

BENOIT®

TOKYO

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

BENOIT : LES ORIGINES

Dès son ouverture en 1912, Benoit connaît un succès immédiat, sa cuisine de tradition et les recettes de la vieille mère Marie font toute sa renommée. Près d'un siècle plus tard, Benoit reste cette adresse reconnue pour son atmosphère chaleureuse et conviviale. Avec la reprise du restaurant en 2005, Alain Ducasse entend lui apporter une nouvelle modernité et un rayonnement au-delà de ses frontières. Sans jamais ne soit oublié le slogan, que le pyrograveur Lesage, imagina un soir en hommage à ce lieu qu'il aimait tant... « Chez toi Benoit, on boit, on festoie en rois ».

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.

LE RESTAURANT

Le 11ème 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 XXème 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 la carte cuisinée par le Chef Takahiro Noguchi :

- Foie gras de canard poêlé, fruits et légumes de saison, Porto réduit
- Terrine de campagne préparée par nous, tranche de tourte toastée
- Légumes du marché cuisinés ensemble, jus de cuisson à peine lié
- Pâté en croûte Benoit et ses condiments
- Homard poché, pomme fruit et lard paysan en feuille de chou
- Entrecôte à la plancha, grosses frites poêlées, sauce bordelaise
- Baba au rhum, crème vanille
- Benoit chocolat caramel, glace au lait et à la fleur de sel

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.

Benoit propose tous les 20 du mois, un rendez-vous mensuel où les amateurs de vins peuvent venir déguster et découvrir, à des tarifs séduisants, la diversité des vins de nos régions.

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

Digoïn : 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 panier 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.

QUI FAIT QUOI ?

Directeur du Restaurant : Eiji Kondo

Eiji débute sa carrière au sein du groupe Hyatt Regency dans un poste de direction. Cette expérience lui permet de travailler dans plusieurs pays et d'être en contact avec différentes cultures. Fort de cette expérience, il ouvre son propre restaurant aux Pays-Bas puis en Belgique. Après une rencontre avec Alain Ducasse, il est séduit par cette cuisine française authentique et devient directeur en juillet 2015.

Chef de Cuisine : Takahiro Noguchi

Né à Ibaraki au Japon en 1974. Après avoir été diplômé de l'école de cuisine Tsuji, Takahiro est parti en France et fait son apprentissage au Domaine de Beauvois à Luynes et au Choiseul à Amboise. Du retour à Tokyo, il travaille chez Matsuo comme Chef de cuisine. Inspiré par l'esprit et la cuisine d'Alain Ducasse, il rejoint Benoit à son ouverture en 2005. Takahiro est nommé Chef exécutif de Benoit Tokyo en avril 2011 et insuffle avec talent l'esprit bistrot cher à Alain Ducasse.

INFORMATIONS PRATIQUES

BENOIT

Adresse : La Porte Aoyama 10ème étage, 5-51-8 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo

Tel : 03-6419-4181 Fax :03-6419-4183

E-Mail : info@benoit.co.jp

URL : www.benoit-tokyo.com

HORAIRES D'OUVERTURE

Déjeuner : 11h30 à 14h30 (dernière commande)

Dîner: 17h30 à 21h30 (dernière commande)

Ouvert 7j/7, toute l'année.

CAPACITÉ

Restaurant : 56 places assises

Salon privé : 14 places assises

MENU

Déjeuner : 3,800yen, 4,800yen, 6,500yen

(service compris)

Dîner: 6,100yen, 7,100yen, 9,100yen

(ervice compris)

CONTACT PRESSE

Au Japon

Takashi Kitahira

Tel. + 81 (0)3 6419 4181

Fax. + 81 (0)3 6419 4183

kitahira@benoit.co.jp