

Gault&Millau

GAULTMILLAU 2019

Armel Bédouet, nommé «Promu de l'année»

Le talentueux chef de L'Aparté, restaurant gastronomique du Royal Manotel de Genève, obtient un 17^e point.

par Knut Schwander | 07 octobre 2018

PLATS DE HAUTE VOLÉE. Paul Muller, le directeur du groupe Manotel est un hôtelier perspicace et un authentique épicurien. C'est lui qui avait engagé le talentueux Armel Bédouet, ex-second de Dominique Gauthier au Chat Botté. C'est lui également qui avait créé le Duo, moitié bistro, 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 l'année passée. 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, cet élégant petit écrin (pour une quinzaine de convives au plus) à la décoration nordique raffinée sied fort bien à Armel Bédouet. Complexité et précision, beauté de la mise en scène et délicatesse des associations: dans l'édition 2018, il gagnait son 16^{ème} point. Et il poursuit sur sa lancée, puisque le voici Promu de l'année en Suisse Romande avec 17 points. Il faut sans hésiter se laisser tenter par son menu «carte blanche», une succession de 5 plats de très haute volée au rapport qualité-prix inégalable (79 francs).
