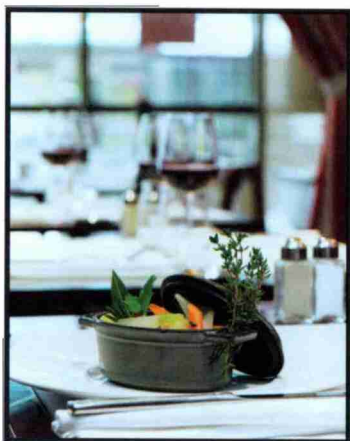


Le Duo, coups doubles au Royal



@ www.pichonvoyageur.ch

PAR BERNARD PICHON

Chroniqueur

Ce n'est pas l'abus d'alcool qui multiplie par deux ce que l'on retient d'une escale à l'une des meilleures adresses genevoises.

Bon chic et bon goût.

Cela commence à la réception: «Côté Resto ou côté Bistro?»... Oui, l'Hôtel Royal Manotel (rue de Lausanne à Genève) offre le choix d'une cuisine raffinée servie dans un cadre feutré, ou alors les plats traditionnels de saison, déclinés dans une ambiance simplement conviviale.

Entre les deux, le palais balance déjà.

Quoi qu'il en soit, c'est le chef Armel Bedouet, qui vous réglera. Ce Breton inspiré par crustacés et poissons sauvages (dont il maîtrise parfaitement la cuisson) a fait ses classes à quelques-unes des meilleures enseignes françaises, dont le Chat botté. Au départ, l'offre genevoise a été supervisée par Bernard Loiseau. Patrick Bertron, le chef de Saulieu, a pris le relais.

Sur la carte d'été, alternatives viande ou poisson avec le riz de veau croustillant façon nem, le râble de lapereau d'Auvergne, le homard du Maine, le bar des côtes vendéennes... entre autres délicatesses.

Autre duo: comme chacun sait, c'est aussi l'harmonie entre le verre et l'assiette qui distingue l'excellence d'un restaurant. Si celui-là atteint le meilleur accord mets-vins sans trop charger l'addition, c'est notamment grâce à son *enomatic*, un système permettant de multiplier les dégustations sans avoir à régler l'entier de la bouteille. A saluer un Grand Cru de

pêches de vigne-abricots, ayant trouvé un magnifique terroir sur les terrasses du Daley.

Le couple gourmand

Qui n'a jamais été déçu, au terme d'un repas pourtant bien tenu jusqu'au fromage, par un dessert insipide ou pâteux, façon *cheesecake* à la new-yorkaise (sorry, amis américains!). Là encore, le concept du tandem fait merveille, puisque le chef peut compter sur la collaboration d'un pâtissier comme on en rêve, à la fois inventif, passionné et expert en légèreté. Tarte citron revisitée (tout un programme), sorbets subtilement parfumés et autre pêche pochée à la verveine fraîche.

Ludovic Dagron aurait-il gardé la nostalgie de ses culottes courtes? La question semble légitime lorsqu'on apprend qu'en dehors de délices plus conventionnelles – macarons, sablés, panna cotta – son imagination a généré des glaces à l'arôme de Bazooka (oui, le chewing-gum rose qui fait des



Banque & Finance
 1211 Genève 11
 022/ 809 94 60
 www.banque-finance.ch

Genre de média: Médias imprimés
 Type de média: Presse spécialisée
 Tirage: 9'500
 Parution: 7x/année

N° de thème: 571.212
 N° d'abonnement: 1083336
 Page: 83
 Surface: 36'741 mm²

Changement de décors

En dehors du Royal, le groupe Manotel aligne cinq autres hôtels contrastés. L'Epsom et l'Auteuil misent sur l'élégance contemporaine et le design, le Kipling invite au voyage, le Jade poursuit l'harmonie par le Feng Shui, et l'Edelweiss se veut chalet d'altitude. Toutes ces enseignes respectent la même charte environnementale, un engagement impliquant des aspects sociaux (gestion du personnel, parités salariales) et pratiques (maîtrise de l'énergie, techniques de nettoyage, traitement des déchets, etc.).

bulles), des fantaisies à base de fraises tagada et autre crème brûlée au Carambar. Il se souvient encore de la tête de clients surpris par l'effet en bouche d'un dessert dissimulant des *Freezies*, ces bonbons explosifs bien connus des moufflets. Fallait-il y voir un clin d'œil amusé à Ferran Adria, le redoutable tortionnaire des molécules et structures? ■



Arnel Bedouet, chef de l'Hôtel Royal Manotel