

BENOIT

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

Alain Ducasse

BENOIT : LES ORIGINES

*Ouvert à Paris en 1912, le restaurant Benoit est un des derniers vrais bistrots parisiens. Jusqu'en avril 2005, la famille Petit gérait ce restaurant depuis plus de 93 ans, soit quatre générations. Adresse reconnue pour son atmosphère familiale, chaleureuse et conviviale, les gourmets du monde entier viennent s'y régaler au déjeuner ou au dîner. Avec la reprise de Benoit, le Groupe Alain Ducasse entend y perpétuer cette tradition et y apporter la modernité nécessaire. Il donne aussi à ce restaurant une visibilité internationale puisque depuis septembre 2005 brille dans l'un des quartiers les plus en vue de Tokyo le nom de **BENOIT**.*

A Tokyo, Alain Ducasse a voulu faire de BENOIT un refuge où le temps s'est arrêté dans le tumulte permanent de la capitale nipponne...C'est un lieu authentique et accueillant, où l'on y sert toute la diversité de la cuisine française traditionnelle, raffinée, savoureuse et généreuse.

AU 10EME ETAGE : LE CAFE BENOIT

Le Café Benoit est un véritable lieu de vie, ouvert du matin jusqu'au soir : idéal pour organiser un rendez-vous le temps d'un café ou d'un déjeuner sur le pouce, prendre son temps à l'heure du thé en se régaland d'une pâtisserie, ou se détendre en soirée en dégustant un verre de vin sélectionné sur la carte « vins de comptoir ».

A toute heure de la journée, il est également possible de commander le fameux « plateau Benoit » (2,500 JPY).

Le Café BENOIT c'est aussi :

Un impressionnant **BAR A 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 **MATERIAUX AUTHENTIQUES** de qualité : parquet Versailles en chêne, carreaux de ciment aux motifs anciens, terres cuites du XVIII^{ème} 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 10^{ème} et 11^{ème} 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 à 22h00 (L.O) tous les jours de la semaine.

AU 11EME ETAGE : LE RESTAURANT

Le 11^{ème} étage offre une vue surprenante sur la ville à travers une grande **VERRIERE** ; 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 ANIMALIERES 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 la carte cuisinée par le Chef Massimo Pasquarelli :

Tartare de boeuf au couteau

Poularde en fricassée aux écrevisses

Escargots petits gris, croûtons dorés

Coquillettes, truffe, jambon, beurre

Noix de Saint-Jacques en coquille à la grenobloise

Canette mi-sauvage rôtie/épicée, cuisse en daube, figues sauce bigarade

Ananas rôtis, parfait glacé au sésame

Pain perdu, glace vanille

Profiteroles façon Benoit

Le Chef vous propose une sélection de **FROMAGES** au chariot, affinés et accompagnés de condiments.

Notez que la carte du déjeuner sera toujours régie 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 qui regroupe de très grands vins, ces micro cuvées issues de domaines de petite taille mais de qualité exceptionnelle.

Chaque « 20 » du mois, Benoit organise pour les amateurs des vins de nos régions des dégustations à prix tout doux.

LES ARTS DE LA TABLE

Le temps semble s'être arrêté chez Benoit. Dans ce décor d'un autre siècle, la sélection des arts de la table illustre parfaitement la rencontre subtile de la tradition et de la modernité si chère à Alain Ducasse : des objets élégants et chics, côtoient des objets rustiques et traditionnels.

Voici le résultat de 5 mois de travail : une sélection exclusivement occidentale où prédomine le savoir-faire français ; un tour d'Europe des arts de la table avec 28 fournisseurs de France, d'Italie, d'Allemagne, du Danemark, de Suisse et d'Espagne ; une diversité de matériaux : verre, cristal, bois, inox, métal argenté, porcelaine, grès, terre cuite, fonte ; sans oublier un clin d'œil au Japon à travers « Iga-mono ».

JL COQUET & JAUNE DE CHROME : Une sélection de porcelaine fine de chez JL Coquet pour laquelle Christian Lepage (pour Jaune de Chrome) a mis à profit sa double connaissance de l'univers d'Alain Ducasse et du Japon. Le résultat : une spectaculaire assiette de présentation à aile, au décor riche appelé « Horus », créée spécialement pour Benoit. Très élégante avec ses reflets mordorés, légèrement saumonés, son décor en relief et le platine. Un plateau contenant quatre petites assiettes carrées joue avec les couleurs pour la restauration au bar. Enfin, une série d'assiettes de service de couleur blanche (plate et creuse, avec et sans aile) complète la sélection.

