

報道関係各位

2019年7月9日

**“スイーツの魔術師”ジル・マルシャル氏来日！福岡の人気パティスリー吉開氏も集結！
「スイーツファンに贈るスペシャルディナー～未来に繋ぐ4人の絆～」
9月19日(木)18:00 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、2019年9月19日(木)、当ホテルと業務提携を結んでいた故ローラン・ジャンンシェフの想いを未来に繋ぐスイーツイベントを開催いたします。ジャンンシェフの先輩ジル・マルシャルシェフ、一番弟子吉開雄資シェフのスペシャルデザートと、四半世紀を越える友情で結ばれていたホテル総料理長福田順彦によるフランス料理が奏でる一夜限りの饗宴メニューです。開宴18:00、「ボールルーム」(B2F)にて、1名さま15,000円(フランス料理フルコース&ドリンク、消費税・サービス料込)。



公式サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/sweetsevent2019/49298/index.html>

本イベントは、フランスの誇るシェフパティシエ故ローラン・ジャンン氏と、彼が繋ぎ合わせた3人のトップシェフの一夜限りの饗宴ディナーです。

フランスの国家勲章「農事功労章－シュヴァリエ」(2012年)、最も活躍したパティシエに贈られる「フランスシェフパティシエ2016」を受賞するなど、名実ともにフランスナンバーワンパティシエであった故ローラン・ジャンンシェフ。毎夏来日の際にイベント、メインダイニング「クーカーニョ」でゲストを魅了して止まないアシエット・デセール^{※1}を披露したほか、ペストリーショップ販売用のプティ・ガトー^{※2}の商品開発にも協力。クリスマスケーキのプロデュースも行い、斬新かつ遊び心の詰まった作品の数々で日本においても多くのファンを獲得してきました。

「デセールに大切なものは“軽やかさ”“甘さ”。そして何よりも“食卓での驚き”と語っていたジャンン氏。繊細な技術だけではなく料理人としての心も伝授し、その想いは今も変わらず彼に関わったシェフやパティシエの中に脈々と流れています。このたび、親しき先輩であるジル・マルシャルシェフ、一番弟子の吉開雄資シェフ、ホテル総料理長福田順彦が、改めてその功績に想いを馳せ、彼が遺してくれたギフトを未来に向けて発信していくことで想いが合致。今回のスペシャルディナー実現の運びとなりました。

“スイーツの魔術師”の異名を取り、数々の名門ホテルでシェフパティシエを務め、現在はパリ・モンマルトルで自身のパティスリーを持ち精力的に活躍しているジル・マルシャルシェフの来日も決定。ジャンン氏の右腕として「ホテル・ル・ブリストル パリ^{※3}」を支え、現在は福岡・桜坂で商品完売の日も珍しくない人気店のオーナーパティシエ吉開雄資シェフも渋谷に集結。四半世紀を越える友情を温めてきた総料理長福田順彦とともにローラン・ジャンンシェフの想いを未来に繋ぐスペシャルディナーを披露いたします。

【イベント概要】

- 名称：「スイーツファンに贈るスペシャルディナー～未来に繋ぐ4人の絆～」
- 日時：2019年9月19日(木) 受付17:30～ 開宴18:00
- 会場：セルリアンタワーボールルーム (B2F)
- 料金：1名さま 15,000円(サービス料・消費税込) ※予約・事前振込制。
- 内容：フランス料理フルコース(福田による料理、マルシャル氏&吉開氏によるスペシャルデザート) ソムリエセレクション(シャンパーニュ、白・赤ワイン) ※ノンアルコールドリンクもご用意しています。
- コンフォートメンバーズ特典：当日受付での会員証ご提示で、700ポイント×ご予約人数分プレゼント。
- 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下さい。
- ご予約・お問い合わせ：バンケットオフィス(10:00～19:00) TEL 03-3476-3524

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/sweetsevent2019/49298/index.html>

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 広報・宣伝/西澤、川島、三浦、猪鼻、齋藤 TEL:03-3476-3348(直通) FAX:03-3476-3769
取材窓口 西澤 E-mail y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp URL <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>
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。

