein

Coordination: Rachel Autieri

Publicité: Patrick Gravante, Valérie Noël, Raffaele Sibio

Maquette: Imagic Sàrl Carouge, Daniel Hostettler, Sophie Gravante. - **Flashage et impression:** ESH Media, Monthey

Distribution: Transport Express SA

Rédaction: SA du Journal de l'Immobilier JIM, 23, rue de la Fontenette, 1227 Carouge

Administration et ventes de publicité: Phoenix Communication SA, 23, rue de la Fontenette, 1227 Carouge,

Tél.: 022 309 03 80, E-mail: annonces@jim.media, www.jim.media

jim.media   

AUBERGE
DE
CHOULLY

Actuellement la chasse
est à la carte

Tél. 022 753 12 03 - 19, Crêt-de-Chouilly - 1242 Chouilly / Satigny
www.auberge-de-chouilly.com