



Le Petit Journal

PARIS, NEW-YORK, TOKYO, OSAKA : BENOÎT VOYAGE.

Le bistrot est une expression très populaire de la cuisine française. Avec Benoit, cette cuisine authentique et accessible séduit bien au-delà des frontières.



Benoit a tout d'abord ouvert à Tokyo, à l'automne 2005.

Une atmosphère française avec parquet de chêne, murs aux teintes patinées et une multitude d'objets insolites évoquant Paris. La carte est directement inspirée de celle du grand frère parisien : pâté en croûte, entrecôte avec ses grosses frites, baba à l'Armagnac.

En 2008, deux autres établissements voient le jour.

— Au printemps, Benoit à New-York.

Le décor reprend les codes du bistrot parisien : banquettes rouges, grands miroirs et un merveilleux trompe-l'œil au plafond. A la carte, les grands classiques de la cuisine de bistrot : asperges sauce mousseline, quenelles sauce Nantua, cervelle de canut et tarte tatin...

— Pendant l'hiver de la même année, un quatrième établissement se joint à la fratrie : **le Comptoir de Benoit, à Osaka.**

Là, la cuisine française de bistrot rend hommage au terroir d'Osaka. L'ambiance du lieu l'exprime avec finesse : mélange de décor typique du bistrot français mais en même temps présence des sa-

voir-faire traditionnels d'Osaka avec l'utilisation du zinc et de la soie. Sur la carte, les grands classiques de la cuisine de bistrot : œuf cocotte Meurette, escargots de Bourgogne au beurre d'herbes ou encore bouchées à la reine et poulette fermière rôtie.

Quatre adresses qui partagent la même atmosphère conviviale et sans façon, le même esprit de la cuisine. Mais, pour chacun des établissements, un accent particulier qui en fait un lieu unique.

BENOIT - NEW-YORK
60 West 55th Street New York,
NY 10019

BENOIT - TOKYO
La Porte Aoyama Bldg
5-51-8 Jingumae, Shibuya-ku
150-0001, Tokyo, Japon

LE COMPTOIR DE BENOIT
OSAKA
Breezé Breezé 33F
2-4-9 Umeda Kita-ku
Osaka 530-0001

LA LONGUE HISTOIRE DU QUARTIER DES HALLES DE PARIS

Benoit se trouve au 20, rue Saint-Martin, à deux pas des Halles. Comme son nom l'indique, ce quartier de Paris a été le plus important marché de gros de Paris, et cela depuis le XII^e siècle. À l'époque, il était situé à l'extérieur des murs qui protégeaient la ville mais, moins d'un siècle plus tard, il se trouve englobé à l'intérieur des nouvelles limites de la capitale.

Le marché lui-même ne cesse d'étendre son périmètre et envahit peu à peu les rues adjacentes. Au point que, sous Napoléon, dans un souci d'hygiène et de sécurité, on lance l'idée d'une rénovation des bâtiments consacrés aux commerces. Le concours d'architecture, lancé en 1848, est remporté en 1854 par Victor Baltard, architecte de la Ville de Paris. Il faut attendre 1936 pour le projet soit complètement achevé.

Ainsi, pendant des siècles, les Halles ont approvisionné la capitale de toutes les denrées nécessaires à ses habitants. Tous les jours, le quartier vit à l'heure de ce gigantesque marché où, dès l'aube, transitent des quantités incroyables de produits. Pourtant, vient le temps où, encore une fois, les Halles se trouvent trop à l'étroit au cœur de la Ville. Entre le 27 février et le 1^{er} mars 1969 s'opère de façon effective le transfert des Halles à Rungis et à La Villette. Les pavillons de Baltard sont démolis et un nouveau quartier commence à voir le jour à partir de 1975 avec l'inauguration du Forum des Halles, de la gare du RER et des jardins en surface. D'autres projets d'aménagement sont encore en cours aujourd'hui pour que la longue histoire des Halles continue.

