



Philippe Chevrier,  
toujours heureux  
en cuisine.

# Philippe Chevrier au Domaine de Châteauevieux

En cet été plutôt maussade, la chance était au rendez-vous. C'est sous un beau soleil que nous avons rencontré Philippe Chevrier au Domaine de Châteauevieux, une magnifique ancienne maison vigneronne perchée sur la colline de Peney, à Satigny, qui domine le vallon boisé du Rhône. À paysage idyllique, cuisine de rêve. Depuis plus de 30 ans qu'il est maître des lieux, le chef en a fait une table médaillée de l'Olympe. Médaille d'argent avec deux étoiles au Guide Michelin, depuis 1994 ; médaille d'or au Gault & Millau avec 19/20, la plus belle note du guide, en 1998. Une des très grandes tables du pays selon le Guide bleu de la Suisse gourmande.

TEXTE : FABIEN DUNAND

PHOTOS : RÉGIS COLOMBO

La météo nous a permis d'ouvrir la rencontre par une séance de photo nécessitant une certaine mise en scène, devant l'entrée du domaine. Philippe Chevrier s'y est prêté avec beaucoup de gentillesse et de jovialité alors qu'arrivaient les premiers clients. Chapeau chef! L'accueil est la première vertu d'un cuisinier.

*Installés sur la terrasse face au Salève avec une flûte de Champagne Deutz, le repas s'ouvre sur un ceviche de langoustines et salicornes au gingembre rose, gaspacho de pastèque au piment doux et galette de blé soufflé. Il commence comme une invitation au voyage à la Baudelaire : «là, tout n'est qu'ordre et beauté, calme, luxe et volupté.»*

Chevrier? Le nom viendrait plutôt du Valais ou de France voisine. Mais la famille est installée depuis si

longtemps à Genève qu'on en a perdu l'origine. Notre hôte est donc né au bout du lac, le 17 décembre 1960, où il a grandi à Aïre, dans la commune de Vernier. Rien ne semblait le prédestiner au piano culinaire. Son père, qu'il a d'ailleurs peu connu, était comptable, et sa mère employée de bureau. L'un de ses frères, aujourd'hui décédé, est devenu bibliothécaire; l'autre, est amateur de vieux et de grands vins. Alors comment sent-on à sept ans que l'on veut devenir cuisinier? «J'ai eu la chance de grandir dans une famille où

**«J'ai eu la chance de grandir dans une famille où l'on mangeait bien toute l'année.»**

l'on mangeait bien toute l'année, répond Philippe Chevrier. Ma mère, dont la génération avait connu la guerre et ses privations, disait : «La nourriture c'est quelque chose d'important. Il faut bien manger, s'il reste de l'argent, on partira en vacances... On n'est jamais parti en vacances.»



**Le Domaine de Châteauevieux: l'une des plus belles adresses de Suisse.**

### TROIS FÉES AUX FOURNEAUX

Les trois femmes qui l'ont élevé, sa grand-mère, sa tante et sa maman Denise, avaient en commun le don de rassembler autour de la table et d'en faire une fête quotidienne. Et les trois savaient agrémenter les plaisirs. De sa grand-mère, le jeune Philippe se souvient de l'aiguillette de bœuf cuite dans un cabochon en fonte avec des morceaux de pieds de veau, des petits pois et des carottes. Sa tante n'avait pas son pareil pour préparer le jour de Noël les filets de sole aux coquillages et la célèbre dinde. Et sa maman faisait des rougets extraordinaires, mais aussi des soles au vin rouge, des diplomates au kirsch... Et c'était moules marinées pour l'anniversaire de Philippe, simplement parce qu'il adorait ça.

Alors pourquoi avoir appelé « Denise's Art of Burger » l'un des nombreux restaurants qu'il

a créés à Genève (voir la liste en encadré), alors qu'elle ne faisait évidemment pas ce genre de cuisine? « Parce que je fais des choses très différentes sous cette appellation, dit-il. Le burger est très créatif et pas nécessairement industriel. On fait des burgers Tokyo avec du pain d'algues et du steak de thon, des burgers Munich avec du pain à la bière, du cochon confit, de la moutarde et des cornichons aigredoux. Etc. C'est au fond un plat entre deux tranches de pain avec lequel on peut faire ce qu'on veut. »

