

LE BISTRO : NOUVELLE FORMULE POUR UN INSTANT GOURMAND

Genève, le 9 avril 2019 - *Après plusieurs semaines de travaux, le Bistro, s'est offert une nouvelle jeunesse. Le Chef Armel Bedouet - promu chef de l'année et noté 17/20 au guide Gault & Millau, pour le restaurant gastronomique l'Aparté - et son équipe vous accueillent dans un nouveau décor pour un voyage culinaire au cœur de la cuisine traditionnelle de saison. Au Bistro, on aime les plats généreux, les produits locaux, les vigneronns qui racontent une histoire.*

Le Bistro : un accord entre mets et crus

Le chef Armel Bedouet et Gaétan Dubret, responsable restauration, ont élaboré en symbiose la nouvelle carte, afin d'offrir aux gourmets un accord mets-vins pour chaque plat. Au Bistro, le chef mise avant tout sur le produit, qu'il magnifie par une sélection d'épices, sels, poivres ou piments. « *J'ai le plaisir de travailler jour après jour avec des producteurs locaux qui mettent leur savoir-faire et leur amour dans leurs produits. Cette passion, j'aimerais vous la communiquer au travers d'une cuisine simple, généreuse à base de produits frais, telle est la philosophie du Bistro* » souligne Armel Bedouet.

La carte inspirée par le terroir et les saisons propose une cuisine traditionnelle de bistrot. Authentique et conviviale, cette cuisine se base sur des plats emblématiques comme les filets de perches, la sole meunière, le tartare de bœuf ou encore l'entrecôte parisienne. Le principe d'un bistrot est de cuisiner des plats simples facilement identifiables qui s'inspirent de la cuisine de nos chères grand-mères. Au Bistro sans « t », ces mets sont sublimés par la signature d'un chef passionné. C'est ce qui fait toute la différence.

Le chef propose des suggestions chaque semaine ainsi qu'un menu différent chaque jour.

Le Bistro – un lieu de quartier

L'objectif de cette mue est de séduire une clientèle de proximité, de quartier. « *Le lieu est connu aujourd'hui pour un déjeuner d'affaire. Nous souhaitons attirer de nouveaux clients au Bistro, en le rendant plus populaire, plus accessible* », explique Brice Lavedrine, Directeur de l'hôtel Royal.

La salle à manger est entièrement revisitée dans un style plus épuré et contemporain tout en restant fidèle au concept « bistrot » : cadres aux murs, ardoises écrites à la craie, chaises en bois noir, une grande table d'hôte.

Le Bistro se veut un lieu convivial, simple et gourmand avec un service professionnel dans un cadre à la modernité authentique.

Ouvert du lundi au dimanche – 7j/7 – midi et soir, rue de Lausanne 43, 1201 Genève

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

Le Bistro

Contacts:

Aurélie Grao
L'Agence RP
a.grao@agencerp.ch
Tel. +41 (0) 79 849 53 35

Elodie Saubion
Marketing Manager Manotel
esaubion@manotel.com
Tel. +41 22 909 81 58

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 Manotel. Promu chef de l'année, il obtient un 17^e point Gault & Millau pour le restaurant gastronomique l'Aparté.

A propos du Bistro

Le Bistro ou bistrot c'est, selon la définition, un petit café sans prétention offrant une restauration rapide à moindre coût. Plusieurs hypothèses existent à propos de son étymologie. La légende dit que le mot Bistro venait du russe *bistro* qui signifie ' vite '. Au cours de la Première Guerre mondiale, les Cosaques commandaient à boire dans les cabarets en disant ' *bistro, bistro!* ' (' vite, vite !). Le mot viendrait peut-être du poitevin, « bistraud », désignant les domestiques des cabarets et les marchands de vins eux-mêmes. Ce qui tend à renforcer cette hypothèse est que le mot « bistrot » signifiait, au début du XX^e siècle, « tenancier d'un bistrot » aussi bien que « établissement où l'on sert du vin » :

Au Bistro, le chef Armel Bedouet a choisi de conserver l'origine du lieu en privilégiant les produits de saison inspirés de la cuisine traditionnelle, dans une atmosphère néo industrielle, sobre et contemporaine, qui comprend 65 couverts.

A propos de l'Hôtel Royal

Situé rue de Lausanne à deux pas de la Gare de Cornavin, l'Hôtel Royal conjugue tradition et élégance. L'établissement à la décoration néoclassique compte 202 chambres et suites, un espace banquets et réunions, un fitness avec sauna et hammam, ainsi qu'un parking à la disposition des clients. L'Hôtel compte trois espaces de restauration : le restaurant gastronomique l'Aparté, 17/20 au Guide Gault & Millau 2019, le restaurant Le Bistro ainsi que le Bogie's Bar.

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