

# L'adresse d'un grand chef

## DOMINIQUE GAUTHIER

### Fonction

Chef du Chat Botté, le restaurant de l'Hôtel Beau-Rivage, quai du Mont-Blanc 13, Genève. Cuisinier de l'année en 2009, récompensé par trois toques et 18/20 au GaultMillau 2010. Rés. au 022 716 69 20 Internet: www.beau-rivage.ch



Patrick Gillieron Lopreno

# «Cette table très créative mérite d'être connue»

Textes: Isabelle Bratschi  
Photos: Christian Bonzon  
isabelle.bratschi@edipresse.ch

«Vous pouvez passer cent fois devant l'hôtel le Royal, vers la gare de Genève, sans savoir que se cachent deux magnifiques restaurants tenus par un jeune chef talentueux. Depuis un an et demi, Armel Bedouet, qui a été mon sous-chef pendant sept ans au Chat Botté, s'occupe du Duo.

Côté bistrot, dans un cadre décoré de bois chaleureux, il propose une très belle cuisine de saison, à la fois

traditionnelle et inventive comme ses délicieux travers de porc au caramel de prune. Côté resto, dans une ambiance plus feutrée, il étonne avec ses créations gardé son côté maritime. Il aime cuisiner des poissons de mer, du lac et de rivière, plonger dans l'aventure avec des plats originaux tels que ses sardines de Méditerranée, ses araignées de mer servies en coque ou ses langoustines rôties au piment d'Espelette. Ses produits sont excellents et il maîtrise parfaitement ses cuissons. C'est tout un art!

Armel Bedouet est un véritable passionné. Il vit pour la restauration et, en peu de temps, il s'est forgé une jolie réputation. Son travail a porté ses fruits et il le mérite. Alors, si vous passez devant un grand bâtiment du côté de Cornavin, vous saurez désor- mais qu'il faut vous y arrêter. C'est une super adresse!» ♦

### ♦ En été vous êtes...

#### Mer ou montagne?

Je croyais que j'étais montagnard car je suis né près de Grenoble. Mais je suis marié avec une femme très méditerranéenne et nous adorons partir à la mer. En fait j'aime les

régions qui allient la mer et la montagne, comme par exemple les Alpes-Maritimes.

#### Seul ou en famille?

Pour moi il est primordial d'être en famille, de se retrouver tous ensemble. J'ai besoin de m'évader,

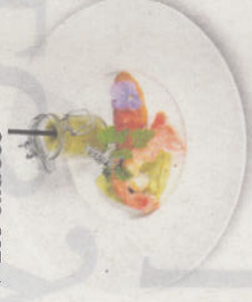
de m'occuper des miens et de penser à autre chose.

#### Sport ou chaise longue?

Je suis très rarement chaise longue. Si je m'allonge, je pense au boulot, je compose des menus. Côté sport j'aime jouer au golf. ♦

## À la carte

### ♦ Les entrées



▲ Langoustine Iceland rôtie au piment d'Espelette, avocat sushi à la fourchette, glacé à boire, croustillant de tomate cerise de Sardaigne au sel de safran

▲ Araignée de mer décortiquée et servie en coque, saveur d'Asie et soupe tiède au lait de coco

▲ Courgettes fleuries de Pierre Rossiaud farcies d'une fine farce de volaille au jus de carotte des sables

### ♦ Les spécialités



▲ Levé de rouget barbet d'Erquy à la plancha, escalier de courgettes jaunes et vertes

▲ Saint-pierre d'Audierno en long filet cuit vapeur, coquillages au vert et légumes d'été en toupie

▲ Travers de porc au caramel de prune, petit épeautre servi comme un risotto

### ♦ Les desserts



▲ Pêche pochée verveine fraîche, macaron glacé Madagascar, fruits rouges

▲ Panna cotta fleur d'orange, cylindre mara des bois basilic sur sablé breton, sorbet kalamansi

Le sympathique chef Armel Bedouet est un virtuose de la cuisine. Que vous choisissiez le Côté Bistrot ou le Côté Resto, vous ne serez pas déçu. C'est remarquable. Photos Christian Bonzon



### ♦ L'ADRESSE

Le Duo - Côté Resto, Côté Bistrot, restaurants de l'Hôtel Royal, 41 rue de Lausanne, Genève. Armel Bedouet. Côté Resto, ouvert du lundi au vendredi, fermé pour vacances du 2 au 20 août. Côté Bistrot, ouvert tous les jours. Tél. 022 906 14 60. Internet: www.manotel.com