*Tomates ô tomates! Arrive un bol en verre recouvert d'une tuile au parmesan parsemée de petites fleurs et de mini-pousses. À l'intérieur, des pétales de tomates rouges, vertes et jaunes sont déposés en forme de fleur sur les bords du bol. Au centre, un gaspacho et une quenelle de sorbet basilic. C'est magique (voir la recette en*

encadré). *Le Pinot blanc Iconique 2018 qui l'accompagne ajoute une touche légèrement anisée en bouche.*

À 15 ans, le jeune Philippe entre en apprentissage de cuisine au restaurant «Le Chat botté» de l'Hôtel Beau Rivage. Son responsable d'apprentissage, Jean Boutiller, meilleur ouvrier de France, commence par le mettre trois mois à la plonge : «Avant de savoir salir les casseroles, il faut savoir les nettoyer.» Point. On n'oserait sans doute plus aujourd'hui faire entamer une formation de la sorte. On va même trop loin dans l'autre sens, en n'osant presque plus rien dire. Mais il y a 45 ans, un apprenti travaillait 16 heures par jour, avec un seul jour de congé par semaine et un salaire de 150 francs par mois...

Au début des années 1980, le futur chef devient commis au restaurant «L'Oasis, à Mandelieu-la-Napoule avec le chef Louis Outhier, puis au restaurant «Le Gentilhomme» de l'Hôtel Richemond à Genève. Les expériences s'enchaînent au fil des mois. Stage en boulangerie, chef de partie à l'Hôtel Beau-Rivage, stage de chocolaterie et confiserie chez Eric Chevillat, qui lui a appris l'importance des valeurs humaines.

**«Avant de savoir  
salir les casseroles, il faut  
savoir les nettoyer.»**

## UN AN À CRISSIER

En 1984, le voici pour un an chez Girardet, au service de la cuisine spontanée. Dans cette grande maison qui a servi de locomotive à toute la gastronomie suisse, au même titre que Bocuse et Robuchon en France, il a travaillé plusieurs parties : pâtisserie, entrées, viandes et volaille. «Quand on a côtoyé l'un de ces génies de l'époque, on a simplement envie de leur ressembler. Mais c'est Girardet qui, en plus d'avoir ouvert un nouveau panel de saveurs, a le premier apporté comme un regard d'horloger suisse sur le côté esthétique des assiettes.»

Encore deux ans comme sous-chef de cuisine au restaurant «Le Patio», à Genève, et c'est en 1986 qu'il entre comme chef de cuisine à Châteauevieux. La grande aventure peut commencer.

*Une splendide crevette royale rouge du Portugal au pamplemousse rose fait son apparition.*

*Elle est accompagnée de céleri parfumé à la fève de Tonka et pose dignement dans un consommé de carapaces. Un délice de mer qu'un Chardonnay Domaine des Perrières 2020, aux arômes de mangue et d'agrumes, accompagne à merveille.*

Aujourd'hui, le chef étoilé possède une dizaine de restaurants dans la région genevoise. Pourquoi alors qu'il était déjà un chef reconnu et choyé s'est-il lancé, en entrepreneur avisé, dans la création de ce réseau époustouflant qui emploie 140 personnes, dont une quarantaine à Châteauevieux. «J'aime entreprendre, réagit-il sobrement. J'aime la diversité des assiettes, des cuisines, des ambiances. Je m'adresse ainsi à des gens différents qui ne pourraient pas s'offrir Châteauevieux. Je touche un autre public. Quand une clientèle très jeune découvre le steakhouse «Chez Philippe», par exemple, il arrive souvent qu'ils

veulent savoir qui est ce Philippe et qu'ils viennent me voir à Châteauevieux.» Ce réseau, c'est aussi une manière

de donner leur chance aux bons professionnels avec qui il travaille et de profiter de la synergie de leur diversité. «Car tout seul, on ne fait rien. Il faut essayer, parfois avec des échecs, et continuer d'avancer.»

Reste la tâche de piloter un tel réseau sans en perdre le contrôle. «On s'entoure de gens qui font très bien ce qu'on ne sait pas faire. Car le plus important, à ce stade, c'est la gestion, la logistique et le bureau. J'ai des collaboratrices et des collaborateurs qui font ça parfaitement pour moi. Tous les matins, je rends visite à un ou deux de mes restaurants, et je viens tous les jours à Châteauevieux vers 10-11 h où je ferme vers 1 h du matin.» De quoi remplir de belles et longues journées avec passion.

