

CHEVALIERS DU TERROIR

PARAÎT QUATRE FOIS PAR AN • N° 1 • 12 JUILLET 2023

TERROIR AUTHENTIQUE

**Depuis 70 ans,
l'Académie du Cep célèbre
les vins de Genève**

ADOBE STOCK





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) 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



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



Vin emblématique

Esprit, es-tu là?

L'idée de créer «l'Esprit de Genève», un vin rouge, ambassadeur du terroir de Genève, date de 2004. Ce vin illustre justement cet Esprit de Genève, soit l'ouverture, la spiritualité, l'humanisme, la diversité. Publié par Robert de Traz en 1929 et basé sur trois personnalités de Genève, Calvin, Rousseau et Dunant, «L'Esprit de Genève» est un ouvrage qui met en avant la ville du bout du lac comme un lieu symbolique, où, entre autres, la raison humaine règle les différences religieuses et politiques.

L'appellation de ce vin rouge regroupe plusieurs vigneron genevois désireux de porter L'Esprit des vins de Genève à l'extérieur du canton. La composition de ce vin d'assemblage est basée sur la complémentarité de plusieurs cépages dont les qualités ont été éprouvées. Ces variétés contribuent pour beaucoup à la notoriété actuelle des vins de Genève.

Pour commencer, le Gamay apporte son fruit, ses notes épicées et sa fraîcheur. C'est le cépage rouge le plus connu à Genève; il est originaire du Beaujolais, cultivé par les Celtes avant l'époque des Romains. Il donne des vins peu tanniques.

Cépages désormais incontournables à Genève, le Gamaret et le Garanoir entrent également dans l'appellation de l'Esprit de Genève. Ils contribuent à l'harmonie de l'ensemble, le premier pour ses tanins serrés et sa structure, le second pour sa rondeur et sa finesse.

Le Gamaret et le Garanoir proviennent de croisements du Gamay et du Reichensteiner, un cépage originaire d'Allemagne. Ces cépages ont été obtenus en 1970 au centre de recherches d'Agroscope à Pully; ils ont été homologués en 1990. Ces deux frères sont plus résistants aux maladies et à la pourriture que les autres cépages rouges traditionnels. Ces clones donnent des cépages rouges précoces permettant des vins équilibrés, aux notes de fruits noirs et de poivre, riches en couleur, aptes à un certain vieillissement. Enfin, la vaste palette des cépages cultivés



Un vin qui illustre parfaitement l'Esprit de Genève, soit l'ouverture, la spiritualité, l'humanisme, la diversité.

à Genève donne à chaque élaborateur, à chaque artisan vigneron, la possibilité de «signer» sa création. On peut ainsi trouver, dans l'Esprit de Genève, du Merlot, du Pinot Noir ou encore du Cabernet Sauvignon.

La garantie de la qualité

La production et l'appellation sont soumises à une charte très stricte. Elle décrit notamment les exigences à remplir pour la culture de la vigne, l'élaboration et la commercialisation de ce vin. Les parcelles déclarées par

le vigneron sont visitées, au mois d'août, par une Commission *ad hoc*. Une attention toute particulière est portée à l'état général de la vigne, l'équilibre feuilles/fruits, la vigueur de la plante, l'état sanitaire et la charge en raisin. Les techniques culturales sont respectueuses de l'environnement. Les rendements maximaux sont de 50 hectolitres par hectare. Les degrés CÉchslé minimaux à la vendange s'élèvent à 85° pour le Gamay et 90° pour les autres cépages.

Le vin doit contenir au minimum 50% de Gamay et au minimum 20% de Gamaret et/ou de Garanoir. Il peut se composer d'un maximum 20% de cépages autres que Gamay, Gamaret, Garanoir. La teneur en alcool doit être d'un minimum 12,5%. La robe du vin doit être profonde, montrer des nuances violacées typiques. La bouche est structurée, le vin présente une grande concentration en tanins ronds et soyeux, provenant de raisins sains et mûrs.

L'élaboration du vin doit respecter le cahier des charges des bonnes pratiques œnologiques suisses. Le coupage est absolument interdit. La vinification s'effectue partiellement ou totalement en fûts de chêne.

Tous les vins sont soumis à une dégustation finale d'agrément par une Commission composée d'un représentant par domaine participant. Pour obtenir l'agrément, le vin doit être accepté par les deux tiers des membres de la Commission. Des dégustations préalables ont lieu avant la mise en bouteilles. Elles permettent notamment d'orienter les encaveurs sur les options à choisir quant à la composition de leurs vins. En cas de refus lors de la dégustation d'agrément, le vin ne peut pas être commercialisé sous le nom «Esprit de Genève». ■

JACQUES JEANNERAT

Académie du Cep

Connaître et apprécier vins et terroir

Promouvoir l'art de la dégustation du vin et assurer la promotion des produits du terroir, tels sont les buts poursuivis par l'Académie du Cep de Genève.



ACADÉMIE DU CEP

Ambiance festive lors des «Chapitres» organisés par l'Académie du Cep.

Au travers de rencontres organisées périodiquement, l'Académie du Cep met tout en œuvre pour développer la connaissance et l'art de la dégustation du vin auprès de ses membres, en allant notamment à la rencontre des viticulteurs du canton de Genève. Le vin est issu de la terre dont il est la traduction. Il est aussi le fruit du travail des femmes et des hommes, et de leurs gestes ancestraux. Le vin n'a rien de monolithique; c'est la diversité même, une diversité due aux cépages et aux terroirs. De Russin à Jussy, de Choulex à Chouilly, ou encore de Soral à Dardagny, chaque parcelle de vigne et chaque cépage apportent des caractéristiques bien spécifiques.

L'Académie du Cep réunit aujourd'hui près de 650 membres. Elle est dirigée par un Grand Maître (le président), entouré par le Conseil de l'Ordre (autrement dit, le Comité de cette association). Les membres du Conseil arborent des tenues spécifiques et uniformes, composées d'une longue chasuble bordeaux, d'un large chapeau de la même couleur et de gants blancs. Tous les membres de l'Académie portent la médaille de la confrérie. La couleur du ruban révèle le grade dans la hiérarchie.

