

AMICIS

Table gastronomique & bistronomique



REVUE DE PRESSE

2024

SOMMAIRE

Médias	Titre	Date de publication	Journaliste	PAGES
	<i>A Bordeaux, le chef Alexandre Baumard investit dans le Triangle d'or.</i>	18 février 2024	Axelle Maquin-Roy	5
	<i>Deux semaines après son ouverture à Bordeaux, Amicis, le bistrot chic du girondin Alexandre Baumard, fait salle comble.</i>	13 mai 2024	Axelle Maquin-Roy	7
	<i>Alexandre Baumard ouvre à Bordeaux sa première table : Amicis</i>	27 mai 2024	M.B.	8
	<i>Alexandre Baumard ouvre son premier restaurant, Amicis à Bordeaux</i>	28 mai 2024	Mathilde Bourge	11
Le blog de Gilles Pudlowski “Les pieds dans le plat”	<i>Alexandre Baumard chez Amicis à Bordeaux</i>	17 juin 2024	Gilles Pudlowski	13
	<i>Amicis, le projet d'une vie</i>	27 juillet 2024	Anna DAVID	14
	<i>Les restaurants de l'été : Amicis, vent de fraîcheur culinaire en plein cœur de Bordeaux</i>	30 juillet 2024	Marc A. Bertin	15
au cœur du  CAFÉS HÔTELS RESTAURANTS	<i>Amicis, la nouvelle table signée Alexandre Baumard</i>	23 août 2024	Marceau DÉVIDE PERROT	17
	<i>Amicis : vins et gastronomie à Bordeaux</i>	30 août 2024	"Camille in Bordeaux"	18
	<i>Un restaurant à Bordeaux rentre au Guide Michelin.</i>	septembre 2024	Lou Egreteau	22
	<i>10 nouvelles adresses à suivre en région</i>	3 septembre 2024		24
	<i>Le top des restaurants gastronomiques les moins chers de Bordeaux</i>	4 septembre 2024	Anne-Sophie	25



SOMMAIRE

Médias	Titre	Date de publication	Journaliste	PAGES
	<i>Amicis - Bordeaux - Un restaurant du guide Michelin</i>	4 septembre 2024		26
	<i>4 mois après son ouverture, un restaurant de Bordeaux fait son entrée au Guide Michelin</i>	10 septembre 2024	Juliette Agay	27
	<i>Le restaurant Amicis entre au guide Michelin</i>	17 septembre 2024	Perrine Honoré	29
	<i>Amicis, nouveau restaurant chic de Bordeaux, vient d'entrer au guide Michelin</i>	18 septembre 2024		30
	<i>Amicis - Restaurant - Bordeaux</i>	21 septembre 2024		32
	<i>AMICIS, Amis pour la vie</i>	21 septembre 2024		33
	<i>Amicis : Une table cosy chic à Bordeaux</i>	26 septembre 2024	Nathalie VALLEZ	34
	<i>AMICIS : l'amitié et la gastronomie au coeur du nouveau chapitre d'Alexandre Baumard</i>	29 septembre 2024		35
	<i>Restaurant Amicis à Bordeaux : la valeur montante</i>	3 octobre 2024	Henri YADAN	38
	<i>Adresses gourmandes</i>	Novembre 2024	Julia BOUCHET	40
	<i>L'oignon de mon enfance</i>	Novembre 2024		41
		19 Novembre 2024		42



SOMMAIRE

Médias	Titre	Date de publication	Journaliste	PAGES
	<i>La Grande Edition</i>	6 décembre 2024	Diane Douzillé	43
	<i>Trois coups de coeur gastronomiques</i>	20 decembre 2024	A.D.	44
Le Point	<i>Les 30 meilleurs restaurants de l'année dans toute la France</i>	30 Decembre 2024	Hugo de Saint Phalle	45
SAVEURS <small>LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND</small>	<i>La table des amis</i>	Janvier 2025		47
Le Point	<i>Déjeuner malin</i>	31 janvier 2025	Hugo de Saint Phalle	48
	<i>Amicalement vôtre</i>	Février mars 2025	Béatrice Brasseur	49



FAMILLE DU MÉDIA :
Médias actualités

SUJET DU MÉDIAS :
Infos, actualités

JOURNALISTES
AXELLE MAQUIN-
ROY

18 février 2024

WEB - FR

[HTTPS://WWW.SUDOUEST.FR/GASTRONOMIE/A-BORDEAUX-LE-CHEF-ETOILE-ALEXANDRE-BAUMARD-INVESTIT-LE-TRIANGLE-D-OR-18545376.PHP](https://www.sudouest.fr/gastronomie/a-bordeaux-le-chef-etoile-alexandre-baumard-investit-le-triangle-d-or-18545376.php)



À Bordeaux, le chef étoilé Alexandre Baumard investit le Triangle d'or

L'ancien chef du Logis de la Cadène et du Gabriel a racheté l'immeuble de A Cantina Mare, rue Mably. Après d'importants travaux, il ouvrira d'ici à l'été Amicis, avec sa table gastronomique et son bar.

 Sud Ouest / Feb 18, 2024

Il ne s'en est jamais caché : fils d'entrepreneur, Alexandre Baumard ne serait pas toute sa carrière au service des autres. À 36 ans, ce moment est venu pour le chef d'origine angevine, par deux fois auréolé d'une étoile Michelin, au Logis de la Cadène, à Saint-Émilion, puis à l'Observatoire du Gabriel, à Bordeaux. Deux tables gastronomiques, propriété du château Angélu, qu'il a quittées l'été dernier. Après une déconvenue sur un premier établissement dans ce quartier des Grands Hommes qu'il affectionne, c'est donc rue Mably qu'Alexandre Baumard a trouvé l'espace où « développer mes projets personnels ». Au n° 19, dont il est propriétaire des murs et du fonds de commerce, l'immeuble qui accueillit l'ancien A Cantina Mare offre quatre niveaux sur lesquels le chef entrepreneur a établi un plan « pour proposer à terme une offre complète de restauration ». Mais pour commencer, place à Amicis – entendez « les amis » en latin – avec ses deux premiers niveaux permettant à Alexandre Baumard de déployer « deux offres culinaires complémentaires ».

Travaux en cours

Au rez-de-chaussée, autour d'un bar à vin « pour aider les vignerons » de toutes les régions, quelques places au comptoir et une trentaine de couverts seront dédiés à une cuisine « sur le pouce, axée sur le produit pur et dur ». Et le chef d'annoncer le retour de quelques plats signature, tels sa « tarte à la truffe ou le carré de cochon fumé au foin qu'on me redemande ». C'est également dans cet espace que le nouveau propriétaire souhaite proposer « régulièrement des soirées musicales ». La table gastronomique, d'une capacité de 28 couverts, se dressera au premier étage, face à une cuisine qu'Alexandre Baumard veut ouverte. « L'idée est de montrer que nous travaillons tous ensemble autour d'un vrai lieu de vie », annonce le chef qui entend aussi rompre avec l'image « guindée du gastro ».

Ce lieu, le chef espère le faire découvrir « avant l'été ». Trois semaines après son acquisition, Alexandre Baumard y a entrepris de « tout casser pour tout refaire » et valoriser moulures et boiseries d'origine, que viendront sublimer des teintes claires et chaleureuses.

FAMILLE DU MÉDIA :

Médias actualités

SUJET DU MÉDIAS :

Infos, actualités

JOURNALISTESAXELLE MAQUIN-
ROY**13 mai 2024****WEB - FR**[HTTPS://WWW.SUDOUEST.FR/GIRONDE/BORDE
AUX/DEUX-SEMAINES-APRES-SON-
OUVERTURE-A-BORDEAUX-AMICIS-LE-
BISTROT-CHIC-DU-GIRONDIN-ALEXANDRE-
BAUMARD-FAIT-SALLE-COMBLE-19617797.PHP](https://www.sudouest.fr/gironde/bordeaux/deux-semaines-apres-son-ouverture-a-bordeaux-amicis-le-bistrot-chic-du-girondin-alexandre-baumard-fait-salle-comble-19617797.php)**Deux semaines après son ouverture à Bordeaux, Amicis, le bistrot chic du girondin Alexandre Baumard, fait salle...**

À la fois table bistronomique et restaurant gastronomique, le nouvel établissement ouvert par le chef étoilé, n'a pas mis de temps à se faire une place dans le Triangle d'or bordelais. On a testé la

 Sud Ouest / May 13, 2024

À la fois table bistronomique et restaurant gastronomique, le nouvel établissement ouvert par le chef étoilé, n'a pas mis de temps à se faire une place dans le Triangle d'or bordelais. On a testé la Table des Amis

Avant toute chose : pensez à réserver ! Deux semaines après son ouverture, Amicis affiche complet à chaque service. Qu'il s'agisse des déjeuners à la Table des Amis, le bistrot chic du rez-de-chaussée, ou de prendre part à l'expérience gastronomique en 4 ou 7 escales (75 à 115 €), dans le salon plus feutré de l'étage de cet immeuble de la rue Mably, Alexandre Baumard ne s'attendait pas, « vu la conjoncture », à un tel engouement autour de son projet personnel, élaboré avec la complicité du chef pâtissier Damien Amilien et de Julien Tabbacchiera, chef sommelier. De quoi amener le chef propriétaire à procéder, déjà, à quelques...

FAMILLE DU MÉDIA :
Presse magazine

JOURNALISTES
M.B.

27 mai 2024

WEB - FR

SUJET DU MÉDIAS :
Métiers, hôtellerie,
restauration

[HTTPS://WWW.LECHEF.COM/ALEXANDRE-BAUMARD-OUVRE-A-BORDEAUX-SA-PREMIERE-TABLE-AMICIS/](https://www.lechef.com/ALEXANDRE-BAUMARD-OUVRE-A-BORDEAUX-SA-PREMIERE-TABLE-AMICIS/)

Alexandre Baumard ouvre à Bordeaux sa première table : Amicis



De gauche à droite : Alexandre Baumard, chef exécutif, Julien Tabbachierra, chef sommelier et Damien Amilien, chef pâtissier.

Au début de l'été 2023, **Alexandre Baumard** annonçait son départ du Logis de la Cadène (Saint-Emilion) et de l'Observatoire du Gabriel (Bordeaux) pour se lancer dans un projet plus personnel. C'est désormais chose faite.

Le 22 avril dernier, après trois mois de travaux, le chef a inauguré en plein cœur de **Bordeaux** sa propre maison baptisée **Amicis**, ouverte en association avec le chef pâtissier **Damien Amilien** et le chef sommelier **Julien Tabbachierra**.

Organisé sur **deux niveaux**, le lieu s'ouvre, au rez-de-chaussée, sur un **restaurant bistronomique** et comptoir à vin - La Table des Amis - tandis que l'étage dévoile une **partition gastronomique**.

Côté bistrot, le chef décline un **menu du marché à 32€** évoluant chaque semaine, accompagné d'une carte des vins comprenant plus de **600 références**.

Les produits de la mer en vedette

A l'étage, place à une **ambiance intimiste** conçue pour accueillir jusqu'à 25 convives, face à une cuisine ouverte. Là, Alexandre Baumard propose chaque soir – du lundi au vendredi – une **épopée en 4 ou 7 escales**.

Au menu : une offre presque exclusivement tournée vers les **produits de la mer**, qu'il affectionne particulièrement. « *J'aime travailler tous les poissons, les nobles et les moins nobles. Il y a de multiples façons de les préparer, que je ne retrouve pas avec la viande* », commente le chef.

A découvrir également, « **l'Oignon de mon enfance** », une création en hommage à son grand-père, ou encore **l'Esturgeon fumé**, autre plat signature des lieux. A La Table des Amis comme au restaurant gastronomique, l'ensemble de la proposition d'Alexandre Baumard et ses associés s'appuie essentiellement sur les **produits du Sud-Ouest**.

Le tout est servi dans un cadre à la fois chic et décontracté aménagé par l'architecte d'intérieur et décorateur **Laurent Château** (Cabanes & Châteaux). Le gros œuvre, lui, a été confié au père du chef, **Patrick Baumard**.

« Nous avons fait un très bon démarrage », se réjouit Alexandre Baumard. Et de conclure : « L'étoile, j'y pense forcément, mais l'objectif premier reste de voir mon restaurant plein. »

FAMILLE DU MÉDIA :

Médias professionnels

SUJET DU MÉDIAS :

Tourismes, gastronomie

JOURNALISTES

MATHILDE

BOURGE

28 mai 2024

WEB - FR

[HTTPS://FR.GAULTMILLAU.COM/NEWS/ALEXANDRE-BAUMARD-OUVRE-SON-PREMIER-RESTAURANT--AMICIS-A-BORDEAUX](https://fr.gaultmillau.com/news/alexandre-baumard-ouvre-son-premier-restaurant--amicis-a-bordeaux)

Alexandre Baumard ouvre son premier restaurant, Amicis à Bordeaux

Alexandre Baumard vient d'ouvrir Amicis, une adresse regroupant deux restaurants à Bordeaux. Le chef nous en dit plus sur cette nouvelle offre.

28/05/2024 17H21

[Actus & Rendez-vous](#) [Tables & Chefs](#)

Par Mathilde Bourge



Image © Solenne Loustalan

Depuis ce mois de mai, Bordeaux compte une nouvelle table. Alexandre Baumard, qui a notamment officié au Logis de la Cadène à Saint-Emilion et au Gabriel à Bordeaux, vient d'ouvrir son premier restaurant : Amicis. Le chef, sacré Grand de Demain par Gault&Millau en 2021, nous en dit plus sur ce nouvel écrin et ses deux offres bien distinctes.

