

AMICIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bordeaux, mercredi 5 novembre 2025

Amicis Privata, la gastronomie Amicis hors les murs.



De gauche à droite, Le chef Alexandre Baumard, Jordan Vallée sous-chef et Damien Amilien chef pâtissier. Crédit photo @pepa

Après avoir séduit les amateurs de haute gastronomie au cœur de Bordeaux, récompensé en avril 2025 de sa première étoile au prestigieux Guide Michelin, le restaurant Amicis dévoile une nouvelle expérience : Amicis Privata, une offre exclusive imaginée pour prolonger l'esprit de la maison, en dehors du restaurant.

Pensée comme une parenthèse intime, **confidentielle et sur-mesure**, Amicis Privata transporte la signature gastronomique d'Amicis dans des lieux choisis : maisons privées, domaines, propriétés ou adresses confidentielles. Chaque prestation est orchestrée dans le même souci du détail et de l'excellence qui caractérise la table bordelaise, autour **du même menu dégustation en 7 temps proposé au restaurant Amicis**, au tarif **de 150 euros TTC**, hors vins, vaisselle et déplacement en Gironde inclus.

Accessible uniquement le week-end, Amicis Privata invite à vivre un moment d'exception : une gastronomie élégante, sincère et **ancrée dans la saison, signée par le chef Alexandre Baumard**, accompagnée du sens du service et de la précision de ses associés **Damien Amilien, et Jordan Vallée**. Ensemble, les trois associés imaginent une expérience où la haute cuisine se mêle à l'art de recevoir.

Cette nouvelle offre incarne l'ambition d'Amicis : créer des émotions au-delà des murs du restaurant, tout en préservant l'âme et les valeurs qui en font la singularité — la finesse, la discrétion et l'exigence. L'équipe imagine et orchestre des déjeuners et dîners privés, pour des groupes restreints de **10 à 25 convives maximum et fait évoluer son menu au fil des saisons tout au long de l'année.**

Amicis Privata s'adresse aux particuliers comme aux entreprises désireuses de vivre une expérience unique : un service sur mesure, une cuisine d'auteur signée Alexandre Baumard, et un accompagnement pensé jusqu'aux moindres détails par son équipe.

Et bientôt... une autre nouveauté viendra prolonger cette aventure culinaire. Restez à l'écoute.

Amicis – Bordeaux

La gastronomie Amicis, en exclusivité, en toute intimité.

The logo for Amicis Privata is centered within a light green rectangular box. It features the word "AMICIS" in a large, dark green, serif typeface. The initial "A" is stylized with a decorative flourish. Below "AMICIS", the word "Privata" is written in a smaller, dark green, sans-serif font.

AMICIS
Privata

Chef Alexandre Baumard

Sur les traces de deux oncles cuisiniers, Alexandre Baumard décide à 16 ans de suivre une formation culinaire à Saumur. Il se perfectionne ensuite aux côtés de grands chefs, devenus ses mentors et amis Benoit Vidal, Paul Bocuse, Christophe Bacquié, Fabien Ferré et Laurent Saudeau. Des rencontres essentielles qui lui ont apporté rigueur, respect, solidarité, créativité et technique culinaire avant qu'il imprime sa propre vision de la gastronomie. En créant son restaurant Amicis, il a su relever un défi ambitieux et imposer son empreinte en un temps record. Son talent, sa créativité et son respect du produit font aujourd'hui de lui une figure montante de la cuisine française. À droite, le Chef Alexandre Baumard, ©Pepa.



[LIRE PLUS](#)

“Avec Amicis Privata, j’ai voulu prolonger l’expérience du restaurant au-delà de nos murs, pour partager notre vision de la gastronomie dans des lieux qui ont une âme. C’est une façon d’aller à la rencontre de nos convives autrement, dans une atmosphère intime où chaque détail devient un souvenir.”

Alexandre Baumard



A PROPOS DU RESTAURANT

AMICIS, ce doux mot latin, évoquant l'amitié en son sein, tisse les liens chaleureux de la gastronomie comme une passion partagée. En ses murs, au 19 rue Mably à Bordeaux, là où bat le cœur du quartier des Grands Hommes, dans ce triangle doré, AMICIS se fond comme un trésor dans les murs d'un passé ancien, à l'instar de sa façade baroque du XVII^e siècle, miroir de la magnificence de Notre Dame.

Le restaurant gastronomique incarne un lieu de vie où se mêlent partage et échange, célébrant l'éveil des sens autour du plaisir de la table. Dans un écrin déployé sur deux niveaux, où se dessinent deux atmosphères, AMICIS dévoile un décor à la fois chic et raffiné offrant une expérience culinaire d'exception, portée par une équipe jeune et passionnée.

Amicis accueille ses convives sur deux espaces ouverts du lundi au vendredi. Au rez-de-chaussée et à l'étage, La Table des AMIS propose dans une ambiance conviviale, une table bistronomique avec un menu du marché uniquement le midi et des plats gastronomiques à la carte uniquement le soir.

À l'étage, pour le dîner, une table gastronomique plus cocooning et confidentielle, La Table AMICIS, offre une vue ouverte sur la cuisine, avec un menu unique en 7 escales, dans une ambiance feutrée et intimiste. Les tables Amicis incarnent une fête où chaque plat y devient un conte et chaque convive, un invité privilégié.