Trois rassemblements principaux ont lieu chaque année, événements qui sont appelés «Chapitres». C'est le moment où sont intronisés les nouveaux membres de la

confrérie. Le premier, appelé Chapitre de printemps, a lieu, comme son nom l'indique, dans le premier semestre de l'année. Il est en général organisé chez un vigneron. Le deuxième Chapitre se déroule traditionnellement le samedi de la Fête des Vendanges de Russin. Et le troisième, qui porte le nom de «Chapitre de l'Escalade» prend, lui, place au cœur de la ville de Genève.

Ces cérémonies d'intronisation se concluent par un repas durant lequel chaque vin servi est présenté par le viticulteur qui l'a produit. Lors de ces Chapitres sont également décernées les reconnaissances aux membres de la confrérie qui ont, au cours de l'année, passé avec succès les concours de dégustation. En

CHEVALIERS DU TERROIR

ACADÉMIE DU CEP



ACADÉMIE DU CEP



ACADÉMIE DU CEP



ACADÉMIE DU CEP



Les membres du Conseil arborent des tenues spécifiques et uniformes. Chaque membre porte ruban et médaille.

effet, les membres sont régulièrement mis au défi. Il s'agit de reconnaître les cépages de cinq vins blancs et de cinq vins rouges. C'est ainsi que le Compagnon peut devenir Compagnon Bon Dégustateur, Ecuyer, puis Chevalier et enfin Maître Chevalier. Le réseau des confréries - qu'il soit natio-

nal ou international - partage des valeurs communes, autour de la promotion de la qualité et de la dégustation du vin, ainsi que de la convivialité. Ce tissu relationnel permet le maintien des traditions culturelles et viticoles qui y sont associées, le mariage harmonieux des vins et des mets. C'est ainsi

que l'Académie du Cep fait partie de la «Fédération suisse des confréries bachiques et gastronomiques» et de la «Fédération internationale des confréries bachiques», dont le siège est à Paris. ■

JACQUES JEANNERAT

www.acaducep.ch

Domaine des Abeilles d'or
Laurent Desbaillets
Route du Moulin-Fabry 3
1242 Chouilly / Satigny
www.abeillesdor.ch



Depuis 70 ans

L'Académie du Cep célèbre les vins de Genève

L'Académie du Cep s'efforce de promouvoir l'esprit bachique depuis sept décennies, en particulier lors d'événements riches en couleurs. Depuis sa fondation le 21 octobre 1953 par Gustave et Robert Desbaillets, la confrérie n'a eu de cesse de faire découvrir à ses membres - actifs et d'honneur - de nouvelles techniques et de leur faire déguster des vins et des mets variés, tantôt au cours d'excursions, tantôt le temps d'une soirée gastronomique et amicale.

Depuis sa fondation le 21 octobre 1953 par Gustave et Robert Desbaillet, la confrérie n'a eu de cesse de faire découvrir à ses membres - actifs et d'honneur - de nouvelles techniques et de leur faire déguster des vins et des mets variés, tantôt au cours d'excursions, tantôt le temps d'une soirée gastronomique et amicale.

La première année, au printemps 1954, 113 membres se rendent ainsi au Château de Dardagny pour prendre part au Chapitre de l'amitié franco-suisse. A la fin octobre 1965, ils se retrouvent à la Salle des fêtes d'Onex pour le Chapitre rhodanien - comme en rappel de cette amitié célébrée naguère, des Français de l'Académie provençale font le déplacement. Les fastueuses Années soixante marquent un tournant dans l'histoire de l'Académie. La réunion de Cognac, avec l'American Club, en novembre 1967, est ambitieuse et tourne autour du Chapitre transatlantique; le mois suivant, l'Académie se retrouve à nouveau pour s'entretenir du coteau de Champagne, à l'Hôtel Intercontinental.

Devançant les agitations européennes de l'année 1968, l'Assemblée Générale de fin janvier décide à l'écrasante majorité (52 oui, 6 non) de devenir indépendante de l'Association nationale des amis du vin, créée en 1950, qui n'a, dès lors, plus de section dans le canton de Genève. En cette année de XV^e anniversaire, l'Académie tient son vingtième Chapitre: le mois de novembre de 1968 est donc doublement festif. La décennie s'achève sur un voyage printanier de trois jours en Champagne. Les années septante accentuent l'ouverture sur le monde et sur la Suisse. Les excursions se font tant en Bourgogne et dans le Beaujolais (1974) qu'à Gstaad (1976). La Fête des Vignerons



ACADÉMIE DU CEP

Un Chapitre dans les années 50: les médailles sont prêtes à être attribuées aux nouveaux Académiciens.

de Vevey, qui a lieu la première quinzaine d'août 1977, est un incontournable auquel prend part l'Académie, bien entendu. Presque trente ans après, en octobre 2005, c'est pour la Journée genevoise de la Foire de Saint-Gall que la confrérie se déplace, avec la Société des Vieux-Grenadiers.

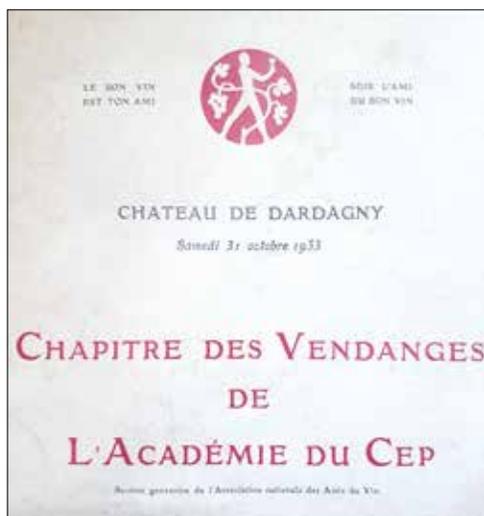
Le président de la Confédération comme membre d'honneur

