



2012年12月26日
株式会社パレスホテル

フランスとモナコから宮殿専属グラン・シェフが特別来日、
東北への思いを込めた一夜限りのコラボレーションガラディナーを開催
エリゼ宮殿×モナコ宮殿 ふたりのグラン・シェフの饗宴
—東北復興支援イベント—

日時：2013年2月19日(火) 受付開始18:00～ 開宴19:00～
会場：パレスホテル東京 2F「葵」



左:ベルナール・ヴォション氏、右:クリスチャン・ガルシア氏



© Présidence de la République, service photographique



© モナコ政府観光会議局

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内1-1-1、総支配人:渡部勝)では、2013年2月19日(火)、フランス大統領府・エリゼ宮殿料理長のベルナール・ヴォション氏と、モナコ公国・モナコ宮殿料理長クリスチャン・ガルシア氏を迎え、一夜限りのガラディナー「エリゼ宮殿×モナコ宮殿 ふたりのグラン・シェフの饗宴—東北復興支援イベント—」を開催いたします。パレスホテル東京が旧ホテル時代から50年以上にわたり美食文化を発信し続けていることから、このたびのコラボレーションが決定いたしました。

エリゼ宮殿料理長(オランド現大統領専属シェフ)であるベルナール・ヴォション氏は各国の王族、大統領らを招く公式晩餐会で、華やかな料理で外交舞台を盛り上げてきました。一方、クリスチャン・ガルシア氏は、美食家として知られるモナコ公国の君主・アルベールII世公に仕える、最高級の食材調達のプロです。

ふたりのグラン・シェフの来日の目的は、東北の豊かな海の幸、山の幸をアピールし、東北の農産・水産を応援することにあります。ヴォション氏は、1984年に当時のミッテラン大統領に同行して以来の約30年ぶり、ガルシア氏にとっては初来日となります。この度のガラ・ディナーでは、シェフ自らが東北の地を訪ねて出会った魅力的な食材と、宮殿の美食文化の中で培われた匠の技で創り上げる、究極の料理の数々をお楽しみいただけます。

また、ガラ・ディナーの収益の一部は、ふたりをはじめとする世界中の国家元首・王室の専属シェフが集う団体「Club des Chefs des Chefs」を通じ、東北出身の有望な若手シェフの研修費用として寄付いたします。

パレスホテル東京がお届けする、この千載一遇の饗宴の機会をどうぞお楽しみください。



PALACE HOTEL TOKYO

●開催概要

タイトル: エリゼ宮殿×モナコ宮殿 ふたりのグラン・シェフの饗宴ー東北復興支援イベントー

日時: 2013年2月19日(火) 18:00~22:00

18:00~ 受付開始(ホワイエにてウエルカムドリンク)、18:30~開場、19:00~開宴

料金: 1名様 40,000円(お食事・フリードリンク・サービス料・消費税込)

会場: パレスホテル東京 2F 宴会場「葵」(東京都千代田区丸の内1-1-1・全席指定・禁煙)

主催: パレスホテル東京

協力: Club des Chefs des Chefs

後援: フランス大使館、モナコ公国大使館、日仏会館、モナコ名誉総領事館

企画制作: NHK エンタープライズ

チケット発売 : 2012年12月28日(金) 9:00~

お問合せ・ご予約 : 03-3211-5326 (専用ダイヤル 9:00~18:00)

※乳幼児、未就学児童のご入場はご遠慮いただいております。

※イベントの進行上、7:30p.m.までにご来場ください。

●シェフプロフィール

フランス大統領府 エリゼ宮殿 料理長

ベルナール・ヴォション

フランス・ソーローニュ地方出身。幼少期より貴族の城の住み込み料理人だった母から料理を教わる。製菓学校で学んだ後、1970年よりオランダ大使館、英国大使館の料理人を務めた。1974年にエリゼ宮殿で働き始め、ジスカール・デスタン、ミッテラン、シラク、サルコジ、オランド現大統領ら、歴代国家元首のために料理を作ってきた。2005年エリゼ宮料理長に就任。各国の国家元首、王室、大統領らを招く公式晩餐会では、招待国の国旗や象徴などをモチーフにした鮮やかな盛り付けで外交舞台を盛り上げてきた。また大統領主催の食事会や、エリゼ宮殿の食堂のメニューにも工夫を凝らす。

モナコ公国 モナコ宮殿 料理長

クリスチャン・ガルシア

フランス・ブルジュ地方出身。2005年以来、モナコ公国の君主アルベールII世公のお抱えシェフ。公式な晩餐会で腕を振ると同時に、アルベール公とシャルレーヌ公妃の日々の食事を作る。オーガニックな食材を好むアルベール公は、母・グレース・ケリー公妃から譲り受けた菜園で野菜を育てたり、チーズを作るほど食材へのこだわりが強い。そんなアルベール公のために、ときにはガルシア氏自ら船に乗りこみ手に入れた新鮮な魚を料理することもあるという。常に新しい食材やアイデアを捜し求めて、イタリア・フランスに足を伸ばす。最高級の食材調達のプロ。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>

<報道関係者からのお問合せ先>

パレスホテル東京PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 河井、羽佐田(はさだ)

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp