

«L'Aparté» dévoile son nouvel univers

«L'Aparté» d'Armel Bedouet, distingué par 1 Etoile Michelin et un 17/20 au Gault et Millau, a lui aussi rouvert ses portes après une rénovation complète de ses espaces, dans le respect du concept originel et de l'esprit du Chef, privilégiant une cuisine de partage et d'émotion. Cette évolution préserve l'atmosphère conviviale, intimiste et élégante qui contribue à la renommée de l'établissement.

Avec désormais 24 couverts, le restaurant conserve son ambiance feutrée, s'affirmant comme une destination culinaire raffinée, mariant excellence gastronomique et service personnalisé. Si l'agrandissement permet de répondre à une attente maintes fois exprimée, l'approche demeure intacte: ici, la cuisine est un dialogue entre le Chef et ses hôtes, une conversation culinaire qui se dévoile au fil des plats, mettant en valeur la passion et le savoir-faire de toute l'équipe au parcours étoilé.

«Nous visons l'excellence en sélectionnant les meilleurs produits, tout en maintenant un haut niveau d'exigence où chaque détail est pensé pour offrir une expérience singulière, authentique et profondément personnelle. Il s'agit d'un travail d'équipe, dont la complémentarité des talents permet d'évoluer en parfaite harmonie», tient à relever le Chef Armel Bedouet.

«L'Aparté»: un lieu à part

Conjuguant matériaux nobles et design contemporain, le nouvel écrin préserve l'atmosphère chaleureuse et conviviale qui en fait sa signature. L'ajout de neuf couverts permet de répondre aux attentes des gourmets, d'explorer l'univers culinaire du Chef sans sacrifier le confort, ni l'approche personnalisée.

Parmi les nouveautés, une grande table commune conduit les clients vers une nouvelle expérience propice aux rencontres, au partage, aux échanges ou à la confidentialité. Cette majestueuse et belle table en chêne, rassemblant jusqu'à 10 hôtes, est coiffée d'un lustre magistral en cristal et porcelaine de Limoges, spécialement designé.

Une cuisine élégante et émotive

Entre les mains expertes d'Armel Bedouet, chaque ingrédient devient porteur d'une histoire intime. Les menus, renouvelés au



Ambiance classe.

rythme des saisons, sont conçus comme des parcours sensoriels. Ils évoquent à la fois les paysages brumeux des marais salants et la robustesse des terres genevoises, mettant à l'honneur les produits régionaux et de petits producteurs, avec une attention particulière aux poissons, hommage aux racines bretonnes du Chef.

Simple et authentiques, les plats sont le reflet d'une technique impeccable, enrichie d'une créativité toujours renouvelée. Chaque création culinaire, qui se décline en trois à huit actes, témoigne d'une vision de partage et d'émotion, où la terre et la mer se rencontrent pour créer des moments inoubliables. Cette renaissance de «L'Aparté» est une célébration de l'art gastronomique, sublimé par des accords parfaits entre mets et vins, et constitue le tremplin d'une imagination sans cesse en ébullition.

Les gourmets sont invités à se laisser surprendre le temps d'un aparté repensé, à l'image d'Armel Bedouet, où tous les sens sont flattés dans un décor contemporain et cosmopolite, aux couleurs épicées et à

l'ambiance apaisante. Entrez dans ce lieu à part, et laissez-vous emporter par la magie d'une cuisine qui parle directement au cœur! ■

FRANÇOIS BERSET

L'Aparté, du lundi au vendredi (midi et soir),
Hotel Royal, rue de Lausanne 43, 1201 Genève
Tel : +41 (0) 22 906 14 60.

Armel Bedouet



Le Chef Armel Bedouet a quitté sa Bretagne natale, animé par la passion pour une cuisine authentique. Après avoir développé son talent dans plusieurs établissements prestigieux en France, dont Jacques Lameoise, 3 Etoiles Michelin, noté 18 sur 20 par le guide Gault et Millau, il rejoint Genève et la brigade de Dominique Gauthier du Chat Botté en 2001, 1 Etoile Michelin et 18/20 au Gault et Millau. Depuis 2008, il dirige les cuisines des restaurants de l'Hôtel Royal du Groupe Manotel, dont l'Aparté, gratifié d'un 17/20 au Gault et Millau et d'1 Etoile Michelin. A noter que pour l'édition 2019 du Gault et Millau, il a reçu la distinction de «Chef promu de l'année».

Rappelons que Manotel est le premier groupe hôtelier indépendant du canton de Genève, doté de 6 hôtels de 3 et 4 étoiles, avec une capacité de 610 chambres. La société emploie quelque 270 employés.