

PHILIPPE CHEVRIERS LUST AUF GESCHMACK

Von Paul Imhof (TEXT) und Tomas Wüthrich (FOTOS)

Er ist eine barocke Figur, er schätzt ausgedehnte Essen an vollen Tischen: Philippe Chevrier, höchstdotierter Koch im Kanton Genf. Dem Herrn von Châteauevieux geht es nicht nur um Sterne und Punkte, Gastlichkeit und die Freude am Genuss sind ihm wichtig. Das beflügelt ihn, weitere Restaurants zu kaufen



IMPRESSUM GEO SCHAUPLATZ SCHWEIZ VERLAG UND ANZEIGEN Gruner und Jahr (Schweiz) AG, Andreas Baur, Telefon +41 44 269 70 70, gsj.schweiz@guj.de
 REDAKTION geoschweiz@geode, Paul Imhof (Text; paulimhof@bluewin.ch), Andri Pol (Bild; apol@bluewin.ch), LAYOUT nimmrichter cda, Zürich DRUCK Küncke Druck

Xeriuscip elit loreetum ver si tatue coreet augait num il ing erillut atisit la corperostie vel dolor alit mmo doloreet utpat



Amcore eros aliquam augiam, vul-
laore duismolen-
saim vel inim zzril
dipsum do commo-
do lestinism zzrit
praessim illit



Amcore eros aliquam
augiam, vullaore
duismolensaim vel
inim zzril dīpsum do
commodo lestinisim
zzrit praessim ilit

Die Nacht auf den Dienstag war stürmisch. Kräftige Winde preschten durch die Talenge von Fort-l'Écluse zwischen dem Grand Crêt d'Eau und dem Mont Vuache im Genfer Hinterland, heftige Böen rüttelten an den Fensterläden von Zimmer Nr. 35 im Dachstock von „Châteauvieux“. Doch jetzt scheint von Genf her die Morgensonne auf die Domäne, die einst „Château de Peney“ hieß und jenen Genfern als sicherer Hort diente, die sich Jean Calvin widersetzten. 1536 siegte der Reformator über die Katholiken, das kleine Schloss wurde in Brand gesteckt und erst im 18. Jahrhundert wieder aufgebaut.

GENEN MITTAG soll ich Philippe Chevrier im Entrée treffen. Er ist der höchstdotierte Koch in Genf. Michelin hat ihm 1995, in der ersten Schweizer Ausgabe des „Guide rouge“, auf Anhieb zwei Sterne verliehen, und Gault-Millau, der Konkurrent, hat ihn 1998 von 17 auf 18 Punkte promoviert, ein Jahr später von 18 auf 19 Punkte und fürs Jahr 2002 zum Koch des Jahres erkoren.

Den meisten Kollegen bedeuten solche Ehren ausreichend Glück, vielleicht hängen sie gelegentlich noch dem Traum des dritten Michelin-Sterns nach, den in der Schweiz nach Frédy Girar-

det in Crissier bei Lausanne bloß sein Nachfolger Philippe Rochat und in Pont de Brent ob Montreux Gérard Rabaey erhalten haben. Wer einmal 19 Punkte erreicht hat – das Maximum von 20 Punkten wird in der Schweiz nicht vergeben –, widmet sich vor allem der Bestandswahrung.

Nicht so Philippe Chevrier. Sein zweites Restaurant, das „Café de Peney“, hat er bereits 1998 akquiriert. Es befindet sich am rechten Rhoneufer, am Fuße der Gletschermoräne, auf der Châteauvieux thront. 2003 übernahm Chevrier, der im Dezember 50 Jahre alt wird, als drittes Lokal das Restaurant „Le Vallon“ in Conches; Nummer vier, „Le Relais de Chambésy“, folgte 2007 und Nummer fünf 2008, das „Café des Négociants“ im historischen Kern von Carouge. Auf Châteauvieux selbst produziert im „laboratoire“ im ersten Stock ein eigenes Team gut 200 Delikatessen wie Terrinen, Konfitüren, Schokoladen, die in der hauseigenen Epicerie (seit 2003) angeboten oder an Warenhäuser wie Globus und Manor verkauft werden.

