

# F.P.JOURNE Le Restaurant



瑞士日內瓦 - 2023 年 11 月 1 日 - 隨著 F.P. Journe 餐廳 (F.P. Journe Le Restaurant) 的開業，為這家位於日內瓦 49 Rue du Rhône 的餐飲瑰寶展開了新篇章。F.P. Journe 餐廳的誕生源於大廚 Dominique Gauthier 和製表大師 François-Paul Journe 這兩位美食家的相遇，他們彼此惺惺相惜，互相信任，並擁有共同的願景，決意攜手為這個曾經款待過當地和國際重要人物的地方寫下新的一頁。

那裡原本是著名的 La Bavaria 餐廳，始建於 1912 年，是當時國際聯盟的知名人士間的熱門餐廳，為來自世界各地的國家元首、公使和記者提供精緻餐飲體驗。餐廳的裝潢自 1942 年以來一直沒有改變，它更在 2012 年被評定為歷史古蹟，從餐廳建築的木構件到內裡的每件家具，對日內瓦來說都有著重要的價值。

大廚 Dominique Gauthier 和製表大師 François-Paul Journe 對自身專業領域及作品都有著非凡的熱忱，在各自的人生旅途中憑著堅定的意志克服過無數困難及挑戰，使他們在對方身上找到了共鳴，為這次合作奠定了穩固的基石。這家餐廳旨在成為一個歡聚的場所，讓每位客人都感覺賓至如歸，在既優雅又輕鬆的氛圍中享用美酒佳餚。

François-Paul Journe 負責餐廳的裝飾設計，賦予了餐廳強烈的鐘表特色。牆上掛滿了描繪機芯結構的海報，餐桌以 Jost Bürgi 或 Christiaan Huygens 等著名製表師的名字命名，一些菜餚名稱更參考了品牌的腕表型號，就連採用的餐具也是從鐘表世界汲取靈感。餐廳中央有一座由 Giovanni Bruggi Venetia 製作、來自 17 世紀早期的天文鐘，為餐廳的裝潢增添了點睛之筆。

Dominique Gauthier 則掌管廚房的大小事務，他廚藝精湛，早於 14 歲便開始學徒生涯，並在法國頂級餐廳的行列中一路打拼，步步晉升。他憑藉不過於矯飾的菜式贏得了顧客的讚譽和忠誠，達至瑞士料理的頂峰。Dominique Gauthier 在日內瓦的 Le Chat-Botté 服務了三十年後，作出了這次重塑自我的大膽決定。



Dominique Gauthier的料理為地中海風格，菜式中充滿著會令人想起泰國旅游的柑橘類水果和香料。他以豐富美味的菜餚為傳統烹飪藝術帶來微細的變化。多年來他與當地的食材供應商建立了良好的關係，精選優質的特色食材入饌，例如來自Pierre Gallay 的蔬菜、來自Nant d'Avril 的家禽、來自位於梅涅的Pascal and Philippe Desbiolles 的牛肉以及來自Niels Rodin 的柑橘類水果。餐廳的菜單包括主廚的招牌菜式卡達耶夫海螯蝦及松露野兔餛飩、品嚐菜單以及精選佳釀，為顧客呈獻無與倫比的美饌享受。

餐廳的另一重要支柱是F.P. Journe 餐廳團隊。在Dominique Gauthier 的助手Morgane Quéteineau-Demay 的幫助及在餐廳經理Pascal Brault的領導下，每個人都積極為餐廳作出貢獻。加上廚師Maxime Mühlemann 和 Théo Cesarini, 以及首席侍酒師 Bogdan Tand 等，這個由15 位充滿熱情的人士組成的團隊，將為顧客帶來獨一無二的餐飲體驗。

#### **F.P. Journe 餐廳**

Rue du Rhône 49, 1204 日內瓦

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)

*週一至週四供應午餐和晚餐*

*週五僅供應午餐*