En 2008, l'Académie du Cep participe à 18 manifestations, au nombre desquelles la Saint-Vincent d'Angers (en janvier), les manifestations de la confrérie des Gourmettes à Monthey (en mars) et de la Fédération suisse des confréries bachiques et gastronomiques à Neuchâtel en avril. La Fête des vendanges à Russin est marquée par l'intro-

nisation de l'ancien président de la Confédération, Adolf Ogi. Deux ans plus tard, durant le même événement, l'Académie intronise 16 nouveaux membres et procède à 13 élévations de grade. Le lendemain, le Conseil de l'Ordre, en grande tenue, fait une haie d'honneur aux ambassadeurs étrangers auprès de l'ONU, à la ferme Pittet, et l'Académie s'honore d'introniser l'ancien président de la Confédération, Pascal Couchepin, au grade de Chevalier d'Honneur. En 70 ans, plusieurs invités de marque se sont ainsi associés à l'Académie et lui ont fait l'honneur de leur présence, notamment Paul Chaudet, ancien président de la Confédération (1976), mais aussi les nombreuses confréries affiliées à la fédération: le Guillon (1974), l'Ordre de la Channe (1976) ou encore, à l'étranger, la Commanderie des gastro-

CHEVALIERS DU TERROIR

ACADÉMIE DU CEP



Premier Chapitre de l'Académie du Cep, en 1953.

nomes des châteaux du Val de Loire (1990). En octobre 2013, l'Académie du Cep célèbre son 60^e anniversaire lors d'une soirée à l'Hôtel Intercontinental à Genève, en présence de nombreuses confréries amies venant de toute la Suisse romande. En 2019, la confrérie participe aussi bien à la Journée genevoise - notamment au cortège officiel sur les

ACADÉMIE DU CEP



En septembre 2021, la confrérie accueille et intronise membre d'honneur le président de la Confédération en fonction, Guy Parmelin.

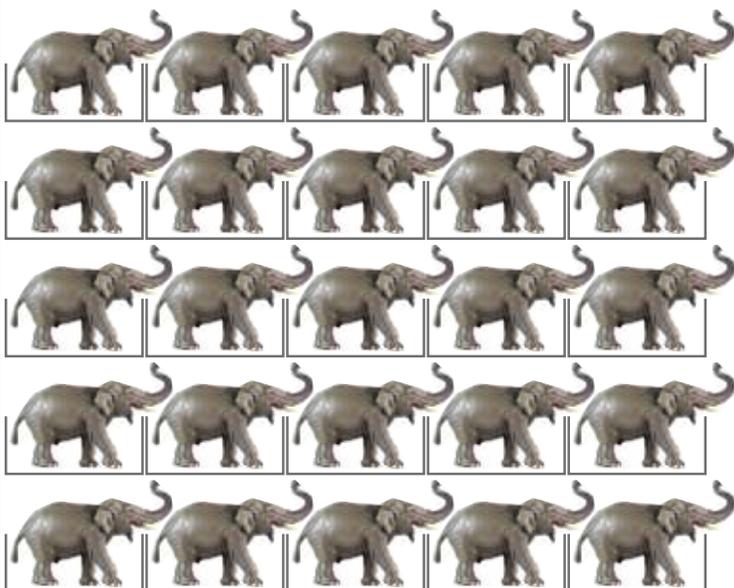
quais du lac - qu'à la Journée des confréries de la Fête des Vignerons de Vevey. Ces huit dernières années, une délégation participe, comme membre du jury, au Concours des vins de France de Mâcon. En septembre 2021, elle accueille et intronise membre d'honneur le président de la Confédération en fonction, Guy Parmelin. Le 70^e

anniversaire de l'Académie du Cep sera célébré le 16 septembre prochain lors de son traditionnel Chapitre de la Fête des vendanges de Russin, qui, elle-même, vivra sa 60^e édition. Un événement à ne pas manquer! ■

JACQUES JEANNERAT

www.acaducep.ch

le stockage en grand



BALESTRAFIC

Espace garde-meubles
Tél. 022 308 88 00 - www.balestrafic.ch



**CAVES
OUVERTES,
C'EST
SAMEDI !**

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage.

Liste et horaires des caves sur www.geneveterroir.ch



SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE

Suisse. Naturellement.

Distillerie Louis Morand & Cie SA

L'été de tous les cocktails!

Spritz, mojito, Hugo... avec ou sans alcool, le cocktail est le roi de l'été, un irrésistible *shot* de pure fraîcheur quand la température grimpe. Pour les bartenders avertis ou débutants, la distillerie Louis Morand à Martigny, célèbre notamment pour ses eaux-de-vie, propose un vaste choix de spiritueux et de sirops aux parfums originaux.



HOFER

Un soin particulier est apporté à la fabrication des produits.

Depuis 1989 et cinq générations, la distillerie valaisanne Louis Morand élabore des eaux-de-vie, des liqueurs et des sirops de grande qualité dont ses emblématiques Williamine® et Abricotine AOP. «Elles sont réalisées avec des fruits 100% valaisans, précise Fabrice Haenni, directeur de la distillerie Louis Morand. Pour les abricots, nous utilisons le luizet, mais il s'agit d'une variété très fragile. Nous avons nos vergers, mais lorsque nous subissons le gel, il nous arrive de devoir nous fournir auprès de producteurs de la région. Or, ils sont de moins en moins nombreux à cultiver cette variété. Pour les poires Williams du Valais, nous avons eu plusieurs années de belles récoltes par le passé et nous possédons des stocks. Nous devons cependant rester vigilants, car les volumes produits diminuent année après année».

Afin de répondre aux nouveaux modes de consommation, la distillerie a développé

ces dernières années de nouveaux produits innovants et gourmands. C'est par exemple le cas de l'«Abricot sur Fruit», de la «Williamine sur Fruit» et de la «Framboise sur Fruit», qui associent eau-de-vie et compotée de fruit. «Au lieu des 43% de la Williamine et de l'Abricotine AOP, ces trois nouvelles créations sont plus douces, avec un taux d'alcool de 21,5%, ce qui correspond mieux aux attentes des consommateurs». C'est dans cette tendance que s'inscrivent

également les Mousses de Williamine et d'Abricot. Présentées dans une bonbonne, ces mousses tout en légèreté se consomment en *shot* sur un café, un dessert ou une glace.

Cocktails et sirops

Le succès toujours grandissant des cocktails a incité la distillerie Louis Morand à lancer son département «Swiss Cocktails»,

GROS PLAN

Une saga familiale

C'est l'histoire d'une entreprise, mais aussi celle d'une famille et de l'économie d'une région que raconte le livre que la journaliste Marie Mathyer et l'historienne-ethnologue Carine Cornaz Bays consacrent à la distillerie Morand. Le livre, qui se lit comme un roman, relate les destins des fondateurs et de leurs descendants, ainsi que des ouvriers très attachés à l'entreprise. Tout cela sur fond de produits qui ont marqué leur époque, telles les liqueurs du Simplon et du Grand-Saint-Bernard.

