

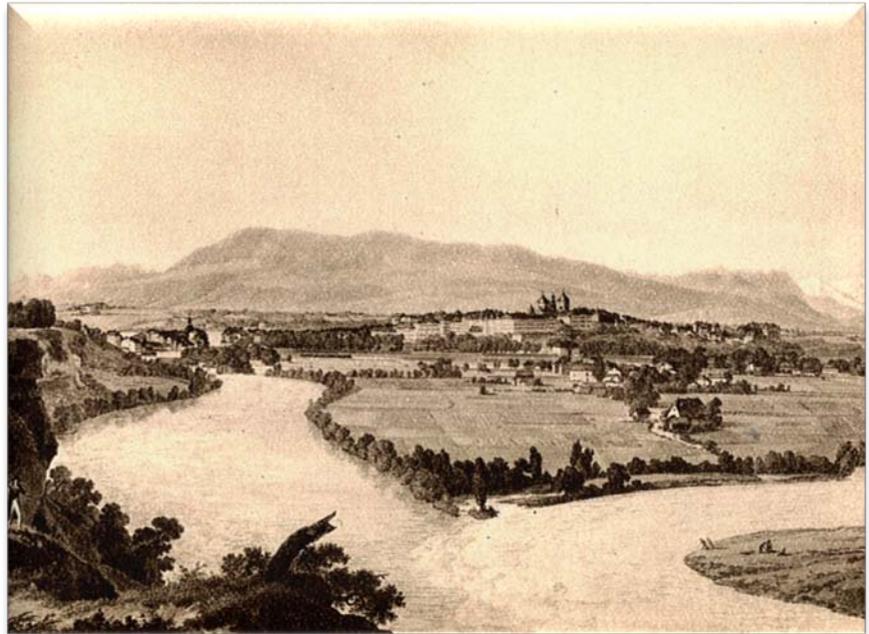


ASSOCIATION DES INTERETS DE
PLAINPALAIS



Tableau « Les Plantaporrêts » d'Edouard Ravel - musée du Vieux-Plainpalais

Bulletin n°11 – automne 2010



Vue de la Jonction avec les jardins des Plantaporrêts

Couverture :

Tableau représentant les Plantaporrêts maraîchers) récoltant les légumes sur la pointe de la Jonction. A gauche le Bois-de-la-Bâtie sur l'Arve et à droite une puiserande avec son cheval actionnant les godets remontants l'eau d'arrosage.

Cette imposante scène de vie a été réalisée par le peintre Edouard Ravel, né à Versoix en 1847 et mort à Plainpalais.

Après un apprentissage d'émailleur, il étudie chez Barthélémy-Menn et peint beaucoup à l'Ecole de Savièse en Valais.

A Plainpalais, il est l'auteur du grand tableau précité, mais également de la grande fresque (1894) qui orne l'escalier de la salle Communale de Plainpalais.

Vie de l'association

Cette année l'habituelle fête de Saint-Emilion a été supprimée.

Club de la Grammaire

Comme chaque année notre partenaire a invité à découvrir des écrivains intéressants, dont Henri Vincenot. De nouvelles conférences seront inscrites pour 2011. Participez nombreux. Liste à disposition au musée.

Le CAD nous a contacté pour procéder le 1^{er} octobre 2010, lors de la « Journée des personnes âgées », d'organiser une nouvelle visite d'une partie de l'ex-commune. Après un repas à la maison de quartier de Plainpalais, un petit groupe visita la zone Cluse – Roseraie – rue de Carouge.

Nous allons essayer de mettre sur papier ces « safaris urbains » toujours appréciés, afin que chacun puisse en profiter à sa convenance.

Les personnes habitants l'actuelle zone de Plainpalais reçoivent le journal mensuel : *Nouvelles de Plainpalais – Jonction*, les autres personnes intéressées peuvent le lire au musée.