Damit nicht genug. Der Appetit des „ogre de Satigny“, des „Menschenfressers“, sei unersättlich, gifteln scharfe Zungen. 2004 kaufte Chevrier zusammen mit Frédéric Condouret, mit dem er im Hotel „Beau Rivage“ in Genf die Kochlehre absolviert hatte,

den „Domaine de Chouilly“, ein Ökonomiegebäude mit ausladender Terrasse und traumhafter Aussicht oberhalb Satigny. Unter der Leitung von Condouret richtet „Philippe Chevrier – Le Traiteur SA“ an dieser exquisiten Lage Hochzeitsfeiern, Firmenessen oder Repräsentationsveranstaltungen für Uhrenfirmen aus, wird aber auch außer Haus aktiv: Am 9. Mai 2009, anlässlich der 450-Jahr-Feier des „Collège de Genève“, das der asketische Calvin gegründet hatte, bewirtete das Traiteur-Team 3700 Ehemalige mit Amuse-bouche, Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Von April bis Oktober betreut die Firma das historische Genferseeschiff „Savoie“ kulinarisch.

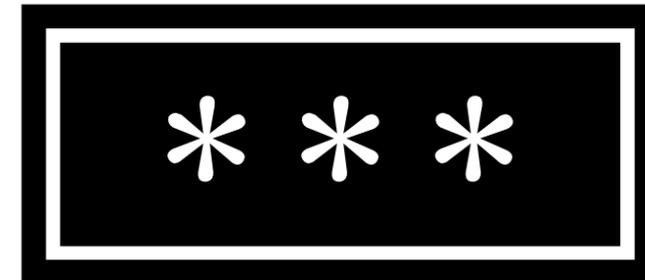
MACHT ZUSAMMEN: ein Restaurant „haut de gamme“ mit zwölf Hotelzimmern, vier Bistros, ein Schiff, zwei Traiteurbetriebe, ein Laden – und nicht zu vergessen: „Les vins de Philippe Chevrier“, ausgezeichnete Genfer Weine mit eigenem Etikett. Ein kleines Reich der Sinne.

Ein Imperium? „Nein“, schreibt der Genfer Autor Jean Lamotte („Genève gourmande“) im Buch „Philippe Chevrier – Histoires gourmandes“, „vielmehr eine Bewegung zugunsten der kulinarischen Kultur.“

Das ist einmalig in der Schweiz. Kein anderer Koch von ähnlichem



Xeriuscip elit loreetum ver si tatie coreet augait num il ing erillut atisit la corperostie vel dolor alit mmo doloreet utpat



Status hat bislang versucht, so viele Projekte auf einmal in Angriff zu nehmen. Vergleichbares kennt man aus Frankreich, vor allem von zwei legendären Dreisterneköchen: Alain Ducasse und sein Firmengeflecht in Paris, New York und Tokio sowie Joël Robuchon und seine Betriebe rund um den Globus.

Philippe Chevrier freilich hat nicht vor, die Welt zu erobern. Genf reicht ihm. Wie ein Feldherr hat er die Calvinstadt eingezirkelt, seine Betriebe liegen in beinahe regelmäßigen Abständen um deren Zentrum. Entsteht hier eine neue „Food Chain“? „Auf kei-

nen Fall“, hat der Meister gesagt, fast etwas erschrocken, „im ganzen Kanton gibt es etwa 3000 gastronomische Etablissements. Viele Wirte wollen aufgeben und verkaufen. Um viele Lokale ist es schade. Und ich habe gute Leute, die sich selbstständig machen wollen. So hat es angefangen. Aus Respekt vor den alten Bistros.“

HALB ZWÖLF, ich bin zu früh und vertrete mir an diesem frischen, klaren Morgen etwas die Füße. Nach zwei Ruhetagen ist das Haus jetzt wieder voller Leben. Ein Kellner schleppt Stühle aus dem Restaurant in den Hoteltrakt, ein

anderer trägt ein paar Bouquets weißer Rosen in den Speisesaal, ein dritter bügelt das feine Tuch auf einem Tisch.

