Zeitschrift: Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française

Herausgeber: Le messager suisse

Band: - (1999)

Heft: 120

Artikel: Genève la pourpre

Autor: Goumaz, Michel

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-847559

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

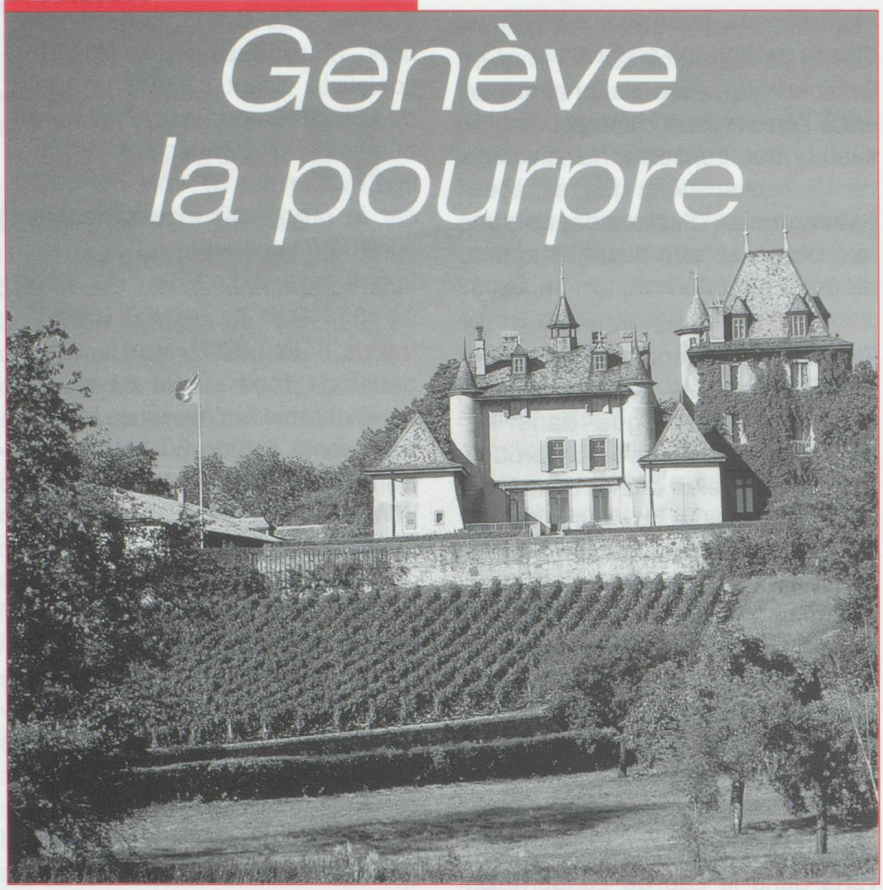
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 30.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Genève la pourpre



Pour patienter jusqu'à la Fête des vignerons, la route des vins du Messager vous conduira dans les trois grandes régions viticoles de Suisse romande. Première escale-dégustation au bout du Léman. **Michel Goumaz**

Pour bien des gens, Genève ne représente qu'une série d'images stéréotypées : une rade superbe dominée par un jet d'eau majestueux, une cathédrale marquée par l'empreinte de Calvin, une place bancaire, une longue tradition horlogère ou une multitude d'organisations internationales dont l'ONU. Quels sont ceux qui savent que ce canton ville a su conserver une superbe campagne enserrant la cité dans un écrin de verdure ? Elle est toute proche, partons donc à sa découverte.

Cela commence juste après le pont de la Machine, celui qui, par le biais d'immenses herses, permet de régler le niveau du lac et le débit des eaux du Rhône. Là, vous trouverez un bateau blanc pour vous faire faire un voyage inattendu. A peine dépassée la jonction avec l'Arve, parfois plus brune que bleue, et le premier virage du fleuve passé, on se dirait presque au cœur de l'Afrique, entouré par les falaises du Rhône, une végétation luxuriante et toute une faune aquatique. Les hérons, fièrement posés en équilibre sur une seule patte, attendent l'heure de la pêche. Après quelques méandres, le bateau arrive sur les eaux tranquilles du petit lac de Verbois. Il est temps d'accoster à Peney pour aller se promener dans le Mandement, un des trois principaux vignobles du canton.

