

Vente directe

Les 1001 saveurs des herbes de Camille Boschung

Chaque samedi, Camille Boschung vend ses herbes aromatiques, médicinales et fleurs comestibles au marché de Rive.

Mathilde Berclaz

Verveine citronnée, coriandre, gingembre ou encore curcuma: la centaine de produits présentés par Camille Boschung tous les samedis au marché de Rive ravit le palais des amateurs de tisanes, herbes aromatiques et fleurs comestibles. Tout est certifié Bourgeois BioSuisse.

Depuis quelques semaines, cet horticulteur de 35 ans propose aussi des légumes et herbes fraîches «qui se réveillent après l'hiver». Sur l'étal, salade, persil plat et ail des ours côtoient ainsi la ciboulle, «une plante asiatique dont la saveur se rapproche de la ciboullette et de l'ail doux».

À la tête de son exploitation 1001 Herbes depuis 2013, Camille est présent tous les samedis au marché de Rive, depuis près de dix ans. Le contact direct avec la clientèle est apprécié par sa petite équipe. «Nous donnons des conseils d'utilisation. Il y a un réel échange sur les marchés», note Fabien Lometti, apprenti depuis huit mois au sein de l'exploitation.

Une clientèle variée

En plus de cette présence hebdomadaire en extérieur, Camille a mis sur pied un magasin en ligne à destination des privés et des professionnels. Il propose aussi à ses clients de venir récupérer les denrées directement sur place, à Soral. «Mais il faut appeler avant, afin de s'assurer que nous sommes disponibles», prévient-il. Le domaine se répartit en effet sur sept parcelles, deux à Bernex, quatre à Soral et une à Perly, pour un total de 3 hectares.

«Le client des 1001 Herbes n'a pas de profil type», constate Nathalie Preisig, collaboratrice et compagne de Camille. Il y a beaucoup d'habités, comme ceux que l'équipe surnomme affectueusement «Madame Persil» ou «Monsieur Estragon».



L'équipe de l'exploitation 1001 Herbes au marché de Rive. De gauche à droite, Nathalie Preisig, Camille Boschung et Fabien Lometti. MAGALI GIRARDIN

Alors que les trois collègues attendent le «pic des 10 heures», une cliente régulière s'approche, munie d'un chariot de courses. C'est Sophie Mabille qui vient récupérer sa commande: des herbes fraîches qui rempliront les étals d'une épicerie locale des Eaux-Vives dont elle est corespon-

sable. Parmi sa clientèle, Camille compte plus d'une vingtaine de points de vente comme celui de Sophie.

Avant la crise du Covid-19, 1001 Herbes travaillait avec plus d'une dizaine de restaurants. Aujourd'hui, il en reste deux. «Au début, c'est pour eux que nous

avons développé notre offre de fleurs comestibles et d'herbes fraîches», explique Nathalie.

Météo changeante

En ce samedi d'avril, de grosses gouttes tombent depuis quelques minutes. «On appelle ça le «pétrichor», l'odeur qui envahit nos narines les jours de pluie», indique Camille, capuchon sur la tête.

«Il y a deux ans, il a énormément plu sur nos cultures et quelques plants ont pourri. L'année dernière, il a fait au contraire extrêmement chaud et nous avons dû beaucoup arroser. Tout cela n'est pas facile à gérer», glisse-t-il.

Chaque année, 1001 Herbes produit environ 1 tonne de plantes. Durant l'hiver, Camille vend ses produits sur les marchés de Noël de la région et au printemps, il retrouve les marchés de plantons.

Présence au marché de Rive les samedis de 7 h à 14 h. Possibilité de préparer son panier en ligne: 1001herbes.ch. Livraison à domicile

À la recherche d'un nouveau local

Pendant la saison d'hiver, l'équipe des 1001 Herbes passe une partie de ses journées dans son local de transformation, un abri anti-atmosphère appartenant à la Commune de Soral. «Nous avons de grands séchoirs électriques à basse température dans lesquels nous mettons nos récoltes. C'est aussi là-bas que nous trions et conditionnons en paquets nos plantes séchées», détaille Nathalie Preisig. Mais l'équipe devra déménager d'ici à décembre 2023, date de résiliation du bail. «Nous cherchons activement un nouveau local proche de nos cultures, mais ça

n'est pas une mince affaire. Les bâtiments à usage agricole sont déjà occupés», complète Camille Boschung, le visage fermé. «Nous avons toutefois toujours l'espoir de nous installer un jour dans une ferme où notre habitation, le local de transformation et les cultures seraient regroupés. Malheureusement, à Genève, c'est devenu une utopie.» L'horticulteur conclut: «Pérenniser une activité lorsque l'on sort de l'école et que l'on n'est pas issu du monde agricole, ce n'est vraiment pas facile, mais je ne baisse pas les bras.» MBE

Divers produits et spécialités

Apidae, Satigny

Rue Pré-de-la-Fontaine 10, 078 732 22 08.

