

# F.P.JOURNE Le Restaurant



Genève, Suisse - 1<sup>er</sup> novembre 2023 - Au 49 Rue du Rhône s'ouvre un nouveau chapitre de l'histoire d'un joyau bistrotier genevois avec l'ouverture de « F.P.Journe Le Restaurant », né de la rencontre entre deux épicuriens : le chef Dominique Gauthier et François-Paul Journe. Leur association, ancrée dans une confiance mutuelle et une vision commune, écrit une nouvelle page de ce lieu qui a vu défiler les grands noms de la scène locale et internationale.

Cette adresse, institution du bien manger et bien boire, débute en 1912 avec la célèbre brasserie « La Bavaria », fréquentée par les grands de la Société des Nations. Ministres, chefs d'État et journalistes du monde entier se réunissaient autour de ses tables. Depuis 1942, le décor n'a pas changé et perdure. En 2012, il est classé, des boiseries au mobilier, et devient patrimoine de tous les Genevois.

La pierre angulaire de cette union trouve sa résonance dans le parcours respectif de ces deux hommes à la personnalité forte, forgé par le travail et l'amour de leur profession. Ce restaurant se veut lieu de convivialité, où chaque convive devient hôte, plongé dans une atmosphère à la fois élégante et décontractée.

À la décoration, François-Paul Journe, qui a souhaité donner à l'établissement une forte identité horlogère. Les murs sont habillés d'affiches représentant des dessins techniques de mouvements, les tables sont baptisées du nom d'horlogers célèbres, tel que Jost Bürgi ou Christiaan Huygens, et les menus font référence à des modèles de la marque. Même la coutellerie s'inspire de cet univers. Trônant au centre du restaurant, une horloge astronomique datant du début du 17<sup>e</sup> siècle, signée « Giovanni Brugell Venetia », vient parfaire les derniers détails du décor.

Aux fourneaux, Dominique Gauthier, chef émérite. Il débute son apprentissage à 14 ans, et gravit les échelons au sein de grandes tables françaises. Il accède aux sommets de la gastronomie suisse, sans prétention, récoltant les éloges et la fidélité de sa clientèle. Après trois décennies au service du Chat-Botté, restaurant de l'Hôtel Beau-Rivage à Genève, il fait le choix audacieux de se réinventer.



Sa cuisine se définit comme méditerranéenne, aux éclats d'épices et d'agrumes rappelant ses voyages en Thaïlande. Gourmands et généreux, ses mets donnent de nouvelles nuances aux codes classiques de l'art culinaire. Au fil des années, il a développé des relations privilégiées avec les meilleurs producteurs locaux, mettant en avant les aliments d'exception de la région : les légumes de Pierre Gallay, les volailles du Nant d'Avril, le bœuf de Pascal et Philippe Desbiolles à Meinier, ou encore les agrumes de Niels Rodin. La carte présente des plats signatures du chef - scampis en kadaïf, ravioles de lièvres aux truffes - un menu dégustation, ainsi qu'une sélection de grands vins pour une expérience gastronomique unique.

Autre pilier de cette aventure, l'équipe de « F.P.Journe Le Restaurant ». Avec Morgane Quétineau-Demay, assistante de Dominique Gauthier, et sous la houlette bienveillante de Pascal Brault, directeur de salle, chacun contribue à la magie qui opère ici. Les chefs Maxime Mühlemann et Théo Cesarini, aux côtés du chef sommelier Bogdan Tand, complètent une brigade de quinze personnes passionnées.

**F.P.Journe Le Restaurant**  
Rue du Rhône 49, 1204 Genève  
T: +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)

*Ouvert du lundi au jeudi, aux heures du déjeuner  
et du dîner, et le vendredi, à midi uniquement.*