Nous allons y trouver de charmants villages fleuris, de délicieuses fontaines, des auberges accueillantes souvent agrémentées d'une terrasse ombragée ou d'un jardin sous les tilleuls, de belles et typiques maisons genevoises reconnaissables à leurs beaux avant-toits, œils-de-bœuf et remarquables portes cochères. Voici Peissy qui fleure bon la vigne, Dardagny et son château, Choully avec un autre château, pur trésor Louis XV, Russin qui chaque année fête dignement les vendanges. À Peney-Dessus, Philippe Chevrier, dans son Domaine de Château-Vieux, fait une superbe cuisine qui mérite largement les deux étoiles Michelin qui lui ont été attribuées. En contrebas, dans la vallée de l'Allondon, un tout petit cours d'eau sautille de pierre en pierre. Un petit arrêt régénérateur au bord du ruisseau, le temps d'un pique-nique peut-être, vous fera le plus grand bien. C'est tout près et pourtant il y souffle déjà un air de Provence.

Il serait injuste de ne rester que sur la rive droite. En face, le pays est plus plat, les côtes sont devenues pentes douces, la terre calcaire a changé et donne à son chasselas ce petit goût de pierre à feu. Nous sommes entre Arve et Rhône, une région qu'on appelle la Champagne. Que les gens de Reims se rassurent, là-bas les vins s'appellent *Les Moraines, Les Renardes, Les Faisanes* ou *Cuvée de l'Etienne*. Les villages sont tout aussi plaisants, Laconnex et sa pinte baptisée « Chez le Docteur », Sézenove, Soral, petit bourg cossu où les maisons construites en molasse ont une allure patricienne, Cartigny et ses trois fontaines.

Aussi efficace que celui d'un chien de chasse, notre nez nous attire vers le troisième grand vignoble du canton, entre Arve et lac. Voici Jussy où, sur sa colline, le château du Crest veille sur les vignes fameuses qui l'entourent. Le mois de mai venu, si vous avez bon œil, vous verrez le muguet des bois et pour reprendre force, allez boire un verre et vous restaurer à l'adorable auberge du Vieux-Jussy. Puis dirigez-vous vers le lac pour admirer un monument célèbre, le noyer de Meinier : planté en 1863, haut de 35 m, large d'autant, il faut trois hommes et demi pour faire le tour de son tronc. Baignées par la lumière du lac, les vignes d'Asnière ou de Chevrens donnent de divines spécialités. Hermance, tout au bord du lac, ancien bourg fortifié ayant gardé son caractère médiéval, le « Saint-Trop » genevois, sans bruit ni cohue,

dominé par son vieux donjon, amer célèbre des marins du Léman, pourrait être le terminus de notre balade. Que nenni ! D'Hermance à Versoix, il n'y a qu'un petit bout du Léman à traverser. Là-bas, remontant dans les terres, nous allons bientôt arriver au bord de la Versoix. Une admirable promenade, véritable cure d'oxygène, nous attend en longeant le sentier forestier qui borde la rivière tantôt calme, tantôt tumultueuse. A l'instar des saumons qui retournent à leur rivière originelle, les truites du lac reviennent ici pour frayer. Le castor, réintroduit avec succès en 1957 a estimé sans doute qu'il était au paradis. Sa colonie compte aujourd'hui plus de 350 âmes. Il sera cependant difficile de le voir car il dort le jour pour mieux vivre la nuit. On apercevra tout de même les dômes de leurs huttes. Chênes, charmes, érables, hêtres, sapins rouges ou blancs peuplent la forêt.

