

**BENIHANA PARIS :
L'ICÔNE MONDIALE
DU TEPPANYAKI
ARRIVE À PARIS**



COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Benihana a choisi d'ouvrir son premier établissement parisien au 163 rue Saint-Honoré, l'une des adresses les plus prestigieuses du monde. Un emplacement soigneusement pensé qui perpétue la réputation de cette enseigne, renommée à l'international.

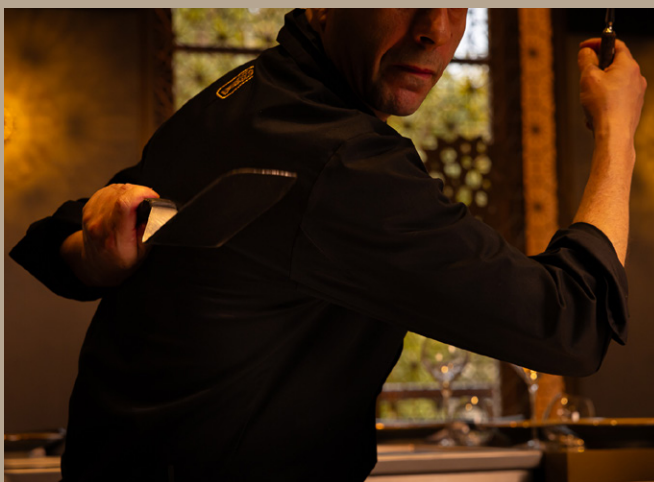
Célèbre pour sa cuisine teppanyaki depuis l'ouverture de son premier restaurant à New York en 1964, Benihana est présent dans 17 pays et compte plus de 100 établissements dans le monde. Benihana offre une expérience hors du commun, résolument festive et immersive. La cuisine japonaise occupe le devant de la scène promettant un spectacle mêlant art culinaire et une touche de magie, sollicitant tous les sens. Ce haut lieu gastronomique s'est rapidement imposé comme l'adresse préférée des stars américaines telles que Leonardo DiCaprio, Brad Pitt, Justin Bieber et Halle Berry et a été immortalisé dans les films *Le Loup de Wall Street* et *Mad Men*.





LE CONCEPT BENIHANA – BAR À SUSHIS ET TAPPENYAKI

Chez Benihana Paris, on donne vie à l'art du Teppanyaki avec une expérience de restaurant qui transcende la simple restauration.



Ici les maîtres cuisiniers jonglent habilement, coupent et découpent avec précision, jouent avec le feu, font sauter et font cuire les aliments directement à table, sous les yeux ébahis des invités. Ce spectacle, tradition culinaire japonaise, allie précision et performance et n'utilise que des ingrédients d'exception, des viandes de qualité supérieure, des fruits de mer frais, des légumes de saison croquants.



À l'expérience Teppanyaki (*Teppan* signifie « plaque en fer » en japonais et *yaki* « cuit à la chaleur instantanée »), que l'on retrouve au premier étage du restaurant, s'ajoute la maîtrise parfaite de la préparation des sushis au Sushi Bar, où l'esthétique et le goût ne font qu'un. La sélection de sushis met en valeur à la fois les techniques japonaises classiques et le flair moderne offrant un moment inoubliable, comme un voyage sensoriel au Japon.



Côté flacons, direction le grand bar à cocktails pour des dégustations surprenantes avec des créations réalisées par des maîtres mixologues. La carte offre des verres exigeants à base de saké de luxe, des meilleurs whiskies japonais, une gamme de vins, de bières et de spiritueux. Le voyage se poursuit aussi avec une cérémonie du thé japonaise traditionnelle.



L'HISTOIRE DE BENIHANA

L'histoire de Benihana commence en 1964, lorsque Hiroaki «Rocky» Aoki, entrepreneur né, d'origine japonaise, a ouvert le premier restaurant sur la 56e rue ouest à New York. Frappé d'une idée révolutionnaire, Rocky Aoki décide de combiner la cuisine de style teppanyaki à une expérience théâtrale. C'est alors, pour la première fois dans le milieu de la restauration, que les chefs ne se contentent plus de préparer des plats en cuisine mais réalisent leur art culinaire devant les convives tout en maniant couteaux en tout genre, jouant avec le feu et exécutant un spectacle encore jamais vu ailleurs. La vision de Rocky Aoki a transformé l'expérience de la restauration et Benihana n'a pas tardé à faire sensation.



Boudé par les Américains en 1964, le concept et la cuisine japonaise de M.Aoki sont encore trop éloignés de la culture et des goûts culinaires aux Etats-Unis. Très vite, Rocky Aoki comprend qu'il faut combiner le divertissement à la restauration en proposant une expérience unique qui ne se limite plus à de la simple nourriture ! Son génie ne s'arrête pas là, en adaptant le menu pour y inclure des saveurs et des ingrédients plus familiers aux Américains tels que le steak et le poulet, il rencontre rapidement le succès.

Ce nouveau concept bouscule les codes, il permet à des inconnus de dîner autour d'une seule et même table, de vivre la même expérience et d'avoir son propre chef le temps d'un repas. Dans les années 1970, Benihana devient très rapidement un acteur incontournable de la restauration et commence à s'étendre au-delà de la ville de New-York, ouvrant plusieurs établissements aux Etats-Unis et dans le monde entier.



Alors que la marque célèbre son 60e anniversaire en 2024, Benihana a prouvé à de multiples reprises ses talents en matière d'innovation, de fusion culturelle, de cuisine parfaitement maîtrisée et d'expériences uniques. Première découverte pour les uns, ou amoureux de longue date pour les autres, la magie de Benihana continue de captiver à travers le monde.

D'un simple restaurant à New York, à marque emblématique mondiale, l'héritage de Benihana est fait d'innovation, de créativité, de résilience prouvant continuellement que de s'attabler au restaurant, dépasse le simple repas.





INFORMATIONS PRATIQUES

163 rue Saint-Honoré, 75001 Paris

www.benihana.fr

CONTACTS PRESSE

Bureau de Presse Pascale Venot

Clara Schwarz | clara@pascalevenot.fr

Eugenie Da Silva | eugenie@pascalevenot.fr

© Crédits photos / llyafoodstories

