



COIN DE TERRE - INFO

Bulletin de l'Association Genevoise de Coin de Terre
62 rue du Village - 1214 Vernier - TEL 782 02 92

No 12, février 1996

EDITORIAL :

A propos des statuts...

Pendant deux ans, une commission ad hoc a travaillé à la révision des statuts. Les membres seront appelés en son temps à se prononcer sur les modifications proposées, lors d'une assemblée extraordinaire. Dans ce contexte, il me paraît important de souligner que les statuts donnent les règles de fonctionnement de notre Association. Mais les règles, pour importantes qu'elles soient, ne doivent pas masquer ou gauchir le jeu, c'est-à-dire les buts du Coin de Terre.

Notre Association est née de la volonté d'un groupe de personnes de procurer **des jardins à des familles et de faciliter l'accès à la propriété à des familles modestes**. C'est autour de ce centre que tout le Coin de Terre s'est structuré. Considérée dans cette perspective, on comprend mieux la décision prise par nos prédécesseurs de recourir au Droit de réméré qui est, en quelque sorte, la colonne vertébrale de notre système de propriété.

Une volonté majoritaire pour procéder au toilettage de nos statuts. Ceci se comprend, est souhaitable même, quand ces derniers concernent des objets que le temps, les mentalités, voire les législations ont rendus caducs. Il me paraît néanmoins utile de rappeler que, lors de l'assemblée dont j'ai parlé plus haut, chaque membre devra avoir présent à l'esprit les buts de notre Association, et mesurer à cette aune, et à elle seule, toute nouveauté statutaire.

J'ajouterai encore que l'idée de modernité, très à la mode ces temps-ci, porte trop légèrement à croire que tout ce qui est ancien est à rejeter. Gardons-nous d'une telle inconséquence. Enfin sachons que les statuts ne peuvent être une recension de tous les cas possibles ou envisageables, ils deviendraient alors un catalogue, lacunaire par essence.

Georges Nydegger
Président

**RESERVEZ VOTRE SOIREE DU 27 MARS 1996 POUR NOTRE
ASSEMBLEE GENERALE.
UNE CONVOCATION VOUS PARVIENDRA PROCHAINEMENT**

NOTRE COIN : LE GROUPEMENT DE BALEXERT SE PRESENTE

En ce début d'année 1996, nous sommes heureux de vous présenter le dernier-né des groupements de l'Association Genevoise du Coin-de-Terre. En effet, certains d'entre vous auront peut-être remarqué ou suivi la construction de cette sympathique maison, de couleur saumon, érigée à l'extrémité du chemin du Coin-de-Terre (le bien nommé). C'est là que se situe le 16^e groupement, appelé: « BALEXERT ».

Nous y sommes entrés au compte-gouttes, les arrivées s'étant échelonnées sur environ une année. Actuellement, nous sommes au grand complet : 14 familles, de nombreux enfants, dont certains déjà majeurs, soit une soixantaine de personnes. Sur le plan sociologique, nous représentons un beau mélange d'origines: Espagne, France Italie, Pologne, Roumanie, Suisse... même une genevoise ! Autant dire que dans nos petites agapes, lorsque chacun amène une ou deux bouteilles de son pays, le vin n'est pas triste !

Pour tous, la copropriété est une expérience des plus intéressantes. Nous sommes venus d'immeubles locatifs, avec leurs éventuels problèmes de régie, de bruit, bref, avec l'idée qu'en devenant propriétaires, nous allions changer quelques aspects de notre mode de vie. Et c'est bien ce qui se passe, avec une dimension nouvelle : Etant donné que l'Association nous délègue une bonne partie de la gestion de notre habitat, nous sommes devant une obligation importante et bienfaisante: celle de nous entendre !

C'est une école de communication et de convivialité : tous nos petits bobos de démarrage (chauffage en panne, radiateurs pleins d'air, pannes électriques... etc) ne font plus l'objet de plaintes à la régie ou chez le concierge... C'est notre problème et nous avons à l'assumer dans la bonne humeur, la négociation et la cordialité. Cette école-là est une des plus nécessaires dans les temps que nous vivons. La solidarité voilà le maître-mot de la copropriété ! Après les premières émotions du démarrage, nous avons, comme il se doit, créé les organes du Groupement: Assemblée générale, comité, trésorerie. Dès les premiers mois de fonctionnement nous sommes stupéfaits de voir combien sont coûteux les moindres travaux ! Lorsqu'on a vécu pendant de nombreuses années en qualité de locataire, il arrive qu'on devienne incapable d'évaluer le coût de l'entretien d'une construction. Ici, nous commençons à voir la réalité par la pratique! Et cela produit un effet très positif : celui de nous rendre attentifs à l'intérêt de tous, prudents, observateurs, et capables d'identifier les compétences techniques ou diplomatiques parmi nous. C'est fou ce que l'on peut trouver de talents dans un petit groupe de 14 familles !

Cette dernière année nous avons mis l'accent sur la convivialité, et diverses fêtes fort sympathiques nous ont rassemblés, sur le parking devant la maison, ou même dans le parking souterrain, protection contre le froid lors de l'escalade !

