



Le Bien-Aimé



C'est dans la rue d'Anjou que se cache une petite petite. Tout d'abord pour sa décoration. Loin de reprendre les codes actuels de la décoration, le Bien Aimé, comme son nom l'indique, nous replonge dans l'atmosphère des salons particuliers de Louis XV où il aimait recevoir pour souper. Ici tout a été reconstruit à l'identique d'un salon du château de Versailles, grâce au talent d'artisans qui ont travaillé également au château.



L'autre pépite est sans nul doute l'assiette : raffinement et élégance en sont les maîtres-mots. Le jeune chef Régis Versieux (photo), qui a fait ses classes auprès Joël Robuchon entre autre, nous dévoile sa créativité et son talent avec des aliments trop longtemps oubliés comme les joues de veau façon blanquette ou bien encore la caille aux algues Nori. Sans oublier le dessert ! Petit coup de cœur avec le Thé Matcha.



Pour accompagner le tout, leur cave est aussi riche que le décor ! Petit conseil, laissez-vous guider par leur sommelier, ses conseils sont un atout précieux pour parfaire votre repas. Pour finir, si le café est exquis, leur thé au jasmin est un véritable bijou. Si Louis XV a déjà rejoint le firmament depuis longtemps, le Bien Aimé mérite de rejoindre la constellation.

Le Bien Aimé, 18, rue d'Anjou, 75008 Paris. le-bien-aime.com

hommedeco.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Un peu d'histoire



Le Bien-Aimé est situé entre le Faubourg Saint Honoré et Madeleine. La rue d'Anjou provient du titre « Duc d'Anjou », qui a été donné à la famille royale dès la naissance, y compris, Louis XV. C'est ce dernier qui développa la gastronomie en France. Passionné de gastronomie fine, le roi, n'aimant pas les mets copieux, demanda à ce que les plats soient plus raffinés et plus décoratifs... la nouvelle cuisine était née. Ci-contre Louis XV peint par François-Hubert Drouais.