



## Le "Bien Aimé" Étonnant

**Le "Bien Aimé", c'est Louis XV.** Ici un décor baroque et kitsch, avec stucs dorés, moulures, miroirs, bougies, tableaux, est dédié. Le service est policé, la carte alléchante, le chef n'est pas un inconnu... Rencontre ?



En haut: Une cuisine sophistiquée et royale! Le nom de la rue où est situé le restaurant, la rue d'Anjou, provient du titre "Duc d'Anjou" donné à la famille royale dès la naissance...

En bas: Tout en subtilité, pour ce dessert du "Bien Aimé".



**C'**est un ancien du groupe Robuchon. C'est Régis Versieux, passé notamment à l' "Atelier Saint-Germain". On l'a connu un temps à "La Petite Cour", où il fit des merveilles. Repassé ici et là, fixé dans cette adresse neuve et insolite, créée, à deux pas de la Madeleine et de l'Élysée, dans la même rue que le fameux "1728". Ce virtuose technique vaut le détour et la halte. Il y a de l'idée, du goût, une certaine simplicité sous un figolage esthétisant: ainsi le foie gras avec gelée d'orange sanguine, craquant de chocolat, le crabe royal façon sashimi assaisonné finement avec ses condiments asiatiques. Son morceau de bravoure est étonnant: spaghetti avec ail croustillant, piment d'Espelette et huile d'olive, cuits al dente. "Carrément superbes", nous dit le critique Gilles Pudlowski! Le bar façon morceaux enroulés en feuilles de chou et ses sommités de chou-fleur est plus chantourné. En dessert, le thé matcha en biscuit avec citron et

safran fait une délicatesse digeste. Et côté vins au verre, Røederer Brut Premier ou Hautes Côtes de Nuits de David Duband livrent des notes raisonnables.

### À découvrir...

Situé à Paris, entre le Faubourg Saint-Honoré et Madeleine, ce "Bien Aimé" est l'exemple même de l'art culinaire français. Et souvenons-nous que la gastronomie en France s'est développée grâce à Louis XV. En effet, ce dernier n'aimait pas les mets copieux, ainsi il demanda que les plats soient plus raffinés et plus décoratifs. Louis XV était un passionné de la gastronomie fine. Nouvellement créé, ce "Bien-Aimé" est un retour au Siècle des Lumières. À travers la décoration digne de la salle à manger de Louis XV et les chandeliers scintillants, émerveillant les mets, le "Bien Aimé" est un moment de l'art de la gastronomie française. Étonnant! ■