



Allons vite nous taper la cloche chez Benoit

L'expression argotique « se taper la cloche » signifie littéralement profiter d'un très bon repas. C'est exactement ce que j'ai ressenti récemment en allant manger chez **Benoit**. Situé à deux pas de l'hôtel de ville et de la fameuse Tour Saint Jacques, Benoit est l'un des plus vieux bistrot parisiens. On y sert une cuisine traditionnelle française, généreuse et moderne à la fois. Repris il y a quelques années par Alain Ducasse, Benoit est tout simplement le seul bistrot parisien à détenir une étoile au Michelin. D'ailleurs, la devise de la maison datant de 1902 n'est-elle pas : « Chez Benoit, on boit et festoie en roi » ?



C. Sarramon

Jusqu'à la fin du mois de mai, **Fabienne Eymard**, la chef cuisinière a décidé de remettre à l'honneur des plats qui sont associés à des personnages célèbres et historiques. Après avoir réinterprété le soufflé aux écrevisses Léopold de Rothchild garni aux asperges et écrevisses ou la poule au pot Henri IV, notre chef propose en ce moment les **huîtres farcies et cuites façon Rockefeller**, plat qui 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. En plat principal, on retrouve le mythique **boeuf Wellington**. Si l'on attribue souvent l'origine de cette recette à Arthur Wellesley, premier duc de Wellington et vainqueur de Napoléon à Waterloo, d'autres historiens de la gastronomie penchent plutôt vers d'autres origines. Quoi qu'il en soit, Fabienne Eymard enrobe son filet de boeuf d'une duxelles de champignon, de foie gras et d'une pâte brisée, croquante et savoureuse. L'assiette est copieusement servie avec des asperges vertes et jus truffé qu'on n'a pas oublié de saucer jusqu'à la dernière goutte avec une belle miche de pain. C'est un plat 100% canaille qu'on aime à partager : ça tombe bien car il est prévu pour deux personnes.

blogs.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 13

Page 2/4

[Visualiser l'article](#)

Pierre Monetta

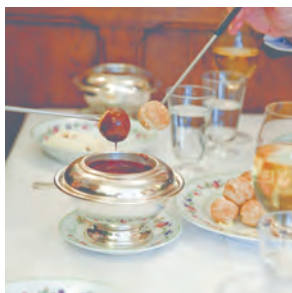
Le reste de l'offre salée est également bien menée. En hors-d'oeuvre, on a repéré un saumon fumé mariné et salade tiède de pomme de terre terriblement gourmand, mais aussi une soupe crémeuse d'écrevisses à la ciboulette (qui a d'ailleurs fait le bonheur de nos voisins de table). En plat principal, on a remarqué une tête de veau traditionnelle en ravigote, un cassoulet maison haricots blancs ou un sauté gourmand de ris de veau, crêtes et rognons de coq, foie gras et jus truffés. Celles et ceux qui préfèrent le poisson seront totalement conquis par le tronçon de barbue aux morilles, sucs de cuisson au vin jaune ou par le filet de Saint-Pierre poêlé au beurre demi-sel, pomme de terre de Noirmoutier et ail des ours.

La carte sucrée qui a été conçue par **Vincent Lemains**, le chef pâtissier exécutif des restaurants d'Alain Ducasse, tape elle aussi directement dans le mille. Débutons par le **millefeuille classique à la vanille** : pâte feuilletée inversée et légèrement caramélisée, crème diplomate vanille de Madagascar. L'ensemble est très bien équilibré, la pâte est croustillante et légère à souhait quant à la crème, elle est finement vanillée et très peu sucrée : exactement ce que l'on attend d'un bon millefeuille.



Pierre Monetta

Autre spécialité maison : les **profiteroles Benoit**, composées de petits choux fourrés à la crème pâtissière vanillée que l'on trempe dans une sauce chaude d'un assemblage de chocolat noir 75%. L'équilibre global entre la vanille et le chocolat est extrêmement bien maîtrisé et l'ensemble est très peu sucré. On adhère à 100%.



Pierre Monetta

Comme nous sommes dans un restaurant d'Alain Ducasse, **il y a forcément un savarin à l'Armagnac – au choix un château du Tariquet** ou un très puissant Bas Armagnac Delord récolte 1987 – accompagné d'une crème fouettée. Les amateurs de babas peuvent commencer à saliver car celui est particulièrement réussi.

Pour finir, la **charlotte aux poires sauce chocolat** est littéralement à tomber à la renverse : biscuit à la cuillère, crème légère au chocolat au lait de Madagascar, mousse chocolat noir de la manufacture, morceaux de poires revenues au beurre noisette nappé de cacao et vieux rhum ; le tout accompagné de sauce chocolat. Si la composition de ce dessert a l'air très appétissante, croyez moi sur parole, gustativement parlant, on est également dans la haute volée : le délicieux chocolat de la manufacture mets

[Visualiser l'article](#)

parfaitement en valeur la douceur de la poire. Durant tout le mois de mai, ce sera une charlotte vanille et fraise qui sera mise à l'honneur.



Pierre Monetta



Pierre Monetta



Pierre Monetta

Le reste de la carte des desserts est composé d'un nougat glacé pistache & passion, un gâteau chocolat au croustillant de pralin, glace noisette et pralin et un soufflé glacé aux agrumes ou un assortiment de tartes aux fruits de saison. On a aussi apprécié les vins disponibles avec les desserts : Sauterne, petit Guiraud 2012 ; côtes de Gascogne, domaine du **Tariquet** ; Banyuls, domaine Vial-Magnères et Passito di Pantelleria, saugue d'Oro de Carole Bouquet.

Même si les prix sont élevés, ils n'en restent pas moindres par rapport à beaucoup d'autres adresses étoilées parisiennes. On peut également profiter d'une très correcte offre au déjeuner à 39 € : délicat velouté d'asperges blanches, caillé de brebis aux herbes ou fine tarte aux oignons, olives de Nyons ; filet de cabillaud à la grenobloise ou boeuf bourguignon légumes printaniers ou tranche de boudin noir rissolée aux deux pommes ; savarin à l'armagnac crème fouettée ou assortiment de tartes chocolat ou aux fruits de saison.

BENOIT, 2 rue Saint-Martin, 4e

www.benoit-paris.com