【シェフプロフィール】

◆ ジル・マルシャル Gilles MARCHAL



「Pâtisserie Gilles Marchal」オーナーシェフパティシエ
フランス、ロレーヌ地方リュネビル生まれ。農業を営む祖母、料理好きの母、チョコレートの営業をしていた父の元に生まれ、兄、姉とともに美味しい物に囲まれ育つ。14歳、ロレーヌ地方メッスにある Bourguignon に見習いとして入社。クラシックなフランス菓子に魅せられる。17歳、パティシエ、ショコラティエ、コンフィザーのディプロムを取得。その後、ホテルクリヨンのスーシェフ、プラザアテネのシェフ、ブリストルのシェフを務め、「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」のクリエイティブディレクターに就任。
2004年、その年最も活躍したシェフパティシエに選出。2008年、パリ市よりメダルを受賞。2014年、自身のお店をパリ、モンマルトル地区にオープン。小さな村のようなエスプリが未だに残るモンマルトル地区にて日々新作のクリエイションに励む。
来日回数も多く、過去、日本のシェフや企業とのフェアやプロモーションを多数実施。日本にファンも多く“スイーツの魔術師”の異名を持つ。

「Pâtisserie Gilles Marchal (パティスリー・ジル・マルシャル)」

9, rue Ravignan 75018 Paris TEL. +81-3-1-85-34-73-30 E-MAIL : boutique@gillesmarchal.com

公式サイトはこちら <http://gillesmarchal.com/>

◆ 吉開 雄資 Yusuke YOSHIKAI

福岡・桜坂「Pâtisserie au fil du jour」オーナーシェフパティシエ
福岡生まれ。『銀座L'ecrin (レカン)』でフランス菓子職人 (パティシエ) としてのキャリアをスタート。サービスとして働きながらフランス菓子製造を学び始める。その後『QED CLUB』『ARTISAN PATISSIER ITABASHI』で広く経験を積み、2008年、渡仏。『HOTEL LE BRISTOL PARIS』にて生涯の恩師となるローラン・ジャンン氏に出会う。言葉、文化、環境の違いに苦悩しながら、一時、BRISTOLの元を離れるも、ジャンン氏より BRISTOLにて CHEF DE PARTIE (部門責任者) としてオファーがあり快諾。以降、日本人としては同ホテル初の SOUS CHEF PATISSIER (シェフに次ぐポジション) に任命されるなど、ジャンン氏の右腕として BRISTOL を盛り上げる。2014年、『PATISSIER GILLES MARCHAL』で最後にブティックを経験し帰国。2015年、故郷である福岡に『PATISSERIE au fil du jour』を開店。



現在、福岡のみならず県外からも多数のゲストが訪れる人気店のオーナーパティシエとして精力的に活躍。若い研修生の受け入れも積極的に行い、自身がパリで学んだ技術と経験を惜しみなく伝授している。店名はジャンン氏の著作本に由来し同氏直筆のデザインとなっている。

「Pâtisserie au fil du jour (パティスリー・オー・フィル・ドウ・ジュール)」

〒810-0001 福岡県福岡市中央区桜坂 1-14-9 TEL. 092-231-8607

公式インスタグラムはこちら https://www.instagram.com/au_fil_du_jour/

◆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・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と評され、温厚な人柄で顧客からの支持も厚い。「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。また、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。

2017年、一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長就任。

2018年、フランス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—オフィシエ」受章。

2019年、全国で44ホテルを運営する東急ホテルズ総料理長に就任。現在に至る。



◆故ローラン・ジャンン Laurent JEANNIN (1967–2017)

「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」を歴任したパリを代表するパティシエのひとり。パラスに格付けされている「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、「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した。この「ホテル・ル・ブリストル パリ」の前任のシェフパティシエがジル・マルシャルシェフ。マルシャルシェフは同じ厨房で働いた先輩にあたり、「ローランにこそ」とバトンを託した。その後、ジャンンシェフが自身の右腕であるスーシェフ（シェフパティシエに次ぐポジション）に吉開シェフを抜擢。吉開シェフ独立の2015年まで厚い信頼関係を築き、パラスであり三ツ星レストランを持つブリストルを盛り上げた。

総料理長福田とはパリの修行時代に意気投合。以来四半世紀を越える友情を育み、切磋琢磨しながら料理界、製菓界で奮闘。互いにグランシェフ、シェフパティシエに上り詰める。

福田が総料理長を務め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、その機会を楽しみにしているファンも多かった。

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た。

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）。

2017年7月7日、パリにて、49歳で夭逝。



※1 アシエット・デセール＝コース料理の最後に出てくる「皿盛りデザート」のこと。

※2 プティ・ガトー＝ホールサイズではなく1ピースで提供するケーキ・デザートのこと。

※3 ホテル・ル・ブリストル パリ＝パラス※4に格付けされている、フランス屈指の老舗ホテル。

※4 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。2018年現在、フランス全土で25軒しか認められていない。

以上