

BENOIT fête ses 100 ans !

祝 ブノワ100周年！

“『ブノワ』ほどビストロらしく、またパリらしい店はありません。味わい深い歴史と盛りだくさんの美味しさに溢れるこの店に、私は特別な愛着を感じています。『ブノワ』で感じられる心地よさと懐かしさは、いつの時代にもあり続ける食文化であり、また伝統でもあるのです”

アラン・デュカス



アランデュカス(左)と「ブノワ」元オーナーのプティ夫妻(右)



1912年に創業した『ブノワ』は、今年100歳の誕生日を迎えます。

『ブノワ』が守り続けてきたパリのビストロのエスプリとその100周年を記念し、美味しく楽しい特別企画を開催します。

BENOIT, 100 ANS de passion

『ブノワ』100年の情熱—ミシュランガイドで1ツ星を保持するパリで唯一の老舗ビストロ。パリでひとりの若者がこのレストランに傾ける情熱こそが、ビストロの伝統を見事に守り続けたのです。

もともと肉屋であったブノワ・マトレは、1912年にサン・マルタン通り20番地に位置する店を購入しました。味覚に関する記憶力が非常に優れていた彼は、そこにリヨン地方の伝統的ブション（リヨン風ビストロ）をオープンし、近所のレ・アール地区の商人達はもとより、イヴォヌヌ・プランタンやピエール・フレ

ネといった映画のスターや、エドゥアール・エリオなどの政治家たちの間で人気を博しました。まもなくこのレストランは有名になり、ブノワ・マトレの温かく気前の良いもてなしで活気のある店となりました。店には満席の看板がかけられることが多く、常連客は大きなテーブルを囲み、今日でも「ブノワ」の看板料理である伝統料理を味わっていました。

50年代の終わりに、ブノワ・マトレはレストランをやめることを考えました。しかし、レストランを競売にかけても買い手がつかず、次第に孫のミッシェル・プティが後継者となってくれないものかと密かな夢を抱くようになりました。実はレストラン経営は一家の家業であり、ミッシェル・プティの父もウール県のガイヨンでホテル・レストランを運営していました。そんなことから、若

きミッシェルは高校卒業後すぐにパリのホテル業専門学校へ進学します。しかし、店を継ぐ前にアメリカに行ってみたいと思い、パリの会員制クラブ「セルクル・アンテラリエ」などでの修業の後、大西洋を往復する客船で働きます。

そして1961年、フランスに帰ってきたミッシェル・プティは、やっと祖父の跡を継いでブノワの経営者となり、妻のカトリーヌとともにレストランにいろいろな改修を施しました。2階にはプライベート・サロンを設け、厨房も一新。客席フロアも拡大しました。また、カーヴも整備し、ボジョレーの伝統に従ってワインをボトルに詰める作業ができるようにしました。また、かつて「ブノワ」シェフとして働き、秘密のレシピ本を書いてレストランの成功に役買って来た祖母を現場に呼び戻し、伝統的料理である「ブラン

ケット・ド・ヴォー」や「テット・ド・ヴォー」の作り方を伝授してもらったのです。

レ・アール地区の市場が移転することによって「ブノワ」には新しい客層も現れましたが、店の特色でもあるアットホームで活気のあるふれる雰囲気は守り続けました。こうして何年もの間成功を取めた後、2005年4月にミッシェルとカトリーヌ・プティは「ブノワ」をアラン・デュカスに譲ることにしました。この店の魅力をそのまま残すためには、だれも気づかない程の改装に留めておくべきと考え、アラン・デュカスはほんのわずかな手直しのみを施し、店内をほとんどそのまま残したのです。

こうして100年後の今も、この店の歴史は続いています。

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

ビストロの料理は、食材と調理技術、そしてメニューのレパートリーで成り立っています。伝統に息づいた料理は、いつの時代でも魅力的なものです。「ブノワ」は創業当初の心意気とともに、料理という文化遺産を100年にわたって受け継いできました。メニューに並ぶ料理名を見るだけで、自然と食欲がわいてくるでしょう。

「ブノワ」にはリヨンの血が流れています。1912年にレストランをオープンしたブノワ・マトレはボジョレーの出身で、リヨン地方の伝統的な母の典型である「マリー母さん」は35年間その傍らで働きました。殻入りエスカルゴ、ザリガニのスープ、ソーセージ入りブリオッシュといった、今日でもメニューに載っている数々の料理がこの血筋を示しています。ましてや、本物のソース・ナンチュアなどはパリのレストランではめったにお目にかかることはありません。

しかし、ブノワ・マトレはパリの雰囲気にも慣れ親しんでいきました。彼はレストラン経営者でありながら肉屋でもありました。2回の世界大戦の間、レ・アール地区で肉屋として生き残るために、たくさんのアイデアを絞り出しました。レストランの前に物売り台を置き、そこで肉を切っては売っていました。仲買人は夜明けとともに仕事を始め、元気の出る朝食をブノワで食べたものです。