Auf der angrenzenden Weide kauen vier schottische Hochlandrinder mit prachtvollen Hörnern das Heu, das sie von der Futterkrippe gezupft haben; unter ihren langen braunen Zotteln sind die Augen kaum zu erkennen. Die Tiere sind die Ruhe selbst, Philippe Chevrier und seine Frau Magali haben sie zur Hochzeit geschenkt bekommen.

Chevrier erscheint. Weiße Kochbluse, helle Hose, weiße gebügelte Schürze, Turnschuhe. Er

Chevrier will nicht die Welt erobern. Genf genügt ihm

beherrscht sofort das Entrée. Der Mann ist ein Hüne mit einer strahlenden Autorität, einer packenden Präsenz. Sein kahl geschorener Schädel glänzt wie ein polierter Fußball. In vielen Küchen trägt der Chef die höchste Toque, doch hier verzichtet der Patron auf die Kochmütze – von diesem Kopf fällt kein Haar in einen Topf.

„Venez“, sagt er mit einem breiten Lächeln, „kommen Sie, gehen

wir in die Küche.“ Dort herrscht schon seit dem Morgen Betrieb, ruhig, konzentriert. Eine großflächige Scheibe gestattet freie Sicht vom Entrée ins Herz des Hauses. Der Gast darf zuschauen, wie sich elf Mitarbeiter nicht in den Weg geraten, wie am „piano“, dem Herd- und Ofenkomplex, routiniert gearbeitet wird. Und der Chef kann sehen, wer sein Restaurant betritt. Zu verstecken hat er

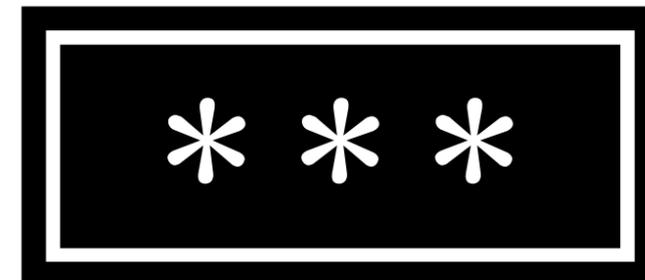
nichts. Außer Zahlen. Darüber mag er nicht reden.

Magali Chevrier tritt auf, großgewachsen, sportlich, gewinnend, „das Hirn des Unternehmens“, wie ihr Mann stolz versichert, vielleicht erzählt sie ein bisschen mehr. Falsch. Zahlen will auch sie nicht nennen. Warum eigentlich nicht? „Wir sind diskret. Ich frage Sie ja auch nicht nach Ihrem Salär.“ Diskretion ist der Grund, warum Magali Chevrier nicht mehr in Châteauevieux arbeitet, sondern zu Hause. „Dort sind unsere nächsten Projekte besser aufgehoben.“ Noch mehr? Ist der Appetit des „ogre de Satigny“ noch nicht gestillt? „So drei Projekte werden es schon noch sein“, sagt sie, „aber kaum mehr. Wenn wir jedes Restaurant testen würden, das uns angeboten wird, wären wir länger als eine Woche unterwegs.“

Dabei isst sie fürs Leben gern. „Ich esse alles außer Fastfood, und ich esse viel. Ich muss mich bewegen!“ Einen Teil ihrer Aufgaben hat Magali Chevrier abgegeben, Löhne, Administration, Personal, und hat jetzt mehr Zeit für Karate, Reiten, Laufen. Kinder hat das Paar keine. „Pas d'enfant, pas d'horaire, ich stehe früh auf und gehe spät ins Bett.“