Une histoire d'amitié

Amicis est avant tout une histoire d'amitié. Alexandre Baumard, fils d'entrepreneur dans le bâtiment, a toujours eu l'envie d'être chez

lui, de prendre les décisions pour son entreprise, et le fait aujourd'hui très bien entouré. "Quand je suis arrivé en 2013 dans la région, au Logis de la Cadène, j'envisageais de rester quelques années avant de m'installer dans le Sud-Est. Finalement, les années ont passé, j'ai découvert un superbe terroir, une clientèle géniale et j'ai fait de très belles rencontres, dont Damien Amilien, mon chef pâtissier, et Julien Tabbacchiera, mon sommelier, qui ont aujourd'hui des parts dans le restaurant", souligne Alexandre Baumard.



Un restaurant, deux propositions © Solenne Loustalan

comptoir à vin, tandis qu'à l'étage, Alexandre Baumard a imaginé une table gastronomique. *"La bâtisse le permettait, mais surtout, nous nous sommes rendu compte qu'à Bordeaux, les clients n'ont pas le temps de faire un restaurant gastronomique au déjeuner. Il me paraissait donc important de proposer une offre plus rapide. Le menu change chaque semaine et à partir du mois de juin, il sera également possible de venir découvrir la partie bistrot le soir"*, explique le chef.

"L'étage est plus restreint, avec une cuisine entièrement ouverte sur la salle. Je peux m'y exprimer pleinement !", ajoute Alexandre Baumard, qui avoue avoir un vrai faible pour le poisson, passion qui lui a été transmise par son mentor Christophe Bacquière. *"S'il n'y en avait pas, je serais malheureux"*, s'amuse-t-il. *"Dans la région bordelaise, c'est un vrai parti pris. Nous avons fait un travail de recherche pour marier les poissons d'eau douce et de l'océan avec les vins de Bordeaux, qui sont généralement charpentés et puissants. Au restaurant gastronomique, le menu en 7 services est entièrement dédié au poisson et il marche très bien. C'est un pari réussi"*, se réjouit-il, précisant qu'il est possible de demander de la viande pour satisfaire toutes les envies.

- Où ? Amicis, 19 rue Mably, 33000 Bordeaux
- www.restaurant-amicis.fr

FAMILLE DU MÉDIA :

Blog

SUJET DU MÉDIAS :

Gastronomie

JOURNALISTES

GILLES

PUDLOWSKI

17 juin 2024

WEB - FR

[HTTPS://WWW.GILLESPUDLOWSKI.COM/375306/ACTUALITES/LES-CHUCHOTIS-DU-LUNDI-ADIEU-A-JACQUES-I-E-DIV/LE-C-A-RONNIEUX-I-E-NOUVEAU-ALLANO-EST-ARRIVE-MARIE-VICTORINE-MANO-A-REVIENT-A-LA-FONTAINE-GAILLON-RICARDO-SILVA-LA-BOTTE-SECRETE-DE-THIERRY-MARX-ALEX](https://www.gillespudlowski.com/375306/ACTUALITES/LES-CHUCHOTIS-DU-LUNDI-ADIEU-A-JACQUES-I-E-DIV/LE-C-A-RONNIEUX-I-E-NOUVEAU-ALLANO-EST-ARRIVE-MARIE-VICTORINE-MANO-A-REVIENT-A-LA-FONTAINE-GAILLON-RICARDO-SILVA-LA-BOTTE-SECRETE-DE-THIERRY-MARX-ALEX)

Alexandre Baumard chez Amicis à Bordeaux



Il a été une décennie durant le chef de la famille Bouärd d'Angélus au Logis de la Cadène à Saint-Emilion et à l'Observatoire du Gabriel à Bordeaux, tous deux étoilés. Alexandre Baumard, qui se partageait jusque là entre les deux maisons, vient d'ouvrir à son compte avec deux associés, Damien Amilien, chef pâtissier, et Julien Tabbachierra, chef sommelier, une demeure amicale et complice au coeur de Bordeaux. Son nom ? *Amicis*. Cet Angevin discret, passé chez Paul Bocuse à Collonges, Christophe Bacqué au Castellet et Laurent Saudeau au Manoir de la Boulaie à Haute Goulaine, rallié aux vertus girondines, depuis belle lurette y donne la mesure de son talent avec des plats légers, vifs et de saison, usant des produits de toute l'Aquitaine, avec une table plus simple au rez-de-chaussée (« la table des amis »). où parmi ses réussites, les asperges vertes, avec œuf parfait, noisettes ou le risotto aux coquillages et parmesan. Et une salle de 25 couverts avec une ambition plus gastronomique au 1er étage. L'adresse : 19, rue Mably.

FAMILLE DU MÉDIA :
Presse hebdomadaire régionale

JOURNALISTES
ANNA DAVID

27 juillet 2024

WEB - FR

SUJET DU MÉDIAS :
Infos, loisirs, culture

[HTTPS://WWW.COURRIERDEGIRO
NDE.FR/ACTUALITE-2270-AMICIS-
LE-PROJET-D-UNE-VIE](https://www.courrierdegiro
nde.fr/actualite-2270-amicis-
le-projet-d-une-vie)



Amicis, le projet d'une vie

Ouvert le 22 avril dernier au cœur du Triangle d'or, à Bordeaux, le restaurant gastronomique du chef Alexandre Baumard a d'ores et déjà fédéré une clientèle très fidèle.

 Courrier de Gironde / Jul 27, 2024

Il y a les sourires, puis les « *Ça va, mon grand ?* » ou encore « *Votre table vous attend* ». Et on comprend qu'ici, une bonne partie des habitués ne date pas d'hier. On comprend aussi que le lieu, Amicis (amis en latin), porte bien son nom.

Au premier abord, Alexandre Baumard, 37 ans, ne serait pas si extraverti ou chaleureux que ça. Preuves du contraire : une clientèle déjà fidèle et une équipe composée « *d'anciens collaborateurs qui m'ont suivi dans mon projet* ». C'est donc la confirmation que le chef d'origine angevine a quelque chose en...

FAMILLE DU MÉDIA :
Média actualités Bordeaux

JOURNALISTES
MARC A. BERTIN

30 juillet 2024

WEB - FR

SUJET DU MÉDIAS :
Actus

[HTTPS://WWW.JUNKPAGE.FR/LES-RESTAURANTS-DE-LETE-AMICIS-VENT-DE-FRAICHEUR-CULINAIRE-EN-PLEIN-COEUR-DE-BORDEAUX/](https://www.junkpage.fr/les-restaurants-de-lete-amicis-vent-de-fraicheur-culinaire-en-plein-coeur-de-bordeaux/)



Amicis, vent de fraîcheur culinaire à Bordeaux

Alexandre Baumard a ouvert en plein coeur de Bordeaux Amicis, avec son ami et associé Damien Amilien, chef pâtissier. A tester absolument.

JUNK PAGE JunkPage / Jul 30, 2024

Après le Logis de la Cadène, à Saint-Émilion, puis Le Gabriel, à Bordeaux, le jeune chef angevin a ouvert son propre établissement, Amicis, avec son ami et associé Damien Amilien, chef pâtissier. Deuxième épisode de notre série, Ces restaurants bordelais loin de la foule déchainée

On pourrait évoquer la croisée des chemins, la belle opportunité, le coup que l'on tente. Balayons ces clichés. À 36 ans, **Alexandre Baumard** déroule non seulement un sacré CV — formé, notamment, par Benoît Vidal, Paul Bocuse, Christophe Bacquié, Laurent Suaudeau ; d'autres questions ? —, mais également force distinctions : **une étoile au Michelin au Logis de la Cadène, à Saint-Émilion, en 2017, puis à L'Observatoire, au restaurant Le Gabriel, à Bordeaux, en 2021** ; deux tables appartenant à la famille de Boüard de Laforest (Château Angelus).

Après une décennie de bons et loyaux services, le natif des bords de Loire se sent « tellement heureux d'être chez lui ». On ose, du bout des lèvres, évoquer la pression à investir dans un tel établissement, orné d'une façade baroque du XVII^e siècle. « Celle des banques, oui. Je cherchais entre le bassin d'Arcachon et l'hypercentre de Bordeaux. **Mes plus fidèles clients ont fait pencher en faveur des Grands-Hommes.** » Sans plan de bataille, ni de modèle en tête, ce « Grand de Demain », selon le Gault & Millau en 2021, a repris l'adresse qui abritait A Cantina Mare pour y bâtir un écrin à la mesure de ses envies.

- **A lire aussi** : [Panaille, le nouveau souffle gastronomique d'une adresse mythique de Bordeaux](#)

« Je veux un lieu de vie où l'on revient, avec plein d'habituez »

Résultat, un restaurant aussi sobre qu'élégant, respirant du rez-de-chaussée à l'étage, jouant des matières, de la lumière et des ambiances, du comptoir sur rue, au bar en apesanteur, de la banquette chocolat aux tables pour 2, 4 ou 6 commensaux. En latin, **Amicis signifie « amis »**. Et, ici, l'amitié agit comme une vertu cardinale dans cette aventure. Celle portée à **Damien Amilien, meilleur pâtissier du Sud-Ouest 2023 pour Gault & Millau**, comme au sommelier Julien Tabbacchiera. Mais également, celle, a priori indicible flottant en salle en plein service. « Je veux un lieu de vie où l'on revient, avec plein d'habituez. » **Un idéal de cantine de quartier qui ne déplaît nullement au maître des lieux.**

Au rez-de-chaussée, la Table des Amis lorgne vers le bistronomie avec un menu du marché le midi et des plats à la carte le soir. À l'étage, la Table Amicis, avec vue sur une cuisine ouverte (via un surprenant mur bibliothèque), propose **un menu unique en 7 escales (115€)**. Le tout avec une micro-brigade de 6 personnes et une escouade féminine de choc, aux petits soins, si chic jusqu'au foulard.

Sa réputation l'aurait-elle à ce point précédé ? Loisible de le penser au regard de l'affluence en ce mardi qui sent les vacances d'été.

L'amour du poisson

Alors ce menu du marché, décliné en entrée/plat/dessert (32€) ou entrée/plat plat/dessert (26€), et qui change chaque mercredi ? Le choix fut délicat. Évidemment... **Terrine de poissons, crème acidulée, consommé de langoustines ; tarte tomates confites, burrata, basilic ; quinoa, tourteau, petits pois.** Pêche du jour, fèves et haricots, sauce végétale ; canard, pommes de terre, réduction balsamique ; risotto, légumes, parmesan. Tarte citron meringuée ; **tarte aux fraises et réglisse ; choux pistache et framboise.** Seule certitude, on reconnaît la patte de cet amoureux du poisson, « on peut le travailler de mille façons ». Ensuite, prendre ses responsabilités.

Commençant par une belle tomate (pochée ?), tiède en son centre, sur un lit croustillant, encerclée d'une burrata vaporeuse (magnifiée au syphon ?), rehaussée de ciboulette et de jus exquis, la suite ne pouvait décevoir. **L'aiglefin fondant au-delà de l'indécence le disputait aux croquants légumes verts**, onctueusement revenus dans une sauce généreusement montée au beurre. Le pain, excellent, n'y a survécu. La tarte citron se distinguait par sa très généreuse meringue italienne tandis que **sa rivale déroulait sablé breton, réglisse subtile et fruits charnus.** Quelle conclusion !

« Une cuisine sans sauce n'est pas une cuisine »

Dans le gosier, Château Carsin, sauvignon gris 2021, de Rions, pour une agréable mise en bouche. Et deux coups de cœur : Le Palais d'Or 2022 du Château de Bouillierot, stupéfiant liquoreux en Côtes de Bordeaux Saint-Macaire et le Rosé majeur de la maison de champagne Ayala, fruit d'un assemblage de 24 crus d'exception.

Le vin, d'ailleurs, n'est pas envisagé à la légère — **600 références à la carte** — car le chef est non seulement un oenophile convaincu, respectueux du terroir qui l'a vu s'épanouir (Saint-Émilion et Pomerol à la fête), mais aussi un ambassadeur engagé rappelant cette belle évidence : **le touriste de passage à Bordeaux** ne vient pas déguster du mâcon... *In fine*, Amicis caresserait-il l'ambition d'être aussi incontournable en la matière que l'Univerre ? La réponse est dans la question.

Quant à **la course à l'étoile, « seuls les clients m'en parlent, si elle tombe tant mieux**, mais je refuse de changer de formule en son nom car c'est contre-productif ». Une sagesse de bon aloi. Puis, l'on reparait moins sot, ayant retenu une maxime de Paul Bocuse : « une cuisine sans sauce n'est pas une cuisine ».



FAMILLE DU MÉDIA :
Médias professionnels

SUJET DU MÉDIAS :
Tourismes, gastronomie

JOURNALISTES
MARCEAU DEVIDE
PERROT

26 août 2024

WEB - FR

[HTTPS://AUCOEURDUCHR.FR/ARTICLE/RESTAURATION/AMICIS-ALEXANDRE-BAUMARD/](https://aucoeurduchr.fr/article/restauration/amicis-alexandre-baumard/)



Amicis, la nouvelle table signée Alexandre Baumard

Amicis est le nouveau restaurant gastronomique de Bordeaux, dirigé par le chef Alexandre Baumard et son chef pâtissier Damien Amilien.

 Au Coeur du CHR /

Alexandre Baumard, chef cuisinier, inaugure en tant que propriétaire son restaurant Amicis au 19 rue Mably à Bordeaux (Gironde). Il réalise cette nouvelle aventure au côté de son ami et associé Damien Amilien, chef pâtissier, formé au sein de La Pyramide à Vienne (Nouvelle-Aquitaine), de la Bastide Bruno Oger au Cannet (Alpes Maritimes).

