

Le Bien Aimé (Régis Versieux) Paris 8 – New !

Catégorie : Gastronomique.

Avis : Très Bien.

Prix : Raisonnable.

Statut : Invitation.

Le *Bien Aimé*, nouveau venu dans le 8^e arrondissement, ouvert en mars 2015, emprunte à Louis XV son surnom. Et il emprunte sa décoration à un salon où ce Roi, gastronome averti, recevait ses invités après la chasse. La salle en constitue d'ailleurs la réplique exacte. Avec un beau souci du détail : les dorures ont été réalisées à la feuille d'or par ces mêmes artisans qui oeuvrent à la restauration du château de Versailles.



En cuisine, Régis Versieux, qu'on a connu à l'*Atelier Joël Robuchon Saint-Germain*, nous fait découvrir un carpaccio à la chair de crabe découpée en lamelles légèrement marinées à l'huile de combawa et au citron. Pour relever le tout : citron caviar, piment d'Espelette et poivre de timut.



La joue de veau, ou comment se jouer des problèmes de dressages que pose cette viande archi-fondante très typée "bistrot" pour lui redonner ses lettres de noblesse gastronomique. Elle est accompagnée d'une sauce de blanquette.



Ce jeune chef peut créer, s'amuser et détourner les codes comme il le fait ici : les trucs d'une certaine haute gastronomie, il les connaît par coeur. Ses dressages, à l'image du lieu, sont ambitieux, clairs et nets.

La carte des desserts est signée Julien Oliveira, jeune chef pâtissier formé chez *Ladurée*. Une assiette signature ? Un parfait au thé matcha en alliance avec le citron et le safran surmonté d'une florentine au riz soufflé.



Dami Chong a été la première femme coréenne sommelière. C'est pourtant en salle que nous la retrouvons, à la tête d'une équipe plutôt jeune, mais formée à un style de service classique et de haute tenue.

Menu déjeuner : 54 €. Menu dégustation : 140 € (220 € avec l'accord mets et vins). Entrées : 28-42 €. Plats : 28-58 €. Fromages : 20 €. Desserts : 18 €.

Réservation indispensable. Voiturier.



En résumé :

Les plus : *Le service. La cuisine.*

Les moins : *Le volume sonore musical, un tintinet trop élevé en salle. Pour couvrir les bruits de la cuisine en sous-sol nous a-t-on dit.*

Le conseil : -

Conclusion : *Un nouveau venu ambitieux qui s'est clairement donné les (gros) moyens d'une certaine ambition gastronomique, celle d'une possible distinction par le guide rouge en 2016. Dans tous les cas une des adresses qui comptent déjà à Paris.*



Le Bien Aimé

18, rue d'Anjou

75 008 Paris

Ouvert du mardi au samedi, déjeuner et dîner

Téléphone : 01 42 65 45 99

M° Madeleine

<http://le-bien-aime.com/fr>



Date : 11 Mai 2015

<http://www.critique-gastronomique.com/le-bien-aime-regis-versieux-paris-8-new/>