Vous recevez ce jour le bulletin n° 11 – automne 2010, le n° 12 – printemps – été vous parviendra en 2011. Pour des questions de trésorerie, nous gardons deux parutions annuelles.

Nous réitérons notre appel aux membres, afin qu'ils nous communiquent quelques anecdotes anciennes sur la commune. Tout est intéressant.

De même, pour tous objets, photos (qui pourront être photographié ou scanné) et rendu à la personne qui le souhaiterait, ceci pour étoffer nos collections dont l'inventaire arrive à son terme, grâce au travail de fourni des membres du comité.

Un recrutement auprès de la jeunesse s'avère également primordial pour la pérennité de l'Association. N'hésitez pas à faire de la publicité pour le musée.

D'ores et déjà, nous souhaitons à tous nos meilleurs vœux de santé et bonheur pour la nouvelle année.

Nous étudions, pour l'automne prochain, avec les services de l'agriculture concernés, la reprise d'une fête des Plantaporrêts avec vente de légumes (cardon) et animations.

Prochaines manifestations

2010

- 8 décembre : Noël des enfants à 14 h.30 à la salle paroissiale de Champel, avenue Bertrand.
Sur inscription. Par l'association des intérêts de Champel.

2011

- 13 janvier : Traditionnelle fête des Rois de 18 h.30 à 20 h.00 à la Mairie
- Sur convocation : réunion du comité en janvier
- Assemblée générale : 13 avril à 18 h.00

LES « PLANTAPORRETS » ET LE CARDON ARGENTE ÉPINEUX DE PLAINPALAIS

Les Fêtes de fin d'année approchent avec leurs spécialités gastronomiques.

Il est bon de se rappeler que le fameux légume à cardes, « **le cardon argenté épineux de Plainpalais** » est actuellement le premier légume suisse inscrit au registre des AOC, contrairement aux autres variétés, sans piquant, cultivées en Europe.

Caractérisé par ses côtes fines, nombreuses et bien pleines, ses nombreux piquants et son feuillage bleu argenté. Son goût est défini par sa saveur intense de légume-côte rappelant celui du cœur d'artichaut, avec une note de noix de beurre doux.

Ce *cyanara cardunculus*, ancêtre de l'artichaut, est originaire du bassin méditerranéen déjà consommé par les grecs et les romains. Il remonta la vallée du Rhône. Il est relativement peu connu au-delà de notre canton, hormis la vallée de l'Arve.

La plante atteint 1.50 m. dont le tiers seulement est comestible.

Au moment de sa récolte, dans la deuxième quinzaine d'octobre, les légumes sont emballés sur pied dans des sacs noirs ou mis en cave à l'abri de la lumière, pour leur permettre de blanchir.

Jusqu'au XVI^e siècle, des prairies naturelles et quelques champs de fèves constituaient le seul rapport agricole de Plainpalais. En 1622, une ordonnance placardée à la Tour d'Arve, au lieu destiné à recevoir les affiches officielles, nous apprend que seuls les laboureurs de religion protestante sont tolérés à Plainpalais. C'est l'un d'eux, Jean-Bénédict Martin, qui, en 1734, eut l'idée d'utiliser pour l'irrigation les puiserandes.

À Genève, son origine remonte aux huguenots français provenant du midi et des Cévennes qui, fuyant les persécutions contre les protestants lors de la révocation de l'Edit de Nantes par Louis XIV en 1685, trouvèrent asile dans les terrains alluvionnaires de Plainpalais où ils entreprirent la culture du rampon, des cabusses, des ravnets, des côtes de bettes, des asperges et des artichauts violets, entre autres.

Ces maraîchers se groupèrent en une confrérie appelée les « **Plantaporrêts** » ou planteurs de poraux (en parler local).

Les fondateurs, vêtus de gibus et tabliers blancs. En 1706 une fête annuelle se transforme en vogue dès 1831.

