



Hôtel Royal

Dans son Aparté, Armel Bedouet n'a jamais été aussi inspiré

Alain Giroud

De beaux produits, des mariages harmonieux et des cuissons irréprochables: les plats du chef breton nous enchantent

Pour apprécier la cuisine d'Armel Bedouet, chef exécutif de l'Hôtel Royal, vous avez le choix. Vous attabler au bistrot pour déguster des plats de brasserie dans un nouvel environnement à l'agencement spacieux et au décor élégant ou vous réfugier à L'Aparté, espace gastronomique où le chef s'occupe personnellement des clients. S'il n'est pas présent, ce restaurant «privatif» est simplement fermé. Une excellente décision.

Armel, Breton bon teint, qui a travaillé en coordination avec Patrick Bertron, l'attachant chef du Relais Bernard Loiseau, à Saulieu, n'a jamais semblé aussi inspiré dans son approche culinaire.

Il excelle dans le choix de produits haut de gamme, la précision de ses cuissons et ses mariages de saveurs. L'Aparté se positionne sans aucun doute comme l'une des meilleures tables de Genève.

Armel propose bien entendu un éventail de plats marins - il ne renie pas ses origines! On découvre même un foie gras poêlé issu d'un élevage breton! Servi en amuse-bouche, il est, en prime, délicieux.

Les cuissons délicates du rouget et du saint-pierre

Comme la langoustine cuite à basse température et au cœur translucide et croquant. Elle parade en compagnie de minidés de betteraves chioggia jaunes et roses dopés par une huile d'olive du Moulin de Jean-Marie Cornille, à Maussane-les-Alpilles, et un trait de vinaigre de xérès. Des chateaux acidulés et des cubes de pamplemousse rose complètent le décor de l'assiette.

Armel Bedouet présente ses filets de poisson taillés en longs bâtonnets. Une découpe étonnante qui ne nuit toutefois pas au plaisir de la dégustation. Son rouget-barbet du Gilvinec arrive ainsi presque cru, entouré d'un millefeuille d'aubergines, d'artichauts poivrés cuits en barigoule avant de dorer dans la poêle et d'une brunoise de poivrons rouges, jaunes et verts enrobés d'huile d'olive. Cette dernière est aussi proposée dans un petit pot sur la table. Quelle bonne idée!

La cuisson du rouget est menée avec précaution, cette chair ne supportant pas l'excès de chaleur. Alors elle passe une trentaine de secondes à vapeur douce (72 °C) puis, au moment du service, se glisse sous la salamandre (gril).

Le saint-pierre de Roscoff, lui, vit une histoire d'amour avec des épinards. Une rencontre mer-terre pétrie de simplicité. Le vrai secret de la grande cuisine. Sa cuisson atteint la perfection. Il est plongé dans le sel marin pendant une vingtaine de minutes puis dessalé. Il termine son périple dans un beurre clarifié à 62 °C

pour atteindre une température à cœur de 56 °C.

Dans le rond de porcelaine, il se prélassait donc en compagnie d'une variation sur l'épinard: en branches, en purée et en émulsion de couleur vert pomme. Cette dernière, disponible également en saucière, vous envoie au paradis. Le chef mixte de jeunes pousses cuites dans un blanc (mélange d'eau citronnée et de farine) avant de les monter au beurre. Sublime!

Le carré de veau a été transformé en rectangle à la chair toute rose. Il trône dans l'assiette entouré de pommes de terre rôties et de sifflets de poireaux nouveaux, certains grillés, les autres confits au four, saupoudrés de sucre moscovado. Cette présentation laisse sceptique. La viande est certes tendre mais reste relativement sèche en bouche. Il lui manque un soupçon de gras pour conserver un peu de moelleux. Heureusement, un jus de veau parfumé - aussi proposé dans un petit pot - complète l'harmonie du plat.

L'élégance de l'agneau de lait de Sisteron

Le gras, exhausteur de saveur, est heureusement omniprésent autour de la double côtelette d'agneau de lait de Sisteron. Superbement dorée, elle nous réconcilie avec cette chair trop souvent marquée par un goût de suif. Elle se grignote en tenant les manches du bout des doigts. On a l'impression de retomber en enfance, quel bonheur!

Le chef a ajouté un petit pavé



taillé dans le filet, soigneusement rôti, juteux, savoureux. Il est entouré de légumes nains grillés, courgettes, aubergines perline (violette et de forme longiligne), tomates cerises. Un instant gourmand précieux.

À l'heure du dessert, restons raisonnables, ce qui n'empêche pas de goûter, du bout de la

cuillère, ces figues noires et douces mariées avec un sorbet fromage blanc. Un nuage pour couronner ce joli moment gourmand, n'est-ce pas merveilleux?

Post-scriptum

Carte des vins éclectique avec un bon choix de crus genevois.

Note du pain 4,5/5.

Service décontracté de Geoffrey.

L'adresse

L'Aparté

Hôtel Royal

43, rue de Lausanne

☎ 022 906 14 60

Fermé samedi et dimanche

Menus 54 fr. (midi).

À la carte (entrée, plat et dessert), compter 110 fr.

Parking. Accès handicapés.



Armel Bedouet cuisine des homards bretons. LAURENT GLIRAUD



Carré de veau et ses sifflets de poireaux. LEO



Agneau de lait de Sisteron et légumes grillés. LEO