## VERSION COVID

Il a quand même fallu faire une pause imposée par le coronavirus. À titre personnel, le coup dur s'est plutôt bien passé. «Je vois toujours le côté positif, explique-t-il. Avec mon épouse et mon fils, nous avons pu profiter les uns des autres pendant les confinements. On a aussi pu constater qu'on manquait à nos amis, à nos clients. Et puis, c'est une pandémie, ce

n'est pas une guerre. En tant que restaurateur, c'était plus compliqué en raison de l'incertitude qui planait sur nos établissements, avec des fermetures parfois décrétées 24 heures à l'avance. Mais je suis très heureux de n'avoir procédé à aucun licenciement. En tant qu'entrepreneur, enfin, tout ça bloque un peu notre esprit d'entreprise. On a perdu beaucoup, on ne retrouvera pas si rapidement notre assise financière et penser être indemnisé à la hauteur des dégâts est une belle illusion. On est évidemment sur la retenue concernant les projets, surtout qu'on ne sait toujours pas ce qui nous attend vraiment demain.»

*Ce repas solaire se poursuit avec un filet de rouget croustillant. À ses côtés un petit artichaut croquant frit à l'ail noir, et une crème safranée. Un Pinot gris Les Balisiers 2018, d'une belle typicité avec une finale allant sur les fruits exotiques lui tient compagnie. Les vignes du domaine sont même visibles de notre table.*

En cuisine, chaque détail compte.

Quand on demande au chef s'il est plutôt poisson, plutôt viande, ou plutôt autre chose, la réponse fuse dans un grand rire: «Plutôt tout!» Il a quand même ses produits préférés: la truffe noire indissociable de la poularde de Bresse, le homard, la langoustine, la bécasse à la broche... Mais n'oubliez pas qu'il en fait son repas quotidien. Le menu idéal, pour lui, dans l'intimité, c'est une bonne viande séchée avec une raclette et pour finir, une meringue à la crème. «Peu de travail, beaucoup de bonheur, et des plats conviviaux.» Pour le reste, il ne recherche pas les aliments de mode, style œufs d'escargot ou insectes, qui ne représentent pas d'intérêt pour lui.

Car Philippe Chevrier aime la gastronomie plutôt classique avec une belle touche d'inventivité, les traditions suisses et le terroir, même s'il est fasciné par le monde, les Etats Unis d'abord. «J'aime surtout New York. C'est une ville comme Genève, une ville de l'ONU,





cosmopolite, la première mégalopole à gratteciel du monde, avec une diversité de cuisines et des facilités de business incroyable, en tout cas à l'époque où je l'ai découverte. C'est d'ailleurs à New York que ce fan de sports a couru rien que sept marathons. «Il y a un lien entre le sport et la cuisine, ne serait-ce que pour rester en bonne santé et ne pas prendre du poids quand on est gourmand. Mais le sport, c'est surtout vouloir aller plus loin, plus haut et plus vite. Et il faut être un coureur de marathon, pas un coureur de 100 m, dans ce métier.» Il est encore plus fasciné par la cuisine du Japon et sa culture, qu'il a d'abord rencontrée à 16 ans, à Genève, au restaurant Yamakawa de l'époque. Il se souvient des méduses, de la seiche aux oursins qu'il a dégustés là pour la première fois avant de se rendre au Japon bien plus tard, à 45 ans. Ce qui ne l'empêche pas

de rêver y retourner avec sa femme et son fils, qui sont aussi adeptes de la cuisine nipponne. Dans le monde culinaire du chef, les cuisines chinoise et libanaise occupent aussi une place particulière.

*Des jambonnettes de grenouilles sautées à la tomate séchée et à l'ail noir ravivent mon souvenir ébloui d'un plat assez voisin créé par feu Bernard Loiseau, à Saulieu. C'est à la fois inspiré et différent. Le sommelier nous propose une cuvée spécialement préparée par quatre vigneronnes genevoises en vue de la Semaine du goût de l'année: Sarah Meylan, Céline Dugerdil, Emilienne Hutin et Sophie Dugerdil. En blanc, il s'agit d'un assemblage de quatre cépages récolte 2020 millésime solaire: savagnin, sauvignon, riesling et chasselas. Un vin jaune d'or original avec de belles notes florales et fruitées.*

**L'esthétique  
des assiettes: un art  
appris chez Girardet**

## PARRAIN DE LA SEMAINE DU GOÛT

Le chef est lui-même parrain de la Semaine du Goût 2021, la 21<sup>e</sup> du nom. « Pour moi, c'est un honneur de représenter Genève, le canton, ses restaurateurs, ses vigneron, ses agriculteurs, ses éleveurs, tous ces fournisseurs qui travaillent dans la chaîne des fournisseurs et sans lesquels nous ne serions rien. » Parmi d'autres événements, c'est dans ce but qu'il a monté un marché spécial avec les producteurs de la région genevoise, en mai dernier. Et qu'il va essayer de renouveler l'opération, le jour d'ouverture de la Semaine, dans la cour de Châteauevieux.