Lu-ve 9 h-17 h. Miel bio.

www.apidae.ch

Aux 1001 Herbes, Soral

Camille Boschung, chemin des Chavannes 4, 078 892 96 54. Lu au ve sur rendez-vous et marché de Rive samedi 7 h-14 h. Production biologique de plantes aromatiques et fleurs comestibles.

Distillerie de Saconnex-d'Arve, Plan-les-Ouates

Nicolas Bloch, Chemin de Maronsy 50, 022 771 10 38. Eau-de-vie de fruits, gin, spécialités. En raison des travaux, de mars à septembre 2023, ventes uniquement sur le site internet www.eaudevie.ch.

Bière du Lac, Confignon

Michel Wagner, Chemin de Sur-Beauvent 2, 079 863 23 66. Lu au sa 16 h-20 h. Bières en bouteilles et bières pression.

www.bieredulac.ch

Brasserie de la Pièce, Meyrin

Laurent Serex et Raphaël Felix, route de Prévessin 62, 077 453 88 65. Sur rendez-vous. Bières en bouteilles et bières pression.

Brasserie du Père Jakob, Soral

Stéfan Jakob et Fabien Claret, chemin des Effeuilles 84, 079 227 66 41 ou 078 719 40 39. Ve 15 h-20 h, sa 9 h-12 h. Bières en bouteilles et bières pression.

www.perejakob.ch

Brasserie du Virage, Plan-les-Ouates

Chemin de Maronsy 50, 022 736 14 33. En raison des travaux: commandes par téléphone. Bières en bouteilles et bières pression.

www.virage.beer

Brasserie bières du Niton, Genève

Fabio D'Onofrio, rue Soubeyran 7, 076 322 98 08. Sur rendez-vous. Bières en bouteilles.

www.niton.beer

Brasserie L'Apaisée, Genève

Xavier Righetti, 078 614 42 20. À la brasserie (route des Jeunes 19) lu-ve 9 h 30 à 17 h 30, à la vieille école (65, av. de Thônex) ve 17 h à 21 h et sa 14 h à 18 h.

Shop en ligne. www.lapaisee.ch

Brasserie de l'Agneau à Trois Pattes, Chambésy

Chemin des Cornillons 9, 076 616 42 80. Bières en bouteille. Shop en ligne.

www.agneauatrispattes.ch

Brasserie La Source, Soral

Loïc Pillet, route des Lollies 41. Sur rendez-vous au 079 286 06 30. Bières bouteilles ou à la pression. Boutique en ligne.

www.brasserieelasource.ch

Brasserie du Mât, Genève

Avenue de Châtelaine 43, 079 219 21 09, jeudi 16 h-18 h ou sur rendez-vous. Shop en ligne.

brasserieumat.myccommerce.shop

Brasserie des Murailles, Meinier

Philippe Margand et Nathalie Droz, route de Corsing 48, 079 418 40 72. Mercredi et jeudi sur rendez-vous. Stands à disposition pour fêtes et manifestations. Bières en bouteilles et bières pression.

www.bmurailles.ch

Brasserie Glougrou, Genève

Chemin du Devin-du-Village 8, 076 336 22 44. Me-sa 15 h-19 h. Bières en bouteilles et cours.

www.glouglou.ch

Brasserie Les Barbus, Évordes

Chemin des Bornands 1, 078 733 18 48, lu-ma 9 h-17 h et sur rendez-vous. Bières en pression, bières en bouteille.

www.cave-des-oulaines.ch

Cave et domaine des Oulaines, Lully

Chemin de Soral 106, 022 757 61 53 ou 079 372 36 55 ou 079 437 67 46. Ve 17 h-18 h 30, sa 10 h-14 h, ou sur rendez-vous.

Vins, Vinaigre de vin, huiles (colza, tournesol, noix), moutarde, ketchup.

www.cave-des-oulaines.ch

Denis Pinget, Jussy

Route du Château-l'Évêque 5, 022 759 14 58. Sur rendez-vous.

Agriculture biologique. Huiles pressées à froid (carthame, colza, lin, noisette, noix, pavot, pépins de courge, tournesol), graines de lin et de pavot, lentilles, pois chiches.

Domaine de la Renardière, Meinier

Claire-Lise Boujon, chemin des Variolides 12, 078 694 52 56. Sur rendez-vous. Vin de rhubarbe, rhubarbe.

