

A nighttime photograph of Geneva, Switzerland. The central focus is the illuminated Ferris wheel (Grande Roue de Genève) on the left, reflecting in the water. To the right, a bridge with several flags is visible. In the background, city buildings are lit up, and the dark silhouette of mountains is visible under a deep blue twilight sky. The overall mood is serene and urban.

DOSSIER

Genève
VILLE DE GOÛT(S)



*« La cuisine est le plus ancien des arts
parce qu'Adam naquit à jeun ».*

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Genève est plus réputée pour sa place financière, son rayonnement international, ses magasins de luxe, ses montres et son chocolat. Elle nous dévoile cependant à travers les pages qui vont suivre une facette moins connue : celle de sa gastronomie. Si de prime abord, ce n'est pas à la cité de Calvin que l'on pense comme destination gastronomique, il serait dommage de la mettre de côté. Car à la manière d'un trésor caché, elle recèle bien des pépites, comme par exemple une offre culinaire toujours plus renouvelée, avec à la clé de nombreux restaurants primés. Il faut également citer sa riche « bistronomie », et mentionner l'influence du tissu international sur le large choix proposé au gastronome... Tout un programme gustatif en somme ! Enfin n'oublions pas la richesse de son terroir, qui, en dépit d'un terrain modeste, classe honorablement le canton de Genève en matière de viticulture, ce dernier cultivant ainsi sa double identité de territoire à la fois urbain et agricole.

S'il est une leçon qu'il faut tirer de ces deux dernières années de « disette », c'est que la gastronomie, à première vue non « essentielle », est pourtant bien « nécessaire, indispensable, voire précieuse ». Mise à mal, elle est pourtant le témoin historique vital d'une époque donnée. La nourriture, le repas, sont un véritable miroir sociologique. Et Genève ne fait pas exception à la règle ! À l'image de la Suisse tout entière, le canton est coincé dans une double culture à la richesse indéniable. Richesse que l'on retrouve dans l'offre culinaire tant genevoise ou suisse qu'internationale, puisqu'elle se fait l'écho de la pluralité culturelle de la ville. Opulence également territoriale, tant le terroir genevois est varié. C'est donc bien de cette même générosité qu'il faut se servir afin de mettre en avant les différentes actions sociales qui essaient au sein du canton: une occasion solidaire et engagée de lutter contre la précarité et le gaspillage.

Alors Genève, ville de goût(s) ? C'est à vous, chers lecteurs, de vous faire votre propre opinion. Et pour vous guider dans votre réflexion, nous avons profité de l'occasion pour poser la question à un panel (hélas, pas assez exhaustif !) de chefs, de restaurateurs, d'artisans, d'agriculteurs, de vigneron... Et autant de professionnels et de passionnés qui partagent tous un authentique amour sans faille, pour la gastronomie... Et pour Genève !

TEXTE Amandine Sasso - Boris Sakowitsch

QUAND LA CITÉ DE CALVIN SE MET À TABLE : DE LA DISETTE À L'OPULENCE !

Contrairement à leurs proches voisins, les Helvètes n'étaient pas réputés pour leur appétence de la bonne chère. En témoignent les archives historiques de la SCRHG - Société des cafetiers restaurateurs hôteliers de Genève - qui dépeignent un peuple plus intéressé par la quantité que par la qualité. « Nos ancêtres (...) dans leurs estomacs complaisants et vastes enfournaient viandes de cerfs, chevreuils, ours, lièvres, faisans, perdrix, palombes (...) »



Dominique Costa
m3 HOSPITALITY
Chef Exécutif pâtissier

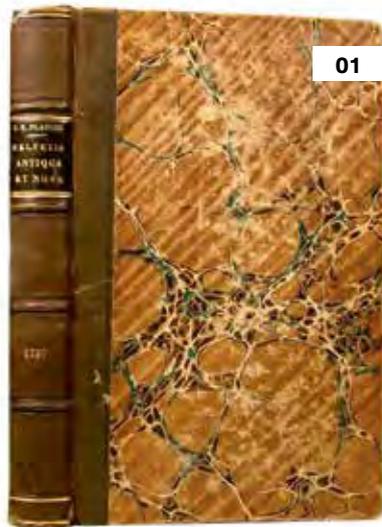
« *Le paysage gastronomique de Genève n'a fait qu'évoluer positivement ces dernières années, grâce à l'audace de certains entrepreneurs et jeunes chefs. Genève a définitivement le potentiel de devenir une étape gastronomique européenne, grâce à son terroir riche et ses ressources.* »



Ferdinand Point (1897-1955)

Premier chef à obtenir trois étoiles au Michelin en 1933, considéré comme un des pères de la nouvelle cuisine.

« Dans toutes les professions sans doute, mais en cuisine certainement, on est à l'école toute sa vie. »



01

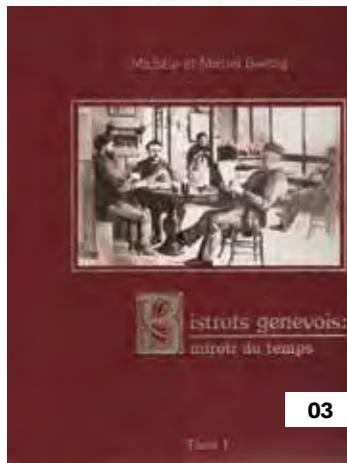


02

01 & 02 - *Helvetia Antiqua et nova* de Jean-Baptiste Plantin.

03 - *Bistrots genevois : miroir du temps*, de Michèle et Michel Baettig.

04 - *Petite histoire de l'alimentation en Suisse*, Yvan Schneider.



03



04

Ainsi s'exprime Jean-Baptiste Plantin dans son ouvrage *Helvetia antiqua et nova* publié en 1655. Cette assertion révélatrice des habitudes alimentaires suisses de l'époque s'explique par plusieurs facteurs dont la géographie du pays - sa nature montagneuse - ainsi que la rigueur de son climat. Il n'en demeure pas moins qu'au 17^e siècle, l'art culinaire suisse, et genevois en particulier, n'a que peu évolué.

C'est d'ailleurs ce qu'évoque Yvan Schneider dans son livre *Petite histoire de l'alimentation en Suisse* : « d'une part un pays pauvre, incapable de nourrir sa population (...) et d'autre part celui du peuple des bergers sains et vigoureux grâce à leur frugalité. » Ce clivage entre les tables abondamment

fournies de certaines grandes familles et le dénuement de la majorité des Genevois qui se contentent d'une livre de pain par jour, est aussi illustré par Michèle et Michel Baettig dans leur ouvrage *Bistrots genevois : miroir du temps*.

À la lumière de ces faits historiques, il semble évident que la gastronomie ne faisait pas (encore) partie des préoccupations fondamentales du peuple suisse, bien plus soucieux de manger à sa faim, voire de manger abondamment que de chercher une quelconque finesse dans les plats consommés, a contrario de leurs voisins italiens et français dont les traditions culinaires sont déjà bien ancrées dans le patrimoine historique.

La naissance de la cuisine genevoise ?

Néanmoins, l'année 1798 marque un tournant pour l'art culinaire de Genève, car un premier livre de cuisine intitulé *La cuisinière genevoise* est publié. Il fait état des recettes ancestrales classées par catégories. On y retrouve par exemple certains plats régionaux comme *le levraut à la suisse*, *le veau en milcanton*, *les légumes du pays* et *les biscuits de Savoie*. L'auteur, inconnu jusqu'à ce jour, s'adresse dans son avant-propos « aux jeunes cuisinières qui veulent se pousser pour des repas un peu recherchés, comme pour des tables bourgeoises. » Et il y reconnaît même l'influence de la cuisine française : « presque partout la cuisine française prévaut, et quoique nous ne fassions pas usage dans notre ville de cuisiniers français, il est cependant indubitable, vu le voisinage, que nos cuisinières leur doivent beaucoup de leurs connaissances. » Point trop n'en faut, il nuance cependant ses propos en mettant en avant le talent de la cuisinière genevoise « demandée de l'étranger. »



01



02

01 - Cuisine scolaire dans les années 1900 (archives).

