

Chef genevois couronné

Une étoile pour Dominique Gauthier, au F.P. Journe

C'est ce que l'on peut appeler une consécration express: moins d'un an après l'ouverture du restaurant F.P. Journe, à la rue du Rhône à Genève, son chef, le célèbre cuisinier Dominique Gauthier, vient de recevoir une étoile au guide Michelin. Rencontre.

Il a déjà un long parcours ponctué de prestigieuses récompenses: élu par le guide Gault et Millau cuisinier romand de l'année en 2005, puis cuisinier suisse de l'année en 2009, Dominique Gauthier a fait pendant plus de vingt ans le bonheur du restaurant Le Chat botté, à l'hôtel Beau-Rivage, à Genève. A 58 ans, il ressentait pourtant l'envie de relever un nouveau défi, d'où sa décision de changer d'auberge, si l'on ose dire, en septembre 2023. Mais pour aller où? Et pour faire quoi de différent? «Je n'avais pas une idée très claire, explique Dominique Gauthier, j'étais assez ouvert. Je pensais à reprendre un restaurant, c'était assez vague dans ma tête. J'ai eu la chance de rencontrer alors, par un ami commun, le grand horloger François-Paul Journe. On s'est rendu compte qu'on avait le même rêve de créer un restaurant. On a formé tout de suite un binôme dynamique et on a décidé de se lancer!».

Etablissement chargé d'histoire

Le lieu choisi? Un établissement au passé prestigieux, mais à la vie devenue mouvementée et compliquée, comme l'illustrent ses changements de noms successifs. «Le restaurant est un joyau qui fait partie de l'identité de la ville, il est très connu des Genevois. C'était d'abord la brasserie Bavaria, fréquentée dans les années 30 par les diplomates de la Société des Nations. Le restaurant s'est appelé ensuite le Relais de l'entrecôte, puis 49 rue du Rhône, puis Marjolaine... Il était fermé depuis cinq ans et il fallait lui redonner tout son lustre et créer l'atmosphère douce et accueillante que l'on voulait. Nous avons passé six mois en réflexion et en travaux». Problème: le restaurant a été classé en 2012 et il était impossible de toucher au



François-Paul Journe et Dominique Gauthier.

décor: tout devait être conservé tel quel, dans un strict et obsessionnel respect du passé, aussi bien les grandes boiseries et les hauts plafonds que les tables, les chaises et les miroirs. Artistes l'un et l'autre, l'un en cuisine et l'autre dans son atelier d'horloger, Dominique Gauthier et François-Paul Journe ont pourtant réussi à surfer sur ces interdits et à apporter de petites touches qui renouvellent le lieu, à commencer par de nouveaux plateaux de tables ou une texture des nappes. Ils ont surtout pris une décision audacieuse qui a tout modifié: réduire de moitié le nombre

de places, passant de 100 à 50 couverts seulement, ce qui crée un sentiment d'espace et de bien-être.

Le charme discret de la haute horlogerie

Seul et unique restaurant à porter le nom d'un maître de la haute horlogerie, le F.P. Journe affiche aussi, sur ses murs, de grands tableaux avec les dessins et les esquisses des modèles imaginés par l'horloger, avec leurs savants mécanismes et leurs subtils composants. Une manière de passer

F. P. JOURNE



Scampis en kadaïf.

F. P. JOURNE



Ravioles de lièvre à la truffe.

de l'autre côté du miroir et de ressentir la beauté de ces créations d'exception, l'extrême pureté et l'élégance de leurs lignes. Une manière aussi de se laisser aller, un bref instant, au doux sentiment du temps qui passe agréablement, autour d'un bon repas. Autre note horlogère, une armoire présente des pièces originales et des croquis sortis tout droit de l'atelier.

