

Il y aura bientôt des cardons de Fêtes à la Ferme de Budé

Au beau milieu des barres d'immeubles grises du Petit-Saconnex (GE), un petit miracle d'agriculture perdure encore. Grâce à trois copains trentenaires: Julien Chavaz, Léo Zulauf et Sacha Riondel. Ensemble, ils ont repris en 2009 l'exploitation de cette ferme familiale vendue à l'Etat de Genève et à un groupe de promoteurs dans les années 1960. Si la terre a été grignotée par l'urbanisation du quartier dans les décennies qui ont suivi, le demi-hectare qui reste est cultivé en bio. L'endroit est chéri des locavores qui viennent chaque

semaine choisir leurs provisions sur les étalages du marché, les mardis, mercredis, vendredis et samedis. On y trouve le plus grand choix de fruits et légumes bio de la ville, ainsi qu'une magnifique sélection de produits du bassin genevois (sirops, confitures, huiles, vin bio, moutarde, viande, poissons, mozzarella) et des fromages vaudois.

Le trio est sur le point de récolter les artichauts et les cardons, cultivés pour la première fois dans un des coins du parc très fréquenté par les citadins qui n'en reviennent pas de voir ces étranges légumes

pousser là. Les cardons seront ensuite replantés à la cave, pour qu'ils blanchissent avant les Fêtes.

Six ruches ont été installées dans le parc l'été dernier. Les abeilles ont surtout butiné le tilleul argenté, une variété d'arbre qui donne un goût de menthe au nectar, suivi d'un détour par les fleurs de sarrasin et les capucines. A associer à l'infusion des fleurs du même tilleul, également en vente au marché ■.

La Ferme de Budé, 2, chemin Moïse-Duboule 2, Genève, tél. 022 777 17 00, www.ferme-de-bude.ch

