

Gault&Millau 2020 : L'Aparté et son Chef Armel Bedouet confirment leur 17/20

Genève, le 22 octobre 2019 – **L'Aparté** – restaurant gastronomique de l'hôtel Royal à Genève – voit sa **note de 17 sur 20** obtenue l'an passé confirmée par l'édition 2020 du Gault&Millau. Attestant son statut de table d'exception, le guide de référence souligne cette année encore la proximité du Chef Armel Bedouet avec ses convives et recommande l'établissement comme un paradis accessible.

Décrit par le guide comme « *un boudoir épuré* » séparé de la nouvelle brasserie, l'Aparté confirme sa position de grande table. Le Chef Armel Bedouet, nommé « Promu de l'année 2019 », y propose une cuisine subtile et raffinée dans un cadre intimiste et propice à l'échange. En effet, dans ce lieu qui ne peut volontairement accueillir que 15 convives privilégiés, le Chef vient en personne exprimer ses coups de cœur ou décrire ses créations. Par ailleurs, à compter du mois de novembre, le dialogue se prolongera aussi sur *@ChefAparté*, un compte Instagram dédié.

Simplicité, subtilité et proximité

L'Aparté se veut un lieu « à part », un moment suspendu, une relation privilégiée. La décoration minimaliste met en valeur les matériaux naturels et les couleurs d'origine : coton, lin, bois. « *La simplicité est le maître-mot. J'accueille mes hôtes, les accompagne dans leurs choix selon leurs goûts, mes inspirations et la saison* », précise le Chef Armel Bedouet.

Armel Bedouet cherche les meilleurs produits tout en privilégiant la saisonnalité, la régionalité et les petits producteurs, que ce soit pour les viandes, les légumes et surtout les poissons qu'il affectionne particulièrement au vu de ses origines bretonnes. Fidèle aux principes qui font son succès, le Chef propose des plats épurés et magnifiés par une sélection des meilleurs épices, sels, poivres ou piments, sans oublier de précieux conseils pour l'accord mets et vins.

L'Aparté, du lundi au vendredi (midi et soir), Hotel Royal, rue de Lausanne 43, 1201 Genève
Tel : +41 (0) 22 906 14 60

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

Pour tout contact :

Elodie Saubion
Marketing Manager
esaubion@manotel.com
Tel. +41 (0)22 809 81 58

Pascal Chavent
Cabinet Privé de Conseils
chavent@cpc-pr.com
Tel. +41 (0) 22 552 46 30

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 prestigieux en France, dont Lameloise, noté 18 sur 20 par le guide Gault & Millau, 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, gratifié d'une note de 17/20 au G&M. A noter que pour l'édition du G&M 2019, il a reçu la distinction de Chef « Promu de l'année ».

A propos de Manotel

Manotel est le premier groupe hôtelier indépendant du canton de Genève, avec une capacité de 610 chambres dans ses six hôtels de 3 et 4 étoiles. La société emploie 280 employés. Depuis les années 2000, un vaste programme d'investissements totalisant plus de CHF 120 millions a permis la rénovation de l'ensemble du parc hôtelier. Le groupe est dirigé par M. Paul Muller. www.manotel.com

A propos du guide Gault&Millau 2020

Plus de 380 restaurants et hôtels ont été testés et évalués par des enquêteurs indépendants et anonymes pour l'édition suisse du guide Gault&Millau 2020. La présentation claire avec classements des meilleurs établissements, cartes et comptes rendus complets des tests fait de ce guide un compagnon indispensable pour tous les gourmets.