

Genève & région

Notre série «jobs d'été»:
Brice, chauffeur de Taxi Bike

Page 16

Double évasion samedi au quartier carcéral des HUG

Page 17

OLIVIER VOGELSANG



Fête nationale

Aux Franchises, l'édelweiss se scrute, se conte, se croque

Au cœur du parc, les visiteurs ont pu découvrir la fleur mythique sous toutes ses coutures

Marie Prieur

Vous pensez sûrement que la Suisse a le goût de la raclette, du schubli ou de la petite Arvine. C'est que vous n'avez pas encore testé la saveur helvète par excellence: l'édelweiss! Telle est la proposition faite aux visiteurs du parc des Franchises en ce dimanche ensoleillé. A l'occasion de la fête nationale (avec un jour de retard pour cause de météo), les gourmets ont pu croquer la fleur mythique à pleines dents. Mais aussi la déguster en sirop, en glace, en thé ou aromatisant une mousse de truite!

Installés à la buvette du parc, née en juin d'un partenariat Ville-Canton et gérée par la coopérative L'Indispensable, qui assure diverses animations cet été (www.sa-

lon-d-ete.ch), quelques curieux dégustent le menu concocté par Caroline Cuennet. Cette herboriste de formation n'en finit pas de vanter les mérites de sa fleur préférée: «C'est une exception botanique puisqu'il s'agit d'une composition de fleurs composées.» Autre particularité, linguistique cette fois, son nom est le même dans toutes les langues.

Caroline Cuennet dirige Fleurs Art. Elle est l'une des coopératrices de L'Indispensable

lon-d-ete.ch), quelques curieux dégustent le menu concocté par Caroline Cuennet. Cette herboriste de formation n'en finit pas de vanter les mérites de sa fleur préférée: «C'est une exception botanique puisqu'il s'agit d'une composition de fleurs composées.» Autre particularité, linguistique cette fois, son nom est le même dans toutes les langues.

Pour initier le grand public à la saveur délicate de ce symbole alpin, Caroline Cuennet cultive l'édelweiss dans le Jura vaudois et a créé toute une gamme de produits tels que le vinaigre ou encore le sirop caramélisé. Elle a même mis au point les recettes qui vont avec. Grâce aux différents ateliers (observation des bractées au microscope, rappel historique, origamis et dessins...) installés aux abords de la buvette, les visiteurs conquis découvrent tous les secrets de la *Leontopodium alpinum*. Appelée ainsi en raison de sa ressemblance avec une patte de lion.

A 86 ans, Rose Duret, habitante des Franchises, goûte l'édelweiss pour la première fois, sous forme de thé. «C'est une plante magnifique. Je ne savais pas qu'on la cultivait ni qu'elle était comestible.



Dimanche, à l'occasion de la fête nationale, les gourmets ont pu croquer la fleur symbolique de la Suisse à pleines dents. PIERRE ALBOUY

Mais, je suis aussi déçue, ajouta-t-elle, un sourire malicieux aux lèvres. Je viens d'apprendre que l'édelweiss vient d'Asie. J'étais persuadée que c'était une fleur de chez nous!»

Carte à l'appui, Caroline Cuennet confirme avant d'ajouter: «Elle est très rare en Europe. Si on en

trouvait partout, on n'en aurait pas fait tout un mythe!» Un mythe qu'elle s'évertue à rendre accessible. Notamment à travers la création d'édelweiss cristallisés. «Les gens vont jusqu'à se prendre en photo en train de manger un édélweiss. Quelques-uns n'osent pas, estimant que c'est un sacri-

lège.» Pas de quoi refroidir Véronique, venue spécialement de France voisine pour ce voyage gustatif. Elle a particulièrement aimé le wrap au poulet nappé de sauce à l'édélweiss. «C'est raffiné, ça fond sous la langue.» Accompagnateur en moyenne montagne, Pierre Zuppiroli, habitant des Grottes, est

enchanté lui aussi. «On ne retrouve pas du tout l'amertume de l'odeur. J'ai plusieurs fois senti cette fleur, mais sans la toucher! Trop de gens ont pillé cette plante.» Classée espèce protégée dans les années 60, l'édélweiss est aujourd'hui devenu une espèce rare. De quoi rendre cette journée

de fête nationale unique. Pour les amateurs de fleurs, une autre suivra, cette fois autour de la rose.

Découvrez la galerie photo sur www.edelweiss.tdg.ch

La maire de Genève appelle à résister avec son assiette

● Ils n'avaient pas la tâche facile, la maire de Genève Esther Alder et son invité neuchâtelois Fernand Cuche, pour célébrer la fête nationale, samedi, dans le contexte des Fêtes de Genève. Sous un crachin intermittent et face à une foule de parapluies, les deux orateurs ont décliné le thème de l'autonomie alimentaire, choisi par la Ville pour cette édition de la fête nationale, et promu l'agriculture de proximité au milieu d'un Jardin anglais en goguette rempli de cocktails brésiliens et autres mets exotiques.

Quel rapport entre cette thématique nutritive et le patriotisme de circonstance? Esther Alder s'est appuyée sur le Pacte confédéral de 1291, dont des extraits ont été lus par des jeunes filles. La magistrate écologiste a souligné les valeurs



Esther Alder a prononcé son discours du 1er août au kiosque du Jardin anglais. Développant le thème de l'autonomie alimentaire, la maire de Genève en a fait un ingrédient du patriotisme. PIERRE ALBOUY

de solidarité, de souci du bien du public et d'esprit de résistance qui parcourent le texte fondateur du pays. Elle y voit un

lien avec l'agriculture de proximité, en particulier avec la coopérative des Jardins de Cocagne. Invitée d'honneur de

la fête nationale en ville, celle-ci a été «la première en Europe à mettre en place une expérience d'agriculture contractuelle de proximité», souligne la maire, s'opposant ainsi au productivisme ambiant, soutenant la paysannerie et faisant preuve de bienveillance tant à l'égard de l'environnement que du consommateur.

«Le patriotisme ne va pas sans le souci du climat et de l'environnement», a déclaré Esther Alder. Pour elle, «nous ne réglerons pas le problème du réchauffement climatique sans prendre au sérieux la question de la souveraineté alimentaire, qui donne la priorité à la production de proximité et à la solidarité.»

Ancien conseiller national et conseiller d'Etat neuchâtelois, Fernand Cuche a enchaîné avec

un hommage ironique à la production alimentaire dominante, où «les produits se bonifient lors de longs transports». Le discours du paysan et syndicaliste s'est ensuite fait accusateur, pointant du doigt le dogme du moindre coût en vogue au sein de l'économie libérale, au détriment d'autres préoccupations. «Plus nous développons les moyens de domination de la nature, plus nous saccageons le potentiel qui nous permet de vivre et d'espérer», a déclaré Fernand Cuche, remerciant Esther Alder d'avoir invité la paysannerie «au cœur de la ville».

La foule s'est ensuite dispersée parmi les bars à mojitos. Les officiels, eux, étaient conviés à une raclette bien autochtone, servie sur le bateau *Genève*. **Marc Moulin**