Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 35 (2005)
Heft: 9

Artikel: Bons produits du terroir
Autor: MMS
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-826131

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

leader et il a besoin de toute sa brigade autour de lui.» Quarante-cinq personnes travaillent à Châteauvieux, dont dix-neuf en cuisine et en pâtisserie. En tout, ils sont une centaine, employés dans les établissements de Philippe Chevrier.

D'artisan cuisinier, Philippe Chevrier est devenu un véritable entrepreneur, faisant l'acquisition d'autres lieux: le Café de Peney, le Restaurant du Vallon à Conches et dernièrement le Domaine de Choully. A Chateauvieux, on trouve encore une épicerie qui propose des produits servis au restaurant et d'autres choisis par le chef, de même qu'une belle cave présentant une sélection des vins genevois. Mais où s'arrêtera-t-il donc? «Il y aura sûrement d'autres choses, la créativité n'est pas que dans l'assiette. J'ai la chance d'être bien entouré, notamment par des jeunes à qui j'ai envie de mettre le pied à l'étrier dans une de mes affaires qui deviendra peut-être la leur un jour. C'est quelque chose qu'on n'a pas fait pour moi, mais que j'aurais apprécié.» A ceux qui pensent que le chef genevois va tout *bouffer,* Philippe Chevrier rétorque: «J'ai tout entendu, mais cela ne me dérange pas. Je garde les pieds sur terre et je n'oublie pas que j'ai commencé à 15 ans en nettoyant les casseroles.»

Mariette Muller

››› Domaine de Châteauvieux, Peney-Dessus, 1242 Satigny, tél. 022 753 15 11, www.chateauvieux.ch. Restaurant fermé dimanche et lundi. Lunch d'affaires à Fr. 86.– servi tous les midis.

Bons produits du terroir

Pour réussir une bonne cuisine, il faut certes un savoir-faire et un tour de main que la ménagère de base ne possède pas forcément. Mais il faut aussi et surtout des produits de qualité. «Le terroir genevois agricole et aussi vinicole est aujourd'hui en pleine explosion», se réjouit Philippe Chevrier qui n'hésite d'ailleurs pas à partager ses bonnes adresses.

Bison

Une viande qualifiée d'exceptionnelle par Philippe Chevrier. Pour être savoureuse, elle doit rassir 4 à 5 semaines. Outre ses qualités gustatives *(voir recette p. 30),* elle est très pauvre en cholestérol.

››› Laurent Girardet, éleveur, Collex/Bossy. Boucherie du Palais, 5, rue Blavignac, 1227 Carouge.

Cochon laineux

Ce cochon a de longs poils et pas grand-chose en commun avec son cousin, le cochon rose. Lui, il ressemble davantage à un sanglier. Cette race vient d'Autriche, où on l'élevait pour sa graisse. Juste après la dernière guerre, le cochon laineux a quelque peu disparu de nos fermes, car de faible rendement. S'il fait sa réapparition, c'est en raison de sa viande particulièrement goûteuse.

››› Jonathan Christin, 47, rue du Vieux-Four, 1288 Aïre-la-Ville ou Boucherie du Palais, 5, rue Blavignac, 1227 Carouge.

Volailles

«J'ai une passion pour les grandes et belles volailles», affirme Philippe Chevrier qui travaille entiers canards, canettes, pintades et oies.

››› Rolf Grolimund, agriculteur, ch. de Merdisel, 1242 Satigny.

Poissons du lac

Omble chevalier et brochet, deux poissons que sert volontiers le maître de Châteauvieux. En revanche, le filet de perche n'a pas ses entrées au domaine.

››› Joël Vuadens, 17, route de Founex, 1208 Céligny.

Fruits et légumes

«En tant que Genevois, j'ai une préférence marquée pour le cardon», note Philippe Chevrier. Ce légume hivernal n'est servi qu'en saison. Tous les légumes sont cultivés par des petits producteurs.

››› Famille Gallay, 360, route de Chancy, 1236 Cartigny.

Vins

Longtemps décriés, les vins genevois ont aujourd'hui conquis leurs lettres de noblesse. «Il y a quelques années, les amateurs partaient entre copains faire des dégustations en Bourgogne, aujourd'hui ils viennent à Genève découvrir les vins du terroir.» Le gamaret, un cépage bien acclimaté à Genève, est un des préférés de Philippe Chevrier. «Il y a des choses merveilleuses dans le vignoble genevois. C'est aussi le rôle d'un restaurateur de mettre en avant les vins de sa région.»

Producteurs du Mandemant: Nicolas Bonnet à Satigny; Bernard Bosseau, à Dardagny; Roger Burgdorfer, Satigny; Jean-Charles Crousaz, Peissy-Satigny; Stéphane Gros, Dardigny; Jean et Pierre Hutin, Dardagny; Jean-Michel Novelle, Satigny; Gérard Pillon et Jean-Daniel Schlaepfer, Satigny; Marc Ramu, Dardagny. **MMS**

›› Adresses et recettes dans le livre de cuisine *Histoires gourmandes,* Philippe Chevrier, Editions Jouvence.

Philippe Dutoit

Du terroir et de saison, telle est pour Philippe Chevrier la définition d'un bon produit.