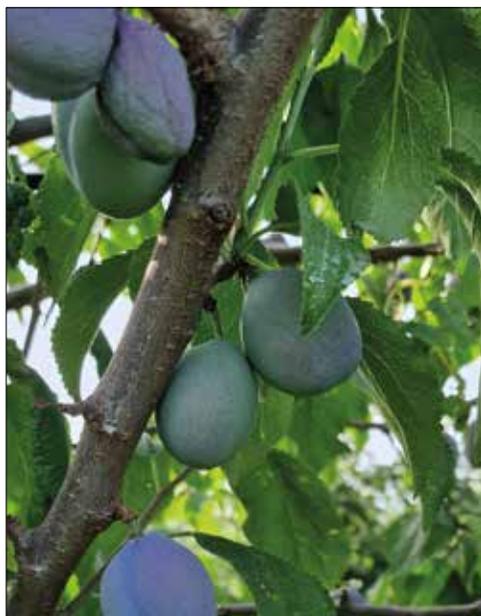


Verger d'Arare/GE

Agriculture de proximité et innovation s'unissent pour le meilleur

Etes-vous plutôt pomme ou plutôt poire? Plutôt saveur acidulée ou douceur au palais? Chair ferme ou texture fondante? Tarte ou chausson fourré? Avec ses vingt variétés de pommes et ses cinq sortes de poires, le Verger d'Arare satisfait tous les goûts. Fruits à manger à la main ou en salade, à cuire en compotes, à composer en gâteaux ou tartes, c'est le plus vaste choix de fruits à pépins à Genève. En attendant les asperges en 2025 et les petit fruits ou les kakis. L'agriculture genevoise n'a pas fini d'étonner!

Golden, Gala, Boskop, RubINETTE, Pinova, Jona Gold, Granny Smith ne sont que quelques-unes des pommes cultivées au Verger d'Arare, avec les poires Conférence, Harrow Sweet ou Beurrées Bosc. Ces variétés sont vendues directement au Verger et au Marché des Mattines, à Perly. Vous pourrez être y conseillé quant au fruit adapté à vos goûts et votre mode de consommation. En dehors des heures d'ouverture, un distributeur automatique donne accès 24/7 aux jus, fruits et légumes du domaine. Jeremy Blondin, le jeune patron du Domaine des Mattines, où il cultive 900 tonnes de légumes par an, a acquis en 2023 le Verger d'Arare dont l'exploitant partait en retraite, afin de compléter l'offre printanière et estivale de légumes par une offre automnale et hivernale de fruits et de préserver la diversité des cultures agricoles genevoises. Mais, relève-t-il, à la



BLONDIN



BLONDIN

Les excellents fruits du marché des Mattines.



KATRÉPICES
Les moments gourmands, depuis 2008.

contact@katrepices.com
insta: katrepicesgeneve



1, place de la Synagogue
1204 Genève
+41 (0)22 311 44 11



Avant le fruit, la fleur...

différence des serres de tomates, les vergers, à l'air libre, sont soumis aux aléas de la météo.

La qualité au cœur de la démarche

Fidèle à la devise familiale «l'innovation du terroir», il a entrepris de faire remonter l'information des arbres aux humains, car la qualité n'est pas fille du hasard. Recensement du nombre de fleurs au printemps, mesure de l'humidité du sol, de la quantité de sucre et de la fermeté des fruits pour dé-

terminer le moment optimal de la cueillette permettent de doser précisément les apports dont le verger a besoin et de récolter des fruits prêts à être consommés.

La récolte démarre ces jours et s'étendra jusqu'à fin octobre. Pommes et poires seront proposées jusqu'à épuisement des stocks, autour de fin mars. Sans oublier les pruneaux Fellenberg déjà offerts à la vente pour la tarte du Jeûne genevois ou du Jeûne fédéral.

Avec l'HEPIA, la Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève, Jere-

my Blondin réfléchit déjà au verger de 2050, qui devra s'adapter à l'évolution du climat et des goûts du public. Cette année, il a planté 8000 m² d'asperges, dont la première récolte sera disponible l'an prochain. Il songe à introduire groseilles et cassis, mais aussi des kakis. Quant au choix des pommes et poires, il est en constante évolution pour coller aux souhaits des clients. C'est aussi cela, l'agriculture de proximité! ■

CESARE ACCARDI

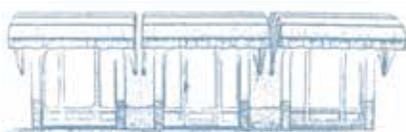
Domaine des Mattines
21 chemin des Mattines - 1258 Perly - www.mattines.ch

 **ALPHA EDIFICATION S.A.**
BATIMENT & GENIE CIVIL 

Transformation & Rénovation — Bâtiment neuf
Génie civil — Maçonnerie traditionnelle

ALPHA EDIFICATION S.A. Chemin des Cressonnex 8 info@alphasa.ch
022 420 15 65 1288 Aire-la-Ville WWW.ALPHASA.CH

Les Trois Bouchons



CAVISTE

JE RACHÈTE VOS GRANDS VINS
Je me déplace et rachète vos vins des Domaines Romanée-Conti, Overnoy, Mouton-Rothschild, Jayer, Ganevat, Roumier, CocheDury, Leroy, Petrus, Rayas, Raveneau, et tout autre vin.

Merci d'envoyer votre liste à: geneve@les3bouchons.com
Tél. +41 78 737 09 10