



Café de Peney

BISTROT GOURMAND



LA PAUSE-DÉTENTE GASTRONOMIQUE À 20 MINUTES DE GENÈVE

LE CAFÉ DE PENEY EST UNE INSTITUTION POUR TOUS LES ÉPICURIENS QUI SOUHAITENT PROFITER DU CALME ET DE LA SÉRÉNITÉ DE LA CAMPAGNE GENEVOISE. DANS CE RESTAURANT DE SATIGNY, SE CÔTOIENT LES ENTREPRISES DE LA RÉGION ET LES FAMILLES QUI VIENNENT DÉGUSTER LA CARTE GOURMANDE ET SE DÉLECTER DE CRUS LOCAUX. OUVRONS LES PORTES DE CE CAFÉ HISTORIQUE.

Texte Constance Bonnay / Photos Franck Dursin/©imag-e-motion - Couverture : David Naldini

Dès que vous entrez dans le restaurant, vous êtes plongé dans une atmosphère authentique. Des meubles anciens à la vieille caisse enregistreuse, tout est soigneusement installé pour rappeler que le Café du Pont de Peney, son nom d'origine, a beau avoir plus de 100 ans, il a traversé le 20^{ème} siècle en restant fidèle à sa raison d'être : un café convivial au cœur de la campagne genevoise. Un café rural, d'abord, qui accueillait les habitants de Satigny, devenu ensuite, à son acquisition par le Chef Philippe Chevrier en 1998, le bistrot gourmand prisé de tous les Genevois.

Quand Charly Torres, ami personnel et admirateur de Philippe Chevrier, reprend le Café de Peney il y a 7 ans, il garde l'esprit de la maison. La cuisine de

bistrot gourmande et raffinée de Yannick Geoffroy et l'accueil chaleureux de Sylvain Costes et son équipe, permettent à chacun de trouver ce qu'il est venu chercher : un instant hors du temps. Le cadre est magnifique, le restaurant mythique, et le jardin apaisant.

Côté carte, les variations saisonnières du Chef donnent l'eau à la bouche ; on apprécie cet hiver les saveurs délicates des joues de cochon confites puis, plus tard dans l'année, des cuisses de grenouilles à l'ail doux. Le Café de Peney se prévaut du label GRTA, Genève Région - Terre Avenir, qui garantit aux consommateurs des produits locaux (légumes, volailles, fromages) et transformés selon des critères de qualité élevés. La cave est également majoritairement constituée de vins genevois. Les amateurs s'en réjouissent.

Alexandra Carugati (exploitante) orchestre le bon déroulement des opérations en coulisse et met un point d'honneur à perpétuer la tradition conviviale de cette institution.

Cette année le restaurant gourmand fête son 25^{ème} anniversaire, plusieurs animations y seront dédiées. Le café de Peney a encore de longues années devant lui.

Réservations au +41 22 753 17 53 ou par mail : reservation@cafe-de-peney.ch
Ouvert 7j/7 - Parking à 50 m



Sylvain Costes, Alexandra Carugati et Yannick Geoffroy.

GOURMET BISTRO

THE GASTRONOMIC BREAK 20 MINUTES FROM GENEVA

THE CAFÉ DE PENEY IS AN INSTITUTION FOR ALL EPICUREANS WHO WISH TO ENJOY THE CALM AND SERENITY OF THE GENEVA COUNTRYSIDE. IN THIS RESTAURANT IN SATIGNY, LOCAL COMPANIES AND FAMILIES COME TO TASTE THE GOURMET MENU AND ENJOY LOCAL WINES. LET'S OPEN THE DOORS OF THIS HISTORIC CAFÉ.

As soon as you enter the restaurant, you are immersed in an authentic atmosphere. From the antique furniture to the old cash register, everything is carefully set up to remind you that the Café du Pont de Peney, its original name, may be over 100 years old, but it has survived the 20th century by remaining true to its raison d'être: a friendly café in the heart of the Geneva countryside. A rural café, at first, which welcomed the inhabitants of Satigny, then, when Chef Philippe Chevrier acquired it in 1998, it became a gourmet bistro appreciated by all Genevans.

When Charly Torres, a personal friend and admirer of Philippe Chevrier, took over the Café de Peney 7 years ago, he preserved the spirit of the house. The gourmet and refined bistro cuisine of Yannick Geoffroy and the warm welcome of Sylvain Costes and his team, allow everyone to find what they came

for: a moment out of time. The setting is magnificent, the restaurant mythical, and the garden soothing.

As for the menu, the Chef's seasonal variations make your mouth water; this winter you will appreciate the delicate flavours of the confit pig's cheeks and later in the year, frogs' legs with sweet garlic. The Café de Peney boasts the GRTA label, Genève Région - Terre Avenir, which guarantees consumers local products (vegetables, poultry, and cheese) processed according to high quality standards. The cellar is also mainly composed of Geneva wines. Well appreciated by wine lovers.

Alexandra Carugati (operator) orchestrates the smooth running of operations behind the scenes and makes it a point of honour to perpetuate the convivial tradition of this institution.

This year the gourmet restaurant is celebrating its 25th anniversary, and several events will be dedicated to it. The Café de Peney still has many years ahead of it.

Réservations on +41 22 753 17 53 or by mail : reservation@cafe-de-peney.ch
Open 7 days a week - Parking at 50 m



CAFE DE PENEY

130, route d'Aire-La-Ville
1242 Satigny
www.cafe-de-peney.ch