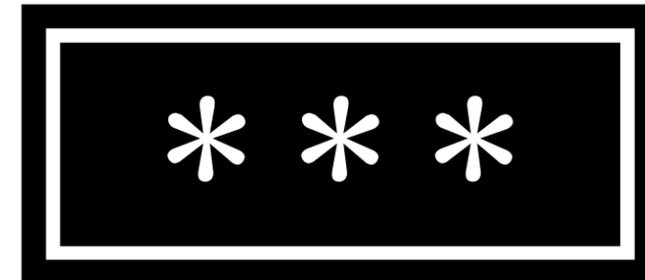
CHEVRIER PLATZIERT MICH an der „table d'hôte“ an der Wand zwischen kalter Küche und dem Durchgang zur Dessertküche. An diesem Tisch, andernorts „chef's table“ genannt, können vier Personen bequem speisen, man kann ihn reservieren, er ist fast ständig

Xeriuscip elit loreetum ver si tatue coreet augait num il ing erillut atisit la corperostie vel





Xeriuscip elit loreetum ver si tatue coreet augait num il ing erillut atisit la corperostie vel dolor alit mmo doloreet utpat



ausgebucht. Der Tisch ist edel eingedeckt, in einem gläsernen Behälter liegen die Köpfe weißer Rosen und violetter Orchideen. Ein Kellner schenkt Champagner ein, ein Koch pariert Froschschenkel.

Unerwartet zieht Trüffelduft durch den Raum. Der Händler, von dem Chevrier die edlen Knollen bezieht, ein kleiner, rundlicher Mann mit sorgenvoller Miene, hat auf der Ablage bei der automatischen Schiebetür eine Styroporschachtel geöffnet und eine schwarze Trüffel behutsam in die Hand genommen und angeschnitten. Mit dem Messerchen führt er einen Schnipsel zur

Nase und dann zum Mund. Chevrier hat sich dazugesellt, prüft ebenfalls die Qualität der schwarzen und weißen Trüffeln aus Italien. Der Franzose Damien Coche, sein Küchenchef, stellt eine Waage neben die Schachtel. Die beiden wählen aus, und Chevrier unterschreibt den Lieferschein.

„C'EST UNE FÊTE, LA CUISINE“, sagt der Patron, die Küche ist ein Fest, und beschwört die „convivialité“, die Gastlichkeit. Er schiebt die Brille auf die Stirn, schaut in die geschäftige Runde, lässt mir Amuse-bouches auftragen: Mousse aus Foie gras mit Quittenkom-

pott, dann Artischockencreme mit weißer Trüffel, gebratenen Kalbsmilken und Sablé mit altem Gruyère, schließlich Froschschenkel mit Knoblauch und getrockneten Tomaten.

„Grenouilles!“, schallt es durch die Küche, „oui, oui“, ruft der junge Koch links von meinem Tisch zurück und beginnt, die nächsten Froschbeine à la minute zuzubereiten. „Ich fühle mich wohl in der Familie“, erzählt Chevrier und wirft einen kurzen, konzentrierten Blick auf die Amuse-bouches vor mir. „Familie ist wichtig, die Feste im Kreis der Familie. Immer. Ich denke, dass dies



Amcore eros aliquam
augiam, vullaore
duismolensaim vel
inim zzril dīpsum do
commodo lestinisim
zzrit praessim ilit

ein wichtiger Grund war, Koch zu werden. Es war nicht bloß der gefüllte Teller, es war alles, was sich rund um den Tisch abspielte. Die Familienmitglieder, die stundenlang am Tisch sitzen blieben. Die Mittagessen, die bis sechs Uhr abends dauerten. Das liebte ich immer. Der Tisch ist das Band zwischen den Menschen.“ Er lächelt, „meine Mutter hat immer gesagt: ‚Man isst jeden Tag gut, und wenn etwas Geld übrig bleibt, geben wir’s für Ferien aus.‘“

AM ROCKZIPFEL DER MUTTER hat der kleine Philippe Geschmäcke und Gerüche der Küche kennengelernt. Aufgewachsen ist er in Aire, einem Quartier von Vernier. Der Vater Bankangestellter, zwei Brüder. Wer hat gekocht? „Die Frauen. Meine Mutter. Meine Großmutter. Meine Tante. Ihretwegen bin ich Koch geworden. Ich wollte wie sie werden, ich wollte ihnen zuschauen, diesen Frauen, die nicht nur exzellent gekocht, die auch die Familie versammelt und zusammengehalten haben. Und meine Freunde dazu. – Alors, bon appetit!“, sagt Chevrier, zieht die Brille auf die Nasenspitze herunter und schreitet zum Pass, wo der Service die fertigen Gerichte übernimmt.

