

INTEMPÉRIES

Le débit de l'Arve était de 458 m³/seconde hier soir

» On le sait, le centre-ville de Genève est sensible aux crues de l'Arve, notamment le quai Ernest-Ansermet (archives photo Le DL). Hier à 16 heures, le débit du cours d'eau était de 458 m³/seconde à la station du Bout du Monde. C'est tout près de la deuxième phase d'alerte, mais loin de la crue de mai 2015, quand l'Arve avait dépassé 800 m³/seconde. L'ampleur de la fonte des neiges conditionnera le débit alors que des températures douces sont annoncées ces prochains jours.



INTEMPÉRIES

Au moins 40 routes coupées, des hameaux et des trains évacués dans le Valais

» Hier, vers 11 heures, la rue principale de Champéry a été littéralement envahie par une lame de boue. Ces images impressionnantes, mises en ligne sur les réseaux sociaux, illustrent bien les perturbations dans le haut Valais suite aux 2 mètres de neige tombés en 72 heures. 40 routes sont fermées dans ce canton, comme celle du val d'Hérens, et 2 000 appels d'urgence ont été recensés selon la police cantonale. Un train a aussi été évacué près de Brigue, après un glissement de terrain. En Vaud, la route cantonale entre le Rosex et les Diablerets a été coupée, cette fois à cause du risque d'avalanche. Des évacuations préventives ont aussi été effectuées pour la zone située sous la chaîne du Chaussy.

GENÈVE | ET LA SUISSE VOISINE

PORTRAIT de frontalière

Myriam Berger, dirigeante de société



Myriam Berger, qui dirige l'entreprise Loco Martin, est ravie de l'accueil qu'elle a en Suisse. Photo Le DL/S.C.

« La Suisse prend une part de plus en plus importante de notre activité, sans doute 40 % aujourd'hui. » Et ce n'est pas pour déplaire à Myriam Berger, qui dirige l'entreprise Loco Martin, créée voilà quinze ans. C'est que les châtaignes ardéchoises que la société grille pour des fêtes, des soirées privées ou des grands hôtels sont particulièrement bienvenues en Suisse.

« Même dans les palaces, nous sommes toujours très bien accueillis. On nous remercie systématiquement, ce qui n'est pas le cas partout » souligne Myriam Berger, qui travaille dans une petite dizaine de pays européens.

Et parfois, les organisa-

teurs se mettent en quatre. « L'un des souvenirs les plus incroyables, c'est une soirée à Crans-Montana. Il n'y avait pas d'accès pour y arriver, et beaucoup de neige. On n'avait pas de solutions pour monter les locomotives. Alors la société d'événementiel qui nous a fait venir les a tout simplement hélicoptérées » explique Myriam Berger, dont une partie de la famille produisait des châtaignes, ce qui explique cette vocation.

Quinze ans après la création de la société, le concept marche en tout cas très bien puisque ce sont désormais 19 locomotives à griller que l'entreprise promène un peu partout !

S.C.

IDÉES DE SORTIES

AUJOURD'HUI

GENÈVE

→ Théâtre : "Défaut de fabrication"

L'histoire se passe dans la cuisine d'un appartement HLM, dans une tour, en périphérie d'une grande ville. Elle fait des ménages pour le compte de particuliers. Il est ouvrier dans une entreprise de la région. Trente-trois ans de vie commune, sans faire de bruit, sans faire défaut. Mais cet après-midi, alors qu'elle regarde son feuilleton préféré, il rentre au domicile plus tôt que prévu, beaucoup trop tôt... De Jérôme Richer. Mise en scène : Yvan Rihs. Mardi, mercredi, jeudi et samedi à 19 heures, vendredi à 20 heures, dimanche à 17 heures. A la Comédie. www.comedie.ch

Tournée mémorable de l'orchestre à cordes de Bochabela à l'occasion du 100^e anniversaire de la naissance de Nelson Mandela. A 20 heures au Centre des Arts - Ecole Internationale de Genève. www.ecolint-arts.ch

VENDREDI

GENÈVE

→ Le retour de Franck Dubosc



Soyez les premiers à découvrir le tout nouveau spectacle de Franck Dubosc. Une possibilité exclusive de le retrouver dans l'intimité des premières dates de sa nouvelle tournée ! A 20 heures au Théâtre du Léman. www.livemusic.ch

JEUDI

GENÈVE

→ Orchestre à cordes de Bochabela

le dauphiné

POUR NOUS SUIVRE :

Vous pouvez nous suivre quotidiennement sur :

Facebook
Le Dauphiné Libéré



Twitter
@LeDLHauteSavoie

POUR NOUS JOINDRE :

Bâtiment Étoile du Sud 13 rue Emile-Zola 74100 Annemasse
Pour contacter la rédaction : 04 50 92 52 52 sebastien.colson@ledauphine.com
Pour contacter la publicité : 04 50 92 52 52 idlannemasse@ledauphine.com
Télécopie rédaction : 04 50 84 24 10
Télécopie publicité : 04 50 84 24 15

GASTRONOMIE

Le Sirha, salon de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, se termine ce soir

À Genève aussi, on mange de plus en plus local

Avec les Bocuse d'Or Suisse hier ou le Young Cook Geneva Contest aujourd'hui, le Sirha Genève est le rendez-vous des chefs. Le salon professionnel, qui tient sa quatrième édition à Palexpo jusqu'à ce soir, est aussi un bon révélateur des tendances en matière d'alimentation. Il en est une qui dure depuis déjà quelques années : c'est le retour à la qualité locale.