FAMILLE DU MÉDIA :

Médias professionnels

SUJET DU MÉDIAS :

Tourismes, gastronomie

JOURNALISTES

CAMILLE IN

BORDEAUX (BLOG)

30 août 2024

WEB - FR

[HTTPS://WWW.TOUTLEVIN.COM/ARTICLE/AMICIS-VINS-ET-GASTRONOMIE-A-BORDEAUX](https://www.toutlevin.com/article/amicis-vins-et-gastronomie-a-bordeaux)



Amicis : vins et gastronomie à Bordeaux

Ouvert fin avril 2024 par le chef Alexandre Baumard, Amicis propose une offre gourmande 2 en 1 en plein cœur du triangle d'or bordelais.

Au rez-de-chaussée on découvre le bistrot chic «*la Table des Amis*» et à l'étage, le salon gastronomique feutré «*la Table Amicis*».

Au menu : des produits du terroir travaillés dans la tradition culinaire française et des accords mets et vins étudiés pour une belle expérience cœnogastronomique.



La table chic du chef Alexandre Baumard

Après plus de 20 ans dans les cuisines de grands restaurants, 2 étoiles au Guide Michelin (la première au Logis de Cadène à Saint-Emilion puis une autre à l'Observatoire du Gabriel à Bordeaux), Alexandre Baumard se lance dans une aventure personnelle en ouvrant son propre établissement, aidé de son ami Damien Amilien, Chef pâtissier. C'est à la place de l'ancien A Cantina Mare, au 19 rue Mably, que le duo de chefs a installé sa table. Un emplacement de prestige, dans le quartier le plus chic de Bordeaux : les Grands Hommes.



Le cadre est élégant, déclinaison de beiges, bois, grands miroirs et beaux volumes. Empruntez le magnifique escalier pour découvrir la table Amicis, avec vue sur la cuisine ouverte. Les serveuses telles des vestales toutes de blanc vêtues sont aux petits soins. Pas de doute, les codes des adresses gastronomiques sont là ! Pas de chichis cependant, et c'est ce que souhaitait le chef : une table d'amis c'est une table joyeuse, où l'on peut rire fort tout en trinquant et se régaland de bons plats !



Les accords mets et vins

Les accords mets et vins sont un concept fort chez Amicis : plusieurs formules sont proposées à la table gastronomique avec 3 ou 5 verres et pour la partie bistrot, on peut compter sur les conseils avisés du personnel pour accorder à merveille le menu du jour et quelques nectars.

La cave compte plus de 600 références choisies avec les conseils de cavistes, de vigneron et de négociants, avec une belle mise en avant de vins français et notamment girondins. Dernier vin entré à la carte ? Un chardonnay, vin de pays d'Atlantique produit à côté de Saint-Emilion, au château Milens. *«Une belle vivacité remplie de gourmandise... Un match parfait avec la carte essentiellement basée sur le poisson»* confirme le chef.

Car chez Amicis, le poisson est à l'affiche ! Toute la carte est exclusivement bio et locale, avec un goût prononcé pour les produits de la mer donc, et les sauces.



Les entrées à Amicis

Par exemple on peut déguster au menu du jour une excellente terrine de poissons, bisque et crème fouettée, sublimée par un blanc sec Lions de Suduirant «*un vin 100% Sauvignon avec un côté très floral et le fruit qui apparaît, la tension en fin de bouche. Une très belle acidité*». Ou encore du maigre et ses gnocchis à la sauce safranée (ce plat mérite d'être à la carte tous les jours) servi avec un Riesling Cuvée Albert 2021, union de la famille Albert Mann et Bathelemé «*un vin avec du croquant, de la mâche, de l'agrumes et de la fraîcheur. Un cépage très ci-tronné et floral qui se mariera bien avec la sauce safranée.*».



Les plats à Amicis

La carte se déclinant autour des produits de saison, les fruits et légumes sont également à l'honneur. Ainsi en été, à l'heure du déjeuner, on pourra par exemple goûter à une tarte tomates, burrata, servie avec «*un Chablis avec une belle aromatique de fruits en début de bouche puis une minéralité qui vient déglacer le palais en fin de bouche.*».



La salle
d'Amicis

«C'est une vraie volonté de faire du local. Nous avons un terroir extrême- mement riche donc autant le solliciter car nos producteurs et nos éleveurs ont besoin de nous. J'estime que les restaurants doivent aider l'agriculture locale.» explique Alexandre Baumard. Ainsi les poissons viennent de différentes criées de l'Atlantique, les viandes de Samuel Perrier et Maison Lafitte, le caviar de la Maison Sturria, les fromages de Pierre Rollet, les fruits et légumes de Frédérique Develay ou encore la truffe de Guillaume Gé.

Des produits du terroir et une cuisine parfaitement maîtrisée pour une addition plutôt douce le midi puisque du lundi au vendredi la formule complète est à 32 € seulement, 26 € pour entrée / plat ou plat / dessert.

Les desserts à
Amicis

Le soir, la version gastronomique est forcément un peu plus onéreuse. Pour le menu en 7 escales, comptez 115€,60 € de plus pour un accord mets et vins de 3 verres, ou 90 € de plus pour un accord de 5 verres.

Les coquillages, cuits au naturel et premières tomates. La langoustine en basse température et fleur de courgette... L'Esturgeon, fumé et oignons de mon enfance... Le chocolat, soufflé et vanille torréfié... Je m'arrête là, et vous laisse découvrir par vous-même les escales "œnogastromicopoétiques" des Chefs Baumard & Amilien.



FAMILLE DU MÉDIA :
Médias actualités Bordeaux

JOURNALISTES
LOU EGRETEAU

Septembre 2024

WEB - FR

SUJET DU MÉDIAS :
Infos, actualités Bordeaux

[HTTPS://WWW.BOUGERBORDEAUX.COM/FOOD/RESTAURANTS/UN-RESTAURANT-A-BORDEAUX-RENTRE-AU-GUIDE-MICHELIN/](https://www.bougerbordeaux.com/FOOD/RESTAURANTS/UN-RESTAURANT-A-BORDEAUX-RENTRE-AU-GUIDE-MICHELIN/)



Un restaurant à Bordeaux rentre au Guide Michelin

À peine quatre mois après son ouverture, le restaurant Amicis, niché au cœur du quartier des Grands-Hommes à Bordeaux, fait une entrée remarquée au Guide Michelin. Pour les fins gourmets bordelais, c'est un...

 Bouger à Bordeaux / Sep 12, 2024

Un restaurant à Bordeaux rentre au Guide Michelin

Lou Egreteau · il y a 2 semaines

🔥 9508 🕒 2 minutes de lecture

À peine quatre mois après son ouverture, le **restaurant Amicis**, niché au cœur du quartier des Grands-Hommes à **Bordeaux**, fait une entrée remarquée au Guide Michelin. Pour les fins gourmets bordelais, c'est un événement à célébrer. L'établissement, ouvert en mai dernier, s'est rapidement imposé comme une adresse incontournable de la scène gastronomique locale.

Une table pour les amis, un festin pour les gourmets

Amicis, qui signifie « amis » en latin, porte bien son nom. Le **chef Alexandre Baumard**, ancien élève de Paul Bocuse et déjà détenteur d'une **étoile Michelin**, a imaginé un lieu où la convivialité se mêle à la haute gastronomie. Dès les premiers jours, le succès a été au rendez-vous, avec une salle comble et des réservations qui ne désemplassent pas. Mais au-delà des chiffres, c'est l'expérience culinaire qui fait la différence.

Le restaurant, élégant et chaleureux, s'étend sur deux étages. Le **midi**, **Amicis** se transforme en **bistrot chic**, proposant une **formule entrée/plat/dessert pour 32 euros**. Une aubaine pour découvrir une cuisine gastronomique sans exploser ton budget. Le **soir**, l'ambiance monte d'un cran avec un **menu en sept temps**, véritable symphonie de saveurs où les produits de la mer sont à l'honneur. L'objectif du chef est clair : casser les codes de la haute gastronomie, en rendant cette expérience accessible et décontractée.



Amicis allie convivialité et haute gastronomie, un succès immédiat grâce à l'expérience culinaire exceptionnelle du chef. ©Guide Michelin



Amicis Bordeaux propose une cuisine gastronomique abordable le midi et un menu en sept temps le soir. ©Guide Michelin

Une reconnaissance fulgurante

C'est une montée en puissance exceptionnelle que vient de connaître **Amicis Bordeaux**. Cinq mois seulement après son ouverture, le restaurant reçoit une **distinction par le Guide Michelin**. Une reconnaissance qui, loin de déstabiliser l'équipe, semble plutôt les conforter dans leur démarche. Le chef Baumard, d'une humilité rare, reste focalisé sur l'essentiel : la satisfaction des clients.

Le **Guide Michelin** ne s'est pas trompé en sélectionnant Amicis. Dans son avis, il salue la finesse et la clarté de la cuisine du chef, avec des plats comme la langoustine associée à la fleur de courgette. Mais les desserts de **Damien Amilien**, le pâtissier de la maison, ne sont pas en reste. Gourmands et techniques, ils apportent la touche finale à ce repas d'exception, comme en témoigne la composition délicate de cerises cuites, crues et herbes fraîches. Le Guide souligne également l'ambiance décontractée du déjeuner, le service attentif et la **belle carte des vins**, concluant que ce restaurant est véritablement « une table d'amis ».

Une adresse à découvrir sans tarder

Pour les Bordelais et les amateurs de bonne cuisine de passage, **Amicis Bordeaux** est une adresse à ne pas manquer. Situé au **19 Rue Mably**, ce restaurant allie l'élégance à la simplicité, offrant une expérience culinaire aussi raffinée que conviviale. Tu prévois un déjeuner chic entre amis ou un dîner gastronomique en amoureux ? Dans tous les cas, tu seras conquis par la qualité des plats et l'ambiance chaleureuse du lieu.

Alors, si tu n'as pas encore franchi les portes d'**Amicis**, il est grand temps de le faire. Avec sa récente entrée au Guide Michelin, cette nouvelle étoile **bordelaise** est en passe de devenir un incontournable pour tous les amoureux de la bonne cuisine. Une fois assis à table, laisse-toi guider par les saveurs, et profite d'un moment inoubliable dans l'un des restaurants les plus prometteurs de Bordeaux.

FAMILLE DU MÉDIA :

Presse magazine

SUJET DU MÉDIAS :

Art de vivre, cuisine



3 septembre 2024

ÉCRIT - FR

[HTTPS://WWW.REGAL.FR/ACTUS/QUOI-DE-NEUF-SUR-REGAL/EN-KIOSQUE-LE-MAGAZINE-REGAL-NDEG121-SEPTEMBRE-OCTOBRE-2024-1102618](https://www.regal.fr/actus/quoi-de-neuf-sur-regal/en-kiosque-le-magazine-regal-ndeg121-septembre-octobre-2024-1102618)

8 ACTUS

SEPTEMBRE OCTOBRE 2024 RÉGAL N° 121 www.regal.fr

10 nouvelles adresses à suivre en région

Plonger dans le champagne, pique-niquer sur les toits, faire son marché dans un coquillage ou célébrer la Méditerranée pendant trois jours... Partout en France, fin d'été rime avec nouveauté.

TEXTE ET SÉLECTION CATHERINE LAMONTAGNE ET LA RÉDACTION

Biarritz ► Cocktail avec vue

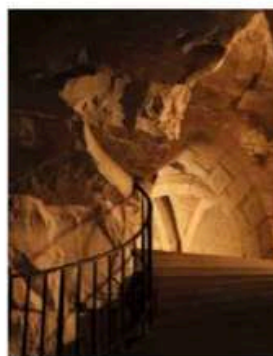
Baptisé **Le Plongeur**, le rooftop du Radisson Blu propose de 18 h à minuit de siroter des cocktails et déguster de petites assiettes (gyoza, bao, maki...) en regardant le soleil se coucher sur l'océan.



© BLUO (GWIKE)

Reims ► Au berceau du champagne

Après 18 mois de travaux, la **Maison Taittinger** rouvre ses caves. Véritables cathédrales souterraines datant du II^e siècle, inscrites à l'Unesco, elles offrent une visite magique suivie d'une dégustation.



© LOUIS ITEMAN



© SYBILLE LOUSTILAN



◀ Bordeaux Coup double

Amicis, c'est un défi pour 2 chefs amis **Alexandre Baumard**, chef exécutif, et **Damien Amilien**, chef pâtissier. Au rez-de-chaussée, un esprit bistro avec un comptoir à vin et à l'étage une table gastronomique, plus intimiste. À suivre de près.



© GÉRALDINE GRASSEY



© DA



▲ Bonnieux (84) Coup de Ju

Après 15 ans comme chef étoilé chez les autres (Le Clair de la Plume à Grignon, La Mirande à Avignon), **Julien Allano** ouvre **Ju-Maison de Cuisine** dans le Luberon. Cuisine créative et écoresponsable.

Lyon ► Sushi et DJ

Dans un cadre futuriste signé Régis Botta, le **Poissonchat** propose en journée une cuisine asian-fusion. Le soir, artistes et DJ investissent l'espace, mixant ambiance festive, cocktails, bar à sushis et propositions du chef **Tomas Bares**.



