



Seize vaches, quinze veaux et trois génisses vivent dans le domaine que Laurent Vuilliez a repris en janvier. STEVE UNCKER-GOMEZ

Un homme aux petits soins de ses vaches limousines

Laurent Vuilliez est l'un des rares éleveurs de cette race de prestige. Prêt aussi à relever un nouveau défi

Manon Todesco Collex-Bossy

À peine l'éleveur a-t-il agité le cornet de pain sec qu'elles se précipitent. Bien rondes, à la robe marbrée qui tire parfois sur le roux, les vaches limousines de Laurent Vuilliez savent se montrer dociles pour avoir leur petite gourmandise. Sur l'exploitation de Collex-Bossy, que Laurent Vuilliez a reprise en janvier dernier à l'ami de la famille et jeune retraité Jacques Mermillod, on recense 16 vaches, 15 veaux et 3 génisses. Tous des pures races MC Polar. Le troupeau, complète momentanément le troupeau le temps de la monte naturelle.

À l'image de la reproduction, Laurent Vuilliez tient à faire les choses dans les règles de l'art pour sa race de prestige. «Elles sont nourries exclusivement à l'herbe et au foin produits sur

mon exploitation», précise l'éleveur. «Quant aux veaux, ils sont allaités par leur mère jusqu'au bout.» Ajouter à cela de beaux étés passés à pâturer dans les montagnes du Jura et vous obtenez une viande d'exception. «On les laisse faire leur vie à leur rythme. Le but c'est d'avoir une vache en forme et heureuse.»

«Un contact régulier»

D'ailleurs, pour avoir des bêtes élevées à la sauvagerie mais tout de même dociles, c'est un travail de tous les jours. «Il faut y passer du temps, aller dans l'écurie, les caresser, les travailler. Il faut avoir un contact régulier.» Race pour tant réputée électrique, les limousines de Collex-Bossy sont loin d'être farouches, mais plutôt curieuses. «Élever des animaux qui ne sont pas stressés à la vue d'un maïn ou de véhicules aura une influence sur la qualité de la viande.»

Les veaux partiront à l'abattoir entre 8 et 10 mois sous le label Natura Beef, et les autres entre 18 et 20 mois sous l'appellation Swiss Prim Beef. Pour agrandir et rajouter le troupeau, certaines vaches restent quelques années au parc. La volonte de

Laurent Vuilliez est aussi de promouvoir sa viande sous le label GR1A. Pour ce faire, les bêtes sont abattues à Loëx et la viande est ensuite proposée en vente directe depuis la ferme (*lire encadré*).

Un héritage, une passion

Pour notre éleveur de 27 ans, né dans une famille de paysans depuis cinq générations, perpétuer la tradition était une évidence.

Une nouveauté

Magasin du terroir. Le domaine des Vignolles inaugure un nouvel espace de vente dans lequel les consommateurs pourront retrouver les produits de l'exploitation et des producteurs du canton. Fruits et légumes de saison, confitures, farines, lentilles, lait, fromages, vins et bien sûr viande de boeuf de race limousine GR1A. l'idée est de permettre aux Genevois d'acquiescer directement aux produits du terroir. «Plus que le label encore, les consommateurs cherchent à mettre un visage sur une production ou une race», relève Laurent Vuilliez. **M.T.**



STEEVE UNCKER-GOMEZ

Sarah Tremblat. Cette ancienne laborantine en physique n'a pas résisté à mettre ses talents au service de la vigne.

Une relève au féminin dans le vignoble

13 avril 2018

Filiation réussie avec Sarah Tremblat, au Domaine des Oulaines

Si c'est bien Daniel Tremblat qui a mis en forme le domaine - qui est dans la famille depuis 1914 - il n'y a pas de doute aujourd'hui que ce sont les femmes qui y mettent leur empreinte. Son épouse et deux de ses filles travaillant avec lui, pas étonnant que la «Cuvee des filles» soit l'un des ceps de la production viticole du Domaine des Oulaines, qui produit une vingtaine de vins.

