

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

**Artikel:** Philippe Chevrier : "J'ai commencé en nettoyant les casseroles"  
**Autor:** Muller, Mariette  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-826130>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 18.03.2025

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

# PHILIPPE CHEVRIER

## «J'ai commencé en nettoyant les casseroles»

Depuis 16 ans, il règne sur le Domaine de Châteauevieux, un restaurant qu'il a hissé parmi les meilleurs de Suisse. Dans ce lieu où tout n'est que luxe, calme et volupté, le chef genevois nous livre en toute simplicité quelques-unes des recettes du succès.

La maman, sa grand-mère et sa tante ont transmis à Philippe Chevrier la passion de la gastronomie. «Elles m'ont donné non seulement le goût de faire la cuisine, mais aussi l'envie de rassembler pendant des heures la famille autour de la table», raconte le maître de Châteauevieux. On l'a compris, chez les Chevrier, les plaisirs de la table tenaient une grande place. «Ma mère avait coutume de dire: *Chez nous, on mange bien toute l'année et s'il reste un peu d'argent, on part en vacances.*» Cette philosophie a bercé l'enfance de Philippe qui, aujourd'hui encore, s'y réfère. Très jeune, le petit Chevrier a donc formé son palais à la bonne cuisine et aux bons produits, dont certains peu

courants pour l'époque. «Tout gamin, j'adorais les moules. Ma mère m'en faisait à tous mes anniversaires.» A 45 ans, il se souvient de ce temps avec une certaine nostalgie: «Chez ma grand-mère, il y avait toujours un rôti qui mijotait sur le feu. On prenait les 10 heures et le goûter. Ce sont des habitudes qui se perdent et c'est dommage.»

Pendant que ses copains découpaient les stars et les chanteuses de l'époque pour en tapisser leur chambre, le jeune Philippe, lui, vouait une admiration sans borne à «ses vedettes»: les grands chefs de la cuisine française. Mais lorsqu'on l'interroge sur ses maîtres, ce ne sont pas des noms célèbres qui viennent d'abord. «J'ai eu un chef d'ap-

prentissage qui m'a beaucoup apporté sur le plan de la technique. En ce qui concerne le palais, c'est ma mère qui m'a le plus appris. Plus tard, il y a eu de grands moments, comme la première fois que j'ai mangé chez Joël Rebuchon à Paris. C'était vraiment un chef exceptionnel. Mon passage chez Fredy Girardet a aussi beaucoup compté. C'est un cuisinier qui nous a appris à faire une cuisine sans concession dans le produit et avec une minutie très horlogère. Le côté horloger suisse, c'est Fredy Girardet qui l'a apporté dans la cuisine.»

Philippe Chevrier est Genevois. «Né à Genève», précise-t-il. Père employé de banque, mère au foyer, la famille Chevrier appartient à la classe moyenne. Philippe est le plus jeune des trois enfants. L'été, pendant les vacances scolaires, il fait la plongée dans les hôtels. Pas seulement pour gagner quelques sous, mais surtout parce qu'il est déjà tenté par le métier. Après l'école obligatoire, il commence, à l'âge de 15 ans, un apprentissage de cuisinier au Beau Rivage, un des établissements les plus prestigieux de la ville. «Là, je suis vraiment entré de plain-pied dans la profession. Une ambiance exceptionnelle! Quand on arrive dans ce milieu-là, on est complètement perdu. On n'a plus une vie familiale tout à fait normale. Il faut travailler le soir, les week-ends, les jours fériés. Pour moi, l'apprentissage a été très dur au début.»

Si le métier demeure exigeant, de nombreux aspects de la profession ont changé ces dernières décennies. «On est devenu très organisateur, très minutieux. La cuisine demande beaucoup de précision. Il y a quelques dizaines d'années, on avait moins ce sens-là. Aujourd'hui, une cuisine bien organisée doit être calme. A une époque, il pouvait arriver que les chefs jettent les casseroles à la tête des serveurs. C'est très différent maintenant, même si on pousse encore de temps en temps un bon coup de gueule!»

### LE GOÛT DES VOYAGES

Quand il n'est pas derrière ses fourneaux, Philippe Chevrier court dans la campagne. Trois fois par semaine, il arpente à petites foulées la nature qui entoure le domaine. «J'en ai besoin pour mon équilibre.» Ses loisirs, il les consacre à l'art: «J'aime beaucoup la peinture et les antiquités. J'adore aussi voyager dans des pays lointains.» Cet hiver, pendant la fermeture, le chef et son épouse s'enverront en Inde ou au Japon. «Ces pays m'attirent pour l'art et la culture, mais aussi pour la gastronomie. La cuisine japonaise est fabuleuse, mais je me réjouis aussi de mieux découvrir les subtilités de

la cuisine indienne.» Le chef de Châteauevieux ne s'en inspire pourtant pas. «J'aime une cuisine par rapport à sa région et aux produits locaux. Ce n'est pas parce qu'on met du basilic à Genève, qu'on fait de la cuisine méditerranéenne!» On ne trouvera donc pas de sushis sur la carte de Châteauevieux. «Je n'ai vraiment pas la prétention de posséder cette maîtrise. Si vous voulez faire un sushi, il faut être très fort, sinon il ne faut pas essayer. En cuisine, il n'y a pas de meilleur, chacun a son style, c'est comme en peinture. Ce n'est pas parce qu'on aime mieux celui-ci, qu'un autre est moins bon.»



