

Philippe Chevrier
Le goût de Genève.



Le goût de Genève.

«La cuisine n'est pas seulement un métier mais un art de vivre, de créativité et un lien entre les personnes.»

«Cooking is not only a job, but also a way of life, creativity and a link between people.»

Philippe Chevrier



Philippe

Battant, fonceur, bosseur, Philippe Chevrier semble avoir acquis une vocation d'instinct dès l'âge de raison, à 7 ans où l'évidence s'est vite imposée : «Je veux être cuisinier!». Ambassadeur du Swiss Style, il fait du terroir son territoire. En contrepied des tendances éphémères, sa cuisine s'inscrit dans la durée, la pérennité, la tradition. Un mélange de rigueur et de créativité, de discrétion, d'ouverture et qui s'offre par-dessus le marché le luxe de la simplicité.

«JE VEUX ÊTRE CUISINIER !».

Ambitious, and hard-working, Philippe Chevrier appeared to have acquired this natural instinct from a young age. At the age of 7, evidence quickly emerged that he would be an early-adopter of this profession: "I want to be a chef!" As the Swiss Style's ambassador, his approach was shaped by the region and his cuisine is an integral part of life, continuity, and tradition. A combination of discipline and creativity, discretion and openness, and which, on the top of everything, offers the luxury of simplicity.



Domaine de Châteauvieux.

Fief de Philippe Chevrier depuis 1987, niché dans le calme de la campagne genevoise, ce domaine séduit par la force qu'il dégage, son caractère et son histoire. C'est dans son restaurant étoilé que le Chef a bâti sa réputation et développé sa cuisine exprimant l'excellence des meilleurs produits, sans concession sur la qualité et avec le plus grand respect.

In the heart of Philippe Chevrier's territory since 1987, tucked away in the tranquillity of the Genevan countryside, this Domaine is enticing through the power it emits, its personality and its history. It is in this Michelin-starred restaurant that the Chef built up his reputation, and developed his cuisine showcasing the excellence of some of the best produce, without compromising quality and upholding the greatest respect for each ingredient.

—
*Chemin de Châteauvieux 16,
1242 Satigny-Genève
+41 (0)22 753 15 11
info@chateauvieux.ch
www.chateauvieux.ch*

—
*Ouvert du mardi au samedi
Cuisine de 12h à 14h et 19h à 22h*

—
*Membre des Grandes Tables du Monde,
des Grandes Tables de Suisse et des
Relais & Châteaux.*

Maison Mère.



Le goût des sensations.

Haut lieu gastronomique, avec ses deux étoiles Michelin et son 19/20 au Gault&Millau, le Domaine de Châteauevieux est bien plus qu'un passage obligé gourmand, c'est une expérience sensorielle où le produit de saison est roi. Travaillé au plus près de sa nature, il est sublimé par la signature de son Chef Damien Coche.

An iconic gourmet venue, with its two Michelin stars and a score of 19/20 in Gault & Millau, the Domaine de Châteauevieux is a sensory experience, where the seasonal produce is king. Damien Coche enhances the Product by working it as close to its nature.

Une maison conviviale et vivante qui offre un cadre aussi propice à l'évasion et au plaisir lors de séjours romantiques, qu'à la concentration pour un séminaire professionnel. Du verger au potager, de la terrasse au fumoir, en passant par les 12 chambres et la suite, la convivialité est parfaitement orchestrée par son Maître d'hôtel Esteban Valle.

The house offers a setting which is as ideal for the escape and delight of a romantic trip, as the focus of a business seminar. From the kitchen garden to the terrace and the smoking room, through to the 12 rooms and the suite, warmth is perfectly orchestrated by Esteban Valle.



**« Depuis ma tendre enfance,
le plaisir de la cuisine,
transmis par plusieurs
femmes dont ma maman,
n'a fait qu'inculquer
en moi cette passion
et cette force
qui m'ont fait grandir
et avancer tout au long
de ma vie. »**

PHILIPPE CHEVRIER.



L'Épicerie.

En septembre 2003, Philippe Chevrier et Thierry Jeantet ouvrent l'Épicerie, une petite échoppe au cœur du Domaine de Châteauevieux. Ils y proposent une sélection de produits régionaux, des vins ainsi que des terrines, des foies gras ou encore des bonbons de chocolat faits maison, directement au domaine. Plus de 150 produits confectionnés au gré des saisons, permettent de prolonger jusqu'à chez soi l'expérience conviviale de Châteauevieux.

In September 2003, Philippe Chevrier and Thierry Jeantet opened the Domaine de Châteauevieux's Épicerie. A selection of regional produce, wines, as well as terrines, foie gras and even artisan chocolates is available to take away, straight from the Domaine. More than 150 home-grown references produced throughout the different seasons, allow to prolong the welcoming Châteauevieux experience at home.

