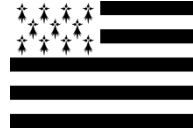


日本シャルキュトリ(ACFJ)協会主催



Charcuterie x Bretagne

2ème Fête de la Charcuterie Française 2016

～フランスはシャルキュトリの宝庫～

フランスの地方独特のテロワールをシャルキュトリで楽しみましょう！

自然豊かなブルターニュは海の幸だけでなく、多彩なシャルキュトリを生み出してきました。今年ブルターニュの MOF シャルクチエが初来日。故郷の自慢のシャルキュトリをご披露いたします。また、ブルターニュといえば、クレープ、ガレットの本場です。20年前、日本に初めてガレットを紹介した「ル・ブルターニュ」のベルトラン・ラーシェ氏と今回特別にコラボレーションし、ソワレをさらに盛り上げます。

特別ゲストにはフランス式ライフスタイルプランナーのパトリス・ジュリアン氏をはじめ、フランスシャルキュトリに精通したスペシャリストや料理人が集結いたします。

新緑豊かな季節、オープンテラスにてスペシャルソワレを心ゆくまでお楽しみいただきたく存じます。

みなさまのご参加、心よりお待ちしております。

◆◆◆

日時/Date : 2016年5月19日(木)18時30分～21時

場所/Lieu : ルヴェ・ソン・ヴェール駒場 [Acces Map](#)

住所/Adresse : 〒153-8902 東京都目黒区駒場 3-8-1 東京大学駒場校構内

電話/Tél : 03-5790-5931 (井の頭線駒場東大前駅から徒歩2分)

参加費/Participation : ACFJ 会員(membre ACFJ) 5,000 円 / 非会員(Visiteur)7,000 円

定員/Places limitées : 100 名 (先着制、定員になり次第締め切りさせていただきます。)

◆◆◆

----- (切り取らないでください) -----

●お申し込み/Réservation●

5月6日(金)までに、FAX または Email にてご返信ください

FAX :03-5789-2569 / Mail: info@charcuterie.jp

お名前: 貴社名: ACFJ 会員 No. 非会員

TEL : E-mail :

ご同伴者名 1 会員 No. 非会員 / ご同伴者名 2 会員 No. 非会員

ACFJ 会員 5,000 円 x () 名 非会員 7,000 円 x () 名 合計 名 円

※参加費は、当日受付にて現金でお支払いください。できるだけお釣りのないようお願いいたします。

※お申し込み後ご欠席の場合は、事前に事務局宛にご連絡ください。

日本シャルキュトリ協会事務局(ACFJ :Association de la Charcuterie Française au Japon)

Tel : 03-5789-2568 / Fax : 03-5789-2569 Mail : info@charcuterie.jp Web site : <http://charcuterie.jp/>

【パスカル・ジョリ Pascal JOLY】

本年の日本シャルキュトリ協会の主催、特別講習会講師を務める。小さい頃からシャルキュトリという仕事に魅せられ、この道一筋。2000年にMOFを受章したほか、さまざまなコンクールで受賞歴があり、1998年にはフランス・シャルキュトリ・グランプリ、2014年にはフロマージュ・ド・テットのフランスチャンピオンに選ばれています。現在では本拠地のレンヌに加えてパリに出店、伝統的技法のシャルキュトリはもちろん、カラフルで目にも楽しいトレトゥール（お惣菜）も展開する。<http://www.traiteur-joly.fr/>

【伊藤 文彰 Fumiaki ITO】

株式会社ルヴェソンヴェール東京 代表取締役 <http://leversonverre-tokyo.com/restaurant/>

1960年京都府生まれ。父が創業した（株）円居に入社し、兄、弟と共に家業を継ぐ。京都「ルヴェソンヴェール本店」（現在は閉店）を経て、1989年に渡仏。アルザス「ビュルイーゼル」等で経験を積み帰国。2000年、文京区の「ルヴェソンヴェール本郷」オープンと共に上京。その後、駒場店、南大沢店を開き、現在、都内に3店舗を営業している。株式会社ルヴェソンヴェール東京 代表取締役、日本シャルキュトリ協会理事、監査役。

【ロベール・ヴォリュト Robert Volut】

FICT (フランス・シャルキュトリ・ケーターリング・食肉加工業連盟) 会長 <http://charcuterie-de-france.jp/>

1966年以降工業業界に携わる。そのうち30年間は食品工業。フランスシャルキュトリのスペシャリスト。日本シャルキュトリ協会特別賛助会員。来日の際にはシャルキュトリセミナーの特別講師を務める。

【パトリス・ジュリアン Patrice JULIEN】

ライフスタイル・デザイナー。日本のフランス大使館文化担当官を経て、「ル・クルーゼ」、「ゲランドの塩」、「プロヴァンスのハーブ」といったブランドを日本にいち早く紹介し、ブームを作る。フランス文化の普及に情熱を燃やすカリスマ的プロデューサー。日本シャルキュトリ協会顧問。<http://patricejulien.com/>

【ベルトラン・ラーシェ Bertrant LARCHER】

1966年フランス フジール（ブルターニュ地方）生まれ。フランス国立ディナールホテル学校卒業。1996年日本初のクレープリー「ル ブルターニュ (Le Bretagne)」を神楽坂に開業する。2010年、FOODING 名誉賞受賞、2015年フランス農事功労章を受賞し、大地に根ざした伝統的食文化の継承と発展に努めている。<http://le-bretagne.com/>

-協賛-



-後援-



在日フランス大使館 / フランス料理文化センター / フランス農事功労章受章者協会(MOMAJ)

クラブ・ガストロノミック・プロスペールモンタニエ



-協力-

ルヴェ・ソン・ヴェール



/ル ブルターニュ

