



Le Cafetier / Entr'Acte
1211 Genève 11
022/ 329 97 46
www.lecafetier.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 5'287
Parution: 37x/année

N° de thème: 571.212
N° d'abonnement: 1083336
Page: 4
Surface: 50'929 mm²



C'est un cheminement impressionnant que celui d'Armel Bédouet, le chef qui pilote avec grand talent les cuisines de l'hôtel Royal à Genève.

Au cours des étapes de son parcours professionnel, depuis son apprentissage dans sa Bretagne natale jusqu'aux cuisines de l'hôtel Royal, ce ne sont pas moins de 13 étoiles Michelin que le chef Armel Bédouet a côtoyées. En France comme à Genève, il a officié dans les cuisines de Georges Martin du Château de Divonne et dans celles de l'hôtel du Rhône (devenu Mandarin Oriental) et du Beau Rivage.

Au Bistro et au Restaurant l'Aparté

Au «Bistro» de l'hôtel Royal, dont le cadre cosy rappelle une traditionnelle brasserie à la française, on se retrouve pour un déjeuner convivial, avec un plat du jour à 22 francs, pour lequel le chef régale les papilles gourmandes en s'inspirant de produits de saison, qu'il adapte aux contraintes temporelles de la clientèle active. Au restaurant l'Aparté il propose, chaque jour à midi, un menu éphémère, menu d'affaires différent à 49 francs, composé de 3 plats, qui se déguste dans une ambiance feutrée et accueillante. A la table de ses clients, il suggère lui-même une entrée, un poisson ou une viande et un dessert, différents chaque jour eux aussi, que lui inspirent les propositions de ses divers fournisseurs.

Sa maxime? Travailler de beaux produits frais, accessibles au bistrot, sans les dénaturer et avec un profond respect pour les cuissons qu'ils requièrent.

De ses fournisseurs en fruits et légumes, principalement le Petit Primeur et Ronin Primeurs, il attend des produits de saison, provenant des petits producteurs locaux, estampillés GRTA. C'est également à des viandes GRTA, celles que lui propose la Boucherie du Palais, qu'il accorde ses faveurs, notamment l'entrecôte au Bistrot, et le filet de bœuf à l'Aparté. Il est également adepte du boudin noir fabriqué dans les règles de l'art par Buillard, charcutier traiteur, et ses fromages proviennent de chez Bruand; tous deux exercent leurs talents à la Halle de Rive (Genève).

Pêche du Léman

C'est essentiellement du lac Léman que lui viennent ses poissons d'eau – il n'en propose que quand la pêche le permet – que lui livre Fabrice Cristinat, pêcheur à

Coppet: perches, féra, omble chevalier, mais aussi les quenelles de brochet que la maman de Fabrice fabrique elle-même et roule à la main.

Comme chaque année, à la fin du mois de mars, le chef proposera ses fameuses morilles jumbo fraîches, à la fine farce de volaille, qu'il fait accompagner, à défaut de

Date: 31.03.2017

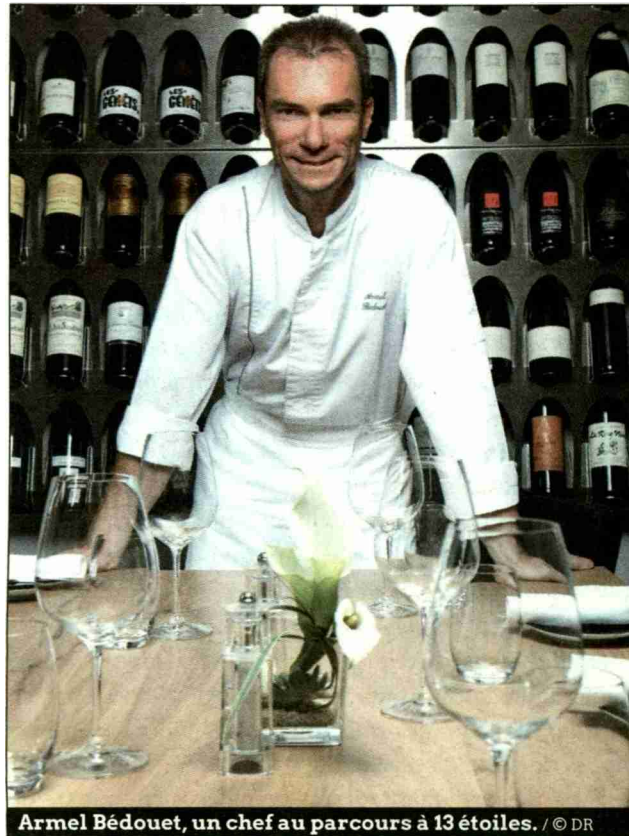
LE CAFETIER



Le Cafetier / Entr'Acte
1211 Genève 11
022/ 329 97 46
www.lecafetier.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 5'287
Parution: 37x/année

N° de thème: 571.212
N° d'abonnement: 1083336
Page: 4
Surface: 50'929 mm²



Armel Bédouet, un chef au parcours à 13 étoiles. / © DR

producteur genevois, d'asperges de Provence.

Le chef sommelier propose une très belle carte des vins, essentiellement issus du Genevois, blancs et noirs, de monocépages ou d'assemblages. Certains sont proposés au verre, avec un grand choix en provenance des joyaux de Jean-Pierre Pellegrin, du Domaine Grand'Cour à Peissy (GE), mais aussi du Domaine Les Hutins et du Domaine Dugerdil à Dardagny.

J.C. Genaoud-Prachex

■ | www.hotelroyalgeneva.com

■ | Tél 022 906 14 14