Einer der Köche bringt mir Tatar von Langustinen aus Loctudy an Gelee aus ihren Panzern mit Kaviar und einem Toast mit



Amcore eros aliquam
augiam, vullaore
duismolensaim vel
inim zrril dipsum do
commodo lestinisim
zzrit praessim ilit



Amcore eros aliquam
augiam, vullaore
duismolensaim vel
inim zrril dipsum do
commodo lestinisim
zzrit praessim ilit

Gekocht haben die Frauen. Mutter, Großmutter, Tante

Algenbutter, und später reicht ein Kellner einen Teller mit Bretonischem Hummer „à la plancha“ und Risotto mit Alba-Trüffel. Es sind klassische Gerichte, zubereitet mit den feinsten Produkten, die ein anspruchsvoller Küchenchef erhalten kann. Damien Coche hat am Morgen jedes Tier, ob Fisch oder Hummer, Huhn oder Hase, persönlich beäugt, betastet und berochen.

„Zur Avantgarde gehört Chevrier nicht, er hat nie neue Tendenzen geprägt“, hat tags zuvor, bei einem Nachtessen im Restaurant Nummer drei, Le Vallon, Jean-Luc Ingold gesagt, Herausgeber des Gastroführers „le petit suisse à table“ und ehemaliger Verantwortlicher für den Gault-Millau Romandie, „seine Küche ist fein und großzügig, auch hat er ein Auge für gute Leute.“

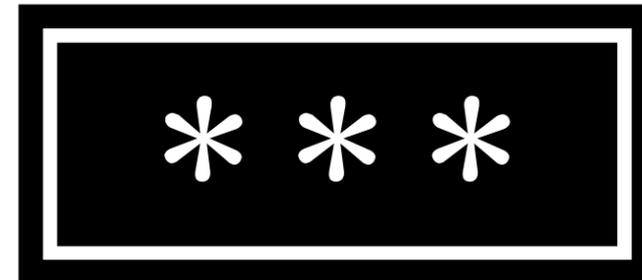
Xeriuscip elit loreetum ver si tatue coreet augait num il ing erillut atisit la corperostie vel



Und diese Leute versucht er zu halten, sie plaziert er in den „Filia- len“. So ist es bereits mit dem Café de Peney geschehen, wie Chevrier erklärt hat: „Die Methode ist immer dieselbe. Ein Verantwortlicher für die Küche und einer für den Saal arbeiten fünf Jahre lang mit mir zusammen, dann pachten und am Ende kaufen sie den Betrieb. Ich arbeite mit den Banken seit vielen Jahren. Sie kennen mich. Neue Leute aus der Gastronomie haben es nicht einfach, von den Banken Geld zu guten Bedingungen zu erhalten.“ Oft müssen sie 50 Prozent Eigenmittel oder noch mehr bringen, um ein Restaurant kaufen zu können.

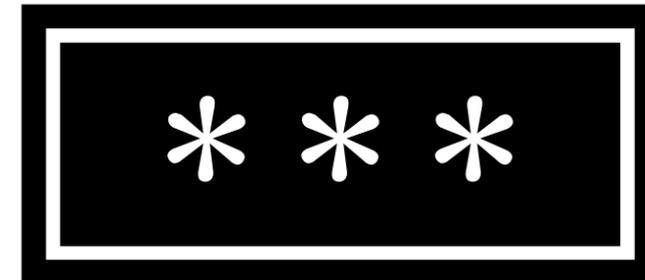
Und Ingold, auf das „System Chevrier“ angesprochen: „Ich kenne ihn seit 20 Jahren. Wenn er ein Restaurant übernimmt, führt er edlere Produkte ein und die Preise steigen leicht an. Das verändert die Kundschaft, zieht Leute mit mehr Einkommen an. Das Café de Peney hat er gerettet, das war vorher eine einfallslose Pizzeria, und jetzt wird eine feine Küche angeboten. Le Vallon dagegen lief vorher schon gut, es gab eine ausgezeichnete „cuisine canaille“, traditionelles Bistroessen; das lässt der Patron außer auf Châteaueux in all seinen Restaurants zubereiten, eben elaborierter.“