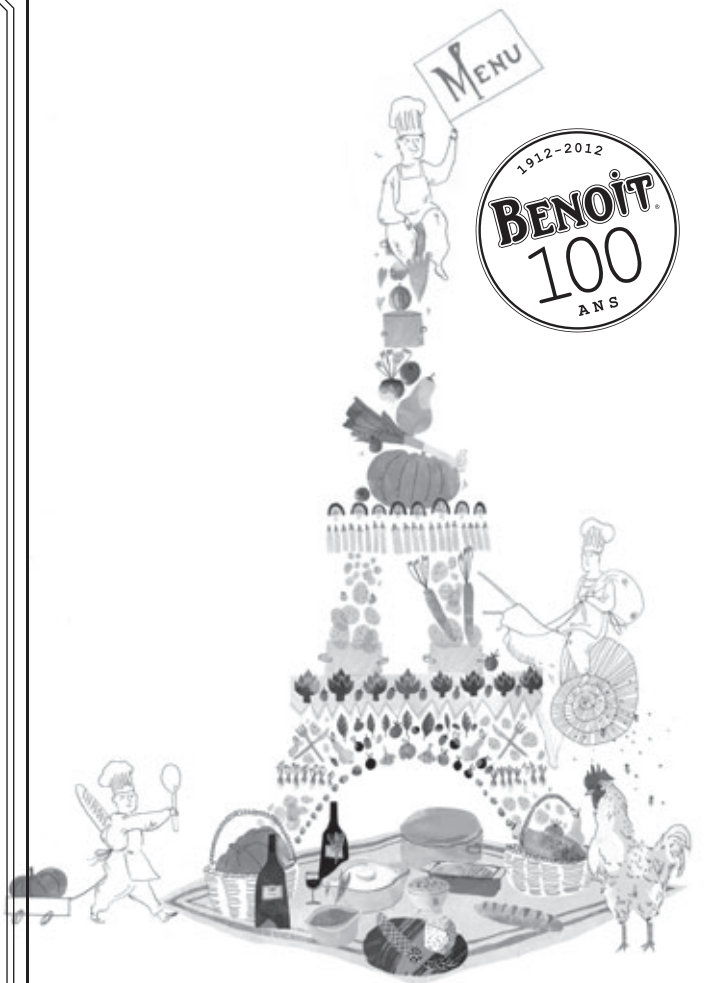
赤いベンチと楽しい雰囲気のリヨンのブションはこうしてパリのビストロとなっていきました。ココット入り豚背肉のロースト、ブーダン・ノワールにりんごとジャガイモのソテー、牛フィレ肉には髓の旨味を加えた脊髄のボルドレーズソースといった力強い料理も健在です。テット・ド・ヴォーとラビゴットソース、ラング・ド・ヴォーのルクルス風、リー・ド・ヴォーのソテーといった、いかにも庶民的なメニューが並びます。

プロフィットロール、ミルフィーユ、アルマニャック入りサバラン、プラリネ入りチョコレートケーキ等々・・・デザートも料理同様、豊富に用意されています。

今日でも「ブノワ」の料理はビストロ特有の料理を反映しています。伝統と伝承のバランスをうまくとりながら、愛情と尊敬の念をこめて「ブノワ」の料理は育まれています。

これは当時、「ブノワ」の常連で画家のルサージュが考えた店のモットーそのままです。

《大いに飲んで、
ご馳走がたらふく食べられる愛すべき店》



UN PROGRAMME
D'ANNIVERSAIRE
FESTIF
ET GOURMAND

2012年5月1日から11月30日まで、パリ「ブノワ」と連動し、東京のビストロ「ブノワ」と大阪の「ル・コントワール・ド・ブノワ」でも、パリと同じ100周年記念特別メニューをお楽しみいただきます。

BENOIT®

パリで100ユーロの 100周年記念特別メニュー

東京・大阪では歴史ある本物の味を
¥10,000(税・サービス込み)でご用意します。

ボリュームたっぷりに
お楽しみください。

《 アニバーサリー・ スペシャル・ワインリスト 》

ビストロ「ブノワ」と「ル・コントワール・ド・ブノワ」では、気軽にお楽しみいただけるフランス各地方のワインを豊富にご用意しております。小さな造り手のワインなど、「ブノワ」ならではの希少なワインもお楽しみいただけます。

さらに今年5月から11月までの100周年記念特別メニュー期間中は、ワインのアニバーサリー・スペシャル・リストをご用意いたします。中心となるボルドーワインに加え、ブルゴーニュやシャンパーニュも特別セレクションです。アラン・デュカス・エンタープライズのシェフソムリエ、ジェラルド・マルジョンが選んだ、ブノワ100周年記念特別メニューとぜひ一緒にお楽しみいただきたいワインです。どうぞご期待ください。

