



Online-Ausgabe

Market  
1227 Carouge  
022/ 301 59 12  
www.market.ch

Genre de média: Internet  
Type de média: Presse spécialisée

Page Visits: 11'000

[Lire en ligne](#)

N° de thème: 571.212  
N° d'abonnement: 1083336

Partager sur Facebook Twitter cet article

## L ' Aparté : un nouvel univers intimiste où le Chef Armel Bedouet exprime sa passion

02.11.2016 - 00:38

Le talentueux chef Armel Bedouet se propose d ' aller à la rencontre de ses convives en exprimant ses coups de cœur. Dans une ambiance intimiste et une décoration épurée qui succède au Duo côté resto, noté 15 sur 20 par le guide Gault & Millau, L ' Aparté s ' adresse à une douzaine de clients privilégiés par service.

« Lorsque mes clients se rendent au restaurant, ils recherchent davantage qu ' un plat ; ils veulent vivre une expérience, note le Chef Armel Bedouet . Je souhaite les recevoir personnellement et partager ma passion avec eux. »

L ' Aparté est le successeur de la partie gastronomique du Duo, devenu l ' une des tables reconnues de Genève. « Soucieux d ' aller au - delà des attentes et de nous renouveler sans cesse, nous avons créé un univers à part, où nos clients peuvent interagir avec le Chef et en savoir davantage sur le produit qui est au cœur de l ' assiette, explique André Cheminade, directeur de l ' hôtel Royal Manotel . L ' Aparté, comme son nom l ' indique, invite à un dialogue avec le Chef. »

Une rencontre passionnelle avec l ' artisan

L ' Aparté se veut un lieu « à part » , un moment suspendu, une relation privilégiée. La décoration minimaliste met en valeur les matériaux naturels et les couleurs d ' origine : coton, lin, bois. C ' est dans cette ambiance intime que le Chef accueille personnellement ses convives et partage sa créativité du moment. « La simplicité est le maître - mot , note Armel Bedouet. J ' accueille mes hôtes, les accompagne dans leur choix selon leurs goûts, mes inspirations et la saison. »

Armel Bedouet cherche les meilleurs produits tout en privilégiant la saisonnalité, la régionalité et les petits producteurs, que ce soit pour les viandes, les légumes ou les poissons. Fidèle à ce qui fait son succès, le Chef propose des plats épurés et magnifiés par une sélection des meilleurs épices, sels, poivres ou piments. « Mes hôtes se voient invités à un voyage gustatif personnalisé. »

En primeur, quelques - unes des spécialités :

Bonite crue, consommé bouillant de crevettes, légumes de saison Bar de ligne breton, poulette de couteaux de mer, caviar d ' Aquitaine, ciboulette Côte de chevreuil de chasse autrichienne, poêlée au « voasiperifery » Figue noire en rosace, sorbet framboise