La Distillerie Morand «Terres d'encre», par Marie Mathyer et Carine Cornaz Bays - Editions Pillet

CHEVALIERS DU TERROIR



Un vaste choix de spiritueux et de sirops aux parfums originaux.



Le succès toujours grandissant des cocktails a incité la distillerie Louis Morand à lancer son département «Swiss Cocktails».

entièrement dédié à la mixologie: visites, dégustations, cours de cocktails et - surtout - traiteur cocktails, une super-idée pour les soirées autour de la piscine. «Notre liqueur de fleur de sureau, par exemple, convient très bien au Hugo, constate Fabrice Haenni. La liqueur de menthe verte est aussi très

appréciée, notamment par les jeunes». Parallèlement, les sirops connaissent un développement sans précédent, représentant aujourd'hui 1,5 million de bouteilles par an. «Il y a vingt ans, nous avions une dizaine de parfums, contre soixante aujourd'hui. Ils se boivent dilués avec de l'eau - une

dose de sirop pour dix doses d'eau -, mais ils entrent aussi dans la composition des cocktails». La gamme comprend les grands classiques - abricot, framboise, cassis, grenadine, etc. -, mais aussi des parfums étonnants: pastèque, yuzu, crème brûlée, noisette, et encore rhubarbe, le sirop préféré de Fabrice Haenni. La distillerie a même imaginé en édition limitée, dans le cadre de l'événement Polymanga dédié à la culture pop, aux jeux vidéo et aux mangas, le sirop «Diana des bois», à base de fraise, de menthe et de pamplemousse.

Dans l'air du temps, elle propose enfin une véritable gamme «mocktail» avec quatre grands classiques en version sans alcool: Spritz, Mojito, Hugo et Pina Colada. ■

VIRGINIA AUBERT

Distillerie Louis Morand & Cie SA
Place de Plaisance 2 - 1920 Martigny
Tél. + 41 27 722 20 36
Mail : info@morand.ch
www.morand.ch

Recette de l'Abricot Spritz

Ingrédients:

4 cl de liqueur abricot sur fruit
8 cl de vin pétillant
Eau gazeuse
Glaçons

Etapes:

Réalisez la recette directement dans un verre à vin; le remplir de glaçons. Ajoutez 4 cl de liqueur abricot sur fruit. Ajoutez 8 cl d'un vin pétillant et un trait d'eau gazeuse. Dégustez!

Le Marché des Mattines
UN GRAND CHOIX DE FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON EN VRAC
DU GOÛT, DU CHOIX, DE LA FRAÎCHEUR, DU CONSEIL
MATTINES.CH

EXPERIMENTAL CHALET



Conçu par l'architecte d'intérieur de renommée Fabrizio Casiraghi, l'hôtel convoque les codes alpins du chalet traditionnel, par touches subtiles.

EXPERIMENTAL CHALET



Le spa signé «Biologique Recherche» de l'hôtel, rénové récemment.

Experimental Chalet

Un été 2023 à la montagne qui tombe à pic!

Perché à Verbier dans les montagnes valaisannes, l'Experimental Chalet a revêtu son manteau d'été! L'idée? Voyager à quelques heures de chez soi, (re)découvrir les sommets autrement et délaissier les plages le temps d'un séjour pour s'abandonner aux nombreux plaisirs que procure la montagne en cette saison.

Dans les 4 Vallées, quand le bikini détronne la combi' et que la rando' remplace le *snow*, l'hôtel maîtrise l'art de divertir avec son incontournable VIP Pass, qui fait de la vallée un terrain de jeu: de nombreuses activités (et des prix tout aussi alléchants) auxquelles on s'adonne volontiers à la belle saison.

Un refuge pour l'été

L'Experimental Chalet, première adresse alpine du groupe hôtelier, a ouvert ses portes en 2018 avec ses 39 chambres et suites contemporaines, dont la plupart disposent de terrasses ouvertes sur les montagnes

environnantes. Conçu par l'architecte d'intérieur de renommée Fabrizio Casiraghi, l'hôtel convoque les codes alpins du chalet traditionnel, par touches subtiles, tout en

GROS PLAN

L'Experimental Group a été fondé en 2007 par trois amis d'enfance, Olivier Bon, Pierre-Charles Cros et Romée de Goriainoff, rejoints ensuite par Xavier Padovani. Ils partagent la même vision: offrir la meilleure expérience d'hospitalité à une clientèle toujours plus exigeante. Connu pour avoir introduit et développé la culture du cocktail à Paris, l'Experimental Group, c'est quatre bars «Experimental Cocktail Club» à Paris, Londres, Venise et Verbier; «Stereo», un restaurant-club de musique *live* à Londres; trois bars à vin «Compagnie des Vins Surnaturels» à Paris, Londres et New York, ainsi que l'émblématique club de plage d'Ibiza, «Experimental Beach» et plus récemment «Bijou Plage» à Cannes. Aujourd'hui, le projet phare de l'Experimental Group est sa collection de dix hôtels à Londres, dans les Cotswolds (Royaume-Uni), à Biarritz, Paris, Ibiza, Minorque et Venise. Chaque établissement offre quelque chose d'unique, qu'il s'agisse d'un bar, d'un restaurant ou d'un spa.

CHEVALIERS DU TERROIR



EXPERIMENTAL CHALET



Chaque jour de l'été, l'Experimental offre une cuisine légère alliant petits déjeuners gourmands et dîners composés de tapas & petites assiettes de saison.

invitant la modernité dans les courbes et les teintes choisies. Alliant bien-être, sport et farniente, l'Experimental Chalet est une destination à lui seul.