© MALOÏE BATAU

FAMILLE DU MÉDIA :
Média actualités Bordeaux

JOURNALISTES
ANNE-SOPHIE

4 septembre 2024

WEB - FR


SUJET DU MÉDIAS :
Actus

[HTTPS://QUOIFAIREABORDEAUX.CO
M/LE-TOP-DES-RESTAURANTS-
GASTRONOMIQUES-LES-MOINS-
CHERS-DE-BORDEAUX/](https://quoifaireabordeaux.com/le-top-des-restaurants-gastronomiques-les-moins-chers-de-bordeaux/)



Le top des restaurants gastronomiques les moins chers de Bordeaux

Découvrir un excellent restaurant gastronomique à Bordeaux, OUI. Casser son PEL, NON. Si cette phrase vous parle, alors vous êtes au bon endroit. Avec ou sans

 [Quoi Faire à Bordeaux](#) / Feb 4

Amicis, le petit nouveau par Alexandre Baumard

Amicis, c'est le nouveau petit joyau gastronomique de Bordeaux qui prouve qu'on peut se régaler sans se ruiner ! Ici, c'est le repaire des bons amis, comme le prouve son nom, "Amis" en latin. Et chez **Alexandre Baumard**, c'est deux salles, deux ambiances comme on disait à l'époque. Pourquoi ? Parce qu'on a le choix de profiter d'une **expérience bistronomique chic au rez-de-chaussée** et d'une **table gastronomique à l'étage**. Le tout logé sur deux étages d'un bel immeuble classé avec sa façade style baroque de la fin du XVIIIe siècle. Les amateurs de **bons crus** peuvent y dénicher des pépites de vins de toutes les régions. Si le soir le menu gastronomique se monnaie 115€, le midi, le même savoir-faire de la même équipe se retrouve dans un menu qui oscille entre 26€ et 32€. On vous l'a dit, un précieux joyau !



FAMILLE DU MÉDIA :

Guide

SUJET DU MÉDIAS :

gastronomie, hôtellerie,
tourisme

4 septembre 2024

WEB - FR

[HTTPS://GUIDE.MICHELIN.COM/FR/FR/NOUVELLE-AQUITAINE/BORDEAUX/RESTAURANT/AMICIS](https://guide.michelin.com/fr/fr/nouvelle-aquitaine/bordeaux/restaurant/amicis)



Amicis - Bordeaux - Un restaurant du guide MICHELIN

Amicis – un restaurant du Guide MICHELIN France 2024. Les avis des inspecteurs MICHELIN, des...

 MICHELIN Guide

Au cœur du Bordeaux chic, entre les allées de Tourny et la place des Grands-Hommes, le chef Alexandre Baumard (Logis de la Cadène à Saint-Émilion, L'Observatoire du Gabriel) s'est installé à son compte dans une adresse élégante sur deux étages. Au travers d'un menu dégustation servi uniquement au dîner, sa cuisine fine et lisible met à l'honneur les produits de la mer, à l'image de cette langoustine associée à la fleur de courgette. Les desserts de Damien Amilien, aussi gourmands que techniques, prolongent cette partition délicate, comme les cerises cuites, crues et herbes fraîches. Offre plus simple au déjeuner et au rez-de-chaussée, dans une ambiance décontractée. Service attentif et belle carte des vins. Une vraie table d'amis.

FAMILLE DU MÉDIA :
Médias actualités Bordeaux

SUJET DU MÉDIAS :
Infos, actualités Bordeaux

10 septembre 2024

WEB - FR

[HTTPS://WWW.LEBONBON.FR/BORDEAUX/ACTU/AMICIS-BORDEAUX-INTEGRE-PRESTIGIEUX-GUIDE-MICHELIN/](https://www.lebonbon.fr/bordeaux/actu/amicis-bordeaux-integre-prestigieux-guide-michelin/)



4 mois après son ouverture, un restaurant de Bordeaux fait son entrée au Guide Michelin

Quelques mois seulement après son ouverture, le restaurant Amicis Bordeaux est déjà distingué par le Guide Michelin.

 Le Bonbon / Sep 17, 2024

Amicis Bordeaux : Une table des amis simplement gastronomique

Le restaurant Amicis, installé depuis le mois de mai dans le quartier des Grands-Hommes, aura très peu attendu avant de briller. Quelques jours seulement après que le chef **Alexandre Baumard** ait ouvert les portes de sa nouvelle table, il faisait déjà salle comble. Il faut dire que l'ancien de Paul Bocuse, doublement auréolé d'une étoile Michelin, sait se faire remarquer.

Avec une cuisine gastronomique abordable - comptez **32€ le midi pour la formule entrée/plat/dessert**, le restaurant élégant de 2 étages se plaît à casser les codes du gastronomique. Son menu, créatif et résolument tourné autour des produits de la mer se déguste dans une ambiance chaleureuse.

La valeur n'attend pas le nombre d'années

Décomplexé et discret (malgré son succès florissant) Amicis Bordeaux - comme amitié en latin - n'a pas attendu avant de caracoler en tête des adresses prisées des fins gourmets. **Bistrot chic le midi et table gastronomique en 7 temps le soir**, cette nouvelle adresse hybride a déjà rejoint la liste du Guide Michelin. Et ce, 5 mois seulement après avoir accueilli ses premiers clients. Pari réussi pour le chef d'une humilité rare qui vise pourtant la satisfaction client avant l'étoile.

L'avis du Guide Michelin : "*Au travers d'un menu dégustation servi uniquement au dîner, sa cuisine fine et lisible met à l'honneur les produits de la mer, à l'image de cette langoustine associée à la fleur de courgette. Les desserts de Damien Amilien, aussi gourmands que techniques, prolongent cette partition délicate, comme les cerises cuites, crues et herbes fraîches. Offre plus simple au déjeuner et au rez-de-chaussée, dans une ambiance décontractée. Service attentif et belle carte des vins. Une vraie table d'amis*".

FAMILLE DU MÉDIA :
Média actualités Bordeaux

SUJET DU MÉDIAS :
Actus

17 septembre 2024

WEB - FR

[HTTPS://BORDEAUX.LESENTIEL.FR](https://bordeaux.lesentiel.fr)

3 - Le restaurant Amicis entre au Guide Michelin ★



Une quinzaine de personnes, en cuisine et en salle, font vivre cette nouvelle table (Photo : Amicis).

Après **4 mois d'ouverture**, le restaurant bordelais [Amicis](#) vient d'être référencé dans le **Guide Michelin** parmi les 18 tables françaises de la sélection de **septembre 2024**.

Entre bistrot et gastro

- Ouvert depuis le 22 avril au **19 rue Mably**, l'établissement, sur **2 niveaux**, propose une formule **bistronomique** en rez-de-chaussée ainsi qu'une **gastronomique** à l'étage.
- « *L'idée était de créer un lieu de vie ouvert à tous et à toutes les bourses* », précise le chef **Alexandre Baumard**, à [l'Essentiel Bordeaux](#).
- Ce concept s'harmonise avec le nom de son restaurant, **Amicis**, qui signifie « *les amis* » en **latin**, dans le but de proposer une « *table des amis* ».
- Ainsi, la **formule complète** du bistrot est au prix de **32 €** (entrée/plat/dessert) le midi, du lundi au vendredi, et la **formule gastronomique** à 116 € pour un repas en **7 escales**. Consultez-les [ici](#).
- « *Côté carte des vins, nos bouteilles sont proposées à partir de 25 € pour une cave comprenant près de 650 références.* »

👤 L'histoire du chef

- Né à Cholet, Alexandre Baumard a fait ses armes **pendant 10 ans** aux côtés de la **Famille de Bouïard** comme chef du [Logis de la Cadène](#) (Saint-Émilion) et du [Gabriel](#) (Bordeaux), où il a obtenu **2 étoiles Michelin**.
- « *Depuis toujours, c'était mon rêve d'ouvrir mon propre établissement et d'avoir ainsi **toutes les cartes en main*** », confie-t-il.
- Le chef met un **point d'honneur** à travailler avec des **producteurs locaux** tels que l'ostréiculteur Matthieu Dumas à **Andernos**, le trufficulteur d'Aquitaine **Guillaume Gé** (Aléna), ou encore avec le caviar d'Aquitaine **Sturia**, etc.
- Parmi ses **plats signatures** ? L'esturgeon fumé aux **oignons**. « *Un plat hommage à **mon grand-père** que certains clients ont essayé au Gabriel et qu'ils reviennent savourer chez Amicis* ».
- Le chef qui ne « *s'attendait pas* » à être référencé dans le petit livre rouge « *si rapidement* » espère **décrocher l'étoile** à l'avenir. Pour découvrir son restaurant, les réservations, c'est par [ici](#).

FAMILLE DU MÉDIA :
Médias actualités Bordeaux

SUJET DU MÉDIAS :
Infos, actualités Bordeaux

18 septembre 2024

WEB - FR

[HTTPS://ACTU.FR/NOUVELLE-AQUITAINE/BORDEAUX_33063/AMICIS-NOUVEAU-RESTAURANT-CHIC-DE-BORDEAUX-VIENT-D-ENTRER-AU-GUIDE-MICHELIN_61620224.HTML](https://actu.fr/nouvelle-aquitaine/bordeaux_33063/amicis-nouveau-restaurant-chic-de-bordeaux-vient-d-entrer-au-guide-michelin_61620224.html)



Amicis, nouveau restaurant chic de Bordeaux, vient d'entrer au guide Michelin

Ouvert depuis le printemps 2024 dans le Triangle d'Or de Bordeaux, le restaurant Amicis vient de faire son entrée au guide Michelin.

 actu.fr

Le nouveau restaurant Amicis a déjà su convaincre les Bordelais, en à peine quatre mois d'ouverture. Installé dans le **Triangle d'Or** entre les Grands Hommes et les allées de Tourny, il propose une **cuisine gastronomique abordable** avec un menu à 32 euros le midi.

Et sa qualité n'est pas passée inaperçue : il vient juste d'être inscrit au [guide Michelin](#).

Le restaurant

À la tête du restaurant ? L'ancien chef du Logis de la Cadène et du Gabriel Alexandre Baumard, **doublement étoilé** – associé au pâtissier Damien Amilien. Il s'est installé au 19 [rue Mably](#), dans un immeuble classé, retapé pendant plusieurs mois avant l'ouverture de l'établissement.

Il se veut un lieu de vie et tout est dans le nom – Amicis signifie « amitié » en latin. Il s'étend sur deux étages : le rez-de-chaussée, chic et décontracté, est dédié à une **cuisine bistronomique** avec menu du marché le midi et des plats à la carte le soir.

À l'étage, « une **table gastronomique** plus cocooning et confidentielle » offre une vue ouverte sur la cuisine « avec menu unique en sept escales ».

Sur les [réseaux sociaux](#), l'équipe du restaurant s'est félicitée de son entrée au guide Michelin : « C'est une belle entrée qui **récompense tous les efforts**, l'exigence et l'implication de toute l'équipe d'Amicis. »



FAMILLE DU MÉDIA :

Guide

SUJET DU MÉDIAS :

Gastronomie

21 septembre 2024

WEB - FR

[HTTPS://FR.GAULTMILLAU.COM/RESTAURANTS/AMICIS](https://fr.gaultmillau.com/restaurants/amicis)



Amicis - Restaurant - Bordeaux

Il en rêvait depuis longtemps, être chez lui, faire sa cuisine, certes sans les moyens que lui offrait le groupe au Gabriel et à Saint-Emilion, mais avec la même volonté, la même exigence, le même talent, et chez lui.....

— gaultmillau.com

L'AVIS DE GAULT&MILLAU

Il en rêvait depuis longtemps, être chez lui, faire sa cuisine, certes sans les moyens que lui offrait le groupe au Gabriel et à Saint-Emilion, mais avec la même volonté, la même exigence, le même talent, et chez lui.... Alexandre Baumard, Grand de Demain 2021 a ouvert Amicis, pour les amis, fin avril dans le chic triangle d'or bordelais. Deux ambiances, des tarifs très accessibles, le chef propriétaire a réussi à créer un lieu à son image et les débuts sont très encourageants. On y apprécie forcément la déco, un bel écran contemporain aux couleurs claires, chic et élégant... jusque dans le dressing code des serveuses élégamment vêtues dans les mêmes teintes. La formule du midi est très attractive (32 € avec du choix), mais pour retrouver les plats gastronomiques d'Alexandre Baumard, c'est le soir que cela se passe, à l'étage (la Table d'Amicis) pour une ambiance feutrée et chaleureuse avec le grand menu "La vie est une Fête" à 115 €, ou bien "en bas" à La Table des Amis pour choisir des plats à la carte identiques à ceux du grand Menu. On suit avec enthousiasme le fil directeur marin voulu par le chef même si un plat de viande peut être ajouté en supplément. Une immersion iodée pleine de sensibilité, avec le sens de la perfection aussi bien dans les cuissons que dans les associations percutantes, et toujours autant de créativité : coquillages au naturel et premières tomates, langoustine crue et cuite fleur de courgette farcie, maigre plancha et truffe d'été, esturgeon fumé et oignons... Pour la partition sucrée, son binôme et complice Damien Amilien (Trophée Pâtisserie GM 2023) construit ses desserts entre acidité, fraîcheur et gourmandise. Très belle cave pour répondre à toutes les demandes, pairing proposé à partir de 60 € pour 3 verres, service plein d'enthousiasme et parfaitement efficace.

