



La pause de midi A L'Aparté

Avec L'Aparté, le groupe hôtelier Manotel ouvre le dialogue entre les amateurs gastronomes et le chef Armel Bedouet. «Un aparté, au théâtre, c'est l'instant où le comédien s'adresse directement au public et quitte le carcan imposé par son texte, explique Paul E. Muller, directeur général de Manotel. L'objectif de ce lieu est donc de créer une relation privilégiée entre les clients et le cuisinier, en toute liberté.» Dans une arrière-salle intimiste destinée

à une douzaine de couverts, Armel Bedouet vient donc à la rencontre de ses convives, à qui il prodigue des conseils selon leurs goûts, ses inspirations et la saison: «Je souhaite offrir plus qu'un simple plat: une véritable expérience.» Cet échange est une occasion unique pour les clients d'en apprendre davantage sur les produits, souvent d'exception, que le chef sélectionne avec le plus grand soin. Tous les midis, L'Aparté propose un menu

éphémère de trois plats (49 fr.), et son accord mets et vins (65 fr.). Aujourd'hui, la dégustation débute par de la fêra du Léman et un consommé de crevettes au poivre noir sauvage de Madagascar. Suivent une noisette de chevreuil de chasse autrichienne et sa déclinaison de betteraves et de cèpes. Un duo de pommes et de minikiwis sera finalement servi en guise de point d'orgue. Une carte saisonnière est en

Date: 12.10.2016

**Tribune
de Genève**

Tribune de Genève
1211 Genève 11
022/ 322 40 00
www.tdg.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 41'213
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 571.212
N° d'abonnement: 1083336
Page: 30
Surface: 42'047 mm²

outre élaborée par le chef et son équipe. Breton d'origine, Armel Bedouet travaille volontiers les produits de son terroir, tels que le homard bleu, le turbot ou encore le bar de ligne qu'il cuit à blanc et accompagne de son caviar d'Aquitaine, de sa ciboulette et de sa poulette de couteaux (38 fr.). Les figues noires en magnifique rosace et accompagnées d'un sorbet de framboises doivent par ailleurs absolument être goûtées.

**Rue de Lausanne 43, 1201
Genève. Tél. 022 906 14 40.
Ouvert du lu au ve, midi et soir.**