COUTELLERIE CHAMBRIARD : Pour Benoit, Alain Ducasse a choisi un couteau à viande simple, quelque peu rustique, que l'on trouve habituellement dans les tiroirs des cuisines auvergnates. Il s'agit d'un couteau d'office monté à la main qui ne se fabrique presque plus aujourd'hui.

CHRISTOFLE FRANCE : Pour les couverts de table, c'est l'élégante simplicité du modèle « Baguette » en métal argenté qui a été choisie.

MD CRYSTAL : Pour la verrerie, Alain Ducasse a sélectionné des verres à vin, champagne, Martini, bière et digestif. Deux originalités : la première, un mini verre à vin en cristal de 21 cl utilisé pour servir le vin au verre. C'est la réplique de son illustre « grand frère » de 35 cl que l'on trouve déjà sur les tables d'un grand nombre d'établissements d'Alain Ducasse. La seconde, deux carafes uniques et utilisées pour la première fois chez Benoit, l'une avec anse pour le vin rouge, l'autre sans, pour le vin blanc.

RÖMERTOPF : Une cocotte en argile naturelle, en forme de pomme, pour la réalisation de savoureuses pommes au four.

ALESSI : Est-il encore utile de présenter la prestigieuse société de design italienne qui se fait également appelée « l'usine à rêves » ? Chez les Alessi, le design et la création sont une histoire de famille depuis 1921.

Pour Benoit, Alain Ducasse a notamment retenu le programme 8 (P8), dessiné par Franco Sargiani et Eija Helander en 1975, sur une idée originale de Alessandro Mendini ; le P8 est composé d'un plateau en inox pouvant accueillir 4 contenants en porcelaine de formats différents. Ils permettent la réalisation de multiples combinaisons de présentation des plats.

KAHLA : Ont été sélectionnés pour Benoit : les astucieux « Abra Cadabra », dont un petit bol carré de la série Méditerranée paré de orange, et « Cumulus », dont les couvercles peuvent également faire office de sous-tasse ou de contenant de présentation.

L'ATELIER DES POTIERS : Un plat à tajine individuel mis au point avec Gérard Crociani (de l'Atelier des Potiers) et le designer Patrick Jouin. Trois couleurs : blanc, gris clair et gris foncé.

EBH BEARD : Deux pièces ont été créées en exclusivité pour le restaurant : un mini sucrier boule, réplique du traditionnel sucrier boule de nos bistrotts et brasseries, dans une version chic, en métal argenté ainsi qu'un dessous de bouteille en inox brillant et satiné.

DIGOIN : Deux cocottes en grès vernissé, un mini pot à cornichons et un petit pot à yaourt.

ZAFFERANO : Pour Benoit, Zafferano a créé un gobelet à eau élancé et simplement souligné d'une délicate ligne bleue.

BIOT : De belles coupes sur pied en verre bullé ont été retenues.

BAMBU : Un petit saladier qui est utilisé en tant que panière et une planche ovale au design aérien pour la présentation des charcuteries et des « pizzeta » dans la salle du bar.

NASON & MORETTI : Le photophore en verre soufflé de Murano. Les créations du designer Carlo Moretti peuvent être admirées à travers le monde, sur les plus belles tables (comme celles du Louis XV ou de Beige Tokyo) et dans les musées les plus célèbres. Design pur et aérien, formes rondes, couleur faisant honneur à la Méditerranée.

LE CREUSET : Une jolie sélection de matériels en fonte et en grès dont une mini cocotte ovale en grès émaillé de la toute nouvelle gamme « Mini tradition ». Et une version plus contemporaine de la traditionnelle cocotte ronde en fonte avec le modèle « Sensation » de couleur chocolat, aux lignes plus design.

"IGA-MONO" PAR NAGATANIEN : Alain Ducasse a choisi quelques-unes des réalisations anciennes du potier japonais Yuji Nagatani, réputé pour ses magnifiques : « *Igayaki* » (Littéralement : « poteries de la ville d'Iga »).

QUI FAIT QUOI ?

Directeur du Restaurant : Kohei Kuwahata

Kohei débute sa carrière en France au restaurant Benkay de l'Hôtel Nikko à Paris, durant 6 ans. Il y occupe notamment la place de 1er maître d'hôtel. Il rejoint ensuite l'Hôtel Nikko de Tokyo en qualité de manager du restaurant.

Chef de Cuisine : Massimo Pasquarelli

Massimo travaille depuis près de 6 ans avec Alain Ducasse. Il a fait ses classes au Plaza Athénée, au Louis XV à Monaco puis au restaurant Mix in New York et enfin à l'Andana, en qualité de second de cuisine. Chez Benoit, il est assisté de Julian Mercier, ancien sous-chef de cuisine du Spoon Carthage.

