

## 世界一星を持つ料理人 ジョエル・ロブション氏が認める 若き才能あふれるフランス人シェフ シャトーレストラン ジョエル・ロブション 新ディレクター・キュイジーヌに就任

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野 幸子)が運営する「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」(所在地:東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内)はディレクター・キュイジーヌ(総料理長)として、ミカエル ミカエリディス(Michaël Michaelidis)が、2017年11月に就任したことをお知らせいたします。ミカエルはシャトーレストラン ジョエル・ロブションをはじめ、日本国内で展開するロブショングループのレストラン、及びブランジュリー、パティスリー、カフェ全店舗で提供される全てのメニューを各店スタッフと共に創り上げます。

世界各国のレストランで経験を積み、ジョエル・ロブション氏の絶大なる信用を得たミカエルが贈る、ジョエル・ロブションでしか味わえない唯一の料理、空間、時間を是非ともお楽しみください。

### 【ミカエル ミカエリディス】

ディレクター・キュイジーヌ(総料理長)

1982年、フランスのカヌヌ生まれ。ミカエルの叔母がオランダでファインダイニングレストランを経営していたことに影響を受け、料理の世界に情熱を抱くようになる。何年にもわたり、世界各国の著名なレストランで経験を積んだ後、2012年にMOF(フランス国家最高職人)の称号を持つジョエル・ロブション氏のチームに加わり、香港のラトリエドゥジョエル・ロブションのシェフに就任。同店では、オープンキッチンでお客様とのコミュニケーションを楽しみ、ゲストの目に触れる場所で料理を完璧に仕上げるとことにやりがいを見出した。香港で2年を過ごした後、シンガポールに移り、ジョエル・ロブションレストラン、ラトリエドゥジョエル・ロブションのエグゼクティブシェフを務め手腕を発揮し、シンガポール初となるミシュランガイド2016年にて、ジョエル・ロブションレストランが三つ星、ラトリエドゥジョエル・ロブションが二つ星を獲得した。翌年も同評価を得られたことで、シンガポールで唯一の最高評価三つ星レストランとして注目を浴び、ミカエルの実力が認められることとなった。



### 【受賞歴】

Michelin Guide Singapore 2017  
2017年ミシュランガイドシンガポール 三つ星と二つ星  
Michelin Guide Singapore 2016  
2016年ミシュランガイドシンガポール 三つ星と二つ星  
World Gourmet Summit: Awards of Excellence 2016  
Restaurant of the Year  
2016年 ワールドグルメサミット レストラン部門 最優秀賞  
The Forbes Travel Guide Star Award  
フォーブストラベルガイド(旅行ガイド) 五つ星



シャトーレストラン ジョエル・ロブション 外観

## 【ジョエル・ロブション氏よりディレクター・キュイジーヌ ミカエルの紹介】

ミカエルは南仏コートダジュールのキャンヌで生まれ、4つの言語(フランス語、英語、ギリシャ語、オランダ語)を自由に操り、特に自分の生まれ故郷周辺のグランド・メゾンで多くの経験を積みました。2012年に香港のラトリエド ジョエル・ロブションの一員として私のスタッフに加わりました。

彼の才能、その順応性や習得の能力は素晴らしく、2014年、私は彼をシンガポールの私のレストランのエグゼクティブ・シェフに任命しました。

私のこの判断は正しかったと思っています、何故ならば2016年、私の監督の下、彼は見事に合計5つのミシュランの星を得ることに成功してくれたからです。

今日、ミカエルが私の料理のDNAを引き継ぐ最高のスタッフの一人であると、何の躊躇もせずに言うことができます。

そして、私は彼が日本の私のレストランに必ずや「新しい風」をもたらしてくれると信じています。



### ジョエル・ロブション

世界を代表するフレンチシェフ。

1945年 フランス中部ボワティエ生まれ。31歳でフランス国家最優秀職人賞MOF受賞。1981年に「ジャマン」を独立開店。現在、ヨーロッパからアジアまで世界11カ国で20以上の店舗を展開。レシピ本の執筆や商品開発の監修等、第一線で活動し、世界中の食通に愛され続けている。

## 【ディレクター・キュイジーヌ ミカエルよりご挨拶】

この度、日本のジョエル・ロブションのチームに加われたことを、大変光栄に受け留めています。

私にとって日本という国は、素材のクオリティーの高さに加え、特に人々が仕事に取り組む姿勢が非常に真摯という面において、兼ねてから、計り知れない魅力を感じてきました。

このような日本の卓越した文化を吸収し、チーム ロブションのクオリティーを更に昇華させることが、私にとっての一番の目標です。

また、これまで香港・シンガポールで培ってきた経験や知識を、チーム ロブションとぜひ共有したいと願っています。皆様にお目にかかれることを楽しみにしています。



## 【シャトーレストラン ジョエル・ロブションについて】

1994年 シャトーレストラン「タイユバン・ロブション」として開業。

2004年にリニューアル、店名を「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」としてオープン。恵比寿ガーデンプレイス内に位置し、フランスの古城を思わせるルイ15世王朝時代の建築様式を取り入れたシャトーには、2階 ガストロノミー「ジョエル・ロブション」とバーをはじめ、3Fにはサロン(個室)、1階にはフレンチレストラン「ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション」、地下には菓子やパンを販売する「ラ ブティックドゥ ジョエル・ロブション」、を有する。

「ミシュランガイド東京2008」創刊より、ガストロノミージョエル・ロブションは10年間連続で最高評価三つ星を獲得。



ガストロノミー "ジョエル・ロブション"