02 - *La cuisinière genevoise* (couverture)

« La gastronomie suisse est largement assez riche et variée pour être reconnue dans le monde. N'oublions pas que nous sommes le pays avec le plus de restaurants étoilés par habitant. Notre terroir est extrêmement riche, et le nombre de spécialités par région est incroyable. Le fait que les saisons soient aussi très marquées force les chefs à développer leur technique et leur créativité. Malgré cela, nous souffrons d'une image un peu réductrice ou les spécialités à base de fromage et de chocolat sont trop souvent les seules mises en avant. Nous avons besoin maintenant d'une réelle volonté politique et d'une communication forte pour faire rayonner notre savoir-faire. »



Benjamin Luzuy

Chef entrepreneur, fondateur de Gourmet Brothers



Édouard de Pomiane (1875 - 1964)

Médecin, cuisinier

« Chaque nation aime sa cuisine. Elle la considère comme la meilleure de toutes. Chacune a raison, car elle ne peut s'en passer. »

Vers une gastronomie genevoise ?

Après ces prémices prometteuses, il faudra cependant attendre un siècle avant de voir une évolution dans les plats offerts par les établissements de la ville. En témoigne un menu de 1882, proposant un consommé aux noques à la genevoise, du contre-filet à la Richelieu, des truites du lac sauce hollandaise et un biscuit Gênois. Et ce n'est qu'en 1932, année de l'apparition du premier guide gastronomique, que l'on peut se rendre compte du développement de la gastronomie à Genève. Il recense en effet les restaurants de la ville et il en dénombre 204 *urbi et orbi*. Parmi eux, l'ouvrage met en avant quelques bons maîtres-queux comme Madame Duvoisin au *Café de l'Hôtel-de-Ville* ou Monsieur Péroni à *l'Hôtel du Simplon*, sans toutefois faire émerger un talent en particulier.

Ce n'est que quelque trente années plus tard, en 1961, que l'art culinaire genevois prend son essor avec l'arrivée de Jacques Lacombe, chef annécien qui officia au restaurant du Parc des Eaux-Vives, au Buffet de la Gare mais surtout à l'Auberge du Lion d'or à Cologny. S'entourant d'une brigade talentueuse - Louis Pelletier, Daniel Ficht et Jean-Paul Goddard en tête - il réussit à (r)amener le feu des projecteurs sur la ville de Calvin en obtenant les prestigieuses étoiles du guide rouge, pourtant peu enclin à en décerner à l'étranger, ainsi que la meilleure note du Gault & Millau pour les restaurants genevois. Dans cette mouvance, on voit éclore l'art de la critique gastronomique, dont Philippe Gindraux est le chef de file : il publia, en 1973, *Les bonnes adresses de Genève* qui contribua également à accentuer la renommée de la ville.



Anne-Sophie Pic

Cheffe aux trois étoiles Michelin

« La cuisine, c'est un peu comme le cinéma. C'est l'émotion qui compte. »

La succession

Disparu au sommet de son art en 1974, Jacques Lacombe marqua les esprits car il transforma durablement les habitudes alimentaires des Genevois : ceux-ci passant alors d'une cuisine lourde aux plats roboratifs à la découverte de mets légers et aériens. Il laissa son héritage culinaire à une nouvelle génération de cuisiniers, qui ont su relever le gant. De Jean-Paul Goddard (le Béarn) en passant par Gérard Bouilloux (*Au Petit Collège*) et Michel Bonneau (*Hostellerie de la Vendée*) puis plus tard René Fracheboud (*Dix Vins*) et bien d'autres... Cette nouvelle cuisine se distingue par sa pureté, sa simplicité et le naturel qui met les produits en valeur. Elle marque ainsi le début d'une tradition culinaire qui perdure encore aujourd'hui.

GENÈVE, VILLE GASTRONOMIQUE ?

« La Suisse est un pays neutre où tout est neutre, même le goût (...) » ainsi s'exprimaient MM. Gault & Millau dans la première édition de leur guide en 1972. Pourtant, continuant son évolution sous la houlette d'une nouvelle dynastie de chefs, la gastronomie genevoise continue de s'étoffer.

Armel Bedouet

Chef du restaurant
l'Aparté

« Genève est une destination gastronomique incontournable offrant aux gourmets une importante palette de restaurants étoilés ; chaque adresse propose un univers et une signature culinaire unique. Je suis fier de contribuer à la richesse de la gastronomie genevoise. »



En effet, que de changements en 50 ans. Faisant honneur à l'héritage gastronomique de Jacques Lacombe, des générations de chefs talentueux se sont succédé pour faire de Genève une nouvelle destination gastronomique. Cependant, n'en déplaise aux Genevois, il faut savoir *rendre à César ce qui est à César* : la majorité des chefs influents ont pour patrie d'origine la France.



01



02

- 01 - MM. Gault et Millau.
- 02 - 1^{ère} édition du guide Gault & Millau 1972.
- 03 & 04 - 1^{ère} édition Guide Michelin 1900.



03



04



Andrés Arocena

La Micheline

« Genève a un potentiel gastronomique en constante évolution, on sent une innovation et créativité qui se développent naturellement, et surtout une vague de fraîcheur ! Je pense que la ville a un bel avenir gastronomique devant elle et j'espère que les Genevois continueront d'être curieux et ouverts ! »



« La gastronomie – qui est galvaudée – en général est en train de se perdre. Il y en aura de moins en moins en raison de son prix exorbitant et de la rareté du personnel. Aujourd’hui, c’est la bistronomie qui est en train de prendre le dessus. L’idée c’est de reprendre les mêmes recettes en les adaptant afin de faire baisser les coûts tout en gardant une présentation soignée et une qualité intacte. C’est ce que recherche la jeunesse actuelle. Bien manger à un coût correct. En revanche, même si le Genevois est un gastronome, Genève n’est pas une ville gastronomique, car il y a peu de restaurants étoilés notamment. La clientèle d’affaires ne se bouscule plus au restaurant, car ils prennent moins le temps. Et il ne faut pas se leurrer, Genève est une ville très chère par rapport à Paris. On y trouve certes les mêmes plats, mais pour trois fois plus cher ! »

La piste aux étoiles

C'est pourtant bien le savant mélange du talent culinaire français associé au sérieux suisse qui fait merveille. On retrouve d'ailleurs cette même alchimie au sein de l'hôtellerie suisse, qui a su s'entourer des plus grands, faisant de la cuisine d'hôtel genevoise l'une des plus prestigieuses. En témoigne la présence de grands chefs aux fourneaux des palaces de Genève. On pense notamment à Michel Roth (*Président Wilson*), Massimiliano Sena (*Four Seasons Hôtel des Bergues*), Dominique Gauthier (*Beau Rivage*), Frank Xu (*La Réserve*) ou Armel Bedouet (*Hôtel Royal Genève*) pour ne citer qu'eux. Sur le millier et demi d'établissements présents dans la cité, on compte aujourd'hui un peu plus d'une soixantaine de restaurants distingués dans le Gault & Millau et/ou le guide rouge dont douze restaurants étoilés, contre quatorze voilà vingt ans.

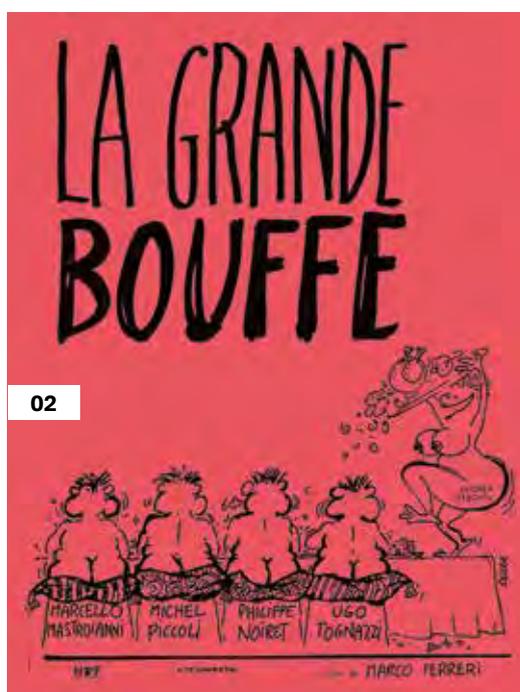
Seulement voilà, en perpétuelle évolution, la scène gastronomique genevoise se métamorphose au gré des tendances culinaires. Aujourd'hui, c'est l'esprit bistro qui domine. Historiquement, le mot *bistro* est un régionalisme qui vient du poitevin *bistraud* qui désignait à l'origine un domestique, puis le domestique du marchand de vin et finalement le marchand de vin lui-même. Un siècle plus tard, la signification évolue vers le « tenancier d'un bistrot » ainsi que « l'établissement où l'on sert du vin. »

La naissance de la bistronomie

Dans les années soixante, le cuisinier Michel Oliver, fils du célèbre chef Raymond Oliver (*Le Grand Véfour* à Paris) est le premier à utiliser le terme « bistro » dans le sens d'un « établissement d'une certaine tenue, proposant une cuisine plutôt bourgeoise, assez sagement tarifé » avec son restaurant *Bistrot de Paris*. Puis quelque vingt années plus tard, Yves Camdeborde, en ouvrant son établissement parisien *La Régalade* - qui revisite des plats traditionnels français, avec la technicité d'un étoilé tout en gardant une simplicité en salle - crée, à son corps défendant, l'alliance parfaite des deux mondes. La vague bistronomique déferle alors sur la sphère gastronomique, balayant sur son passage les codes traditionnels. Une révolution est en marche... la Grande Bouffe se démocratise !



