

# Cuisine : repas de fête à Châteauevieux

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générationen : aînés**

Band (Jahr): **27 (1997)**

Heft 5

PDF erstellt am: **29.06.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Repas de fête à Châteauevieux

*Le Domaine de Châteauevieux surplombe le vignoble genevois de Satigny et la plaine du Rhône. Dans une charmante bâtisse, érigée sur les ruines de l'ancien château de Peney-Dessus, Philippe et Bettina Chevrier ont aménagé une vingtaine de chambres et créé l'un des meilleurs restaurants du pays.*

Depuis Satigny, la route file en direction du Rhône, glisse au pied des coteaux et remonte vers Peney-Dessus. Il faut parfois s'y reprendre à plusieurs fois pour dénicher le Domaine de Châteauevieux, mais la table vaut le détour, comme on peut le lire dans le Guide Michelin. D'ailleurs, le célèbre guide a reconnu la qualité du travail de Philippe Chevrier en lui octroyant deux étoiles depuis 1993.

Vu de l'extérieur, le domaine paraît modeste. Pourtant, passé le porche d'entrée, vous débouchez sur une superbe courrette intérieure aux pavés arrondis et aux boiseries sombres. Un détour par la terrasse vous offrira une vue magnifique sur les vignes de Satigny, puis, plus loin, le Rhône, qui coule paresseusement en direction de Verbois.

La fête commence une fois franchie la porte d'entrée. Fête des yeux,

avant celle des papilles gustatives. En face de la petite réception, une vitrine géante permet d'apprécier le ballet des cuisiniers. A droite s'étend la salle à manger aux poutres noircies, meublée avec délicatesse. Au fond, un âtre immense ajoute une note romantique à l'atmosphère.

Alors que Bettina veille à la bonne marche du service, Philippe œuvre en cuisine. Cet imposant genevois est une publicité vivante pour son établissement. «Le malheur, avouet-il, c'est que j'aime trop les bonnes choses...»

Après un apprentissage de cuisinier au Chat Botté, Philippe Chevrier a travaillé dans les cuisines de l'hôtel Richemont. Mais c'est au restaurant L'Oasis de La Napoule

## Le bar de ligne et supion au vin rouge

(pour quatre personnes)

### Ingrédients:

4 escalopes de bar de ligne de 150 g sans peau – 8 supions – 2 échalotes – 8 champignons de Paris – 1 cs de persil haché – 1 cc d'ail haché – 4 dl de vin rouge – 4 dl de fumet de poisson – 1 dl d'huile d'olive – 2 cs de mirepoix – 1 branche de thym frais – 1/2 feuille de laurier – 4 grains de poivre blanc concassés – 50 g de beurre – 1 cc de gros sel – poivre moulu.

### Préparation:

**Les supions:** séparer la tête du corps des supions, les nettoyer et les éponger. Garder les corps entiers pour les farcir. Hacher les champignons de Paris, les sauter dans un peu d'huile d'olive et les mettre de côté. Hacher les tentacules et les sauter dans l'huile d'olive en incorporant l'échalote finement hachée. Ajouter persil, ail, assaisonner. Farcir les supions et réserver.

**La sauce:** suer la mirepoix avec une échalote hachée, une branche de thym, le laurier, sel et poivre. Déglacer au vin rouge et réduire à sec pour garder l'arôme et le tannin du vin. Mouiller avec le fumet de poisson et réduire. Monter au beurre sans cuire et réserver.

**Le bar:** enduire les escalopes de bar d'huile d'olive. Les assaisonner et les marquer sur le grill. Les cuire au four pendant 6-7 minutes dans un plat beurré. Sauter les supions farcis, les caraméliser dans la poêle pendant 4-5 minutes.

### Présentation:

Napper le fond de l'assiette avec la sauce émulsionnée (bien moussante). Poser le bar, agrémenté de grains de gros sel gris. Couper en rondelles les supions farcis et les dresser sur l'assiette, légèrement décalés, de façon à bien voir la farce à l'intérieur des anneaux.



Bon appétit!

## Domaine de Châteauvieux



Peney-Dessus  
1242 Satigny  
Tél. 022/753 15 11  
Fermé dimanche et lundi

qu'il a découvert sa passion pour les poissons. «Attention, il faut préciser que je n'utilise que des poissons de ligne, jamais des produits d'élevage! Un certificat accompagne d'ailleurs chaque poisson qui arrive chez moi...»

