



Manger sain et local

Semaine du goût: picorons dans un menu vertueux

Dès aujourd'hui, la manifestation crépite à Genève, qui sera enfin «Ville de goût» en 2021.



Le 26 septembre à Plainpalais, The Meal, banquet solidaire et planétaire pour la bonne cause et la bonne chère. MAGALI GIRARDIN



Jérôme Estèbe

Genève en rêvait très fort. Et Genève avait déchanté tout aussi fort. Le titre de «Ville du goût» lui avait échappé en 2019. Mais que nos compatriotes sèchent leurs larmes. Et bombent le torse. La Cité de Calvin a enfin raflé le pompon. Elle sera sacrée capitale oenogastronomique en 2021; distinction, mine de rien, âprement convoitée. Et deviendra à ce titre «l'ambassadrice suisse du bien manger» durant toute l'année prochaine. Sacrée responsabilité que voilà, dont on n'est pas sûr de savoir ce qu'elle signifie exactement. Nos chères autorités éclaireront sans doute notre lanterne en présentant, d'ici à quinze jours, leur plan d'attaque pour relever ce défi.

En attendant son intronisation, la ville participe comme d'ordinaire à la traditionnelle Semaine du goût, 20^e du nom, parrainée cette année par Franck Giovannini, le chef de l'Hôtel de Ville à Crissier. Dès aujourd'hui et jusqu'au 27 septembre, pouvoirs publics et petits bras, cuisiniers anonymes et stars des pianos vont 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. Même si le Covid a un brin plombé la nouba, le programme s'avère pléthorique. Quelques pistes.

Des restos au taquet

Comme d'ordinaire, la Ville remettra plusieurs prix à des bistrotiers du cru proposant durant la Semaine des menus locaux, sains

et, certes, agréablement comestibles, composés d'ingrédients de saison traçables. Cette année, une distinction spéciale sera remise à la proposition végétarienne la plus inventive. Une cinquantaine d'enseignes, cantonales ou municipales, modestes ou gastronomiques, jouent le jeu. Et ça peut être drôlement chouette d'aller y jeter une papille ou deux. La liste est sur le site (www.gout.ch).

Zéro déchets, s.v.p.

Cuisiner sans congestionner sa poubelle d'épluchures et engorger son compost de parures, c'est possible. Et tendance. La popote antigaspi sera l'un des thèmes clés de la Semaine, avec des plats du jour «zéro déchets» au Restaurant Clair d'Arve (21-25 septembre); un menu au diapason pour sensibiliser les enfants de la crèche des Morillons; et un cours aux petits oignons (avec leurs pelures, les oignons, bien sûr) à Z Atelier Culinaire, où l'on apprendra à se mitonner une soupe de fanes de radis et des radis en pickles, un risotto d'épluchures de carottes et un cake à la betterave. C'est 50 fr., dimanche 20 de 11 h à 14 h, sur inscription (zatelier.ch).

Frissons gustatifs

La Semaine est bien sûr l'occasion rêvée de s'offrir des dégustations bonnardes. Chez les vignerons genevois, par exemple, dont bon nombre, depuis la crise sanitaire, ouvrent grands leurs chais le samedi toute la journée. Au La-

custre aussi, qui, ce soir et le 24, dégainent maints produits d'ici à picorer. Et encore lors de divers brunches et ateliers de cuisine. Plus culotté et intrigant, le Grütli accueille un «repas expérimental» autour du cacao, des fromages véganes et thés d'exception. De l'entrée au dessert, voilà donc mariés des pâtes sans protéines animales dedans, du chocolat de compétition et des infusions rares. Étrange autant qu'aléchant confrontation à laquelle on succombera (ou pas) le samedi 26 de 13 h à 15 h 30. Cela coûte 85 fr. Réservation indispensable: menucacaofromage@gmail.com.

Festín solidaire

Samedi 26 dès 11 h, The Meal devrait rassembler des centaines de convives mastiquants et heureux sur la plaine de Plainpalais. L'anglicisme de l'enseigne 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. On nous promet un concours de dégustation, plein d'officiels et un buffet 100% genevois. Sans oublier l'ivresse de participer à un gueuleton planétaire. Il faut déboursier 25 francs pour obtenir son sésame au préalable sur la Toile (<http://the-meal.net/>).