01 - Le chef Raymond Oliver dans la cuisine de son restaurant « Le Grand Véfour » à Paris le 23 mars 1967.
02 - Affiche film « La Grande Bouffe ».



John SCHMALZ
Président de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève.

« Historiquement, Genève est une terre de gastronomie. En effet, elle est déjà au carrefour d'axes de voyageurs durant l'Empire romain. Sa gastronomie a été influencée par l'arrivée de produits de divers pays, France, Italie ou Allemagne pour les plus proches, notamment en raison de migrations religieuses, avec entre autres l'arrivée de huguenots au 16^e siècle qui apportèrent avec eux leurs semences. Ceci a permis d'implanter ici des légumes désormais incontournables, à l'instar du délicat cardon épineux argenté de Plainpalais, premier légume au bénéfice d'une AOP. Genève est le troisième canton viticole de Suisse et le plus diversifié avec plus de 40 cépages en production et dont le niveau d'excellence des vigneron-encaveurs ne cesse de progresser. »

Le restaurant bistronomique, une alternative aux établissements étoilés ?

Surfant sur cette vague de modernité qui n'a pas faibli depuis lors, les bistros pullulent dans les capitales et Genève ne fait pas exception à la règle. Ont alors essaimé, sous la houlette de (jeunes) chefs, de nombreux établissements avec une cuisine soignée, créative mais beaucoup plus abordable. Et effet, Yves Camdeborde déclarait qu'« avant les clients méritaient leur

cuisinier, maintenant ce sont les cuisiniers qui méritent leurs clients. » N'en déplaise au célèbre gastronome Curnonsky qui lui-même affirmait qu'« on ne va pas au restaurant pour manger des rideaux. ». Une assertion que le restaurateur d'aujourd'hui a fait sienne, en proposant un cadre convivial et chaleureux pour que le repas rime avec plaisir et détente.



01



02

© Jeanne Barondeau Curnonska - Archives Curnonsky

01 - Yves Camdeborde.

02 - Maurice Edmond Sailland dit Curnonsky.

Serge Labrosse

La Chaumière

« Genève pourrait être une destination gastronomique, mais elle n'est malheureusement plus une destination touristique. Il y a un grand potentiel à Genève, seulement tout est limité. Notamment l'accessibilité au financement pour les jeunes. La charge financière pour ceux qui souhaitent s'installer est souvent trop lourde. »



Sarah Meylan Favre

Domaine de la Vigne Blanche

« Depuis des siècles, Genève est au croisement des routes marchandes qui parcourent l'Europe apportant leur lot de denrées inconnues et de nouveautés culinaires. Les Genevois ont eu l'opportunité d'affiner leurs palais et d'essayer de nouvelles saveurs. Ces dernières décennies, la facette internationale de Genève a également permis un brassage des cultures et la découverte de plats autochtones. Les Genevois sont curieux... Et quoi de mieux que la gastronomie pour s'offrir des découvertes au quotidien ? »



À première vue, on pourrait donc penser que gastronomie et bistronomie s'affrontent, pourtant il n'en est rien ! S'il est vrai que les deux mondes se placent sur une échelle différente, nombreux sont les chefs de restaurants bistronomiques qui sont issus de la gastronomie traditionnelle, à l'instar d'un Guy Savoy qui possède un gastro, comme on dit dans le milieu, et plusieurs bistros ou encore de feu Joël Robuchon

avec ses « Ateliers ». On constate aussi que la nouvelle dynastie de chefs préfère ouvrir un bistro pour être plus proche de la clientèle, pour avoir plus de liberté dans la création sans être retenu par les chaînes pesantes de la tradition ; toujours dans un esprit de démocratisation de la gastronomie. À Genève, cet esprit bistro ne cesse d'attirer les nouveaux gourmets soucieux de bien manger sans y passer tous leurs deniers.



Léo Chuard
Gérant du Flacon

« Genève est considérée comme étant la 3^e ville au monde offrant la meilleure diversité culinaire, alors oui, nous pensons qu'elle a sa place comme ville gastronomique sur le plan international. Grâce à sa mixité culturelle, le monde de la restauration à Genève ne cesse de croître. »

Yoann Caloué

Café des Banques

« Genève est une ville gastronomique incontournable sur le plan international. Les Genevois sont cosmopolites et voyagent beaucoup, ils ont ainsi l'occasion de tester de nombreux restaurants lors de leurs déplacements, et de ce fait représentent une clientèle très exigeante. Cela se reflète dans l'offre culinaire des établissements qui doivent se renouveler sans cesse et proposer des mets de qualité afin d'être à la hauteur des attentes de leurs convives. »



Une gastronomie humaniste

L'avènement de la bistronomie a sans aucun doute changé le visage de la gastronomie actuelle. En effet, avec l'augmentation du tourisme d'affaires ou de loisirs, ces restaurants sont de plus en plus prisés par ce type de clientèle. Et on constate que cette modernisation a eu plusieurs impacts importants dans le milieu culinaire : (dé)montrer que la bonne chère n'a

pas forcément besoin d'être luxueuse et dispendieuse, donc qu'aller au restaurant n'est plus réservé à une élite fortunée et, dans un effet de vase communicant, pousser les restaurants gastronomiques à valoriser les produits traditionnels, soit le terroir ; tout en tendant vers un objectif commun : celui d'offrir au client une expérience unique et inoubliable.



Benjamin Brial

Chef exécutif de La Réserve

« Nous travaillons majoritairement avec des produits suisses et sommes très attachés à nos producteurs locaux. Notre concept est plutôt de voyager grâce à notre cuisine que nous aimons twister par des épices ou un assaisonnement plus original et également par un visuel particulier. Et c'est ce subtil mélange qui ravit tant notre clientèle genevoise qu'internationale. »



16 FLO
CUISINE DU SŌIFII



RESTAURANT DE
POISSON ET CUISINE
DE LA MÉDITERRANÉE



sesflogeneve

Route de Florissant 16 | 1206 Genève | +41 22 789 06 65 | sesflo.ch

Michel Roth, Bayview

« Je pense que le multiculturalisme fait partie intégrante de la gastronomie actuelle. La praxis du savoir-faire culinaire est de le rendre versatile, évolutif en s'adaptant aux produits de saisons (locaux de préférence), tout en appréhendant dans sa réalisation la mixité culturelle de notre clientèle pour une gastronomie voyageuse, sans frontières, ouverte à tous. »



LA GENÈVE INTERNATIONALE : UN TERREAU FERTILE POUR UNE GASTRONOMIE RICHE ET VARIÉE

La découverte d'un pays passe bien souvent par sa gastronomie. Or, Genève est la plus internationale des villes suisses. Comptant quelque 189 nationalités sur son sol contre 197 au niveau national, ainsi que 178 missions permanentes, 39 organisations internationales et 432 ONG selon les derniers chiffres du site Genève Internationale, la petite cité de Calvin n'a rien à envier aux grandes capitales en termes de gastronomie internationale.

Une offre culinaire de choix

En effet, selon une étude de Remitly basée sur les données de la plateforme TripAdvisor, Genève se place en 3^e position sur 200 villes, après Bruxelles et Osaka, pour le nombre de restaurants de cuisine étrangère par nombre d'habitants. Cela représente quelque 1399 établissements sur les 1644 recensés, soit une offre de 7 restaurants de cuisine internationale pour 1000 habitants. De quoi satisfaire amplement le gastronome qui souhaite faire voyager ses papilles. Toujours selon cette étude, ce sont les offres de cuisine française, italienne, américaine et thaïe qui dominent. Cosmopolite, riche, la ville l'est donc également dans l'assiette. Et si la conclusion de cette étude est frappante, elle est cependant en deçà de la réalité, car elle exclut l'importance d'un tissu culinaire slave, libanais ou turc, pourtant bien implanté à Genève. Cette enquête avait, selon Jago McKenzie, directeur de Remitly, pour objectif d'aider les expatriés à choisir un pays en tenant compte de l'importance de l'offre culinaire de celui-ci.