Se bouger sans bouger (le petit doigt)

Arpenter les sentiers de randonnée dans le Val de Bagnes, visiter les alentours de Verbier à vélo ou à cheval, pratiquer le yoga au milieu des montagnes ou encore s'essayer à l'escalade, le golf et la tyrolienne... L'hôtel alpin invite à la déconnexion la plus totale, si ce n'est la reconnexion à son corps et à sa tête. Le VIP Pass de l'hôtel est, été comme hiver, un indispensable du séjour à l'Experimental

Chalet et à Verbier. Offert à tous les hôtes séjournant au minimum une nuit, il permet notamment d'accéder à de diverses activités gratuitement, ainsi qu'à certains avantages, tels que des tarifs préférentiels pour louer un e-bike ou pour faire du parapente! Idem pour les enfants, qui ont leurs activités dédiées ou qui peuvent être inscrits à la journée ou à la semaine aux Kids Days de Verbier, pour (encore) plus de divertissement.

Après l'effort, le confort

Après ce panel d'activités et ce *shot* d'adrénaline, deux options: filer dans sa suite si on a coché l'option jacuzzi privé, ou rejoindre le spa signé «Biologique Recherche» de

l'hôtel, rénové récemment. Le sauna, les soins, les massages ou encore et le jacuzzi intimiste sont le point d'orgue de journées estivales bien remplies.

De l'assiette jusqu'à la piste (de danse)

Chaque jour de l'été, l'Experimental offre une cuisine légère alliant petits déjeuners gourmands et dîners composés de tapas & petites assiettes de saison. Le tout face à une vue imprenable sur les montagnes entourant la station, pour satisfaire les mirrettes aussi bien que les papilles. ■

CARLA ANGYAL



Le meilleur du Pérou et du Japon

Tél.: +41 22 900 18 96
25 rue de Monthoux, 1201 Genève

Festival de Ceviche
contact@kampaï.ch



GRANDS-BUISSONS
Patrick et Marc Favre • viticulteurs

ch. des Grands-Buissons 13 • 1233 Sézenove-Bernex-GE

www.grands-buissons.ch

Dégustation possible sur rdv.
Commander par téléphone au: 022 757 10 20
ou sur notre site.

Fromagerie Fleurette

Un plateau de fromages aux saveurs uniques

Une laiterie au savoir-faire traditionnel se cache dans les alpages vaudois, au cœur du village de Rougemont, dans le pays d'Enhaut. Ici, on crée une fameuse tomme, dont la réputation a dépassé les frontières suisses.



FROMAGERIE FLEURETTE

Arnaud Guichard parmi ses délicieuses tommes.

Tout a commencé dans les années 80. Michel Pittet, locataire de la laiterie, au centre du village de Rougemont, crée une tomme appelée «Fleurette». Un fromage au lait cru qui se vend dans la région. En 1988, Michel Beroud prend la succession de la laiterie. Fromager passionné, il fait évoluer la recette de la tomme Fleurette. La distribution dépasse les frontières du pays d'Enhaut et voit sa production exploser. Il faut déménager pour s'agrandir; une nouvelle laiterie voit le jour en face de l'église de Rougemont. Michel Beroud élève la tomme Fleurette au rang de «Meilleur Fromage à pâte molle à croûte fleurie», lors des *Swiss Cheese Awards* en 2001. C'est la consécration.

En 2020, la laiterie est reprise par Arnaud Guichard. Fromager tout aussi enthousiaste que Michel Beroud, il compte bien continuer à perpétuer la tradition de la fameuse tomme Fleurette, dont il connaît tous les secrets qui se transmettent maintenant depuis trois générations.

Transmission et savoir-faire artisanal

La fabrication de ce fromage repose sur une recette au secret bien gardé mais également sur le savoir-faire d'exception où la main est bien souvent préférée à la mécanique. Le lait provient exclusivement de vaches qui se nourrissent de l'herbe des

pâturages en été et de foin dans les étables en hiver. Le lait est ensuite mûri uniquement avec des ferments lactiques naturels produits par la laiterie. Les différentes manipulations comme le tranchage du caillé, la mise dans les moules et l'emballage se font, de manière artisanale, à la main. Le résultat est unique: une tomme de vache au lait cru onctueuse et crémeuse à croûte fleurie, extra fine et délicate.

La tomme Fleurette est distribuée dans de nombreuses épiceries fines de Suisse. Elle s'exporte aujourd'hui également en Europe. On la retrouve sur de nombreuses tables étoilées de Suisse. Arnaud Guichard a même eu l'heureuse surprise de découvrir, sur une publication Instagram, sa fameuse

CHEVALIERS DU TERROIR

tomme Fleurette sur un plateau de fromages du Chef français Guy Savoy.

Si la tomme Fleurette demeure le fleuron de la fromagerie avec ses multiples distinctions, trois autres de ses fromages furent mis à l'honneur cette année. Lors du concours International de Lyon, qui récompense les meilleurs produits parmi près de 300 catégories de fromages et produits laitiers, la fromagerie a remporté deux médailles d'or pour «la Dzorette» et «le Rubloz», et une médaille d'argent pour «le K-ré». De magnifiques récompenses qui saluent la passion et le travail acharné de l'équipe de la Fromagerie Fleurette. ■

ELISE HEUBERGER



ESTHEL BRUNSCHWICK

Fromagerie Fleurette
Route de Flendruz 4
1659 Rougemont
Tél. +41 26 925 82 10
Mail: info@tommefleurette.ch
www.tommefleurette.ch

La fabrication de la tomme Fleurette repose sur une recette au secret bien gardé, mais également sur le savoir-faire d'exception de la fromagerie rodzémounaise.

Découvrir la Suisse autrement

swisswine.ch



GAGNE
pour 1'000 CHF une
Swiss Wine Experience



SCAN & WIN

A déguster avec modération

Suisse. Naturellement.

Un ouvrage de Jean-François Fournier

Valais: du cœur et de l'estomac!

Réunissant dans un magnifique livre richement illustré vingt-deux chefs et restaurateurs et une dizaine de producteurs de métiers de bouche parmi les plus talentueux du Vieux-Pays, Jean-François Fournier (photo), collaborateur du Journal de l'Immobilier et ancien rédacteur en chef du «Nouvelliste», avec le photographe Pierre-Michel Delessert, nous entraînent dans une savoureuse promenade gourmande à travers les paysages culinaires et viticoles du Valais. Cet ouvrage, qui nous fait voyager avec le cœur et les papilles, permet à chacun des professionnels de dévoiler trois de leurs spécialités. L'épicurien Jean-François Fournier, entre deux promenades sur les sentiers valaisans, répond à nos questions.



- Existe-il une gastronomie spécifiquement valaisanne?