Le contact avant tout

Mais que l'on ne s'y trompe pas: si la relève se profile bien, l'essentiel, lui, reste le même, celui du contact direct avec le consommateur. Alors que cette exploitation mixte Balance entre vignes et grandes cultures - avec notamment des grains de moutarde, du colza et du tournesol - la quasi-totalité de ses produits sont destinés à la vente directe et sont transformés sur place.

«Les gens font partie intégrante de notre travail», relève ainsi l'aînée des Tremblat, Sarah. Cette ancienne laborantine en physique n'a pas résisté au rappel de la terre et, après quelques années et une nouvelle formation en viticulture, elle est revenue grossir les rangs familiaux de son enthousiasme et de ses compétences en 2013. «Nous allons directement à leur rencontre pour parler de nos vins et de ce que nous faisons. Déguster et discuter, c'est un rituel qui nous tient à cœur. Ce sont nos clients, d'ailleurs, qui nous poussent à évoluer. Mon objectif à long terme serait de parvenir à vinifier l'ensemble de notre raisin ici à la cave et plus seulement la moitié.» Et même lorsqu'ils établissent

leurs spécialités, les Tremblat le font en mode participatif. «Au moment où mes parents ont eu l'idée de faire une moutarde maison, réalisée à base des grains qui poussent sur nos propres champs et de nos produits uniquement, c'est en la faisant déguster à celles et ceux qui passaient à la cave qu'ils ont établi la recette finale», se souvient Sarah Tremblat.

Un ketchup 100% genevois

Et cette moutarde maison n'est pas la seule genevoiserie du domaine. Alors que Sarah Tremblat s'occupe seule de la cave depuis 2013, c'est sa soeur Hélène qui se charge de produits transformés du domaine. Et c'est aussi elle qui a eu l'idée de créer un ketchup 100% genevois, réalisé à base de tomates de Perly et du vinaigre de la production familiale. «Ce qui étonne souvent, souligne Hélène Tremblat, c'est moins que l'on fasse du ketchup à Genève que le fait que ce ketchup vienne de tomates produites sur le canton. Il y a encore beaucoup de personnes qui sont déconnectées de la terre et encore plus qui s'étonnent de savoir que Genève n'est pas qu'une ville. Cela donne tout son sens à notre travail et aux échanges que l'on a avec les consommateurs.»

Et l'on peut dire que l'ingéniosité familiale porte ses fruits, puisque aussi bien la moutarde que le ketchup maison, tous deux labellisés Genève Région - Terre Avenir, ont été récompensés par plusieurs prix nationaux. Rien d'étonnant à ce succès: la femme n'est-elle pas l'aventurière de l'homme?

Isabelle Michaud Lully

www.cave-des-oulines.ch

Achat et dégustation lu, ma, je et ve de 17 h à 18 h 30, sa de 9 h 00 à 11 h 30, T.: 079 680 04 44

Élevage, production animale

Boucherie Graf, Bernex

Famille Graf, chemin de la Chapelle 7, 022 850 04 45. Me 15h-18h, je et sa 9h-12h. Charcuterie de boeuf, de porc, viande de boeuf, viande de porc.

Cheverrie du Champ

Courbe, Cartigny Famille Grilbi, rue du Temple 6-10, 022 756 01 62, www.cheverrie.ch. Lu-di, produits en libre-service (de mars à novembre). Sur demande, école à la ferme et visites de l'exploitation. Produits laitiers, fromages de chèvre, œufs.

Domaine des Trois-Lacs,

Laconnex Laurent Thévenoz, route de l'Eaumorte 12, 022 756 20 34, www.domaine-des-trois-lacs.ch. Lu-sa sur rendez-vous. Vins et viandes

de boeuf (aurouchs).