FAMILLE DU MÉDIA :

Magazine

SUJET DU MÉDIAS :

Gastronomie



21 septembre 2024

PRESSE ECRITE - FR

[HTTPS://WWW.RESTO-MAGAZINE.FR/MAGAZINE](https://www.resto-magazine.fr/magazine)



BORDEAUX (Gironde)


AMICIS *AMIS POUR LA VIE*

Visiter Bordeaux sans aller jusqu'à l'océan ? L'océan viendra à vous. Dans le quartier du Triangle d'or triomphe Amicis, nouvelle adresse d'**Alexandre Baumard**, ancien chef étoilé du Gabriel. Le menu en 7 escales célèbre poissons et pêches locales. Pour les amateurs de viande ou de végétal, le chef s'adapte. Quand un restaurant s'appelle Amicis - « amitié » en latin -, gastronomie rime avec amis. Tartare d'huîtres, coques, bigorneaux, pouces-pieds, granité de tomates... le voyage parfumé aux embruns commence. Le plat signature, hommage au grand-père du chef, magnifie la soupe à l'oignon de son enfance. En cinq textures, l'esturgeon fumé remplace à merveille le lard, la « crémosité » de l'espuma d'oignon celui du comté et le crumble d'oignon le pain rassis. En dessert, cerises cuites, crues et sorbet d'herbes fraîches jonglent entre acidité et douceur. **CDFM**

Menu bistrot, à partir de 32€; escale gastro en 7 temps, 115€.

19 rue Mably, 33000 Bordeaux (restaurant-amicis.fr)

© ERWAN FIOUET, SOLENNE LOUSTALAN, DR

20  resto-magazine.fr

FAMILLE DU MÉDIA :
Magazine

JOURNALISTES
NATHALIE VALLEZ

26 septembre 2024

WEB - FR

[HTTPS://WWW.ECHOS-
JUDICIAIRES.COM/ACTUALITES/AMICIS-LA-
TABLE-COSY-CHIC/](https://www.echos-judiciaires.com/actualites/amicis-la-table-cosy-chic/)

SUJET DU MÉDIAS :
Economie, business, start-
up, actu juridique et fiscale.



Amicis : La table cosy chic

Une nouvelle table à la fois chic et cosy vient d'ouvrir dans le quartier des Grands-Hommes. Le restaurant Amicis – qui évoque l'amitié en latin – propose une

■ Échos Judiciaires Girondins / Sep 27, 2024

FAMILLE DU MÉDIA :

Médias

SUJET DU MÉDIAS :

Actualités gastronomiques

29 septembre 2024

WEB - FR

[HTTPS://FOODANSENS.COM/MADE-BY-F-AND-S/AMICIS-LAMITIE-ET-LA-GASTRONOMIE-AU-COEUR-DU-NOUVEAU-CHAPITRE-DALEXANDRE-BAUMARD/](https://foodandsens.com/made-by-f-and-s/amicis-lamitie-et-la-gastronomie-au-coeur-du-nouveau-chapitre-dalexandre-baumard/)



AMICIS : L'Amitié et la Gastronomie, au Cœur du Nouveau Chapitre d'Alexandr...

[...]

 Food & Sens / Sep. 29, 2024

Lorsque le chef Alexandre Baumard décide d'ouvrir les portes d'AMICIS à Bordeaux, ce n'est pas simplement pour ajouter une adresse à la scène gastronomique locale. C'est l'aboutissement d'une aventure, d'une vision qui mêle passion, tradition, et un profond respect pour les produits et les artisans du terroir. Inauguré en avril 2024, AMICIS, qui signifie « amis » en latin, incarne l'esprit même de la convivialité et du partage, fondé sur l'expérience et l'amitié.

Après avoir brillé sous les feux des projecteurs avec deux étoiles Michelin, d'abord au Logis de la Cadène à Saint-Émilion puis au Gabriel à Bordeaux, Baumard quitte l'ombre des grandes maisons pour se consacrer à son propre projet. Ce nouveau défi, il le relève avec Damien Amilien, son complice de longue date et chef pâtissier, afin de créer un lieu où chaque plat est une déclaration d'amitié, chaque détail une ode à la gastronomie.

Un Lieu Singulier au Cœur de Bordeaux

Situé au 19 rue Mably, au cœur du prestigieux Triangle d'Or, AMICIS se niche dans un cadre à la fois raffiné et historique. La façade baroque du XVII^e siècle, reflet de la magnificence de l'église Notre-Dame toute proche, impose d'emblée son charme. À l'intérieur, l'atmosphère est soigneusement orchestrée par l'architecte Laurent Château, créant un dialogue harmonieux entre élégance classique et modernité subtile. Le lieu, pensé comme une véritable maison, accueille les convives dans deux espaces distincts, aux ambiances aussi uniques que complémentaires.

Au rez-de-chaussée, « La Table des Amis » propose une cuisine bistronomique autour d'un menu du marché qui fait la part belle aux produits locaux. Le midi, une formule à 32 euros attire les amateurs de cuisine authentique et généreuse. Le soir, les plats à la carte explorent des saveurs plus audacieuses, mais toujours dans l'esprit de convivialité qui définit AMICIS. Le comptoir à vin, quant à lui, invite à découvrir une sélection minutieuse de crus issus des meilleurs terroirs, offrant une expérience œnologique à la hauteur des mets.

À l'étage, l'ambiance devient plus intimiste. « La Table AMICIS », avec ses 25 couverts, offre un véritable voyage gastronomique en sept escales. Ici, le chef prend les commandes d'une cuisine ouverte, créant un lien direct avec ses convives, invitant à un dialogue autour des produits, des cuissons et des textures. La complicité qui se dégage de chaque service est palpable, renforçant l'idée que chez AMICIS, le repas est avant tout une expérience à partager.

Un Chef au Parcours Exemplaire

À 36 ans, Alexandre Baumard a déjà un parcours impressionnant derrière lui. Natif d'Angers, il se forme auprès des plus grands noms de la gastronomie française : Benoit Vidal, Paul Bocuse, Christophe Bacquié. Chacun de ces mentors lui apporte une dimension essentielle à sa carrière : rigueur, créativité, respect des produits. Avec Christophe Bacquié, en particulier, il développe une affinité particulière pour les poissons, qu'il sublime dans ses créations comme le célèbre esturgeon fumé d'AMICIS.

Salué comme « Grand de Demain » par le Gault & Millau en 2021, Baumard n'a cessé de perfectionner son art, alliant techniques classiques et touches contemporaines. Son passage au Logis de la Cadène, où il décroche une première étoile en 2017, puis à la table gastronomique « L'Observatoire » du Gabriel, auréolée d'une deuxième étoile en 2021, a définitivement marqué sa place dans la haute gastronomie française. Désormais, avec AMICIS, il s'ouvre à une nouvelle aventure, plus personnelle, plus intime, mais toujours portée par la même exigence de perfection.



Des Créations Signature : L'Histoire à Travers le Goût

Chaque plat signé par Alexandre Baumard raconte une histoire, souvent liée à ses souvenirs d'enfance ou à ses racines. Parmi les créations emblématiques de la carte, « L'oignon de mon enfance » se distingue comme un hommage à son grand-père, Louis, qui lui préparait ce plat chaque dimanche. Cette recette, réinterprétée avec élégance, résume à elle seule l'approche du chef : la tradition réinventée, sublimée, sans jamais perdre de vue l'essence du produit.

Le menu gastronomique est une véritable invitation à découvrir l'univers de Baumard, avec des plats signatures tels que le maquereau à la flamme et à l'aloë vera, ou encore l'araignée au court-bouillon et caviar de la maison Sturia. Chaque création est le résultat d'une réflexion minutieuse, où les produits de la mer sont souvent à l'honneur, dans un équilibre parfait entre saveurs et textures.



La Cave : Un Voyage Œnologique

AMICIS ne serait pas complet sans une cave digne des plus grands établissements. La carte des vins, élaborée avec soin, propose plus de 600 références, allant des grands crus classiques aux pépites méconnues dénichées par l'équipe de sommeliers. L'accent est mis sur la diversité des terroirs, avec une sélection qui explore à la fois les grands vignobles français et des domaines plus confidentiels. La volonté est claire : offrir aux convives des accords mets et vins qui enrichissent et subliment l'expérience culinaire.

Le Goût du Terroir et du Local

Fidèle à ses principes, Alexandre Baumard privilégie les produits locaux et de saison. Sa relation de confiance avec les producteurs du Sud-Ouest est au cœur de sa démarche. Que ce soit pour les fruits et légumes des maraîchers du Lot, les huîtres d'Andernos ou encore les viandes d'éleveurs locaux, chaque ingrédient est choisi avec le plus grand soin. Cette approche s'inscrit dans une volonté de soutenir l'agriculture locale, mais aussi de garantir une fraîcheur et une qualité incomparables dans chaque assiette.

Un Nouveau Départ, une Vision Durable

AMICIS est bien plus qu'un restaurant, c'est l'expression d'une amitié, d'une passion commune entre Alexandre Baumard et Damien Amilien, mais aussi entre une équipe soudée qui partage les mêmes valeurs d'excellence et de simplicité. Dans ce lieu, chaque détail a été pensé pour créer une expérience unique, où les convives sont accueillis comme des amis, dans un cadre à la fois raffiné et chaleureux.

Pour Alexandre Baumard, AMICIS marque le début d'une nouvelle aventure, où il peut enfin exprimer pleinement sa vision de la gastronomie, en harmonie avec ses racines, ses influences et ses aspirations. Un lieu à découvrir, à savourer, et où chaque visite devient une rencontre, un échange, une fête des sens.

FAMILLE DU MÉDIA :

Magazine

JOURNALISTES

HENRI YADAN

3 octobre 2024

WEB - FR

[HTTPS://SOGOOD.PARIS/RESTAURANT-AMICIS-A-BORDEAUX-LA-VAEUR-MONTANTE/](https://sogood.paris/restaurant-amicis-a-bordeaux-la-vaueur-montante/)

SUJET DU MÉDIAS :

Plaisirs culinaires,
actualités food



Restaurant Amicis

Dans le Triangle d'Or de Bordeaux, Alexandre Baumard s'installe dans une salle à 2 étages, en baptisant son restaurant Amicis, amitié en latin

SG sogood.paris / Oct 3, 2024

Le long d'une rue discrète du quartier des Grands Hommes, dans le Triangle d'Or de Bordeaux, **Alexandre Baumard** s'installe à son compte dans une salle à deux étages. En baptisant son restaurant **Amicis**, amitié en latin. Celui qui a fait ses armes au Logis de la Cadène, à Saint-Émilion, puis au Gabriel, où il reçut l'étoile Michelin est salué comme « Grand de Demain » par le Gault & Millau. Il y déploie son talent.

Et du talent, il n'en manque pas. Le chef propose 2 expériences gourmandes, selon sa bourse, mais avec la même exigence des produits sourcés. Au RDC, un bistrot chaleureux, prolongé par un comptoir à vins comptant 600 références qui mettent l'accent sur les vignes du **Bordelais**. Mais pas que ! Le 1er étage, plus intimiste, est dédié à la table gastronomique. Avec une ambiance feutrée, de beaux miroirs et une vue imprenable sur la cuisine où officie la brigade.

Adresses gourmandes

PAR JULIA BOUCHET



AMICIS

Après une décennie aux côtés de la famille de Botiard de Laforest (château Angéjus à Saint-Émilion), le chef Alexandre Baumard franchit une nouvelle étape en inaugurant son propre établissement. Baptisé Amicis (« amis » en latin), ce restaurant se situe au cœur du Triangle d'or bordelais. En collaboration avec le chef pâtissier Damien Amilien, le chef y propose une expérience culinaire mêlant authenticité du terroir et créativité gastronomique. L'offre se décline en deux temps : un menu du marché à 32 € pour le déjeuner, et une carte gastronomique en 7 escales pour le dîner (115 €). La carte des vins impressionne avec pas moins de 600 références, issues de différents terroirs et proposant une large gamme de prix, accessibles à tous les amateurs.

19, rue Mably, Bordeaux – 05 56 52 80 41 – restaurant-amicis.fr

MORIMOTO BORDEAUX

Au cœur de l'hôtel Mondrian Bordeaux Les Carmes, un joyau gastronomique a vu le jour il y a tout juste un an : le restaurant Morimoto Bordeaux. Aux commandes de ce temple culinaire se trouve le célèbre Masaharu Morimoto, reconnu pour son habileté à mélanger les traditions japonaises et des techniques culinaires novatrices. Il dispense ici une cuisine raffinée, où se retrouvent makis, sushis, sashimis, mais aussi des plats emblématiques tels que le canard laqué, sa véritable signature. Le bar du restaurant, fidèle à l'esprit des izakayas japonais, propose une carte de cocktails créatifs, une belle carte des vins – la cheffe sommelière Charlotte Tissoire veille sur une impressionnante collection de plus de 10 000 bouteilles –, des sakés et des bières japonaises, offrant ainsi une véritable immersion culturelle.

81, cours du Médoc, Bordeaux – 05 35 54 10 85 – mondrianhotels.com



INIMA

Derrière les portes du restaurant Inima, se cache une vision singulière de la gastronomie portée par Oxana Cretu. À 39 ans, la cheffe réinvente sa cuisine avec un message clair : la liberté. Inima signifie « de tout cœur » en roumain, un clin d'œil à ses origines moldaves et à la cuisine de son enfance. Au dîner, Oxana propose des menus dégustation en cinq (75 €) ou sept temps (95 €), véritables voyages culinaires entre ses souvenirs moldaves et ses influences internationales. Le déjeuner, quant à lui, est plus accessible (57 €) avec une formule en quatre temps tout aussi créative. Les amateurs de vin seront comblés par une sélection de pépites moldaves.

48, rue du Palais-Gallien, Bordeaux – 05 56 81 17 52
inimarestaurant.com

PANAÏLLE

Dans cette maison de copains ouverte depuis le mois de mai, on savoure une cuisine « canaille ». Les produits locaux sont au cœur de la démarche et le choix des vins se fait au coup de cœur. À ne pas manquer !

137, rue du Tondou, 33000 Bordeaux – 09 87 74 45 86
Instagram : Panaille

LA FINE BOUCHE

Le restaurant du chef Matthieu Goguet séduit par une cuisine moderne, naturelle, de saison et inventive. Le menu déjeuner à 33 € offre une savoureuse palette de mets régionaux. La soir, le chef monte en gamme avec des menus à 70 et 85 €. L'accord mets et vins, finement orchestré, promet de belles découvertes œnologiques.

