

ROMANDIE GOURMANDE | NOUHAD MONPAYS

Le Bistro by Armel Bedouet: le renouveau

Le «Promu romand de l'année» du GaultMillau 2019 réinvente les codes du bistrot au Royal Manotel à Genève.

29 avril 2019

Photos: MlxED Agency

DÉTERMINÉ. Chef discret et déterminé, Armel Bedouet est fier de ses racines bretonnes, qui donnent toute sa personnalité à sa cuisine. A la tête des cuisines du Royal Manotel, à Genève, depuis dix ans, il a récolté cette année 17/20 au GaultMillau et le titre de «Promu romand de l'année» pour sa créativité et son excellence à l'Aparté, le gastro de la maison. On lui prédit aussi un ciel étoilé. Mais il ne s'assoit pas sur ses lauriers pour autant. Il aime les défis. Au Bistro, il garde sa ligne basée sur la qualité des produits et un souci constant d'exigence, mais dans une version plus populaire et encore plus accessible. De quoi inciter les voisins de quartier à pousser la porte de ce quatre-étoiles a priori destiné à une clientèle d'affaires internationale.





.e «Promu romand de l'année» 2019, Armel Bedouet.



Le jeune et talentueux Gaëtan Dubret, sommelier de la maison.

LE BISTRO. Modernisé, cosy et plus clair qu'auparavant, le bien nommé Bistro, nous emmène en voyage culinaire sur le thème des restaurants de quartier d'antan. Ces lieux où la générosité et la simplicité sont de mise. Le chef, son sommelier Gaëtan Dubret et leurs équipes ont donc misé sur une offre «universelle» et conviviale, une cuisine du terroir aux saveurs nostalgiques et réconfortantes.



Rillettes de maquereau au piment d'Espelette.

PRODUIT. Filet de poisson, saumon-mayonnaise ou crevettes en sauce cocktail, on surfe sur la tradition. Mais ciblée, suivant à la lettre les saisons (en ce moment, on craque pour les morilles et les asperges!). Au passage, on apprécie la légèreté d'un lieu jaune aux asperges et artichauts ou la générosité d'un paleron de bœuf en onctueuse sauce gribiche. Côté vins, Gaëtan Dubret propose une sympathique kyrielle de crus inscrits sur une ardoise... comme au bistrot! Et comme dessert, la simplicité d'une tartelette aux framboises fait mouche, alors que la gourmandise d'un vacherin vanille-cassis enchante. La moelleuse madeleine du chef, elle, rappelle celle de Monsieur Proust.





GaultMillau

—
LE BISTRO

Rue de Lausanne 41

1201 Genève

022 906 14 14

Sur Google Map

www.hotelroyalgeneva

HORAIRES

Du lundi au dimanche de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00.
