

Un fin nez à La Colombière

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **33 (2003)**

Heft 10

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-827617>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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.