*L'émerveillement se prolonge avec un filet de chevreuil d'été rôti, côte de bette et moutarde de fruits, poire au safran, jus aux airelles. Ce plat mérite*

*un Gamaret Comtesse d'Eldegarde 2018. Élevé en cuve, sans bois, il est typé avec ses arômes de fruits noirs soutenus par de fins tanins. Il vient de chez Nicolas Bonnet, avec qui Philippe Chevrier élabore la gamme de ses propres vins. « J'adore le Gamaret, dit-il, sa structure, sa belle robe, son fruit, c'est un cépage qui s'est bien acclimaté à Genève. » Mais il apprécie tous les vins, surtout européens, suisses, français, italiens. « Avec la qualité acquise aujourd'hui et un rapport-qualité prix imbattable quand on connaît ses coûts de production très élevés, le vin suisse a de l'avenir. Au moins on n'hésite pas trop avant d'ouvrir une deuxième bouteille. »*

Même en fête, la gastronomie connaît cependant des jours moins roses depuis quelques années. « Le souci, c'est le coût de cette gastronomie. Le prix des produits qui se raréfient augmente, surtout les produits de la mer. Il est aussi plus difficile de trouver des bons professionnels dans ce métier de passion. La pénurie dans ce domaine est une évidence. Et il y a beaucoup plus de contraintes. Mais je reste positif. Nous avons une clientèle très fidèle, une foule d'habitues qui sont venus ici la première fois quand ils avaient 20 ans avec leurs grands-parents. Nous en sommes parfois à la sixième génération de la même famille. Il y a beaucoup de sentiments par rapport à cette maison, c'est exceptionnel. Même, on vient manger à Châteauevieux, pas chez Chevrier. »

## UN HOMME HEUREUX

La créativité en cuisine ? « C'est d'abord les saisons qui la dictent. Encore une fois, on ne fait rien tout seul, on crée ensemble en mêlant les savoirs des membres de l'équipe. Avec les chefs, Damien Coche et les autres, on se dit : « il y a bientôt tel produit qui arrive ». Alors on se met autour de la table avec un papier et un crayon et, comme des architectes, on dessine progressivement un plan avec ce qu'on va mettre dans l'assiette. » Évidemment, rien ne vous interdit d'essayer la formule avec vos proches et vos amis...

*À regret, beaucoup de regrets, nous avons décliné la sélection de fromages. On peut avoir faim sans être Gargantua. La touche finale de ce*

*festin prend la forme d'une Pavlova aux fruits noirs, avec une émulsion à la vanille torréfiée au caviar « Qiando », des mûres et myrtilles marinées à la liqueur et un sorbet au cassis. Avec un assemblage de Sauvignon blanc et de Sauvignon doux 2019, un vin doux signé Philippe Chevrier en collaboration avec Nicolas Bonnet et la Cave de Genève.*

Ça se voit. Philippe Chevrier est plus qu'un chef heureux. C'est un homme heureux. Il avait 55 ans lorsque son fils Leonard est né. C'était son premier enfant. Comme il dit, « c'était le bon âge, même si du coup j'ai pris perpétuité au travail. On a un bout de sa carrière derrière soi, on est beaucoup plus patient. En même temps, cette jeunesse donne une énergie incroyable. On reste jeune et gamin. C'est fantastique. C'est le plus beau cadeau de ma vie. Ma femme Stéphanie et mon fils sont mes deux moteurs. »

## VOUS VOULEZ VRAIMENT DEVENIR CENTENAIRE ?

« Oui, pourquoi pas en bonne santé ? À cet âge-là, mon fils aura 45 ans. C'est intéressant de vieillir. On gagne en expérience. Et je travaille avec beaucoup de jeunes. Quand je suis arrivé à Châteauevieux, j'étais l'un des plus jeunes. Aujourd'hui, ce n'est plus vraiment le cas, sourit-il, mais quelle formidable aventure... » • FD

