

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 33 (2003)
Heft: 10

Artikel: La pasionaria du vignoble genevois
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-827616>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

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

de géologie, de faune et de flore, mais aussi de l'histoire de cette région bénie des dieux depuis le temps des Romains.

Dans l'esprit et sur les terres de Stéphane Gros, viticulture et nature font très bon ménage. Il aime l'une et l'autre passionnément, et vous parlera avec une égale ferveur de ses cépages et du vallon de l'Allondon, ce paradis sauvage tout proche des vignes.

Du plus haut point du vignoble, le paysage s'étale du Jura au Salève et du Fort-de-l'Ecluse au Léman. Et cette silhouette blanche, là-bas, mais oui, c'est le Jet d'eau. Quand on aura quitté le vignoble, laissé derrière soi Dardagny par la route qui dessert Malval, Les Granges et s'enfonce dans le vallon de l'Allondon, le souvenir du panache blanc sera bien utile, sans quoi on oublierait que ce paradis intemporel n'est pas sur une autre planète, mais à quelques kilomètres du centre-ville.

Textes et photos: Catherine Prélaz

»» Adresses: Stéphane Gros, chemin de Bertholier, 1283 Dardagny, tél. 022 754 00 18. Le sentier viticole peut se parcourir à pied, à vélo, en voiture, en minibus. Groupes bienvenus, des enfants aux seniors.

Humanités genevoises

Un vrai personnage, Françoise Berguer. Tout comme une trentaine d'autres, connus ou inconnus et qui, chacun à leur manière, illustrent la diversité genevoise. Des portraits inattendus, drôles et touchants ont été réunis dans un recueil qui vient du cœur, ou plutôt de deux cœurs: celui de la journaliste Marie-Claire Lescaze et celui de la photographe Karine Bauzin. Leurs deux sensibilités se sont trouvées pour exprimer, par les mots et par l'image, trente humanités. Les photographies noir/blanc d'une grande pureté ont capté chaque personnage dans le décor de son choix tandis qu'en petites touches ressemblant à celles qu'un artiste pose sur une toile, l'auteur des textes – également peintre à ses heures – donne à voir un peu de l'âme des gens.

»» Portraits-ge.ch – 30 Genevois mais connus, Marie-Claire Lescaze et Karine Bauzin, chez Slatkine.



Françoise Berguer, vigneronne, dirige le domaine hérité de son père.

La passionaria du vignoble genevois

■ Femme de tête et de cœur, Françoise Berguer dirige le domaine hérité de son père. En cinquante ans, elle a vécu toutes les mutations de la viticulture.

Rampe de Chouilly, à Satigny. Cette maison juste au-dessus du Clos des Gondez, noyée au milieu des vignes et des fleurs délurées d'un jardin qui n'en fait qu'à sa tête, c'est celle de Françoise Berguer. L'unique femme vigneronne genevoise à la tête d'une exploitation y est née, il y a... un certain temps. «Au départ, c'était une petite école, offerte à la commune par un bienfaiteur nommé Necker... de la famille du grand banquier.» D'origine vaudoise, le père de Françoise rêvait de vie au grand air. Il racheta donc le domaine. Dans les années cinquante, sa fille suit l'école d'œnologie de Montagny. Une seule femme avant elle l'avait fait! Elle travaille avec son père, et reprend le domaine en 1973.

Depuis lors, elle a vécu les progrès techniques, le début de la mécanisation, l'arrivée des produits phytosanitaires, «qui nous ont considérablement facilité la vie. Tout faire à la

main, c'était très dur! Cette évolution donnait de bons résultats, les vins se vendaient bien.»

C'est au début des années quatre-vingt que le retour de manivelle commença à se faire sentir. «Le vignoble genevois a connu une énorme récolte en 1982. Après quelques années de faible rendement, l'offre cette fois excédait la demande.» La viticulture genevoise entre alors en crise. «Les consommateurs sont aussi devenus plus exigeants, en attente d'une meilleure qualité. Les normes AOC n'existaient pas encore.»

De nouveaux plants

Pour s'adapter à la demande, il fallait diversifier les cépages. «Cette diversification a aussi été rendue possible par l'évolution climatique, précise Françoise Berguer. Dans les années 60-70, le cabernet ou le muscat n'au-

raient jamais prospéré chez nous, il faisait trop froid.» Si chasselas, gamay et pinot demeurent les piliers de sa production – ils sont du reste majoritaires dans tout le vignoble genevois – cette vigneronne passionnée ne craint pas d'innover. «J'ai planté du chardonnay, du gamaret et son cousin le garanoir, diminué la surface de blanc au profit du pinot. Le gamaret est apprécié des consommateurs, pour son tannin assez prononcé. Avec la mode du vin en barriques, les goûts ont évolué dans ce sens. Le problème, c'est que tout le monde plante du gamaret... et on en trouvera du mauvais sur le marché!»

