

«Autour de la vigne»

Pour accompagner son plat, Eric Vouriot a sélectionné deux vins genevois:



Domaine de Beauvent, Jérôme Cruz et son Nature Rouge 2023 AOC Genève

Economiste de formation, Jérôme Cruz, 3e génération de vigneron, se forme sur le terrain et reprend le domaine en 2018. Cet amoureux de la vigne et du vin, épaulé par son équipe Tanguy, Bernard, Eliott et Stano, cultive 17 hectares de vignes en Culture biologique certifiée. Les parcelles, réparties sur Confignon, Lully, Bernex et Sézenove, sont pour moitié en AOC 1er Cru Coteau de Lully. Sur ce coteau argilo-calcaire exposé sud-sud-est sont plantés les magnifiques parcelles de rouges à maturité tardive, syrah, cabernet, cabernet franc, merlot et une parcelle de vieilles vignes de gamay. Sur l'autre face trônent les blancs: Chasselas, chardonnay, chenin, viognier et sauvignon qui donnent des vins tendus à la forte minéralité. A la cave, Jérôme se considère comme un vigneron peu interventionniste. Avec Tanguy, il vinifie librement selon les millésimes et les parcelles, privilégiant les intrants naturels et les vinifications précises et longues. Les rouges sont souvent travaillés en macérations à froid pour développer les arômes en gérant les tannins, et les blancs construits autour de leur trame minérale. L'élevage dure 16

mois en chais barriques ou cuve inox et autant en bouteille pour des vins matures et prêts à boire au sortir de la cave.

Nature Rouge 2023 AOC Genève, Bernex

Élaboré dans une approche nature, cet assemblage gamay et syrah vinifié en macération carbonique offre un fruit éclatant aux notes de baies rouges légèrement épicée. La bouche est souple et gourmande, portée par des tanins soyeux et une fraîcheur croquante. Il accompagne avec élégance une volaille fermière rôtie, un magret de canard ou un joli poisson et s'accorde très bien aux légumes rôtis, à la cuisine méditerranéenne et aux viandes grillées.

domainedebeauvent.com



Domaine de la Mermière, Justine Batardon et son Kern Blanc 2025

Situé sur les coteaux de Soral, le domaine a été constitué par le grand-père et le frère de la grand-mère de Justine et de son frère, Christophe. 3e génération au domaine, après des études à Changins, Christophe arrive en 2016 à la production végétale (vignes, fruitiers et grandes cultures) alors que Justine reprend la vinification en 2021. Les 11 hectares de vignes, AOC Genève, sont situés sur les coteaux principalement argilo-calcaires entourant Soral, aux lieux-dits Rougemont, La Feuillée, Sur la ville et Les Pareuses. Les vignes sont cultivées en Bio et les cépages sont au nombre de 15, tous vendangés à la main: gamay, pinot noir, gamaret, garanoir, galotta, merlot, divico, malbec, côté rouges, et chasselas, pinot, altesse, kerner (très aromatique originaire d'Autriche), sauvignon, aligoté, vionnier, côté blancs. A la cave, Justine propose 19 vins (dont certains «du coin» sans soufre) parmi lesquels ses cuvées préférées: l'aligoté «du coin», vin nature très

minéral, vif et aromatique, dont elle dit qu'il a «toute la complexité d'un vin vivant dans une seule et même bouteille»; et son pinot noir, un vin léger, à boire entre copines!

Kern Blanc 2025 AOC Genève

Pour élaborer son Kern, Justine a sélectionné 60% de kerner et 40% de sauvignon blanc du secteur «Sur la ville» au sol léger et drainant. Elle vinifie séparément en cuve inox et réalise l'assemblage en fin de fermentation. Très aromatique, le Kern est un vin friand, léger et facile à boire qui développe une belle fraîcheur sur des notes d'agrumes, de litchi et de fruit de la passion. Il est idéal à l'apéro et accompagne parfaitement poissons d'eau douce et cuisine asiatique.

mermiere.ch



Le Café des Sources à Genève

Ambassadeur du Terroir

Après l'école hôtelière, Eric Vouriot entame sa carrière en travaillant quelques années aux côtés de Chefs étoilés.

