

## Ресторан, где все по часам | Un restaurant où tout est à l'heure

Auteur: Надежда Сикорская, [Женева](#), 03.11.2023.



Франсуа-Поль Журн и Доминик Готье перед своим новым детищем Photo © F.P.Journe

1 ноября 2023 года в Женеве произошло важное гастрономическое событие: знаменитый часовщик Франсуа-Поль Журн открыл ресторан. Редактор Нашей Газеты побывала на пред-премьерном обеде.

Un important événement gastronomique a eu lieu à Genève le 1 novembre 2023. Le célèbre horloger François-Paul Journe a ouvert son restaurant. La rédactrice de Nasha Gazeta a assisté à l'avant-première.

## Un restaurant où tout est à l'heure

Адрес 49 Rue du Rhône известен всем женеvским гурманам еще с 1912 года, когда в стенах старинного здания открылось бистро «La Bavaria». Оно сразу полюбилось всем высокопоставленным чиновникам Лиги Наций, регулярно приходившим сюда и приглашавшим глав государств, видных дипломатов и журналистов, чьим мнением они дорожили. Отделка ресторана не менялась с 1942 года, а в 2012-м он был внесен, со всеми потрохами, то есть от деревянных панелей на стенах до мебели, в список женеvского наследия.

Так что не удивительно, что именно это место выбрал для собственного ресторана давний партнер Нашей Газеты Франсуа-Поль Журн, эпикуреец и меценат, разнообразные проекты которого мы регулярно и с удовольствием освещаем. Зачем часовщику, в очередь на творения которого смиренно становятся на годы вперед коллекционеры всего мира, ресторан? За тем же, что и вип-персонам прошлого века: чтобы было, где вкусно поесть самому и куда пригласить друзей.

Тонкий ценитель старины и традиций и при этом неутомимый новатор, Франсуа-Поль Журн придал новому ресторану присущий ему самому элегантно-расслабленный вид. Сохранив неприкосновенную деревянную обшивку стен, он украсил их на часовую тему, а именно афишами с изображениями технических рисунков механизмов его собственных моделей. Каждому столику также присвоено имя одного из выдающихся часовых мастеров прошлого, от швейцарца Йоста Бюрги (1552-1632), первым добавившего в часы с часовой и минутной стрелками еще и секундную, до голландца Христиана Гюйгенса (1629-1695), изобретшего первую практически применимую модель часов с маятником. Обратите внимание на приборы и внимательно рассмотрите разные изображенные на них винтики и колесики из волшебной шкатулки часовщика. Над всем этим великолепием царят достойные места в музее великолепные астрономические часы, созданные в начале 17 века венецианским мастером Джованни Бругеллем.

Но, в конце концов, люди ходят в ресторан не только и не столько для того, чтобы любоваться интерьером. Не беспокойтесь, качества еды тоже гарантировано.

Если «La Bavaria» была известна как бистро, то новое заведение, «F.P.Journe Le Restaurant», наверняка прославится как законодатель высокой кухни. И не потому, что Франсуа-Поль так привередлив в еде – просто в «соучастники» проекта он пригласил не просто повара, а знаменитого шефа Доминика Готье, принесшего ресторану «Chat botté» в женеvском отеле Beau-Rivage его первую единственную мишленовскую звезду и 18 из 20 возможных баллов по оценке GaultMillau.

С маэстро Готье мы знакомы давно, еще с 2014 года, когда вместе с ним летали над Женевой в самолете, дегустируя [меню](#), созданное им для пассажиров первого класса авиакомпании SWISS. Покончив с приятными воспоминаниями, мы все же поинтересовались у маэстро, не обидно ли ему бросить «звездный» ресторан с устоявшейся репутацией и окунуться во что-то совершенно новое? «Не обидно! – не задумываясь, ответил Доминик Готье. – В лице Франсуа-Поля Журна я нашел настоящего единомышленника и очень рад сменить и обстановку, и суть, перейдя от высокой французской кухни к более интернациональному меню, средиземноморскому с налетом любимого мною Таиланда. Да и приятно кормить людей не только по вечерам, но и днем».

Чем же кормят? Вот меню инаугурационного обеда, на который была приглашена автор этих строк. Судите сами: для пробуждения аппетита – равиоли с зайчатинной с кремом из каштанов и белого трюфеля, далее лосось из Граубюндена, приготовленный в соли, с китайской икрой Gold Imperial и юдзу или/и лобстер из Бретани, с императорским карри с тайским базиликом, после чего – нежнейшая, просто тающая во рту курочка, начиненная трюфелем, на этот раз черным. Ну и на десерт нечто невозможно-шоколадное. Одним словом, объедение.

Заметим, что порции вполне нормальные, не так, как бывает в некоторых шикарных ресторанах – не понимаешь, что съел. Все продукты поставляют лучшие местные производители, с которыми Доминика Готье связывают многолетние профессиональные отношения, плавно перешедшие в дружеские. А если конкретно, то овощи от Пьера Галле, птица от Nant d'Avril, говядина от Паскаля и Филиппа Дезбиоль, цитрусовые от Нильса Родена.

Если слюнки уже текут, то срочно [заказывайте столик](#). Обратите внимание, ресторан открыт на обед и ужин с понедельника по четверг, в пятницу только на обед, а в выходные закрыт. Доживете до понедельника?

[Женева](#)



[Надежда Сикорская](#)

Nadia Sikorsky

Rédactrice, NashaGazeta.ch

Статьи по теме

[Мишленовские звезды или спокойная жизнь?](#)

[SWISS – Между небом и землей, или «Кот в сапогах» на борту самолета](#)

[«Кот в сапогах» сменил сапоги](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/restoran-gde-vse-po-chasam>