Dans l'ensemble nous pensons que le principe du Coin-de-Terre est sain : nous venons dans le but d'habiter une confortable demeure, et non pour faire de la spéculation. C'est une bonne chose. Le droit de réméré que nous avons signé nous protégera sans doute de la tentation d'effectuer d'importants travaux avec le secret espoir de les faire valoir à l'avenir en plus-value sur le prix d'une éventuelle revente.

Enfin, nous nous réjouissons de faire plus ample connaissance avec les autres membres et groupements dans les temps qui viennent. D'avance merci de votre accueil, et n'hésitez pas à venir nous voir... le petit blanc est au frais !

Philippe CORNUZ

LA CUISINE DU JARDIN : Recettes à base de légumes d'hiver.

Même lorsque la nature est endormie, on peut bénéficier de sa générosité grâce aux légumes de garde. Choux, salsifis, céleris, betteraves rouges et carottes sont autant de pourvoyeurs de vitamines.

Voici deux recettes un peu inattendues.

Soupe de betteraves rouges

pour 4-6 personnes

- 500 g de betteraves rouges crues
- eau salée
- 1 oignon moyen
- 25 g de beurre
- 8 dl de bouillon de poule ou de légumes
- sel, poivre en grain moulu
- 1,5 dl de crème fraîche double
- 1 bouquet de ciboulette

Faire cuire les betteraves dans l'eau salée durant 30 à 40 minutes, couvertes. Egoutter et rincer sous l'eau froide. Peler et découper en petits cubes. Peler l'oignon et le hacher finement. Le faire revenir dans le beurre. Mouiller avec le bouillon. Faire cuire le tout durant 10 minutes, couvert, à feu doux.

Ajouter les cubes de betteraves et passer au mixer pour en faire une purée bien liquide.

Porter une fois à ébullition et assaisonner avec le sel et le poivre.

Assaisonner le crème fraîche avec du sel et du poivre et ajouter la ciboulette préalablement coupée en petites portions.

Servir bien chaud en ajoutant une cuiller à soupe de crème et en garnissant de ciboulette.

Paupiettes aux carottes

pour 4 personnes

- 8 grosses carottes (1)
- 2 gros oignons (1)
- 25 g de beurre
- 1 bouquet de persil (1)
- 8 fines tranches de boeuf coupées par votre boucher
- sel, poivre noir
- 500 g de carottes (2)
- 1 petit oignon (2)
- 50 g de lard en fines tranches
- 1 cuiller à soupe de beurre de cuisine
- 1,5 dl de vin blanc
- 2,5 dl de bouillon
- ½ bouquet de persil (2)
- 1 dl de crème

Peler les carottes (1) et les couper à la longueur voulue. Peler et hacher finement les oignons (1). Les faire revenir 2-3 minutes dans le beurre, hacher le persil (1) et l'ajouter. Assaisonner les tranches de boeuf avec le sel et le poivre. Disposer sur l'une des extrémités le mélange oignons-persil, ainsi qu'une carotte et rouler la viande pour former une paupiette. Attacher avec de la ficelle de cuisine.

Peler les carottes (2) et les couper en quatre dans le sens de la longueur, puis les effiler.

Peler et hacher l'oignon (2).

Couper les tranches de lard en lamelles et les faire griller dans une cocotte, sans ajouter de graisse. Ajouter le beurre de cuisine ainsi que les paupiettes et faire rôtir le tout. Retirer. Ajouter l'oignon au fond de cuisson, les faire revenir. Compléter avec le bouillon et le vin blanc. Remettre les paupiettes dans la cocotte et laisser cuire à feu doux pendant environ 1h3/4 à 2 h.

Hacher le persil (2), ajouter la crème, assaisonner. La sauce peut être liée avec de la farine et du beurre.

Recettes tirées de la Revue Fleurs et Plantes no 1, hiver 1995-1996.

LE COIN DES INFOS

Achat immobilier par l'A.G.C.T.

Groupelement de Bellevue : Villa de M. Riser, av. de Senarclens 2, 1293 Bellevue

Vente immobilière par l'A.G.C.T.

Groupelement de Bel-Essert : Villa à M. et Mme Durler, ch. Ph.-de-Sauvage 11A, 1219 Châtelaine.

Mutation

Groupelement de Bel-Essert : Propriété de l'Hoirie Schwarz à Mme Lily Hahling-Schwarz, Rte de Meyrin 95D, 1219 Châtelaine.

Successions

Groupelement Aïre-France : Consorts Mathey, ch. du Nant-Cayla 17, 1203 Genève. Décès de Mme Berthe Mathey.

Groupelement Les Falquets : Mme Edith Bachmann, ch. des Falquets 33, 1223 Cologny. Décès de M. Marcel Bachmann.

NIOC a relevé pour ce mois la pensée suivante :

« Le gagnant trouve des solutions à tous les problèmes.
Le perdant trouve des problèmes dans toutes les solutions. »

Le prochain Coin de Terre - Info paraîtra en juin.

A bientôt

La rédaction