

Wine in Style

M A G A Z I N E

10

**Champagne
Perrier-Jouët**
une histoire
d'amour

Saga californienne
**E. & J. Gallo
Winery**

Maison Krug
le verre exclusif
« Joseph »

Paris/New York
nos restos de fêtes préférés

**Château
Durfort-Vivens**
passion Margaux

L 18968 10 - F: 3,20 € - RD

Cet exemplaire vous est offert



Hiver 2015/2016 # 10

DÉGUSTATION STYLÉE

Le Bien-Aimé, un hommage à Louis XV

Le Bien-Aimé
18 rue d'Anjou
75008 Paris
Tél. : 01 42 65 45 99
www.le-bien-aime.com

Ce Bien-Aimé est un lieu hors du temps. La décoration rappelle celle de l'époque de la monarchie française, avec des murs ornés de dorures et de moulures, des chaises de style Louis XV, des tableaux du mouvement artistique de la Régence. Un décor comme vous n'en avez pas vu depuis votre dernière visite au Château de Versailles. Les chandeliers scintillants s'accordent parfaitement à la porcelaine digne d'une des salles à manger privées de Louis XV. Le lieu offre un archétype de l'art gastronomique français de l'époque des Lumières et des cuisiniers de la Cour Royale sous son règne. Situé dans le quartier de la Madeleine, le bien nommé Bien-Aimé a ouvert ses portes voici quelques mois au 18 rue d'Anjou. Étonnant par son décor, le cadre nous plonge dans l'univers de la royauté française, et

on s'imagine dîner aux côtés de Sa Majesté dans un salon privé à Versailles. Aux commandes, le jeune chef Irwin Durand est créatif et talentueux, ses plats sont aussi bien cuisinés que bien présentés. La carte respecte l'esprit des lieux en proposant une cuisine gastronomique française revisitée qui puise son inspiration dans les grands classiques : l'« Omble chevalier sur son confit d'échalotes, miroir de matelote au vin rouge » et le « Filet de chevreuil rôti, jus infusé aux fruits rouges et légumes oubliés » ne donnent qu'une toute petite idée de ce qui vous attend. Avec ses formules « Plaisir du midi » à 45 €, ou « Vert Galant » à 55 €, vous n'avez aucune excuse pour ne pas courir découvrir la cuisine Bien Vaillante de ce jeune chef prometteur.

Patricia Courcoux Lepic