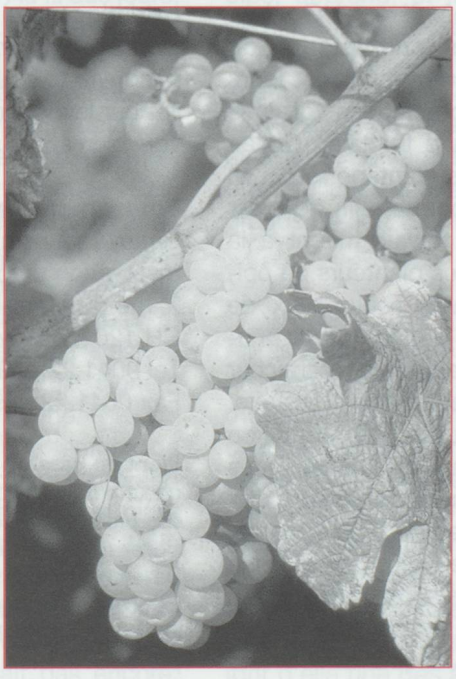
Après avoir fait le tour du canton, la soif nous guette. Genève est le troisième canton viticole de Suisse. Satigny a même l'honneur d'être en la matière la commune la plus importante de notre pays. En plus d'une grande cave coopérative, les vignerons-encaveurs, tous très fiers de leur production, ne manquent pas. Quand on parle vin au bout du lac, c'est en connaisseur. Certes, il y a longtemps déjà, les Vaudois comparaient la production genevoise à quelque acide tout juste propre à dépolir les vitres ! Ils ne perdaient rien pour attendre ! Aujourd'hui, des vignerons et œnologues avertis, soignant leurs vignes avec amour, auscultant leur raisin avec soin, utilisant de nouvelles techniques de vinification, récoltent des nectars genevois qui charment le palais du dégustateur le plus critique. Ce n'est pas sans raison que les appellations AOC et grands crus ont été adoptées - une première en Suisse - il y a une dizaine d'années déjà.

Tout au long de notre chemin, le choix des caveaux de dégustation ne manque pas. La vue de belles grappes de raisins dorés nous incite à mieux faire connaissance avec ce qu'il deviendra après le temps des vendanges. Il est donc grand temps de commencer notre éducation.

Un peu d'œnologie

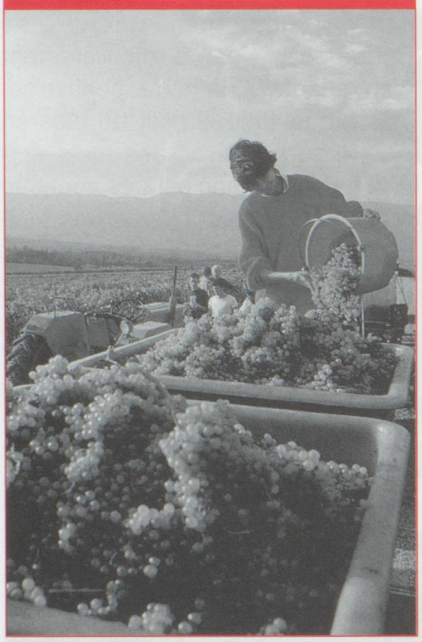
Le vignoble genevois, c'est 2 000 ans d'histoire, des terroirs différents, des sols argileux ou sablonneux, des coteaux ou des pentes douces, des cépages avec lesquels nous allons faire connaissance. Les rouges et les blancs se partagent harmonieusement le canton. Il n'y a pas moins de 420 crus et 25 cépages différents.

Le chasselas, originaire du Mâconnais, représente le cépage le plus cultivé en Suisse qui, à elle seule, assure 83 % de la production mondiale. Sa vinification est difficile mais passionnante. Il est le reflet de son terroir. Avec sa robe brillante et mordorée, aux senteurs subtiles, savoureux en bouche, il est espiègle et primesautier. Frais et léger, il est aussi bien apéritif qu'ami du poisson d'eau douce, de mets au fromage, de délicates viandes blanches. C'est un complice du Gruyère (le vrai, l'unique, celui que l'on appelle Fribourg en France). Tous ces chasselas, chacun avec leur personnalité, ont des bouquets dont l'agrément, dit-on, pousse à la soif.