## LA LISTE DES RESTAURANTS PHILIPPE CHEVRIER

1. Le premier, le Domaine de Châteauvieux, où Philippe Chevrier est entré en 1986, avant de le racheter en 1989, est un restaurant gastronomique haut de gamme. C'est aussi un membre des Relais & Châteaux, des Grandes Tables de Suisse et des Grandes Tables du monde.
2. Le Café des Négociants, bistrot du Vieux Carouge, où les clients se plaisent à venir déguster notamment l'entrecôte vigneronne. Depuis 2009.
3. Le Patio Rive gauche a été ouvert en 2013. On y sert des mets classiques et une spécialité : le bœuf-homard.
4. Le Denise's Art of Burger est un temple des burgers gastronomiques. Ouverture en 2014.
5. Le steakhouse « Chez Philippe » est né en 2015. Comme son nom l'indique, il est dédié à la cuisson au grill d'une grande variété de viandes sept jours sur sept.
6. Le petit dernier, Monsieur Bouillon a failli en prendre un. Il a été ouvert en septembre

2020, entre deux confinements Covid. Mais comme tous les autres, il est aujourd'hui ouvert, et vous offre « œuf et poulet », ainsi que de petits plats lacustres ou végétariens.

Sans oublier les établissements dont Philippe Chevrier est propriétaire, totalement ou en partie.

1. Le Café de Peney, rénové dans l'esprit des vieux bistrots d'antan en 1997.
2. Le restaurant du Vallon, à Conches, au pied du Salève, racheté en 2003, et qui est aujourd'hui un Bib gourmand.
3. Le Relais de Chambésy, proche des organisations internationales, repris en 2008.
4. Et le Domaine de Chouilly, implanté dans un parc de 9000 m<sup>2</sup>, à deux pas de Châteauvieux, spécialisé dans les banquets, séminaires, mariages. Il emploie du personnel en fonction des festivités.

P

**Caves Ouvertes, c'est samedi!**

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage.

