



Philippe Chevrier
Domaine de Châteauevieux

La meilleure table du canton mérite amplement son rang. La première pierre de «l'écosystème Philippe Chevrier» voit aujourd'hui encore le plus célèbre des gourmets genevois s'activer à chaque service. Exceptionnel de saveur, de justesse et de plaisir, le repas est orchestré depuis 25 ans par le chef Damien Coche. Directeur de salle, Esteban Valle frôle les 30 ans de maison, tout comme Thierry Jantet, autrefois chef sommelier, qui gère maintenant l'épicerie de Châteauevieux, prisée par les amateurs de vins rares. www.philippe-chevrier.com



Julien Poulain
Le Vallon

«Les clients demandent si nous avons une ou deux étoiles Michelin. Quand nous répondons que nous ne sommes pas étoilés, ils n'y croient pas», raconte Julien Poulain, chef du restaurant Le Vallon, à Conches, proche du centre de Genève. Cette véritable institution a été repensée il y a trois ans, lorsqu'elle a été reprise par le groupe m3, où officie Fabien Mène, meilleur sommelier de Suisse. Le cadre comme la carte mêlent désormais la tradition - quenelles et grenouilles - et la modernité. www.levallon.ch

Andres Arocena
La Micheline

Arocena fait beaucoup parler de lui depuis sa première étoile décrochée en automne 2022. Et ce n'est que le début! Inventive, colorée, délicate, mais pleine de caractère: sa cuisine est empreinte de ses origines espagnoles (basques, plus précisément). Une inspiration sans limites pour l'audacieux sommelier Steven Picton qui se fait un plaisir de dénicher des pépites ibériques, tout en gardant une alléchante sélection de vins genevois et suisses. À tester aussi, l'autre enseigne du chef située à quelques pas, le Gigi Cucina & Bar. www.lamicheline.ch



Boire et manger

Pour satisfaire autant les locaux que les hommes d'affaires venus du monde entier, Genève regorge de très belles tables, de spécialités internationales, mais aussi d'auberges traditionnelles.

Bons plans

Pour le cadre

Café de Peney

On se sent si bien dans ce café-restaurant aux airs d'ancienne brasserie parisienne! La terrasse complète parfaitement ce lieu de rendez-vous prisé.

La carte se concentre sur des plats généreux, typiques des bonnes auberges. Parmi les vins, des pépites genevoises, telles que des flacons du fameux et introuvable Nicolas Bonnet.

www.cafe-de-peney.ch

Pour les vins

Chez Philippe

Idéalement située au centre-ville, l'une des «autres» enseignes de Philippe Chevrier drague les viandards et les œnophiles 7/7 jours et à toute heure. Dans une ambiance de «grill-house» à la new-yorkaise, une réserve de vins vitrée met l'eau à la bouche. Des crus d'exception sont régulièrement servis au verre.

www.chezphilippe.ch

Pour la vue

Floris

Lors d'une escapade dans la magnifique et verte région «entre Arve et Lac», Le Floris propose une pause bienvenue avec une splendide vue sur le Léman.

La bonne idée: s'arrêter pour un menu du jour ou s'offrir un brunch le dimanche pour bien terminer son «wine weekend» gourmand. www.lefloris.com

Pour la découverte

Yeast

Avec son atmosphère bohème, Carrouge représente un passage obligé à Genève. Tout à fait dans son élément en ces lieux, Yeast fait parler de lui, de son chef Ludovico Rolandi et de sa carte de vins naturels, en accord avec les plats sans fioritures, mais à la créativité débordante. www.yeast.ch