A la tête de douze hectares répartis sur les communes de Satigny et Chouilly, Françoise Berguer n'est pas trop optimiste pour la suite. «Nous entrons dans une nouvelle crise, le marché de vrac ne rapporte plus grand-chose, or il représente près de 60% de la récolte genevoise. Seuls les vigneron-encaveurs peuvent encore s'en tirer.» Attentive, au chevet de ses vignes, chaleureuse envers le visiteur, Françoise Berguer continue par passion, tout en s'autorisant quelques bons coups de gueule, en particulier contre les désastres de la globalisation. «Une civilisation qui se met à négliger ses terres et ceux qui la travaillent est une civilisation qui arrive à son terme.» Entre nous, quand des vigneron genevois déversent du fumier chez un conseiller fédéral... vous ne trouverez pas Françoise Berguer à la maison!

C. Pz

» Adresse: Clos des Gondettes, 35, rampe de Chouilly, 1242 Satigny, tél. 022 753 11 23. Caves ouvertes le samedi matin et sur rendez-vous.



Une maison à Dardagny.

Un fin nez à La Colombière

Une bonne façon de mieux faire connaissance avec les produits du vignoble genevois consiste à s'attabler dans l'une des nombreuses et charmantes auberges campagnardes. Chaque village ou presque a au moins une halte sympathique à proposer, avec souvent de délicieuses terrasses.

Nous avons sélectionné pour vous La Colombière à Lully, pour l'originalité de sa cuisine, l'exceptionnelle qualité et diversité de sa cave... mais encore pour le parcours atypique du couple de passionnés qui règne depuis exactement vingt ans sur cet établissement.

Chantal et Bernard Lonati n'étaient pas du métier. «Mais nous voulions créer quelque chose ensemble.» Il terminait ses études de psy, elle avait déjà un fin nez, et imaginait ouvrir un bar à vins. «Ce n'était pas à la mode, se souvient Chantal. J'ai fait l'Ecole hôtelière de Genève, la formation de marchand de vins de Changins, des stages dans de grands restaurants.» Se présente alors l'occasion de reprendre La Colombière. Au cœur de Lully, l'auberge était fermée depuis quelques mois, en faillite. «Nous l'avons visitée. C'était l'auberge campagnarde dont nous rêvions.» Chantal se met aux fourneaux. Pendant quelques mois, elle continue d'offrir aux anciens habitués la fondue bourguignonne qui avait fait la réputation du lieu. Petit à petit, elle impose ses plats.

Vins de partout

Vingt ans plus tard, La Colombière ne désemplit pas. La clientèle est conquise par le charme et la simplicité du lieu, l'accueil chaleureux et sans chichis des patrons et de toute l'équipe, mais aussi et surtout par une cuisine hors du commun, éclectique. «Nous proposons ce que nous aimons manger.» Bernard a repris les fourneaux, et Chantal est en salle. Curieux de nature, burlingueurs, ces deux restaurateurs, qui ont des racines en Méditerranée, adorent donner à leurs plats la petite touche inattendue venue d'ailleurs. La carte change à



Chantal Lonati, goûteuse hors pair.

chaque saison, mais certains «favoris» sont maintenus: gnocchis à la truffe noire, confit d'aubergines et poivrons doux aux épices...

Quant aux vins, Chantal aime les faire mieux connaître, quelle que soit leur origine. La cave abrite de fameux vins suisses et plus particulièrement genevois, mais aussi un choix unique de vins de Loire. «Lorsque nous voyageons, nous goûtons, et notre cave témoigne de nos pérégrinations.» Après la récente escapade en Toscane des Lonati, il y aura sans doute de nouveaux crus à découvrir. Chantal est une goûteuse hors pair et elle s'intéresse à une viticulture plus à l'écoute de la nature, évoquant la biodynamie, mais aussi les vins vinifiés sans soufre.

Ici, les meilleurs crus peuvent se déguster au verre. Une raison de plus de faire halte à La Colombière.

» La Colombière, 122, route de Soral à Lully, tél. 022 757 10 27. Fermé samedi et dimanche.