- Oui! En outre, elle est beaucoup plus légère qu'on peut l'imaginer de prime abord. Elle se distingue par l'usage très répandu des produits du terroir valaisan et par le soin très spécifique des différents éléments d'une assiette: viandes, poissons, légumes et fruits.

- Quels en sont les contours ou les spécificités?

- La mise en valeur des viandes de la race d'Hérens pour le bœuf, des agneaux à tête noire, des volailles locales, de la perche Loë élevée dans l'eau de source du Lötschberg. Sans oublier les fruits et légumes de la plaine du Rhône et les vins du Valais.



Céline Guihéneuf, la cheffe du Bela Tola, une des découvertes du guide.

PIERRE-MICHEL DELESSERT

LA CUCCAGNA
RESTAURANT - PIZZERIA
SPECIALITE ITALIENNES

Fernando Avolio

33, rue Saint-Joseph - 1227 Carouge
Parking de l'Octroi et de Sardaigne
Ouverture: 7/7 de 9h à 24h, cuisine chaude jusqu'à 23h30

Tél. 022 342 08 82

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

CHEVALIERS DU TERROIR

S'agissant des légumes, ils représentent de plus en plus un exemple de la virtuosité des chefs du canton. Il est possible de manger végane dans la plupart des restaurants gastronomiques du canton.

- Pouvez-vous nous parler de la règle des «4 T»?

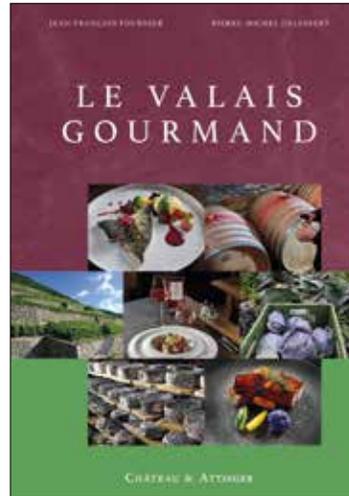
- C'est mon baromètre pour ce guide, ma grille de lecture de la gastronomie valaisanne, qui s'applique également aux artisans mis en valeur: boucher, fromager, affineur, boulanger ou maraîcher. Il faut d'abord du talent pour se distinguer, mais également beaucoup de travail, dans et en dehors de l'assiette. Et puis, un chef ou un artisan n'est rien sans une connaissance du terroir, de ses produits et de la manière de les mettre en valeur. Enfin, j'attends des personnalités choisies, y compris dans le monde du vin, qu'elles fassent preuve d'originalité, de créativité, qu'elles nous proposent des trouvailles à tous les étages de leur pyramide.

- Peut-on parler d'art culinaire en Valais?

- Au niveau des artisans retenus pour le guide, il s'agit effectivement d'art culinaire et d'une sensibilité gastronomique qui confine à l'art. Le Valais a sans doute multiplié par dix en vingt ans les lieux gourmands et les entrepreneurs de talent dans le secteur de la gastronomie.

- Pourquoi avoir choisi la forme livresque, le guide papier, alors que de nombreux sites évoquent la gastronomie valaisanne?

- Le gourmand 2.0 se promène toujours avec son guide préféré dans son sac lors de ses expéditions gastronomiques, et je tenais également à ce que les amateurs qui passent aux fourneaux puissent avoir à portée de main les trois recettes (entrée,



«Le Valais gourmand», par Jean-François Fournier, photos Pierre-Michel Delessert, Editions Château & Attinger.

plat principal, dessert) que leur offrent les chefs retenus, ainsi que les coups de cœur des vigneronniers figurant dans le guide.

- Pourquoi est-il faux de réduire l'art culinaire en Valais à la raclette?

-Pour toutes les raisons que je viens de développer, et parce que les artisans valaisans du bien-boire et du bien-manger proposent désormais un travail aussi moderne que ceux de leurs collègues confédérés ou des pays voisins.

- A qui est destiné votre ouvrage?

- Au plus grand nombre... (sourire). Mais les visiteurs du canton du Valais y trouveront une bible agréable et pleine de bonnes adresses. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURENT PASSER

le déménagement en douceur

BALESTRAFIC
Certifié **AGED** Qualité
Devis gratuit

17-19 rue Baylon - 1227 Carouge - Tél. 022 308 88 00 - www.balestrafic.ch

6j/7
Midi et soir

LA BODEGA
DU TERROIR GALICIEN
3, rue Veyrot - 1217 Meyrin
Réservation: 079 793 42 20
079 953 14 40

RESORT
Hotel Cailler
HOTELS · BAINS · MONTAGNES · CHOCOLAT

Bienvenue à Charmey

Café du Marché

Adresse gourmande au cœur du Vieux-Carouge/GE

Véritable bastion en plein cœur de la charmante cité sarde, en face de la mythique place du Marché, le café du Marché a vécu une année riche en émotion.

Depuis quelques mois, ce sont Nicolas Ferrières et Julien Faivre qui ont repris les commandes en tant que «Chefs» du Café du Marché. Un quatre-mains que les fidèles du lieu reconnaîtront sans difficulté. En effet, ils étaient déjà dans la brigade du fameux Chef Thierry Minguez depuis de nombreuses années. Ce dernier, qui accompagnait depuis plus de sept ans Pierre-Alain Brodard et sa femme Marilyn, propriétaires des lieux, est parti à la retraite. Retraite bien méritée pour lui qui, depuis sa Sète natale, a posé ses valises il y a plus de 25 ans à Genève.

Quatre mains derrière les fourneaux

La cuisine bistrotière va continuer à faire les beaux jours du Café du Marché. On retrouve à la carte, et à l'identique, les fameux plats signature: la côte de bœuf, l'épaule d'agneau et la «parisienne» de bœuf. La tradition perdure. Mais, peu à peu, certains plats de la carte évoluent comme le filet de bar à la plancha ou le poulpe, de plus en plus apprécié par la clientèle. Nicolas Ferrières et Julien Faivre aiment imaginer de nouvelles saveurs et revisiter certaines recettes. Ce duo, foncièrement différent, avance tranquillement sans changer l'esprit de la cuisine bistrot qui a fait le succès de cet établissement. Une suggestion végétarienne est maintenant à la carte et l'on pourrait en ajouter prochainement une ou deux autres. La carte va évoluer régulièrement au gré des saisons.

