

## Chef Armel Bedouet

# EN APARTÉ

Le chef étoilé Armel Bedouet retrouve la cuisine de son restaurant l'Aparté. Hymne gourmand alliant sa Bretagne natale et la Romandie locale.



**Son écrin culinaire étoilé est à son image tout autant que sa cuisine: discrète, humble et incisive.** LDD

**C'**est bien connu, Armel Bedouet ne tient pas en place; que ce soit debout derrière ses fourneaux à superviser l'exécution minutieuse de ses dernières créations, assis à son bureau à rédiger ses futurs menus saisonniers entre deux services ou en salle à réciter sa partition gastronomique devant ses clients. Difficile d'apprivoiser ce cuisinier au caractère bien trempé et à la sensibilité à fleur de peau. Animé par la passion et quotidiennement sous pression, il n'envisage pas de vivre son métier différemment. Son écrin culinaire étoilé L'Aparté est à son image tout autant que sa cuisine: discrète, humble et incisive. C'est au sein de l'hôtel Royal, rue de Lausanne, à Genève, que ce joyau gastronomique n'en finit pas de ravir les gourmands de passage.

### Absence des réseaux

A contre-courant de ce qui se fait actuellement en matière de communication, ce restaurant n'a pas de visibilité sur les médias sociaux. Pas surprenant lorsque l'on connaît le cuisinier qui préfère se concentrer sur les juxtapositions de saveurs inédites, de textures et de cuissons. Difficile donc de ne pas succomber

aux charmes de sa noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc (une crue, une cuite), son voile de radis blanc, chou-fleur, encre de seiche et graines de chia. Une entrée en matière qui confirme dès la première bouchée que l'on se trouve dans une maison de qualité, certes (trop) à l'abri des regards, tenue par un perfectionniste acharné.

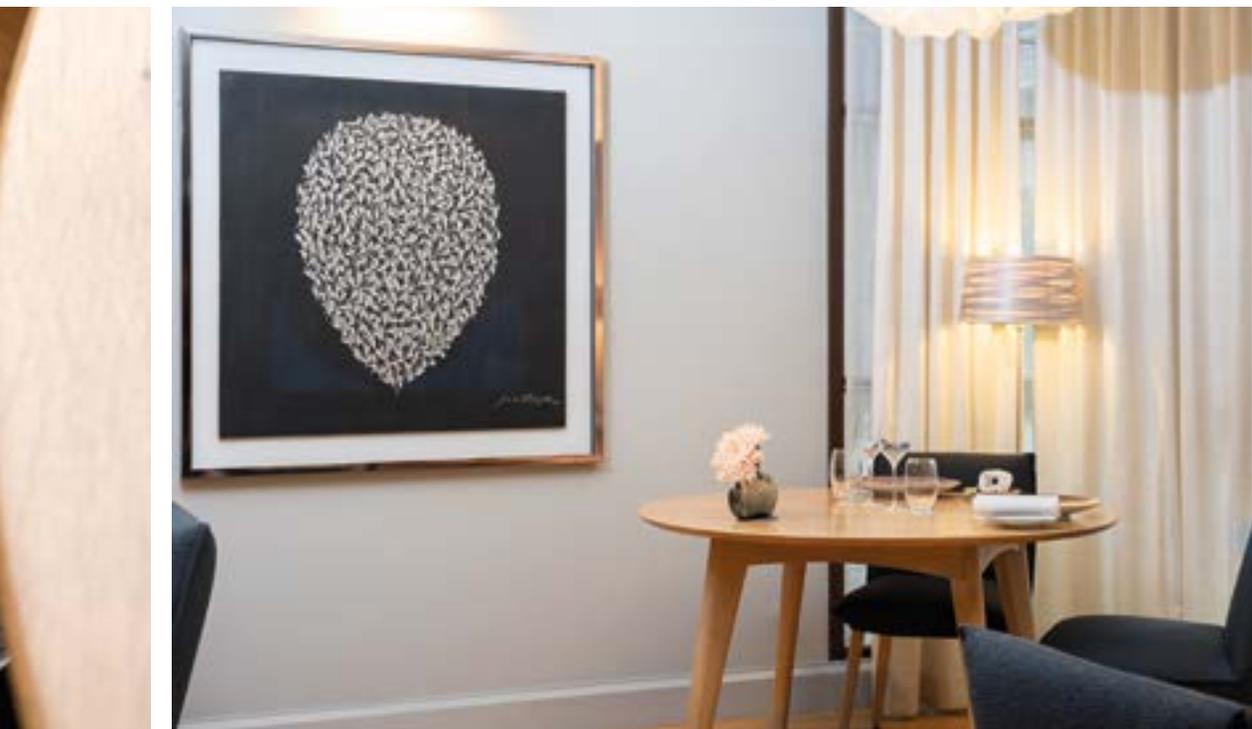
L'Aparté porte finalement bien son nom! Ce restaurant élégant qui, mériterait une lumière à peine plus tamisée et le retrait de la bande son plutôt inadaptée, accueille une petite vingtaine de couverts en toute intimité. Souhait impératif du chef Armel Bedouet qui apporte une personnalisation extrême à son art culinaire, la discrétion et l'amour du travail bien fait. Sans faire de distinction entre les tables et les clients, il prend lui-même la peine de venir en salle présenter chaque séquence de son menu. Un rapprochement plaisant entre deux univers communément opposés, celui de la cuisine et celui de la salle.

### Echange culinaire

La langoustine cuite en vapeur douce accompagnée de son jus de coquillages relevé avec du safran cultivé à Meinier et escorté par des cèpes rôtis en est l'il-

*Le chef prend lui-même la peine de venir en salle présenter chaque séquence de son menu*





lustration. Un terre-mer de toute beauté qui confirme la finesse culinaire et l'élégance créative du chef! L'échange se poursuit avec le homard bleu de Bretagne, dont la cuisson quand sa chair se raidit atteint la perfection, accompagné d'une divine émulsion crémeuse de crustacés (à saucer avec du pain), ravioles de homard et pommes de terre agria rôties. Pièce maîtresse du chef, le talentueux sommelier Geoffrey Prellwitz qui jongle avec les élixirs d'une carte des vins qui demanderait à être légèrement étoffée.

Alors que le canard colvert, ses betteraves chiogga multicolores et ses radis bière grillés viennent sceller un moment gastronomique de haut vol, le dessert autour du chocolat et opaline entre dans les rangs du classicisme. L'échange instauré par Armel Bedouet rapproche et détonne dans un environnement gastronomique où les chefs sont plutôt en quête d'aventures à mille lieues de leurs fourneaux. Quel plaisir de voir un tel engagement qui instaure une relation de confiance bienveillante! Ce petit temple dédié à la cuisine inspire un sentiment réconfortant et facilite le lâcher prise. Il ne reste plus qu'à se laisser séduire!

**Edouard Amoiel**