

Armel Bedouet

aux fourneaux de l'Hôtel Royal à Genève

Vous l'avez sûrement croisé au Neptune à l'Hôtel du Rhône ou plus récemment au Chat Botté, restaurant de l'Hôtel Beau Rivage où il était le second de Dominique Gauthier... et, bien bonne nouvelle, Armel Bedouet n'est pas loin, c'est à la rue de Lausanne au restaurant Rive Droite à l'Hôtel Royal que nous l'avons retrouvé.

Un lieu de tradition.

Récemment rénové et agrandi, cet établissement situé à deux pas de la gare Cornavin offre tout le confort et le raffinement. Si vous venez en voiture, il y a un garage privé mais en a-t-on besoin, si proche des transports en commun... Dans un style néoclassique avec de beaux matériaux, de la pierre et du bois noble associés à de chaudes couleurs, cet hôtel offre une atmosphère de calme et de bien-être. Rien n'est laissé au hasard, les chambres sont spacieuses, certaines sont même équipées d'une kitchenette. Pour la détente, un fitness, sauna et hamamm et, avant ou après de passer à table, un bar avec cheminée vous accueille



pour un agréable moment sous la houlette d'un personnel attentif et prévenant.

Sur la table du restaurant Rive Droite.

Armel Bedouet a choisi de jouer la fraîcheur en offrant une carte nouvelle chaque semaine et un menu différent chaque jour, mettant ainsi en avant les produits du marché et plus





particulièrement les produits du terroir. Un pari audacieux qui demande une recherche permanente de bons fournisseurs et une remise en question journalière. Quelques suggestions lors de notre rencontre : Artichauts poivrade, carottes nouvelles, navets glaçon d'Arare en carpaccio, truffes de St-Jean à l'huile de noisette, (*un plat tout en couleurs*). Maquereau de ligne en fine gelée de Pinot Noir, fines lamelles de choux fleur à l'huile de noisette (*une recette du chef de sa Bretagne natale*).

Filet de Bœuf Suisse, pousses d'épinard en mousseline, échalions du Poitou confits au sel gros (*l'échalion est une variété d'oignon qui ressemble à l'échalote*).

Double côte de Veau cuite au sautoir, petits farcis, pommes nouvelles, jus réduit (*ah les petits farcis ! Nous voici dans le Sud de la France*). Turbot sauvage grillé, asperges blanches violettes des Landes, beurre battu au citron vert (*un plat de roi, rien ne manque*).



Et pour les douceurs :

Tiramisu, fruits rouges, nuage de fruits de la passion (*clin d'œil à l'Italie*).

Charlotte aux mûres revisitée, rafraîchi cacao. Radis bière confit à la vanille, crémeux chocolat fraises des bois, sorbet cassis.

Une adresse à retenir pour de merveilleuses découvertes culinaires et si vous aimez le breuvage de Bacchus, n'oubliez pas de retenir une chambre.

Catherine André Valencien

Hôtel Royal
Rue de Lausanne 41
1201 Genève - Suisse
Tél.: +41 (0)22 906 14 14
www.manotel.com