30, rue du Hâ, 33000 Bordeaux – 05 56 38 75 23 – lafinebouche33.com



Gault & Millau

L'OIGNON DE MON ENFANCE

RECETTES DE CHEF

EGGS & PERSONNES
PRÉPARATION 30 MIN
CUISSON 1h30
DIFFICULTÉ FACILE

- 12 oignons des Charentes
 - 30 cl de crème liquide
 - 50 g de filets d'anchois marinés
 - 200 g d'escalope fumée
 - 50 g de farine
 - Crème salé
 - Huile de friture
 - Huile d'olive
 - Beurre
 - Sel et poivre
- Mot(s) clé(s) : oignon
• Charentais • Sphère

L'ONION D'ENFANCE Sur une plaque, faites un lit de 1 cm de gros sel, déposez dessus 8 oignons entiers (sans enlever la peau). Enfournez à 150 °C pendant 1h. Après cuisson, retirez la tête des oignons. Videz l'intérieur (gardez le char pour l'étape suivante) en conservant une certaine épaisseur pour leur permettre de garder leur forme.

L'ONION ET SAUMON D'ENFANCE
- Enroulez le char des oignons. Faites la cuire à feu doux dans une casserole avec un peu de sel et de l'huile d'olive, jusqu'à l'obtention d'une compotée, en mélangeant régulièrement.

- En fin de cuisson, ajoutez 10 cl de crème liquide et faites réduire (il ne doit plus rester de liquide). Mixez et passez au chinois. Réservez l'assaisonnement. Réservez l'équivalent de 8 cuillères à soupe de cette sauce d'oignon.
- Ajoutez les 20 cl de crème restant dans la poêle portée à ébullition, rectifiez l'assaisonnement. Faites ce mélange (environ 50 g pour le moment) dans le sphère avec 2 courtoches de gaz, secouez bien et réservez au chaud.

L'ONION D'ENFANCE Enroulez les 8 derniers oignons. Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole et ajoutez les oignons. Faites cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compotée fondante. Assaisonnez et ajoutez les filets d'anchois hachés. Réservez.

L'ONION D'ENFANCE Prélevez 50 g de purée d'oignon, ajoutez-y 50 g de farine, mélangez. Placez en friture jusqu'à une légère coloration. Faites sécher.

L'ONION D'ENFANCE Déposez 2 millilitres de sauge de compotée d'oignon et 1 de sauge d'oignon ou feu de charbon sur l'oignon. Déposez l'escalope saupé en cubes de 1 cm et enfournez les oignons à 100 °C pendant 4 min. À la sortie du four, laissez légèrement l'intérieur de l'oignon à l'huile d'un cholestérol. Commencez avec le sphère à hauteur et couvrez le tout de crumble d'oignon.

BORDEAUX



CHEF	Alexandre BAUMARD
RESTAURANT	Amicis
NOTES GAULTMILLAU	16/20 - 3 TOQUES
COUVERTS	26 AU RDC + 24 À L'ÉTAGE
OUVERTURE	22 AVRIL 2024
ADRESSE	19, RUE MABLEY 33000 BORDEAUX
TÉLÉPHONE	+33 (0)5 56 52 80 41
SITE	RESTAURANT-AMICIS.FR
INSTA	@AMICISBORDEAUX



Le Logis de la Cuisine, L'Observatoire du Culinaire et maintenant Amicis, vous avez fini par adopter la région bordelaise ?
ALEXANDRE BAUMARD Quand je suis arrivé en 2015 au Logis de la Cuisine, j'ai commencé de rester quelques années avant de partir dans le Sud-Est. Les années ont passé, j'ai découvert un superbe terre, une clientèle géniale et j'ai fait de très belles rencontres, dont Damien Jordan, mon chef pâtissier, qui a repris lui des parts dans le restaurant.

Vous avez une expérience pour le culinaire du poisson, comment cela se traduit-il ?
« O. : Nous avons cherché à mixer le poisson d'eau douce et de l'océan avec les vins de Bordeaux, généralement charentais et bordelais. Au gastronomique, le menu en 7 services est véritablement idéal au poisson et j'marche très bien.

Comment le lieu a-t-il été pensé ?
« O. : Malheureusement, qui est dans le bâtiment, mis côté à la réduction du charbon. Nous avons remis du bois, retiré les faux plafonds. Les clients viennent au nez de chaussons pour faire un verre ou pour un repas gastronomique et à l'étage pour la formule gastr.

NOTRE AVIS « Une immersion inédite pleine de sensibilité, avec le sens de la perfection aussi bien dans les cuissons que dans les associations percutantes, et toujours autant de créativité. »



FAMILLE DU MÉDIA :
RADIO

JOURNALISTES
N.C.

19 Novembre 2024

RADIO - FR



La chaîne TV7 : La Grande Édition

En direct • Toutes les infos



La Grande Edition | Le
JT | Vendredi 6
Décembre

Vendredi 6 décembre 2024



FAMILLE DU MÉDIA :
Presse hebdomadaire régionale

SUJET DU MÉDIAS :
Infos, loisirs, culture

JOURNALISTES
A.D.

NOMBRE DE MOTS :
375

20 décembre 2024

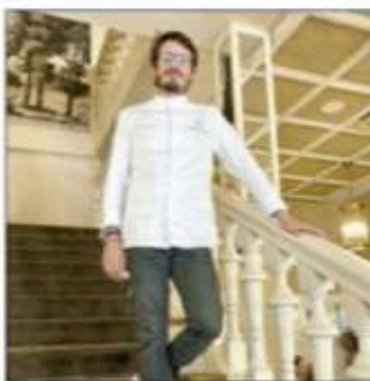
P.4

PRESSE ÉCRITE - FR

Trois coups de cœur gastronomiques



Younesse Bouakkaoui, chef du Chapon Fin



Alexandre Bournaud, chef d'Amicis



Thibaut Gamba, chef du Logis de la Cadène

Tout au long de cette année, nous vous avons présenté des tables qui méritent d'être (re) découvertes. Difficile ici de toutes les lister. Nous vous livrons donc le nom de trois chefs qui ont retenu notre attention par leur créativité, leur personnalité, leur audace. Ils ont en commun la recherche de l'excellence.

L'attachant Younesse Bouak-

kaoui, chef du Chapon Fin, est depuis début 2024 aux manettes de la cuisine de cette institution emblématique bordelaise qui fêtera ses 200 ans en 2025. Le chef médocain, d'origine marocaine, a fait ses armes auprès de Thierry Marx puis de Jean-Louis Rochas à Cordéillan Bages pendant sept ans. Il a ensuite (à partir de 2018) exprimé toute sa créativité à La Table de

Montaigne (hôtel Palais-Gallien) à Bordeaux. Quel que soit le lieu, Younesse Bouakkaoui reste humble, bienveillant et généreux. Une personnalité qui transparaît dans sa cuisine. Au Chapon Fin, il s'inscrit dans l'histoire et le savoir-faire de ses prédécesseurs pour mettre à l'honneur la gastronomie bordelaise.

L'audacieux Alexandre Bour-

naud est le chef et le propriétaire d'Amicis depuis mars 2024, après avoir passé dix ans à la tête du Logis de la Cadène (une étoile Michelin décrochée en 2017), à Saint-Émilion, et du Gabriel (une étoile en 2021), auprès de la famille de Boliard (groupe Angelus). Le chef d'origine angevine est donc désormais entrepreneur et chef. Chez Amicis, il propose deux espaces

aux propositions culinaires différentes. Dans l'un, l'ambiance est décontractée et la cuisine de bistrot, le midi. Dans l'autre, à l'étage, l'ambiance est plus confidentielle et accueille la table gastronomique.

L'extraverti Thibaut Gamba est derrière les fourneaux du Logis de la Cadène depuis septembre 2023, après avoir exercé six ans à La Table de l'Hôtel

Clarance (une étoile Michelin), à Lille. Vosgien d'origine, il s'est formé dans de très belles maisons, en France puis à l'étranger, notamment à New York et en Norvège. Épanoui, le chef prône une cuisine de partage, saine, végétale, où les produits de la mer sont particulièrement présents, sans pour autant négliger la viande.

A.D.

FAMILLE DU MÉDIA :
Médias d'information générale

SUJET DU MÉDIAS :
Actualités-Infos Générales

JOURNALISTES
HUGO DE SAINT PHALLE

NOMBRE DE MOTS :
2802

30 Decembre 2024

WEB - FR

Les 30 meilleurs restaurants de l'année dans toute la France

Comme chaque année, de nombreuses tables ont ouvert en 2024, à Paris et dans toute la France. Bistrots, restaurants gastronomiques... Voici nos 30 préférées.



La Ferme du pré, bistrot de Frédéric Anton, à Paris. © MARIE-LINE SINA

Qui dit fin d'année dit, évidemment, [catalogue de délices chocolatés](#) et autres recettes de fêtes, comme celles que nous a confiées le chef Jean-François Piège . La saison est aussi celle des bilans : la sélection des meilleurs livres de 2024 par la rédaction, le palmarès des enchères les plus folles ...

Et en matière de goût ? Nous avons publié récemment [le top 100 des meilleurs cavistes de France](#), rigoureusement sélectionnés par nos experts en vin, Jacques Dupont et Olivier Bompas. Avant de tourner la page de 2024, voici un autre classement, celui de nos 30 nouveaux restaurants préférés. À Paris, Saint-Jean-de-Luz ou Nantes, ils ont tous ouvert durant l'année qui vient de s'écouler pour certains toute fin 2023 ou vu débarquer un nouveau chef aux commandes.

La sélection de nos 30 restaurants préférés ouverts en 2024

30 Le Café de l'usine

Après une résidence au Perchoir Ménilmontant et un passage au Mermoz, Alice Arnoux a ouvert cette adresse planquée dans un cour très parisienne. Elle y sert une cuisine adorable, responsable et au rapport qualité-prix imbattable, surtout au déjeuner. Bon point : le menu, ultra-saisonnier, change toutes les semaines.

5, passage Piver, 75011 Paris. Menus : 25 (déjeuner) et 45 €.

Dans une ancienne serre, posée sur le toit d'un immeuble du quartier de la gare de Nantes, Sarah Mainguy a inauguré son premier restaurant gastronomique en mars. L'ex-candidate de *Top Chef*, saison 12, y joue une petite musique naturaliste et saisonnière bien réglée. Souvenir ému d'un subtil feuille à feuille de chou et ail des ours, caressé par une sauce beurre blanc-réduction de vin orange.

22, boulevard de Berlin, 44000 Nantes. Menu : 50 et 70 € (dég.) 80 et 120 €.

26 La Palme d'or

En mai, juste avant le Festival de Cannes, Jean Imbert, qui prend ici la suite de Christian Sinicropi, a dévoilé sa proposition culinaire pour la table gastronomique de l'hôtel Martinez. La mer s'y invite sous de jolis auspices pistes en persillade, daurade en écailles d'agrumes, chapon rôti au four dans un décor de cinéma imaginé par le chef.

Hôtel Martinez, 73, boulevard de la Croisette, 06400 Cannes. Menus : 130 (dég.) 220 €. Carte : 150-250 €.

25 La Table des amis

Alexandre Baumard, ancien chef de L'Observatoire du Gabriel (voir ci-dessous), a offert deux adresses à Bordeaux cette année, situées dans le même bâtiment, proche de la place des Grands-Hommes. À l'étage, Amicis, une proposition gastronomique, non testée mais qui s'annonce prometteuse. Au rez-de-chaussée, la Table des amis, un bistrot animé qui fait le plein. Succès amplement mérité : les goûts sont là (tourte feuilletée confortable ; tonique carpaccio de daurade aux agrumes ; aimable vacherin mandarine-marron) et le rapport qualité-prix très juste au déjeuner.

19, rue Mably, 33000 Bordeaux. Menu : 32 € (dég.). Carte : env. 80 €.

24 - L'Altro Frenchie

En lieu et place de son Frenchie To Go alias FTG, comptoir street food toqué du hot dog et du sandwich au pastrami, Grégory Marchand a dévoilé cette néo-trattoria italienne au décor glamour. On y croque dans le meilleur de la Botte avec un twist contemporain : gros artichaut frit « alla giudia » à tremper dans une crème aérienne au parmesan ; vitello tonnato revisité à la porchetta de cochon ; linguine à la chair de tourteau et bisque d'étrille, rafraîchies de pousses de fenouil...

9, rue du Nil, 75002 Paris. Menus : 29 et 34 € (dég.) Carte : 40-80 €.

23 - Brion

Dans le cadre serein d'un bistrot de quartier au look contemporain, Geoffrey Lengagne réalise une cuisine d'auteur sincère et cohérente. Topinambours rôtis, sabayon menthe ; lieu jaune et courges au tandoori ; selle d'agneau fondante condimentée de harissa... Voici quelques-unes de ses très jolies inspirations.



FAMILLE DU MÉDIA :

Médias spécialisés grands public

SUJET DU MÉDIAS :

Actualités-Infos Générales

JOURNALISTES

N.C.

