

COMMUNIQUE DE PRESSE

## L'excellence culinaire de l'Aparté est confirmée par une étoile Michelin

### Le Chef Armel Bedouet et sa brigade une nouvelle fois récompensés

Genève, le 17 octobre 2022 – Le restaurant gastronomique « L'Aparté » conserve sa prestigieuse étoile du Guide Michelin pour la troisième année consécutive. Dans un cadre intimiste propice à l'échange, la cuisine subtile et raffinée proposée par le Chef étoilé Armel Bedouet et sa brigade a, une nouvelle fois, séduit les inspecteurs du célèbre Guide rouge. Destination culinaire au sein de l'Hôtel Royal à Genève, L'Aparté inscrit, dans la durée, son statut de table d'exception et se classe parmi les meilleures références de Suisse.

#### Des convives choyés par un Chef investi jusque dans le service

Toujours attentif aux émotions et aux attentes de ses convives, le Chef Armel Bedouet tient à présenter en personne chacune de ses créations. « *J'éprouve un intense plaisir à échanger avec mes convives et à leur partager ma passion pour la cuisine. De la préparation au service de l'assiette, j'aime être présent et ressentir ce que suscitent mes inspirations du moment.* » explique le Chef avec le sourire. Dans un décor minimaliste aux accents nordiques, L'Aparté est un écrin réservé à une quinzaine de convives par service, garantissant tranquillité et convivialité. Simplicité, subtilité et proximité, L'Aparté se veut un lieu « à part », un moment suspendu et privilégié. « *Nous sommes très fiers du travail accompli par le Chef Armel Bedouet et son équipe. Cette distinction les récompense pour leur implication, leur rigueur et le travail quotidien assurant une cuisine de grande qualité à nos convives.* » partage avec conviction Patrick Le Goff, directeur de l'Hôtel Royal.

#### Une cuisine sobre tournée vers l'essentiel du goût et respectueuse de la nature

Fidèle aux principes qui font son succès, le Chef Armel Bedouet propose des plats épurés aux saveurs uniques, valorisant les produits locaux de saison, au meilleur de leur maturité, pour en tirer la quintessence du goût. Le Chef travaille une cuisine de produits, soigneusement sélectionnés, frais, locaux et de saison que ce soit pour les viandes, les légumes et surtout les poissons qu'il affectionne particulièrement au vu de ses origines bretonnes. « *La cuisine, c'est pour moi une vraie histoire d'amour. J'aime mes produits et mes producteurs qui sont une véritable source d'inspiration et me donnent l'envie de continuer aussi longtemps que possible ce métier qui m'anime un peu plus chaque jour* » confie le Chef Armel Bedouet.

#### Une carte constamment revisitée alliant créativité et tradition

La carte d'automne met à l'honneur en entrée des langoustines, accompagnées de daikons, imprimés d'herbes, zeste de citron jaune et gel sudachi. Pour poursuivre, le Chef propose un Saint-Pierre des Côtes Bretonnes, pommes de Genève, céleri, yuzu. Pour les amateurs de viande, la carte d'automne suggère un carré de Chevreuil de chasse autrichienne, salsifis, cèpe, sauce poivrade. Des saveurs uniques et exquises qui explosent en bouche pour le plus grand plaisir des papilles. Mets et vins s'accordent à merveille tout au long du repas. Pour conclure, une douceur 100% chocolat, avec une tartelette, ganache Guayaquil, tuile au gru de cacao.

*Le restaurant L'Aparté, ouvert du lundi au vendredi (midi et soir), Hôtel Royal, rue de Lausanne 43, 1201 Genève*

Tel : +41 (0) 22 906 14 60

Visuels HD disponibles sur demande ou sur [ce lien](#)

**Pour tout contact :**

Cabinet Privé de Conseils

[lerousseau@cpc-pr.com](mailto:lerousseau@cpc-pr.com)

[chavent@cpc-pr.com](mailto:chavent@cpc-pr.com)

**A propos d'Armel Bedouet**

---

Le Chef Armel Bedouet a quitté sa Bretagne natale animé par la passion pour une cuisine authentique. Après avoir développé son talent dans plusieurs établissements 2 et 3 étoiles en France, il rejoint Genève et la brigade de Dominique Gauthier du Chat Botté en 2001. Depuis 2008, il dirige les cuisines des restaurants de l'Hôtel Royal du Groupe Manotel, dont L'Aparté, récompensé d'une note de 17/20 au Gault & Millau et d'une étoile Michelin.

**A propos de Manotel**

---

Manotel est le premier groupe hôtelier indépendant du canton de Genève, avec une capacité de 610 chambres dans ses six hôtels de 3 et 4 étoiles. La société emploie 230 employés. Le groupe est dirigé par M. Paul E. Muller. [www.manotel.com](http://www.manotel.com)