De leur bannière naîtra d'alors, Charles Page en 1909 et illustrée par deux chevrons représentant pour l'un, la rivière Arve et pour l'autre le fleuve Rhône, avec entre la jonction des cours d'eau, une roue de puiserande.

La devise était « *Nous cultivons les champs que nous saurons défendre* ». Depuis 1877, la commune n'avait pas célébré sa fête des Plantaporrêts.

A la fête de 1892 figurait au Rond-Point de Plainpalais, à la frontière avec la ville de Genève, une devise qui s'exprimait en ces termes :

*qui disait : Fête de Plainpalais,
disait : Fête des Plantaporrêts.
Hélas ! jardinier, jardinière :
nos jardins sonnent la dernière :
où croissaient les artichauts, choux-fleurs, poireaux, oignons,
nous voyons aujourd'hui s'élever des maisons.*



Cette vaste zone disparu définitivement lors de l'installation de l'Exposition Nationale de 1896.

Cependant, on retrouve encore aujourd'hui les traces de cette corporation dans les noms de rues de la Jonction, telles que : rue des Jardins, rue des Plantaporrêts, rue de la Puiserande.

Certains membres ont laissé des traces sur les plaques d'autres rues tels que David-Dufour (1813-1888) fondateur de la Société d'horticulture, Jean-Louis Hugon (1812-1893) adjoint au maire et fondateur de la Société des pompiers communaux dont il fut le capitaine.



Roue de puiserande sur le Rhône pour l'arrosage des jardins
(Centre iconographie genevois)

Et maintenant, place à la dégustation, voici quelques recettes :

Le cardon est le plat traditionnel des Genevois à l'occasion de Noël, il est souvent accompagné de dinde ou volaille.

Ces recettes démontrent que le cardon mérite, que l'on apporte un peu d'imagination pour sa préparation.

Traditionnel gratin de cardons

Ce gratin fait la fierté de Genève et valorise « le cardon épineux » Inégalable !

Ingrédients : crème entière

1 c.c. de fécule

sel, poivre, muscade

1 soupçon d'ail en poudre

gruyère râpé

Disposez dans un plat à gratin les cardons cuits et égouttés, mélangez les condiments à la crème et répartir sur les cardons, saupoudrez de gruyère, puis gratinez quelques minutes jusqu'à la liaison de la crème

Le Tian de carde

Ingrédients : 1 c.s. d'huile d'olive

1 oignon

2 gousses d'ail hachées

2 filets d'anchois

farine

1 l. lait chaud

sel, poivre

gruyère râpé

Fondre tous les ingrédients à feu doux dans une cocotte pour lier les parfums, saupoudrer de farine, mélanger et verser le lait chaud en tournant jusqu'à l'épaississement.

Disposer dans un plat les cardons cuits et égouttés, saupoudrer de gruyère et gratiner quelques minutes.

Salade de cardons épineux genevois

Ingrédients : 2 c.s. de fond de cuisson

2 c.s. d'huile d'olive

2 c.s. vinaigre de framboise

1 pincée de sel, poivre

1 échalote

10 tiges de ciboulette

Cuire les cardons et égoutter 5 minutes.

Pour la sauce, mélanger au fouet dans un bol tous les ingrédients ci-dessus. Incorporer les cardons à la sauce et laisser absorber 15 min. au frigo dans un plat couvert.

Dresser sur une assiette de la salade (chicorée rouge, endives et rampon) ; du jambon de Parme (2 tranches par personne) ; et les cardons nappés de sauce.

Œufs brouillés aux cardons épineux genevois

Ingrédients : 3 – 4 oeufs

demi-crème

persil, ciboulette, muscade, paprika, sel, poivre

Emincer les cardons égouttés (3-4 min.).

Préchauffer une poêle, y mettre une noix de beurre et saisir les cardons.

Assaisonner et ajouter le persil haché et ciboulette émincée.

Battre les œufs avec un peu de demi-crème et une noix de beurre. Ajouter un soupçon de muscade et de paprika.

