

F.P.JOURNE Le Restaurant



瑞士日内瓦 - 2023 年 11 月 1 日 - 随着 F.P. Journe 餐厅 (F.P. Journe Le Restaurant) 的开业，为这家位于日内瓦 49 Rue du Rhône 的餐饮瑰宝展开了新篇章。F.P. Journe 餐厅的诞生源于大厨 Dominique Gauthier 和制表大师 François-Paul Journe 这两位美食家的相遇，他们彼此惺惺相惜，互相信任，并拥有共同的愿景，决意携手为这个曾经款待过当地和国际重要人物的地方写下新的一页。

那里原本是著名的 La Bavaria 餐厅，始建于 1912 年，是当时国际联盟的知名人士间的热门餐厅，为来自世界各地的国家元首、公使和记者提供精致餐饮体验。餐厅的装潢自 1942 年以来一直没有改变，它更在 2012 年被评定为历史古迹，从餐厅建筑的木构件到内里的每件家具，对日内瓦来说都有着重要的价值。

大厨 Dominique Gauthier 和制表大师 François-Paul Journe 对自身专业领域及作品都有着非凡的热忱，在各自的人生旅途中凭着坚定的意志克服过无数困难及挑战，使他们在对方身上找到了共鸣，为这次合作奠定了稳固的基石。这家餐厅旨在成为一个欢聚的场所，让每位客人都感觉宾至如归，在既优雅又轻松的氛围中享用美酒佳肴。

François-Paul Journe 负责餐厅的装饰设计，赋予了餐厅强烈的钟表特色。墙上挂满了描绘机芯结构的海报，餐桌以 Jost Bürgi 或 Christiaan Huygens 等著名制表师的名字命名，一些菜肴名称更参考了品牌的腕表型号，就连采用的餐具也是从钟表世界汲取灵感。餐厅中央有一座由 Giovanni Bruggi Venetia 制作、来自 17 世纪早期的天文钟，为餐厅的装潢增添了点睛之笔。

Dominique Gauthier 则掌管厨房的大小事务，他厨艺精湛，早于 14 岁便开始学徒生涯，并在法国顶级餐厅的行列中一路打拼，步步晋升。他凭借不过于矫饰的菜式赢得了顾客的赞誉和忠诚，达至瑞士料理的顶峰。Dominique Gauthier 在日内瓦的 Le Chat-Botté 服务了三十年后，作出了这次重塑自我的大胆决定。



Dominique Gauthier的料理为地中海风格，菜式中充满着会令人想起泰国旅游的柑橘类水果和香料。他以丰富美味的菜肴为传统烹饪艺术带来微细的变化。多年来他与当地的食材供应商建立了良好的关系，精选优质的特色食材入馔，例如来自Pierre Gallay 的蔬菜、来自Nant d'Avril 的家禽、来自位于梅涅的Pascal and Philippe Desbiolles 的牛肉以及来自Niels Rodin 的柑橘类水果。餐厅的菜单包括主厨的招牌菜式卡达耶夫海螯虾及松露野兔馄饨、品尝菜单以及精选佳酿，为顾客呈献无与伦比的美饌享受。

餐厅的另一重要支柱是F.P. Journe 餐厅团队。在Dominique Gauthier 的助手Morgane Quéteineau-Demay 的帮助及在餐厅经理Pascal Brault的领导下，每个人都积极为餐厅作出贡献。加上厨师Maxime Mühlemann 和 Théo Cesarini，以及首席侍酒师 Bogdan Tand 等，这个由15 位充满热情的人士组成的团队，将为顾客带来独一无二的餐饮体验。

F.P. Journe 餐厅

49 Rue du Rhône, 1204 日内瓦

电话: +41 22 320 49 49

contact@fpjourne-le-restaurant.ch

fpjourne-le-restaurant.ch

周一至周四供应午餐和晚餐

周五仅供应午餐