—
Chemin de Châteauevieux 16,
1242 Satigny-Genève
+41 (0)22 753 92 18
epicerie@chateauevieux.ch
www.chateauevieux.ch

—
Ouvert du mardi au samedi
de 9h à 21h



Délices à emporter.



Bistrot de Tradition

Le Café des Négociants.

Repris en 2009 par Philippe Chevrier, le Café des Négociants est l'un des plus anciens restaurants du vieux Carouge. Décor authentique et chaleureux, cuisine de marché timentée de convivialité et accompagnée d'une superbe sélection de plus de 100 références de vin : voici un bistrot où il fait bon vivre ! Les cuisses de grenouilles poêlées en persillade ou encore l'entrecôte « Carougeoise », en font la renommée de la maison.

Taken over by Philippe Chevrier in January 2009, the Café des Négociants is one of the oldest restaurants in the Vieux Carouge. Authentic welcoming décor, market cuisine peppered with warmth and selection of more than 100 wines: this is a bistro that makes life better! Regulars also come for the famous Carouge entrecote or the frogs legs pan-fried in persillade.

—
*Rue de la Filature, 29
CH- 1227 Carouge
+41 (0)22 300 31 30
info@negociants.ch
www.negotiants.ch*

—
*Ouvert du lundi au samedi
et tous les dimanches du mois de décembre
Cuisine de 12h à 14h30 et de 19h à 23h*

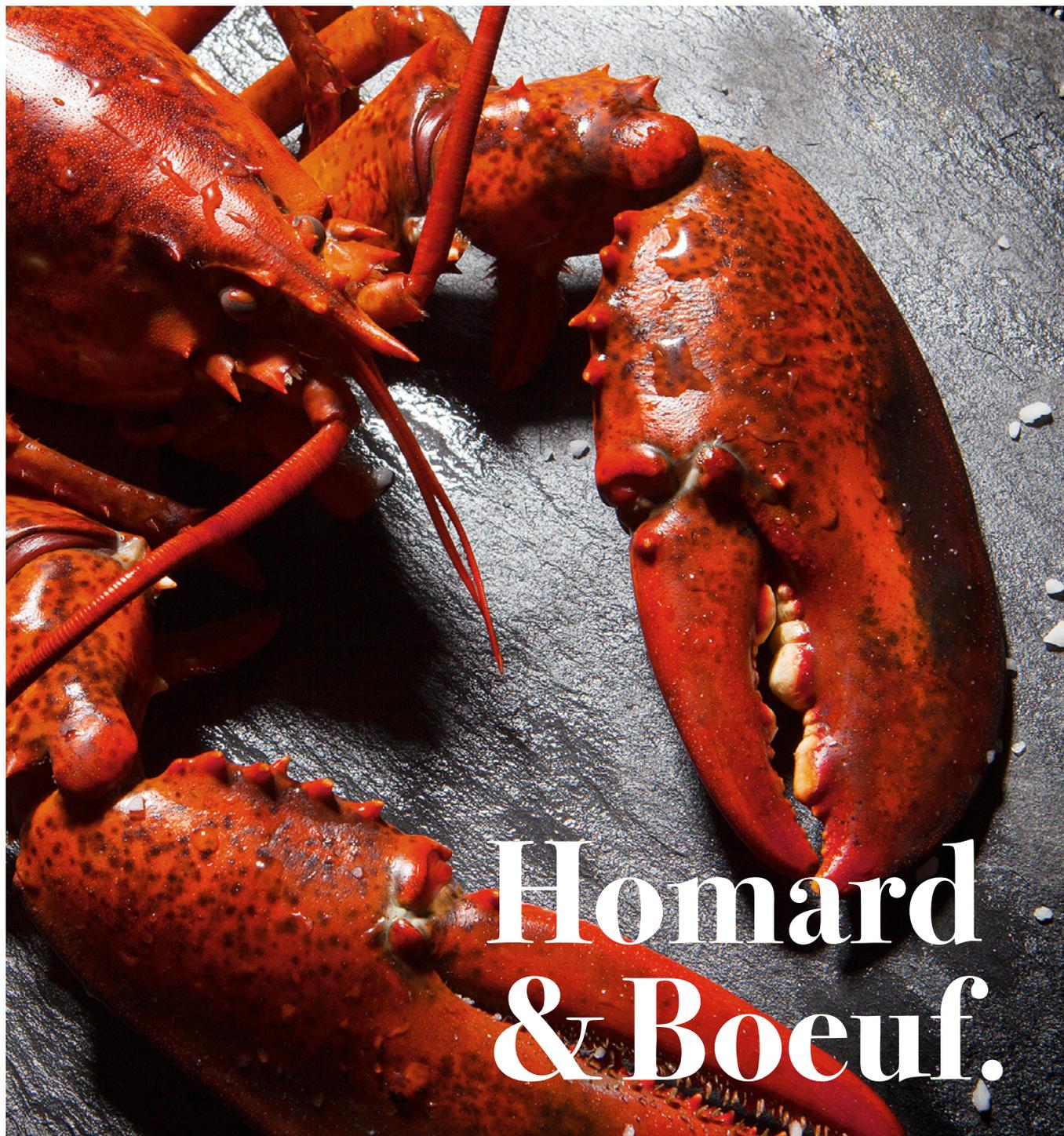
Le Patio.

