



# TABLES DE CARACTÈRE

Le clonage des restaurants n'est pas une fatalité ! Il existe encore des entrepreneurs et des artisans capables de créer des décors qui valorisent le talent des chefs.

## BIEN AIMÉ

**B**el exemple d'un décor à la personnalité affirmée avec celui très Grand Siècle du Bien Aimé, voulu par son propriétaire, Salim Jaldi, homme d'affaires aussi féru de gastronomie que de monarchie française. Pas étonnant donc qu'il ait jeté son dévolu sur Louis XV, dit le Bien-Aimé, qui, non content de développer une culture culinaire d'excellence, prenait plaisir à mitonner lui-même des plats raffinés et joliment décorés. Ce n'est pas un hasard si l'ex-duc d'Anjou est honoré en 2015 sur la rue d'Anjou. En lieu et place des néons de l'Anjoué, un restaurant-bar de ce quartier entre Madeleine et Faubourg Saint-Honoré, le Bien Aimé et ses 32 couverts plonge le visiteur dans l'ambiance d'un salon privé du château de Versailles, entièrement créé pour l'occasion par des ateliers versaillais. Chandeliers, dorures,

moultres, tableaux, chaises s'inscrivent dans le mouvement artistique de la Régence. Quant à l'art de la table : assiettes Frecus & Raynaud et Coquet, verrerie Riedel, couverts en argent Guy Degrenne, chaque pièce souligne la volonté d'excellence qui a présidé à la naissance du Bien Aimé. Aux commandes de ce nouveau temple de la gastronomie, un chef de 35 ans, Régis Versieux, qui s'est impliqué pendant la phase de travaux pour que sa première adresse soit le théâtre de son épanouissement. Après des débuts chez Lasserre avec Bernard Joinville, puis un passage au Lucas-Carton suivi d'un septennat de perfectionnement dans la galaxie



Robuchon, c'est désormais sa cuisine que Régis Versieux propose à ses clients. Il la définit comme étant « *de partage, de générosité et de passion* », et le moins qu'on puisse dire c'est qu'elle est d'ores et déjà de belle facture (carpaccio de crabe à l'huile de combawa, joue de veau façon blanquette, caille aux algues nori). Composée de sept personnes dont deux seconds, Irwin Durand et Abdul Sita, et de Julien Oliveira, chargé de la carte des desserts (parfait au thé matcha « majestueux »), la brigade est déjà bien soudée. « *Il faut dire qu'elle est constituée de gens qui se connaissent et ont donc plaisir à travailler ensemble* ».

C.-A. O.



### Bien Aimé

18, rue d'Anjou  
75008 Paris  
Tél 01 42 65 45 99  
lebien-aimé.com

Menu déjeuner: 54 €  
Menu dégustation (dîner): 140 €,  
220 € avec accord mets-vins  
Ouvert du mardi au samedi