



RESTAURANT

Royal Manotel

Restaurant L'Aparté, Rue de Lausanne 41
1201 Genève



Chef: Amel Bedouet

Jour(s) de fermeture: samedi,
dimanche

Prix: M 49.-/79.- • D 75.-/90.-

Services: Parking, Accessible aux
fauteuils roulants

Téléphone: +41 22 906 14 14

[Site web du restaurant](#)

Paul Muller, le directeur du groupe Manotel, est un hôtelier perspicace et un authentique épurien. C'est lui qui avait engagé le talentueux Armel Bedouet. C'est lui également qui avait créé Le Duo, moitié bistrot, moitié gastro. Voyant son chef écartelé entre l'envie de maintenir l'excellence du second tout en satisfaisant aux volumes du premier, il a décidé de changer de concept. Le côté brasserie s'est agrandi et simplifié. Le côté resto, lui, a perdu en taille ce qu'il a gagné en qualités esthétiques, gustatives et du service. Renommé L'Aparté, c'est désormais un élégant petit écrin (pour une quinzaine de convives au plus) à la décoration nordique raffinée. On s'y attable sous des lustres en forme de nuages à des tables en bois clair et satiné. L'accueil du nouveau chef de la restauration (un Corse revenu de Tahiti) tient du grand art: parfait diplomate, il conjugue la prestance d'un acteur de cinéma et le doigté d'un sommelier d'excellent conseil. Armel Bedouet, lui, tient une forme olympique: complexité et précision, beauté de la mise en scène et délicatesse des associations, le chef mérite clairement son seizième point. Il vient lui-même à la table commenter son concept: une courte carte aux intitulés prometteurs, un menu de midi à 49 francs et un autre «Carte blanche» de cinq plats à 79 francs. Oui, vous avez bien lu. Dans le segment du luxe, L'Aparté offre certainement le meilleur rapport qualité-prix du centre de Genève!

Avec l'apéritif, une perche du Léman marinée sur un croquant et surmontée de caviar d'Aquitaine, ainsi que de jolies crevettes à tremper dans un aioli idéal. Puis l'amuse-bouche: maquereau en escabèche gélifiée (la belle idée!), un plat marin et délicieusement vinaigré. La langoustine nacrée s'accompagne d'une déclinaison de betteraves multicolores, c'est joli, coloré et gourmand. Puis la fêra livrée par Fabrice Christinat, pêcheur à Coppet, arrive en élégant rouleau. Elle se pare d'un jus de carotte et d'une crème de citron, d'un joli cannelloni de chanterelles d'hiver et de zestes de citron confit. Quel soin et quelle délicatesse! Le plat suivant, lui, sera d'anthologie: de belles ravioles à l'épaisse pâte de farine fino de blé dur farcies au foie gras et coiffées de lamelles de truffe de la Drôme. Le service les noie dans un consommé de bœuf hyperconcentré. Une merveille. Exemplaire, le pigeon arrive subtilement épicé avec une originale raviole de feuille de chou aux oignons rouges et un joli cube de courge. On applaudit encore le pré-dessert: une bouchée framboise-litchi dressée comme un bijou. Exquis, mais pas saisonnier. Contrairement au délicieux et rafraîchissant carpaccio d'orange sanguine au vin chaud et fleur d'oranger et à la raviole de fruits exotiques, qui réinvente avec talent l'équilibre des bananes au citron vert de Frédy Girardet.

Partagez cet article



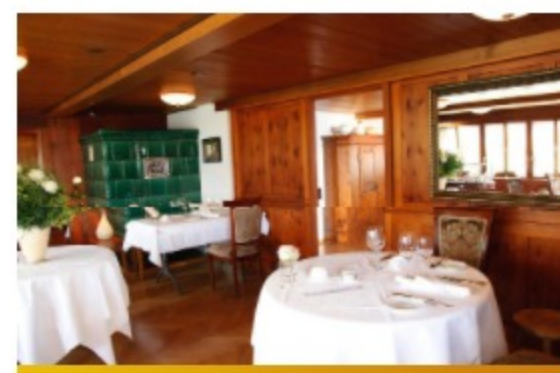
RELATED STORIES



Georges Wenger
Rue de la Gare 2, 2340 Le Noirmont



Talvo By Dalsass
Via Gunels 15, 7512 St. Moritz-Champfèr



Adelboden
Schlagstrasse, 6422 Steinen

Follow us on



Gault&Millau