Janvier 2025

PRESSE ÉCRITE - FR

RESTOS ET BISTROTS



Réconfort à la grecque

PARIS. *Spiti mou spiti sou*, « Ma maison est ta maison » : le ton est donné. Installé dans les anciens murs des Bouquinistes de Guy Savoy, près de Notre-Dame, ce restaurant propose une cuisine grecque moderne et raffinée. Aux manettes, le chef Paul Evangelopoulos, qui a travaillé chez Jean-François Piège (La Poule au Pot, Clover Grill...). À la carte, les mezzés se succèdent : tarama aérien à la poutargue, pitas aux herbes, crevettes grillées, patzaria (salade de betterave, manouri, yaourt, mélasse et noix), saganaki (fromage frit fondant au côté d'une gelée de citron) ou encore tartare de crabe. Un conseil : ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre, les portions sont très généreuses. On peut ensuite partager, à deux, un plat – paidakia (côtelettes d'agneau sur la braise), poisson entier grillé... – et on gardera une place pour le dessert. Il serait dommage de ne pas goûter au portokalópita, gâteau à base de pâte filo, imbibé d'un strop à l'orange, qui étonne par sa texture ultra-moelleuse. **Carole Garnier**
Spiti Sou, 75006 Paris. 19 h-minuit du mardi au jeudi (1 h les vendredis et samedis). Mezzés de 9 à 42 €, plats de 12 à 38 €, accompagnements 9 €, desserts 14 €.



Pizzas de tous les records

GÉMENOS. Les coupes sont alignées et la vitrine annonce la couleur : nous sommes chez le vice-champion du monde 2021 de la pizza, titre que Marc Possarnai est allé conquérir... à Rome ! Il ne faut cependant pas se fier à son accent provençal : notre athlète a bien des racines transalpinnes. Mais la pizza est surtout une passion d'enfance : du jour où ses parents ont construit un four dans leur jardin, il a passé ses congés à doser les farines pour pétrir des pâtes. Le résultat est tout à la fois moelleux et craquant. Des anchois charnus, des caprons croquants, une mozzarella bien dosée : cette vraie pizza à l'italienne se déguste sous les platanes d'une petite place, au pied du massif de la Sainte-Baume. **Jean-Louis André**
Label Pizza, 13420 Gémenos. Environ 20 €.



Élégance et sobriété :
Amicis cultive l'art de
vivre à la française.

La table des amis

BORDEAUX. Le jeune étoilé Alexandre Baumard, qui a officié au Logis de la Cadène, à Saint-Émilion, et à l'Observatoire du Gabriel, à Bordeaux, est désormais chez lui dans le triangle d'or bordelais. En avril dernier, il a ouvert son premier restaurant dans une bâtisse classée de la fin du xvi^e siècle. Le premier étage sert d'écrin à une gastronomie à la française. Au rez-de-chaussée, le lieu propose une table bistrornique avec un menu du jour d'un excellent rapport qualité-prix, qui a déjà conquis les habitants du quartier. La cuisine du chef met en valeur les produits de la mer, qu'il affectionne particulièrement. Avec, en guest star selon la saison, le macrereau cuit à la flamme, l'esturgeon fumé, la saint-jacques à la plancha ou un vivifiant tartare de coquillages. Son plat signature, l'foignon décliné en plusieurs textures, rend hommage à la soupe à l'foignon de son grand-père. **Patricia Marini**
Amicis, 33000 Bordeaux. Menu *La vie est une fête (en sept escales)* 115 € ; menu du marché le midi, 26 € ou 32 €. Ouvert midi et soir, du lundi au vendredi.

FAMILLE DU MÉDIA :
Médias d'information générale

SUJET DU MÉDIAS :
Actualités-Infos Générales

JOURNALISTES
HUGO DE SAINT PHALLE

NOMBRE DE MOTS :
N.C.

31 janvier 2025

PRESSE ECRITE - FR

STYLE GASTRONOMIE



Bistrot réconfortant

À la seule lecture de la carte de l'établissement, on se dit tout de suite que l'on est à Paris, au cœur du quartier de la Madeleine. Le chef, Christophe Lemaire, a su allier le meilleur des deux mondes : le traditionnel et le contemporain. Les plats sont riches et savoureux, avec une touche de modernité. Le chef a su allier le meilleur des deux mondes : le traditionnel et le contemporain. Les plats sont riches et savoureux, avec une touche de modernité. Le chef a su allier le meilleur des deux mondes : le traditionnel et le contemporain. Les plats sont riches et savoureux, avec une touche de modernité.

Photo: © J. de Saint Phalle / Le Point

TABLES EN VIE

PAR HUGO DE SAINT PHALLE



Déjeuner malin

À table des années 1950, l'élégance de la table est au rendez-vous. Le chef, Christophe Lemaire, a su allier le meilleur des deux mondes : le traditionnel et le contemporain. Les plats sont riches et savoureux, avec une touche de modernité. Le chef a su allier le meilleur des deux mondes : le traditionnel et le contemporain. Les plats sont riches et savoureux, avec une touche de modernité.

Photo: © J. de Saint Phalle / Le Point



Corée au cœur

On s'attend à ce que le chef, Christophe Lemaire, a su allier le meilleur des deux mondes : le traditionnel et le contemporain. Les plats sont riches et savoureux, avec une touche de modernité. Le chef a su allier le meilleur des deux mondes : le traditionnel et le contemporain. Les plats sont riches et savoureux, avec une touche de modernité.

FAMILLE DU MÉDIA :
Médias d'information générale

SUJET DU MÉDIAS :
Informatins Maison et art de vivre

JOURNALISTES
BÉATRICE BRASSEUR

NOMBRE DE MOTS :
N.C.

Février - mars 2025

PRESSE ECRITE - FR



LE RESTAURANT

Bordeaux

AMICALEMENT VÔTRE

LE JEUNE CHEF ALEXANDRE BAUMARD EST AUX COMMANDES D'AMICIS, PREMIER LIEU D'EXPRESSION PERSONNELLE OÙ IL PROPOSE DEUX CUISINES DIFFÉRENTES, L'UNE BISTRONOMIQUE ET L'AUTRE GASTRONOMIQUE. LE SUCCÈS NE S'EST PAS FAIT ATTENDRE ET LE CHEF DÉVOILERA DE NOUVEAUX PROJETS, ESPACES ET RENDEZ-VOUS DÈS CE PRINTEMPS. PAR **Béatrice Brasseur**



DÉLICATESSE

Imaginée par Damien Amilien, élu meilleur chef pâtissier du Sud-Ouest par le Gault & Millau en 2023, la Rhubarbe et réglisse. La plante est ici superbement déclinée: pochée, confite, brûlée, en sauce et en granité.

FAMILLE DU MÉDIA :
Médias d'information générale

SUJET DU MÉDIAS :
Informatins Maison et art de vivre

JOURNALISTES
BÉATRICE BRASSEUR

NOMBRE DE MOTS :
N.C.

Février - mars 2025

PRESSE ECRITE - FR



LE RESTAURANT



1. Le chef Alexandre Baumard. 2. Des murs blancs, du bois blond, un dégradé de tons apaisants, du sable au marron glacé, pour la salle à l'étage qui accueille la table gastronomique. 3. Aérien, le Chocolat soufflé et vanille torréfiée présente une texture entre la mousse et le soufflé. 4, 5. La table Amicis, gastronomique, met l'accent sur les saveurs marines, comme avec la Langoustine cuite à la braise et sabayon au citron noir ou avec le Lieu jaune en basse température et fleur de courgette.

Le voici dorénavant tout à fait bordelais ! Le chef Alexandre Baumard s'est partagé, pendant dix ans, entre le Logis de la Cadène à Saint-Émilion, et Le Gabriel, à Bordeaux. Deux tables appartenant au grand cru classé Angélus, auxquelles il a apporté une étoile Michelin chacune. Un exercice qui a dopé sa créativité mais devenu très exigeant physiquement. À 35 ans s'est aussi affirmée son envie d'indépendance. « J'ai passé dix années fabuleuses mais je suis né dans une famille d'entrepreneurs et j'ai toujours eu la volonté d'avoir mon propre restaurant, d'être chez moi, dans mes murs. Le temps était venu. » Le voici donc installé entre le Triangle d'or de la capitale girondine et le magnifique écrin XVIII^e de la place Mably, en lieu et place de l'ancien restaurant corse A Cantina. Amicis s'est épanoui dans un décor entièrement renouvelé par le cabinet d'architecture et décoration d'intérieur Cabanes & Châteaux (le même qui avait signé les deux tables précitées). Tout l'espace s'organise autour de l'imposant escalier central. Au rez-de-chaussée, La table des Amis, avec son bistro et son comptoir-bar, assure un service rapide le midi – trois entrées, trois plats, trois desserts –, menu renouvelé chaque mercredi et, le soir, des plats à la carte uniquement. Ils sont autant d'introductions savoureuses au dîner gastronomique en sept temps de La table Amicis, située à l'étage, dans une ambiance plus feutrée. Avec un parti pris marqué pour l'iode et les chairs marines, fils conducteurs, de l'Huître XXL, pochée et tartare de bœuf, à l'Ormeau rôti et marjolaine, de la Saint-Jacques à la plancha et truffes, à

l'Esturgeon fumé et oignons de mon enfance (le plat-signature du chef) et à la Daurade confite et marinée de coques. La carte des vins fait la part belle aux bordelais (ce qui devient rare, tous les locaux vous le diront). La vue sur la cuisine et le ballet silencieux de la brigade participe au plaisir de la dégustation. Aux commandes de la pâtisserie, le chef Damien Amilien, complice depuis une dizaine d'années et désormais associé d'Alexandre Baumard, qui l'a emmené dans cette nouvelle aventure. Le duo a déjà étoffé son équipe car le succès est au rendez-vous, « avec une clientèle de fidèles, ce qui nous réjouit particulièrement », indique le chef qui, pendant et après le service, fait le tour de toutes les tables. Une proximité avec ses clients et habitués, qu'il juge essentielle. Alexandre Baumard a prévu de s'agrandir avec une troisième salle au deuxième étage. Elle accueillera, par exemple, des tables éphémères pour des grands rendez-vous familiaux, ou des événements autour de châteaux bordelais avec des menus spécialement concoctés pour des dîners thématiques. Premier sur la liste : le château d'Yquem. « Mais j'aurai aussi envie de proposer un pot-au-feu à la Bocuse avec une propriété girondine beaucoup moins connue. Il est important de resserrer les liens entre le bordelais et les Bordelais », assure-t-il. Enfin, le dernier étage accueillera deux suites. Démarrage prévu au printemps.

AMICIS

—
Du lundi au vendredi, menus à partir de 26€ le midi, 115€ le soir.
Adresses page 000



RÉSEAUX SOCIAUX

NOM DU BLOG :
assiettes gourmandes

ABONNÉS :
3K

SUJET DU COMPTE :
Food, Travel

27 janvier 2024

[HTTPS://WWW.ASSIETTESGOURM
ANDES.FR/2024/01/ACTUALITES/A
MICIS-RESTAURANT-
ALEXANDRE-BAUMARD-
BORDEAUX/](https://www.assiettesgourmandes.fr/2024/01/actualites/amicis-restaurant-alexandre-baumard-bordeaux/)



AMICIS, le nouveau restaurant d'Alexandre Baumard

Amicis, la nouvelle adresse gourmande d'Alexandre Baumard à Bordeaux
: Un lieu de vie, de gastronomie et d'expression.

🍷 Assiettes Gourmandes / Jan 27, 2024

Amicis comme Amis ou Amitié au sens large du terme... mais **Amicis** c'est aussi le nom du restaurant d'**Alexandre Baumard** qui ouvrira prochainement à Bordeaux.

A 36 ans, Alexandre Baumard entame une nouvelle page gastronomique, celle de Chef propriétaire.

Chef talentueux reconnu, couronné d'une étoile au Gabriel à Bordeaux et en parallèle une autre étoile au Logis de la Cadène à Saint-Emilion, Alexandre Baumard a franchi le pas et démarre une nouvelle belle aventure au coeur du célèbre triangle d'or bordelais, un emplacement de choix dans le plus chic quartier de Bordeaux.

C'est entre la Place des Grands Hommes et les allées de Tourny qu'Alexandre a trouvé l'adresse qui lui correspondait, un secteur élégant avec de belles façades classiques, aéré et animé.

Vous voulez en savoir encore plus? Amicis prendra la place du restaurant corse A Cantina implanté rue Mably.

Une âme d'entrepreneur en plus de celle de cuisinier, une envie de transmission à sa fille, une énergie de battant, c'est dans cet esprit que le Chef a tourné la page et est devenu propriétaire de son nouveau restaurant.

Nommé Grand de Demain au Gault & Millau, un goût prononcé pour la haute gastronomie, technicité et créativité, autant d'ingrédients qui s'ajoutent pour un démarrage en très bonnes conditions.

Le concept du restaurant Amicis?

« Un lieu de vie avant tout qui se répartira sur 2 étages ; au rez de chaussée une expérience conviviale avec des assiettes qui mettent en avant le produit avec une ambiance musicale certains soirs en one shot, et à l'étage une salle gastronomique plus cocooning avec des produits et des assiettes plus travaillés » .

En avant-première, voici quelques images de synthèse de ce joli projet:

« On retrouvera dans ma cuisine quelques plats phares comme le Risotto aux truffes ou l'Oignon revisité que les clients réclament toujours ainsi qu'une carte courte avec entière liberté de choix pour l'espace « décontracté » ; à l'étage 2 menus gastronomiques dans un bel espace plus feutré.

Je souhaite aussi une carte des vins accessible et surtout un lieu de vie, sympa et convivial».

C'est ainsi que l'ancien disciple de Christophe Bacquéi conçoit son établissement, libre au client de choisir son étage et de se faire plaisir dans ce lieu de vie, de gastronomie et d'expression.

Une quinzaine de personnes pour mener à bien les 2 salles de 25/30 couverts chacune, le temps de faire quelques travaux d'aménagement, et ce superbe projet devrait voir le jour au printemps prochain. On a hâte Alex !

