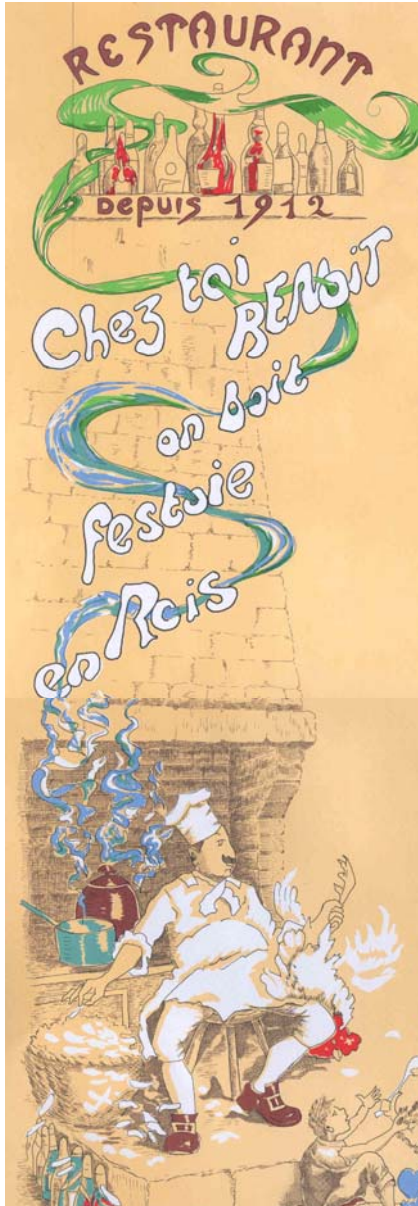


# Benoit



Ouvert à Paris en 1912, le restaurant Benoit est un des derniers vrais bistrot parisiens. Cédé au Groupe Alain Ducasse en avril 2005 par la famille Petit, propriétaire du lieu depuis trois générations, Benoit est une adresse reconnue pour son côté familial, chaleureux et convivial.

Les gourmets du monde entier viennent se régaler au déjeuner ou au dîner dans cet endroit animé, seul bistrot parisien à détenir une étoile au Guide Michelin.

Situé à deux pas de l'Hôtel de ville, du Centre Pompidou et de la fameuse Tour Saint-Jacques, Benoit invite depuis le début du XXème siècle les amateurs de grande cuisine traditionnelle française : « *Chez toi Benoît, on boit, festoie, en rois* ».

20, rue St Martin - 75004 Paris

Tel. + 33 (0)1 42 72 25 76

Fax. + 33 (0)1 42 72 45 68

Email : [restaurant.benoit@wanadoo.fr](mailto:restaurant.benoit@wanadoo.fr)

Site Internet : [www.alain-ducasse.com](http://www.alain-ducasse.com)

-

Ouvert tous les jours

Parking St Martin

-

Capacité : 60 couverts

+ Un salon particulier de 20 places.

-

Menu déjeuner à 38 € (entrée + plat + dessert)

Terrasse

## Contact Presse

Hélène Barbier

Tel. + 33 (0)1 53 67 65 62

Email : [h.barbier@alain-ducasse.com](mailto:h.barbier@alain-ducasse.com)

## *Un peu d'histoire . . .*

Jusqu'en avril 2005, la famille Petit était propriétaire de Benoit depuis 93 ans. C'est le grand-père de Michel Petit, Benoît Matray, qui achète le restaurant en 1912. Boucher de métier et doté d'une excellente mémoire gustative, l'aïeul de Michel Petit en fait un véritable bouchon lyonnais. Sa clientèle est composée des commerçants du Paris artistique et pittoresque des Halles. Très vite, le restaurant devient une adresse incontournable, un lieu de vie animé où Benoît Matray reçoit en ami bon vivant et généreux. Souvent on y affiche complet ; les habitués s'y retrouvent pour former de grandes tablées où ils partagent les bons petits plats qui font aujourd'hui la renommée de Benoit : ceux d'une cuisine de tradition.

A la fin des années 50, Benoît Matray envisage de céder le restaurant. Il organise d'ailleurs une vente à la chandelle qui ne trouvera pas acheteur. Il nourrit secrètement le souhait de voir son petit-fils prendre sa suite. Celui-ci a d'ailleurs intégré, dès la sortie du lycée, l'école hôtelière de Paris. Désireux de découvrir les Etats-Unis, il embarque quelques temps sur les paquebots de la Transatlantique après plusieurs stages et une expérience au Cercle Interallié à Paris. En 1961, Michel Petit succède à son grand-père à la tête de Benoit. Finalement, le métier de son aïeul puis celui de son père, restaurateur-hôtelier à Gaillon dans l'Eure, auront eu raison de son rêve de gamin : devenir vétérinaire.

Michel Petit et sa femme Catherine apportent au lieu de multiples changements : on installe un salon privé au 1<sup>er</sup> étage, on rénove la cuisine, on agrandit la salle du restaurant et on embellit la cave où, selon la tradition beaujolaise, le vin est mis en bouteille. Michel Petit rappelle aussi la vieille mère Marie, auteur d'un cahier de recettes secrètes qui ont fait le succès des lieux. Il la convainc de revenir pour lui apprendre la *Blanquette de veau*, la *Tête de veau traditionnelle* ou le *Gâteau de riz*... Malgré le départ des Halles, une nouvelle clientèle et toujours cet esprit de convivialité et de partage s'épanouissent chez Benoit. Ainsi le pyrograveur Lesage, fidèle client, imaginera-t-il un soir ce slogan désormais célèbre : « *Chez toi Benoit, on boit, on festoie en rois* ». Il personnalisera aussi le menu de dessins très festifs auxquels Madame Petit a depuis ajouté sa touche de féminité.

