



© RESTAURANT LE BIEN-AIMÉ

LE BIEN-AIMÉ À contre-courant

À l'heure où la durée des repas se réduit, où les décors s'épurent et le service s'allège, un restaurant veut redonner à la tradition gastronomique française ses lettres de noblesse. Tout juste ouvert rue d'Anjou, dans le 8^e arrondissement de Paris, le Bien-Aimé est un lieu hors du temps où dominent les dorures. Le nom du restaurant est un hommage à Louis XV, surnommé Le Bien-Aimé par ses sujets. Le chef Régis Versieux, un ancien de chez Joël Robuchon, propose à la carte une cuisine gastronomique française revisitée qui puise son inspiration dans les grands classiques : « la caille aux algues Nori », « le filet de bœuf et sa tartine de moelle », « la joue de veau façon blanquette ». « Dans ce quartier touristique, nous parions sur le rappel des fondements du raffinement à la française. Quand des touristes poussent la porte, ils sont projetés dans un univers qui leur rappelle l'Hexagone tel qu'ils peuvent l'imaginer. C'est une des raisons de notre succès », explique Régis Versieux. **F.B.**



© RESTAURANT LE BIEN-AIMÉ



© DAVID BACHER/RESTAURANT LE BIEN-AIMÉ