

# F.P.JOURNE Le Restaurant



スイス、ジュネーブ - 2023年11月1日 - ジュネーブ、ローヌ通り49番地に、シェフのドミニク・ゴートィエとフランソワ・ポール・ジュルヌという2人の美食家たちの出会いから生まれた「F.P. JOURNE レストラン」が11月1日にオープンしました。これによりジュネーブの至宝とも言うべきビストロの新たな1ページが始まります。お互いへの強い信頼と共通のビジョンに根ざした彼らのパートナーシップは、ジュネーブおよび国際的なシーンで著名な人々が集ったこの場所に新たな息吹を注ぎ込みました。

F.P.JOURNEレストランは、1912年に創業され高級飲食店として名を馳せたブラッスリー「ラ・バイエルン」の魅力を最大限に生かしながら、F.P.ジュルヌの世界観を感じて頂けるよう造られました。当時、このレストランは、国際連盟の著名人も頻繁に訪れ、世界中から多くの閣僚、国家元首、ジャーナリストが連日この場所に集いました。1942年以来、店内装飾は変わっていません。2012年には木工品から家具に至るまで詳細に分類され、ジュネーブの歴史遺産として今日まで大切に守られてきました。

この素晴らしい結び付きを生んだのは、お互いの職業への敬意とそれを育む熱意によって築かれました。強い意志を持つ2人の男性が、それぞれの情熱と歩んできた道程を通して互いに共鳴しながらこれから始まる新たな旅を創り上げていこうとしているのです。このレストランは、訪れるゲストそれぞれがホストのような気持ちで、エレガントな中にもリラックスした雰囲気になれる空間を目指しています。

装飾を担当したフランソワ・ポール・ジュルヌは、このレストランに時計学の強いアイデンティティを与えたいと考えていました。壁にはムーブメントの展開図を描いたポスターが飾られ、テーブルにはヨスト・ビュルギやクリスティアン・ホイヘンスなどの著名な時計職人の名前が付けられました。また、いくつかのメニューにはF.P.ジュルヌの代表的なモデルの名前が付けられています。カトラリーもこの世界観からインスピレーションを得ています。レストランの中央を飾る天文時計は17世紀初頭に製作され「Giovanni Bruggell Venetia」の署名が刻まれています。これが装飾の最後の仕上げとも言うべき素晴らしい作品です。

キッチンには常に卓越した技術を持つシェフのドミニク・ゴートィエがいます。彼は14歳で調理見習いを始め、その後、めきめきと頭角を現し、複数のフランクフルトのレストランのレベルを更に上げていきました。そして、彼はスイスにおいても遺憾なくその実力を発揮して、美食の頂点を極め、顧客からの賞賛と信頼を集めました。ジュネーブの「Le Chat-Botté」で30年間勤務した後、彼は自分自身を改革するという大胆な選択をしました。



彼の作る料理は、地中海料理と定義されており、スパイスや柑橘類の香りが南国のリゾートを思い出させます。自身もグルメで優れた才能を持つ彼の料理は、古典的な料理芸術の規範に新しいニュアンスをもたらしました。長年にわたり、彼はピエール・ガレーの野菜、ナン・ダヴリルの鶏肉、メニエのパスカル・アンド・フィリップ・デビオール牛肉、ニール・ロダンの柑橘類など、傑出した地元の食材に焦点を当てながら、それらを生産する最高の生産者との特別な関係を築いてきました。メニューには、スキャンピのカダイフ包み、トリュフ添えウサギのラビオリなどのシェフの特製料理、テイスティングメニュー、ユニークな美食体験のための厳選された高級ワインが含まれています。

この冒険のもう一つの柱は、「F.P. JOURNE レストラン」のチームです。ドミニク・ゴーティエのアシスタントであるモルガンヌ・クエティーノ・ドゥメイの協力とレストランマネージャーであるパスカル・ブローのリーダーシップのもと、それぞれがここで起こる魔法にかけられたような素敵な時間に貢献しています。シェフのマキシム・ミューレマンとテオ・セザリーニは、ソムリエのボグダン・タンドと共に15人の情熱的な人物からなる特別チームを完成させました。

#### **F.P.JOURNE レストラン**

Rue du Rhône 49, 1204 ジュネーブ

電話: +41 22 320 49 49

[contact@fpjourne-le-restaurant.ch](mailto:contact@fpjourne-le-restaurant.ch)

[fpjourne-le-restaurant.ch](http://fpjourne-le-restaurant.ch)

*営業時間のご案内*

*月曜～木曜ランチ及びディナー 金曜ランチのみ*