

L'Aparté et son Chef Armel Bedouet à nouveau distingués d'un 17/20

Genève, le 06.12.2021 – Le restaurant gastronomique « L'Aparté » confirme sa note de 17 sur 20 dans l'édition 2022 du guide Gault&Millau Suisse, prestigieuse distinction culinaire. Le Chef étoilé Armel Bedouet et son équipe ont séduit à travers leur cuisine subtile et raffinée en harmonie avec le cadre intimiste de l'établissement propice à l'échange. Situé au cœur de l'hôtel Royal de Genève, L'Aparté continue ainsi à se classer parmi les meilleures tables de Suisse.

« Un chef d'une disponibilité rare »

Toujours attentif au plaisir et aux attentes de ses convives, le Chef Armel Bedouet tient à présenter en personne chacun de ses plats. « *L'échange et le partage sont les maîtres mots. J'accueille mes hôtes, les accompagne dans leurs choix selon leurs goûts et mes inspirations du moment* » confie le Chef. Dans un décor minimaliste aux accents nordiques, ce lieu s'en tient volontairement à n'accueillir qu'une quinzaine de convives privilégiés par service, garantissant un moment de tranquillité, de douceur et de convivialité. Simplicité, subtilité et proximité, L'Aparté se veut un lieu « à part », un moment suspendu et privilégié. « Pour l'hôtel Royal, c'est une chance de voir Armel Bedouet suivre sa voie avec une telle constance. Récemment, le Chef et son équipe ont été honorés par l'obtention d'une prestigieuse étoile au guide Michelin. » confie Patrick Le Goff, directeur de l'hôtel Royal.

« Une cuisine tournée vers l'essentiel »

Fidèle aux principes qui font son succès, Armel Bedouet propose des plats épurés, aux goûts et aux saveurs uniques, rehaussés de sauces aux arômes subtils et aux agrumes asiatiques comme le ponzu et la mikan. Au contact des producteurs locaux, Armel Bedouet cherche les meilleurs produits tout en privilégiant la saisonnalité et la régionalité, que ce soit pour les viandes, les légumes et surtout les poissons qu'il affectionne particulièrement au vu de ses origines bretonnes. « *Ma plus grande joie est de choyer nos convives en leur apportant un moment de plaisir avec une cuisine de saison généreuse et sensorielle* » confie Armel Bedouet.

« Une carte constamment revisitée »

La carte d'automne met à l'honneur en entrée des noix de St Jacques de la baie de St Brieuc, voile de radis blanc chou-fleur, encre de seiche, graine de chia, avant de poursuivre avec une lotte de Roscoff, oignons blancs, panais, lard sec du Valais. Pour les amateurs de volailles, le Chef propose une poitrine de canard Colvert, betteraves chiogga jaune et rose, radis bière grillé. Des saveurs uniques qui explosent en bouche pour le plus grand plaisir des papilles. Mets et vins s'accordent à merveille tout au long du repas. Pour conclure, une douceur 100% chocolat, avec un biscuit sacher crémeux chocolat et opaline.

Visuels HD disponibles sur demande ou sur [ce lien](#)

Pour tout contact :

Eurielle Le Rousseau
Cabinet Privé de Conseils
lerousseau@cpc-pr.com
Tel. +41 76 201 05 93

A propos d'Armel Bedouet

Le Chef Armel Bedouet a quitté sa Bretagne natale animé par la passion pour une cuisine authentique. Après avoir développé son talent dans plusieurs établissements 2 et 3 étoiles au guide Michelin en France, il rejoint Genève et la brigade de Dominique Gauthier du Chat Botté en 2001. Depuis 2008, il dirige les cuisines des restaurants de l'Hôtel Royal du Groupe Manotel, dont L'Aparté, récompensé d'une note de 17/20 au G&M et d'une étoile Michelin. A noter que pour l'édition du G&M 2019, il a reçu la distinction de Chef « Promu de l'année ».