

BENOÏT.

ALAIN DUCASSE
PARIS

PLATS D'HISTOIRE(S)

Balade gourmande à travers les siècles



Jusqu'à fin mai, Fabienne Eymard, chef de Benoit, met à l'honneur des plats auxquels sont associés des personnages historiques ou célèbres tels que Léopold de Rothschild, Henri IV, John D. Rockefeller ou encore le Duc de Wellington. Savoureux et gourmands, ces plats s'inscrivent dans la tradition culinaire française.

Benoit invite à les déguster autrement, à la lumière de leur histoire..

Ouvert à Paris en 1912, le restaurant Benoit est un des derniers vrais bistrotis parisiens. Situé à deux pas de l'Hôtel de ville, du Centre Pompidou et de la fameuse Tour Saint Jacques, Benoit séduit depuis le début du XXème siècle les amateurs de cuisine traditionnelle française.

BENOÎT.

ALAIN DUCASSE
PARIS

DE MARS À MI-AVRIL



XIXème siècle Entrée : Soufflé aux écrevisses Léopold de Rothschild, garni aux asperges et écrevisses*

Le 19ème siècle, d'Antonin Carême à Auguste Escoffier, a divinisé l'écrevisse que l'on consommait à la nage, en buisson, en bisque, en gratin. A cette époque, le minuscule homard fluvial se prenait au hasard des balances, ces filets circulaires que de jeunes garçons habiles jetaient dans les eaux claires et calcaires ombragées des ruisseaux.

Le soufflé d'écrevisse nécessite la préparation d'un appareil - jaunes d'œuf et blancs battus en neige - additionné de crème d'écrevisse et de parmesan dans la version florentine d'Escoffier.

Le soufflé aux écrevisses Léopold de Rothschild, selon Escoffier, consiste à ajouter « une petite cuillerée de pointes d'asperges fraîchement cuites et non rafraîchies » entre chaque couche de la recette florentine. Tout en appliquant scrupuleusement la règle de base - car le soufflé ne doit pas retomber ! - Alain Ducasse et Fabienne Eymard ont choisi de réaliser l'appareil à soufflé uniquement avec du parmesan et de l'emmental, de l'accompagner de pointes d'asperges pochées à la demande, et de queues d'écrevisses et truffe noire. Une version qui révèle la finesse et la saveur naturelle de chaque produit.

BENOÎT.

OLIVIER DUCASSE
PARIS

DE MARS À MI-AVRIL



XVIème siècle Plat : Poule au pot Henri IV, entière, découpée en salle, servie pour 2 personnes**

Le vœu de Henri IV est aussi célèbre que son panache blanc : « Si Dieu me donne encore la vie, je ferai qu'il n'y aura pas de laboureur en mon royaume qui n'ait moyen d'avoir une poule dans son pot. » Etrange prémonition, car, avant d'être assassiné par Ravailiac, Henri IV avait échappé à une douzaine d'attentats commandités successivement par les jésuites, l'Espagne, les protestants ligueurs ou les maris de ses innombrables maîtresses. Le Vert-Galant, le bien nommé, dut en effet, reconnaître une douzaine de bâtards. Mais, épuisés par quarante années de guerres de religion - le roi n'ayant obtenu son trône qu'après avoir renoncé, par deux fois, au protestantisme - les paysans, rançonnés par les armées et les pillards qui sillonnaient le pays, n'avaient en leur basse-cour que le minimum vital, et certainement pas de poule à « mettre au pot » chaque dimanche !

C'est Louis XVIII, pour restaurer l'image de la monarchie, qui fit d'Henri IV une véritable icône, et l'inventeur de la poule au pot. Cette recette, qui n'est autre qu'un pot-au-feu préparé avec une poule - farcie ou non - et un morceau de bœuf pour corser le bouillon, devint alors un emblème national. Fabienne Eymard chez Benoit, s'inspire de la tradition en préparant d'abord un bouillon de pot-au-feu de haut goût dans lequel elle fera pocher successivement la poule fermière, puis les légumes afin de ménager leur texture et leur goût. La poule présentée entière est ensuite détaillée - aile et cuisse - par le maître d'hôtel trancheur, héritier de l'officier de bouche de la maison du roi.

BENOÎT.

ALAIN DUCASSE
PARIS

DE MI-AVRIL À FIN MAI



XIXème siècle **Entrée : Huîtres Rockefeller,**
4 pièces creuses spéciales n°3

Alors qu'on lui servait un jour, à la fin des années 1890, des huîtres farcies cuites au four, un client du restaurant Antoine's à la Nouvelle Orléans s'exclama : « Elles sont riches comme Rockefeller ! » C'est à cette époque que John D. Rockefeller, d'abord éleveur de dindons, créa la Standard Oil, qui fit de lui l'homme le plus riche des Etats Unis. Ce mot d'esprit fit la fortune de cette huitre farcie. Mais qu'était-ce au juste que la garniture : une sauce verte couverte de chapelure, ou bien une béchamel mêlée d'épinards, passée au four ? Les successeurs du fondateur de ce restaurant, créé en 1840 par le marseillais Antoine Alciatore, n'ont jamais révélé leur secret.

