



Jean-Pierre Stalder. Devant un mûrier et une bouteille de sirop à la main. Chez lui, les clients font la cueillette. (PASCAL FRAUTSCHI)

Grappiller et croquer les petits fruits de l'été

CUEILLETTE

Chez Jean-Pierre Stalder, à la Fraisière à Meyrin, on ramasse soi-même framboises, mûres et autres délicatesses estivales.

JÉRÔME ESTÈBE

Dans la cour de la ferme, sous un parasol, on a dressé une longue table, où se pavent framboises et mûres d'une fraîcheur éblouissante. Mais aussi des sirops de fruits, des liqueurs et des confitures. Miamou! Nous sommes lundi. Et chez les Stalder à Meyrin, c'est jour de vente. Et jour de cueillette aussi pour les visiteurs. Car ici, on peut aller dans les champs son petit panier sous le bras. Puis emporter sa récolte à la maison. Après pesée et paiement, évidemment.

Mais paiement quasi indolore. Car le petit fruit de proximité, auto grappillé, vaut bien moins

général, les gens sont contents, respectueux et fidèles. Il y a des clientes que l'on a vu devenir mère, puis grand-mère.»

Groseille et cassis

L'exploitation, dans la famille depuis 1926, n'a pas toujours donné dans la baie estivale. «On a fait du bétail et de la grande culture. Mais il a fallu s'adapter. Dès les années 60, la vente directe de pommes et légumes a commencé», raconte le fermier. Au milieu de la décennie suivante, Stalder met le cap sur les courgettes, haricots verts et tomates. Sans oublier les fameux petits fruits de l'été. De la fraise à la mûre, via la groseille à maquereau, cassis, cerises, mûres et framboises. Fruits qui s'avèrent d'une «culture délicate» et demandent «une remise en question permanente». «Je suis de toutes les conférences et séminaires de formation continue», avoue l'agriculteur.

Petites baies transformées

«Il n'y a pas de colorant ni de machins dedans. Que des fruits et du sucre», sourit Jean-Pierre Stalder, en désignant le sirop de fraise produit à la ferme. Et alors? «Disons, que c'est assez différent des sirops du commerce», glisse modestement l'homme de la terre. A l'instar de ce nectar-là, la Fraisière propose une gamme de produits élaborés avec les fruits du domaine. Des confitures exquises (du moins la framboise-abricot dégustée par l'auteur de ces lignes). Des liqueurs aussi, puissantes et parfumées,

idéales pour le kir de l'apéro, voire pour galvaniser une boule de glace à la vanille. «L'idée des liqueurs est née d'un accident de palette. On s'est retrouvé avec des fruits inutilisables. Je me suis alors souvenu d'un vigneron-distillateur vaudois, avec qui on travaille depuis.» Tous ces breuvages sont disponibles toute l'année.

JEST

■ La Fraisière, 10, route H.-C.-Forestier, Meyrin, 022 782 90 58. Vente directe en saison: lundi, mercredi et samedi. www.la-fraisiere.ch

