

Bons produits du terroir

Autor(en): **MMS**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **35 (2005)**

Heft 9

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-826131>

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.

leader et il a besoin de toute sa brigade autour de lui.» Quarante-cinq personnes travaillent à Châteauevieux, 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 Chouilly. A Châteauevieux, 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 Châteauevieux, Peney-Dessus, 1242 Satigny, tél. 022 753 15 11, www.chateauevieux.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 rassis 4 à 5 semaines. Outre ses qualités gustatives (*voir recette p. 30*), elle est très pauvre en cholestérol.

»» *Laurent Girardet, éleveur, Collex/Bossey. 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 Aire-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 Châteauevieux. 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 Mandement: Nicolas Bonnet à Satigny; Bernard Bosseu, à Dardagny; Roger Burgdorfer, Satigny; Jean-Charles Crousaz, Peissy-Satigny; Stéphane Gros, Dardagny; 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.



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

Philippe Dutoit