

Un déjeuner à l'Aparté... en toute intimité avec le Chef Armel Bedouet

Le nom du restaurant gastronomique de l'hôtel Royal, situé au cœur de Genève, évoque déjà une parenthèse heureuse, une invitation à la douceur et aux plaisirs. Le lieu confirme cette première intuition. Le décor met en valeur un mobilier contemporain aux lignes épurés. Le choix de matériaux nobles et les tons naturels renvoient toute la beauté de la simplicité.

On entre à l'Aparté avec une sensation familière de bien-être, un peu comme si l'on retrouvait son cocon, à la différence que le Chef lui-même vient à notre rencontre pour nous offrir un accueil personnalisé et nous proposer un menu selon nos goûts. Les mets varient en fonction des saisons. Le Chef aspire à trouver les meilleurs produits auprès des producteurs locaux et régionaux. Il affectionne particulièrement les poissons; quoi de plus naturel pour un Breton ?

Le jour de notre venue, une sélection de plats «entre-saison» nous est proposée: nous sommes fin septembre et les créations automnales seront dressées courant octobre. On se laisse facilement tenter par un «Plaisir Gourmand» qui débute sur un crémeux marron, foie gras, sucre muscovado, en guise de mise en bouche. Dans le creux de cette petite cuillère, un concentré de saveurs aux parfums de terre et sous-bois, au velouté délicat, invite à poursuivre la découverte. La Féra du lac Léman, gelée de tomates vertes, concombres au vinaigre de riz, cresson et verveine, distille

Le Chef Armel Bedouet, Delphine Lugin et
le Maître d'hôtel Sommelier Geoffrey Prellwit.



Langoustines raidies, en tartare, escargots de mer.

de subtiles saveurs et un bouquet de fraîcheur. Pour suivre, les langoustines raidies, en tartare, escargots de mer, apportent des notes plus prononcées. Puis le Saint-Pierre de Bretagne en aiguillette, confit lentement, tapioca et sarrasin, offre une transition douce et équilibrée en bouche laissant place enfin au travers de porc de Jussy confit, glacé au miel. Excellent! Enfin, une nage de coin, figues de la Drome, glace vanille Bourbon, ouvre sur la dernière note sucrée et fruitée d'un parfait pistache, framboise, sorbet framboise.

Pour accompagner ces mets, le Maître d'hôtel Sommelier, Geoffrey Prellwitz, met en avant les crus genevois et romands: une Cuvée 102 du Domaine Damien Mermoud, un Garanoir de chez Sophie Dugerdil à Dardagny et un Coteaux du Layon Passerillé de la Famille Desveaux. Seule exception, certes française, un Crozes-Hermitage, Maxime Graillot à Pont de l'Isère. Le choix de l'eau n'est pas anodin, l'Aparté ainsi que les établissements du Groupe Manotel font confiance aux eaux minérales Valser, plate ou pétillante, les eaux Valser s'accordent parfaitement avec les mets raffinés ainsi que les vins. Issue des montagnes des Grisons, elle est la première eau minérale suisse sans impact sur l'environnement.

On referme la parenthèse les yeux brillants de plaisir, une émotion partagée avec le Chef Armel pour qui le bonheur des convives et leur reconnaissance donnent raison à sa passion. Un beau moment de partage, un ravissement gustatif, le guide rouge ne s'est pas trompé en accordant au Chef Armel Bedouet une étoile en début d'année.

DELPHINE LUGRIN

.....
www.hotelroyalgeneva.com/fr/restaurants-bar/laparte/

Photos © DL