„Bei Chevrier herrscht immer gute Stimmung“, so Ingold, „bei Frédy Girardet trauten sich die Gäste erst kurz vor Mitternacht zu lachen. Chevrier macht das Kochen Spaß, das Geben, neue Restaurants. Er ist aber auch hart,





Xeriuscip elit loreetum ver si tatue coreet augait num il ing erillut atisit la corperostie vel dolor alit mmo doloreet utpat



beantwortet klare Fragen nach Zahlen mit warmer Luft, weicht aus, bleibt höflich und lustig.“

Das welsche „PME Magazine“ beziffert „le business modèle Chevrier“ auf mehr als 130 Beschäftigte, die einen geschätzten Jahresumsatz von 13 Millionen Franken erzielten. „Meiner Meinung nach zu wenig, wenn man noch Werbung und Consulting dazu nimmt“, so Ingold. „Er ist eine Macht, aber kein Bulldozer, er wirft keinen Schatten auf die anderen, er ist ein Unternehmer, hat Freude am Unternehmen, er zahlt seine Rechnungen und hat Erfolg.“

Vor allem auf Châteauevieux, dem Stammsitz des „System Chevrier“. Dort hält der Patron mittags und abends Position in der Küche. Er bestreitet natürlich nicht mehr einen fixen Posten, sondern greift dort ein, wo es nötig ist. „Ich gehe von Pfanne zu Pfanne und mache ein bisschen von allem. Ich reise durch die Küche.“ Am Ende wird's ein Sechzehnstundentag.

Jetzt steht er wieder neben mir und schaut amüsiert zu, wie ich mit weiten Augen den Hauptgang betrachte, den er selber zubereitet und gebracht hat, „la bécasse des bois au salsifis, le jus de cuisson ré-

duit et son rôti“, Waldschneepfe gebraten mit Schwarzwurzel und reduziertem Jus. Da liegt neben Brust und Schenkel freilich noch allerhand mehr auf dem Teller, ein Toast, bestrichen mit püriertem Schnepfendreck, und der Kopf, samt Schnabel säuberlich in zwei Hälften gesägt. „Ça se mange“, sagt Chevrier und zeigt mit dem Finger auf die dunkel gebratenen Halbkügelchen. Erfreulicherweise sind sie mit Foie-gras-Würfeln dekoriert, das veredelt den Geschmack und dämpft beim Zubeißen das Knistern des Knochens.

Mittwoch morgen, kurz nach neun. Der Wind aus dem Westen

hat nicht mehr so heftig zugeschlagen wie in der Nacht zuvor. Es ist kalt, Schnee ist gefallen. Im Café de Peney sitzen die ersten Gäste am runden Tisch, trinken Kaffee, später dann, gegen Mittag, die ersten Runden Apéro. Die Preise sind moderat, das Dezi Chasselas kostet 2.50 Franken, der Kaffee 3.40 an der Bar und 3.80 im Restaurant, dann mit Chocolat maison. Viele Gäste kommen aus der Umgebung, Bauern und Winzer, Arbeiter und Angestellte aus Industrie und Baugewerbe. „Die reklamieren, wenn der Chasselas

zehn Rappen teurer wird“, sagt Alain Gaudin, zusammen mit Dominique Laurencé Leiter des Lokals, „und gehen in ein anderes Bistro, wenn er dort zehn Rappen weniger kostet.“

DAS CAFÉ STRAHLT eine warme Ambience aus, Holz und der grün und gelb gekachelte Boden wirken provenzalisch. Chevrier hat hier selber Hand angelegt, „ich dekoriere fürs Leben gern“, und das mit Geschmack und einer Vorliebe für natürliche Materialien. Am Ende hat er 1,2 Millionen Franken in die

Verwandlung der Pizzeria in ein schmuckes Bistro investiert, das im Gault-Millau 2010 mit 14 Punkten bewertet wird.

