

# market

LE MEDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

PATRIMOINE(S)  
LA SUISSE RÊVE DE DEVENIR  
LA FINTECH VALLEY

## FINANCE(S)

L'INDÉPENDANCE  
DES BANQUES  
CENTRALES

## INVESTIR

RETOUR SUR  
LES COMMODITIES

## PHOTOGRAPHIE(S)

AUTOUR  
DES RENCONTRES  
D'ARLES AVEC  
JOËL MEYEROWITZ

## INDEX

GASTRONOMIE :  
12 ACTEURS  
D'INFLUENCE

## MARCHÉ DE L'ART

ÉTATS-UNIS :  
POP ART OU  
ABSTRACTION ?

## INVITÉ

JEAN-MARC  
SABET

## GÉOPOLITIQUE(S)

# LES INGRÉDIENTS DE LA GUERRE D'APRÈS : LES MARINES DÉPLOYÉS EN SYRIE

15 CHF



# *GASTRONOMIE :*

# *12 ACTEURS*

# *D'INFLUENCE*

Propos recueillis par AMANDINE SASSO

Dossier coordonné par LOUIS-OLIVIER MAURY et ANNE-FRANÇOISE HULLIGER



Elena Budnikova

Colette disait : *« si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine. »* C'est l'une des questions que nous avons posées à ces magiciens du quotidien - des chefs cuisiniers d'excellence - dans ce 24<sup>e</sup> index influence de Market portant sur la gastronomie. Tous sans exception ont d'abord évoqué la passion, qualité indispensable pour exercer ce métier ô combien difficile, mais terriblement enrichissant. La cuisine est pleine d'amour, c'est la transfiguration d'un pur moment de bonheur, une parenthèse enchantée. Elle se veut également le miroir d'une société par lequel elle « traduit inconsciemment sa structure (...) et ses contradictions » selon Claude Lévi-Strauss. La cuisine dépeint donc aujourd'hui une société en pleine mutation, à l'image de

la starisation de jeunes chefs, propulsés sur le devant de la scène en un claquement de doigts, mais dont le succès est parfois fugace, et qui se révèle parfois être un miroir aux alouettes pour l'aspirant maître-queux ! La cuisine est aussi parfois cruelle, demandant au jeune apprenti de grandir trop vite et réclamant sa livre de chère, que tous ne sont pas prêts à donner. Pourtant, c'est un domaine dans lequel subsiste un peu de magie, fascinant pour beaucoup, auréolé de mystère, devant la dextérité dont font preuve ces grands chefs pour transformer un simple repas en moment d'exception. Laissons donc la parole à ces enchanteurs des sens, pour qu'ils évoquent avec nous leurs plats fétiches et leur vision de la gastronomie du futur...ces fidèles garants d'un patrimoine intemporel.

# Philippe Chevrier

## Chef et propriétaire du Domaine de Châteaueux

Philippe Chevrier débute son apprentissage en 1976, dans les cuisines du restaurant Le Chat Botté, à l'Hôtel Beau-Rivage de Genève. Ses études terminées, il est engagé comme commis pendant un an au restaurant L'Oasis à Mandelieu-la-Napoule, dans le sud de la France, sous l'égide du chef Louis Outier. Il se forme également en boulangerie et confiserie-pâtisserie entre 1982 et 1983. Une année plus tard, il passe un an comme cuisinier chez Frédy Girardet à l'Hôtel de Ville de Crissier. Par la suite, il devient sous-chef de cuisine au Restaurant le Patio à Genève, durant deux ans. Puis, il est engagé comme chef au Domaine de Châteaueux à Satigny, dont il devient propriétaire en 1989. Il obtient sa première étoile Michelin en 1991 et la seconde en 1994. Deux ans plus tard, il est fait Chevalier de l'ordre du Mérite agricole. Chef (entreprise) émérite, il ouvre le Café de Peney, reprend le restaurant Le Vallon à Conches et ouvre l'Épicerie de Châteaueux, toujours à Satigny. En 2005, il lance une gamme de produits en vente en grandes surfaces pour Delicatessa Globus et Manor Food, puis l'année suivante c'est une gamme de vins qui voit le jour, en coopération avec Nicolas Bonnet



Marc Nigghetto

influencer des périodes. Comparable à la peinture, on peut aussi parler de courants d'inspiration en cuisine.

Mon plat signature : le chausson aux truffes et foie gras. C'est un plat que j'adore proposer à mes clients depuis 32 ans. Il m'a été transmis par mon Chef d'apprentissage, Jean Boutiller, Meilleur Ouvrier de France en 1961.

Je crois plus au travail qu'au talent. Comme Jacques Brel le disait, « 10 % de talent, 90 % de travail », ou « 10 % d'inspiration, 90 % de transpiration ». Le talent ne suffit pas si l'on n'est pas travailleur ! Et plutôt que de métier, je parlerais de

passion. Confucius affirmait : « si tu fais un métier que tu aimes, alors tu ne travailleras plus jamais un seul jour de ta vie ». C'est ainsi que je conçois le métier de cuisinier...

J'aime bien cette citation de Colette, mais plutôt que de parler de sorcellerie, j'évoquerais la magie, l'imagination, l'inspiration, l'improvisation... La cuisine est vraiment le seul métier qui sollicite et peut émerveiller les 5 sens !

Quant à l'avenir de la cuisine, celle-ci évolue en permanence mais subit aussi des dérives. Les modes se font et se défont au détriment du respect et de la qualité initiale du produit. Je vois l'avenir plutôt autour d'une cuisine sans frontières, moins marquée par pays et plus universelle grâce à la facilité de l'approvisionnement et de la diversité des produits. \

**LA CUISINE EST VRAIMENT LE SEUL MÉTIER QUI SOLLICITE ET PUISSE ÉMERVEILLER LES 5 SENS !**

et la Cave de Genève, et il lance également des croisières gastronomiques sur le bateau « Le Savoie » en association avec la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman. En 2008, il crée Philippe Chevrier-Le Traiteur et reprend le Relais de Chambésy. Les années suivantes, il devient propriétaire du Café des Négociants, du Patio Rive Gauche, ouvre Denise's Art of Burger et du Bar-Grill chez Philippe. Cela fait aujourd'hui 42 ans qu'il œuvre dans le domaine de la gastronomie. « Selon moi « avoir de l'influence » se traduit par le fait d'avoir un style identifié qui plaît, un savoir-faire reconnu permettant de faire avancer la profession. La gastronomie est une forme d'art : les styles des chefs vont

**INVESTISSEZ DANS LE NOUVEAU MARKET.**  
LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH  
1 an/ 8 éditions pour 109 chf  
2 ans/ 16 éditions pour 188 chf

