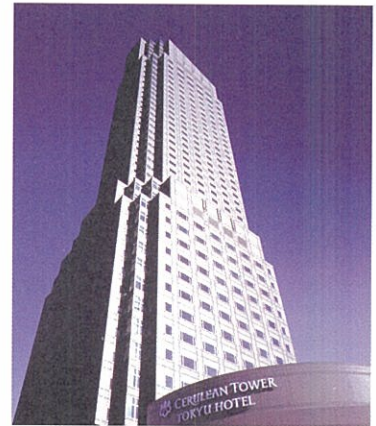


セルリアンタワー東急ホテル8周年 フランス料理の新世代シェフが来日!

5人の気鋭シェフによる フランスのモダンキュイジーヌ賞味会 à Cerulean 2009

2009年冬、セルリアンタワー東急ホテルに5人の気鋭シェフが集結し、
一夜限りの魅惑のひとつときを開催いたします。

- 開催日：2009年2月12日(木)
- 会場：セルリアンタワー東急ホテル B2階 ポールルーム
- 料金：お1人様¥25,000 (サービス料・税金込)
- 時間：受付開始 18:00/開場 18:30/開演 19:00
- 内容：フランスコース料理&フリードリンク
- ご予約方法：下記お申し込み書にご記入の上、ファックスにてお送りください。
- お問い合わせ：セルリアンタワー東急ホテル宴会オフィス
TEL.03-3476-3000 (代)
※お問い合わせの時間は月～金の9:00～17:30となります。
- 出演：福田順彦/ダヴィッド・ズダス/ウィリアム・ルドウイユ/
アレクサンドル・ゴチエ/ローラン・プテ



お申し込み書ファックス送付先

FAX : 03-3476-3482 (セルリアンタワー東急ホテル 宴会オフィス)

※お席に限りがございますのでお早めにお申し込みくださいませ。
※お申込書確認後、折り返しお振込みのご案内をお送り申し上げます。
チケットはお振込みを確認後、郵送にてお送りいたします。

2009年 2月12日(木) お申込書 フランスのモダンキュイジーヌ賞味会 à Cerulean 2009	
お名前	(フリガナ)
ご予約人数	名様
〒	
住所	
TEL :	FAX :



ご予約・お問い合わせ



セルリアンタワー東急ホテル

〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1

TEL.03-3476-3000/FAX.03-3476-3001

<http://www.ceruleantower-hotel.com>

※託児ルームもご用意しております(要予約)/駐車場完備(375台)

出演者プロフィール



ダヴィッド・ズダス **David Zuddas**

「DZ Envies」 DIJON <http://dzenvies.com/>

クリエイティブな料理で、1998年ディジョン近郊のレストランで一つ星を獲得、04年には「ゴエミヨ」で“未来のグランシェフ”に選出されるが08年、同店を閉め、ディジョン市内に新レストランをオープン、パリに新感覚のカフェを開店するなど新たな方向に進出中。料理分子学講師をつとめるなど、新世代のリーダー的役割を果たし、現在「ジェネレーションC」代表。

ウィリアム・ルドウイユ **William Ledeuil** 「Ze Kitchen Galerie」

PARIS <http://www.zekitchengalerie.fr/>

エコール・スプ（フランス料理上級学校）の1期生。三つ星ギー・サヴォアのレストランの統括料理長などを経て、2001年にセヌ左岸の旧ギャラリーを改装して独立開店。アジアンテーストを取り入れた個性的なコンテンポラリーフレンチがおしゃれなパリっ子の人気を博している。06年には「ゴエミヨ」で“パリのナンバー1シェフ”に選ばれ、08年に一つ星獲得。



アレクサンドル・ゴチエ **Alexandre Gauthier** 「Auberge de la Grenouillère」

La Madeleine sous Montreuil <http://www.lagrenouillere.fr/>

現在、業界内で最も注目を集める新星。北フランスのリゾート地、ツーク近くのオーベルジュを23歳の若さで引継ぎ、以来4年間、独自の世界を切り開いている。「若手シェフ、最高の技能派」とも呼ばれ、08年には一つ星を獲得。今後の飛躍が期待されている。今回初来日を果たした。

ローラン・プチ **Laurent Petit** 「Le Clos des Sens」

ANNECY <http://www.closdessens.com/>

1992年世界一ソムリエ、フォールブラック氏のレストラン（パリ）でシェフを勤め、のちに、アルプスのふもとアネシー湖畔にレストランをオープン。ルマン湖の淡水魚や野菜・ハーブなど地元の食材を大切に作る姿勢は、素材の独自の組み合わせを生み出し、独創的な盛り付けでセンスを表現している。08年には二つ星を獲得している実力派でもある。



福田順彦 **Nobuhiko Fukuda** 「Cerulean Tower Tokyu Hotel」

TOKYO <http://www.ceruleantower-hotel.com>



2001年ホテル開業時より総料理長に就任。新しいことにも果敢にチャレンジする料理長として名高く、日本の伝統文化人、オペラ歌手、ワイン醸造家など各界の著名人と共に企画した食事会を多数開催する他、ボランティアに自ら参加するなど、様々な活動を通じて日本におけるフランス料理発展につとめている。2007年・2008年の2年連続ホテル内のレストランがひとつ星を獲得、自身も2008年1月、フランス政府から農事功労章、シュヴァリエを受章。