



OUVERTURE

Raffinement et perfection, maîtres-mots de Régis Versieux au Bien Aimé

C'est au 18 rue d'Anjou, dans le 8^e arrondissement de Paris, que le restaurant gastronomique Le Bien Aimé a récemment ouvert ses portes. Idéalement situé entre le Faubourg Saint-Honoré et le quartier de la Madeleine, l'établissement offre un décor des plus royaux, s'inspirant du siècle des Lumières et des cuisiniers de la Cour Royale sous le règne de Louis XV. Dorures et moulures aux murs et aux plafonds, chaises de style Louis XV, chandeliers scintillants et porcelaine unique : chaque détail a été scrupuleusement pensé afin de faire revivre le faste et le raffinement de cette période aux convives de l'établissement. Aux commandes des cuisines du Bien Aimé : Régis Versieux, qui a déjà un beau parcours derrière lui. Le jeune chef, qui a travaillé au sein de nom-



breux restaurants étoilés, a notamment exercé ses talents aux côtés de Joël Robuchon. Ses créations, en accord total avec l'esprit du lieu, revisitent les grands classiques gastronomiques français : Crabe Royal façon sashimi finement assaisonné ; Homard, mini fenouils garnis et son bouillon à la vanille ; Volaille de Bresse, salsifis et cages de pomme de terre et Thé Matcha en alliance avec le safran et le citron pour le dessert... Le Bien Aimé est à peine ouvert, que les plats du jeune chef se distinguent déjà par leur originalité et leur finesse. Côté menus, on retrouve celui du midi à 54 euros (amuse-bouche, entrée, plat et dessert du jour), et le Dégustation à 140 euros ou 220 avec accords mets & vins inclus (amuse-bouche, 2 entrées, 2 plats et 2 desserts). Une délicieuse nouvelle adresse, qui ne manquera pas de faire rapidement parler d'elle dans le microcosme gastronomique parisien.