BENOÎT

MEMBRE DE CHÂTEAUX & HÔTELS COLLECTION

20, rue St Martin - 75004 Paris
Tel. + 33 (0)1 42 72 25 76 / Fax. + 33 (0)1 42 72 45 68
Ouvert tous les jours / Parking St Martin
www.alain-ducasse.com

CONTACT PRESSE
Aude NOUAILHETAS
Tél. +33(0)1 58 00 23 68
aude.nouailhetas@alain-ducasse.com

BENOÎT fête ses 100 ans !

***** UN ÉVÉNEMENT EXCEPTIONNEL, UN ANNIVERSAIRE MÉMORABLE *****

« Il n'y a pas plus bistrot et pas plus parisien que Benoit. J'ai une affection toute particulière pour cette belle maison remplie d'histoires savoureuses et de générosité gourmande. Benoit est un lieu de convivialité, de souvenirs et de plaisir partagé. Il témoigne d'un certain art de vivre et d'une tradition tous deux pleins d'avenir ! »

Alain Ducasse



OUVERT EN 1912, BENOÎT SOUFFLE CETTE ANNÉE SES CENT BOUGIES. *Pour célébrer son anniversaire et les valeurs de l'esprit bistrot parisien qu'il défend avec ardeur, Benoit réserve cette année à ses clients un programme gourmand et festif.*

BENOÎT, 100 ANS de passion

Un âge vénérable pour le seul bistrot parisien à détenir une étoile au Guide Michelin. Mais une vitalité de jeune homme pour ce restaurant qui, au cœur de Paris, porte haut les couleurs de la tradition bistrotière.

Benoit Matray, boucher de son état, achète l'établissement situé au 20, rue Saint-Martin en 1912. Doté d'une excellente mémoire gustative, il en fait un véritable bouchon lyonnais fort apprécié des commerçants des Halles toutes proches mais aussi de beaucoup d'artistes comme Yvonne Printemps et Pierre

Fresnay, ainsi que de nombreuses personnalités politiques comme Edouard Herriot. Très vite, le restaurant devient une adresse incontournable, un lieu de vie animé où Benoit Matray reçoit en ami bon vivant et généreux. Souvent on y affiche complet ; les habitués s'y retrouvent pour former de grandes tablées auxquelles ils partagent les plats qui font aujourd'hui la renommée de Benoit : ceux d'une cuisine de tradition.

À la fin des années 50, Benoit Matray envisage de céder le restaurant. Il organise d'ailleurs une vente à la chandelle qui ne trouvera pas acheteur mais surtout, il nourrit secrètement l'espoir de voir son petit-fils, Michel Petit, prendre sa suite. Il faut dire que le métier de restaurateur est une tradition familiale puisque le père de Michel Petit est lui-même restaurateur-hôtelier à Gaillon dans l'Eure. Le jeune Michel intègre donc, dès la sortie du

lycée, l'école hôtelière de Paris. Mais, avant de s'engager, il veut découvrir les Etats-Unis et, après plusieurs stages et une expérience au Cercle Interallié à Paris, il embarque quelque temps sur les paquebots de la Transatlantique. Enfin, de retour en France en 1961, Michel Petit accepte de prendre la succession de son grand-père à la tête de Benoit.

Avec sa femme Catherine, ils apportent au lieu de multiples changements : on installe un salon privé au premier étage, on rénove la cuisine, on agrandit la salle du restaurant et on embellit la cave où, selon la tradition du Beaujolais, 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 les grands classiques de Benoit tels que *la Blanquette de veau* ou *la Tête de veau traditionnelle*.

Avec le départ du marché des Halles, une nouvelle clientèle commence à fréquenter Benoit et perpétue la convivialité et la joie de vivre qui ont toujours fait sa réputation. Après toutes ces années de succès, Michel et Catherine Petit décident, en avril 2005, de céder Benoit à Alain Ducasse. Pour continuer l'aventure exceptionnelle de cet établissement, le Chef ne veut surtout rien modifier : « On fait quelques changements, bien sûr, pour s'inscrire dans l'époque. Mais il faut que ces changements soient imperceptibles pour garder intacte la magie du lieu. » dit-il.

C'est ainsi que, cent ans après, la belle histoire continue.

“CHEZ TOI BENOIT,
ON BOIT, FESTOIE,
EN ROIS.”