Côté dessert, le fameux *cheesecake* continue de faire vibrer les papilles des plus gourmands et on retrouvera très prochainement le mythique baba au rhum du meilleur ouvrier de France (MOF), voisin et ami, Christophe Renou. Tous les matins, le pain est livré par l'emblématique boulangerie



Pierre-Alain Brodard, entouré de Nicolas Ferrières et Julien Faivre.

carougeoise Wolfisberg, sans oublier les choix de fromages en provenance du voisin De Bleu. Travailler à partir de produits locaux est de la plus grande importance pour Pierre-Alain Brodard et Marilyn. Côté cave, ils aiment proposer et faire découvrir à leurs clients, qu'ils soient locaux ou étrangers, des vins issus des vignobles genevois. C'est une de leur grande fierté de défendre les produits du terroir.

D'importants travaux ont eu lieu dans l'établissement situé au 4, Place du Marché. Après avoir repris l'arcade de l'ancien café Saint-Joseph, l'idée est venue de déplacer la cuisine pour qu'elle ait pignon sur la rue du même nom. Un vrai plaisir pour les badauds, qui peuvent observer les cuisiniers en action et un bonheur pour la brigade qui double sa superficie de travail. L'espace de l'ancienne cuisine va prochainement se transformer et devenir une nouvelle salle

pouvant accueillir entre 15 à 18 personnes. Il reste à décider si ce nouvel espace sera consacré aux moments conviviaux de «l'apéro» ou à une nouvelle salle à manger. Ce lieu pourrait être également privatisé. En toute certitude, Pierre-Alain et Marilyn Brodard sauront reproduire le même charme que la salle principale, qui fait le succès du Café du Marché, où l'on aime tant se retrouver autour d'un verre ou d'une assiette.

Des terrasses qui vivent au gré du Vieux-Carouge

Dès les premiers rayons de soleil, les fidèles, les badauds et les visiteurs d'un jour aiment profiter des différentes terrasses qu'offre le bistrot. La reprise de l'arcade rue Saint-Joseph a permis d'ouvrir une nouvelle terrasse. Un peu à l'écart du tumulte de la place du Marché, elle offre une atmosphère

CHEVALIERS DU TERROIR

CAFÉ DU MARCHÉ



Le fameux *cheesecake* continue de faire vibrer les papilles des plus gourmands!

différente, juste en face du célèbre cinéma Bio. Le Café du Marché aime faire vivre ses terrasses au rythme des événements qui

animent la place et le Vieux-Carouge. Que ce soit le jeudi soir, soir de marché, ou les jours de marché le mercredi et le samedi,

mais encore le dimanche pour les brocantes, Pierre-Alain et Marilyn Brodard, accompagnés de toute leur équipe s'activent en terrasse pour créer des ambiances conviviales où l'on se sent bien. Et pour ceux qui recherchent la tranquillité, loin du bruit de la place et des rues animées, une petite terrasse se cache dans la cour intérieure. Un lieu unique, à l'abri des regards indiscrets.

Pierre-Alain Brodard et sa femme Marilyn continuent d'offrir le meilleur à leurs hôtes, tout en perpétuant la belle histoire du Café du Marché. Une adresse incontournable des rues carougeoises! ■

ESTHEL BRUNSCHWICK

Café du Marché
Place du Marché, 4
1227 Carouge
Tél. 022 301 26 47
Mail: info@cafedumarchecarouge.ch
www.cafedumarchecarouge.ch
Lundi au samedi: de 7h00 à 23h30
Dimanche: de 9h30 à 23h00

PUBLI-RÉDACTIONNEL

Vivez votre été autrement avec les vins suisses!

Swiss Wine Promotion (SWP), organe national pour la promotion des vins suisses, lance sa quatrième campagne estivale Swiss Wine Summer sous le slogan: ... les vins suisses autrement! L'action vise à encourager les consommateurs à découvrir les vins suisses différemment, du 15 juin au 31 août. Cela peut se faire dans les restaurants labellisés Swiss Wine Gourmet, directement chez les vigneronnes et vigneron, ou au travers d'activités œnotouristiques.

Avec le soutien de Gastro-Suisse, HotellerieSuisse et Swiss Wine Tour, SWP lance sa campagne estivale, du 15 juin au 31 août, *Swiss Wine Summer*, sous le slogan: «...les vins suisses autrement!». Cette devise se veut être une invitation à vivre, déguster, découvrir les vins suisses au restaurant lors d'un apéritif ou d'un repas, lors d'une activité œnotouristique, ou en allant directement rendre visite aux vigneronnes et vigneron. Tels les arômes du vin, les crus helvétiques peuvent être découverts au travers de plusieurs facettes, entre amis ou en famille.

Lorsque les amateurs de vin découvrent les vins suisses au cours de l'une des activités précitées, ils ont la possibilité de scanner un QR-code et de cumuler des points *Swiss Wine Summer*. Les trois



participants ayant cumulé le plus de points au 31 août 2023 recevront un prix. Il s'agit d'un bon d'une valeur de CHF 1000.- pour une *Swiss Wine Experience*.

Aussi, pour encourager le secteur HoReCa à proposer des vins suisses sur leur carte, les restaurants, labellisés *Swiss Wine Gourmet*, peuvent obtenir pour tout achat de 1000 CHF de vin suisse, un bon d'une valeur de 200 CHF à faire valoir lors d'une nouvelle commande de cru helvétique. Pour participer à cette action, **les établissements peuvent s'ins-**

crire du 15 juin au 31 juillet sur www.swisswinegourmet.ch.

Cette campagne vise à soutenir les liens entre la restauration et les vigneronnes et vigneron, la vente directe auprès des domaines viticoles, ainsi que les expériences au cœur du vignoble suisse. Rendez-vous sur www.swisswine.ch! ■

Recherche et développement

Une cave à vin vaudoise obtient le soutien de la HES-SO

Quinze PME, grandes entreprises, services publics et associations travaillent sur autant de projets spécifiques avec la HES-SO pour développer leur adaptabilité et leur résilience en cas de crise majeure. Ces projets - sélectionnés lors d'un appel extraordinaire - mobilisent durant une année des professeurs du Domaine Ingénierie et Architecture de la HES-SO. Parmi les propositions retenues, la vente de vin en vrac: un judicieux partenariat en terres vaudoises qui permet de marier l'expertise de la Haute école de viticulture et œnologie de Changins et le savoir-faire de la Cave de la Côte à Tolochenaz.

