

フランス パリ フェランディ校開催  
「第63回クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ料理コンクール」  
『ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション』の  
シェフ 朝比奈 悟が3位入賞

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が運営する「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」にて、シェフを務める朝比奈 悟(あさひな さとる)が、2013年2月4日に行われた「第63回クラブ・ガストロノミック プロスペール・モンタニエ料理コンクール」にて、見事3位入賞を果たしました。

■「クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ」とは

「クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ」は、フランス料理史を飾る著名な料理人の一人、プロスペール・モンタニエ氏没後、950年フランス・パリで創立された格調高いフランス料理とその素材の品質を守り、向上させることを目的としたクラブです。世界各国に支部があり、日本支部は1974年に発足しました。

■「第63回プロスペール・モンタニエ料理コンクール」について

今回の「第63回プロスペール・モンタニエ料理コンクール」は、1803年、ナポレオンによって創設されたパリ市商工会議所が運営する、食のプロフェッショナル養成学校である、パリのフェランディ校にて開催されました。本場フランスで開かれる由緒あるコンクールとして各国から多くの参加者が挑戦する大会です。1969年にはジョエル・ロブション氏も出場し、優勝しました。朝比奈は、「2006年度第12回FFCCコンクールメートル キュイジニエド フランス“ジャン・シリンジャー杯”」に優勝し、本コンクールの出場権を獲得いたしました。コンクールの課題は、メイン料理・デザートをそれぞれ与えられたテーマにそって、6名分用意するというものでした。その中でも、デザート部門では、6人中1位という輝かしい成績を修め、全体でも3位入賞を果たしました。



■朝比奈 悟の受賞コメントより

正直なところ、表彰式の3位発表で「ムッシュ サトル・アサヒナ」と呼び上げられた瞬間、悔しさで入賞を喜ぶことはできませんでした。しかし、審査結果を見ると、自信があったデザートが出場者の中で最も高得点を獲得していたことを知り、嬉しさが込み上げてきました。

大変なこともありましたが、コンクールで素晴らしい経験をさせていただき、いつもご来店いただいているお客様やご支援いただいた方々への感謝の気持ちでいっぱいです。今回の受賞にとどまらず「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」では、今後も最高の料理で最高級フレンチの世界を提供して参ります。



〈本件に関するお問い合わせ先〉

ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション PR 事務局

(株)イニシャル 担当:吉本・橋本 / TEL:03-5572-6064 / FAX03-5572-6065

(株)フォーシーズ 宣伝企画部 / TEL:03-3409-6057 / FAX:03-5466-7239