



COUP DE FOOD

TABLE DÉLECTABLE

PAR MINA SIDI ALI

Ce ne sont pas les pépites culinaires qui manquent à Genève. Mais il y a en une qu'on avait jalousement et secrètement gardée pour nous, de peur de ne plus trouver de place à notre estomac régulièrement en émoi: l'Aparté. Cette adresse d'initlés dotée que d'une douzaine de couverts détonne sur la rue de Lausanne! Le chef Armel Bedouet vient en personne raconter ses plats et les servir! Aussi discret qu'humble, ce dernier y dévoile une cuisine bistronomique, sacrée galaxie de textures et de goûts aux assiettes aussi gourmandes que graphiques. Ici exit l'addition salé comme la mer, le Gault & Millau en sus de lui avoir attribué 17 points sur 20, décrit sa table comme celle offrant «le meilleur rapport-qualité prix du centre de Genève »! Précise dans la saveur, cinglante à chaque bouchée, sa cuisine nous a séduite. Close-up sur un véritable esthète du goût.

On y accède par l'hôtel Royal sur la rue de Lausanne ou par le restaurant le Bistro puis tout au fond de ce dernier on y découvre l'Aparté, de la taille d'un mouchoir de poche flanqué d'une douzaine de couverts dans un écrin intimiste au design contemporain. Le menu carte blanche nous fait de l'oeil. Composé de 5 services, difficile d'y résister au prix affiché: 85 CHF. Le succès de la formule rend hommage à Armel Bedouet, chef aussi humble que talentueux. Ce dernier a posé ses couteaux au Royal Manotel en 2008 et y a depuis ancré son identité culinaire, très influencée par les produits de la mer de sa Bretagne natale.



Le chef Armel Bedouet,

Ebloui par cet univers de précision et d'exigence, c'est à 7 ans qu'Armel Bedouet découvre sa vocation et qu'il veut devenir cuisinier. Il débute à 9 ans dans les cuisines du restaurant de son père. Puis il débute un apprentissage à 15 auprès de Patrice Caillot. S'ensuivront une expérience aux côtés des meilleurs: Denis Lecadre (2 étoiles Michelin) au Château de Lognonne, Jacques Lameloise à la Maison Lameloise en Bourgogne (3 étoiles) et Dominique Gauthier (1 étoile) au Chat Botté.

Ouverte à l'envie, fermée à l'ennui sa cuisine se distingue par des cuissons parfaites, une extraordinaire harmonie de goûts et une mise en valeur de produits soigneusement sélectionnés. Comment résister à un menu composé entre autres de Langoustines en deux façons, ravioles de charterelles, pamplemousse, Saumon Isigny, gambero rosso, caviar Asetra, ou d'un Saint-pierre de Roscoff confit

lentement, chips de tapioca, épinards? Une cuisine sans fausse note qui dans nos esprits raisonne des semaines après l'avoir dégustée. On aurait personnellement bien décerné une étoile à Armel Bedouet depuis le temps!

L'Aparté

41 Rue de Lausanne
1201 Genève
Tél. 022 906 14 14

www.hotelroyalgeneva