



Semaine du goût 2017: cinq plans pas plan-plan

Jusqu'au 24 septembre, la manifestation crépète à Genève. De quoi se perdre. Nos conseils

Jérôme Estèbe

Tiens, revoilà la Semaine du goût, la 19e du nom en Suisse selon nos calculs. A force de la voir et de la revoir, cette nouba-là, on en oublie de la louer.

Et c'est quand même une manifestation drôlement méritante. Si, si, si. Jusqu'au 24 septembre, pouvoirs publics et petits bras, cuistots anonymes et stars des pianos vont donc œuvrer de concert pour la plus chouette des causes: le manger vertueux. Sain, local, de saison, bio, équilibré, éthique et tout ça. Noble croisade, va sans dire.

Reste que, comme d'ordinaire, le menu de la Semaine, qui dure en fait dix jours, se montre touffu autant qu'éclaté. A quel pain se vouer? On s'en est allé explorer le programme pour vous dénicher quelques bons plans. Oui, rien que pour vous.

1. Apéros locaux et fée Verte

«Je ne vais pas à la messe car elle est à l'heure de l'apéritif», plaisantait Courteline. On choisira son camp le jeudi 21 septembre, jour du «Super apéro du terroir», qui verra une grosse vingtaine de zincs et restos genevois - de l'Adresse au Yamori pour faire dans la fourchette alphabétique - proposer bières artisanales, vins, charcutailles et fromages, le tout indigène. L'occasion de méditer une autre pensée du même Courteline. «Pour savoir qu'un verre était de trop, encore faut-il l'avoir bu». Et tant qu'on en est aux spiritueux, signalons que cette année encore le moustachu et amène René Wanner d'Absintissimo à Plan-les-Ouates ouvre les portes de sa distillerie pour des ateliers dégustation autour de la toujours très sexy fée Verte.

Apéro: jeudi 21 jusqu'à 20 h, listes des bis-

trots sur www.gout.ch. Ateliers absinthe, distillerie de Plan-les-Ouates: les 16, 18, 19, 20, 21 et 22, 11-12 h 30, 17-19 h. Tél. 079 202 49 03

2. «The Meal» sur la plaine

On excusera d'emblée l'anglicisme de l'enseigne, qui n'a rien d'une coquetterie lexicale puisqu'il s'agit là d'une initiative qui dépasse largement les frontières francophones. Créé en 1999 à Genève, ce Meal est un élan mondial de soutien à l'agriculture locale sous la forme de banquets communautaires organisés aux quatre coins du monde. Cette année, on festoiera donc, autour de produits 100% autochtones bien sûr, sur la plaine de Plainpalais, à Nyon, à Castellò en Espagne, à Chamalières en France, à Potosi en Bolivie, à Fribourg, Fès, Dakar ou Katmandou. Emouvant, non? Il y a 800 places. On nous promet des discours, stands et animations variées. Sans oublier le frisson de participer à un gueuleton planétaire.

Samedi 23, 12-17 h, plaine de Plainpalais, 25 fr. Réservations: [billetteries de la Ville de Genève](http://billetteries.de.la.Ville.de.Genève)

3. Cucurbitacées par le menu

Cette chère famille potagère est à l'honneur de cette édition de la Semaine. Il faut dire que rien qu'à Genève prospèrent une cinquantaine de variétés de courges: mastoc ou oblongues, biscornues ou ovoïdes, vertes, jaunes ou élégamment zébrées. Il y a donc de quoi s'amuser aux fourneaux. Une trentaine de restos du canton proposent durant la festouille des plats autour des dites plantes. Un exemple? Au Café des Sources, le chef nous pondra une salade au chèvre artisanal, courge confite et vinaigrette à la

betterave. Ça a l'air bon, non?

Bistrots et dates: www.gout.ch

4. Les malins rallyes de Carouge

On le sait, la Cité Sarde regorge d'artisans de bouche et marchands miam de première bourre. Pour découvrir leur délicieux ministère sont organisés à partir de mercredi six «rallyes du goût». Comprenez des

balades thématiques autant que gourmandes au gré des ateliers et enseignes. Ça démarre avec «Douceur en famille» autour des glaces, chocolats, thés et boulangerie. Suivent «Goût du Marché», «Goût de l'Apéritif» et «Goût du brunch». Cela dure une heure, par groupe de 20 personnes maximum. Déambuler en ripaillant, quelle idée ravissante!

Infos: www.carouge.ch. Réservation obligatoire: events@illico-travel.ch

5. Et les bambins, alors?

La Semaine du goût a toujours mouillé son tablier pour les tout petits. Cette année encore, crèches et cantines participent à la

fête, tandis qu'une «slow mobil» s'en ira proposer des animations culinaires dans les écoles primaires. Super. Quant aux 16-25 ans, on espère qu'ils se sont offerts avant le 13 septembre des «bons jeunes», qui leur permettent de déguster un repas aux petits oignons dans des restos très comme il faut pour 60 petits francs. Soulignons enfin l'engagement jamais démenti de Fernando Martins, chef du Portugais, qui cette année encore ouvre ses cuisines aux mômes pour un atelier auquel on brûlerait d'assister si l'on avait l'âge requis.

Le Portugais, boulevard du Pont-d'Arve 59, mercredi, 15-17 h. Sur réservation: