



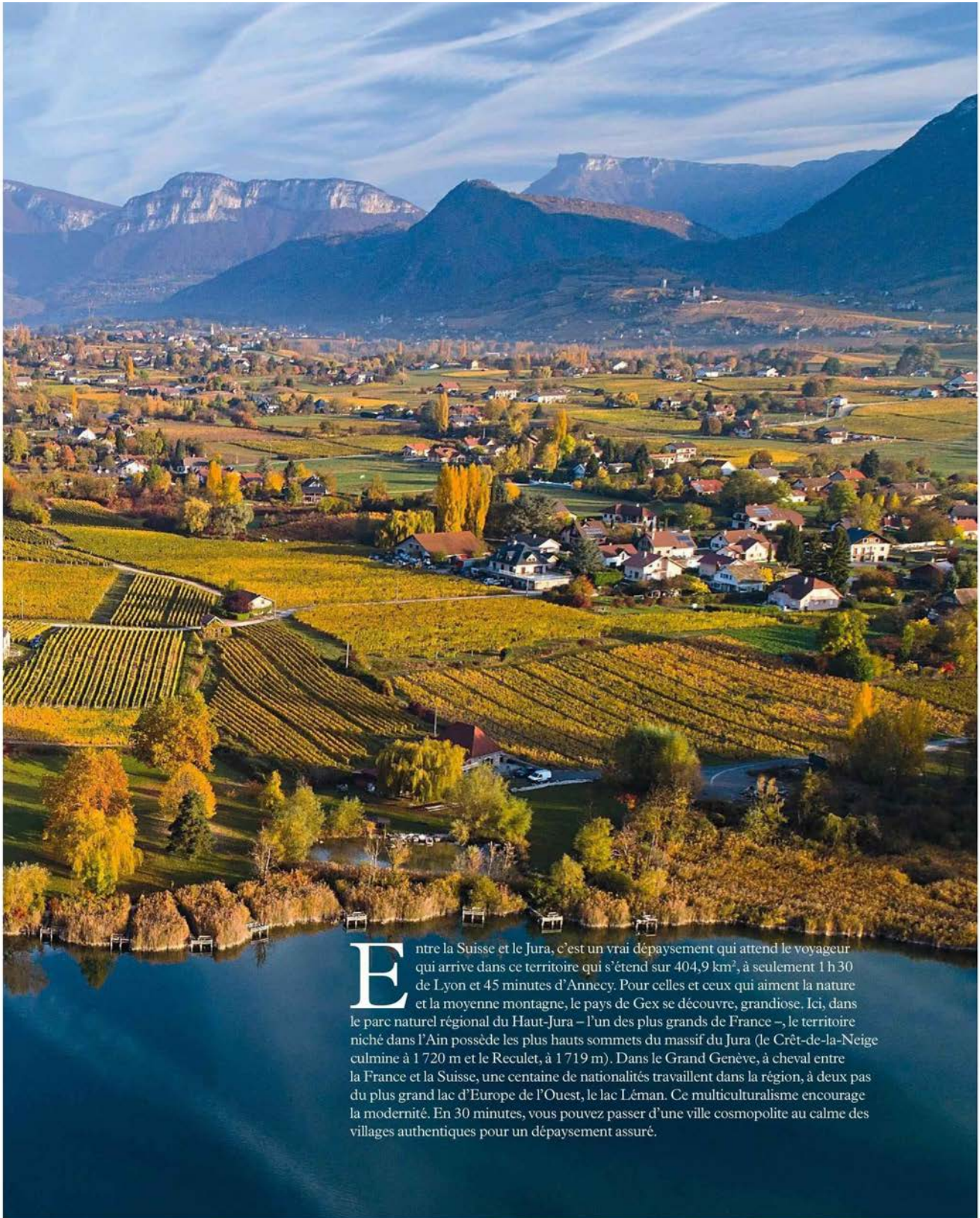
ESCAPADE

LE PAYS DE GEX

VOYAGE EN TERRE MÉCONNUE

ENVIE DE SE METTRE AU VERT, DE FAIRE LE PLEIN DE TRADITION ET DE MODERNISME,
D'ALLIER SPORT ET CULTURE ? PARTONS À LA DÉCOUVERTE DE CETTE RÉGION,
VÉRITABLE JARDIN D'HIVER ÉTONNANT ET PRÉSERVÉ. Par Sophie Menut Yovanovitch





