

# Genevoise par excellence

Voici la toute jeune Confrérie de la Longeole, constituée début 2023 en association, sous l'impulsion de quelques passionnés des produits du terroir genevois. L'idée, comme beaucoup de bonnes idées, est née autour de la table, en bonne compagnie, lorsqu'entre deux «santé» fut lancé un: «une Confrérie 100% genevoise dont le but serait de valoriser les trésors du patrimoine gastronomique genevois?» «Et si on le faisait vraiment?». Quoi de mieux que la Longeole, cette saucisse purement genevoise reconnue Indication géographique protégée (IGP) comme emblème?



CONFRÉRIE DE LA LONGEOLE

Le Conseil de la Confrérie de La Longeole en grande tenue.

Et c'est ainsi que notre ami Alain Jenny a été désigné volontaire comme premier Gouverneur de la Confrérie, accompagné d'une équipe de choc regroupant:

Patricia Bidaux et François Erard, respectivement présidente et directeur d'Agri Genève, Claude Corvi, ancien chimiste cantonal et papa de l'IGP de la longeole, Jacques Jean-

nerat, Grand Maître de l'Académie du CEP, Arnaud Genecand, artisan producteur et traiteur, Enea Margaroli, spécialiste en organisation et communication et Michel Deder-

**Le Marché des Mattines**  
CROQUEZ LA QUALITÉ, SAVOUREZ LA DIVERSITÉ  
LES PRODUITS DU TERROIR COMME NUL PART AILLEURS !  
[WWW.MATTINES.CH](http://WWW.MATTINES.CH)

# CHEVALIERS DU TERROIR

CONFRÉRIE DE LA 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.

Une Confrérie 100% genevoise dont le but est de valoriser les trésors du patrimoine gastronomique genevois.

ding, nommé trésorier. Après plusieurs mois intenses pour tout créer et organiser, du logo au premier chapitre en passant par la création des costumes, tout fut enfin prêt.

Et le 15 septembre 2023, empreint de joie et d'amitié, s'est déroulé le premier Chapitre de la Confrérie à Russin/GE, dans le cadre magnifique de la 60<sup>e</sup> édition de sa Fête des vendanges. Ce ne sont pas moins de 110 amis et amies du terroir qui ont été intronisés et sont devenus les premiers Compagnons de la Confrérie de la Longeole.

## La confection

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. De manière facultative, on peut ajouter du vin blanc, de l'ail, de l'échalote, de la coriandre, de la muscade. Crue et non fumée, la Longeole dégage un fumet aromatique de viande de porc et de fenouil. Sa forme est allongée et son poids à la vente est de 250 g. à 650 g.

## L'histoire

La Longeole est vraisemblablement arrivée dans la région genevoise par les réfugiés qui fuyaient le France pendant le Second Refuge vers 1685 pour des raisons

religieuses. La tradition orale parle d'une saucisse inventée par un moine de l'Abbaye de Pomier dénommé le Père Longeot, qui aurait eu l'idée d'ajouter à une pâte à saucisson une poignée de graines de fenouil et quelques couennes. L'arrivée de la Longeole dans les livres de recettes genevoises est bien plus tardive: d'abord en 1820, dans Le Glossaire genevois d'Aimé-Jean Gaudy-Lefort, puis en 1930 comme produit phare dans l'ouvrage «Le bien-manger à Genève».

Si vous souhaitez rejoindre la Confrérie, rien de plus simple, il vous suffit de consulter le site Internet: [www.conflongeole.ch](http://www.conflongeole.ch).

A bientôt pour notre Chapitre de printemps! ■

ENEA MARGAROLI

**Dégustation à Troinex - à 5 minutes de Carouge**  
Caveau ouvert tous les samedis de 10h30 à 12h30.  
15 cépages en viticulture biologique.



**LE MARSILLON**  
VILLIERS MAÏT DE GAMPÈ

**LA PIERRE-AUX-DAMES**  
DOMAINE VITICOLE

**L·M·F**  
LE MOINE FORT

Route de Bossey 4, 1256 Troinex - [www.maisonforte.ch](http://www.maisonforte.ch) - 022.784.15.77