Philippe Chevrier a fait du *Domaine de Châteauevieux*, près de Genève, une des meilleures tables de Suisse.

Philippe Dutoit

Au *Domaine de Châteauevieux*, rien de ce qui se passe aux fourneaux ne peut échapper à l'œil du client, puisque salle et cuisine ne sont séparées que par une grande baie vitrée. « Les deux lieux ne doivent faire qu'un, estime Philippe Chevrier pour expliquer cette volonté de transparence. J'attache autant d'importance à l'accueil qu'au service. Vous pouvez élaborer la meilleure cuisine du monde, si vous n'avez pas un accueil et un service de qualité, les gens ne reviendront pas. »

## UNE BELLE DEMEURE

Pour atteindre *Châteauevieux*, il faut traverser une bonne partie de la grasse campagne genevoise. Venant du canton voisin, la surprise est à chaque fois la même en constatant que Genève n'est décidément pas qu'une ville. Elle a aussi son arrière-pays. Et quel arrière-pays ! Fait de champs opulents et de vignes luxuriantes, jalonné de villages dont les anciennes fermes cossues et les belles maisons vigneronnes semblent toutes avoir été transformées en demeures de charme.

Au cœur du vignoble, le restaurant et hôtel de *Châteauevieux* dominant le hameau

de Peney. Ces bâtiments constituaient les dépendances d'un château incendié à la Réforme. Pour Philippe Chevrier, en devenir le maître est un peu la réalisation d'un rêve d'enfant. « C'est vrai, cette maison m'a toujours beaucoup plu et je connaissais l'ancien restaurant pour y être venu manger en famille. J'avais 26 ans quand je suis arrivé ici comme chef. Deux ans après, j'ai pu racheter le fonds de commerce. Cela fait un peu plus de 16 ans, maintenant. »

Coté 19 sur 20 au *Gault&Millau*, deux étoiles au *Michelin*, membre des Relais & Châteaux, Philippe Chevrier est entré dans le cercle très restreint des grandes toques de Suisse. « La réussite n'est pas tombée du ciel », aime à rappeler le chef de *Châteauevieux* qui ne compte pas les heures de travail, ni les journées de vacances, passées à restaurer la belle bâtisse. « Au début, comme on n'avait pas les moyens de prendre une femme de ménage, on nettoyait nous-mêmes les chambres. Pendant les semaines de fermeture, on repeignait les pièces et les couloirs parce qu'on ne pouvait pas payer un peintre. » Aujourd'hui, les journées du chef comptent 16 à 18 heures de travail, dont 8 à

9 passées en cuisine. « Il faut être en créativité permanente, à la recherche de nouveaux mélanges, de nouvelles techniques, de nouvelles façons de faire », précise-t-il.

Les restaurants sont souvent des affaires de famille. Chez les Chevrier, Monsieur est en cuisine et Madame s'occupe de l'administration. « Pour moi, ce que fait mon épouse, c'est tout le côté ingrat, administratif que je ne sais pas faire. En plus, cela ne m'intéresse pas. Mon épouse, par contre, est quelqu'un de très brillant dans ce domaine. Grâce à elle et à tous ceux qui m'entourent, je peux avoir la tête libre pour imaginer des projets à *Châteauevieux* ou ailleurs. J'aime donner confiance et responsabiliser les gens. On m'a toujours dit que le propre d'un bon patron était de savoir s'entourer. »

## TRAVAIL D'ÉQUIPE

Lorsqu'il parle de travail, le chef répugne à utiliser le « je ». « On ramène tout à Philippe Chevrier, dit-il, mais notre travail peut être comparé à celui d'une équipe de football. Sur le terrain, le capitaine est le meneur. En cuisine, c'est le chef qui est le

# LA BOUTIQUE DU DOS

TEMPUR a mis le confort à l'ère du 21<sup>e</sup> siècle et l'a enrobé de formes pures à l'élégance sans concession.

Grâce à sa nouvelle collection de lits scandinaves qui mêle l'esthétique nordique à la technologie de pointe, il n'est plus nécessaire de choisir entre bien dormir ou bien se meubler!

En première mondiale **La Boutique du Dos** vous propose de venir tester la plus reposante des conquêtes technologiques et admirer ses lignes épurées jusqu'à la ZENitude, lors du **Comptoir Suisse qui se tiendra à Beaulieu du 16 au 25 septembre 2005, sur le stand N° 105 (Halle No 1).**

## RESTEZ ZEN!



**ANATOMIA – LA BOUTIQUE DU DOS**



**Lausanne**, rue du Petit-Chêne 38  
(50 m de la Gare) – tél. 021 320 22 00

**Genève**, rue de Lausanne 37  
(50 m de la Gare) – tél. 022 738 90 11

**Sion**, rue des Cèdres 7  
Tél. 027 323 10 70

# Nouveau

## 50 recettes simples et modernes aux huiles essentielles



Découvrez une cuisine inventive et très savoureuse tout en prenant soin de vous grâce aux huiles essentielles certifiées "Agriculture Biologique" du Docteur Valnet

En vente en pharmacie, droguerie, magasin diététique ayant la gamme de l'aromathérapie familiale du Dr Valnet. Adresses et brochure gratuite sur demande : [dr.valnet@uhlmann.ch](mailto:dr.valnet@uhlmann.ch)

## Bons produits du terroir

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.*

**P**our 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