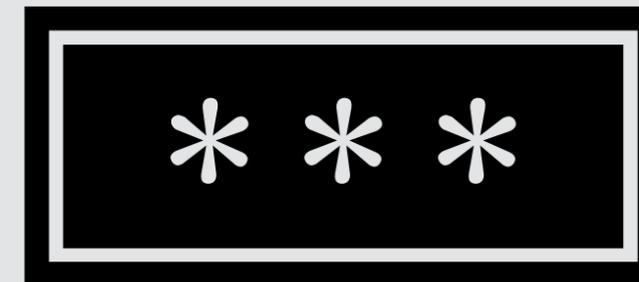
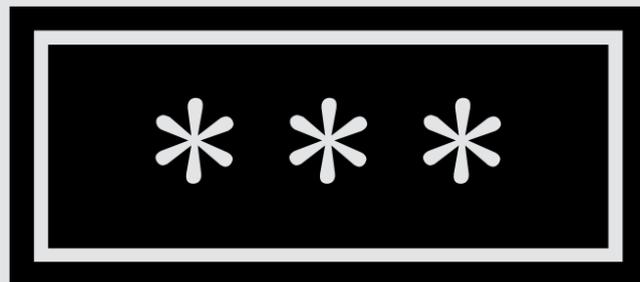
Der Anfang 1998 war nicht leicht, „die Leute haben die Küche von Châteauvieux zu Bistropreisen erwartet“, erzählt Alain Gaudin. Aber das Restaurant hat sich mit seinen saisonalen Gerichten rasch einen guten Namen geschaffen, es bietet zwar keine Menü-Kompositionen wie in Châteauvieux an, dafür wird die Karte häufiger gewechselt. Elementar sind gute, frische Pro-



Xeriuscip elit loreetum ver si tatue coreet augait num
il ing erillut atisit la corperostie vel dolor alit mmo

dukte, die jedes Restaurant selber kauft. Chevrier will keine Kette, sondern unabhängige Betriebe, die sich ihre Eigenständigkeit erwerben.

2012 SOLL DAS CAFÉ DE PENEY soweit sein, „si tout va bien“, erklärt Dominique Laurencé, der vorher Finanzchef auf Châteauvieux war. „Uns gehört dann alles außer den Mauern. Chevrier wird Hausbesitzer bleiben. Wir bezahlen Pacht, acht bis zwölf Prozent des Jahresumsatzes.“ Will heißen? „Zahlen kann ich keine nen-



Ein Bacchant. Kein Asket. Und die Kraft der fünf Sinne

nen.“ Teuer? „Teuer. Aber die Bedingungen sind korrekt. Ich kenne das Potential hier, sonst hätte ich sicher nicht unterschrieben. Ich habe mit Chevrier gearbeitet. Er ist ein guter Geschäftsmann und ein toller Koch.“ Außerdem kann das Café de Peney auf eine treue Stammkundschaft zählen – trotz der Auswirkungen der Finanzkrise, die eine Bankenstadt wie Genf nicht ver-

schont hat: „Der Cashflow ist etwas schwieriger geworden, die Löhne sind gestiegen, der Turnover ist geblieben.“

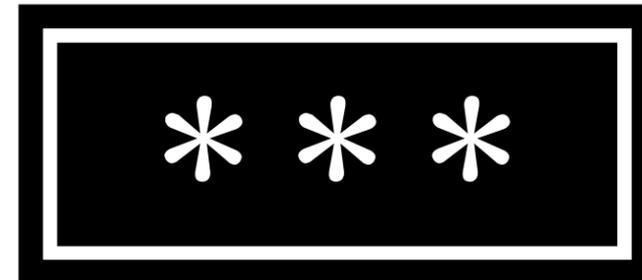
Solch Ungemach kann sein Vertrauen indessen kaum mindern, es fußt auf einem Patron, der sich nicht so schnell erschüttern lässt. Als im vergangenen Oktober sechs Vertreter der Gewerkschaft „Unia“ auf dem Parkplatz des Domaine de Châteauevieux versuchten, In-

