

BERNEX/GE

Marché de la Plaine du Loup: l'Amérique des gourmands

Certains traversent l'Atlantique pour découvrir l'Amérique, d'autres vont au Marché de la Plaine du Loup à Bernex pour trouver leur Amérique: des produits alimentaires de qualité sélectionnés avec soin par Muriel Brique. Cette diplômée en horticulture a du goût - entendez du palais - et aime partager ses découvertes gourmandes.



Des produits de proximité.

Pousser la porte du magasin, après avoir vu une cigogne en vol sur l'Aire, c'est pénétrer dans un monde de senteurs riches et authentiques. En ce mois d'octobre, Muriel Brique propose des pommes, pruneaux et poires de Genève, aux côtés des pommes de terre, courges classiques, butternut, des panais ou des racines de persil dont les senteurs à elles seules récompensent le visiteur de son déplacement. Et puis octobre, c'est le début de la saison de la fondue, de Gruyère naturellement!

«Je suis très exigeante sur la qualité», explique Muriel Brique, dont l'ambition est de proposer un assortiment alimentaire complet, qui permette à ses clients de trouver tout ce dont ils ont besoin pour se nourrir sans devoir faire des achats de complément au supermarché.

Des perches du lac

Tous les jeudis, elle reçoit par exemple d'un pêcheur vaudois des filets de perche du Léman et des filets de truite d'élevage biologique de l'Isle sur Morges. Des réservations téléphoniques de ces délices de la marée lémanique sont possibles, de même qu'il est possible de communiquer sa liste d'achats par téléphone pour venir récupérer son panier durant les heures d'ouverture du magasin.

La viande, d'origine exclusivement genevoise, est livrée les jeudis et vendredis, n'en déplaise aux catholiques d'obédience stricte qui n'auront pas de problème à la conserver quelques

jours pour la savourer lors d'une journée licite. Les végétariens, dont Muriel Brique observe la part croissante dans sa clientèle, trouveront du seitan produit à Lausanne et du tofu bio de Genève, des lentilles de Sauvigny, ainsi que des pois chiches et autres légumineuses.

Qu'est-ce qui distingue le Marché de la Plaine du Loup des paniers paysans que l'on peut recevoir à intervalles réguliers? «Chez moi, le client fait son propre choix; c'est ma nature, je n'ai jamais aimé que l'on m'impose quoi que ce soit», répond-elle. Pour ce qui est de l'origine des produits, biologiques ou non, la règle de la proximité prime. La patronne connaît tous ses fournisseurs, dont certains sont d'anciens condisciples de l'École d'horticulture de Lullier. Et Muriel, qui a personnellement sélectionné chaque produit, est non seulement de bon conseil, mais elle partage généreusement sa passion du bon et du local avec ses clients et répond avec plaisir à toutes les questions.

Présent sur quatre marchés

Les produits du Marché de la Plaine du Loup sont également proposés dans quatre marchés genevois, à l'enseigne du Shop de la Plaine du Loup: à la place des Ormeaux à Lancy le jeudi matin, à Lancy Pont-Rouge le mercredi dès 16 heures, à Satigny le jeudi dès 16 heures également et sur la place du 1er Août, à Lancy, le vendredi matin.

Ah, pardon: vous ne connaissez pas la racine de persil? Elle ressemble à une carotte et ses feuilles s'utilisent de la même manière que le persil commun. Elle distille un goût léger de noisette, et sa saveur s'approche de celle du céleri. Elle se mange en soupe ou sautée à la poêle.

Le Marché de la Plaine du Loup est facile d'accès et propose de nombreuses places de parking gratuites. Deux bus, le 47 et le 48, s'arrêtent à un jet de pierre du magasin (arrêt de Pré-Polly). Muriel Brique accepte toutes les cartes de paiement. ■

CESARE ACCARDI

Le Marché de la Plaine du Loup

1, chemin des Cornaches - 1233 Bernex

Bus 47 ou 48, arrêt Pré-Polly

Ouvert du mardi au vendredi, de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Le samedi de 9h à 16h30

Tél. 022 757 40 47

Mail: la-plaine-du-loup@hotmail.ch - www.lemarchedelaplaineduloup.com