100周年記念特別メニューをお召し上がりのお客様には、オリジナルイラスト入りの記念メニューをお渡しいたします。

また、5月から11月にかけて、ブノワでは100のプレゼントが当たる100周年記念抽選会を開催します。参加方法はごく簡単で、お食事の最後にお客様の連絡先をレストランに渡し、12月に行われる抽選を待つだけです。この100周年記念特別メニューと抽選会は、ニューヨークと東京の「ブノワ」と大阪の「ル・コントワール・ド・ブノワ」でも行われます。

さらに100周年を記念して、「ブノワ」のレシピブックが制作されました。この本にはその100年の歴史において最も象徴的な25のレシピが収められ、店の味わいある歴史が語られています。東京の「ブノワ」と大阪の「ル・コントワール・ド・ブノワ」で、ぜひご覧ください。

5月1日～11月30日 100周年記念特別メニュー

〈グラスシャンパーニュ〉

SELECTION ALAIN DUCASSE

兎のリエット

グリーンアスパラガスのポシェ
トリュフ風味のムースリーヌソース
舌平目のオープン焼きナンチュアソース
仔羊のロースト 季節野菜のグラッセ
ヌガーグラッセ ピスタチオ/パッションフルーツ

コーヒーと小菓子

¥10,000 (税・サービス込み)

*メニューは季節によって変更いたします。



PARIS, NEW-YORK, TOKYO, OSAKA : 旅するブノワ

“ビストロ”は大衆的フランス料理の店です。本物の味と手頃さで、「ブノワ」の人気に国境はありません。



「ブノワ」は2005年秋に東京にオープンしました。柏材の床に、温かな色合いの壁、パリを思わせる様々なオブジェやアンティークが飾られたフランスらしい店内。料理は“パテ・アンクルート”、“牛ランプステーキのポワレ フレンチフライ”や“パパ・オ・アルマニャック”など、パリの「ブノワ」のエスプリをダイレクトに受け継いでいます。

そして2008年、2つの店がオープンしました。一春、ニューヨークに。赤いベンチに大きな鏡、そしてだまし絵を施した天井はパリのビストロそのもの。メニューには“アスパラガスとソース・ムスリーヌ”“クネルのナンチュア・ソース”“セルヴェル ド カニユ”や“タルト・タタン”などビストロの王道メニューが並びます。一冬には「ブノワ」の4店目として大阪に「ル・コントワール・ド・ブノワ」が誕生しました。

ここは、大阪テロワールにオマージュをささげたビストロです。内装はザンクのカウンターに織物を合わせるなど、

フランスの典型的なビストロの装飾を施しながら同時に地元の伝統技術を取り入れ、絶妙なバランスで大阪らしさが表現されています。メニューには“大阪産赤舌平目のグルノブロワーズ”や“ブルゴニュのエスカルゴ ハーブ・バター”、“フォウグラのコンフィ 季節のコンディモン添え”や“プーレ・ア・ラ・プロッシュ”などをご用意しております。

4店の「ブノワ」に共通するのは、温かな打ち解けた雰囲気と料理のエスプリ。しかしそれぞれが持つ独自のアクセントが、それぞれの店をユニークな場所にしています。

BENOIT - PARIS

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

BENOIT- NEW-YORK

60 West 55th Street
New York,
NY 10019
Tel.646 943 7373

LA LONGUE HISTOIRE DU QUARTIER DES HALLES DE PARIS

パリ、レ・アール地区の長い歴史

レ・アール（市場の意）という名前が示すように、パリ市内のこの地区には12世紀以来パリで一番大きな卸市場がありました。創設当時はパリ市を守る壁の外側にありましたが、1世紀後には首都の新しい境界線の内側にすっぽり入ってしまっていました。

市場は徐々に拡張し、少しずつ隣接する通りへと広がっていきました。そしてナポレオン政権下では、衛生・安全対策として商業用の建物の改修案が打ち出されたのです。1848年に建築案のコンクールが始まり、1854年パリ市の建築家であったヴィクトール・バタールが優勝を勝ち取り、そしてプロジェクトの完成には1936年までかかりました。

こうして、何世紀もの間レ・アールはパリ市住民に必要な食料の供給を行ってきました。毎日夜が明けるところから、信じられないような量の生産物が流通し、まるで巨大市場の時間に合わせて地区全体が動いているかのようでした。しかし、街の中心地では市場が狭すぎると感じられるようになり、1969年の春にランジスとヴィレットに移されました。バルタール設計の建物は取り壊され、1975年にフォーラム・レ・アール、RER（地域急行鉄道網）の駅と地上の庭園の開設式が行われたことによって、新しい地区が誕生しました。レ・アール地区の長い歴史が今後も続くよう、他の整備プロジェクトが現在も進行中です。

BENOIT

ビストロ「ブノワ」
東京都渋谷区神宮前5-51-8
ラ・ポルト青山 10F
Tel.03-6419-4181
www.benoit-tokyo.com

ル・コントワール・ド・ブノワ
大阪府大阪市北区梅田2-4-9
フリーゼフリーゼ33F
Tel.06-6345-4388
www.comptoirbenoit-osaka.com