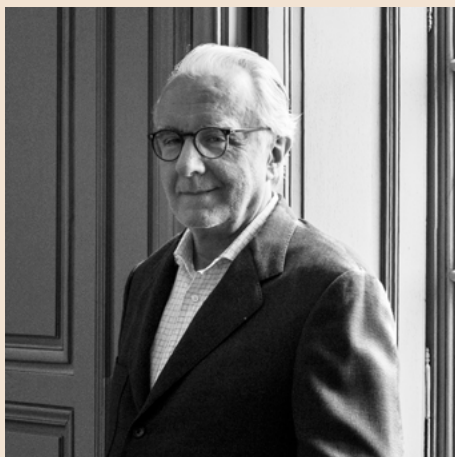




KELLY JOLIVET,
WILFRID HOCQUET,
FABIENNE EYMARD,
JEAN-PHILIPPE BLONDET,
ÉRIC AZOUG
ET MICHAEL BARTOCETTI



BENOÎT

DEPUIS 1912

PARIS

À L'OCCASION DES
111 ANS DE BENOIT PARIS
6 CHEFS REUNIS AUTOUR
D'UN DINER EXCEPTIONNEL
LE 18 SEPTEMBRE 2023



Pour célébrer ses 111 ans, Benoit Paris rassemble six des chefs qui se sont succédés au cours des (presque) vingt dernières années et leur donne carte blanche. Chacun signe un plat auquel se rattache un souvenir particulier, une émotion personnelle. Et la magie opère : c'est l'esprit Benoit qui donne cette unité au dîner, interprété de six façons différentes mais toujours avec la même générosité.

UNE CUISINE BISTROTIÈRE D'AUJOURD'HUI

Du sang lyonnais coule dans les veines de Benoit puisque son fondateur venait du Beaujolais. Mais, depuis longtemps, Benoit a cette âme parisienne qui fait son charme. Le menu de ce dîner exceptionnel - grâce au talent de six chefs emblématiques, dont Kelly Jolivet qui est la cheffe actuelle du restaurant - reflète sa belle histoire. Grenouilles et escargots voisinent avec le poireau vinaigrette et le turbot. Les interprétations proposées de cette cuisine de tradition seront résolument contemporaines grâce notamment à des sauces allégées et des saveurs subtiles.

Une seule chose n'a pas changé : le fameux mot d'ordre « Chez toi Benoit, on boit, festoie, en roi. »

**« CE DÎNER DES 111 ANS
EST UNE OCCASION UNIQUE
DE SAVOURER UNE CUISINE
BISTROTIÈRE À LA FOIS FIÈRE
DE SA LONGUE TRADITION
ET PARFAITEMENT VIVANTE. »**

ALAIN DUCASSE

**« CHACUN DES CHEFS RÉUNIS
CE SOIR CHEZ BENOIT VA LIVRER
BEAUCOUP PLUS QU'UN PLAT :
ELLES ET ILS VONT PARTAGER UNE
ÉMOTION PERSONNELLE
NÉE DE LEUR ATTACHEMENT
À CETTE BELLE MAISON. »**

ALAIN DUCASSE

LE MENU

CANAPÉS

CHAMPAGNE GRAND VINTAGE, MOËT & CHANDON, 2015

Homard et condiment tomate – KELLY JOLIVET

Feuilleté aux escargots persillés – WILFRID HOCQUET

Grenouille / cresson – JEAN-PHILIPPE BLONDET

Rillettes de canard – FABIENNE EYMARD

Toast Lucullus – ERIC AZOUG

Tartelette aux cèpes – KELLY JOLIVET

AMUSE-BOUCHE

Raviole de foie gras, bouillon d'un pot au feu – KELLY JOLIVET

ENTRÉE FROIDE

BORDEAUX BLANC, LE MERLE BLANC DE CHATEAU CLARKE, 2022

Poireau vinaigrette, sauce gribiche – JEAN-PHILIPPE BLONDET

ENTRÉE CHAUDE

CONDRIEU, LA BERNE DU DOMAINE LIONEL FAURY, 2020,
EN JEROBOAM

Saumon fumé en brioche,
pommes de terre tièdes – WILFRID HOCQUET

POISSON

Tronçon de turbot au sautoir, petits gâteaux de blettes,
sucs de cuisson – ERIC AZOUG

VIANDE

MOREY-SAINT-DENIS, DOMAINE ALAIN MICHELOT, 2020

Quasi de veau du Limousin, légumes de saison, son jus
– FABIENNE EYMARD

DESSERTS

RIVESALTES - GERARD BERTRAND, 2020

Figues rôties en cocotte, granité au vin de sureau,
crème crue fumée – MICHAEL BARTOCETTI

Profiteroles Benoit, sauce chocolat chaud – KELLY JOLIVET

LA LIGNÉE DES CHEFFES ET CHEFS DE BENOIT DEPUIS 2005

DAVID RATHGEBER, 2005-2008.

Alain Ducasse lui confie Benoit, restaurant distingué d'une étoile au guide Michelin.

MICHAEL BARTOCETTI, 2006-2007.

Les débuts d'un talentueux pâtissier

ALAIN SOULIAC, 2008-2010.

Un autre amoureux de toute les cuisines bistrotières, de Paris, du Pays basque et de Provence.

WILFRID HOCQUET, 2010-2011.

Une étape parisienne pour ce cuisinier grand voyageur (Monaco, Etats-Unis, Thaïlande) qui est aujourd'hui le chef de Blue by Alain Ducasse à Bangkok.

JEAN-PHILIPPE BLONDET, 2011.

Il a adoré découvrir cette cuisine canaille! Il officie actuellement au restaurant triplement étoilé Alain Ducasse at the Dorchester.

ÉRIC AZOUG, 2011-2015.

Il arrive chez Benoit en 2008 comme chef de partie, devient sous-chef en 2009 puis chef deux ans plus tard.

FABIENNE EYMARD, 2015-2022.

De retour de Benoit New York (ouvert depuis 2008), elle apporte sa vision et son expérience.

KELLY JOLIVET, DEPUIS 2022.

Elle donne aujourd'hui avec brio sa touche personnelle à la longue histoire de Benoit.

BENOIT, TOUT UNE HISTOIRE

L'histoire commence en 1912, lorsqu'un certain Benoit Matray, boucher de son état, achète l'établissement, situé en plein cœur des Halles qui, à l'époque, étaient encore le ventre de Paris. Passé ensuite, en 1961, entre les mains de Michel Petit, le petit-fils du fondateur, et de son épouse Catherine, le restaurant continue sa brillante carrière. Lorsqu'Alain Ducasse reprend l'établissement en 2005, il prend bien soin d'en préserver l'esprit : « Il faut garder intacte la magie du lieu ».

BENOIT VOYAGE

Lorsqu'on aime, on partage : en même temps qu'Alain Ducasse reprenait les rênes de Benoit à Paris, en 2005, il ouvrait à Tokyo un autre restaurant Benoit. Si cet esprit bistrot et cette cuisine généreuse plaisent aux amateurs de Paris et de Tokyo, ils peuvent aussi plaire aux Newyorkais : effectivement, Benoit New York ouvre ses portes en 2008 et remporte un succès qui, depuis lors, ne se dément pas.

PRATIQUE

BENOIT

20 rue Saint-Martin, 75004 Paris

T. +33 (0)1 42 72 25 76

restaurant.benoit@ducasse-paris.com

PRIX ET RÉSERVATIONS

250€ par personne avec accord mets et vins

RÉSERVER

CONTACT PRESSE

STÉPHANIE ZARA-MORIN

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

stephanie.zaramorin@ducasse-paris.com