



Armel Bedouet propose un Aparté avec ses clients. Bonheur assuré

Hôtel Royal

Le nouveau concept de restauration, à la rue de Lausanne, place le chef au cœur de l'expérience

Pas évident de trouver un concept de restauration original! A Genève, les hôtels cherchent régulièrement une idée pour se démarquer de leurs concurrents et pour séduire (aussi) la clientèle locale. A l'Hôtel Royal, on a opté pour l'expérience unique. La rencontre avec un chef talentueux. Ce moment particulier que l'on partage avec ses proches. C'est pour quoi ce lieu a été baptisé L'Aparté...

«En théâtre, l'aparté est un instant particulier où l'artiste engage un dialogue qui sort du temps, un moment privilégié avec les spectateurs», explique Paul Muller, président du Groupe Manotel. Huit ans après l'arrivée d'Armel Bedouet derrière les fourneaux - couronnée par une note de 15/20 au *Gault&Millau* - le Royal a décidé de remettre en question ses acquis et de «placer le chef au centre de l'expérience». Dans un décor sobre, où les matériaux naturels sont mis en valeur, le chef breton



Le chef Armel Bedouet et Paul Muller, président du Groupe Manotel dans le nouveau décor de L'Aparté. LAURENT GUIRAUD

peut laisser libre cours à sa créativité. L'homme aime les défis. Imaginer un menu éphémère au gré des saisons et des arrivages ne lui fait pas peur. «Un jour, un de mes fournisseurs m'a proposé un rouget de Vendée de ligne, c'est tellement rare que j'ai sauté sur l'occasion pour lui en commander quatre pièces», souffle-t-il.

Hier à midi, Armel Bedouet a

ainsi concocté une déclinaison de cinq plats autour du homard. «Cela me rappelle mon apprentissage en Bretagne, sourit-il. J'avais des copains pêcheurs et j'allais les aider à relever les casiers...» A chaque plat, il est venu parler du produit, dévoiler ses petits secrets de fabrication et partager sa passion pour la gastronomie. Un vrai bonheur! **J-D.S.**