L'aligoté d'origine bourguignonne, plus aromatique que le chasselas, s'adapte aux poissons ou fruits de mer et fait merveille avec les champignons. Le chardonnay, cépage des grands crus de Bourgogne, s'est particulièrement bien adapté à la terre genevoise. Très aromatique, il plaît de plus en plus. Il se boit avec des mets épicés. Le pinot blanc est très agréable à l'apéritif et se conjugue très bien avec la fondue à la tomate. Le pinot gris, une mutation du pinot noir, connu sous le nom de malvoisie en Valais, tokay en Alsace ou moine gris en Hongrie est vinifié à sec à Genève. Essayez-le sur un foie gras. Vous trouverez encore du riesling-sylvaner, du kerner, une curiosité issue d'un croisement entre du riesling et un trollinger rouge idéal avec du saumon fumé ou frais, du gewurztraminer qui rehausse le chocolat, du muscat, du sauvignon et une espèce particulièrement rare produite par deux vignerons genevois - il n'y en a que 43 hectares dans le monde - le findling. C'est un vin blanc capiteux, d'origine lointaine, qui se marie bien avec les huîtres.

À tout seigneur, tout honneur, le gamay originaire du Beaujolais est le plus répandu. Il est davantage le reflet de l'art du vigneron grâce à qui il a pris du corps et de la cuisse. Il sera rosé pour passer la soif, rubis-bleuté, gouleyant au nez de fraise et de petits fruits ou à la robe plus foncée avec des effluves d'épices ou de minéraux pour accompagner un bon repas. Le pinot noir, un cépage noble, issu d'un assemblage de sélections bourguignonne et suisse vit depuis longtemps dans nos contrées. C'est un vin discret, fruité et plein de finesse pour accompagner les viandes rouges ou le gibier. Le cabernet-sauvignon, un nouveau venu à Genève mérite quelques années de garde avant d'être consommé. Le merlot, un plan bordelais, arrivé à Genève à cause d'une erreur d'expédition, s'y est plu. Il y a trouvé une nouvelle terre après celle du Tessin. Vinifié en barriques de chêne, il vieillit fort bien. Il faut encore signaler le Gamaret dont les premiers essais genevois se firent au domaine du Paradis et le garanoir. Ce sont des cépages précoces particulièrement prometteurs. Le gamaret est issu d'un croisement de gamay noir avec du reichensteiner (blanc). Ce dernier cépage à ▶



l'ascendance très complexe s'est avéré un géniteur intéressant et donne, marié au gamay, un vin charpenté, riche en tanin, coloré et structuré du type vin de garde.

Forts de ces connaissances qui ont sans doute aiguisé notre appétit, il est temps de nous arrêter dans une pinte villageoise pour y déguster quelques bons plats simples, à prix doux, soigneusement préparés ou quelques spécialités genevoises selon la saison. Cela ne nous empêchera pas d'aller aussi goûter les cuisines somptueuses de très grands chefs qui se sont installés à Genève et dans ses environs.

Connaissez-vous la longeole ? C'est un genre de saucisse fabriquée selon une vieille recette typiquement genevoise. Sa confection demande beaucoup de soin. Elle est pur porc. Pour la préparer, faites bouillir de l'eau dans une casserole, mettez-la ensuite sur la veilleuse et introduisez la longeole, piquée de quelques coups d'aiguille, dans l'eau frémissante mais pas bouillante. Il faut 2 à 3 heures de cuisson selon la grandeur. On la sert avec des pommes de terre nature ou un gratin et une bonne salade. Pour qu'elle soit parfaite, il vaut mieux l'acheter chez un artisan charcutier. Le gratin de cardon, presque inconnu au-delà des frontières cantonales, est succulent et onctueux à souhait. En automne, les amateurs se régaleront avec une traditionnelle fricassée de porc.

