

«Prendre ma retraite ne fait pas du tout partie de mes projets!»

Philippe Chevrier est à la tête du Domaine de Châteaueux depuis 1989. Entouré de son bras droit, le chef Damien Coche, et d'Esteban Valle, le responsable de salle, et passionnée par son métier, la célébrité genevoise prépare l'ouverture de son onzième restaurant.

Interview Caroline Goldschmid

Pouvez-vous nous décrire votre établissement?

PHILIPPE CHEVRIER: C'est une très belle maison! Cette vieille ferme vigneronne date de la fin du 16^e siècle. L'atmosphère y est très agréable et nous accordons une place capitale à l'accueil et au service, qui sont aussi importants que la cuisine, selon moi. Mais, chez nous, haute gastronomie ne rime en aucun cas avec ambiance pompeuse: la convivialité règne en maître. Aussi, nous ne suivons pas les modes; notre cuisine respecte le produit et c'est lui la star de la maison.

★ Domaine de Châteaueux

L'établissement de haute gastronomie se situe à l'entrée du vignoble du Mandement, sur une butte qui domine le Rhône, dans le canton de Genève. Doublement étoilé et affichant 19 points au Gault&Millau, le restaurant est actuellement ouvert le dimanche à midi et fermé le lundi et le mardi. Dès le 1^{er} septembre, l'établissement sera à nouveau fermé les dimanches et lundis. Cet été, Covid oblige, aucune fermeture annuelle n'est prévue.

Nombre de couverts: 40 à l'intérieur ou 40 en terrasse
L'hôtel comporte 12 chambres et une suite
Collaborateurs: 35, âgés de 30 ans en moyenne
www.chateaueux.ch



Enfin, j'ajouterais que nous changeons régulièrement de carte pour proposer une cuisine de saison, avec des produits du terroir et une mise en avant des vins genevois.

Faites-vous la comptabilité vous-même?

Oui, elle est traitée en interne. L'une de mes collaboratrices s'occupe de tout ce qui touche à la gestion du personnel. Nous nous faisons conseiller par GastroSocial dès que nous avons une question ou un doute sur quoique ce soit.

«Assurances sociales»: cela vous évoque-t-il quelque chose de positif ou est-ce un fardeau?

C'est évidemment un aspect important à prendre en compte dans la gestion globale. Les assurances sont importantes autant pour les employés, afin qu'ils sachent qu'ils sont bien assurés, que pour les patrons.

Visez-vous une retraite anticipée dans les Caraïbes ou comptez-vous continuer le plus longtemps possible?

Je pense que c'est un métier de passion. Un peintre arrêtera-t-il un jour de peindre? Je ne crois pas. Lorsqu'on est passionné et tant que le corps et l'esprit fonctionnent, le métier de chef de cuisine peut se pratiquer très longtemps. Au bout d'un certain nombre d'années, il faut peut-être le faire différemment. En ce qui me concerne, je prépare l'ouverture de mon onzième restaurant, prévue le 1^{er} septembre. Et ce nouveau challenge me passionne totalement! Donc, à l'aube de mes 60 ans, imaginer arrêter dans cinq ans ne fait pas du tout partie de mes projets.

Nous sortons lentement d'une crise sans précédent. Avez-vous perdu beaucoup de plumes?

En effet, nous traversons une étape très compliquée. Même sans crise, ce métier est très difficile et nous avons l'habitude de beaucoup travailler. Là, il va falloir continuer à s'engager sans compter dans les affaires, à être encore plus présents et au front. Il ne faut pas non plus peindre le diable sur la muraille, mais plutôt courber l'échine. La gestion se fait désormais au jour le jour et nous nous devons d'être très méticuleux et de ne rien laisser au hasard.

Justement, avez-vous des conseils à donner en matière d'épargne?

La grande majorité des restaurateurs travaillent à flux tendu et la marge bénéfici-



Philippe Chevrier fêtera ses 60 ans le 17 décembre prochain.

ciaire diminue au fil des ans. Epargner est donc devenu très difficile. Personnellement, j'essaie de suivre l'adage «qui paie ses dettes s'enrichit». Je conseillerais donc d'amortir ses dettes le plus possible, d'autant que nous sommes dans une période où l'argent ne coûte pas trop cher. Quoiqu'il en soit, tout passe par le travail et l'envie de réussir. En gastronomie, on a besoin de beaucoup de monde et tant la main d'œuvre que les produits coûtent cher. Il faut donc savoir extrêmement bien calculer et être très minutieux dans la façon de gérer son commerce, au franc près.

Infos – GastroSocial



GastroSocial est une assurance sociale dont le siège se situe à Aarau. L'entreprise se compose de deux entités: la Caisse de compensation GastroSocial (qui comprend l'AVS, l'AI, l'APG, l'AC et les caisses de compensations familiales), et la Caisse de pension GastroSocial. Quelque 20 000 entreprises comptant 170 000 assurés font confiance à GastroSocial. Taux de couverture: 114 % au 31.5.2020. Taux d'intérêt: 2,35 % (2019).