En effet, la nourriture est au cœur de toutes les cultures du monde et c'est bien souvent par son biais qu'elles s'exportent. En effet, lorsqu'une personne étrangère s'installe dans un nouveau pays, elle emporte avec elle un peu de ses

racines via sa cuisine. Source de nostalgie pour les « expats », la nourriture a souvent un rôle fondamental dans le choix d'un pays. Or, Genève, en raison de l'importance de son secteur international via les fonctionnaires internationaux bien sûr, mais aussi grâce à sa population étrangère, se targue d'offrir, tant aux touristes de passage qu'à la population locale, une richesse culinaire conséquente. On peut donc manger entre autres somalien, serbe, coréen, iranien, libanais, scandinave, mexicain, indien ou péruvien.

**Genève se place en 3^e position sur 200 villes,
après Bruxelles et Osaka, pour le nombre
de restaurants de cuisine étrangère
par nombre d'habitants.**

“



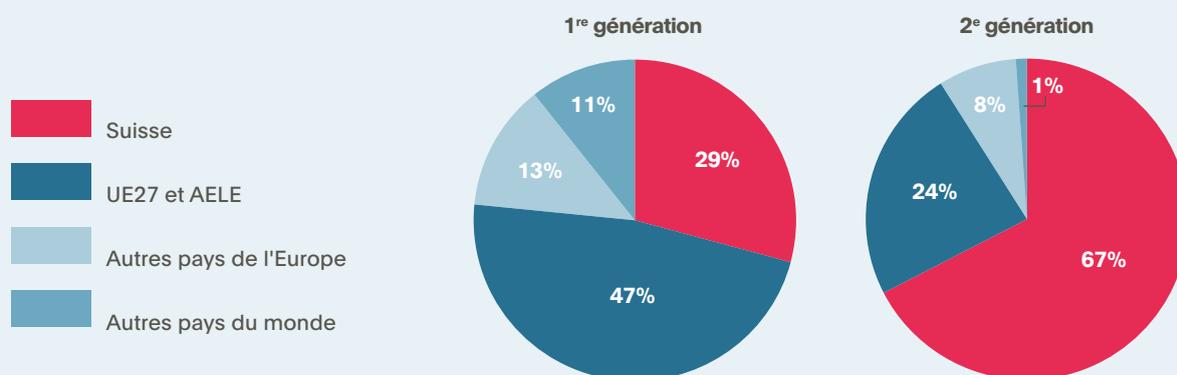
Historique de la migration internationale

Pour comprendre les raisons de cette opulence, il faut se pencher plus avant sur les flux migratoires qui ont jalonné le canton. En effet, si la population étrangère a toujours été présente à Genève, son évolution est liée à la situation politique et économique de la ville. Déjà à la fin du 19^e siècle, la proportion d'étrangers est de 24 %, puis elle croît sensiblement au fil des années pour atteindre 42 % au début de la Première Guerre mondiale. Durant cette période, son taux chute, pour toutefois remonter jusqu'à

la Seconde Guerre mondiale et redescend de nouveau à 15 %. Cependant, dès la fin du conflit, durant la période des « Trente Glorieuses », la croissance économique s'installe durablement et avec elle, une augmentation de l'immigration, la population étrangère constituant un tiers de la population totale. C'est au début des années 2000, avec l'entrée en vigueur des accords bilatéraux sur la libre circulation des personnes, que le flux migratoire augmente jusqu'à doubler par rapport à la décennie précédente.

POPULATION ISSUE DE LA MIGRATION SELON LA NATIONALITÉ EN 2020

Population résidante permanente de 15 ans ou plus



Source: OFS - Enquête suisse sur la population active (ESPA)

© OFS 2021

Francesca Fucci

Fiskebar

« Genève est historiquement une ville très ouverte sur l'international avec une communauté multiculturelle notamment liée aux organisations internationales et aux entreprises multinationales. De ce fait les résidents de Genève et hôtes de passage sont très enclins à découvrir de nouvelles gastronomies. Les clients sont curieux de tester de nouvelles saveurs et accords et se laissent transporter par des noms qu'ils ne peuvent pas prononcer. »





Si les communautés italienne et française étaient déjà bien présentes dans le canton, les Espagnols puis les Portugais sont arrivés tardivement. Et aujourd'hui, leur population atteint 19 % : ils dominent donc avec la France et l'Italie tout le premier quart des années 2000. Toutefois, aujourd'hui le paysage a évolué car si ces pays restent prégnants, ils sont rejoints par le Maroc, le Royaume-Uni, les États-Unis, le Kosovo, le Brésil, la Turquie ou encore le Pérou.

Le Genevois aime surprendre son palais avec une cuisine exotique ; en témoigne le boom des *ceviches*, des *baos*

- ces brioches asiatiques très en vogue - ou encore des *poke bowls*. Et force est de constater que l'immigré préfère fréquenter ses semblables. En effet, même si Genève ne possède pas, à l'instar des grandes villes, des quartiers de population spécifique, on peut observer que les différentes communautés qui jalonnent la ville - portugaise, thaïe, libanaise, espagnole, brésilienne ou africaine - aiment manger dans les restaurants de leur pays d'origine. Ainsi, dans les établissements portugais, on y trouve majoritairement... des Portugais, de même que chez les Italiens, les Espagnols, les Brésiliens ou les Asiatiques, pour ne citer qu'eux.



Philippe Chevrier

Chef étoilé et entrepreneur

« Genève est une ville gastronomique qui compte sur le plan international, bien sûr ! Comme New York City, ville de l'ONU, elle offre une diversité de cuisines incroyable. C'est un melting-pot de cultures et donc d'identités culinaires aussi riches. Surtout si l'on rapporte le pourcentage d'établissements à celui des habitants, c'est énorme. Il ne faut pas oublier que la taille de Genève correspond à celle d'un quartier de NYC ou de Paris... Le niveau gastronomique y est d'ailleurs très bon, de nombreux restaurants sont des institutions depuis des décennies. »

Yuttakan Pongkungsup & Sandrine Pailly

Suahoy & Soi

« Genève est une ville où l'on peut trouver une cuisine du monde de très bonne qualité. L'offre de restaurants proposant des mets authentiques de cultures différentes est large. Je crois qu'il y a une certaine fierté à représenter la gastronomie de son pays, que ce soit en reproduisant fidèlement les plats typiques ou en leur apportant un je-ne-sais-quoi qui symbolisera la richesse du mélange des cultures. »



- 01 - Baos, des brioches asiatique très en vogue.
- 02 - Geneva Street Food Festival – Affiche 2022.
- 03 - Vue de Genève.



Et dans cette cacophonie culinaire qui dépeint parfaitement le côté international de la cité, n'oublions pas que les spécialités suisses occupent malgré tout une place de choix dans le cœur de chaque expatrié. Car si l'immigrant aime se reconforter avec les spécialités de son pays, il n'en reste pas moins que les deux spécialités phares de la Suisse que sont la fondue et la raclette font l'unanimité dès que la bise pointe son

nez... Enfin, pour avoir un aperçu du multiculturalisme de la ville en un seul coup de fourchette, il suffit d'aller se balader au *Geneva Street Food Festival*, grand rendez-vous estival et automnal des foodies, qui permet de faire un tour d'horizon culinaire grâce à la présence de plusieurs dizaines de food trucks de toutes cultures, dans une atmosphère festive et bigarrée ! Une mini Genève en somme !

À LA RECHERCHE DU TERROIR GENEVOIS

Du latin « territorium » ou « territorium », le terroir est l'ensemble des terres d'une région, considérées du point de vue de leurs aptitudes agricoles et fournissant un ou plusieurs produits caractéristiques. À ce titre, Genève possède un patrimoine culinaire varié qui en fait l'un des cantons les plus riches de la Suisse.