En 1983, ce futur grand chef a affiné ses connaissances et ses goûts culinaires en travaillant chez Fredy Girardet, à Crissier. Depuis, il s'est appliqué à créer sa propre cuisine. Des recettes à base de poissons et de crustacés, mais aussi de viandes et de chasse, importée directement d'Ecosse.

Sa spécialité, c'est la variété. «La carte change cinq fois par année, le menu varie toutes les deux ou trois semaines et le menu de midi est différent chaque jour. Je n'utilise que des produits de saison et les meilleurs produits de base...» Ajoutons à cela les délicates bouteilles issues de sa somptueuse cave (35 000 bouteilles), qui abrite naturellement les meilleurs vins genevois.

Vous l'aurez compris, on ne vient pas manger à Châteauvieux tous les jours. Un repas chez Philippe Chevrier reste un événement exceptionnel, une fête pour les yeux et le palais. Et si les prix peuvent paraître élevés, ils n'atteignent, et de loin, le sommet de son talent.

Rémy Jottet

## Maigrir par miracle

*Si ressembler à un mannequin-vedette est le rêve de bien des jeunes femmes, l'envie de perdre quelques rondeurs peut se révéler à tout âge. Des dames un peu grassouillettes et des messieurs corpulents de 60 ans et plus, ça existe!*

**L**a véritable obésité relève du domaine strictement médical, ne serait-ce que pour éviter les troubles respiratoires et cardio-vasculaires. Restent les petits kilos que l'on aimerait perdre vite, sans douleur, sans efforts, bref, fondre comme par miracle.

Justement, les produits merveilleux, les méthodes fantastiques proposées par annonces ou par envoi personnalisé, ce n'est pas ça qui manque. L'indignation de certains lecteurs et consommateurs, les mises en garde des pharmaciens et médecins cantonaux, les protestations de la Commission de pratiques loyales en matière de publicité, ont incité la FRC à élaborer une mise en garde afin de détecter les arnaques.

### Méfiance!

Qu'il s'agisse de produits à ingérer, souvent à base de plantes et de fibres ou de gadgets (semelles, ceintures), il faut se méfier et ne pas acheter les produits présentés s'ils correspondent aux affirmations invérifiables et souvent mensongères. Exemples:

- Promesse de résultats rapides (un voire plusieurs kilos perdus en un ou deux jours; dix fois plus en deux mois).

- Les mots «nouveau», «révolutionnaire», «plante inconnue récemment découverte» dans un pays généralement exotique.

- Le produit panacée, «mange, avale les graisses», ou toute autre élucubration non-scientifique du même acabit.

- Des «témoignages» figurent dans le texte, des dames ou des messieurs habitant la France ou l'Allemagne. Totalement invérifiable.

- Les arguments «exclusif» ou «vendu seulement chez...» ou encore «quantité limitée vu la demande», incitent à la méfiance.

- On offre une cure complète en indiquant le nombre de kilos censés être perdus grâce à un ou plusieurs emballages.

- La caution d'une personne à allure médicale, dont on ne peut vérifier les qualifications.

Toutes les associations de consommateurs, tous les organismes de surveillance de la pub, tous les nutritionnistes sérieux le répètent: maigrir demande patience et persévérance. Il n'y a pas de miracle! La plante, tisane, fibre bouffeuse de sucres, de graisses, ça n'existe pas. Le professeur Hostettmann, grand connaisseur des plantes est formel: «A part les diurétiques, les laxatifs et les coupe-faim, on n'a pas encore découvert de plante qui brûle les graisses!» (N. Q., 20 mars 1997). Inutile d'ajouter que les laxatifs, diurétiques et autres relèvent de la prescription médicale, évidemment.

Il faut demander au pharmacien ou au médecin cantonal si le produit a été admis; se dire que les produits coûtent cher, sans garantie de résultat. Et garder la possibilité de les renvoyer et d'être remboursé.

Pour quelques kilos en trop, consulter une diététicienne diplômée qui vous aidera à établir un régime simple, bon, personnalisé. Une consultation est moins chère que des boîtes miracles...

Rejoindre un club style «Weights Watchers» où on vous aidera sans vous juger.

Prendre de l'exercice en demandant conseil à votre médecin.

Et n'oubliez pas que commander un produit miracle, c'est aussi livrer votre adresse et alimenter le fichier des vendeurs de rêves.

Janine Chassot/FRC