La cuisine de bistrot a ses produits, ses techniques et son répertoire. Une cuisine fermement ancrée dans sa tradition et toujours aussi séduisante pour les amateurs d'aujourd'hui. Depuis cent ans, Benoit incarne ce patrimoine culinaire avec autant de générosité qu'au premier jour. Visite de la carte pour se mettre en appétit.

Du sang lyonnais coule dans les veines de Benoit. Benoit Matray, qui a ouvert le restaurant en 1912, était originaire du Beaujolais et, pendant 35 ans, la Mère Marie, une « mère » dans la plus pure tradition lyonnaise, a travaillé à ses côtés. Beaucoup de plats, encore aujourd'hui à la carte, témoignent de cette lignée comme les escargots en coquilles, la soupe d'écrevisses ou le saucisson brioché. Ou encore la véritable sauce Nantua qui se fait si rare sur les tables parisiennes.

Mais Benoit Matray s'est acclimaté à l'ambiance parisienne. Il faut dire que, outre son métier de restaurateur, il était aussi boucher : être boucher dans le quartier des Halles pendant l'entre-deux guerres vous inspire un homme ! Il avait son étal devant son établissement sur lequel il découpait sa viande. Et les commissionnaires, qui avaient commencé à travailler dès l'aube, trouvaient ses mâchons du matin particulièrement revigorants.

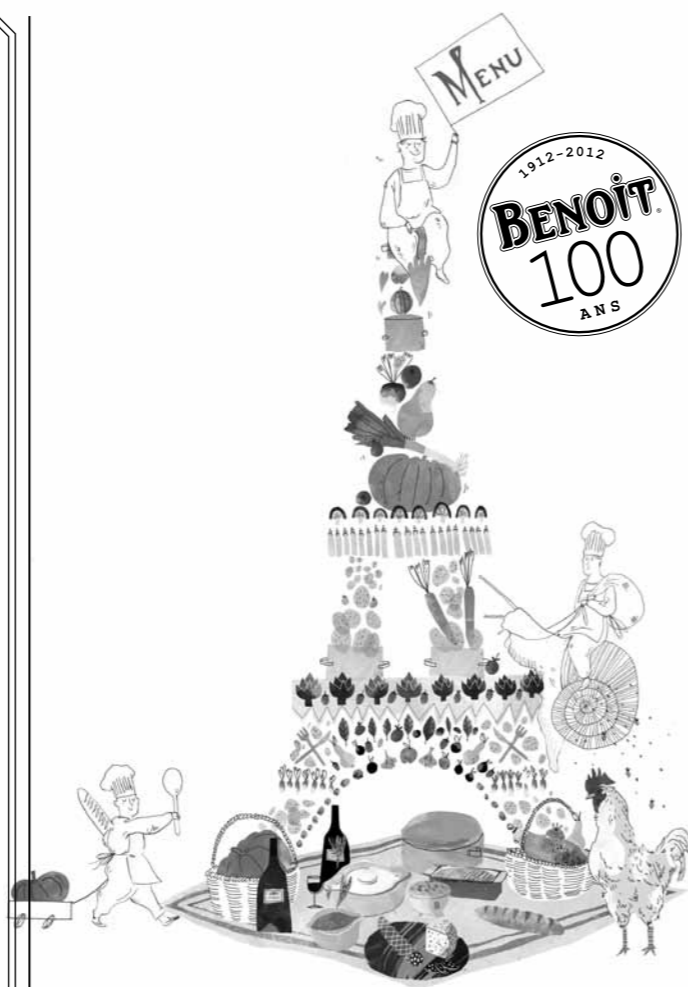
Le bouchon est ainsi devenu bistrot parisien, avec ses banquettes rouges et son atmosphère bon enfant. Et avec sa cuisine vigoureuse : Côte de cochon fermier rôtie en cocotte, Tranche de boudin noir rissolée aux deux pommes, Filet de bœuf au sautoir, sauce bordelaise à la moelle. Voire carrément canaille : Tête de veau en ravigote, Langue de veau Lucullus, Sauté de ris de veau, crêtes et rognons de coq.