Domaine de Montfleury, Meyrin

Patrick Abbe, route de Prévessin 76, 022 341 14 64. Sur rendez-vous. Vins, huiles (carthame, colza, lin, noisette, noix, pavot, pépins de courge).

Domaine des Crêts-Malval, Dardagny

Jacques et Roxane Pottu, route de Malval 40, 079 456 19 34. Me 16 h 30-19 h, sa 9 h-13 h ou sur rendez-vous. Œufs d'oie, vins, location de salle.

Domaine des Crêts-Malval, Dardagny

Jacques et Roxane Pottu, route de Malval 40, 079 456 19 34. Me 16 h 30-19 h, sa 9 h-13 h ou sur rendez-vous. Œufs d'oie, vins, location de salle.

Ferme de Mâchefer, Versoix

Hansruedi Roder, chemin de Mâchefer 29, 022 755 14 87. Sur rendez-vous. Huiles pressées à froid (carthame, colza, lin, noisette, noix, pavot, pépins de courge, tournesol), graines de lin et de pavot, lentilles, pois chiches.

www.fermedemachefer.ch

Les Miels de Stéphanie, Satigny

Stéphanie Vuadens, rue des Sablières 1, 022 753 84 84. Lu, ma, je, ve 8 h 30-12 h et 13 h 30-17 h 30 sur rendez-vous. Miels biologiques et GRTA.

www.mielsdestephanie.ch

Terre d'Esize, Aire-la-Ville

Christophe Bosson, rue du Vieux-Four 62, 022 757 61 09. Je et ve 17 h 30-19 h. Eau-de-vie, huile de colza, huile de tournesol, noix, pâtes sèches au blé dur, vins.

esize.wordpress.com

Marchés en ville et à la campagne

Boulevard Helvétique

Me 6 h-15 h, sa 6 h-15 h.

Carouge, place du Marché

Me et sa 6 h-14 h. Je 14 h-21 h (de mars à décembre).

Champel, avenue Peschier

Je 6 h-14 h.

Chêne-Bourg, place Favre

Me 15 h-19 h.

Confignon, place de l'Église

Ma et ve, 7 h-12 h.

Coutance, rue Cornavin 3-5

Sa 6 h-15 h.

Corsier, route de Corsier 20

Ve 7 h-12 h 30.

Eaux-Vives, Pré-l'Évêque

Lu 6 h-14 h.

Fusterie, place de la Fusterie

Me et sa 6 h-20 h.

Grand-Lancy, place du 1^{er}-Août

Me et ve 6 h-14 h.

Grand-Saconnex, promenade Rivoire

1^{er} ve de chaque mois, 15 h-20 h.

Grottes, place des Grottes 1.

Je 16 h-21 h (été) et 16 h-20 h (hiver).



Le marché de Rive. MAGALI GIRARDIN

Lancy, place Pont-Rouge

Me 16 h-20 h.

Liotard, rue Liotard

Lu et je 6 h-14 h.

Meinier, esplanade de la salle communale

Je 16 h-19 h.

Meyrin, rue de Livron

Me 9 h 30-14 h 30, ve 9 h 30-18 h 30, sa 8 h-13 h 30

Navigation

Ma et ve 6 h-15 h. Di 10 h-19 h.

Onex Cité, avenue des Grandes-Communes 27

Me et sa (du 1^{er} avril

au 30 septembre), 7 h-13 h, me et sa (1^{er} octobre au 31 mars), 8 h-13 h.

Onex Marchés du Monde, place des Deux-Églises

Di 8 h 30-14 h.

Perly, place de la Mairie

Tous les derniers dimanches du mois, 10 h-17 h.

Petit-Saconnex, place du Village

Lu 6 h-15 h.

Petit-Lancy, place des Ormeaux

Lu et je 6 h-14 h.

Plaine de Plainpalais

Ma et ve 6 h-15 h. Di 8 h-19 h.

Plan-les-Ouates, place des Aviateurs

Lu et je 8 h-12 h 30.

Puplinge, place du Village

Jeudi 7 h-18 h.

Satigny, place du Village

Jeudi 16 h-20 h.

Versoix, place de la Gare

Ma 10 h-13 h, sa 9 h-13 h.

PUBLICITÉ

Tribune de Genève | Concours

concours.tdg.ch

Jouez avec la Tribune du Terroir

Gagnez 3x 1 bon cadeau de Fr 100.-

à faire valoir auprès de plus de 200 producteurs genevois



PAR INTERNET
Rendez-vous sur : concours.tdg.ch

PAR COURRIER:
Envoyez une carte postale avec vos coordonnées à l'adresse :
Tribune de Genève - Concours Terroir
11 rue des Rois, Case postale, 1211 Genève 8