Et cela tombe bien car malgré la pression urbanistique, Genève a réussi à maintenir un terroir assez riche, notamment avec la création de labels tels que GRITA (Genève Région Terre d'Avenir). Ce patrimoine est aussi une excellente base de développement pour une économie locale, comme en témoignent les initiatives présentées ci-dessous...

Sébastien COLSON

De 10h à 17h à Palexpo. Gratuit pour les pros. www.sirha-geneve.com



Le concours Bocuse d'Or Suisse s'est déroulé toute la journée d'hier au Sirha, avant le Young Cook Geneva Contest aujourd'hui. Photo Le DL/S.C.

Api'Genève, le miel à côté de chez soi

Les Nations Unies, l'Etat de Genève... Depuis quel temps, tout le monde fait son miel à Genève. Mais il ne faut pas oublier les 210 apiculteurs que compte le canton. « Il y a une dizaine de professionnels » tempère Pascal Crétard, installé à Collex (près du Pays de Gex), qui fait partie de ceux-là. Ou tout au moins qui essaye, puisqu'il va abandonner son métier chez un opérateur téléphonique pour en vivre, en complétant avec quelques heures pour tenir le poste de Collet.

« J'ai 80 ruches, mais il va falloir que j'en reprenne un peu » explique celui qui fait entre deux et trois tonnes par an de miel de colza-fleurs, chène et un autre plus forestier, à prédominance tilleul. Si Genève est bien épargnée par les pesticides grâce à la politique volontariste du canton, il y a un péril qui



Pascal Crétard fait du miel mais aussi de la propolis et de la gelée royale. Photo Le DL/S.C.

inquiète Pascal Crétard : le frelon asiatique. « Nous ne sommes encore pas encore touchés, mais il est tout proche de la région. Nous travaillons avec nos collègues de la Haute-Savoie et de

l'Ain pour détruire les nids le plus rapidement possible » explique Pascal Crétard. Espérons que cela tienne encore un peu de temps tant ce frelon fait des dégâts...

S.C.

La Genevoise du Terroir, gage de qualité

Dans la famille Desbaillet, vigneronne depuis 1352 (!) à Russin, Thierry est le fils qui s'intéressait moins à la production, et plus à l'aspect commercial. « Notre projet était de donner de la visibilité aux produits du canton et de fabriquer ce qui ne se fait pas » explique Thierry Desbaillet. Après diverses expériences lors de ses études, le jeune homme a donc créé avec sa maman Claire-Lise La Genevoise du Terroir, « spécialiste des boissons de Genève » comme se décrit la société.

Elle distribue les absinthes produites par René Wanner par exemple. Elle fabrique des jus, faits avec des pom-



Thierry Desbaillet et sa maman Claire-Lise donnent de la visibilité au terroir genevois. Photo Le DL/S.C.

mes anciennes que l'on ne trouvait pas. « Nous sommes des facilitateurs » ré-

sulte Thierry Desbaillet. Et ça marche plutôt bien...

S.C.

La brasserie du Père Jakob, 9 ans de mousse artisanale



La brasserie a été créée en 2009 à Soral par deux copains d'enfance : Fabien Claret (notre photo) et Stefan Jakob. Photo Le DL/S.C.

Décidément, le phénomène est le même partout ! « En ce moment, en Suisse, il y a une nouvelle micro-brasserie par semaine » note Fabien Claret, cofondateur de la brasserie du Père Jakob, qui peut se targuer d'une certaine ancienneté. Elle a en effet été créée voilà 9 ans à Soral par deux copains d'enfance : Fabien Claret donc, et Stefan Jakob. « J'avais les locaux, il avait le savoir-faire puisqu'il était brasseur et aussi laborantin en chimie » résume le premier.

Avec l'équivalent de cinq salariés, la bière du Père Jakob a fait son chemin. La recette ? Outre la volonté de faire des bons produits, Fabien veut rester fidèle à l'idée qu'il se faisait de la brasserie de ses rêves quand il avait 20 ans. « Par

exemple, pour une soirée privée, dès que l'on nous prend un fût, on prête la tireuse. » Ce qui est rentable, y compris pour une soirée fauchée entre potes. La bière se trouve aussi dans un certain nombre de bars et restaurants.

Au total, 130 000 litres sont produits par an, sans utiliser de verre ou presque. « On la vend uniquement en bouteille considérée d'un litre » note Fabien Claret. La bière du Père Jakob privilégie les circuits courts. Obligée d'utiliser du houblon français et allemand, elle se fabrique aussi avec des malts genevois. « Une malterie s'est créée à Meyrin, notre projet est d'en avoir une chez nous ! » explique Fabien, brasseur heureux.

S.C.