Entre la Suisse et le Jura, c'est un vrai dépaysement qui attend le voyageur qui arrive dans ce territoire qui s'étend sur 404,9 km², à seulement 1 h 30 de Lyon et 45 minutes d'Annecy. Pour celles et ceux qui aiment la nature et la moyenne montagne, le pays de Gex se découvre, grandiose. Ici, dans le parc naturel régional du Haut-Jura – l'un des plus grands de France –, le territoire niché dans l'Ain possède les plus hauts sommets du massif du Jura (le Crêt-de-la-Neige culmine à 1 720 m et le Reculet, à 1 719 m). Dans le Grand Genève, à cheval entre la France et la Suisse, une centaine de nationalités travaillent dans la région, à deux pas du plus grand lac d'Europe de l'Ouest, le lac Léman. Ce multiculturalisme encourage la modernité. En 30 minutes, vous pouvez passer d'une ville cosmopolite au calme des villages authentiques pour un dépaysement assuré.

ESCAPADE

LA CHÈVRERIE DE CAPUCINE

ÉLEVAGE ET VENTE DE PRODUITS LAITIERS, À ÉCHENEVEX

Mélanie et son mari Christophe ont créé leur élevage de chèvres il y a trois ans. Mélanie, folle d'animaux depuis toujours, a eu le déclic en rentrant dans une bergerie où toutes les chèvres sont venues lui dire bonjour. Elle s'est formée en Ardèche dans une ferme expérimentale et, aujourd'hui, elle drolote ses cinquante chèvres du Rove, connues pour leur qualité de « débroussailluses ». De ce lait, moins prolifique mais plus riche que la moyenne, elle en fait des fromages délicieux et propose également des ateliers découverte aux enfants.



FERME AQUAPONIQUE DU PAYS DE GEX,

PRODUCTEUR DE LÉGUMES ET PISCICOLE, À VERSONNEX

C'est à l'ingénieur Michel Peter, que la région doit cette ferme nouvelle génération - il en existe moins de dix en France, peut-être un nouveau modèle de culture à adopter ? Le principe : des bassins d'élevage de truites, dont les excréments servent d'engrais aux plantes cultivées dans l'eau, qu'elles filtrent, et qu'il redonne à son tour aux poissons dans un cercle vertueux. Les truites sont élevées selon les critères bios de densité. On peut se rendre sur place le mercredi ou le vendredi après-midi pour se procurer des légumes de saison XXL ou des filets de truites préparées par le maître des lieux. Les produits sont également à retrouver au marché de Divonne-les-Bains.

LA GESSIENNE

LIQUEURS ARTISANALES, À COLLONGES

Originaire d'Aix-les-Bains, Yohann Thabuis a suivi des études de physique-chimie avant de devenir artisan liquoriste, après le confinement. Et si le génépi est le produit phare de ses douze liqueurs, il travaille les herbes et fruits locaux, sauf exception avec la nepita, une plante corse qu'il ramasse chaque été dans le maquis. Mandarine, poire, fraise... titrant à 40 degrés, tous ses flacons ont remporté une médaille d'or. Il faut essayer aussi sa création le Mycs, avec ses saveurs de génépi, pamplemousse, citron, pomme.





JIVA HILL RESORT HÔTEL ET SPA, À CROZET

Bien plus qu'un hôtel, le Jiva Hill - déployé sur 50 hectares - réunit un hôtel (50 chambres et des pavillons individuels), un golf de neuf-trous, un centre équestre, des courts de tennis et un lac où l'on peut pratiquer le ski nautique. Un spa, une piscine, une salle de sport et, pour les gourmets, deux restaurants - un italien et un gastronomique, dirigé par le chef Jean-François Vasseur - complètent les propositions. Côté déco, le bois omniprésent nous rappelle les forêts de mélèzes alentour, la pierre apporte un côté zen et reposant. Peu importe l'endroit où se posent les yeux, la nature environnante fait le reste : le jardin japonais, la chaîne de montagnes au loin, le vert des greens... Comme dans une bulle.

FOIE DE CANARD À LA VANILLE ET DÉCLINAISON DE POMMES

POUR 6 PERS. Mélangez 8 g de sel, 8 g de sel nitrite, 4 g de sucre, 2 g de poivre sarawak avec 15 cl de porto et 15 cl de cognac. Faites mariner 1 foie gras de 1 kg dans ce mélange. Égouttez, filmez-le et faites-le cuire à la vapeur à 65 °C pendant 12 min. Formez un boudin, enveloppez avec du film alimentaire et laissez refroidir au frais. Faites chauffer 75 cl de jus de pommes avec 2 gousses de vanille fendues et grattées, ajoutez 1 c. à soupe de vinaigre de pommes et 10 g d'agar-agar. Mélangez, filtrez et laissez refroidir. Faites chauffer 1 l de vinaigre de pomme et ajoutez 18 g d'agar-agar. Laissez refroidir. Versez un peu de gelée de pommes vanille dans le fond des assiettes. Laissez prendre au froid. Découpez le foie gras en tranches, déposez 1 tranche sur la gelée, ajoutez des points de gelée de vinaigre et 1 quenelle de chutney de pommes. Servez avec une brioche dorée.



AU BON SAUCISSON

BOUCHERIE, CHARCUTERIE,
TRAITEUR, À MIJOUX

Le père de Claude Grosgrin avait repris cette boucherie en 1936. Il lui a succédé en 1976 avant que ses fils Cyril et Florian reprennent l'affaire familiale, en 2013. Un esprit de famille qui se ressent dans la qualité des produits. Derrière la boutique, dans de vastes salles, sont fumés les jambons selon une méthode artisanale, sont mis à sécher les saucissons. On les retrouve présentés quelques semaines plus tard, accompagnés de saucisse au bleu de Gex, de saucissons aux noisettes, aux myrtilles, de terrines faites maison et délicieuses. À retrouver aussi au marché de Divonne-les-Bains et Ferney-Voltaire.



SÉBASTIEN BROCARD

PÂTISSIER-CHOCOLATIER, À SAINT-GENIS-POUILLY

Les délicieux effluves nous confirment que nous sommes au bon endroit. Issu de la cinquième génération d'une famille de boulangers, Sébastien Brocard a travaillé à Genève avant d'ouvrir dans la région trois boutiques. Pains maison, cakes de voyage, tablettes et bonbons en chocolat, pâtes à tartiner, madeleines, viennoiseries et desserts emblématiques qui suivent les saisons... ici, les tentations sont nombreuses. Une adresse de qualité qui, en plus, propose ses produits à des prix très abordables.

LES AMATEURS DU BLEU DE GEX

CONFRÉRIE, EN RÉGION

Comme beaucoup de produits rares et représentatifs d'une région, le fameux fromage a ses ardents ambassadeurs. Alain, Jean-Luc et Patrick en sont les représentants. Quatre fruitières produisent le Bleu de Gex, fromage au lait cru de vache qui bénéficie d'une AOP. Fabriqué à partir des races montbéliarde et simmental, le fromage se présente en meule de 6 à 9 kg. On retrouve les membres de la confrérie sur les marchés, lors d'animations et de festivals, tout au long de l'année.



DOMAINE DE MUCELLE VIGNOBLE, À CHALLEX

Frédéric Péricard fêtera cette année, son trentième millésime. Celui qui a quitté sa Loire natale, a d'abord travaillé dans une cave coopérative qui a fini par faire faillite, avant de se former à Suze-la-Rousse, dans la Drôme, pour reprendre le domaine de Mucelle. Sur 9 hectares plantés en coteaux face aux Alpes, il cultive neuf cépages : chasselas, pinot noir, pinot gris, gamaret, altesse, muscat, mondeuse, persan. Tout en bio, comme les 45 hectares de céréales qu'il cultive également. Sur la douzaine de cuvées qu'ils proposent, certaines sont naturelles. Une philosophie du « moins pour le mieux », dans le respect de la nature, donne des vins digestes, fruités et francs du collier, à retrouver au domaine ou sur les tables de la région.

ANVI ATELIER DE VERRE, À VALSERHÔNE

Contraction de leurs prénoms, les souffleurs Anne Donzé et Vincent Chagnon, ont créé Anvi, un atelier de verre au milieu de la nature. Elle, a fait ses armes chez Daum, avant de rencontrer Vincent dans son atelier, au Québec, lorsqu'elle est venue y faire un stage. Depuis, ils soufflent et sculptent le verre ensemble, et créent des pièces originales, fruits de leur imagination débridée pleines de couleurs, de clins d'œil à la nature. Des verres au pied serti d'une corolle de fleurs, des ballons à accrocher aux murs, des vases de toutes les teintes, des petits objets décoratifs comme des animaux ou des champignons. S'il faut dix années pour maîtriser cet art, il vous faudra dix secondes pour craquer sur l'une de leur réalisation.



SO GOOD

TRAITEUR, À SÉGNY

Attention, vous poussez la porte d'un champion du monde de pâté en croûte, couronné en 2018. Dans sa nouvelle boutique, Daniel Gobet varie les plaisirs de cette recette emblématique : porc, gibier, foie gras, champignons, veggie... Vous aurez l'embarras du choix ! Également traiteur, le cuisinier mitonne des plats à emporter, propose des produits d'épicerie fine et quelques quilles pour se marier à ses recettes. Lorsqu'on apprend qu'il lui faut plusieurs jours pour élaborer un pâté, on se jure de le dévorer moins goulûment. On le retrouve aussi le week-end sur les marchés de Divonne-les-Bains et Ferney-Voltaire.



POM'VIOLETTE CAFÉ-FLEURS, À GEX

Quelle bonne idée a eu Pauline Genard d'ouvrir cette boutique en avril 2022. Graphiste et web designeuse ; très manuelle, elle aimait les fleurs et avait envie de revenir à la créativité. Chez elle, on trouve donc des fleurs mais aussi un espace café, salon de thé pour venir se régaler de thés de France, de tisanes, de chocolats artisanaux, de cookies et petits gâteaux dans un lieu poétique, entouré de plantes et de fleurs. Une fois par mois, la jeune femme propose un atelier de composition florale ou de travaux manuels. Une bulle réconfortante, où il fait bon s'attarder.

BRASSERIE GESSIENNE

FABRIQUE DE BIÈRES ARTISANALES ET BIOLOGIQUES, À ORNEX

Stéphanie Ponsart travaillait dans l'industrie pharmaceutique, quand l'une de ses amies devenue brasseuse lui a donné l'envie de se lancer. Elle commence dans sa cuisine, puis suit une formation. Aujourd'hui, dans ce lieu polymorphe, elle accueille amateurs de mousses et présente aussi des concerts, des spectacles de magie, stand-up, impro, cabaret... Derrière la porte, les cuves lui permettent de proposer huit types de bières. Fidèle à son engagement local, c'est ici ou dans les régions voisines que l'on se rafraîchit avec l'une de ces bières, servies accompagnées de son beau sourire.





LA MAINAZ CHALET-HÔTEL-RESTAURANT, À GEX

Juste avant d'arriver au col de la Faucille, impossible de louper l'endroit, à 1250 mètres d'altitude. Une vue plongeante sur la vallée, le Mont Blanc et le lac Léman. L'air pur et le calme pour compagnons. Autrefois chalet familial, reconverti en hôtel, il fait bon faire une halte dans l'une des chambres à l'esprit alpin, ou simplement se régaler de la cuisine étoilée du chef Julien Thomasson. On choisit sa table côté bistrot ou côté gastro. Dans les deux cas, le chef met le local en avant, à travers des assiettes généreuses. Épaulé par son épouse Célia sommelière qui saura vous conseiller dans la carte prolifique de flacons qu'elle a constitué. *Chambres à partir de 149 €, menu gastronomique en cinq services, à partir de 125 €.*

RIS DE VEAU CROUSTILLANT ET ARTICHAUT DE LA MAINAZ

POUR 4 PERS. Plongez 700 g de ris de veau dans l'eau froide avec un peu de vinaigre blanc et de gros sel pendant 30 min. Égouttez et faites-les cuire 7 min dans 1 casserole d'eau bouillante. Égouttez, laissez au froid et épluchez les ris de veau. Enveloppez-les dans 1 torchon. Ôtez les premières feuilles de 2 artichauts poivrade, tournez-les, coupez-les en 2 et faites-les cuire dans un peu d'huile d'olive, déglacez au vin blanc et continuez la cuisson 7 min. Faites cuire les cœurs de 2 gros artichauts avec un peu d'huile puis mouillez au vin blanc et bouillon de légumes. Égouttez et mixez-les avec 1 brin de persil, de cerfeuil, d'estragon et de coriandre. Coupez les ris de veau en 4, saupoudrez-les avec de la farine de gaude et faites-les dorer dans un peu d'huile neutre, ajoutez 60 g de beurre et continuez la cuisson 4 min en les arrosant souvent. Servez-les avec la purée d'artichauts et les artichauts poivrade. Salez, poivrez.



LES CUVÉES INSOLENTES ARTISAN DE MICRO-VINIFICATION, À DIVONNE-LES-BAINS

Alors qu'elle travaillait dans l'industrie pharmaceutique, pour obéir à sa passion, Karin Schneider a suivi une formation viti-oeno à Beaune, avant de transformer son garage en cuverie. Ici, elle devient vigneronne et presse les raisins qu'elle se procure dans la région, trie, égrappe, fait fermenter et élève ses vins, tous bios en cuve, en amphore ou en dame-Jeanne. Les chasselas, chardonnay, syrah et gamaret - un cépage autochtone proche du gamay - s'offrent dans des bouteilles aux étiquettes gentiment insolentes : Madame Jeanne, L'élégance en robe noire, Charme Divonnay... des vins de copains que l'on déguste sans façon avec les produits locaux ou des plats de partage.



LES JARDINS DE VOLTAIRE

ASSOCIATION POUR UN JARDIN INCLUSIF ET SOLIDAIRE, À FERNEY-VOLTAIRE

Le philosophe des Lumières avait élu domicile dans ce paisible château à taille humaine, les vingt dernières années de sa vie et avait fait de Ferney, une cité moderne. Son château se visite et son administrateur a donné à l'association, l'autorisation de cultiver une partie de son jardin dans une idée de solidarité citoyenne, pensé comme « un jardin pour se faire du bien ». Géré et entretenu par une centaine d'adhérents, il est un lieu bucolique et joliment désordonné où il fait bon se promener. Les enfants de la région viennent régulièrement assister à des ateliers pédagogiques pour découvrir, plantes et légumes que l'on retrouve dans nos assiettes.



FROMAGERIE DE L'ABBAYE

FABRICATION ET VENTE DE FROMAGES, À CHÉZERY-FORENS

Avant de repartir, impossible de ne pas faire un saut dans cette fromagerie de producteurs coopérateurs, l'une des quatre dernières à fabriquer le Bleu de Gex. Les onze fermes associées, situées dans la vallée de la Valsérine, sur le plateau de Retord et sur la Michaille apportent chaque jour 10 000 l de lait cru qui vont être transformés en plus de 300 tonnes de bleu de Gex et de comté, par an. On peut assister le matin à l'élaboration des fromages et les acheter dans la boutique ainsi que beurres, crèmes et yaourts accompagnés de quelques belles bouteilles et produits locaux.



DOMAINE DE DIVONNE GRAND HÔTEL, À DIVONNE-LES-BAINS

Au milieu d'un parc de 4 hectares, à deux pas de la ville thermale, l'hôtel propose son style Art déco et son cadre un peu hors du temps à ceux qui rêvent de repos et d'action. En effet, les thermes, le casino, le golf, la piscine extérieure, l'espace bien-être vous permettent de vous amuser, de vous dépenser... À partir de 130 € la nuit.