Les desserts sont au diapason de cette générosité : profiteroles, millefeuille, savarin à l'Armagnac, gâteau au chocolat au croustillant de pralin...

Aujourd'hui encore, la cuisine de Benoit illustre l'excellence bistrotière dans ce qu'elle a de plus authentique. Elle y est cultivée avec tendresse et respect, dans un équilibre subtil entre la tradition et la transmission.

Décidément, comme le proclame la devise de la maison inventée un soir par le pyrograveur Lesage, fidèle client de la maison

« Chez Benoit, on boit, festoie, en rois. »



UN PROGRAMME
D'ANNIVERSAIRE
FESTIF
ET GOURMAND

Pendant toute l'année, Benoit offrira à tous ses clients, pour commencer leur repas, un savoureux bouillon de bœuf aux vermicelles ou des rillettes de lapin maison. Un geste de bienvenue dans la grande tradition des patrons de bistrot qui accueillent généreusement leurs amis.

BENOÎT®

proposera également toute l'année un menu dégustation spécial 100 ans (à 100€ hors boissons) qui reflète cette cuisine faite d'histoire, d'authenticité, de générosité :

Pour débiter,
UNE COUPE DE CHAMPAGNE
accompagnée d'un
FOIE GRAS DE CANARD CONFIT,
pain de campagne toasté

→ A suivre...

NOIX DE SAINT-JACQUES DORÉES
en coquille à la grenobloise

FILET DE SOLE NANTUA,
épinards à peine crévés

AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES RÔTI,
légumes d'hiver
en beaux morceaux, vrai jus

PROFITEROLES BENOIT
sauce chocolat

Les clients qui auront fait l'expérience de la dégustation spéciale 100 ans recevront en cadeau à leur départ, le menu imprimé sur un support collection avec une illustration originale ainsi que le livre anniversaire de Benoit, tous deux créés spécialement pour l'événement.

Cet ouvrage recense les 25 recettes les plus emblématiques d'un siècle de cuisine chez Benoit et raconte les histoires savoureuses de cette belle maison.

Et enfin, Benoit organise également pour ses clients, d'avril à octobre, La Loterie des 100 ans, avec 100 cadeaux à gagner. Pour participer, très simple, il suffit de laisser ses coordonnées à la fin du repas, et d'attendre le tirage au sort à l'automne.

Le menu dégustation spécial 100 ans ainsi que le jeu concours seront repris également par Benoit à New York et Tokyo et par le comptoir de Benoit à Osaka qui participent activement à la célébration.

« À PARIS : UNE CARTE DES VINS
SPÉCIALE ANNIVERSAIRE »

En parallèle de l'offre habituelle, une carte des vins spéciale anniversaire a été créée. Classique, équilibrée, courte, elle reflète parfaitement l'identité de Benoit. Elle relie la tradition à l'innovation, le présent au futur, l'esprit bistrot à une certaine forme d'élégance.

Un thème central et prépondérant – le Bordeaux – met à l'affiche des domaines tombés quelque peu dans l'oubli qui reviennent en force, et des valeurs montantes. Benoit permet aux premiers de faire un Retour en Grâce, avec leur première cuvée sur des millésimes particulièrement réussis. Et, pour les seconds, de mettre en lumière leur Ascension Irrésistible vers une reconnaissance générale, ce sont les futurs grands de demain. Benoit devient ainsi une plate-forme de découverte de Bordeaux.

En complément de cette proposition originale, le champagne s'illustre avec quatre références essentielles : une découverte, un "organic", une grande marque, et le Selection Alain Ducasse. Ainsi que cinq appellations ultra-classiques en blanc qui représentent la quintessence de la Bourgogne. Et, le Meilleur de Benoit pour mettre à l'honneur deux beaux domaines ou étiquettes qui se renouvelleront fréquemment.

La carte spéciale 100 ans a été notamment conçue pour accompagner les plats du menu anniversaire. Et pour répondre à de larges attentes, on y trouve des vins vendus au verre, en solo ou en duo, en carafe (création exclusive Alain Ducasse, pour une demi-bouteille) et en jéroboam.