Nicolas Burgi
m3 HOSPITALITY
Chef Exécutif Traiteur,
Event & Logistique

« Nous avons des talents incroyables à Genève : nous devons oser davantage pour faire de notre ville une destination gourmande. On a même du melon, des fraises et de la pastèque qui poussent à Meyrin ! Pour des personnes qui ne connaîtraient pas Genève, mieux que des explications, je cuisinerais des filets de perche avec des frites maison et des cardons persillés, un régal ! Tout ça avec un bon petit verre de chasselas de Genève ou un viognier servi bien frais ! »



Bernard Bosseau

Cave de Sézenove

« Sur le canton de Genève nous pouvons parler de plusieurs terroirs naturellement. Nous avons des terrains graveleux, molassiques, des veines sableuses, des terrains plus argileux, etc. Mais pour parler de terroir ou les différencier, il est plus facile de le faire lorsque l'on travaille un ou deux cépages différents (Bourgogne, Bordelais, le Lavaux). À lui seul, le canton de Genève cultive plus de 60 cépages sur 1450 hectares et ceux-ci sont plantés quelle que soit la nature du sol. À Genève, nous différencions plus les vins par leur cépage que par leur terroir. »

Historique

Selon la définition de l'UNESCO et de l'association Terroirs & Cultures, « un terroir est un espace géographique délimité, défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques fondés sur un système d'interaction entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition. »

Bénéficiant de spécificités territoriales ainsi que d'un climat favorable, le canton de Genève est une zone agricole qui compte. Celle-ci est caractérisée par de nombreuses terres qui se trouvent à proximité immédiate de la ville. La surface de son espace rural représente, à elle seule, plus d'un tiers du territoire cantonal. Cet espace rural

est composé de champs affectés aux grandes cultures, à la viticulture, au maraîchage, à l'arboriculture, ou encore exploités en prairies et en pâturages. Le dynamisme socio-économique lié à sa position géographique privilégiée au sein d'un bassin transfrontalier et d'une zone franche fait de la cité de Calvin un pôle agricole important, qui représente un maillon essentiel du développement de la région.

**Terroirs
&
Cultures**

« **Le futur a besoin des terroirs** »



Lionel Dugerdil, Domaine Dugerdil

« Genève est le 3^e plus grand vignoble de Suisse. La spécificité du terroir genevois, c'est d'être hétérogène et d'avoir des sols morainiques, calcaires, tout comme des alluvions sur les rives du Rhône et de l'Arve, qui permettent de cultiver des cépages aromatiques comme le chasselas, le sauvignon, le gamaret, le gamay et enfin le garanoir qui font partie des plus connus. Le climat de la région, qui est influencé par le Jura et les Préalpes, crée des conditions favorables à la viticulture et permet d'avoir des vins au bouquet unique. »



Les spécialités du terroir genevois

On considère habituellement « qu'un produit du terroir est une production agricole, transformée ou non, liée agronomiquement et climatiquement à un pays, une région et au savoir-faire et usages de sa population pour la cultiver ou l'élever et éventuellement pour la transformer ».

Historiquement, Genève est le berceau de la culture maraîchère en Suisse. En effet, au 17^e siècle, les Huguenots fuyant les guerres de religion sont venus se réfugier à Genève avec, dans leurs poches, un bien précieux : les semences de variétés emblématiques. Bien que de taille modérée, le canton possède néanmoins un terroir riche avec des appellations

genevoises qui désignent les produits typiques de la région. On pense notamment au fameux cardon épineux de Plainpalais, qui est certifié AOP depuis plus de dix ans, à l'emblématique longéole - cette saucisse au goût anisé, qui est labellisée IGP - idéalement accompagnée des lentilles vertes de la ferme Courtois. N'oublions pas le cochon de Jussy préparé à merveille par les restaurateurs, la volaille du Nant d'Avril, qui se retrouve sur les tables des plus grands, ou encore les fameux filets de perche ou de féra du Lac Léman. Plus étonnant, on trouve à Collex-Bossy un élevage de bisons et de wapitis, le plus grand de Suisse, qui ravit les amateurs.



Blaise Corminbœuf Directeur de la Boucherie du Palais

« Le terroir genevois existe, il est le plus souvent viticole, agricole et maraîcher ! Emmené par des artisans et artisans convaincus qui luttent quotidiennement pour garder les traditions de cultures, d'élevages et de fabrications que nous ont transmis les anciens. La petitesse de notre canton nous permet une solidarité que nul autre canton romand ne dispose pour mettre nos produits en avant. »

Pour les becs sucrés, il faut goûter la fameuse tarte aux pruneaux (prune bleue ou quetsche à ne pas confondre avec le pruneau « français » qui est, lui, une prune séchée) servie au Jeûne genevois et qui constituait à l'époque (en octobre 1567) le seul repas de la journée. À Mardi gras, on déguste des Merveilles, ou *Fasnachtschüechli* en Suisse alémanique, qui sont de délicieux beignets aussi fins qu'une feuille de papier journal et dont l'origine remonte au 15^e siècle environ à Bâle... Enfin à Noël, il est de bon ton de se régaler de rissoles aux poires Marlioz (comestibles uniquement cuites), variété qui fait partie du patrimoine culinaire commun aux campagnes genevoise et savoyarde. Pour une petite douceur en fin de repas, c'est du côté de Versoix qu'il faut aller, pour goûter les chocolats Favarger, dernière fabrique de la région.



01

01 - Cardon épineux de Plainpalais.
02 - Longeole genevoise.
03 - Fabrique chocolat Favarger.
04 - Poires Marlioz.
05 - Laurent Girardet est le premier à avoir introduit en Suisse le bison, l'animal mythique du Far West.



02

03



04

05



Christophe Courtois, Ferme Courtois

« Il existe effectivement un véritable terroir genevois. Genève est notamment réputée pour son fameux cardon épineux de Plainpalais et sa longeole, cette saucisse typique au goût anisé. De notre côté, nous sommes spécialisés dans les légumineuses comme la lentille ou le pois chiche. D'ailleurs, durant la première décennie du 21^e siècle, l'entier de la production de ces cultures était concentré à Genève et leur succès a très vite fait des émules. Je pense aussi à la poire Marlioz, plus connue sous le nom de poire à rissole – qui ne se mange pas crue – et qui fait clairement partie du patrimoine culinaire genevois. Enfin et bien évidemment le gamay, qui est un cépage idéalement adapté à notre terroir. »



Enfin que serait un repas sans un bon vin ? Car comme le soutient un dicton régional « le pain et le vin sont le commencement d'un grand festin ». Or, Genève se classe 3^e dans le domaine de la viticulture et produit essentiellement du chasselas - cépage originaire du Mâconnais à qui le sol et le climat genevois siéent parfaitement - et du gamay. À eux deux, ils représentent plus de 40 % des pieds de vigne du canton. On trouve ensuite du pinot blanc, du sauvignon

ou de l'aligoté, plus aromatiques. Pour les rouges, le pinot noir se classe à la seconde place, avec à ses côtés deux cépages typiquement suisses : le gamaret et le garanoir, qu'on retrouve essentiellement en assemblage. Genève, humble canton traditionaliste, fait malgré tout montre de dynamisme et de créativité pour diversifier ses offres, en proposant sur le marché, chaque année, de nouveaux produits locaux.



Lara Graf, Boucherie Graf

« Le canton de Genève est un terroir particulier, que ce soit en termes de spécialités culinaires ou en vins. La topographie variée permet de produire des aliments avec des particularités propres aux communes et aux terres, ce qui fait que la plupart des produits du terroir genevois sont uniques, soit d'un point de vue gustatif, soit parce qu'ils ne sont pas - ou peu - produits dans d'autres régions suisses. Le plat le plus emblématique du canton est naturellement la longeole, qui se marie parfaitement avec un gratin de cardons et quelques pommes de terre genevoises cuites à l'eau. Pour clôturer un bon repas, rien de tel qu'une tarte aux pruneaux ou des rissoles aux poires. »

Stéphane Gros, Vigneron

« Genève est assurément une terre de gastronomie ! En matière de vins, historiquement c'est depuis la fin des années 80 que notre production vinicole a véritablement décollé. Aujourd'hui, nous sommes parmi les meilleurs rapports qualité-prix en matière de vins, même s'il est vrai que nous exportons peu. »



Le Label GRTA...