Ce plat, mis au point par Jules Alciatore est à la carte d'Antoine's depuis 1899 ! Certains ont cru y déceler la présence de persil, de câpres et d'huile d'olive. Voire de pastis, qui ne fut inventé qu'en... 1922. Bref le mystère reste entier. L'interprétation de Fabienne Eymard, la chef du Restaurant Benoit, dans la ligne du Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse, consiste à réaliser un beurre composé avec du vert de blette, échalote et fenouil en fine brunoise et de garnir chaque huître avant de la laisser prendre couleur 3 à 4 minutes sous la salamandre.

BENOÎT.

ALAIN DUCASSE
PARIS

DE MI-AVRIL À FIN MAI



**XIXème siècle Plat : Bœuf Wellington, asperges vertes
et jus truffé, pour 2 personnes**

En cette année du bicentenaire de Waterloo, le Bœuf Wellington pourrait passer pour un hommage magnanime à Arthur Wellesley, premier duc de Wellington, le vainqueur de Napoléon, qui raffolait, dit-on, de filet de bœuf, truffe noire, champignons de Madère, cuit en croûte. Mais l'origine du nom de cette recette n'est pas attestée. Certains auteurs pensent qu'il ne s'agissait que d'angliciser tardivement le nom du filet de bœuf en croûte très en vogue sous l'Empire des deux côtés de la Manche ; d'autres penchent pour une allusion aux bottes de caoutchouc que portait habituellement le duc. Quoiqu'il en soit, Fabienne Eymard donne au bœuf Wellington une variante destinée aux gourmets des deux côtés du Channel en enrobant le filet de bœuf d'une duxelles de champignons, de foie gras et d'une pâte brisée, croquante et savoureuse.

BENOÎT.

ALAIN DUCASSE
PARIS

EN MARS ET EN MAI



XVIIIème siècle **Dessert : Charlotte aux poires,
sauce au chocolat** / Vanille - Fraise******

La charlotte tient-elle son nom de l'épouse du roi Georges III d'Angleterre (1738 - 1820) Charlotte de Mecklembourg-Strelitz qui lui donna quinze enfants ? Les historiens sont perplexes. Il s'agissait à l'origine d'un dessert à base de pain de mie et de compote de pommes, lorsque Antonin Carême, d'abord au service du Prince-Régent après la chute de Napoléon et devenu chef du tsar Alexandre 1er, s'avisa de créer la charlotte aux biscuits, qu'il baptisa Charlotte à la parisienne, qui devint ensuite Charlotte à la Russe. Il choisit alors de masquer le fond et les bords du moule par des biscuits à la cuillère et de garnir l'intérieur d'un appareil à Bavaois composé de crème anglaise de gélatine et de crème fouettée.

Vincent Lemains, chef pâtissier exécutif des restaurants d'Alain Ducasse, propose d'alléger les charlottes dans les deux variantes du menu de printemps.

• **Charlotte aux poires** : Biscuit à la cuillère, crème légère au chocolat au lait de Madagascar, Mousse chocolat noir de notre manufacture, beaux morceaux de poires revenues au beurre noisette nappé de sirop cacao et vieux rhum, accompagnée de sauce chocolat.

• **Charlotte vanille - fraise** : Biscuits à la cuillère garnie d'une onctueuse mousse à la vanille de Madagascar, marmelade de fraise et Mara des bois, accompagnée d'un coulis de fraise.

BENOIT

ALCIN DUCASSE

PARIS

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@ducasse-paris.com

Site Internet : www.benoit-paris.com

-

Ouvert tous les jours

Parking St Martin

Contact Presse :

Stephanie ZARA MORIN

Tel. + 33 (0)1 58 00 23 61

Email : stephanie.zaramorin@ducasse-paris.com

*Soufflé aux écrevisses Léopold de Rothschild - 38 €

**Poule au pot Henri IV pour deux personnes - 48 € par personne

La «Poule au pot Henri IV», est un plat d'exception qui est proposé en quantité limitée, nous recommandons aux clients de signaler toute commande au moment de la réservation.

***Charlotte aux poires, sauce chocolat de notre Manufacture à Paris - en mars uniquement - 15 €

****Charlotte vanille - fraise - en mai uniquement

Les plats évolueront au fil de la saisonnalité des produits.