

Versailles Restaurant

THE REGENCY
INTERCONTINENTAL.
BAHRAIN

Ah oui ! c'est français !

by Hélène Poirier

Depuis mon arrivée à Bahreïn, j'ai souvent eu l'occasion de tester des restaurants dits « de cuisine française ». Mais aucun ne correspondait au vrai concept de la cuisine française : les fondements du savoir-faire culinaire, alliés à l'esprit et à la créativité d'un Chef, qui signe ses plats, comme les couturiers signent leurs créations vestimentaires !

C'est maintenant chose faite au *Versailles* à l'Hôtel Regency Intercontinental. Tamim et moi y avons dîné pour tester leur nouvelle carte en avant-première !

Comment noter un restaurant de haute cuisine française ? Il y aura trois facteurs : le décor, le service et le repas lui-même bien évidemment.

Le décor... Le *Versailles* a choisi de recréer un pastiche du Château de Versailles, avec un trompe-l'oeil du *Grand Trianon*, et une décoration assez lourde copiée de l'époque. Ça marche ! Surtout si vous savez que vous pouvez avoir une vue imprenable de la construction du site de *Bahrain Financial Harbour*. Vous êtes dans un coffret kitsch, surplombant le monde moderne, nous avons adoré...

Le service... Absolument impeccable ! Non seulement le maître d'hôtel et les serveurs sont efficaces, mais ils sont également charmants, et plusieurs sont francophones... Ce fut un plaisir...

Et le dîner... Les plats sont parfumés et

élégants. Décoration soignée, mélange créatif des goûts, ingrédients subtils, le sentiment enfin de manger un vrai repas gastronomique français à Bahreïn. Les entrées : le 'Consommé de Volaille en Croûte' est relativement classique. De même la 'Salade de Magret Fumée à la Vinaigrette de Framboise'. Néanmoins les goûts sont là et nous sommes bien partis !

Mais voici les plats principaux et nos papilles gustatives s'extasient. Tamim adore son 'Suprême de Pintade aux Morilles', et je reste bouche bée devant mes 'Saint-Jacques Sautées et Gingembre, Flan Caramélisé de Foie Gras'. Les deux plats sont simplement divins, et nous transportent dans un autre lieu et un autre temps, pourtant plein de créativité.

Les desserts... Tamim a choisi un dessert chocolaté, alors que je suis allée vers les sorbets... Tous deux également merveilleux !

Un petit bémol sur les vins.. Le Sancerre Blanc 'Les Champlains' est bon mais un peu fade. Nous nous rattrapons sur un vin doux de Hongrie au dessert, un véritable délice..

Avantage supplémentaire ? Considérant la qualité, les prix sont très raisonnables. Un lieu idéal pour un très bon repas d'affaires ou une réunion familiale ou amicale pour déguster de véritables créations...



Oh yes! It's French!

Since I arrived in Bahrain, I often had the opportunity to test restaurant's so-called "French cuisine". Once there, yes, there were French dishes, but essentially family classics from different regions.

None corresponded to the real concept of French cuisine: the foundations of culinary know-how, combined with the spirit and creativity of a Chef who signs his dishes like fashion designers sign their creations!

This is now a done deal at the Versailles in the Regency Intercontinental Hotel where Tamim and I dined to test their new menu in an "avant-premiere".

How do you rate a French haute cuisine restaurant? There will be three factors: the décor, the service and of course, the meal itself.

The décor... The Versailles has elected to recreate a pastiche décor of the Versailles Palace with a dummy window of the 'Grand Trianon', and quite heavy decoration inspired by the period. It works! Especially when you know that you have an incredible view of the construction site of Bahrain Financial Harbour. You are in a kitsch jewel-case, overlooking the modern world, and we loved it...



The service... Absolutely impeccable! Not only are the "maître d'hôtel" and the waiters efficient, they are also absolutely charming, and several are French-speaking... Such a pleasure...

And the dinner... The dishes are flavoured and elegant. Stylish decoration, creative mix of savours, subtle ingredients:

the feeling, at long last, of eating a real French gastronomic meal in Bahrain. For starters: the 'Chicken Clear Soup and its Crust' is relatively classic; as is the 'Duck Magret Salad, raspberry vinaigrette'. Nonetheless the flavours are present and this was a rather good start!

But here come the main dishes and our gustative nerves are in ecstasy. Tamim loves his 'Guinea Fowl with Morels, Vanilla Spring Onions and Sweetcorn Blinis', and I remain speechless in front of my 'Sautéed Sea Scallops with Ginger, Caramelised Foie Gras Flan'. Both dishes are absolutely divine, full of creativity, and transport us in another place and time.

The desserts... Tamim has chosen a chocolate dessert, while I opted for sorbets... Both are equally wonderful!

A little downside about the wines... The Sancerre Blanc 'Les Champlains' is nice but a bit bland. We compensate with a Hungarian sweet wine for dessert, a real pleasure.

Some bonus points? Considering the quality, prices are very reasonable. An ideal place for a very good business meal, or for a family or friends gathering to enjoy real creations...

For more information call: 17227777