Très heureux de sa première étoile au Michelin, Dominique Gauthier y voit la

reconnaissance du travail de toute son équipe, qui compte une quinzaine de personnes. Il y voit aussi un encouragement à poursuivre son objectif quotidien: faire plaisir à ses clients, aussi bien par l'accueil que par la qualité de ses mets. Il a fait le choix d'une carte resserrée qui propose notamment un menu entrée-plat-dessert à 65 francs, qui change toutes les semaines. Les fidèles du Chef, qui le suivent souvent depuis plus de vingt ans, retrou-

veront évidemment ses plats signatures, par exemple les grenouilles de Vallorbe en tempura, épinard et mousse de lait d'ail; la sole de l'île d'Yeu, artichauts et truffes; le bœuf de Simmental au poivre voatsiperifery (le meilleur du monde dit-on, venant de Madagascar où voatsiperifery veut dire «fruit qui fait disparaître les blessures»), et échalotes grillées... ■

ROBERT HABEL

Chauffage au sol inefficace : NOUS AVONS LA SOLUTION !!

Il était une fois, le chauffage au sol...

Tout d'abord, il faut savoir que dès la première minute de mise en eau du système, le phénomène de corrosion s'amorce et forme des oxydes de fer (boue). Après plusieurs années, cette dernière s'accumule ce qui provoque des dysfonctionnements de votre réseau de chauffage. De plus, les installations posées depuis les années 1970 sont généralement constituées de plastique (PER: polyéthylène réticulé) dont les stabilisateurs s'évaporent avec le temps, ce qui fragilise l'étanchéité du circuit.

Résultat: un embouage, qui peut provoquer une baisse de chauffage à certains endroits, un système de serpentins fragilisé pouvant aboutir à des perforations.

Le problème

- > Le chauffage au sol a de la peine à chauffer.
- > La puissance thermique diminue.
- > La pression dans le système de chauffage chute.

NOUS AVONS LA SOLUTION !

1. Nettoyage par sablage mécanique et évacuation de la boue et de la rouille par aspirateur.
2. Injection de résine par compresseur.
3. Séchage et remise en eau des serpentins.

NOTRE PROCÉDÉ

- 1 > Après démontage des bouches, nous installons un compresseur spécial affilé à un aspirateur à la sortie de chaque bouche.
- 2 > Nous injectons du sable à haute pression, qui enlève la boue et désincruste les serpentins.
- 3 > Les déchets et poussières sont dirigés vers l'aspirateur, puis nos techniciens constatent le parfait nettoyage.
- 4 > Un enduit (résine époxy) est injecté sur les parois internes des serpentins, afin de remplir les porosités et rendre la bouche étanche à l'oxygène.
- 5 > Après 48 heures de séchage, la remise en eau peut être effectuée.

LES AVANTAGES

- > Rapide et économique.
- > Non invasif / inutile de casser chapes et carrelage.
- > Respectueux de l'environnement (déchets recyclés).

L'ANALYSE

Par laboratoire mobile, notre équipe analyse la teneur en oxygène de l'eau et PH circulant dans les serpentins qui, si la valeur est trop élevée, est signe de fragilisation.

CONTACTEZ-NOUS !

Si vous pensez que votre système de chauffage nécessite une intervention, n'hésitez pas à nous contacter. Ne soyez pas les acteurs passifs et payants de votre système de chauffage, agissez et réalisez ainsi des économies à terme.

SoluTubes[®]
SA
Assainissement de chauffage au sol

1227 CAROUGE 1470 ESTAVAYER-LE-LAC 1036 SULLENS 1895 VIONNAZ
Rue J-Girard 24 Ch. des Tenevières 19 Ch. du Verger 2 Av. du Léman 8
T 022 368 30 04 T 026 664 00 04 T 021 731 17 21 T 027 281 30 04
F 022 368 30 07 F 026 664 00 07 F 021 731 50 91 F 027 281 30 07

info@solutubes.ch • www.solutubes.ch

Merci de me contacter pour :

- > une analyse de la teneur en oxygène CHF 390.-
- > un devis gratuit et sans engagement
- > d'autres informations

Coupon à retourner à :

SoluTubes SA
ch. du Verger 2
1036 Sullens

Mes coordonnées :

Nom Prénom
Adresse, NPA, Localité
Tél. E-Mail