

CHÂTEAUVIEUX



Début mai, la terrasse est ouverte midi et soir. L'ambiance est magnifique, le domaine prend une autre ampleur avec la lumière qui évolue, le soleil, le souffle de l'air...

## A CHÂTEAUVIEUX

# Philippe Chevrier fait entrer le printemps dans l'assiette

Il est toujours aussi passionné et dynamique! Pour fêter le retour des beaux jours, le Chef étoilé du Domaine de Châteauevieux propose une carte aux saveurs printanières, avec des plats aussi originaux que savoureux à déguster sur sa magnifique terrasse.

Il aime le printemps, la douceur des jours, la légèreté de l'air, les parfums de la nature qui embaument son célèbre Domaine de Châteauevieux, ce haut-lieu de la gastronomie et de la convivialité niché au cœur de la campagne genevoise, à Peney-Dessus. Une grande demeure en pierre au sommet d'une colline, avec une vue époustouflante sur les vignes et les champs alentour... Toujours aussi accueillant, chaleureux et souriant, Philippe Chevrier ne cesse de faire découvrir à ses hôtes sa cuisine raffinée et ses nouvelles créations. «J'ai commencé à travailler à Châteauevieux en 1987 et j'ai repris le domaine deux ans plus tard, à 29 ans. Depuis l'âge

de 15 ans, je travaille 15 heures par jour et j'ai toujours la même passion du métier. J'ai maintenant 62 ans: encore 30 ans et j'arrête...».

### Les plats de saison qui rendent joyeux

La cuisine que Philippe Chevrier préfère? La cuisine de saison, qui fait chanter l'assiette au rythme de la nature. «Les plats de printemps ont quelque chose qui rend joyeux, s'exclame-t-il. Ils sont légers et savoureux, avec une touche de fraîcheur et de bonheur. Les goûts sont francs et directs. Début mai, la terrasse est ouverte

midi et soir. L'ambiance est magnifique, le domaine prend une autre ampleur avec la lumière qui évolue, le soleil, le souffle de l'air... Le matin ou en fin d'après-midi, on peut prendre tranquillement l'apéritif dans des canapés avant de passer à table. Le temps s'arrête, il fait beau, on se sent bien... C'est une parenthèse agréable, on vient passer du bon temps. Le restaurant est toujours un moment à part, on vient faire la fête autour d'une table avec sa famille ou ses amis».

La carte du printemps reprend bien sûr tous les plats «signature» et les grands classiques, viandes et poissons, de Châteauevieux, mais elle comprend aussi une



CHÂTEAUVIEUX



La carte du printemps reprend bien sûr tous les plats «signature» et les grands classiques, viandes et poissons, de Châteauvieux.

touche saisonnière, avec une floraison de légumes, asperges, petits pois et morilles... Le tout accompagné et vivifié par des herbes fraîches. Côté desserts, les fruits arrivent à point nommé, bien mûrs et goûteux: les fraises sont omniprésentes, ainsi que les mûres. A noter également un menu Mets et vins locaux, qui est comme une balade surprise à travers des harmonies de saveurs (voir aussi l'encadré ci-contre sur une sélection de vins genevois).

### Le marathon de New York en novembre

Hyperactif, Philippe Chevrier n'est pas seulement un Chef étoilé mais aussi, comme il le dit en riant, un «serial entrepreneur». Il y a bien sûr «Chez Philippe», le *steakhouse* à la new-yorkaise au Passage des Lions, au centre-ville de Genève, qui fait le plein matin, midi et soir. Ouvert pendant la période tourmentée de la Covid, «Monsieur Bouillon», situé dans le quartier des banques, 5, place de la Synagogue, offre quant à lui des formules «œufs et poulet» qui rencontrent un large succès, de même que le tea-room «Les Aviateurs, par Philippe Chevrier», repris par le Chef il y a une année, à la sortie rue du Rhône du magasin Globus. Amoureux du soleil et de la chaleur, Phi-

lippe Chevrier se projette pourtant déjà, en pensée, au mois de novembre. «Je vais faire le marathon de New York pour la huitième fois, le 5 novembre prochain. Je courrai avec mon ami Jérôme Félicité, président du Groupe Gerofinance. J'ai commencé à m'entraîner un peu, je vais courir tous les jeudis avec mon fils Léonard, qui a 8 ans maintenant. On a déjà décidé qu'on ira courir le marathon en-

semble quand il aurait 18 ans. Moi j'aurai 72 ans... Mon fils est très sportif, il veut devenir triathlète!». ■

ROBERT HABEL

#### Domaine de Châteauvieux

Restaurant & Hôtel  
16, chemin de Châteauvieux  
Peney-Dessus - 1242 Satigny  
Tél. 022 753 15 11 - [www.chateauvieux.ch](http://www.chateauvieux.ch)

## GROS PLAN

### Quatre vins genevois à découvrir

#### La sélection de Maxime Cullet, chef sommelier de Châteauvieux

- 1. Réserve personnelle - Blanc de Noirs 2018 Domaine le Grand Clos, Jean-Michel Novelle, Satigny**  
Cuvée confidentielle à moins de 300 bouteilles par millésime. C'est un vin effervescent très équilibré, avec 20 grammes de sucre par litre, élaboré avec seulement du Pinot Noir, aux arômes de pêche et de mirabelle.
- 2. Chardonnay Fût 2020 de Nicolas Bonnet, Domaine de la Comtesse Eldegarde, Satigny**  
Un Chardonnay élaboré en fût de chêne, avec un subtil équilibre entre le grain du bois, les fruits du dragon à chair blanche et le côté floral, notamment le tilleul.
- 3. Comte de Peney 2005, Domaine des Balisiers, Christophe Pillon, Peney-Dessus**  
Un assemblage composé de deux tiers de Cabernet Sauvignon et un tiers de Cabernet Franc, élevé en barriques de chêne entre 18 et 24 mois. Un vin de garde par excellence, aux allures troublantes de bordeaux.
- 4. Gamaret Muté, Les vins de Philippe Chevrier, La cave de Genève, Satigny**  
Un vin élaboré par Florian Barthassat, qui complète une gamme de six vins portant le nom de Philippe Chevrier. Un vin muté 100% Gamaret, qui accompagne les desserts au chocolat ou à base de fruits rouges.