

2014年5月7日

## 2人の“農事功労章—シュヴァリエ”受章シェフが贈る 夏の晚餐会 「プレミアム“シュヴァリエ”饗宴ガラディナー」7月17日(木)開催!

総料理長 福田順彦と「ホテル・ル・ブリストル パリ」シェフパティシエ ローラン・ジャンンが訪ぐ特別な1日

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：野々部孝司)では、「プレミアム“シュヴァリエ”饗宴ガラディナー」と題して、総料理長の福田順彦がこの日のために特別に仕立てたフランス料理と、フランスの老舗ホテル「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエのローラン・ジャンンによるフレンチデザートがお楽しみいただけるイベントを開催いたします。開催日は7月17日(木) 19:00開宴で、1名さま23,000円(サービス料・消費税込)となっております。



フランス農事功労章(L'ORDRE DU MERITE AGRICOLE)は1883年に創設され、農業、水産大臣より与えられる由緒ある勲章のひとつで、フランスの農産物や料理などを通じてフランスの食文化の普及に特に功績のあったフランス人や外国人に授与する勲章です。総料理長の福田は、2008年に「農事功労章—シュヴァリエ」を受章し、現在も日本国内においてフランスの食文化の普及と啓蒙につとめております。またセルリアンタワー東急ホテルと2002年より技術提携を結んでいる「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエであるローラン・ジャンンは2013年に同じく「農事功労章—シュヴァリエ」を受章いたしました。

このイベントでは、これまで最新のフランス料理のスタイルを数多く発信してきたふたりのシェフが揃って受章したことを記念して、このイベントのために仕立てたメニューをご用意し、13年間の集大成のお料理をお楽しみいただくプレミアムなプログラムでお届けしてまいります。東京とパリ、ふたつの都市で活躍するふたりのスターシェフによる、一夜限りの華やかな饗宴をこころゆくまでお楽しみください。

### 「プレミアム“シュヴァリエ”饗宴ガラディナー」開催概要

■イベント名称「プレミアム“シュヴァリエ”饗宴ガラディナー」

Le dîner par deux chevaliers du mérite agricole

■期 日：2014年7月17日(木)

■料 金：1名さま 23,000円(サービス料・消費税込) ※ご予約制・事前お振込みにて承ります

■時 間：受付開始：18:30 開宴：19:00

■会 場：セルリアンタワーボールルーム(B2F)

■内 容：フランス料理フルコース&フリードリンク

■出 演：・福田順彦(ふくだ・のぶひこ)セルリアンタワー東急ホテル 総料理長  
・ローラン・ジャンン ホテル・ル・ブリストル パリ シェフパティシエ

■予約受付開始日：2014年5月12日(月)より

■ドレスコード：男性はジャケットの着用をお願いいたします。

■予約・問合せ：TEL:03-3476-3533(直)



URL: [http://www.ceruleantower-hotel.com/event/13th\\_dinner/](http://www.ceruleantower-hotel.com/event/13th_dinner/)

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野、西澤、川島、三浦 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 山野 [t.yamano@tokyuhotels.co.jp](mailto:t.yamano@tokyuhotels.co.jp) URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指してまいります。

## 出演者プロフィール



【写真：右】

◆**福田 順彦 NOBUHIKO FUKUDA** (セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長)

2001年ホテル開業時より総料理長に就任、以来ホテルの料理に関する総合プロデューサー役を務めている。料理を通じて、新たなことにも果敢にチャレンジし、豊かな感性から生み出される料理はアグレッシブで情熱的、そして温厚な人柄で人気を博している。

「文化交流」をテーマに料理界はもとより、文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催、斬新な表現力で彩られた料理は多くのゲストの感動を呼んでいる。2008年にはフランスの食文化の普及に貢献した功績が認められ、フランス共和国政府より「農事功労章—シュヴァリエ」を受章。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育の活動にも積極的に取り組んでいる。

【写真：左】

◆**ローラン・ジャナン LAURENT JEANNIN** (ホテル・ル・ブリストル パリ シェフパティシエ)

「フォション」「オテル・ド・クリヨン」「フォーシーズンズホテル・ジョルジュサンク」を歴任してきたフランスを代表するシェフパティシエのひとり。現在は高級ブティックが軒を連ねるパリ「フォーヴォール・サントノーレ通り」に建つ老舗ホテル「ホテル・ル・ブリストル パリ」にてデザート部門を一手にプロデュースしている。「ミシュランガイド フランス 2009」にてブリストルが3つ星に昇格したことに貢献する。セルリアンタワー東急ホテルとは2002年より技術提携を結ぶ。来日の度にパリの最新デザートを東京に発信し続けており、年に1度の来日を楽しみにしているファンも多い。自身の技術と感性を伝えることで、日本とフランスの若手パティシエの育成にも努めている。

2011年にフランスで開催された「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ 2011」にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」を受賞。2013年、「農事功労章—シュヴァリエ」受章。

以 上