Domaine du Nant d'Avrill,

Satigny Famille Groilmund, chemin de Merdisel 34, 022 753 17 74, www.nant-d-avrill.ch. Sur rendez-vous. Dégustations, pensions pour chevaux. Vins, volailles fermières.

Ferme Bieri, Avully, Claude Bieri, chemin des Tanquons 41, 079 626 97 40. Sur commande. Viande de boeuf, viande de porc.

Ferme Jaquet, Meinier

Marc Jaquet, route des Carres 16, 022 750 15 22. Sur rendez-vous. Agriculture biologique. Charcuterie de boeuf, viande de boeuf, vins, fromages, sapins de Noël.

Ferme Miville, Cartigny

Blaise Desbaillet, route de Vaillière 22, 022 754 17 75. Sur

réservation. Volaille.

Les Bougeries, Vandœuvres

Famille Stalder, route de Choulex 80, 022 750 16 05. Lu-ve 9h-11h30 13h30-17h, sa 9h-12h (téléphone avant de passer). Tables d'hôtes toute l'année (maximum 20 personnes), visites de l'exploitation. Vins du domaine, céréales, confitures, fraisin, huiles, noix, œufs, viandes (boeuf, porc) et volaille.

Les poulets de Jussy

Famille Chenevard, chemin de la Vigne-à-Jean, 079 473 70 62, www.pouletdejussy.ch. Sur rendez-vous (réservation en ligne). Volaille.

Raymond et Bernard Felix,

route de Prévessin 62, 022 782 89 54. Sur commande. Cochons de lait.

Marchés en ville et à la campagne

Avanchets centre commercial, Ve 8h-13h.

Genève Helvétique Boulevard, Me 6h30-14h15, sa 6h30-14h15.

Carouge place du Marché, Me et sa 6h00-14h00.

Champel avenue Peschier, Je 6h30-13h15.

Cité-Nouvelle d'Onex avenue des Grandes-Communes 27, Me et sa (1er avril-au 30 septembre), 7h00-13h, me et sa (1er octobre au 31 mars), 8h-13h.

Collonge-Bellerive route d'Hermance 111, Ve 13h-19h. Confignon, chemin de Souflein-Clos 32, Ma et ve, 7h-12h.

Coutance rue Cornavin 3-5, Sa 6h30-14h15.
Corsier route de Corsier 20, Ve 7h-12h30.

Fusterie place de la Fusterie, Me et sa 6h30-19h15.

Grand-Lancy place du 1er Août, Me et ve 6h-14h.

Grand-Saconnex parking de la place de Carantec, Ma 7h30-13h, Promenade Rivoire, 1er ve de chaque mois, 15h-20h.

Grottes place des Grottes 1, Jeudi 16h-20h30 (été) et 16h00-20h00 (hiver)

Lignon centre commercial, Je 8h-13h.

Liotard rue Liotard, Lu et je 6h30-13h15.

Meyrin place des Cinq Continents, Ma et me 6h30-13h, ve 6h30-18h45, sa 6h30-14h.

Navigation place de la Navigation, ma et ve 6h30-14h15.
Onex-Village rue Gaudy-le-Fort 30, je 7h-13h

(1er avril-30 septembre),

8h00-13h00 (1er octobre-31 mars).

Petit-Lancy place des Ormeaux, Lu et je 6h-14h.

Plainpalais, plaine de Plainpalais, Ma et ve 6h30-14h15, Di 8h30-18h15.

Plan-les-Quats place des Aviateurs, Lu et je 8h-12h30.

Pré-l'Évêque place du Pré-l'Évêque, Lu 6h30-13h15.

Puiplinge place du Village, Ma 14h30-18h30, je 7h-18h30.

Satigny place du Village, Ma et je 7h-13h.

Saint-Jean rue du Beulet, Ma et ve 6h30-13h15.

Vernier-Village écoles des Ranches, Sa 8h-13h.

Versoir place de la Gare, Sa 9h-13h.

Châtelaine place Rouge, Ma 8h-19h.