En dépit de sa superficie modeste, le canton de Genève se distingue par la diversité et la typicité de sa production locale. L'agriculture genevoise est avant tout axée sur les grandes cultures, le maraîchage et la viticulture. Et afin de soutenir les producteurs et de rassurer les consommateurs, le canton s'est engagé à soutenir une agriculture responsable dont les quatre principes sont la qualité, la proximité, la traçabilité et l'équité ; qui se retrouvent sous le label Genève Région-Terre Avenir (GRTA). Créé en 2004 par l'État, ce label permet d'identifier les produits agricoles du canton et il est le seul à fédérer sous une même bannière les milieux agricoles producteurs, la grande distribution, les syndicats agricoles et ouvriers, ainsi que les consommateurs. Il concerne tous les produits agricoles, à chacune des étapes de leur transformation : depuis le champ jusqu'à l'assiette. Cela correspond à 360 entreprises de production, de transformation et de distribution. À cela, on peut ajouter aujourd'hui de nouvelles infrastructures, dont la Malterie du Cercle des agriculteurs

(CAG), qui permet de produire une bière 100 % terroir, la nouvelle ligne de conditionnement de lait genevois par les Laiteries réunies de Genève (LRG), la nouvelle centrale maraîchère de l'Union maraîchère genevoise (UMG) et les différentes serres construites à la pointe des dernières technologies en matière de développement durable. Force est de constater que l'agriculture genevoise est un secteur d'activité dynamique qui se donne les moyens de répondre aux besoins des consommateurs. Avec une production agricole de plus de 217 millions de francs par année, l'agriculture locale est un des piliers de l'économie genevoise.

- 01 - Vignoble à Genève.
- 02 - Campagne genevoise.
- 03 - Festi'Terroir Genève.



03

... et le développement durable

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) « l'agriculture durable doit répondre aux besoins de générations présentes et futures quant aux produits et aux services, tout en garantissant une rentabilité, une santé environnementale, une équité sociale et économique ».



Dans cet esprit, la Stratégie climat de la ville de Genève certifie « soutenir activement le développement d'un système de production alimentaire durable, à l'échelle du Grand Genève (...) et promouvoir une consommation alimentaire décarbonée et saine ». Notamment grâce à cet axe - dans son programme « Nourrir la ville » - qui vise à informer la population sur les régimes alimentaires recommandés pour la santé et l'environnement, ainsi qu'à questionner les habitudes des mangeurs. Chaque consommateur, par le choix de ses achats quotidiens, joue un rôle sur la façon dont les aliments sont produits, devenant ainsi un véritable « consomm'acteur ». Dans ce même esprit, une Charte de l'alimentation durable a été adoptée en octobre 2021, avec pour objectif de limiter l'impact environnemental des services de restauration dépendant de la Ville.

Finalement, le programme a en outre pour but de soutenir les initiatives de production, de distribution ou de transformation agricole qui vont dans le sens d'une alimentation écologiquement et socialement plus durable sur le territoire. Ainsi, les agriculteurs genevois et le canton œuvrent activement, main dans la main depuis plusieurs années, à appliquer de bonnes pratiques permettant l'utilisation de méthodes durables pour garantir une agriculture locale de qualité pour les générations futures malgré un contexte économique compliqué.

À plus grande échelle, la première Assemblée citoyenne pour une politique alimentaire de la Suisse a eu lieu en juin 2022. Celle-ci a pour objectif de rassembler des personnes de la Suisse entière pour chercher à pérenniser davantage le système alimentaire, en formulant des recommandations. Ces recommandations prendront la forme d'un catalogue de mesures concrètes pour un système alimentaire durable et seront remises aux décideurs politiques mais également au grand public. Elles porteront sur les cinq grands domaines liés à l'alimentation : l'environnement, le social, la santé, l'économie et la production.



Bertolino Ferreira

Café de Cartigny

« Je me considère comme un ambassadeur du terroir genevois, car chaque jour, j'aime mettre en évidence les produits locaux, tels que les perches du lac Léman en saison, les vins de la région qui sont nombreux ou la mozzarella di bufala de la Ferme Graf ; de même que je fais mon pain avec la farine du Moulin de la Plaine. Mon établissement ayant le label GRTA, il me semble primordial de mettre en avant les producteurs qui nous entourent. »

LE TERROIR GENEVOIS EN CHIFFRES

386 exploitations agricoles sur 53 263 en Suisse

200 exploitations pratiquent la vente directe, qui représente 5 à 10 % du volume de la production genevoise

30 exploitations agricoles pratiquent l'agriculture biologique

39 % du territoire en SAU (surface agricole utile) sur un total de 11 314 ha

15 km est la distance maximale entre une exploitation agricole et l'hypercentre de Genève

1233 ha de surfaces en zone frontalière

30 ha représentent la grandeur moyenne d'une exploitation à Genève contre 20 ha en Suisse

155 habitants pour une exploitation en Suisse, contre 1246 pour une exploitation à Genève

La production agricole genevoise couvre **10 %** des besoins de la population

80 % des Genevois connaissent le label GRTA

56 % des surfaces agricoles sont consacrées aux grandes cultures (céréales, colza, tournesol, etc.)

24 % sont consacrées aux surfaces herbagères

12,5 % sont consacrées à la viticulture

2,1 % au maraîchage

1636 emplois dont 412 emplois ETP (équivalent temps plein) de main-d'œuvre familiale

3,6 %, c'est la proportion d'employés agricoles en Suisse, contre 0,5 % à Genève

26 % sont des femmes

10 % des emplois agricoles suisses sont occupés par des étrangers, contre 47 % à Genève

60 maraîchers

100 légumes différents sont cultivés à Genève, dont 8900 tonnes de tomates, 1300 tonnes de salades, 630 tonnes de courges, 500 tonnes d'aubergines, 150 tonnes de fraises et 120 tonnes de cardons

40 % de la consommation des légumes genevois se fait à Genève, le reste est commercialisé ailleurs en Suisse

1276 ha de surfaces genevoises sont viticoles

3^e canton viticole de Suisse derrière le Valais et Vaud

58 % des cépages sont rouges et 42 % blancs

La production genevoise moyenne de vin sur 10 ans représente **10 millions** de litres (zone franche et France voisine comprises)

220 viticulteurs et 90 encaveurs

2077 équidés

2758 bovins

1729 moutons

1250 porcs sont produits à Genève

160 chèvres

120 bisons

53 000 poules par année

Quatre exploitations laitières produisent **2400** tonnes/an de production laitière GRTA



Dominique Gauthier

Le Chat Botté

« Genève est une destination gastronomique à part entière grâce à la richesse et la diversité des produits bio, la qualité des éleveurs et des producteurs qui travaillent main dans la main avec les chefs ainsi que les restaurateurs. Les vigneronns, quant à eux, ont déployé des efforts remarquables ces dernières années pour partager leur passion et offrir des vins de haute qualité. Ces acteurs de la gastronomie nous permettent d'offrir une cuisine d'exception et d'être les ambassadeurs de notre terroir. »

LA GASTRONOMIE GENEVOISE AU SERVICE DU SOCIAL

« Le repas scelle l'union, peut-être temporaire, mais essentielle, de l'homme avec ses semblables » nous dit Geneviève Sicotte dans son ouvrage *Le Festin lu*. En effet, les repas, qu'ils soient quotidiens ou festifs, permettent de conforter le sentiment d'appartenance à une communauté sociale ou culturelle, tout en traduisant les habitus, la structure d'une société, ainsi que ses contradictions.

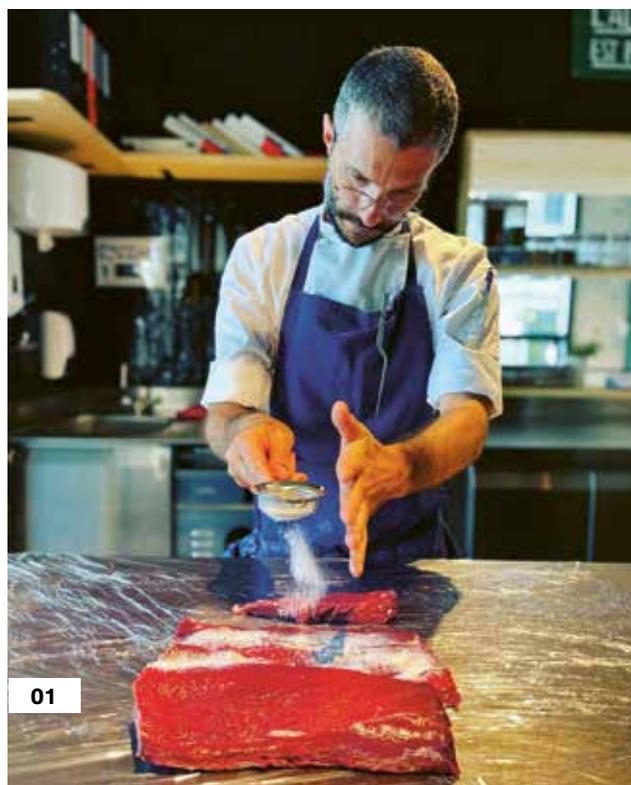
« Manger est un acte social, collectif » renchérit le sociologue, anthropologue et historien Claude Fischler. Il ajoute que l'aliment n'est pas un produit de consommation comme un autre, ne serait-ce que parce qu'une part de ce que nous ingérons devient notre corps, notre chair, nos os. En ce sens, manger est l'un des actes les plus intimes qui soient (...). L'alimentation a quelque chose d'un bien commun et tout groupe humain s'organise d'abord autour de la collecte des ressources alimentaires.