Après de nombreuses années de succès et de partage, Michel et Catherine Petit ont décidé de céder Benoit au Groupe Alain Ducasse qui perpétue ainsi la tradition de bistrot qui lui est si caractéristique et y apporte la modernité nécessaire. La famille Petit ne pensait pas qu'en le cédant à Alain Ducasse, elle donnait du même coup à ce restaurant une visibilité internationale et qu'en septembre 2005 brillerait dans l'un des quartiers les plus en vue de Tokyo le nom de BENOIT, un nom qui fût si cher à cette famille pendant presque 100 ans...

# *Et aujourd'hui . . .*

## **Le Lieu**

« Pour une fois, je ne vous parlerai pas de cuisine, mais de lieux où l'on mange ! » dit Alain Ducasse dans son Dictionnaire Amoureux de la Cuisine au chapitre des « Bistrotts et Brasseries ». Benoît est un de ces « lieux de mémoire que de grands artistes, dès le Second Empire, ont décoré de miroirs, de vitraux et de stucs, de carreaux émaillés et de boiseries ; ce sont d'authentiques lieux de vie où la choucroute, la sole meunière ou la tarte aux pommes s'imposent dans une franche convivialité ».

Dehors, on ne distingue rien de l'intérieur confortable et chaleureux du restaurant. La salle est dissimulée par des voilages de fine dentelle et de grandes vitrines qui exposent fièrement les récompenses accordées au restaurant depuis plusieurs années : des assiettes signées des noms de célèbres chefs.

Poussées les deux portes du restaurant, on pénètre dans l'univers bistrotier typiquement parisien de Benoît. Du carrelage aux boiseries, des banquettes de velours rouge aux cuivres, des vitres de verre gravé aux colonnes en faux marbre, des lampadaires au bar, des grands miroirs aux reproductions d'ambiance de beaujolais, tout évoque le décor d'un lieu feutré qui nous donne l'impression d'être à l'abri des plus mauvais sorts.

A l'étage supérieur, ceux qui souhaiteront encore plus de discrétion pourront recevoir leurs amis dans le salon particulier. Au centre de cette salle de forme ovale, la longue table peut accueillir une quinzaine de convives. Aux murs : des tableaux parmi lesquels une nature morte, un portrait de l'ancien propriétaire et un poster publicitaire vantant les « vêtements noirs pour cérémonie » du magasin « Tour Saint-Jacques ». Le plafond peint représente une grande verrière ornée de jarres de fleurs colorées. Plus loin, des tomettes, quelques panneaux décoratifs au-dessus des portes, une cheminée, un guéridon, des lampes bougeoirs, des terrines anciennes...

## **La Cuisine**

« Grand-mère tu as trop cuit les haricots verts ». À 12 ans, Alain Ducasse osait cette remarque à l'aïeule dans une ferme landaise et voulait déjà être cuisinier. Né au milieu des poulettes, des canards et des oies près de Castel Sarrazin, élevé entre les cèpes et le foie gras, il a grandi au paradis terrestre et y a connu très tôt le goût des choses. Il a appris très vite à le respecter, à le préserver et à le cuisiner. En reprenant Benoît avec Thierry de la Brosse, et pour les mêmes raisons qu'il avait déjà repris avec lui le bistrot Aux Lyonnais en 2002, Alain Ducasse souhaite remettre à l'honneur les produits du terroir et les spécialités de la cuisine de tradition française et célébrer leur goût.

En témoigne le menu du jour à 38 € présenté sur son chevalet. Il propose 3 entrées au choix, 3 plats au choix et un dessert à choisir

sur la carte : « Soupe de poisson de roche, croûtons et rouille », « Bouquetière de légumes de saison », « Queue de bœuf en gelée » ...

A la carte, le chef vous fera découvrir les plats les plus typiques de la cuisine traditionnelle française : « Cuisses de grenouilles, velouté de cresson », « Escargots en coquille, beurre d'ail, fines herbes », « Filet de sole Dieppoise », « Vol-au-vent de cuisine bourgeoise », « Têtes de cèpes farcies », « Tarte Tatin traditionnelle »... Ces plats vous seront servis dans de grandes assiettes blanches en porcelaine aux motifs floraux et décorées d'un « B » au centre. C'est Madame Petit qui avait imaginé ce décor doré qu'entourent des couverts en métal argenté.

David Rathgeber, formé à la brasserie chic de l'hôtel Plaza Athénée avenue Montaigne : le Relais Plaza et ancien chef du bistrot Aux Lyonnais, dirige la brigade. David a aussi collaboré au Grand Livre de Cuisine, *Bistrots, Brasseries et Restaurants de Tradition* ; il est l'auteur des livres *Baby Cook Book* et *Le Creuset, le livre de cuisine*.

### Les Vins

Pour accompagner cette cuisine généreuse, le sommelier vous propose quelques 350 vins. Sélectionnés par Gérard Margeon, chef sommelier des restaurants d'Alain Ducasse, ils font la part belle aux grandes régions françaises. La carte des vins de Benoit met en scène les grands classiques du vignoble de France, les grands vigneron "stars", les grandes cuvées de "Palace", les grands vignobles qui ont fait la réputation de notre pays.

### Le service

Ici, l'accueil et le service doivent être à l'image du lieu : chaleureux et de qualité, en toute simplicité.