formationen über den neuen Gesamtarbeitsvertrag zu verteilen, stürmte der Workaholic Chevrier aus dem Haus, verjagte die Gewerkschafter von seinem Grundstück und reichte Klage wegen Hausfriedensbruch ein. „Grand chef, petit patron“, monierte die Gewerkschaft in ihrem Magazin „Gauchebdo“.

EIN FEURIGES TEMPERAMENT passt zu diesem hedonistischen Mann, der mit Charme und Können seinen Gästen begegnet. In den bislang 22 Jahren auf Châteauevieux hat er einen eigenwilligen Stil aufgebaut, eine elegante Deftigkeit mit archaischen Tupfern, zu sehen beispielsweise an den Wildgeflügelrezepten im zweiten Châteauevieux-Kochbuch „Délices d'automne et d'hiver“. Er liebt das Ursprüngliche, was besonders im Herbst und im Winter auffällt, wenn er zur Jagtsaison Wild auf die Karte setzt.

Philippe Chevrier ist ein barocker Mensch, einer, der so gar nicht in eine Stadt passen will, die einst zu staubig-verbiesterter Frömmigkeit verdonnert worden war. In seinem Hang zu generöser Opulenz steckt die ganze Kraft der fünf Sinne. Und eine Lebensfreude, die Calvin von der Kanzel herab verflucht hätte. „Sie wirken nicht sehr protestantisch“, habe ich dem Meister einmal gesagt. „Kein Wunder. Ich bin Katholik“, hat Chevrier erwidert. Ein Bacchant. Kein Asket. Das alte Widerstandsnest auf der Moräne strotzt vor Leben. □

Xeriuscip elit loreetum ver si tatue coreet augait num il ing erillut atisit la corperostie vel





Xeriuscip elit lo-
reetum ver si tatue
coreet augait num
il ing erillut atisit
la corperostie vel

Chevriers Culinarium

RESTAURANTS

Domaine de Châteauevieux, Pe-
ney-Dessus, Satigny, Tel. 022 753
15 11; So/Mo geschlossen

L'Epicerie de Châteauevieux, Pe-
ney-Dessus, Satigny, Tel. 022 753
92 18; So/Mo geschlossen

Café de Peney, Route d'Aire-
la-Ville 130, Peney-Dessous,
Satigny, Tel. 022 753 17 55; keine
Ruhetage außer Weihnachten
und Neujahr

Restaurant Le Vallon, Route de
Florissant 182, Conches, Tel.
022 347 11 04; Sa/So geschlossen

Le Relais de Chambésy, Place de
Chambésy 8, Chambésy, Tel. 022
758 11 05; Sa/So geschlossen

Café des Négociants, Rue de la
Filature 29, Vieux-Carouge, Carou-
ge, Tel. 022 300 31 30; Sa/So ge-
schlossen

Domaine de Chouilly, Philippe
Chevrier – Le Traiteur SA, Route du
Crêt-de-Chouilly, Satigny, Tel. 022
753 93 43

Le Savoie, Compagnie Générale de
Navigation sur le Lac Léman;
Mittagsfahrten ca. 12 bis 14 Uhr,
Abendfahrten ca. 19 bis 22 Uhr;
Start und Ziel: Jardin Anglais,

Genf; Ende April bis Ende Oktober;
Reservierungen 0848 811 848 (Info-
line CGN)

www.chateauevieux.ch
www.negociants.ch
www.chevrier-traiteur.ch
www.savoie-philippe-chevrier.ch

KOCHBÜCHER

Philippe Chevrier, „Histoires
Gourmandes“, Editions Jouvence,
Genève 2004

Philippe Chevrier, „Délices
d'automne et d'hiver, Recettes de
Damien Cocheet son équipe“,
Editions Slatkine, Genève 2009