« *Hunger is not a game* »

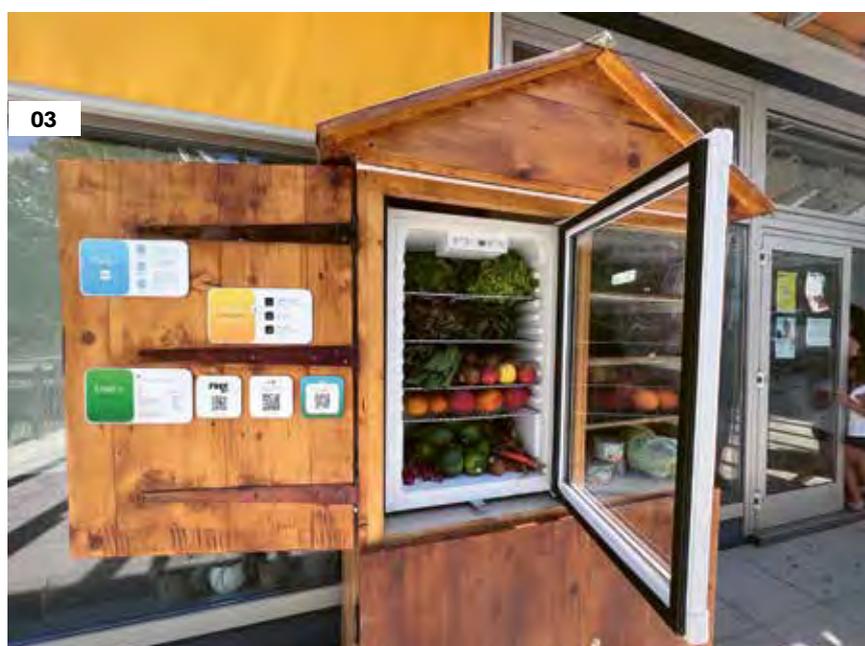
Dans cette optique, certains restaurateurs qui ont pour chef de file *The Mad Chef* ou Walter El Naggar utilisent la gastronomie comme fer de lance pour lutter contre les inégalités sociales. *Hunger is not a game* est son leitmotiv. Lui, qui avait auparavant créé un restaurant hors norme - *Le 5^e jour*, qui permettait aux plus démunis de profiter d'une parenthèse enchantée le temps d'un repas - a réitéré l'expérience via son *Refettorio*, une cantine solidaire qui réunit la gastronomie et l'action humanitaire pour stimuler la résilience et l'impact social. L'idée étant de favoriser l'accès des personnes en situation de précarité à une alimentation équilibrée. Dans ce même esprit de partage et de cercle vertueux, l'initiative *Free-Go* de l'association Éco-Citoyen est à saluer. Elle a pour but de déployer un réseau de réfrigérateurs éco-responsables et vecteurs de liens sociaux à Genève, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. En effet, plus de 33 % de la production mondiale d'aliments est jetée.



01



02



03

01 - Walter El Naggar, Le Refettorio Genève.

02 - Le Refettorio Genève.

03 - Free-Go par Éco-Citoyen.



Cela représente en Suisse quelque 2,8 millions de tonnes par an, soit l'équivalent d'un repas par jour et par habitant ! Le tout premier réfrigérateur est disponible aux Charmilles, tandis que le prochain verra le jour dès septembre dans le quartier des Pâquis. Le concept est simple : c'est un accès en libre-service d'un côté comme de l'autre et l'on peut à tout moment se servir en denrées

alimentaires ou en déposer. Enfin, l'association La Farce est une épicerie gratuite qui permet aux étudiants de l'UNIGE, entre autres, de bénéficier de denrées alimentaires gratuites, de manière inconditionnelle. L'objectif ici étant d'agir contre la précarité estudiantine, le gaspillage alimentaire, et de favoriser le lien social dans une optique de durabilité.



Maxime Faimali

Chef de projet Free-Go à Genève

« Les plats que nous mangeons défilent, seuls les souvenirs que l'on partage durant celui-ci subsistent... L'idée du Free-Go se veut à l'image de la représentation sociale du repas, à savoir le partage, mais il y a également la volonté de créer un lien au travers des différentes couches de population, grâce à la nourriture, dans un esprit de cercle vertueux et de lutte contre le gaspillage alimentaire. »

Walter El Naggar, Refettorio

« Le rôle social de notre métier est sans aucun doute intrinsèque à notre secteur : qui mieux que nous peut répondre avec énergie et pertinence au problème de la faim, de la mauvaise alimentation et de l'accès à l'alimentation pour tous ? Pourtant les collègues qui s'engagent et qui assument leurs responsabilités vis-à-vis de la société sont malheureusement peu nombreux. Il est temps de prendre nos responsabilités et de nous mettre au service de la société, ce qui ne veut pas dire abandonner nos très hauts standards de qualité et notre grande productivité, mais plutôt démocratiser la gastronomie. »



Toujours dans ce principe d'inclusion et de solidarité, d'autres restaurants « sociaux » ont vu le jour. Par exemple, AGORA, le restaurant « flagship » de Cuisine Lab qui vient d'ouvrir ses portes. C'est un lieu de rencontre chaleureux et accueillant à l'instar d'un foyer et proposera une cuisine fusion internationale, tout en mettant en avant les produits locaux et de saison.

L'idée a germé grâce à Cuisine Lab, qui développe des concepts de gastronomie sociale, en mettant l'accent sur le renforcement de la communauté, l'impact environnemental et l'insertion professionnelle. L'équipe est composée de professionnels de la cuisine et du développement, elle travaille avec des chefs réfugiés talentueux afin de les aider à acquérir une formation et une expérience professionnelle importante, tout en étant une entreprise sociale qui propose des expériences culinaires innovantes et durables pour augmenter leurs possibilités et chances d'emploi et qui favorisera leur intégration sociale et économique. « C'est l'endroit pour éduquer la population en matière de gastronomie sociale » nous raconte Sarah Hoibak, la cofondatrice.

De son côté, *Vroom*, par exemple, a pour but de favoriser l'intégration professionnelle et sociale des personnes sourdes et malentendantes. Afin que ces personnes puissent travailler, l'établissement emploie majoritairement des personnes avec ce handicap. De plus, tous les bénéfices d'exploitation servent exclusivement à l'intégration sociale de ces personnes par l'organisation d'activités culturelles, d'événements, d'information au public entre autres.

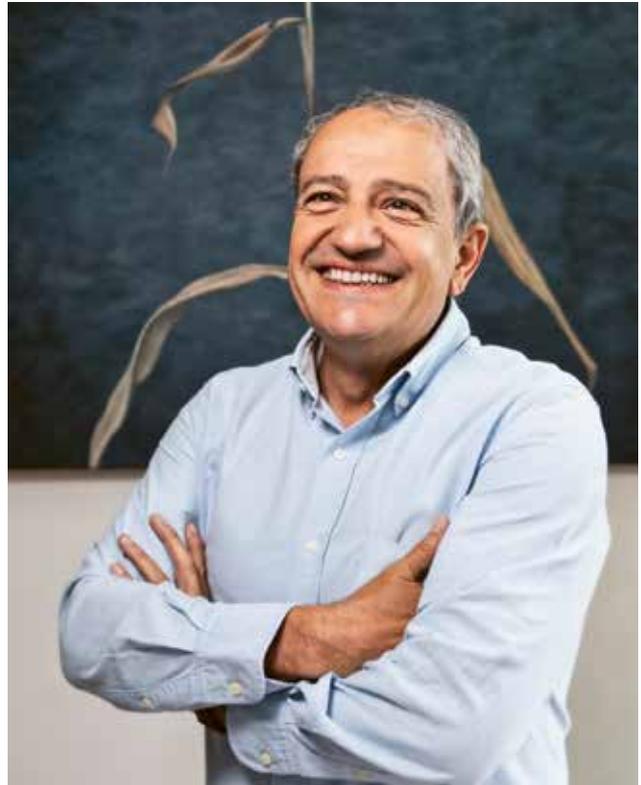


02

01 - La Farce, épicerie gratuite pour étudiants.