Propriétaire du Patio depuis les années 70, la famille Prato a trouvé en Philippe Chevrier le successeur idéal en 2013. Cet établissement situé sous les arcades du boulevard Helvétique avait en effet accueilli Philippe Chevrier en tant que sous-chef de cuisine en 1984. Aujourd'hui un concept novateur accompagne les classiques sur la carte : «Boeuf & Homard» ! Ces deux produits d'exception, à la texture fondante et au goût singulier, sont ici sublimes avec brio et talent.

Owner of the Patio since the 1970s, the Prato family found Philippe Chevrier to be the perfect successor in 2013. This restaurant located on the boulevard Helvétique, had in fact, opened its arms to Philippe Chevrier as a Sous Chef in 1984. Today, an innovative approach accompanies the menu's classic dishes: "Beef & Lobster!" These two exceptional ingredients, with remarkable flavour and texture, are brought to life with panache.

—
*Boulevard Helvétique, 19
1207 Genève
+41 (0)22 736 66 75
info@lepatiorestaurant.ch
www.lepatio-restaurant.ch*

—
*Ouvert du lundi au samedi
Cuisine de 12h à 14h45 et de 19h à 22h45*



Homard & Boeuf.



Art of Burger.

Denise's.

La première enseigne ouvre dans le Food Hall de Globus à Genève en 2014. Le restaurant propose un concept original de «Burgers gastronomiques» à déguster sur place ou à l'emporter. Témoin de sa volonté de procurer du plaisir, des instants de partage conviviaux autour des meilleurs produits, le nom de cet établissement a été choisi en hommage à la maman de Philippe Chevrier. Chez Denise on peut également déguster des hot-dogs élaborés avec des produits de premier choix, des salades ou encore un petit déjeuner américain.

Opened in 2014 in the Globus Food Hall, this restaurant offers a unique take on gourmet burgers to enjoy on site or to take away. As a testament to his wish to create happiness enjoyment, from convivial moments gathered the best ingredients, the name of this restaurant was chosen to pay homage to Philippe Chevrier's mother. At Denise's, you can enjoy refined hot dogs, salads and even an American breakfast.

—
*Food Hall du Grand Magasin Globus
Rue du Rhône, 48 1204 Genève
+41 (0)58 578 52 47
info@denises-burger.ch
www.denises-burger.ch*

—
*Ouvert du lundi au samedi
Cuisine de 9h à 22h*

Chez Philippe.

Un véritable Steak House comme on l'imagine. Inspiré par les voyages de Philippe Chevrier à New York, le Bar - Grill accueille ses clients tous les jours, dans un cadre New-Yorkais chic et décontracté. Du bœuf de Kobe, à l'agneau d'Irlande en passant par le porc genevois, les viandes sont sélectionnées et préparées par un boucher sur place. Les amateurs de produits du grand large ne sont pas oubliés pour autant et peuvent aussi déguster les «viandes de la mer» telles que le homard grillé, les noix de Saint-Jacques snackées et autres poissons.

A genuine Steak House, just as you would imagine it to be. Inspired by Philippe Chevrier's trips to New York, the Bar-Grill welcomes its clients every day in a chic and relaxed New York-style setting. Kobe beef, Irish lamb, or Geneva pork, all meats are carefully chosen and prepared by the butcher onsite. Lovers of produce from the great blue are not forgotten either and can also enjoy the "meats of the sea" as the grilled lobster, the scallops fired and other fishes.

—
*Rue du Rhône 8, Passage des Lions
1204 Genève
+41 (0)22 316 16 16
info@chezphilippe.ch
www.chezphilippe.ch*

—
*Ouvert tous les jours
Cuisine du Bar en continu de 11h45 à 23h
et du Grill de 11h45 à 15h et de 19h à 23h*



Steak House.



Domaine de Châteauvieux



Café des Négociants



Le Patio



Denise's Art of Burger



Bar Grill Chez Philippe

Philippe Chevrier

www.philippe-chevrier.com
info@philippe-chevrier.com

*Chemin de Châteauvieux 16,
1242 Satigny-Genève
+41 (0)22 753 15 11*



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



