



EDITO

JE PARS TRÈS LOIN

JE PARS À LA DÉCOUVERTE

JE PARS TOUT PRÈS

JE PARS EN WEEK-END

JE PARS À LA RENCONTRE

JE PARS POUR LE SPORT

JE PARS FAIRE LA FÊTE

JE PARS SÉJOURNER

DESTINATIONS

CONSEILS AUX VOYAGEURS

ILS/ELLES FONT LE TOURISME

DES TRUCS ET DES PLANS

CUISINE DU MONDE

JE PARS SÉJOURNER

L'Aparté à Genève

15 octobre 2016 | Auteur Je pars...

Une cuisine pour les intimes

Imaginez une salle de restaurant pour quinze couverts au plus. C'est sur cette optique que vient de s'ouvrir un espace intimiste. L'Aparté dans les locaux de l'hôtel Royal à Genève (à 15 minutes à pied de la gare), faisant suite au restaurant Duo.

L'endroit est « cosy », la philosophie étant de servir une cuisine raffinée mais aussi et surtout de bénéficier de l'intervention privilégiée du chef Armel Bedouet, qui peut ainsi communiquer à chaque convive les détails de l'élaboration gustative des plats servis.



Tout sur le homard : Les origines bretonnes d'Armel Bedouet (Billiers, Pointe de Pen Lan, Morbihan) le poussent à travailler et servir des produits de la mer qui arrivent quotidiennement par la voie des airs de la Bretagne, le fin du fin étant le homard bleu breton pêché sur les côtes d'Armor. Une déclinaison du homard aux apprêts multiples (cigare de homard croustillant, salpicon de homard au citron limequat, demi-homard bleu en salade de lanières de courgettes, pince à la nage, etc.) attend l'amatrice et l'amateur qui voudraient se régaler pendant la période des fêtes de fin d'année, au printemps et

en été. Le homard n'est, de loin, pas le seul produit de la mer proposé, l'une des originalités étant, par exemple, le rouget de ligne.

Sinon, la carte de base offre, en plus, un menu « éphémère » (modulable selon les arrivages) comprenant une entrée, un plat et un dessert au prix de CHF 49.-, ou encore celui incluant les vins s'accordant aux plats pour le prix de CHF 65.-. A noter encore le menu « carte blanche » qui propose cinq services pour CHF 79.-.

(1) L'Aparté est ouvert le midi et le soir du lundi au vendredi. Vu la limite des places, il est préférable de réserver. A chaque sortie de carte, les mets sont d'abord goûtés par l'ensemble du personnel et chacun donne son avis, et rien de tel que l'esprit critique de la brigade !



Texte Erika Bodmer, photos Gérard Blanc

[+](#) Share / Save [f](#) [t](#) [i](#)

PUBLIÉ DANS CUISINE DU MONDE, JE PARS SÉJOURNER, SUISSE | TAGS : ARMEL BEDOUE, GENÈVE, HOMARD BLEU, HÔTEL ROYAL, L'APARTÉ