02 - Restaurant en langue des signes - Vroom.

« C'est évident : la gastronomie est synonyme de partages et de rencontres. Elle permet aussi de mettre en valeur une région à travers ses créations culinaires. L'an passé, Genève a été nommée Ville du Goût et les restaurants ont rivalisé d'audace afin de magnifier la diversité qui symbolise Genève. De nombreux chefs ont aussi proposé des ateliers de sensibilisation au bien manger pour les enfants ou des ateliers de cuisine zéro déchet. La gastronomie a également un rôle essentiel à jouer dans le contexte d'urgence climatique que nous affrontons aujourd'hui. Le fait que des cuisiniers et des cuisinières reconnus s'engagent pour une alimentation plus durable et moins carnée est primordial afin de montrer l'exemple et de donner envie aux citoyens de se nourrir de manière saine et sans nuire à l'environnement. Enfin, une initiative comme le Refettorio, soutenue notamment par la Ville de Genève, qui promeut l'inclusion sociale à travers l'alimentation et offre des repas gratuits équilibrés à des personnes dans le besoin, montre de la meilleure des manières le rôle social que peut jouer le monde de la gastronomie. »



Alfonso Gomez

Conseiller administratif en charge
du département des finances,
de l'environnement et du logement
de Genève

Le café, un carrefour social ?

Si la nourriture s'avère, au travers des exemples qui précèdent, être un véritable vecteur de solidarité sociale, il est également intéressant de se pencher sur la place où ont lieu ces échanges. Le café apparaît comme un « miroir de la condition humaine » auquel rend hommage Georges Hal-das, dans la postface de son livre *La Légende des cafés*. C'est également l'un des propos traités dans l'ouvrage de Michèle et Michel Baettig, *Bistrot genevois : miroirs du temps*. Les auteurs évoquent la poésie des bistros genevois d'antan dans lesquels on se rendait pour de multiples raisons : tuer le temps devant un verre, faire une halte entre deux courses, se rendre à un rendez-vous...

Réussissant à rassembler des groupes de provenances sociales différentes, le bistrot devient un véritable microcosme de la société genevoise de l'époque et d'aujourd'hui encore. En effet, pour les personnes âgées, venir prendre un verre « cela passe le temps », d'autres y vont pour lire le journal, jouer aux cartes. Les plus jeunes se plongeront dans la lecture d'un roman, d'un livre d'études, car véritable lieu de vie, le troquet sert également de bureau pour



01

les étudiants, les aspirants écrivains ou les journalistes. Au-delà de ces raisons purement pratiques, le bistrot est devenu aujourd'hui un des seuls lieux où les différents groupes sociaux ne sont pas compartimentés et se côtoient, voire échantant, alors que tout serait différent dans un autre contexte. Il sert de refuge aux âmes en peine, comble la solitude des esseulés qui y retrouvent une animation, une agitation perdue. Une tribune pour les aspirants politiciens : « Léon Nicole les fréquentait, Lénine laissa son nom gravé sur une table du "Landolt", André Chavanne tenait séance au café de l'Hôtel-de-Ville et les étudiants, en mai 68, fourbissaient leurs armes au café du Rond-Point à Plainpalais ». C'est également un espace rassurant, isolant de l'agression de la rue, presque hors du temps.

Pour revenir au présent, évoquons maintenant un autre pan de la gastronomie « sociale » : celle de l'éducation de tout un chacun et surtout des futures générations de gastronomes.



02

01 - La Légende des cafés de Georges Haldas.

02 - Brasserie Landolt (façade) - Archives.

Sarah Hoibak

Co-fondatrice Agora Lab

« La gastronomie a un rôle social à jouer. C'est la raison pour laquelle Cuisine Lab a été créée. Elle développe des concepts de gastronomie sociale en mettant l'accent sur le renforcement de la communauté, l'impact environnemental, l'insertion professionnelle et valorise la diversité et la connectivité. »



©Christian Meuly



01

Éduquer les gastronomes de demain

En proposant une offre équilibrée et durable en matière d'alimentation, La Fourchette verte Genève contribue à la mise en place de conditions favorables à la réduction de problèmes prioritaires de santé publique, tels que le surpoids et les maladies non-transmissibles, ainsi qu'à la diminution de l'impact environnemental de l'alimentation. Le label Fourchette verte est une mesure structurelle

qui influence l'adoption de nouveaux comportements, comme une consommation plus importante de légumes, de féculents complets, de fruits et de légumineuses. Elle informe et forme les professionnels de la restauration, les accompagnants et les consommateurs quant aux critères d'une alimentation saine et durable pour la composition des repas.

Jean-Marc Imhof Président Slow Food Genève

« Le monde de la gastronomie a très clairement un rôle social à jouer. Bien que le mot « gastronomie » signifie strictement (de sa racine grecque) le principe de manger pour se nourrir et donc maintenir la vie humaine, les différents acteurs du domaine embrassent en général une vision plus large de leur activité. (...) Aujourd'hui plus que jamais, l'acte de cuisiner relève de concepts sociaux directement liés à la structuration de l'économie rurale. La gastronomie est liée aux capacités et à la qualité de production car le système alimentaire impacte l'équilibre écologique et façonne les paysages de notre planète. Manger est donc un acte politique. La transmission de savoirs, aussi bien dans un cadre familial que professionnel, permet de



décider en connaissance de cause, de choisir ses aliments pour leur goût, pour leur impact sur notre organisme comme notre environnement et, enfin, pour leur éthique. Il est en conclusion nécessaire de donner aux nouvelles générations une grille de lecture qui leur permette des choix avisés en faveur de leur propre avenir. »



Label Fourchette verte

« Le label Fourchette verte permet aux enfants, dès le plus jeune âge, de découvrir de nouveaux mets en encourageant les professionnels à créer et servir des menus variés, équilibrés et savoureux.

La diversité est valorisée et permet d'étoffer la palette des goûts. Les enfants d'aujourd'hui sont les adultes de demain. »



02

01 - Swiss Food Academy.
02 - Mouvement Slow Food.

L'association Swiss Food Academy s'inscrit dans cette même tendance. Elle a pour objectif d'offrir à la population un accès direct à une éducation alimentaire à l'aide d'outils pédagogiques adaptés, de mettre en valeur le territoire et le savoir-faire local, ainsi que de mettre en lumière les acteurs de l'alimentation, de la santé et de la durabilité ; particulièrement en organisant de nombreux ateliers pour les gastronomes en culottes courtes, afin de les sensibiliser au bien-manger dès leur plus jeune âge.

Enfin, pour rester dans cette mouvance, *Slow Food*, mouvement mondial présent dans plus de 160 pays, s'engage à favoriser toute relation de proximité avec son terroir dans l'objectif de contribuer à en saisir les enjeux au fil des générations, d'y maintenir ainsi la biodiversité et, enfin, de favoriser une production agricole raisonnée, à échelle humaine, qui permette à des familles de vivre en symbiose avec leur territoire. Slow Food s'engage pour le droit à une alimentation bonne, propre et juste pour tous. Avec sa roulotte de chantier aménagée en cuisine, l'association Slow Mobil CH s'engage très exactement en ce sens, dans la philosophie du mouvement. « Notre nourriture

impacte directement notre propre santé » explique Jean-Marc Imhof, Président de Slow Food Genève. Et il ajoute qu'une alimentation équilibrée suppose une capacité plus élevée à favoriser une évolution humaine prospère, sachant que les carences ou abus façonnent en effet des individus et, en conséquence, une société déséquilibrée. Manger est donc un acte politique ! La transmission de savoirs, aussi bien dans un cadre familial que professionnel, permet de décider en connaissance de cause, de choisir ses aliments pour leur goût, pour leur impact sur notre organisme comme notre environnement et, enfin, pour leur éthique. Il est donc nécessaire de donner aux nouvelles générations une grille de lecture qui leur permette des choix avisés en faveur de leur propre avenir.

En conclusion, comme nous l'explique Anne-Marie Dubler dans son chapitre *Manières de table du Dictionnaire historique de la Suisse*, « l'alimentation au sens global ouvre des perspectives sur l'état d'une société et peut s'interpréter aussi bien comme facteur que comme révélateur de mutations socioculturelles. » Gageons donc que ce mouvement de « gastronomie sociale » n'en est qu'à ses prémices... ■