

いま世界が注目するパティシエのオリジナルスイーツを提供 “スイーツの魔術師 ジル・マルシャル フェア”

9月29日(木)～10月1日(土)には、ジル・マルシャル氏が来日します

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:高沢朝美)では、いま世界が注目するパティシエの一人、ジル・マルシャル(Gilles MARCHAL)氏のスイーツを提供するスペシャルフェア「スイーツの魔術師 ジル・マルシャル フェア」を2016年9月29日(木)から12月中旬(予定)まで開催いたします。期間中は、「カフェ」「ラウンジ」「ペストリーショップ」にて、さまざまなオリジナルスイーツをお楽しみいただけます。また、9月29日(木)から10月1日(土)の期間は、ジル・マルシャル氏本人が来日し、皆様をお迎えいたします。



ジル・マルシャル氏

「パティスリー ジル・マルシャル」およびパティスリー イメージ

ジル・マルシャル氏は、フランスのホテル最高級格付け「パラス」の称号を誇る「ホテル・ル・ブリストル・パリ」で8年間に渡りシェフパティシエを務め、その後はラ・メゾン・デュ・ショコラでクリエイティブ・ディレクターとして活躍。フランスの雑誌「VSD」において、2011年「世界の優れたパティシエ」に選ばれた世界屈指のパティシエです。2014年には独立し、パリのモンマルトルに自身のパティスリーをオープン。たちまち地元パリっ子はもとより、世界中のガストロノミー、スイーツファンが足しげく通う人気ショップとなっています。

このたびのフェアでは、「カフェ」にてマルシャル氏のオリジナルスイーツをコースで提供するほか、「ラウンジ」では飲物とセットでお楽しみいただけるデザート、「ペストリーショップ」では、ご自宅でお楽しみいただける生菓子や焼菓子などをご用意いたします。

マルシャル氏の出身であるフランス ロレーヌ地方の伝統的なフランス菓子のエスプリ、世界屈指のホテルやパティスリーで培った高い感性と技術、そしてトップパティシエだけが持つ独自の創造性が見事に融合したフランス随一のスイーツの魔術師 ジル・マルシャル氏のめくるめく魅惑の世界を、ぜひお楽しみください。

ジル・マルシャル氏 紹介

Gilles MARCHAL ジル・マルシャル

1966年フランス ロレーヌ地方に生まれる。パティシエになることを夢見て、15歳よりこの世界に入り、2年間でパティシエ、ショコラティエ、グラシエの国家資格を取得。

<職歴>

- 1982-1984 メッスにあるクロード・ブルギニオンにて研修を始める。当時 16 歳。
- 1984-1986 レストラン ジャン・バルデ(当時ミシュラン 2 つ星)にて勤務。
- 1986-1989 リュクスンブールのパティスリー、ル・デセール・インターナショナル・ピット・オベルワイズにて勤務。
- 1989-1992 友人の一人であるシェフパティシエ、クリストフ・フェルデルに呼ばれ、スーシェフとしてパリのホテル・クリヨン(当時ミシュラン 2 つ星)へ。
- 1992-1994 レストラン・プリュニエ(1993年にミシュラン 1 つ星獲得)にてシェフパティシエとし勤務。
- 1994-1999 28歳の若さでホテル・プラザ・アテネ(当時ミシュラン 2 つ星)のシェフパティシエに抜擢。
- 1999-2007 ホテル・ル・ブリストル・パリにてシェフパティシエとし勤務。当時ミシュラン 1 つ星、2002年に 2 つ星獲得。
- 2007-2012 パリのラ・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。
- 2012-2014 ヨーロッパを中心にパティスリー、レストラン、ホテル等のコンサルティング業をこなす。
- 2014 11月に自身の店をパリ モンマルトル地区にオープンする。

<資格>

- 1984 パティシエ、ショコラティエ、グラシエの国家資格取得

<受章>

- 1984 パティシエインターナショナルコンクールにて銀メダル獲得。
- 2004 フランスにて今年のシェフパティシエに選ばれる (シャンペラーガイドブック)
- 2008 ギリシャにて最も優れているパティシエに選ばれる (ギリシャ / ジャーナリストガストロミー協会)
- 2009 フランスの優れたショコラティエに選ばれる(仏・雑誌 L'Express)
- 2011 世界の優れたパティシエ 10 人に選ばれる(仏・雑誌 VSD)
- 2011 フランス ロレーヌ地方よりガストロミー大使の任命を受ける

<著書>

- 2002 「サンニコラのおやつ」(エディション ジェラルール・ギー)
- 2003 「FRAISE」(エディション アニエス・ヴィエノ)
- 2008 「時を超える魔法のレシピ」(オバネル社)
- 2010 「チョコレート大辞典」(ヴァローナ社)

<コンサルティング>

- 1990- 製菓学校のフェランディヤヴァローナを中心に、レストランやホテルなどのコンサルティング

<哲学>

クラシックなお菓子を味、見た目ともに現代風にアレンジし、パティスリー界の更なる発展に情熱を注ぐ。シンプルな味こそ、偉大なパティシエなるために必要不可欠なものである。

<ジル・マルシャル氏からのメッセージ>

パリのお店でしか味わえないパティスリーを、
今回日本の皆様に味わっていただける機会を与えていただき、とても光栄に思います。
生菓子や焼菓子だけではなく、今回のために特別に考案したスイーツコースも
自信を持っておすすめできるものに仕上がっています。
3年振りに日本の皆様にお会いできることを、心より楽しみにしています。

ジル・マルシャル

「スイーツの魔術師 ジル・マルシャル フェア」概要

- 【期 間】 2016年9月29日(木)～12月中旬(予定)
【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)、「ラウンジ」(1F)、「パストリーショップ」(ロビーフロア・2F)
【内 容】 詳細が決まり次第、あらためてリリースにてお知らせいたします

ジル・マルシャル氏来日予定

- 【期 間】 2016年9月29日(木)～10月1日(土)(予定)
*ご取材のご希望などあります際には、ご相談ください。

*画像データをご希望の方はお問い合わせください。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 各店舗まで
T: 03 3348 1234(代表)

<カフェ>

スワロフスキー®・クリスタルを使用したシャンデリアの輝くロビー階に、2009年4月にオープンした「カフェ」。オープンキッチンから流れる香り、音、そしてシェフたちの動きがお客様の五感を刺激します。イタリアンテイストの多彩な料理とデザート、そしてワインやカクテルを揃え、朝食からミッドナイトまで“オールデイダイニング”としてお楽しみいただけます。

<ラウンジ>

シャンデリアの輝くホテルロビーよりワンフロア下(1F)の落ち着いた空間に、2014年4月にオープンした「ラウンジ」は、都会的でモダンな素材を用いた空間に伝統的な和の文様、色や灯、日本古来の景色を感じさせるアートが配された落ち着いた空間です。打ち合わせなどに適したテーブル&チェアと、ゆったりおくつろぎいただけるソファスペースをご用意。ソファで香り高いお茶とスイーツを楽しんだり、ビジネスのお打ち合わせや待ち合わせに利用したり、宴席の後の余韻に浸ったりと、思い思いにお使いいただけます。

<パストリーショップ>

ホテルのオリジナルスイーツやブレッドをお買い求めいただける「パストリーショップ」。季節のフルーツと良質な素材をもとにお作りするケーキや焼菓子、マカロンは贈答品としても最適です。また、お持ち帰りいただけるホテルの味として、焼きたてのデニッシュペストリーやハードタイプのブレッドも豊富にご用意しています。

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京 マーケティング部 福井、野崎、近藤
T: 03 5321 3523(直通) F: 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp