

報道関係各位

2017年5月1日

フランス No.1 パティシエ ローラン・ジャンと総料理長 福田順彦の饗宴
「ソワレ 2017～美食の集い～SOIRÉE POUR LES GOURMANDES」
開業 16 周年記念イベント 2017 年 7 月 11 日(火)19:00 開宴

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：宮島 芳明)では、2017年7月11日(火)、開業16周年の記念イベントとして、「ソワレ 2017～美食の集い～SOIRÉE POUR LES GOURMANDES」を開催いたします。19:00 開宴、「セルリアンタワーボールルーム」(B2F)にて、1名さま 25,000 円(フランス料理フルコース&フリードリンク)。



※写真は昨年(2016年)の作品です。本年の料理、デザートにご期待ください。

公式サイトはこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/info/post/162017pour-les-gourmandes.html>

2017年5月24日(水)に迎える開業16周年を記念して、毎夏恒例となった美食イベントを開催いたします。ホテル総料理長「福田順彦(ふくだ・のぶひこ)」とフランスでの修業時代に意気投合し、2002年、開業1周年記念のスペシャルゲストとして招聘したパティシエ「ローラン・ジャン」。以来、毎夏来日し、開業記念イベントを盛り立てるとともに、そのテクニックを惜しみなく披露。日本の若手パティシエ育成にも尽力しています。現在は、「ホテル・ル・ブリストル パリ」*1のシェフパティシエとしてますますその存在価値を高め、2016年には「フランスシェフパティシエ」を受賞。名実ともにフランスのNo.1パティシエです。

迎える総料理長 福田順彦は、2001年の開業より、ホテルの食部門を一手に監修。食材を尊重する熱い想いから繰り広げられる料理の数々は、「画家を目指した」ともいう絵画のような美しさと相まって多数のファンを獲得。フランス食文化の継承をライフワークとして掲げ、毎年このイベントを通して「次世代に繋ぐ文化の発信」を行っています。

美食はもちろん、生演奏、映像・照明演出など、ホテルスタッフが総力を挙げてお贈りする「ソワレ 2017」。心に残る素敵な夏の一夜をお過ごしください。

【イベント概要】

- 名称：「ソワレ 2017～美食の集い～SOIRÉE POUR LES GOURMANDES」
- 日時：2017年7月11日(火) 受付 18:30～ 開宴 19:00
- 会場：セルリアンタワーボールルーム (B2F)
- 料金：1名さま 25,000 円(サービス料・消費税込) ※予約・事前振込制。※先着順。お早めにご予約ください。
- 内容：フランス料理フルコース&フリードリンク。
- 予約受付開始：2017年5月1日(月) 15:00 より。
- ドレスコード：男性はジャケット着用、女性はフォーマルな装いでお越しくください。
- ご予約・お問い合わせ：バンケットオフィス (10:00～19:00) TEL 03-3476-3533/FAX 03-3476-3769

URL <https://www.ceruleantower-hotel.com/info/post/162017pour-les-gourmandes.html>

◎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/西澤、川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)
E-mail: 取材窓口 西澤 y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp URL:<https://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いきます。

プロフィール

◆福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA

セルリアンタワー東急ホテル 執行役員 副総支配人兼総料理長

2001年、ホテル開業時に総料理長に就任。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」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。



◆ローラン・ジャンン 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」を歴任してきたパリを代表するパティシエのひとり。現在はパラスに格付けされている「ホテル・ル・ブリストル パリ*1」にてデザート部門を一手にプロデュース。「ミシュランガイドフランス2009」で同ホテルが3つ星へ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び、一年に一度の来日の度にパリのデザートを東京に発信し続けており、その機会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。

2016年「フランスシェフパティシエ2016」受賞。

著書に『PATISSERIES AU FIL DU JOUR』（SOLAR社2013年10月発行 共著 Jary Emmanuelle/Garnier Virginie）。

*1 ホテル・ル・ブリストル パリ＝フランス全土で19軒しか認められていない「パラス」（フランス観光開発機構及び観光庁が認定する5つ星より上の最高級ランク）に格付けされている、フランス屈指の老舗ホテル。



【セルリアンタワー東急ホテルとローラン・ジャンンスイーツ】

日本において、ローラン・ジャンンプロデュースのスイーツを食べられるのは、セルリアンタワー東急ホテルのみ。

「ペストリーショップ」(LBF)＝常時4～5種のテイクアウトスイーツを販売。

「坐忘」(LBF)・「かるめら」(LBF)＝ケーキセットを提供。(坐忘＝1,841円。かるめら＝1,580円。)

「クーカーニョ」(40F)＝イベント翌日、7月12日(水)～7月31日(月)まで、シェフ永妻とのコラボレーション企画「クーカーニョ ローラン・ジャンンプロモーション」を開催。ランチ1名さま7,365円～ディナー1名さま16,632円～。7月12日(水)～14日(金)の3日間は、ローラン・ジャンン本人が在店し、皆さまのテーブルに挨拶に伺います。



※2016年開催時の模様。左より) ボールルーム、調理風景、ライブ中継。