

# Gault&Millau



**RESTAURANT**

## Royal Manotel

Restaurant L'Aparté,  
Rue de Lausanne 41  
1201 Genève



**Chef:** [Armel Bedouet](#)

**Jour(s) de fermeture** samedi, dimanche

**Prix:** M 54.-/89.- • D 75.-/90.-

**Services:** Parking, Accessible aux fauteuils roulants

**Téléphone:** +41 22 906 14 14

[Site web du restaurant](#)

Vous avez traversé la toute nouvelle brasserie de cet hôtel du centre vibrant de la ville. Et vous voilà, en aparté, dans un boudoir épuré qui n'accueille que quinze convives à la fois. Les belles tables de bois ne sont pas nappées, les murs présentent quelques crus d'une carte des vins dont le sommelier vous parlera avec culture, avec passion. Au plafond, des luminaires en forme de nuages vous indiquent le chemin; le paradis n'est pas loin.

Il s'ouvre sur un couteau de plongée dont la chair a été roulée dans un léger pesto qui parfume sans s'imposer. Quelques pointes d'asperges, croquantes ou en touches de crème, scellées d'un anneau de mie de pain croustillant gorgé de beurre noisette et de quelques feuilles de shiso, participent à ce ravissement plein de fraîcheur.

Et puis cette seconde mise en bouche qui, en quelques grammes, réussit à évoquer le croquant suave d'un petit-pois, la fraîcheur légèrement amère d'une asperge verte et vous offre, à suçoter, deux mollets de grenouilles de Vallorbe sur leur tige d'os; un rien de persillade et une eau de tomate émulsionnée font le reste. C'est expressif, délicat.

Et le repas qui suit tient largement la promesse de ces quelques bouchées. Des produits choisis avec un soin méticuleux. Des méthodes de cuisson d'une inventivité et d'une maîtrise absolues. Des assaisonnements raffinés qui jouent sur toute la gamme des notes acidulées, sans parler des dressages au graphisme sobre et impeccable dont la beauté éblouit. Oui, la cuisine du Breton Armel Bedouet épate. Quel doigté pour sublimer les produits de la mer! Voyez ces deux lames de mulot noir charnues, à peine cuites dans le sel, elles sont servies presque crues, poudrées d'écorce d'orange et de basilic séchés et pulvérisés, qui s'associent à la poutargue dans un soufflé marin aux agrumes. Des larmes de jus, des éclats de pamplemousse rose et quelques touffes d'araignée de mer juteuses signent le tableau.

Le saint-pierre, lui, a été confit au sel, dessalé, puis pané de poudre de citron et brièvement cuit à 50°C dans du beurre clarifié. La cuisson douce est géniale, sans parler de la sauce tout en velours acidulé grâce au limequat (croisement d'un citron vert et d'un kumquat). Un supplément est d'office proposé en saucière, il n'en restera rien. Et voilà une oie qui passe, son suprême saignant est accompagné d'un jus aux épices puissant et de minuscules betteraves glacées de vinaigre balsamique.

Pour conclure, le pain de Gênes et sa crème d'amandes s'assortissent de framboises en sorbet ou saturées de coulis. C'est un dessert aussi léger que peu sucré. A cette excellence, il faut ajouter un service particulièrement aimable qui connaît sa partition sur le bout des doigts et auquel le chef se joint pour raconter, conseiller, expliquer, en toute simplicité. Quant à l'addition, elle étonne: un tel rapport qualité-prix est sans égal loin à la ronde. A ce tarif-là, le paradis est presque donné.