NOM DU BLOG :
assiettes gourmandes

SUJET DU COMPTE :
Food, Travel

27 janvier 2024

[HTTPS://WWW.ASSIETTESGOURM
ANDES.FR/2024/05/BALADES-
GOURMANDES/RESTAURANT-
AMICIS-ALEXANDRE-BAUMARD-
BORDEAUX/](https://www.assiettesgourmandes.fr/2024/05/balades-gourmandes/restaurant-amicis-alexandre-baumard-bordeaux/)



Restaurant AMICIS - La Table gastronomique d'Alexandre Baumard - Bordeaux

L'ouverture du restaurant Amicis d'Alexandre Baumard était très attendue... voilà une belle pépite sur la scène gastronomique bordelaise!

🍷 Assiettes Gourmandes / May 3, 2024

On l'attendait avec impatience, le restaurant AMICIS d'Alexandre Baumard est maintenant ouvert depuis le 22 avril. Au cœur du Triangle d'Or bordelais, le lieu a été entièrement repensé avec 2 ambiances différentes: au rez de chaussée, une table bistronomique et bar à vin, au 1^{er} étage une table gastronomique, à l'ambiance plus feutrée et intimiste. On [vous avait déjà parlé](#) de ce beau projet, mais croyez-moi, en vrai c'est mille fois mieux !

Direction aujourd'hui le quartier des Grands Hommes pour découvrir l'univers élégant et raffiné d'Amicis.



NOM DU COMPTE :
@c'bonbordeaux

ABONNÉS :
45K

SUJET DU COMPTE :
Restauration

30 avril 2024

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/
CBON BORDEAUX /?HL=FR#](https://www.instagram.com/cbon_bordeaux/?hl=fr#)





NOM DU COMPTE :

[@bordeauxfood](#)

[@lesbaladesdisa](#)

SUJET DU COMPTE :

Gastronomie

ABONNÉS :

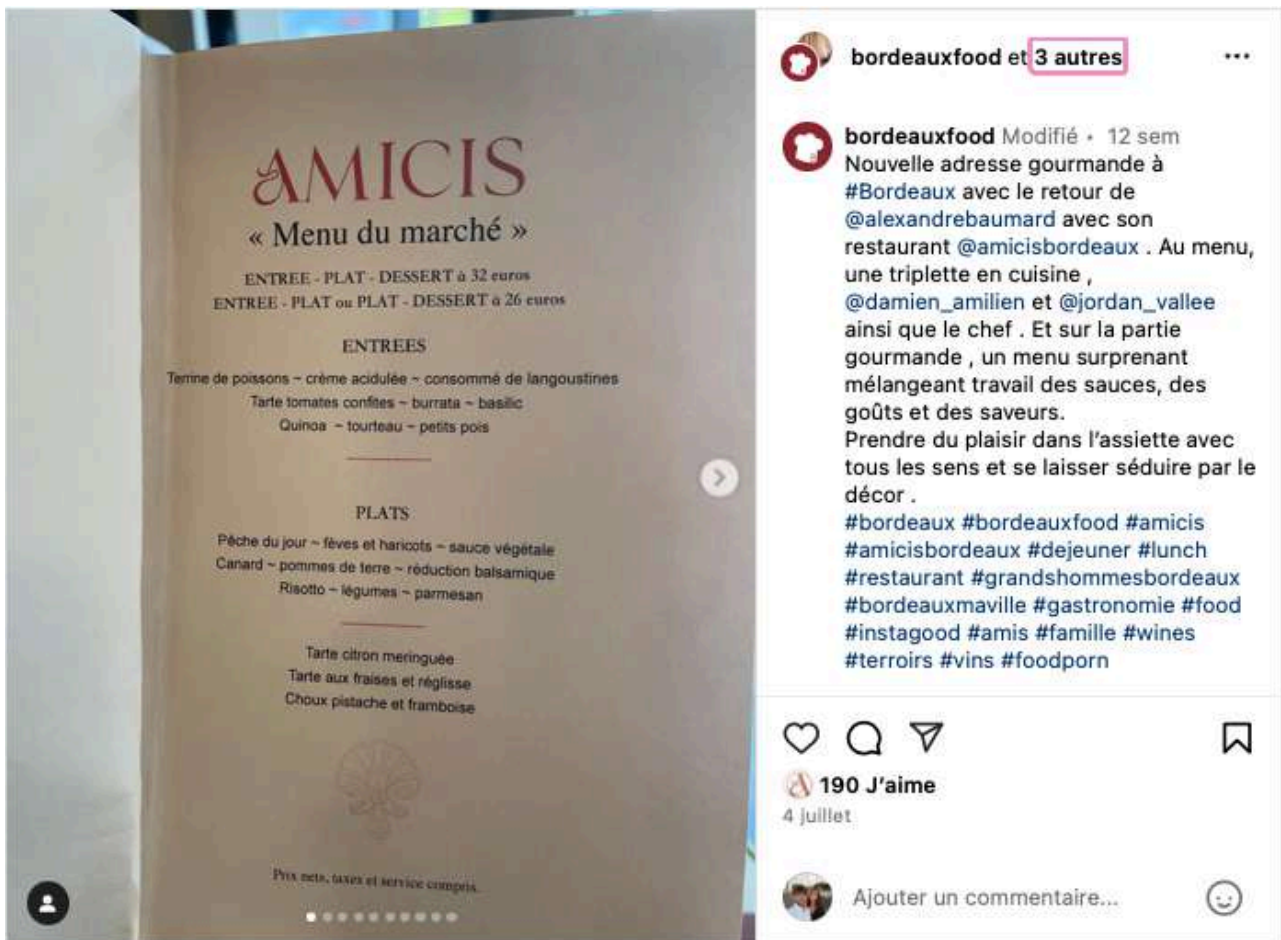
10K

567

4 juillet 2024

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/
P/C9ALLDBKUVZ/?](https://www.instagram.com/p/C9ALLDBKUVZ/?utm_source=ig_web_copy_link)

[UTM_SOURCE=IG WEB COPY LI
NK](#)





lesbaladesdisa et 2 autres
Feinheitsbrot • Forest Of Souls

lesbaladesdisa Très chouette déjeuner chez @amicisbordeaux avec @bordeauxfood. Dans le quartier du triangle d'Or à Bordeaux, rue Mably, le lieu a été totalement relooké pour l'ouverture, deux mois de travail, pour un résultat lumineux, épuré, où l'on se sent bien. Le Chef Alexandre Baumard est en cuisine à l'étage et aime apporter ses plats aux tables face à lui, c'est agréable. Une cuisine aux saveurs délicates, de la finesse et de l'élégance, et les sauces sont une belle valeur ajoutée. Merci 🙌🙌

12 sem

shogungeometry 🍷
1 sem Répondre

claudiafsk Chef change light
10 sem 1 J'aime Répondre

🍷 Aimé par amicisbordeaux et 76 autres personnes
4 juillet

😊 Ajouter un commentaire... Publi



NOM DU COMPTE :
[@le_bonbon_bordeaux](#)

SUJET DU COMPTE :
Gastronomie, tourisme

ABONNÉS :
116K

5 juillet 2024

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/REEL/C9CXEUNIUOE/?
UTM_SOURCE=IG_WEB_COPY_LI
NK&IGSH=MZRL0DBINWFLZA==](https://www.instagram.com/reel/C9CXEUNIUOE/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MZRL0DBINWFLZA==)





NOM DU COMPTE :
@bordeaux_restos_et_cie

ABONNÉS :
3K

SUJET DU COMPTE :
Food, drinks

Juillet-Août 2024

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/
BORDEAUX RESTOS ET CIE/?
HL=FR#](https://www.instagram.com/bordeaux_restos_et_cie/?hl=fr)



bordeaux_restos_et_cie • Suivre
Bordeaux

bordeaux_restos_et_cie Ces endroits et moments que j'ai adoré en #juillet 🍷

1. Passion huîtres 🍷
2. Le coup de coeur du mois 🍷
3. Craquer pour une chocolatine et un Tigré au Boudoir de Léa. Un délice ! 🍷
4. Découvrir l'univers déjanté d'Edouard Deloignon au théâtre Le Trianon. Rires garantis... 🍷
5. Une jolie soirée entre copines 🍷
6. Découvrir les saveurs raffinées du restaurant Amicis 🍷
7. Sunset et apéro entre amies à Carcans après le boulot (elle est pas belle la vie ?) 🍷
8. Cette vue dont on ne se lasse pas 🍷
9. Déguster un délicieux cocktail chez Froufrou 🍷
10. Passer une soirée au milieu du micro-vignoble bio niché au coeur de la Citadelle de Blaye (*invitation) 🍷

Je vous souhaite à tous de passer un joli mois d'août 🍷

#july #julydump #cameraroll #bordeaux #bordeauxcity #bordeauxfood #thelacetobe #july2024 #juillet2024 #bordeauxville #bordeauxfoodies #bordeauxbonnesadresses #bonnesadresses #favoriteplace #favoritemoments #bordeauxrestosetcie

Modifié · 7 sem

Aimé par lacabane101 et autres personnes
2 août

Ajouter un commentaire...



bordeaux_restos_et_cie et 2 autres
Bordeaux

bordeaux_restos_et_cie 9 sem
🍷 Le plaisir d'un dîner entre amies chez @amicisbordeaux

Nous avons découvert le restaurant Amicis, une véritable pépite nichée dans le quartier des grands hommes. Ce dernier propose deux ambiances : un restaurant gastronomique à l'étage et au rez-de-chaussée la table des Amis, idéal, comme son nom l'indique, pour partager un délicieux repas entre ami(e)s.

Dans un cadre élégant et épuré, Alexandre Baumard et son équipe nous propose une cuisine raffinée.

Dès l'entrée, nous sommes séduites

Aimé par benoitrocard et autres personnes
22 juillet

Ajouter un commentaire...





NOM DU COMPTE :
@artsgastronomie

SUJET DU COMPTE :
Arts & Gastronomie

ABONNÉS
51K

6 août 2024

[HTTPS://WWW.TOUTLEVIN.COM/ARTICLE/AMICIS-VINS-ET-GASTRONOMIE-A-BORDEAUX](https://www.toutlevin.com/article/amicis-vins-et-gastronomie-a-bordeaux)



Aimé par amicisbordeaux et d'autres personnes
artsgastronomie Une délicieuse langoustine cuite à la braise et sabayon au citron noir du chef
[@alexandrebaumard](#) ... plus

6 août





NOM DU COMPTE :
@assiettesgourmandes

SUJET DU COMPTE :
Tourismes, gastronomie

INFOS :
Blog: assiettesgourmandes

ABONNÉS :
27K

2 -22 Août 2024

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/
ASSIETTESGOURMANDES/
HL=FR#](https://www.instagram.com/assiettesgourmandes/?hl=fr)



assiettesgourmandes et 2 autres Amis

assiettesgourmandes La simplicité du produit, l'excellence dans l'assiette... c'est à ça qu'on reconnaît le talent d'un Chef 🍴👏

Maquereau, espuma pommes de terre, graines de moutarde, jus réduit

@amicisbordeaux, 19 rue Mably, 33000 Bordeaux
@alexandrebaumard

#amicis #restaurantamicis #bordeaux #grandshommes #restaurantgastronomique #restaurantbordeaux #gastronomie #gastronomy #michelinguide #gaultmilletau #assiettesgourmandes

7 sem

585_restaurant 7 sem 2 J'aime Répondre

viennagourmet 3 sem 1 J'aime Répondre

Ajouter un commentaire... Publier



assiettesgourmandes et 2 autres Amis

assiettesgourmandes Un magnifique plat d'été chez @amicisbordeaux 🍴👏

Des assiettes explosives dans un lieu splendide, ça cartonne et on comprend pourquoi 🍴👏

Langoustine & Fleur de courgette

*invitation

@amicisbordeaux 19 rue Mably, Bordeaux
@alexandrebaumard

#amicis #bordeaux #restaurantamicis #grandshommes #restaurantbordeaux #gastronomie #cuisinefrancaise #frenchgastronomy #restaurantgastronomique #guidemichelin #gaultmilletau #bonneadressebordeaux #assiettesgourmandes

4 sem

Aimé par geraldinebertrand et 357 autres personnes

22 août

Ajouter un commentaire... Publier









NOM DU COMPTE :

@annesophiegd

ABONNÉS :

7K

SUJET DU COMPTE :

Tourismes, gastronomie

19 septembre 2024

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/P/DAEHKZ1K9VU/?](https://www.instagram.com/p/DAEHKZ1K9VU/?)

[UTM_SOURCE=IG WEB COPY LI NK&IGSH=MZRL0DBINWFLZA==](#)





NOM DU COMPTE :

[denverandliely](#)

ABONNÉS :

26K

SUJET DU COMPTE :

Vins, cocktails

19 septembre 2024

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/P/DAEHKZ1K9VU/?](https://www.instagram.com/p/DAEHKZ1K9VU/?)

[UTM_SOURCE=IG_WEB_COPY_LI](#)
[NK&IGSH=MZRL0DBINWFLZA==](#)



denverandliely · Suivre ...
Amicis



denverandliely · 8 sem
We sat down with Michelin starred chef @alexandrebaumard at his restaurant @amicisbordeaux to chat about the deep relationship between food and wine and Bordeaux's love affair with both. We waxed philosophical and scientific matching the memory and flavour profile of his Fathers version of french onion soup and a late prototype of our wine glass. A magic afternoon was had sharing knowledge and stories. More to come on this one.

#LoveandScience



71 J'aime
23 novembre 2024



Ajouter un



AMICIS

CONTACTEZ-NOUS

TÉL. : 05 56 52 80 41

CONTACT@RESTAURANT-AMICIS.FR

19 RUE MABLY, 33000 BORDEAUX