Ajouter ce mélange aux cardons saisis et remuer lentement pour brouiller les œufs.

Soupe de cardons épineux genevois à la truffe noire

(selon une recette de Dominique Trebossen, chef des Curiades à Lully)

Ingrédients : ½ l. de lait

1 cube bouillon de poule

100 gr. de beurre

100 gr. de farine

2 dl de crème double

1 c.c. d'huile de truffe noire

20 gr. lamelles truffe noire

sel, poivre

Après cuisson et égouttage, couper les cardons dans le sens de la longueur en fines lamelles.

Chauffer le fond de cuisson des cardons avec un coulis de tomates rondes et du basilic et 2 c.s. d'huile d'olive et du poivre.

Faire revenir dans de l'huile un oignon haché et 2 gousses d'ail. Lorsqu'ils ont sué, ajouter les cardons et laisser cuire 2 à 3 min. déglacer au vin blanc. Après réduction, ajouter le coulis et faire cuire encore 5 min.

Laisser refroidir le potage et servir en tasse. Saupoudrer d'oseille et de pignons grillés.

Cardons épineux genevois à la moelle

Ingrédients : 100 gr. de moelle de bœuf

croûton de pain

jus de citron

lait

fromage râpé

sel, poivre, persil haché, muscade

Préparer et cuire les cardons comme pour le gratin. Couper 100 gr. de moelle de bœuf en tranches, les faire cuire 5 min. dans de l'eau salée. Dresser les cardons en pyramide sur le plat, garnir le tour avec les tranches de moelle, chacune posée sur un petit croûton de pain frit. Verser sur les cardons la sauce suivante : faire réduire un verre de bon jus ou fondre un peu de beurre, le jus d'un demi-citron, sel, poivre, persil haché et faire bouillir le tout brièvement.

Comité de l'Association des Intérêts de Plainpalais

Président

Gérald BERLIE

Rue du Tunnel 7 - 1227 Carouge
079 333 21 06

André BERTOSSA

Rue des Maraîchers 10 – 1205 Genève
078 710 72 44 – 079 226 95 44

Vice-présidente

Adonise SCHAEFFER

Rue des Eaux-Vives 69 - 1207 Genève
022 736 22 94

Animateur

Jacques Benedict LANTERNO

Ch. de Roches 2bis – 1208 Genève
022 345 84 71

Trésorier

Edouard PETIT-PIERRE

Case postale 340 – 1211 Genève 4
022 320 57 21 - 079 202 16 24

Membres honoraires

Lily HERGER

Quai des Vernets 3 - 1227 Les Acacias
022 342 13 17

Vice-trésorier

Armand OBRIST

Boulevard de la Cluse 39 - 1205 Genève
022 781 87 01

Georgette DEPPIERRAZ

Quai des Vernets 3 - 1227 Les Acacias
022 342 05 92

Secrétaire

Christiane CALOUST

Rue de Carouge 55 - 1205 Genève
022 329 37 06

Gérard GALLEA

Ch. du Pré-Puits 26 - 1246 Corsier
022 751 25 54

Conservateur

Manfred BINGGELI

Rue de Lausanne 42 – 1201 Genève
022 732 15 48 - 076 372 49 26

Yvonne WEISS

Rue Cramer 7 – 1202 Genève
022 734 11 25

Tout seul, avec votre famille, avec vos amis
visitez

le Musée du Vieux-Plainpalais

Boulevard du Pont-d'Arve 35 - 1^{er} étage

ouvert le mercredi et le jeudi de 14 h. à 17 h.
entrée libre

Pour soutenir le Musée du Vieux-Plainpalais
devenez membre de l'A.I.P. (Association des Intérêts de Plainpalais)

pour devenir membre, il vous suffit de verser
Sfr. 30.— par année pour une personne seule
Sfr. 50.— par année pour un couple
Sfr. 70.— par année pour une entreprise
CCP 12-9147-8 - A.I.P. – 1200 Genève