

# L'APARTÉ: LE JARDIN SECRET D'ARMEL BEDOUE

Français · 12. Nov. 2017

Le chef breton qui célébrera l'an prochain le 10<sup>e</sup> anniversaire de son arrivée au Royal Manotel à Genève vient d'obtenir la note de 16/20 dans l'édition 2018 du Gault & Millau.



Armel Bedouet est entré au Royal Manotel en 2008 après avoir notamment été le chef assistant de Dominique Gauthier. (DR)

Beitrag teilen



**L**angoustine rôtie, caviar avruga et poulette de moules de Bouchot, cardons genevois, graines de chia, artichauts et mousseline de pommes de terres, ou encore cabillaud au four, oignons de Roscoff et cubes de pied de cochon: ces trois plats figurent parmi les nouveautés automnales d'Armel Bedouet, chef exécutif de l'hôtel Royal Manotel à Genève, et dont L'Aparté – la table termes de décoration mise à disposition la surprise et la spontanéité. Du lundi au vendredi, c'est en effet le chef qui vient non seulement saluer ses hôtes mais aussi leur suggérer des plats apprêtés avec les produits du jour. «La carte est là pour rassurer, dit-il. La plupart du temps, les gens suivent nos conseils.»

## Une vocation précoce

Décrit par Gault & Millau comme la table offrant «le meilleur rapport-qualité prix du centre de Genève», L'Aparté valorise le «dialogue avec le chef», selon la formule du directeur de l'hôtel André Cheminade. Une proximité avec la clientèle à laquelle Armel Bedouet a dû s'habituer, lui qui dit se sentir plus à son affaire en cuisine qu'en salle, mais avec laquelle il se sent aujourd'hui très à l'aise. Il faut dire que L'Aparté a des allures de jardin secret avec sa douzaine de couverts nichés dans un espace au design contemporain et à l'atmosphère intimiste. D'où le plaisir réciproque des clients et du chef d'échanger autour du menu «carte blanche», dont les cinq plats chaque jour différents sont proposés à 79 francs seulement.

Le succès de la formule salue la démarche d'un chef humble et discret, dont le parcours l'a notamment conduit au Chat-Botté, où il a été le chef assistant de Dominique Gauthier jusqu'à ce que ce dernier ne décroche le titre de Cuisinier de l'année 2009. Son arrivée en novembre 2008 au Royal Manotel lui a permis de développer son propre style, influencé par les produits de la mer vu ses racines bretonnes, tout en mobilisant les compétences acquises auprès de Pascal Glorieux, figure incontournable de Palexpo. «C'est à ses côtés que j'ai travaillé quand je suis arrivé en Suisse, à l'époque où il venait de reprendre Port-Gitana. Cette expérience m'a été tout de suite utile: trois semaines après mon entrée en service au Royal Manotel, nous organisons un banquet de 1110 personnes pour lequel nous avons préparé quelque 32 000 portions.»

Pas de quoi effrayer ce père de deux enfants à l'hygiène de vie rigoureuse, lui dont la vocation a été précoce. «A cinq ans, je volais les casseroles de ma grand-mère pour touiller des plats imaginaires, et, à sept ans, j'ai décidé de devenir cuisinier.» Sa première «saison» remonte à ses neuf ans, quand il donne un coup de main à son père, restaurateur à Billiers en Bretagne, où il gratte les moules et épluche les pommes de terre, quand il ne coache pas les apprentis. Son apprentissage débute à 15 ans auprès de Patrice Caillot – «à qui je dois tout» –, puis il entre au Château de Locquenole où il travaille comme commis de cuisine auprès de Denis Lecadre (2 étoiles Michelin). Un chef qu'il retrouve plus tard dans sa carrière, à Honfleur, avant d'entrer comme chef de partie à la Maison Lameloise, à Chagny en Bourgogne, son premier et unique restaurant 3 étoiles à ce jour.

(Patrick Claudet)

## Davantage d'informations:

[www.hotelroyalgeneva.com](http://www.hotelroyalgeneva.com)