

BENOIT

FETE SON 1ER ANNIVERSAIRE ET
S'OUVRE AUX CUISINES DES TERROIRS
DE FRANCE

*“Je ne résiste pas à l'envie de vous faire découvrir chez BENOIT
la diversité de nos terroirs de France.. »*

Alain Ducasse

Après avoir proposé au cours de l'année 2005 une cuisine aux accents méditerranéens, le restaurant BENOIT s'ouvre aux autres régions françaises. A l'occasion de cette évolution, BENOIT Tokyo accueillera du 17 au 24 septembre, David Rathgeber, le Chef du bistrot BENOIT à Paris.

Restaurant Benoit
10th & 11th Floor La Porte Aoyama
5-51-8 Jingumae, Shibuya-ku
TOKYO 150-0001, JAPAN
Tel. + 81 3 5468 0881
Fax. + 81 3 5468 0883
info@benoit.co.jp
www.benoit-tokyo.com

AU 10EME ETAGE : LE CAFE BENOIT

Le Café Benoit est un véritable lieu de vie, ouvert du matin jusqu'au soir : idéal pour un café, un verre de vin en soirée, des pâtisseries dans l'après-midi, un repas sur le pouce, simple et accessible pour déjeuner.

Le Café BENOIT vous propose son fameux "Plateau Benoit" pour 2,500 JPY a toute heure de la journée mais également des animations au cours de l'année comme les "happy-hours a la française" pour déguster des vins a volonté du terroir français pour 2,200 JPY ou ses mini-concerts dans un esprit de "rendez-vous".

Le Café BENOIT c'est aussi :

Un impressionnant **BAR À LA FRANÇAISE** de 3 mètres de long occupe l'entrée du restaurant. Réalisé par un maître artisan ébéniste français : Raymond Solomas, et inspiré des bars du début du 20ème siècle (de style 1910), la piste est en étain et la caisse en noyer de France. L'« arrière bar » expose verres et bouteilles.

La décoration repose dans son ensemble sur un choix de **MATÉRIAUX AUTHENTIQUES** de qualité : parquet Versailles en chêne, carreaux de ciment aux motifs anciens, terres cuites du XVIIIème siècle, boiseries en chêne, tables de bistrot en noyer pour l'étage ou en étain pour le bar, étagères chargées de bocaux anciens, de boîtes en vieux fer, de pots en terre cuite vernissée et livres de cuisine du terroir... de nombreuses pièces ont été chinées sur les marchés aux puces de France .

Aux 10ème et 11ème étages, les **FRESQUES DES PLAFONDS** ont été imaginées pour nous rappeler le ciel de Provence, et réalisées par l'équipe de André Luc Gaillard, artiste peintre en décoration, français habitant au Japon depuis 10 ans.

Le café BENOIT est ouvert de 11h30 a 23h00 tous les jours de la semaine.

AU 11^{ÈME} ÉTAGE : LE RESTAURANT

Le 11^{ème} étage offre une vue surprenante sur la ville à travers une grande **VERRIÈRE** ; le lieu évoque une demeure typique de la France : le parquet de chêne usé, les murs patinés aux tons de terracotta, portes-fenêtres à petits carreaux s'ouvrant sur des balcons ornés de citronniers et d'oliviers plantés dans des grandes jarres grecques et des fûts en chêne... On se sent chez soi en apercevant le bureau, la salle à manger privée, les objets collectionnés et les tableaux, le sol en pierres usées, les tentures murales aux motifs anciens posées par les tapissiers de Charles Jouffre...

Au fond de la salle, le **JARDIN D'HIVER** est une invitation au « farniente » et la grosse horloge en fer forgé s'est arrêtée : derrière la verrière, les plantes forment un écrin de verdure, on dîne sur de grandes banquettes confortables.

Dans la salle à manger privée, un « ciel de charcuterie » en toile peinte marouflée sous verre, datant du début du siècle, provient directement des ateliers parisiens Benoist : ces ateliers faisaient travailler, au début du XX^{ème} siècle, outre son propriétaire : Monsieur Benoist, de nombreux artistes spécialisés chacun dans un domaine : un fleuriste, un maroufleur, un paysagiste et une doreuse à la feuille. Belle coïncidence que ce nom de « Benoist »...

Ici ou là est exposée une multitude d'objets insolites et uniques: une **MAQUETTE DE LA TOUR EIFFEL** d'un mètre de haut réalisée par Gustave Eiffel avant l'exposition universelle de 1910 à Paris, des **SCULPTURES ANIMALIÈRES EN BRONZE** réalisées par Nicole Cane, des **PHOTOS** de Jean-Louis Bloch-Lainé extraites du livre *La Riviera d'Alain Ducasse*...

Benoit nous emmène loin de Tokyo, dans un décor typique d'une demeure bourgeoise à la française...

LA CARTE

Quelques exemples de cette nouvelle carte cuisinée par le Chef Massimo Pasquarelli:

- Escalope de foie gras de canard à la plancha, pommes rôties au safran
- Terrine de canard, compotée d'oignons
- Escargots petit-gris, croûtons dorés
- Pigeon de Racan entier en cocotte, artichauts sautés/crus et topinambours
- Asperges vertes gratinées, jus corsé/vinaigré
- Salade de homard, concombre et marmelade de tomate, jus coraillé/acidulé
- Langoustines à la plancha, endives cuites et crues, sauce citron/câpres

Le Chef vous propose une sélection de trois **FROMAGES** affinés et accompagnés de condiments.

Une sélection gourmande de **DESSERTS** et de parisiennes est aussi proposée « *Millefeuilles* », « *Macaron ananas* », ...revisitant les grands classiques des desserts français....

Notez que la carte du déjeuner sera toujours révisé par un "SEMMAINIER". : les plats du jour avec dessert du jour

LA CAVE

En accompagnement, les sommeliers proposent une sélection de vins issus des plus grandes régions viticoles de France en adéquation avec la cuisine du restaurant.

Le choix par appellation est volontairement court : en moyenne 1 ou 2 vins par AOC. Ainsi un amateur de Bordeaux aura-t-il le choix entre deux sélections : l'une, unique, de seconds vins des grands Châteaux, ces vins que l'on a rarement l'occasion de goûter, l'autre, plus prestigieuse, appelée "Quintessence", qui regroupe de très grands vins comme des vins de "garage", ces micro cuvées issues de domaines de petite taille mais de qualité exceptionnelle.

INFORMATIONS PRATIQUES

HORAIRES D'OUVERTURE

Déjeuner : 11h30 à 14h30 (dernière commande)

After-lunch : 14h00 à 17h00

Dîner: 17h30 à 22h (dernière commande)

Ouvert 7j/7, toute l'année.

CAPACITÉ

Restaurant : 56 places assises

Salon privé : 14 places assises

Bar : 31 places assises

CONTACT PRESSE

AU JAPON

Junko

Tel. + 81 (0)3 515 95 583 **Kubota**

Fax. + 81 (0)3 515 95 579

j.kubota@benoit.co.jp

EN FRANCE

Sarah Mompeurt

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

Fax. + 33 (0)1 47 23 71 96

s.monpeurt@alain-ducasse.com