



ON AIME BIEN LE BIEN AIMÉ

Nouveau : situé juste derrière le palais de l'Elysée, le restaurant gastronomique Le Bien Aimé s'inspire de l'époque des Lumières et des cuisiniers de la Cour Royale sous le règne de Louis XV. Pas de Flamby dans ce lieu hors du temps où la décoration rappelle celle de l'époque de la monarchie Française. Tout n'est que charme et quiétude dans ce nouveau restaurant au sommet de la gastronomie. Louis XV, surnommé «le Bien-Aimé» par ses sujets avait su rompre avec les excès et les fastes de son arrière-grand-père Louis XIV. Le roi et son entourage avaient développé une culture gastronomique d'excellence.



On s'imagine dîner aux cotés de sa Majesté dans un salon privé du Château de Versailles. Aux commandes de la vénérable maison, le jeune Chef Irwin Durand est créatif et talentueux. Il a perfectionné son art aux seins du Strato à Courchevel, de L'Oustau

de Beaumanière aux Baux de Provence et du Relais Bernard Loiseau à Saulieu. Une carte qui respecte l'esprit des lieux en proposant une cuisine gastronomique française revisitée qui puise son inspiration dans les grands classiques : «Langoustine d'Atlantique, purée de maïs et son écume », «Risotto al salto et son potager de légumes », «Blanquette de joue de lotte infusée au combava et safran ». La cave, aux précieuses bouteilles de vins les plus rares, ne participe au prestige du restaurant.



18 rue d'Anjou -75008 Paris
Tél : 01 42 65 45 99