Directeur de Salle : Satoshi Inokawa

Son diplôme de sommellerie en poche, Satoshi Inokawa intègre l'équipe du restaurant Quatre-vingt puis celle du Château-restaurant Taillevent-Robuchon avant de prendre la direction du restaurant Austral à Tokyo dont il fût aussi le sommelier. Il est assisté par Nicolas Bailet, premier maître d'hôtel.

Chef sommelier : Takahide Horiuchi

Depuis plus de 20 ans, Takahide Horiuchi travaille dans plusieurs restaurants de Kouchi et Tokyo en qualité de sommelier. Après une expérience en France au Chalet du Mont d'Arbois, il devient Chef sommelier au restaurant Cépage à Tokyo.

Chef Pâtissier : Olivier Lannes

Après un passage dans des restaurants étoilés, Olivier est arrivé dans le Groupe Alain Ducasse en 2002. Il a été Chef pâtissier à Ostapé dans le Pays-Basque et à La Bastide de Moustiers en Provence pour devenir le Chef pâtissier à BENOIT en 2006. Il est assisté de Mari Tanaka, formée à be-boulangépicier et au restaurant "Alain Ducasse au Plaza-Athénée" de Paris. Mari Tanaka est championne de France 2006 des desserts.

Architecture d'intérieur et décoration : Cabinet Pierre-Yves ROCHON

Jeune, Pierre-Yves Rochon a souvent vécu à l'étranger. Il y a appris les courants culturels et artistiques, en a gardé une très grande ouverture d'esprit et une curiosité de tout. Après avoir hésité entre la musique et le cinéma, il opte finalement pour des études aux Beaux-Arts. Avant d'ouvrir son propre cabinet à 30 ans, il travaille pour de grands décorateurs contemporains, s'essayant à toutes les tendances et tous les styles, du plus classique au plus futuriste. Ses premières réalisations : des bureaux, des appartements, des maisons et surtout l'hôtel des "Crayères" à Reims, marqueront le début d'une collaboration étroite avec la grande hôtellerie internationale.

INFORMATIONS PRATIQUES

HORAIRES D'OUVERTURE

Déjeuner : 11h30 à 14h30 (dernière commande)

Dîner: 17h30 à 22h (dernière commande)

Ouvert 7j/7, toute l'année.

CAPACITE

Restaurant : 56 places assises

Salon privé : 14 places assises

Bar : 31 places assises

CONTACT PRESSE

AU JAPON

Junko Kubota

Tel. + 81 (0)3 515 95 583

Fax. + 81 (0)3 515 95 579

j.kubota@benoit.co.jp

EN FRANCE

Sarah Mompeurt

Tel. + 33 (0)1 53 67 66 30

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

s.mompeurt@alain-ducasse.com

LES EVENEMENTS CHEZ BENOIT

Septembre 2005

Ouverture de “ BENOIT ” à Tokyo, le 2ème restaurant du Groupe Alain Ducasse au Japon après “ BEIGE Alain Ducasse Tokyo ”

Février 2006

Réception à l’Ambassade de France pour le lancement de “ Fou de France au Japon 2006 ”. Opération promotionnelle dont l’objectif est de faire connaître à la presse nipponne les jeunes chefs talentueux, génération de demain de la cuisine française.

Septembre 2006

Pour célébrer son premier anniversaire, “ BENOIT ” à Tokyo a invité David Rathgeber, le Chef du bistrot BENOIT à Paris.

Novembre 2006

BENOIT et BEIGE répondent à l’appel de l’UNESCO pour réaliser, sous la direction d’Alain Ducasse, un dîner unique au temple Daigo à Kyoto, dans le cadre d’une série d’événements valorisant le patrimoine mondiale.

Ouverture d’un café temporaire BENOIT au “ Salon de France des régions » organisé par ISETAN de Shinjuku.

Organisation d’un tasting autour du thème « les vins biologiques de France » avec “Chateau Le Puis ” et Gérard Margeon, chef sommelier du Groupe Alain Ducasse

Décembre 2006

Réalisation d’une “Buche de Noel” en édition limitée pour la clientèle du Grand Magasin de luxe “Tokyu Toyoko ” de Shibuya

Janvier 2007

Organisation de la soirée de lancement du film de Sophia Coppola “Marie-Antoinette”. En collaboration avec l’école Tsuji et le très célèbre artiste floral, Shogo Kariyazaki, l’équipe de Benoit a recréé une ambiance unique en hommage au film.

Avril 2007

BENOIT organisera dans son restaurant “ Fou de France au Japon ” version 2007. D’avril 2007 à mars 2008, 6 jeunes chefs de régions différentes viendront promouvoir leur identité et leur terroir.