Les crises qui nous affectent aujourd'hui prennent des visages multiples: climatique, énergétique, des chaînes d'approvisionnement (ressources alimentaires, matériaux, etc.) devenues incertaines. Ajoutez la cybersécurité, les bâtiments à rénover, etc. Face à ces défis, quelles sont les solutions apportées par les entreprises locales? Malgré les difficultés, comment peuvent-elles rester concurrentielles et innovatrices? En 2022, les six hautes écoles du Domaine Ingénierie et Architecture de la HES-SO ont décidé d'épauler leurs partenaires du tissu socio-économique régional en lançant un appel à projets ad hoc. Une trentaine de projets ont été déposés, dont quinze retenus pour leur originalité, leur caractère innovant et leur méthodologie. Le financement porte sur les heures des pro-



CAVE DE LA CÔTE

La Cave de la Côte souhaite développer à large échelle la vente de vin en vrac.

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



LE MARSILLON
VOLAILLE HAUT DE GAMME

LA PIERRE-AUX-DAMES
DOMAINE VITICOLE

L.M.F.
la maison forte de troinex

Route de Bossey 4, 1256 Troinex - www.maisonforte.ch - 022.784.15.77



L'école de Changins offre une formation complète, intégrant aussi bien des aspects théoriques que pratiques.

fesseurs (à hauteur de CHF 50 000.- par projet), dont les compétences sont mises à disposition des entreprises concernées; ces dernières doivent assurer, en contrepartie, une participation financière.

Les projets ont débuté en mars-avril dernier et s'étalent sur un an. Cette démarche fait suite à l'appel «Après Covid-19» de 2021, dont le but était d'appuyer dans leurs projets de recherche et développement les

GROS PLAN

L'école de Changins/VD fait rayonner l'univers du vin

Pour célébrer ses 75 ans d'existence, Changins, le Centre national suisse de la formation supérieure en viticulture et œnologie, a organisé trois journées de festivités du 15 au 17 juin 2023. Pendant les portes ouvertes du samedi, les visiteurs ont eu l'occasion de découvrir les secrets qui se cachent derrière ce site regroupant trois écoles: la Haute Ecole de viticulture et œnologie, l'Ecole supérieure de technicien vitivinicole et l'Ecole du vin. Ils ont pu observer des vignes sans herbicides et des cépages résistants. Les étudiants et les 70 collaborateurs de Changins ont fourni des explications relatives aux analyses de sol, à l'économie viticole, à la recherche pour une protection des végétaux sans nuisance. Des ateliers de greffage, des dégustations, des démonstrations de distillation, ainsi que des visites de la cave et des laboratoires étaient également au programme.

Depuis sa fondation en 1948, les missions de Changins sont restées les mêmes, soit former la relève du monde de la vitiviniculture (ensemble des activités ayant pour but la production du vin) et mener des projets de recherche sur des sujets d'actualité et ancrés dans la réalité suisse. L'établissement offre une formation complète, intégrant aussi bien des aspects théoriques que pratiques, de l'étude du sol au commerce des vins, en passant par la culture du raisin, l'élaboration et la dégustation du vin.

En novembre 2020, le Conseil de fondation de Changins a adopté la «Vision 2030 de Changins». Ce document intègre l'innovation et la durabilité au cœur de l'enseignement et de l'institution. Les alternatives aux herbicides, les modes de production intégrée et biologique, les conditions du marché de la viticulture en Suisse et la concurrence avec les productions étrangères figurent parmi les enjeux abordés.

le déménagement en douceur



BALESTRAFIC

Certifié **Charte** Qualité
AGED

Devis gratuit

17-19 rue Baylon - 1227 Carouge - Tél. 022 308 88 00 - www.balestrafic.ch

Des produits frais et faits maison... Des vins de terroir



Venez vous régaler de spécialités italiennes à notre piadineria et bar à vins, au cœur du Vieux-Carouge, sur place ou à l'emporter.

Nous proposons plusieurs type de spritz, des vins du vigneron genevois Stéphane Gros, et tant d'autres produits...

A découvrir absolument!

AJÒ AJÒ

Bar - Piadineria

9, place du Temple
1227 Carouge
Tél. 022 342 42 91
contact@ajoajo.ch
www.ajoajo.ch

 ajoajopiadineriabar

 ajò ajò piadineria



A Changins, l'innovation et la durabilité sont au cœur de l'enseignement et de l'institution.

PME touchées par la pandémie. «Il arrive souvent que certaines entreprises poursuivent leur collaboration avec les Hautes écoles au moyen d'autres mandats ou prétendent à des financements de niveau national (Innosuisse par exemple), relève Olivier Naef, responsable du Domaine Ingénierie et Architecture. Dans tous les cas, il s'agit d'une approche gagnant-gagnant, qui donne la possibilité aux ingénieurs de la HES-SO de mettre à l'épreuve leurs compétences, tout en permettant aux PME de rester compétitives. Une belle manière de resserrer les liens entre milieu académique et terrain!»

La faisabilité de la vente de vin en vrac

Vendre le vin en vrac pour pallier le problème - qui pourrait s'aggraver dans le futur - d'approvisionnement en bouteilles et de leur recyclage: est-ce là une bonne idée? Comme dans les celliers d'antan, il s'agirait d'apporter sa propre bouteille ou de s'en procurer une sur place, et de la remplir depuis une cuve avec le vin de son choix. La Cave de la Côte souhaite développer à large échelle cette solution écologique et peu onéreuse. Avec l'appui de la Haute école de

viticulture et d'œnologie de Changins, le projet étudie le potentiel de la vente de vin en vrac comme alternative durable afin de réduire la dépendance des caves au marché du verre.

Plus spécifiquement, il vise à mesurer l'acceptabilité et les attentes des consommateurs pour ce système et à étudier sa faisabilité auprès des revendeurs. Des recommandations, notamment en termes de stockage et de qualité du vin, découleront de cette recherche appliquée. ■

VÉRONIQUE STEIN

CHEVALIERS DU TERROIR • Inséré 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