Laurent Desbaillets et Vincent Monnier  
Domaine des Abeilles d'Or, Chouilly

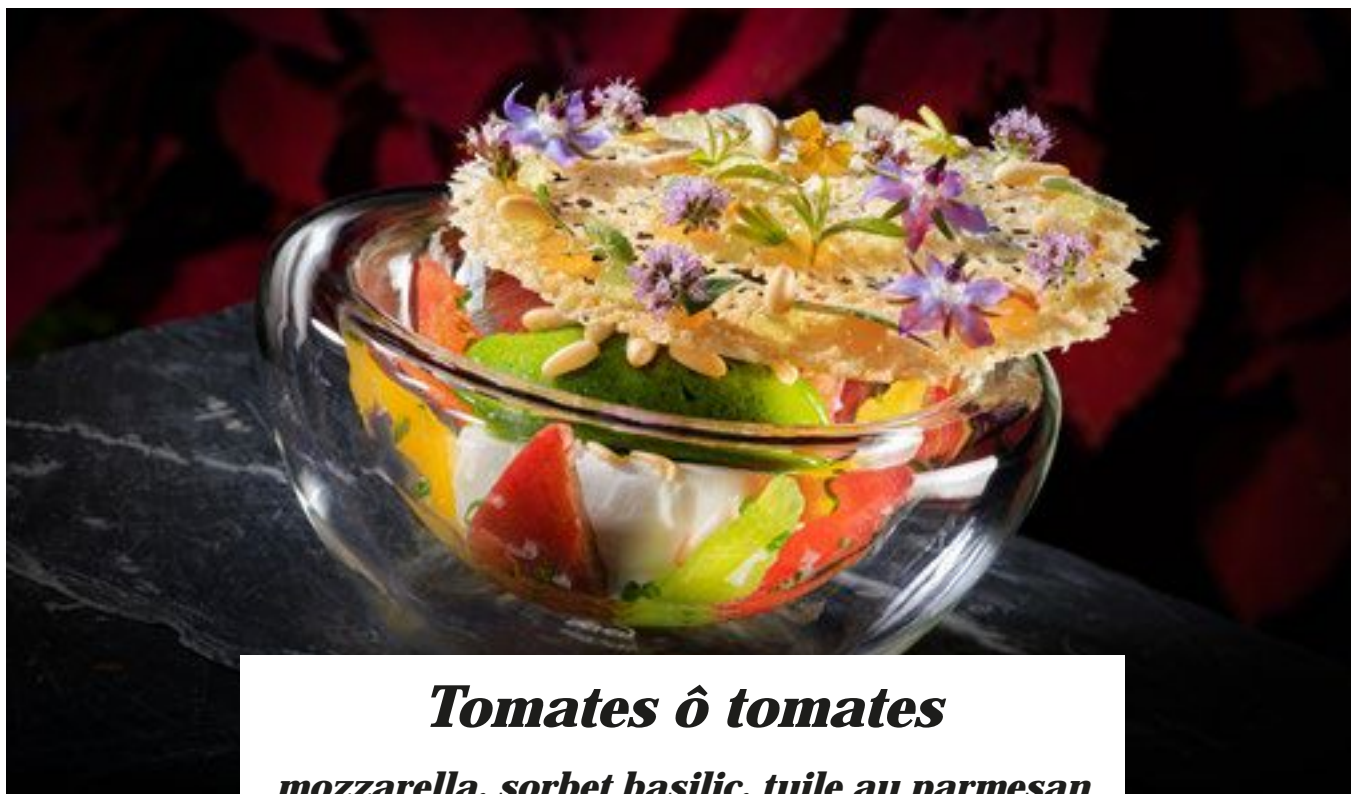
SWISS WINE | SANS HÉSITER  
**GENÈVE**

Horaires des caves sur [www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

Suisse. Naturellement.

A consommer avec modération





## Tomates ô tomates

*mozzarella, sorbet basilic, tuile au parmesan*

LA RECETTE DE PHILIPPE CHEVRIER

### 1. MOUSSE MOZZARELLA

Mettre tous les ingrédients au thermomix à 37° pendant 15 minutes (vel 1). Passer le liquide au chinois et verser dans un siphon avec 2 cartouches de gaz.

### 2. SORBET BASILIC

Faire un sirop avec le jus, le sucre, le glucose et l'eau. Refroidir et mixer avec le basilic. Congeler et passer au pacojet.

### 3. TUILE AU PARMESAN

Saupoudrer le parmesan sur papier cuisson entre deux plaques à 180° pendant 3-4 minutes. Détailler le parmesan avec un emporte pièce et finir la cuisson à 180° pensant 5 minutes.

#### INGRÉDIENTS

- ✓ 1 pc de tomate rouge mondée et épépinée
- ✓ 1 pc de tomate verte mondée et épépinée
- ✓ 1 pc de tomate jaune mondée et épépinée
- ✓ 1 c.a.s de gaspacho
- ✓ 5 pc oignons rouge en pickles
- ✓ Jeunes pousses mixtes
- ✓ 10 gr sorbet basilic
- ✓ 5 gr mousse mozzarella
- ✓ 1 pc tuile au parmesan
- ✓ 5 gr coulis tomate verte, fraise et citron

- ✓ Huile d'olive, sel, fleur de sel, poivre blanc, sumac, ciboulette, échalote ciselée, pignon de pin grillé

#### MOUSSE MOZZARELLA

- ✓ 400 ml crème
- ✓ 500 ml lait
- ✓ 600 gr mozzarella
- ✓ 4 feuilles gélatine
- ✓ Sel, poivre et piment cayenne

#### SORBET BASILIC

- ✓ 100 ml jus de citron jaune
- ✓ 500 ml jus de citron vert

- ✓ 390 ml eau
- ✓ 100 gr sucre
- ✓ 50 gr glucose
- ✓ 60 gr basilic vert

#### GASPACHO

- ✓ 400 gr poivron rouge épluché et épépiné
- ✓ 400 gr concombre épluché et épépiné
- ✓ 400 gr tomate rouge mondée et épépinée
- ✓ 1 lt jus tomate
- ✓ 1 c.a.s purée ail
- ✓ 1 c.a.c. huile d'olive
- ✓ 10 gr vinaigre blanc
- ✓ Sel, sel de céleri, poivre blanc, tabasco

### 4. GASPACHO

Mixer tous les ingrédients et passer au chinois.

### 5. DRESSER

Dans le fond d'un bol, disposer les pétales de tomates comme une fleur et bien assaisonner. Au centre de la fleur de tomate, ajouter une cuillère de brunoise de tomate assaisonnée et deux cuillères de gaspacho. Verser la mousse et au milieu une quenelle de sorbet au basilic. Fermer le bol avec la tuile au parmesan de même diamètre, faire des points avec les coulis, les pickles, les fleurs et les pousses. Rectifier l'assaisonnement.