



LAURENT GUIRAUD

boœufs **angus** de Genève sont élevés à Troinex
Page 3



et gagnez un magnifique panier garni
Page 6

dans cette édition, les **points de vente** du terroir
Pages 2, 3, 4, 5 et 6

Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

LAURENT GUIRAUD



Une des premières missions d'**Alain Slami** au Lyrique sera d'adapter sa carte à la distinction d'ambassadeur du terroir.

Page 6

À la ferme Courtois, la vente aussi rime avec innovante

Le fameux marché versoisien a rouvert ses portes, en janvier, flamboyant neufs

Andrea Machalova

Située au-dessus de Versoix, la réputation de la ferme Courtois n'est plus à faire. Cela fera bientôt un siècle que la famille éponyme s'est installée dans la région. Si elle est aujourd'hui surtout connue pour ses lentilles de Sauvigny, dont elle ne produit pas moins de 20 tonnes par année, elle peut également être fière de son marché, devenu un point de rencontre convivial.

«En 2003, mon père a fait poser des panneaux photovoltaïques sur le toit du bâtiment, l'idée étant d'être autosuffisant en énergie»

Quand on a trop de tomates

Outre des légumineuses comme des haricots secs ou des pois chiches, on y trouve toute une variété de fruits et légumes, de la charcuterie et des fromages GRVA, mais également des produits transformés directement sur place tels des confitures, des sirops ou des farces.

«L'année dernière, on avait trop de tomates, alors en a fait un coulis! C'est pourquoi je voulais absolument construire une cuisine ici», illustre Christophe Courtois, fier représentant de la quatrième génération.

Un esprit pionnier

En reprenant la gestion de la ferme en 2011, cet ancien employé de commerce tenait absolument à perpétuer l'esprit visionnaire qui a depuis toujours habité ses murs.

Après avoir développé le verger en autocelette - dont une partie est aujourd'hui spécialement pensée pour les familles - il s'est attelé à la modernisation du marché, qu'il a déplacé de l'ancien corps de ferme dans ce hangar agricole, entièrement rénové.

Lumières LED au plafond, nouvelle chaîne de froid, distributeurs en vrac et sacs biocomposables devraient venir compléter l'équipement de ce marché, pensé pour le bien de la planète. «En



Sarah et Christophe Courtois dans leur nouvel espace de vente. MAGALI GIRARDIN

2003, mon père a fait poser des panneaux photovoltaïques sur le toit du bâtiment, l'idée étant d'être autosuffisant en énergie dans les années à venir», ajoute Christophe.

Le tajine maison

Recette Après avoir laissé temperer dans de l'eau, pendant au moins deux heures, le mélange de légumineuses - lentilles, pois chiches et haricots secs - proposé à la ferme, on égoutte et on fait cuire, avec un cube de bouillon, dans un litre d'eau et un demi-litre de sauce tomate. Et voilà le tajine façon Courtois! **A.M.**

«On passait pour des fous!»

Si ce chantier lui tenait autant à cœur, c'est que dans les années 1980, ses parents étaient les premiers de la région à vendre leur production directement à la ferme. «On nous a pris pour des fous!» se souvient Rosette, la mère de Christophe, originaire de l'Emmental et qui est arrivée dans la région par amour. «Au début, ce sont surtout des Anglais qui venaient. Ils aimaient bien le côté original. Le Suisse était plus frileux.» Depuis, les choses ont bien changé.

S'ils ont commencé par quelques pommes et des œufs, l'offre s'est diversifiée au fil des années. Aujourd'hui, la ferme cultive une quinzaine de variétés de pommes, des poires, des cerises, des pruneaux et des pêches ou des coings,

ainsi que toute une variété de légumes.

Hyperactifs de père en fils

Ce sont surtout les crises alimentaires des années 1990, comme celle de la vache folle, qui ont fini par faire évoluer les consciences. «Les gens voulaient des protéines autres qu'animales, alors on a semé des lentilles. Mais il a fallu du temps, car depuis la guerre, elles avaient mauvaise réputation», rappelle Michel, le père de Christophe, qui à 68 ans, a de la peine à lâcher du lest. «C'est un hyperactif, commente son fils. «Maintenant que ce n'est plus lui qui gère les finances, il a encore plus d'idées!» le taquine-t-il.

D'idées, Christophe n'en manque pas non plus. Il aimerait d'ailleurs rénover l'ancien corps de ferme, qui abriterait

auparavant le marché. «La bâtisse date de 1821 et avec le soutien de la Commission des monuments et sites, nous pourrions pérenniser sa valeur. Mais chaque chose en son temps!»

En attendant, il donne rendez-vous le 22 juin pour l'inauguration officielle du nouveau magasin. Avec, au menu, marché de producteurs du terroir et artisans, des animations pour enfants, des food corners, et quelques surprises bien gardées. Sans oublier le marché à la ferme qui sera ouvert toute la journée.

Adresse 10, route de la Branvaude, Versoix. Vente directe du mardi au jeudi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h 30, vendredi de 9 h à 18 h 30, samedi de 9 h à 17 h.
www.fermecourtois.ch