N'oublions pas les artichauts farcis, la fricassée de volaille, les délicieux poissons du lac ou la tarte aux poires à la mode genevoise et pour accompagner le café, les chocolatiers réalisent quelques douceurs irrésistibles.

Comment acheter des vins genevois ?

Plusieurs producteurs en vendent en France bien qu'il n'y ait pas encore d'importateur agréé.

Le Messager Suisse se fera un plaisir d'informer ses lecteurs dès qu'il y en aura un.

Se renseigner auprès de l'OPAGE, Office de promotion des produits agricoles, 9 rue Boissonas, CH-1227 Genève. Tél 0041.22.308.98.98, fax 0041.22.308.98.90

Les enfants des plantaporrêts

L'agriculture genevoise a une longue histoire. Ses premiers jardins potagers furent aménagés à l'extérieur des remparts de la cité dans des terrains marécageux. Au XV[e] siècle, la ceinture verte était déjà assez importante et occupait les quartiers de Malagnou, le plateau des Tranchées ainsi que la région entre le Jargonnant et le Treynant.

Après la révocation de l'édit de Nantes en 1685, de nombreux huguenots, provenant en grande partie de Provence et des Cévennes, se réfugièrent à Genève. Certains, bons cultivateurs de légumes emportèrent dans leurs bagages de précieuses graines qu'ils allaient faire fructifier. C'était la naissance des plantaporrêts. Les autorités de l'époque, afin de créer des postes de travail, mirent à la disposition de ces planteurs de poireaux, les terrains sablonneux de Plainpalais. Ces jardins, source principale du ravitaillement maraîcher de la ville, entrèrent dans l'histoire. Ils devinrent aussi une attraction avec les puiserandes, intéressantes machines à irriguer. La dernière disparut lors des travaux de l'exposition nationale de 1896. Cela marqua aussi la fin des plantaporrêts.

Mais la vocation agricole de Genève était bien née. Jusqu'à la Première Guerre mondiale, le petit canton fut considéré comme le jardin de la Suisse : on y cultivait de nombreux légumes spéciaux dont le fameux cardon épineux. Aujourd'hui, Genève est devenu le premier producteur du pays de culture sous abri (concombres, tomates, aubergines, poivrons, laitues, légumes primeurs...).

Un pot qui n'est pas de vin !

Peu avant la guerre, un Français, spécialiste de la culture des champignons de Paris, reprit avec succès l'exploitation des carrières du bois de la Bâtie où des champignonnières avaient été installées au XIX[e] siècle. Afin d'obtenir un permis de travail pour deux spécialistes venus de Paris, notre homme se rendit à Berne où, après avoir reçu l'autorisation nécessaire, il voulut donner un panier de champignons au fonctionnaire fédéral pour lui démontrer la qualité de ses produits. Grave erreur : le commis le repoussa sèchement car un employé de la Confédération ne reçoit pas de cadeau. Dire que le pauvre champignonniste, homme intègre à en croire ses amis genevois, s'appelait monsieur Potdevin !

Le canton de Genève, incrusté dans la France voisine comme une pièce de puzzle, ouvert sur le monde, très attaché à la Suisse, ne serait-ce que par le nombre de manifestations patriotiques qui s'y organisent, vaut bien que l'on prenne le temps de le découvrir et d'aller sous une tonnelle pour lever son verre, de vin genevois bien sûr, à sa santé.

Pour en savoir davantage

Genève tourisme, information / réservation d'hôtels
3, rue du Mont-Blanc,
CH 1201 Genève -
Tél 0041.22.909.70.00
Fax 0041.22.909.70.11

Vient de paraître : Jean Lamotte, chroniqueur gastronomique, farouche défenseur des produits agricoles de qualité vient de signer une excellent petit ouvrage intitulé De la Vigne et des vins genevois. Un guide particulièrement précieux pour l'amateur. Editions Slatkine. En vente à l'OPAGE au prix de 84 FF, frais de port compris.