



Le Matin Dimanche
1001 Lausanne
021/ 349 49 49
www.lematin.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 123'806
Parution: hebdomadaire

N° de thème: 571.212
N° d'abonnement: 1083336
Page: 65
Surface: 16'456 mm²

Gourmandises

par Armel Bedouet

Georges Cabrera



Chef du Bistro et de l'Aparté à l'Hôtel Royal de Genève, le chef breton Armel Bedouet aime mettre en valeur les produits de sa région et de saison.

D'un côté, le Bistro avec ses plats canailles comme le suprême de volaille cuit à basse température, poireaux au four et mousseline de courge muscade. De l'autre, l'Aparté, un cadre intimiste, une cuisine raffinée et élégante comme la lotte de Roscoff glacée au jus de carottes du pays ou le bar de ligne breton cuit à blanc. L'Aparté c'est, selon la définition, un moment suspendu, au théâtre, un instant où l'acteur feint de se parler à lui-même pour éclairer le public sur ses intentions. La particularité de l'endroit c'est l'explication du choix des produits, l'échange du chef et des convives. «Je souhaite les

recevoir personnellement et partager ma passion avec eux», précise Armel Bedouet.

Dans ce nouvel écrin sobre et contemporain qui comprend quinze couverts, le chef compose des menus d'exception suivant l'arrivage. Un jour le sublime homard breton qu'il décline en cigare, en salpicon ou en raviole. Un autre, le bar de ligne, le saint-Pierre ou le chevreuil. Pour l'heure, les festivités se terminent avec un joli dessert, les figues noires en rosace, sorbet framboise.

Carpaccio de figues «La figue se prête à toutes les fantaisies. En ce moment je la sers en dessert. Il s'agit d'un carpaccio de

figues noires présenté à la verticale. J'en fais une rosace à l'intérieure de laquelle je pose des framboises farcies avec un vin chaud et un sorbet framboise. Par-dessus, j'ajoute une réduction de vin chaud. On peut évidemment la servir en tartelette avec une boule de glace vanille. Autrement, la figue accompagne à merveille un foie gras poêlé. Il faut réaliser un caramel, déglacer au vinaigre balsamique et laisser compoter les figues trois à quatre minutes, le temps que leur jus se libère.»

L'Aparté, hôtel Royal, rue de Lausanne 43, Genève. Tél. 022 906 14 40. www.manotel.ch