Arrivé en Suisse à 23 ans, il travaille deux ans au Beau Rivage de Nyon puis rejoint Genève, fait un passage au Griffin's et trouve sa voie en tant que cuisinier privé. Après 15 ans entre cuisines de particuliers et de grandes maisons comme Piaget ou l'UER, il cède en 2009 à l'envie de reprendre «un vrai bistrot de quartier» où «toutes les couches de la vie sociale seraient représentées». Ce bistrot, c'est le Café des Sources dont la cuisine, à la fois bistrannique et démocratique, labélisée «Fait maison» et «Slow Food», met à la carte les produits de saison du terroir genevois et les crus de notre beau vignoble. Sans oublier les plats Signature comme les quenelles de brochet, le ris de veau aux morilles ou l'entrecôte de la Boucherie du Molard et sa très secrète et très authentique sauce Café de Paris

cafedessources.ch - geneveterroir.ch



Filets de perches du Lac Léman, beurre blanc aux herbes de Camille et Chasselas Vieilles vignes du Domaine de la Mermière

Pour 1 assiette

Ingrédients:

- 200g de filets de perches d'Alexandre Muniz
- 1 échalotte
- Persil plat, oseille, aneth

- 1 dl de Chasselas Vieilles vignes
- 1 dl de crème
- 100 g de beurre
- 1 citron

Le beurre blanc

Dans une casserole mettre le chasselas et l'échalotte hachée. Faire réduire de moitié. Ajouter par petites portions le beurre froid en morceau et la crème, saler et poivrer, réduire encore un peu. Monter au Bamix. Incorporer au dernier moment les herbes fraîches hachées au couteau.

Les perches

Fariner les perches côté peau. Les poêler à l'huile d'olive et au beurre, saler, poivrer au moulin. Ajouter le jus du citron.

Dresser harmonieusement les perches sur une assiette chaude, les napper de beurre blanc et les accompagner de quelques fleurs et légumes GRTA de saison.



PRODUITS DU TERROIR

1001 Herbes, les herbes aromatiques de Camille Boschung

Camille Boschung a démarré avec un sécateur et un vélo dans les jardins de ses voisins. Il voulait être paysagiste mais sa grand-mère, guérisseuse, lui a instillé la passion des plantes médicinales et des herbes aromatiques dont il a fait sa passion et son métier. 2e prix au concours IDDEA (Idées de Développement Durable pour les Entreprises d'Avenir), il s'installe en 2013 sur un joli terrain à deux pas de Soral. Aujourd'hui, il y cultive plus de 100 variétés d'herbes aromatiques (aneth, basilic, ail des ours, thym, serpolet, origan, marjolaine, hysope, ciboulette, gingembre, huacatay...), de fleurs comestibles (rose, pensée, bourache, fleur d'ail...), des piments, des salades et quel-



ques légumes qu'il complète par des cueillettes de plantes sauvages. Locales, bio et GRTA, ses plantes fraîches, infusions et épices, seule ou en mélange comme le zatar aux accents orientaux ou le mélange à pizzas à l'ail des ours et aux piments, sont disponibles sur le marché de Rive du samedi matin, chez Landi et dans quelques épiceries. Ses herbes sont également très prisées des restaurateurs genevois comme Eric Vouriot, Chef du Café des Sources et l'un de ses premiers clients, qui les a choisies pour accompagner ses filets de perches du lac Léman.

1001herbes.ch

À PORTÉE DE MAIN AVEC GRTA



LA MARQUE DE GARANTIE POUR L'AGRICULTURE DEPUIS 2004

LE CHOIX 100% LOCAL



regio.garantie

TOUT DROIT DANS VOTRE CŒUR



GENEVETERROIR.CH